

Communiqué de presse

Les meubles frigorifiques de ventes PETIT FORESTIER reçoivent le label Certicold HACCP

Les gammes de meubles de vente MULTINOR, OPTIMER et MAXIMA de Petit Forestier ont obtenu le 3 septembre 2014 le label Certicold HACCP. Avec le premier label délivré le 5 juin 2014 pour le meuble frigorifique de vente BLS077P de la gamme TULIP, 12 meubles frigorifiques de vente PETIT FORESTIER sont aujourd'hui labellisés Certicold HACCP. Les meubles concernés sont plus particulièrement ceux destinés à la vente des produits devant être conservés respectivement:

- au-dessous de -18 °C (denrées surgelées),
- entre 0 °C et +2°C sans risque de congélation (produits sensibles tels que steaks hachés, crevettes cuites, poissons frais...),
- entre +2°C et +4°C (ovoproduits...),
- entre +2°C et +5°C (produits laitiers : yaourts...),
- entre 0 et +4°C (produits carnés...).

Des exigences techniques robustes

Le label Certicold a pour objet d'attester, lorsqu'ils sont mis sur le marché, la conformité des équipements à des performances attendues dans le domaine de la maîtrise de la chaîne du froid. Le cahier des charges CC-04-V1 définit les exigences techniques applicables aux meubles frigorifiques de vente à groupe intégré :

- Etanchéité,
- Homogénéité des températures,
- Cycle de dégivrage,
- Condensation de la vapeur d'eau,
- Consommation d'énergie,
- Système de fermeture des portes,
- etc...

Ces exigences sont issues des normes et réglementations françaises, européennes ou internationales, comme la norme NF EN ISO 23953-2 :2005, complétées par des exigences spécifiques à la chaîne du froid.



Marquage obligatoire des produits labellisés Certicold HACCP – Meubles de vente

Communiqué de presse

Un label de qualité européen décliné en Certicold Pharma pour les produits de santé et Certicold HACCP pour l'alimentaire

Certicold est un label de qualité européen délivré par le CEMAFROID pour les équipements et solutions professionnels pour la chaîne du froid sur la base d'un cahier des charges établi avec les utilisateurs, les constructeurs, les administrations, les experts et tous les professionnels concernés. Les caractéristiques certifiées vont au-delà des seuils réglementaires.

Aujourd'hui, le label couvre trois types d'équipements :

- les engins de transport des produits de santé,
- les solutions d'emballages isothermes ou réfrigérants pour produits de santé et
- les meubles frigorifiques de vente pour l'alimentaire.

D'autres équipements liés à la chaîne du froid utilisés aussi bien dans l'alimentaire que dans la santé seront bientôt labellisés. Les thermomètres et enregistreurs de températures, les enceintes climatiques et thermostatiques sont à l'étude... Les nouveaux cahiers des charges seront élaborés et validés par le comité de labellisation **Certicold**.

Certicold regroupe aujourd'hui 2 titulaires pour 14 équipements labellisés. Les cahiers des charges ainsi que les produits certifiés sont disponibles sur www.certicold.fr.

Pour plus d'informations sur les labels **Certicold**, contactez Marie BONED au +33 1 49 84 84 74 ou à marie.boned@cemafruid.fr

Communiqué de presse

Plus d'informations sur le Cemafruid-Tecnea :

Une vision, des missions et des valeurs claires

Le froid est la garantie de qualité et de sécurité pour l'alimentation, la santé et le bien-être des populations dans le respect de l'environnement. Alors que 40% des produits agricoles alimentaires sont perdus et que 50% des vaccins sont détériorés dans le monde, le défi de pouvoir nourrir et soigner 9 milliards d'hommes en 2050 tout en respectant l'environnement nécessite de maîtriser la chaîne du froid et la réfrigération.

Le Cemafruid est l'expert indépendant du froid. Nous apportons aux professionnels et industriels une expertise indépendante pour le choix, la gestion et le suivi de la chaîne du froid ou des systèmes de climatisation et de réfrigération. Le Cemafruid a pour mission de tester, vérifier, évaluer, qualifier et certifier les équipements et les solutions, de former les hommes et de garantir la conformité réglementaire. Nous contribuons à améliorer les performances économiques et environnementales des entreprises et réduire leurs risques. Les femmes et hommes du Cemafruid partagent leur savoir-faire, leur expérience et leur expertise avec les mêmes valeurs d'impartialité et d'indépendance, pour répondre aux besoins de nos clients avec réactivité et leur offrir des prestations de qualité dans un esprit d'équipe et d'entreprise

Cemafruid - TECNEA le succès d'une jeune pousse

Fort de 60 ans d'expérience dans le froid, le Cemafruid est issu d'activités d'essais et d'expertise développées par l'Etat depuis les années 50. Externalisé du Cemagref sous forme de groupement d'intérêt économique (GIE) en 2000, le Cemafruid est devenu une entreprise indépendante à part entière en 2010.

Le Cemafruid a multiplié son chiffre d'affaire par 4 en 8 ans et créé plus de 40 emplois. L'activité est devenu rentable depuis près de 10 ans et autofinance son développement.

Une PME qui investit et se développe à l'international

Ayant atteint une taille critique en France, Cemafruid Tecnea a vocation à devenir un acteur majeur en Europe et à se développer à l'international. L'entreprise a ainsi créé sa première filiale en Italie en 2013.

Au-delà de l'Europe, Cemafruid Tecnea accompagne ses clients industriels français à l'export au sein de consortiums de PME par exemple en Inde dans le cadre de la coopération agricole Franco-Indienne.

Une expertise forte reconnue internationalement

L'expertise du Cemafruid est internationalement reconnue en particulier dans le domaine de la chaîne du froid. Les experts du Cemafruid occupent des postes clefs dans les organisations techniques et scientifiques françaises, européennes et internationales : Institut International du Froid (IIF), Association Française du Froid (AFF), Comité Transport des Nations Unies (UNECE-WP11), comités de normalisation européens (CEN) et français (AFNOR).

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Vincent Moizan, assistant communication Cemafruid - 01 49 84 84 84 - vincent.moizan@cemafruid.fr