

Roland May

Le CICRP, lieu de travail, lieu d'accueil... et la sécurité

Avec la collaboration de Thierry Valhem, intendant des ateliers de restauration,
et de Vincent Mercurio, ACOMO

Le CICRP mène principalement deux types d'activités au sein de ses murs qui nécessitent une attention particulière à la sécurité : des études et recherches scientifiques sur les problématiques d'altération et de conservation du patrimoine, conduites par ou sous la responsabilité d'agents du CICRP, et l'accueil d'œuvres en restauration, laquelle a été confiée à des restaurateurs libéraux par des maîtres d'ouvrages.

Ces activités concernent ainsi trois types de personnes : du personnel fonctionnaire de l'État ou de la ville de Marseille, des stagiaires, doctorants ou autres personnes temporaires, enfin des restaurateurs libéraux. Elles portent sur des aspects aussi variés que l'utilisation d'instrumentation scientifique, de produits, d'équipements techniques. La politique et les mesures mises en place en matière de sécurité en sein de l'institution, si elles se rapprochent techniquement de bien d'autres lieux, s'en distinguent par la responsabilité juridique propre d'un Groupement d'Intérêt Public (GIP) notamment par des conditions d'application à l'égard et par des personnes ne relevant pas de l'autorité de l'institution.

Le CICRP est en train de mettre en place divers dispositifs pour garantir la meilleure sécurité possible et assurer un suivi de ces dispositifs : comité d'hygiène et sécurité, document unique, révision du règlement intérieur, concertation avec les restaurateurs, etc.

Conservateur du patrimoine et spécialiste de l'Antiquité, **Roland MAY** a exercé dans divers musées (musée de Langres, 1981-1988 ; musée d'archéologie méditerranéenne de Marseille, 1988-1990 puis directeur adjoint des musées de Marseille, 1990-1992) avant de devenir conseiller pour les musées à la DRAC Rhône-Alpes (1992-2000). Spécialisé dans l'histoire et la politique des musées notamment dans les domaines de la conservation (réserves, gestion des collections...), ses travaux l'amènent au C2RMF à la tête du département de Conservation préventive et à publier divers articles dans la revue *Technè* (parmi lesquels « Conservation préventive et politique muséale », 2001 ; « Les réserves de musées : nouvelles missions, nouvelles fonctions, nouvelles appellations », 2005). Membre du comité européen de normalisation des biens culturels et coordinateur français du groupe « Conservation préventive : environnement », il est depuis 2007 directeur du CICRP.

roland.may@cicrp.fr
<http://www.cicrp.fr/>

Mots-clés : centre de conservation et de restauration ; déchets ; équipement ; formation ; laboratoire ; professionnels de la santé/sécurité du travail ; protection collective ; protection individuelle ; rapports humains ; radioprotection ; risques chimiques ; risques mécaniques

Introduction

Le Centre interrégional de conservation et de restauration du patrimoine créé en 2002 et situé à Marseille dans une ancienne manufacture de tabac dans le quartier de la Belle-de-Mai a la particularité d'être une institution unique en France au vu de son statut et de son activité.

Sa première particularité concerne son statut. Il s'agit d'un groupement d'intérêt public à vocation culturelle (GIPC)¹ qui a une identité juridique propre avec sa responsabilité civile et pénale.

Il s'agit donc pour le CICRP et sa direction de garantir la sécurité des hommes et des biens ; les œuvres accueillies en restauration sont assurées pendant tout leur séjour dans ses locaux. Si sur ce point de responsabilité, il est comparable au centre Arc-Nucléart à Grenoble - l'autre et seul autre GIPC existant en France dans le domaine de la conservation-restauration - il s'en différencie par le fait que le CICRP accueille des restaurateurs de statut libéral dans ses ateliers pour intervenir sur les œuvres.

On compte une cinquantaine de restaurateurs par an, certains habitués, d'autres occasionnels, au gré des marchés et des commandes, car ces restaurateurs sont choisis et rétribués par le propriétaire des œuvres. Le CICRP ne peut donc avoir de relation hiérarchique avec eux, c'est la seconde particularité de cette institution. Il est à noter que le personnel du CICRP se compose de 28 permanents, 23 fonctionnaires de l'État et 5 de la ville de Marseille, mis à disposition par leurs administrations d'origine.

À ceci se greffe un contexte plus habituel dans les centres de conservation-restauration : la présence d'équipements (fig. 1) et de produits liés au laboratoire d'études et de recherches² ainsi que l'accueil de stagiaires, de doctorants, etc. soit une quinzaine de personnes séjournant en moyenne 5 mois au CICRP.

1 Le CICRP est un GIPC créé en 2002 regroupant l'État, Ministère de la Culture, la ville de Marseille, le Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur et le Conseil régional des Bouches du Rhône. Ce statut avait été retenu en 2002 car il était le seul existant à l'époque permettant de regrouper un tel partenariat.

2 Le CICRP comprend un laboratoire comprenant une équipe de 5 ingénieurs (3 chimistes, 2 géologues), un technicien de recherche (entomologie-microbiologie), une chef de travaux d'art (conservation préventive, patrimoine écrit), un technicien d'art (pierre), 2 techniciennes photographes dont une est habilitée à faire des radiographies. Le laboratoire est équipé de 2 équipements de microfluorescence X, un diffractomètre des rayons X équipé d'un capillaire, un spectromètre infrarouge à transformée de Fourier couplé à un microscope équipé d'un ATR-Ge, un spectromètre Raman couplé à un microscope et à une fibre optique, équipé de deux lasers à 514 et 785 nm, une chromatographie en phase gazeuse couplée à un spectromètre de masse quadripolaire et équipée d'un pyrolyseur et d'une canne d'introduction directe, une chromatographie en phase liquide, un appareillage pour l'analyse thermique différentielle, l'analyse thermogravimétrique et l'analyse calorimétrique différentielle, une loupe binoculaire et un microscope optique équipé d'une microforeuse et d'une platine chauffante, du matériel de terrain (appareil de mesure de la vitesse du son, fissuromètres, thermohygromètres, pycnomètre, UV mètre, spectrocolorimètre, caméra multispectrale, etc.), des enceintes de vieillissement (climatique, UV, brouillard salin), des studios de prise de vue pour les photographies scientifiques et la radiographie X (160kV) qui est équipée d'une radioscopie, un laboratoire d'essais pétrophysiques, un atelier de préparation des échantillons.



Fig. 1 – Diffractomètre © Roland May

Enfin pour achever ce tableau, les locaux du CICRP se déploient sur trois corps de bâtiments en forme de grand U autour d'une cour et sur une superficie totale de 7500m²³. Il est à signaler que 2/3 de ces bâtiments appartiennent à la ville de Marseille et un tiers à l'État. Nombre de travaux sont réalisés par le CICRP lui-même mais certaines questions, par leur complexité ou leur coût, relèvent du propriétaire ; il s'agit donc, selon les bâtiments, d'assurer un dialogue avec les services ou les maîtres d'œuvres dans un objectif de service et d'institution unique... Les ateliers occupent environ 2500m² et sont adaptés, ainsi que certains équipements, à l'accueil d'œuvres de grand et de très grand format (fig. 2 et 3).



Fig. 2 – Fosse pour les grands formats © Roland May



Fig. 3 – Trappe © Roland May

Dans le cadre du second mandat du CICRP⁴, la sécurité a été mise en avant, avec l'objectif de conforter les éléments mis en place dès l'ouverture du centre (convention avec les restaurateurs, procédures d'utilisation de produits...) et de parfaire ces dispositifs.

3 Le bâtiment A comprend les services administratifs, la documentation et la bibliothèque ; le bâtiment B le laboratoire et l'imagerie scientifique ; le bâtiment D les ateliers de restauration.

4 Un GIP est renouvelé tous les 5 ans : après un premier mandat (2002-2006) marqué par la mise en place et le démarrage de l'institution, le second mandat (2007-2011) a été placé sous le signe du confortement de l'institution, en termes d'activité et de procédures, dont fait partie la sécurité des biens et des hommes.

Ceux-ci concernent trois secteurs⁵ : la réglementation générale du CICRP, les restaurateurs et leurs activités dans les locaux du CICRP et enfin la gestion et l'environnement des équipements et leur utilisation.

A. LA REGLEMENTATION GENERALE DU CICRP EN MATIERE DE SECURITE

Sur le plan général, une personne, Vincent Mercurio, assure les fonctions d'ACMO. Il est la personne-ressource et la personne-relais entre les différents acteurs présents au CICRP. Il travaille en étroite relation avec le chargé de la logistique des bâtiments, Yves Meynaud, et Thierry Valhelm, chargé de l'intendance des ateliers de restauration (matériel pour les agents du CICRP et celui mis aussi à disposition des restaurateurs, climatisation, etc.). Enfin il assure le suivi des produits au CICRP (stockage et évacuation des déchets) et veille à connaître les produits présents, commandés par le CICRP ou apportés par les restaurateurs pour leurs travaux.

Afin de donner toute sa place à ce sujet, le CICRP s'est doté en 2009 d'un **comité d'hygiène et de sécurité**, pourtant non obligatoire au vu du nombre d'employés permanents. Il regroupe, sous l'égide du directeur et de la secrétaire générale, les personnes citées dans le paragraphe précédent, un ingénieur de l'équipe ainsi que le médecin du travail qui suit le personnel du CICRP.

Il se réunit une ou deux fois par an pour évoquer les problématiques générales. Une main courante est mise à disposition du personnel pour signaler les dysfonctionnements.

Enfin le CICRP est doté d'un **règlement intérieur et de divers protocoles**. Le règlement intérieur a été revu au cours de l'année 2010 afin de faire un bilan de près de 10 ans de fonctionnement, qui a vu le CICRP passer de 17 personnes en 2002 à 28 en 2010 et un accroissement de l'activité avec aujourd'hui une centaine d'œuvres accueillies par an et une cinquantaine de restaurateurs et des travaux scientifiques en laboratoire et d'imagerie scientifique conséquents⁶.

L'année 2009 a fait l'objet de la commande et du rendu d'un **document unique**.

Parallèlement un audit auprès de Véritas a permis de vérifier et d'améliorer le cas échéant, les installations électriques.

Il s'agit, à partir de 2010, de définir un programme et de mettre en œuvre les améliorations préconisées.

Elles vont concerner prioritairement les postes de travail des équipements scientifiques et les installations dans les ateliers (extraction d'air, hottes, armoires, etc.).

Enfin chaque année, un **exercice d'évacuation** a lieu ainsi qu'une **formation d'intervention à l'urgence en cas de feu** (maniement d'extincteur) ; cet exercice est ouvert aussi aux restaurateurs accueillis au centre.

5 Nous placerons dorénavant le mot sécurité sous le seul registre de la sécurité des hommes, celle des œuvres (assurances, conventions, sécurité et sûreté) ayant été réglée dès 2002.

6 Bilan des photographies réalisées en 2009 : 2730 prises de vues, 361 radiographies.

B. LES RESTAURATEURS ET LEURS ACTIVITES DANS LES LOCAUX DU CICRP

L'autre enjeu se concentre sur les restaurateurs et leurs conditions de travail dans les ateliers du CICRP⁷. La difficulté réside dans le statut libéral des restaurateurs qui ne relèvent donc pas du CICRP, leur présence est irrégulière et les pratiques et habitudes de leurs propres ateliers sont confrontés aux règles de la structure et à la cohabitation avec d'autres restaurateurs.

Dès l'ouverture, le CICRP a mis en place des **conventions annuelles** avec les restaurateurs et un **règlement intérieur propre à l'activité de restauration**. Il a ensuite essayé d'améliorer au cours des années les conditions de travail et de sécurité pour ces restaurateurs (fig. 4 et 5).



Fig.4 et 5 – Ateliers de restauration et poste de travail restaurateurs © Roland May

Il a été décidé en 2009 de reprendre les conventions et le règlement intérieur afin de les réactualiser. Sur le strict plan de la sécurité, il s'agissait d'abord de réaffirmer des règles pas toujours respectées par certains restaurateurs et par le CICRP pris dans la dynamique de l'ouverture. La réaffirmation du rôle de l'ACMO, d'une présence plus constante d'un intendant des ateliers et plus globalement d'une affirmation plus forte de règles et de modalités de fonctionnement au sein du CICRP devraient ancrer mieux cette conscience collective de la sécurité et ceci quel que soit le statut du travailleur ou la nature de son activité.

La question de la sécurité dans ce chapitre relève plus de la conscience individuelle et collective que de dispositifs administratifs qui globalement existent. On peut citer l'exemple des produits (solvants...) amenés par les restaurateurs. On a beaucoup de mal, alors que les documents contractuels le stipulent, à obtenir la liste et les fiches techniques de données de

7 L'opération de restauration est définie par le commanditaire et le restaurateur dans le dispositif des appels d'offre, le CICRP peut être associé aux différentes étapes. Lorsque le maître d'ouvrage a fait son choix et les a fait valider (autorisation de travaux de la part de la CRMH de la région concernée ou par la commission régionale de restauration des Musées de France), l'œuvre est amené au CICRP qui la prend en charge : il assure d'une part de bonnes conditions de conservation (environnement, manipulation, stockage) et réalise l'imagerie scientifique. Il peut aussi en accord avec le maître d'ouvrage procéder à des études pour assister la restauration. Le restaurateur choisi par le maître d'ouvrage va réaliser l'opération dans les ateliers du CICRP et bénéficier d'équipements et d'accompagnement scientifique pour le faire dans des conditions que ne lui offrent pas l'atelier privé. L'accueil d'œuvres en restauration obéit donc la plus part du temps à des préoccupations et des objectifs spécifiques et justifie la réalisation des travaux au CICRP.

sécurité des produits introduits, à la fois pour connaître le stock et la nature. Ainsi il est mentionné que seules des quantités de 1 litre sont autorisées dans les ateliers, une plus grande quantité doit, le cas échéant, être centralisée dans un espace spécialement équipé où sont également abrités les produits du CICRP (fig. 6).



Fig. 6 – Espace de stockage des produits dangereux © Roland May



Fig. 7 – « Pots » de solvant © Roland May

Il est aussi mentionné que les récipients doivent comporter l'identification du produit, le nom de l'utilisateur, les dates de péremption, etc. mais ces éléments sont peu fournis. Les armoires attribuées aux restaurateurs et destinées au stockage de leur matériel ainsi que les armoires spécifiques au stockage des produits sont pleines de « bocaux de confiture », plus ou moins étiquetés et laissés même après le passage du restaurateur (fig. 7).

Le médecin du travail lors d'une de ses visites a préconisé le port de masque, de gants, etc. sans trouver toujours un réel écho malgré un affichage de prévention récent et l'utilisation des produits sous aspiration (matériel mis à disposition) pour la sécurité et la prise en compte des autres personnes présentes dans ces espaces.

Face à ce constat qui tient plus « de mauvaises habitudes » que d'une volonté consciente, le CICRP a acquis en 2009 des petites « poubelles » à clapet pour que les restaurateurs y jettent cotons et autres supports imbibés de solvant. Nous avons aussi décidé d'acquérir en 2011 des récipients pour les produits, avec des étiquettes fournies que les restaurateurs pourront remplir, nous autorisant aussi à la lecture des dates d'usage de jeter les produits périmés ou présents depuis trop longtemps.

Ces remarques posent la question d'admettre et de respecter une discipline générale. Si ce constat peut être formulé quelques fois à l'égard de l'équipe permanente, on peut par pédagogie et par répétition obtenir des résultats. Ceci est beaucoup plus difficile pour des acteurs de passage pour lesquels le CICRP n'est pas leur lieu de travail le plus habituel. Il est toutefois un lieu de travail, une institution où l'on se doit de respecter les règles en vigueur.

Il s'agit donc plutôt d'un besoin de prise de conscience personnelle de la profession et de ses risques, la vie commune au CICRP n'en étant que le révélateur et on peut - et il faut -

s'interroger sur les conditions de sécurité dans les ateliers privés et le contenu des formations pour une profession laissée, de part son statut, à elle-même.

C. LA GESTION ET L'ENVIRONNEMENT DES EQUIPEMENTS ET LEUR UTILISATION

Enfin le dernier point de sécurité concerne l'utilisation d'équipements et de machines au CICRP.

Certaines sont accessibles aux restaurateurs (atelier bois, atelier arts graphiques), du moins à ceux qui savent et sont habilités à les utiliser (fig. 8). Pour les autres, le personnel des ateliers est chargé du bon usage des matériels et peut assister et aider les utilisateurs.

Plus globalement, toutes les machines et équipements ont fait l'objet d'une notice d'utilisation et d'un protocole d'urgence et d'arrêt, fixés à la machine.

Enfin un ingénieur, Christine Benoit, a été formé à la radioprotection et assure un lien avec le médecin du travail et les instances référentes sur cette question. Une attention toute particulière est portée sur la salle de radiographie (fig. 9).



Fig. 8 – Atelier bois © Roland May



Fig. 9 – Salle de radiographie © Roland May

Conclusion

La sécurité est un enjeu important, quelquefois complexe, pour le CICRP car il s'agit d'assurer une **ligne directrice générale fondée sur la sécurité au quotidien**, sur de bonnes habitudes et de bonnes pratiques dans une institution où la cohérence doit se construire à chaque moment, puisqu'elle est basée sur un socle unique mais aussi sur une mosaïque : différents partenaires, propriétaires, maîtres d'ouvrages, personnel permanent, acteurs de passages, etc.

Aussi le dialogue et une meilleure insertion des restaurateurs dans la dynamique de l'établissement nous paraissent nécessaires car les questions de sécurité sont souvent ressenties comme des contraintes. Mener parallèlement **une politique d'hygiène et de sécurité pour l'institution et son personnel** dans un objectif d'exemplarité et **une politique d'accueil voire de confort⁸ pour les restaurateurs** afin qu'ils s'approprient aussi les lieux est, à notre avis, une bonne voie pour créer cette unité là où il n'y a, de fait, que cohabitation.

⁸ Cette qualité d'accueil n'est pas seulement matérielle et cantonnée aux bons équipements. La tenue d'une ou de deux réunions annuelles avec les restaurateurs volontaires permet de parler du CICRP, de les associer, de dialoguer avec eux sur notre cohabitation (règlement intérieur, conventions...), de les inviter à des activités ou à des moments de vie du CICRP (conférences mensuelles, vœux...) : ce sont autant d'éléments pour établir un dialogue de confiance et de coopération, en matière de sécurité par exemple.