



**Arrêté préfectoral n° 2015007-0004**  
**de prescriptions complémentaires**  
**modifiant la raison sociale et le périmètre d'autorisation de la plate-forme territoriale,**  
**logistique et technique défini par l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 08 janvier 2009 et**  
**située au lieu-dit « Christol la Madeleine »**  
**Hameau de Montredon - Carcassonne**

Le Préfet de l'Aude,  
Chevalier de la Légion d'Honneur,

VU le code de l'environnement et notamment son titre I<sup>er</sup> du livre V de la partie législative et son livre V de la partie réglementaire ;

VU l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 en date du 08 janvier 2009 autorisant le Centre Hospitalier à exploiter une plate-forme territoriale, logistique et technique au lieu-dit « Christol la Madeleine » Hameau de Montredon sur la commune de Carcassonne ;

VU la demande en date du 4 juin 2014, complétée par courrier en date du 2 septembre 2014, par Joël BUFFA agissant en qualité de Directeur du Groupement Audois de Prestations Mutualisées (GAPM) dont le siège social est situé 1820 chemin de la Madeleine - Montredon – 11000 CARCASSONNE Cedex, ci-après dénommé l'exploitant, par lequel il déclare un changement de raison sociale et une modification du périmètre d'autorisation défini par l'arrêté préfectoral du 08 janvier 2009 susvisé ;

VU le dossier – version informatique - déposé à l'appui de sa demande,

VU le rapport et les propositions en date du 16 septembre 2014 de l'inspection des installations classées,

VU l'avis du CODERST dans sa séance du 9 décembre 2014 au cours duquel le demandeur a été entendu,

VU l'absence d'observations du demandeur sur le projet d'arrêté présenté à l'issue du CODERST,

**CONSIDERANT** que la déclaration porte sur la modification de la raison sociale ;

**CONSIDERANT** que la déclaration porte sur la réduction du périmètre d'autorisation en excluant les installations de combustion et de réfrigération prises en charge par un autre exploitant distinct ;

**CONSIDERANT** qu'il convient de préserver, en permanence, l'accès à la réserve d'eau d'incendie implantée sur la zone d'un tiers ;

**CONSIDERANT** que les installations du site passent du régime de l'autorisation à celui de l'enregistrement au titre de la rubrique n°2340 de la nomenclature des ICPE ;

**CONSIDERANT** que sur l'appui de ce qui précède, la modification projetée par l'exploitant ne constitue pas une modification substantielle au sens de l'article R512-33 du code de l'environnement ;

**CONSIDÉRANT** que les conditions d'aménagement et d'exploitation fixées doivent tenir compte des disponibilités de l'ensemble des moyens de lutte contre l'incendie ainsi que de leur accès ;

Le pétitionnaire entendu,

**Sur** proposition du Secrétaire général de la préfecture,

**ARRÊTE**

## ARTICLE 1

Le Groupement Audois de Prestations Mutualisées (GAPM) dont le siège social est situé à 1820 chemin de la Madeleine – Montredon – 11000 Carcassonne Cedex est autorisé, sous réserve du respect des prescriptions annexées au présent arrêté, à exploiter sur le territoire de la commune de Carcassonne, – Hameau de Montredon, au lieu-dit "Christol la Madeleine », une plate-forme sanitaire territoriale logistique et technique, dont les installations sont détaillées dans les articles suivants.

## ARTICLE 2

Les prescriptions de l'article 1.1.3 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

### « Article 1.1.3 Installations non visées par la nomenclature ou soumises à déclaration ou soumises à enregistrement »

Les prescriptions du présent arrêté s'appliquent également aux autres installations ou équipements exploités dans l'établissement, qui, mentionnés ou non dans la nomenclature, sont de nature par leur proximité ou leur connexité avec une installation soumise à enregistrement à modifier les dangers ou inconvénients de cette installation.

Les dispositions de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 modifiées par le présent arrêté demeurent applicables complétées, le cas échéant, par les dispositions de l'arrêté ministériel du 14 janvier 2011 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2340 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

Les dispositions des arrêtés ministériels existants relatifs aux prescriptions générales applicables aux installations classées soumises à déclaration sont applicables aux installations classées soumises à déclaration incluses dans l'établissement dès lors que ces installations ne sont pas régies par le présent arrêté préfectoral d'autorisation, notamment :

- l'arrêté ministériel du 9 août 2007 modifié relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 2221,
- l'arrêté du 25 juillet 1997 modifié relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 2910. »

## ARTICLE 3

Les prescriptions de l'article 1.2.1 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

### « Article 1.2.1 Liste des installations concernées par une rubrique de la nomenclature des installations classées »

Rubrique	Alinéa	AS, A, E, D, NC	Libellé de la rubrique (activité)	Nature de l'installation	Critère de classement	Seuil du critère	Unité du critère	Volume autorisé	Unités du volume autorisé
2340	1	E	Blanchisseries, laveries de linge à l'exclusion du nettoyage à sec visé par la rubrique 2345	Matériel de lavage	Capacité de lavage de linge	7	t/j	> 5	t/j
2221		D	Préparation ou conservation de produits alimentaire d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc. : à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie.	Production de repas	Quantité de produit entrant	0,640	t/j	> 0,5 ≤ 2	t/j
2910	A	D	Combustion, à l'exclusion des installations visées par les rubriques 2770 et 2771.	2 séchoirs rotatifs 2 séchoirs démêloirs 1 sècheuse repasseuse 1 chaudière vapeur 1 préparateur ECS UCPA	Puissance thermique nominale	2,91	MW	> 2 < 20	MW
2915	1	D	Procédé de chauffage utilisant comme fluide caloporteur des corps organiques combustibles dont la température d'utilisation est égale ou supérieure au point éclair des fluides.	Huile utilisées dans la sècheuse repasseuse	quantité totale de fluides	160	1	> 100 < 1000	1

1185	2	NC	Gaz à effet de serre fluorés visés par le règlement (CE) n° 842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n° 1005/2009 (fabrication, emploi, stockage) ; Emploi dans des équipements clos en exploitation. Équipements frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieur ou égale à 300 kg.	Équipements de réfrigération UCPA et pharmacie fonctionnant au R404a de capacité unitaire supérieure à 2 kg.	Quantité cumulée de fluide	289,6	kg	< 300	kg
1432	2	NC	Stockage en réservoirs manufacturés de liquides inflammables visés à la rubrique 1430.	1 cuves à fioul de 5m3 liquides inflammables en pharmacie de 1m3	Quantité équivalente totale	2	m3	< 10	m3
1200	2	NC	Emploi ou stockage de substances ou préparations telles que définies à la rubrique 1000 à l'exclusion des substances visées nominativement ou par famille par d'autres rubriques.		Quantité totale	1	t	< 2	t
1530		NC	Dépôts de bois, papier, carton ou matériaux combustibles analogues.		Quantité totale stockée	772	m3	≤ 1000	m3
1611		NC	Emploi ou stockage d'acide chlorhydrique à plus de 20 % en poids d'acide, formique à plus de 50 %, nitrique à plus de 20 % mais à moins de 70 %, picrique à moins de 70 %, phosphorique, sulfurique à plus de 25 %, oxydes d'azote, anhydride phosphorique, oxydes de soufre, préparations à base d'acide acétique et d'anhydride acétique.		Quantité totale susceptible d'être présente	3,1	t	< 50	t
1630	B	NC	Emploi ou stockage de lessive de soude ou potasse caustique. Le liquide renfermant plus de 20 % en poids d'hydroxyde de sodium ou de potassium.		Quantité totale susceptible d'être présente	4,25	t	≤ 100	t
2220		NC	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc. à l'exclusion du sucre, de la fécule, du malt, des huiles et des aliments pour le bétail, mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes.		Quantité de produits entrants	0,960	t	≤ 2	t
2230		NC	(Réception, stockage, traitement, transformation, etc. du lait ou des produits issus du lait.		capacité journalière de traitement exprimée en litre de lait ou équivalent-lait	5200	l/j	≤ 70000	l/j
2925		NC	Atelier de charge d'accumulateurs		puissance maximale de courant continu utilisable	10	kW	> 50	kW

A (Autorisation) ou AS (Autorisation avec Servitudes d'utilité publique) ou E (Enregistrement) ou D (Déclaration) ou NC (Non Classé)

Volume autorisé : éléments caractérisant la consistance, le rythme de fonctionnement, le volume des installations ou les capacités maximales autorisées. »

#### ARTICLE 4

Les prescriptions de l'article 1.2.2 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

#### «Article 1.2.2 Situation de l'établissement

Les installations autorisées sont situées sur les communes, parcelles et lieux-dits suivants :

Communes	Parcelles	Lieu-dit
Carcassonne	MN 20 ; MN 22 ; MN 16	Christol la Madeleine

»

---

## ARTICLE 5

Les prescriptions de l'article 1.2.4 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

### «Article 1.2.4 Consistance des installations autorisées

#### Unité centrale de production alimentaire (UCPA) : 1312 m<sup>2</sup>

- une zone de réception et stockage (280 m<sup>3</sup> maximum de produits alimentaires) dans 4 chambres froides de 70 m<sup>3</sup> chacune (hors produits secs)
- une zone de pré-traitement équipée d'une zone réfrigérée et d'une chambre froide de 70 m<sup>3</sup> (chambre froide de transit)
- un atelier chaud – froid muni d'un équipement de "plonge batterie"
- une zone allotissement – export destinée à la préparation des plateaux repas
- une zone "laverie retour" comprend du matériel de lavage et de nettoyage
- une zone réfrigérée destinée aux "déchets fermentescibles ou non " de 121 m<sup>3</sup>

#### Unité centrale de blanchisserie : 2364 m<sup>2</sup>

- poste de réception, de tri et de préparation du linge sale
- ensemble de rails de transport, de transfert, d'ascenseurs et descendeurs
- 1 collecteur à peluche centralisé
- 1 tunnel de lavage des chariots
- un ensemble de lavage, essorage et séchage du linge "industriel" :
  - 1 tunnel de lavage de 14 éléments de 50 kg de linge par charge
  - 1essoreuse à pression
  - 2 sècheurs démêloirs
- un ensemble de lavage, essorage et séchage du linge "résidentiel" :
  - 1 laveuse essoreuse manuelle de 50 kg
  - 1 laveuse essoreuse manuelle de 110 kg
  - 2 sècheurs rotatifs
- une zone de stockage de produits chimiques et de préparation :
  - 2 cuves de lessive de soude de 1125 litres chacune
  - 2 containers d'agent de blanchiment de 1 m<sup>3</sup> chacun
  - 1 cuve de bisulfite de sodium de 500 litres
  - 1 cuve d'hypochlorite de sodium de 1 m<sup>3</sup>
  - des fûts d'acide acétique représentant un volume total de 1 m<sup>3</sup>
  - des fûts ou bidons d'agents désinfectant représentant un volume total de 400 litres
  - des fûts de produit mouillant représentant un volume total de 200 litres
  - des fûts d'adouccissant représentant un volume total de 200 litres
- un ensemble de finition (repassage vapeur et train à gaz, tunnel de finition, tri, couture, marquage...)
- une zone de distribution et d'expédition
- un ensemble de production de vapeur
  - 1 chaudière gaz à tubes de fumées de puissance unitaire d'environ 1710 kW installée dans le local blanchisserie et qui peut fonctionner soit au gaz naturel, soit au fioul
  - 1 cuve aérienne double enveloppe de 15 m<sup>3</sup> de stockage du fioul domestique

#### Unité centrale de stérilisation : 768 m<sup>2</sup>

- un ensemble d'équipements de réception, de préparation, de tri
- des aires de lavage manuel
- des aires de lavage machine
- 4 autoclaves d'un volume de 432 litres fonctionnant sous une pression de 3 bar
- un stérilisateur plasma de 100 litres

---

**Unité centrale de magasins hôteliers : 1106 m2**

- une zone de stockage réservée aux produits alimentaires secs représentant un volume global de stockage de 125 m3
- une zone de stockage réservée aux fournitures (hôtelières, bureautique, couches...) et produits (entretien, hygiène corporelle, médicaux non stérilisés...) représentant un volume global de stockage de 700 m3

**Unité centre de pharmacie : 1340 m2**

- une zone de réception, de préparation, de distribution
- une zone de stockage des médicaments représentant un volume global de stockage de 800 m3

**Utilités :**

- un réseau de distribution de gaz naturel
- une production d'air comprimée  
2 compresseurs d'air d'une puissance électrique nominale de 45 kW chacun placés à proximité immédiate de l'unité centrale de blanchisserie

**Une zone d'expédition****Une plate-forme de centralisation des déchets : 43 m2****Une galerie logistique** de liaison avec le centre hospitalier**L'édifice principal est constitué de deux étages :**

Les entités centrales suivantes sont situées au niveau du Rez-de-Chaussée de l'ensemble de l'édifice : UCPA, Magasin, Blanchisserie, Pharmacie, Stérilisation.

La partie administrative est située à l'étage.

Un niveau intermédiaire entre le rez-de-chaussée et le 1<sup>er</sup> étage est localisé autour de l'escalier central. Ce niveau intermédiaire accueille les archives.

**Rythme d'activité**

Pas d'activité en période nocturne.

Sont maintenues en service durant la période nocturne les installations suivantes :  
la chaufferie vapeur sera mise en service vers 6h du matin

**Surfaces concernées**

L'emprise du site représente environ 23 084 m<sup>2</sup>.

L'emprise totale des toitures est d'environ de 2 793 m<sup>2</sup>.

Les voiries et les parkings représentent une surface d'environ de 15 484 m<sup>2</sup>».

**ARTICLE 6**

Les prescriptions de l'article 3.2.2 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

**« Article 3.2.2 Conduits et installations raccordées**

N° de conduit	Installations raccordées	Puissance ou capacité	Combustible	Autres caractéristiques
3	1 chaudière à tubes de vapeur - blanchisserie	1710 kW	gaz de ville + fioul	production de vapeur
5	2 séchoirs démêloirs - blanchisserie	2 X 210 kW	gaz de ville	/

6	2 sècheurs rotatifs – blanchisserie	2 X 150 kW	gaz de ville	/
7	1 sècheuse repasseuse - blanchisserie	590 kW	gaz de ville	/
8	1 sècheuse repasseuse - blanchisserie	600 kW	/	Extraction de vapeur d'eau
9	1 blanchisserie, zone linge sale	5 000 m <sup>3</sup> /h	/	extraction d'air poussières / fibres odeurs vapeurs
10	2 générateurs d'eau sanitaire chaude – UCPA	2 X 80 kW	gaz de ville	/
11	1 hotte "piano" – UCPA, zone préparation froide	16 000 m <sup>3</sup> /h	/	extraction d'air odeurs
12	1 hotte "fours" – UCPA, zone cuisson / préparation	6 000 m <sup>3</sup> /h	/	extraction d'air odeurs
13	1 hotte "laverie" – UCPA, zone laverie	1 000 m <sup>3</sup> /h	/	extraction d'air odeurs

## ARTICLE 7

Les prescriptions de l'article 3.2.3 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

### « Article 3.2.3 Conditions générales de rejet

	Hauteur en m	Diamètre en m	Débit nominal en Nm <sup>3</sup> /h	Vitesse mini d'éjection en m/s
Conduit N° 3	14,5	0,550	2 350 Nm <sup>3</sup> /h	> 5
Conduit N° 5	11,5	2x0,4	2x5 000 Nm <sup>3</sup> /h	> 5
Conduit N° 6	11,5	2x0,3	2x4 000 Nm <sup>3</sup> /h	> 5
Conduit N° 7	11,5	2x0,2	2x1 600 Nm <sup>3</sup> /h	> 5
Conduit N° 8	11,5	2x0,2	4 300 Nm <sup>3</sup> /h	> 5
Conduit N° 9	11,5	0,6	5 000 Nm <sup>3</sup> /h	> 5
Conduit N° 10	7	2x0,2	2x80 Nm <sup>3</sup> /h	/
Conduit N° 11	7	0,9	16 000 Nm <sup>3</sup> /h	/
Conduit N° 12	7	0,71	6 000 Nm <sup>3</sup> /h	/
Conduit N° 13	7	0,315	1 000 Nm <sup>3</sup> /h	/

Le débit des effluents gazeux est exprimé en mètres cubes par heure rapportés à des conditions normalisées de température (273 kelvins) et de pression (101,3 kilopascals) après déduction de la vapeur d'eau (gaz secs). »

## ARTICLE 8

Les prescriptions de l'article 3.2.4 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

### « Article 3.2.4 valeurs limites des concentrations dans les rejets atmosphériques

Les rejets issus des installations doivent respecter les valeurs limites suivantes en concentration, les volumes de gaz étant rapportés :

- à des conditions normalisées de température (273 kelvins) et de pression (101,3 kilopascals) après déduction de la vapeur d'eau (gaz secs) ;
- pour les installations de séchage, les mesures se font sur gaz humides.

Le niveau d'une odeur ou concentration d'un mélange odorant est défini conventionnellement comme étant le facteur de dilution qu'il faut appliquer à un effluent pour qu'il ne soit plus ressenti comme odorant par 50 % des personnes constituant un échantillon de population. Le débit d'odeur est défini conventionnellement comme étant le produit du débit d'air rejeté, exprimé en m<sup>3</sup>/h, par le facteur de dilution au seuil de perception.

Concentrations instantanées en mg/Nm <sup>3</sup>	Conduit n°3		Conduit n°5 - 6 - 7 - 10	Conduit n°8 - 9	Conduit n°11 - 12 - 13	
	Gaz de ville	Fioul	Gaz de ville	/	/	
Combustible						
Poussières	5	50	N° 5 - 6 : 50 n° 7 : 10 n° 10 : 5	n° 8 : 10 n° 9 : 5	5	
SO <sub>2</sub>	35	170	35	/	/	
NO <sub>x</sub> en équivalent NO <sub>2</sub>	150	200	150	/	/	
Vapeurs d'eau	/	/	/	/	/	
Niveau d'odeur	/	/	/	/	Hauteur d'émission (en m)	Débit d'odeur (en m <sup>3</sup> /h)
					0	1 000 X 10 <sup>3</sup>
					5	3 600 X 10 <sup>3</sup>
					10	21 000 X 10 <sup>3</sup>
					20	180 000 X 10 <sup>3</sup>
					30	720 000 X 10 <sup>3</sup>

Conduit n° 5 et n° 6 : Conduit commun pour la combustion et l'air de séchage

Conduit n° 7 : Conduit séparé pour la combustion et l'air de séchage

En cas d'impossibilité liée à l'activité ou aux équipements, d'effectuer une mesure représentative des rejets, une évaluation des conditions de fonctionnement et des capacités des équipements d'épuration à respecter les valeurs limites est réalisée.

En tant que de besoin, M. le Préfet, sur proposition du service d'inspection, peut prescrire la réalisation d'un programme de surveillance renforcée permettant :

- la mise en place d'un observatoire d'odeurs afin de suivre un indice de gêne, ou de confort olfactif renseigné par la population au voisinage de l'installation,
- de quantifier, par des mesures d'intensité odorantes, l'évolution du niveau de l'impact olfactif de l'installation,
- une étude de caractérisation des rejets ou toute autre étude nécessaire à l'évaluation et à l'arrêt des nuisances. »

## ARTICLE 9

Les prescriptions de l'article 4.3.1 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

### « Article 4.3.1 Identification des effluents

L'exploitant est en mesure de distinguer les différentes catégories d'effluents suivantes :

- les eaux exclusivement pluviales et les eaux non susceptibles d'être polluées (eaux de toitures, espaces verts...),
- les eaux pluviales susceptibles d'être polluées (eaux de voiries, eaux de rétention, eaux provenant de l'établissement CEF – Centrale d'Énergie Fluides...) ; les eaux issues d'un accident ou d'un incendie (y compris les eaux utilisées pour l'extinction d'un incendie du site tiers limitrophe),
- les eaux polluées : les eaux de procédé (unité centrale de production alimentaire, unité centrale de blanchisserie, unité centrale de stérilisation, centrale d'énergie et fluides...), les eaux de lavages des sols, les concentrats issus de la production d'eau osmosée, les purges des chaudières et des circuits de refroidissement de l'établissement CEF...,
- les eaux résiduaires : les eaux issues des installations de traitement interne au site,
- les eaux domestiques : les eaux vannes, les eaux des lavabos et douches, les eaux de cantine. »

## ARTICLE 10

Les prescriptions de l'article 4.3.6.1.1.3 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont supprimées.

## ARTICLE 11

Les prescriptions de l'article 7.2.1 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.



---

## «ARTICLE 7.2.1 ACCÈS ET CIRCULATION DANS L'ÉTABLISSEMENT

L'exploitant fixe les règles de circulation et de stationnement, applicables à l'intérieur de l'établissement. Les règles sont portées à la connaissance des intéressés par une signalisation adaptée et une information appropriée.

Les voies de circulation et d'accès sont notamment délimitées, maintenues en constant état de propreté et dégagées de tout objet susceptible de gêner le passage. Ces voies sont aménagées pour que les engins des services d'incendie et de secours puissent évoluer sans difficulté.

L'établissement est efficacement clôturé sur la totalité de sa périphérie.

Toutes les parties de bâtiments doivent être aisément accessibles par les moyens d'intervention extérieurs.

Au moins deux accès de secours éloignés l'un de l'autre, et, le plus judicieusement placés pour éviter d'être exposés aux effets d'un phénomène dangereux, sont en permanence maintenus accessibles de l'extérieur du site pour les moyens d'intervention.

Les zones de stationnement sont judicieusement disposées pour éviter d'être exposés aux effets d'un phénomène dangereux.

Dans le cas où le deuxième accès n'est pas directement placé sous le contrôle de l'exploitant, un document dûment signé avec l'exploitant de ce deuxième accès définit explicitement son aménagement, son implantation et son mode d'utilisation permettant de répondre aux prescriptions du présent article ainsi que des articles 7.2.1.1 et 7.2.1.2 du présent arrêté.»

## ARTICLE 12

Les prescriptions de l'article 7.2.2 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

## « ARTICLE 7.2.2 BÂTIMENTS ET LOCAUX

Les bâtiments et locaux sont conçus et aménagés de façon à pouvoir détecter rapidement un départ d'incendie et s'opposer à la propagation d'un incendie.

L'ensemble des locaux dans lesquels sont présents des personnels de façon prolongée, sont implantés et protégés vis à vis des risques toxiques, d'incendie et d'explosion.

A l'intérieur des unités, les allées de circulation sont aménagées et maintenues constamment dégagées pour faciliter la circulation du personnel ainsi que l'intervention des secours en cas de sinistre.

Les percements ou ouvertures effectués dans les murs ou parois séparatifs, par exemple pour le passage de gaines ou de galeries techniques sont rebouchés afin d'assurer un degré coupe-feu équivalent à celui exigé pour ces murs ou parois séparatifs. Les conduits de ventilation sont munis de clapets coupe-feu à la paroi de séparation, restituant le degré coupe-feu de la paroi traversée.

Chaque unité (UCPA, blanchisserie, stérilisation, magasins hôteliers et pharmacie) sont isolés entre eux par des murs de classe REI 120 (coupe –feu de degré 2 heures).

Les portes d'intercommunication (y compris celles comportant des vitrages et des quincailleries) situées dans les unités (UCPA, blanchisserie, stérilisation, magasins hôteliers et pharmacie) sont de classe EI 60 et munies d'un dispositif de fermeture automatique qui peut être commandé de part et d'autre du mur de séparation des unités. La fermeture automatique des portes coupe-feu n'est pas gênée par des obstacles. Les portes (y compris celles comportant des vitrages et des quincailleries) dont l'accès donne sur la galerie logistique sont à minima de classe EI 60. Celles donnant sur l'extérieur présentent à minima des caractéristiques identiques au mur sur lequel elles sont fixées.

Les sols des aires et locaux de stockage sont incombustibles (classe A1).

Les structures porteuses et le plancher de la terrasse technique située au-dessus des chambres froides de l'UCPA seront de classe REI 60 (coupe-feu de degré 1 heure).

Tous les accès (portes ...) doivent en permanence rester très largement dégagés et, lorsqu'ils sont d'une classe inférieure au mur qui les soutient, être distant de tout stockage permanent de matières combustibles et/ou inflammables situé dans un rayon minimum de 5 m.

L'exploitant doit tenir à la disposition du service d'inspection tous les éléments et justificatifs (étude ingénierie de stabilité des structures au feu...) relatif aux caractéristiques et au comportement des structures et équipements sur les critères EUROCLASSES ainsi que sur les équipements de lutte contre l'incendie (étude incendie...). »

---

## **ARTICLE 13**

Les prescriptions de l'article 7.2.2.4 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont supprimées.

## **ARTICLE 14**

Les prescriptions de l'article 7.2.4 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

### **«7.4.4 Surveillance et détection des zones pouvant être à l'origine de risques**

Conformément aux engagements dans l'étude de dangers et, le cas échéant, en renforçant son dispositif, l'exploitant met en place un réseau de détecteurs en nombre suffisant avec un report d'alarme en salle de contrôle/surveillance.

L'exploitant dresse la liste de ces détecteurs avec leur fonctionnalité et détermine les opérations d'entretien destinées à maintenir leur efficacité dans le temps :

- la surveillance d'une zone pouvant être à l'origine des risques ne repose pas sur un seul point de détection ;
- la remise en service d'une installation arrêtée à la suite d'une détection, ne peut être décidée que par une personne déléguée à cet effet, après examen détaillé des installations, et analyse de la défaillance ayant provoqué l'alarme.

Le dispositif de détection automatique incendie doit, en permanence, être maintenu conforme au standard retenu par l'exploitant dans son dossier d'autorisation ou à un standard similaire. L'exploitant s'assurera en permanence de la compatibilité des produits stockés avec ce type d'installation et du respect des conditions de fonctionnement de ces détecteurs.

L'exploitant tient à la disposition du service d'inspection les éléments justifiant les caractéristiques, le type, le nombre et l'implantation des détecteurs installés (étude incendie...).

Les unités Blanchisserie, Stérilisation, magasins hôteliers et pharmacie sont équipées d'un dispositif de détection automatique incendie par détecteur de fumées de type optique ou de type multiponctuels selon les zones.

L'unité UCPA est équipée d'un dispositif de détection automatique incendie par détecteur de type thermovélocimétrique pour les zones de cuissons et de type optiques pour les autres zones.

Les archives et les bureaux sont équipés d'un dispositif de détection automatique incendie par détecteur de fumées de type optique.

A minima, chaque zone à risque (incendie ,explosion ..) identifiée et nécessitant la présence d'une détection doit être munie de deux détecteurs.

Les séchoirs gaz sont équipés d'un dispositif d'aspersion automatique (minimum 1 tête).

Ces installations sont conçues, installées et entretenues régulièrement conformément aux normes en vigueur.

Ces détecteurs sont associés, par zonage, à des tableaux de signalisation collectifs, des déclencheurs manuels, des diffuseurs sonores, 1 télétransmetteur.

Le déclenchement d'un détecteur et/ou la mise en défaut d'un détecteur se traduit par le report d'alarme située au poste de surveillance/commandement sécurité. »

## **ARTICLE 15**

Les prescriptions de l'article 7.6.4 de l'arrêté préfectoral n° 2008-11-6862 du 8 janvier 2009 sont remplacées par les dispositions du présent arrêté.

### **« ARTICLE 7.6.5 RESSOURCES EN EAU ET MOUSSE**

L'établissement doit disposer de ses propres moyens de lutte contre l'incendie adaptés aux risques à défendre et conformes aux normes en vigueur, et au minimum les moyens définis ci-après :

- des robinets d'incendie armés (RIA), situés à proximité des issues de secours ou des portes d'accès et à l'intérieur des zones de stockage et de production. Ils sont disposés de telle sorte qu'un foyer puisse être attaqué simultanément par deux lances en directions opposées. Ils sont utilisables en période de gel ;

- 
- le nombre minimal de RIA par atelier est :
    - blanchisserie – local process : 3 RIA
    - pharmacie – local stockage des solutés : 4 RIA
    - magasin : 3 RIA
    - galerie logistique : 4 RIA
    - zone d'expédition : 2 RIA
  - le réseau RIA est maintenu en permanence sous pression de 2,5 bars et un débit instantané de 28,8 m<sup>3</sup>/h ;
  - d'extincteurs répartis à l'intérieur des bâtiments et des zones d'activités, sur les stockages extérieurs et sur les aires extérieures et dans les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction doivent être appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les matières stockées.

Les canalisations constituant le réseau d'incendie sont calculées pour obtenir les débits et pressions nécessaires en n'importe quel emplacement.

Le réseau RIA est maillé et comporte des vannes de barrage en nombre suffisant pour que toute section affectée par une rupture, lors d'un sinistre par exemple, soit isolée. Un capteur de pression placé sur le réseau RIA relié à une alarme avec report au poste de surveillance/commande sécurité afin de prévenir de toute chute de pression en dessous d'un seuil pré-défini.

En ce qui concerne la ressource en eau incendie extérieure à l'établissement, celle-ci est constituée de :

- 2 bâches aériennes en béton de stockage de l'eau potable d'un volume de 250 m<sup>3</sup> chacune au minimum équipées d'un raccord pompier normalisé, implantées sur l'unité de la CEF exploité par le Centre Hospitalier de Carcassonne, aisément accessible et éloignées des zones à risque identifiées sur le site. L'exploitant s'assure de leur disponibilité opérationnelle permanente ;
- 4 poteaux d'incendie normalisés, situés à moins de 50 mètres des zones d'activité et de stockage et répartis autour du site : le réseau d'eau devra permettre le fonctionnement simultané de 2 de ces poteaux d'incendie, soit 120 m<sup>3</sup>/h au minimum. L'exploitant s'assure de leur disponibilité opérationnelle permanente. »

#### **ARTICLE 16 – Affichage**

En vue de l'information des tiers et conformément aux dispositions de l'article R512-39 du code de l'environnement :

- une copie du présent arrêté est déposée auprès de la mairie de Carcassonne et pourra y être consultée,
- un extrait de cet arrêté énumérant notamment les prescriptions auxquelles l'installation est soumise est affiché pendant une durée minimum d'un mois dans cette mairie.

Le maire de Carcassonne fera connaître par procès verbal, adressé à la préfecture, l'accomplissement de cette formalité.

Ce même extrait doit être affiché en permanence de façon visible dans l'établissement par les soins du bénéficiaire. Un avis au public est inséré par les soins de M. le préfet et aux frais de l'exploitant dans deux journaux locaux ou régionaux diffusés dans tout le département.

#### **ARTICLE 17 – Délais et voies de recours**

Le présent arrêté est soumis à un contentieux de pleine juridiction.

Il peut être déféré à la juridiction administrative (tribunal administratif de Montpellier) :

1° par les demandeurs ou exploitants, dans un délai de deux mois qui commence à courir du jour où lesdits actes leur ont été notifiés ;

2° par les tiers, personnes physiques ou morales, les communes intéressées ou leurs groupements, en raison des inconvénients ou des dangers que le fonctionnement de l'installation présente pour les intérêts visés à l'article L. 511-1 du code de l'environnement, dans un délai de un an à compter de la publication ou de l'affichage desdits actes.

Les tiers qui n'ont acquis ou pris à bail des immeubles ou n'ont élevé des constructions dans le voisinage d'une installation classée que postérieurement à l'affichage ou à la publication de l'arrêté autorisant l'ouverture de cette installation ou atténuant les prescriptions primitives, ne sont pas recevables à déférer ledit arrêté à la juridiction administrative.

---

**ARTICLE 18 – Exécution**

Le secrétaire général de la préfecture de l'Aude, l'inspection des installations classées, le maire de Carcassonne, sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté dont un avis est publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de l'Aude et une copie notifiée administrativement au Groupement Audois de Prestations Mutualisées (GAPM) dont le siège social est situé à 1820 chemin de la Madeleine – Montredon – 11000 Carcassonne Cedex pour l'exploitation de ses installations situées sur le territoire de la commune de Carcassonne, - Hameau de Montredon - au lieu-dit "Christol la Madeleine ».

Carcassonne, le 8 JAN. 2015

Le préfet

Pour le Préfet et par délégation  
le Secrétaire Général de la Préfecture



**Thilo FIRCHOW**