

Distillerie de la Salle



Dossier de demande
d'autorisation environnementale
pour l'exploitation d'installations
de stockage d'alcools de bouche

à CHERVES-RICHEMONT (16)

Partie n°3

Description des installations existantes et projetées

Destinataires	Société	Email	Téléphone
Xavier BONNARME	SARL DISTILLERIE DE LA SALLE	xavier.bonnarme@distilleriedelasalle.com	+33 (0)5 45 83 25 45

TABLE DES MATIERES

1. OBJET DU DOCUMENT	7
2. LOCALISATION ET ENVIRONNEMENT DE L'ENTREPRISE	7
2.1 LOCALISATION	7
2.2 PERIMETRE ICPE	8
2.3 ENVIRONNEMENT IMMEDIAT	9
2.4 ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC A PROXIMITE DU SITE	12
2.5 SITES INDUSTRIELS	12
3. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES	13
3.1 DESCRIPTION GENERALE	13
3.1.1 CIRCULATION SUR LE SITE	14
3.1.2 ACCES ET LIMITATIONS D'ACCES	14
3.1.3 LES AIRES DE DEPOTAGE	17
3.2 DESCRIPTION DES STRUCTURES	17
3.2.1 LES CHAIS DE STOCKAGE D'ALCOOLS	17
3.2.2 LA DISTILLERIE	19
3.2.3 LE CHAI DE VINIFICATION	19
3.2.4 LE LOCAL SURPRESSEUR PIA	19
3.2.5 LE LOCAL SECURITE	20
3.2.6 LE LOCAL HYGROMETRIE	20
3.2.7 LES LOCAUX ADMINISTRATIFS	20
3.2.8 LES AUTRES BATIMENTS	20
3.3 LES AUTRES EQUIPEMENTS (AERATION, CHAUFFAGE, ECLAIRAGE)	20
3.4 DESCRIPTION DES ACTIVITES	21
3.4.1 RECEPTION ET EXPEDITIONS DE VINS ET D'ALCOOLS	21
3.4.2 MODE D'ENTREPOSAGE	21
3.4.3 LA VINIFICATION	22
3.4.4 LA DISTILLATION DISCONTINUE	22
3.4.5 LES CAPACITES DE STOCKAGE EXISTANTES	23
3.5 CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES	26
3.6 LES RESEAUX EXISTANTS	27
3.6.1 EAU POTABLE	27
3.6.2 PRELEVEMENT DANS LE MILIEU NATUREL	27
3.6.3 EAUX PLUVIALES	27
3.6.4 EAUX INDUSTRIELLES	28
3.6.5 EAUX ACCIDENTELLES	28
3.6.6 EAUX USEES	29
3.7 LES UTILITES	29
3.7.1 ELECTRICITE	29
3.7.2 SECOURS ELECTRIQUE	29
3.7.3 GAZ	30
3.7.4 AIR COMPRIE	30
3.7.5 CHARGE DES ENGINES DE MANUTENTION	30
3.7.6 INSTALLATIONS DE REFROIDISSEMENT	30
3.8 TELECOMMUNICATION	30
3.9 DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME	30

3.9.1	DETECTION INCENDIE.....	30
3.9.2	DETECTION INTRUSION.....	31
3.10	LES MOYENS DE LUTTE INCENDIE	31
3.10.1	MOYENS EN EAU INCENDIE.....	31
3.10.2	ROBINETS INCENDIE ARMES	32
3.10.3	EXTINCTEURS.....	32
3.11	PROTECTION Foudre	33
3.12	UTILITES NECESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DES MESURES DE MAITRISE DES RISQUES (MMR) 34	
3.13	FLUX MATIERES ACTUELS	34
3.14	FLUX DE DECHETS.....	35
3.15	CONSOMMATIONS ACTUELLES.....	35
4.	DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES.....	35
4.1	DESCRIPTION GENERALE	35
4.2	NOUVEAU CUVIER VINS	36
4.3	AUGMENTATION DE CAPACITE DU CHAI MG ET DU CHAI CLIMATIQUE	36
4.4	L'AIRE DE LAVAGE.....	37
4.5	L'AIRE DE LAVAGE.....	37
4.6	FLUX MATIERES.....	37
4.7	DECHETS.....	37
4.8	CONSOMMATIONS.....	38

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Localisation de LA DISTILLERIE DE LA SALLE.....	7
Figure 2 : Localisation de la DISTILLERIE DE LA SALLE au niveau communal	8
Figure 3 : Périmètre ICPE.....	8
Figure 4 : Localisation des zones habitées à proximité immédiate.....	9
Figure 5 : Localisation des ERP à proximité de la DISTILLERIE DE LA SALLE	12
Figure 6 : Installations classées à proximité du site	13
Figure 7 : L'alambic charentais.....	22
Figure 8 : Localisation des paratonnerres	34

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Coordonnées géographiques du site.....	7
Tableau 2 : Liste des ICPE soumises à autorisation, enregistrement ou déclaration à proximité du site.....	12
Tableau 3 : Détail des capacités de stockage de vins.....	23
Tableau 4 : Détail des capacités de stockage d'alcools actuelles	24
Tableau 5 : Détail des capacités de stockage de brouillis, têtes et queues de la distillerie....	25
Tableau 6 : Caractéristiques des constructions existantes.....	26
Tableau 7 : Conclusions de l'ARF.....	33
Tableau 8 : Préconisations de l'étude technique foudre	33
Tableau 9 : Stocks et Flux de matières.....	35
Tableau 10 : Estimation des quantités de déchets produites sur site	35
Tableau 11 : Consommations.....	35
Tableau 12 : Quantités maximales susceptibles d'être présentes projetées	37
Tableau 13 : Stocks et Flux de matières entrantes.....	37
Tableau 14 : Stocks et Flux de matières sortantes	37
Tableau 15 : Estimation des quantités de déchets projetées sur site au terme du projet.....	38
Tableau 16 : Consommations actuelles et projetées	38

LISTE DES PHOTOS

Photo n° 1 : Zones habitées n°1 et 2 au sud-ouest du site.....	10
Photo n° 2 : Zones habitées n°1 et 2 au sud-ouest du site.....	10
Photo n° 3 : Habitation n°3 sur la parcelle cadastrale n°807	10
Photo n° 4 : Zone habitée n°4	11
Photo n° 5 : Habitation n°5.....	11
Photo n° 6 : Zone habitée n°6	11
Photo n° 7 : Vue aérienne de la localisation des accès.....	14
Photo n° 8 : Accès A – Entrée du site	15
Photo n° 9 : Accès B – Cuvierie vins et zone de dépôtage	15
Photo n° 10 : Accès C – aux chais nouveaux et hangars agricoles	15
Photo n° 11 : Accès D – Réserve incendie et bassin à vinasses.....	15
Photo n° 12 : Accès E – Arrière cuvierie vins	16
Photo n° 13 : Accès F – par l'arrière du site.....	16
Photo n° 14 : Accès G – à l'étang	16
Photo n° 15 : Accès H – à l'étang et la zone en contrebas de la distillerie	16
Photo n° 16 : Le chai MG	17
Photo n° 17 : Le chai MG	17

Photo n° 18 : Le chai climatique et le chai ORECO	17
<i>Photo n° 19 : Le chai BP</i>	18
Photo n° 20 : Le chai n°1	18
Photo n° 21 : Le chai n°2.....	18
Photo n° 22 : La Distillerie	19
<i>Photo n° 23 : Le chai de vinification.....</i>	19
Photo n° 24 : Le surpresseur et la réserve d'eau	19
Photo n° 25 : Le local sécurité.....	20
Photo n° 26 : Le local hygrométrie.....	20
Photo n° 27 : Vue des cuves extérieures de vins	23
<i>Photo n° 28 : Le bassin d'infiltration</i>	27
<i>Photo n° 29 : Le point de rejets des eaux pluviales de voiries nouvelles.....</i>	27
Photo n° 30 : L'étouffoir	28
<i>Photo n° 31 : Le bassin à vinasses (rétention déportée).....</i>	28
<i>Photo n° 32 : L'échelle graduée du bassin de rétention.....</i>	28
Photo n° 33 : La réserve d'eau de 1800 m ³	31
Photo n° 34 : L'alimentation automatique en eau.....	31
Photo n° 35 : Vue aérienne de la réserve d'eau de 1800 m ³ et localisation de la zone de pompage	32

LISTE DES ACRONYMES

AP	Arrêté Préfectoral
CMS	Capacité Maximale de Stockage
ICPE	Installation Classée pour la Protection de l'Environnement
RIA	Robinet d'Incendie Armé

1. OBJET DU DOCUMENT

Ce document vise à décrire l'ensemble des installations existantes sur le site de la DISTILLERIE DE LA SALLE à CHERVES-RICHEMONT ainsi que les installations projetées.

La description des installations existantes et projetées intègre entre autres une description de la nature et du volume des activités, les modes de fonctionnement, les procédés mis en œuvre et les éléments de sécurité.

Ces descriptions visent à donner tous les éléments nécessaires à l'analyse des impacts environnementaux et des dangers présentés dans les situations actuelles et futures. Ces analyses sont traitées respectivement par les parties 4 et 5 de cette étude.

2. LOCALISATION ET ENVIRONNEMENT DE L'ENTREPRISE

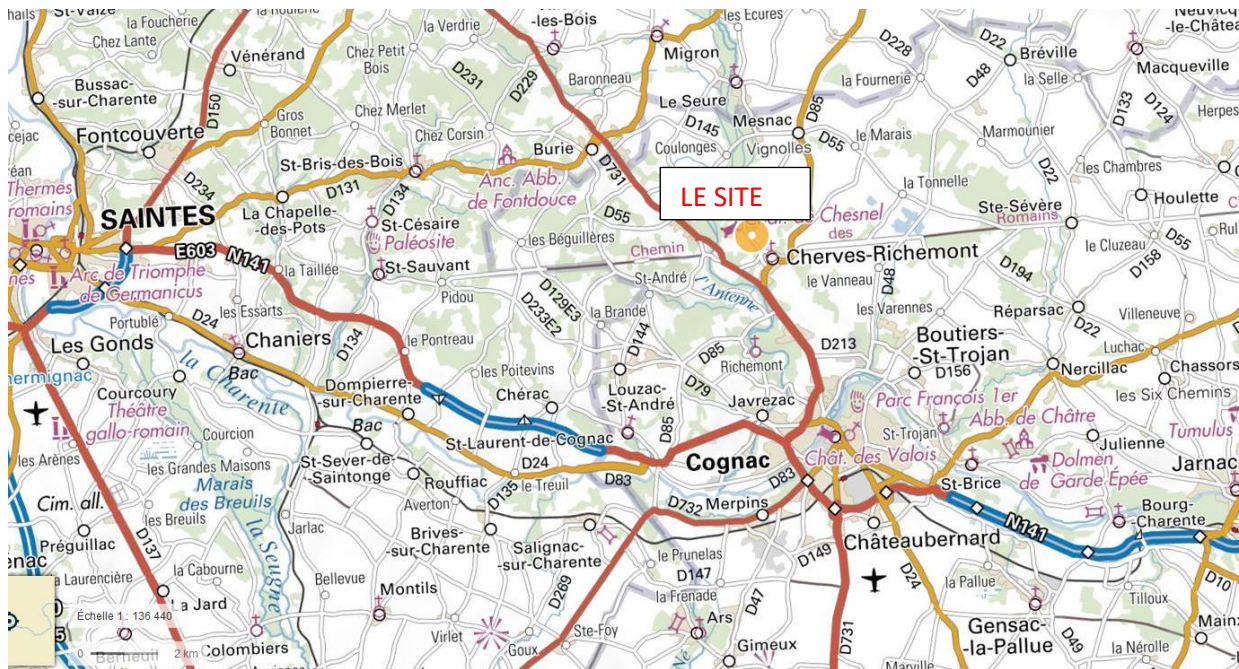
2.1 LOCALISATION

Le site de LA DISTILLERIE DE LA SALLE, objet du présent dossier, est localisé sur la commune de CHERVES-RICHEMONT, route de la GARNERIE, à environ 800 m au nord-ouest du bourg et à 6 km au nord-ouest de la ville de COGNAC.

L'accès au site se fait par la route de la GARNERIE, en provenance de la RD731 puis la RD85. Les coordonnées géographiques du site sont les suivantes :

Référentiel	WGS84	Lambert II Etendue
X	-0,360979	390131,37
Y	45,74945	2086841,39

Tableau 1 : Coordonnées géographiques du site



Source : Géoportail

Figure 1 : Localisation de LA DISTILLERIE DE LA SALLE.

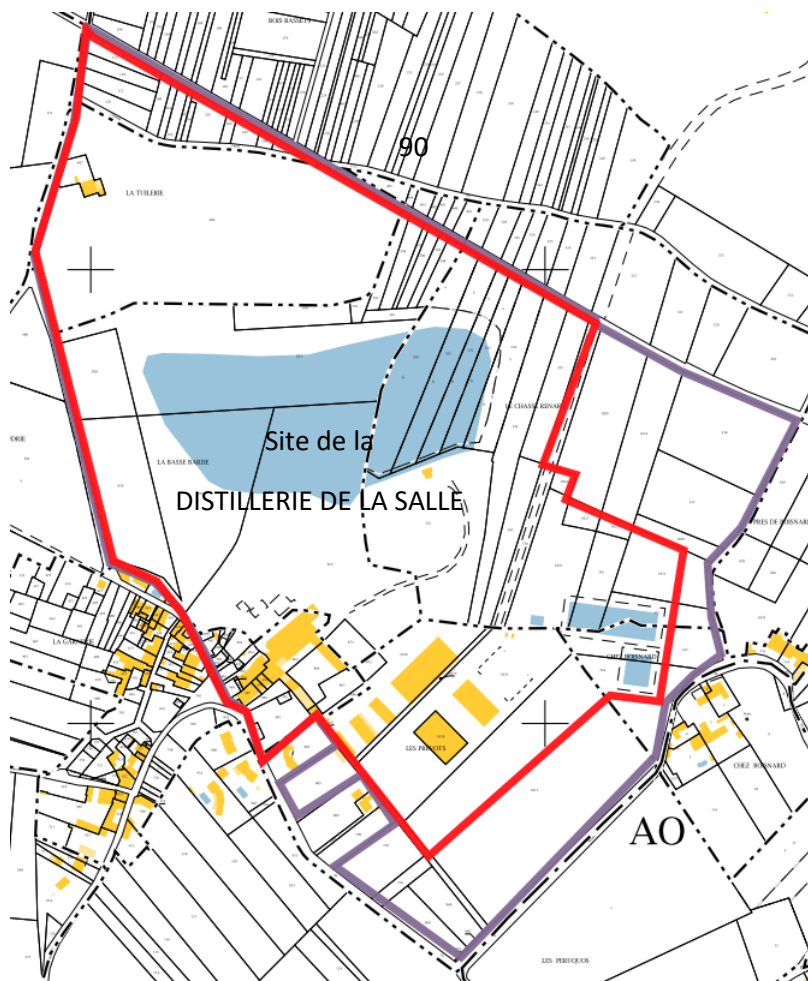


Source : Géoportail

Figure 2 : Localisation de la DISTILLERIE DE LA SALLE au niveau communal

2.2 PERIMETRE ICPE

Le périmètre ICPE des activités existantes est présenté ci-dessous. Il englobe une superficie de 239 457 m².



Source : cadastre.gouv.fr

 Périmètre ICPE


 Limites de propriété

Figure 3 : Périmètre ICPE

2.3 ENVIRONNEMENT IMMEDIAT

Le périmètre ICPE de l'entreprise s'étend sur 3 zones du Plan Local d'Urbanisme (PLU) :

- en zone UX2, secteur correspondant aux activités industrielles, artisanales, commerciales et de bureaux en zone déjà bâtie, dense ;
- en zone A dite agricole,
- en zone UA, bâtie dense à vocation principale d'habitat, de services et de commerces.

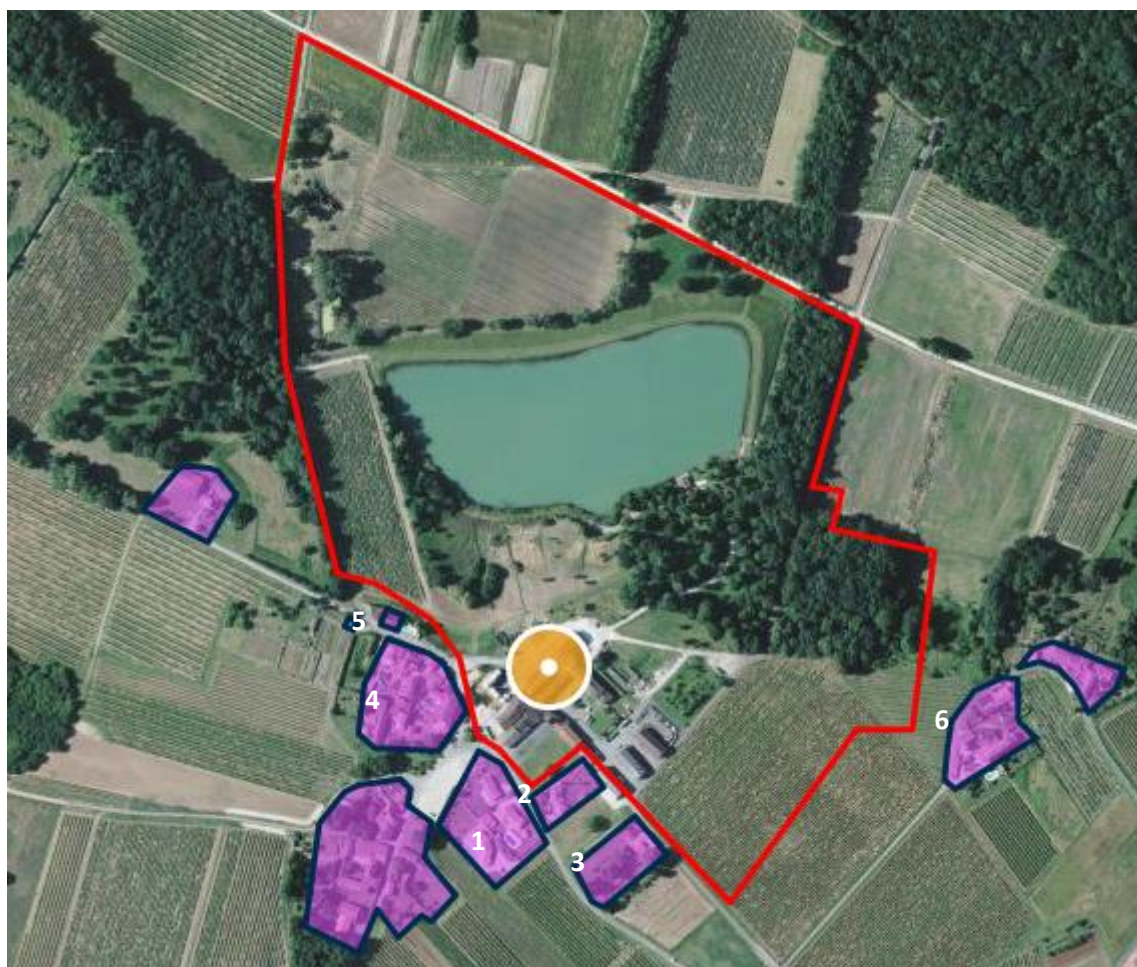
Hormis les zones d'habitation à proximité, les terrains entourant le site sont essentiellement constitués de terres cultivées pour la vigne et de bois.

Les habitations les plus proches se situent :

- côté ouest de l'entrée du site, face à la cuverie vins extérieure et sur les parcelles cadastrales 484 et 957,
- sur la parcelle cadastrale n°807 au sud-ouest des pressoirs et en face de celle-ci de l'autre côté de la route de la GARNERIE,
- au sud du chai n°2 sur les parcelles cadastrales 801 et 803,
- au lieu-dit « CHEZ BOISNARD », à l'est du bassin à vinasses et de la réserve incendie.

Il n'y a pas d'entreprises dans la proximité immédiate des installations existantes et projetées ni d'établissement recevant du public.

La figure ci-dessous présente la localisation du site de la DISTILLERIE DE LA SALLE et des zones habitées dans l'environnement immédiat du site.



Fond de plan : Géoportail

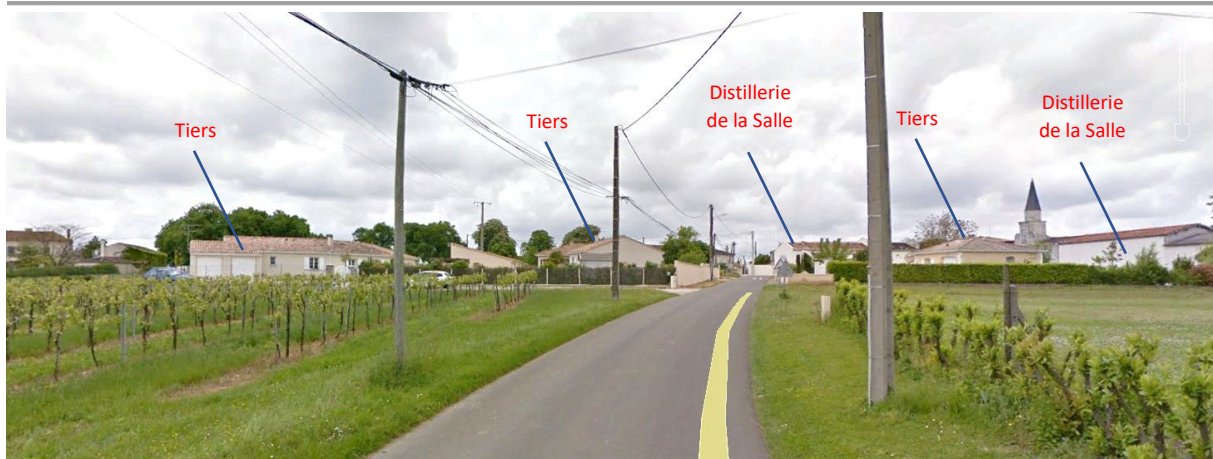


Zones habitées



Limite ICPE

Figure 4 : Localisation des zones habitées à proximité immédiate



Crédit photo : Google Earth

Photo n° 1 : Zones habitées n°1 et 2 au sud-ouest du site



Crédit photo : Google-Earth

Photo n° 2 : Zones habitées n°1 et 2 au sud-ouest du site



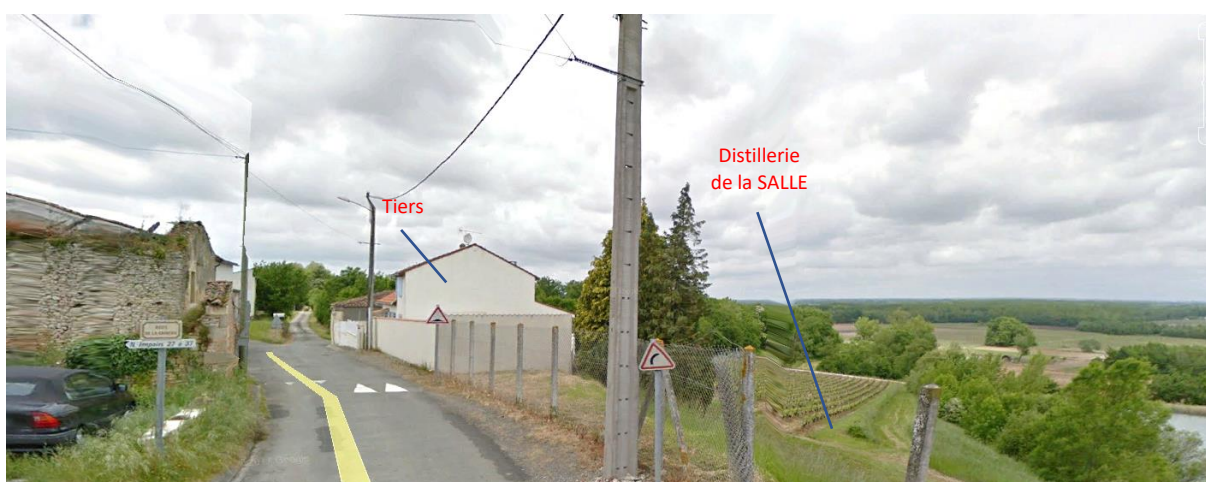
Crédit photo : Google-Earth

Photo n° 3 : Habitation n°3 sur la parcelle cadastrale n°807



Crédit photo : Google-Earth

Photo n° 4 : Zone habitée n°4



Crédit photo : Google-Earth

Photo n° 5 : Habitation n°5

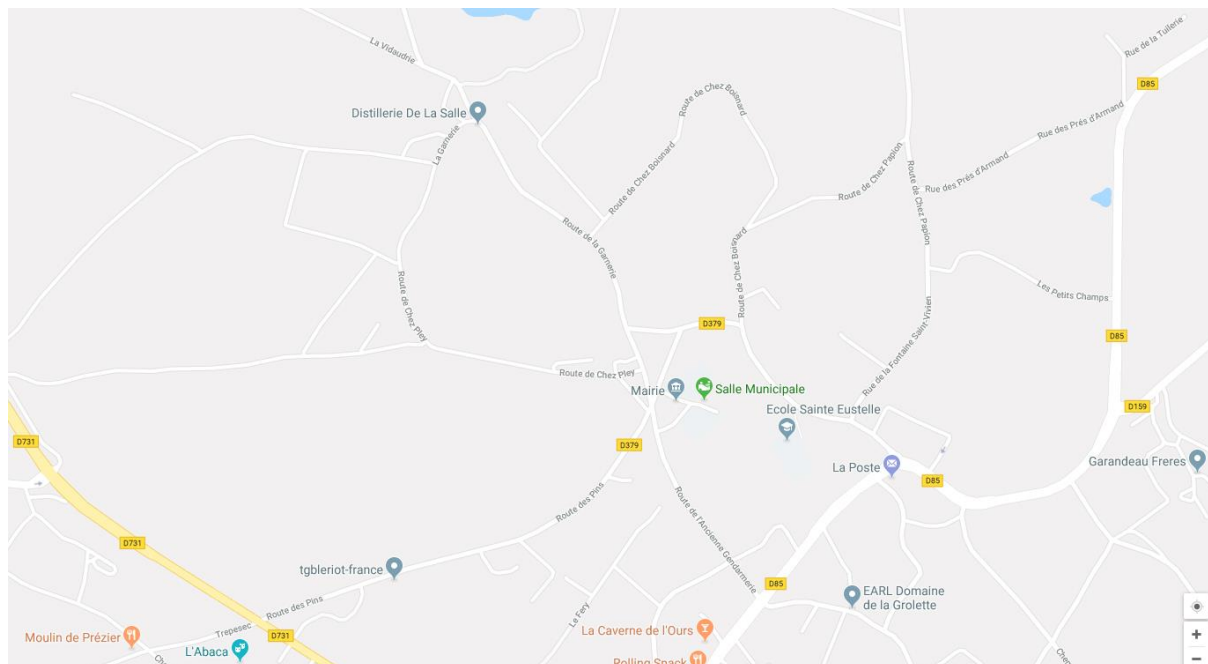


Crédit photo : E-XO

Photo n° 6 : Zone habitée n°6

2.4 ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC A PROXIMITE DU SITE

La DISTILLERIE DE LA SALLE est éloignée de tous ERP ou zones de fréquentations du public. L'ERP le plus proche est la mairie sise à plus de 600 m du site.



Fond de plan : Google Street

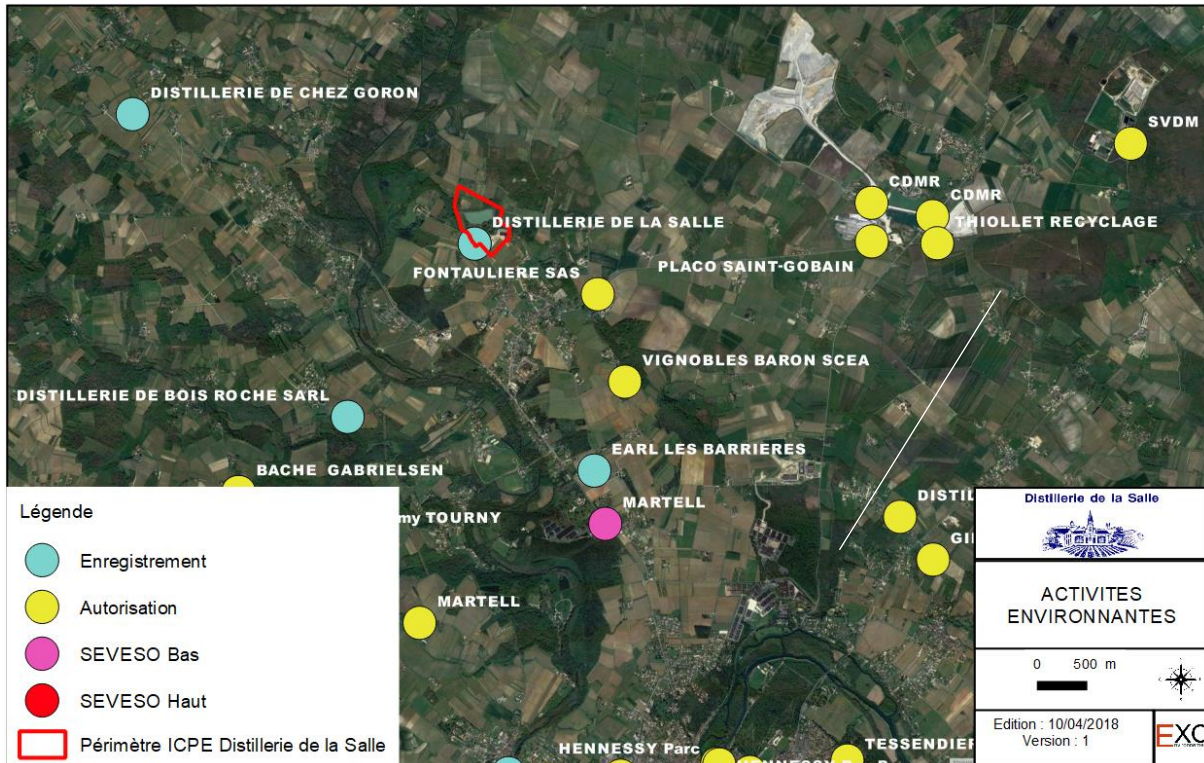
Figure 5 : Localisation des ERP à proximité de la DISTILLERIE DE LA SALLE

2.5 SITES INDUSTRIELS

Le tableau suivant présente la liste des installations classées (ICPE) à enregistrement ou autorisation les plus proches du site.

L'établissement	Régime	Activité	Commune	Distance / SITE
CDMR	Autorisation Non SEVESO	Carrière	CHERVES-RICHEMONT	> 6 km à l'Est
CDMR	Autorisation Non SEVESO	Carrière	CHERVES-RICHEMONT	> 6 km à l'Est
DISTILLERIE DE BOIS ROCHE SARL	Enregistrement Non SEVESO	Production d'alcools de bouche	CHERVES-RICHEMONT	> 3 km au Sud-Ouest
FONTAULIERE SAS	Autorisation Non SEVESO	Production et stockage d'alcools de bouche Préparation conditionnement de vins	CHERVES-RICHEMONT	2 km au Sud-Est
LES BARRIERES EARL	Enregistrement Non SEVESO	Production d'alcools de bouche	CHERVES-RICHEMONT	3,6 km au Sud
MARTELL	Autorisation SEVESO BAS	Stockage d'alcools de bouche	CHERVES-RICHEMONT	4,4 km au Sud
PLACOPLATRE	Autorisation Non SEVESO	Construction de navires et de structures flottantes	CHERVES-RICHEMONT	> 6 km à l'Est
VIGNOBLES BARON SCEA	Autorisation Non SEVESO	Chiens (élevage, vente, transit, garde, fourrières)	CHERVES-RICHEMONT	2,9 km au Sud-Est

Tableau 2 : Liste des ICPE soumises à autorisation, enregistrement ou déclaration à proximité du site



Source : DREAL Nouvelle Aquitaine - Fond de plan : Google Earth

Figure 6 : Installations classées à proximité du site

3. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES

3.1 DESCRIPTION GENERALE

Le site de la DISTILLERIE DE LA SALLE tel qu'il est à ce jour comporte :

- un ensemble de bâtiments côté nord de l'entrée du site composé de :
 - un atelier de distillation comptabilisant 21 alambics pour une capacité de charge totale de 690 hl,
 - un chai de 191 m² dit « chai BP »,
 - un chai de vieillissement de 90 m² dit « chai ORECO »,
 - un chai de 92 m² dit « chai climatique »,
 - un chai de vieillissement de 367 m² dénommé « chai MG »,
 - un chai de stockage de vins en cuiviers béton,
 - deux locaux de stockage de matériels divers, le premier jouxtant la route de la GARNERIE et le second entre le chai ORECO et le chai climatique,
 - un local électrique à l'intérieur du chai BP ;

- un chai n°1 de vieillissement de 1568 m² alloué au stockage d'alcools de bouche pour un maximum de 1999 m³,
- un second chai n°2 de vieillissement de 1041 m² alloué au stockage d'alcools de bouche pour un maximum de 1595 m³,
- une cuverie vins extérieure comptabilisant 16 cuves de 1238 hl et 6 cuves de 491 hl,
- un bâtiment à usage de bureaux,
- un hangar agricole comprenant plusieurs locaux dont :
 - un local de 23 m² alloué aux équipements de régulation d'hygrométrie des 2 derniers chais,

- un local alloué au centrales anti-intrusion, incendie et vidéosurveillance,
- des vestiaires et sanitaires pour le personnel,
- un local phytosanitaire de 49 m²,
- un local surpresseur RIA avec sa réserve d'eau,
- des bacs à eau chaude et eau froide respectivement de 900 hl et 1000 hl,
- trois bacs à vinasses de 700, 700 et 900 hl pour tamponner les vinasses et les transférer vers le bassin de 7500 m³,
- un bassin à vinasses de 7500 m³ associé à un étouffoir en amont de 120 m³,
- un local électrique attenant au groupe électrogène du site et à un local pomperie,
- une réserve d'eau de 1800 m³,
- un chai de vinification doté de 4 pressoirs, d'un conquêt et de 8 cuiviers béton,
- divers bâtiments de stockage de matériel agricole,
- des zone de dépotage d'alcools et de vins (aire de la cuverie vins + les 2 aires des chais n°1 et 2 + une aire de dépotage au niveau de la future cuverie vins + une aire pour le dépotage de vinasses).

3.1.1 CIRCULATION SUR LE SITE

La circulation sur le site est peu importante. L'entreprise dispose de zones de stationnement pour les véhicules légers du personnel et de stationnement pour les dépotages.

Les zones de dépotage des poids-lourds et les zones de stationnement des véhicules légers seront matérialisées au sol.

3.1.2 ACCES ET LIMITATIONS D'ACCES

L'accès au site s'effectue principalement par la route de la GARNERIE. L'entreprise dispose de 7 accès localisés sur la vue aérienne ci-dessous.



Source : Google Earth

Photo n° 7 : Vue aérienne de la localisation des accès



L'entrée principale du site à partir de la rue de la GARNERIE

Crédit photo : Google Earth

Photo n° 8 : Accès A – Entrée du site

Cette issue permet d'accéder à la cuverie vins et aux postes de dépotage des vins et des alcools associés à la distillerie.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 9 : Accès B – Cuverie vins et zone de dépotage



Crédit photo : E-XO

Photo n° 10 : Accès C – aux chais nouveaux et hangars agricoles

Cette voie permet d'accéder aux nouveaux chais et aux hangars agricoles.

Cette voie permet d'accéder à la réserve incendie et au bassin à vinasses.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 11 : Accès D – Réserve incendie et bassin à vinasses



Ce portail permet l'accès à la cuverie vins par l'arrière.

Crédit photo : E-XO

Photo n° 12 : Accès E – Arrière cuverie vins

Cette voie permet d'accéder aux chais nouveaux, à la réserve incendie, l'étouffoir et au bassin à vinasses.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 13 : Accès F – par l'arrière du site



Crédit photo : Google Earth

Photo n° 14 : Accès G – à l'étang

Ce portail permet d'accéder à l'étang.

Ce portail permet d'accéder à l'étang et à la zone en contrebas de la distillerie et des bassins tampons à vinasses.



Crédit photo : Google Earth

Photo n° 15 : Accès H – à l'étang et la zone en contrebas de la distillerie

Le site sera entièrement clôturé. L'accès aux installations par les camions et les visiteurs s'effectue sous l'encadrement d'un employé de la DISTILLERIE DE LA SALLE.

3.1.3 LES AIRES DE DEPOTAGE

Comme indiqué précédemment, le site dispose de 5 aires de dépotage comme suit :

- une aire de dépotage de vins et d'alcools attenante à la cuverie vins et au chai MG,
- une aire de dépotage d'alcools attenante au chai n°1,
- une aire de dépotage d'alcools attenante au chai n°2,
- une aire de dépotage de vins sur la zone de la future cuverie vins,
- une aire de dépotage de vinasses attenante à l'étoffoir.

Tous les postes de dépotage d'alcools sont raccordés à l'étoffoir et à la rétention déportée, à l'exception de celui attendant au chai MG qui est raccordé sur les bassins tampons de transfert vers le bassin à vinasses.

3.2 DESCRIPTION DES STRUCTURES

3.2.1 LES CHAIS DE STOCKAGE D'ALCOOLS

Les 6 chais de stockage présentent les dénominations et capacités de stockage suivantes :

Nouvelle dénomination	Superficie intérieure	QSP 2018	Type de rétention	Capacité de rétention
Chai MG	367 m ²	173 m ³	Déportée	Sur bassins à vinasses tampon et transfert vers le bassin à vinasses de 7500 m ³
Chai climatique	92 m ²	2 40 m ³	Déportée	
Chai Oreco	90 m ²	57 m ³	Déportée	
Chai BP	191 m ²	265 m ³	Déportée	Sur étoffoir et bassin à vinasses de 7500 m ³
Chai n°1	1565 m ²	1999 m ³	Déportée	
Chai n°2	1041 m ²	1595 m ³	Déportée	



Photo n° 16 : Le chai MG



Photo n° 17 : Le chai MG



Photo n° 18 : Le chai climatique et le chai ORECO

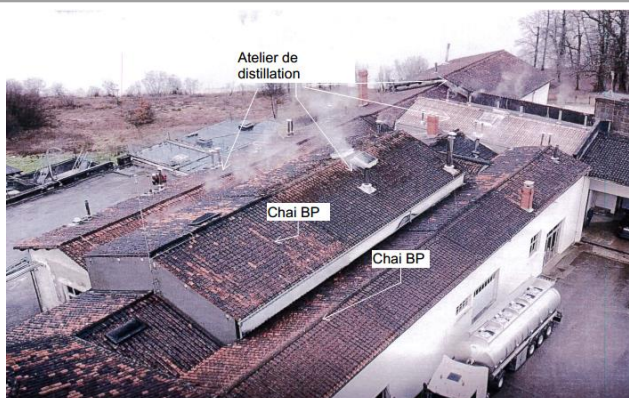


Photo n° 19 : Le chai BP

Le chai BP est attenant à l'atelier de distillation sur 2 façades. Il s'inscrit entre les cuiviers à vins et l'atelier de distillation, avec des toitures de différentes hauteurs.



Photo n° 20 : Le chai n°1



Photo n° 21 : Le chai n°2

Crédit photos : E-XO

Les caractéristiques constructives sont précisées au chapitre 3.5.

Les chais MG, ORECO et climatique sont séparés par des murs pourvus d'acrotères dépassant en toiture de 1 m, comme l'illustrent les photos ci-après.



A noter que les chais n°1 et 2 construits dernièrement intègrent les exigences de résistance au feu et de collecte des écoulements du cahier des charges applicables aux nouveaux stockages d'alcools de bouche. Ces chais sont drainés par zones de 250 m² via des regards siphoides vers le bassin étouffoir et la rétention déportée. Les zones de 250 m² sont drainées par des collecteurs de diamètre 300 mm raccordés à un collecteur principal de diamètre 400 mm pour le chai n°1 et de diamètre 300 mm pour le chai n°2.

3.2.2 LA DISTILLERIE

Ce bâtiment comporte un atelier de distillation comptabilisant 21 alambics pour une capacité de charge totale de 690 hl, à raison de :

- 2 alambics de 100 hl de charge,
- 1 alambic de 50 hl de charge,
- 12 alambics de 25 hl de charge,
- 2 alambics de 20 hl de charge,
- 4 alambics de 25 hl de charge à régulariser administrativement.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 22 : La Distillerie

La surface de ce bâtiment avoisine 890 m² hors dortoir et réfectoire. Les parties haute et basse de l'atelier de distillation seront mises en rétention par des seuils aux entrées.

3.2.3 LE CHAI DE VINIFICATION

Ce chai de 240 m² est divisé en 2 parties :

- une partie comprenant le conquêt et 4 pressoirs,
- l'autre comprenant 8 cuviers béton.

Le détail des capacités de stockage est présenté au chapitre 3.4.5.2



Crédit photo : E-XO

Photo n° 23 : Le chai de vinification

3.2.4 LE LOCAL SURPRESSEUR PIA

Ce local est implanté à l'intérieur du hangar agricole de 798 m², à côté du local phytosanitaires. Le local surpresseur comprend le surpresseur et la réserve d'eau associée de 12 m³. Le réseau RIA s'étend dans les chais n°1 et 2 uniquement à raison de 4 RIA par chai. Il a été construit selon le référentiel APSAD R5.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 24 : Le surpresseur et la réserve d'eau

3.2.5 LE LOCAL SECURITE

Ce local d'une vingtaine de m² est implanté à l'intérieur du hangar agricole. Il regroupe les centrales des détection intrusion et incendie ainsi qu'un espace dédié à la vidéosurveillance pour la partie chai (pour la partie distillerie la vidéosurveillance est gérée au niveau de la salle informatique). Il est attenant au local de contrôle de l'hygrométrie.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 25 : Le local sécurité

3.2.6 LE LOCAL HYGROMETRIE

Ce local de 23 m² est implanté à l'intérieur du hangar agricole et jouxte le local sécurité. Il est dédié à la régulation de l'hygrométrie des chais n°1 et 2.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 26 : Le local hygrométrie

3.2.7 LES LOCAUX ADMINISTRATIFS

Les locaux administratifs forment un ensemble d'environ 300 m². Ils sont reliés à la distillerie par un porche d'une largeur voisine de 8 m.

3.2.8 LES AUTRES BATIMENTS

L'entreprise compte plusieurs bâtiments en plus du hangar agricole de 798 m² accueillant le local surpresseur et le local sécurité :

- un hangar agricole de 460 m² pour le stockage de matériels,
- un atelier de 278 m²,
- un hangar agricole de 798 m².

3.3 LES AUTRES EQUIPEMENTS (AERATION, CHAUFFAGE, ECLAIRAGE)

L'aération

Il n'y a pas d'aération mécanique dans les bâtiments d'exploitation du site. L'aération est de type naturel.

Le chauffage

Les chais et la distillerie ne sont pas chauffés. La température dans les chais fluctue entre 10°C et 25°C sur l'année.

Le chauffage de l'établissement est réalisé par une chaudière au gaz (puissance 80 kW). Le chauffage des alambics est réalisé par des brûleurs gaz, de puissance équivalente de 110 kW pour 25 hl de charge d'alambic.

3.4 DESCRIPTION DES ACTIVITES

Le site est conçu pour le stockage et la distillation d'alcools de bouche, ce qui implique des réceptions de produits (vins ou alcools) pour la distillation, et des expéditions de produits finis (alcools).

3.4.1 RECEPTION ET EXPEDITIONS DE VINS ET D'ALCOOLS

Les opérations de chargement et de déchargement sont régies par des consignes opératoires (accès, stationnement, matériels) et de sécurité (mise à la terre, ...) liées aux opérations de réception expédition. Elles sont transmises au personnel du site et aux chauffeurs intervenant sur le site.

L'affichage est réalisé à l'entrée des chais et aux postes de dépotage.

Les transports sont réalisés par le personnel de la société ainsi que par des transporteurs extérieurs agréés.

Les transporteurs arrivant sur le site sont systématiquement encadrés par un employé de la distillerie qui procède aux vérifications d'usage avant de donner l'accord pour le dépotage.

Les transporteurs extérieurs reçoivent le protocole de sécurité et la procédure de dépotage à respecter au niveau de l'établissement. Ces documents sont co-signés.

Les opérations de dépotage s'effectuent toujours en présence d'un employé de la distillerie habilité au transport des matières dangereuses en citerne.

Les camions doivent être équipés de :

- 2 extincteurs de 6 kg poudre et 1 extincteur cabine,
- d'équipements individuels (baudrier, lampe torche),
- d'équipements de 1er secours (gants, lunettes, bottes, eau),
- éléments indispensables de sécurité (signaux d'avertissement, cales).

Les documents de bord à présenter sont les suivants :

- les certificats d'agrément valides pour les boissons alcoolisées « 3065 » classe 3 groupe II (TAV<70°) ou III (TAV>70°),
- les certificats de jaugeage,
- les cartes grises,
- les attestations d'assurance,
- les certificats d'épreuve des citernes.

La plupart des camions citernes ont une capacité entre 260 hl et 300 hl, ils sont compartimentés. Les dépotages sont réalisés avec les flexibles et pompes du site et par l'intermédiaire de canalisations fixes inox.

Le remplissage des fûts est réalisé par un opérateur, par pompage via un flexible et un robinet manuel.

L'opération est surveillée et contrôlée manuellement. La commande déportée permet à l'opérateur de surveiller facilement le niveau et d'arrêter la pompe à distance.

3.4.2 MODE D'ENTREPOSAGE

Il y a trois modes différents de stockage des alcools sur le site.

Pour les eaux de vie dans les chais.

- en fûts de chêne sur racks,
- en tonneaux de chêne,
- en cuve inox pour les cuves de transferts, le chai climatique,...

Pour les vins, le stockage est réalisé en cuves inox ou en cuiviers béton.

3.4.3 LA VINIFICATION

Les activités de vinification s'échelonnent de fin août au mois d'avril comme suit :

- Fin août – début septembre
 - Préparation des vendanges
 - Désinfection des cuves,
 - Lavage et désinfection des quais et matériels de vinification
- 15 septembre à fin octobre : vendanges avec lavage journalier des cuves et quais de réception,
- Novembre :
 - Fin des vendanges,
 - Lavage du matériel de vendanges
 - Soutirage des vins,
 - Lavage des cuves,

- Novembre / Décembre : assemblage des vins et collage
- Décembre / Janvier : Fin des assemblage et clarification des vins,
- Janvier : suite de la clarification du vin
- Février – Mars : deuxième soutirage des vins,
- Avril – lavage des cuves.

La distillerie fait venir des prestataires qui amènent 4 pressoirs pneumatiques de 80 l pendant les vendanges.

3.4.4 LA DISTILLATION DISCONTINUE

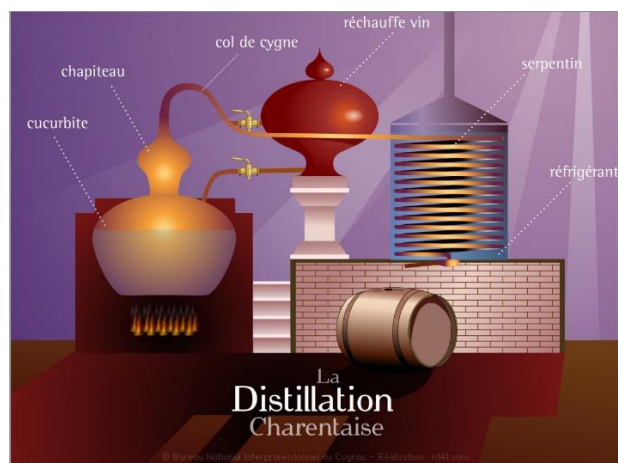
Les opérations de distillation sont suivies par le responsable de production Dominique MARRIER.

Le Cognac est issu de la distillation des vins blancs récoltés dans la zone d'Appellation d'Origine. Ces vins présentent un taux d'acidité élevé et sont peu alcoolisés. La distillation s'effectue en deux « chauffe », au moyen d'un alambic, dit « charentais », composé d'une chaudière de forme caractéristique, chauffée à feu nu et surmontée d'un chapiteau en forme de tête de maure, d'olive ou d'oignon, prolongé par un col de cygne se transformant en serpentín et traversant un bassin réfrigérant appelé « pipe ».

Les deux chauffe correspondent à 2 étapes distinctes :

- la 1ère chauffe est destinée à l'obtention du premier distillat appelé « brouillis » qui titre environ 28 à 32 % volume.
- la seconde chauffe s'effectue avec le brouillis qui est mis en chaudière pour une seconde distillation que l'on appelle « la bonne chauffe ».

La charge maximale de la chaudière (cucurbite) pour la bonne chauffe est limitée à 25 hl. A l'issue de la double distillation, le titre alcoométrique des eaux-de-vie ne doit pas excéder 72,4% Vol. à 20°C.



Source : BNIC

Figure 7 : L'alambic charentais

3.4.5 LES CAPACITES DE STOCKAGE EXISTANTES

3.4.5.1 LES CAPACITES DE STOCKAGE DE VINS

Le tableau synthétise le détail des cuves de stockage de vins classées au titre de la rubrique n°2251.

LOCALISATION	CONTENANT	N° CUVE	CONTENANCE (HL)	DIAMETRE (M)	HAUTEUR (M)	TOTAL PAR ZONE	TOTAL GENERAL
Cuvier extérieur (repère n°1)	Cuve inox	501	491,34	2,85	7,70	22 770,49 hl	31 588 hl
	Cuve inox	502	491,47	2,85	7,70		
	Cuve inox	503	491,76	2,85	7,71		
	Cuve inox	504	491,24	2,85	7,70		
	Cuve inox	505	491,29	2,85	7,70		
	Cuve inox	506	491,62	2,85	7,71		
	Cuve inox	1001	1238,71	4,5	7,79		
	Cuve inox	1002	1239,48	4,5	7,79		
	Cuve inox	1003	1239,47	4,5	7,79		
	Cuve inox	1004	1239,71	4,5	7,79		
	Cuve inox	1005	1239,23	4,5	7,79		
	Cuve inox	1006	1238,13	4,5	7,78		
	Cuve inox	1007	1238,28	4,5	7,79		
	Cuve inox	1008	1239,06	4,5	7,79		
	Cuve inox	1009	1239	4,5	7,79		
	Cuve inox	1010	1238,13	4,5	7,78		
	Cuve inox	1011	1238,67	4,5	7,79		
	Cuve inox	1012	1237,7	4,5	7,78		
	Cuve inox	1013	1239,23	4,5	7,79		
	Cuve inox	1014	1239,05	4,5	7,79		
Cuve inox	1015	1239,38	4,5	7,79			
Cuve inox	1016	1238,54	4,5	7,79			
Grand cuvier (repère n°7)	Cuve inox	34	534,30	-	-	2 842,2	31 588 hl
	Cuve inox	35	528,5	-	-		
	Cuve inox	36	534,6	-	-		
	Cuve inox	37	537,6	-	-		
	Cuve inox	38	707,2	-	-		
Distillerie (repère n°9)	Cuve inox	1	1106,51	4,5	6,96	2246,51	31 588 hl
	Cuvier enterré	32	733	-	-		
	Cuvier enterré	16	407	-	-		
Chai vinaire (repère n°12)	Cuvier béton	39	458,22	-	-	3728,28	31 588 hl
	Cuvier béton	40	468,51	-	-		
	Cuvier béton	41	457,97	-	-		
	Cuvier béton	42	465,39	-	-		
	Cuvier béton	43	464,72	-	-		
	Cuvier béton	44	469,2	-	-		
	Cuvier béton	45	474,19	-	-		
	Cuvier béton	46	470,7	-	-		

Tableau 3 : Détail des capacités de stockage de vins



Crédit photos : E-XO

Photo n° 27 : Vue des cuves extérieures de vins

3.4.5.2 LES CAPACITES DE STOCKAGE D'ALCOOLS

Le tableau suivant synthétise le détail des capacités de stockage d'alcools classées au titre de la rubrique n°4755.

LOCALISATION	CONTENANT	N° CUVE	CONTENANCE (HL)	DIAMETRE (M)	HAUTEUR (M)	TOTAL PAR ZONE	TOTAL SITE ACTUEL
Grand chai MG (Repère n°2)	Tonneau	101	106,67	2,43	2,30	1728,7 hl arrondis à 173 m³	
	Tonneau	102	106,8	2,425	2,31		
	Tonneau	103	105,88	2,42	2,30		
	Tonneau	104	98,6	2,57	1,90		
	Tonneau	105	124,72	2,8	2,03		
	Tonneau	106	240,52	3,85	2,07		
	Tonneau	107	121,05	2,66	2,18		
	Tonneau	108	120,1	2,63	2,21		
	Tonneau	116	112,3	2,73	1,92		
	Tonneau	117	125,1	2,89	1,91		
	Tonneau	118	124,49	2,88	1,91		
	Tonneau	119	128,64	2,35	2,97		
Chai climatique (Repère n°4)	Tonneau	120	106,89	2,32	2,53	2369,04 hl arrondis à 2400 hl soit 240 m³	
	Tonneau	121	106,94	2,3	2,57		
	Tonneau	201	368,41	3,1	4,88		
	Tonneau	202	369,22	3,1	4,89		
	Tonneau	203	447,09	3,1	5,92		
	Tonneau	204	447,41	3,12	5,85		
Chai ORECO (Repère n°6)	Tonneau	205	368,49	3	5,21	569 hl présents soit 57 m³	
	Tonneau	206	368,42	3,25	4,44		
	Tonneau	109	114	2,64	2,08		
	Tonneau	110	115	2,635	2,11		
Chai BP (Repère n°8)	Tonneau	111	114	2,61	2,13	2613,03 hl arrondis à 2650 hl soit 265 m³	4 329 m³
	Tonneau	112	113	2,64	2,06		
	Tonneau	113	113	2,64	2,06		
	Cuve inox	114	100,81	2,2	2,65		
	Cuve inox	115	100,53	2,2	2,64		
	Cuve inox	117	253,65	2,65	4,60		
	Cuve inox	118	254	2,65	4,61		
	Cuve inox	119	161,02	2,4	3,56		
	Cuve inox	120	193,23	2,8	3,14		
	Cuve inox	121	352,93	3,6	3,47		
	Cuve inox	122	100,86	2,2	2,65		
	Cuve inox	123	108,89	1,65	5,09		
	Chai n°1 (Repère 15)	Cuve inox	124	108,77	1,65		
Cuve inox		131	134,25	2,1	3,88		
Cuve inox		132	134,05	2,1	3,87		
Cuve inox		650	610,04	4,3	4,20		
Tonneau		401	392,17	3,5	4,08		
Tonneau		402	396,48	3,5	4,12		
Tonneau		403	394,34	3,5	4,10		
Tonneau		404	397,7	3,5	4,13		
Tonneau		405	395,68	3,5	4,11		
Tonneau		406	394,1	3,5	4,10		
Chai n°2 (Repère 17)	Tonneau	407	394,87	3,5	4,10	3299,17 hl en tonneaux + 12650,83 en fûts =15 948 hl Soit 1595 m³	
	Tonneau	408	390,47	3,5	4,06		
	Tonneau	409	395,79	3,5	4,11		
	Tonneau	410	395,95	3,5	4,12		
	Fûts sur racks		16 045,45				
	Tonneau	411	475,14	3,5	4,94		
	Tonneau	412	475	3,5	0,00		
	Tonneau	413	475	3,5	0,00		
	Tonneau	414	475	3,5	0,00		
	Tonneau	415	475	3,5	0,00		
	Tonneau	416	475	3,5	0,00		
	Tonneau	417	478,63	3,5	4,97		
	Tonneau	418	477,83	3,5	4,97		
Tonneau	419	467,2	3,5	4,86			
Tonneau	420	469,81	3,5	4,88			
Tonneau	421	465,92	3,5	4,84			
Tonneau	422	464,64	3,5	4,83			
Fûts sur racks		12650,83	-	-			

Tableau 4 : Détail des capacités de stockage d'alcools actuelles

3.4.5.3 LES AUTRES CUVES DE LA DISTILLERIE

La distillerie compte d'autres cuves destinées à recevoir les brouillis, têtes et queues lors des opérations de distillation.

N° CUVE	CONTENANCE (HL)
6	121
7	121
cuve horizontale (AL18)	450
cuve horizontale (AL8)	350
cuve enterrée n°14	100
cuve enterrée n°20	100
cuve enterrée sous AL 15	100
cuve enterrée sous AL18	100
cuve enterrée sous AL21	100

Tableau 5 : Détail des capacités de stockage de brouillis, têtes et queues de la distillerie

3.5 CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES

Le tableau suivant reprend les caractéristiques des différentes constructions.

Composant		Distillerie	Chai MG	Chai climatique	Chai ORECO	Chai Vins	Chai BP	Chai de vinification	Chai n°1	Chai n°2	
Numéro		9	2	4	6	7	8	12	15	17	
Dimensions	Longueur intérieure	53,20 m	31,2 m	8,55 m	13,20 m	18,30 m	16,2 m	13,16 m	59,40 m	39,40 m	
	Largeur intérieure	18,1 m	11,70 m	10,70 m	6,80 m	6,90 m	11,8 m	8,80 m	26,40 m	26,40 m	
	Surface intérieure	965 m2	367 m2	92 m2	90 m2	129 m2	191 m2	116 m2	1 568 m2	1 041 m2	
	Hauteur sous ferme	Métal & bois 5,86 m	Plafond à 5,47 m	Métal Pannes Passantes 4,75 m	Bois 4,75 m	Bois	Métal & bois 5,36 m	Métal	Bois 7,60 m	Bois 7,60 m	
	Hauteur au faîtage	7,80 m	/	6,78 m	7,80 m	5,84 m	-	8,23 m	10,80 m	10,80 m	
	Acrotère	non	1 m côté bâtiments	1 m sur 3 façes	Non	Non	non	Non	Non	Non	Non
Matériaux	Toiture	Tuiles	Tuiles	Tuiles	Tuiles	Tuiles	Tuiles	Tuiles	Tuiles	Tuiles	
	Isolant Sous-plafond	oui	oui	non	non	non	non	non	non	non	
	Murs périphériques	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Béton cellulaire Cf 4h	Béton cellulaire Cf 4h	
	Murs de séparation avec autre local	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	Parpaings Cf 2h	/	/	
	Nature du Sol	Carrelage	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	
	Description des éléments de sécurité incendie	Portes Extérieures	Nombre	5	2	1	1	2	3	2	4
Matériaux			Métal & Alu	Métal	Métal	Métal	Métal & bois	Métal	Métal	Métal	Métal
Résistance au feu			Cf 2h	Cf 2h	Cf 2h	Cf 2h	Cf 2h	Cf 2h	Cf 2h	Cf 2h	Cf 2h
Portes intérieures		Nombre	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Matériaux	/	/	/	/	/	/	/	/	/
		Résistance au feu	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Exutoires		Nombre	4	3	1	0	4	2	4	10	6
		Surface utile	0,8 m2	0,8 m2	1 m2	/	1 m2	1 m2	1 m2		
		Commandes	Auto	Auto	Auto	Auto	Auto	Auto & manuelle	Auto	Auto	Auto
Description des éléments de sécurité incendie		Mise en rétention		Interne par des seuils aux entrées	Déportée via des Regards et bassins tampons puis pompage vers le bassin à vinasses					Caniveau	Déportée via regards siphonides, bassin étouffoir puis bassin à vinasses
	Regards 10 u				Regards 2 u.	Regards 1 u.	Caniveau	Regards 10 u.	Regards 14 u.		Regards 10 u.
	Intervention	Présence de RIA	Oui 1U	Oui 2U	Oui 1U	non	Oui 1U	Oui 1U	non	Oui 4U	Oui 4U
		Nombre	6	2	1	2	1	2	0	12	7
	Détection	Incendie	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
		Intrusion	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
		Vapeurs / liquides	non	non	non	non	non	non	non	oui	oui
		Télétransmission des alarmes à Mr BONNARME									
Contenu de la structure	Nbre Alambics	21	/	/	/	/	/	/	/	/	
	Vol. produits	/	690 hl de charge	1 730 HL	2 400 HL	570 HL	2 842 HL	2 650 HL	3 728 HL	19 993 HL	15 948 HL
	Cuves inox	oui	non	Non actuellement Oui à terme	non	non	oui	Oui	Non	non	non

Tableau 6 : Caractéristiques des constructions existantes

3.6 LES RESEAUX EXISTANTS

3.6.1 EAU POTABLE

L'entreprise est alimentée en eau par le réseau d'adduction communal.

Le volume d'eau consommé par la DISTILLERIE DE LA SALLE est estimé à 4000 m³ par an.

L'eau de la concession est utilisée pour :

- les besoins sanitaires,
- les rinçages des citernes, des cuves et des alambics.

3.6.2 PRELEVEMENT DANS LE MILIEU NATUREL

L'eau de refroidissement des alambics est pompée dans l'étang privé qui n'est alimenté que par les eaux météoriques (non raccordé sur un cours d'eau). Le refroidissement est intégralement en circuit fermé, l'eau pompée étant redirigée vers l'étang.

La consommation d'eau de l'étang est d'environ 750 m³/an.

3.6.3 EAUX PLUVIALES

Il n'y a pas de réseau de collecte des eaux pluviales de voiries pour les installations existantes antérieurement à la construction des chais n°1 et 2. Une partie de ces eaux pluviales de voiries sont évacuées par drainage dans les espaces verts situés devant le bâtiment « Bureaux ».

Les eaux de toiture et de voiries sont collectées et dirigées vers le fossé longeant le Chasse Renard. Ce fossé longe la zone humide au nord de l'étang.

Sur les installations nouvelles, les toitures de bâtiments sont dirigées vers le bassin d'infiltration de 150 m³ à l'extrémité nord-est du chai n°1.

Les eaux pluviales des nouvelles voiries dernièrement construites sont dirigées vers le séparateur hydrocarbures avant rejet dans le fossé longeant le chemin d'accès au nord du site. La surverse du bassin d'infiltration de 150 m³ rejoint également ce fossé.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 28 : Le bassin d'infiltration



Crédit photo : E-XO

Photo n° 29 : Le point de rejets des eaux pluviales de voiries nouvelles

3.6.4 EAUX INDUSTRIELLES

La distillation et la vinification entraîne la production de vinasses et d'eaux de lavage qui nécessitent d'être collectées et stockées pour traitement.

Le site possède 3 bacs à vinasses tampons en cascade de 700 hl, 700 hl et 900 hl, d'où sont transférées les vinasses vers le bassin de 7500 m³.

Le bassin à vinasses faisant aussi office de rétention déportée des écoulements accidentels, il y est conservé un volume libre de 1500 m³.

La totalité des vinasses produites sont enlevées par citernes vers le centre de traitement agréé de REVICO.

3.6.5 EAUX ACCIDENTELLES

Les écoulements accidentels de faible envergure sont récupérés à l'aide d'agents absorbants ou de kits anti-pollution.

Pour les écoulements plus importants, toutes les installations de stockage d'alcools de bouche sont raccordées soit directement soit par pompage via des bassins tampons vers l'étouffoir et à la rétention déportée du site. Il en va de même pour les aires de dépotage d'alcools.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 30 : L'étouffoir



Crédit photo : E-XO

Photo n° 31 : Le bassin à vinasses (rétention déportée)

Le bassin étouffoir a une capacité de 120 m³. Il est pourvu d'une alimentation et d'une vanne pour commander manuellement le remplissage à distance (dans le local pompage).

La rétention déportée est constituée par le bassin à vinasses dont un volume libre de 1500 m³ est maintenu en permanence grâce à un repère visuel indiquant le niveau haut à ne pas dépasser.

La capacité de rétention de 1500 m³ est suffisante pour collecter plus de 50 % de la QSP du plus gros chai ($1999 \text{ m}^3/2 = 999,5 \text{ m}^3$).



Crédit photo : E-XO

Photo n° 32 : L'échelle graduée du bassin de rétention

3.6.6 EAUX USEES

Les eaux usées estimées à 570 m³ rejetées à l'extérieur sont dirigées vers 4 fosses septiques puis traitement par épandage. Elles comprennent uniquement les eaux vannes (type effluents domestiques).

Il n'y a pas de réseau communal collectif d'eaux usées sur le site.

3.7 LES UTILITES

3.7.1 ELECTRICITE

Le site est raccordé au réseau électrique en basse tension en 120 kVA à partir d'un transformateur extérieur au site. La consommation annuelle est d'environ 205 000 kWh.

L'ensemble des installations électriques est contrôlé annuellement par un organisme agréé.

La nuit en dehors des interventions, le réseau électrique est coupé dans toutes les installations.

Les équipements respectent les exigences du décret n°88-1056 du 14 novembre 1988.

Les installations électriques sont conformes à la norme NFC15.100 pour la basse tension.

Le matériel exposé aux projections de liquides est conforme aux dispositions de la norme NFC20.010.

Dans les locaux à risques d'incendie, les sources de dangers électriques dont le fonctionnement provoque des arcs, des étincelles ou l'incandescence d'éléments, sont incluses dans des enveloppes appropriées.

Dans les zones à risques d'explosion, les installations électriques sont conformes aux prescriptions des décrets du 19 novembre 1996 pour le matériel construit après le 1er Juillet 2003 et du 11 Juillet 1978 pour les autres. Dans ces zones, les dispositions de l'article 2 de l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 réglementant les installations électriques des établissements présentant des risques d'explosion sont appliquées.

Des interrupteurs multipolaires pour couper le courant (force et lumière) sont installés à l'extérieur des zones à risques. Chaque chai est équipé d'un interrupteur général au niveau de chaque entrée (extérieur), coupant l'alimentation électrique des installations de stockage, et d'un voyant lumineux extérieur signalant la mise sous tension des installations électriques des installations de stockage autres que les installations de sécurité.

L'éclairage présente un degré de protection égal ou supérieur à IP55 avec une protection mécanique.

Les issues sont équipées de blocs autonomes de sécurité.

Les appareils de protection, de commande et de manœuvre, sont contenus dans des enveloppes présentant un degré de protection égal ou supérieur à IP55.

Les appareils utilisant de l'énergie électrique (pompes,...) situés à l'intérieur des installations de la distillerie et des stockages sont au minimum de degré de protection égal ou supérieur à IP55.

Les équipements métalliques (réservoirs, cuves, canalisations) contenant des alcools sont mis à la terre et reliés par des liaisons équipotentielles.

Les zones de dépotage d'alcool sont reliées électriquement au circuit général de terre. La valeur des résistances des prises de terre est vérifiée régulièrement.

3.7.2 SECOURS ELECTRIQUE

L'entreprise dispose d'un groupe électrogène de 160 kVA capable d'alimenter l'ensemble des installations pendant 48 h grâce à une réserve de gasoil de 3 m³ intégrée.

Ce groupe réside au sein d'un bloc container mobile sis à une vingtaine de mètres de l'étouffoir.

3.7.3 GAZ

Le site est desservi par le réseau de distribution de gaz naturel alimenté par ENGIE. La consommation annuelle est d'environ 7 000 MW/h.

3.7.4 AIR COMPRIME

L'entreprise dispose de 2 compresseurs d'air (un pour la distillerie CREYSSENSAC de type Rollar 60 M, pourvu d'une réserve d'air verticale de 1000 l et d'une puissance de 45 kW et l'autre au niveau du local de brumisation ARIAN30-10T de puissance 22 kW et de 500 l de réservoir d'air).

3.7.5 CHARGE DES ENGINES DE MANUTENTION

L'établissement utilise de 2 engins de manutention.

- 1 chariot de manutention,
- 1 monte fut.

Ces engins fonctionnent à l'aide d'un moteur diesel. Ils sont alimentés à l'aide d'une cuve fuel de 2 m³ située dans le bâtiment "matériel agricole"

3.7.6 INSTALLATIONS DE REFROIDISSEMENT

L'entreprise dispose des installations de froid suivantes :

- pour la distillerie et les cuves extérieures réfrigérées de vinification : une installation utilisant comme fluide frigorigène le propane (29 kg de propane R290) d'une puissance de 180 kW
- pour le chai de vinification : 1 groupe froid comprenant 11 kg de fluide frigorigène R22 qui va être supprimé. Un autre groupe froid sera dimensionné ultérieurement d'ici 2 ou 3 ans.

3.8 TELECOMMUNICATION

Des téléphones fixes sont placés aux endroits clés afin de donner l'alerte le cas échéant : dans le bureau à côté du local distillateur.

Le personnel travaillant sur site dispose de téléphones portables. Les distillateurs et travailleurs isolés sont équipés de protections pour travailleurs isolés (PTI).

3.9 DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME

3.9.1 DETECTION INCENDIE

Chaque chai dispose d'un système de détection d'incendie avec alarme sonore et télétransmission à une société de télésurveillance et à M. BONNARME. Cette dernière dispose des numéros d'urgence des cadres dirigeants et des capacités nécessaires pour alerter les secours.

La détection est de type « ponctuelle de fumées », et associée à des déclencheurs manuels également.

Hors périodes ouvrées, en cas de détection dans les bâtiments de stockage, les alarmes sont télétransmises à la société de télésurveillance qui préviendra dans l'ordre les personnes suivantes :

- Xavier BONNARME responsable du site et de la sécurité, qui habite à 5 min du site,
- Dominique MARRIER, responsable production qui habite à 30 min du site.

En cas d'impossibilité d'être sur place sous 20 min, la Société de Télésurveillance enverra un agent pour effectuer la levée de doute.

De jour, les alarmes sont reportées sur la centrale et le personnel peut effectuer la levée de doute immédiatement.

3.9.2 DETECTION INTRUSION

Seul le personnel de la société est autorisé à pénétrer dans les installations. La distillerie et les chais sont fermés en dehors des horaires de travail. Les chais ne sont ouverts que ponctuellement lors des interventions pour les opérations de transfert, en dehors des heures d'ouverture, ils sont protégés par des alarmes anti-intrusion.

La société est en train de mettre en place une clôture totale du site. Un système de vidéoprotection connecté à une société de télésurveillance est également en place pour certains locaux.

3.10 LES MOYENS DE LUTTE INCENDIE

3.10.1 MOYENS EN EAU INCENDIE

L'entreprise dispose d'une réserve d'eau de 1800 m³ accessible aux engins de secours via un accès spécifique par la route de Chez BOISNARD. Cette réserve est pourvue d'une alimentation en eau assurée par un flotteur.



Crédit photo : E-XO
Photo n° 33 : La réserve d'eau de 1800 m³



Crédit photo : E-XO
Photo n° 34 : L'alimentation automatique en eau

Cette réserve dispose d'un linéaire de près de 37 m pour accueillir les engins de secours soit approximativement 9 camions en côte à côte.



Source : Google Earth

Photo n° 35 : Vue aérienne de la réserve d'eau de 1800 m³ et localisation de la zone de pompage

3.10.2 ROBINETS INCENDIE ARMES

Il y a 4 RIA installés dans le chai n°1 et 4 également dans le chai n°2, alimentés par le surpresseur et la cuve d'eau du local surpresseur décrit précédemment.

Ce réseau est conforme à l'APSAD R5.

3.10.3 EXTINCTEURS

Les locaux à risque incendie sont pourvus d'extincteurs vérifiés chaque année.

L'entreprise dispose d'une liste d'extincteurs précisant leurs caractéristiques et localisation. Les vérifications font l'objet d'une consignation.

Le dernier contrôle des extincteurs a été réalisé en Février 2018. La liste des extincteurs et leur localisation est présentée en annexe.

3.11 PROTECTION Foudre

Le site a fait l'objet d'une analyse de risque et d'une étude technique fin novembre 2017.

Le tableau suivant présente la synthèse de l'analyse du risque foudre en fonction des zones à protéger.

ZONE	PROTECTION CONTRE LES IMPACTS DIRECTS (IEPF)	PROTECTION CONTRE LES EFFETS INDIRECTS (IIPF)	EIPS A PROTEGER
Z1 - Distillerie / Chai MG	Niveau IV	Niveau IV	Centrale incendie*
Z2 - Bureaux	Auto-protection	Auto-protection	
Z3 - Cuves Ouest	Auto-protection	Auto-protection	
Z4 - Vendangeois	Niveau IV	Niveau IV	
Z5 - Ateliers	Auto-protection	Auto-protection	
Z6 - Chais n°1	Niveau IV	Niveau IV	Centrale incendie*
Z7 - Chai n°2	Niveau IV	Niveau IV	Centrale incendie*
Z8 - Hangar	Niveau IV	Niveau IV	Centrale incendie* Surpresseur RIA
Z9 - Cuves Est (Projet).	Auto-protection	Auto-protection	

Tableau 7 : Conclusions de l'ARF

* Les systèmes de détection incendie ne sont pas pris en compte dans l'analyse de risque car un temps d'intervention des services de secours inférieur à 10 min ne figure pas dans les données d'entrée, les moyens de lutte contre l'incendie automatiques n'ont donc pas été considérés pour l'analyse et leur protection n'est pas une obligation réglementaire. Toutefois, compte-tenu de l'utilité de ces équipements pour la sécurité et du coût associé en cas de défaillance, il est recommandé de mettre en place une protection des centrales de détection.

Il est recommandé de mettre en place d'une procédure pour l'arrêt des opérations de dépotage en période d'orage au niveau des zones ouvertes cuves.

L'étude technique a conclu, selon les besoins exprimés dans l'ARF, aux préconisations suivantes :

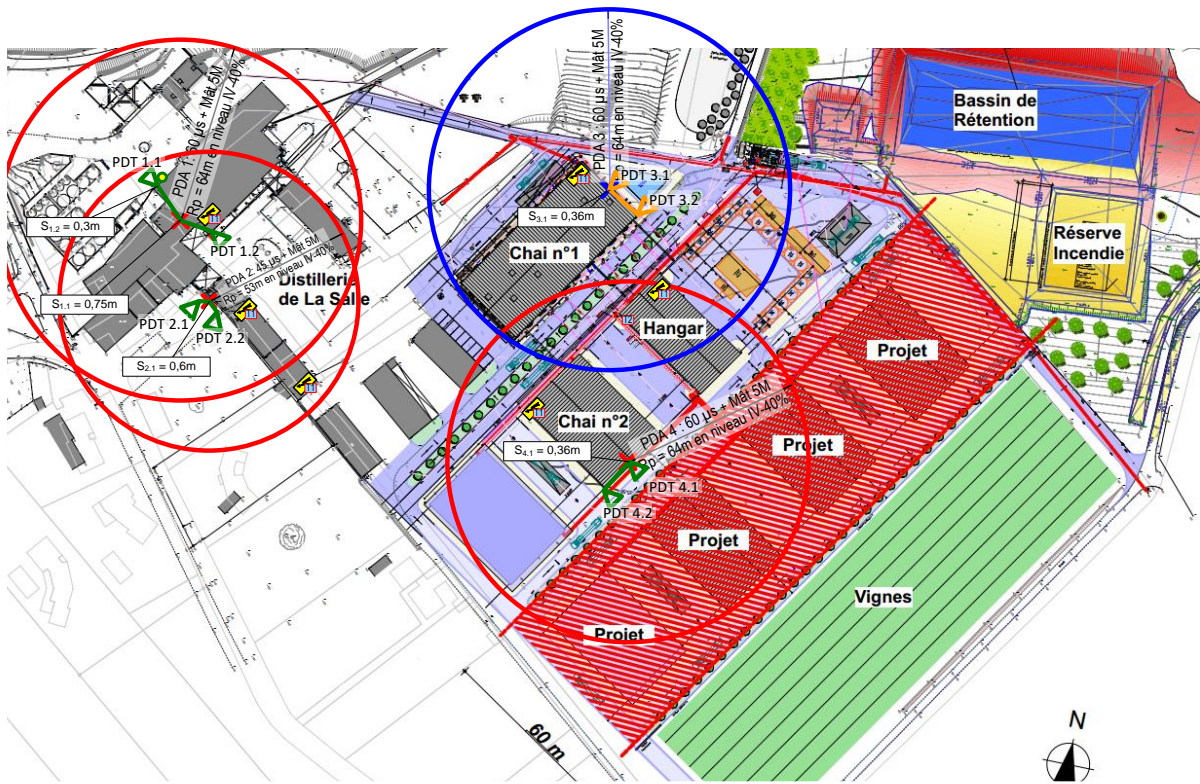
ZONES	PRECONISATIONS
Z1 - Distillerie / Chai MG	remplacement du PDA par un modèle 60µs associé à 2 descentes Mise en place du Parafoudre type 1 sur TGBT Parafoudres Type 2 Up 0.8kV sur EIPS
Z2 - Bureaux	Parafoudres Type 2 Up 0.8kV sur EIPS
Z3 - Cuves Ouest	Parafoudres Type 2 recommandés
Z4 - Vendangeois	Mise en place d'un PDA par un modèle 45µs associé à 2 descentes Mise en place de Parafoudre type 1 sur TGBT (x2) Parafoudres Type 2 Up 0.8kV sur EIPS
Z5 - Ateliers	Parafoudres Type 2 recommandés
Z6 - Chais n°1	Maintien du PDA 60µs associé à 2 descentes Maintien du parafoudre type 1 sur TGBT Mise en place de parafoudre sur lignes courant faibles
Z7 - Chai n°2	Installation d'un PDA 60µs associé à 2 descentes Mise en place d'un parafoudre type 1 sur TGBT Mise en place de parafoudre sur lignes courant faibles
Z8 - Hangar	Zone protégée par PDA des chai n°1 et 2. Mise en place d'un parafoudre type 1 sur TGBT Parafoudres Type 2 Up 0.8kV sur EIPS Mise en place de parafoudre sur lignes courant faibles
Z9 - Cuves Est (Projet).	Parafoudres Type 2 recommandés

Tableau 8 : Préconisations de l'étude technique foudre

L'entreprise est en cours de chiffrage des protections foudre préconisées par l'étude technique foudre. Elles seront installées par une entreprise QUALIFOUDRE d'ici fin 2018 et feront l'objet d'une vérification initiale.

Les installations feront aussi l'objet d'une vérification périodique.

Le site comportera au total 4 paratonnerres dont l'implantation est présentée ci-dessous.



_Source : ADEE

Figure 8 : Localisation des paratonnerres

3.12 UTILITES NECESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DES MESURES DE MAITRISE DES RISQUES (MMR)

La seule utilité nécessaire au fonctionnement des MMR est l'électricité, notamment pour les blocs autonomes, la détection incendie, la détection intrusion,

Les systèmes de détection incendie, intrusion, et leurs asservissements, sont secourus par batteries (fonctionnement des sirènes).

Il en est de même pour :

- la vidéosurveillance du site et les serveurs,
- la surveillance des alambics et les automates des alambics.

L'entreprise dispose également d'un groupe électrogène à démarrage automatique sur coupure générale.

3.13 FLUX MATIERES ACTUELS

Le tableau suivant récapitule les stocks et flux de l'entreprise sur l'année 2016/2017.

Produits entrants / Sortants	Quantité max en stock	Flux max Annuel actuel
Alcools	4 070 m ³	1 792 m ³

Produits entrants / Sortants	Quantité max en stock	Flux max Annuel actuel
Vins	31 588 hl	127 880 hl

Tableau 9 : Stocks et Flux de matières

3.14 FLUX DE DECHETS

Le tableau suivant présente les quantités de déchets par type.

Type de déchets	Code des déchets	Nature des déchets	Production annuelle	Filière hors site
Déchets non dangereux	02 07 01	Déchets provenant du lavage, du nettoyage et de la réduction mécanique des matières premières	2 500 m ³	Valorisation par REVICO
	02 07 02	Déchets de la distillation de l'alcool	12 500 m ³	
Déchets dangereux	02 01 08*	Emballages souillés de produits phytosanitaires, big-bags engrais	50 kg 13 fagots	Valorisation par ADIVALOR

Tableau 10 : Estimation des quantités de déchets produites sur site

3.15 CONSOMMATIONS ACTUELLES

Les tableaux suivants résument les consommations maximales annuelles de l'entreprise.

PROVENANCE	USAGE	CONSOMMATIONS D'EAU ACTUELLES	
		MOYENNE ANNUELLE	MAXIMALE JOURNALIERE
Eau de ville	Nettoyage alambics	1 500 m ³	20 m ³
	Vinification	2 000 m ³	95 m ³
	Divers	500 m ³	5 m ³
	Total	4 000 m ³	120 m ³

Utilités	Consommation annuelle 2017
Gaz naturel	7 000 MWh
Electricité	205 000 kWh

Tableau 11 : Consommations

4. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES

4.1 DESCRIPTION GENERALE

L'entreprise projette :

- la construction d'une nouvelle cuverie vins extérieures côté nord-Est du site (repère n°16 sur le plan de masse), entre le hangar agricole et le bassin étouffoir. Cette nouvelle cuverie extérieure aura une capacité de 28 8 00 hl détaillée comme suit :
 - 18 cuves de 1500 hl et de diamètre 4,5 m
 - 6 cuves de 300 hl et de hauteur égale à 11 m.

- ainsi que l'augmentation de la capacité du chai MG de 173 m³ à 279 m³ par le remplacement ou l'ajout de cuves inox de 200 hl. Cette capacité de 279 m³ correspond à la capacité maximale de stockage du chai en cuves inox,
- l'augmentation de la capacité du chai climatique pour la porter à 95 m³,
- la construction d'une aire de lavage au nord-est du nouveau cuvier vins,
- la construction d'un bassin tampon d'eaux pluviales d'une capacité de 490 m³ au nord du site.

4.2 NOUVEAU CUVIER VINS

Ce nouveau cuvier vins localisé sur la partie Nord-Est du site sera doté de radiers béton sur une surface voisine de 500 m² pour accueillir les cuves. Il comprendra 18 cuves de 1500 hl et 6 cuves de 300 hl soit un total de 28 800 hl sur cette zone.

Cette nouvelle cuverie vins portera au terme du projet la capacité totale de stockage de vins sur le site de 31 588 hl à 60 388 hl.

L'entreprise prévoit une zone de réception de conquêt mobile de 20 m² et une zone de pressoir de 112,5 m².

L'ensemble de cette cuverie vins et la zone de conquêt – pressoir sera mise en rétention sur le bassin à vinasses.

Les voiries de cette nouvelle zone seront raccordées sur un séparateur débourbeur avant rejet au milieu naturel.

4.3 AUGMENTATION DE CAPACITE DU CHAI MG ET DU CHAI CLIMATIQUE

Comme indiqué précédemment, l'entreprise prévoit d'augmenter la capacité du chai MG de 173 m³ à 279 m³ par le remplacement ou l'ajout de cuves inox de 200 hl. La capacité de 279 m³ correspond à la capacité maximale de stockage du chai en cuves inox avec comme plus grosses cuves des cuves de 200 hl.

L'entreprise envisage de compléter également le chai climatique avec des tonneaux pour porter sa capacité à 95 m³.

Ces chais étant en rétention déportée via les bassins tampons à vinasses, l'augmentation de la capacité de stockage n'a pas d'incidence sur le fonctionnement de la rétention déportée ni sur l'adéquation de son dimensionnement.

LOCALISATION	CONTENANT	N° CUVE	CONTENANCE (HL)	DIAMETRE (M)	HAUTEUR (M)	TOTAL PAR ZONE	TOTAL GENERAL
Grand chai MG (Repère n°2)	Cuves inox et ou Tonneaux	-	≤ 200 hl	3,2	2,6	279 m ³	4 473 m ³
Chai climatique (Repère n°4)	Tonneaux	Cf Tableau 4 : Détail des capacités de stockage d'alcools actuelles				240 m ³	
Chai ORECO (Repère n°6)	Tonneaux						
	Autres tonneaux	-	380	-	-		

Chai BP (Repère n°8)	Cuves inox	Cf Tableau 4 : Détail des capacités de stockage d'alcools actuelles	265 m ³
Chai n°2 (Repère 15)	Tonneaux et fûts		1999 m ³
Chai n°2 (Repère 17)	Tonneaux et fûts		1595 m ³

Tableau 12 : Quantités maximales susceptibles d'être présentes projetées

4.4 L'AIRE DE LAVAGE

Cette aire de lavage est prévue pour le lavage des machines agricoles et des camions.

Elle sera équipée d'une vanne trois voies en sortie afin d'orienter selon l'opération les eaux vers :

- une cuve de récupération des eaux chargées en produits agropharmaceutiques,
- le séparateur débourbeur en cas de lavage de matériels exempts de produits agropharmaceutiques,
- le réseau d'eaux pluviales en l'absence de toute opération.

4.5 L'AIRE DE LAVAGE

L'entreprise projette la construction d'un bassin de tamponnement des eaux pluviales collectant l'intégralité des eaux pluviales récupérées sur les voies de circulation et imperméabilisation construites dans le cadre du projet.

La capacité de ce bassin a été dimensionnée à 490 m³ sur la base d'une pluie de période de retour décennale et d'un débit de rejet au milieu naturel de 3l/s/ha.

4.6 FLUX MATIERES

Les tableaux suivants récapitulent les stocks et flux actuels et projetés de l'entreprise.

Matières premières / produits entrants	Quantité max en stock actuelle	Quantité max en stock projetée	Flux max Annuel actuel	Flux max Annuel projeté
Vins	31 588 hl	60 388 hl	127 880 hl	127 880 hl

Tableau 13 : Stocks et Flux de matières entrantes

Matières sortantes	Quantité max en stock actuelle	Quantité max en stock projetée	Flux max Annuel actuel	Flux max Annuel projeté
Alcools en vrac	4 070 m ³	4 473 m ³	1 792 m ³	1 792 m ³

Tableau 14 : Stocks et Flux de matières sortantes

4.7 DECHETS

L'entreprise prévoit une augmentation de la production d'eaux de lavage du fait de l'augmentation de sa capacité de vinification.

Type de déchets	Code des déchets	Nature des déchets	Production annuelle	Filière hors site
--------------------	---------------------	--------------------	------------------------	-------------------

Déchets non dangereux	02 07 01	Déchets provenant du lavage, du nettoyage et de la réduction mécanique des matières premières	4 500 m ³	Valorisation par REVICO
	02 07 02	Déchets de la distillation de l'alcool	12 500 m ³	
Déchets dangereux	02 01 08*	Emballages souillés de produits phytosanitaires, big-bags engrais	50 kg 13 fagots	Valorisation par ADIVALOR

Tableau 15 : Estimation des quantités de déchets projetées sur site au terme du projet

4.8 CONSOMMATIONS

Les tableaux suivants résument les consommations maximales annuelles existantes et projetées de l'entreprise.

PROVENANCE	USAGE	CONSOMMATIONS D'EAU			
		MOYENNE ANNUELLE		MAXIMALE JOURNALIERE	
		ACTUELLE	PROJETEE	ACTUELLE	PROJETEE
Eau de ville	Nettoyage alambics	1 500 m ³	1 500 m ³	20 m ³	20 m ³
	Vinification	2 000 m ³	4 000 m ³	95 m ³	190 m ³
	Divers	500 m ³	500 m ³	5 m ³	5 m ³
	Total	4 000 m³	6 000 m³	120 m ³	120 m ³³

Utilités	Consommation annuelle 2017	Projection consommation 2019
Gaz naturel	7 000 MWh	7 000 MWh
Electricité	205 000 kWh	225 000 kWh

Tableau 16 : Consommations actuelles et projetées