



**PARTICULIERS | AGRICULTEURS | ARTISANS | INDUSTRIELS**

# **VOS APPAREILS PEUVENT CONTENIR DES PCB**

## **PENSEZ À LES VÉRIFIER !**

***Vous détenez un ou plusieurs appareils électriques tels que transformateur, condensateur, radiateur à bain d'huile fabriqué avant 1994 ? Cet appareil peut contenir des PCB. Si c'est le cas, vous devez le faire décontaminer ou éliminer, avant le 1<sup>er</sup> janvier 2017 pour les appareils fabriqués avant 1976.***



Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie

[www.developpement-durable.gouv.fr](http://www.developpement-durable.gouv.fr)

# COMMENT SAVOIR SI VOUS ÊTES CONCERNÉ ?

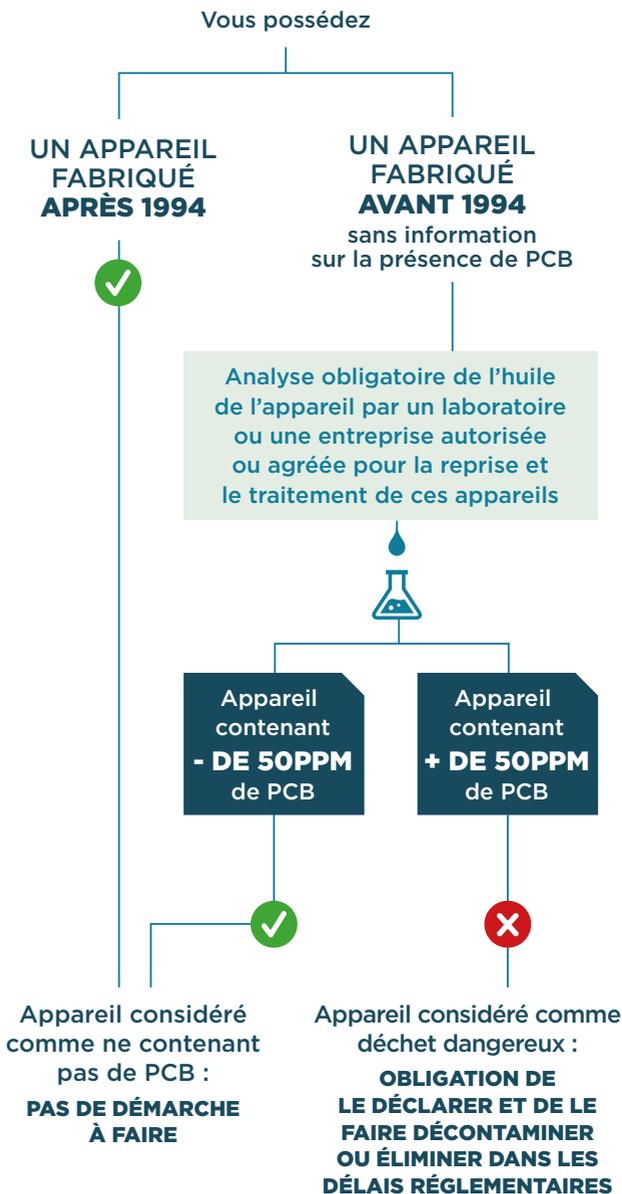
Les polychlorobiphényles et les polychloroterphényles, conjointement désignés sous l'abréviation PCB,

sont des composés organiques fabriqués industriellement.

Leurs propriétés chimiques ont conduit à les utiliser comme fluides isolants (huile) dans les transformateurs et les condensateurs, mais également dans certains radiateurs à bain d'huile ou autres équipements électriques (turbines, pompes).

Bien qu'ils soient désormais interdits, les PCB subsistent longtemps dans l'environnement, car ils sont peu biodégradables.

L'exposition aux PCB, à forte dose ou de manière répétée, est dangereuse pour la santé. L'ingestion de produits d'origine animale contaminés (lait, œufs, viande, poissons, surtout d'eau douce), est la principale voie d'exposition humaine aux PCB.



## VOTRE APPAREIL A UNE TENUEUR EN PCB SUPÉRIEURE À 50 PPM LES DÉMARCHES À FAIRE

**1** Faire une déclaration de détention d'appareil contenant des PCB auprès de l'inventaire national tenu par l'Ademe : [www.inventairepcb.ademe.fr](http://www.inventairepcb.ademe.fr) ou par téléphone au **01 40 88 29 29**, du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

*Si le volume de l'appareil est inférieur à 5 litres, la déclaration à l'inventaire national et l'étiquetage ne sont pas obligatoires.*

**2** Faire procéder à la décontamination ou à l'élimination de votre appareil par des entreprises autorisées ou agréées pour la reprise et le traitement de ces appareils :

- avant le **1<sup>er</sup> janvier 2017** si votre appareil a été fabriqué avant le **1<sup>er</sup> janvier 1976** ;
- avant le **1<sup>er</sup> janvier 2020** si votre appareil a été fabriqué après le **1<sup>er</sup> janvier 1976** et avant le **1<sup>er</sup> janvier 1981** ;
- avant le **1<sup>er</sup> janvier 2023** si votre appareil a été fabriqué après le **1<sup>er</sup> janvier 1981**.

### À NOTER

À l'exception des radiateurs à bain d'huile, un appareil contenant des PCB ne doit pas forcément être remplacé ; la décontamination permet de continuer à utiliser un appareil rendu plus sûr pour l'environnement et la santé.

### IMPORTANT

Il est recommandé de contacter le gestionnaire du réseau de distribution dont vous dépendez afin de réaliser les manipulations nécessaires (séparation de réseau notamment) lors des travaux sur vos installations intérieures.

## POUR EN SAVOIR PLUS

Site du ministère du Développement durable :

- liste des entreprises autorisées pour la reprise et le traitement de ces appareils ;
- étapes de la procédure ;
- réglementation en vigueur.

[www.developpement-durable.gouv.fr/pcb](http://www.developpement-durable.gouv.fr/pcb)

## CONTACTS

- [pcb@developpement-durable.gouv.fr](mailto:pcb@developpement-durable.gouv.fr)
- Réseau des directions régionales de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL)

# LA DIFFUSION DES PCB DANS L'ENVIRONNEMENT

## Dissémination accidentelle des PCB contenus dans des appareils

120 000 transformateurs  
contenant des PCB sont encore  
à éliminer ou décontaminer  
(source : CGEDD/CGAAER - Mission  
d'évaluation du plan PCB)

Plus de 25 % des analyses  
de sédiments des plans d'eau  
ou cours d'eau révèle la  
présence de 7 molécules de PCB  
(source : Ineris)

Contamination  
des sols

Contamination  
des milieux aquatiques

Ingestion par les  
bovins, ovins,  
volailles de l'herbe,  
du fourrage et de  
la terre pollués.

Ingestion  
par les poissons  
et autres animaux  
aquatiques

Présence  
dans l'assiette du  
consommateur

