



► ► PUBLIC CONCERNÉ

■ Distribution alimentaire, surfaces de vente, rayons frais et surgelés, rayon chaud :

- Magasins,
- Super et hypermarchés
- Magasins spécialisés produits frais ou surgelés,
- Enseignes.

■ Restauration commerciale et collective

■ Santé, distribution, produits pharmaceutiques :

- Laboratoires,
- Dépositaires,
- Répartiteurs,
- Pharmacies.

► ► CONTACT

Michel LEPRIEUR
Responsable Expertise-Conseil
Cemafrroid

Parc de Tourvoie - BP-134
92 185 Antony cedex

Tél. : 01 40 96 65 06
Fax : 01 40 96 65 05
michel.leprieur@cemafrroid.fr

| OBJECTIFS

- Identifier les situations à **risque** pour la chaîne du froid et les potentiels d'optimisation,
- Diagnostiquer les problèmes et leurs causes,
- Proposer des solutions et un plan d'action fixant les priorités,
- Evaluer les coûts et délais des opérations à réaliser,
- Noter la performance de la chaîne du froid du magasin.



Rayons produits frais supermarché ►

| MOYENS ET ORGANISATION

L'expertise est réalisée par un **expert frigoriste** du Cemafrroid qualifié et expérimenté dans le domaine de la distribution.

L'expert utilisera du **matériel de mesure** étalonné par le laboratoire du Cemafrroid.

Pour exemple, l'expertise comprend pour un magasin de 2500 m² :

- Une demi journée d'audit magasin,
- Une demi journée d'analyse et rédaction de rapport,
- Une synthèse pour plusieurs magasins.

| OFFRES COMPLÉMENTAIRES

L'évaluation des équipements chaîne du froid peut utilement être précédée par une **étude traçabilité** de la chaîne du froid d'approvisionnement du magasin.

En cas de problème important, elle peut être suivie d'une **expertise chaîne du froid détaillée du site**.

| RÉFÉRENCES

Plus de 500 audits dans :

- La distribution alimentaire : Casino, Intermarché, Monoprix, Auchan, Télémarket, Houra, etc.
- Restauration : Flunch, Monoprix, SSB, etc.
- Pharmacie : OCP, CSP, etc.

| DÉROULEMENT DE L'EXPERTISE

► ► CONTENU DE L'EXPERTISE

L'expertise porte sur l'ensemble des équipements de la chaîne du froid : salle des machines, centrales, condenseurs, hall de réception, chambres froides, laboratoires, meubles de vente, supervision et maintenance.

Dans le cas d'un groupe de magasins, une synthèse est réalisée.

1ÈRE PARTIE : AUDIT GMS

Recensement et état des lieux de tous les équipements :

- Relève des caractéristiques des équipements,
- Relève des paramètres de fonctionnement,
- Mesures de températures des produits,
- Constat d'anomalies,
- Consultation des documents d'exploitation et de suivi.

Rencontre avec les responsables de l'exploitation avec le responsable en début, et fin d'audit pour mise en évidence des problèmes majeurs.

2ÈME PARTIE : ANALYSE, DIAGNOSTIC, NOTATION ET RAPPORT

- Analyse des données,
- Diagnostic des problèmes,
- Proposition d'actions curatives et préventives,
- Evaluation financière du plan d'action,
- Notation du magasin pour chaque partie et notation globale,
- Rapport d'expertise du magasin avec fiches d'anomalies pour les anomalies critiques.

3ÈME PARTIE : SYNTHÈSE ENSEIGNE

Dans le cas de groupes de magasins (20 à 100 magasins), une synthèse pour l'ensemble des magasins est réalisée :

- Liste des magasins et de leurs notes,
- Liste des anomalies récurrentes et fréquence,
- Synthèse des coûts sur l'ensemble des magasins.



◀ *Chambre froide magasin*



Cemafrroid

L'expertise de la chaîne du froid