



Les équipementiers de la restauration hors-domicile

N/Réf. **18.09.210/SYNEG**
JLP/APD

Eclaircissements sur la mise en œuvre du Règlement européen n° 517/2014 dit « F-Gas » dans le domaine des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles

Cette note, élaborée par la Commission Technique du SYNEG, est destinée à répondre aux questions que se posent les acteurs de la filière sur les échéances et le périmètre de mise en œuvre du Règlement européen n° 517/2014 dit « F-Gas », dans le domaine des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

Concernant les équipements neufs

À compter du 1er janvier 2020, tous les équipements et installations dont le GWP⁽¹⁾ des fluides frigorigènes est >2500, sont interdits de mise sur le marché.

A compter du 1er janvier 2022, les armoires réfrigérées de conservation, les meubles bas de conservation, les vitrines de présentation et de distribution, les appareils de distribution de repas, à groupe frigorifique logé, avec un circuit frigorifique hermétiquement-scellé (raccords par brasage, soudure, sertissage mécanique et même en cas de présence d'une valve de service type « Schrader »), dont le GWP des fluides frigorigènes est >150, sont interdits de mise sur le marché.

Note : un circuit frigorifique pourvu de raccords à visser n'est pas considéré comme hermétiquement scellé, les équipements pourvus de ce type de circuit ne sont pas concernés.

Les équipements du type cellules de refroidissement/congélation rapide n'étant pas destinés à la conservation, ne sont pas concernés.

Concernant la maintenance

Pour les équipements ayant une charge de fluide frigorigène inférieure à 40 tonnes équivalent CO2 (ex. 10kg de R404a ou 28kg de R134a), pas d'interdiction de ces fluides frigorigènes pour la maintenance.

La plupart des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles à groupe frigorifique logé sont dans ce cas.

Pour les équipements ayant une charge de fluide frigorigène supérieure ou égale à 40 tonnes équivalent CO2 (ex. 10kg de R404a ou 28kg de R134a) **et dont GWP >2500**, obligation d'utiliser des fluides régénérés ou recyclés à partir de 2020, jusqu'en 2030. Au-delà de 2030, interdiction de maintenance avec ces fluides.

Conséquences pour les fabricants de matériel de cuisines professionnelles

En grande cuisine, sont fréquemment utilisés des fluides frigorigènes de type HFC R404a (GWP = 3900), R407 (GWP = 1800) ainsi que R134a (GWP = 1300).

Les fluides frigorigènes de type HC, Isobutane (R600a) ou Propane (R290) ont un GWP <150 et répondent aux exigences de la réglementation F-Gas. Toutefois, ces fluides sont classés inflammable et selon la norme EN 60335-2-89 destinée aux appareils de réfrigération à usage commercial⁽²⁾, ils ne peuvent pour l'instant être utilisés au-delà de 150g de charge par circuit de réfrigération séparé.

Les fluides frigorigènes de type HC sont donc une alternative viable pour les matériels utilisant des petites charges (<150g) mais ne peuvent être envisagés actuellement pour des installations plus importantes. Pour illustration, un équipement frigorifique avec groupe logé destiné à la restauration peut utiliser 2kg de fluides frigorigènes.

Les producteurs de fluides frigorigènes et les fabricants de compresseurs frigorifiques travaillent actuellement sur de nouveaux fluides et composants adaptés aux spécificités des équipements de cuisines professionnelles.

(1) GWP = Global Warming Potential, Potentiel de Réchauffement Planétaire (PRP). Le GWP du CO2 est de 1

(2) EN 60335-2-89 Appareils électrodomestiques et analogues - sécurité. Partie 2-89 : Règles particulières pour les appareils de réfrigération à usage commercial avec une unité de condensation du fluide frigorigène ou un compresseur incorporé ou à distance

Mise à jour avril 2018