

# Le froid en agroalimentaire : des technologies innovantes malgré des contraintes réglementaires et environnementales

**Judi 25 septembre 2014**

9h30 à 12h30 / GEA Refrigeration France, Les Sorinières

## Contexte

Le froid est un élément essentiel de maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Il contribue depuis plus de cent ans à l'extension de la durée de vie des produits, à leur facilité de transport, à l'extension de la restauration hors foyer...

Néanmoins, cette technologie est d'une part consommatrice d'énergie, d'autre part la production de frigories est encore largement dépendante de fluides frigorigènes accusés de participer à de fortes émissions de gaz à effet de serre.

## Objectifs

- Faire le point sur les évolutions réglementaires récentes concernant la future interdiction des HFC (après les CFC et HCFC) et l'impact de cette réglementation sur les installations
- Présenter des travaux menés au sein d'ONIRIS sur les techniques de refroidissement au regard de la qualité des produits, ainsi que les études concernant l'optimisation énergétique de procédés

## Programme

- Impact de l'évolution réglementaire des fluides frigorigènes sur les installations existantes et futures
- Adaptation aux contraintes réglementaires et environnementales, le point de vue d'un équipementier
- Innovation et technologie du froid

## Intervenants

Frédéric BAZANTAY, Directeur du Pôle Cristal

Alain LE BAIL, Professeur à Oniris

David PITON, Directeur commercial GEA Refrigeration France

