

PRÉFET DE LA CHARENTE-MARITIME

Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement
Nouvelle – Aquitaine

Nersac, le 16 mars 2017

Unité bidépartementale de la Charente et de la Vienne

RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

SAS AUGIER ROBIN BRIAND
Le Maine au Bois
17 520 SAINT-EUGENE

Objet : Installations Classées – Demande de modification de l'arrêté préfectoral d'autorisation

Par transmission reçue le 08 juin 2015, la préfecture de la Charente-Maritime nous a adressé le dossier de demande de modifications de l'arrêté préfectoral autorisant l'exploitation d'une distillerie et des chais de stockage d'alcool par la société SAS AUGIER ROBIN BRIAND dont le siège social est situé au 7 place Edouard MARTELL à COGNAC.

1 Présentation du dossier

1.1 Le demandeur

La SAS AUGIER ROBIN BRIAND exerce au lieu-dit « Maine au Bois » sur la commune de SAINT-EUGENE une activité de vinification, de distillation, de stockage et vieillissement d'eaux de vie en chais, et de négoce. Elle compte une dizaine de salariés. Cette société a fait l'objet d'un récépissé de changement d'exploitant en date du 24 juin 2013. Elle était précédemment exploitée par la SAS Maine au Bois.

La demande concerne :

1. la modification de la défense contre l'incendie,
2. la modification des valeurs de limite de rejet pour le milieu récepteur n°1,
3. la création d'une rétention déportée de 400 m³ pour le chai distillation,
4. l'augmentation de la quantité d'alcool susceptible d'être présente dans le chai de distillation et le chai 1, portant la quantité totale d'alcool susceptible d'être présente sur le site de 1400 m³ à 1510 m³.

1.2 Le site d'implantation

La société est implantée au Maine au Bois commune de SAINT-EUGENE.

Le lieu-dit « Le Maine au Bois » se situe en zone rurale, à l'extrême ouest et en point haut au sein d'un hameau d'une quinzaine d'habitations. On y accède par la voie communale n°10, via la départementale D152 qui relie Archiac à St-Maigrin. Aucune activité industrielle n'est située à proximité, seulement 3 exploitations agricoles ; les parcelles environnantes sont cultivées en vignes principalement, à l'exception d'un bois situé au sud du site.

Les installations sont localisées à **plusieurs km des zones protégées** au titre NATURA 2000 :

- environ 6 km de la zone FR 5400417 « Vallée du Né et ses principaux affluents »,
- environ 3,5 km de la zone FR54 02008 « Haute Vallée de la Seugne en amont de Pons et affluents ».

Le site a une superficie totale voisine de 14700m². Il est implanté sur la parcelle 99 de la section AR de la commune de Saint-Eugène.

1.3 Description des installations

Le plan schématique des installations du site est joint en annexe du présent rapport. Après modification, il sera constitué des installations suivantes :

- distillerie : 21 alambics de 25 hl de charge chacun,
- chai de distillerie : 245 m³ (15 cuves inox),
- 5 chais de vieillissement de capacités respectives :

- Chai 1 : 105 m³ en tonneaux et fûts de chêne,
- Chai 2 : 290 m³ en tonneaux et fûts de chêne,
- Chai 3 : 290 m³ en tonneaux et fûts de chêne,
- Chai 4 : 290 m³ en tonneaux et fûts de chêne,
- Chai 5 : 290 m³ en tonneaux, cuves inox et fûts de chêne,
- stockage de vins : 33 citernes en inox pour un volume total de 51 400 hl,
- une citerne de stockage de gaz de 28 t.

Ces installations ont fait l'objet d'une autorisation par arrêté préfectoral du 23 janvier 2013.

1.4 Classement des installations classées

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

Nomenclature ICPE rubriques concernées	Désignation des installations	Capacité maximum du site	(A, E, D, DC, NC)
2250-2 (*)	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	315 hl/j d'alcool pur	E
4755-2.a	Alcools de bouche d'origine agricole et leurs constituants (distillats, infusions, alcool éthylique d'origine agricole, extraits et arômes) présentant des propriétés équivalentes aux substances classées dans les catégories 2 ou 3 des liquides inflammables. 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 ³	1510 m ³	A
2251-B-1	Préparation, conditionnement de Vins. 1. La capacité de production étant supérieure à 20 000 hl/an	51 480 hl/an	E
4718-2	Gaz inflammables liquéfiés de catégorie 1 et 2 (y compris GPL) et gaz naturel (y compris biogaz affiné lorsqu'il a été traité conformément aux normes applicables en matière de biogaz purifié et affiné, en assurant une qualité équivalente à celle du gaz naturel, y compris pour ce qui est de la teneur en méthane, et qu'il a une teneur maximale de 1 % en oxygène). La quantité totale susceptible d'être présente dans les installations y compris dans les cavités souterraines strates naturelles, aquifères, cavités salines et mines désaffectées) étant : 2. Supérieure ou égale à 6 t mais inférieure à 50 t	28 t	DC

A Autorisation
E Enregistrement
DC Déclaration soumise à contrôle périodique

* Production calculée selon la définition de l'arrêté ministériel du 14 janvier 2011 (21 alambics X 25 X 3/5 = 315 hl d'AP/j)

Les modifications présentées par la SAS AUGIER ROBIN BRIAND ne nécessitent pas de constructions nouvelles.

1.5 Présentation des demandes de modification

1.5.1 - Modification de la réserve contre l'incendie

Concernant le volume de la réserve incendie, l'arrêté préfectoral du 23 janvier 2013 autorisant l'exploitation du site précise à l'article 7.5.3.4 que « la défense incendie théorique de l'établissement est de 240 m³/h conformément à l'avis du SDIS. Ce débit est assuré par les moyens suivants :

- Réserve d'eau d'incendie sur le site : Le site est pourvu d'une réserve d'eau de 400m³ (bassin de refroidissement) nécessaire à l'extinction d'un incendie dans les installations de stockage d'alcool de bouche. Ce bassin doit être en permanence maintenu en eau.
- Moyens existants à proximité du site : deux poteaux incendie sont implantés à moins de 200 mètres du site permettant un débit de 200m³/h ».

Lors de la visite d'inspection du 10 juillet 2014, le bassin de refroidissement était en partie vide et les 400 m³ prévus pour la défense incendie ne sont pas entièrement mobilisables.

La proposition de l'exploitant de réaliser une réserve minimale de 120 m³ en complément des deux poteaux incendie qui permettent de délivrer un débit de 200 m³/h en fonctionnement simultané pendant une durée de 2 heures, respecte les prescriptions de l'article 7.5.3.4 de l'arrêté préfectoral autorisant le site.

1.5.2 - Modification des valeurs limites de rejet pour le milieu récepteur n°1

Les eaux pluviales de toiture de l'installation existante et de l'extension de la distillerie sont rejetées dans le fossé de la voie communale n°1 sans être passées par un séparateur à hydrocarbures. L'exploitant sollicite pour ce rejet les valeurs limites suivantes :

matières en suspension totales : 35 mg/l
DCO : 300 mg/l
hydrocarbures totaux : 10 mg/l

1.5.3 - Création d'une rétention de 400 m³ pour le chai de distillation

Lors de la visite d'inspection du 10 juillet 2014, la rétention du chai de distillerie était insuffisante et l'aire de chargement et déchargement associée ne disposait pas de la rétention 30 m³ obligatoire.

L'exploitant propose d'utiliser la rétention associée des cuves de vinifications d'un volume de 400 m³. Le bassin ne disposant pas de bassin étouffoir, il est demandé qu'il y est en permanence au moins 40 m³ d'eau.

1.5.4 - Augmentation de la quantité d'alcool susceptible d'être présente dans le chai de distillation et le chai 1

L'exploitant a présenté à la demande de l'inspection, un calcul de zones d'effets des phénomènes dangereux liées à l'augmentation de la quantité d'alcools présente dans le chai de distillation (passage de 140 m³ à 245 m³ – ajout de cuves inox).

L'étude montre :

- les zones d'effets thermiques liées aux phénomènes dangereux incendie généralisé du chai de distillation ne sont pas modifiées par rapport à l'étude de dangers réalisée en 2011 pour le dossier de demande d'autorisation d'exploiter,
- le phénomène dangereux lié à l'explosion des vapeurs d'alcool dans les cuves inox reste contenu dans les zones d'effets de l'explosion des vapeurs d'alcool des cuves de 200 hl présentes dans le chai de distillation et déjà évalué dans la précédente étude de dangers déposée en 2011.

Par conséquent, la mise en place de cuves inox, n'apportera pas de modifications par rapport à la situation actuelle en termes de zones d'effets liées aux phénomènes dangereux.

2 – AVIS DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES

A l'examen du dossier présenté par la SAS AUGIER ROBIN BRIAND, il apparaît que les modifications demandées par l'exploitant ne constituent pas une modification substantielle au titre de l'article R 512-33 du code de l'environnement.

3 – CONCLUSION

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, l'inspection des installations classées a établi un projet d'arrêté préfectoral complémentaire

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 soumise à l'avis des membres du conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques.