

PRÉFET DES BOUCHES-DU-RHÔNE

Direction régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement
de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Marseille, le 16 novembre 2011

Unité Territoriale des Bouches-du-Rhône
Équipe Territoriale de Marseille 1

Site du Prado

Standard : 04.91.83.63.63 - Fax : 04.91.83.64.09

**Rapport de l'inspection des
installations classées**

Nos réf. : HOPI D/GS13/2011

GIDIC : P3/64-10001

Affaire suivie par : Julien BIARD/RN

julien.biard@developpement-durable.gouv.fr

Tél. : 04.91.83.63.71 – Fax : 04.91.83.64.09

Objet : Installation classée pour la protection de l'environnement (ICPE) :
Demande d'autorisation d'exploiter de l'Assistance Publique des Hôpitaux de Marseille (AP-HM) concernant le projet de réalisation d'une Plate Forme Logistique (PFL) – Chemin de Saint Louis au Rove à Marseille (16ème).

Réf. :

1. Transmission préfectorale en date du 11 juillet 2011 – Affaire suivie par : Mme Lopez
2. Arrêté préfectoral n°2010-453A du 17 février 2011 portant ouverture de l'enquête publique
3. Avis de l'autorité environnementale en date du 7 février 2011
4. Rapport de recevabilité en date 20 janvier 2011
5. Transmission préfectorale en date du 23 décembre 2010 – Affaire suivie par : Mme Lopez

P.J. :

1. plan de situation
2. plan des abords
3. Projet d'arrêté préfectoral

Par transmission visée en référence (1), monsieur le Préfet des Bouches-du-Rhône a adressé à l'inspection des installations classées, le dossier de retour des enquêtes publique et administrative concernant la demande d'autorisation visé en objet.

Résumé :

L'AP-HM projette d'exploiter une plateforme logistique regroupant ses activités de blanchisserie (hors nettoyage à sec), de stérilisation, de préparation de repas et de logistique, nécessaires aux fonctionnement de ses établissements de soins. Le site projeté se trouve chemin de St Louis au Rove dans le 16ème arrondissement de Marseille.

Le projet est soumis à la réglementation des ICPE pour ses activités de blanchisserie (autorisation), de préparation de repas, de stockage de matières combustibles et ses installations de combustion (déclaration). Les enjeux environnementaux associés sont liés à la proximité de zones résidentielles, à la prévention du risque de pollution des eaux et la maîtrise des risques accidentels notamment d'incendie.

Le présent rapport fait la synthèse du dossier de demande d'autorisation d'exploiter, des résultats de l'enquête publique et de la consultation des services de l'Etat. Les prescriptions imposables à l'établissement sont reprises dans le projet d'arrêté préfectoral d'autorisation joint au rapport.

1 PRÉSENTATION DE LA DEMANDE

Renseignements sur le demandeur :

demandeur : Assistance Publique des Hôpitaux de Marseille (AP-HM)

adresse sociale : 80, rue Brochier 13354 Marseille cedex 05

forme juridique : Établissement Public de Santé

code APE : 0851A

adresse de l'ICPE : chemin de St Louis au Rove 13016 Marseille

1.1 Présentation du projet

L'Assistance Publique des Hôpitaux de Marseille (AP-HM) est un établissement public de santé assurant le fonctionnement des principaux hôpitaux de Marseille. L'AP-HM est porteuse d'un projet de Plate Forme Logistique (PFL) regroupant ses activités de blanchisserie, de stérilisation des appareils médicaux, de préparation de repas et de logistique.

Le projet sera réalisé et géré par le Groupement POLEMED (sociétés SEIEF, GESPACE et VINCI CONSTRUCTION) pour le compte de l'AP-HM, dans le cadre d'un contrat de partenariat public privé.

Le projet est situé chemin de Saint Louis au Rove dans le 16ème arrondissement de Marseille, quartier « Saint André », sur un terrain précédemment occupé par d'anciens entrepôts du groupe CASINO. Il s'agit aujourd'hui d'une friche industrielle.

La superficie du terrain atteint 41 117 m² répartis sur plusieurs parcelles cadastrales :

- Quartier « Saint André » : section C n°77 (38 302 m²) et C n°181 (1 100 m²),
- Chemin du ruisseau Mirabeau : parcelle du domaine public routier de l'État section C n° 183 (876 m²) – régime de sous occupation du domaine public,
- Chemin du ruisseau Mirabeau : parcelle section C n°182 (839 m²).

Ce terrain présente la particularité d'être survolé dans sa partie nord-ouest par un pont de l'autoroute A55, reliant Marseille à Martigues.

Au niveau du plan d'occupation des sols (POS), le terrain est réparti sur trois zones d'urbanisme différentes :

- Zone Ueb : dédiée aux activités économiques,
- Zone UD : zone périphérique de transition,
- Zone UC : zone périphérique d'extension urbaine, caractérisée par une urbanisation discontinue à dominante d'immeubles collectifs.

1.2 Régime de classement au titre de la nomenclature des installations classées

Les installations projetées relèvent de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement, au titre des rubriques listées dans le tableau ci-dessous.

Rubrique nomenclature ICPE	Désignation de la rubrique	Volume déclaré	Régime et rayon d'affichage
2340	Blanchisseries, laveries de linge, à l'exclusion du nettoyage à sec visé par la rubrique 2345. La capacité de lavage de linge étant supérieure à 5 t/j.	17 t/jour de linge traitées	A 1 km
2920-2a	Installations de réfrigération ou compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 ⁵ Pa. 2.a. Comprimant ou utilisant des fluides non toxiques, non inflammables pour une puissance absorbée supérieure à 500 kW.	1330 kW	A 1 km
1510	Stockage de matières, produits ou substances combustibles en quantité supérieure à 500 t dans des entrepôts couverts, à l'exclusion des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant par ailleurs de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage de véhicules à moteur et de leur remorque et des établissements recevant du public. Le volume des entrepôts étant : supérieure ou égal à 5000 m ³ mais inférieure à 50000 m ³	25 105 m ³	DC

2220	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. La quantité de produits entrant étant supérieure à 2 t/j mais inférieure ou égale à 10 t/j.	3,9 t/j	DC
2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires 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. La quantité de produits entrant étant supérieure à 500 kg/j mais inférieure ou égale à 2 t/j.	1,5 t/j	D
2910-A.2	Installation de combustion à l'exclusion des installations visées par les rubriques 2770 et 2771 : A. lorsque l'installation consomme exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds ou de la biomasse, à l'exclusion des installations visées par d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement en mélange avec les gaz de combustion des matières entrantes. Si la puissance thermique maximale de l'installation est : 2. Supérieure à 2 MW, mais inférieure à 20 MW	16 MW	DC
1530	Dépôts de papier, carton ou matériaux combustibles analogues y compris les produits finis conditionnés à l'exception des établissements recevant du public. Le volume susceptible d'être stocké étant : supérieure à 1000 m ³ mais inférieure ou égale à 20 000 m ³ .	610 m ³	NC
1532	Dépôt de bois sec ou matériaux combustibles analogues y compris les produits finis conditionnés à l'exception des établissements recevant du public. Le volume susceptible d'être stocké étant supérieure à 1000 m ³ mais inférieure ou égale à 20 000 m ³	330 m ³	NC
1432-2	Stockage en réservoir manufacturés de liquides inflammables visés à la rubrique 1430 : b. représentant une capacité totale équivalente totale supérieure à 10 m ³ mais inférieure ou égale à 100 m ³	Capacité équivalente 1,4 m ³	NC
2925	Ateliers de charge d'accumulateurs : la puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW	35 kW	NC
1131-2	Emploi ou stockage de substances toxiques et préparations telles que définies à la rubrique 1000, à l'exclusion des substances et préparations visées explicitement ou par famille par d'autres rubriques de la nomenclature ainsi que du méthanol. Substances et préparations liquides supérieure ou égale à 1t mais inférieure à 10 t	100 kg	NC
1172	Stockage et emploi de substances ou de préparations dangereux pour l'environnement, très toxiques pour les organismes aquatiques telles que définies à la rubrique 1000 à l'exclusion de celles visées nominativement ou par famille par d'autres rubriques. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : supérieure ou égale à 20 t mais inférieure à 100 t	800 kg	NC
1173	Stockage et emploi de substances ou de préparations dangereux pour l'environnement, toxiques pour les organismes aquatiques telles que définies à la rubrique 1000 à l'exclusion de celles visées nominativement ou par famille par d'autres rubriques. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : supérieure ou égale à 100 t mais inférieure à 200 t	500 kg	NC
1412-2	Stockage en réservoir manufacturés de gaz inflammables liquéfiés, à l'exception de ceux visés explicitement par d'autres rubriques de la nomenclature. Les gaz sont maintenus liquéfiés à une température telle que la pression absolue de vapeur correspondante n'excède pas 1,5 bar (stockages réfrigérés ou cryogéniques ou sous pression, quelle que soit la température. 2. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 6 t mais inférieure à 50 t	50 kg	NC
1630-B	Fabrication industrielle, emploi ou stockage de lessives de soude ou potasse caustique. B. emploi ou stockage de lessives : le liquide renfermant plus de 20% en poids d'hydroxyde de sodium ou de potassium. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 100 t mais inférieure ou égale à 250 t.	1000 kg	NC

A : Autorisation – DC : Déclaration soumise au contrôle périodique prévu par l'article L.512-11 du code de l'environnement – D : Déclaration – NC : Installations et équipements non classés mais proches ou connexes des installations du régime A.

Il est à noter que ce classement ne prend pas en compte les modifications apportées à la nomenclature des installations classées par le décret n° 2010-1700 du 30 décembre 2010, le dossier de demande d'autorisation ayant été déposé en Préfecture le 6 décembre 2010.

1.3 Présentation des installations

La future plate forme logistique sera organisée autour de quatre activités principales :

- une activité logistique (magasin),
- une activité de préparation de repas (cuisine),
- une activité de blanchisserie,
- une activité de stérilisation.

Le futur bâtiment comprendra 1 étage (niveau R+1) avec un parking en sous-sol.

La plateforme fonctionnera 52 semaines par an et 5 jours par semaine de 6h00 à 22h00 pour la majorité des activités, hormis, la stérilisation qui fonctionnera 6 jours sur 7 et l'expédition 7 jours sur 7.

La plateforme accueillera 287 personnes.

1.3.1 Activité logistique (1937 m²)

les activités logistique consisteront en :

- la réception et le stockage de produits groupés sur palettes,
- la manutention, la préparation et l'expédition des commandes,
- la gestion administrative des stocks et des flux.

Le magasin se situera en rez-de-chaussée de la zone nord-ouest du bâtiment. Les bureaux et locaux sociaux associés seront implantés au niveau R+1 en mezzanine.

Les produits stockés seront les produits consommables utilisés par les différents hôpitaux desservis par la plateforme. D'une manière générale, les produits stockés dans le magasin pourront relever des rubriques de la nomenclature suivantes :

- rubrique 1510 : environ 2017 m³ de produits combustibles divers (mobilier hospitalier, matériel médical, textile...),
- rubrique 1530 : environ 606 m³ de papier, carton ou combustibles analogues,
- rubrique 2663 : environ 943 m³ de produits dont 50% au moins de la masse unitaire est composé de matières plastiques (gants en latex, textiles en polyester...),
- rubrique 1532 : la quantité de palettes en bois utilisées sera limitée à 20 kg, soit 330 m³.

Le volume géométrique de l'entrepôt atteindra 25105 m³. L'entrepôt sera aménagé en 3 zones : une zone de réception des commandes, une zone de stockage sur racks et une zone de préparation et d'expédition des commandes.

1.3.2 Activité de préparation de repas (4091 m²)

La cuisine permettra la préparation des plateaux repas distribués dans les établissements hospitaliers. La capacité de production est évaluée à 13000 repas par jour (soit 3,9 t/j de produits d'origine végétale et 1,5 t/jour de produits d'origine animale).

La cuisine industrielle sera implantée au rez-de-chaussée de la zone nord-est. Le niveau R+1 sera dédié à l'implantation des locaux techniques de la cuisine (installations de production de froid), des bureaux, locaux sociaux et un restaurant d'entreprise. Le local déchets de la cuisine sera implanté au niveau R-1.

1.3.3 Activité de blanchisserie (3354 m²)

Les activités de blanchisserie sont réparties en rez-de-chaussée et au niveau R+1 de la zone sud-est du bâtiment.

Les camions de livraison de linge sale sont déchargés. Le linge réceptionné fait l'objet d'un tri entre les linges « plats » (serviettes de bain, de table, draps...), les linges « en forme » (blouses, pyjamas...), les linges « divers » (attaches, serre-poignets...).

Le lavage est réalisé par des tunnels de lavage sauf pour le linge « divers » lavé en machines à laver spécifiques, puis essoré et séché.

Le linge « plat » est repassé, plié, emballé en film plastique et rangé dans des casiers de transport. Le linge « en forme » est suspendu sur des cintres puis repassé, plié par passage dans un tunnel de finition et rangé en casier de transport.

La capacité de traitement atteindra 17 tonnes de linge par jour. Aucune activité de nettoyage à sec ne sera pratiquée dans la blanchisserie.

1.3.4 Activité de stérilisation (1826 m²)

L'unité de stérilisation sera située au rez-de-chaussée au sud-ouest du bâtiment. Le niveau R+1 est dédié aux bureaux et locaux sociaux et techniques.

La capacité de traitement est de 630 paniers, 40 chariots et 18m³ d'instruments en 4 heures.

Les instruments à stériliser seront déchargés, triés, lavés par un tunnel de lavage, contrôlés puis stérilisés par autoclaves, sans utilisation de sources radioactives.

1.3.5 Les utilités

La PFL accueillera également des utilités nécessaires au fonctionnement des 4 activités principales de la PFL.

- zone de quais mutualisés :

Le chargement et déchargement des camions de livraison se fera à partir de 17 quais répartis sur 3 zones :

- la zone de réception des produits de la cuisine et du magasin, située au nord de la plateforme (quais 1 à 6),
- la zone d'expédition des produits (commande magasin, plateaux repas, linges propres et matériels stérilisés), située au centre-ouest de la PFL (quais A à H),
- la zone de réception des instruments à stériliser et du linge sale, située au sud (quais 7 à 9).

- niveau R-1 :

Un parking sous-terrain sera créé sous la cuisine sur une surface d'environ 3470 m². Sa capacité sera de 127 places de parking réservées aux véhicules du personnel.

Une partie du sous-sol accueillera un local technique (ballon d'eau chaude sanitaire) et le local déchets de la cuisine.

- parking extérieur :

Il est prévu 33 places de stationnement Poids-Lourds (PL) sur le parking extérieur, dont 17 à quais et 52 places pour les véhicules légers (VL).

- aire de lavage des Poids-Lourds :

Le dossier de demande d'autorisation d'exploiter prévoyait initialement trois aires de lavage PL au nettoyeur haute pression, situées à l'Ouest du site.

Le projet retenu prévoit finalement une seule aire de lavage des camions au défilé, située au nord du site, à proximité du poste de garde (cf. point 3.1.2.2 du rapport).

- installations de combustion :

La chaufferie générale ou mutualisée, située au nord-est du site (à proximité du magasin), répondra à la moitié des besoins nominaux de la PFL en chauffage et en énergie d'alimentation des process. La production d'énergie sera assurée par trois chaudières, fonctionnant en simultanée, aux caractéristiques suivantes :

- un fonctionnement au gaz naturel, avec une possibilité de fonctionner au fioul domestique en cas de défaut d'alimentation en gaz sur deux appareils,
- une puissance calorifique unitaire de 1300 kW.

Un second local chaufferie nécessaire à la production de vapeur de l'unité stérilisation et de la blanchisserie comprendra une chaudière à tube de puissance unitaire 4103 kW. Le local sera situé au nord-ouest de la zone de stérilisation. Une seconde chaudière identique sera implantée pour un fonctionnement de secours uniquement. Le fonctionnement se fera au gaz naturel avec une chaudière équipée d'un brûleur mixte gaz/fioul en cas de défaut d'alimentation en gaz.

Les séchoirs utilisés en blanchisserie fonctionneront au gaz naturel avec une puissance thermique de 3864 kW.

- groupes électrogènes :

Deux groupes électrogènes, installés dans un local spécifique à proximité du magasin et de la chaufferie générale, constitueront une source d'alimentation de remplacement en cas de défaillance du réseau public d'alimentation électrique. La puissance nominale unitaire sera de 1500 kVA soit une puissance thermique d'environ 2300 kW/h.

Les groupes seront alimentés en fioul domestique et ne seront pas utilisés en Effacement de Jours de Pointe (EJP).

- stockages de liquides inflammables :

une cuve de stockage de fioul domestique d'une capacité de 10 m³ sera enterrée au nord-est du site. Elle permettra d'alimenter en fioul les groupes électrogènes, 2 des 3 chaudières mutualisées et une chaudière stérilisation. La cuve sera de type double enveloppe avec détecteur de fuite.

- installations de compression et de réfrigération :

Les installations de compression et de réfrigération seront principalement utilisées pour la production d'eau glacée (climatisation, groupes froids en cuisine) d'une puissance absorbée totale de 1219 kW et pour les besoins en air comprimé (3 compresseurs) d'une puissance absorbée totale de 111 kW. Les installations n'utiliseront pas de fluides inflammables ou toxiques.

- local de charge et engins de manutentions :

Les engins de manutention utilisés fonctionneront tous à l'électricité (chariots élévateurs, préparateurs de commandes, chargeurs/déchargeurs...). Un local de charge spécifique sera implanté au nord-ouest du magasin. La puissance totale de charge installée atteindra 35 kW.

- panneaux photovoltaïques :

Le projet initial prévoyait l'implantation d'une centrale photovoltaïque en toiture du magasin de 845 modules. Ce projet a été abandonné au cours de l'instruction du dossier.

2 INSTRUCTION ADMINISTRATIVE

2.1 Recevabilité du dossier

Le dossier de demande d'autorisation a été déclaré recevable au titre du livre V du code de l'environnement, le 20 janvier 2011. Conformément aux articles R.512-14 et R.512-21 du code de l'environnement, il a été soumis aux enquêtes publique et administrative.

2.2 Avis de l'Autorité Environnementale

L'avis de l'autorité environnementale sur l'évaluation environnementale du projet a été formulé le 7 février 2011. Il a été joint au dossier de demande d'autorisation d'exploiter.

2.3 Résultats de l'enquête publique

L'enquête publique prescrite par l'arrêté préfectoral n°2010-453A du 17 février 2011, s'est déroulée du 28 mars au 28 avril 2011, en mairie de Marseille (DPSP – 44 avenue Alexandre Dumas – Marseille (8ème)). Le commissaire-enquêteur a reçu les observations des intéressés.

2.3.1 Consultation du public

Au cours des permanences, une personne s'est présentée pour consulter le dossier et inscrire sur le registre d'enquête publique ses observations et remarques, transmises au maître d'ouvrage par le commissaire-enquêteur.

2.3.2 Conclusion du commissaire-enquêteur

Le commissaire-enquêteur a transmis l'ensemble des observations et remarques formulées par le public et les services territoriaux consultés. Les principales questions portent sur :

- la limitation des nuisances sonores,
- la limitation du trafic routier,
- la prise en charge par l'APHM des éventuelles modifications apportés sur les infrastructures urbaines,
- la gestion et le traitement des eaux mis en place,
- l'organisation du personnel,
- la mise en place d'un plan de tri et de gestion des déchets.

Ces remarques ont fait l'objet de réponses satisfaisantes de la part de l'APHM par courrier au commissaire-enquêteur du 8 juin 2011 complété le 10 juin.

Le commissaire-enquêteur conclut son enquête en émettant un avis favorable à la demande.

2.4 Avis des services administratifs

2.4.1 Avis de la Direction Régional des Affaires Culturelles (DRAC) PACA

Le Préfet de la région PACA a prescrit sur proposition de la DRAC PACA, par arrêté préfectoral n° 2011-186 du 11 avril 2011, la réalisation d'un diagnostic archéologique sur le site de la plateforme logistique, comprenant une phase d'exploration du terrain et une phase d'étude.

Le site se situe dans un secteur où sont mentionnés plusieurs sites et découvertes témoignant d'une occupation marquée durant l'Antiquité romaine.

2.4.2 Avis du Bataillon de Marins-Pompiers de Marseille

Le Bataillon de Marins-Pompiers de Marseille (BMPM) a émis les remarques suivantes :

- aménager et exploiter l'établissement conformément aux principales réglementations en vigueur,
- créer au niveau R+1 des issues de secours débouchant dans la « rue » (couloir entre les différentes activités) de manière à supprimer les impasses supérieures à 10 mètres dans les zones de bureaux, cuisine et stérilisation,
- aménager les marchandises dans l'entrepôt de la façon suivante :
 - surface des îlots au sol limité à 500 m²,
 - espace entre blocs et parois, et entre blocs et éléments de la structure au minimum 0,80 mètres,
 - espace entre 2 blocs au minimum 2 mètres,
 - hauteur de stockage limité à 8 mètres,
 - une distance minimale de 1 mètre est maintenue entre le sommet des îlots et la base de la toiture,
- identifier et repérer les coupures électriques d'urgences,
- entreposer les liquides inflammables dans une cuvette étanche de rétention d'une capacité adaptée,
- tenir à disposition des services d'incendie et de secours des fiches de données de sécurité,
- créer une amenée d'air en partie basse dans la partie extrême Nord du parc de stationnement, en sous-sol, de façon à assurer un balayage satisfaisant de cette zone et de s'opposer efficacement à la stagnation de gaz nocifs ou inflammables,
- déterminer la défense contre l'incendie ainsi que les aménagements (RIA, extincteurs, commande manuelle prioritaire...) en accord avec le BMPM,
- tenir à la disposition des services en charge du contrôle et du suivi administratif de l'établissement le rapport final de l'organisme agréé assorti de la levée des réserves éventuelles,
- des prescriptions relative au projet de pose de panneaux photovoltaïque.

2.4.3 Avis de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) des Bouches-du-Rhône

La DDTM des Bouches-du-Rhône émet un avis réservé en considération des remarques suivantes :

- le dimensionnement des rétentions et de leur débit de fuite :
Fournir le détail des calculs permettant le dimensionnement des rétentions par la méthode des pluies.
Il est nécessaire d'obtenir l'avis du gestionnaire du réseau pluvial communal : la direction de l'Eau et de l'assainissement de Marseille Provence Métropole (MPM).
- Les trois aires de lavage des véhicules :
Ce type d'aménagement est une source potentiellement importante de pollution. Le projet prévoit un traitement des eaux par un déshuileur/débourbeur. Or, les dégraissants et dissolvants utilisés pour le lavage des véhicules rend inefficace le déshuileur. Il est donc préférable soit de demander au gestionnaire du réseau de rejeter ces eaux dans le réseau d'eaux usées soit de proposer un renforcement des installations de traitement des eaux de lavage avant rejets aux réseaux pluviales.

Les compléments concernant le dimensionnement des rétentions et leur débit de fuite, ainsi que le nouveau projet de l'aire de lavage des camions (cf. point 3.1.2.2) ont été transmis à la DDTM. Ce dossier n'appelle plus d'observation de la part de la police de l'eau.

2.4.4 Avis de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) des Bouches-du-Rhône

L'examen du dossier n'appelle pas d'observations particulières de la DDPP des Bouches-du-Rhône.

2.4.5 Avis de l'Agence Régionale de Santé (ARS) de PACA

L'ARS préconise de prescrire dans l'arrêté d'autorisation la nécessité de l'exploitant à :

- mettre en œuvre des mesures permettant un abatement suffisant des poussières lors de ces opérations de déconstruction et de traitement des sources de contamination afin de protéger les riverains du site,
- faire réaliser une analyse des niveaux sonores en période de fonctionnement, afin de s'assurer que le trafic routier induit par l'activité n'impacte pas les zones à émergence réglementées,
- protéger le réseau d'adduction public d'eau potable (pose de dispositif anti-retour).

2.4.6 Avis de la DIRECCTE PACA (inspection du travail)

L'inspection du travail émet un avis défavorable à l'octroi de l'autorisation d'exploiter considérant que :

- la notice d'hygiène et sécurité (NHS) joint au dossier de demande d'autorisation ne répond pas aux exigences rappelés par l'article L.230-2 du code du travail et par la circulaire DRT du 14 avril 2006, relative à la sécurité des travailleurs sur les sites à risques industriels majeurs. La notice actuel se contente d'énumérer les obligations réglementaires que l'exploitant s'engage à respecter sans aborder précisément l'évaluation des risques des installations concernées sur la santé et la sécurité des salariés. La notice devrait représenter la phase embryonnaire du futur document unique.
- L'avis du CHSCT de l'APHM aurait pu être joint au dossier.

2.4.7 Avis du Conseil Municipal de la ville de Marseille

Le conseil municipal de la ville de Marseille, dans sa séance du 11 mai 2011, après délibération, a émis un avis favorable, considérant que les remarques émises relevaient exclusivement de l'autorité de police du Préfet (ces remarques ont été reprises dans le courrier adressé par le commissaire-enquêteur au pétitionnaire).

3 ANALYSE DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX DE L'INSTALLATION

Le projet de la plateforme logistique est implanté dans une zone mixte urbaine et industrielle. L'installation n'est a priori concernée par aucune protection réglementaire ni par aucun inventaire signalant un intérêt environnemental particulier. Elle est éloignée de toute zone naturelle protégée.

Les enjeux environnementaux associés sont modérés. Ils consistent en une maîtrise des pollutions, des nuisances sonores et des risques accidentels.

3.1 Impact sur les eaux

3.1.1 Contexte géographique

Le ruisseau « des Aygalades », cours d'eau le plus proche du site, se trouve à environ 1 km.

Les eaux souterraines sont constituées de « poches » d'eau plus ou moins isolées les unes des autres. Ces « poches » au droit du site se trouveraient à une profondeur d'environ 10 mètres. Le dossier ne prévoit pas de suivi de la qualité des eaux souterraines.

3.1.2 Gestion des eaux

3.1.2.1 Alimentation en eaux

Le site est alimenté en eau par le réseau d'alimentation de la ville de Marseille. La consommation annuelle en eau potable est estimée à 88200 m³. Des mesures ont été prises afin de réduire les consommations en eaux notamment au niveau de la blanchisserie. Les tunnels de lavage seront équipés de bacs permettant la récupération de l'eau au niveau des étapes de rinçage et des presses. Après filtrage, les eaux seront réutilisées au niveau du pré-lavage.

3.1.2.2 Rejets en eaux usées

Les eaux usées rejetées proviennent :

- des activités de la plateforme : blanchisserie, cuisine et stérilisation

Les systèmes de prétraitement des eaux de process de la blanchisserie et de la stérilisation seront identiques. Ils consistent en la filtration des matières en suspension par un filtre à tamis et un dégrilleur, puis le passage par un bassin tampon avec ajustement du pH par adjonction d'acide. Un contrôle continu de la température, du pH et du débit des rejets sera réalisé en sortie du bassin.

Les eaux de process de la cuisine seront traitées par un séparateur à graisses et féculés.

Les eaux usées seront ensuite rejetées dans le réseau public d'assainissement de la ville de Marseille. Une convention d'autorisation de rejet au réseau public sera signée entre l'AP-HM et la SERAM (gestionnaire du réseau), conformément aux dispositions prévues par le code de la santé publique. **L'autorisation de rejet, délivrée par le gestionnaire du réseau, et la convention associée, seront transmises au Préfet, à la mise en service de la PFL.**

- de la collecte des eaux pluviales

Les eaux pluviales provenant des aires de stationnement, des voies de circulation et autres surfaces imperméables sont collectées par un réseau d'eaux pluviales spécifique au site. Conformément aux calculs de dimensionnement, basés sur une pluie de type décennal, ce réseau dispose de 3 bassins de rétention dont la capacité totale est de 2655 m³ (715, 690 et 1250 m³). Chaque bassin est équipé en aval d'un séparateur d'hydrocarbures.

En sortie de chaque bassin, les eaux sont rejetées au réseau public d'eaux pluviales de la ville de Marseille, rejoignant la mer Méditerranée (3 points de rejets différents).

Les eaux de toiture non souillées sont évacuées directement vers les bassins de rétentions des eaux pluviales de la PFL.

L'ensemble des eaux de ruissellement du site doit obligatoirement transiter par les installations de traitement mises en place (séparateurs d'hydrocarbures et bassin de rétention), avant rejet vers le milieu récepteur.

- des eaux sanitaires

Les eaux sanitaires seront rejetées dans le réseau public d'eaux usées.

Les eaux collectées dans le parking souterrain (égouttures des véhicules) passeront par un séparateur à hydrocarbures avant rejet au réseau public d'assainissement.

- de l'aire de lavage des Poids-Lourds

Le milieu récepteur des eaux issues de l'aire de lavage PL n'a pas été déterminé par l'exploitant. Deux solutions sont envisagées :

a) Rejet au réseau public des eaux usées :

Le gestionnaire du réseau public d'eaux usées a accepté l'évacuation des eaux de lavage vers son réseau. Les eaux pluviales de l'aire ne devront pas être rejetées vers ce réseau.

b) Rejet au réseau public d'eaux pluviales :

L'exploitant a pris en compte que le système de traitement prévu initialement n'est pas adapté à un rejet au réseau d'eaux pluviales (cf. avis DDTM). Si ce réseau est retenu, le système de traitement sera adapté et soumis préalablement à l'accord des services de l'État.

Les 2 types de rejets ont été pris en compte dans le projet d'arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter. **Le milieu récepteur sera fixé avant la mise en service de la plate forme logistique, prévue en avril 2013.**

3.1.2.3 Récapitulatif des points de rejets et des installations de prétraitement de la Plate Forme Logistique

Point de rejets	Caractéristiques des rejets	Pré-traitement	Milieu récepteur
Blanchisserie	Température élevée (30-80°C) pH basique (10-12) MES (100 à 270 mg/l) DCO (600 à 2100 mg/l) pointes de concentration en azote	Filtre à tamis et dégrilleur, puis passage par un bassin tampon avec traitement du pH par adjonction acide dans les eaux, contrôle par pHmètre agissant sur une pompe doseuse.	Réseau d'assainissement public de la ville de Marseille Exutoire final : mer Méditerranée
Cuisine	matières grasses et huileuses d'origine végétale et animale	Séparateur à graisses et féculés	
Stérilisation	Rejets des autoclaves	Passage par un bassin tampon avec traitement du pH par adjonction acide dans les eaux, contrôle par pHmètre agissant sur une pompe doseuse.	
Parking sous-terrain	Égouttures des véhicules en cas de pluie	Séparateur à hydrocarbures	
Eaux sanitaires	utilisation quotidienne par les employés du site	Pas de traitement	
Eaux pluviales	Site imperméabilisé à 64 % environ bassin versant de 4,78 ha stationnement PL/VL	3 séparateurs d'hydrocarbures équipés de système d'obturation 3 bassin de rétention avec débit de fuite 110 l/s avec vannes de fermeture en cas de pollutions accidentelles	Réseau public d'eaux pluviales de la ville de Marseille exutoire final : mer Méditerranée
Eaux de lavage PL	Hydrocarbures Produits lessiviels	Solution de traitement à définir	Non déterminé

3.1.2.4 Valeurs limites d'émission et contrôle des rejets

Les valeurs limites de rejets ainsi que les modalités de surveillance sont reprises dans l'annexe I du projet d'arrêté préfectoral. Une autosurveillance quotidienne sera réalisée sur le débit, la température et le pH des rejets de la blanchisserie et de la stérilisation.

3.1.2.5 RSDE

Les rejets aqueux de la blanchisserie et de la stérilisation feront l'objet de l'action nationale de recherche de substances dangereuses dans l'eau (RSDE), dont les prescriptions réglementaires sont intégrées au projet d'arrêté préfectoral.

3.2 Impact sur le sol et sous-sol

Les sols des zones d'activités seront en grande partie revêtus limitant ainsi le risque d'infiltration dans les sols. L'impact du projet sur les sols semble limité.

Un diagnostic de l'état de pollution des sols a été mené en 2008. Il a démontré la présence de plusieurs zones de contamination des sols (à l'intérieur et à proximité des bâtiments existants et sur des déblais stockés sur le site). Des mesures spécifiques de traitement des sources de contamination sont mises en œuvre, au cours des travaux de démolition (excavations des terres et déblais pollués).

Aucun rejet n'est autorisé sur les sols (hors eaux pluviales de toiture).

3.3 Impact sur l'air

3.3.1 Rejets atmosphériques

Les rejets atmosphériques identifiés sont :

Bâtiment	N° de conduit	Installations raccordées	Puissance ou capacité	Combustible	Autres caractéristiques
Chaufferie mutualisée	1	3 Chaudières	Unitaire : 1300 kW Total : 3 900 kW	Gaz naturel	2 chaudières sont équipées d'un brûleur mixte gaz/fioul en cas de défaut d'alimentation en gaz
	2				
	3				
Chaufferie stérilisation	4	2 Chaudières	Unitaire : 4103 kW Total : 8206 kW	Gaz naturel	1 chaudière est équipée d'un brûleur mixte gaz/fioul en cas de défaut d'alimentation en gaz 1 chaudière est utilisée en secours uniquement
	5				
Local groupes électrogènes	6	2 Groupes électrogènes	Unitaire : 1500 kVA soit 2300 kW/h Total : 4600 kW/h	Fioul domestique	Utilisation de secours uniquement, en cas de défaut d'alimentation électrique
	7				
Blanchisserie	8	Tunnel de finition	Total : 3864 kW	Gaz naturel	-
	9	Séchoirs à linge			
Cuisine	10	Rejets de cuisson	-	-	-

3.3.2 Surveillance des rejets et valeurs limites d'émission

Les valeurs limites de rejets atmosphériques ainsi que les modalités de surveillance sont reprises dans l'annexe I du projet d'arrêté préfectoral.

3.4 Gestion des odeurs de cuisine

Les rejets issus des cuissons, producteurs d'odeurs, feront l'objet d'un prétraitement par un système de plafonds « choc », éliminant les graisses. Les rejets sont ensuite effectués en toiture à une hauteur de plus de 9 m par rapport au terrain naturel.

3.5 Impact sur l'environnement humain : niveau sonore

Le projet prend place dans un environnement relativement bruyant du fait de la proximité de plusieurs axes routiers importants (autoroute A55, chemin de St Louis au Rove).

Les cibles à protéger sont les quartiers résidentiels situés en périphérie du site au nord-est et au sud.

Les calculs prévisionnels menés dans l'étude d'impact conclut à un impact possible de la circulation Poids-Lourds sur la zone à émergence réglementée située au nord-est du site. Il est prévu la construction d'un merlon de terre en bordure Est du site sur une hauteur de 3 m, afin de respecter les émergences réglementaires.

Une campagne de mesure de bruit dans l'environnement sera réalisé dès la mise en service de la PFL.

3.6 Gestion des déchets

Les déchets produits par le site de l'APHM seront dans leur grande majorité des déchets banals. L'APHM mettra en place, dans les unités, des bacs de collecte sélectifs. Les bacs seront enlevés quotidiennement et rassemblés au local enlèvement d'ordures, indépendant des activités de la PFL, à l'extrémité Est du site. Il sera pratiqué au tri des déchets avant leur enlèvement pour valorisation ou élimination par des filières adaptées, conformément à la réglementation en vigueur.

Ils existent également 3 autres locaux de regroupement, tri et enlèvement des déchets spécifiques :

- aux déchets issus des activités « stérilisation et blanchisserie »,
- aux déchets à risques infectieux (DASRI),

- aux déchets alimentaires de cuisine. Ce local réfrigéré contient une cuve intégrant un broyeur, pour une valorisation des déchets alimentaires en biomasse.

3.7 Trafic routier

Le trafic routier de la PFL est lié aux camions de livraison/expédition et aux mouvements du personnel et des visiteurs.

Le nombre de mouvements poids-lourds (livraison et expédition) est estimé à 82 mouvements par jour. Le nombre de mouvements de véhicules légers (personnel et visiteur) est estimé à 460 mouvements par jour.

A l'intérieur du site un plan de circulation sera mis en place. L'entrée pour les livraisons/expéditions s'effectuera par le nord du site par le chemin de St Louis au Rove. L'entrée du personnel et des visiteurs s'effectuera par l'accès de la rue du ruisseau Mirabeau.

Le site sera desservi par les transports en commun marseillais (bus RTM).

Le Plan de Protection de l'Atmosphère (PPA) des Bouches-du-Rhône impose la mise en place d'un Plan de Déplacement Entreprise (PDE), pour les entreprises de plus de 250 salariés.

L'APHM devra présenter le PDE de la plateforme logistique, dans un délai de 6 mois après la mise en service de la PFL. Ce plan précisera les dispositions prévues pour limiter l'usage individuel de la voiture particulière par les employés du site.

3.8 Impact sanitaire

L'étude d'impact sanitaire réalisée conclut que le risque sanitaire lié à l'activité de la PFL est nul considérant la nature des activités du site et les mesures préventives.

Le risque lié à l'utilisation des substances dangereuses fera l'objet d'une évaluation dans le cadre de l'analyse des risques auxquels les employés du site seront exposés (document unique d'évaluation des risques cf. partie 5).

3.9 Comparaison aux meilleures techniques disponibles

Les meilleures techniques disponibles (MTD) du BREF relatif aux industries textiles (section 1 : MTD pour l'industrie textile dans son ensemble) seront appliquées pour les activités de blanchisserie et celles du BREF concernant les industries alimentaires pour les activités de cuisine.

4 MAÎTRISE DES RISQUES ACCIDENTELS

Suite à l'analyse préliminaire des risques réalisée dans l'étude de danger du dossier de demande d'autorisation d'exploiter, les phénomènes dangereux maximum identifiés sont le risque d'incendie (magasin, cuisine, blanchisserie...), la propagation d'un incendie d'une zone d'activité à une autre, l'explosion d'une chaufferie et la pollution du milieu naturel par les eaux d'extinction d'incendie.

4.1 Moyen de maîtrise des risques

4.1.1 Résistance au feu des structures de la PFL

Les performances de résistance au feu des structures de la PFL (degrés de résistance et classement des matériaux constituant les murs, portes, dalles coupe-feu) doivent respecter les dispositions prévues par l'étude de danger du dossier de demande d'autorisation d'exploiter et les prescriptions reprises dans le projet d'arrêté préfectoral.

Les unités présentant un risque d'incendie, et notamment l'entrepôt, la blanchisserie, la cuisine et les locaux techniques (chaufferies, groupes électrogènes, transformateurs électriques...) sont isolés par des parois et portes coupe-feu de degré 30, 60 ou 120 minutes.

4.1.2 Systèmes de désenfumage

Afin d'éviter la diffusion latéral de gaz chaud et faciliter le désenfumage le magasin sera équipé d'écrans de cantonnement aménagés en partie haute. La cellule sera ainsi découpé en 2 cantons :

- canton 1 : surface 990 m² longueur 47m,
- canton 2 : surface 750 m² longueur 42 m.

Pour réaliser le désenfumage du magasin, 10 exutoires sont prévus pour le canton 1 (surface utile de 20 m² soit 2% de la surface toiture) et 8 exutoires pour le canton 2 (surface utile de 16 m² soit 2,1% de la surface toiture).

Le désenfumage de la blanchisserie sera conforme à l'instruction technique IT 26.

Les escaliers et le parc de stationnement feront l'objet d'un système de désenfumage spécifique.

La mise en place d'un système de désenfumage est incompatible avec les utilisations du local ISO 8 de la stérilisation et des chambres froides (<12°C) de grande surface (> 100 m²) des cuisines. Un système de détection incendie sera mis en place dans ces zones.

4.2 Scénario incendie magasin

Le magasin, situé au Nord-ouest de la PFL, sera un bâtiment de stockage de matériaux combustibles de 1937 m² sur 1 étage sans sous-sol. Des bureaux sont prévus sur une partie de l'entrepôt au niveau R+1, en mezzanine.

4.2.1 Conditions de stockages : plan d'aménagement

L'entrepôt sera organisé en 4 zones de stockage :

- une zone de stockage au sol en partie nord correspondant aux marchandises en réception et qui représentent de l'ordre de 60 palettes de 1,2 à 2 mètres de haut ;
- une zone centrale de stockage en racks (3 racks double, 2 racks simple et des racks dynamiques) permettant de stocker 878 palettes sur 8 mètres de haut pour les files 1 à 7 et sur 5 mètres de haut sur la file 8 ;
- une zone de stockage au sol en partie sud correspondant aux marchandises en attente d'expédition. Cette zone accueille au maximum 65 palettes de 2 mètres de haut ;
- une zone de stockage sur étagères le long de la façade Est, sous la mezzanine. Les produits y seront stockés sur 2 mètres de haut, sur 4 à 8 niveaux.

Le nombre total maximal de palettes susceptibles d'être présentes simultanément dans le magasin est donc de l'ordre de 1000 palettes sur l'ensemble de l'entrepôt.

4.2.2 Caractéristiques constructives de l'entrepôt

Pour mémoire :

R : capacité portante = stabilité au feu sous un chargement donné

E : étanchéité au feu

I : isolation thermique

La structure du magasin est R120 sur l'ensemble du bâti.

Façade	Caractéristiques matériaux
Nord	REI 120 toute hauteur sur toute longueur, excepté la porte d'accès aux quais nord de degré EI 60 (de 3 m de haut sur 2,4 m de large)
Est	REI 120 toute hauteur sur toute longueur ainsi que la dalle haute (mezzanine)
Sud	mur REI 120 toute hauteur sur la moitié sud-est de la façade (partie contigu aux quais mutualisés), porte d'accès aux quais centraux de degré de degré EI 120, et bardage double peau M0 sur la partie sud-ouest, associé à un isolant dont les caractéristiques assurent à l'ensemble un degré EI 30
Ouest	mur en bardage double peau en matériaux M0, associé à un isolant dont les caractéristiques assurent à l'ensemble un degré EI 30

4.2.3 Modélisation des flux thermiques en cas d'incendie

Compte-tenu de la nature des produits stockés dans le magasin, la palette type retenue pour la modélisation est la palette « type 1510 », aux dimensions suivantes :

Longueur de la palette	1,2 m
Largeur de la palette	0,8 m
Hauteur de la palette	1,2 m

De part la géométrie complexe de l'entrepôt, la modélisation a été réalisée sur une cellule de 56 m de long sur 34 m de large.

Le logiciel FLUMILOG ne permettant pas de modéliser les stockages hors racks, les données suivantes sont appliquées pour la modélisation :

- la longueur de stockage « racks » est prolongée de 2 m, passant de 23 m à 25 m, afin de prendre en compte les stockages hors racks ;
- l'aménagement de la zone centrale est conservé (2 racks simple et 3 racks double) ;
- la hauteur moyenne pondérée de stockage retenue est de 5 m (8 m pour le stockage sur racks, 5 m pour le stockage sous mezzanine et 2 m pour les îlots de réception et expédition) ;
- les dimensions des racks sont reprises :

Largeur des racks doubles	2,5 m
Largeur des racks simples	1,2 m
Largeur des allées entre racks	3,1 m
Déport latéral moyen par rapport à la façade Est	6,8 m
Déport latéral moyen par rapport à la façade Ouest	5 m
Zone de préparation au Nord	14 m
Zone de préparation au Sud	17 m

Cette modélisation est la plus proche du plan d'aménagement du magasin et permet d'obtenir le potentiel calorifique le plus représentatif.

4.2.4 Conclusion des études d'effets

La modélisation des flux thermiques réalisée, à partir du logiciel de calcul FLUMILOG, fait apparaître que les seuils d'effets létaux significatifs (flux de 8 kW/m²), létaux (5kW/m²) et irréversibles (3 kW/m²) restent confinés à l'intérieur des limites de propriétés du site et n'atteignent pas l'autoroute A55, pour une cible située à 1,80 m et à 10,40 m (cible située sur la passerelle autoroutière). Il faut toutefois noter que la limite du flux thermique de 3 kW/m² se trouve très proche du mur anti-bruit de la passerelle autoroutière (distance maximale du flux de 21,6 m de la façade Ouest du magasin pour une autoroute se trouvant à cet endroit à 21,8 m).

La modélisation du dégagement de fumées toxiques en cas d'incendie a été réalisée à partir du logiciel ALOFT-FT. Les résultats de calculs montrent que les seuils d'effets létaux et irréversibles n'atteignent pas le voisinage immédiat du site.

Ces modélisations ont été réalisées à partir d'un plan d'aménagement particulier de l'entrepôt.
Toute modification du plan d'aménagement devra être communiquée au Préfet, accompagnée des nouvelles modélisations des effets thermiques et des effets toxiques des fumées.

La capacité maximale de stockage de l'entrepôt est limitée à 1000 palettes.

4.3 Propagation de l'incendie

Les mesures de résistance au feu des matériaux (murs et portes coupe-feu) ainsi que les espaces libres entre les différentes zones d'activités permettent de conclure que le risque de propagation d'un incendie via une porte de communication restera très réduit. La probabilité d'occurrence du scénario de propagation d'un incendie entre 2 activités est classée comme événement très improbable.

4.4 Incendie blanchisserie

Des écrans thermiques (murs en béton) sont prévus pour limiter les risques d'embrasement généralisé de la blanchisserie. Ces murs ne seront pas pleins pour permettre le convoyage du linge vers les différentes machines et ne sont donc pas considérés comme des murs coupe-feu. Les écrans thermiques permettront d'isoler les zones où le risque d'incendie est le plus important :

- les zones de réception du linge sale (B10/B11),
- la zone des tunnels de lavage,
- la zone de stockage du linge non trié (B20),
- et de stockage du linge trié (B22).

En plus de ces écrans thermiques s'ajouteront les murs coupes feu permettant d'isoler la blanchisserie des autres unités.

Les stockages de produits lessiviels et de linge propre, les locaux techniques (transformateurs électriques, déchets...) seront isolés par des parois REI 60.

Les tunnels de finition et les séchoirs seront équipés d'un dispositif d'extinction par brouillard d'eau (sprinkler) et les séchoirs seront équipés d'un dispositif de sécurité intrinsèque aux machines par des têtes d'extinction à rupture d'ampoules alimentées en eau.

Une modélisation des flux thermiques des scénarii suivants a été réalisée :

- incendie de la zone B10/B11,
- incendie de la zone B20/B22,
- incendie de la zone de stockage tampon linge propre B42.

Les résultats des modélisations effectuées au droit des zones à fort pouvoir calorifique montrent que les seuils d'effets létaux et irréversibles restent confinés à l'intérieur des limites de propriétés du site.

La cotation de la gravité du scénario d'incendie de la blanchisserie a été révisée et le niveau de gravité modéré a été retenu.

4.5 Incendie cuisine

La zone de préparation des repas sera isolée des autres activités par des murs et portes coupe-feu afin d'éviter toute propagation d'incendie (REI 120 à proximité de l'entrepôt et REI 60 à proximité de la blanchisserie). La dalle basse (niveau R-1) sera en REI120, sauf au niveau du local déchet en REI60, et la dalle haute en REI60. Les canalisations permettant le transfert des déchets de la cuisine vers le local spécifique seront équipées de clapets coupe-feu REI 60 avec dispositifs de fermeture automatique.

Le scénario le plus dangereux serait l'incendie généralisé de la cuisine. Les effets thermiques d'un tel incendie resteraient contenus à l'intérieur des limites de propriétés du site. Le niveau de gravité retenu dans le cadre de ce scénario est par conséquent considéré comme modéré.

4.6 Explosion chaufferie

Le gaz naturel sera utilisé comme combustible principal des installations de combustion. Le fonctionnement des installations sera prévu de manière à ce qu'en cas de coupure de l'alimentation gaz pour des raisons de sécurité, le fonctionnement des chaudières équipées d'un brûleur fioul soit impossible.

La chaufferie sera conçue conformément aux dispositions prévues par l'arrêté du 25 juillet 1997 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées soumises à déclaration sous la rubrique 2910.

Par ailleurs, les locaux chaufferies seront équipés d'un système de ventilations mécanique présentant les caractéristiques suivantes :

- fonctionnement asservi au système de détection gaz,
- débit d'extraction calculé pour éviter la formation d'une atmosphère explosive dans le local.

Des capteurs de détection incendie et gaz seront installés dans chaque chaufferie.

Le réseau de distribution de gaz sera équipé d'une vanne de coupure manuelle générale à l'entrée du site.

La cotation de l'événement « explosion de l'une des chaufferies » est révisé en évènement très improbable.

4.7 Pollution des eaux

Les 3 bassins de rétention des eaux pluviales, d'une capacité totale de 2655 m³ (715 m³, 690 m³ et 1250 m³) permettront d'assurer la rétention des eaux polluées lors d'un déversement accidentel ou d'un incendie. Les bassins seront étanches, maintenus en temps normal au niveau permettant une pleine capacité d'utilisation et équipés de vannes de fermeture automatique et manuelle.

Le volume de rétention nécessaire est de 672 m³ (420 m³ pour les eaux d'extinction d'un incendie majeur sur le site et 252 m³ pour les premiers flots des eaux pluviales).

Après analyse, les eaux stockées pourront être évacuées, en l'absence de pollution caractérisée, vers le milieu récepteur dans les limites autorisées par l'annexe I du projet d'arrêté préfectoral. A défaut, elles devront être éliminées comme déchets vers des filières de traitement appropriées. La probabilité de l'événement est cotée comme très improbable.

4.8 Méthodes et moyens d'intervention

La PFL devra respecter les règles applicables en matière d'issues de secours (cf. avis des Marins-Pompiers de Marseille) et d'éclairage de sécurité.

Des issues de secours supplémentaires permettront l'évacuation du personnel au niveau du couloir d'accès entre les différentes activités.

Des extincteurs adaptés au type de risque seront répartis sur le site. Des Robinets d'Incendie Armés (RIA) compléteront la protection incendie. Ils seront associés à un système de production de mousse et répartis suivant les risques. Les équipements de lutte contre l'incendie seront vérifiés tous les ans par un organisme agréé.

Des détecteurs automatiques d'incendie seront mis en place dans tous les locaux et un système de sécurité incendie de catégorie A avec un équipement d'alarme de type 1.

Le débit requis pour l'extinction d'un incendie de 2 heures atteint 210 m³/h pour l'ensemble du site. Le projet prévoit l'implantation de 5 poteaux incendie normalisés situés à moins de 100 mètres du bâtiment. La distance entre 2 poteaux n'excèdera pas 200 mètres. Deux poteaux seront équipés d'un diamètre de 150 mm et d'un débit de 120 m³/h et les 3 autres présenteront un diamètre de 100 mm et délivreront un débit de 60 m³/h. La pression disponible dans le réseau d'alimentation sera suffisante pour assurer le fonctionnement en simultané de 2 bouches incendie de 120 m³/h pendant 2h.

Le site disposera de 2 accès distinct utilisable par les services de secours au nord par le chemin de St Louis au Rove et au sud par la rue du ruisseau Mirabeau. Une voie engin, conforme aux prescriptions du projet d'arrêté préfectoral, permettra la circulation sur l'intégralité du périmètre du bâtiment. Cette voie ne débouchera sur aucune impasse et 2 aires de retournement seront prévues au nord et au sud.

5 NOTICE HYGIENE ET SECURITE

La notice hygiène et sécurité présente dans le dossier de demande d'autorisation d'exploiter doit être complétée conformément à l'avis émis par l'inspection du travail. Ce document devra être la base du document unique qui sera mis en place lors du début de l'exploitation de la PFL. **Elle devra être transmise à l'inspection des installations classées avant la mise en service de la PFL. Il en est de même pour l'avis du CHSCT.**

6 CONCLUSION ET PROPOSITION DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

L'Assistance Publique des Hôpitaux de Marseille a déposé une demande d'autorisation d'exploiter concernant le projet de réalisation d'une plateforme logistique regroupant les activités de blanchisserie industrielle, de stérilisation des appareils médicaux, de préparation de plateaux-repas et de logistique nécessaire au fonctionnement des établissements de santé de l'agglomération marseillaise. Cette demande va permettre la constitution d'un arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter imposant des prescriptions réglementaires à l'exploitant.

L'enquête publique n'a pas soulevée d'observation particulière de la part du public. Les observations et avis des différents services de l'État et des collectivités territoriales ont été pris en compte par l'exploitant et intégrés au projet d'arrêté préfectoral.

Les principaux enjeux environnementaux sont liés à la proximité de zones résidentielles et d'axes principaux de communication, à la prévention du risque de pollution des eaux et la maîtrise des risques accidentels notamment d'incendie.

L'inspection des installations classées propose, à monsieur le Préfet des Bouches-du-Rhône, en application de l'article R.512-25 du code de l'environnement, de présenter au conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques (CODERST), le présent rapport de synthèse et le projet d'arrêté préfectoral joint.

L'inspection des installations classées propose aux membres du CODERST d'émettre un avis favorable à ce projet.

Rédacteur : Le Le technicien supérieur de l'industrie et des mines, Julien BIARD	Vérificateur : Le Le chef de l'équipe territoriale de Marseille 1, Anaïs MAREL	Approbateur : Le Adopté et transmis à monsieur le Préfet. Pour le Directeur et par délégation, Le chef de l'Unité Territoriale des Bouches-du-Rhône, Gilbert SANDON
---	---	--