



Les meubles froids repensent leur consommation énergétique

Ces équipements sont au cœur des stratégies bas carbone des magasins

► « La chaleur excédentaire est la plus grande source d'énergie inexploitée au monde. » Kim Fausing, président exécutif de Danfoss, s'étonne de voir si peu d'initiatives cherchant à mettre fin à cet immense gaspillage. Selon les calculs de l'entreprise, à l'échelle de l'Union européenne, la chaleur excédentaire serait presque équivalente à la totalité des besoins de chauffage et d'eau chaude des bâtiments résidentiels et tertiaires. Danfoss a créé cet été le magasin intelligent Coop 365 discount à Nordborg au Danemark, qui lui permettra de tester de nouvelles techniques ouvrant la voie aux supermarchés à zéro émission. Des solutions qui doivent réduire les coûts de chauffage de 90 %.

En France, Dalkia Froid Solutions accompagne l'Intermarché d'Oncy-sur-École (91) dans sa stratégie bas-carbone. Le spécialiste a travaillé sur toutes les optimisations énergétiques possibles, froid, chauffage, ventilation, climatisation, éclairage, labos, etc. Il a mis en place un pilotage de tous les usages électriques du magasin. Bilan : une réduction de 50 % des émissions de CO₂. « Le résiduel incompressible est compensé avec un partenaire dont les projets bénéficient du label bas carbone du ministère de la Transition écologique et solidaire », précise Steven Girard, directeur commercial de Dalkia Froid Solutions.

Autre partenariat sur mesure : le supermarché Basko à Villalvernia, au-dessus de Gênes en Italie, a été accompagné par Arneg pour la partie froid. Désormais équipé d'un système intégré fonctionnant au CO₂ et d'un dispositif de récupération des calories, le magasin peut produire eau chaude sanitaire, chauffage, refroidissement et déshumidification à partir d'un seul système. Il gère la réfrigération et la climatisation avec le même prestataire. Basko a choisi par ailleurs, pour compléter son mobilier froid, les îlots libre-service Velden LX qui optimisent l'encombrement au sol et valorisent les aliments présentés (viande, charcuterie ou produits laitiers).

« Un des avantages de la location est de permettre aux industriels et aux distributeurs d'accéder immédiatement à un matériel de dernière génération. »

Une classe énergétique A

Chez Loca Service, cinq mois de recherche et développement ont abouti au lancement cette année du modèle Klassa. Un meuble à groupe logé qui se veut « la première référence proposée à la location à garantir une classe énergétique A », selon l'entreprise. Cette vitrine verticale réfrigérée de 1,30 mètre de large, d'une capacité de 605 litres, fonctionne au propane. Loca Service promet une consommation quotidienne 80 % inférieure à celle d'une vitrine murale équivalente ouverte. « Un des avantages de la location est de permettre aux industriels et aux distributeurs d'accéder immédiatement à un matériel

de dernière génération », rappelle Aurélien Bouve, à la tête de l'entreprise.

De son côté, pour assurer une visibilité maximale et l'accessibilité des produits, Epta a lancé Collage, une gamme à groupe logé de la marque Bonnet Névé. Elle est composée de trois références : Tempera, un meuble réfrigéré vertical fermé, Pencil en modèle ouvert et Ink, semi-vertical ouvert. Ils utilisent le réfrigérant naturel R290.

Une maintenance sans arrêt des appareils

De même, après la version surgelée, AHT Cooling sort Kalea Chill pour le froid positif. C'est la déclinaison de son concept de boîtiers interchangeable permettant une maintenance rapide sur place sans arrêt des appareils. Fonctionnant à base de propane, les modèles seront aussi proposés en version Spi (à boucle d'eau) assurant la récupération de chaleur en magasin. Exkal, également, a développé une vitrine froide Gama FreshFood. L'éclairage LED choisi, explique le fournisseur, minimise les émissions qui peuvent affecter les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles de la viande. Coreco, enfin, propose une cellule de refroidissement ou de surgélation rapide offrant un gain de place. La cellule A7N-H possède les dimensions idéales pour s'aligner avec les autres meubles en labo ou en cuisine, servant ainsi de plan de travail. Elle permet de faire passer 30 kg de produit de + 65 °C à + 10 °C en 120 minutes. ● Maria Guillon



Dalkia Froid Solutions accompagne l'Intermarché d'Oncy-sur-École (91) dans ses travaux d'optimisation énergétique.