

Rapport d'analyse Supermarché

Période du 25 février au 24 mars 2025



Indicateurs clefs

225 anomalies

15 h 56'

Déviati

98,1%

Taux de conformité

95,2%

Score de santé

104,2 kW/h

Surconsommation

Conclusion et recommandations d'actions correctives

1.

Sensibiliser les équipes concernées à la problématique des portes laissées ouvertes, particulièrement sur les chambres de congélation, comme la chambre 90 congélation. Il y a effectivement un double enjeu de surconsommation énergétique et de conformité de température.
2.

Vérifier le meuble 40 Vitrine fruits et légumes pour une possible obstruction ou autre problème lié à la sortie d'air froid.
3.

Vérifier le meuble 30 Vitrine produit laitier qui présente beaucoup de portes ouvertes, ainsi que plusieurs obstructions.

Analyse des anomalies

Répartition des anomalies par jour de la semaine

Les anomalies sont plus fréquentes les mardis et samedis, tandis que leur occurrence est plus faible les jeudis et vendredis.

Jour	Occurrence moyenne
Lundi	8,6
Mardi	10,0
Mercredi	8,5
Jeudi	6,8
Vendredi	7,5
Samedi	12,3
Dimanche	0,5

Origine des anomalies et impact

Une grande partie des anomalies (45%) sont d'origine interne et se répartissent en portes ouvertes (73). Obstruction (6) et chargement / déchargement (3).

Les anomalies externes représentent 48% des événements, toutes des portes ouvertes, réparties sur deux meubles principalement, 30 Vitrine produit laitier (28) et 23 Vitrine Boucherie (22).

Machine; 15; 7%

Interne; 102; 45%

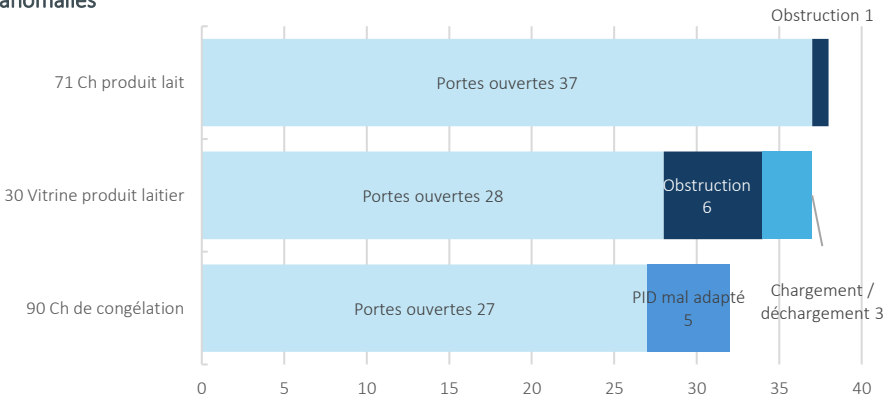
Externe; 108; 48%

Type anomalie	Nombre (surconsommation kWh)	Détails
Interne		
Portes ouvertes (chambres)	73 (56,3)	dont 37 (6,1kWh) sur 71 Ch produit lait
Obstruction	26 (6,3)	dont 19 (4,6kWh) sur 40 Vitrine fruits et légumes
Chargement/déchargement	3 (0,6)	dont 3 (0,6kWh) sur 30 Vitrine produit laitier
Externe		
Portes ouvertes (meubles)	108 (32,0)	dont 28 (11,8) sur 30 Vitrine produit laitier
Machine		
PID mal adapté	14 (7,8)	dont 5 (6,1kWh) sur 90 Ch de congélation
Capacité de froid insuffisante	1 (1,2)	dont 1 (1,2kWh) sur 4 Armoire de congélation
TOTAL	225 (104,2)	

Analyse des anomalies (suite)

Les trois régulateurs présentant le plus d'anomalies

- La chambre 71 produit lait présente le nombre le plus élevé d'anomalies, dont la majorité sont des portes ouvertes (37).
- La vitrine 30 produit laitier a eu 28 occurrences de portes ouvertes ainsi que plusieurs obstructions (6) et anomalies liées au chargement / déchargement (3)



Conformité des températures

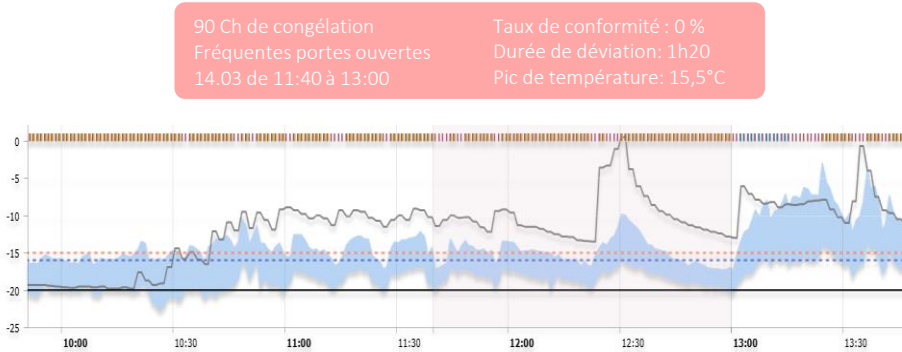
Durée de déviation du seuil de conformité

- Des durées de 11 heures 38 min. hors seuil de conformité ont été enregistrées sur la chambre 90 congélation, qui présente le plus faible taux de conformité moyen à 94,2%.
- La grande partie de ces déviations est causée par de «fréquentes portes ouvertes» (27 occurrences répertoriées dont 11 dépassent une durée de 20 min.)

Meuble	Durée déviation	Taux conformité	Score santé
90 Ch de congélation	11h38'	94,20%	97,80%
4 Armoire de congélation	2h20'	97,60%	97,80%
20.4 comptoir boucherie	46'	N/A	99,20%
37 Vitrine convenience	26'	99,70%	85,00%
1 Armoire de congélation	26'	98,60%	99,60%
2 Armoire de congélation	15'	99,70%	99,20%
3 Armoire de congélation	9'	99,50%	98,30%
73 Ch. Poissonnerie	6'	99,80%	91,10%

Événement le plus impactant

- Sur la chambre 90 congélation, sur les 27 occurrences hors seuil de conformité, 21 présentent un taux de conformité de 0%.
- Un des événements le plus impactant sur cette chambre a eu lieu le 14.03 durant 1h20min, pendant lequel le pic de température a dépassé de 15,5°C le seuil de conformité fixé à -15°C.



Analyse des surconsommations

Les trois meubles surconsommant le plus

- Le meuble ayant présentés les surconsommations les plus élevées est 90 ch de congélation, pour un total de 54kWh.
- La majorité de ces surconsommations provient de portes ouvertes

