

ENQUETE PUBLIQUE PORTANT SUR UNE DEMANDE  
D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE PRÉSENTÉE PAR LA  
SAS DISTILLERIE DE LA MÉTAIRIE  
CONCERNANT LA CRÉATION ET L'EXPLOITATION DE DEUX  
NOUVEAUX CHAIS DE STOCKAGE D'ALCOOL,  
L'AUGMENTATION DE LA QUANTITÉ D'ALCOOL SUSCEPTIBLE  
D'ÊTRE PRÉSENTE DANS LES CHAIS DE STOCKAGE D'ALCOOL 1  
ET 2 AINSI QUE L'AUGMENTATION DE LA PRODUCTION DE  
VIN SUR LE SITE QU'ELLE EXPLOITE A GUIMPS (16)

Du 30 mai au 14 juin 2022

RAPPORT D'ENQUETE  
CONCLUSIONS MOTIVÉES  
AVIS  
ANNEXES  
REGISTRE D'ENQUETE PUBLIQUE

Commissaire enquêteur

Patrick RULLAC

# SOMMAIRE

## **1<sup>ère</sup> partie : GÉNÉRALITÉS**

1. OBJET DE L'ENQUETE
2. CADRE JURIDIQUE ET RÉGLEMENTAIRE
3. NATURE ET CARACTÉRISTIQUES DU PROJET
  - 3.1 OBJET
  - 3.2 DESCRIPTION DES INSTALLATIONS ET DES AMÉNAGEMENTS PROJETÉS
    - 3.2.1 LOCALISATION
    - 3.2.2 HISTORIQUE ET EXISTANT
    - 3.2.3 INSTALLATIONS ET AMÉNAGEMENTS PROJETÉS
    - 3.2.4 MESURES PRISES POUR RÉDUIRE LES RISQUES LIÉS A L'ACTIVITÉ
      - 3.2.4.1 risque de pollution par les eaux pluviales et les eaux de ruissellement
      - 3.2.4.2 risque d'incendie et d'explosion
4. COMPOSITION DU DOSSIER PRÉSENTÉ AU PUBLIC

## **2<sup>ème</sup> partie : ORGANISATION ET DÉROULEMENT DE L'ENQUETE**

1. DÉSIGNATION DU COMMISSAIRE ENQUETEUR
2. MODALITÉS DE L'ENQUETE
3. INFORMATION DU PUBLIC
4. ÉLÉMENTS DE FIN D'ENQUETE

## **3<sup>ème</sup> partie : ANALYSE DES OBSERVATIONS**

## **4<sup>ème</sup> partie : CONCLUSIONS MOTIVÉES**

## **5<sup>ème</sup> partie AVIS DU COMMISSAIRE ENQUETEUR**

## **ANNEXES**

## RAPPORT D'ENQUETE

### 1<sup>ère</sup> Partie : GÉNÉRALITÉS

#### 1. OBJET DE L'ENQUETE

L'enquête publique conduite en mairie de GUIMPS du 30 mai au 14 juin 2022 porte sur la demande d'autorisation environnementale présentée par la SAS Distillerie de la Métairie dont le siège social est 80-99 allée Cœur de Chauffe à GUIMPS (16300) concernant la création et l'exploitation de deux nouveaux chais de stockage d'alcools de bouche, l'augmentation de la QSP (quantité susceptible d'être présente) des chais de stockage d'alcools n°1 et 2 ainsi que la production de vin sur le site qu'elle exploite à la même adresse.

Ce projet comprend, outre la construction de deux nouveaux chais, plusieurs aménagements et équipements techniques pour assurer la sécurité du site et prendre en compte les risques inhérents à son activité.

#### 2. CADRE JURIDIQUE ET RÉGLEMENTAIRE

- Installation classée ICPE (article L511-1 du code de l'environnement)
- activité de stockage d'alcool de bouche agricole porté à environ 2025m3 sans que la quantité susceptible d'être présente (QSP) fasse atteindre le seuil SEVESO bas. L'entreprise n'est pas concernée non plus par la directive IED
- projet qui relève de l'autorisation environnementale au titre de la rubrique 4755-2a de la nomenclature ICPE
- la production par distillation d'alcools de bouche et la production de vin relèvent de l'enregistrement au titre des rubriques 2250-2 et 2251B1 de la nomenclature ICPE
- l'activité « gaz inflammables liquéfiés » relève de la déclaration sous contrôle périodique au titre de la rubrique ICPE 4718-2.b
- projet qui relève de la déclaration au titre de la rubrique 2.1.50-2 de la nomenclature de la loi sur l'eau
- arrêté préfectoral du 27 juillet 2021 portant décision d'examen au cas par cas n°2021-11263 en application de l'article R122-3 du code de l'environnement – projet non soumis à une étude d'impact.
- arrêté du 26 avril 2022 de Mme la préfète de la Charente prescrivant l'ouverture d'une enquête publique
- avis d'ouverture d'enquête publique adressé aux mairies concernées par la zone de publication (rayon de 2 km du site concerné).

### 3. NATURE ET CARACTÉRISTIQUE DU PROJET

#### 3.1 OBJET

Le projet a pour but d'augmenter les capacités de stockage d'alcool de bouche et les capacités de production de vin de la SAS Distillerie de la Métairie. Il consiste en la création de deux nouveaux chais de 290m<sup>2</sup> pour une QSP de 480m<sup>3</sup> à proximité de deux chais existants dont la capacité de stockage sera également portée à 480m<sup>3</sup>. La capacité de vinification du site sera portée à 31904 hectolitres par an.

#### 3.2 DESCRIPTION DES INSTALLATIONS ET DES AMÉNAGEMENTS PROJETÉS

##### 3.2.1 LOCALISATION

GUIMPS est située dans le département de la Charente au cœur du vignoble du Cognac. L'entreprise se situe en zone rurale avec une faible densité de population, à 22 km au sud de COGNAC, 12 km à l'est de JONZAC et 4,3 km à l'ouest de BARBEZIEUX-SAINT-HILAIRE.

Le périmètre ICPE projeté englobe une superficie de 12 884,1 m<sup>2</sup>.

Elle a dans son environnement immédiat, dans un rayon de 200m, trois habitations pourvues de bâtiments ainsi qu'une maison d'habitation en limite sud du site.

Il existe sur la commune de GUIMPS dix établissements recevant du public (ERP) dont le plus proche se trouve à 1,6 km au nord-ouest ainsi que cinq ICPE à proximité dont la plus proche se trouve à 2,2 km.

##### 3.2.2 HISTORIQUE ET EXISTANT

Le site est conçu pour une activité de bouilleur de cru avec des installations de vinification, de distillation, de stockage d'alcools et d'expédition d'alcools en vrac.

L'entreprise est gérée par M. Hervé BERLAND, président de la SAS, et par M. Jean-Charles LORANT, directeur général.

Le site comporte au début de la phase de construction du projet :

- deux chais de vieillissement d'alcool de 299 m<sup>2</sup> pour une QSP de 197 m<sup>3</sup>.
- un chai de distillation de 80m<sup>2</sup> pour une QSP de 105 m<sup>3</sup>.
- un atelier de distillation comportant 10 alambics charentais de 25 hl de charge.
- un local pour les imparfaits de 80 m<sup>2</sup> comportant 99 m<sup>3</sup> d'alcools en cours de distillation.

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

Le site n'est pas clôturé et l'accès aux installations se fait sous l'encadrement d'un employé de la société. Les bâtiments sont fermés à clé en dehors des heures d'exploitation.

Il est accessible par la D 125 à l'est du site.

**Les transferts d'alcool** entre le local de distillation et le chai de distillation sont réalisés via des canalisations fixes en inox. Tous les autres transferts sont réalisés via des tuyaux flexibles. Un contrôle régulier des canalisations est effectué.

**La réception et la livraison d'alcool** donnent lieu à des consignes opératoires de sécurité transmises au personnel du site et aux chauffeurs intervenant sur le site. Un affichage est assuré à l'entrée des chais et au niveau des aires de dépotage. Les opérations de dépotage s'effectuent toujours en présence d'un employé habilité au transport de matières dangereuses. Le remplissage des fûts est réalisé via un flexible par un opérateur disposant d'une commande déportée pour surveiller plus aisément le niveau et intervenir si nécessaire.

**Les aires de dépotage** sont pourvues d'une vanne deux voies : une vers le système de rétention, une vers les eaux pluviales. Les eaux pluviales des aires de dépotage transitent par un séparateur d'hydrocarbures avant d'être infiltrées via les noues.

**Les chais de stockage** comportent 1 m2 de surface utile d'exutoire et sont pourvus d'une couverture végétale. La charpente est stable au feu au maximum 1/2h et ne portera pas atteinte à la stabilité des murs en cas de chute.

**L'atelier de distillation** comporte 7,5 m2 de surface utile d'exutoire. Il est mis en rétention interne par des seuils aux entrées et un caniveau de collecte raccordé au bassin de rétention.

Le mur situé au nord est résistant au feu 4h. Il intègre des éléments en verre coupe-feu 2h et une porte pare-flammes 30mn.

**Le local des imparfaits** est attenant au local de distillation avec lequel il communique par un couloir de distribution. Le mur de refend entre ces pièces est résistant au feu 4h avec un retour de 1m de part et d'autre de la toiture du chai. Les portes du couloir de circulation sont coupe-feu 2h. La surface utile de désenfumage du local est de 1,6 m<sup>2</sup> et les portes extérieures sont pare-flammes 30 mn.

La réfrigération est assurée par 2 groupes froid. Les alambics sont alimentés par la cuve de propane placée en limite sud du site.

Le mur de la distillerie côté sud sera décalé vers le nord pour se trouver à 10 m de la limite de propriété et sera coupe-feu 2h.

**Le chai de vinification** est couvert et comprend 32 cuves de stockage pour un total de 19 904 hl. Les eaux de lavage sont dirigées vers le bassin à vinasses enterré où elles sont traitées avec les vinasses.

Les cuves de vin sont en rétention par raccordement au bassin à vinasses. En cas de débordements les écoulements sont dirigés vers un bassin de rétention de 250 m<sup>3</sup>.

**Les locaux administratifs et sociaux** se répartissent en 170 m<sup>2</sup> de bureaux (salle de réunion, sanitaires) et près de 200 m<sup>2</sup> de salle de dégustation et hall d'accueil. Le mur de refend avec le local des imparfaits est résistant au feu 4h avec un retour d'1m de part et d'autre du mur et également résistant au feu 4h.

**L'aération** : le CO<sup>2</sup> produit de la fermentation du vin sera capté et transformé à hauteur de 90% en bicarbonate. Une aération mécanique est prévue pour le CO<sub>2</sub> restant.

Il n'y a pas de dispositif de **chauffage**.

**Le volume d'eau potable** consommé par l'entreprise est évalué à 1 000 m<sup>3</sup> par an pour les besoins sanitaires du site ; le rinçage des citernes, des cuves et des alambics ; l'appoint en eau du circuit de refroidissement ; l'alimentation de la réserve incendie.

**Les eaux pluviales** sont infiltrées via 3 noues interconnectées de 240 m<sup>3</sup>, 161 m<sup>3</sup> et 131 m<sup>3</sup>.

**Les eaux industrielles** utilisées pour le nettoyage des équipements de vinification, de distillation et les engins agricoles sont évacuées vers le bassin à vinasses puis traitées par la société REVICO.

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

Pour les écoulements plus importants les installations sont placées soit en rétention déportée soit en rétention via des connexions au bassin à vinasses.

**Les eaux sanitaires** sont traitées par une fosse et un dispositif de drainage.

**Electricité :** le site est raccordé au réseau électrique basse tension à partir d'un transformateur extérieur au site. Sa consommation annuelle s'élève à environ 107 116 Kwh. Le réseau électrique est coupé en dehors des interventions et les installations électriques font l'objet d'un contrôle périodique.

**Gaz :** une citerne de gaz de 30,22 t est implantée au sud-ouest du site à plus de 10 m des chais existants. La consommation annuelle s'élève à 250 t.

**La surveillance** de la distillerie est effectuée par un membre du personnel. Le personnel dispose de téléphones fixes placés aux endroits clé, de téléphones portables et de consignes pour donner l'alerte.

**Les locaux à risque incendie** sont pourvus d'extincteurs vérifiés chaque année. Les chais et le local imparfaits sont dotés de PIA (protection incendie addictivé) et d'une réserve d'eau de 10 m3.

**Une réserve d'eau enterrée** de 400 m3 et pourvue de 3 aires de pompage pour les engins de secours est présente à l'entrée nord du site.

Le personnel est formé à la première intervention.

### 3.2.3 INSTALLATIONS ET AMÉNAGEMENTS PROJETÉS

-Chais de vieillissement d'alcool :

-construction de deux nouveaux chais de 290 m2 pour 480 m3 de QSP.

-augmentation à 480 m3 de la QSP des chais existants

-Installations de vinification :

-augmentation de la capacité de stockage portée à 31 904 hl

-mise en place d'un système de récupération du CO<sup>2</sup> issu de la fermentation du raisin

-Ensemble du site :

-création d'une aire de dépotage pour le bassin à vinasses

-clôture du site et mise en place de portails aux entrées

L'augmentation des capacités de production du site va conduire à une augmentation d'environ 10% de la circulation de camions et de la consommation d'eau potable (11 000 m3

par an contre 10 000 m<sup>3</sup>) d'électricité (118 000 KWh contre 107 116 KWh) et de propane (270t contre 250t).

En revanche le système de refroidissement existant ne sera pas modifié.

Les émissions de COV (composé organique volatil ou « part des anges ») passera de 9t à 38t par an mais le système de récupération projeté permettra de collecter jusqu'à 90% du CO<sup>2</sup> émis.

Comme aujourd'hui quelques odeurs pourront cependant subsister à proximité du bassin à vinasses.

La société REVICO s'est engagée à traiter le surplus de vinasses lié au développement de l'activité.

La phase chantier qui s'étalera jusqu'en 2023 comportera un décapage des terres végétales, l'excavation de terres, la construction des structures et les travaux de voirie et réseaux. Elle provoquera une augmentation temporaire du trafic routier, du bruit, des poussières et la production de déchets.

Une gestion responsable du chantier et la mise en place de procédures spécifiques en cas d'accident sont prévues.

### 3.2.4 MESURES PRISES POUR RÉDUIRE LES RISQUES LIÉS A L'ACTIVITÉ

Le site n'est soumis ni au risque d'inondation ni au risque de feu de forêt .Il se situe en zone de sismicité faible. Il n'est pas concerné par la servitude IA relative au transport d'énergie ni par la servitude Ac1 relative aux monuments historiques

En période de fonctionnement normal, il émet peu de bruits, pas de vibrations et de faibles émissions lumineuses.

En revanche il a une sensibilité très forte à l'environnement humain avec une habitation en limite sud du site.

Les principaux risques à prendre en compte sont les risques de pollution par les eaux de ruissellement et les eaux pluviales et les risques d'incendie et d'explosion.

#### 3.2.4.1 risques de pollution par les eaux pluviales et les eaux de ruissellement

Pour rappel, l'entreprise est située en zone de répartition des eaux (ZRE), en zone sensible à la pollution par les nitrates d'origine agricole et en zone sensible sujette à l'eutrophisation. Une zone classée humide est présente à 1,5km au sud du site.

Le site est concerné par la servitude AS1 de protection du captage d'eau potable de COULONGE-SUR-CHARENTE. Il ne procède pas à de prélèvements dans le milieu naturel.

Les eaux pluviales du site et de la toiture des bâtiments situés au nord-est sont infiltrées via les noues existantes.



Celles issues des autres toitures et des voiries transitent d'abord par un séparateur d'hydrocarbures avant infiltration via les noues.

Les aménagements projetés engendrent un apport de pollution par ruissellement des eaux pluviales sur les surfaces imperméabilisées. Toutefois la décantation et la filtration des premières pluies dans les ouvrages devraient permettre un bon abattement de la pollution et aboutir à une très bonne qualité du rejet pour les paramètres DCO (demande organique en oxygène), DBO5 (demande biologique en oxygène) et MES (matières en suspension).

Le site ne produit pas d'effluents industriels. Tous les effluents liés à l'activité (lavage des équipements et de la distillation) sont stockés dans le bassin à vinasses puis évacués et valorisés par la société REVICO.

Les écoulements accidentels de faible envergure sont collectés grâce des kits d'absorption. Pour les écoulements plus importants la collecte se fait au moyen de canalisations fixes et de canalisations mobiles vers les différents bassins de rétention, la fosse d'extinction, le bassin à vinasses.

En cas d'incendie, les eaux d'extinction seront collectées dans le bassin de rétention de 250 m3 prévu pour collecter plus de 50% de la QSP du plus gros stockage. Une zone de confinement de 520 m3 est prévue pour contenir la totalité des débordements. A l'issue d'un éventuel accident les eaux et les terres potentiellement polluées seront évacuées selon la réglementation en vigueur.

#### 3.2.4.2 risques d'incendie et d'explosion

Les chais seront construits conformément au cahier des charges relatif au stockage d'alcool soumis à autorisation avec des dispositions particulières en fonction de la nature du terrain. Ils seront implantés avec un éloignement des limites de propriété conforme à ce même cahier des charges.

Tous les chais et le local de distillation sont pourvus d'au moins 2 extincteurs de puissance 144 B placés à proximité des accès et d'un réseau PIA (poste incendie additivé). Les moyens de lutte contre l'incendie font l'objet d'un contrôle régulier.

Une réserve incendie enterrée de 400 m3, pourvue de 3 aires de pompage, est présente sous le chai de vinification. Elle permet de faire face aux besoins en eau pour l'incendie d'un des quatre chais et pour la protection des bâtiments voisins ou l'alimentation en eau de la fosse d'extinction.

Une protection foudre, des interrupteurs multipolaires dans les zones à risques, la conformité du matériel électrique en zonage ATEX (atmosphère explosive) sont également prévus. Les équipements métalliques contenant des alcools (réservoirs, cuves, canalisations) sont mis à la terre et sont reliés par des liaisons équipotentielles

Les zones de dépotage sont reliées à la terre.

Les chais seront placés sous détection incendie (détecteurs de fumées) avec télétransmission à l'exploitant.

Les dispositifs nécessaires au fonctionnement des mesures de maîtrise des risques comme les blocs autonomes, les systèmes de détection, le groupe autonome du réseau PIA seront secourus par batterie.

D'autres dispositions, comme la délivrance de permis de feu ou la limitation de la circulation des camions à 3 par jour permettent de réduire les risques.

Les phénomènes d'incendie avec effondrement des murs coupe-feu ne sont pas retenus au regard du délai disponible pour l'intervention des secours.

Avec tenue des murs, il n'y a pas d'effets thermiques à hauteur d'homme en dehors du site mais ils existent face aux ouvertures.

En cas d'incendie d'un chai de stockage, il n'y a pas d'effet domino sur les autres structures.

En cas d'incendie du chai de distillation, du local brouillis ou du local de distillation, des effets thermiques domino sur les autres structures existent face aux ouvertures. Durant la tenue au feu des portes, il n'y a pas d'effet domino.

En cas d'explosion de bacs atmosphériques dans le chai de distillation ou le local des imparfaits, la surpression s'évacue par la toiture et il n'y a pas d'effet à l'extérieur des chais hormis face aux ouvertures.

Il en va de même dans les 4 chais de stockage d'alcool où toutes les cuves en inox sont rendues frangibles pour limiter le phénomène d'explosion.

En cas d'explosion d'une citerne routière sur l'aire de dépotage n°1 des effets irréversibles sortent du site. Les effets létaux restent à l'intérieur du site.

En cas de pressurisation de cuves prises dans un incendie, les effets thermiques sont supposés s'évacuer par la toiture avec tenue des murs.

Le phénomène de pressurisation est cependant rendu impossible en dotant chaque cuve d'une superficie d'évent appropriée.

#### 4. COMPOSITION DU DOSSIER PRÉSENTÉ AU PUBLIC

- a. Lettre au sous-préfet de Cognac datée du 29 juillet 2021
- b. Demande d'autorisation environnementale (cerfa 15964\*01) datée du 3 novembre 2021
- c. Partie 1 : Résumé non technique
- d. Partie2 : Dossier administratif
- e. Partie3 : Description des installations existantes et projetées
- f. Partie 4 : Etude d'incidence environnementale
- g. Partie 5 : Etude de dangers
- h. ANNEXES :
  - i. Liste des pièces à joindre
  - ii. Antériorités
  - iii. Réponses à l'examen au cas par cas
  - iv. Acte de propriété
  - v. Echanges avec REVICO
  - vi. Recollement à l'arrêté du 26/11/2012
  - vii. Evolutions depuis l'examen au cas par cas
  - viii. 3 plans :
    - 1. Plan RDC 1-200
    - 2. Plan limite d'exploitation 35m échelle 1:500
    - 3. Plan limite d'exploitation 200m échelle 1:2000
- i. Pièces complémentaires
  - i. Avis du propriétaire sur la remise en état et l'usage futur du site en fin d'exploitation signé
  - ii. Accord au projet de création de chais de vieillissement par la SAS Distillerie de la Métairie signé
  - iii. Erratum
    - registre d'enquête

## 2<sup>ème</sup> partie : ORGANISATION ET DÉROULEMENT DE L'ENQUETE

### 1. DÉSIGNATION DU COMMISSAIRE ENQUETEUR

Après sollicitation de Mme la préfète de la Charente par lettre enregistrée auprès du Tribunal administratif de Poitiers le 13 avril 2022, la présidente de celui-ci a désigné, par décision du 19 avril 2022 n° E22000046/86, M. Patrick RULLAC en vue de procéder à l'enquête publique. (arrêté préfectoral en annexe 1)

### 2. MODALITÉS DE L'ENQUETE

Les modalités de l'enquête (envoi du dossier, date des permanences) ont été arrêtées avec Mme Myriam ROBERT, Pôle collectivités-Aménagement du territoire à la sous-préfecture de Cognac.

Le 16 mai 2022, le commissaire enquêteur s'est rendu sur le site faisant l'objet de l'enquête publique. Guidé par le directeur de la SAS Distillerie de la Métairie, M. Jean-Charles LORANT, il a pu visiter le site et se rendre compte de visu des travaux et aménagement liés au projet.

A cette occasion, il a constaté que l'affichage réglementaire sur le site était effectué et qu'il était conforme à la réglementation en vigueur (taille et couleur de l'affiche et des caractères)

Ce même jour, à la suite de cette visite, le commissaire enquêteur s'est rendu aux mairies de GUIMPS, LACHAISE, SAINT-EUGENE et BARRET pour s'assurer de ce même affichage et prendre contact avec la commune siège de l'enquête publique afin d'en arrêter les modalités pratiques.

En lien avec la sous-préfecture de COGNAC, le commissaire enquêteur a fait compléter le dossier par trois documents (annexe 2) avant le début de l'enquête publique. Ceux-ci ont été mis en ligne sur le site de la préfecture et joints au dossier papier déposé en Mairie de GUIMPS.

### 3. INFORMATION DU PUBLIC

La publicité légale de l'enquête publique a été effectuée dans la rubrique des annonces légales dans les quotidiens locaux (annexe 3) :

- la Charente Libre le 10 mai 2022 et le 31 mai 2022
- Sud-Ouest : idem

L'affichage en mairies de GUIMPS, LACHAISE, SAINT-EUGENE et BARRET a également été effectué au moins dans les quinze jours avant le début de l'enquête et pendant toute sa durée. (certificats d'affichage en annexe 4)

L'affichage sur le site de la SAS Distillerie de la Métairie a été réalisé dans les mêmes conditions et est conforme aux dispositions de l'arrêté ministériel du 24 avril 2012.

L'avis d'enquête a également été publié sur le site de la préfecture de la Charente et des services de l'Etat ([www.charente-gouv.fr](http://www.charente-gouv.fr)) et le dossier complet mis en ligne.

Le dossier ainsi que le registre d'enquête ont été mis à la disposition du public à la mairie de GUIMPS pendant les heures et jours habituels d'ouverture au public, soit les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 16h30 et le mercredi de 8h à 12h.

Le commissaire enquêteur a tenu trois permanences pendant la durée de l'enquête :

- Le lundi 30 mai 2022 de 9h à 12h
- Le mercredi 8 juin 2022 de 9h à 12h
- Le mardi 14 juin 2022 de 14h à 16h30

#### 4. ÉLÉMENTS DE FIN D'ENQUETE

Le dossier et le registre d'enquête ont été récupérés par le commissaire enquêteur le mardi 14 juin 2022 à 16h30.

Le procès-verbal de synthèse a été remis en main propre à M Jean-Charles LORANT, directeur d'exploitation de la distillerie de la Métairie le 17 juin 2022.

Il comportait le texte des deux observations portées sur le registre d'enquête et a donné lieu à une réponse de la part de la société ELAN pour le compte de la SAS Distillerie de la Métairie par courrier en date du 27 juin 2022.

### 3<sup>ème</sup> partie : ANALYSES DES OBSERVATIONS

Le commissaire enquêteur a reçu une visite pendant les permanences.

Deux observations émanant de la même personne ont été consignées dans le registre d'enquête pendant la durée de celle-ci.

L'une a trait au risque d'incendie et d'explosion liés à la présence sur le site d'alcools et d'une citerne de gaz, notamment en cas de conflit ou d'attentat.

La seconde concerne les conséquences des infiltrations d'eaux provenant du site sur des terres agricoles situées en contrebas.

La réponse apportée par le pétitionnaire fait ressortir que :

-le risque incendie est explosion est pris en compte. La citerne de gaz fait l'objet de contrôles périodiques. Des mesures techniques sont prévues pour limiter les risques.

-les infiltrations d'eaux liées à l'activité de l'entreprise ne sont pas modifiées par rapport à l'existant

Pas de courrier adressé au commissaire enquêteur ni de courriel reçu à l'adresse dédiée (confirmé par Mme ROBERT – sous-préfecture de Cognac)

Avis favorable donné dans un délai maximum de 15 jours après la clôture de l'enquête par les conseils municipaux des communes de GUIMPS, BARRET, LACHAISE et SAINT-EUGENE. La Communauté d'agglomération de Grand Cognac n'a pas délibéré.

#### 4<sup>ème</sup> partie : CONCLUSIONS MOTIVÉES

Après avoir :

- procédé à l'analyse du dossier d'enquête et vérifié qu'il était désormais complet
- constaté que l'information du public a été réalisée de manière réglementaire et dans les délais
- tenu les permanences prévues dans l'arrêté préfectoral du 26 avril 2022
- rencontré le porteur de projet pour apprécier in situ sa portée et ses implications
- obtenu des précisions techniques du cabinet EXO
- examiné les observations présentées par le public et les réponses apportées par le pétitionnaire
  
- considérant que le projet est clairement exposé et qu'il a pour but d'assurer la modernisation de l'entreprise
- considérant qu'il ne conduit pas à la consommation de terres agricoles
- considérant que le développement de l'entreprise devrait avoir des retombées positives en termes d'emploi
- considérant que des dispositions seront prises pour limiter l'impact environnemental en phase chantier
- considérant que la construction des nouveaux chais obéit au cahier des charges
- considérant que l'augmentation des capacités de vinification et de stockage d'alcools ne devrait pas conduire à une augmentation importante de la circulation de véhicules
- considérant que les mesures retenues pour prendre en compte le risque de pollution de l'eau ainsi que les risques incendie, explosion, pressurisation et foudre paraissent adaptées
- considérant que les moyens d'alerte et de lutte contre l'incendie sont prévus
- considérant que la sécurité du site et des chais sera assurée

-considérant que les réponses apportées par le pétitionnaire aux observations consignées paraissent satisfaisantes

-constatant qu'aucune opposition locale des collectivités concernées ne s'est manifestée et que mon analyse personnelle ne fait pas ressortir de point négatif

*En toute indépendance et impartialité, j'émet un avis favorable sur la demande d'autorisation environnementale présentée par la SAS Distillerie de la Métairie dont le siège social est 80-99 allée Cœur de Chauffe à GUIMPS (16300) concernant la création et l'exploitation de deux nouveaux chais de stockage d'alcools de bouche, l'augmentation de la QSP (quantité susceptible d'être présente) des chais de stockage d'alcools n°1 et 2 ainsi que la production de vin sur le site qu'elle exploite à la même adresse.*



5<sup>ème</sup> partie AVIS DU COMMISSAIRE ENQUETEUR

Après avoir analysé le dossier d'enquête et l'avoir fait compléter en amont de l'enquête publique ;

Après avoir obtenu des précisions techniques du cabinet EXO ;

Après avoir rencontré M. Jean-Charles LORANT, Directeur d'exploitation, sur le site pour compléter mon niveau d'information ;

Après avoir examiné les observations présentées dans le registre d'enquête et les réponses apportées par le pétitionnaire

Après avoir estimé que les mesures prévues pour limiter l'impact du projet sur l'environnement étaient suffisantes ;

Après avoir constaté que l'information du public était assurée et qu'aucune opposition au projet ne s'est manifestée de la part des collectivités concernées

De ma propre analyse, en accord avec les conclusions motivées, *j'émet un avis favorable sur la demande d'autorisation environnementale présentée par la SAS Distillerie de la Métairie dont le siège social est 80-99 allée Cœur de Chauffe à GUIMPS (16300) concernant la création et l'exploitation de deux nouveaux chais de stockage d'alcools de bouche, l'augmentation de la QSP (quantité susceptible d'être présente) des chais de stockage d'alcools n°1 et 2 ainsi que la production de vin sur le site qu'elle exploite à la même adresse.*

Fait à l'Isle d'Espagnac, le 6 juillet 2022



Patrick RULLAC  
Commissaire enquêteur