

**SUBDIVISIONS DE L'ORNE**  
**17, rue François Arago**  
**Z.I. Nord - 61000 Alençon**  
**Tél. 02.33.81.74.50**  
**Fax. 02.33.29.40.37**  
-----

Alençon, le 7 février 2005

REF : PG.2005.076.IC.RAPCDH.433

**RAPPORT DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSEES**  
-----

**OBJET**      Code de l'Environnement  
Demande d'autorisation d'exploiter

**PETITIONNAIRE**      SAS Calvados PREAUX  
BP n°1  
61420 RAVIGNY

**Adresse du site** :      Domaine de la Vectière  
61350 MANTILLY

**MOTIF DU RAPPORT**

Examen du dossier et présentation au Conseil Départemental d'Hygiène

Par courrier du 23 juin 2004, Monsieur le Préfet de l'Orne a demandé à la DIRE de bien vouloir instruire, conformément aux dispositions du décret n°77-1133 du 21 septembre 1977, une demande présentée par la société Calvados PREAUX en vue d'obtenir :

- l'autorisation d'exploiter, à titre de régularisation, son usine de fabrication de cidre sur la commune de Mantilly
- l'autorisation de mettre en service une unité de distillation et de nouveaux chais de stockage du calvados.

## I - PRESENTATION DE LA DEMANDE

### **I.1 PRESENTATION DU SITE ACTUEL ET DU PROJET**

#### ***Présentation de l'établissement de Mantilly***

L'établissement exploité par la société Calvados PREAUX sur la commune de Mantilly, connu sous le nom « Domaine de la Vectière », se trouve en limite Sud-Est du centre-bourg de Mantilly (voir plans en annexes 1 et 2).

Actuellement, cet établissement comprend :

- une ligne de brassage des fruits permettant, à partir de pommes et de poires, d'obtenir un jus destiné à la fermentation et à la distillation,
- un atelier de séchage des marcs,
- une cuverie de stockage de cidre de 35 500 hl,
- plusieurs chais de maturation du calvados représentant une capacité totale de 11 730 hl,
- plusieurs équipements annexes : bâtiment de stockage des marcs, cuve d'huile recyclée alimentant le four de séchage des marcs, etc.

Les fruits entrant dans la composition du calvados (pommes et poires) sont déversés sur une aire spéciale dans la cour de l'usine, puis subissent un lavage et sont broyés dans une râpe. La pulpe subit alors un premier pressage, puis est reprise par une bande de diffusion qui permet de récupérer des jus supplémentaires.

Les jus produits subissent une fermentation dans les cuves à cidre de l'usine. Une fois cette étape terminée, les cidres sont envoyés en distillation sur le site de Ravigny, dans la Mayenne. Le calvados est ensuite renvoyé sur le site de Mantilly pour la phase de maturation.

Actuellement, le site emploie 6 personnes. A terme, l'effectif sera de 15 salariés.

#### ***Historique succinct***

L'établissement de Mantilly a été créé dans les années 1920 par Mme Ledemé et M. Leray. A l'époque, l'ensemble des opérations nécessaires à la production du calvados y était réalisé.

En 1980, le site a été racheté par les propriétaires des établissements PREAUX et la distillation a été transférée à Ravigny. Seules ont été conservées, sur le site de Mantilly, la fabrication de cidre et la maturation du calvados distillé à Ravigny.

En 1995, les établissements PREAUX et le Domaine de la Vectière ont été vendus au groupe La Martiniquaise, 4<sup>ème</sup> groupe français de spiritueux, dont le siège social se trouve à Saint Mandé (94). Le groupe La Martiniquaise a alors décidé de fusionner les deux entreprises en une seule qui se dénomme « SAS Calvados PREAUX ».

### ***Situation administrative***

Le site est actuellement réglementé par un arrêté du 9 octobre 1940 délivré à Madame Ledemé et Monsieur Leray.

Depuis cette date, les modifications intervenues au sein de l'établissement ont fait l'objet des récépissés de déclaration suivants :

- récépissé du 29 juillet 1959 : stockage souterrain de 25000 l de fuel-oil léger,
- récépissé du 14 juin 1976 : stockage de 3500 kg de propane,

D'autre part, suite à une modification de la nomenclature des installations classées avec la création de la rubrique n° 2255 « *stockage des alcools de bouche d'origine agricole, eaux de vie et liqueurs dont le titre alcoométrique volumique est supérieur à 40%* », Monsieur le Préfet a accordé, par courrier du 20 février 2001, le bénéfice de l'antériorité à la S.A. Distillerie du Domaine de la Vectière, pour un stockage de 470 m<sup>3</sup> d'alcools de bouche et d'alcools éthyliques (stockage relevant du régime de la déclaration, le seuil de l'autorisation étant de 500 m<sup>3</sup>).

Lors d'une inspection du site effectuée le 20 septembre 2002, la DRIRE a constaté un certain nombre d'irrégularités :

- transfert de l'activité de distillation sur le site de Ravigny (53), et ce depuis 20 ans, sans que l'Administration en ait été informée,
- le stockage d'alcool pur ou d'un degré alcoométrique supérieur à 70 % a été porté à 900 m<sup>3</sup> ; ce stockage est donc désormais soumis à autorisation en application de la rubrique n° 2255,
- sur le site, il existe une activité de préparation de jus de fruits soumise à autorisation au titre de la rubrique n°2253 (préparation, conditionnement de jus de fruits), la capacité de production étant supérieure à 20000 l/j.

Ces différentes activités n'étant pas prévues par l'arrêté autorisant l'exploitation du site, et l'exploitant ne pouvant pas se prévaloir du bénéfice de l'antériorité, un arrêté de mise en demeure a été pris le 16 décembre 2002 afin d'obtenir la régularisation administrative des activités de l'entreprise.

L'exploitant a profité de cette occasion pour demander, en même temps que la régularisation du site, l'extension des activités avec la création de nouveaux chais de stockage et d'une unité de distillation. Le présent rapport a pour objectif d'examiner le dossier déposé dans ce cadre par la société Calvados PREAUX.

### ***Présentation du projet***

Le projet de l'exploitant consiste à regrouper l'ensemble des activités de brassage des fruits, de distillation et de maturation sur le site de Mantilly. Ce projet induit les modifications suivantes :

- extension de l'atelier de brassage des fruits : doublement de la chaîne de brassage,
- construction d'une unité de distillation composée de 8 colonnes,
- extension du parc de stockage des cidres : celui-ci passera à 123 550 hl,
- création de nouveaux chais de vieillissement du calvados : 2 chais supplémentaires de 12000 hl chacun.

A l'issue de ces transformations, le site de Ravigny sera mis à l'arrêt définitif.

## I.2 RUBRIQUES CONCERNEES

L'établissement relève de la législation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement au titre des rubriques suivantes de la nomenclature :

RUBRIQUE IC	DESIGNATION DES ACTIVITES	A/D ou AS (1)	DESCRIPTION DES INSTALLATIONS
2220.1	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc. ) à l'exclusion du sucre, de la fécule, du malt, des huiles et des aliments pour le bétail, mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes, la quantité de produits entrants étant supérieure à 10 t/j	A	Déshydratation des marcs de pomme et de poire  Quantité de produits entrants : 80 t/j
2250.1	Alcools d'origine agricole, eaux-de-vie et liqueurs (Production par distillation des)  La capacité de production exprimée en alcool absolu étant supérieure à 500 l/j	A	8 colonnes de distillation  Capacité de production : 14000 l/j
2252.1	Cidre (Préparation, conditionnement de)  La capacité de production étant supérieure à 10000 hl/an	A	Capacité de production :  140 000 hl/an
2255.2	Alcools de bouche d'origine agricole, eaux-de-vie et liqueurs (stockage des) Lorsque la quantité stockée de produits dont le titre alcoométrique volumique est supérieur à 40 %, susceptible d'être présente est supérieure ou égale à 500 m3	A	- 2 chais de 12000 hl (1200 m3) chacun  - un chai de 5350 hl (535 m3)  - un chai de 6380 hl (638 m3)  Volume total susceptible d'être présente : 3573 m3
2260.1	Broyage, concassage, criblage, déchiquetage, ensachage, pulvérisation, trituration, nettoyage, tamisage, blutage, mélange, épluchage et décortication des substances végétales et de tous produits organiques naturels, à l'exclusion des activités visées par les rubriques 2220, 2221, 2225 et 2226, mais y compris la fabrication d'aliments pour le bétail.  La puissance installée de l'ensemble des machines concourant au fonctionnement de l'installation étant supérieure à 200 kW	A	2 chaînes de brassage  Puissance totale installée : 305 kW
1412.2.b	Stockage, en réservoirs manufacturés, de gaz inflammables liquéfiés, la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 6 tonnes mais inférieure à 50 tonnes	D	Cuve de propane de 35 tonnes destinée à alimenter les installations de combustion

2910.A	Installations de combustion, lorsque l'installation consomme du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié  La puissance thermique maximale de l'installation étant supérieure à 2 MW mais inférieure ou égale à 20 MW	D	Brûleurs associés aux 8 colonnes de distillation : 8 x 240 kW  Brûleur séchoir de marc : 2,275 kW  Puissance totale : 4,195 MW
1432	Stockage en réservoirs manufacturés de liquides inflammables	NC	Capacité totale équivalente : 0,2 m3
2920.2	Installations de réfrigération ou de compression	NC	Puissance installée : 21,2 kW

A : autorisation D : déclaration NC : non classé

### **Commentaires :**

1) Actuellement, le four de séchage des marcs est alimenté en combustible par de l'huile minérale recyclée. Dans son projet initial, l'exploitant souhaitait utiliser également cette huile pour alimenter les brûleurs des colonnes de distillation. Compte tenu des difficultés à obtenir des informations précises sur la composition de cette huile et des enjeux environnementaux liés à son utilisation, l'exploitant a finalement opté pour l'utilisation de gaz propane. C'est pourquoi le tableau ci-dessus vise la rubrique 2910.A alors que la demande initiale visait la rubrique 2910.B.

Parallèlement, dans la mesure où le nouveau mode de fonctionnement nécessite un stockage de gaz, la rubrique 1412 a été ajoutée et la rubrique 1432 a été modifiée afin de tenir compte de l'enlèvement de la cuve d'huile recyclée.

2) La puissance du brûleur du four de séchage des marcs, initialement prévue à 1,9 MW, sera finalement de 2,275 MW. En outre, la puissance totale des brûleurs des colonnes de distillation sera finalement de 1920 kW au lieu de 848 kW. Ces modifications sont mineures et ne modifient pas le régime de classement de l'installation.

3) Le dossier initial prévoyait la construction de trois chais de 8000 hl chacun. Dans un courrier du 20 décembre 2004, l'exploitant nous a informés qu'il s'orientait maintenant vers la construction de 2 chais de 12000 hl.

La quantité totale d'alcool stockée sur site restera donc identique.

## II - INSTRUCTION ADMINISTRATIVE

Le dossier a fait l'objet d'une enquête publique et a été soumis pour avis aux services de l'état et aux conseils municipaux des communes situées dans un rayon de 3 km autour du site.

### **II.1 ENQUETE PUBLIQUE**

L'enquête publique s'est déroulée du 3 mai 2004 au 4 juin 2004. Aucune observation n'a été enregistrée à cette occasion.

En conclusion, le commissaire enquêteur a émis un avis « très favorable » au projet.

## **II.2 AVIS DES CONSEILS MUNICIPAUX**

Les conseils municipaux des communes de Mantilly, Passais la Conception, Saint Mars d'Egrenne et Le Teilleul ont été consultés.

Tous ont émis un avis favorable au projet.

## **II.3 AVIS DES SERVICES ADMINISTRATIFS**

### ***Direction départementale de l'équipement***

La DDE indique que le projet n'appelle aucune observation, tant du point de vue de l'urbanisme que de la voirie. Par conséquent, la DDE indique qu'elle émet un avis favorable.

### ***Direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle***

Avis favorable.

### ***Direction départementale des affaires sanitaires et sociales***

Dans un avis daté du 18 juin 2004, la DDASS indique ne pas pouvoir se prononcer favorablement et demande la prise en compte des remarques suivantes :

- nécessité de mettre en place un disconnecteur à zone de pression réduite contrôlable à l'entrée du réseau d'eau de l'établissement,
- nécessiter de traiter les eaux pluviales ruisselant sur les surfaces extérieures imperméables susceptibles de contenir des hydrocarbures ; nécessité de faire enlever les produits récupérés dans le séparateur à hydrocarbures par une entreprise spécialisée et de consigner les évacuations dans un registre,
- préciser le mode de calcul des bassins de stockage et les moyens d'éliminer un déversement d'alcool supérieur à la capacité de rétention avant, et non après l'occurrence d'un tel accident,
- confirmer l'absence de risque sanitaire lié aux rejets atmosphériques en effectuant une modélisation de leur dispersion,
- nécessité d'effectuer une campagne de mesure de bruits conduite selon la norme NFS 31-010 en vigueur ; nécessité d'y ajouter une conclusion complète sur ces mesures (incluant l'existence d'éventuelles tonalités marquées) et une estimation quantitative des effets des aménagements proposés pour réduire les émissions.

### ***Direction départementale de l'agriculture et de la forêt***

La DDAF formule un avis favorable sous réserve de la prise en compte des remarques suivantes :

- le rejet des eaux pluviales fera l'objet d'un traitement et d'une régulation de débit avant rejet dans le milieu naturel,
- les eaux d'extinction d'incendie doivent faire l'objet d'une rétention dans un bassin étanche,
- les produits toxiques ou dangereux seront stockés sur rétention étanche,
- bien qu'ayant un rapport C/N<8, les produits d'épandage doivent être considérés comme des effluents de type II en raison de leur caractère liquide. La DDAF demande donc que les contraintes applicables aux effluents de type II soient imposées,
- conformément à l'alinéa 3 de l'article 3 de l'arrêté préfectoral modificatif du programme d'action en zone vulnérable du 16 décembre 2002, le dossier doit être complété par un calcul de l'impact du projet sur la charge azotée du canton.

***Service interministériel de défense et de protection civile***

Aucune objection ni réserve à émettre vis-à-vis de la demande.

***Direction départementale des services d'incendie et de secours***

La DDSIS propose la prise en compte des remarques suivantes :

- respecter toutes les mesures de prévention et de défense mentionnées dans l'étude de danger annexée au dossier de demande d'autorisation,
- réaliser les prescriptions émises lors de l'étude du dossier de demande de permis de construire (avis du 10 mars 2004).

***Institut national des appellations d'origine***

Aucune objection vis-à-vis de la protection des terroirs et de l'intégrité de l'image des productions AOC de ce territoire.

***Direction régionale de l'environnement***

Pas de remarque particulière.

***Direction régionale des Affaires culturelles***

Signale que les travaux ne feront pas l'objet de prescriptions archéologiques définies par la loi du 17 janvier 2001 modifiée relative à l'archéologie préventive. Toutefois, si, lors de la réalisation des travaux, des vestiges archéologiques sont mis à jour, ils doivent être immédiatement signalés au service régional de l'archéologie et ne doivent pas être détruits avant examen par des spécialistes, sous peine de poursuites pénales.

***Service départemental de l'architecture et du patrimoine***

Le SDAP indique que le projet ne se situe pas dans un espace protégé au titre des monuments historiques ou des sites et déclare ne pas avoir d'observation à formuler sur ce projet.

***Parc Naturel Régional Normandie Maine***

Pas d'observation.

### III – EXAMEN DE LA DEMANDE ET ANALYSE DES RISQUES ET NUISANCES

#### **III.1 Impact paysager**

Le Domaine de la Vectière se trouve en périphérie immédiate du centre-bourg de Mantilly. Les bâtiments actuels sont relativement bas et s'intègrent sans difficulté dans leur environnement.

Dans le cadre du projet, plusieurs bâtiments nouveaux seront érigés :

- la distillerie : celle-ci aura une hauteur de 11,6 m et sera pourvue des baies vitrées sur sa façade Ouest.
- les chais de stockage : ceux-ci auront une hauteur maximale de 9,2 m et seront réalisés en béton cellulaire.

Ces bâtiments seront recouverts d'un enduit beige/ocre. Les façades des chais de stockage, orientées vers l'Ouest, seront quant à elles munies de faux colombages en bois afin d'améliorer leur esthétique. D'autre part, l'exploitant prévoit de planter une haie en limite Ouest de propriété, face au château de La Morinière.

Compte tenu de ces éléments, l'aspect visuel du site depuis l'Ouest sera satisfaisant.

En revanche, aucune mesure n'est prévue afin de masquer les futures cuves verticales qui seront érigées à l'Est du site afin de stocker le cidre (12 cuves au total). Dans la mesure où il s'agit d'éléments pouvant avoir un impact visuel fort, nous demandons, dans le projet d'arrêté, qu'une haie soit également plantée à l'Est du site afin de réduire la visibilité depuis les habitations qui se trouvent dans cette direction.

#### **III.2 Pollution des eaux**

La situation actuelle en matière de consommation d'eau et de rejets liquides est la suivante :

- consommation : 3500 m<sup>3</sup>/an à partir du réseau d'eau de ville ; à cet égard, il convient de noter que l'établissement est déjà pourvu d'un disconnecteur à zone de pression réduite contrôlable,
- eaux pluviales : rejet direct au réseau communal de collecte des eaux pluviales,
- eaux usées sanitaires : rejet au réseau communal de collecte des eaux usées,
- eaux de procédé (lavage des pommes) : épandage sur des terres agricoles.

Il convient d'ajouter que les boues résultant de la décantation des eaux résiduaires étaient jusqu'à présent stockées dans une marnière appartenant à un particulier. Cette situation non conforme a motivé partiellement notre demande de régularisation.

Dans le cadre de son projet, l'exploitant prévoit de modifier la gestion des eaux de la manière suivante.

**Eaux usées** : ces eaux continueront d'être évacuées au réseau communal d'eaux usées, ce qui est satisfaisant.

**Eaux pluviales** : dans le projet initial, il était prévu que ces eaux soient orientées vers la réserve incendie du site (1000 m<sup>3</sup>), puis qu'elle rejoignent par surverse le réseau communal des eaux pluviales. Conformément aux demandes de la DDAF, de la DDASS et de la DRIRE, l'exploitant a amélioré son projet en proposant :

- l'augmentation du volume du bassin d'incendie, afin de réserver un volume supplémentaire de 430 m<sup>3</sup> destiné à la régulation des eaux pluviales. Le bassin aura donc finalement un volume de 1430 m<sup>3</sup> et sera conçu pour garder en permanence un volume d'eau de 1000 m<sup>3</sup>,
- la mise en place d'un déboureur-deshuileur afin de traiter toutes les eaux pluviales du site.



Ces dispositions sont satisfaisantes et seront reprises dans le projet d'arrêté.

**Eaux résiduelles** : ces eaux proviennent du nettoyage des installations, du lavage des fruits et des circuits de transport des fruits sous eau.

Les eaux de nettoyage des installations transiteront par un tamis et seront orientées vers deux bassins étanches situés à l'arrière de l'établissement.

Les eaux issues des réseaux de transport et de lavage des fruits seront recyclées. Lors des vidanges périodiques du circuit de recyclage, ces eaux seront également tamisées et rejoindront les deux bassins de stockage précités.

En période de distillation, ces bassins recevront en outre les cidrasses issues de la distillation du cidre.

Le contenu des deux bassins étanches sera épandu (voir ci-dessous). L'établissement ne sera donc à l'origine d'aucun rejet d'eaux industrielles résiduelles.

En conclusion, il apparaît que les rejets liquides en provenance de l'établissement seront limités aux eaux pluviales et aux eaux usées sanitaires, et ne produiront pas d'impact notable compte tenu des traitements prévus.

**Remarque** : initialement, les deux bassins étanches devaient avoir un volume de 2000 m<sup>3</sup> chacun, soit une capacité de stockage de 4000 m<sup>3</sup>. Compte tenu des périodes d'interdiction d'épandage retenues à l'article 21.1 du projet d'arrêté sur proposition de la DDAF, nous avons demandé à l'exploitant d'augmenter sa capacité de stockage à 4800 m<sup>3</sup>. Afin de répondre à cette exigence, l'exploitant a proposé d'accroître le volume des bassins de stockage à 4500 m<sup>3</sup> et d'accroître à 300 m<sup>3</sup> la capacité du bassin de reprise, ce qui permet d'atteindre les objectifs souhaités.

### ***Examen des conditions d'épandage***

Afin de valoriser les eaux résiduelles et les cidrasses produites sur le site, l'exploitant a établi un plan d'épandage qui s'étale sur 9 exploitations et s'appuie sur une surface épandable de 156,3 ha.

Conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 2 février 1998, l'exploitant a fait analyser les sols des différentes exploitations afin de caractériser les teneurs en éléments traces métalliques. Les valeurs obtenues sont inférieures aux limites réglementaires. Par conséquent, les sols sont aptes à l'épandage.

Des analyses en éléments traces métalliques et organiques ont également été réalisées sur les cidrasses. Les résultats sont très inférieurs aux normes maximales admissibles. Aucune caractérisation n'a en revanche été effectuée sur les eaux résiduelles (nettoyage des équipements et transport des fruits). Bien que ces eaux ne soient pas susceptibles de contenir de tels polluants, une analyse sera demandée dès la première campagne de production.

Les effluents à épandre représentent un volume de 13500 m<sup>3</sup>/an pour les cidrasses et 2500 m<sup>3</sup>/an pour les eaux, ce qui représente un flux de 1,7 t/an pour l'azote, 3,3 t/an pour les phosphates et 20,7 t/an pour la potasse. Les estimations réalisées par l'exploitant, qui tiennent compte des apports d'effluents d'élevage par les différentes exploitations, montrent que le bilan de fertilisation sera déficitaire pour l'azote (1,7 t/an d'apport pour une disponibilité de 13,6 t/an) et les phosphates (disponibilité = 5,6 t/an environ). La pression azotée sera quant à elle inférieure à 170 kg/ha/an.

Le plan est en revanche excédentaire de 6,9 tonnes par an en potasse, ce qui représente une surcharge d'environ 45 kg/ha. Interrogé sur ce point, l'exploitant indique qu'il limitera sa production à 12000 tonnes de fruits brassés par an (au lieu de 17000), en attendant de trouver de nouvelles terres. Cette disposition permettra d'équilibrer le bilan de fertilisation.

Les réserves de la DDAF concernant les restrictions d'épandage sont reprises dans le projet d'arrêté. En effet, même si le rapport C/N des effluents à épandre est très supérieur à 8, ceux-ci se comportent en réalité comme des effluents de type II compte tenu de leur caractère liquide. La capacité des bassins de stockage a donc été légèrement augmentée comme expliqué ci-dessus.

### ***Risques de pollution des eaux***

Les stockages de calvados et de cidre seront sur rétention, ce qui permettra de limiter les risques de pollution accidentelle.

### **III.3 Pollution de l'air**

Les émissions gazeuses émises par l'établissement proviendront :

- du four de séchage des marcs (gaz de combustion et poussières organiques),
- des brûleurs associés aux colonnes de distillation (gaz de combustion).

Les hauteurs de cheminées, les vitesses d'éjection de gaz et les normes à respecter qui figurent dans le projet d'arrêté sont issues de l'arrêté ministériel du 25 juillet 1997 modifié relatif aux installations soumises à déclaration sous la rubrique 2910.

Le détail de ces dispositions figure à l'article 12 du projet d'arrêté ci-joint.

Afin de vérifier le respect des normes imposées, une mesure sera demandée dès la mise en service des installations, puis avec une périodicité triennale.

D'une manière générale, les rejets gazeux ne seront pas à l'origine d'un impact significatif compte tenu de la faible puissance des installations et du combustible utilisé, qui sera du gaz propane.

### **III.4 Bruit / Vibrations**

Le bruit est l'un des points faibles de l'établissement, pour trois raisons majeures :

- les bâtiments de l'entreprise ne sont pas insonorisés,
- les habitations les plus proches se trouvent à seulement 20 mètres des limites de propriété,
- pendant la saison de brassage des fruits, l'établissement fonctionne également en période nocturne (arrêt pendant le week-end).

Afin de caractériser l'impact du site actuel, l'exploitant a fait réaliser des mesures de bruit dans le cadre de son dossier initial. Ces mesures font apparaître des dépassements importants des normes admissibles en matière d'émergence au niveau des premières habitations (jusqu'à 20 dB de jour). D'autre part, aucune mesure d'émergence n'a été réalisée en période nocturne, alors que les émergences les plus fortes sont susceptibles d'apparaître la nuit, en raison du faible bruit de fond.

Les dispositions prévues par l'exploitant dans son dossier initial ne sont pas satisfaisantes, pour deux raisons :

- l'exploitant interprète de façon erronée l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 relatif aux bruits, dans la mesure où il estime que les normes en matière d'émergence ne sont applicables qu'au-delà d'un rayon de 200 mètres autour de son établissement. Or cette disposition spécifique s'applique uniquement aux installations existantes régulièrement autorisées, ce qui n'est pas le cas du Domaine de la Vectière. Par conséquent, les normes définies par cet arrêté sont applicables dès les premières habitations.
- l'exploitant propose un certain nombre d'améliorations mais n'apporte aucune justification de

leur efficacité.

Par conséquent, un complément d'études a été demandé sur ce point. Ce complément, qui nous a été transmis en novembre 2004, présente de façon détaillée les mesures compensatoires à mettre en place et évalue leur efficacité.

L'examen de ce document montre que les aménagements prévus devraient permettre de respecter les émergences admissibles, y compris au niveau des habitations les plus proches. Il sera donc demandé à l'exploitant de les mettre en œuvre. Toutefois, compte tenu de l'ampleur des travaux, un délai sera accordé jusqu'à 2008.

Les futurs chais et colonnes de distillation ne sont pas susceptibles de modifier le niveau sonore de l'établissement. Cependant, le doublement des capacités de brassage peut quant à lui générer un impact plus important, aussi il sera demandé à l'exploitant d'effectuer des mesures régulières et de prendre le cas échéant des mesures complémentaires à celles prévues dans le plan d'action, afin de respecter les normes admissibles à compter de 2008.

### **III.5 Impact lié aux transports**

Actuellement, le trafic est estimé au maximum à :

- 40 tracteurs par jour pendant la période de pointe,
- 160 camions de transports de cidre par an,
- 30 citernes à calvados par an,
- 12 camions à marc par an,
- 10 véhicules légers.

L'impact lié au trafic sera stable car les transports de cidre et de calvados cesseront entre le site de Mantilly et celui de Ravigny. L'approvisionnement en fruits sur le site de Mantilly augmentera, mais sera limité dans le temps (la période de collecte des fruits ne dure que 3 mois au maximum).

### **III.6 Impact du projet sur la santé**

Les seuls rejets pouvant contribuer à générer un impact sanitaire pour la population sont les gaz de combustion issus des différents brûleurs de l'installation.

Initialement, l'exploitant prévoyait d'utiliser de l'huile minérale recyclée en tant que combustible dans ses installations. Dans la mesure où il s'agissait d'un produit peu connu et pouvant contenir des polluants à risques tels que des métaux lourds, nous avons demandé à l'exploitant de caractériser précisément les rejets susceptibles d'être émis et de modéliser leur dispersion, conformément à l'avis de la DDASS.

Devant les difficultés liées à la mise en œuvre de ce combustible, l'exploitant a finalement opté pour l'utilisation de gaz propane, dont les produits de combustion sont bien connus. Compte tenu de l'utilisation de ce combustible et de la faible puissance des installations, aucun impact notable pour la santé des riverains n'est à craindre.

En concertation avec la DDASS, nous avons donc retiré notre demande de modélisation des rejets atmosphériques.

### **III.7 Risques**

Le risque principal lié à ce type d'installation est l'incendie.

Conformément à ce que demande la réglementation, l'exploitant a donc focalisé son étude de dangers sur deux points majeurs :

- définition des mesures de prévention et de lutte contre l'incendie,
- calcul des zones de dangers générées par les flux thermiques rayonnés en cas d'incendie.

En matière de lutte contre l'incendie, l'exploitant a prévu de mettre sur sprinkler les nouveaux bâtiment dès leur construction et les bâtiments existants dans un délai de 5 ans. De plus, une réserve de 1000 m<sup>3</sup> sera installée sur le site pour l'approvisionnement des moyens d'extinction. Il convient également de signaler que le déclenchement du sprinklage déclenchera également une alarme reliée à une société de surveillance qui pourra alerter les services de secours ainsi que le personnel d'astreinte de l'entreprise.

Afin de confiner les éventuelles eaux d'extinction, l'exploitant a prévu de les orienter gravitairement vers les capacités suivantes :

- les rétentions des chais (268 m<sup>3</sup> dans le chai n°1, 319 m<sup>3</sup> dans le chai n°2 et 2 x 600 m<sup>3</sup> dans les chais n°3 et 4),
- la rétention de la zone de stockage des cidres (900 m<sup>3</sup>).

Une vanne d'obturation sera en outre installée sur le réseau d'eaux pluviales.

Ces dispositions permettront de limiter efficacement les risques de pollution par les eaux d'incendie.

En ce qui concerne les zones de dangers, les calculs de flux thermiques effectués par l'exploitant fournissent les résultats suivants :

Chai	Z1 (5 kW/m <sup>2</sup> )	Z2 (3 kW/m <sup>2</sup> )
Chai n°1, salle 1	7,8 m par rapport à la longueur du bâtiment 7,3 m par rapport à la largeur du bâtiment	15,7 m par rapport à la longueur 14 m par rapport à la largeur
Chai n°1, salle 2	6,1 m par rapport à la longueur 5,2 m par rapport à la largeur	12,2 m par rapport à la longueur 9,6 m par rapport à la largeur
Chai n°2	9,6 m par rapport à la longueur 8,3 m par rapport à la largeur	20 m par rapport à la longueur 15,5 m par rapport à la largeur
Chais n°3 et 4	10,5 m par rapport à la longueur 10,2 m par rapport à la largeur	21,4 m par rapport à la longueur 19,9 m par rapport à la largeur

**Remarques :**

- 1) Z1 = zone dans laquelle un accident aurait des conséquences mortelles pour au moins 1% des personnes présentes,
- 2) Z2 = zone d'apparition d'effets irréversibles pour la santé, ou de blessures sérieuses,
- 3) Les zones d'effets ont été calculées sans tenir compte de l'atténuation apportée par les murs coupe-feu ; il s'agit donc de valeurs majorantes.

Par rapport à ces distances :

- le chai n°2 se trouve à plus de 25 mètres en retrait des limites de propriété, par conséquent sa présence est compatible avec l'environnement du site,
- les chais n°3 et n°4 respecteront les distances d'isolement définies dans le tableau ci-dessus dans la mesure où leur façade dans le sens de la largeur sera à 20 mètres en retrait des limites de propriété et leur coté dans le sens de la longueur sera à plus de 22 mètres des limites de propriété.

En revanche, on note que la salle n°1 du chai de stockage n°1 s'approche à seulement 6,5 mètres des limites de propriété (voir plan en annexe 2). Par conséquent, les zones Z1 et Z2 débordent respectivement d'environ 2 et 10 mètres au niveau d'une parcelle voisine, sur laquelle se trouve une maison à usage de résidence secondaire.

La maison par elle-même se trouve à l'extérieur des zones précitées, toutefois le jardin qui l'entoure est concerné. Aussi il convient de réduire les risques d'apparition d'un incendie et de prévoir des mesures afin de limiter les conséquences sur la parcelle voisine.

En l'absence de propositions pertinentes de l'exploitant sur ce point, et afin d'atteindre l'objectif défini ci-dessus, nous prévoyons d'imposer les dispositions suivantes :

- le sprinklage du chai n°1 devra intervenir dans un délai d'un an au lieu de cinq (on rappelle que l'installation de sprinklage déclenche également une alarme reliée à une société de surveillance qui peut alerter les services de secours ainsi que le personnel d'astreinte de l'entreprise),
- un système d'aspersion devra être mis en place entre le chai n°1 et la parcelle voisine afin de créer un rideau d'eau atténuant le flux rayonné en cas d'incendie,
- un plan d'opération interne devra être rédigé.

La prise en compte de ces dispositions permettra de limiter les risques à un niveau acceptable.

En plus de ces dispositions, la DRIRE proposera à M. le Préfet une synthèse des éléments, issus notamment de l'étude des dangers du site, à porter à la connaissance de M. le Maire de Mantilly afin de lui permettre une prise en compte appropriée dans ses documents d'urbanisme.

<b>IV - CONCLUSIONS ET PROPOSITIONS DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSEES</b>
--

Les dispositions prévues par le pétitionnaire et par le projet d'arrêté permettent de limiter les nuisances à un niveau acceptable.

On retiendra notamment que le projet s'accompagnera d'importantes mise aux normes concernant la gestion des effluents (mise en place d'un vrai plan d'épandage), le bruit (programme d'insonorisation) et les rejets gazeux (abandon de l'huile recyclée en tant que combustible).

En matière de risques, les dispositions complémentaires prévues par la DRIRE permettent de limiter la probabilité et les conséquences d'un incendie éventuel.

Par conséquent, nous proposons aux membres du Conseil Départemental d'Hygiène d'émettre un avis favorable à la régularisation et à l'extension de l'établissement Calvados Préaux de Mantilly, aux conditions prévues dans le projet d'arrêté préfectoral joint.

L'Ingénieur de l'Industrie et des Mines,  
Inspecteur des Installations Classées,

P. GUILLAUD