



PRÉFET DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

**Direction Départementale
des Territoires et de la Mer**

Police de l'eau et des risques

Mission connaissance
gouvernance stratégique

Affaire suivie par :
Dominique COUTEAU

tel : 04.68.51.95.52
e-mail : dominique.couteau
@pyrenees-orientales.gouv.fr

RAPPORT D'INSPECTION

du site de préparation et conditionnement de vin de la CVR Bourdouil

situé rue A. Sauvy à RIVESALTES

Date de la visite : 15 octobre 2015
Nom de l'inspecteur : Dominique COUTEAU
Type d'inspection : Courante, planifiée

Type d'établissement :

Installation soumise à autorisation pour :

- préparation et conditionnement de vin (rubrique 2251) – capacité de production 220 000 hl

Installation soumise à déclaration pour :

- entrepôt couvert (rubrique 1510-3)
- stockage alcool de bouche (rubrique 2255)
- déchargement de citerne d'alcool – débit entre 1 et 20 m³/h (rubrique 1434-1)

Dates administratives :

- arrêté préfectoral d'autorisation du 23 juin 2003
- arrêté préfectoral de prescriptions complémentaires du 23 janvier 2013

Thèmes de l'inspection :

- eau et bassin d'évaporation
- entrepôt couvert

Accompagnateur : Monsieur Dautel (responsable qualité), monsieur Mallen (responsable projet)

Référentiels :

- Arrêté ministériel du 03 mai 2000 relatif aux ICPE soumises à autorisation sous la rubrique 2251 ;
- Arrêté ministériel du 23 décembre 2008 relatif aux ICPE soumises à déclaration sous la rubrique 1510.

Téléphone :

Adresse Postale : 2 rue Jean Richepin - BP 50909 - 66020 PERPIGNAN CEDEX
+33 (0)4.68.38.12.34
horaires d'ouverture : 8h00-12h00 / 13h30-17h00

Renseignements :

INTERNET : www.pyrenees-orientales.gouv.fr
COURRIEL : ddtm@pyrenees-orientales.gouv.fr

Avant-propos :

La dernière visite d'inspection remonte au 30 mai 2007. Aucune anomalie de fonctionnement n'avait été relevée à cette époque.

Depuis cette date, l'entreprise a mis en place en 2013 un bâtiment voisin abritant une unité de conditionnement et de stockage de produits finis. Cette nouvelle entité technique a justifié la modification des prescriptions préfectorales au titre de la réglementation des installations classées (arrêté du 23/01/2013).

Le contrôle a porté sur l'examen des différents documents et registres de l'exploitant. Seul le nouveau bâtiment et les bassins d'évaporation des effluents ont été contrôlé visuellement.

Au jour de la visite, les parties du site contrôlées visuellement restent rangées et proprement entretenues. Il n'y a pas d'odeur.

1°) Eau – bassin d'évaporation

L'installation de conditionnement fonctionne depuis fin 2013. Le projet prévoyait qu'elle généreraient une consommation d'eau supérieure à 4000 m³/an. Pour autant, le bassin d'évaporation supplémentaire prévu n'a pas encore été réalisé.

L'exploitant présente son registre dédié à l'eau pour les années 2013, 2014 et 2015. Celui-ci est renseigné tous les 15 jours. Ses indications peuvent être synthétisées et arrondies comme suit :

	2013	2014	2015 (jusqu'au 15/10)
Irrigation des espaces verts	3500 m ³	5500 m ³	1500 m ³
Usages sanitaires (rejet au réseau public)	200 m ³	200 m ³	200 m ³
Usage vinicole - cuverie	8000 m ³	7600 m ³	5000 m ³
Usage vinicole - embouteillage	200 m ³	4900 m ³	4100 m ³
Consommation totale usage vinicole	8200 m ³	12500 m ³	9100 m ³
Volume d'effluents refoulé aux bassins d'évaporation	7400 m ³	9900 m ³	9700 m ³
Evaporation mesurée dans les bassins de 12000 m ² (hauteur / volume correspondant)*	0,8 m / 9600 m ³	0,6 m / 7200 m ³	0,8 m = 9600 m ³
Variation théorique de volume des effluents dans les bassins	-2200 m ³	+2700 m ³	+ 100 m ³
Volume d'effluents mesuré dans les bassins au début et à la fin d'année	9672 m ³ / 7560 m ³	7560 m ³ / 12630 m ³	12630 m ³ / 11430 m ³

* : la hauteur d'évaporation correspond à l'addition des baisses de niveau constatée alternativement dans chaque bassin pendant la période où aucun effluent n'y est déversé

Ces données appellent les commentaires suivants :

- le forage est dédié quasiment exclusivement à l'irrigation des espaces verts. L'arrosage plus important des années 2013/2014 s'explique par des plantations nouvelles. Il a été réduit en 2015 une fois la reprise assurée. L'eau destinée aux usages vinicoles provient du réseau d'eau potable public ;
- le volume mesuré des effluents ne concorde pas systématiquement avec celui des consommations d'eau industrielle. Cette différence s'explique par l'imprécision des compteurs et par les essais « incendie » et les opérations de vidange/ remplissage des réservoirs « incendie » (1000 m³ environ). L'activité génère en moyenne 1000 m³ d'effluent par mois ;
- Les variations de volume d'effluent en début et fin d'année suivent approximativement les variations des volumes d'apport et les variations des conditions d'évaporation.

La cohérence globale des valeurs confirme le bon état des réseaux internes de collecte des effluents. Elle confirme également qu'à ce jour, l'ensemble des effluents est traité au bassin et s'évapore.

En raison de la nouvelle activité d'embouteillage et des conditions climatiques défavorables, le volume d'effluents 2014 a dépassé la capacité d'évaporation. Les 2 bassins étaient à ras bord à la sortie de l'hiver en avril 2015.

Pour l'hiver 2015/2016, il est raisonnable d'estimer que 6000 m³ supplémentaires rejoindront les bassins avant le mois d'avril, correspondant au début de la période permettant l'évaporation. Ce volume devrait faire déborder les bassins.

La réalisation du bassin d'effluents supplémentaire prévu apparaît nécessaire et urgente. M. Dautel précise que les acquisitions foncières nécessaires au bassin supplémentaire ont pris du retard et se sont débloquées dernièrement.

La visite sur le site du bassin confirme l'absence d'odeur, le bon état des clôtures et l'entretien général satisfaisant.

2°) Entrepôt couvert

Le contrôle concerne exclusivement le nouveau bâtiment. Il a porté sur l'ensemble des points désignés « objet du contrôle » dans l'annexe de l'arrêté ministériel du 23/12/2008 (articles 1.4, 3.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.4, 6.1, 6.2, 7, et 9.2). Le contrôle porte principalement sur des points documentaires. Les documents demandés ont été présentés. La visite de tout le bâtiment a permis de constater que l'emprise, la hauteur, le volume, l'implantation du bâtiment, des cellules et des accès sont conformes au projet.

- Article 1.4 :
L'étude de flux thermique prévue au 5.1 (cellule >3000 m²) était dans le dossier de demande.
Il n'y a pas de mezzanine de plus de 50 % de la surface.
- Articles 3.1 et 4.4 :
Justifié par rapport SOCOTEC n°167ZO/13/4944
- Article 4.2 :
Le système de détection des incendies est incorporé au RIA et réagit au dépassement de température.
Contrat de maintenance APSAD 2008, mis à jour 2014. Comptes-rendu vérification présentés.
- Article 4.3 :
Compte-rendu APAVE présenté. Eclairage exclusivement électrique.

- Article 4.4 :
Vanne pour arrêt chaufferie situé juste à l'extérieur du local. Coupe circuit présent.
- Article 5.1 :
Pas de stockage vrac. Paletier inférieur à 10m de haut.
- Article 5.6 :
Registre de vérification et de maintenance présenté pour le bâtiment cuverie et « Socori » (conditionnement/produits finis). Document Vulcain portant sur le RIA, le désenfumage, les extincteurs, les portes coupe-feu et les boîtiers BAES.
- Article 6.1 :
Sol bétonné. Aires de rétention interne (seuils d'accès surélevés) et externe (quai de chargement).
- Article 6.2 :
Pas de vannes pour le confinement des fluides car leur évacuation nécessite un pompage.
- Article 7 :
Réserve incendie 350 m3 + 570 m3 et borne interne fonctionnels. Essais hebdomadaires de sprinklage. Présentation résultat du test de la borne incendie publique.
- Article 9.2 :
Registre « déchets » présenté. Tri effectué pour recyclage et /ou traitement en distinguant : cartons (balles/presse), plastiques (balles/presse), terres de filtration, bidons d'emballage (rincés et déclassés en DIB).

Seul le point 5.4 n'est pas satisfait : L'exploitant dispose d'équipements automatiques de déclenchement d'alertes et de mise en sécurité. Il informe son personnel et chaque intervenant extérieur des consignes d'exploitation par l'intermédiaire d'un livret d'accueil dont la prise de connaissance est obligatoire. Cependant, à l'intérieur, les affichages sont partiels et insuffisants.

Il ne s'agit pas d'un point de non-conformité majeure.

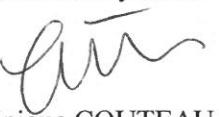
3°) Conclusion

Le fonctionnement de l'installation est satisfaisant au regard de la réglementation des installations classées sur les points contrôlés.

Toutefois, les bassins d'évaporation des effluents n'ont pas les dimensions suffisantes pour leur permettre de recevoir le volume prévisionnel des effluents qui seront générés cet hiver jusqu'au début de la période propice à l'évaporation. Il reviendra à l'exploitant de prendre toute mesure préventive ou curative pour éviter tout débordement et déversement d'effluent dans le milieu naturel.

Par ailleurs, les consignes d'exploitation doivent être affichées, destinées aux personnels et aux services d'intervention sur la conduite à tenir en cas d'incendie (plan des locaux et des zones dangereuses, des équipements de protection/intervention, procédures d'arrêt d'urgence, numéros de téléphone, permis d'intervention, permis de feu).

Le 02 novembre 2015
 L'inspecteur de l'environnement
 en charge des installations classées vinicoles
 dans le département des Pyrénées-Orientales


 Dominique COUTEAU