



## ► ► 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](mailto: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 m<sup>2</sup> :

- 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