

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

**Distillerie de la Champagne**

**Installations de distillation et de stockage d'alcools de  
bouche**

**Augmentation de la capacité de stockage d'alcools de  
bouche et extension de la distillerie existante**

## **Rapport de l'inspection des installations classées**

Par transmission reçue le 31 mai 2016, Monsieur le Préfet de la Charente nous a adressé le dossier de demande d'autorisation d'exploiter sept nouveaux chais de stockage d'alcool et l'extension de la distillerie déposé par la société Distillerie de la Champagne dont le siège social est situé à L'Ouche du Boc SEGONZAC.

Une demande de compléments a été transmise le 10 avril 2015, afin d'intégrer, notamment, l'extension de la distillerie. L'exploitant a complété son dossier, et les compléments sollicités sont parvenus à la Sous-Préfecture de Cognac le 22 octobre 2015. Le dossier a été déclaré recevable le 17 novembre 2015. Il a été soumis à l'avis de l'autorité environnementale qui a rendu un avis tacite le 15 décembre 2015.

Le dossier a été mis à l'enquête publique du 15 février au 15 mars 2016, conformément aux exigences du code de l'environnement, sur les communes de SEGONZAC, BOURG CHARENTE, GENSAC LA PALLUE et MAINXE. Les résultats des enquêtes administrative et publique ont été reçus à la DREAL le 23 mai 2016.

En application du livre V et en particulier de l'article R512-25 du code de l'environnement un rapport sur la demande d'autorisation et les résultats des enquêtes est établi par l'inspecteur des installations classées et présenté au Comité Départemental de l'Environnement, des Risques Sanitaires et Technologiques.

### **1 Présentation du dossier**

#### **1.1 Le demandeur**

La Distillerie de la Champagne exerce au lieu-dit L'Ouche du Boc sur la commune de SEGONZAC, une activité de vinification, de distillation, de stockage et vieillissement d'eaux de vie en chais. Elle compte actuellement 2 salariés, et la demande est présentée par M. MARCADIER, gérant de la société EURL.

Monsieur MARCADIER a acquis l'installation en 2009.

Le présent dossier de demande d'autorisation consiste à l'agrandissement de la distillerie de la Champagne et la construction de 7 chais : 6 chais de stockage et un chai de distillation. Le chai de distillation actuel, attenant à la distillerie existante, sera ainsi supprimé.

#### **1.2 Le site d'implantation**

La société Distillerie de la Champagne est implantée sur la commune de SEGONZAC au lieu-dit « L'Ouche du Boc » à La Nérolle, sur un terrain d'une superficie de 18 597 m<sup>2</sup>.

L'installation se situe au sein d'une zone rurale et à activité principalement agricole. Aucun ERP n'a été recensé à proximité du site. Le hameau le plus proche du site se situe à environ 100 m. L'accès au site se fait à partir de la Route Départementale 736 puis de la D95.

Le terrain de la Distillerie de la Champagne est bordé :

- de vignes au nord, à l'ouest, au Sud ;
- de bâtiments agricoles à l'est ;
- des établissements CAMUS au Sud-Est.

La commune de SEGONZAC dispose d'un plan local d'urbanisme approuvé par le conseil municipal le 06 février 2007.

### 1.3 Les installations et leurs caractéristiques

#### 1.3.1 – Situation Administrative

La Distillerie de la Champagne relève actuellement du régime de l'enregistrement au titre la rubrique 2250 pour la distillation : un récépissé au titre des droits acquis lui a été délivrée le 10 décembre 2013.

Deux récépissés de déclaration lui ont été délivrés respectivement les 22 octobre 2009 et 29 juillet 2010 pour les rubriques 2255 (chais) et 2251 (vinification).

Dans le cadre de son projet d'extension, le site passera à autorisation au titre de la rubrique 4755 relative aux alcools de bouche d'origine agricole (ex rubrique 2255, changement de nomenclature par décret de mars 2014, applicable au 1<sup>er</sup> juin 2015).

#### 1.3.2 – Présentation du projet et des installations

L'activité principale de la Distillerie de la Champagne est le stockage d'alcools de bouche d'origine agricole dont le titre alcoométrique volumique est supérieur à 40 %.

Le projet consiste donc à créer 6 chais de stockage d'alcool et un chai de distillation, à agrandir la distillerie en la portant à 15 alambics dans un bâtiment existant, à supprimer l'ancien chai de distillation. Les travaux devraient débuter en novembre 2016.

A ce jour, le site comprend :

- un bâtiment de distillation qui abrite une distillerie constituée de 10 alambics, un chai de distillation, un atelier, une zone de bureaux ;
- un bâtiment de vinification qui abrite le pressoir de vendange, 20 cuves inox de 500 hl et 4 cuves de 250 hl ;
- 5 cuves extérieures de vin de 2000hl alignées sur la façade nord ;
- une aire de lavage et de déchargement qui séparent les deux bâtiments ;
- un système de refroidissement des eaux de la distillerie ;
- un bassin à vinasses.

Après aménagement, le site sera constitué :

- de six chais de stockage d'alcool et d'un chai de distillation d'une surface de 300m<sup>2</sup> chacun ;
- d'une distillerie de 15 alambics après restructuration dans le bâtiment existant (distillerie actuelle de 10 alambics) ; cette distillerie aura une surface de 444 m<sup>2</sup> ;
- d'un système de refroidissement des eaux (déjà existant, mais dont le groupe frigorifique sera rénové) ;
- d'un bâtiment de vinification de 1800 m<sup>2</sup> et 5 cuves extérieures de vin prêt à être distillé (déjà existant) ;
- d'une réserve incendie de 390 m<sup>3</sup> ;
- d'un bassin à vinasses de 4000 m<sup>3</sup> (déjà existant au nord du site)

#### 1.3.3 - 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)	Capacité autorisée
2250-2	E	Production par distillation d'alcools de bouche d'origine agricole. La capacité de production exprimée en équivalent alcool pur étant 2.supérieure à 30 hl/j, mais inférieure ou égale à 1300 hl/j	15 alambics de 25hl (soit une capacité de charge totale de 375hl): 225 hl/j en équivalent d'alcool pur (*)
4755-2-a	A	Alcools de bouche d'origine agricole et leurs constituants (...) présentant des propriétés équivalentes aux substances classées dans les catégories 2 ou 3 des liquides inflammables : 1- La quantité susceptible d'être présente étant supérieure ou égale à 5 000 t 2. Dans les autres cas et lorsque le titre alcoométrique volumique est supérieur 40 % : la quantité susceptible d'être présente étant : a) Supérieure ou égale à 500 m <sup>3</sup>	2 460 m <sup>3</sup>
2251-B1	E	Préparation, conditionnement de vins. A. Installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642 B. Autres installations que celles visées au A, la capacité de production étant : 1.supérieure à 20 000 hl/an (E)	21 000 hl/an
4802-2.b	NC	Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe 1 du règlement UE relatif aux gaz à effet de	56 kg de fluides frigorigènes

	serre fluorés (...) qui appauvrissent la couche d'ozone 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation : a) Equipements frigorifiques ou climatiques de capacité unitaire supérieure à 2kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 200kg : D	
--	---	--

A (Autorisation) ou AS (Autorisation avec Servitudes d'utilité publique) ou E (Enregistrement) ou D (Déclaration) ou NC (Non Classé)

(\*)La production est calculée selon la définition de l'arrêté ministériel du 14 janvier 2011 relatif aux distilleries à enregistrement :  
 (15 alambics X 25hl de charge X 3/5 =225 hl d'Alcool pur/jour)

## 1.4 Les installations et leurs caractéristiques

### 1.4.1 - Impact sur les eaux

#### 1.4.1.1 – Consommation et usage de l'eau

L'alimentation en eau du site de la Distillerie de la Champagne est assurée par le réseau d'adduction publique en eau potable (A.E.P.) de la ville de Segonzac.

L'eau du réseau est utilisée pour les besoins domestiques (nettoyage, sanitaires,) les chaudières et l'alimentation des moyens incendie (réserve incendie, RIA).

La consommation en eau du site a été évaluée à 1 500 m<sup>3</sup> par an pour les 15 alambics en fonctionnement. Un traitement des eaux est réalisé en amont de la distillerie par un prestataire de service (laboratoire ANALYSIS).

Actuellement, aucun prélèvement n'est effectué dans les eaux superficielles.

#### 1.4.1.2 - Rejets aqueux

Les eaux usées industrielles correspondent aux eaux de lavage des sols de la distillerie en période de distillation. Ces eaux seront minimes.

Le site de la distillerie possède un assainissement autonome conforme composé d'une fosse et de drains.

#### 1.4.1.3 – Eaux pluviales

Les eaux pluviales issues des voiries, parkings et toitures seront collectées avant rejet dans un bassin d'infiltration de 210 m<sup>3</sup> dimensionné pour une période de retour de 10 ans, ainsi que des noues implantées sur le pourtour du site.

Les eaux pluviales issues des voiries sont préalablement traitées par un séparateur d'hydrocarbures ; deux séparateurs à hydrocarbures sont implantés sur le site : l'un au nord en limite de propriété, l'autre à l'ouest du chai 6 avant rejet dans le bassin d'infiltration.

#### 1.4.1.4 – Eaux d'extinction

Ces eaux issues d'un éventuel incendie, rejoindront le réseau des aires de dépotage, avant rejet vers un bassin étanche de 30 m<sup>3</sup>.

### 1.4.2 - Impacts sur l'air

Ils sont limités à la libération naturelle des vapeurs d'alcools dites « part des anges » et aux émissions des gaz d'échappement des poids lourds.

### 1.4.3 - Impact sur la faune et la flore.

Le site de la Distillerie de la Champagne se situe à proximité de zones de protection de la faune et de la flore :

- deux Zones Naturelles d'Intérêts Ecologique Faunistiques et Floristiques (ZNIEF) de type I : « Fontbelle », (n° 541) et « Bois de Mainxe » ( n° 001) situées respectivement à 2,5 km au Sud-Est du site et 1 km au Nord-Est du site ;
- 1 site Natura 2000 : la Zone Spéciale de Conservation (ZPC) « Vallée de la Charente entre Angoulême et Cognac et ses principaux affluents » codifiée FR 5402009 située à 3 km au nord du site.

De part ses activités, cet établissement n'est pas susceptible de porter atteinte aux milieux naturels.

### 1.4.4 Impact sur le paysage

Les installations ne se situent pas dans un périmètre de protection d'édifices classés. Les bâtiments s'intègrent bien dans le paysage. Des écrans végétaux sont prévus.

### 1.4.5 Déchets

Les principaux déchets générés par le site sont les vinasses, résidus issus de la distillation. Ces effluents sont composés d'eau, de matières organiques et de matières minérales, leur volume maximum est évalué à 67 500 hl. Ces effluents sont soit épandus selon le plan d'épandage, soit traités par la Société spécialisée REVICO située à St Laurent de Cognac.

#### **1.4.6 Bruits et vibrations**

Les principales sources de bruit proviennent de :

- la circulation des véhicules légers ;
- la circulation des poids lourds ;
- le fonctionnement des alambics en période de distillation (groupe frigorifique).

Une analyse acoustique sera réalisée avant fin 2016, durant la période de distillation. Une seconde étude sera programmée en fin de travaux d'édification des chais.

#### **1.4.7 Transports**

Le trafic de véhicules légers lié au personnel et aux visiteurs représente au maximum 5 véhicules/jour. Le trafic routier généré par l'activité de la distillerie de la Champagne est évalué au maximum à 1,5 camion/jour.

L'impact du trafic de la Distillerie de la Champagne sur les routes départementales 95 et 736 situées à proximité du site est négligeable.

#### **1.4.8 Les effets sur la santé**

Le dossier n'identifie pas de risques sanitaires susceptibles de porter atteinte à la santé publique.

### **1.5 Les risques et les moyens de prévention**

#### **1.5.1 – Etude de dangers**

L'étude de danger est conforme aux exigences prévues par l'arrêté ministériel du 29 septembre 2005 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 les études de dangers des installations classées soumises à autorisation.

L'analyse des risques a permis de mettre en évidence les principaux événements redoutés :

- incendie lié aux produits stockés ;
- explosion liée au mode de stockage des produits ;
- pollution accidentelle liée aux produits stockés.

Les conclusions de l'étude sur les différents scénarios retenus montre qu'aucun des accidents potentiels n'a été classé dans une case « NON » de la grille de positionnement des accidents de l'arrêté du 29 septembre 2005. Le risque résiduel, compte tenu des mesures de risque, est modéré et n'implique pas d'obligation de réduction complémentaire du risque d'accident au titre des installations classées.

Les modélisations montrent qu'il n'y a pas d'effet domino entre chais voisins grâce aux murs coupe-feu 4heures (flux thermique de 8kW/m<sup>2</sup>).

#### **1.5.2 – Moyens de Prévention**

##### **- Les barrières physiques et techniques :**

Elles sont rappelées à l'article 7.3.1 « Liste des éléments importants pour la sécurité » du projet d'arrêté et au chapitre 7.4 intitulé « Prévention des pollutions accidentelles ».

##### **- Les barrières organisationnelles et humaines :**

Elles sont rappelées au chapitre 7.5 du projet d'arrêté intitulé « Moyens d'intervention en cas d'accident et organisation des secours » ; l'article 7.5.4 notamment rappelle les consignes de sécurité et les obligations de formation du personnel.

### **1.6 Les conditions de remise en état**

La remise en état du site prévoit :

- l'évacuation des produits dangereux et déchets ;
- le démantèlement et l'évacuation vers les filières adaptées des matériels et des bâtiments en cas de non reprise de ces derniers ;
- la réinsertion du site dans son environnement.

De plus, conformément au code de l'environnement, l'exploitant respectera les prescriptions des articles Art R 512-74 et suivants.

L'usage futur du site consistera à la réhabilitation du site de sorte que ce dernier soit compatible avec les usages prévus dans les documents d'urbanisme existants.

## **1.7 La notice d'hygiène et de sécurité du personnel**

La conformité de l'installation avec les règlements d'hygiène et de sécurité est rappelée dans la notice jointe à la demande.

## **2 Consultation et enquête publique**

### **2.1 Avis**

#### **2.1.1. - Les avis des conseils municipaux**

La demande concerne les communes de SEGONZAC, BOURG-CHARENTE, GENSAC-LA-PALLUE et MAINXE.

Par délibération des 11 février 2016, 1<sup>er</sup> mars 2016, 2 mars 2016, les conseils municipaux de GENSAC-LA-PALLUE, MAINXE, BOURG CHARENTE ont émis un **avis favorable**.

Le conseil municipal de SEGONZAC n'a pas émis d'avis.

#### **2.1.2 – Les autres avis**

Dans son courrier du 15 décembre 2015, l'autorité environnementale émet un avis tacite sur la demande présentée par la Distillerie de la Champagne.

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), dans son courrier du 02 juin 2016, n'a pas formulé de remarque à l'égard du projet.

En réponse à l'information faite par la préfecture sur ce dossier auprès d'autres services, les remarques suivantes ont été émises :

- le pétitionnaire devra rédiger une note de calcul détaillée relative à la gestion quantitative et qualitative des eaux pluviales et la transmettre au service police de l'eau de la DDT. Cette note sera annexée au dossier de demande d'autorisation d'exploiter ;
- dans le cas où des modifications seraient apportées sur la quantité de vinasses épandues, le plan d'épandage devrait être réactualisé ;
- l'unité foncière est dans sa partie ouest concernée par des zones de danger relatives à la présence d'une canalisation de transport et de distribution de gaz. Le pétitionnaire devra se rapprocher de la société GRT GAZ pour tous travaux réalisés à proximité de cet ouvrage ;
- du fait de la présence d'une installation hors sol appartenant à GRT GAZ (à environ 15 m de l'installation), le pétitionnaire devra consulter cet organisme ;

### **2.2 L'enquête publique**

L'enquête publique a été ordonnée par arrêté préfectoral du 11 janvier 2016 et s'est déroulée du **15 février 2016 au 15 mars 2016**. Au cours de l'enquête, aucune observation n'a été portée sur le registre.

#### **2.2.1 – Observation du commissaire enquêteur**

Dans son procès verbal du 23 mars 2016, le commissaire enquêteur mentionne les dangers et risques liés à la présence d'une station de livraison de gaz H.P située à proximité du site du projet de construction des chais ; il demande un report de 30 jours pour la remise de ses conclusions à l'autorité préfectorale.

#### **2.2.2 – Le mémoire en réponse du demandeur**

Par courrier du 21 avril 2016, l'exploitant a adressé à la sous-préfecture de Cognac les pages modificatives de l'étude de dangers suite à la demande. L'EURL Distillerie de la Champagne a pris en compte les remarques de GRT Gaz et du SDIS 16, de nouvelles dispositions seront mises en œuvre pour protéger les chais 5 et 6 d'un incendie provoqué par une éventuelle fuite de gaz, à savoir un renforcement au feu des murs et des toitures sur les bâtiments les plus exposés.

#### **2.2.3 - Avis du commissaire enquêteur**

Le commissaire enquêteur, dans sa conclusion du 13 mai 2016, a émis un **avis favorable** avec les recommandations suivantes :

- « Monsieur MARCADIER, maître d'ouvrage devra vérifier, au fur et à mesure des constructions, que la conformité des bâtiments soit en parfaite adéquation avec les dernières modifications liées au renforcement de la protection au feu des deux bâtiments n° 5 et 6 »

- « le maître d'ouvrage devra par ailleurs établir un protocole détaillé lié à l'intervention des sapeurs pompiers, notamment sur la partie ouest de l'entreprise sur le chemin rural jouxtant la station de gaz HP ».

### 3 Analyse de l'inspection des installations classées

#### 3.1 Statut administratif des installations du site – Historique

La Distillerie de la Champagne est une Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée (EURL) qui a pour objet la production et le stockage d'eaux de vie, dont le dirigeant est M. Bruno MARCADIER.

Elle est connue des services instructeurs depuis 1991, au nom de l'ancien propriétaire. En 2009, M. MARCADIER rachète l'installation et installe de nouveaux alambics, puis un chai de vinification en 2010 pour lequel un récépissé lui est accordé le 29 juillet 2010.

Son projet est d'agrandir la distillerie afin d'accueillir 15 alambics et de construire 7 chais de stockage d'alcool dont un chai de distillation distant de la distillerie. Le chai de distillation actuel attenant à la distillerie sera ainsi supprimé.

L'installation sera alors soumise au régime de l'autorisation au titre des installations classées.

#### 3.2 Inventaire des textes en vigueur auxquels la demande est soumise (textes principaux et référentiel local des chais)

- Code de l'Environnement, notamment ses Livres V, Titre 1<sup>er</sup>, Installations Classées, parties législative et réglementaire ;
- Décret ministériel n°96-1010 du 19 novembre 1996 relatif aux appareils et systèmes de protection destinés à être utilisés en atmosphère explosible ;
- Arrêté du 31 mars 1980 portant réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les installations classées susceptibles de présenter des risques d'explosion ;
- Arrêté du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation ;
- Arrêté du 23 janvier 1997 modifié relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement ;
- Arrêté du 04 octobre 2010 modifié relatif à la prévention des risques accidentels au sein des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation ;
- Arrêté du 14 janvier 2011 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique 2250 de la nomenclature des installations classées ;
- Arrêté du 26 novembre 2012 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique 2251 (préparation, conditionnement de vins) de la nomenclature des installations classées ;

et comme référentiel local :

- Cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation de juin 2008.

#### 3.3 Evolution du dossier depuis le dépôt du dossier

Au cours de l'instruction réglementaire, une remarque relative à la présence d'un poste de gaz haute tension située en limite de terrain a été émise par GRT-Gaz ; l'exploitant y a répondu par un complément d'étude fourni le 21 avril 2016 en proposant des **renforcements aux dispositions constructives des charpentes et murs des chais 5 et 6** les plus exposés en cas d'explosion de canalisations de gaz : **voir le schéma joint en annexe**.

Ce complément a été fourni suite à une rencontre entre le bureau d'étude SOCOTEC ayant réalisé l'étude de danger, et la société GRT Gaz afin d'évaluer les dangers réciproques, avec le concours des experts du SDIS.

Selon l'hypothèse prise de débit à la brèche (gaz), la zone d'effets domino (8kW/m<sup>2</sup>) se situe à 22 mètres de la source, et impacterait partiellement les chais 5 et 6 pour lesquels des mesures techniques particulières seront prises pour améliorer leur résistance au feu.

Par ailleurs, à l'examen du dossier présenté, il apparaît que les installations de stockage d'alcools respectent l'ensemble des prescriptions qui leur sont applicables, ainsi que l'extension de la distillerie.

Aucune autre remarque sur l'incompatibilité du projet avec son environnement n'a été formulée.

## 3.4 Analyse des questions apparues au cours de la procédure

### 3.4.1 – Lors de l'enquête publique

Lors de l'enquête, il n'y a eu aucune remarque (registre d'enquête vierge), hormis la remarque de GRT Gaz citée ci-dessus qui a donné lieu à un report de remise du rapport du commissaire enquêteur et a été traitée. Un courrier de GRT gaz du 22 avril 2016 adressé à l'exploitant a levé l'avis défavorable initialement formulé auprès de la mairie de Segonzac concernant le PC.

### 3.4.2 – Par les services

- Concernant la remarque de la DDT sur la gestion qualitative et quantitative des eaux pluviales, la note de calcul est intégrée dans l'étude d'impact en pages 48-49 du dossier (calcul des surfaces imperméabilisées, du coefficient de ruissellement, etc.)

- Concernant la seconde remarque :

Dans le plan d'épandage annexé au dossier de septembre 2014, la surface potentiellement épandable en terres cultivées de 160ha est suffisante pour accueillir le total d'effluents théoriques. De plus, lors de la campagne 2015-2016, l'exploitant a livré une partie des vinasses chez REVICO ; il envisage de le faire systématiquement à l'avenir.

## 4 Proposition de l'inspection des installations classées

Comme indiqué précédemment, les prescriptions proposées sont celles qui découlent des textes nationaux auxquels s'ajoutent des points spécifiques qui sont propres au dossier. Les prescriptions du cahier des charges de juin 2008 applicables aux chais nouveaux soumis à autorisation sont reprises dans le projet d'arrêté.

Pour l'essentiel, les prescriptions visent à réduire et à encadrer réglementairement les nuisances et les risques susceptibles d'être créés par l'établissement.

Concernant les émissions sonores, une mesure de bruit est prévue dans les trois mois à compter de la notification de l'arrêté préfectoral, puis après édification et mise en service des bâtiments projetés. Le projet d'arrêté préfectoral stipule également que des mesures supplémentaires pourront être effectuées sur demande de l'inspection des installations classées.

## 5 Conclusion

Le dossier de demande d'autorisation d'exploiter déposé par la Distillerie de la Champagne a été soumis à l'instruction réglementaire (enquête publique, avis des conseils municipaux et des services administratifs).

L'instruction de la demande 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 **une suite favorable** à cette demande sous réserve du respect, par l'exploitant, des prescriptions techniques jointes au présent rapport et soumises à l'avis des membres du conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques.

L'inspectrice des installations classées

