



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

à ANGEAC-CHAMPAGNE (16)

PARTIE N° 3
DESCRIPTIONS DES INSTALLATIONS
EXISTANTES, PROJETÉES ET À
RÉGULARISER

Destinataire	Société	Email	Téléphone
Jean-Manuel GERAL	DISTILLERIE RÉMY PIRON	jm.geral@distillerie-remy-piron.com	(+33) 545 837 386

Numéro de version	Établie par	Vérifié par	Approuvé par	Date
2	A. RABILLON	C. MUSSET	J.M GERAL	4 mai 2023

ENVIRONNEMENT XO SAS
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	9
2.4 ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC À PROXIMITÉ DU SITE	10
2.5 SITES INDUSTRIELS	11
3. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES	12
3.1 DESCRIPTION DES ACTIVITÉS	12
3.1.1 HORAIRES DE FONCTIONNEMENT	12
3.1.2 VINIFICATION	12
3.1.3 DISTILLATION	13
3.1.4 TRANSFERTS D'ALCOOLS	14
3.1.5 VIEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE	14
3.1.6 RÉCEPTION ET EXPÉDITIONS D'ALCOOLS	15
3.2 DESCRIPTION GÉNÉRALE	16
3.2.1 CIRCULATION SUR LE SITE	16
3.2.2 ACCÈS ET LIMITATIONS D'ACCÈS	17
3.3 DESCRIPTION DES STRUCTURES	19
3.3.1 AIRES DE DÉPOTAGE	19
3.3.2 STOCKAGE DE VINS	20
3.3.3 CHAIS DE STOCKAGE	21
3.3.4 DISTILLERIE CHARENTAISE	23
3.3.5 LOCAUX ADMINISTRATIFS ET SOCIAUX	24
3.3.6 AUTRES ÉQUIPEMENTS (AÉRATION, CHAUFFAGE, ÉCLAIRAGE)	24
3.3.7 SYNTHÈSE DES CARACTÉRISTIQUES DES CONSTRUCTIONS EXISTANTES	25
3.4 RÉSEAUX EXISTANTS	26
3.4.1 EAU POTABLE	26
3.4.2 PRÉLÈVEMENT DANS LE MILIEU NATUREL	26
3.4.3 EAUX PLUVIALES	26
3.4.4 EAUX INDUSTRIELLES	27
3.4.5 EAUX ACCIDENTELLES	29
3.4.6 EAUX USÉES	30
3.5 UTILITÉS	30
3.5.1 ÉLECTRICITÉ	30
3.5.2 GAZ	31
3.5.3 GROUPES DE FROID	31
3.6 TÉLÉCOMMUNICATION	32
3.7 DISPOSITIFS DE DÉTECTION ET D'ALARME	32
3.8 DISPOSITIFS DE DÉSENFUMAGE	32
3.9 PROTECTION Foudre	32
3.10 MOYENS DE SECOURS	33
3.10.1 ALERTE	33
3.10.2 MOYENS D'INTERVENTION PROPRES À L'ÉTABLISSEMENT	33
3.10.3 MOYENS EXTERNES	34
3.10.4 SECOURS AUX BLESSÉS	34
3.11 FLUX MATIÈRES ACTUELS	35
3.12 TRAFIC ACTUEL	35
3.13 FLUX DE DÉCHETS ACTUEL	35
3.14 CONSOMMATIONS ACTUELLES	36
4. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETÉES	36
4.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE	36
4.2 AMÉNAGEMENTS GÉNÉRAUX PROJETÉS	37
4.2.1 ACCÈS AUX CHAIS	37
4.2.2 CRÉATION D'UNE AIRE DE DÉPOTAGE POUR LES NOUVEAUX CHAIS	38
4.3 AUGMENTATION DES CAPACITÉS DE STOCKAGE D'ALCOOLS SUR SITE	38

4.3.1	CRÉATION DE NOUVEAUX CHAIS	38
4.3.2	SYNTHÈSE DES CAPACITÉS DE STOCKAGE D'ALCOOLS SUR SITE	39
4.4	CRÉATION DE RÉSERVES INCENDIE	40
4.5	RÉSEAUX.....	40
4.5.1	RÉSEAU D'EAUX PLUVIALES	40
4.5.2	COLLECTE DES ÉCOULEMENTS ACCIDENTELS.....	40
4.6	DISPOSITIFS DE DÉTECTION, D'ALARME ET DE SURVEILLANCE	42
4.6.1	DÉTECTION INCENDIE.....	42
4.6.2	DÉTECTION INTRUSION	42
4.7	UTILITÉS	42
4.7.1	CHAUFFAGE	42
4.7.2	ÉLECTRICITÉ — PROTECTION CONTRE LA FOUDRE	42
4.7.3	UTILITÉS NÉCESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DES MESURES DE MAÎTRISE DES RISQUES (MMR) 43	
4.8	MOYENS DE PROTECTION INCENDIE	44
4.8.1	MOYENS APPARTENANT À L'EXPLOITANT.....	44
4.8.2	MOYENS EXTERNES	45
4.8.3	SECOURS AUX BLESSÉS	45
4.9	FLUX MATIÈRES PROJETÉS.....	46
4.10	TRAFIC PROJETÉ.....	46
4.11	FLUX DE DÉCHETS PROJETÉS	46
4.12	CONSOMMATIONS PROJETÉES	46
5.	LISTE DES INTERVENANTS	46

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Localisation du site	7
Figure 2 : Périmètre ICPE — Unité de production	8
Figure 3 : Périmètre ICPE — Installation de traitement	8
Figure 4 : Affectation des bâtiments à proximité immédiate	10
Figure 5 : Localisation des ERP à proximité du site d'étude	11
Figure 6 : Installations classées à proximité	11
Figure 7 : Constitution d'un alambic charentais	13
Figure 8 : Localisation des accès	17
Figure 9 : Accès au site	18
Figure 10 : Localisation des aires de dépotage	19
Figure 11 : Cuves extérieures de stockage de vins	20
Figure 12 : Localisation du forage du site	26
Figure 13 : Acheminement des effluents aqueux de process vers la STEP de l'établissement	28
Figure 14 : Schéma du circuit de refroidissement	31
Figure 15 : Schéma des équipements de protection contre la foudre	33
Figure 16 : Plan de coupe des nouveaux chais	38
Figure 17 : Plan de protection foudre	43

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Coordonnées géographiques du site	7
Tableau 2 : Emprise cadastrale	9
Tableau 3 : Localisation des ERP à proximité	10
Tableau 4 : ICPE à proximité	11
Tableau 5 : Capacités de stockage de vin	20
Tableau 6 : Localisation/Fonction des chais	21
Tableau 7 : Synthèse des capacités de stockage d'alcools en chais et caractéristiques des rétentions associées	22
Tableau 8 : Caractéristiques des stockages d'alcools	23
Tableau 9 : Répartition des alambics dans les distilleries n° 1 et 2	24
Tableau 10 : Description des cuves tampons des distilleries	24
Tableau 11 : Description des caractéristiques des constructions existantes	25
Tableau 12 : Valeurs limites de rejets des eaux pluviales imposées par l'arrêté du 8 avril 2009	27
Tableau 13 : Eaux de procédé	27
Tableau 14 : Surfaces disponibles pour l'irrigation par les eaux traitées	29
Tableau 15 : Caractéristiques du groupe froid	32
Tableau 16 : Caractéristiques des installations de protection contre la foudre	32
Tableau 17 : Stocks et flux de matières actuels	35
Tableau 18 : Trafic	35
Tableau 19 : Production actuelle de déchets du site	35
Tableau 20 : Consommations	36
Tableau 21 : Liste des travaux et échéancier	36
Tableau 22 : Localisation cadastrale des installations existantes et projetées	37
Tableau 23 : Dimensions des chais projetés	38
Tableau 24 : Caractéristiques des chais projetés	39
Tableau 25 : Synthèse des capacités de stockage d'alcools en chais et caractéristiques des rétentions associées à l'issue du projet	40
Tableau 5 : Cuves de vin dédiées à la création d'une réserve incendie durant les travaux	40
Tableau 26 : Caractéristiques des rétentions	41
Tableau 27 : Caractéristiques des installations de protection contre la foudre projetées	42
Tableau 28 : Moyens d'intervention prévus — Extincteurs	44

LISTE DES PHOTOS

Photo n° 1 : Vue depuis l'est	10
Photo n° 2 : Plaque guillotine ouverte sur l'aire de dépotage des cuves de vins.....	19
Photo n° 3 : Plaque guillotine fermée sur l'aire de dépotage des cuves de vins	19
Photo n° 4 : Cuves extérieures de stockage de vins.....	20
Photo n° 5 : distillerie n° 1 — côté foyers	23
Photo n° 6 : distillerie n° 2 — côté foyers	23
Photo n° 7 : distillerie n° 1 — côté réception EDV	24
Photo n° 8 : distillerie n° 2 — côté réception EDV	24
Photo n° 9 : Borne incendie - PI n° 10.....	34
Photo n° 10 : Paratonnerre.....	43
Photo n° 11 : Borne incendie - PI n° 10.....	45

LISTE DES ACRONYMES

AP	Arrêté Préfectoral
QSP	Quantité Susceptible d'être Présente (Quantité des contenants susceptibles d'être présents sur le site et déclarés par l'exploitant comme destinées à stocker en permanence ou temporairement des alcools de bouche, extraits ou arômes)
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 RÉMY PIRON à ANGEAC-CHAMPAGNE. Le projet porte sur le regroupement sous un même exploitant de trois installations proches existantes, et sur la construction des deux nouveaux chais.

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

Il vise 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 RÉMY PIRON est implantée :

- dans la région Nouvelle-Aquitaine (code INSEE 75) ;
- dans le département de la CHARENTE (16) ;
- sur la commune de ANGEAC-CHAMPAGNE (code postal 16130 et code INSEE 16012) ;
- à 12 km au sud de COGNAC ;
- à 45 km à l'ouest d'ANGOULÊME.

Référentiel	WGS84	RGF93 – Lambert93 CC46	RGF93 – Lambert93
X	0° 18'1,480 " O	1 442 621 m	442 819,19 m
Y	45° 36'22,870 " N	5 161 583 m	6 506 134,51 m
Z	Station d'épuration		30,3 m NGF (29,89 - 30,7)
	Site		52,6 m NGF (51,59 – 53,59)

Tableau 1 : Coordonnées géographiques du site



Figure 1 : Localisation du site

2.2 PÉRIMÈTRE ICPE

Le périmètre ICPE du site exploité par la DISTILLERIE RÉMY PIRON est présenté ci-dessous. En tenant compte de l'intégration des chais changeant d'exploitant et des parcelles limitrophes, le site englobera une superficie de 19 419 m². La liste des parcelles du site est présente au chapitre 4.1.



Figure 2 : Périmètre ICPE — Unité de production



Figure 3 : Périmètre ICPE — Installation de traitement

Le tableau suivant donne l'évolution de l'emprise du site depuis 2016 :

Parcelle	Adresse sur la commune d'ANGEAC-CHAMPAGNE	Surface Parcelle (m ²)	Surfaces exploitées à la publication de l'AP du 29/02/2016 (m ²)	Surfaces actuellement exploitées (m ²)	Surfaces exploitées après extension (m ²)
000 B 446	LES REIGNIERS	900			610
000 B 447	RUE DES DISTILLERIES	1335		1355	1355
000 B 590	LES REIGNIERS	856			590
000 C 387	LES REIGNIERS	567	567	567	567
000 C 388	LES REIGNIERS	530	530	530	530
000 C 389	LES REIGNIERS	620	620	620	620
000 C 394	LES REIGNIERS	255	255	255	255
000 C 395	LES REIGNIERS	250	250	250	250
000 C 396	LES SABORDES	2125	2125	2125	2125
000 C 538	LES REIGNIERS	1342	1342	1342	1342
000 C 539	LES REIGNIERS	73	73	73	73
000 C 540	LES REIGNIERS	107	107	107	107
000 C 541	LES REIGNIERS	657	657	657	657
000 C 542	LES REIGNIERS	903	903	903	903
000 C 543	365 RUE DES DISTILLERIES	363	363	363	363
000 C 544	LES REIGNIERS	259	259	259	259
000 C 545	LES REIGNIERS	189	189	189	189
000 C 546	LES REIGNIERS	67	67	67	67
000 C 563	RUE DES DISTILLERIES	959	959	959	959
000 C 564	RUE DES DISTILLERIES	988		988	988
000 ZC 003	LE PLANTIER	6 610	6 610	6 610	6 610
Total		19 955	15 876	18 219	19 419

Tableau 2 : Emprise cadastrale

Le site est divisé en 3 parties :

- la partie distilleries intégrant :
 - les 2 distilleries ;
 - les chais D2-A et D2-B, D9, A6 et les chais de la SCEA « LES REIGNIERS » ;
 - les installations de refroidissement, la cuverie extérieure et les aires de dépotage 1 et 3 ;
- les chais A1 à A4 et l'aire de dépotage n°2 sis face à la zone distilleries, de l'autre côté de la RD150 ;
- la STEP allouée au traitement des vinasses, située à 515 mètres à l'ouest.

2.3 ENVIRONNEMENT IMMÉDIAT

La DISTILLERIE RÉMY PIRON est sise au n° 403, rue des distilleries, en bordure du centre-ville de la commune d'ANGEAC-CHAMPAGNE (16), de part et d'autre de la RD150 qui traverse la commune.

Elle est bordée :

- côté nord par quelques habitations ;
- côté sud-est par deux chais appartenant à une entreprise agricole ;
- et au-delà par des vignes.

Les habitations à proximité sont situées :

- à environ 5 m au nord-est du bâtiment de distillation n° 2 ;
- à environ 30 m au nord-est du chai de stockage A1.

Le site de traitement des effluents est isolé et entouré de terres cultivées.

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



Figure 4 : Affectation des bâtiments à proximité immédiate



Crédit photo : E-XO – 21/04/2022

Photo n° 1 : Vue depuis l'est

2.4 ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC À PROXIMITÉ DU SITE

À proximité du site, on recense les établissements recevant du public (ERP) d'ANGEAC-CHAMPAGNE suivants :

Établissement	Commune	Distance au site
École maternelle La Fontaine	ANGEAC-CHAMPAGNE	60 m au nord-est du site
Poste/mairie	ANGEAC-CHAMPAGNE	375 m au nord-est du site
Église Saint Vivien	ANGEAC-CHAMPAGNE	400 m au nord-est du site
Base plein air des 3 pierres	ANGEAC-CHAMPAGNE	810 m à l'est du site

Tableau 3 : Localisation des ERP à proximité



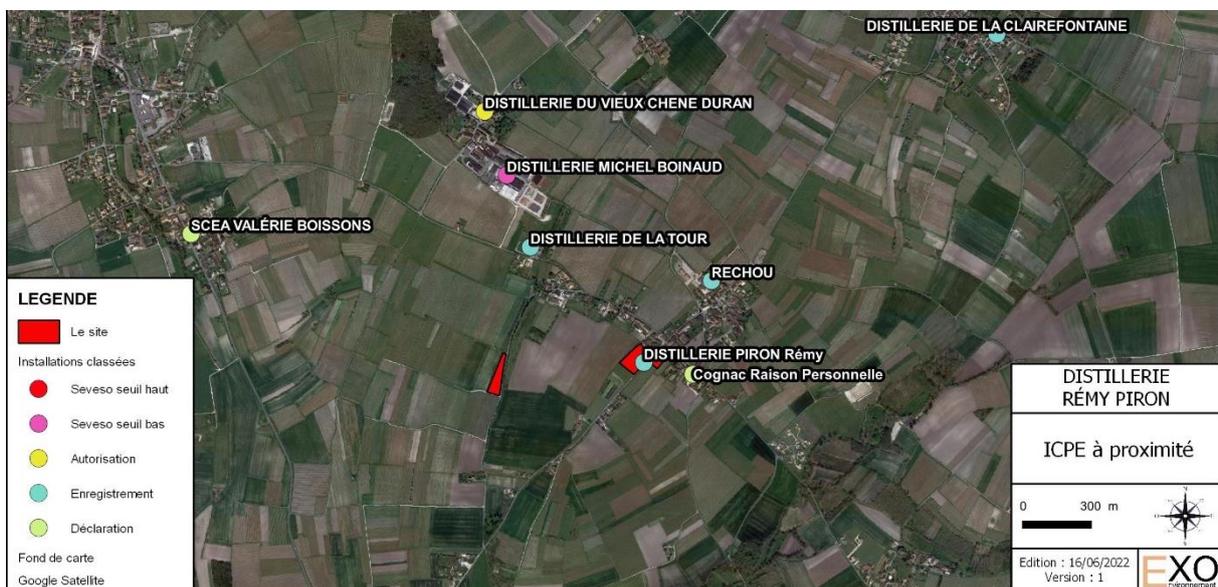
Figure 5 : Localisation des ERP à proximité du site d'étude

2.5 SITES INDUSTRIELS

Le tableau suivant présente la liste des installations classées (ICPE) les plus proches du site. On notera que l'on trouve à proximité de la Distillerie RÉMY PIRON, un site SEVESO Seuil Bas (MAISON BOINAUD).

Établissement	Régime	Activités	Commune	Distance/SITE
Distillerie SA RECHOU	Enregistrement	Exploitation d'une distillerie et de chais de stockage d'alcools de bouche	ANGEAC-CHAMPAGNE	400 m au nord-est du site
DISTILLERIE DE LA TOUR	Enregistrement	Installations de préparation de vins	ANGEAC-CHAMPAGNE	450 m au nord-ouest du site
Distillerie MAISON BOINAUD	Autorisation Seveso Seuil bas	Exploitation d'une distillerie et de chais de stockage d'alcools de bouche	ANGEAC-CHAMPAGNE	700 m au nord-ouest du site
Distillerie du VIEUX CHÊNE DURAN	Autorisation	Exploitation d'une distillerie et de chais de stockage d'alcools de bouche	ANGEAC-CHAMPAGNE	1,23 km au nord-ouest du site
SCEA VALERE BOISSON	Déclaration	Activité agricole	SALLES-D'ANGLES	1,95 km au nord-ouest du site
COGNAC RAISON PERSONNELLE	Déclaration	Exploitation d'une distillerie et de chais de stockage d'alcools de bouche	ANGEAC-CHAMPAGNE	105 m à l'est
Distillerie de la CLAIREFONTAINE	Enregistrement	Exploitation d'une distillerie et de chais de stockage d'alcools de bouche	ANGEAC-CHAMPAGNE	2,08 km au nord-est du site
Distillerie du GRAND QUARTIER SARL	Enregistrement	Exploitation d'une distillerie et de chais de stockage d'alcools de bouche	ANGEAC-CHAMPAGNE	2,08 km au nord-est du site

Tableau 4 : ICPE à proximité



Source : DREAL Nouvelle-Aquitaine via Géorisques

Figure 6 : Installations classées à proximité

3. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES

3.1 DESCRIPTION DES ACTIVITÉS

L'entreprise produit du cognac, un alcool de bouche d'origine agricole dont le titre alcoométrique volumique est supérieur à 40 %.

Ainsi, la matière première entrant dans le procédé de fabrication est le vin ce qui nécessite le stockage de ce produit en amont de l'unité de transformation.

Le vin est transformé en eaux-de-vie par distillation. La distillation est réalisée dans des alambics charentais.

Les eaux-de-vie produites sont ensuite stockées en cuves ou en fûtaille en vue de leur vieillissement. En fonction du produit fini recherché, les différentes eaux-de-vie sont alors mélangées, c'est l'opération de coupage ou d'assemblage. Le produit fini (alcools) est alors expédié en vrac.

3.1.1 HORAIRES DE FONCTIONNEMENT

La distillation est une opération saisonnière, environ 140 jours par an, d'octobre à mars. Durant cette période, la distillerie fonctionne 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. En dehors de cette période (140 j/an), l'entreprise travaille du lundi au vendredi de 8 h à 17 h.

Pour les activités administratives, les horaires sont du lundi au vendredi, 8 h – 12 h et 14 h – 17 h.

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 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'éthanal du vin.

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

L'entreprise peut produire environ 19 697 hl/an de vin. L'entreprise profite de ce projet pour régulariser la situation de ses stockages de vins : 5 057 hl de nouvelles cuves ont été implantés depuis sa dernière déclaration. La production de déchets associés à la phase de vinification (résidus de vinification et nettoyage des équipements) est estimée à 0,2 fois le volume de vin produit.

Les vins réceptionnés sur le site sont stockés dans des cuves inox, aciers, fibres ou bétons avant d'être transférés vers l'atelier de distillation.

3.1.3 DISTILLATION

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.

La distillation du vin permet l'élimination des impuretés, la concentration et la formation de nouveaux 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 7 : Constitution d'un alambic charentais

L'alambic charentais 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 a choisi de remplacer une partie de ses chauffes vin par un échangeur. Il permet 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. La Distillerie Rémy Piron utilise un échangeur tubulaire sur toutes ses chaudières à l'exception des n° 11 et 12 qui sont encore dotées d'un réchauffe vin.

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 serpent et elles se condensent par échange de calories avec l'eau froide dans le bassin réfrigérant ;
- 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 redistillées 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 (début novembre, fin mars) 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 10 hl d'Alcools Pur/ha.

Les déchets engendrés par l'ensemble du procédé de distillation sont dénommés vinasses. Le volume de vinasses généré par l'ensemble du procédé de distillation (résidus de distillation et eaux de lavage des alambics) est estimé à environ 0,9 fois le volume distillé.

Dans l'entreprise, ces déchets sont stockés dans le bassin à vinasses puis évacués et traités par la STEP (station d'épuration) de la Distillerie.

3.1.4 TRANSFERTS D'ALCOOLS

Les transferts de vins vers la distillerie n° 2 sont réalisés par pompage et des tuyaux aériens posés au sol et protégés contre les chocs et l'écrasement.

Les transferts entre les 2 distilleries sont réalisés par canalisations en inox.

Les transferts d'alcools de la distillerie n° 1 vers les chais D2 sont réalisés par une canalisation inox enterrée.

Les transferts d'alcools entre les chais D2 et le chai D9 sont aussi réalisés par une canalisation inox, mais aérienne cette fois-ci. Celle-ci s'arrête quelques mètres avant le chai D9 et l'entreprise se raccorde au chai D9 avec un flexible.

Tous les autres transferts d'alcools entre chais, entre fûts, cuves et tonneaux, entre camions et cuves, fûts ou tonneaux, sont réalisés par camions-citernes pourvus de pompes et par tuyaux flexibles.

3.1.5 VIEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE

Les eaux-de-vie produites sont ensuite transférées vers les autres chais pour être stockées et vieillées. 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 où 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...).

En complément, il peut être pratiqué deux techniques :

- 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.

Sur son site, la Distillerie Rémy Piron met en œuvre l'ouillage et la rotation.

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 réalise des réductions.

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 vins (matières premières) : en cuves inox, fibre, acier ou béton ;
- pour les eaux-de-vie (produits finis) dans les chais :
 - en fûts de chêne (chevaletage sur 3 à 5 niveaux, réalisé manuellement par les opérateurs) ;
 - en tonneaux ;
 - en cuves inox.

Avec les changements d'exploitants, l'entreprise exploite actuellement 11 chais pour une QSP de 1 299 m³.

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 :

- deux 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 certains chais pour servir de réservoir tampon et faciliter les opérations de dépotage.

3.2 DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le site comprend plusieurs structures implantées sur des parcelles au sud-ouest du bourg de ANGEAC CHAMPAGNE, dont :

- les bureaux administratifs séparant la distillerie en deux locaux ;
- la distillerie charentaise (Distillerie n° 1 et Distillerie n° 2) ;
- les stockages d'alcools et de vins ;
 - une cuverie extérieure regroupant 17 cuves pour le stockage des vins ;
 - 11 chais de stockage d'alcools de bouche dont :
 - à l'ouest de la rue des distilleries, 7 chais dont 3 ont été rattachés à l'exploitation de la distillerie suite à un changement d'exploitant (de la SCEA DES REIGNIERS) ;
 - à l'est de la rue des distilleries, 4 chais rattachés à la distillerie suite à une fusion-absorption de la société GIE DE STOCKAGE DES REIGNIERS ;
 - trois aires de dépotage associées à ces différents stockages ;
- les équipements techniques :
 - utilités : alimentation électricité, gaz, eau potable et eau de forage ;
 - une unité de production de froid pour le refroidissement des eaux chaudes des pipes qui a remplacé le bassin de refroidissement de 2 500 m³ ;
 - un échangeur associé au bassin de récupération des eaux tièdes et permettant des économies d'énergie en réchauffant les vins avant distillation ;
- la station de traitement des effluents aqueux avec :
 - un bassin tampon de 150 m³ implanté sur l'unité de production ;
 - un bassin à vinasses de 5 000 m³ (STEP) situé sur un terrain à 515 m à l'ouest. Le transfert des vinasses vers la STEP se fait par pompage par canalisation enterrée ;
- un bassin de 2 500 m³ qui servait à la fois au stockage des eaux de refroidissement avant la mise en service de l'installation frigorifique et de réserve incendie. Il ne sert plus actuellement que de réserve incendie et dispose de deux points de pompage accessibles depuis l'extérieur du site.

3.2.1 CIRCULATION SUR LE SITE

Le site dispose de voiries goudronnées et calcaires. Les voiries les plus utilisées ont été goudronnées pour limiter les envoles de poussières.

Le site dispose d'un parking VL (Véhicules Légers) pour le personnel ainsi que les visiteurs en dehors des voies de circulation.

Il n'y a pas d'engin de manutention sur site. Les transferts d'alcools de bouche s'effectuent par camion-citerne entre les aires de dépotage matérialisées au sol.

Les voiries sur site donnent accès à toutes les installations et aux zones de stockage. Ces voiries sont dimensionnées pour le passage des poids lourds de transports et des véhicules de secours.

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

3.2.2 ACCÈS ET LIMITATIONS D'ACCÈS

L'accès à l'unité de production s'effectue exclusivement par la route, directement à partir de la RD 150 (ou rue des distilleries sur la commune d'ANGEAC-CHAMPAGNE) qui permet en particulier de relier COGNAC (à une dizaine de kilomètres au nord) via la RD 24 et la RD 731.

Le site dispose de 5 accès, dont l'accès principal par la RD150 :

- une entrée (n° 1 sur la figure ci-après) au niveau des cuves inox en extérieur permettant l'accès des poids lourds à l'aire de dépotage n° 3 ;
- une entrée (n° 2 sur la figure ci-après) permettant l'accès au parking des visiteurs et à l'aire de dépotage n° 1 ;
- une entrée (n° 3 sur la figure ci-après) à l'est du bassin de refroidissement (déclassé en bassin incendie exclusif) ;
- une entrée (n° 4 sur la figure ci-après) directement via la RD 150 donne accès à l'aire de dépotage n° 2 ;
- une entrée (n° 5 sur la figure ci-après) côté rue du Pressoir.

Le site, côté ouest de la RD150, est clôturé. Les chais, côté est de la RD150, sont fermés à clef en dehors de leur exploitation.

La parcelle d'implantation de l'unité de traitement des effluents dispose d'une entrée principale par la rue du VIEUX FOUR.



Figure 8 : Localisation des accès

Accès n° 1	Accès n° 2
------------	------------



Photo 1 : Accès n° 1 — vue de l'extérieur du site



Photo 2 : Accès n° 2 — vue de l'extérieur du site



Photo 3 : Accès n° 2 — vue de l'intérieur du site

Accès n° 3



Photo 4 : Accès n° 3 — vue de l'extérieur du site



Photo 6 : Accès n° 3 — vue de l'intérieur du site

Accès n° 4



Photo 5 : Accès n° 4 — vue de l'extérieur du site

Accès n° 5



Photo 7 : Accès n° 5 — vue de l'extérieur du site



Photo 8 : Accès n° 5 — vue de l'intérieur du site

Source : E-XO (21/04/2022-06/05/2022)

Figure 9 : Accès au site

3.3 DESCRIPTION DES STRUCTURES

3.3.1 AIRES DE DÉPOTAGE

Le regroupement, sous un même exploitant, de l'ensemble des installations fonctionnant conjointement avec la distillerie a permis la mise en commun des moyens matériels et organisationnels, en particulier pour l'optimisation des aires de dépôtage.

Comme le montre la figure suivante, le site comporte trois aires de dépôtage :

- l'aire de dépôtage n° 1 pour les transferts d'alcool associés aux chais D2-A, D2-B, 03/04, 05 et 06 ;
- l'aire de dépôtage n° 2 pour les transferts d'alcool associés aux chais A1, A2, A3 et A4 ;
- l'aire de dépôtage n° 3 pour le dépôtage dans la cuverie de vin et les transferts associés aux chais A6 et D9.

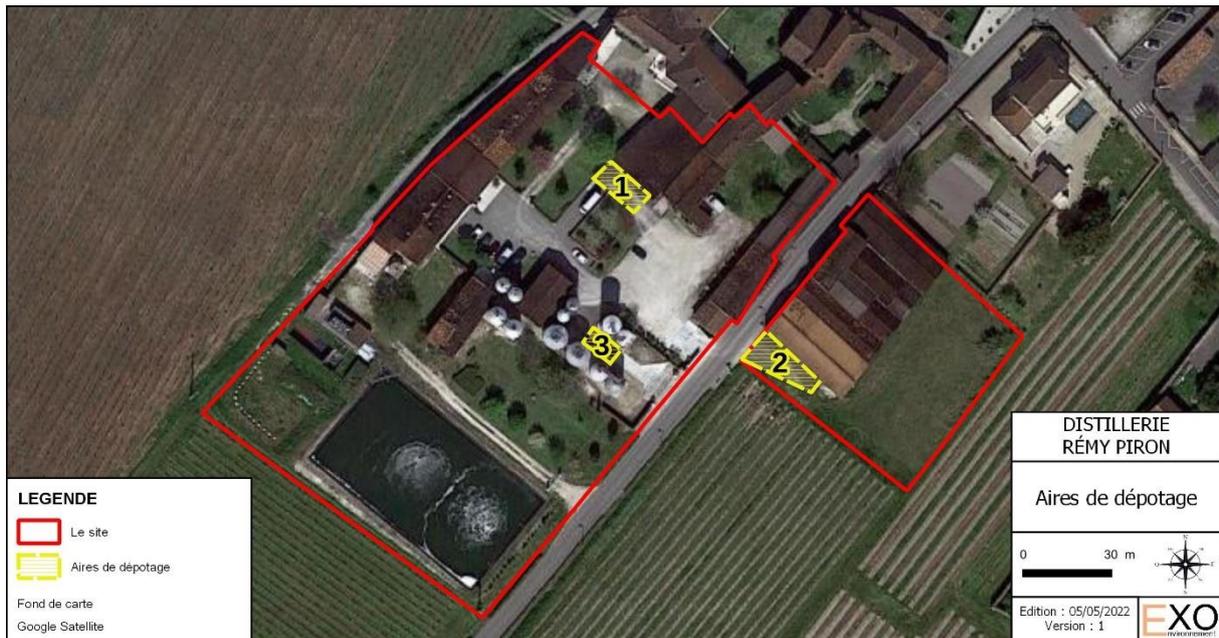


Figure 10 : Localisation des aires de dépôtage

Leur conception permet de récupérer d'éventuels écoulements accidentels, notamment :

- les sols sont incombustibles et imperméables ;
- les pentes permettent de contenir un déversement accidentel d'une citerne, soit 30 m³ ;
- les aires de dépôtage disposent d'obturateurs mécaniques pour réaliser le confinement. Ils sont mis en place systématiquement à chaque opération. (Une plaque guillotine sur l'aire de dépôtage entre les cuves de vins et des bouchons sur les 2 autres aires de dépôtage.)



Source : DISTILLERIE RÉMY PIRON le 17/06/2021

Photo n° 2 : Plaque guillotine ouverte sur l'aire de dépôtage des cuves de vins



Source : DISTILLERIE RÉMY PIRON le 17/06/2021

Photo n° 3 : Plaque guillotine fermée sur l'aire de dépôtage des cuves de vins

3.3.2 STOCKAGE DE VINS

Le stockage de vins se fait à l'intérieur de cuves se trouvant :

- en extérieur, au sein d'une cuverie constituée de 17 cuves aériennes. Cette zone de stockage de vin se situe entre le bâtiment principal de distillation et l'entrée principale, à proximité de l'ancien bassin de refroidissement de 2 500 m³ et des chais A6 et D9. L'aire de dépotage n° 3 se situe au pied de ces cuves ;
- à l'intérieur de la distillerie, dans des cuves et cuiviers à vins.



Photo n° 4 : Cuves extérieures de stockage de vins

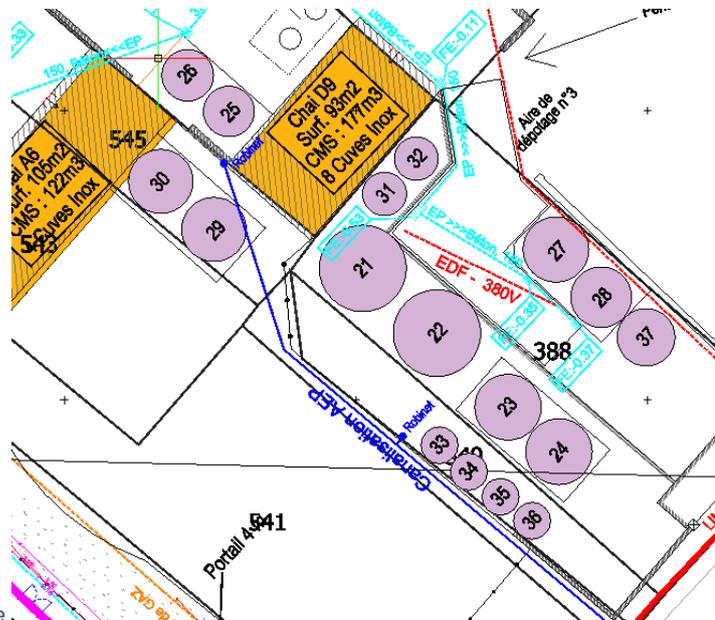


Figure 11 : Cuves extérieures de stockage de vins

Les caractéristiques des stockages de vins sont présentées dans le tableau suivant.

Localisation	N° de cuve	Matériau	Capacité (en hl)		
			Contenant	Total par zone	Total site
Cuves extérieures	21	Acier	2106	18 515	19 697
	22	Acier	2102		
	23	Fibres	1251		
	24	Fibres	1248		
	25	Inox 304L	817		
	26	Inox 304L	817		
	27	Fibres	2003		
	28	Acier	1016		
	29	Inox 316L	1258		
	30	Inox 316L	1259		
	31	Inox 316L	613		
	32	Inox 316L	613		
	33	Fibres	601		
	34	Fibres	601		
	35	Fibres	601		
	36	Fibres	601		
	37	Inox 304L	1008		
Cuves dans la distillerie	I001	Béton — enterrée	44	1 182	
	I002	Inox 316L	25		
	I004	Béton — enterrée	129		
	I005	Béton — enterrée	124		
	I006	Béton — enterrée	165		
	I007	Inox 316L	50		
	I008	Inox 316L	138		
	I009	Béton — enterrée	168		
	I010	Acier	23		
	I011	Inox 316L	8		
	I012	Inox 316L	8		
		Cuve charge vins	Inox 304L		

Tableau 5 : Capacités de stockage de vin

3.3.3 CHAIS DE STOCKAGE

Avec la fusion et le changement d'exploitant, le site abrite désormais 11 chais de stockage d'alcools de bouche. Certains chais étant attenants, ils ont été regroupés dans le tableau suivant. Les caractéristiques constructives des chais existants sont détaillées au chapitre 3.3.7.

Désignation	Photographies	Localisation/fonction
Chai D2-A et Chai D2-B		<p>Ces chais sont localisés au nord-est de l'unité de production, face à la distillerie n° 1 et face au chai D9.</p> <p>D2-A : 121 m² et QSP = 157 m³ D2-B : 91 m² et QSP = 97 m³</p> <p>Ces chais assurent un rôle de chais de distillation, les alcools distillés y sont tamponnés avant d'être répartis entre les autres chais, pour y être vieillis en fûts ou en tonneaux.</p>
Chai 03/04 Chai 05 Chai 06		<p>Ces chais sont localisés en bordure de la RD150, côté ouest.</p> <p>Chai 03/04 : 34,8 m² et QSP = 34 m³ Chai 05 : 117,9 m² et QSP = 80 m³ Chai 06 : 105,8 m² et QSP = 65 m³</p> <p>Ces chais sont destinés au vieillissement du cognac. Suivant les années, le chai 03/04 peut également jouer un rôle de réserve climatique.</p>
Chai D9		<p>Ce chai est localisé dans la cour, au centre de l'unité de production, proximité de la cuverie extérieure.</p> <p>Chai D9 : 82,3 m² et QSP = 177 m³</p> <p>Ce chai est utilisé comme réserve climatique.</p>
Chai A6 (ou chai tilleul)		<p>Ce chai est localisé dans la cour, au centre de l'unité de production, proximité de la cuverie extérieure et légèrement plus au sud que le chai D9.</p> <p>Chai A6 : 105 m² et QSP = 122 m³</p> <p>Ce chai est destiné au vieillissement du cognac sous bois.</p>
Chai A1 Chai A2 Chai A3 Chai A4		<p>Ces chais sont localisés en bordure de la RD150, côté est.</p> <p>Chai A1 : 238 m² et QSP = 151 m³ Chai A2 : 210 m² et QSP = 136 m³ Chai A3 : 235 m² et QSP = 140 m³ Chai A4 : 240 m² et QSP = 140 m³</p> <p>Ces chais sont destinés au vieillissement du cognac. Le chai A3 sert également à la réalisation de coupes et d'assemblage avant expédition.</p>

Source : E-XO, le 06/05/2022

Tableau 6 : Localisation/Fonction des chais

Le tableau suivant regroupe les surfaces, les types de stockage, les capacités de stockage et les types de rétention des chais.

Désignation	Surface (m²)	Contenants	QSP (m³)	Type de rétention	Rétention	
					m³	Hauteur de seuil (cm)
Chai A1 LES REIGNIERS N° 1	238	5 tonneaux, 325 fûts	151	Interne	154,7	65
Chai A2 LES REIGNIERS N° 2	210	2 tonneaux, 336 fûts	136	Interne	115,5	55
Chai A3 LES REIGNIERS N° 3	235	1 cuve inox, 1 tonneau, 380 fûts	140	Interne	141	60
Chai A4 LES REIGNIERS N° 4	240	385 fûts	140	Interne	132	55
Chai A6 CHAI TILLEUL	105	4 cuves inox, 5 tonneaux, 600 fûts	122	Interne	64,8	35 à 100
Chai D2-A LES REIGNIERS BP DISTILLERIE	121	15 cuves inox	157	Interne avec une cuve enterrée de 17 m³ + des seuils	78,7	51
Chai D2-B LES REIGNIERS BP DISTILLERIE	91	6 cuves inox, Fûts	97	Interne	49,1	54
Chai D9 CHAI RÉSERVÉ CLIMATIQUE	82,3	8 cuves inox	177	Interne	90,5	110
Chai 03/04 CHABANNE/Réserve climatique	34,8	2 cuves inox, Fûts,	34	Interne	17,4	50
Chai 05 CHABANNE PETITE PORTE	117,9	2 tonneaux, 201 fûts	80	Interne	70,7	60
Chai 06 CHABANNE GRANDE PORTE	105,8	185 fûts	65	Interne	74	70
Total	2 189,5 m²		2 299 m³			

Tableau 7 : Synthèse des capacités de stockage d'alcools en chais et caractéristiques des rétentions associées

Les caractéristiques des stockages d'alcools à l'intérieur des chais sont détaillées dans le tableau suivant.

Désignation	Nombre De cuves	N° Cuve	Matériau	Diamètre (m)	Hauteur (m)	Volume (m³)	Volume par chai (m³)
Chai D2-A	15	E02	Inox	2,23	3,48	12,020	157
		E03	Inox	2,23	3,48	12,018	
		E04	Inox	1,85	2,60	6,977	
		E05	Inox	2,05	3,15	9,818	
		E06	Inox	2,05	3,15	9,897	
		E07	Inox	2,60	3,25	14,910	
		E08	Inox	2,60	3,25	14,913	
		E09	Inox	2,60	3,25	14,981	
		E10	Inox	2,60	3,25	15,115	
		E12	Inox	2,10	3,20	10,469	
		E13	Inox	1,90	3,10	8,183	
		E31	Inox	0,9	1,93	1 200	
		E32	Inox	0,9	1,93	1 200	
		E07bis	Inox	2,50	3,10	14,910	
		E12bis	Inox	2,10	3,20	10,469	
Chai D2-B	6	E11	Inox	2,80	4,60	23,672	97
		E14	Inox	2,86	3,46	21,344	
		E15	Inox	1,60	5,28	10,219	
		E16	Inox	1,79	3,38	7 700	
		E17	Inox	2,55	3,50	16 500	
		E18	Inox	2,55	3,50	16 500	
Chai 03/04	2	Fûts	Bois			0,4	34
		E201	Inox	2,3	3,50	14,499	
		E202	Inox	2,3	3,50	14,485	
Chai 05	0	Fûts	Bois	-	-	0,4	80
		Tonneaux	Bois	-	-	-	
Chai 06	0	Fûts	Bois	-	-	0,4	65
		Tonneaux	Bois	-	-	-	
Chai D9	8	E101	Inox	2,74	4	21,309	177
		E102	Inox	2,74	4	21,323	
		E103	Inox	2,74	4	21,315	
		E104	Inox	2,74	4,1	24,376	
		E105	Inox	2,74	4,1	24,410	
		E106	Inox	2,74	4	21,307	
		E107	Inox	2,74	4	21,297	
		E108	Inox	2,74	4	21,310	
Chai A6	4	E111	Inox	3,5	2,55	16,456	122
		E112	Inox	3,5	2,55	16,459	
		E113	Inox	3,5	2,55	16,465	
		E114	Inox	3,5	2,55	16,463	
		Fûts	Bois	-	-	-	
		Tonneaux	Bois	-	-	-	

Désignation	Nombre De cuves	N° Cuve	Matériau	Diamètre (m)	Hauteur (m)	Volume (m³)	Volume par chai (m³)
Chai A1	0	Tonneaux	Bois	-	-	-	151
		Fûts	Bois	-	-	0,4	
Chai A2	0	Tonneaux	Bois	-	-	-	136
		Fûts	Bois	-	-	0,4	
Chai A3	1	E210	Inox	2,60	1,85	6,973	140
		Tonneaux	Bois	-	-	-	
		Fûts	Bois	-	-	0,4	
Chai A4	0	Fûts	Bois	-	-	0,4	140

Tableau 8 : Caractéristiques des stockages d'alcools

3.3.4 DISTILLERIE CHARENNAISE

Située sur la partie nord-ouest de l'unité de production, la distillerie se scinde en deux zones, de part et d'autre des bureaux :

- la distillerie, dans sa partie nord, nommée « Distillerie 1 », compte 8 alambics de 25 hl à foyer classique ainsi que 2 cuves inox de 70 hl chacune servant à récupérer les têtes, les queues et les brouillis ;
- la partie sud, nommée « Distillerie 2 » compte 4 alambics en foyer classique et comporte des cuves tampons pour le stockage temporaire des vins avant distillation.

Des canalisations inox permettent le transfert des liquides entre les 2 zones de la distillerie, Les 2 cuves de 70 hl dans la distillerie 1 servent également aux transferts des eaux-de-vie vers les chais de distillations. L'alcool ne réside pas dans ces cuves plus de 24 h.

Les dispositions constructives sont les suivantes :

- murs en parpaings ;
- charpente en bois ;
- couverture en tuiles ;
- un caniveau de collecte permet de canaliser les écoulements vers une rétention de 150 hl implantée dans la distillerie n° 2, de capacité supérieure ou égale à 50 % de la capacité totale de charge des 12 alambics ;
- des fenêtres existantes seront remplacées par des exutoires, en hauteur de murs.

Ces dispositions sont détaillées au chapitre 3.3.7.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 5 : distillerie n° 1 — côté foyers



Crédit photo : E-XO

Photo n° 6 : distillerie n° 2 — côté foyers



Crédit photo : E-XO

Photo n° 7 : distillerie n° 1 — côté réception EDV



Crédit photo : E-XO

Photo n° 8 : distillerie n° 2 — côté réception EDV

Les installations présentes dans les distilleries sont détaillées ci-dessous.

Alambics

Zone distillerie	Nombre et capacité des alambics	Capacité de charge totale
Distillerie 1	8 x 25 hl	200 hl
Distillerie 2	4 x 25 hl	100 hl
Total	12 x 25 hl	300 hl

Tableau 9 : Répartition des alambics dans les distilleries n° 1 et 2

Cuves inox (en cours de fabrication)

Zone distillerie	N° Cuve	Diamètre (m)	Hauteur (m)	Volume (m³)
Distillerie° 1	E53	1,85	2,5	6,969
	E54	1,85	2,5	6,974
Distillerie 2				300
				50
				200

Tableau 10 : Description des cuves tampons des distilleries

3.3.5 LOCAUX ADMINISTRATIFS ET SOCIAUX

L'entreprise dispose d'environ 146 m² de bureaux et locaux sociaux situés entre la distillerie n° 1 et la distillerie n° 2.

3.3.6 AUTRES ÉQUIPEMENTS (AÉRATION, CHAUFFAGE, ÉCLAIRAGE)

3.3.6.1 AÉRATION

Les locaux du personnel sont équipés de dispositifs de climatisation. Dans les autres locaux, l'aération est de type naturel.

3.3.6.2 CHAUFFAGE

Les chais et les stockages de matières sèches ne sont pas chauffés. La température fluctue entre 10 °C et 25 °C sur l'année. Les brûleurs des alambics assurent le chauffage des distilleries. Les locaux du personnel sont équipés de dispositifs de climatisation.

3.3.6.3 ÉCLAIRAGE

Les zones extérieures sont éclairées par des projecteurs LED équipés de détecteurs de mouvements. Ces éclairages sont tournés vers le sol pour limiter la pollution lumineuse. Les activités sur le site sont principalement diurnes et les activités nocturnes sont réalisées à l'intérieur des bâtiments.

3.3.7 SYNTHÈSE DES CARACTÉRISTIQUES DES CONSTRUCTIONS EXISTANTES

Désignation	Dimensions				Construction						
	Long. (m)	Larg (m)	Surf.(m²)	Hauteur sous ferme (m)	Sol	Murs extérieurs	Murs de séparation	Porte	Charpente	Toiture	Surface Exutoires
Distillerie charentaise 1	37,3	7,5	279,8	4,4	Béton	Parpaings PB40	Parpaings PB40 — séparation bureau	Bois	Bois	Tuiles	1/300 de la surface au sol
Bureaux	13,5	10,8	145,8	5,4	Béton	Parpaings PB40	Parpaings PB40 — séparations distilleries	PVC	Bois	Tuiles + Fibrociment	-
Distillerie charentaise 2	20,4	11,5	234,6	5,4	Béton	Parpaings PB40	Parpaings PB40 — séparation bureau	Bois	Bois	Tuiles + Fibrociment	1/300 de la surface au sol
Chai D2-A	17,3	7	121	5	Béton	Pierres traditionnelles	-	Bois (2,6 x 2,6 m) (1,70 x 1,90 m)	Bois	Tuiles	-
Chai D2-B	14	6,5	91	4,3	Béton	Pierres traditionnelles	-	Métallique (3,2 x 4 m)	Bois	Tuiles	-
Chai D9 (réserve climatique)	14,1	6,1	82,3	4,5	Béton	Pierres traditionnelles	-	Bois (2 x 2,5 m)	Bois	Tuiles	-
Chai 05	17,6	6,7	117,9	4,1	Gravier	Pierres traditionnelles	Pierres traditionnelles	Métallique (1,70 x 1,90 m)	Bois	Tuiles	-
Chai 06	16,8	6,3	105,6	4,1	Gravier	Pierres traditionnelles	Pierres traditionnelles	Métallique (2,00 x 3,20 m)	Bois	Fibrociment	-
Chai 03/04 (Réserve climatique)	6,1	5,7	34,8	4,1	Gravier	Pierres traditionnelles	Pierres traditionnelles	Bois (3,30 x 3,00 m)	Bois	Fibrociment	-
Chai A1	23,8	10	238	3,7	Gravier	Agglos + parpaings B40	Pierres traditionnelles	Métallique (3,00 x 3,00 m)	Bois	Tuiles	-
Chai A2	10 10,6	13,6 7	210	7 4	Béton Gravier	Pierres traditionnelles	Pierres traditionnelles	Métallique (1,60 x 1,90 m)	Bois	Tuiles	-
Chai A3	11 13	6 13	235	3,8	Gravier	Agglos + parpaings B40	Parpaings B40	Métallique (3,00 x 3,00 m)	Bois	Tuiles	-
Chai A4	24	10	240	4,4	Gravier	Agglos + parpaings B40	Parpaings B40	Métallique (3,00 x 3,00 m)	Bois	Fibrociment	-
Chai A6 (ou Chai Tilleul)	18	6,2	105	5	Béton /gravier	Pierres traditionnelles	Pierres traditionnelles	Métallique (x3) (2,5 x 2,3 m) (1,8 x 2,40)	Bois	Tuiles	-
Total			2246,2								

Tableau 11 : Description des caractéristiques des constructions existantes

3.4 RÉSEAUX EXISTANTS

3.4.1 EAU POTABLE

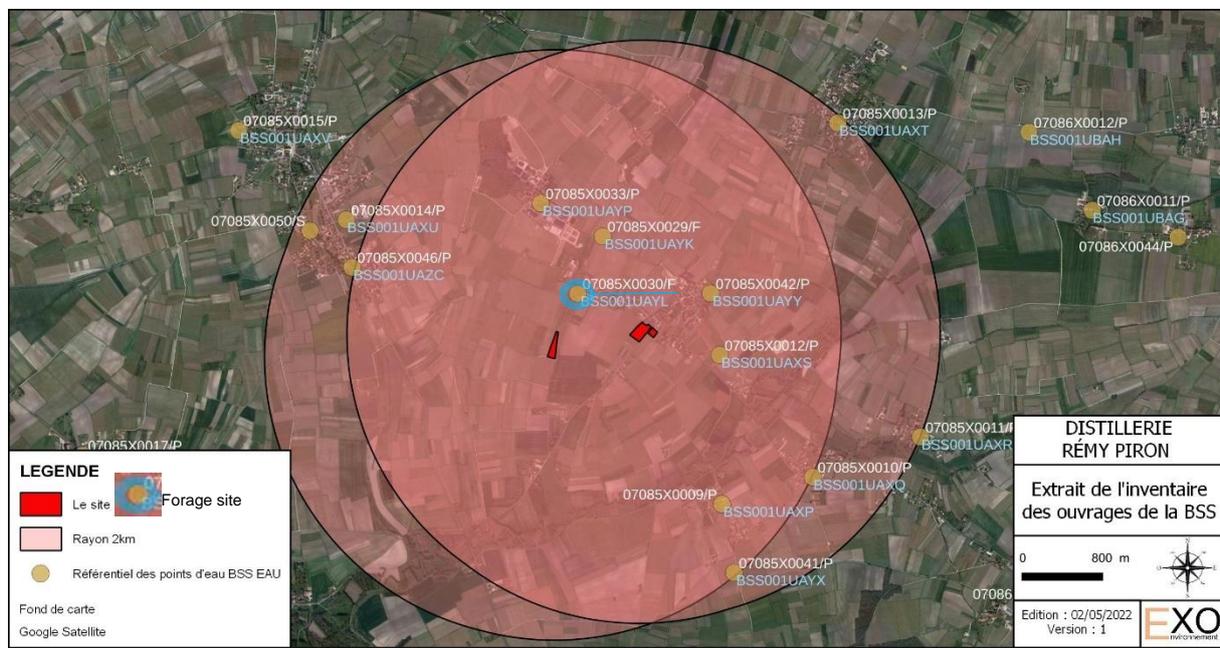
L'entreprise est raccordée sur le réseau d'eau de ville. L'arrivée d'eau de ville est pourvue d'un dispositif de disconnexion et d'un compteur.

L'arrêté préfectoral de 2009 fixait les prélèvements sur le réseau public à une consommation maximale annuelle de 1390 m³. Par courrier en date du 22 avril 2021, un porter à connaissance a sollicité une augmentation de cette consommation annuelle à 4000 m³;

L'eau du réseau public est utilisée pour le lavage des alambics, des cuves de vins et les besoins sanitaires.

3.4.2 PRÉLÈVEMENT DANS LE MILIEU NATUREL

L'entreprise possède un forage situé au lieu-dit « Le puits d'ANGEAC » à environ 530 m à l'ouest du site et référencé 07085X0030/F. D'une profondeur de 25 m, ce forage peut délivrer entre 30 m³ par jour en été à 200 m³ par jour durant la période de distillation. La localisation du forage est indiquée sur la figure suivante.



L'eau du forage sert aux appoints d'eau du circuit de refroidissement et au remplissage des réserves incendie.

L'arrêté préfectoral de 2009 fixait les prélèvements d'eau de forage à un débit maximal instantané à 60 m³/h et à un débit maximal annuel de 1500 m³. Par courrier en date du 22 avril 2021, un porter à connaissance demande à porter cette consommation annuelle à 3000 m³. L'entreprise dispose d'un compteur pour suivre sa consommation d'eau par ce forage.

3.4.3 EAUX PLUVIALES

Le site est déconnecté du bassin versant amont par le réseau de collecte communal

Plusieurs modes de traitement des eaux pluviales existent sur le site en fonction des surfaces de collecte :

- les eaux pluviales issues des bassins du système de gestion des effluents sont traitées avec les effluents de surface ;
- les eaux pluviales dans les espaces verts sont infiltrées directement ;

- les eaux pluviales issues des toitures et de bassins incendie sont collectées dans une cuve enterrée de 27 m³ puis évacuées vers le réseau communal. Une partie ne transite pas par la cuve de 27 m³ et est évacuée directement vers le réseau. Ces eaux ne sont pas susceptibles d'être significativement polluées ;
- les eaux pluviales recueillies au niveau des voiries sont susceptibles de se charger d'hydrocarbures venant des poids lourds transitant sur le site. Ce risque est toutefois minimisé par les procédures en vigueur sur le site qui consiste à isoler les aires de dépotage lors des transferts de vins ou d'alcool de bouche afin de pouvoir recueillir un écoulement accidentel y compris au niveau du véhicule de transport. En l'absence de camion, ces eaux sont évacuées vers la cuve enterrée de 27 m³ puis dirigées vers le fossé communal longeant le site.

Les rejets d'eaux pluviales vers le fossé communal doivent respecter des valeurs limites d'émission issues de l'arrêté du 8 avril 2009.

Paramètres	Concentrations instantanées
MES	100 mg/l
DCO	300 mg/l
pH	Entre 5,5 et 8,5
Hydrocarbures totaux	10 mg/l

Tableau 12 : Valeurs limites de rejets des eaux pluviales imposées par l'arrêté du 8 avril 2009

L'entreprise fait réaliser tous les ans des analyses de ses eaux pluviales. Les dernières analyses sont présentes en annexes.

3.4.4 EAUX INDUSTRIELLES

Les effluents regroupent :

- les vinasses issues de la distillation de 60 000 hl/an ;
- les eaux de lavages :
 - lavage des sols des chais et de la distillerie ;
 - lavage des équipements (cuves de vins, alambics) ;

Eaux de procédés	Production annuelle
Vinasses	5 400 m ³ /an
Eaux de lavages	400 m ³ /an
Total (m ³)	5 800 m ³ /an

Tableau 13 : Eaux de procédé

Les effluents industriels sont collectés dans un stockage tampon de 150 m³ puis acheminés par canalisation enterrée vers la station d'épuration (STEP) qui est destinée uniquement au traitement des effluents de process produits de l'entreprise. Cette STEP est située à 515 m de l'unité de production et est composée de :

- bassin de traitement : 5 860 m³ utiles ;
- ensemble d'aération : 5 x 13,5 kW + 2 turbines de 15 kW ;
- regard d'alimentation avec 2 pompes : 2x2 kW ;
- filtres plantés de roseaux : 4 x 400 m² ;
- regard de mise en charge avec une pompe : 0,75 kW ;
- rejet sur une parcelle plantée de peupliers ou de céréales.

Le bassin à vinasses est brassé automatiquement pour éviter une fermentation anaérobie, source de mauvaises odeurs.

Les effluents épurés sont destinés à l'irrigation. Un système de pompage est dimensionné pour reprendre les eaux épurées et les refouler vers le réseau d'irrigation des parcelles agricoles autorisées (peupleraies), le volume distribué sur les parcelles n'excédant pas 800 m³/ha/an. Cette installation est soumise aux prescriptions de l'arrêté préfectoral complémentaire du 29 février 2016.

L'arrêté préfectoral complémentaire de 2016 prévoyait l'utilisation des effluents traités pour de l'irrigation de mai à septembre (en période de déficit hydrique) afin de valoriser au mieux les éléments fertilisants contenus dans les effluents et d'éviter toute pollution des eaux. Cependant, depuis 2017, les opérations d'irrigation sont conduites toute l'année pour éviter les mauvaises odeurs et améliorer le fonctionnement de l'installation de traitement. Cette modification avait fait l'objet d'échanges présents en annexes. Elle a conduit à un projet d'extension du stockage aéré qui a fait l'objet d'une subvention de l'agence de l'eau ADOUR GARONNE.

Les boues issues du curage des bassins de filtration doivent être traitées par épandage suivant un plan d'épandage en respectant les normes de rejet fixées dans l'arrêté du 29 février 2016.

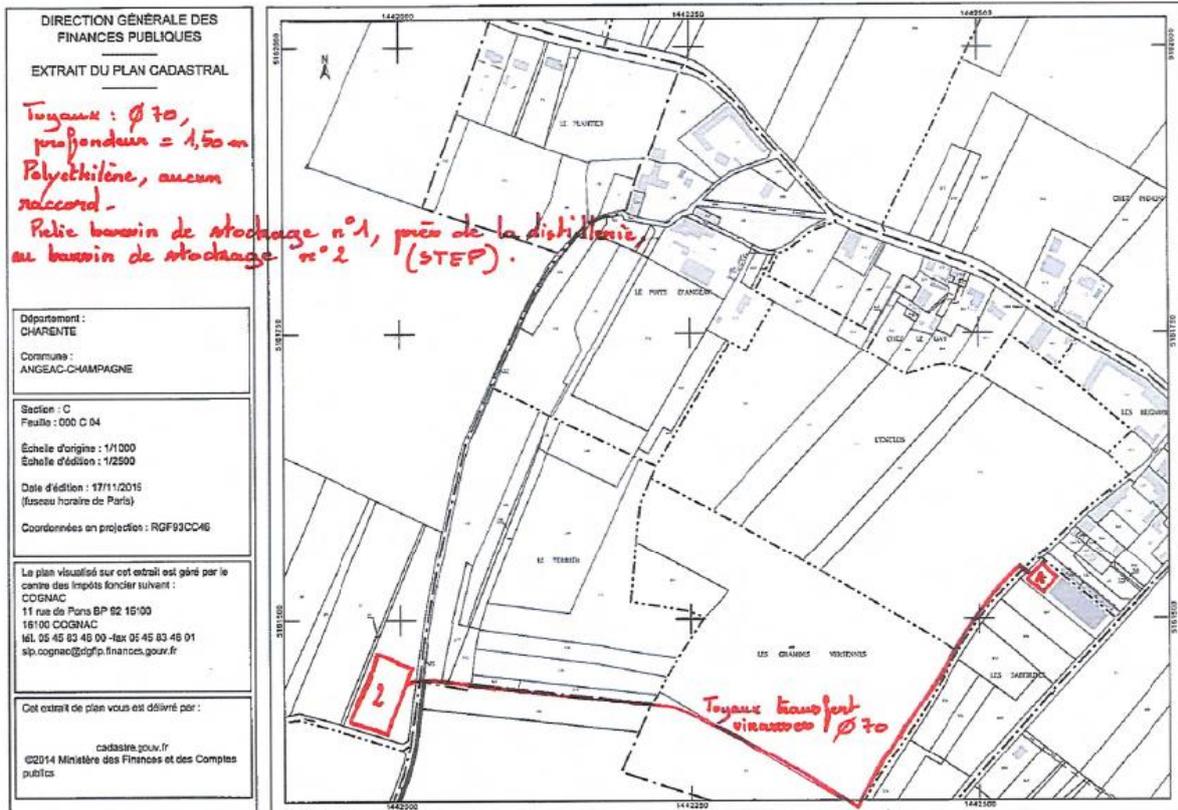


Figure 13 : Acheminement des effluents aqueux de process vers la STEP de l'établissement

Ces effluents ne contiennent pas de substance de nature à gêner le bon fonctionnement de la STEP.



Source : EXO – mai 2022

Photo 9 : Lagune aérée



Source : EXO – mai 2022

Photo 10 : Peupleraie

Les parcelles de la commune d'ANGEAC-CHAMPAGNE concernées par l'irrigation sont détaillées dans le tableau suivant.

Lieu-dit	Numéro de parcelle	Surface (m ²)	Cultures
LE TERRIER	C 334	2 190	Peupliers
LE TERRIER	C 336	8 210	Peupliers
LE TERRIER	C 508	475	Peupliers
LE TERRIER	C 511	870	Peupliers
LE PUIITS D'ANGEAC	C 337	220	Céréales, plantation peupliers possible
LE PUIITS D'ANGEAC	C 338	45	Peupliers
LE PUIITS D'ANGEAC	C 339	1 790	Céréales, plantation peupliers possible
LE PUIITS D'ANGEAC	C 340	6 039	Peupliers
LE PUIITS D'ANGEAC	C 514	2 230	Peupliers
LE PLANTIER	D 519	7 865	Céréales, plantation peupliers possible
LE PLANTIER	D 520	1 175	Céréales, plantation peupliers possible
LE PLANTIER	D 555	8 150	Peupliers
LE PLANTIER	ZC 027	8 617	Céréales, plantation peupliers possible
LE PLANTIER	ZC 029	2 023	Céréales, plantation peupliers possible
LE PLANTIER	ZC 031	3 200	Peupliers
LE PLANTIER	ZC 031	10 000	Céréales, plantation peupliers possible
LA MILLIERE	ZB 109	3 045	Céréales, plantation peupliers possible
LA MILLIERE	ZB 112	3 000	Céréales, plantation peupliers possible
LA MILLIERE	ZB 113	12 590	Céréales, plantation peupliers possible
Total		81 731	
Total peupliers		31 409	
Total plantation potentielle peupliers		50 322	

* : Nouvelles plantations depuis 2016

Tableau 14 : Surfaces disponibles pour l'irrigation par les eaux traitées

3.4.5 EAUX ACCIDENTELLES

Afin de limiter l'impact d'un écoulement accidentel sur les capacités de stockage et dans le cadre de la régularisation de sa situation administrative, l'entreprise a réalisé, en 2017, la mise en rétention interne de ces chais comme explicitée dans le Tableau 7 : Synthèse des capacités de stockage d'alcools en chais et caractéristiques des rétentions associées.

Les distilleries et les chais sont en rétention interne grâce à des seuils. Les volumes de rétentions sont supérieurs à 50 % des QSP. En cas de débordement des rétentions, les écoulements seront dirigés vers des zones sans danger pour les tiers.

La conception des aires de dépotages leur permet de récupérer d'éventuels écoulements accidentels, notamment :

- les sols sont incombustibles et imperméables ;
- les pentes permettent de contenir un déversement accidentel d'une citerne, soit 30 m³ ;
- les aires de dépotage disposent d'obturateurs mécaniques pour réaliser le confinement. Ils sont mis en place systématiquement à chaque opération. (Une plaque guillotine sur l'aire de dépotage entre les cuves de vins et des bouchons sur les 2 autres aires de dépotage.)

3.4.6 EAUX USÉES

L'entreprise dispose de sanitaires dans ses bureaux (1 douche et 2 sanitaires).

L'entreprise dispose d'un dispositif de type fosse toutes eaux de 2 m³ avec un drainage. Ce dispositif, mis en service en 2015, est conforme aux normes en vigueur. Elle est reliée à un champ d'épandage.

Les nouveaux chais projetés ne comporteront pas d'installation sanitaire et le réseau actuel ne sera pas modifié. Le projet ne modifiera pas la production d'eaux sanitaires.

3.5 UTILITÉS

3.5.1 ÉLECTRICITÉ

Le site est raccordé au réseau électrique à partir du poste de transformation haute tension DIST RÉMY 16 012 P 0002 en limite sud de l'unité de production.

En dehors des interventions, le réseau électrique est coupé dans toutes les installations. Les chais 03 à 06 et A1 à A4 ne sont pas raccordés au réseau électrique.

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) doivent être installés à l'extérieur des zones à risques. Chaque chai raccordé au réseau électrique doit être 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 doivent être 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.

3.5.2 GAZ

Le site est alimenté en gaz de ville. Le gaz est utilisé pour l'alimentation des brûleurs des chaudières des alambics.

3.5.3 GROUPES DE FROID

Initialement, l'eau issue du bassin de 2500 m³ était pompée puis envoyée dans une cuve de 50 m³. Cette eau entrainait à une température comprise entre 11 °C et 15 °C. Le groupe froid, installé en circuit fermé sur cette cuve refroidit l'eau jusqu'à une température de 8 – 9 °C, après quoi elle était envoyée vers les alambics pour condenser les vapeurs d'alcools. Après les alambics, en sortie de pipes, l'eau à 70 – 80 °C transitait par une cuve de 40 m³ puis par un échangeur tubulaire. Ce système permettait, grâce à un by-pass, soit de préchauffer les vins en vue de leur distillation, soit de chauffer les locaux. À la sortie de cet échangeur, si la température de l'eau était supérieure à 25 °C, un aérotherme (dry-cooler) se déclenchait avant retour au bassin.

En 2021, la société a optimisé son système par la mise en place :

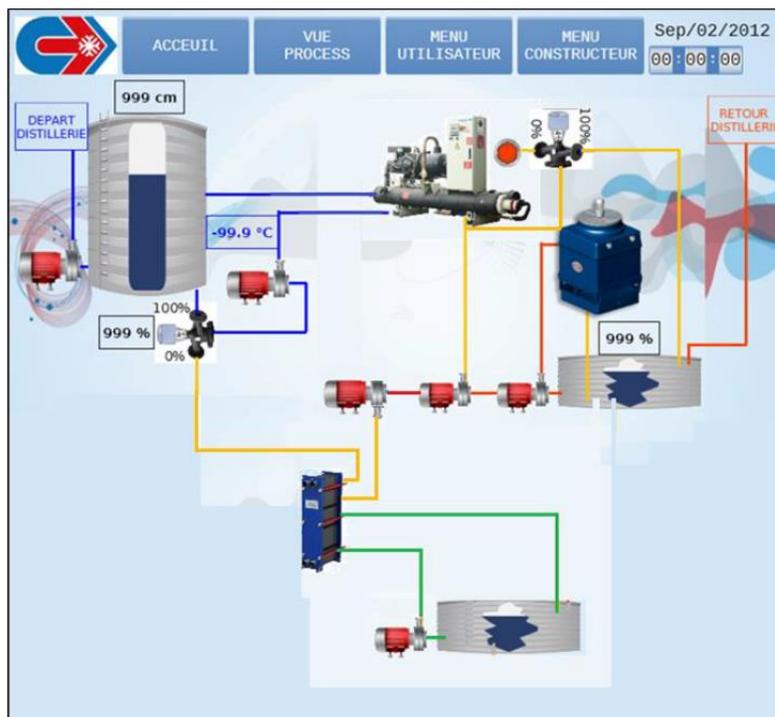
- d'une tour aéroréfrigérante (TAR), pour améliorer les performances énergétiques. La TAR assure l'évacuation des calories du réseau de distillerie et du groupe froid en bouclage sur le bassin tiède dont le volume a été porté à 65 m³ ;
- d'un ensemble d'équipement hydraulique destiné à découpler le bassin de refroidissement de 2500 m² du circuit de refroidissement et réduire ainsi le volume d'eau à traiter ;
- la mise en place du système de récupération de chaleur pour alimenter un échangeur réchauffe vin.

Ces modifications ont permis la modernisation du pilotage de la production d'eau chaude sanitaire (ECS).

La mise en place de cet équipement a permis de diminuer la consommation d'électricité :

- Campagne 2020/2021 (sans TAR) : conso d'électricité = 28 kWh/hl d'alcool pur produit ;
- Campagne 2021/2022 (avec TAR) : conso d'électricité = 18 kWh/hl d'alcool pur produit.

La figure suivante synthétise le circuit de refroidissement mis en place sur le site.



Source : CLAUGER

Figure 14 : Schéma du circuit de refroidissement

Les caractéristiques de la TAR sont détaillées dans les documents fournis en annexes.
Le froid est assuré par un groupe frigorifique dont les caractéristiques sont précisées dans le tableau suivant.

Désignation	Puissance (kW)	Emplacement	Fluide frigorigène	Contenance
Groupe de froid DAIKIN EWWD EWWD 210 GSS	200 kW (froid) 253 kW (chaud)	Au sud de la distillerie	R-134a	65 kg

Tableau 15 : Caractéristiques du groupe froid

3.6 TÉLÉCOMMUNICATION

Des téléphones fixes sont placés dans les bureaux afin de donner l'alerte le cas échéant. Le personnel travaillant sur le site dispose de téléphones portables.

3.7 DISPOSITIFS DE DÉTECTION ET D'ALARME

Les chais existants ne disposent pas de détection incendie.
La distillerie est équipée de capteurs de détection de gaz reliés à des vannes automatiques placées sur la canalisation d'alimentation en gaz. Ces vannes sont également reliées à un pressostat.
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'intervention (opérations de transfert).
Une vidéo surveillance à détection de mouvement est installée sur site historique. Les chais A1 à A4 et l'installation de traitement ne sont pas couverts.

3.8 DISPOSITIFS DE DÉSENFUMAGE

Les chais existants ne disposent pas d'exutoires cependant, ils sont antérieurs à 2009 et font moins de 300 m². L'arrêté préfectoral de 2009 ne prévoit pas de surface d'exutoires minimale pour les chais. Ils ne sont donc pas soumis à la mise en place d'exutoires.
L'arrêté préfectoral d'exploitation de 2009 prévoit 1/300 -ème de la surface au sol en exutoires dans les distilleries. L'exploitant prévoit de remplacer des fenêtres existantes par des exutoires, en haut des murs, sous ferme, dans les deux distilleries.

3.9 PROTECTION Foudre

Le site a fait l'objet d'une Analyse du Risque Foudre et d'une Étude Technique en 2016. Cette étude a été actualisée en mars 2022. Les résultats de cette étude sont regroupés dans le tableau suivant.

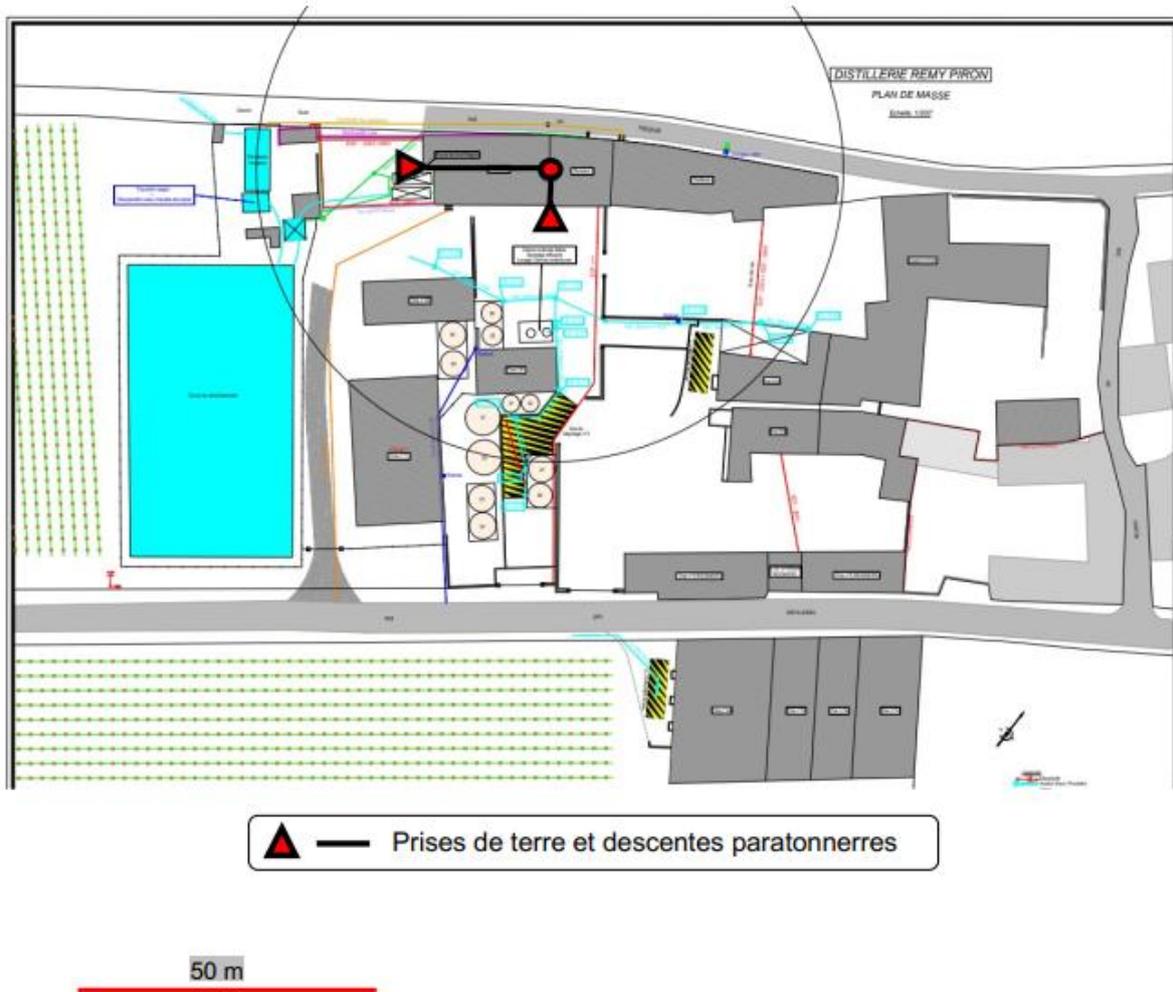
Structures	Niveau de Protection Analyse du Risque Foudre Effets Directs	Niveau de Protection Analyse du Risque Foudre Effets Indirects
Bloc 1 : Distilleries + bureaux	Structure nécessitant une protection de niveau Np = IV	Protection de niveau Np = IV
Bloc 2 : Chai n° 10	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 3 : Chai RC	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 4 : Chais A et B	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 5 : Chais n° 5 et 6	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 6 : Chais 1 à 4	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 7 : Cuves vins	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire

Tableau 16 : Caractéristiques des installations de protection contre la foudre

Les cuves métalliques d'alcools devront être mises à la terre et un système de prévention de situation orageuse à intégrer dans les procédures d'exploitation du site.

L'entreprise a opté pour la mise en place d'un paratonnerre pour protéger contre les effets directs et 2 parafoudres de type 1 pour protéger l'armoire du bâtiment distillerie et des chais A1 à A4.

Plan de la protection foudre préconisée (avec application des conclusions de l'ARF et du coefficient de réduction de 40% des rayons de protection des PDA)



Source : BCM Foudre

Figure 15 : Schéma des équipements de protection contre la foudre

3.10 MOYENS DE SECOURS

3.10.1 ALERTE

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

3.10.2 MOYENS D'INTERVENTION PROPRES À L'ÉTABLISSEMENT

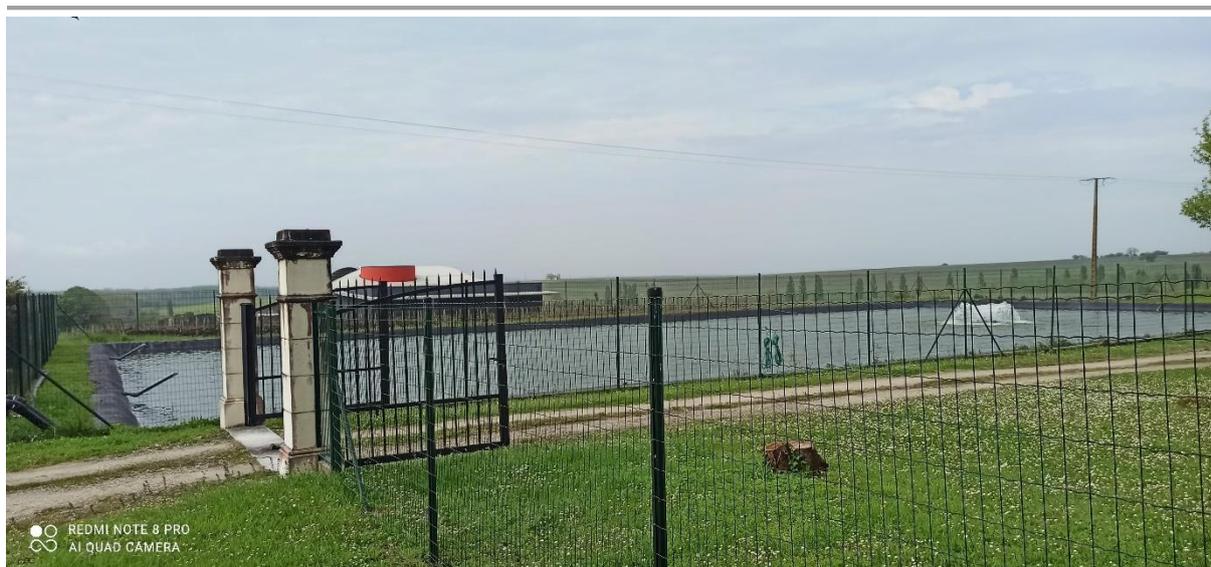
Le personnel pourra agir en première intervention à l'aide des extincteurs.

L'entreprise dispose d'une liste des extincteurs, indiquant leurs caractéristiques et leur localisation. Les extincteurs font l'objet d'une vérification consignée dans un rapport.

Le bassin de refroidissement/incendie d'une capacité de 2500 m³, anciennement associé aux installations de refroidissement, ne sert plus aujourd'hui que de réserve incendie à destination du SDIS. Cette réserve dispose de deux aires d'aspiration et est accessible par les services de secours incendie directement à partir de la rue des distilleries (D150).

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

Bien qu'appartenant à l'exploitant, cette réserve est destinée à l'usage exclusif du SDIS.



Crédit photo : E-XO, 05/05/2022

Photo : Réserve incendie de 2 500 m³

3.10.3 MOYENS EXTERNES

On trouve, à environ 100 m au nord de l'entrée du site, un poteau incendie (PI n° 10). Ce point d'eau à un débit de 50 m³/h avec une pression de 1 bar.

Les SDIS de SEGONZAC et de COGNAC sont les plus proches pour intervenir. L'entreprise ne dispose pas de moyens en mousses.



Crédit photo : Google Street View 07/2021

Photo n° 9 : Borne incendie - PI n° 10

3.10.4 SECOURS AUX BLESSÉS

L'entreprise affiche les consignes d'urgence en cas d'accident ainsi que les numéros de téléphone des moyens externes pouvant être mobilisés :

- Pompiers : 18 ou 112 ;
- SAMU : 15 ;
- Gendarmerie : 17 ;
- Centre hospitalier de COGNAC : 05 45 80 15 15 ;
- Médecin à SALLES D'ANGLES : Docteur BRUNET-JACOUPY : 05 45 83 71 07.

3.11 FLUX MATIÈRES ACTUELS

L'exploitant exerce une activité de bouilleur de profession, il distille le vin qu'il produit sur son exploitation (jusqu'à 19 697 hl/an) 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 maximum
Alcools	1 299 m ³	887 m ³
Vins	19 697 hl	Produits sur site : 19 697 hl Entrants : 40 000 hl
Effluents sortants	Bassin tampon sur site de 150 m ³ en amont du bassin à vinasses de 5 860 m ³ (STEP)	Environ 5 800 m ³

Tableau 17 : Stocks et flux de matières actuels

3.12 TRAFIC ACTUEL

L'activité de l'entreprise génère du trafic associé à :

- la livraison du vin destiné à être distillé ;
- les expéditions d'alcools ;
- l'enlèvement des déchets (autres que les vinasses) ;
- les mouvements du personnel ;
- la maintenance des équipements.

Le trafic dépend fortement des périodes de l'année :

En période de distillation, d'octobre à fin mars, le site reçoit

- 3 à 4 camions-citernes de vin tous les jours, 4 jours par semaine, d'octobre à février ;
- 2 camions-citernes par semaine pour l'expédition des eaux-de-vie.

Hors période de distillation, en fonction du travail des eaux-de-vie et de l'activité de négoce les expéditions se limitent à environ 1 camion par semaine.

Aucun transport n'est présent pendant 15 jours en décembre et en août.

Le trafic de l'entreprise est détaillé dans le tableau suivant :

Type de véhicule	Fréquence A/R par jour	
	Moyenne	Maximum
PL	1,8	5
Véhicules légers personnels et visiteurs	15	30

Tableau 18 : Trafic

3.13 FLUX DE DÉCHETS ACTUEL

Le tableau suivant présente les quantités de déchets par type.

Type de déchets	Code des déchets	Nature des déchets	Production annuelle	Mode de traitement	Traitement hors site
Déchets non dangereux	02 07 01	Déchets provenant du lavage nettoyage et de la réduction mécanique des matières premières	400 m ³	Traitement interne par la station de traitement	Utilisation des eaux traitées pour fertilisation + Traitement des boues de la station de traitement par épandage
	02 07 02	Déchets de la distillation de l'alcool (Vinasses)	5400 m ³		
	02 07 05	Boues provenant du traitement in situ des effluents	*	Épandage suivant les prescriptions de l'arrêté préfectoral du 29 février 2016	Épandage

* Production ponctuelle tous les 6 à 7 ans

Tableau 19 : Production actuelle de déchets du site

3.14 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	Lavage des alambics et des cuves de vins et besoins sanitaires	4 000 m ³	18 m ³
Eau de forage	Appoints d'eau du circuit de refroidissement et remplissage des réserves incendie	3 000 m ³	30 m ³ par jour en été à 200 m ³ par jour durant la période de distillation
	Utilités	Consommation annuelle actuelle	
	Gaz naturel	3 770 000 kWh	
	Électricité	STEP: 393 926 kWh Vinification : 42 638 kWh Distillerie : 221 384 kWh	

Tableau 20 : Consommations

4. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJÉTÉES

4.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE

Afin d'augmenter la durée de vieillissement de ses alcools, l'entreprise projette l'augmentation de ses capacités de stockage. Elle projette la création de 2 chais de 299 m² et de QSP 500 m³ dans le bassin de 2500 m³. Le volume de ce bassin était lié aux anciennes installations de refroidissement et l'entreprise n'a plus besoin d'autant d'eau.

Ce projet amènera également :

- la création d'une aire de dépotage pour les nouveaux chais ;
- la création autour des chais d'un bassin d'agrément de 1 250 m³ qui continuera à remplir le rôle de réserve incendie actuellement assuré par le bassin ;
- la création d'une réserve incendie de 350 m³ pour les deux nouveaux chais, à l'arrière des chais A1 à A4.

La seule modification des installations existantes porte sur l'implantation d'exutoire dans les distilleries.

Le tableau suivant détaille le planning de réalisation des travaux.

Description	Échéance	Coûts par chais	Coûts pour les 2 chais
Étude — PC — Divers	Août 2022		50 000 €
Terrassement et gros-cœuvre	Mars à octobre 2023	200 000 €	400 000 €
Couverture et charpentes	Octobre à novembre 2023	95 000 €	190 000 €
Isolation et menuiseries	Novembre à décembre 2023	18 000 €	36 000 €
Aire de dépotage	Novembre 2023		10 000 €
Nouvelle réserve incendie	Novembre 2023		15 000 €
Électrification et plomberie	Novembre 2023 à janvier 2024	8 500 €	17 000 €
Installations de sécurité	Décembre 2023	7 000 €	14 000 €
Racks	Janvier 2024	70 000 €	140 000 €
Cuves	Janvier 2024	40 000 €	80 000 €
Installations de protection contre la foudre	Janvier 2024	8 000 €	16 000 €
	Total	446 500 €	968 000 €

Tableau 21 : Liste des travaux et échéancier

Dans ce qui suit, on ne présentera que ce qui sera modifié, le reste étant considéré comme n'impactant pas le site actuel.

Le périmètre du site ne sera pas modifié.

Les nouveaux chais seront implantés au niveau des parcelles C394, C395, C396 et C542, en lieu et place d'une partie du bassin de refroidissement actuel.

Parcelle	Adresse sur la commune d'ANGEAC-CHAMPAGNE	Surface Parcelle (m ²)	Surfaces exploitées à la publication de l'AP du 29/02/2016 (m ²)	Surfaces actuellement exploitées (m ²)	Surfaces exploitées après extension (m ²)	Occupation projetée
000 B 446	LES REIGNIERS	900			610	Bassin incendie 350 m ³ Voirie d'accès Espaces verts
000 B 447	RUE DES DISTILLERIES	1335		1355	1355	Chais A1 à A4 Aire de dépotage n° 2
000 B 590	LES REIGNIERS	856			590	Bassin incendie 350 m ³ Voirie d'accès Espaces verts
000 C 387	LES REIGNIERS	567	567	567	567	Voirie Parking bureaux Espaces verts
000 C 388	LES REIGNIERS	530	530	530	530	Cuverie vin Aire de dépotage n° 3
000 C 389	LES REIGNIERS	620	620	620	620	Distillerie 2 (partie) Chai D9
000 C 394	LES REIGNIERS	255	255	255	255	Nouveaux chai 1 et 2 Bassin incendie 1 250 m ³ Groupe frigorifique et TAR Bassin vinasses tampon
000 C 395	LES REIGNIERS	250	250	250	250	Nouveaux chai 1 et 2 Bassin incendie 1 250 m ³
000 C 396	LES SABORDES	2125	2125	2125	2125	Nouveaux chai 1 et 2 Bassin incendie 1 250 m ³ Espaces verts
000 C 538	LES REIGNIERS	1342	1342	1342	1342	Distillerie 1 Bureaux Chai D2-A Aire de dépotage n° 1
000 C 539	LES REIGNIERS	73	73	73	73	Cuverie vin
000 C 540	LES REIGNIERS	107	107	107	107	Cuverie vin
000 C 541	LES REIGNIERS	657	657	657	657	Cuverie vin Transformateur Espaces verts
000 C 542	LES REIGNIERS	903	903	903	903	Voie d'accès
000 C 543	365 RUE DES DISTILLERIES	363	363	363	363	Chai A6 (partie) Espaces verts
000 C 544	LES REIGNIERS	259	259	259	259	Distillerie 2 (partie) Espaces verts Cuve eau 50 m ³ Bassin eaux chaudes
000 C 545	LES REIGNIERS	189	189	189	189	Cuverie vin Chai A6 (partie) Espaces verts
000 C 546	LES REIGNIERS	67	67	67	67	Distillerie 2 (partie)
000 C 563	RUE DES DISTILLERIES	959	959	959	959	Chai D2-B Voirie goudronnée
000 C 564	RUE DES DISTILLERIES	988		988	988	Chai 05 — Chai 03/04 Chai 06
000 ZC 003	LE PLANTIER	6 610	6 610	6 610	6 610	Station d'épuration des effluents
Total		19 955	15 876	18 219	19 419	

Tableau 22 : Localisation cadastrale des installations existantes et projetées

4.2 AMÉNAGEMENTS GÉNÉRAUX PROJETÉS

4.2.1 ACCÈS AUX CHAIS

Les accès au site et aux installations actuelles du site ne seront pas modifiés.

L'accès aux 2 nouveaux chais s'effectuera par l'actuelle entrée n° 3, en empruntant la voirie existante.

Les deux nouveaux chais seront implantés à l'intérieur de l'enceinte clôturée du site, à plus de 11 m de la limite de propriété.

Afin de permettre l'intervention des secours en cas de sinistre, une voie engin de 6 mètres de largeur et de 3,50 mètres de hauteur libre est maintenue dégagée pour la circulation sur un demi-périmètre. Cette voie traverse le site de l'accès n° 3 à l'accès n° 5. À partir de cette voie, les sapeurs-pompiers peuvent accéder à toutes les issues des chais par un chemin stabilisé de 1,80 mètre de large au minimum, sans avoir à parcourir plus de 60 mètres.

Les nouveaux chais feront une hauteur sous ferme utile inférieure à 8 m, la voirie les desservant aura donc les caractéristiques suivantes :

- force portante calculée pour un véhicule de 160 avec un maximum de 90 kN par essieu ceux-ci étant distants de 3,6 m ;
- Rayon intérieur minimum R : 11 mètres ;
- Surlargeur S=15 : R dans les virages de rayon intérieur inférieur à 50 mètres (S et R, surlargeur et rayon intérieur, étant exprimés en mètres) ;
- Pente inférieure à 15 %.

L'accès aux installations s'effectuera uniquement sous l'encadrement du personnel d'exploitation. En dehors des heures d'exploitation, les locaux et les portails seront fermés à clef.

4.2.2 CRÉATION D'UNE AIRE DE DÉPOTAGE POUR LES NOUVEAUX CHAIS

Une nouvelle aire de dépotage, matérialisée au sol, sera implantée à proximité de l'un des deux nouveaux chais. Elle sera affectée exclusivement au chargement et au déchargement des produits strictement nécessaires à l'exploitation de ces nouveaux stockages.

Lors d'une opération de chargement/déchargement, cette aire sera associée à une cuve enterrée dont la capacité sera de 30 m³, soit la capacité du plus gros transporteur susceptible d'accéder à la zone de dépotage.

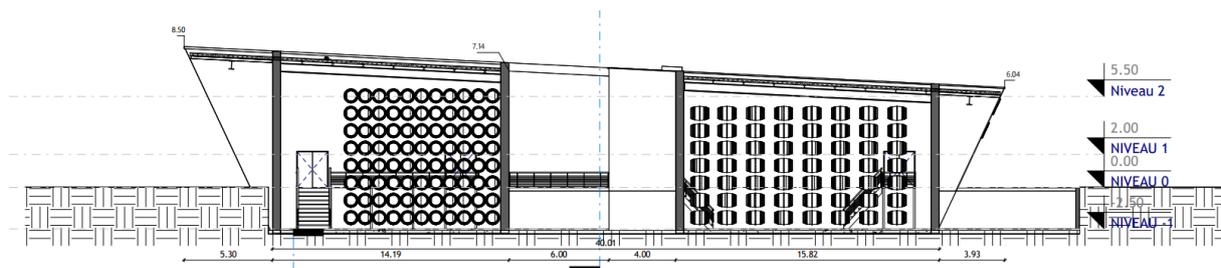
Cette aire sera équipée d'une installation permettant une liaison équipotentielle entre le camion-citerne, le tuyau de dépotage et les installations de stockage.

Cette aire ne bloquera pas la circulation sur le site.

4.3 AUGMENTATION DES CAPACITÉS DE STOCKAGE D'ALCOOLS SUR SITE

4.3.1 CRÉATION DE NOUVEAUX CHAIS

L'entreprise projette la création de deux nouveaux chais de vieillissement d'alcools de bouche de 299 m² et de QSP 500 m³ chacun.



Source : OLIVIER GUEDO, Architecte DPLG

Figure 16 : Plan de coupe des nouveaux chais

Le projet de construction des nouveaux chais se veut délibérément ancré dans les années 2020. C'est ainsi qu'une attention particulière est portée à l'intégration paysagère du projet, en créant les chais au sein d'un bassin existant destiné à devenir un bassin d'agrément et réserve incendie.

Les deux nouveaux chais, qu'on nommera « chai ouest » et « chai est » seront indépendants, car situés à plus de 6 m l'un de l'autre. Par rapport au niveau du terrain, les chais auront les caractéristiques suivantes :

Structure	Longueur	Largeur	Surface intérieure	Hauteur sous ferme	Hauteur au faîtage	QSP	Encaissement
Chai est	21 m	17,8 m	299 m ²	7,14 m	7,21 m	500 m ³	2,5 m
Chai ouest	18,8 m	18 m	299 m ²	5,5 m	8,51 m	500 m ³	2,5 m

Tableau 23 : Dimensions des chais projetés

Leurs caractéristiques constructives sont données dans le tableau suivant. Elles visent à respecter les prescriptions du cahier des charges COPIL validé le 03/02/2021 applicable aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation.

Élément	Caractéristiques (matériaux — tenue au feu) du chai
Sol	Béton Incombustible Situé à 2,5 m en dessous du niveau du terrain, il permet une rétention interne d'un écoulement accidentel
Charpente	Béton Incombustible R30 (stable au feu ½ h) En cas d'incendie, la chute des éléments de la charpente ne portera pas atteinte à la stabilité des murs extérieurs REI240
Couverture	Matériaux de classe A2s1d0 et Broof t3, excepté pour les systèmes de désenfumage Végétalisation possible
Plafond Faux plafond Isolation	Matériaux de classe A2s1d0 ou Bs2d1. Ils n'ont pas de caractères REI.
Murs extérieurs	Murs banchés béton en soubassement élévation en briques monomur. Enduit-ciment peinture extérieure Matériaux de classe A2s1d0 (M0) et REI240 (coupe-feu 4 heures)
Portes extérieures	E30 (pare flamme de degré ½ h) Au moins 2 portes d'une largeur minimale de 0,80 m judicieusement réparties Les portes étant situées à 2,50 m au-dessus du sol, l'écoulement de liquides vers l'extérieur est écarté
Désenfumage	Dans le tiers supérieur de la toiture Au moins 1 m ² Le dispositif peut être constitué pour 50 % de matériaux légers fusibles à la chaleur. Les exutoires sont à déclenchement automatique (fusible)
Contenu	Cuves inox de 300 hl Fûts de 4 hl en racks

Tableau 24 : Caractéristiques des chais projetés

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 à disposition de l'administration.

4.3.2 SYNTHÈSE DES CAPACITÉS DE STOCKAGE D'ALCOOLS SUR SITE

Ainsi à terme, le site disposera des stockages d'alcool suivants :

Désignation	Surface (m ²)	Contenants	QSP (m ³)	Type de rétention	Rétention	
					m ³	Hauteur de seuil (cm)
Chai A1 LES REIGNIERS N° 1	238	5 tonneaux, 325 fûts	151	Interne	154,7	65
Chai A2 LES REIGNIERS N° 2	210	2 tonneaux, 336 fûts	136	Interne	115,5	55
Chai A3 LES REIGNIERS N° 3	235	1 cuve inox, 1 tonneau, 380 fûts	140	Interne	141	60
Chai A4 LES REIGNIERS N° 4	240	385 fûts	140	Interne	132	55
Chai A6 CHAI TILLEUL	105	4 cuves inox, 5 tonneaux, 600 fûts	122	Interne	64,8	35 à 100
Chai D2-A LES REIGNIERS BP DISTILLERIE	121	15 cuves inox	157	Interne avec une cuve enterrée de 17 m ³ + des seuils	78,7	51
Chai D2-B LES REIGNIERS BP DISTILLERIE	91	6 cuves inox, Fûts	97	Interne	49,1	54
Chai D9 CHAI RÉSERVÉ CLIMATIQUE	82,3	8 cuves inox	177	Interne	90,5	110
Chai 03/04 CHABANNE/Réserve climatique	34,8	2 cuves inox, Fûts,	34	Interne	17,4	50
Chai 05 CHABANNE PETITE PORTE	117,9	2 tonneaux, 201 fûts	80	Interne	70,7	60
Chai 06 CHABANNE GRANDE PORTE	105,8	185 fûts	65	Interne	74	70
Chai ouest	299 m ²	Fûts Tonneaux Cuves inox	500	Interne	750	250
Chai est	299 m ²	Fûts Tonneaux Cuves inox	500	Interne	750	250
Total	2 189,5 m ²		2 299 m ³			

Tableau 25 : Synthèse des capacités de stockage d'alcools en chais et caractéristiques des rétentions associées à l'issue du projet

4.4 CRÉATION DE RÉSERVES INCENDIE

Le projet s'accompagnera de la modification de la réserve existante. Elle sera réduite à un volume de 1 250 m³ et complétée par une nouvelle réserve de 350 m³ :

- le bassin de 1 250 m³ remplacera le bassin existant de 2 500 m³. Son volume sera suffisant pour assurer l'extinction d'un incendie généralisé des chais A1 à A4 et assurer la protection des façades des chais 03 à 06. 3 nouvelles aires de pompage seront créées le long de la D150 et viendront compléter les 2 existantes ;
- les nouveaux chais étant prévus dans la réserve incendie de 1 250 m³, une seconde réserve de 350 m³ sera créée, au sud des chais A1 à A4. Cette réserve disposera de 3 aires de pompage.

Bien qu'implantées sur le site, les réserves incendie sont et seront destinées à l'usage exclusif du SDIS. La disposition des aires de pompage proposée est temporaire : la stratégie de lutte contre d'éventuels incendies fera l'objet d'une concertation avec le SDIS en septembre 2022.

L'adéquation des moyens en eau avec le besoin est détaillée dans l'étude de dangers.

Durant les travaux, la réserve incendie de 1250 m³ sera vidée. L'entreprise utilisera alors les cuves de vin suivantes comme réserve d'eau temporaire.

Localisation	N° de cuve	Matériau	Capacité (en hl)	
			Contenant	Total par zone
Cuves extérieures	21	Acier	2106	12 537
	22	Acier	2102	
	23	Fibres	1251	
	24	Fibres	1248	
	27	Fibres	2003	
	28	Acier	1016	
	34	Fibres	601	
	35	Fibres	601	
	36	Fibres	601	
	37	Inox 304L	1008	

Tableau 26 : Cuves de vin dédiées à la création d'une réserve incendie durant les travaux

En cas d'incendie dans les chais proches de ces cuves de vin, la nouvelle réserve de 350 m³ sera utilisée.

4.5 RÉSEAUX

4.5.1 RÉSEAU D'EAUX PLUVIALES

La seule modification apportée au réseau d'eaux pluviales concerne les eaux pluviales de toiture des deux nouveaux chais. Elles seront collectées et alimenteront le bassin incendie au pied des chais qui servira également de réserve incendie.

Ce traitement sera identique à celui des eaux pluviales du bassin existant.

La création de la nouvelle réserve incendie de 350 m³ s'accompagnera de l'imperméabilisation de 235 m² environ. Les eaux pluviales issues de cette zone seront dirigées vers les parcelles de vignes au sud et infiltrées.

4.5.2 COLLECTE DES ÉCOULEMENTS ACCIDENTELS

Le dimensionnement des ouvrages de rétention est détaillé dans l'étude de dangers.

Les mises en rétention associées au projet d'extension sont prévues comme suit :

- pour les écoulements de faible envergure, l'entreprise dispose de kits d'absorption ;
- pour les écoulements plus importants :
 - les chais disposeront chacun de leur rétention interne, le niveau du sol étant situé à 2,5 m en dessous du niveau du sol ;

- l'aire de dépotage d'alcools sera en rétention dépotée par raccordement à un bac de récupération de 30 m³.

À l'issue du projet, les installations du site disposeront des rétentions détaillées dans le tableau suivant.

En cas de débordement des rétentions, l'entreprise prévoit la gestion des écoulements suivants :

- les débordements des distilleries et du chai A6 seront dirigés vers la parcelle de vignes au nord dans une zone sans danger pour les tiers ;
- les débordements du chai D9 sont collectés dans un regard du réseau de gestion des eaux pluviales : ils sont dirigés vers la cuve enterrée de 27 m³ puis débordent vers la parcelle de vignes au nord ;
- les débordements des chais D2-A et D2-B seront collectés sur l'aire de dépotage assurant 30 m³ de rétention et les volumes excédentaires seront dirigés vers la cuve enterrée de 27 m³ puis débordent vers la parcelle de vignes au nord ;
- les débordements des chais longeant la D150 sont directement collectés dans le réseau communal longeant la limite du site ;
- les nouveaux chais auront un volume de rétention interne suffisant pour répondre aux exigences du cahier des charges des nouveaux chais soumis à autorisation et éviter le débordement.

Désignation	Surface (m ²)	QSP Max (m ³)	Contenants	Obligation de rétention (m ³)	Rétention (m ³)	Excédents d'alcools + eaux d'extinction (m ³)
Installations existantes						
Distillerie 1 (nord)	279,8	20	8 alambics	10	11	129
Distillerie 2 (Sud)	234,6	10	4 alambics	5	7	123
Chai D2-A (chai de distillation)	121	157	Cuves Inox	78,5	78,7	317 (78,3 +47,9+190,8)
Chai D2-B (chaide distillation)	91	97	Cuves Inox	48,5	49,1	
Chai D9 (réserve climatique)	82,3	177	Cuves Inox	88,5	90,5	206,5 (86,5 +120)
Chai 05	117,9	80	Fûts et tonneaux bois	40	70,7	250 (16,9 +233)
Chai 06	105,8	65	Futs bois	32,5	74	
Chai 03 (Viellissement) /04 (réserve Climatique)	34,8	34	Fûts bois Cuve Inox	17	17,4	
Chai A1	238	151	Fûts et tonneaux bois	75,5	154,7	855 (-3,7 + 20,5 -1 +8 + 831)
Chai A2	210	136	Fûts et tonneaux bois	68	115,5	
Chai A3	235	140	Fûts et tonneaux bois Cuve Inox	70	141	
Chai A4	240	140	Fûts et tonneaux bois	70	132	
Chai A6	105	122	Cuves Inox Tonneaux Futs	61	64,8	177,2 (57,2 + 120)
Aire de dépotage n° 1 Alcools		30	Camion-citerne de 300 hl	30	30	
Aire de dépotage n° 2 Alcools		30	Camion-citerne de 300 hl	30	30	
Aire de dépotage n° 3 Vins + alcools		30	Camion-citerne de 300 hl	30	30	
Installations projetées						
Nouveau chai 1	299,9	500	Fûts et tonneaux Bois Cuves inox	650	750	0
Nouveau chai 2	299,9	500	Fûts et tonneaux Bois Cuves inox	650	750	0
Nouvelle aire de dépotage (Alcools)		30	Camion-citerne de 300 hl	30	30	

Tableau 27 : Caractéristiques des rétentions

4.6 DISPOSITIFS DE DÉTECTION, D'ALARME ET DE SURVEILLANCE

4.6.1 DÉTECTION INCENDIE

L'ensemble des chais du site et les distilleries seront placés sous détection incendie avec télétransmission des alarmes à la personne chargée de la surveillance.

4.6.2 DÉTECTION INTRUSION

Les deux nouveaux chais seront équipés de détection intrusion. La vidéosurveillance existante sera conservée.

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

4.7 UTILITÉS

4.7.1 CHAUFFAGE

Les nouveaux chais, comme les chais existants, ne seront pas chauffés.

4.7.2 ÉLECTRICITÉ — PROTECTION CONTRE LA Foudre

Les nouveaux chais seront raccordés au réseau électrique et l'alimentation du site ne sera pas modifiée.

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. L'ensemble doit être mis à la terre. La valeur des résistances des prises de terre est conforme aux normes. Les mises à la terre des camions et des cuves inox devront être réalisées lors des dépotages.

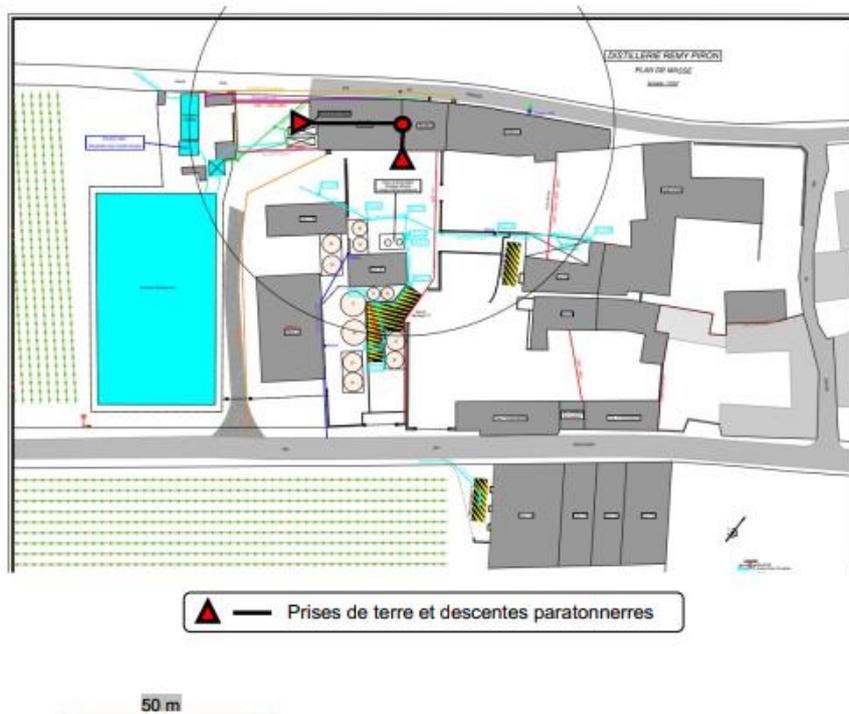
Des interrupteurs multipolaires pour couper le courant (force et lumière) seront installés à l'extérieur des zones à risques. Un interrupteur général, bien signalé et protégé des intempéries, permettra de couper l'alimentation électrique du chai, sauf celle des moyens de secours et de sécurité. Il sera installé à proximité d'au moins une issue et à l'extérieur du chai. Un voyant lumineux extérieur signalera la mise sous tension des installations électriques autres que les installations de sécurité.

Les équipements électriques seront vérifiés lors de leur mise en service, régulièrement contrôlés et maintenus en bon état par des sociétés spécialisées.

L'Analyse du Risque Foudre et l'étude technique réalisées pour protéger le site actuel ont été actualisées pour prendre en compte les extensions projetées.

Structures	Niveau de Protection Analyse du Risque Foudre Effets Directs	Niveau de Protection Analyse du Risque Foudre Effets Indirects
Bloc 1 : Distilleries + bureaux	Structure nécessitant une protection de niveau Np = IV	Protection de niveau Np = IV
Bloc 2 : Chai n° 10	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 3 : Chai RC	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 4 : Chais A et B	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 5 : Chais n° 5 et 6	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 6 : Chais 1 à 4	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 7 : Cuves vins	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire
Bloc 8 : Nouveaux chais	Pas de protection nécessaire	Pas de protection nécessaire

Tableau 28 : Caractéristiques des installations de protection contre la foudre projetées



Source : BCM Foudre

Figure 17 : Plan de protection foudre

L'étude prévoit également la mise en place de liaisons équipotentielle entre les cuves d'alcools et la création de procédures de prévention en situation orageuse.
Le site dispose déjà d'un paratonnerre répondant aux exigences de l'étude.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 10 : Paratonnerre

4.7.3 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 ;

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.

4.8 MOYENS DE PROTECTION INCENDIE

4.8.1 MOYENS APPARTENANT À L'EXPLOITANT

4.8.1.1 EXTINCTEURS

Chaque nouveau chai sera doté d'extincteurs portatifs de telle sorte que la distance maximale pour atteindre l'extincteur le plus proche ne soit jamais supérieure à 15 mètres.

Localisation	Exigence réglementaire
Chai	2 extincteurs de puissance extinctrice 144 B par chai 1 extincteur sur roues de 50 kg

Tableau 29 : Moyens d'intervention prévus — Extincteurs

Ce matériel est périodiquement contrôlé et la date des contrôles doit être portée sur une étiquette fixée à chaque appareil.

4.8.1.2 RÉSEAU PIA

L'exploitant demande à déroger au cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation concernant les PIA.

L'exploitant ne projette pas la création d'un réseau PIA, cependant les nouveaux chais seraient pourvus d'extincteurs sur roues de 50 kg.

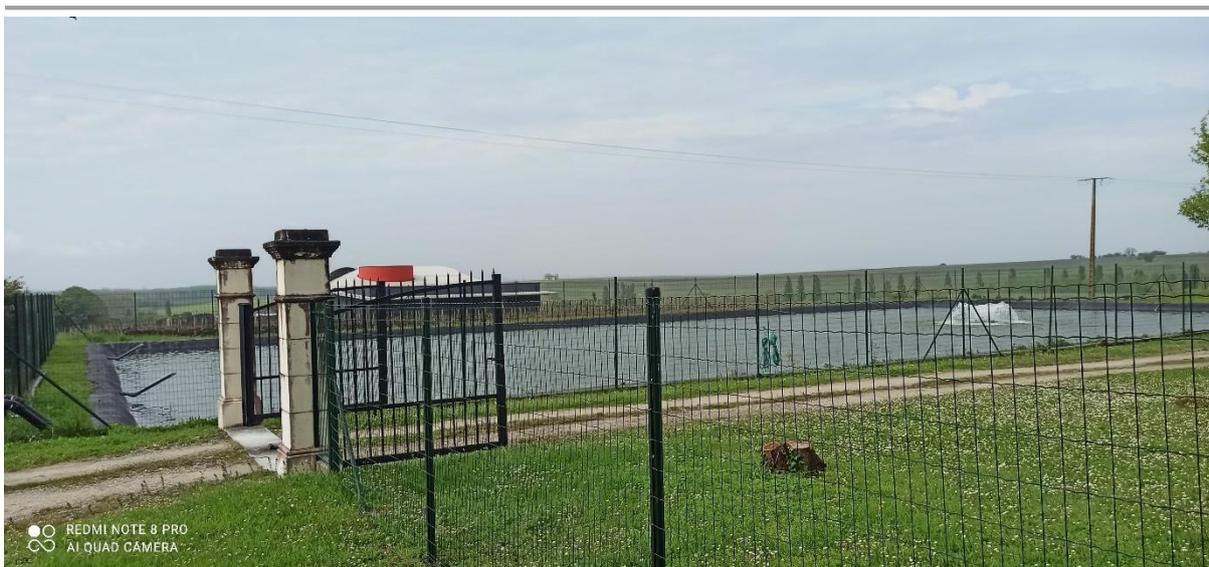
4.8.1.3 RÉSERVE INCENDIE A DESTINATION DES SECOURS EXTERNES

Le bassin de refroidissement/incendie d'une capacité de 2500 m³, anciennement associé aux installations de refroidissement, ne sert plus aujourd'hui que de réserve incendie. Cette réserve dispose de deux aires d'aspiration et est accessible par les services de secours incendie directement à partir de la rue des distilleries (D150).

Les nouveaux chais seront implantés dans ce bassin dont le volume sera réduit à 1 250 m³. 3 nouvelles aires de pompage seront créées en complément des 2 aires existantes.

La disposition des aires de pompage proposée est temporaire : la stratégie de lutte contre d'éventuels incendies fera l'objet d'une concertation avec le SDIS en septembre 2022.

Bien qu'appartenant à l'exploitant, cette réserve est destinée à l'usage exclusif du SDIS.



Crédit photo : E-XO, 05/05/2022

Photo : Réserve incendie de 2 500 m³

Comme indiqué précédemment, les nouveaux chais étant prévus dans la réserve incendie de 1 250 m³, une seconde réserve de 350 m³ sera créée, au sud des chais A1 à A4. Cette réserve disposera de 3 aires de pompage.

4.8.2 MOYENS EXTERNES

On trouve, à environ 100 m au nord de l'entrée du site, un poteau incendie (PI n° 10). Ce point d'eau à un débit de 50 m³/h avec une pression de 1 bar.

Les SDIS de SEGONZAC et de COGNAC sont les plus proches pour intervenir. L'entreprise ne dispose pas de moyens en mousse.



Crédit photo : Google Street View 07/2021

Photo n° 11 : Borne incendie - PI n° 10

4.8.3 SECOURS AUX BLESSÉS

L'entreprise affiche les consignes d'urgence en cas d'accident ainsi que les numéros de téléphone des moyens externes pouvant être mobilisés :

- Pompiers : 18 ou 112 ;

- SAMU : 15 ;
- Gendarmerie : 17 ;
- Centre hospitalier de COGNAC : 05 45 80 15 15 ;
- Médecin à SALLES D'ANGLES : Docteur BRUNET-JACOUPLY : 05 45 83 71 07.

4.9 FLUX MATIÈRES PROJETÉS

L'entreprise souhaite augmenter ses capacités de stockage pour augmenter le compte d'âge du cognac qu'elle produit. Le projet ne modifiera pas les flux de matières générés par le site.

4.10 TRAFIC PROJETÉ

L'entreprise souhaite augmenter ses capacités de stockage pour augmenter le compte d'âge du cognac qu'elle produit. Le projet ne modifiera pas le trafic généré par le site.

4.11 FLUX DE DÉCHETS PROJETÉS

Le projet ne portera pas sur les activités de distillation et de vinification et les activités de vieillissement ne génèrent pas de déchets. Le projet ne modifiera pas la production de déchets de l'entreprise.

4.12 CONSOMMATIONS PROJETÉES

Le projet ne portera pas sur les activités de distillation et de vinification et les activités de vieillissement ne sont pas des sources de consommations significatives. Le projet ne modifiera pas les consommations de l'entreprise.

5. LISTE DES INTERVENANTS

La présente étude a été réalisée par :



ENVIRONNEMENT XO SAS
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

Intervenants :

Cédric MUSSET — Responsable Technique.
Alexandre RABILLON — Chargé d'étude.