

La Revue de l'Observatoire des IAA

N° 123 - OCTOBRE 2016 • ISSN 1299 - 8095

TENDANCES AGROALIMENTAIRES

ACTIVITÉ

Au 2^{ème} trimestre, les signaux positifs perçus tardent à se traduire dans le chiffre d'affaires des entreprises

p.2

EXPORTATIONS

Bond des exportations de viande porcine au 2^{ème} trimestre 2016

p.4

EMPLOI

Rebond de l'emploi dans les IAA bretonnes au 1^{er} trimestre 2016 avec des disparités entre secteurs

p.6

DOSSIERS

COMMUNICATION ET ALIMENTATION

Les conditions de la confiance

p.7

EQUIPEMENTS SOUS PRESSION

Prévenir les risques d'accidents

p.10

VALORISATION DES COPRODUITS DES IAA

La bioraffinerie en perspective

p.13

INTERVIEW : JOËLLE SALAÜN, RÉSEAU ÉCONOMIQUE RÉGIONAL DES CHAMBRES D'AGRICULTURE DE BRETAGNE

De la stratégie de filière à des stratégies d'entreprise : des éléments de décodage indispensables

p.23

DOSSIER : LE GROS PLAN

Prévenir les risques d'accidents liés aux équipements sous pression

Les équipements sous pression figurent parmi les principaux facteurs de risque au sein des industries agroalimentaires. Ils doivent faire l'objet d'un suivi permanent. Ils sont placés sous la responsabilité des industriels qui doivent réaliser les contrôles prévus par la réglementation, au risque de s'exposer à des sanctions.



VIENT DE PARAÎTRE

Les cartes de la Bretagne agroalimentaire

p.36

FLASHS : TOUS LES FAITS MARQUANTS

- Galette de Broons : nouvelle implantation hors Bretagne
- Jampi investit
- SVA Jean Rozé ferme son site de Liffré
- Algaé Innovation produit des biomatériaux

p.28

Service veille, études et prospective, Chambre régionale d'Agriculture

Rue Maurice Le Lannou - CS 74223, 35042 RENNES Cedex

Téléphone : 02.23.48.27.70 - Fax : 02.23.48.27.48 - E-mail : observatoireiaa@bretagne.chambagri.fr

www.chambre-agriculture-bretagne.fr

Prévenir les risques d'accidents liés aux équipements sous pression

Eric Le Pennec - DREAL Bretagne
eric.le-pennec@developpement-durable.gouv.fr

Dans l'industrie et notamment dans l'industrie agroalimentaire, les équipements sous pression (ESP) sont nombreux et figurent parmi les principaux facteurs de risque justifiant qu'une attention particulière soit portée au-delà de leur construction, à leur exploitation, à leur entretien, à leur contrôle et à leur éventuelle réparation. Leur surveillance, pour prévenir tout risque d'accident, est placée sous la responsabilité des exploitants qui doivent réaliser les contrôles adaptés et prévus par la réglementation, pour permettre de détecter les altérations avant qu'elles ne deviennent dangereuses.

En Bretagne, toutes activités confondues, deux accidents spectaculaires, qui auraient pu devenir dramatiques en cas de victimes, sont d'ailleurs survenus depuis cinq ans : ouverture intempestive d'un autoclave de 4 m³ en 2011 (Morbihan) et d'un filtre de 11,5 m³ en 2014 (Finistère).

Plus spécifiquement, le parc industriel agroalimentaire breton est particulièrement concerné par les enjeux de sécurité liés à certains équipements (autoclaves, chaudières industrielles, installations frigorifiques...).

Qu'est-ce qu'un ESP ?

Cette appellation désigne l'ensemble des appareils destinés à la production, la fabrication, l'emmagasinement ou la mise en œuvre, sous une pression supérieure à la pression atmosphérique, de vapeurs ou gaz comprimés, liquéfiés ou dissous.

Les tuyauteries, accessoires de sécurité (soupapes...) et accessoires sous pression (vannes...) en font également partie.

Ils sont présents tant dans notre environnement quotidien (compresseurs d'air...) que dans le milieu industriel (générateurs de vapeur, appareils à couvercle amovible, tuyauteries, récipients de stockage de gaz, installations frigorifiques, autoclaves...).

Les équipements sous pression dits « fixes » objets du présent article se caractérisent par une pression de service supérieure à 0,5 bar par rapport à la pression atmosphérique et par un marquage réglementaire obligatoire (plaque, gravage).

Au plan pratique, seul un examen précis des caractéristiques d'un appareil fonctionnant sous pression permettra à l'exploitant de s'assurer qu'il n'est pas soumis à la réglementation.

Une réglementation spécifique adaptée aux enjeux de sécurité

L'énergie contenue dans ces équipements est très importante. Un choc, de la corrosion, de la fissuration, une utilisation erronée peuvent provoquer une défaillance et la destruction de l'appareil avec des projections de fragments et une libération brutale de gaz ou de vapeurs parfois toxiques ou inflammables. Des dégâts humains et matériels sont alors à craindre, d'où la nécessité d'intégrer les équipements sous pression dans le Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER) imposé par la réglementation relative à la sécurité des travailleurs.

L'actualité internationale récente nous rappelle d'ailleurs les risques liés à l'utilisation de tels équipements au travers de l'explosion d'une centrale électrique en Chine le 11 août 2016, provoquée par la rupture d'une conduite de vapeur sous pression et ayant causé la mort de 21 personnes.

Alors que les ESP dans le secteur industriel peuvent atteindre une pression de plusieurs dizaines de bar, retenons qu'une pression de 1 bar sur une surface de 1 m² exerce une force équivalente à 10 tonnes !

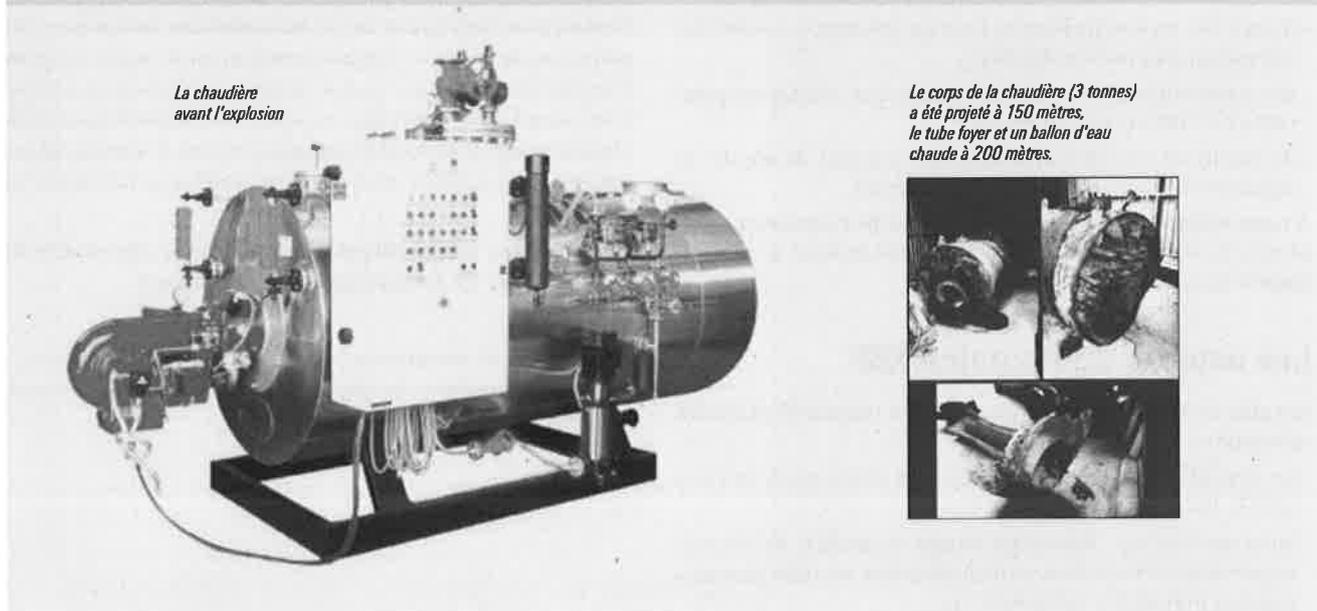
Les risques présentés par les équipements sous pression en cas de défaillance ont amené très tôt le législateur à les réglementer, par exemple par décret en 1926, en les soumettant à des conditions relatives à leur construction et à une obligation de surveillance régulière durant leur période d'utilisation.

Les règles applicables à la construction de ces équipements sont aujourd'hui européennes et le respect de ces dernières est de la responsabilité du fabricant.

En matière de suivi après mise en service en revanche, la réglementation prévoit une responsabilité totale de l'exploitant et repose depuis 2013 sur les principaux textes suivants :

- Articles L. 557-1 à 61 du Code de l'environnement relatifs aux produits et équipements à risques ;
- Décret n° 99-1046 du 13 décembre 1999 modifié relatif aux équipements sous pression ;
- Arrêté du 15 mars 2000 modifié relatif à l'exploitation des équipements sous pression.

Figure 1 : dégâts suite à l'explosion d'une chaudière dans une charcuterie industrielle en Loire-Atlantique en 1994 (3 morts et 3 blessés)



En raison de leurs risques spécifiques, les ESP sont ainsi soumis à l'une ou plusieurs des opérations de contrôle suivantes, à réaliser par l'exploitant lui-même ou par un organisme de contrôle habilité par l'État :

- la déclaration de mise en service (<https://lune.application.developpement-durable.gouv.fr>) ;
- le contrôle de mise en service ;
- l'inspection périodique (vérifications intérieure, extérieure, documentaire et des accessoires de sécurité) ;
- la requalification périodique (inspection de l'équipement, épreuve hydraulique) ;
- le contrôle après réparation ou modification.

Dans le cas général, l'intervalle entre deux inspections périodiques est de 40 mois et entre deux requalifications périodiques de 10 ans. Ces périodicités sont réduites pour certains équipements plus sensibles tels que les générateurs de vapeur, les appareils à couvercle amovible à fermeture rapide ou les tuyauteries ou récipients contenant un fluide toxique ou très toxique.

Au-delà de l'aspect technique de ces contrôles, l'exploitant doit également veiller à conserver la documentation remise par le fabricant lors de l'acquisition de son équipement (déclaration de conformité CE, notice d'instructions, état descriptif...) et à tenir à jour le dossier d'exploitation de l'équipement. Les non-conformités documentaires sont en effet susceptibles de conduire à un contrôle non satisfaisant et à la mise hors service de l'équipement.

Le respect par l'exploitant de la notice d'instructions du fabricant constitue également une obligation réglementaire.

Obligation est également faite à l'exploitant de tenir à jour une liste de ses récipients, générateurs de vapeur et tuyauteries soumis à la réglementation relative aux équipements sous pression. Cette liste doit notamment indiquer pour chaque ESP, la nature, la périodicité et les dates de réalisation des différents contrôles.

De nombreux aménagements permanents à la réglementation sont par ailleurs accordés par l'administration afin de tenir compte des contraintes d'exploitation de certains équipements.

C'est le cas pour les systèmes frigorifiques sous pression qui bénéficient de l'application d'un cahier technique professionnel spécifique approuvé par décision ministérielle du 7 juillet 2014, qui dispense notamment cette catégorie d'équipements de vérification intérieure, de vérification extérieure des parois calorifugées et d'épreuve hydraulique, sous réserve de mesures compensatoires adaptées (périodicité réduite des contrôles...).

Sanctions prévues par la réglementation

En cas de non-respect de ces dispositions réglementaires (ou aménagements), l'exploitant s'expose à diverses mesures spécifiques prévues par le Code de l'environnement.

En matière de **mesures administratives**, les services de l'État peuvent ainsi décider des mises en demeure, des mesures conservatoires et mesures d'urgence portant sur la mise en conformité, le rappel ou le retrait d'équipements présentant une ou plusieurs non-conformités (ex : mesures administratives déclenchées pour retard de contrôles réglementaires).

De même, le préfet peut prescrire toute condition de vérification, d'entretien, d'expertise ou d'utilisation (voire d'arrêt en cas de danger grave et imminent) d'un équipement en vue de remédier au risque constaté aux frais de l'exploitant ou de l'utilisateur concerné.

En matière de **sanctions administratives**, le préfet peut également ordonner le paiement, sans mise en demeure préalable, d'une amende qui ne peut être supérieure à 15 000 euros assortie le cas échéant, d'une astreinte journalière qui ne peut dépasser 1 500 euros pour le fait, par exemple, d'exploiter un équipement qui n'aurait pas fait l'objet des opérations de contrôle prévues ou de ne pas déclarer les accidents susceptibles d'être imputés à un équipement sous pression.

En matière de **sanctions pénales**, est notamment puni de deux ans d'emprisonnement et de 75 000 euros d'amende le fait :

- d'exploiter un équipement lorsque les opérations de contrôle ont conclu à sa non-conformité ;
- de ne pas satisfaire dans le délai imparti aux obligations prescrites par une mise en demeure ;
- de paralyser intentionnellement un appareil de sûreté ou aggraver ses conditions de fonctionnement.

À noter enfin, que la responsabilité pénale de l'exploitant serait accrue en cas d'accident avec victime(s) associé à un non-respect de la réglementation.

Les acteurs du domaine ESP

Les acteurs du domaine ESP peuvent être regroupés en quatre catégories :

- les exploitants : directions (notamment techniques), services QHSE, maintenance et production ;
- leurs prestataires : bureaux d'études ou sociétés de conseil, organismes de formation ou de prévention, sociétés de maintenance (frigoristes, fabricants...) ;
- les trois organismes de contrôle habilités par l'État pour le suivi en service des ESP auxquels les exploitants doivent faire appel pour la réalisation des contrôles qu'ils ne sont pas autorisés à réaliser eux-mêmes : APAVE, ASAP (association regroupant DEKRA, Institut de Soudure, SGS et SOCOTEC), Bureau Veritas ;
- l'État : inspecteurs de l'environnement spécialisés en ESP, inspecteurs de l'environnement ICPE des DREAL et DDPP (inspections programmées ou inopinées, traitement des situations irrégulières signalées par les organismes habilités, enquête en cas d'accident).

Initiatives locales

Des actions d'information ont été menées par la DREAL Bretagne, notamment lors de deux réunions organisées par les CCI bretonnes en 2015.

D'autres démarches de sensibilisation sont également régulièrement mises en œuvre à l'initiative des organisations professionnelles (USNEF...) et organismes de contrôle à destination de leurs adhérents ou de leurs clients.

Afin de renforcer les contrôles, les inspecteurs de l'environnement ICPE DREAL et DDPP, mais aussi des inspecteurs du travail et des inspecteurs de la sécurité sanitaire de l'alimentation ont été formés en 2015 et 2016.

La diversité des non-conformités relevées à ce jour au sein de l'industrie agroalimentaire (pouvant aller jusqu'à la totalité de parcs frigorifiques jamais contrôlés) ainsi que les mesures et sanctions associées (mises en demeure, amendes administratives de 5 000 euros...) témoignent d'ailleurs de l'importance des actions de prévention et d'une nécessaire poursuite des contrôles en la matière.

Au-delà d'éviter les accidents avec d'éventuelles victimes et leurs conséquences au plan pénal comme en termes d'image, l'intérêt d'un suivi rigoureux par les exploitants de leur parc ESP permet également de réduire au minimum le risque de perte d'exploitation lié à une mise à l'arrêt immédiate d'un équipement en situation irrégulière ou ayant fait l'objet d'un contrôle réglementaire défavorable (exemple récent d'une chaudière industrielle contrôlée non-conforme bien que fabriquée en 2009).

La DREAL se tient à disposition pour toute opportunité de sensibilisation ou de communication sur ce sujet.

Pour plus d'information consultez le lien internet : <http://www.bretagne.developpement-durable.gouv.fr/les-equipements-sous-pression-r123.html>

VIENT DE PARAÎTRE

Les cartes de la Bretagne agroalimentaire

Edition 2016/2018

A l'occasion de l'édition 2016 du SIAL, le Conseil régional de Bretagne a demandé à Bretagne Développement Innovation (BDI) de réaliser la mise à jour des "Cartes de la Bretagne Agroalimentaire".

Avec la participation de l'Observatoire économique des IAA de la Chambre d'Agriculture de Bretagne, du Conseil Régional de Bretagne, de Bretagne Commerce International, de Brit'Inov, de CBB Capbiotek, de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, du Comité socio-économique IDEALG, de la MEITO, du Pôle Cristal, de Valorial et de l'Université Bretagne Loire, de la ville de Quimper et Quimper Communauté, BDI a produit **27 cartes qui éclairent sur les entreprises industrielles et leurs implantations.**

Ce document présente tous les secteurs agroalimentaires développés dans la région.

Ce sont l'industrie de la viande, du lait, de la charcuterie-salaisonnerie, des plats cuisinés et traiteurs, de l'alimentation animale, des produits de la mer, de la transformation de légumes, de la boulangerie-pâtisserie-biscuiterie, des PAI, des algues, sans oublier les entreprises ayant leur siège en Bretagne, celles à capitaux étrangers, les grandes écoles et centres de transfert, ainsi que celles engagées dans des labels de qualité.

En nouveauté par rapport aux éditions précédentes, découvrez aussi la carte sur le machinisme agricole (cartographie réalisée dans le cadre du programme AgrETIC).

Les cartes existent aussi en version anglaise.

Le document est disponible à l'adresse suivante :

<http://www.bdi.fr/IAA>



Comité de rédaction



- Stéphanie BENVEL**
Chambre de commerce et d'industrie de région Bretagne
- Gilbert BLANCHARD**
CBB Capbiotek
- Hervé BOVI**
INSEE Bretagne
- Jean-Luc CADE**
ABEA
- Roland CONANEC**
CBB Capbiotek
- Gwénola FLOCH PENN**
Chambre d'Agriculture du Finistère
- Kristina FRETIERE**
DRAAF Bretagne
- Stéphane GOUIN**
Agrocampus Rennes
- Annie LAURENT**
Chambre de commerce et d'industrie du Morbihan
- Nathalie LE DREZEN**
Chambre d'Agriculture des Côtes d'Armor
- Gwenc'hlan LE GAL**
Chambre de commerce et d'industrie de région Bretagne
- Youenn LOHEAC**
Brest Business School
- Catherine MINIOT**
Chambre de commerce et d'industrie Rennes
- Sandrine MOUTAULT**
DRAAF Bretagne
- Joseph PENNORS**
Chambre d'Agriculture des Côtes d'Armor (Membre associé)
- Julie RIO**
Chambre régionale d'Agriculture de Bretagne
- Patrick ROLANDIN**
Banque de France
- Joëlle SALAÜN**
Chambre régionale d'Agriculture de Bretagne
- Nathalie SIMON-RICHARTE**
Conseil régional de Bretagne
- Hervé THIBOULT**
Chambre régionale d'Agriculture de Bretagne (Collège salariés)

Dépôt légal 3^{ème} trimestre 2016

Directeur de la publication : Jacques JADUEN

Responsable de la rédaction : Julie RIO

Maquette et exécution : PYGMALION - Rennes

Prix de l'abonnement :

105 € HT (TVA à 5,5 %) par an,

28 € HT (TVA à 5,5 %) au numéro

22,5 € HT (TVA à 5,5 %) le numéro spécial

La reproduction des informations contenues dans cette revue est autorisée sous réserve de la mention de la source : "Revue de l'Observatoire Économique des IAA de Bretagne".

Observatoire Economique des IAA de Bretagne
Chambre régionale d'Agriculture

Rue Maurice le Lannou

CS 74223

35042 Rennes Cedex



Cette revue trimestrielle d'informations bénéficie du soutien financier du Conseil Régional de Bretagne et de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

