

15 mai 2019



R&D de l'alimentation durable pour la santé de l'homme et son environnement.

Session Industrie Agroalimentaire : Maîtrise des procédés. Valorisation des coproduits

Table ronde n°5

Logan Lecoq

- **Composante AgriFood Transition :**
Pôle Cristal
- **Client :** CHRONOPOSTFOOD
- **Sous-traitant :** ADRIA
Développement
- **Année de réalisation :** 2017

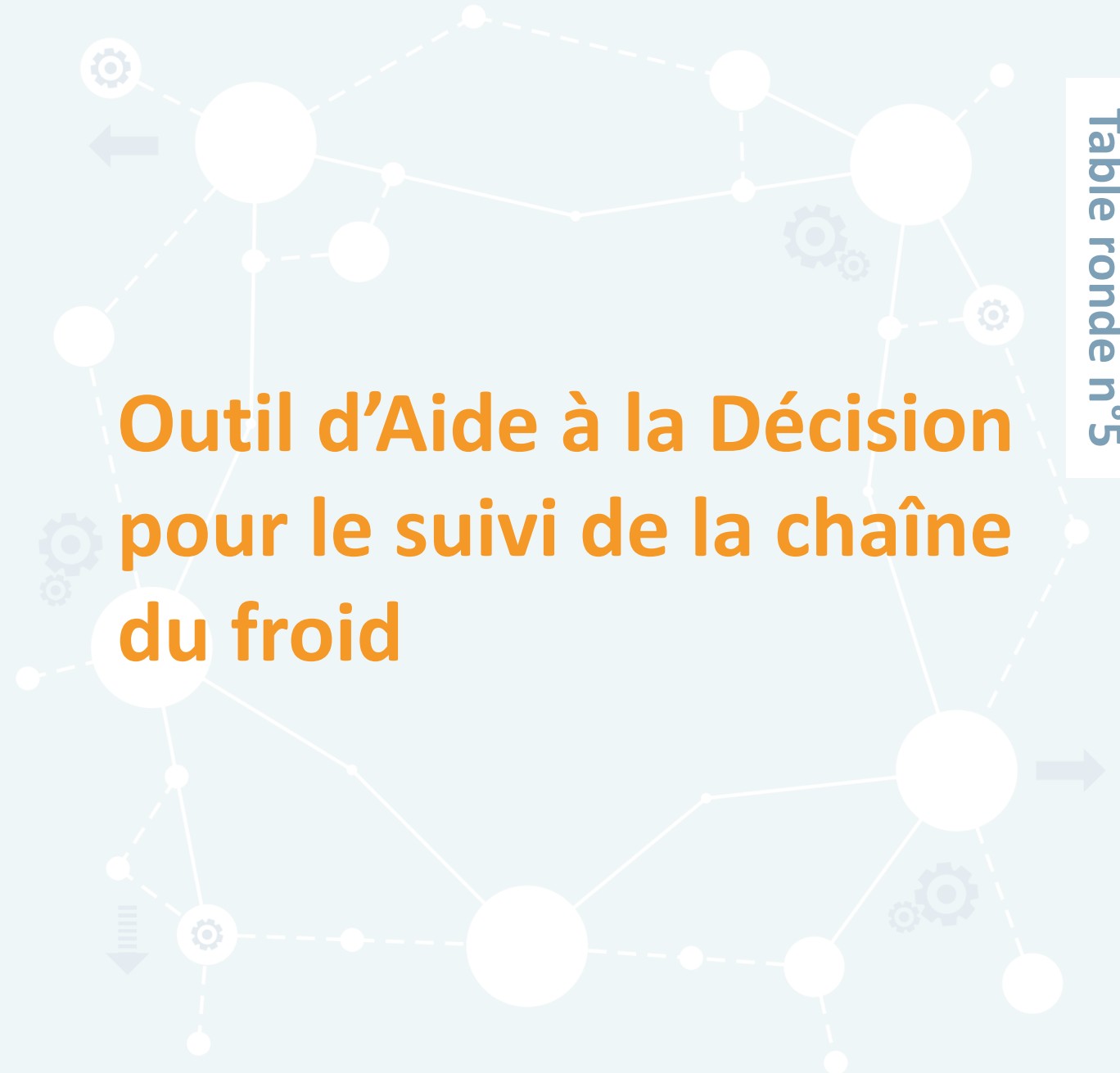


Table ronde n°5

Contexte marché :

Dans le secteur du e-commerce et de la livraison à domicile qui se développe de plus en plus, CHRONOPOSTFOOD, filiale de Chronopost, propose une offre de transport sous température dirigée (Chronofresh). Ce service permet de livrer des produits secs, frais ou surgelés aux clients professionnels comme particuliers, partout en France.

Problématique :

Arriver à quantifier l'impact d'un dépassement de température d'air sur la sécurité sanitaire du produit alimentaire lors de la livraison.

Objectifs :

L'objectif était de réaliser un outil de modélisation qui prédit la température du produit, l'évolution bactérienne et ainsi aider la prise de décision sur la livraison en cas de dépassement trop important de la température d'air.

Etapes de travail réalisées :

Un modèle a été développé pour prédire la température du produit à partir de la température d'air mesurée dans le contenant.

Un modèle microbiologique a été ajouté à celui-ci pour déterminer si le produit est encore sain à la livraison.

Ce modèle a été validé avec des essais thermique et microbiologique.



Résultats :

Cet outil, intégré dans le logiciel de supervision de l'entreprise facilite le travail des gestionnaires dans le traitement des incidents de transport.

En effet, il permet d'évaluer en temps réel la température à cœur des produits transportés et de déclencher une alerte systématique et immédiate en cas de rupture de la chaîne du froid.

Bénéfices / retour sur investissement du projet :

CHRONOPOSTFOOD dispose d'un outil fiable conforme aux exigences réglementaires permettant de sécuriser davantage la qualité des produits à la livraison avec une chaîne du froid surveillée de A à Z. Cet outil d'aide à la décision apporte également une garantie et permet d'accélérer le développement de l'offre sur un territoire plus large.

Etapes suivantes envisageables :

Ce type d'outil a été développé particulièrement pour le cas de produits alimentaires transportés dans un contenant et refroidit à l'aide de plaques eutectiques. Cette méthode pourrait être appliquée aux autres moyens de transport, tel que les camions réfrigérés.



Merci de votre attention

Table ronde n°5

www.agrifood-transition.fr