



Le supermarché Casino de Fréjus, situé à deux pas du remblai et de la plage, est devenu un Intermarché Express, propriété de Denis Pham-Van, également propriétaire d'une autre unité sous la même enseigne à Saint Raphaël.



Denis Pham-Van, nouveau propriétaire de l'Intermarché Express de Fréjus Port travaille en confiance depuis de nombreuses années a vec Sébastien Aviat (à gauche), créateur et dirigeant de Frigevar.



Refait selon le concept FabMag d'Intermarché, le magasin fait une large place aux produits frais, ce qui a entraîné une refonte compète du magasin avec une évolution importante de besoin en froid.



Parmi les points forts du nouveau magasin, la boucherie traditionnelle a induit la création de plusieurs labos/chambres froides.



L'installation frigorifique principale se compose de deux groupes A2L Pecomark Silent Pack pour une question de redondance notamment qui offre de la sécurité et peut répondre à de futurs besoins supérieurs



Les groupes de condensation Pecomark Silent Pack équipés de compresseurs semihermétiques Bitzer sont compatibles avec les fluides A2L. Ils sont « prêts à installer » avec carénage pour installation à l'extérieur. Ils sont fournis notamment avec: réservoir de liquide avec soupape de sécurité ; pressostat HP/BP et ligne liquide; bouteille anti-coup de liquide, séparateur d'huile et ventilateur de culasse pour modèles basse pression; Coffret électrique intégré avec régulateur signal O/10V pour le pilotage des ventilateurs de condenseur.

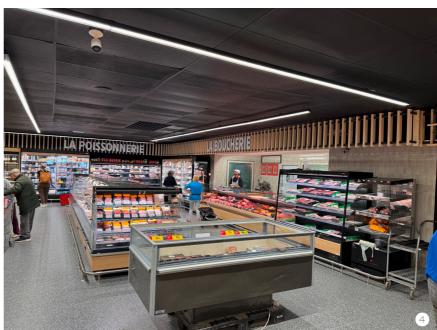
## **A** changement d'enseigne, changement de fluide à très bas PRP

L'ancien supermarché Casino de Fréjus (83) devenu Intermarché Express, a été complètement rénové avec une offre en frais très élargie. D'où de nouvelles installations frigorifiques chargées au R 455A distribué par Climalife. Le tout alliant efficacité énergétique, contrainte environnementale et budget maîtrisé.

PIERRE LE MERCIER

a reprise de plusieurs magasins Casino par le groupement Intermarché a fait la une de l'actualité ces derniers mois. C'est dans le cadre de cette reprise que le supermarché Casino de Fréjus, situé à deux pas du remblai et de la plage, est devenu un Intermarché Express, désormais détenu par Denis Pham-Van, également propriétaire d'une autre unité sous la même enseigne à Saint Raphaël. À la suite de la reprise intervenue en mai 2024, le chef d'entreprise décide de totalement rénover le magasin au travers d'importants travaux pour le mettre en conformité avec les standards du groupement des Mousquetaires et du même coup repositionner son offre. Fort de ce relooking complet, la grande surface adopte le concept FabMag de l'enseigne des Mousquetaires, qui repose notamment sur une offre étendue de produits frais avec, entre autres, une boucherie intégrée. Un positionnement parfaitement en phase avec le dirigeant qui ambitionne de réaliser ici 60 % de son chiffre d'affaires en frais: sa zone de chalandise comportant très peu d'autres commerces de bouche.









### Une offre largement accrue en Frais

Toutefois cette modification a obligé du même coup à repenser la production de froid qui était de surcroît vieillissante, fuyarde et qui n'aurait plus été en phase rapidement avec la F-Gas. Pour aborder cette rénovation, Denis Pham-Van s'adresse à l'entreprise Frigevar avec qui il travaille en confiance depuis de nombreuses années. Si le dirigeant a bien connaissance de l'essor du CO2 dans les grandes surfaces, Il entend aussi les remarques de Sébastien Aviat, fondateur de Frigevar qui ne lui recommande pas ce fluide frigorigène dans le cas présent et même plus généralement. Un fluide inapproprié pour les petites surfaces et dont la gestion des niveaux de pression nécessite une formation et des connaissances spécifiques qui ne sont pas maîtrisées par tous,

selon lui. D'autant que ce genre d'installation en froid commercial nécessite des interventions rapides par le plus grand nombre d'intervenants disponibles et sans risque. Cette position n'est pas pour déplaire au propriétaire du magasin qui ne souhaitait pas investir dans une installation frigorifique hors de son budget, tout en sachant que sa consommation électrique sur la durée peut aussi s'avérer dispendieuse. Il ajoute : « le poste Froid peut peser beaucoup dans le budget de nos magasins, il est donc primordial de faire des économies sur ce poste ».

#### Au regard des attentes et besoins, le R 455A s'est imposé de lui-même

Aussi, afin de proposer une solution qualifiée de « durable, écologique et performante »,

pour un coût raisonnable, Sébastien Aviat évoque alors le R 455A. Les recommandations avisées de Yohann Tabaszewski, responsable Compte clés chez Climalife, confirme que ce fluide est la solution la plus appropriée pour cette surface de magasin. Ce discours convainc Denis Pham-Van et le rassure sur l'aspect sécuritaire du fluide très légèrement inflammable, classé A2L. Et ceci alors même que le magasin possède de nombreuses vitrines négatives avec des groupes logés chargés en R 290, et donc classé A3. Aussi, lui qui se dit peu précurseur, passe le pas et accepte d'être l'un des premiers en France à adopter le R 455A dans le cadre d'une rénovation intégrale. D'autant que cette installation le tranquillise avec les échéances de la F-Gas III et ses exigences en termes de GWP des ▶▶





La RPF



Du fait de la forte rotation des produits, surtout l'été, et du peu de surface de stockage, les linéaires de produits réfrigérés ont fortement augmentés.



Trois chambres froides ont été conservées pour les produits frais et les fruits et légumes avec un sas de livraison.



La chambre froide négative pour la partie boulangerie est alimentée par un nouveau groupe Sylensys (Tecumseh) de 2,5 kW à - 30 °C. un nouveau groupe Copeland alimente de son côté les trois chambres froides de la réserve également existantes et destinées respectivement aux produits frais, aux fruits et légumes et à un Sas livraison.



REPÈRES

# Cinq chambres dédiées

- Chambre froide pour stockage des carcasses.
- Labo découpe avec évaporateur double flux.
- Stockage des produit finis.
- Les suifs et déchets.
- Chambre froide en partie vitrée pour exposition et maturation des viandes et carcasse.

▶▶ fluides dans les systèmes implantés en retail. Le R 455A doté d'un GWP de 146 s'inscrit en effet bien sous le seuil des 150 exigé par la réglementation.

De là a été entériné le démantèlement des anciennes installations avec l'impératif de ne pas fermer le magasin pendant toute la durée des travaux.

Afin de trouver des groupes de condensation adéquats, Frigevar s'est adressé à Le Froid Pecomark qui avait déjà réalisé ce type de centrales pour d'autres magasins grâce à leur usine en Espagne. Avec même la possibilité de les adapter en fonction des besoins des clients, souligne Nicolas Soudre, technico-commercial itinérant chez Le Froid Pecomark. En parallèle, dans le prolongement d'une première approche au salon Sifa, les équipes de l'installateur ont travaillé, entre autres sur le calcul de charge, avec Yohann Tabaszewski, responsable Compte clés chez Climalife accompagné de Pierre-Emmanuel Danet, responsable Support technique de la société. Un accompagnement de qualité reconnaît l'installateur qui a dû trouver un fournisseur de meubles froid. C'est finalement Arneg qui a été retenu du fait de la compatibilité de ses équipements avec les fluides A2L.

### Une installation en phase avec la F-Gas III qui tranquillise...

L'installation principale se compose de deux groupes A2L Pecomark Silent Pack pour une question de redondance notamment qui offre de la sécurité et peut répondre à de futurs besoins supérieurs. Chacun des groupes est doté de deux compresseurs Bitzer dont un avec réduction de puissance 10 à 100 % développant une puissance de 33 KW à - 10 °C avec une charge de 40 kg de R 455A. L'un d'eux est dédié aux laboratoires boucherie, quelques meubles ouverts et une partie des meubles verticaux à portes. Quelques-uns de ceux-ci sont alimentés par le second groupe qui assure de plus la réfrigération d'autres meubles ouverts, des vitrines traditionnelles de la boucherie et de meubles type aveyronnaise. Les vitrines comportent un détendeur électronique pas à pas. En l'absence de capteur de pression branché sur la BP pour calculer la surchauffe, une sonde a été ajoutée pour se prémunir d'un risque de fuite supplémentaire, explique Norbert Kathapermall, technicien frigoriste chez Frigevar.

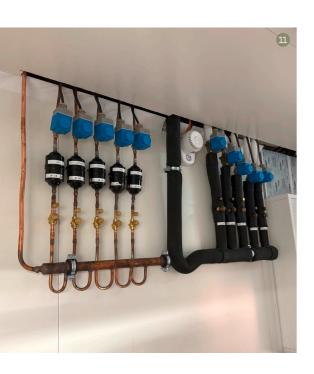
#### Des chambres froides sécurisées

Les 5 chambres froides, d'une surface globale de 100 m², comportent chacune une alarme obligatoire. Chaque alarme pilote un double système d'électrovanne par évaporateur (Friga Bohn) et en cas de fuite celui-ci est isolé totalement. L'analyse de risque a été réalisée par Le Froid Pecomark en tenant compte de la présence de personnels principalement dans le labo de découpe. À noter également que Le Froid Pecomark a réalisé une formation avec l'ensemble des équipes impliquées de Frigevar. Les centrales sont réglées pour des températures extérieures de 40 °C sachant qu'en bord de mer dans la région, il est rare









d'atteindre les 35 °C, confie l'installateur. La climatisation du magasin de son côté est assurée par deux VRV au R 410A (Daikin) existant sur l'ancienne exploitation. Du fait de l'ajout des groupes logés dans la surface de vente, les bouches d'extraction ont été déplacées à leur endroit pour améliorer sa ventilation. Pour une question d'économie, la chambre froide négative pour la partie boulangerie a été conservée tout comme ses évaporateurs. En revanche, elle est désormais alimentée par un nouveau groupe Sylensys (Tecumseh) de 2,5 kW à - 30 °C.

À noter enfin qu'un nouveau groupe Copeland alimente de son côté les trois chambres froides de la réserve également existantes et destinées respectivement aux produits frais, aux fruits et légumes et à un Sas livraison. Au regard de l'installation frigorifique complète, il faut garder à l'esprit que l'approvisionnement du magasin doit être optimisé par rapport à son potentiel, à sa fréquentation estivale et à l'augmentation de l'offre frais. D'où la multiplication des linéaires qui en quelque sorte pallie le petit nombre de chambres froides dont le nombre devrait encore s'accroître prochainement, souligne le propriétaire. Elles pourront prendre place, entre autres, dans le local de l'ancien groupe frigorifique et seront alimentées sans problème par les nouvelles centrales au R 455A sur lesquelles des piquages sont déjà prévus. Interrogé sur le déroulement du chantier et la mise en route de l'installation, Norbert Kathapermall confie que celui-ci n'a posé aucun problème particulier même si pour l'entreprise, il s'agissait d'une première au R 455A. À l'exception de quelques petits réglages spécifiques, du fait de la présence de la détente électronique à laquelle on est peu habitué, cela s'aborde comme une installation au R 448A, confie-t-il. Et d'ajouter : il ne faut pas craindre d'aborder ces fluides légèrement inflammables sur lesquels il peut y avoir des a priori infondés. Il faut juste prendre les bonnes précautions qui s'imposent. L'information dans ce domaine est donc indispensable.



De gauche à droite : Sébastien Aviat, Yohann Tabaszewski (Clmalife), Nicolas Soudre (Le Froid Pecomark) et des membres de l'équipe Frigevar qui ont participé à l'installation.



Les cinq chambres froides d'une surface globale de 100 m² sont alimentées chacune par les deux groupes frigorifiques A2L Pecomark Silent Pack situés à l'extérieur.



REPÈRES

### Frigevar, « expert en solutions énergétiques sur mesure »

Forte de ce slogan, l'entreprise Frigevar a été créée en 2008 par Sébastien Aviat, rejoint en 2019 par Christophe Desabres. L'entreprise emploie 47 salariés et réalise un chiffre d'affaires de l'ordre de 7,5 millions d'euros avec une présence géographique couvrant principalement une zone allant de Nîmes à Saint-Tropez. Frigevar est spécialisée dans les domaines du froid commercial, de la climatisation, et du photovoltaïque.