

Rappe

Principe de base du suivi des équipements

Les exploitants (propriétaires) tiennent à jour la liste de leurs équipements sous pression, Cette liste indique, pour chaque environnement:

- · Sa nature;
- Sa catégorie (pour les équipements CE);
- · La périodicité des contrôles ;
- Les échéances des contrôles.
 Les opérations de contrôle des récipients sous pression sont réalisées par du personnel habilité.
 Ce personnel a suivi une formation adaptée et son employeur l'a formellement habilité.

Contrôles réglementaires en exploitation

(BSEI 14-078 du 7 juillet 2014). Vérification initiale Quel que soit le référentiel de fabrication, la vérification initiale est réalisée:

- dans les 3 mois qui suivent la mise en service;
- par une personne habilitée.
 La vérification initiale consiste en:
- une vérification documentaire sur la complétude du dossier descriptif et sur les éléments pertinents du dossier d'exploitation;
- un contrôle du marquage et un contrôle visuel de l'état des récipients et de ses supports;
- une constatation visuelle de la possibilité de procéder aux examens et vérifications prévus lors des contrôles réglementaires (inspections et requalifications périodiques),
- une vérification de l'adéquation des réglages des accessoires de sécurité pour une installation faite sous la responsabilité de l'exploitant.

Equipements sous pression: MCI accompagne le client

RÉGLEMENTATION MCI a développé une offre de service pour garantir aux propriétaires d'ESP d'être en conformité avec la réglementation. Que ce soit au moment de l'installation ou durant toute la vie de l'équipement. Ces prestations participent à la revalorisation du métier des frigoristes, selon Philippe Invernizzi, dirigeant de MCI.

in 2014, à l'occasion d'une réunion organisée par l'Administration avec l'Usnef (1) suite à la sortie du CTP unique, une représentante de l'Etat avait précisé que les Dreal (Directions régionales de l'équipement, de l'aménagement et du Logement) se mettaient en ordre de marche pour effectuer des contrôles sur les installations. Initiés déjà en 2011 avec des « opérations coup de poing», ces contrôles devraient donc reprendre d'une manière plus intensive comme le confirment des courriers adressés par certaines Dreal à des exploitants. Pour être précises, ces exigences n'en demeurent pas moins toujours très complexes... Aussi, c'est pour accompagner les détenteurs de ces systèmes frigorifiques sous pression que MCI a mis en place une offre de service à tous les stades du cycle de vie d'une installation, depuis sa conception et sa mise sur le marché et tout au long de son cycle de



vie. Le montage de ces prestations a mobilisé l'entreprise depuis de nombreux mois, comme le souligne, Philippe Invernizzi, dirigeant de MCI. Pour travailler notamment sur ce sujet, Alain Cras a d'ailleurs rejoint le groupe l'année dernière en tant que Chargé Réglementation & Standards. Particulièrement au fait de la législation qui encadre les équipements sous pression, Alain Cras est d'ailleurs membre de la commission Réglementation/Sécurité/Environnement du Snefcca. La dernière étape de ce travail pour MCI a consisté à mettre en forme cette offre de services afin de la rendre limpide auprès du client et lui montrer tout le bénéfice qu'il peut en retirer en y souscrivant. C'est aujourd'hui chose faite et l'installateur a aujourd'hui toutes les cartes en main pour valoriser une prestation que Philippe Invernizzi qualifie d'inédite. Il précise que les agences du groupe, ont reçu chacune leur certificat régional délivrée par Bureau Veritas pour qualifier les ensembles CE, et ceci pour les fluides HFC, le CO2 en cascade et le CO2 transcritique. Elles proposent aussi de prendre en charge la mise en œuvre du CTP depuis le recensement des équipements jusqu'à la visite de requalification grâce à une équipe de techniciens MCI habilités par l'organisme de contrôle.

Obligations de sécurité

Avant d'exposer son offre, MCI rappelle aux détenteurs que leurs installations frigorifiques sont constituées de différents équipements sous pression (ESP) susceptibles de générer des risques pour la sécurité des personnes et des biens et sont donc soumis à la réglementation (Directive 97/23/CE et arrêté du 15 mars 2000 modifié). Que cette réglementation s'applique aux équipements sous pression des systèmes frigorifiques utilisés en réfrigération et conditionnement de l'air. Que ce soit pour les nouvelles installations ou pour l'existant et que, dans tous les cas, la mise en conformité est obligatoire. Pour faciliter la prise en compte de cette réglementation, Alain Cras fait d'ailleurs l'analogie avec l'automobile et rappelle à ceux qui auraient encore du mal à l'appréhender que la DESP est l'équivalent de la carte grise pour le véhicule et que le CTP correspond à son contrôle technique. Et pour mettre encore plus en exergue l'importance de ces règles, le spécialiste rappelle aux détenteurs d'équipements sous pression leurs obligations de sécurité inscrite au Code du travail. Son article L. 41 21 -1 impose à l'employeur de prendre les mesures nécessaires pour assurer et protéger la santé physique et mentale



Un marquage CE apposé par MCI.

des salariés. C'est à ce titre que les textes sur les ESP stipulent que les machines concernées, doivent satisfaire aux exigences essentielles de sécurité et de santé, à savoir:

- respecter le principe d'intégration de la sécurité dès la conception;
- effectuer une analyse de risque et fournir une notice d'instructions;
- constituer un dossier technique de construction;
- apposer le marquage CE et établir une déclaration CE de conformité.

Des solutions clés en main

Pour les installations neuves, MCI propose au client de réaliser le marquage CE dès lors qu'il lui confie l'approvisionnement de l'ensemble du système de réfrigération ou de conditionnement d'air. Ce marquage est réalisable dès que le système se compose d'un circuit complet, intégré et fonctionnel et dès que la catégorie du risque de l'équipement le plus élevé du système est évaluée de niveau 2, 3 ou 4. Pour réaliser ce marquage CE, MCI s'appuie sur son système d'assurance qualité sous surveillance de Bureau Veritas et sur l'analyse des risques qui a été entreprise en interne. En souscrivant à cette solution clé en main. le client a d'une part la certitude de respecter les exigences essentielles de sécurité pour les personnes, les biens et l'environnement et peut

faire valoir son marquage CE auprès de son assureur, souligne Alain Cras. Pour les installations existantes, Pour accompagner son client dans la mise en conformité des installations existantes, MCI se propose de réaliser un audit de recensement de son parc, d'effectuer la recherche documentaire et de constituer le dossier d'exploitation avant de réaliser, si le client le souhaite, les mises en conformité nécessaires. MCI peut également se charger du suivi avec la vérification initiale et l'inspection périodique puis de la requalification. Toutes ces opérations étant réalisées par une personne habilitée. MCI peut se targuer d'en compter pas moins de 15 aujourd'hui sur toute la France.

La garantie sécurité

En se positionnant en tant que spécialiste pour conseiller et assister les détenteurs d'équipements de réfrigération sous pression, MCI va dorénavant proposer ces prestations. Pour le marquage CE dans le cadre de la DESP le coût pour le client sera inférieur à 1 % du prix de vente de l'installation, nous précise-t-on. En ce qui concerne le CTP, la prestation dépend de nombreux paramètres (nombre d'équipements, importance du cahier d'exploitation..). La proposition apposée sur le devis du client sera pour lui le prix de la sérénité, nous explique-t-on. D'autant qu'il convient de garder en mémoire les sanctions financières qui peuvent résulter d'un manquement à la réglementation. Sans parler de la mise à l'arrêt possible d'une installation, comme l'ont parfois annoncé certaines Dreal!

Plus globalement, pour Philippe Invernizzi, cette démarche est aussi l'occasion pour les frigoristes de revaloriser l'ensemble de leur prestation en tant que détenteur d'un savoir-faire unique. • PLM

 Usnef: Union syndicale nationale des exploitations frigorifiques.