

LES PROS DE L'HUMIDIFICATION

TROIS SOLUTIONS ANTI-GASPI



Areco gère les stocks des produits bruts

Vision est le premier système de gestion intelligente des stocks de produits alimentaires frais bruts directement en rayon. Ce système développé par le spécialiste de la nébulisation Areco fonctionne grâce à des caméras intégrées et à l'intelligence artificielle. Il permet de suivre l'état des stocks en temps réel, contribuant ainsi à éviter les ruptures et à limiter le gaspillage alimentaire.



BRO équipe les meubles en série

Epta travaille sur l'intégration des systèmes de nébulisation BRO en série. Cela permet d'optimiser l'esthétique, le temps et la logistique. La couleur du revêtement extérieur et le mode de diffusion peuvent être personnalisés. Si le frigoriste assure l'installation du meuble, c'est bien BRO qui garantit la mise en service, la maintenance et le SAV.

HYM intègre le refroidissement sur plaque

Le meuble Fleg 7 de HMY intègre un compartiment réfrigéré par un serpentin d'eau développé en collaboration avec Apex. Ce dernier est capable de gérer deux températures en même temps, sur une plage allant de 0 °C à 24 °C et peut



alimenter quatre plaques en direct et jusqu'à 9 m² via un système de ponts. Posés sur cette plaque froide, les produits sont protégés des chocs thermiques et du dessèchement.

- Areco lance un système de gestion des stocks de produits frais vrac.
- Des plaques réfrigérées améliorent la tenue des fruits et légumes en rayon. Avec ou sans humidification.
- Les systèmes d'humidification ne refroidissent pas que les aliments. Ils évitent les pannes des groupes froid en surchauffe.

De plus en plus présente dans les supermarchés, la nébulisation remporte un large succès auprès du grand public. Selon une étude Ifop réalisée par Areco, 78 % des Français souhaiteraient généraliser ce type de dispositif dans les commerces de produits frais, tandis que 31 % déclarent que la présence d'un système de nébulisation constitue un critère pour choisir un magasin. Un chiffre qui monte à 37 % chez ceux qui consomment des produits frais plusieurs fois par semaine. Le marché de l'humidification se porte bien, en effet, car il contribue à valoriser l'image de fraîcheur en même temps qu'il renforce la longévité des produits et participe à la diminution du gaspillage alimentaire. Des dispositifs sont donc directement intégrés dans certains meubles, c'est le cas pour BRO en partenariat avec Epta. Les spécialistes étendent aussi leur savoir-faire : Areco à la gestion des stocks, toujours dans une logique anti-gaspi, BRO et Brumifrais au refroidissement des groupes froid, en vue d'économiser l'énergie mais aussi de réduire les pannes. Tour d'horizon des nouveautés.

1. MIEUX INTÉGRER LES SYSTÈMES

Si les Français n'ont pas encore tous établi la relation entre nébulisation et qualités gustatives (seulement 63 % selon l'étude d'Areco), les dispositifs d'humidification restent pour trois quarts de l'échantillon interviewé (1005 personnes au total) la garantie d'une

meilleure conservation. Pour répondre à l'augmentation de la demande, Epta travaille sur l'intégration des systèmes de nébulisation BRO en série. « L'intégrer dès l'usine permet d'éviter certains problèmes techniques à l'installation, souligne Romain Baltayan, chez BRO. L'aéroulque est ainsi améliorée, le brouillard plus efficace et nous avons travaillé sur une intégration à la fois discrète et esthétique. » Meuble et système de nébulisation pourront être commandés par le biais d'un seul interlocuteur. Seuls la couleur du revêtement extérieur et le mode de diffusion doivent être précisés. Le système, bientôt pilotable à distance, a été installé dans plusieurs magasins.

2. LUTTER CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT DES PRODUITS

Les systèmes d'humidification mettent en avant leurs atouts anti-gaspi. Selon le CTIFL, 50 % des fruits et légumes sont jetés en France. HMY a souhaité proposer une solution en intégrant un système de réfrigération à son meuble Fleg 7. Il est composé de plaques réfrigérées (plusieurs dimensions disponibles) et d'un groupe froid qui fonctionne uniquement à l'eau grâce à un système de refroidissement par serpentin. Déjà installé dans un Hyper U à Cayenne (Guyane) et dans un Intermarché à Châtillon-sur-Seine (21), cet équipement évite le choc thermique entre le frigo de stockage (généralement à 8 °C) et la surface de vente, qui produit un effet de dessèchement. L'hygiène est

VOIENT PLUS LOIN

garantie par le système de « striation ». « *Notre solution peut être complémentaire à la nébulisation. Celle-ci compense l'assèchement des produits et notre système empêche le réchauffement des produits* », souligne Élise Parou, responsable marketing de HMY.

Areco avait développé un tel système l'année dernière (cf. Linéaires de février 2019 p. 36). Son système fonctionne au R290. « *Les plaques réfrigérées sont une réponse à l'augmentation de la température dans les magasins, conséquence de la fermeture des meubles frigorifiques* », explique Areco. Un système plug & play qui vient en complément ou

non de la nébulisation. Souhaitant toujours améliorer la gestion des produits frais, l'opérateur vient de développer un système de gestion des stocks de produits frais en vrac.

3. REFROIDIR LES GROUPES FROID

Ce faisant, certains spécialistes de l'humidification ajoutent de nouvelles cordes à leur arc. C'est le cas de Brumifrais, qui a exploité sa technologie de brumisation pour refroidir les groupes froid pendant les grosses périodes de chaleur. Ces modules équipés de buses industrielles se positionnent sous les

aérothermes et permettent de rafraîchir deux mètres alentour, réduisant au passage la consommation d'énergie de 10 à 15 %, les gaz à effet de serre et le risque de panne. « *C'est notamment utile pour les magasins qui ont installé leurs groupes froid en toiture, sur un revêtement goudron qui réverbère intensément la lumière du soleil* », souligne Jean-Marc Liguori, le gérant de Brumifrais. Coïncidence, BRO a également développé un système pour refroidir les groupes froid. Celui-ci s'installe sous le condenseur. Les systèmes d'humidification n'ont jamais été autant d'actualité. ●

MARIA GUILLON