

## PRÉFET DE LA CHARENTE

Direction Régionale de l'Environnement,  
de l'Aménagement du Territoire  
et du Logement de Poitou-Charentes

Nersac, le 17 septembre 2010

Unité territoriale de la Charente

### OBJET : INSTALLATIONS CLASSEES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Distillerie du Vieux Chêne  
Etablissements DURAN  
A  
ANGEAC-CHAMPAGNE

#### RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

Monsieur le Préfet de la Charente a transmis à l'inspection des installations classées, le 25 juin 2010, pour présentation des rapport et propositions aux membres du conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques, le dossier d'enquête publique et administrative relatif au dossier de demande d'autorisation pour l'augmentation de la capacité de stockage d'alcool de bouche et pour l'exploitation d'une unité de vinification, déposé par la Distillerie du Vieux Chêne Etablissements DURAN sur le site de Angeac-Champagne.

#### PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

Le 15 décembre 1998, la Distillerie du Vieux Chêne Etablissements DURAN a obtenu deux récépissés de déclaration pour des activités de distillation et de stockage d'alcool de bouche. L'exploitant a déclaré l'existence d'un chai de vinification le 12 décembre 1994. Ces activités sont soumises à autorisation au titre de la réglementation des installations classées sous les rubriques 2250 (production par distillation d'alcool de bouche), 2251 (conditionnement de vin) et 2255 (stockage d'alcool de bouche).

#### PRESENTATION DE LA DEMANDE

Le projet consiste à créer un nouveau chai d'une capacité de 1461 m<sup>3</sup>. Le dossier a été constitué également dans le but de régulariser la situation administrative de la société en demandant l'autorisation d'exploiter une installation de vinification d'une capacité de production de 25 000 hl/an sur le site de ANGEAC-CHAMPAGNE.

#### 1. ACTIVITES

Les principales activités exercées sur le site de ANGEAC-CHAMPAGNE seront :

- Le stockage d'alcool de bouche dans 10 chais d'une capacité totale de 4906 m<sup>3</sup> ;
- La vinification et le stockage de vin dans des cuves de capacité totale de 25000 hl.
- La distillation pour une capacité de production de 2746 l/j.

#### 2. CLASSEMENT DANS LA NOMENCLATURE DES INSTALLATIONS CLASSEES

Les activités visées par la nomenclature des installations classées sont :

Numéro rubrique	Activité	Capacité des installations	Classement(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	<b>La capacité maximale de production est de 2 746 l/j</b>	A
2251 – 1	Vin (préparation, conditionnement de) La capacité de production étant supérieure à 20 000 hl/an	<b>Capacité de production est de 25 000 hl/an</b>	A
2255 – 2	Alcool 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 à 500 m <sup>3</sup>	<b>10 chais d'une capacité maximale de stockage de 4906 m<sup>3</sup></b>	A
1434-1 c	Installations de remplissage ou de distribution de liquides inflammables. Le débit maximum équivalent étant compris entre 1 m <sup>3</sup> /h et 20 m <sup>3</sup> /h	2 robinets de 3 m <sup>3</sup> /h chacun ayant un débit équivalent maximum total de <b>1,2 m<sup>3</sup>/h</b>	D
2920.2	Réfrigération ou compression (installation de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 <sup>5</sup> Pa. La puissance absorbée étant supérieure à 50 kW, mais inférieure ou égale à 500 kW	Installation de froid distillerie : 289 KW Installation pour le chai de vinification : 8 KW  <b>Soit au total = 297 kW</b>	D

(1) : A : autorisation ; D : déclaration

### 3. DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le site se trouve en dehors de zones urbanisées, au lieu-dit le Bois d'Angeac au Nord de la commune d'Angeac-Champagne. L'habitation la plus proche est située à environ 25 m à l'Est de la distillerie. Le terrain est entouré au Nord et à l'Est par des vignes, à l'Ouest par une zone boisée et au Sud par la distillerie Michel BOINAUD. Le site n'est pas concerné par des servitudes liées à la distillerie Michel BOINAUD située à environ 100 m des installations.

### 4. PREVENTION DES NUISANCES

#### 4.1. Eaux

Le site est alimenté en eau par le réseau d'eau public dont la consommation annuelle est de 4400 m<sup>3</sup>.

Les principaux usages de l'eau sont :

- Lavage des cuves (600 m<sup>3</sup>)
- Distillation-refroidissement des pipes (1240 m<sup>3</sup>)
- Vinification, lavage des pressoirs, cuves (969 m<sup>3</sup>)
- Filtration, refroidissement (1389 m<sup>3</sup>)

Les principaux rejets sont :

- Les eaux sanitaires collectées par le réseau d'assainissement autonome ;
- Les eaux de process collectées dans deux bassins respectivement de 150 m<sup>3</sup> et 200 m<sup>3</sup> avant d'être pompées vers un troisième bassin de 2500 m<sup>3</sup> puis enlevées et traitées par la société REVICO ;
- Les eaux pluviales non-polluées dirigées vers le cours d'eau « La Motte ». Les effluents de l'aire de lavage sont stockés dans un bassin de décantation avec filtres avant traitement par la société REVICO.

Les eaux de refroidissement fonctionnent en circuit fermé.

En cas d'accident, les effluents seraient stockés dans les rétentions prévues à cet effet et envoyés via un réseau vers un bassin de rétention précédé d'un bassin d'étouffement.

#### 4.2. Air

Les principales émissions sont :

- Les gaz des installations de combustion,
- Les vapeurs d'alcool éthylique

Les rejets gazeux sont négligeables et n'impactent pas le milieu naturel

#### **4.3. Déchets**

Les déchets principaux, avec leur mode d'élimination, sont les suivants :

- Papiers, cartons et déchets ménagers enlevés par SIVOM
- Vinasses (2274 m<sup>3</sup>) et eaux de lavages (360 m<sup>3</sup>) éliminées par REVICO
- Lies (100 m<sup>3</sup>) éliminées par la Distillerie du Buisson

#### **4.4. Bruit et vibrations**

Les sources sonores sont :

- Les pompes de distribution et de remplissage des cuves
- Les compresseurs
- Les presses pneumatiques

Des mesures doivent être faites dans le cadre de ce projet et donnent lieu à une prescription qui précise la date à laquelle ces dernières devront être effectuées (avant le 30 juin 2011).

#### **4.5. Transport**

Le flux journalier de véhicules peut être évalué à 11 véhicules (10 diurne et 1 nocturne) et 3 poids lourds. L'impact lié au transport reste donc très limité.

#### **4.6. Santé**

Il n'y a pas d'effets significatifs sur la santé des polluants générés par la combustion et les émanations d'alcool provenant de la Distillerie du Vieux Chêne.

### **5. PREVENTION DES RISQUES**

Le risque principal est dû aux alcools de bouche qui présentent des caractéristiques d'inflammabilité et d'explosion. Afin d'éviter toute propagation d'incendie, les stockages sont mis sur rétention.

Les installations sont équipées de moyen de lutte contre l'incendie tels qu'une réserve d'eau de 2000 m<sup>3</sup>. Tous les chais sont équipés d'extincteurs.

Les risques potentiels retenus pour ces installations sont les suivants :

- L'incendie de la distillerie
- L'incendie des chais
- L'explosion de cuves d'eaux de vie
- La pollution par les vinasses ou eaux d'incendie

Dans l'ensemble des scénarii, aucun effet touchant des tiers ou des intérêts à protéger identifiés n'a été mis en évidence. La maison située à 25 m des installations n'est pas impactée.

### **INSTRUCTION ADMINISTRATIVE DU DOSSIER**

#### **a) Enquête publique**

L'enquête publique a été prescrite par arrêté préfectoral du 25 mars 2010. Elle s'est déroulée du 20 avril 2010 au 20 mai 2010 et a concerné les communes d'Angeac-Champagne, Salles-d'Angles et Genté.

Au cours de l'enquête publique aucune observation n'a été formulée sur le registre d'enquête.

Dans son rapport de conclusion, le commissaire enquêteur a émis un avis favorable sur la demande.

#### **b) Avis des municipalités concernées**

Le conseil municipal de ANGEAC CHAMPAGNE, dans sa séance du 19 avril 2010, donne un avis favorable à la demande.

Le conseil municipal de GENTE, dans sa séance du 26 avril 2010, émet un avis favorable.

Le conseil municipal de SALLES D'ANGLES, dans sa séance du 4 mai 2010, émet un avis favorable à cette demande.

#### **c) Consultation des administrations**

Le Service interministériel de défense et de protection civile, le 7 avril 2010, n'a aucune remarque à formuler concernant ce dossier.

**La Direction Départementale des Services d'Incendie et de Secours de la Charente**, le 27 mai 2010, émet un avis favorable avec les observations suivantes :

- Accessibilité : afin de permettre en cas de sinistre, l'intervention des secours, une voie engin répondant aux caractéristiques définies ci-après, de 6 m de largeur et de 3,50 m de hauteur libre est maintenue dégagée pour la circulation.
- Réserve incendie : la réserve incendie est conforme aux besoins définis par les textes (2290 m3). Les nouveaux aménagements tels que prévus dans le dossier étudié devront faire l'objet d'un accord formel du SDIS 16.
- Isolement par rapport au tiers : Les scénarios étudiés dans le dossier démontrent que des sinistres peuvent sortir des limites de propriété sans toutefois affecter des habitations. Afin de permettre une action rapide des services de secours et se conformer aux textes émanant des arrêtés préfectoraux du 18 juin 2008 et notamment pour les chais non indépendants, le pétitionnaire devra installer une détection automatique d'incendie permettant l'alerte de la personne chargée de la surveillance.
- Les locaux à risques et les locaux de stockage (autre que les chais) devront être isolés par des parois coupe-feu de degré 2 heures. Les baies de communication de ces locaux devront être fermées par des portes coupe-feu de degré 1 heure à fermeture automatique.

**La Direction Départementale des Territoires**, le 7 mai 2010, demande des précisions concernant les dispositions relatives aux usages de l'eau. Ces précisions demandées sont les suivantes :

- Estimation de la capacité de la réserve incendie dans le cas du scénario le plus défavorable.
- Capacité des rétentions.
- Bases de calcul de dilution de l'alcool dans l'eau (rejet dans ruisseau de la Motte).
- Volume, composition des effluents et traitement du bassin de décantation avec filtre.

**La Délégation Régionale Aquitaine FranceAgriMer**, le 12 avril 2010, n'a pas de remarque à formuler.

**Le Service Départemental de l'Architecture et du Patrimoine**, le 16 avril 2010, ne fait pas d'observation.

**L'Institut National de l'Origine et de la Qualité**, le 27 avril 2010, n'a pas de remarque à formuler.

**Le Conseil Général de la Charente**, le 18 mai 2010, n'a pas de remarque à formuler.

#### d) Réponse de l'exploitant

L'exploitant a répondu le 13 septembre 2010 aux observations de la Direction Départementale des Territoires en ce sens :

- Réserve incendie : L'exploitant indique qu'il n'a pas la capacité d'estimer exactement la quantité d'eau nécessaire à l'extinction du feu dans le cas du scénario le plus défavorable. Le SDIS 16 indique que la réserve est conforme aux besoins défini par les textes.
- Les rétentions : La capacité de rétention externe actuelle est de 1095 m3 (le plus grand chai à une capacité maximale de stockage de 921 m3) avec des regards siphoniques. Compte tenu des volumes stockés, la capacité de rétention est suffisante (> 50 %).
- Calcul dilution de l'alcool dans l'eau : L'exploitant s'en réfère à la table de Gay-Lussac appelée « table de mouillage » et précise que les bassins de rétention permettent de contenir les eaux en cas d'incendie et éviter tout déversement dans le milieu naturel. Le dimensionnement du bassin avait été étudié en collaboration avec le SDIS 16 et la DRIRE.
- Effluents : Les effluents sont composés de partie insoluble (végétaux, micro-organismes, terres de filtrations, tartre, terre...) et soluble (sucres, acides organiques, alcool, esters, glycérol, polyphénols, protéines, produits de nettoyage...). Les caractéristiques physico-chimiques des effluents viti-vinicoles sont les suivantes :
  - pH de 4,1 à 6, parfois 10 à 13 en période de détartrage,
  - MES = 1000 à 2000 mg/l,
  - DCO = 3000 à 10000 mg d'O<sub>2</sub>/l.

Le volume généré est de 50 à 150 litres par hectolitre de vin élaboré, dont 40 à 50 % pendant les vendanges, soit environ 2500 m3 pour 25000 hl de vin produit par année.

Dans le cadre de sa politique environnementale, l'exploitant cherche à réduire sa consommation d'eau, c'est dans ce but que des compteurs volumétriques ont été installés à des points stratégiques : aire de lavage, chai de » vinification, distillerie... Un premier bilan sera établi à la fin des vendanges 2010 afin de déterminer toutes les pistes d'amélioration.

### ETUDE DES AVIS ET PROPOSITIONS TECHNIQUES

Au cours de l'instruction réglementaire, des remarques et observations ont été émises par des services administratifs et l'exploitant y a répondu. Il n'y a eu aucune remarque sur l'incompatibilité du projet avec son environnement.

Les observations formulées sur les aspects liés au risque d'incendie et les usages de l'eau font l'objet de prescriptions techniques reprises dans le projet d'arrêté préfectoral.

Les installations de distillation et de stockage d'alcools de bouche exploitées par la société respectent l'ensemble des prescriptions qui leurs sont applicables et notamment celles fixées dans le cahier des charges des nouveaux chais établi par le groupe de travail interprofession.

*Les dispositions du cahier des charges sont reprises dans le projet d'arrêté préfectoral ci-joint.*

## **CONCLUSION**

La Distillerie du Vieux Chêne Etablissements DURAN a transmis au Préfet un dossier de demande d'autorisation d'exploiter un nouveau stockage d'eau-de-vie et une installation de vinification sur le site de ANGEAC CHAMPAGNE

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 installations.

En application de l'article R512-25 du code de l'environnement, nous proposons un avis favorable à cette demande sous réserve du respect par l'exploitant, des prescriptions techniques jointes au présent rapport et soumis à l'avis des membres du conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques.

**PRÉFET DE LA CHARENTE**

**Direction Régionale de l'Environnement,  
de l'Aménagement du Territoire  
et du Logement de Poitou-Charentes**

**Unité territoriale de la Charente**

Nersac, le 17 septembre 2010

Le Directeur,

à

Monsieur le Préfet de la Charente  
Bureau de l'Environnement et de l'Urbanisme

16017 ANGOULEME Cédex

**Nos Réf.** : AZ/MD-10/577  
10002\_dieVieuxChene DURAN\_Angeac\_bordpref  
**Affaire suivie par** : A. ZADJIAN  
arnaud.zadjian@developpement-durable.gouv.fr  
**Tél.** 05 45 38 64 68 – **Fax** : 05 45 38 64 69

## Bordereau d'envoi

---

OBJET : Société des Etablissements DURAN à Angeac-Champagne

---

DÉSIGNATION DES PIÈCES :	Nombre
◆ Rapport de présentation référencé 10002_dievieuxchene DURAN_Angeac_rapauto	1
◆ Projet d'arrêté préfectoral	1

OBSERVATION :

Transmis pour présentation au CODERST

---

P/Le Directeur,  
L'Ingénieur de l'Industrie et des Mines  
Inspecteur des Installations Classées

Jean-Paul GUIVARC'H