

ARTISANAT ET ENVIRONNEMENT



MÉTIERS DU FROID

Professionnels de la réfrigération et de la climatisation.

- **Votre secteur d'activité est réglementé.**
- **Votre entreprise doit posséder une attestation de capacité et tout votre personnel manipulant des fluides doit détenir une attestation d'aptitude.**

LES FLUIDES FRIGORIGÈNES

Les fluides frigorigènes s'ils sont libérés dans l'atmosphère **détruisent la couche d'ozone et augmentent l'effet de serre**. D'où l'encadrement strict du métier (Art. R. 541-45 à R. 543-123 du code de l'environnement).

CFC (R11, R12, R502) : fluides interdits. Détention d'appareils au CFC interdite depuis le 1^{er} juillet 2016.

HCFC (R22) : fluides neufs interdits à la vente depuis le 1^{er} janvier 2010. Fluides régénérés interdits depuis le 1^{er} janvier 2015.

HFC : instauration de quotas de mise sur le marché. Entre 2015 et 2030 interdiction progressive au profit de fluides naturels alternatifs.

La fiche d'intervention (Cerfa 15497) : toute intervention nécessitant une manipulation de fluide doit faire l'objet d'une fiche d'intervention sous format Cerfa (précisant la date, la nature des travaux et des fluides manipulés ainsi que leur volume et la destination des fluides récupérés).

- **Dégazage interdit**
- **Les obligations :**
 - traçabilité et déclaration annuelle
 - réparation des fuites : le fait de ne pas réparer les fuites expose le détenteur et le professionnel à des amendes.

LA RÉGLEMENTATION DE VOTRE ACTIVITÉ

Toute entreprise d'installation, de maintenance, de dépannage d'appareils frigorifiques et de climatisation, de contrôle d'étanchéité et de récupération de fluides frigorigènes **doit posséder une attestation de capacité.**

Le dossier d'attestation de capacité est à réaliser auprès d'un organisme certificateur :

BUREAU VÉRITAS CERTIFICATION

info.fluidesfrigorigenes@bureauveritas.com
T : 0 825 000 100

CEMAFROID

certification@cemafroid.fr - T : 01 49 84 84 84

DEKRA CERTIFICATION

info@dekra-certification.fr - T : 01 41 17 49 49

QUALICLIMAFROID

contact@qualiclimafroid.com - T : 01 44 83 68 20

SGS INTERNATIONAL CERTIFICATION SERVICE

www.fr.sgs.com/fluides-frigorigenes - T : 0 811 020 120

SOCOTEC QUALIFICATION INTERNATIONALE

www.sqi-certification.fr/fluides-frigorigenes/attestation-capacite - T : 01 30 12 80 38



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Région
Ile de La Réunion

Liste exhaustive des organismes certificateurs disponible auprès de la CMA.

Sont exigées :

- une attestation d'aptitude pour chacun des opérateurs manipulant des fluides;
- la preuve de l'acquisition de matériel adapté à la récupération des fluides (kit de récupération, pompe à vide, bouteille, balance, détecteur de fuite etc.).

L'attestation de capacité fait l'objet d'un audit. Elle est à renouveler tous les 5 ans.

La vente de fluide et d'appareils bi-bloc (split) sont réglementées. Leur vente est réservée aux entreprises ayant une attestation de capacité.

La vente de split à un particulier est conditionnée à la présentation d'un contrat d'assemblage (Cerfa 15498).

LE CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ DES INSTALLATIONS

Art. R. 543-78 à R. 543-83 du code de l'environnement.

- **Charge en fluide HCFC > 2 kg et < 30 kg ou charge en fluide HFC/PFC > 5 teqCO₂ et < 50 teqCO₂** : 1 contrôle obligatoire par an. Et au-delà de 3 kg de HCFC ou 5 teqCO₂ de HFC ou PFC signature de la fiche d'intervention par l'opérateur et le détenteur.
- **Charge en fluide HCFC > 30 kg et jusqu'à 300 kg ou charge en fluide HFC/PFC > 50 teqCO₂ et < 500 teqCO₂** : 2 contrôles obligatoires par an.
- **Charge en fluide HCFC > 300 kg ou charge en fluide HFC/PFC > 500 teqCO₂** : 4 contrôles obligatoires par an. Et toute fuite sur l'installation doit être signalée au préfet.

Toute fuite constatée doit faire l'objet de travaux dans les 12 à 24 h selon la quantité de réfrigérant dans l'installation. **Toute recharge en fluide sur un équipement présentant un défaut d'étanchéité est interdite.** Tout contrôle d'étanchéité donne lieu à un marquage (bleu ou rouge cf. Arrêté du 29 février 2016)

Les fiches d'intervention sont à conserver 5 ans par le client et le professionnel.

LA GESTION DES DÉCHETS DE VOTRE ACTIVITÉ

LA GESTION DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE) EST RÉGLEMENTÉE.
LA TRAÇABILITÉ DES FLUIDES EST UNE OBLIGATION.

- Les fluides non réutilisables doivent rejoindre les filières agréées.
- Les appareils en fin de vie doivent suivre une filière de recyclage.

Pour cela, rapprochez-vous de votre fournisseur professionnel.

Split et DEEE de type ménager : l'éco-participation mise en place permet la reprise « un pour un » par votre fournisseur (y compris dans la grande distribution).

Pour les équipements de froid commercial (vitrines, groupes etc.) : < 500 kg apport volontaire au point de regroupement Eco-systèmes Pro, > 500 kg collecte par Eco-systèmes Pro.

<http://www.eco-systemes-pro.fr/ou-deposer/>

À RETENIR

La réglementation et les technologies du froid évoluent rapidement, une mise à jour des compétences et une veille réglementaire sont indispensables à tout professionnel.

CONTACTS

- URMA CFA du Port préparation et examen de l'attestation d'aptitude, travail en hauteur, habilitation électrique, DESP, perfectionnement : 0262 42 10 31
- Mission environnement de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat : 0262 45 52 52 - www.artisanat974.re
- SYREF Syndicat Réunionnais des Entreprises du Froid : 0692 85 25 48

Toute la réglementation à retrouver sur www.syref.fr

ARTISANAT ET ENVIRONNEMENT

DÉTENTEURS D'ÉQUIPEMENTS FROIDS

Métiers de bouche, fleuristes, tous détenteurs d'équipements froids et de chambres froides.

Vous utilisez des appareils produisant du froid (réfrigérateurs, climatiseurs, vitrines et camions réfrigérés). Les fluides frigorigènes qu'ils contiennent ont un impact considérable sur l'environnement s'ils sont rejetés dans l'atmosphère.

FAITES LE POINT SUR VOS ÉQUIPEMENTS ET VOS BESOINS

Un professionnel peut faire le point sur vos installations et vous conseiller :

- **pour définir vos besoins en froid**, vérifier l'évolution de vos besoins (températures à atteindre et à maintenir, besoins sur la journée, besoin de pré-refroidissement...);
- **pour choisir une installation neuve**, vous informer sur les nouvelles technologies et les nouveaux frigoporteurs, CO₂, centrales eau glacée et systèmes DRV et identifier avec vous la solution technique la plus adaptée;
- **pour faire le point** et estimer le coût de fonctionnement de vos appareils.

ATTENTION

- Il existe différents types de fluides. Quel que soit le fluide il doit être manipulé par un professionnel disposant de l'attestation d'aptitude et de capacité.
- Les dégazages sont interdits.

ENTRETIENEZ VOS APPAREILS, SOUSCRIVEZ UN CONTRAT DE MAINTENANCE

L'entretien régulier et la maintenance de vos appareils sont le meilleur moyen d'allonger leur durée de vie et de faire des économies d'énergie !

Un appareil bien entretenu c'est 30% de consommation d'énergie en moins !

- **À vérifier vous-même régulièrement** : température de consigne, bonne étanchéité des portes et état des joints, éventuelle formation de givre, dégivrage complet de l'évaporateur.
+ Brossage périodique des condenseurs.
- **La maintenance est à confier à un professionnel.** Pour les installations de plus de 2 kg de charge en fluide HCFC ou 5t eqCo₂ de HFC/PFC, un contrôle d'étanchéité annuel du circuit est obligatoire. Il est de votre responsabilité de faire réparer toute fuite. Exigez pour toute opération une fiche d'intervention.

LES BONS CHOIX POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

• Au moment de la conception :

- faire isoler les locaux réfrigérés (en parois, sol et plafond) : l'épaisseur de l'isolation sera déterminée en fonction de la température à obtenir et du produit à conserver ;
- isoler la toiture : Les apports de chaleur dans un bâtiment proviennent à 50% de la toiture ;
- aménager l'accès à la chambre froide par une pièce réfrigérée (sas) ;
- éloigner les sources de chaleur (fours etc.) et évacuer les apports (extracteurs) ;
- privilégier au maximum l'installation des groupes froid à distance (éviter les groupes 'logés' qui dégagent beaucoup de chaleur) ;
- choisir la bonne orientation pour le groupe froid (sud si possible) ;
- abriter les groupes froid du soleil (auvent, végétation).

• À tout moment, demandez les solutions pour plus d'économies :

- asservissement de la ventilation aux ouvertures de portes de chambres froides ;
- installation de thermomètres de contrôle très visibles.

Vous avez un projet d'investissement ?

Vous pouvez sans doute mobiliser une aide financière pour des équipements économes en énergie.

Rapprochez-vous de la CMA pour plus d'information.

LES TEMPÉRATURES CONSIGNE, NI PLUS NI MOINS

USAGE	TEMPÉRATURE CONSIGNE
ALIMENTATION	
Produits périssables	+ 8 °C
Produits très périssables (produits cuits ou précuits, découpe de viande)	+ 4°C
Poissons, crustacés frais (sur glace fondante)	0°C à +2°C
Produits surgelés	- 18°C
Produits surgelés longue conservation	- 28°C
FLEURS	+7°C

VOS APPAREILS EN FIN DE VIE

Les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ni les encombrants mais rejoindre une filière de recyclage. Demandez à votre installateur de reprendre l'appareil en fin de vie. Des filières de recyclage existent.

UNE PLAQUETTE DE LA MISSION ENVIRONNEMENT DE LA CMA

Avec le soutien financier de



Et la collaboration technique de



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Région
Ile de La Réunion

Ce document a un caractère informatif et ne peut se substituer à la réglementation.
Il reste de l'entière responsabilité des différents intervenants de s'assurer du respect des réglementations applicables