



Équipement

Froid : le défi énergétique impacte les choix d'investissement

Baisse des consommations et surveillance des équipements sont au programme

Le processus est enclenché. Conséquence du « décret tertiaire », l'État suit depuis fin septembre les consommations énergétiques des bâtiments de plus de 1000 m² et contrôlera les efforts de réduction chaque année (objectifs de - 40 % d'ici 2030, - 50 % en 2040 et - 60 % d'ici 2050). Il va sans dire que la crise européenne du gaz et les risques de pénurie sont en train d'accélérer cette transition. Le choix de nouveaux équipements n'a donc jamais été aussi crucial.

Le propane et le CO₂ apparaissent aujourd'hui comme les réponses les plus propres pour produire du froid. Du côté des meubles à groupe logé au propane, la vitrine verticale Vento Eco d'AHT Cooling (froid positif) affiche une

consommation énergétique réduite grâce à un seul circuit frigorifique, qui n'utilise plus qu'une seule charge en gaz naturel R-290 (inférieure à 150 g). À titre d'exemple, un linéaire de 37,50 m composé de 10 vitrines consommera seulement 230 kWh/24 heures et 1,48 kg de gaz propane.

30 % d'économie d'énergie

Pour le froid négatif, **Bonnet** Névé apporte le SkyLight Integral Perform, un nouveau meuble vertical à production frigorifique intégrée, affichant jusqu'à - 30 % d'économie d'énergie par rapport à la génération précédente et placé en classe C. Un résultat obtenu grâce à la gestion intelligente des dégivrages et à l'utilisation de compresseurs inverter au propane. En outre, l'éclairage LED garantit une belle mise en avant des produits surgelés, sur sept niveaux d'étagères.

« Notre système analyse la consommation et crée des alertes au-delà d'un différentiel prédéfini. »

EptaTechnica a également décliné son modèle de centrale CO₂ transcritique pour les magasins de moyenne taille en sortant l'ECO2Middle, facilement personnalisable et plus simple à intégrer. Carrier a développé la centrale MiniCO₂OL, plus silencieuse et à vitesse variable, dans le même objectif. L'unité a été installée au Monoprix de Montpellier. « Le système est plus performant et moins cher que les HFC, souligne maxime Vilain, chargé du développement enseignes chez Panasonic. Il faut aussi noter que le prix du CO₂ est stable. D'autant que la taxe sur les recharges de R404 va augmenter au 1^{er} janvier 2023, et que plus le parc vieillit, plus il y a de risques de fuites. »

Adaptées à des groupes distants, a fortiori à des centrales CO₂, les vitrines Docriluc, bien connues en restauration, arrivent sur le marché de la grande distribution. Leur atout : un système d'assemblage breveté qui facilite le raccord entre différents éléments et garantit un parfait alignement. « Ce système est déjà disponible sur nos meubles muraux et semi-verticaux, souligne Matthieu Sibille, le directeur général de l'entreprise familiale. Nous allons le déployer sur toute la gamme en 2023. » En cours de référencement au sein du Galec, Docriluc a récemment implanté des vitrines au Leclerc de Chavenay (42) et dit posséder un stock lui offrant une grande réactivité.



Équipement

1- SkyLight Integral Performance chez Bonnet Névé

Le nouveau meuble vertical de Bonnet Névé, dédié aux surgelés, est doté d'un groupe logé au gaz propane R290 et garantit 30 % d'économie d'énergie.

2- Vento Eco d'AHT Cooling

La nouvelle vitrine verticale d'AHT est dotée d'un seul circuit frigorifique fonctionnant au propane, avec une consommation énergétique de seulement 23 kWh/24 heures.

L'achat de nouveaux meubles n'est toutefois pas toujours nécessaire pour réduire ses consommations. L'installation d'un logiciel de suivi et de contrôle peut se révéler très efficace, voire indispensable. L'algorithme breveté d'Ecométhodes, ainsi, identifie les surconsommations vitrine par vitrine. « Notre système analyse la consommation des évaporateurs et crée des alertes au-delà d'un différentiel prédéfini, détaille Ludovic Pierre, président de l'entreprise. Cela permet de résoudre au plus tôt des problèmes de dégivrage, de surchauffe du groupe froid ou de mauvais positionnement des équipements, comme la proximité d'un four qui rayonne. » L'équipement peut aussi moduler la production de froid ou l'intensité du flux lumineux en fonction de la fréquentation du magasin. « Il a été développé avec Migros, poursuit le dirigeant. La Suisse a un temps d'avance par rapport à la France. » ● Maria Guillon

