

**PRÉFET DE LA CHARENTE**

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

Nersac, le 8 novembre 2012

**Unité territoriale de la Charente**

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

**DISTILLERIE DE L'UGNI BLANC-CHEVRIER TRIBOT  
à Segonzac**

**Demande d'autorisation d'exploiter**

**RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES**

Par transmission reçue le 04 août 2008, Monsieur Le Sous Préfet de Cognac nous a adressé le dossier de demande d'autorisation d'exploiter une distillerie et des stockages d'alcool de bouche, déposé par la SARL DISTILLERIE UGNI BLANC-CHEVRIER TRIBOT sur la commune de Segonzac.

Nous avons demandé à l'exploitant, à trois reprises, de compléter son dossier. Les éléments de réponse nous sont parvenus les 01/07/2009, 10/10/2011 et 19/03/2012. La demande a été jugée recevable en avril 2012 et mise en enquête publique du 25 juin au 25 juillet.

**I – Présentation synthétique du dossier du demandeur**

**1. Le projet et son contexte**

La Distillerie Ugni Blanc se situe au lieu-dit "Recherville" sur la commune de SEGONZAC. Elle exerce les activités de production d'eaux de vie de cognac, de stockage des eaux de vie et de vinification.

Par arrêté préfectoral du 12 février 1990, elle est autorisée à exploiter une distillerie pour une capacité de 1 400 l/j. Les activités de vinification et de stockage d'eaux de vie sont soumises à déclaration au titre, respectivement, des rubriques 2251 et 2255.

Dans le cadre du changement d'attribution des cuves inox (stockage de vins devenant stockage d'eau de vie), la capacité de stockage en cuves inox extérieurs sera portée de 418 m<sup>3</sup> à 1844 m<sup>3</sup>.

La société souhaite également rationaliser ses stockages en chais et intégrer à son classement les quantités d'alcools stockées dans un chai existant, nouvellement passé sous le contrôle de la Distillerie Ugni Blanc.

**2. Description du site**

L'activité de la Distillerie Ugni Blanc se décompose comme suit :

- vinification,
- réception des vins et stockage,
- distillation
- stockage des eaux de vie (produites par la Distillerie et en provenance de sociétés extérieures)
- expédition des eaux de vie

La distillerie abrite 4 alambics de 25 hl de charge chacun.

La cuverie extérieure et les chais bleu, 4 et projet sont destinés à stocker les eaux de vie. Le chai blanc comporte une installation de pressage du raisin ainsi que le stockage.

Les chais 1, 2 et 3 n'ont plus vocation à être utilisés pour le stockage d'alcool.

**3. Classement des installations classées**

Les rubriques de la nomenclature des installations classées applicables au site sont les suivantes :

Rubrique	AS, A, E, D	Libellé de la rubrique (activité)	Nature de l'installation	Capacité autorisée
2255-2	A	Stockage des alcools de bouche d'origine agricole, eaux de vie et liqueurs. 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 m <sup>3</sup>	<b>Chai Bleu</b> 5 cuves de 30 m <sup>3</sup> 3 cuves de 30 m <sup>3</sup> 5 cuves de 10,6 m <sup>3</sup> <b>Chai 4</b> : 206,4 m <sup>3</sup> (barriques) <b>Chai projet</b> : 300 m <sup>3</sup> (barriques) <b>Cuverie extérieure</b> : 4 cuves de 209 m <sup>3</sup> 4 cuves de 252 m <sup>3</sup>	2 645 m <sup>3</sup>
2250-2	E	Production par distillation d'alcools de bouche d'origine agricole. La capacité de production exprimée en équivalent alcool pur étant supérieure à 30 hl/j, mais inférieure ou égale à 1300 hl/j	4 alambics de 25 hl de charge	60 hl/j d'alcool pur (*)
2251-2	D	Préparation, conditionnement de Vins. La capacité de production étant supérieure à 500 hl/an, mais inférieure ou égale à 20 000 hl/an	Cuves en fibres de verre	13 000 hl/an
2921-2	D	Installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air	Un groupe froid	28 kW

\* conformément à la définition de l'AM du 14/01/2011

#### 4. Impacts des activités sur l'environnement

##### Eaux

Les eaux pluviales sont dirigées vers le fossé le long du site où elles s'infiltrent.

Les eaux industrielles sont stockées puis évacuées par un prestataire agréé.

Dans ces conditions, les rejets liquides du site ne sont pas susceptibles de porter atteinte à l'environnement.

##### Air

Les seules sources de rejets atmosphériques sont les chaudières fonctionnant au gaz naturel, l'évaporation d'alcool et les gaz d'échappement des véhicules.

Compte tenu des effets intrinsèques des polluants émis sur la santé humaine, des flux mis en jeu et des conditions locales de dispersion, l'impact des rejets atmosphériques de la distillerie Ugni Blanc est limité.

##### Bruit et vibrations

Une campagne de mesures acoustiques a été réalisée en juin 2011 et les résultats sont conformes à la réglementation applicable au site.

Aucune source de vibration potentielle n'est présente sur le site.

La Distillerie Ugni Blanc a un impact très limité en terme de bruit de vibration sur son environnement.

##### Déchets

Les déchets générés en majorité par la Distillerie sont les vinasses de distillation. Elles sont éliminées soit par épandage soit par traitement dans une installation autorisée. Au cours de la campagne 2009, 63% des vinasses ont été épandues et 37% traitées. Le site dispose d'un plan d'épandage réalisé en 2009.

Compte tenu des quantités et de la nature des déchets générés sur le site, l'impact sur l'environnement sera limité

##### Natura 2000

La zone Natura 2000 la plus proche du site se situe à environ 4 km au Nord de celui-ci, il s'agit de la vallée de la Charente entre Angoulême et Cognac et ses principaux affluents (FR5402009). Du fait des caractéristiques de la Natura 2000 et de ces activités, la Distillerie n'aura pas d'impact sur cette zone.

#### 5. Prévention des risques

##### Identification des dangers

L'analyse des potentiels de dangers et de l'accidentologie ont permis de mettre en évidence les événements redoutés suivants :

- Incendie (chais bleu, 4 et projet et distillerie)
- Explosion (explosion des cuves et pressurisation de cuves prises dans un incendie)
- Épandage de produits

Au vu de l'activité, les scénarios d'épandage de produits ne sont pas susceptibles de porter atteinte aux cibles extérieures de l'établissement. Ils ne seront pas retenus comme scénarios d'accident majeur.

##### Conséquences des phénomènes dangereux

Les modélisations d'incendie permettent de conclure que la majorité des effets sont inscrits à l'intérieur du site, à l'exception :

- des périmètres d'effets du chai n°4, celui-ci étant en dehors du site, en limite de voirie
- des périmètres d'effets associés aux sous-cuvettes de la cuverie extérieure.

Il n'y a pas d'effets domino entre chai d'alcool. Seul un incendie dans une sous-cuvette est susceptible de se propager aux autres sous-cuvettes.

Seuls les flux de surpression relatifs à une explosion de la cuverie extérieure sortent des limites de propriété.

#### Moyens de prévention et de protection

Cependant, il ressort de l'analyse des risques réalisée conformément à la réglementation en vigueur (arrêté ministériel du 29/09/05 relatif à l'évaluation et à la prise en compte de la probabilité d'occurrence, de la cinétique, de l'intensité des effets et de la gravité des conséquences des accidents potentiels dans une étude de dangers des installations classées soumises à autorisation), que les scénarios (incendie et explosion) relatifs à la cuverie doivent faire l'objet d'une démarche d'amélioration continue en vue d'atteindre un niveau de risque aussi bas que possible.

De ce fait, la cuverie sera dotée des barrières de sécurité suivantes :

- La division en 3 de la rétention de la cuverie ;
- Un dispositif fixe d'extinction automatique et de refroidissement
- La pause d'événements correctement dimensionnés

Par ailleurs, les moyens suivants sont mis en place sur le site :

- Des extincteurs et RIA. Le chai Projet est équipé de RIA dopé à la mousse
- Une réserve d'eau de 440 m<sup>3</sup> et un poteau incendie situé à 300 m du site
- Un mur de 2 m entre les cuves de vins et les bureaux et le chai bleu
- Une rétention déportée de 750 m<sup>3</sup> associée à un bassin de dilution de 150 m<sup>3</sup>
- La pause d'événements
- Des regards siphoniques
- Une rétention interne pour la distillerie et le chai 4
- etc ...

## **II - La consultation et l'enquête publique**

### **1. Enquête publique**

L'enquête prévue à l'article L512-2 du code de l'environnement s'est déroulée du 25 juin au 25 juillet 2012.

Aucune observation du public n'a été formulée.

Dans son rapport de conclusions du 16 août 2012, le commissaire enquêteur a émis un avis favorable sous réserve de la prise en compte de la remarque du conseil municipal de Gensac La Pallue visant à s'opposer à l'épandage des effluents de la distillerie sur les parcelles du marais de Gensac.

### **2. Avis des services**

La Direction Départementale des Territoires, le 21 juin 2011, a émis un avis favorable

L'Agence Régionale de Santé, le 19 juillet 2012, a émis un avis favorable sous réserve de la prise en compte des remarques suivantes :

- le dispositif d'assainissement autonome doit faire l'objet d'un contrôle par le SPANC
- le calendrier d'épandage du plan d'épandage des vinasses doit être actualisé.

Le Service départemental d'incendie et de secours, le 04 mai 2012, a émis un avis favorable, en confirmant la nécessité de mise en place dans les meilleurs délais des éléments suivants :

- les événements sur les cuves
- la rétention déportée, l'étouffoir et les regards siphoniques
- le dispositif d'extinction automatique sur la cuverie extérieure
- la réserve incendie de 440 m<sup>3</sup>

Le Service Interministériel de Défense et de Protection Civile, le 07 juin 2012, n'a émis aucune remarque défavorable.

La Direction Régionale des Affaires Culturelles, le 1er juin 2012, n'a émis aucune remarque.

Le Service Territorial de l'Architecture et du Patrimoine a indiqué, le 14 juin 2012, que le nouveau chai à construire sera réalisé conformément au descriptif joint à la demande.

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité, le 10 juillet 2012, n'a émis aucune remarque sur le projet.

La Direction de l'Aménagement et de l'Education, le 10 juillet 2012, n'a émis aucune observation sur le dossier.

### **3. Avis des municipalités**

Le conseil municipal de la commune d'ANGEAC CHAMPAGNE, a voté le 11 juillet 2012, à l'unanimité pour le projet de la distillerie de L'UGNI BLANC

Le conseil municipal de la commune de SEGONZAC, le 26 juin 2012 a émis un avis favorable à la demande

Le conseil municipal de la commune de JUILLAC LE COQ, le 02 juillet 2012 a émis un avis favorable à la demande

Le conseil municipal de la commune de GENSAC LA PALLUE, le 25 juillet 2012, a émis un avis favorable à la demande mais s'oppose à l'épandage des effluents de la distillerie sur les parcelles du marais de Gensac, celui-ci venant d'être classé par le Département de la Charente en Espace Naturel Sensible le 22 juin 2012.

### **III – Analyse et proposition de l'inspection des installations classées**

Au vu des différentes remarques émises lors des enquêtes administrative et publique ainsi que des difficultés rencontrées pour obtenir toutes les informations nécessaires et afin de s'assurer de la bonne exploitation du site, l'inspection des installations classées propose d'acter les propositions de moyens de protection émises par l'exploitant, et notamment :

- La division en 3 de la rétention de la cuverie ;
- Un dispositif fixe d'extinction automatique et de refroidissement ;
- Le dimensionnement des événements.

Pour répondre aux remarques formulées sur l'épandage des effluents, il est à noter que d'après le plan d'épandage annexé au dossier, aucun épandage n'est réalisé sur les parcelles concernées par le Marais de Gensac.

### **IV – Conclusion**

L'inspection des installations classées propose aux membres du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques d'émettre un avis favorable à la demande d'autorisation déposée par la SARL DISTILLERIE UGNI BLANC-CHEVRIER TRIBOT sous réserve du respect des dispositions reprises dans le projet d'arrêté joint au présent rapport.