

Nersac, le 21 novembre 2008

**OBJET : INSTALLATIONS CLASSEES POUR LA
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.**

GAEC L'AVOINEAU

A

LA BROUSSE

RAPPORT DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSEES

Monsieur le Préfet de la Charente-Maritime a transmis à l'inspection des installations classées, le 19 juillet 2008, pour rapport et propositions, un dossier de demande d'autorisation présenté par la Société GAEC L'AVOINEAU qui souhaite augmenter la capacité de ses installations de distillation d'alcool de bouche sur la commune de La Brousse.

PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

La société GAEC L'AVOINEAU exploite actuellement une distillerie comprenant 1 alambic de 25 hl de charge et 1 alambic de 16 hl de charge soumise à déclaration, un stockage d'eaux de vie d'une capacité de 161 m³ soumis à déclaration et des installations de vinification soumises à déclaration.

Le projet consiste à ajouter un alambic de 20 hl de charge dans la distillerie faisant passer la capacité maximale de production de la distillerie à 1010 l/j d'alcool pur soit au régime de l'autorisation.

PRESENTATION DE LA DEMANDE

1- ACTIVITES

A terme, les principales activités exploitées par la société GAEC L'AVOINEAU seront :

- une distillerie charentaise comprenant 1 alambic de 25hl de charge, 1 alambic de 20 hl de charge et 1 alambic de 16 hl de charge;
 - des installations de vinification d'une capacité de 8700 hl/an ;
- un ensemble de stockage d'eaux de vie d'une capacité totale de 161 m³.

2- CLASSEMENT DANS LA NOMENCLATURE DES INSTALLATIONS CLASSEES

Les activités visées par la nomenclature des installations classées sont :

N° Rubrique	Activités	Caractéristiques et capacités des installations	Régime (1)
2250 - 1	Production par distillation des alcools d'origine agricole, eaux-de-vie et liqueurs La capacité de production exprimée en alcool absolu étant supérieure à 500 l/j	La distillerie comprend : - 1 alambic de 25 hl de charge - 1 alambic de 20 hl de charge - 1 alambic de 16 hl de charge ayant une capacité maximale de production de : 1010 litres d'alcool pur par jour	A
2251 - 2	Préparation et conditionnement de vins. La capacité de production est supérieure à 500 hl/an mais inférieure ou égale à 20000 hl/an.	Capacité totale de stockage de vins: 8700 hl	D
2255 - 3	Stockage d'alcool de bouche d'origine agricole, eaux-de-vie et liqueurs dont le titre alcoolique volumique est supérieur à 40%. La capacité de stockage étant supérieure ou égale à 50 m ³ .	Capacité Maximale de Stockage : - Chai 1 : 42 m3 - Chai 2 : 17 m3 - Chai 3 : 10 m3 - Chai 4 : 8.5 m3 - Chai 5 : 10.5 m3 - Chai 6 : 19 m3 - Chai 7 : 35 m3 - Chai 8 : 19 m3 Soit au Total : 161 m³	D

(1) : A : autorisation ; D : déclaration

3- DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le site est implanté dans le bourg de La Brousse. Les habitations les plus proches sont situées à environ 25 m du site et à 40 m de la distillerie.

4- PREVENTION DES NUISANCES

4.1 - Eaux

Le site est alimenté en eau par le réseau public d'adduction d'eau potable et par un puits communal.

Les besoins en eau sur l'ensemble du site est estimé à environ 335 m³ qui se décomposent en :

- Eau réseau public
- sanitaires : 30 m³/an
- lavage des parties en contact avec les alcools : 45 m³/an
- Eau du puits :
- lavage des sols et du matériel agricole : 120 m³/an
- refroidissement (appoints journaliers) : 50 m³/an
- refroidissement (remplissage de réseau 1 fois par an) : 90 m³/an

Les eaux usées sanitaires sont collectées dans un réseau spécifique et conduites dans une fosse septique pour traitement.

Les eaux de lavage sont récupérées dans un bassin de stockage étanche puis épandues sur des terres en cultures.

Les eaux de refroidissement fonctionnent en circuit fermé.

Les eaux de pluie non souillées sont collectées et rejetées au milieu naturel via un fossé.

4.2- Air

Les sources de pollution atmosphérique générées par le site sont :

- Les rejets de gaz de combustion des chaudières (propane);
- les moteurs des véhicules.

4.3 - Déchets

Les vinasses, les effluents vinicoles et les eaux de lavage sont collectés dans un bassin de 165 m³ puis épandus sur des surfaces agricoles.

4.4 - Bruit et vibrations

Les sources de bruit et de vibration sont principalement dues au groupe de réfrigération, à l'aérocondenseur, au trafic de véhicules et au groupe de froid.

Les mesures effectuées sur site ont permis de calculer une émergence inférieure à 5 dB(A).

4.5. - Transport

Le trafic engendré par les installations est fonction des activités :

- livraison de gaz, des produits phytosanitaires et des produits de nettoyage : 16 camions par an ;
- expédition de l'alcool : 3 à 4 camions par an ;
- véhicules du personnel : 1000 véhicules par an.

5- PREVENTION DES RISQUES

L'étude de dangers jointe au dossier porte sur l'ensemble des installations existantes et nouvelles. Les principaux risques identifiés sont :

- Pollution accidentelle des eaux
- Incendies dans la distillerie ou les chais
- Explosion d'une citerne routière
- Eclatement d'un tonneau ou d'une barrique.

5.1. – Pollution accidentelle des eaux

En cas de fuite accidentelle d'alcool, la distillerie et les chais ont des sols en pente qui conduiront les écoulements liquides via le caniveau vers la rétention extérieure associée à la cuverie de vin. Cette rétention a un volume de 234 m³.

Ce volume de 234 m³ sera toujours disponible dans le bassin aménagé pour le traitement des vinasses.

5.2. – Risques en cas d'incendie

Dans l'étude de dangers, l'exploitant a défini trois scénarios d'incendie :

- Chai 1 et 4 à 8, sinistre limité au seul chai.
- Chai 2 et 3, totalité du chai concerné avec risque de propagation au chai voisin et à la distillerie.
- Distillerie, sinistre limité à l'atelier de distillation.

L'exploitant a calculé les zones d'effets de surpression sur l'homme pour une explosion dans l'atelier de distillation, dans le chai 3 et sur l'aire de chargement en vrac, pour les valeurs suivantes :

- 50 mbar : seuil des effets irréversibles délimitant la « zone des dangers significatifs pour la vie humaine »
- 140 mbar : seuil des effets létaux délimitant la « zone des dangers graves pour la vie humaine ».
- 200 mbar : seuil des effets domino sur les autres structures

Pour 200 mbar, les zones définies sont contenues dans le bâtiment B1. Il n'y a pas de voisinage en vue directe dans le rayon de surpression des 50 mbar.

5.3. – Moyens de prévention et de protection contre l'incendie et l'explosion

Le site dispose des moyens habituels de première intervention (extincteurs, etc..) prévus par la réglementation. Dans son dossier, l'exploitant a indiqué qu'il dispose en outre d'une réserve incendie communale d'une capacité de 56 m³.

INSTRUCTION ADMINISTRATIVE DU DOSSIER

a) Enquête publique

L'enquête publique a été prescrite par arrêté préfectoral du 22 mai 2008 et s'est déroulée du 16 juin au 16 juillet 2008.

Aucune observation n'a été formulé sur le registre d'enquête.

Le Commissaire Enquêteur, dans ses conclusions, a émis un avis favorable à la demande d'autorisation d'exploiter formulée par la société GAEC L'AVOINEAU suite à sa demande d'augmentation de capacité de distillation de vin et de production d'eau de vie de cognac par ajout d'un alambic.

b) Avis des municipalités concernées

Le conseil municipal de La Brousse a émis un avis favorable.

c) Consultation des services administratifs

La Direction Régionale de l'Environnement, le 16 juillet 2008, émet un avis favorable sous réserve d'une meilleure prise en compte du paysage dans l'étude d'impact.

La Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt, le 12 juin 2008, indique qu'il n'a aucune observation à formuler sur le dossier.

L'Institut National des Appellations d'Origine, le 12 juin 2008, émet un avis favorable.

Le Bureau de la Protection Civile, le 12 juin 2008, émet un avis favorable.

La Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales, le 21 août 2008, émet un avis favorable sous réserve de l'évacuation régulière des vinasses et des eaux sales afin de minimiser la gêne olfactive occasionnée par un stockage trop prolongé.

ETUDE DES AVIS ET PROPOSITIONS TECHNIQUES

A l'examen du dossier présenté par le GAEC de l'AVOINEAU pour l'extension des installations de distillation d'alcool de bouche, il apparaît que le projet respecte les dispositions réglementaires applicables.

Les dispositions réglementaires sont reprises dans le projet d'arrêté préfectoral ci-joint.

CONCLUSION

La Société GAEC L'AVOINEAU a transmis au Préfet un dossier de demande d'autorisation d'exploiter un nouvel alambic dans sa distillerie d'alcool de bouche sur la commune de La Brousse.

Le dossier a été soumis à l'instruction réglementaire (enquête publique, avis des conseils municipaux et des services administratifs).

L'instruction n'a pas mis en évidence d'incompatibilité du projet avec les réglementations applicables ou opposables dans le domaine de l'environnement.

Au vu des éléments du dossier et des observations formulées au cours de l'instruction, l'inspection des installations classées a établi un projet d'arrêté préfectoral fixant des prescriptions applicables aux nouvelles distilleries.

Suite à la transmission du 24 juillet 2007 de Monsieur le Préfet, en application de l'article R512-25 du code de l'environnement, nous avons établi le présent rapport et un projet d'arrêté préfectoral que nous proposons de présenter pour avis, au conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques.