

## DOMMAGES AUX BIENS - INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

### Contexte et enjeux

L'agroalimentaire concentre sur un même site, combustibles, procédés thermiques, atmosphères poussiéreuses, installations frigorifiques et stocks périssables à forte valeur. Cette combinaison génère une sinistralité rare mais potentiellement catastrophique : incendie, explosion, contamination et pertes d'exploitation pouvant se cumuler très rapidement. L'assurabilité dépend d'une lecture fine des procédés, équipements et concentrations de valeur propres à chaque site.

### Vulnérabilités techniques transversales

🔥 Thermique — fours, friteuses, séchoirs, gaines : dépôts combustibles, propagation couvante

💨 Pulvérulents — silos, élévateurs, filtres : explosion primaire/secondaire (ATEX)

❄️ Froid — chambres froides, panneaux sandwich : destruction accélérée des marchandises

⚡ Utilités — réseau électrique, gaz, vapeur, automates : arrêt site sans incendie

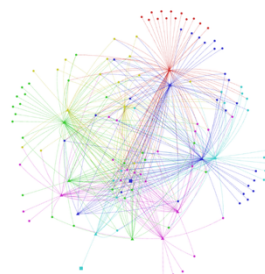
### Attentes du marché

Les assureurs conditionnent leur engagement à : un sprinklage adapté, un compartimentage coupe-feu, une détection précoce, une maîtrise des poussières (ATEX), maintenance documentée, PCA et contrôle des travaux par points chauds. La qualité de la donnée technique devient un critère central, bien sûr des valeurs fiables mais aussi des équipements documentés et caractérisés qui peuvent alimenter des scénarios PML.

### Approche Senoee

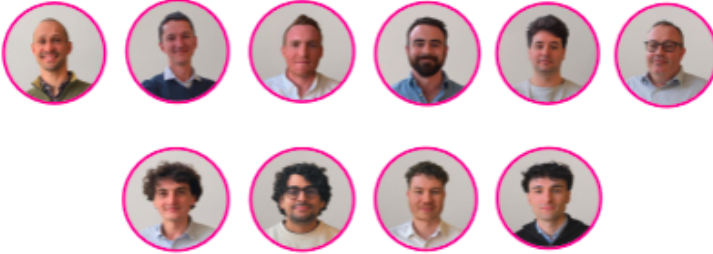
Dans l'agroalimentaire, les enjeux portent surtout sur la diversité des procédés, la vulnérabilité des utilités, la criticité de la chaîne du froid, la dépendance à quelques équipements structurants et l'effet massif d'un sinistre sur les stocks et la continuité d'exploitation. Senoee répond à ce besoin en structurant une vision technique homogène du site, qui distingue clairement bâtiments, lignes de production, installations frigorifiques, utilités, stockages et équipements critiques.

Cette approche permet de mieux qualifier les valeurs assurables, d'identifier les goulots de production, de mettre en évidence les zones de concentration de valeur et de mieux documenter les scénarios de perte maximale probable. Elle facilite ainsi une lecture plus précise de la criticité réelle du site, au-delà d'une vision générique "usine + entrepôt + stock".



Sous-secteur	Risques dominants & points de vigilance assureur
 <b>Céréales, Meunerie, Alimentation animale</b>	Risque explosion le plus élevé du secteur : silos, élévateurs, convoyeurs, filtres en atmosphère poussiéreuse. Propagation primaire → secondaire rapide. Conformité ATEX, nettoyage rigoureux et aspiration sont des prérequis d'assurabilité. <b>Senoee</b> : identification et cartographie fine des silos, élévateurs, transporteurs, etc, avec qualification homogène des zones (ex ATEX), des capacités et des technologies
 <b>Produits laitiers</b>	Tours de séchage à fort potentiel incendie/explosion (chaleur + particules fines). Lignes de transformation très intégrées : pasteurisation, évaporation, fermentation. Interruption = destruction de lots périssables + pertes d'exploitation élevées. <b>Senoee</b> : repérage précis des tours de séchage, évaporateurs, lignes thermiques, zones froides et actifs goulots de production.
 <b>Viande, Abattage, Charcuterie</b>	Combinaison feu + perte du froid + contamination sanitaire : un sinistre peut déclencher une crise d'exploitation bien au-delà du dommage matériel. Redémarrage long : décontamination, requalification sanitaire obligatoires avant reprise. <b>Senoee</b> : lecture consolidée des bâtiments de process, installations frigorifiques, zones de stockage, utilités et équipements critiques de continuité.
 <b>Surgelés &amp; Plats cuisinés</b>	Process très intégré (chaud → froid) : dépendance en chaîne entre zones thermiques et frigorifiques. Panne d'utilité ou d'automate = arrêt complet de ligne. Stocks et en-cours à forte valeur détruits rapidement en cas de perte du froid. <b>Senoee</b> : mise en évidence des dépendances entre cuisson, conditionnement, surgélation, froid, automatismes et utilités.
 <b>Sucre, Confiserie, Chocolaterie</b>	Forte charge combustible (emballages, sucres, huiles, produits finis) + procédés thermiques (cuisson, fusion, tempérage). Feux couvants dans les zones d'extraction difficiles à localiser. Propagation simultanée aux lignes de conditionnement. <b>Senoee</b> : inventaire technique des fours, cuves, lignes de cuisson, extractions, filtres et équipements de conditionnement
 <b>Fruits &amp; Légumes transformés</b>	Coexistence zones humides/sèches : risque de corrosion, dysfonctionnement des protections et défaillances électriques. Bâtiments anciens fréquents. Sinistres matériels significatifs malgré un risque explosion généralement moins central. <b>Senoee</b> : meilleure lecture des bâtiments, réseaux, utilités, zones humides/sèches et installations électriques
 <b>Boissons</b>	Lignes d'embouteillage fortement automatisées : un défaut électrique ou technique immobilise l'ensemble du flux. Concentration de valeur dans les stocks finis (chais, entrepôts). <b>Senoee</b> : cartographie détaillée des lignes d'embouteillage, locaux électriques, zones de stockage, chais, emballages et utilités critiques.
 <b>Entrepôts frigorifiques</b>	Sinistre rapidement total (bâtiment + équipements + marchandises) avec accès difficile pour les secours. Panneaux sandwich combustibles, propagation via isolants. Sprinkler adapté, compartimentation et redondance du froid : critères clés d'assurabilité. <b>Senoee</b> : qualification précise des chambres froides, groupes froid, compresseurs, panneaux sandwich, volumes stockés et redondances de production frigorifique.

## VALEURS EN ASSURANCE &amp; DONNÉES TECHNIQUES



Senoee compte 25 collaborateurs, dont 9 experts en valorisation, intervenant en expertise préalable ou algorithmique, avec une expérience allant de 3 à 19 ans.

## Expertise préalable

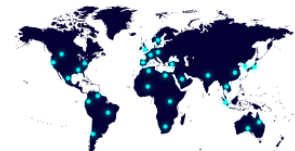


2 393

Expertises réalisées

46 142 644 m<sup>2</sup>

Surface expertisée



62

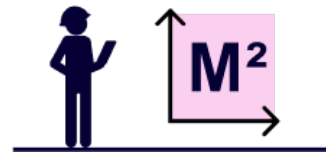
Pays visités

## Valorisation algorithmique

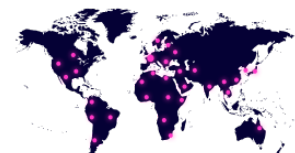


13 681

Sites valorisés

37 553 291 m<sup>2</sup>

Surface valorisée



105

Pays concernés

## Donnée technique normalisée



484

Unités

(production, surface commerciale, stockage...)



2 222

Types d'équipement

(cuve, presse, serveur, convoyeur...)



21

Types de capacité

(volume, puissance, longueur...)