

Froid & Climatisation

RÉGLEMENTATION DES ESP

Vos systèmes frigorifiques sont constitués de différents Équipements Sous Pression (ESP) susceptibles de générer des risques pour la sécurité des personnes et des biens. Ils sont soumis à une réglementation : Directive 2014/68/UE et, à l'arrêté du 20 novembre 2017 et au Cahier Technique Professionnel (CTP) pour le suivi en service des systèmes frigorifiques. Cette réglementation s'applique aux équipements sous pression des systèmes frigorifiques utilisés en réfrigération, conditionnement de l'air et pompes à chaleur. Que ce soit pour vos nouveaux systèmes ou pour l'existant, il est impératif de respecter la réglementation en vigueur ! Vous êtes responsable de ces équipements mais face à la complexité de la réglementation, vous avez besoin d'un professionnel pour vous conseiller et vous assister dans vos obligations. Nous sommes là pour vous accompagner !

I) LES ÉQUIPEMENTS SOUS PRESSION

Les Équipements Sous Pression (ESP) sont susceptibles de générer des risques pour la sécurité des personnes et des biens. Ils ont donc été amenés très tôt à être réglementés. En effet, l'énergie contenue dans ces équipements est très importante et peut, en cas de défaillance de l'enveloppe (chocs, corrosion...), entraîner l'explosion de l'appareil ou la rupture d'éléments fragiles (joints...) avec des projections de fragments à grande vitesse, des ondes de chocs et une libération brutale de gaz ou de vapeurs parfois toxiques ou inflammables, provoquant des dégâts humains et matériels dans le voisinage des lieux de l'accident. Nous vous proposons une solution complète, de la réalisation d'ensemble(s) frigorifique(s) sur votre site pour vos nouveaux systèmes frigorifiques selon la DESP, jusqu'au suivi en service de vos équipements sous pression selon les dispositions prévues dans le Cahier Technique Professionnel (CTP) des systèmes frigorifiques sous pression. Cette solution vous permet de maîtriser l'ensemble des risques de vos systèmes frigorifiques. Notice d'information DESP – CTP Picquette

II) LA DIRECTIVE DES ÉQUIPEMENTS SOUS PRESSION (DESP)

a) GARANTIR LA CONFORMITÉ DE VOS SYSTÈMES FRIGORIFIQUES NEUFS

La Directive des Équipements Sous Pression (DESP) concerne tous vos systèmes frigorifiques neufs. Nous nous chargeons de vous fournir un ensemble CE, dès lors que vous nous confiez l'installation de l'ensemble du système frigorifique. Votre système doit être composé d'un circuit complet, intégré et fonctionnel.

b) POURQUOI RÉALISER LE MARQUAGE DE VOS SYSTÈMES FRIGORIFIQUES ?

Picquette vous fournit la garantie d'une protection élevée pendant 10 ans* en assurant la conformité de la totalité de vos systèmes frigorifiques aux exigences essentielles de sécurité en vous livrant un ensemble plaqué CE.

Vous serez alors conforme à la réglementation et couvert par la directive relative à la responsabilité du fait des produits. Le marquage CE vous permettra également de mieux négocier votre contrat auprès de votre assureur en valorisant le marquage CE et en cas d'accident, la possibilité d'être indemnisé.

LE SUIVI EN SERVICE DE VOS SYSTÈMES FRIGORIFIQUES AVEC LE CAHIER TECHNIQUE PROFESSIONNEL 2020. (Obligatoire à partir du 1er janvier 2020)

III) SÉCURISER L'EXPLOITATION DE VOS SYSTÈMES FRIGORIFIQUES EN SERVICE

Picquette vous accompagne et réalise un suivi complet, avec :

La constitution du dossier d'exploitation et l'identification des équipements frigorifiques soumis à cette réglementation pour votre site.

La mise en oeuvre du plan d'inspection, les contrôles périodiques (VI et/ou IP) et la requalification périodique nécessaire pour valider un cycle d'exploitation.

Les Etablissements Picquette vous apporte son expertise pour une maîtrise complète des risques et une conformité avec la réglementation.

Le plan d'inspection est la clé de voûte de l'application du CTP 2020, il définit les actions minimales de surveillance à réaliser en reprenant les caractéristiques du système, la notice constructeur, etc.

L'objectif est de prendre en compte tous les paramètres qui concourent à la dégradation des systèmes pour mieux appréhender le risque sécurité et adapter au mieux les contrôles.

IL EXISTE TROIS TYPES DE CONTRÔLES :

1) La vérification initiale

Elle a pour but de s'assurer que l'équipement ou le système frigorifique a été installé en conformité avec les prescriptions contenues dans la ou les notices d'instruction du ou des fabricants et que les dispositions prévues par le CTP peuvent être mises en oeuvre.

La vérification initiale amène également au contrôle de la présence du dossier d'exploitation et des opérations suivantes:

Vérification de l'identité des récipients et de leurs concordances avec le dossier ;

Vérification visuelle de leurs états ;

Constatation de la capacité à fonctionner des accessoires de sécurité ;

Vérification de l'adéquation du réglage des accessoires de sécurité avec les limites admissibles des récipients ou de l'ensemble.

2. L'inspection périodique permet de vérifier que l'équipement peut être maintenu en service.

Elle comprend :

- Une vérification documentaire, une vérification visuelle des parties extérieures visibles des récipients, de l'état externe du ou des condenseurs, des accessoires sous pression, des accessoires de sécurité avec inspection de l'état de surface des zones calorifugées et non calorifugées, l'absence d'encrassement du condenseur, le contrôle des gaz incondensables.

- Les anomalies compromettant la sécurité sont à corriger sans délai. La périodicité des contrôles varie en fonction des catégories d'équipement par système frigorifique, elle est de 24 mois (Cat IV) ou 48 mois (Cat II & III).

Opérations réalisées sous la responsabilité de l'exploitant par une personne habilitée, qui doit informer l'exploitant des éventuelles anomalies constatées.

3. La requalification périodique, quant à elle, porte à la fois sur :

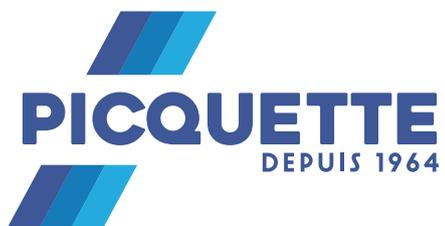
- Une vérification documentaire, la vérification de la réalisation des contrôles prévus au plan d'inspection, la vérification des accessoires de sécurité

- Elle comprend l'inspection de l'équipement

- La vérification des accessoires de sécurité associés, avec la pose d'une soupape neuve ou réparée qui remonte à moins de 6 mois

- La vérification du réglage des pressostats de sécurité qui remonte à moins de 12 mois

- La fréquence de contrôle pour les fluides frigorigènes toxiques ou très toxiques (NH₃,...) est d'une fois tous les 6 ans et pour les autres fluides frigorigènes (HFC, CO₂,...) d'une fois tous les 12 ans.



Exploiter des équipements non contrôlés périodiquement, risque de vous conduire en situation irrégulière lors des contrôles inopinés de la DREAL. (Article L171-8 et L173 tiret 1 à 12 du code de l'environnement).

IV) L'ACCOMPAGNEMENT PICQUETTE, LA SOLUTION POUR VOTRE CAHIER TECHNIQUE PROFESSIONNEL

Nous avons fait le choix de garantir tout au long de leur cycle de vie la sécurité des systèmes frigorifiques en vous informant de vos obligations de surveillance vis-à-vis des risques présentés par vos installations et en vous accompagnant sur leur mise en conformité.

PICQUETTE VOUS PROPOSE UNE SOLUTION COMPLÈTE EN APPORTANT TOUTE SON EXPERTISE ET SON ACCOMPAGNEMENT POUR LA SÉCURITÉ DE TOUS VOS ÉQUIPEMENTS !