



Cold Chain Forum 2013

23-24 octobre 2013

Grande Halle de la Villette
Paris - France

Le salon-congrès 100 % dédié à tous les acteurs du Froid

- Etat des lieux de la réglementation des fluides à l'heure de la révision F-Gas et du projet de taxation des HFC
- Les fluides de remplacement « naturels » ou nouveaux fluides fluorés...
A chaque utilisation son fluide !
- Efficacité énergétique dans la production de froid : améliorez vos performances !
- La maîtrise de la température dans la chaîne du froid



Demandez votre pass conférence
et votre badge visiteur sur

www.coldchainforum.com Votre code R3

- 50 conférences
- 120 intervenants
- 2 000 participants
- 100 exposants

Un événement co-organisé par : **INFOPRO** et **Rpf**

éditeurs de :

EMBALLAGES

INDUSTRIE
Pharma

Info**Chimie**

L'USINE

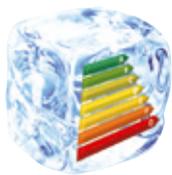
IT

NEO
RESTAURATION

LSA

Surgelé

CLIMACONFORT



Cold Chain Forum 2013

LE RENDEZ-VOUS DE LA FILIÈRE DU FROID DEVENU MAJEUR !

Après le succès de la 1^{ère} édition en 2011, Cold Chain Forum revient en 2013 pour vous apporter **les dernières actualités politiques, réglementaires et économiques dans le secteur du froid !**

Découvrez également les innovations techniques de demain pour optimiser les process de réfrigération et d'installations frigorifiques dans le domaine de l'agroalimentaire, la grande distribution, la logistique, l'industrie lourde et la santé.

Un congrès

- Assistez à 50 conférences comportant une double approche marché et technique incitant fortement les 1 000 participants attendus à prendre la parole et à débattre avec plus de 120 intervenants internationaux !

Un salon

- Rencontrez plus de 100 exposants présents sur la zone d'exposition prêts à répondre à toutes les problématiques en réfrigération, production du froid et logistique !

UNE APPROCHE SEGMENTÉE

La gestion du froid est spécifique pour chaque secteur d'application. Pour répondre à tous vos besoins, Cold Chain Forum a segmenté son offre pour s'adapter au mieux aux problématiques de chaque marché :



Cold Chain Forum Retail

- GMS / GSS
- RHD
- Catering...



Cold Chain Forum Logistique

- Entrepôts
- Transport routier...



Cold Chain Forum Industrie

- IAA
- Chimie
- Datacenter
- Plasturgie...



Cold Chain Forum Santé

- Laboratoires
- Hôpitaux / Officines
- Transport de produits pharmaceutiques...

Une 2^{ème} édition au cœur des mutations

À l'heure où la demande de sécurité est omniprésente et où la chasse au gaspillage des produits, qu'ils soient alimentaires ou non, devient une priorité, la chaîne du froid révèle plus que jamais son importance. Celle-ci s'inscrit dans un contexte réglementaire européen dont les nombreuses mutations récentes ou à venir ne sont pas sans conséquence sur l'ensemble des maillons et des acteurs de cette chaîne.

C'est dans ce contexte que s'inscrit la deuxième édition de Cold Chain Forum à laquelle nous aurons tous l'opportunité de participer les 23 et 24 octobre prochains. Cette rencontre unique en son genre, qui a rassemblé quelque 1000 participants il y a deux ans, sera en effet l'occasion d'appréhender d'une manière quasi exhaustive la grande variété de sujets qui anime l'actualité dans ce domaine. Grâce à la participation de très nombreux experts français et internationaux et aux partenaires de ce 2^{ème} forum, chacun des acteurs des différents marchés (industrie, retail, logistique, santé), pourra trouver la réponse à sa problématique : fluides, efficacité énergétique, transport frigorifique, entreposage, suivi des températures, DESP... Autant de thématiques complexes qui bénéficieront de l'éclairage apporté par les conférences et les ateliers ainsi que les échanges formels et informels qui alimenteront les débats et les rencontres de ce nouveau forum. Une opportunité d'autant plus grande que sa périodicité va permettre de faire un point sur l'avancée et le futur de certains dossiers précédemment abordés.

Profitez donc de ce 2^{ème} Cold Chain Forum dont l'ampleur, sans équivalent dans sa diversité et sa transversalité, va permettre à tous de mieux appréhender une chaîne du froid plus que jamais incontournable.

Pierre Le Mercier
Rédacteur en chef
La Revue Pratique du Froid (RPF)



Leslie RIVAT
Responsable de programme
Infopro Digital



Avec le soutien et la participation de



Conférences plénières

1 - Etat des lieux de la réglementation des fluides à l'heure de la révision F-Gas et du projet de taxation des HFC

23/10 > 11h25-13h15

Animateur : Pierre Le Mercier, **LA RPF**

- Les évolutions en cours ou à venir de la réglementation. Vers une taxation ou non des HFC ?
- Un retrait possible des CFC et des HCFC dans les équipements même non fuyards ?
- Point de vue des utilisateurs de réfrigération fixe et embarquée face à la nouvelle donne réglementaire et à toutes les échéances.
- Quid de la compétitivité des entreprises françaises, des délais d'amortissement des équipements ?
- Le point sur les contraintes réglementaires françaises sur l'ammoniac, les alternatives disponibles...
- La place des installateurs frigoristes dans le futur nouveau règlement f-gas

Minute internationale :

- Etat des lieux de la révision du Règlement F-Gas et point de vue des fabricants d'équipements et de fluides.
- Comment gèrent les pays ayant connus une taxation des HFC ?

| Samuel Just, **MEDDTL**
| Andrea Voigt, **EPEE**
| Olivier Janin, **AREA**
| Valérie Lasserre, **USNEF**
| Eric Devin, **DATAFLUIDES**

2 - Les fluides de remplacement «naturels» ou nouveaux fluides fluorés... A chaque utilisation son fluide !

24/10 > 11h25-13h15

Animateur : Pierre Le Mercier, **LA RPF**

- Etat des lieux 2 ans plus tard pour le Transport, la GMS, le froid industriel.
- Quelles utilisations et contraintes pour les fluides naturels : CO₂ (R744) Ammoniac (NH₃) Hydrocarbure (R 600A, R 290..) et les fluides fluorés : anciens ou nouveaux (R 407A, R 32, R 407F, HFO...) ?
- L'aspect sécurité : un enjeu important.
- Proposition de solutions avec des fluides halogénés actuels et en développement - Présentation de cas concrets sur différents types d'installations (GMS – Froid industriel).
- Simulation théorique de performance entre différents fluides disponibles sur le marché.

| Jacques Guilpart, **MF CONSEIL**
| Jean De Bernardi, **HONEYWELL**
| Pierre Emmanuel Danet, **CLIMALIFE**
| Président, **AFF**
| Un industriel agroalimentaire

3 - Efficacité énergétique dans la production de froid : améliorez vos performances

23/10 > 16h40-18h10

Animateur : Paul Rivet, **AF CONSULTING**

- Comment améliorer les performances de fonctionnement des équipements ?
- Générer des économies tout en améliorant la performance énergétique, un défi à la portée de tous ?
- Les enjeux de l'optimisation énergétique (des chiffres et des exemples): Quelles économies au final ? Que peut-on faire à moindre frais ? Quels ROI pour les investissements? Comment a progressé l'industrie depuis 2 ans ?
- Les enjeux des certificats d'économie d'énergie.
- Où trouver les gisements dans le poste «froid»? Quelques nouvelles solutions technologiques (issues notamment de COOLSAVE) ? L'approche par le Lean ? Le rôle des hommes et les solutions apportées dans FACEEA ?
- Enjeux des économies d'énergie du froid dans l'industrie et le tertiaire : éléments statistiques.

| Frédéric Minssieux, **CLAUGER**
| Claude Blanc, **ASERCOM**
| Jean Pierre Riche, **OKAVANGO-ENERGY**
| Bruno Millet, **CEREN**

Partenaires médias

Atelier FL

CLIMACONFORT

EMBALLAGES

INDUSTRIE
Pharma

INFOCHIMIE

IT

Job
Le site emploi de la Capitale

Journal de l'environnement

NEO
RESTAURATION

L'USINE
NOUVELLE

LSA

REVUE GÉNÉRALE
FROID

La
Rpf

SALLES PROPRES

Supply Chain
MAGAZINE

Surgele

Production de froid

4 - Certificat d'économie d'énergie : comment optimiser au mieux le dispositif ?

23/10 > 10h05-11h05

Animatrice : Elise Kuntzelmann, **La Rpf**

- A l'heure de la 3^{ème} période (bilan des précédentes, rappel du dispositif, vers quelles évolutions ?...)
- Les opportunités du marché : Comment bien valoriser les certificats d'économie d'énergie sur les installations de froid ? Quels investissements pour quelles économies ?
- Les équipements concernés (nouveaux moteurs électriques / HP flottante / échangeurs/meuble frigorifique...)

| Marc Gendron, **EDF**

| Juliana Cavalcanti, **SIPLEC (DIVISION DU GROUPE E.LECLERC)**

| Shantala Gonzague, **H2E CONSEILS**

5 - Faire vivre les installations existantes et futures ?

24/10 > 15h20-16h20

Animateur : Claude Giraud-Héraud, **SNEFCCA** -Etat des lieux de la réglementation

- Etat des lieux de la réglementation
- Comment adapter les installations existantes à la nouvelle réglementation dans une approche financière optimisée ?
- Stratégies de conception des installations et concepts à venir.
- Quel fluide de remplacement ?
- Quelle place pour le CO₂ ? Quelles sont les applications, particulièrement sur le transport réfrigéré ?
- Son impact sur le bilan carbone ?
- Les nouvelles solutions de fluides halogénés conformément aux exigences réglementaires – Sélection d'un fluide frigorigène en drop-in ou reconversion : les bonnes pratiques à suivre...
- Les fuites : maîtrise et amélioration.
- Les bonnes pratiques (bien confiner l'installation, maintenance, quel coût ?..)

| Jean-Michel Deroo, **AUCHAN**

| Lionel Caumette, **YARA**

| Pierre Emmanuel Danet, **CLIMALIFE**

| Laurent Meykuchel, **AXIMA REFRIGÉRATION**

6 – Quelles avancées en termes de formation ?

23/10 > 14h00-15h00

- Quelles formations dans le cadre des changements réglementaires en terme de production de froid et d'innovation ? (Côté technicien et côté utilisateur de froid)
- Quelles formations pour les nouvelles technologies (fluides alternatifs), nouveaux fluides et nouvelles qualifications ?
- Quid des attestations d'aptitude par les organismes évaluateurs certifiés ?
- Quelles formations liées aux aspects réglementaires environnementaux (certifications fluides « verts ») ou relatives à la sécurité des personnes (DESP) ?
- Quelles évolutions en termes de qualité et d'optimisation énergétique ?

| Christophe Marvillet, **IFFI**

| Philippe Roy, **SNEFCCA**

| **ETABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT**

| **TRANSPORTEUR FRIGORIFIQUE**

7 - Climatisation et nouvelles obligations

24/10 > 8h45-9h45

Animateur : François Sagot, **CLIMA+CONFORT**

- La RT 2012 et l'inspection des installations ont-elles une incidence sur le marché de la climatisation ?
- Le point sur la RT 2012 et ses conséquences.
- Inspection des Clim PAC de + 12 kW., rappel de la réglementation.
- Qui est concerné ?
- Premiers bilans et état des lieux de son application.

| Jean Lannaud, **AICVF**

| Florence Moullins, **CEMAFROID**

| Eric Le borgne, **ELB FROID**

Commandez votre badge sur www.coldchainforum.com

Votre code : R3

Production de froid

8 - Quelle régulation pour une meilleure efficacité énergétique et une installation parfaite ?

23/10 > 15h20-16h20

Animateur : Philippe Blanc, **COEXENS**

- La régulation d'une installation : contrôle, mesure.
- Nouveaux échangeurs / compresseurs.
- Régime de fonctionnement.
- Basse consommation.
- Quelle solution pour un ratio coût installation / temps optimisé ?
- Contrôle d'installations frigorifiques dans le cadre du projet européen Frisbee.
- Simplicité & Efficacité des GTC/GTB, les bons choix
- Générer des économies d'énergie en améliorant la performance énergétique des équipements (en particulier de réfrigération dans la grande distribution).
- Les implications de la F-Gas et les solutions disponibles.

| Serge Louvet, **DANFOSS**

| Denis Leducq, **IRSTEA**

| Laurent Vericel, **CAREL**

| Martyn Cooper, **MEXICHEM**

9 - La directive ErP (Energy Related Products) et efficacité énergétique : quels impacts sur les équipements et les installations ?

24/10 > 8h45-9h45

- Mise en place de la directive ErP eco-design. Quelles échéances ? Les matériels concernés ?
- Quelles incidences sur les équipements et les installations ?

| Jean-Pierre Benoist, **GÜNTNER**

| Un installateur

| Un organisme de certification

10 - Vos obligations et vos responsabilités en termes de réglementation sur les équipements sous pression

24/10 > 8h45-9h45

Animateur : Claude Giraud-Héraud, **SNEFCCA**

- Etat des lieux 2 ans plus tard sur la réalisation des installations neuves (DESP) et l'exploitation des équipements sous pression (cahier technique)
- Comment bien appréhender toutes les exigences ? La formation, un passage obligé ?
- Equipements sous pression frigorifiques en exploitation : Quelles sont mes obligations réglementaires
- Les étapes de la mise en conformité de mes installations frigorifiques, comment dois-je procéder ?

| Pierre Sajot, **MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE, DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE L'ÉNERGIE, BSEI**

| Alain Georges, **STEF / USNEF**

| Laurent Legin, **UNICLIMA**

| Patrick Brienne, **DEKRA**

Logistique

11 - Le travail au froid

23/10 > 15h20-16h20

Animatrice : Valérie Lasserre, **USNEF**

- Les facteurs de risque et pénibilité dans le transport frigorifique et la logistique.
- Le nouveau cadre légal.
- La pénibilité : épée de Damoclès au-dessus des entreprises ?

| Jean-Yves Chameyrat, **STEF**

| Un industriel agroalimentaire

| Un organisme de formation

12 - L'automatisation : Comment optimiser les flux ?

24/10 > 8h45-9h45

- Entrepôt automatisé de Zellik : Quel objectif de la mécanisation sur ce site surgelé ? Quel choix du process ? Quel projet mise en œuvre ?
- Autres exemples de réalisation.

| Yannick Navel, **NORBERT DENTRESSANGLE**
| Un utilisateur

13 - La maîtrise de la température dans la chaîne du froid alimentaire

24/10 > 14h00-15h00

- Traçabilité et maîtrise de la température du produit de l'industriel à l'entreposage jusqu'au magasin.
- Quels sont les seuils de température à respecter et les bons réflexes à adopter pour assurer la bonne conservation des produits en magasin ?

Animatrice : Evelyne Derens-Bertheau, **IRSTEA**
| Emmanuel Bellanger, **ENTREPRISE DES GLACES ET SURGELÉS**
| Evelyne Derens-Bertheau, **IRSTEA**
| Sabine Devienne, **MARTIN-BROWER FRANCE**
| Jacques Vincourt, **SCHMITZ CARGOBULL AG**

14 - Comment optimiser la chaîne du froid dans le transport multi-modal ?

24/10 > 14h00-15h00

- Quels avantages (circulation..) et quels inconvénients (prix...) du transport multi-modal ?
- Quelles conditions pour être avantageux ?
- Bilan carbone, quel avenir ?
- Etude ECR sur le multimodal : la forte volonté des chargeurs d'augmenter la part de report modal, sous réserve d'avoir une offre de services adaptée, et la mutualisation des flux entre chargeurs permettraient d'accélérer le développement du report modal.
- Circuit réfrigéré embarqué à faible impact carbone : comment optimiser la consommation énergétique avec une source d'énergie renouvelable et utiliser les nouveaux réfrigérants disponibles ?

| Xavier Hua, **ECR FRANCE**
| Christian Bonnot, **FROIDCOMBI**
| Thierry Poiret, **TECUMSEH**

15 - Comment mettre en œuvre l'affichage CO2 dans le transport ?

24/10 > 8h45-9h45

- Principes méthodologiques : Identification des segments de transport, calcul des émissions de CO₂ des segments, addition des émissions de tous les segments, communication de l'information.
- Implémentation dans l'entreprise : données nécessaires.

| Marc Cottignies, **ADEME**
| Laurent Walle, **TL&A**
| Thierry Rudowski, **ZENTO**

16 - Qui paye les conséquences de l'éco-taxa ?

24/10 > 15h20-16h20

Animateur : Christian Millet, **LES ENTREPRISES DES GLACES ET SURGELES**

- Mise en place et 1ers retours du mécanisme de majoration.
- Le transport routier est une activité trop complexe pour que puisse s'y appliquer mécaniquement un dispositif de majoration des prix académiques.
- Quelle est la pertinence (ou l'utilité) d'un dispositif franco français de majoration des prix dans un marché totalement ouvert à la concurrence européenne ?
- Taxe poids lourds – quelle cohérence avec les réalités économiques, juridiques, environnementales ?

| Olivier Quoy, sous-direction des transports routiers de la **DGITM - ECOTAXE**
| Christian Rose, **AUTF**
| Dafina Bikova, **ANIA**
| Michel Corso, **FROMAGERIES BEL**
| Jean Paul Meyronneinc, **UNTF**

Commandez votre badge sur www.coldchainforum.com

Votre code : **R3**

17 - La place de la chaîne du froid dans la livraison urbaine

23/10 > 10h05-11h05

Animatrice : Valérie Hammer, **USNEF**

- Livraison de nuit sous température dirigée.
- Une solution durable pour la logistique urbaine.
- Veille réglementaire sur le volet hygiène alimentaire : conditions de livraison en ville, la certification IFS appliquée à la logistique.
- Distribution en zone urbaine : pollution, congestion, réglementation, attente des clients finaux.

| Eric Devin, **CERTIBRUIT**

| Mathieu Gardrat, **GRAND LYON**

| Jean Paul Meyronneinc, **UNTF**

| Laurent Dugabelle, **PETIT FORESTIER**

18 - La traçabilité au service de la chaîne du froid : température et géolocalisation

23/10 > 8h45-9h45

19 - Cryogénie pour le transport

23/10 > 8h45-9h45

- L'éconologie à travers la cryogénie pour construire une économie dans le développement durable avec un modèle économique performant.
- Quelle alternative au groupe thermique notamment avec la cryogénie ?

| Julien Torre, **FRAPPA**

| Bernard Valentin, **CRYOFRIDGE**

| Eric Lunven, **PARIS FROID SERVICES**

| Pascal Saulet, **ATE**

Grande distribution

20 - Quelles innovations dans les systèmes de réfrigération pour la grande distribution et les points de vente ?

23/10 > 10h05-11h05

- Quel bilan énergétique, 2 ans après la signature de l'agrément des meubles fermés dans la Grande Distribution ?
- Quelles nouveautés dans les systèmes de froid pour la partie magasins de vente (développement du CO₂...) ?
- Innovations : focus sur les meubles frigorifiques.
- Le froid magnétique, la solution en réponse à la problématique des gaz réfrigérants pour les systèmes de froid.

| Romain Rivoallon, **PERIFEM**

| Jean Patrick Thockler, **BONNET NEVE**

| Christian Muller, **COOLTECH APPLICATIONS**

| Edwige Guillon, **SCHOTT**

| Benoit Paquet, **CESBRON**

21 - Le magasin de demain : Quel type d'équipement ? Quel linéaire ?

24/10 > 10h05-11h05

- Quels types d'équipements face aux contraintes financières, environnementales et réglementaires ?
- Les alternatives aux fluides frigorigènes, quels investissements ?
- Nouvelle taxation, quel coût ?
- Quelle approche de merchandising ?

| Romain Rivoallon, **PERIFEM**

| Hervé Duclos, **CARREFOUR**

| Un industriel agroalimentaire

| Une association des grandes tendances de la distribution

22 - Comment gérer le drive en respectant la chaîne du froid ?

23/10 > 14h00-15h00

Animateur : Jean François Aubry, **LE MONDE DU SURGELE**

- Quels process et équipements pour assurer la chaîne du froid ?
- Les freins du consommateur face à l'achat de produits frais et surgelés par le drive.
- Quelles en sont les raisons et quelles sont les pistes à creuser pour gagner la confiance des consommateurs ?

Grande distribution

23 - Comment concilier la systématisation des flux tendus sur toutes les gammes de produits, en combinant sécurité alimentaire, mutualisation et réduction des coûts ?

23/10 > 15h20-16h20

Animateur : Jean Paul Meyronneinc

- Gestion des stocks, préparation de commande, pilotage des livraisons et de la distribution finale, comment concilier et optimiser les enjeux des producteurs, des intermédiaires et des clients finaux (grande distribution, grossistes, chaînes d'hôtels..) ?

| Jean-Philippe Mazet, **CARREFOUR**
| Pascal Dezoteux, **PANAPRO**
| Président, **STG**

24 - Quid de la responsabilité de l'utilisateur et de l'installateur ?

24/10 > 14h00-15h00

- Quels sont les sinistres récurrents, compliqués... ? (perte de marchandises, fuites, casse...)
- Quelles sont les obligations de chacune des parties : entretien, information, devoir de conseil.. ?
- Rappel sur les fondements juridiques et les grandes obligations, aspects juridiques globaux.
- Préconisations & conseils pratiques : organisation, prévention, sécurisation et contrats d'assurance.

| Ambroise Baron, **ASSURFROID**
| Laurent Marois, **CNEFIC**

25 - Quelle est la responsabilité de chaque maillon de la chaîne sur le gaspillage alimentaire ? Quels impacts économiques et environnementaux ?

24/10 : 10h05-11h05

- Quelle est la responsabilité de chaque maillon de la chaîne sur le gaspillage ?
- Quel impact économique et environnemental des pertes et gaspillages alimentaires ?
- Bilan chiffré des pertes suite à l'étude sur le gaspillage alimentaire
- Les engagements des industries alimentaires dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage.
- Comment informer et sensibiliser le consommateur ?

| Président, **AFF**
| Laura Farrant, **ANIA**
| Mélanie Boulay, **ANDES**
| Michel CORSO, Groupe de gaspillage moyen technique et logistique du **MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORET**



Commandez votre badge sur www.coldchainforum.com

Votre code : R3

26 - Peut-on transporter des produits alimentaires et des produits de santé avec les mêmes process et infrastructures ?

23/10 > 14h00-15h00

Animateur : Serge Alezier, consultant

- Quelle complémentarité entre les différents modes de transport ?
- Quelles sont les nouvelles réglementations en matière de transport international ?
- Quel process mis en place pour respecter les nouvelles réglementations ?
- Quelles craintes des utilisateurs sur la mutualisation de produits de santé et d'alimentation ?
- Le transport de denrées périssables en avion. Comment maintenir la chaîne du froid ?

| Ramon Delima, **AIR FRANCE-KLM-MARTINAIR CARGO**
| Stephane Baudry, **CSP**
| Olivier Boccara, **SAGA (Groupe Bolloré Logistics)/ TLF OVERSEAS**
| Mireille Turpin, **CEVA SANTE ANIMALE**

27 - Comment qualifier son emballage isotherme et le faire évoluer en fonction des destinations critiques ? (Afrique..)

23/10 > 15h20-16h20

Animateur : Henri Saporta, **Emballage Magazine**

- Qu'est-ce qu'un bon emballage isotherme ?
- Comment le qualifier pour assurer une bonne livraison du produit dans des pays critiques ?
- Quelles solutions à mettre en place pour limiter les charges eutectiques ?
- Comment collaborer pour qualifier son emballage isotherme ?

| Marie Boned, **CEMAFROID**
| Jean-Louis Donato, **MEDICOLD**
| Un laboratoire pharmaceutique
| Un transporteur

28 - Comment sécuriser les flux de distribution pour garantir au patient de lui livrer le bon produit dans le respect des bonnes pratiques et la gestion des risques ?

23/10 > 10h05-11h05

Animatrice : Sylvie Latieule, **INDUSTRIE PHARMA MAGAZINE**

- Optimiser les flux de pharmacies centrales des hôpitaux et des établissements de santé.
- Quelles informations d'étiquetage pour sécuriser la chaîne du froid ?
- Les nouvelles recommandations de l'ordre des pharmaciens sur le transport de produit de santé ?
- Le rôle des dépositaires et des répartiteurs : un support d'ingénierie pour les laboratoires, un partenariat sur des processus commun.
- Le maintien des températures pendant le transport : Comment maintenir le thermostat à la température demandée quel que soit les conditions extérieures ?
- Nouvelles pratiques de distribution à venir : +15°C/+25°C.

| François Bisch, **CHSF, CENTRE HOSPITALIER SUD FRANCILIEN**
| Jean François Fusco, **LOGSANTE**
| Jean-Rémy Rougier, **BIOTRANS**
| Pierre Quesada, **LFB**

Retrouvez l'ensemble des intervenants au fur et à mesure de leur confirmation
sur www.coldchainforum.com

Si vous souhaitez intervenir lors d'une conférence, contactez Leslie Rivat
au 01 46 99 31 11 ou lrivat@infopro-digital.com

Atelier exposant

- **Les solutions BITZER face à la nouvelle législation Fluides L'après R404A** 23/10 > 9h00-10h00
| Jean Pierre Baleyrier, **BITZER FRANCE**
- **Production du Froid avec des groupes modulaires aux fluides naturels: la solution aux contraintes environnementales et réglementaires.** 23/10 > 9h00-10h00
• Froid positif.
• Froid négatif.
• Patinoire.
• Pompes à chaleur.
| Paul Rivet, **GALAXAIR**
- **Enjeux des fluides frigorigènes à faible GWP pour l'industrie de la Réfrigération** 23/10 > 10h00-11h00
• Le point de vue d'un fabricant de compresseurs et groupes de condensation.
• L'impact pour les applications de Réfrigération Commerciale.
| Régis Leportier, **TECUMSEH**
- **L'éclairage des entrepôts et chambres froides en froid négatif** 23/10 > 14h00-15h00
• Aspect implémentation, performances économiques.
| Claude Vota, **EDF OPTIMAL SOLUTIONS**
| Philippe Fontcuberta, **LEDPOWER**
- **Performances énergétiques, améliorations acoustiques des ventilateurs et accessibilité des batteries.** 23/10 > 14h00-15h00
• L'efficacité énergétique et frigorifique dans les linéaires.
• Le perfectionnement du flux d'air et de l'entretien dans les évaporateurs.
• L'amélioration acoustique et aéraulique en zone urbaine.
| Laurent Rundstadler, **EBMPAPST**
- **La performance énergétique des systèmes aux HFO** 23/10 > 15h00-16h00
• Etat des lieux et développement en cours.
• Illustration par des cas d'études réalisés sur le terrain.
| Pierre-Emmanuel Danet, **CLIMALIFE** | Jean De Bernardi, **HONEYWELL** | Utilisateur final
- **La détection de fluides frigorigènes dans tous ses états** 24/10 > 09h00-10h00
• Capteurs individuels, centrale Multi-voies & Multi-fluides ou détection sur bouteille liquide, que choisir ?
• Présentation de ces solutions communicantes à intégrer sur les GTC et GTB.
• Contribution à l'optimisation des performances énergétiques.
| Philippe Blanc, **COEXENS**
- **Economies d'énergie, fluides, fiabilité : le point sur les solutions Danfoss** 24/10 > 10h00-11h00
| Philippe Weber, **DANFOSS**
- **L'après R404A - Nouvelle gamme de pistons New Ecoline / CO₂ encore plus d'efficacité, pour encore plus d'applications** 24/10 > 10h00-11h00
| Rodolphe Cox, **BITZER FRANCE**

Commandez votre badge sur www.coldchainforum.com

Votre code : R3

Atelier exposant

● Mettre en œuvre une solution Newsteo de traçabilité et d'alerte dans la chaîne du froid

24/10 > 12h00-13h00

Newsteo propose plusieurs types de solutions de supervision, très modulaires, qui s'adaptent aussi bien à de petites structures (pharmacies, restaurants...) qu'à des installations multi-sites en stockage et transport (hôpitaux, laboratoires, grande distribution...).

- Quel est l'intérêt de mettre en œuvre une solution automatisée ?
- Comment se matérialise la traçabilité de la température ?
- Quel type d'alerte vais-je recevoir ?
- Comment mettre en place cette solution ?
- Comment faire évoluer mon installation ?

| Arielle Cogniat, **NEWSTEO**

● L'échangeur, vecteur d'efficacité énergétique

24/10 > 12h00-13h00

- La contribution de LU-VE à l'écoconception.

| Jean-Michel Degoulet, **LU-VE**

● Synergies Réfrigération/HVAC

24/10 > 14H00-15h00

- L'optimisation énergétique et le gain d'espace dans les surfaces commerciales par des solutions combinées HVAC/Réfrigération.

| Alain Compingt et Julien Desbat, **LENNOX**

● Les possibilités offertes par les PAC haute température

24/10 > 14h00-15h00

- Utilisation des nouveaux fluides de réfrigération pour la récupération de chaleur.

| Chantry Thor et Sylvain Noel, **CLAUGER**

● COOL-SAVE - Comment améliorer l'efficacité énergétique pour un froid plus performant dans l'industrie agroalimentaire?

24/10 > 15h00-16h00

● Certificats d'économies d'énergie + récupération d'énergie dans le domaine du froid : comment ça marche ?

24/10 > 15h00-16h00

- Le principe du dispositif des Certificats d'Economies d'Energie (CEE),
- Les fiches d'opérations standardisées dans le domaine du froid.
- Comment en bénéficier ou en faire bénéficier vos clients ?
- Concrètement, qu'est-ce que cela rapporte ?
- Partenariat H2E Conseils.

| Shantala Gonzague, **H2E CONSEILS**

Organisateurs



Infopro Digital est un groupe leader d'information et de services professionnels en France. Il édite notamment **LSA, Info Chimie, Industrie Pharma, L'Usine Nouvelle,**

Emballages Magazine, Néo Restauration,... et organise plus de 200 événements dans l'industrie, l'automobile, l'assurance et la finance, la distribution, le tourisme et tourisme d'affaires.



La Revue Pratique du Froid, éditée par **Pyc Edition**, est la marque d'information qui fédère les professionnels du froid. Véritable référence sur le marché du Froid depuis 1945, La Revue Pratique du Froid

accompagne les professionnels du secteur en délivrant l'information indispensable à leur métier. Dans un contexte réglementaire et économique toujours plus complexe, La Rpf s'affiche comme la publication incontournable pour décrypter les enjeux du secteur.

Pyc Edition est un groupe de presse professionnelle indépendant, attaché à un esprit « presse pro » de sérieux et de qualité. Avec pour objectif de relier les hommes et les entreprises, Pyc Edition édite 15 titres professionnels et 8 sites internet complémentaires de ses revues. Des marques d'informations ciblées et synergiques dont La Rpf sur le secteur du froid et des grandes cuisines, **Salles Propres** dans le domaine de la maîtrise de la contamination et **Le Monde du Surgelé** pour la filière des surgelés et des glaces.

Informations pratiques

Dates & Horaires

Mercredi 23 octobre 2013 : 8h30-18h30
 Jeudi 24 octobre 2013 : 8h30-17h00

Lieu

La Grande Halle de la Villette
 211, avenue Jean Jaurès
 75019 Paris

Transports publics

En métro :

Porte de Pantin (Grande Halle) :
 Ligne 5 (Bobigny - Place d'Italie)

En bus :

Porte de Pantin (Grande Halle) :
 Lignes 75, 151, PC 2 ou 3

Voiture

Parking : Parking Nord "Cité des Sciences"

Prendre le Périphérique, sortir   "Porte de la Villette", direction "Parking de la Villette", entrer au 59 boulevard Mc Donald ou 30 avenue Corentin Cariou Paris

Parking : Parking sud "Cité de la Musique"

Prendre le Périphérique, sortir   Porte de Pantin. Entrer au 211 avenue Jean Jaurès

Commandez votre badge sur
www.coldchainforum.com

Votre code : R3



Pour plus d'information, contactez :
 Aida Amine
aamine@infopro-digital.com - 01 46 99 31 32



Parmi nos exposants



Et bien d'autres encore...