

DISTILLERIE DE LA MÉTAIRIE

Dossier de demande
d'autorisation environnementale
pour l'exploitation d'installations
de stockage d'alcools de bouche
à GUIMPS (16)

PARTIE N° 3 DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES ET PROJETÉES

Destinataire	Société	Email	Téléphone
Hervé BERLAND Jean-Charles LORANT	SAS DISTILLERIE DE LA MÉTAIRIE	hberland@chateau-montrose.com jclorant@domaine-lametairie.com	(+33)5 56 59 30 12

Numéro de version	Établie par	Vérifié par	Approuvé par	Date
2	A. RABILLON	C. MUSSET	JC. LORANT	17 mars 2022

ENVIRONNEMENT XO SARL
N° SIRET : 830 339 636 000 29
59 – 61 Avenue Beaupréau
17390 LA TREMBLADE, FRANCE
Tél. : 06 63 55 85 22
Mail : cedric.musset@e-xo.fr



TABLE DES MATIÈRES

1. OBJET DU DOCUMENT	7
2. LOCALISATION ET ENVIRONNEMENT DE L'ENTREPRISE	7
2.1 LOCALISATION	7
2.2 PÉRIMÈTRE ICPE	8
2.3 ENVIRONNEMENT IMMÉDIAT	8
2.4 ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC À PROXIMITÉ DU SITE	9
2.5 SITES INDUSTRIELS	10
3. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES	10
3.1 DESCRIPTION DES ACTIVITÉS	10
3.1.1 HORAIRES DE FONCTIONNEMENT	10
3.1.2 VINIFICATION	11
3.1.3 DISTILLATION	11
3.1.4 TRANSFERTS D'ALCOOLS	13
3.1.5 VIEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE	13
3.1.6 RÉCEPTION ET EXPÉDITIONS D'ALCOOLS	14
3.2 DESCRIPTION GÉNÉRALE	14
3.2.1 CIRCULATION SUR LE SITE	15
3.2.2 ACCÈS ET LIMITATIONS D'ACCÈS	15
3.3 DESCRIPTION DES STRUCTURES	17
3.3.1 AIRES DE DÉPOTAGE	17
3.3.2 CHAIS DE STOCKAGE	17
3.3.3 DISTILLERIE	18
3.3.4 INSTALLATIONS DE VINIFICATION	19
3.3.5 LOCAUX ADMINISTRATIFS ET SOCIAUX	20
3.3.6 EMPLACEMENT DES INSTALLATIONS EXISTANTES	20
3.4 LES AUTRES ÉQUIPEMENTS (AÉRATION, CHAUFFAGE, ÉCLAIRAGE)	21
3.5 RÉSEAUX EXISTANTS	21
3.5.1 EAU POTABLE	21
3.5.2 PRÉLÈVEMENT DANS LE MILIEU NATUREL	21
3.5.3 EAUX PLUVIALES	21
3.5.4 EAUX INDUSTRIELLES	21
3.5.5 EAUX ACCIDENTELLES	22
3.5.6 EAUX USÉES	23
3.6 UTILITÉS	23
3.6.1 ÉLECTRICITÉ	23
3.6.2 GAZ	23
3.6.3 GROUPES DE FROID	24
3.6.4 AIR COMPRIÉ	24
3.7 TÉLÉCOMMUNICATION	24
3.8 DISPOSITIFS DE DÉTECTION ET D'ALARME	25
3.9 MOYENS DE SECOURS	25
3.9.1 ALERTE	25
3.9.2 MOYENS D'INTERVENTION PROPRES À L'ÉTABLISSEMENT	25
3.9.3 MOYENS EXTERNES	25
3.9.4 SECOURS AUX BLESSÉS	25
3.10 FLUX MATIÈRES ACTUELS	26
3.11 FLUX DE DÉCHETS	26
3.12 CONSOMMATIONS ACTUELLES	26
4. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJÉTÉES	27
4.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE	27
4.2 AMÉNAGEMENTS GÉNÉRAUX PROJÉTÉS	27
4.2.1 ACCÈS AUX CHAIS	27
4.2.2 LIMITATIONS D'ACCÈS	27
4.2.3 CRÉATION D'UNE AIRE DE DÉPOTAGE POUR LES VINASSES	28
4.3 NOUVEAUX CHAIS	28
4.4 AUGMENTATION DES CAPACITÉS DE STOCKAGE D'ALCOOLS SUR L'EXISTANT	28
4.5 AUGMENTATION DES CAPACITÉS DE STOCKAGE DE VINS	29

4.6	RÉCUPÉRATION DU CO ₂ DE FERMENTATION.....	29
4.7	DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES INSTALLATIONS DE DISTILLATION	32
4.8	CARACTÉRISTIQUES CONSTRUCTIVES	33
4.9	RÉSEAUX.....	34
4.9.1	RÉSEAU D'EAUX PLUVIALES	34
4.9.2	COLLECTE DES EFFLUENTS INDUSTRIELS	34
4.9.3	COLLECTE DES ÉCOULEMENTS ACCIDENTELS.....	34
4.9.4	TRANSFERTS PAR CANALISATIONS.....	35
4.10	DISPOSITIFS DE DÉTECTION, D'ALARME ET DE SURVEILLANCE	36
4.10.1	SURVEILLANCE DE LA DISTILLATION	36
4.10.2	DÉTECTION INCENDIE.....	36
4.10.3	DÉTECTION INTRUSION.....	36
4.11	UTILITÉS	36
4.11.1	ÉLECTRICITÉ.....	36
4.11.2	CHAUFFAGE	36
4.11.3	INSTALLATIONS DE REFROIDISSEMENT.....	36
4.11.4	TÉLÉCOMMUNICATION	37
4.11.5	MAINTENANCE	37
4.11.6	UTILITÉS NÉCESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DES MESURES DE MAÎTRISE DES RISQUES (MMR)	37
4.12	MOYENS DE PRÉVENTION ET DE PROTECTION INCENDIE	37
4.12.1	MOYENS INTERNES.....	37
4.12.2	MOYENS EXTERNES	38
4.13	FLUX MATIÈRES.....	38
4.14	DÉCHETS.....	39
4.15	CONSOMMATIONS.....	39

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Localisation de la DISTILLERIE DE LA MÉTAIRIE	7
Figure 2 : Localisation du site au niveau communal	8
Figure 3 : Périmètre ICPE	8
Figure 4 : Affectation des bâtiments à proximité immédiate	9
Figure 5 : Installations classées à proximité du site	10
Figure 6 : Constitution d'un alambic charentais	12
Figure 7 : Localisation des accès	15
Figure 8 : Vue en coupe du concept de toiture végétalisée	18
Figure 9 : Exemple de toiture végétalisée	18
Figure 10 : Résistance au feu des murs	19
Figure 11 : Mur de refend REI 240 avec retour d'1m	19
Figure 12 : représentation 3D de la zone conquêts et pressoirs	20
Figure 13 : Schéma du circuit de refroidissement	24
Figure 14 : Schéma process valorisation CO ₂	31
Figure 15 : Bilan carbone pour une base de 1000 kg de bicarbonate de sodium	32
Figure 16 : Schéma de gestion des eaux pluviales	34

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Coordonnées géographiques du site	7
Tableau 2 : Localisation des ERP à proximité du site	9
Tableau 3 : Liste des ICPE soumises à autorisation, enregistrement ou déclaration à proximité du site	10
Tableau 4 : Caractéristiques des rétentions de chais	17
Tableau 5 : Localisation cadastrale des installations existantes du porter à connaissance d'avril 2021	21
Tableau 6 : Caractéristiques des rétentions	22
Tableau 7 : Moyens d'intervention	25
Tableau 8 : Stocks et flux de matières actuels	26
Tableau 9 : Production actuelle de déchets du site	26
Tableau 10 : Consommations	26
Tableau 11 : Planning des travaux	27
Tableau 12 : Dimensions des chais projetés	28
Tableau 13 : Caractéristiques des chais projetés	28
Tableau 14 : Capacités de stockage des alcools	29
Tableau 15 : Capacités de stockage de vins	29
Tableau 16 : Caractéristiques des constructions existantes et projetées	33
Tableau 17 : Justification de l'adéquation des capacités de rétention	35
Tableau 18 : Moyens d'intervention prévus	38
Tableau 19 : Synthèse des niveaux de protections foudre à atteindre sur les installations	38
Tableau 20 : Flux de matières projetés	38
Tableau 21 : Production de déchets projetée sur site	39
Tableau 22 : Consommations	39

LISTE DES PHOTOS

Photo n° 1 : Vue du site existant depuis le nord-ouest	9
Photo n° 2 : Accès au sud-est du site	16
Photo n° 3 : Accès au nord-est du site	16
Photo n° 4 : Accès au sud-est du site	16
Photo n° 5 : Accès au nord-est du site	17

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
PIA	Poste Incendie Additivé

1. OBJET DU DOCUMENT

Ce document vise à décrire l'ensemble des installations existantes et projetées du site de la DISTILLERIE DE LA MÉTAIRIE à GUIMPS.

Cette description 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.

Elles visent à décrire le projet et à donner tous les éléments nécessaires à l'analyse des impacts environnementaux et des dangers. Ces analyses sont traitées respectivement par l'étude d'incidences et l'étude de dangers.

2. LOCALISATION ET ENVIRONNEMENT DE L'ENTREPRISE

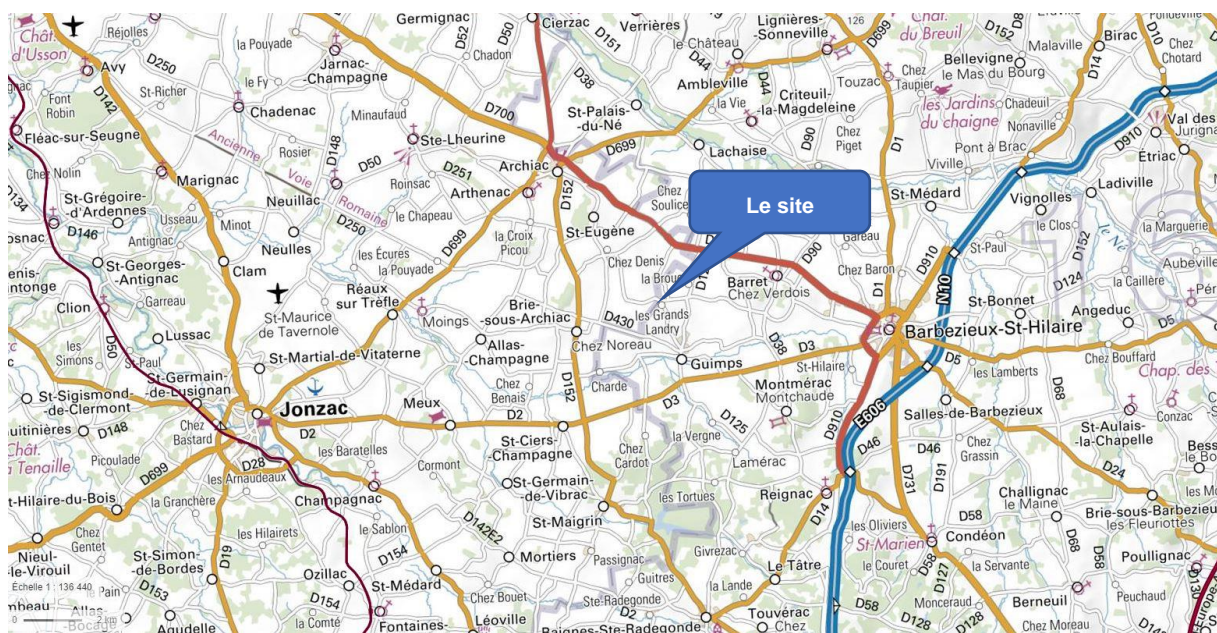
2.1 LOCALISATION

La DISTILLERIE DE LA MÉTAIRIE est implantée :

- dans le département de la CHARENTE,
- sur la commune de GUIMPS (code postal 1300 et code INSEE 16160) ;
- à 22 km au sud de COGNAC ;
- à 12 km à l'est de JONZAC ;
- à 4,3 km à l'ouest de BARBEZIEUX-ST-HILAIRE sur la route RD125 au nord de la commune.

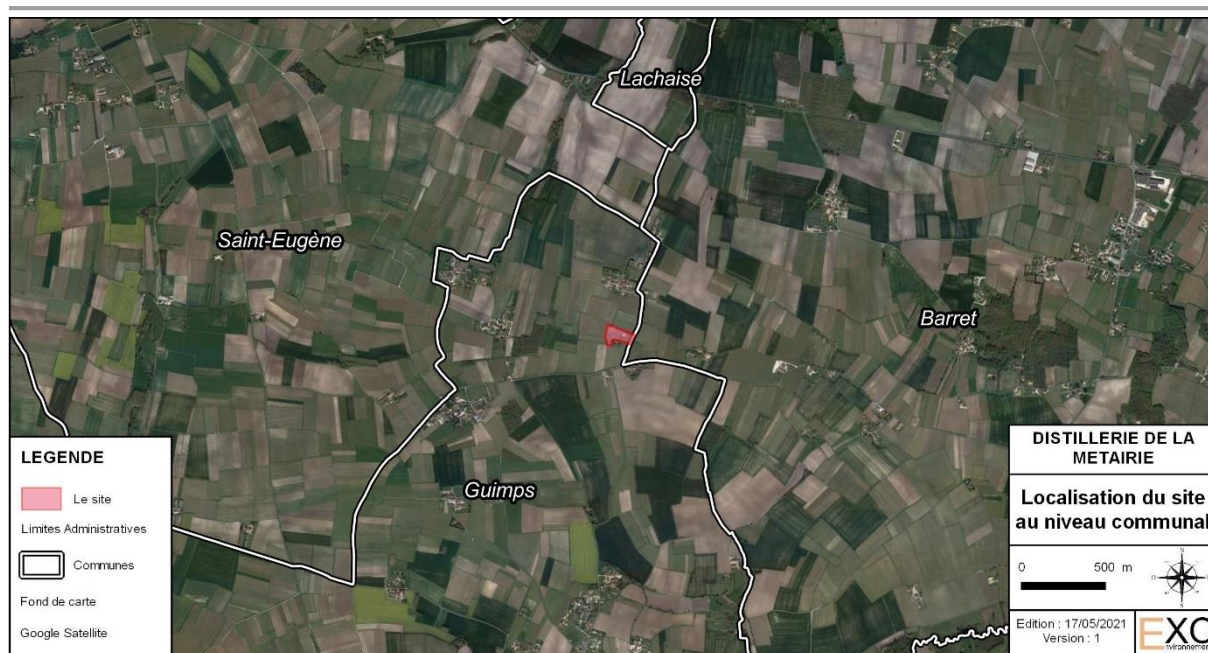
Référentiel	WGS84	GPS	Lambert II Étendu	Lambert 93
X	0°14'39" O	0° 14'39,8558 « O	446 650 m	446 624,61
Y	45°29'03" N	45° 29'3,7993" N	6 492 395 m	6 492 420,61
Z	80 à 83 m NGF			

Tableau 1 : Coordonnées géographiques du site



Source : Géoportail

Figure 1 : Localisation de la DISTILLERIE DE LA MÉTAIRIE



Source : Géoportail

Figure 2 : Localisation du site au niveau communal

2.2 PÉRIMÈTRE ICPE

Le périmètre ICPE des activités existantes est présenté ci-dessous. Il englobe une superficie de 12 884,1 m².



Source : Cadastre.gouv.fr

Figure 3 : Périmètre ICPE

2.3 ENVIRONNEMENT IMMÉDIAT

L'entreprise est située dans une zone rurale ayant une densité de population très faible. Hormis une habitation sur la parcelle A210, en limite sud du site, l'environnement est constitué de champs de vignes et de cultures de céréales.

La figure ci-dessous présente la localisation du site et l'environnement immédiat du site.



Figure 4 : Affectation des bâtiments à proximité immédiate



Crédit photo : E-XO

Photo n° 1 : Vue du site existant depuis le nord-ouest

2.4 ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC À PROXIMITÉ DU SITE

Sur la commune de GUIMPS, on recense :

Établissement	Commune	Distance au site
Restaurant les 2 Charentes	SAINT-EUGÈNE	1,6 km au nord — ouest
Un stade	GUIMPS	1,8 km au sud
Un gîte	GUIMPS	1,8 km au sud
École élémentaire publique de GUIMPS	GUIMPS	1,8 km au sud
Bureau de poste de GUIMPS	GUIMPS	2,1 km au sud
Une salle des fêtes	GUIMPS	2,2 km au sud
Mairie de GUIMPS	GUIMPS	2,2 km au sud
Église de GUIMPS	GUIMPS	2,2 km au sud
Un terrain de tennis	GUIMPS	2,2 km au sud
Musée « LA PETITE MAISON DU LIN »	GUIMPS	2,8 km au sud
Château de GUIMPS	GUIMPS	2,8 km au sud

Tableau 2 : Localisation des ERP à proximité du site

Il n'y a pas d'établissement recevant du public à proximité immédiate du site. L'ERP le plus proche est le restaurant « Les Deux Charentes » localisé à 1,6 km au nord-ouest du site.

2.5 SITES INDUSTRIELS

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

Établissement	Régime	Activités	Commune	Distance/SITE
TASTET	Enregistrement	Commerce de gros	GUIMPS (16)	2,2 km au sud
AUGIER ROBIN BRIAND SOCIÉTÉ	Autorisation	Commerce de gros	ST EUGENE (16)	4 km à l'ouest
DISTILLERIE VINET DELPECH	Autorisation	Commerce de gros	BRIE SOUS ARCHIAC (16)	4,2 km au sud-ouest
DISTILLERIE CHARPENTIER	Enregistrement	Commerce de gros	BRIE SOUS ARCHIAC (16)	5 km à l'ouest
DISTILLERIE DE CHEZ SABOURIN	Enregistrement	Production de boissons alcooliques distillées	ARTHENAC (17)	5 km au nord-est

Tableau 3 : Liste des ICPE soumises à autorisation, enregistrement ou déclaration à proximité du site



Source : DREAL Nouvelle-Aquitaine

Figure 5 : Installations classées à proximité du site

3. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES

3.1 DESCRIPTION DES ACTIVITÉS

Le site est conçu pour une activité de bouilleur de cru, ce qui implique des installations de vinification, de distillation, de stockage d'alcool et d'expédition de produits finis (alcools) en vrac.

La production d'eau de vie par distillation est un processus connu. Les données utilisées pour présenter les phases de production sont issues du site www.pediacognac.com.

3.1.1 HORAIRES DE FONCTIONNEMENT

L'établissement fonctionnera 5 jours par semaine du lundi au vendredi de :

- 8 h-12 h et 14 h-17 h pour les fonctions administratives ;
- 8 h-12 h et 14 h-17 h pour les fonctions de production.

En période de distillation d'octobre à fin mars, le site fonctionne 24 h/24 et 7 j/7.

Ces horaires évoluent en fonction de l'activité.

Les installations sont ouvertes 220 jours par an environ.

3.1.2 VINIFICATION

La vinification correspond au processus au cours duquel le jus de raisin est transformé en vin.

Dans le cas de la production de vin destiné à la fabrication du cognac, il s'agit d'un vin blanc récolté dans la zone d'Appellation d'Origine.

Aujourd'hui, le ramassage du raisin dans les vignobles Charentais est principalement réalisé mécaniquement. Le raisin récolté est alors rapidement broyé dans des pressoirs traditionnels horizontaux à plateaux ou dans les pressoirs pneumatiques puis placé dans les cuves où se déroulera la fermentation.

Afin de permettre une meilleure concentration des composés aromatiques et une meilleure conservation, le vin utilisé pour la production de Cognac doit avoir des caractéristiques bien particulières :

- un degré alcoolique compris entre 7 % et 12 % ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre.

Les vins produits étant destinés à la distillation, l'ajout de sucre ou de sulfite au cours du processus de vinification est interdit.

L'étape centrale de la vinification est la fermentation, au cours de laquelle les levures et des bactéries transforment les sucres du jus de raisin en alcools, produisent les composés aromatiques responsables des arômes de l'eau-de-vie et transforme l'acide malique pour assurer une meilleure conservation du vin.

La première étape de fermentation est la fermentation alcoolique. D'une durée de 4 à 8 jours, cette fermentation est réalisée par les levures *saccharomyces cerevisiae* qui transforme le sucre du jus de raisin en alcools (éthanol). L'ajout de levures en début de fermentation permet d'assurer un départ rapide du processus et de contrôler la qualité des souches assurant le processus. Les composés responsables des arômes des eaux-de-vie sont des sous-produits de cette phase de fermentation. Afin d'optimiser la production de ces éléments essentiels, la cinétique de la fermentation doit donc être maîtrisée. Cette réaction étant exothermique, un suivi quotidien de la température et parfois en refroidissement est nécessaire. Avec la consommation des sucres, la densité du mélange diminue et un densimètre permet de suivre la composition. Différents facteurs influencent le développement des levures : la présence de bourbes (résidus de broyage), la concentration en azote... Le contrôle de l'ensemble de ces paramètres permet à l'exploitant de sculpter les caractéristiques de ses eaux-de-vie. La seconde étape de fermentation intervient à la suite de la première : la diminution de nombre de levures permet le développement de bactéries de l'espèce *Oenococcus oeni* qui assure la transformation de l'acide malique en acide lactique. Le chevauchement de ces deux fermentations est à éviter pour garantir la meilleure qualité de produit. Bien que conseillée, cette deuxième étape de fermentation n'est pas obligatoire. Elle permet une meilleure conservation du vin et permet l'obtention d'eaux-de-vie plus ronde, en limitant la quantité d'éthanol du vin.

Au cours de ces différentes fermentations, la respiration des microorganismes et leurs réactions métaboliques sont une source d'émission de CO₂.

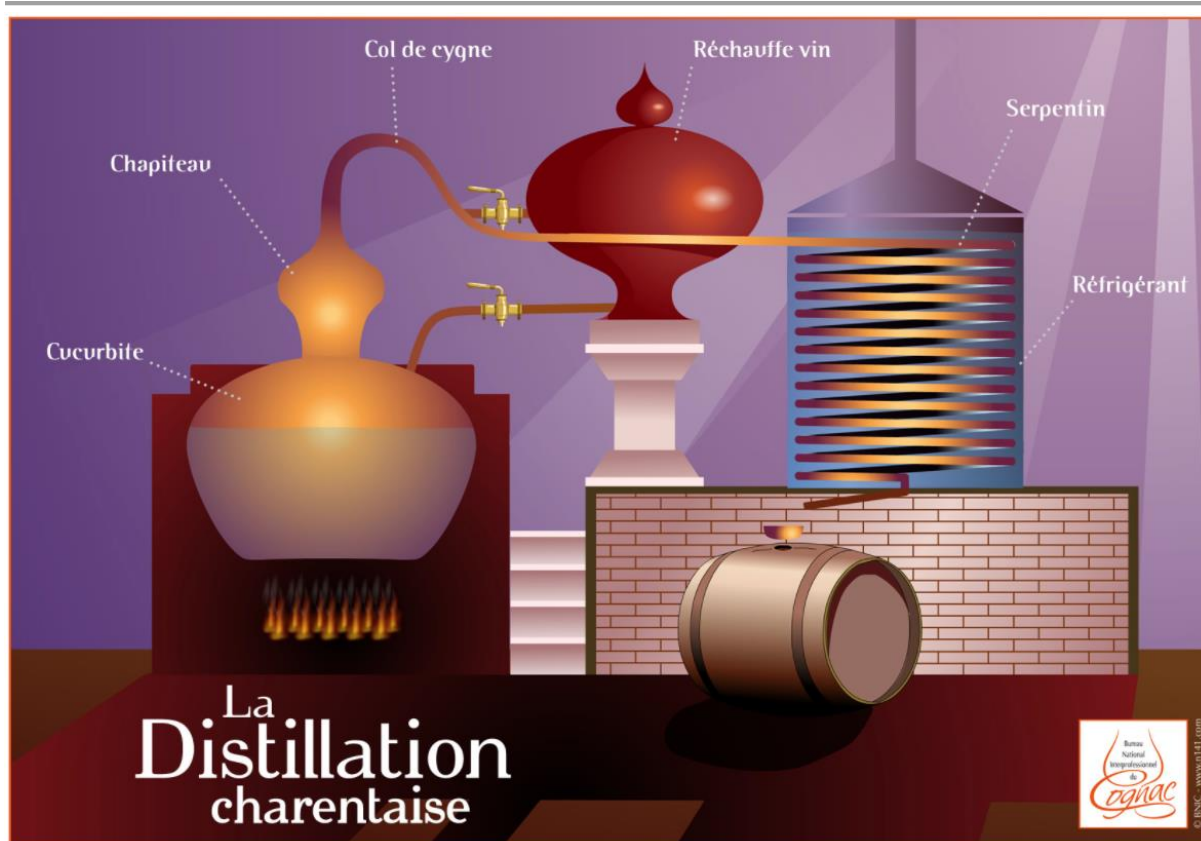
Le volume de déchet généré par la vinification est estimé à 0,2 fois le volume de vin vinifié. Ces déchets sont stockés dans le bassin à vinasses puis évacués et traités par la société REVICO.

L'entreprise vinifie 19 904 hl/an dans des cuves en inox. Les installations de vinification actuelles sont détaillées au chapitre 3.3.4 et les installations projetées au chapitre 4.5.

3.1.3 DISTILLATION

Une fois le vin produit, la distillation permet l'élimination des impuretés et la concentration et la formation de nouveaux de composés aromatiques.

De nombreuses techniques de distillation existent. Dans le cas du cognac, la seule technique autorisée est la Distillation discontinue dite « à repasse », elle s'effectue en deux chauffes successives au moyen d'un alambic charentais. Il s'agit d'alambics traditionnels en cuivre.



Source : BNIC

Figure 6 : Constitution d'un alambic charentais

Il est composé d'une chaudière de forme caractéristique, chauffée à feu nu et surmontée d'un chapiteau en forme de tête d'olive ou d'oignon, prolongé par un col de cygne se transformant en serpentins et traversant un bassin réfrigérant appelé « pipe ». Le réchauffe-vin, élément facultatif, est traditionnellement utilisé pour préchauffer le vin en attente de distillation. L'entreprise utilise des réchauffe-vin, ce qui lui permet une économie de temps et d'énergie. Les chauffe-vin permettent de réaliser des économies d'énergie en utilisant les vapeurs qui le traversent pour préchauffer le vin destiné à être distillé lors d'un prochain cycle.

Un cycle de distillation comporte les étapes suivantes :

- le vin blanc est introduit dans la chaudière (ou cucurbite) ;
- le vin est porté à ébullition ;
- les vapeurs d'alcool se dégagent, s'accumulent dans le chapiteau, les plus volatiles s'engagent les premières dans le col de cygne ;
- les vapeurs d'alcool arrivent dans le serpentins et elles se condensent au contact de l'eau froide ;
- le condensat s'écoule sous forme de brouillis. Ce liquide légèrement trouble, titrant de 28 à 32 % vol., est collecté avant d'être versé dans la chaudière pour une seconde distillation ;
- lors de la seconde distillation, les premiers litres du distillat obtenu, très riches en alcool sont écartés, on les appelle les « têtes » (elles titrent entre 82 et 78 % vol. environ). Cette opération délicate est appelée « la coupe ». Les « têtes » ne représentent que 1 à 2 % du volume ;
- la teneur en alcool diminue progressivement. Après les têtes, coule le « cœur » eau-de-vie claire et limpide qui deviendra Cognac ;
- viennent ensuite les secondes qui seront recyclées lors d'une prochaine chauffe, puis les queues... Le distillateur recueille les « secondes » — quand l'alcoomètre indique 60 % vol. — et enfin les « queues » de fin de distillation. « Têtes » et « secondes » sont re-distillées avec le vin ou avec le « brouillis » ;
- le cœur de bonne chauffe, placé en fût de chêne, pourra commencer son vieillissement.

La seconde chauffe, dite « bonne chauffe », est réalisée dans des chaudières dont la capacité ne doit pas excéder 30 hectolitres et le volume de la charge est limité à 25 hectolitres (avec une tolérance de 5 %). À l'issue de la double distillation, le titre alcoométrique des eaux-de-vie ne doit pas excéder 72,4 % vol. à 20 °C dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

La période de distillation commence à la fin de la vendange (fin mars, début novembre) et doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit. Pour les distillateurs possédant des vignes, une partie de la production peut être stockée comme réserve climatique jusqu'à l'année suivante pour faire face aux aléas du climat. Ce volume est réglementairement fixé à 7 hl d'Alcools Pur/ha.

Le volume de vinasses généré par l'ensemble du procédé de distillation est estimé à environ 0,9 fois le volume distillé. Ces déchets sont stockés dans le bassin à vinasses puis évacués et traités par la société REVICO.

Les opérations de distillation sont suivies par Jean-Charles LORANT. La distillerie comporte 10 alambics charentais de 25 hl. Les volumes distillés par l'entreprise lui permettront de remplir un chai de vieillissement par an. Le chai de distillation sera suffisant pour contenir 30 à 35 j de production avant évacuation vers les autres chais.

3.1.4 TRANSFERTS D'ALCOOLS

Les transferts d'alcools entre le local de distillation et le chai de distillation sont réalisés via des canalisations fixes en inox.

Tous les autres transferts (entre fûts, cuves et tonneaux, entre camions et cuves, fûts ou tonneaux) sont réalisés via des tuyaux flexibles.

Les canalisations font l'objet de contrôles réguliers.

3.1.5 VIEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE

Elles sont ensuite transférées vers les autres chais pour être stockées et vieilles. Dans certains cas, le vieillissement n'est pas réalisé sur le site et les alcools sont transportés en camions-citernes vers leur lieu de vieillissement.

L'eau-de-vie nouvelle, incolore, va séjourner plusieurs années dans des fûts ou des tonneaux en chêne et/ou elle va acquérir sa couleur et de nouveaux arômes. Ce travail de maturation peut durer des décennies.

Plus le vieillissement est long, plus les arômes sont complexes et concentrés, plus la couleur s'accroît.

Initialement placée dans des fûts jeunes, très chargés en composés extractibles, l'eau-de-vie sera transférée vers des fûts « roux » ayant déjà contenu plusieurs jeunes eaux-de-vie et ne cédant plus de composés extractibles, mais permettant la poursuite du vieillissement (évaporation, oxydation, etc.).

La taille des fûts conditionne le ratio volume/surface.

Plus la contenance est élevée, plus ce ratio augmente, ce qui entraîne, à volume égal, un vieillissement plus lent avec notamment :

- une moindre extraction des composés du bois ;
- moins de phénomènes de transfert (évaporation, oxydation...).

L'entreprise pratique :

- l'ouillage, technique qui consiste à remplir les fûts avec de l'eau-de-vie de même provenance pour compenser l'évaporation naturelle, afin de conserver le ratio volume/surface ;
- la rotation, technique qui consiste à changer l'eau-de-vie de fût au cours de son vieillissement.

Lorsque le Cognac est livré au consommateur, le titre alcoométrique volumique minimum est de 40 % vol. Les eaux-de-vie nouvelles qui sortent de l'alambic ont un titre alcoométrique de 72,4 % vol. à 20 °C. L'évaporation, pendant le vieillissement contribue à faire diminuer progressivement cette teneur en alcool. Elle est variable selon les conditions de stockage : en moyenne 2 % par an.

Généralement, cette baisse d'alcool naturelle n'est cependant pas suffisante. Il faut donc ajouter aux eaux-de-vie de l'eau pure, distillée ou déminéralisée. Cette opération, appelée « réduction » doit être progressive et réalisée en plusieurs étapes.

La richesse en alcool influence le processus de vieillissement. Ainsi, certains préfèrent les eaux-de-vie vieilles avec une réduction précoce.

La réduction n'est pas une condition spécifique dictée par l'AOC Cognac. Il est possible de trouver de très vieilles eaux-de-vie réduites uniquement par évaporation naturelle. L'entreprise pratique la réduction.

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe sont élevées sous récipient de bois pendant une période minimale de deux ans dans l'aire de production. L'évaporation des vapeurs d'alcools provoque le développement d'un champignon, le torula compniacensis qui donne leur couleur caractéristique aux chais.

Les modes de stockage diffèrent selon les locaux et les produits.

Pour les eaux-de-vie dans les chais :

- en fûts de chêne (chevaletage sur 3 à 5 niveaux, réalisé manuellement par les opérateurs) ;
- en tonneaux et/ou cuves inox.

Les alcools sont entreposés dans deux chais de vieillissement et un chai de distillation avec une QSP de 499 m³

Pour les vins et les jus de raisin : en cuves inox de 12 hl à 1 250 hl.

3.1.6 RÉCEPTION ET EXPÉDITIONS D'ALCOOLS

Les opérations de chargement et de déchargement sont régies par des consignes opératoires (accès, stationnements, 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 au niveau des aires de dépotage.

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

L'entreprise procède aux vérifications d'usage avant de donner l'accord de dépoter aux transporteurs.

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 l'entreprise habilité au transport des matières dangereuses en citerne.

Les camions doivent être équipés de :

- 2 extincteurs de 6 kg à poudre et 1 extincteur cabine ;
- d'équipements individuels (baudrier, lampe torche) ;
- d'équipements de 1ers 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 140 hl et 300 hl, ils sont compartimentés. Les dépotages sont réalisés avec les flexibles et pompes du site ou du transporteur.

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. Des cuves inox sont présentes dans les chais pour servir de réservoir tampon et faciliter les opérations de dépotage.

3.2 DESCRIPTION GÉNÉRALE

À la suite des travaux décrits dans la demande d'enregistrement et le porter à connaissance d'avril 2021, le site comportera les installations listées ci-dessous. Ces travaux n'étaient pas finalisés lors du dépôt du présent dossier d'autorisation.

- un atelier de distillation comportant dix alambics charentais de 25 hl de charge ;
- un chai de distillation de 80 m² pour 105 m³ d'alcools ;
- un local pour les imparfaits de 80 m² comportant 99 m³ d'alcools en cours de distillation ;
- deux chais de vieillissement de 299 m² de capacité unitaire 197 m³ ;

- un chai vinaire de capacité 19 904 hl avec mise en rétention sur le bassin à vinasses ;
- un bassin de rétention déportée de 250 m³ pour le local de distillation, le chai de distillation, le local des imparfaits et les chais de vieillissement ;
- une fosse d'extinction de 150 m³ ;
- un bassin à vinasses de 800 m³ ;
- des noues d'infiltration de 240 m³, 161 m³ et 139 m³ ;
- des bureaux avec réfectoire, sanitaires, et une salle de dégustation ;
- une citerne aérienne de propane de 30,22 t ;
- une zone de parking pour le personnel ;
- une réserve d'eau de 400 m³ associée à 3 aires de pompages ;
- trois aires de dépotages : une pour les alcools et deux pour le vin ;
- un séparateur d'hydrocarbures.

3.2.1 CIRCULATION SUR LE SITE

Tous les déplacements sur le site se font en présence d'un membre du personnel. La circulation sur le site est peu importante. Le trafic correspond :

- à la livraison du raisin pour la vinification (tracteurs) et aux enlèvements de vinasses (équivalence totale d'environ 334 camions de 30 m³) ;
- aux expéditions d'alcools : 4 camions par an ;
- à l'alimentation en gaz : 2 – 3 camions par mois en période de distillation ;
- aux membres du personnel : 3 à 4 véhicules par jour.

3.2.2 ACCÈS ET LIMITATIONS D'ACCÈS

L'accès au site s'effectue depuis la route départementale D125 à l'est du site.

L'entreprise dispose de 2 accès localisés au nord-est et sud-est du site.



Source : Google Earth

Figure 7 : Localisation des accès

L'accès aux installations par les camions et les visiteurs s'effectue sous l'encadrement d'un employé. À ce jour, le site n'est pas clôturé, les accès sont donc libres. Les bâtiments sont cependant fermés à clef en dehors de leur exploitation.



Crédit photo : EXO septembre 2021

Photo n° 2 : Accès au sud-est du site



Crédit photo : EXO septembre 2021

Photo n° 3 : Accès au nord-est du site



Crédit photo EXO : juin 2021

Photo n° 4 : Accès au sud-est du site



Crédit photo : EXO juin 2021

Photo n° 5 : Accès au nord-est du site

3.3 DESCRIPTION DES STRUCTURES

3.3.1 AIRES DE DÉPOTAGE

Le site dispose de deux aires de dépôtage :

- une aire de dépôtage en limite nord de la distillerie pour le vin. Cette aire est placée en rétention via une connexion au bassin à vinasses de 800 m³. En cas de trop-plein, les débordements seront canalisés vers le bassin de rétention de 250 m³ ;
- une aire de dépôtage des alcools à l'ouest du local imparfait. Cette aire est placée en rétention via une connexion au bassin de rétention.

Ces aires sont pourvues d'une vanne deux voies : une vers le système de rétention et une vers le réseau d'eau pluviale. En dehors des opérations de dépôtage, les vannes sont ouvertes vers le réseau d'eaux pluviales.

Les eaux pluviales de ces aires de dépôtage transitent par un séparateur à hydrocarbures avant infiltration via les noues.

3.3.2 CHAIS DE STOCKAGE

L'entreprise dispose de 2 chais de vieillissement d'alcools et un chai de distillation. Tous ces chais sont en rétention déportée via des connexions au bassin de rétention de 250 m³. Ces connexions sont réalisées via des regards siphoniques et une fosse d'extinction de 150 m³.

Le tableau suivant présente les capacités de stockage des chais et les contenants associés :

Désignation	Surface	QSP max	Contenants	Type de rétention
Chai n° 1	299 m ²	197 m ³	Fûts de 350 litres Tonneaux — cuves inox	Déportée
Chai n° 2	299 m ²	197 m ³	Fûts de 350 litres Tonneaux — cuves inox	Déportée
Chai de distillation	80 m ²	105 m ³	Cuves inox 6 x175 = 1 050 hl	Déportée

Tableau 4 : Caractéristiques des rétentions de chais

Les chais n° 1 et 2 de 299 m² comportent 1 m² de surface utile d'exutoires qui sont à commande automatique et manuelle.

Les chais n° 1 et 2 sont par ailleurs pourvus d'une couverture végétale. La charpente est stable au feu au maximum une 1/2 h (R30) et ne portera pas atteinte à la stabilité des murs extérieurs en cas de chute.

La couverture est végétalisée et en matériaux de classe A2S1D0 et BroofT3.

Les éléments du plafond et/ou le faux plafond et d'isolation sont en matériaux de classe A2s1d0 ou Bs2d1. Ils n'ont pas de caractère REI.

La vue ci-dessous présente une vue en coupe du concept de toiture végétalisée.

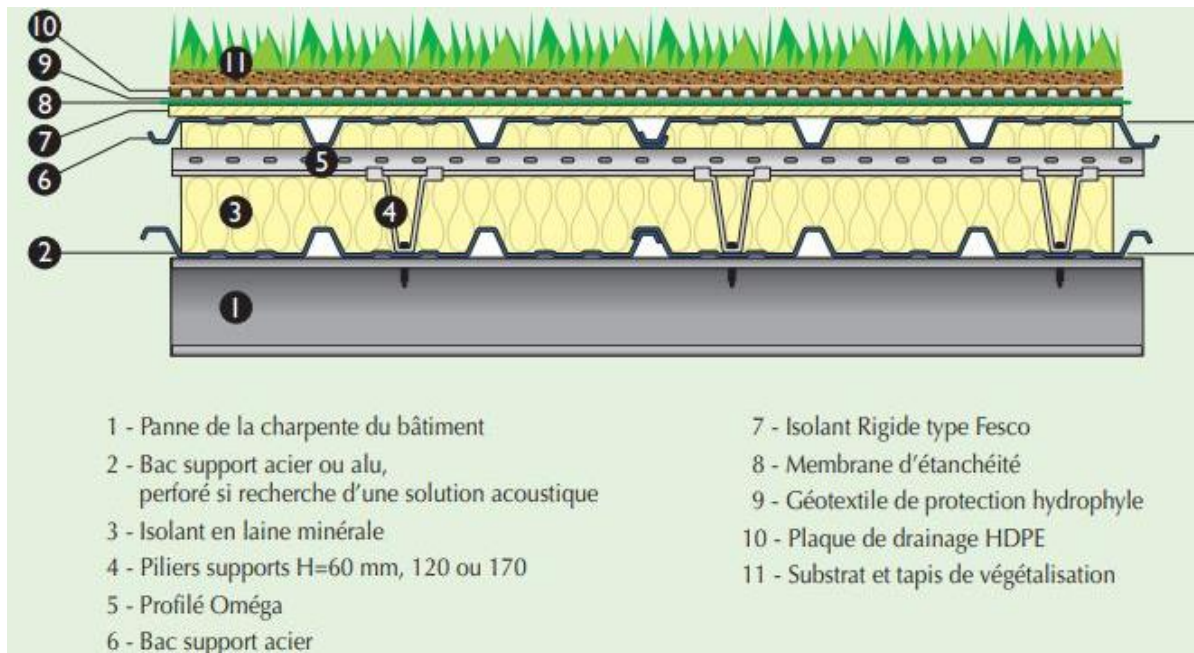
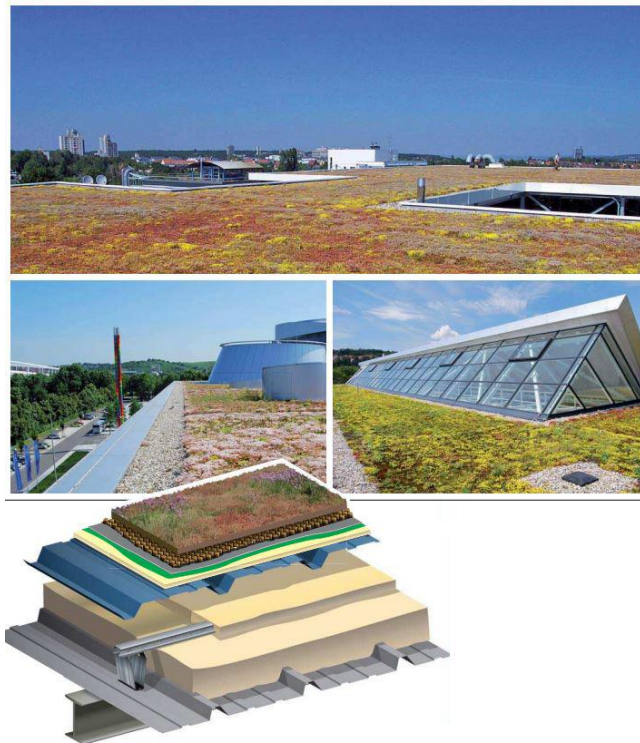


Figure 8 : Vue en coupe du concept de toiture végétalisée



3.3.3 DISTILLERIE

L'atelier de distillation compte 7 alambics à foyer classique de 25 hl de charge chacun et 3 alambics complémentaires ont fait l'objet d'un dossier d'enregistrement en 2019 et d'un arrêté préfectoral d'enregistrement de février 2020. L'atelier est doté d'une surface utile d'exutoires équivalente à 2 % de la surface au sol de la distillerie soit 7,5 m².

L'atelier de distillation est mis en rétention interne par des seuils aux entrées pour éviter les effets de vague et un caniveau de collecte raccordé au bassin de rétention via un regard siphonide.

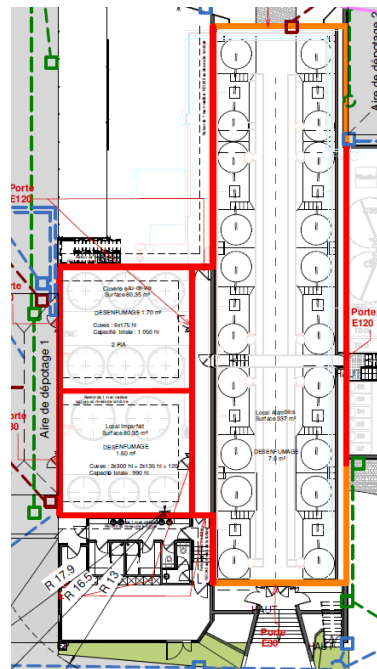
Sur sa façade nord, le mur dont la résistance au feu est REI120 intègre des éléments en verre coupe-feu 2 h ainsi qu'une porte donnant sur l'extérieur qui est pare-flamme 30 min (E30).

Un couloir de circulation est présent entre la distillerie et les locaux imparfaits et le chai de distillation. Le mur de refend entre le chai de distillation et le local imparfait avec le couloir technique est REI240 avec un retour de 1 m de part et d'autre en toiture du chai. Les portes traversant ce mur vers le chai de distillation et le local imparfaits sont E1120.

Les imparfaits, alcools en cours de distillation, sont dirigés vers un local attenant au local de distillation. Ce local a une surface de 80 m² et peut contenir jusqu'à 99 m³ de produits titrant moins de 40°. La surface utile de désenfumage est de 1,6 m² et les portes extérieures du local des imparfaits sont E30. En fin de distillation, les alcools sont évacués vers le chai de distillation.

La réfrigération est assurée par 2 groupes froids de 235 kW (puissance totale de 470 kW) fonctionnant chacun avec 30 kg de gaz R410A. Ces derniers sont associés à 3 cuves d'eaux de 500 hl et à un aérotherme de 570 kW.

Les alambics sont alimentés en gaz par la cuve de propane de 30,22 t placée en limite sud du site.



	Mur coupe feu 4h avec un retour d'1m en toiture d'un matériau coupe feu 4H
	Mur coupe feu 2h
	E1120 Ouverture, baie coupe feu 2H
	E30 Ouverture pare-flamme 1/2H

Figure 10 : Résistance au feu des murs

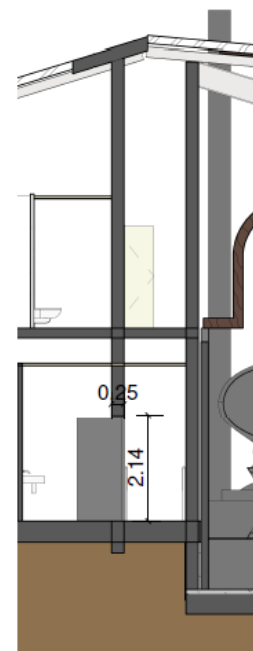


Figure 11 : Mur de refend REI 240 avec retour d'1m

A noter que comparativement au dernier porter à connaissance, le mur de la distillerie côté sud (vers l'habitation) initialement prévu coupe-feu 4h car à moins de 10 m de la limite de propriété sera décalé vers le nord et sera à 10 m de la limite de propriété. Il sera donc coupe-feu 2h (REI120).

3.3.4 INSTALLATIONS DE VINIFICATION

L'entreprise compte un chai de vinification couvert de 1 386 m² contenant 32 cuves de stockage, pour un total de 19 904 hl répartis comme suit :

- 9 cuves de 1 250 hl ;
- 9 cuves de 750 hl ;
- 3 cuves de 150 hl ;
- 2 cuves de 650 hl ;
- 7 cuves de 12 hl ;
- 1 cuve de 30 hl ;
- 1 cuve de 40 hl.

Les eaux de lavage issues de ces cuves sont envoyées vers le bassin à vinasses enterré de 800 m³ où elles sont traitées avec les vinasses.

Les cuves de vins sont en rétention pour une capacité supérieure à celle de la plus grosse cuve par raccordement au bassin à vinasses. En cas de débordements, les écoulements sont dirigés vers le bassin de rétention de 250 m³.

Le site est équipé d'une ligne indépendante par pressoir jusqu'aux cuves de décantation. Cette ligne est réalisée comme suit :

- un bac de réception du jus de 20 hl ;
- une pompe de transfert de 200 hl/heure ;
- un échangeur co-axial afin d'obtenir un moût à 17 °C avec un débit de 20 min 3 s/heure ;
- une ligne de transfert en inox ;
- une cuve de décantation de 150 hl et un débit de remplissage de 200 hl/heure.

En prévision de l'accroissement des surfaces de vignes, le site est équipé de 2 conquêts de 150 hl chacun pour répondre à un volume moyen maximum de 1 500 hl/jour de réception de vendange. À la suite de ces conquêts, 6 pressoirs sont présents d'un volume unitaire de 80 hl et d'une capacité pour réaliser une vendange entière de 7,2 t. Le débit de remplissage de ces pressoirs est de 40 tonnes/heure et le débit de soutirage de 200 hl/heure en mode remplissage et de 7 hl/heure en fin de pressurage.



Figure 12 : représentation 3D de la zone conquêts et pressoirs

3.3.5 LOCAUX ADMINISTRATIFS ET SOCIAUX

L'entreprise dispose de 170 m² de bureaux comprenant salles de réunion, sanitaires, etc. ainsi près de 200 m² à usage de salle de dégustation et de hall d'accueil. Ces locaux sont situés au côté sud de l'ensemble bâti. Le mur de refend avec le local imparfait est REI240 avec un retour REI240 de 1 m de part et d'autre du mur.

3.3.6 EMLACEMENT DES INSTALLATIONS EXISTANTES

Le tableau suivant précise l'emplacement des installations de la société.

Parcelle	Adresse	Surface parcelle (m ²)	Surface exploitation Enregistrement	Surface Exploitation avec le PAC 2021	Installations existantes	Propriétaire
000 A 959	LA MÉTAIRIE	14 842 m ²	550,6 m ²	1 455,2 m ²	Espace vert, bassin à vinasse, voirie, noues	SCEA DE LA MÉTAIRIE
000 A 893	80 ALL DU CŒUR DE CHAUFFE	4 612 m ²	4 612 m ²	4 612 m ²	Bureaux, espace vert, parking, distillerie, réception vendange, bassin à vinasse enterré, aire de dépotage, voirie, réserve incendie enterrée, aires de pompage SDIS, séparateurs d'hydrocarbures,	
000 A 816	LA MÉTAIRIE	1 383 m ²	1 383 m ²	1 383 m ²	Distillerie, local technique, cuverie eau-de-vie, local alambics, local imparfaits,	

					bureaux, espace vert, voirie, aire de dépotage, groupe froid, Surpresseur et cuve PIA
000 A 212	LA MÉTAIRIE	300 m ²	300 m ²	300 m ²	Bureaux, local alambics, espace vert, groupe froid
000 A 817	99 ALL DU CŒUR DE CHAUFFE	3 919 m ²	3 919 m ²	3 919 m ²	Chais de vieillissement, espace vert, stockage gaz
000 A 214	LA MÉTAIRIE	260 m ²	260 m ²	260 m ²	Espace vert
000 A 960	LA MÉTAIRIE	77 665 m ²	89,9 m ²	89,9 m ²	Espace vert
Voie rétrocedée		865	865	865	Voirie, chai, aire de dépotage, bassin à vinasses
Total		103 846 m²	11 979,5 m²	12 884,1 m²	

Tableau 5 : Localisation cadastrale des installations existantes du porter à connaissance d'avril 2021

3.4 LES AUTRES ÉQUIPEMENTS (AÉRATION, CHAUFFAGE, ÉCLAIRAGE)

L'aération

Le CO₂ produit lors de la fermentation du raisin sera capté en sortie de cuve et transformé en bicarbonate. L'efficacité du dispositif de captage étant évaluée à 90 %, une aération mécanique est prévue pour évacuer le CO₂ restant. Dans les autres locaux, 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. Les brûleurs des alambics assurent le chauffage de l'atelier de distillation.

3.5 RÉSEAUX EXISTANTS

3.5.1 EAU POTABLE

L'entreprise est raccordée sur le réseau d'eau de ville. L'arrivée d'eau de ville est pourvue d'un dispositif de disconnexion et d'un compteur.

Le volume d'eau consommé par l'entreprise est estimé à 1 000 m³ par an.

L'eau de la concession est utilisée pour :

- les besoins sanitaires du site ;
- les rinçages des citernes, des cuves et des alambics ;
- l'appoint en eau sur le circuit de refroidissement ;
- l'alimentation en eau de la réserve incendie.

3.5.2 PRÉLÈVEMENT DANS LE MILIEU NATUREL

L'entreprise n'effectue pas de prélèvement dans le milieu naturel.

3.5.3 EAUX PLUVIALES

Le site dispose de 3 noues d'infiltration des eaux pluviales interconnectées de 240 m³, 161 m³ et 139 m³.

Les eaux pluviales des aires de dépotage et des voiries transitent par un séparateur d'hydrocarbures avant d'être infiltrées via les noues. Les eaux pluviales du bassin de rétention sont évacuées par pompage vers les noues. Le fonctionnement de cette pompe est asservi à la détection d'éthanol en amont de la fosse d'extinction et au niveau du débordement du bassin à vinasses.

3.5.4 EAUX INDUSTRIELLES

L'eau utilisée pour le nettoyage des équipements de vinification, de distillation et les engins agricoles est évacuée vers le bassin à vinasses.

Le nettoyage des alambics est réalisé par de l'eau de lavage chauffée à 40 °C via une cuve de lavage de diamètre 2 m pour 1,8 m soit 6 min 3 s. Pour les cuves, ce nettoyage est réalisé par de l'eau de réseau surpressé.

Les effluents de distillation représentent 4 091 m³ et les eaux de lavage issues de la vinification 909 m³, ce sont donc 5 000 m³ qui sont traités par l'entreprise REVICO.

L'entreprise dispose d'une fosse enterrée de 800 m³ pour le stockage des vinasses.

Accessoirement, en cas de barrière de dégel, l'entreprise peut stocker ses vinasses dans ses cuves de vin vides.

Tous les effluents étant traités par REVICO, l'entreprise n'est pas assujettie à une capacité minimale de stockage pour ses vinasses.

3.5.5 EAUX ACCIDENTELLES

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

Tous les chais, le local de distillation, le local des imparfaits et l'aire de dépotage d'alcools sont placés en rétention déportée pour gérer les écoulements de plus grande envergure. Ces installations sont raccordées au bassin de rétention de 250 m³ via une fosse d'extinction de 150 m³ et des regards siphoniques. Les éventuels débordements du bassin de rétention sont dirigés vers la noue de 520 m³ attenante.

Le chai de vinification et l'aire de dépotage de vin sont placés en rétention par des connexions au bassin à vinasses de 800 m³. En cas de débordement, les écoulements sont canalisés vers le bassin de rétention de 250 m³.

Les volumes d'eau d'extinction sont estimés à 0,9 fois la surface du chai le plus grand soit 270 m³.

Le tableau suivant présente la justification du dimensionnement des ouvrages de collecte des écoulements accidentels.

Désignation	Surface	QSP max	Contenants	Obligation de rétention	Rétention déportée	Excédents d'alcools + eaux d'extinction	Zone de confinement	Conformité réglementaire
Chai n° 1	299 m ²	480 m ³	Fûts de 400 litres 4 Tonneaux 3 cuves inox	240 m ³	250 m ³	230 m ³ + 270 m ³	520 m ³	Conforme
Chai n° 2	299 m ²	480 m ³	Fûts de 400 litres 4 Tonneaux 3 cuves inox	240 m ³	250 m ³	230 m ³ + 2700 m ³	520 m ³	Conforme
Chai n° 3	299 m ²	480 m ³	Fûts de 400 litres 4 Tonneaux 3 cuves inox	240 m ³	250 m ³	230 m ³ + 270 m ³	520 m ³	Conforme
Chai n° 4	299 m ²	480 m ³	Fûts de 400 litres 4 Tonneaux 3 cuves inox	240 m ³	250 m ³	230 m ³ + 270 m ³	520 m ³	Conforme
Chai de distillation	80 m ²	105 m ³	Cuves inox 6 x175 = 1050 hl	52,5 m ³	250 m ³	0 m ³ + 120 m ³	520 m ³	Conforme
Local des Imparfaits	80 m ²	99 m ³	Cuves inox	49,5 m ³	250 m ³	0 m ³ + 120 m ³	520 m ³	Conforme
Local de distillation	337 m ²	25 m ³	10 alambics charentais de 25 hl	25 m ³	250 m ³	0 m ³ + 120 m ³	520 m ³	Conforme
Aire de dépotage de vin	90 m ²	30 m ³	Camion-citerne de 300 hl	30 m ³	250 m ³	/	/	Conforme
Aires de dépotage d'alcools	90 m ²	30 m ³	Camion-citerne de 300 hl	30 m ³	250 m ³	0 m ³	520 m ³	Conforme
Cuverie vin	1 389 m ²	1250 hl* (Volume de la plus grande cuve)	Cuves de vin de 150 hl à 1 250 hl	125 m ³	250 m ³	0 m ³	/	Conforme

Tableau 6 : Caractéristiques des rétentions

Quel que soit le scénario d'incendie, la rétention déportée prévue est suffisante pour collecter plus de 50 % de la QSP du plus gros stockage. La zone de confinement est suffisante pour contenir la totalité des débordements.

3.5.6 EAUX USÉES

Les eaux sanitaires du site sont traitées par une fosse toutes-eaux ainsi qu'un dispositif de drainage. Ces dispositifs font l'objet de contrôles réguliers.

3.6 UTILITEÉS

3.6.1 ÉLECTRICITÉ

Le site est raccordé au réseau électrique en basse tension en 42 kVA à partir d'un transformateur extérieur au site. La consommation annuelle est d'environ 107 116 kWh.

En dehors des interventions, le réseau électrique est coupé dans toutes les installations.

Afin d'éviter tous les risques associés aux installations électriques, celles-ci font l'objet d'une vérification périodique par des organismes agréés. Toutes les observations faites dans les rapports de contrôle font l'objet d'actions correctives pour mise en conformité.

La prévention des incendies et des explosions d'origine électrique s'appuie sur les mesures édictées par les textes réglementaires et normatifs suivants :

- le décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 ;
- la norme NF C 15-100 pour la basse tension ;
- les normes NF C 13-100 et NF C 13-200 pour les hautes tensions ;
- la norme NF C 20 010 pour le matériel exposé aux projections de liquide.

Le matériel exposé aux projections de liquide 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 seront reliées électriquement au circuit général de terre. La valeur de résistance des prises de terre sera vérifiée régulièrement.

3.6.2 GAZ

Une citerne de gaz de 30,22 t est présente au sud-ouest du site.

Celle-ci est installée conformément aux prescriptions de l'arrêté du 23 août 2005 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 4718 de la nomenclature des installations classées.

L'entreprise respecte les prescriptions les articles 2.13, 2.14 et 2.16 de l'arrêté du 3 août 2018.

Cette cuve de gaz est positionnée à plus de 10 m des chais existants.

3.6.3 GROUPES DE FROID

Les installations de refroidissement ne seront pas modifiées. Le froid sera assuré par 2 groupes de 330 kW fonctionnant chacun avec 25 kg de gaz R32. Ils sont associés à 3 cuves d'eau de 500 hl et à un aérotherme de 570 kW.

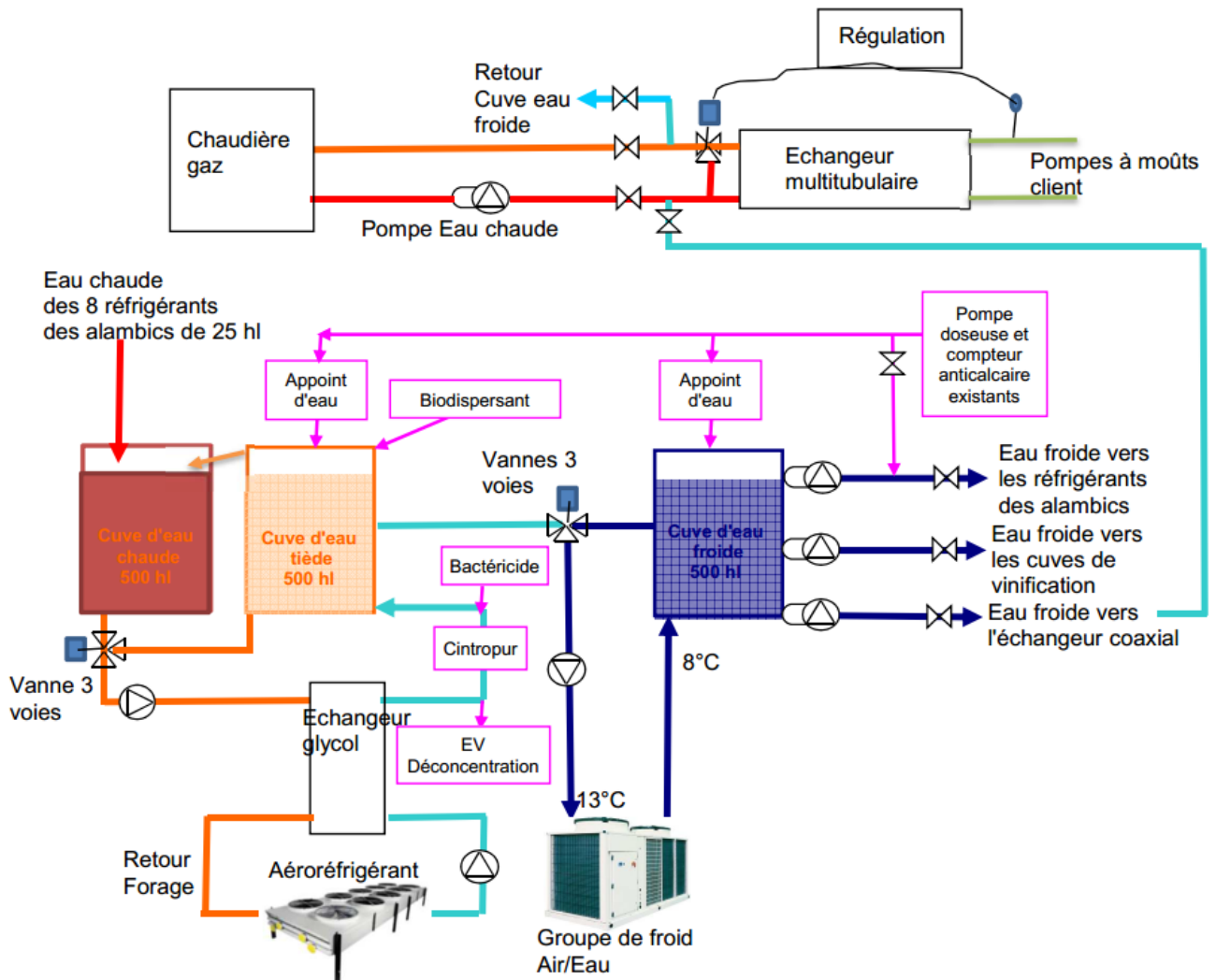


Figure 13 : Schéma du circuit de refroidissement

3.6.4 AIR COMPRIME

L'entreprise dispose d'un local compresseur comportant deux compresseurs COMPAIR de puissance 22 kW. Ces compresseurs assurent chacun un débit d'air de 196,2 m³/h à une pression de 13 bars. L'air comprimé sert principalement au fonctionnement des équipements de vinification.

3.7 TÉLÉCOMMUNICATION

Des téléphones fixes sont placés aux endroits clés afin de donner l'alerte le cas échéant : dans la distillerie, dans l'atelier et dans le bureau.

Le personnel travaillant sur site dispose de téléphones portables.

3.8 DISPOSITIFS DE DÉTECTION ET D'ALARME

La surveillance de la distillerie en période de distillation est directe. Un membre du personnel est en permanence sur place.

Les chais existants et projetés seront placés sous détection incendie, avec télétransmission des alarmes à l'exploitant. Les détecteurs seront de type détecteur de fumées.

Les dispositifs de détection et d'alarme seront secourus par des batteries en cas de coupure du courant. Concernant la détection intrusion, seul le personnel de la société est autorisé à pénétrer dans les installations. Les installations sont fermées en dehors des horaires de travail. Les chais ne sont ouverts que ponctuellement lors d'interventions.

3.9 MOYENS DE SECOURS

3.9.1 ALERTE

Elle est donnée par le personnel ou l'exploitant en cas d'accident et/ou par la détection incendie. L'exploitant s'assure de l'affichage des instructions nécessaires à l'alerte.

3.9.2 MOYENS D'INTERVENTION PROPRES À L'ÉTABLISSEMENT

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. Elle s'engage à fournir :

Localisation	Exigence réglementaire
Chais de distillation	2 extincteurs de puissance extinctrice 144 B par chai
Atelier de distillation	2 extincteurs de puissance extinctrice 144 B
Chais de vieillissement	2 extincteurs de puissance extinctrice 144 B + 2 PIA par chai

Tableau 7 : Moyens d'intervention

Les vérifications font l'objet d'une consignation.

Les chais et le local imparfaits sont dotés de PIA. Ce réseau est alimenté par un supprimeur associé à une réserve d'eau de 10 m³. Ces équipements sont installés dans un local attenant au chai de distillation. Ce local, de 20 m², disposera d'une hauteur sous dalle comprise entre 2,50 m et 3,00 m. Il est prévu une amenée d'eau DN 40 pour le remplissage de la cuve et une amenée électrique d'environ 2 x 12 kW en triphasé pour l'alimentation du surpresseur.

Une réserve incendie enterrée de 400 m³ est présente au niveau de l'entrée nord du site. Cette réserve d'eau est pourvue de 3 aires de pompage pour les engins de secours.

L'entreprise s'assure de la formation du personnel à la première intervention et de son renouvellement périodique.

3.9.3 MOYENS EXTERNES

Il n'y a pas de réserve d'eau externe à moins de 100 m des limites du site.

3.9.4 SECOURS AUX BLESSÉS

L'entreprise affichera les consignes d'urgence en cas d'accident ainsi que les numéros de téléphone suivants :

- Centre hospitalier de JONZAC : 05 46 48 75 75 ;
- Hôpital de Cognac : 05 45 80 15 15 ;
- Pompiers : 18 ;
- SAMU : 15 ;
- Gendarmerie : 17 ;
- Urgence Gaz : 08 00 08 24 24

3.10 FLUX MATIÈRES ACTUELS

L'exploitant exerce une activité de bouilleur de profession, il distille le vin qu'il produit sur son exploitation et des vins issus d'autres exploitations.

Le tableau suivant récapitule les stocks et flux de l'entreprise actuels sur le site.

Produits entrants/sortants	Quantité max en stock	Flux max annuel actuel
Alcools	499 m ³	120 m ³
Vins entrants	19 904 hl	45 450 hl
Vinasses sortantes	675 m ³	Jusqu'à 5 000 m ³
Gaz entrant	30,22 t	250 t

Tableau 8 : Stocks et flux de matières actuels

3.11 FLUX DE DÉCHETS

Le tableau suivant présente les quantités de déchets par type.

Type de déchets	Code des déchets	Nature des déchets	Production annuelle	Filière hors site	Mode de traitement
Déchets non dangereux	02 07 01	Déchets provenant du lavage nettoyage et de la réduction mécanique des matières premières	909 m ³	Valorisation	REVICO
	02 07 02	Déchets de la distillation de l'alcool (vinasses)	4 091 m ³		
Déchets dangereux	13 05 02	Boue du séparateur d'hydrocarbures	<1 m ³	Élimination	Évacuation et traitement par un prestataire spécialisé

Tableau 9 : Production actuelle de déchets du site

Accessoirement, en cas de barrière de dégel, l'entreprise pourra stocker ses vinasses dans ses cuves de vin vides.

3.12 CONSOMMATIONS ACTUELLES

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

Provenance	Usage	Consommations d'eau actuelles	
		Moyenne annuelle	Maximale journalière
Eau de ville	Eaux de lavage, refroidissement	1 000 m ³	28 m ³

Utilités	Consommation annuelle actuelle
Propane	250 tonnes
Électricité	107 116 kWh

Tableau 10 : Consommations

4. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJÉTÉES

4.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'entreprise projette :

- pour les chais de vieillissement d'alcool :
 - la construction de 2 nouveaux chais de 299 m² pour 480 m³ ;
 - l'augmentation à 480 m³ des capacités de stockage des 2 chais de vieillissement existants ;
- pour ses installations de vinification :
 - l'augmentation des capacités de stockage de la partie vinification à 31 904 hl ;
 - la mise en place d'un système de récupération du CO₂ issue de la fermentation du raisin ;
- pour l'ensemble du site :
 - la création d'une aire de dépotage pour le bassin à vinasses ;
 - la clôture du site et la mise en place de portails aux entrées.

Le tableau suivant détaille le planning de réalisation des travaux.

Description	Échéance
Étude — PC — Divers	Août 2021
Terrassement (Voirie, chai, noue)	Novembre 2022
Création de la nouvelle aire de dépotage	Décembre 2022
Déplacement des cuves de vin existantes, installation des nouvelles cuves de vin et installation des équipements de process	Janvier 2023
Construction des chais	Février — juillet 2023
Raccordement des réseaux d'eaux pluviales	Mars 2023
Détection incendie	Juin 2023
Installation des exutoires	Juin 2023
Protection foudre	Juillet 2023
Implantation des racks	Août 2023
Mise en service des chais nouveaux	Septembre 2023
Futaille	2023-2024
TOTAL	

Tableau 11 : Planning des travaux

4.2 AMÉNAGEMENTS GÉNÉRAUX PROJÉTÉS

4.2.1 ACCÈS AUX CHAIS

Les accès au site ne seront pas modifiés. L'accès aux 2 nouveaux chais s'effectueront par la voirie existante.

Les chais seront accessibles sur plus d'un ½ périmètre et notamment sur les façades ouest, sud et nord par une voirie bitumée.

Les accès aux autres installations ne seront pas modifiés.

4.2.2 LIMITATIONS D'ACCÈS

Le site sera clôturé dans le cadre du projet. L'accès aux installations s'effectuera uniquement sous l'encadrement du personnel.

En dehors des heures d'exploitation, les portails et les locaux seront fermés à clef.

4.2.3 CRÉATION D'UNE AIRE DE DÉPOTAGE POUR LES VINASSES

L'entreprise projette l'implantation d'une nouvelle aire de dépôtage en limite nord du site. Cette aire servira uniquement au dépôtage des vinasses et sera placée en rétention via une connexion au bassin à vinasses. Cette aire ne servira pas au dépôtage d'alcools.

4.3 NOUVEAUX CHAIS

Les nouveaux chais seront construits dans le même style que les 2 chais de vieillissement existants et auront des dimensions similaires. Ils sont destinés au vieillissement d'alcools en fûts et en cuves inox. La capacité unitaire de chacun des chais sera de 480 m³.

L'aménagement des stockages respectera les dispositions suivantes :

- la largeur de l'allée principale sera d'au minimum 3 m ;
- la profondeur des installations de stockage (rime, rack...) par rapport à une allée principale n'excédera pas 15 m.

Les nouveaux chais auront 1 porte double large de 2 m sur la façade est, une porte simple sur les façades nord et sud en fonction du positionnement de chacun des chais.

Comme les chais existants, ces chais seront placés en rétention déportée par des connexions au bassin de rétention de 250 m³. Ces connexions seront réalisées via des regards siphoides et une fosse d'extinction de 150 m³.

Tous les chais faisant moins de 300 m², ils seront pourvus d'exutoires de 1 m².

Dimensions internes				
Long. (m)	Larg. (m)	Surf. (m ²)	H Fait. (m)	H ss ferme (m)
23,72	13,95	299,61	8,07	7,4

Tableau 12 : Dimensions des chais projetés

Caractéristiques (matériaux — tenue au feu) du chai							
Matériau du sol	Matériau de la charpente	Matériau de la couverture	Murs extérieurs	Portes extérieures	Surface et nombre d'exutoires	Ventilation	Rétention
Béton	Béton incombustible ne bloquant pas la chute de la couverture.	Bac acier surmonté d'une couche végétale type Sopranature BROOF T3 et A2S1D0	Béton REI240	E30	1 m ² à commande automatique et manuelle	Naturelle	Déportée

Tableau 13 : Caractéristiques des chais projetés

La charpente béton projetée dans les chais disposera du même caractère REI 240 que les murs. Elle ne bloquera pas la chute de la couverture et la chute de la couverture n'entraînera pas celle des murs. Il n'y aura pas de charpente secondaire.

Les caractéristiques de résistance au feu des matériaux et techniques de fabrication utilisées seront regroupées dans le dossier des ouvrages exécutés à l'issue des travaux. Ce dossier sera tenu disposition de l'administration.

4.4 AUGMENTATION DES CAPACITÉS DE STOCKAGE D'ALCOOLS SUR L'EXISTANT

La QSP des 2 chais de vieillissement existants passera de 197 à 480 m³ de QSP. Les stockages seront réalisés en fûts, en tonneaux et en cuves inox. Il n'est pas prévu d'autres modifications sur les chais de vieillissement existants.

À la suite du projet, l'entreprise comportera les stockages d'alcool suivants :

Localisation	Contenant	Matériaux	Nbre	Capacité (hl)	Dimension	Total par zone	Total
Chai 1	Cuve	Inox	3	525	Dia. : 3,8 m H : 5 m	4 800	2 250 m ³
	Tonneaux	Bois	4	250	/		
	Fûts	Bois	556	4	/		
Chai 2	Cuve	Inox	3	525	Dia. : 3,8 m H : 5 m	4 800	
	Tonneaux	Bois	4	250	/		
	Fûts	Bois	556	4	/		
Chai 3	Cuve	Inox	3	525	Dia. : 3,8 m H : 5 m	4 800	
	Tonneaux	Bois	4	250	/		
	Fûts	Bois	556	4	/		
Chai 4	Cuve	Inox	3	525	Dia. : 3,8 m H : 5 m	4 800	
	Tonneaux	Bois	4	250	/		
	Fûts	Bois	556	4	/		
Chai de distillation	Cuve	Inox	6	175	Dia. : 2,72 m H : 4 m	1 050	

Tableau 14 : Capacités de stockage des alcools

4.5 AUGMENTATION DES CAPACITÉS DE STOCKAGE DE VINS

L'entreprise prévoit l'implantation de nouvelles cuves de vinification au sein de la cuverie vin. À la suite du projet, l'entreprise comportera les stockages de vin suivants :

Localisation	Contenant	Matériaux	Phase	Nbre	Capacité (hl)	Total
Cuverie vin	Cuve	Inox	Décantation	3	150	31 904 hl
			Vinification/Fermentation	20	750	
			Stockage vin	12	1 250	
			Préparation	2	650	
				1	40	
				1	30	
				7	12	

Tableau 15 : Capacités de stockage de vins

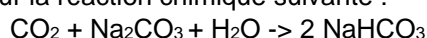
A l'issue de projet, le site comportera les installations de vinification suivantes :

- 1 conquêt de réception vendange de 150 hl ;
- 3 pressoirs de 80 hl chacun ;
- 3 échangeurs multitubulaires de 75 kW ;
- 1 cuvons de levurage ;
- 3 pompes de transfert 200 hl/h ;
- 1 pompe de 350 hl/h ;
- 3 pompes de 500 hl/h ;
- 9 cuvons tampons de 12 hl à 40 hl ;
- 3 cuves de décantation de 150 hl ;
- 20 cuves de fermentation de 750 hl de 35 kW ;
- 12 cuves de stockage vin de 1250 hl ;
- 2 cuves de préparation à la distillation de 650 hl.

4.6 RÉCUPÉRATION DU CO₂ DE FERMENTATION

L'entreprise profite de ce projet pour mettre en place un système de valorisation « VALECARB » pour le CO₂ émis lors de la vinification.

Le procédé sélectionné repose sur la réaction chimique suivante :

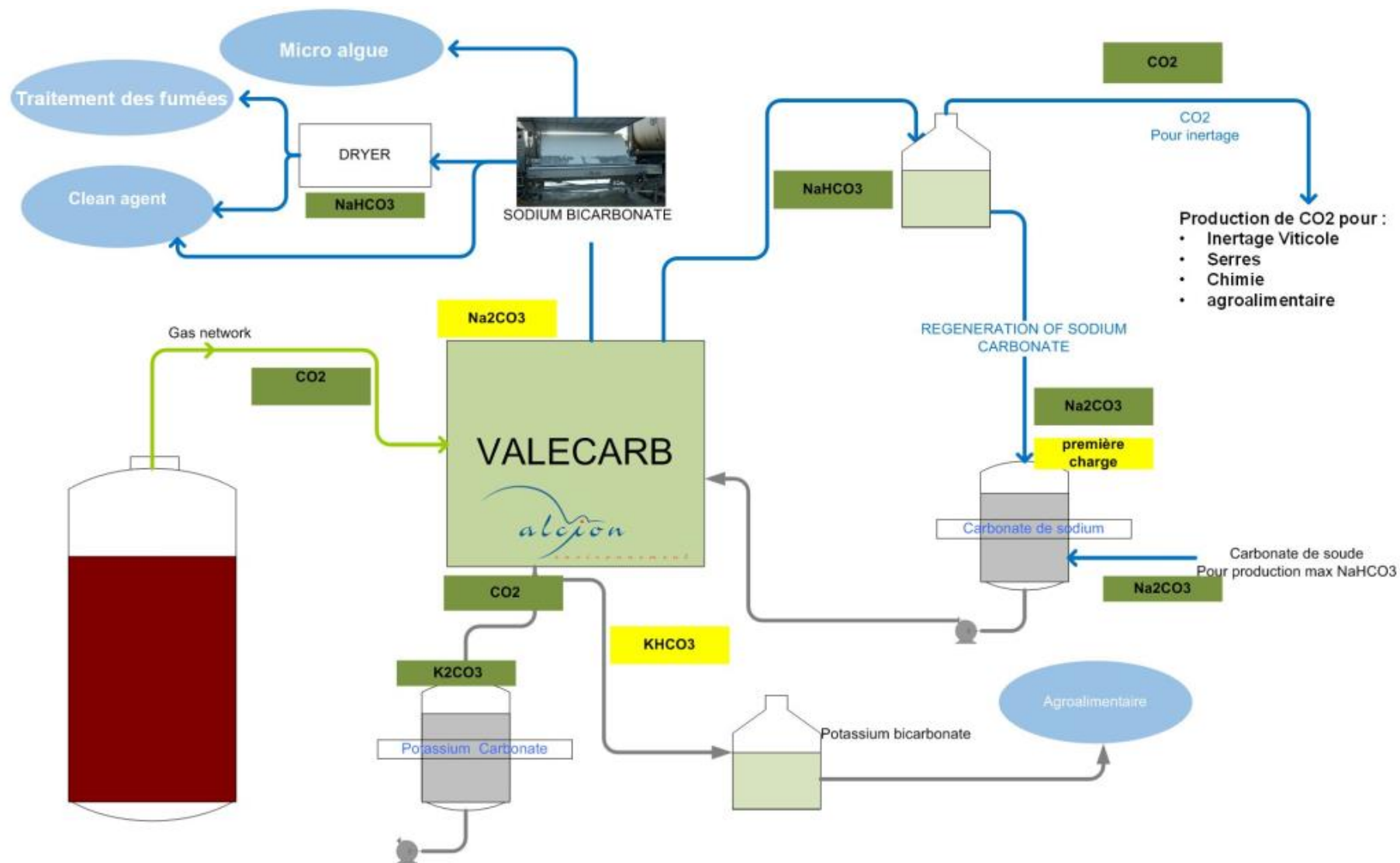


Le CO₂ est collecté en sortie de cuve de vinification puis dirigé vers un réacteur contenant une solution de carbonate de potassium ou du carbonate de sodium.



Source : ALCION

Photo 1 : Système de captation du CO₂ de fermentation



Source : ALCION

Figure 14 : Schéma process valorisation CO₂

Le système de récupération permettra de collecter jusqu'à 90 % du CO₂ émis et la réaction avec la solution de carbonate aura un rendement de 50 %. La production de 31 904 hl de vin émet environ 274 t à 352 t de CO₂. Le procédé de valorisation permettra de limiter à 188 t ces émissions et assurera la production de 293 t de bicarbonate de sodium.

Le bicarbonate a de nombreuses utilisations notamment :

- rétrogradation en CO₂ (production spiruline ; serre horticole ; gaz alimentaire) ;
- bicarbonate de sodium (traitement des fumées ; détergent ; antifongique) ;
- bicarbonate de potassium (levure chimique ; extincteurs).

Par rapport à l'achat de bicarbonate, la production via procédé VALECARB permet de limiter fortement les émissions de CO₂.

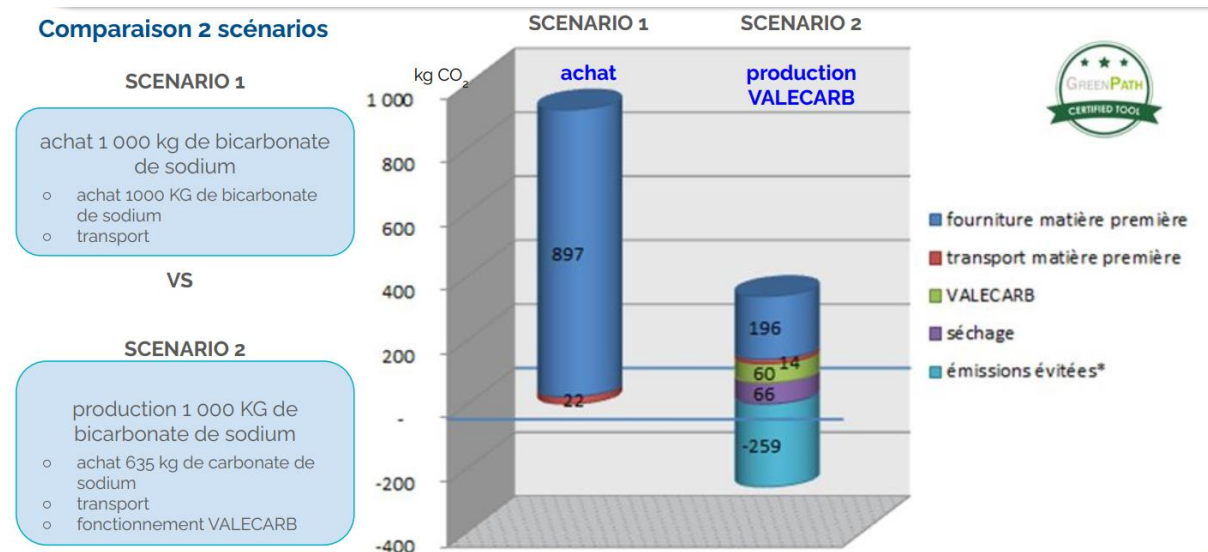


Figure 15 : Bilan carbone pour une base de 1000 kg de bicarbonate de sodium

4.7 DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES INSTALLATIONS DE DISTILLATION

Il n'est pas prévu de modifications pour les installations de distillation.

4.8 CARACTÉRISTIQUES CONSTRUCTIVES

Composant		Distillerie existante	Chai de distillation en cours de construction	Chais n° 1/ 2 en cours de construction	Chais n° 3/4 nouveaux	
Dimensions	Longueur intérieure (m)	40,2	9,18	23,72	23,72	
	Largeur intérieure (m)	8,55	8,75	13,95	13,95	
	Surface intérieure (m ²)	337	80	299,61	299,61	
	Hauteur sous ferme (m)	5,45	6,24	7,4	7,4	
	Hauteur au faîtage (m)	6,77	9,7	8,07	8,07	
Matériaux (Type et tenue au feu)	Charpente	Bois	Broof t3 (bois)*	Béton	Béton	
	Toiture	Bac acier	Bac acier	Bac acier surmonté d'une couche végétale type Soprature BROOF T3 et A2S1D0	Bac acier surmonté d'une couche végétale type Soprature BROOF T3 et A2S1D0	
	Isolant sous-plafond	B2S1D0	B2S1D0	B2S1D0	B2S1D0	
	Murs périphériques	Verre REI120 côté nord REI120 côté est et côté locaux techniques Mur côté couloir renforcé avec un mur de refend REI240 avec retour de 1 m de part et d'autre du chai de distillation et local imparfaits REI120 côté sud	Béton REI240 sur 4 faces avec retour REI240 de 1 m de part et d'autre du couloir	Béton REI240	Béton REI240	
	Murs de séparation avec autre local	Béton REI240 coté chai distillation REI120 coté chai vinification	Béton REI240	-	-	
	Nature du sol	Béton Carrelage	Béton	Béton	Béton	
Description des éléments de sécurité incendie	Portes Extérieures	Nombre	2	1	2	
		Matériaux	Acier + Verre côté nord E30 E30 au sud			
		Résistance au feu	E30	E30	E30	E30
	Portes intérieures	Nombre	4	1	1	1
		Résistance au feu	EI120 pour les portes donnant vers le local des imparfaits, le chai de distillation et le local de vinification et le local surpresseur PIA	EI120		
	Exutoires	Nombre	-	-	1	1
		Surface utile	7,5 m ² (2 %)	1,6 m ² (2 %)	1 m ²	1 m ²
Commandes		Automatique et manuelle				
Description des éléments de sécurité incendie	Mise en rétention	Déportée sur rétention de 250 m ³ via des regards siphonnés et une fosse d'extinction				
	Intervention	Présence de PIA	-	-	2	2
		Nombre et types d'extincteurs	2 de puissance 144B	2 de puissance 144B	2 de puissance 144B	2 de puissance 144B
	Détection	Détection incendie (type de détecteur)	Fumée	Flamme	Fumée	Fumée
		Détection intrusion	Oui	Oui	Oui	Oui
Télétransmission des alarmes		JC LORANT	JC LORANT	JC LORANT	JC LORANT	

*La chute de la couverture n'entraînera pas celle des murs

Tableau 16 : Caractéristiques des constructions existantes et projetées

Les murs des chais feront une épaisseur de 25 cm, ce qui correspond à un degré REI240, d'après les normes XP P 10-202 et P92-701.

L'entreprise conservera à disposition de l'administration un dossier des ouvrages exécutés permettant de garantir l'ensemble des caractéristiques de résistance au feu des matériaux et des techniques de construction utilisés.

4.9 RÉSEAUX

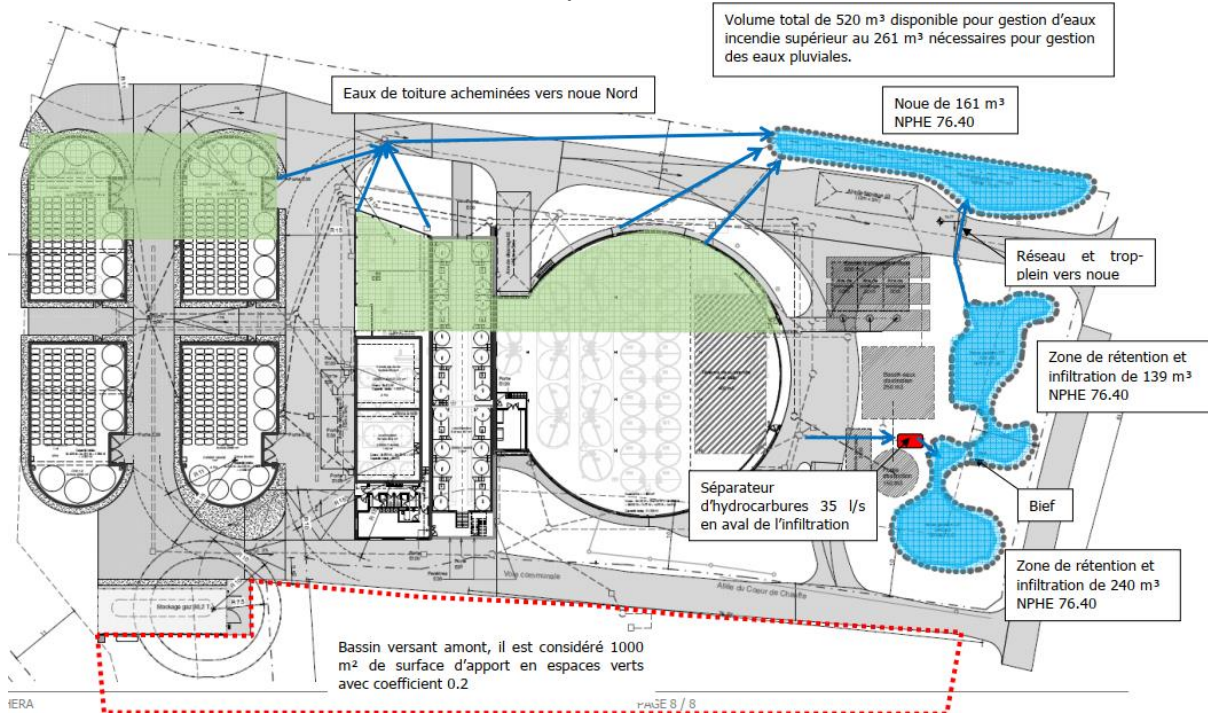
4.9.1 RÉSEAU D'EAUX PLUVIALES

Toutes les eaux pluviales du site et de la parcelle limitrophe sud sont infiltrées sur le site via les noues existantes de 240 m³, 161 m³ et 139 m³. Ces noues sont interconnectées.

Les eaux pluviales issues des toitures des bâtiments en limite nord-est du site sont infiltrées via la noue de 161 m³.

Les eaux pluviales issues des autres toitures et des voiries transiteront par un séparateur d'hydrocarbures avant d'être infiltrées via les noues.

La note de dimensionnement de ces noues est jointe en annexe.



Source : HERA

Figure 16 : Schéma de gestion des eaux pluviales

4.9.2 COLLECTE DES EFFLUENTS INDUSTRIELS

L'activité de vieillissement liée à la construction des nouveaux chais, telle que projetée par l'entreprise, n'induit pas de rejets d'effluents.

L'entreprise profite de ce projet pour augmenter les volumes vinifiés sur son site et pour augmenter les volumes qu'elle distille.

Tous ces effluents sont stockés dans le bassin à vinasses de 800 m³ d'où ils sont évacués et valorisés par la société REVICO.

4.9.3 COLLECTE DES ÉCOULEMENTS ACCIDENTELS

La mise en rétention des installations existantes et projetées est prévue comme suit :

- pour les écoulements de faible envergure, l'entreprise dispose de kits d'absorption ;
- pour les écoulements plus importants, les chais existants et projetés, l'aire de dépotage d'alcools et le local de distillation seront placés en rétention déportée par raccordement à la fosse d'extinction et au bassin de rétention de 250 m³ ; Un détecteur d'éthanol en amont de la fosse d'extinction coupera la pompe de relevage des eaux de pluie.

- le chai vinaire, l'aire de dépotage de vin et l'aire de dépotage de vinasses sont raccordés au bassin à vinasses. En cas de débordement du bassin à vinasses, les écoulements seront canalisés vers le bassin de rétention de 250 m³. Un détecteur de liquides sur la canalisation de débordement coupera la pompe de relevage des eaux de pluie.

(Pour rappel, dans le cadre du porter à connaissance portant modification du dossier d'enregistrement, l'une des modifications significatives était le passage de rétention interne à une rétention déportée de capacité 250 m³ avec en amont une fosse d'extinction de 150 m³.)

L'exploitant avait anticipé le passage à autorisation au niveau des chais et avait dimensionné la rétention déportée et la noue de confinement pour contenir 50 % de la QSP du plus gros chai qui sera de 480 m³ dans une rétention étanche de 250 m³, et de confiner tous les excédents d'alcools et d'eaux d'extinction dans la noue de 520 m³ (dont 270 m³ d'eaux d'extinction et 230 m³ d'alcools)).

Le réseau projeté pour la collecte des écoulements accidentels permettra d'évacuer au débit de 10 l/min/m² augmenté du volume d'alcools contenu dans la structure en 4 h. Dans le cas des chais de vieillissement, le débit sera supérieur à 5 m³/min.

Compte tenu de la pente générale du site et du positionnement en haut de site des chais, il est prévu l'installation de caniveaux à l'extérieur devant les portes de chais (en plus du réseau de collecte intérieur des chais), pour récupérer et canaliser les écoulements débordant des structures vers la fosse d'extinction et la rétention déportée.

Comme indiqué précédemment, la rétention déportée étant vidée par pompage automatique des eaux de pluie qu'elle collecte, il est prévu d'asservir l'arrêt de la pompe de vidange :

- à un détecteur éthanol situé en amont de la fosse d'extinction ;
- à un détecteur de liquides situé sur le trop-plein du bassin à vinasses vers la rétention déportée.

Désignation	Surface	QSP max	Contenants	Obligation de rétention	Rétention déportée	Excédents d'alcools + eaux d'extinction	Zone de confinement	Conformité réglementaire
Chai n° 1	299 m ²	480 m ³	Fûts de 400 litres 4 Tonneaux 3 cuves inox	240 m ³	250 m ³	230 m ³ + 270 m ³	540 m ³	Conforme
Chai n° 2	299 m ²	480 m ³	Fûts de 400 litres 4 Tonneaux 3 cuves inox	240 m ³	250 m ³	230 m ³ + 2700 m ³	540 m ³	Conforme
Chai n° 3	299 m ²	480 m ³	Fûts de 400 litres 4 Tonneaux 3 cuves inox	240 m ³	250 m ³	230 m ³ + 270 m ³	540 m ³	Conforme
Chai n° 4	299 m ²	480 m ³	Fûts de 400 litres 4 Tonneaux 3 cuves inox	240 m ³	250 m ³	230 m ³ + 270 m ³	540 m ³	Conforme
Chai de distillation	80 m ²	105 m ³	Cuves inox 6 x 175 = 1050 hl	52,5 m ³	250 m ³	0 m ³ + 120 m ³	540 m ³	Conforme
Local des Imparfaits	80 m ²	99 m ³	Cuves inox	49,5 m ³	250 m ³	0 m ³ + 120 m ³	540 m ³	Conforme
Local de distillation	337 m ²	25 m ³	10 alambics charentais de 25 hl	25 m ³	250 m ³	0 m ³ + 120 m ³	540 m ³	Conforme
Aire de dépotage de vin	90 m ²	30 m ³	Camion-citerne de 300 hl	30 m ³	250 m ³	/	/	Conforme
Aires de dépotage d'alcools	90 m ²	30 m ³	Camion-citerne de 300 hl	30 m ³	250 m ³	0 m ³	540 m ³	Conforme
Cuverie vin	1 389 m ²	1250 hl* (Volume de la plus grande cuve)	Cuves de vin de 150 hl à 1 250 hl	125 m ³	250 m ³	0 m ³	/	Conforme

Tableau 17 : Justification de l'adéquation des capacités de rétention

4.9.4 TRANSFERTS PAR CANALISATIONS

L'entreprise réalise des transferts par canalisations mobiles et par canalisations fixes. Les canalisations mobiles font l'objet d'une surveillance permanente de leur état et de leur étanchéité. Les canalisations fixes de transfert d'alcool sont en matériaux incombustibles et parfaitement lutés, munis d'un système

de vannes aisément accessibles et manœuvrables en toutes circonstances. Le point de traversée des chais en aérien par les canalisations sera réalisé au-dessus du seuil de rétention.

Les transferts d'alcools entre le local de distillation et le chai de distillation sont réalisés via des canalisations fixes en inox.

Tous les autres transferts (entre fûts, cuves et tonneaux, entre camions et cuves, fûts ou tonneaux) sont réalisés via des tuyaux flexibles. Ceux-ci feront l'objet d'une surveillance permanente de leurs états et de leurs étanchéités.

4.10 DISPOSITIFS DE DÉTECTION, D'ALARME ET DE SURVEILLANCE

4.10.1 SURVEILLANCE DE LA DISTILLATION

La surveillance de la distillerie en période de distillation est directe. Un membre du personnel est en permanence sur place.

4.10.2 DÉTECTION INCENDIE

Les nouveaux chais seront équipés de la même manière que les chais existants avec une détection incendie, avec télétransmission des alarmes à l'exploitant.

Les détecteurs seront de type détecteur de fumées. Les nouveaux chais seront également dotés de PIA. La détection incendie sera étendue à chaque chai d'alcools.

4.10.3 DÉTECTION INTRUSION

Seul le personnel de la société est autorisé à pénétrer dans les installations. Les chais et la distillerie seront fermés en dehors des horaires de travail. Ils ne seront ouverts que ponctuellement lors des interventions pour les opérations de transfert. Les 2 nouveaux chais seront également équipés de détection intrusion.

4.11 UTILITÉS

4.11.1 ÉLECTRICITÉ

Les nouveaux chais seront raccordés au réseau électrique et l'alimentation du site ne sera pas modifiée. La consommation du site augmentera à 118 000 kWh par an.

Les appareils de protection, de commande et de manœuvre seront 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 du chai seront au minimum de degré de protection égal ou supérieur à IP55.

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

Les équipements électriques seront régulièrement maintenus en bon état par les entreprises BRUNET et TARDIEU et contrôlés par la SOCOTEC.

4.11.2 CHAUFFAGE

Les nouveaux chais, comme les chais existants, ne seront pas chauffés. Le local de distillation restera chauffé par le fonctionnement des alambics.

4.11.3 INSTALLATIONS DE REFROIDISSEMENT

Les installations de froid ne seront pas modifiées dans le cadre du projet.

4.11.4 TÉLÉCOMMUNICATION

Des téléphones fixes sont placés aux endroits clefs afin de donner l'alerte le cas échéant : dans la distillerie, dans l'atelier et dans le bureau.

Le personnel travaillant dans les chais et autres bâtiments du site dispose de terminaux portables.

4.11.5 MAINTENANCE

L'entreprise souscrira des contrats de maintenance avec des prestataires chargés de la vérification des équipements à savoir :

- BRUNET et TARDIEU pour les installations électriques et la SOCOTEC pour leur contrôle ;
- CHALVIGNAC pour les contrôles des brûleurs et des installations de refroidissement ;
- SICLI pour le contrôle des extincteurs et exutoires.

4.11.6 UTILITÉS NÉCESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DES MESURES DE MAÎTRISE DES RISQUES (MMR)

Certaines MMR auront besoin d'électricité pour :

- faire fonctionner les blocs autonomes ;
- faire fonctionner les systèmes de détection incendie, intrusion, et leurs asservissements ;
- faire fonctionner le groupe motopompe du réseau PIA.

Ces dispositifs seront secourus par batteries :

- autonomie centrale incendie : 12 heures en veille et 5 minutes en alarme ;
- autonomie des auxiliaires d'asservissement : 1 heure ;
- autonomie détection intrusion : 24 heures minimum et renvoi sur téléphone.

Les PIA auront également besoin de réserves d'émulseurs sous forme de bidons présents au pied de chaque lance.

4.12 MOYENS DE PRÉVENTION ET DE PROTECTION INCENDIE

4.12.1 MOYENS INTERNES

4.12.1.1 RÉSERVE INCENDIE

Les nouveaux chais auront une surface de 299 m². L'éloignement réglementaire étant respecté entre les chais, ceux-ci sont considérés comme indépendants. D'après le cahier des charges des chais soumis à autorisation, les besoins en eaux associés à de tels chais sont de 0,9 fois la surface soit 270 m³.

Ces besoins seront couverts par la réserve existante de 400 m³ qui permettra de protéger les bâtiments voisins avec les 130 m³ restants. Il n'est pas prévu de modifications des installations existantes concernant les besoins en eau du site. Pour rappel la réserve d'eau est située sous le chai de vinification et 3 points d'aspiration déportés à l'extérieur du bâtiment et accessibles en toutes circonstances.

Par ailleurs, il n'y a pas de réserve d'eau à moins de 100 m du site.

Bien que sur le site, la réserve incendie sera destinée à l'usage exclusif de SDIS.

4.12.1.2 RÉSEAU PIA

Le réseau P.I.A. existant sera étendu aux nouveaux chais. Cette extension a été prise en compte lors de la conception initiale du réseau. Il a été conçu conformément à la règle APSAD R5 et sera conforme aux normes françaises NF S 61201 et NF S 62201 par sa composition, ses caractéristiques hydrauliques et son installation.

Ce réseau est alimenté en eau par le surpresseur du local PIA et une réserve de 10 m³.

4.12.1.3 EXTINCTEURS

L'entreprise disposera d'extincteurs judicieusement répartis. Elle s'engage à disposer des extincteurs.

Localisation	Exigence réglementaire
Chais de distillation	2 extincteurs de puissance extinctrice 144 B par chai
Atelier de distillation	2 extincteurs de puissance extinctrice 144 B
Chais de vieillissement	2 extincteurs de puissance extinctrice 144 B + 2 PIA par chai

Tableau 18 : Moyens d'intervention prévus

Les extincteurs seront positionnés de sorte que la distance maximale à parcourir pour atteindre l'extincteur soit inférieure à 15 m.

4.12.1.4 PROTECTION Foudre

Une Analyse du Risque Foudre et une étude technique ont été réalisées courant août et septembre 2021.

L'ARF a déterminé le besoin de la protection et de la prévention foudre et des installations à protéger. Les niveaux à obtenir sont les suivants :

Installations	Niveaux de Protection Foudre		
	IEPF	IIPF	Prévention
Aire d'expédition des EDV	Sans	Sans	Foudre sur chargement camions Avec mise à la terre
Chai Distillation	Sans	Sans	Protection incendie manuelle
Chais 1 2 3 4	SPF niveau IV	Parafoudres entrée niv IV	Protection incendie manuelle

Tableau 19 : Synthèse des niveaux de protections foudre à atteindre sur les installations

Les centrales d'alarme des chais (éléments MMR) sont alimentées par la BT, leur protection nécessite une protection par parafoudre secondaire coordonné avec les parafoudres d'entrée. Les câblages devront être éloignés des zones à risque d'explosion et disposés sur des chemins de câbles métalliques.

Les mises à la terre des camions et des cuves inox devront être réalisées.

4.12.2 MOYENS EXTERNES

Il n'y a pas de réserve d'eau à moins de 100 m du site.

4.13 FLUX MATIÈRES

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

Produits	Quantité max en stock actuelle	Quantité max en stock projetée	Flux max Annuel actuel	Flux max Annuel projeté
Alcools sortants	499 m ³	2 025 m ³	120 m ³	120 m ³
Vins entrants	19 904 hl	31 904 hl	45 450 hl	50 000 hl
Vinasses sortant	675 m ³	675 m ³	Jusqu'à 5 000 m ³	5 084 m ³
Gaz entrant	30,22 t	30,22 t	250 t	270 t

Tableau 20 : Flux de matières projetés

4.14 DÉCHETS

Le projet s'accompagnera d'une légère augmentation de la production de déchets liés à la distillation. Le tableau suivant présente les quantités de déchets par type.

Type de déchets	Code des déchets	Nature des déchets	Production annuelle	Filière hors site	Mode de traitement
Déchets non dangereux	02 07 01	Déchets provenant du lavage nettoyage et de la réduction mécanique des matières premières	684 m ³	Valorisation	REVICO
	02 07 02	Déchets de la distillation de l'alcool (vinasses)	4 500 m ³		
Déchets dangereux	13 05 02	Boue du séparateur d'hydrocarbures	<1 m ³	Élimination	Évacuation et traitement par un prestataire spécialisé

Tableau 21 : Production de déchets projetée sur site

4.15 CONSOMMATIONS

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

Provenance	Usage	Consommations d'eau			
		Moyenne annuelle		Maximale journalière	
		Actuelle	Projetée	Actuelle	Projetée
Eau de ville	Sanitaires, lavage, appoint des groupes froids, alimentation des équipements de lutte contre les incendies...	1 000 m ³	1 100 m ³	28 m ³	31 m ³
	Utilités	Consommation annuelle actuelle	Consommation annuelle projetée		
	Propane	250 t	270 t		
	Électricité	107 116 kWh	118 000 kWh		

Tableau 22 : Consommations