



Dossier de demande d'enregistrement une installation classée pour la protection de l'environnement

Version complétée par rapport à la liste présente
dans le courrier de relevé des insuffisances

Réf S319530
E61B2/14/207

Mars 2014

Distillerie BOIS ROCHE

▶▶ Distillerie de BOIS ROCHE
Lieu-dit BOIS ROCHE
16 370 CHERVES-RICHEMONT

▶▶ SOCOTEC INDUSTRIES
AGENCE DE BORDEAUX
ENVIRONNEMENT-SOLS
POLLUES
6, impasse Henry le Chatelier
Domaine du Millénium
33692 MERIGNAC Cedex
Tél. : 05 57 53 50 00



1. IDENTITE DU DEMANDEUR

1.1. Raison sociale

Distillerie de BOIS ROCHE

1.2. Adresse du siège social

Distillerie de BOIS ROCHE

Lieu-dit BOIS ROCHE

16 370 CHERVES-RICHEMONT

Tél. : 05 45 83 22 81

Fax. : 05 45 83 80 99

1.3. Forme juridique

SARL (société à responsabilité limitée) au capital de 72 000 €

1.4. Adresse su site concerné

Distillerie de BOIS ROCHE

Lieu-dit BOIS ROCHE

16 370 CHERVES-RICHEMONT

1.5. Numéro d'inscription du site

Numéro SIRET : 907 220 321 00026

Code APE : 159A - Production d'eaux de vie naturelles

1.6. Signataire de la demande

Identité : M Nicolas PORTET

Agissant en qualité de : Gérant

1.7. Personne chargée du suivi du dossier

Identité : M Nicolas PORTET

Agissant en qualité de : Gérant

Téléphone : 05 45 83 22 81

1.8. Autres informations administratives

Au droit du site est exploitée une autre société, les VIGNOBLES DE RICHEMONT, exploitation agricole exerçant des activités de production de vins.

Raison sociale	VIGNOBLES DE RICHEMONT
Adresse du siège social, coordonnées, représentant	Identique à la distillerie de BOIS ROCHE.
Forme juridique	SARL (société à responsabilité limitée)
Code A.P.E	011 A
Numéro SIRET	347 938 334 00013

La Distillerie de BOIS ROCHE est considérée comme exploitant principal des installations classées pour la protection de l'environnement décrites dans le présent dossier. Les vignobles de Richemont sont exploitants de leurs propres installations comme l'atteste le récépissé de déclaration joint en annexe.

Les activités de vinification sont donc gérées par la SARL Vignobles de Richemont qui est considérée comme exploitant de cette activité. De part la nature et le volume de ses activités, la SARL Vignobles de Richemont est soumise au régime de **déclaration** au titre de la rubrique n°2251-2 (Préparation conditionnement de vin) pour une capacité de production de 16 000 hl/an.

Nature de l'activité	Rub.	Seuils de classement	Volume de l'activité	Classement	Rayon d'affichage
Préparation, conditionnement de vins (Vignobles de Richemont)	2251-2	B. Autres installations que celles visées au A, la capacité de production étant : Capacité de production : > 20 000 hl/an =E > 500 hl/an mais < ou égale à 20 000 hl/an = D	Capacité de production : 16 000 hl/an <i>1 chai de vinification avec 2 pressoirs pneumatiques de 80hl chacun et 3 cuves de 150 hl chacune</i>	D	/

Il est à noter que les vins produits **servent uniquement de matière première pour la production de Cognac.**

2. OBJET DE LA DEMANDE D'ENREGISTREMENT

Implantée depuis de nombreuses années sur la commune Cherves-Richemont, la distillerie souhaite actualiser les informations concernant ses installations classées pour la protection de l'environnement notamment en matière de distillerie.

L'installation est connue des services de la Préfecture de la Charente depuis le 17/12/1986 comme installation soumise à autorisation au titre de la rubrique 2250.

De part la nature et le volume de ses activités, la Distillerie de BOIS ROCHE est soumise au régime :

- d'**enregistrement** au titre de la rubrique n°2250 (Production par distillation des alcools d'origine agricole, eaux de vie et liqueurs) pour une capacité de production supérieure à 30hl/j mais inférieure ou égale à 1300hl/j,
- de **déclaration** au titre de la rubrique n°2255 (stockage d'alcool de bouche) pour une capacité supérieure ou égale à 50m3 mais inférieure à 500m3.

Le but de cette étude est donc de transmettre aux services administratifs un nouveau dossier incluant l'augmentation de la production par distillation des eaux de vies, la distillerie étant équipée aujourd'hui de 18 chaudières au total. **Compte tenu de l'évolution de la nomenclature et en application des articles R.512-46-1 à R.512-46-7 du code de l'environnement relatifs aux installations classées pour la protection de l'environnement, un dossier de demande d'enregistrement sera donc déposé pour l'installation.**

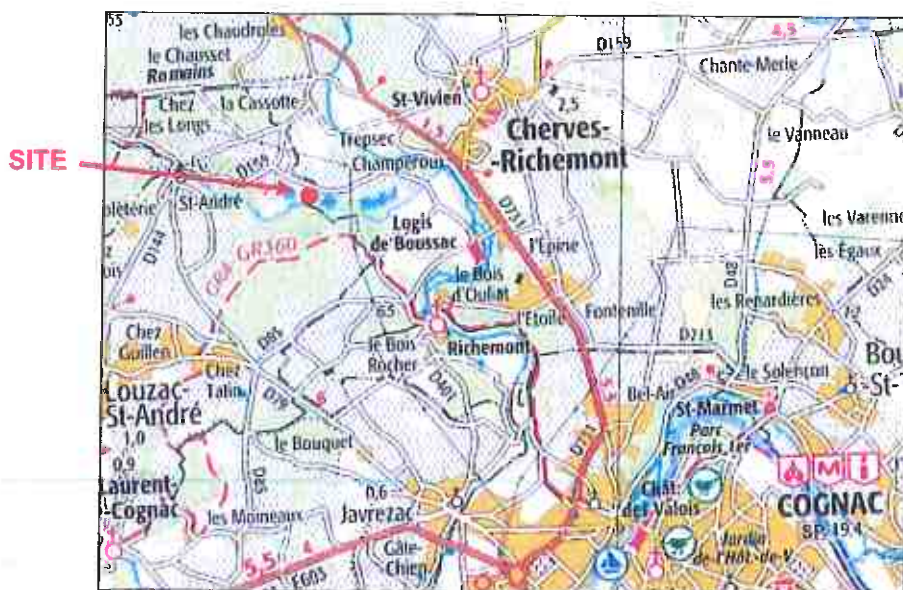
3. LOCALISATION DE L'INSTALLATION

3.1. Localisation de l'installation

Le site de la Distillerie de BOIS ROCHE se situe au lieu-dit Bois Roche sur la commune de CHERVES-RICHEMONT dans le département de la Charente (16). Sa situation est précisée sur l'extrait de la carte IGN 1531E 1/25000 ci-dessous et en annexe.

Le centre du site est implanté aux coordonnées Lambert étendu II suivantes :

- X = 388 710 m
- Y = 2 085 016 m



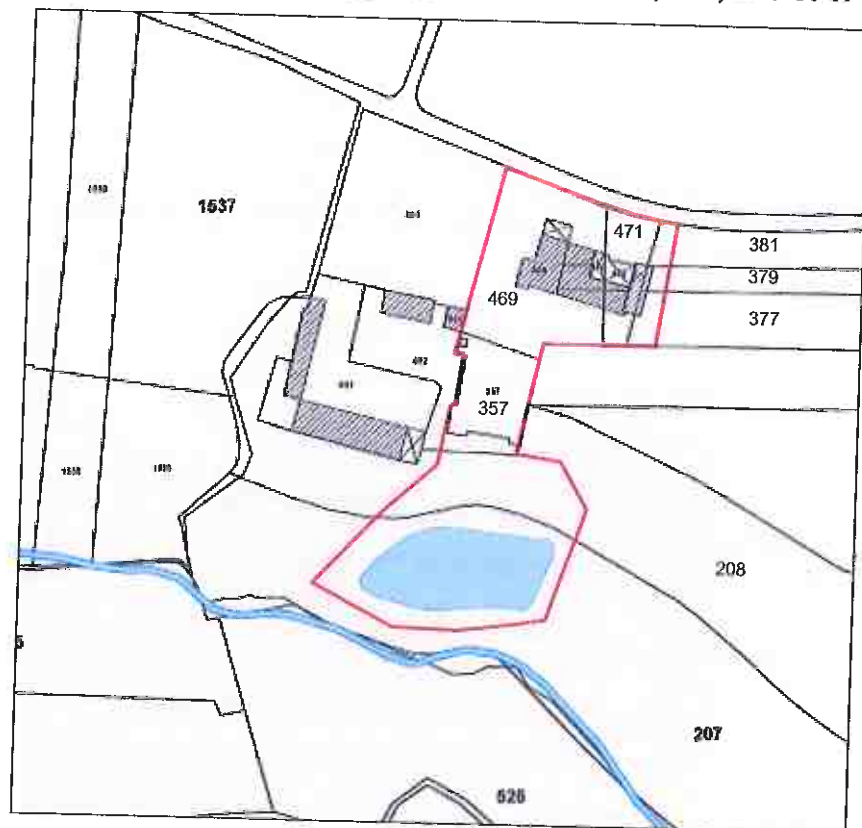
Carte de localisation du site – échelle modifiée



Extrait de la carte IGN 1531E au 1/25000 – échelle modifiée

L'extrait du plan cadastral de la commune de Cherves-Richemont (voir ci-dessous) indique que les installations sont situées sur les parcelles suivantes :

Section I – parcelles n°207, 208, 357, 377, 379, 381, 469 et 471



Extrait cadastral de la commune de Cherves-Richemont (modifié) – source : géoportail.fr

Le bâtiment abritant la distillerie et ses voiries occupent une partie des parcelles 377, 379, 381 (le reste étant recouvert de vignes) et la totalité des 469 et 471. La parcelle 357 est enherbée. Les parcelles 207 et 208 comprennent l'étang utilisé par la distillerie et des zones boisées.

Les installations des Vignobles de Richemont sont implantées sur les parcelles 470 et 472.

Le propriétaire des terrains est la famille PORTET (Distillerie Bois Roche ou GFA Bois Roche).

3.2. Environnement proche

L'environnement du site est constitué :

- au Nord, par une route communale puis des vignes (**GFA Bois Roche**),
- au Sud, par le ruisseau du Ri Bellot et une zone boisée,
- à l'Est, par des vignes (**GFA Bois Roche**),
- à l'Ouest, par l'habitation de la famille PORTET, propriétaire de la distillerie.

Il est à noter que la société Bois Roche et le GFA Bois Roche appartiennent à la famille PORTET.



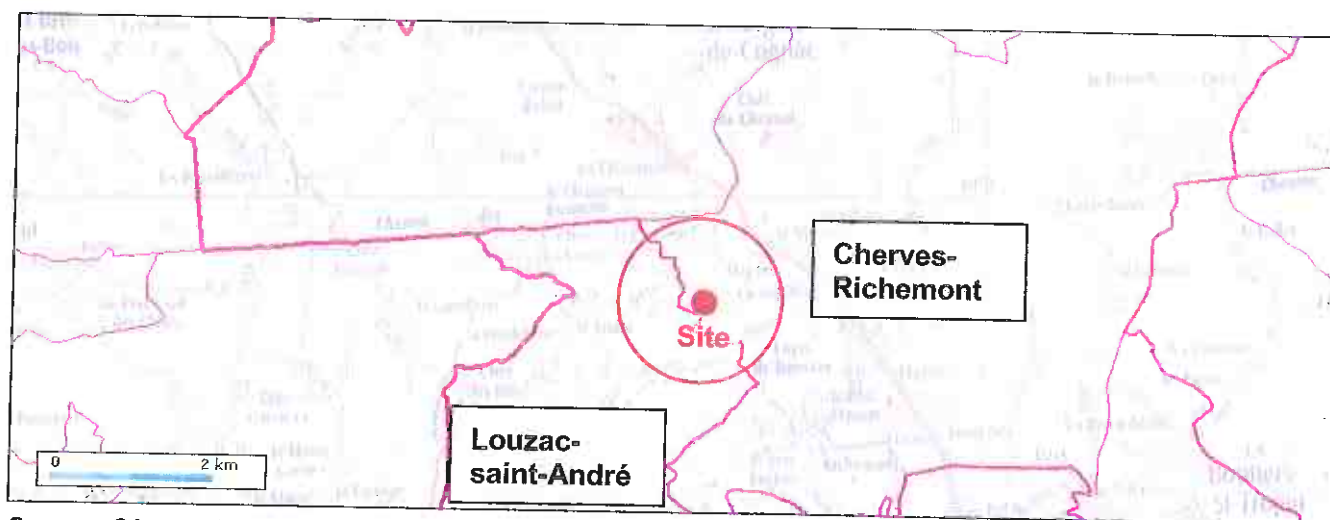
**Distillerie de
BOIS ROCHE**

Photographie aérienne de 2010 (source : Google Earth)

3.3. Communes concernées par l'information du public

Conformément à l'article R512-46-11, les communes dont une partie du territoire est comprise dans un rayon d'un kilomètre autour du périmètre de l'installation sont concernées par la procédure d'information du public (cf. carte ci-dessous). Il s'agit des communes de :

- Cherves-Richemont : 2 441 habitants (source INSEE – recensement 2009)
- Louzac-Saint-André : 1 047 habitants (source INSEE – recensement 2009)



Source : Géoportail - modifié

3.4. Procédures administratives associées

3.4.1. Loi sur l'eau

Selon les articles L 210-1 et suivants du code de l'environnement, les installations classées soumises à enregistrement :

- sont dispensées de dossier de déclaration loi sur l'eau, même si une activité est soumise à déclaration en vertu de la nomenclature loi sur l'eau ;
- ne sont pas dispensées de dossier d'autorisation loi sur l'eau, si une activité est soumise à autorisation en vertu de la nomenclature loi sur l'eau.

L'installation est concernée par la rubrique suivante de la nomenclature « loi sur l'eau » :

Installations, ouvrages et activités	Seuil des activités	Rubrique Loi sur l'Eau	Classement
Rejet d'eaux pluviales dans les eaux douces superficielles ou sur le sol ou dans le sous-sol, la superficie totale du projet, augmentée de la surface correspondant à la partie du bassin naturel dont les écoulements sont interceptés par le projet, étant : 2° Supérieure à 1 ha mais inférieure à 20 ha	15 ha environ	2.1.5.0	Déclaration

4. DESCRIPTION DES ACTIVITES DU SITE

4.1. Historique

La Distillerie de BOIS ROCHE est exploitée depuis 1971.

Les activités de l'établissement sont limitées à la distillation d'eaux de vie.

Les principales évolutions des installations de la distillerie de BOIS ROCHE sont :

- En 1972, 6 chaudières de 25 hl chacune.
- En 1974, 8 chaudières de 25 hl chacune.
- En 1986, 12 chaudières de 25 hl chacune.
- En 2001, 16 chaudières de 25 hl chacune.
- En 2007, 18 chaudières de 25 hl chacune (la dernière n'était pas encore en fonctionnement)
- En 2013, l'ensemble des chaudières est en fonctionnement

Les activités de vinification, en amont de la distillation, sont effectuées par la SARL VIGNOBLES DE RICHEMONT présente au droit du site. En revanche, le site ne dispose pas de chai de stockage de vin.

4.2. Activité

La distillerie de BOIS ROCHE est une exploitation familiale produisant des alcools destinés à la consommation humaine. Une activité d'exploitation agricole est exercée parallèlement à cette activité permettant notamment la récolte des raisins nécessaires à la vinification.

Les activités du site se répartissent selon plusieurs ensembles :

- la distillerie BOIS ROCHE et ses annexes,
- le chai de vinification dont l'exploitant est la SARL VIGNOBLES DE RICHEMONT.

La distillation permet la production d'eaux de vie à partir de vin destinés à la consommation humaine. Celles-ci sont ensuite stockés sur site jusqu'à l'envoi aux fournisseurs.

La vinification consiste à produire du vin à partir des vignes exploitées sur la propriété.

La distillation

Les informations ci-après présentent le principe de la distillation charentaise extraite du Bureau National Interprofessionnel du Cognac. Ces informations sont extraites de <http://www.cognac.fr>.

Pourquoi faut-il distiller ?

L'alcool est un produit de la fermentation des sucres existant à l'état naturel sous forme de fructose et glucose dans les fruits. L'alcool se trouve associé à de nombreux autres composés ; il faut faire un tri parmi ces nombreuses substances. Cette opération se réalise par la distillation. Le principe de la distillation est axé sur les différences de volatilité de ces divers composés. Seules se retrouvent dans l'eau-de-vie les substances volatiles qui constituent les éléments principaux du bouquet.

Quels vins pour la distillation ?

Le Cognac s'obtient par 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.

Un alambic de bonne composition

La distillation s'effectue en deux «chauffes », au moyen d'un alambic, dit « charentais », composé d'une chaudière de forme caractéristique, chauffée à feu nu au gaz naturel sur le site 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 ».

Opération de distillation

Le vin non filtré est introduit dans la chaudière et porté à ébullition. Les vapeurs alcooliques se dégagent, s'accumulent dans le chapiteau, s'engagent dans le col de cygne puis dans le serpentín. Au contact du réfrigérant, elles se condensent pour s'écouler sous forme de « brouillis ».

Ce liquide légèrement trouble, titrant de 27 à 30 % vol., est versé dans la chaudière pour une seconde distillation, c'est la « bonne chauffe ». Pour cette seconde chauffe, la capacité de la chaudière ne doit pas excéder 30 hectolitres et le volume de la charge est limité à 25 hectolitres.

Le distillateur devra alors procéder à une opération délicate appelée « la coupe » : les vapeurs qui arrivent les premières, très riches en alcool, sont appelées les « têtes », et écartées (elles ne représentent que 1 à 2 % du volume). Vient ensuite le « cœur », eau-de-vie claire et limpide (moyenne maximum : 72 % vol.) qui donnera le Cognac.

Enfin, le distillateur élimine les « secondes » quand l'alcoomètre, instrument de mesure de l'alcool, indique 60 % vol. « Têtes » et « secondes » sont re-distillées avec le vin ou avec le « brouillis ». Pendant cette double opération, les temps de coulée et les températures sont très surveillées.

La réussite du cycle de distillation, qui dure 24 heures environ, demande beaucoup d'attention, une surveillance constante et une grande pratique de la part du distillateur qui peut également, en intervenant sur les techniques de distillation (proportion de lies fines, recyclage des « secondes » dans les vins ou les « brouillis », courbes de température...), conférer au Cognac des éléments de sa personnalité.

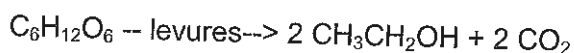
La date limite de distillation est le 31 Mars de l'année suivant la récolte. Le nombre de jours de distillation est de 135 à 140 jours par an selon les années.

La vinification

Le raisin est un produit naturel, mais le vin ne l'est pas. Sans l'intervention de l'homme, du vinaigre serait l'inéluctable destin du raisin, au terme d'une chaîne de transformations chimiques complexes. L'intervention humaine, lors de la vinification, consiste à contrôler ces transformations, ce qui exige des manipulations physiques et chimiques tout à fait artificielles. Sont rassemblées dans ce paragraphe les principales transformations et manipulations chimiques susceptibles d'intervenir au cours de la vinification.

La Fermentation alcoolique

La fermentation alcoolique est elle-même une chaîne très complexe de transformations, que l'on modélise, en simplifiant beaucoup, par la réaction :

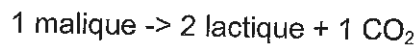


qui signifie que les levures transforment le glucose du jus de raisin en alcool éthylique et en gaz carbonique.

En outre, on sait que cette réaction ne peut avoir lieu que dans un certain intervalle de température. Les levures peuvent être celles -naturelles- autochtones dans la peau du raisin. Dans la pratique, ce sont plus souvent des levures sélectionnées en laboratoire, pour leur efficacité.

La fermentation malo-lactique

La réalité est évidemment beaucoup plus complexe que le modèle représenté par l'équation ci-dessus. Un grand nombre de produits sont synthétisés au cours de la fermentation, en particulier de l'acide malique dont la présence est souvent (mais pas toujours) ressentie comme un défaut. Pour éliminer l'acide malique, on procède à la fermentation malo-lactique, laquelle transforme l'acide malique en acide lactique :



On fait subir quasi systématiquement la fermentation malo-lactique aux vins rouges. Pour les blancs, cela dépend du résultat désiré, selon que l'on veut un vin sec et frais ou un vin plus gras et capable de vieillir.

A proximité des installations sont implantées les habitations familiales. Les bureaux et sanitaires se trouvent au sein du bâtiment de la distillerie.

De par son activité, la distillerie Bois Roche est soumise aux rubriques suivantes :

- **2250** (enregistrement) pour sa capacité de production
- **2255** (déclaration) pour le stockage d'alcool de bouche

4.3. Effectifs et horaires de travail

Effectif :

La Distillerie de BOIS ROCHE compte 7 salariés. Le personnel est réparti comme suit :

- Cadre, dirigeant : 1 personne.
- Administratif : 1 personne.
- Distillation : 4 personnes.
- Chauffeur : 1 personne.

Horaires de travail :

La date limite de distillation est le 31 Mars de l'année suivant la récolte. Le nombre de jours de distillation est de 135 à 140 jours par an selon les années.

La période de distillation étant limitée, la distillerie fonctionne **24 heures sur 24 et 7 jours sur 7**. Pour se faire, les distillateurs sont sur site du lundi au dimanche et vivent sur place.

Le personnel travaillant pour les vignobles travaille 5 jours par semaine du lundi au vendredi de 6h à 18h.

Le personnel administratif, travaille 5 jours par semaine du lundi au vendredi de 08h00 à 12h00, et de 14h00 à 18h00.

4.4. Description générale des locaux

Le site est composé d'un bâtiment décomposé en plusieurs aires de travail :

- Un chai de vinification (VIGNOBLES DE RICHEMONT)
- Une distillerie avec ses annexes (BOIS ROCHE)

Distillerie :

La distillerie abrite les unités de distillation ainsi que le stockage tampon des imparfaits et des eaux-de-vie.

La distillerie est construite comme suivant (cf photos en annexes):

Distillerie (677m²):

- Murs en parpaing coupe-feu 2h ;
- Toiture en fibro-ciment ;
- Charpente métallique ;
- Sol en ciment avec résine de protection.

Annexes de la distillerie :

- Un bureau, une cuisine et des sanitaires de 73 m² ;
- Un hangar pour matériel agricole de 101 m².
- Un local indépendant d'environ 15 m² présent au Sud-Ouest du bâtiment et contenant l'installation de traitement de l'eau avec les produits de traitement (cf. Fiche de Données de Sécurité en annexe). Ce local est en rétention d'une capacité d'environ 3 m³, supérieure à au volume de produits stockés.
- Une cuverie en béton et inox pour le stockage des imparfaits et des eaux-de-vie ainsi que pour la réserve incendie et le stockage du vin, sur une surface de 325 m² ; Le stockage de vin intérieur est complété par 9 cuves extérieures, au nord du site.

La partie du bâtiment accueillant la distillerie est équipée de regards permettant, en cas de déversements, la collecte des effluents et leur acheminement vers le bassin extérieur collectant les vinasses. La partie du bâtiment accueillant le stockage des eaux de vie nouvelles est en rétention. La capacité de cette rétention est supérieure à 50% de la quantité d'eaux de vie stockées, soit 80,5 m³ répartis entre la rétention au droit de la cuverie et le bassin enterré de 45 m³ présent au droit de la zone de vinification.

Chai de vinification (Vignobles de Richemont):

La partie vinification est constituée de 2 pressoirs pneumatiques de 80 hl chacun, ainsi que de 3 cuves en fibres de 150 hl chacune.

La partie vinification est située au Nord-Est de l'installation. Comme le reste du bâtiment, elle est constituée d'une charpente métallique avec toiture en fibro-ciment et de murs en parpaing coupe-feu 2h avec bardage métallique extérieur sur une surface de 220 m².

5. RUBRIQUES ICPE CONCERNEES PAR L'INSTALLATION

L'installation est actuellement connue des services administratifs compétents au titre des rubriques présentées dans le tableau 1.

L'installation sera soumise aux rubriques présentées dans le tableau 2 qui font l'objet du présent dossier. Il prend en compte les changements survenus au niveau du site et de la nomenclature des installations classées.

Les tableaux ci-dessous ne reprennent pas la situation de la SARL Vignobles de Richemont puisque celle-ci ne relève pas de l'exploitant Bois Roche.