

Unité bi-départementale de la Charente et de la Vienne
43 rue du docteur Duroselle
16000 Angoulême

Angoulême, le 18 décembre 2023

Rapport de l'inspection des installations classées

Visite d'inspection du 05/10/2023

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

H. MOUNIER – Site de mise en bouteille

1 route de Laubaret
16130 Gensac-la-Pallue

Références : 2023 867 UbD16-86 Env16
Code AIOT : 0003101069

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 5 octobre 2023 dans l'établissement H. MOUNIER – site de mise en bouteille - implanté 1 route de Laubaret 16130 Gensac-la-Pallue. L'inspection a été annoncée le 25 juillet 2023. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- H.MOUNIER _Laubaret_Mise en bouteille
- Laubaret 16130 Gensac-la-Pallue
- Code AIOT : 0003101069
- Régime : Déclaration avec controle
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'entreprise H. Mounier MEB (Mise en Bouteilles) a pour activité le conditionnement, le stockage et la préparation à l'expédition de produits (pineau et alcool de bouche). Ce site récupère les produits préparés par le site H. Mounier voisin.

L'établissement est recensé comme une installation classée soumise à déclaration au titre des rubriques 2220, 4755 et 2251. Le dernier récépissé de déclaration est en date du 3 avril 2019.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- suite de la visite de 2022

2) Constats

2-1) Introduction

Le respect de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement relève de la responsabilité de l'exploitant. Le contrôle des prescriptions réalisé ne se veut pas exhaustif, mais centré sur les principaux enjeux recensés et à ce titre, ne constitue pas un examen de conformité de l'administration à l'ensemble des dispositions qui sont applicables à l'exploitant. Les constats relevés par l'inspection des installations classées portent sur les installations dans leur état au moment du contrôle.

A chaque point de contrôle est associée une fiche de constat qui comprend notamment les informations suivantes :

- le nom donné au point de contrôle ;
- la référence réglementaire de la prescription contrôlée ;
- si le point de contrôle est la suite d'un contrôle antérieur, les suites retenues lors de la précédente visite ;
- la prescription contrôlée ;
- à l'issue du contrôle :
 - ◆ le constat établi par l'inspection des installations classées ;
 - ◆ les observations éventuelles ;
 - ◆ le type de suites proposées (voir ci-dessous) ;
 - ◆ le cas échéant la proposition de suites de l'inspection des installations classées à Madame la Préfète ; il peut par exemple s'agir d'une lettre de suite préfectorale, d'une mise en demeure, d'une sanction, d'une levée de suspension, ...

Il existe trois types de suites :

- « avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Madame la Préfète, conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement, des suites administratives. Dans certains cas, des prescriptions complémentaires peuvent aussi être proposées ;
- « susceptible de suites administratives » : lorsqu'il n'est pas possible en fin d'inspection de statuer sur la conformité, ou pour des faits n'engageant pas la sécurité et dont le retour à la conformité peut être rapide, l'exploitant doit transmettre à l'inspection des installations classées dans un délai court les justificatifs de conformité. Dans le cas contraire, il sera proposé à Madame la Préfète, conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement, des suites administratives ;
- « sans suite administrative ».

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

Les fiches de constats disponibles en partie 2-4 fournissent les informations de façon exhaustive pour chaque point de contrôle. Leur synthèse est la suivante :

La fiche de constats suivante est susceptible de faire l'objet d'une proposition de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)
1	Rétention, orientation des effluents	Arrêté Préfectoral du 18/06/2008, articles 2.8.1 et 2.8.3	Susceptible de suites

La fiche de constats suivante ne fait pas l'objet de proposition de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une précédente inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)
2	Moyens externes, ressources en eau	Arrêté Préfectoral du 18/06/2008, article 4.1.2.2	Susceptible de suites

2-3) Ce qu'il faut retenir des fiches de constats

Cette inspection fait suite à celle de 2022. Il subsiste une situation non conforme sur la rétention du stockage des produits finis, où se trouvent pour l'essentiel du vin (pineau) et aussi des alcools forts (cognac, ...).

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Rétention, orientation des effluents

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 18/06/2008, articles 2.8.1 et 2.8.3
Thème(s) : Risques accidentels, Rétention
Prescription contrôlée : Article 2.8.1 : En cas d'incendie, les effluents débordant de la cuvette de rétention ne doivent pas se diriger vers : - la propriété des tiers, - un réseau souterrain public, - des bâtiments habités ou occupés par des tiers, - d'autres installations de stockage, - les points d'eau des services de secours. <u>Article 2.8.3 :</u> Installations de stockage de plus de 300 m ² : la cuvette de rétention est obligatoirement à l'extérieur des installations de stockage et munie en amont d'un système d'extinction des effluents. <u>Constats 2022 :</u> Orientation des effluents des deux cuveries vers une rétention déportée. Par contre, le bâtiment de stockage des produits finis (alcool et vins en bouteilles et en cartons) ne dispose pas à ce jour d'une rétention propre. Il n'est pas exclu un écoulement non maîtrisé des effluents en dehors du bâtiment. Réponse exploitant suite visite 2022: Concernant le point 6, un devis est en cours de réactualisation avec la société KOMORNICZAK, il comprenait : - la création d'un réseau de récupération des effluents en cas de déversement accidentel ou déversement enflammé à l'intérieur du stock produits finis ; - la création d'un réseau siphonides coupe-feu extérieur et le raccordement au bassin de rétention de 300 m ³ existant. Devis signé, premier RV le 10 janvier 2023
Constats : Bâtiment de stockage des produits finis (Pineau et alcool de bouche): remise à plat de la première étude. Nouvelle étude lancée: possibilité de retenir une rétention interne constituée des murs du bâtiment avec mise en place d'un système de rideau d'eau pour maintenir leur intégrité en cas d'incendie, mise en place de watergate (barrages souples autobloquants) au niveau de chaque

<p>porte évitant l'écoulement à l'extérieur du bâtiment de tout produit et d'une vanne à l'arrière du bâtiment connectée au réseau d'évacuation des effluents accidentels vers le bassin de confinement.</p> <p>Selon l'exploitant, le cahier des charges est finalisé et l'appel d'offre sera bientôt lancé pour des travaux prévus début 2024.</p> <p>Ce projet prévoit donc une rétention interne au bâtiment avec un système actif à mettre en place à chaque porte en cas d'accident.</p>
<p>Observations :</p> <p>La solution envisagée ne répond pas à l'exigence de rétention déportée, exigible en application de l'arrêté préfectoral de 2008. Le bénéfice de l'antériorité de ce bâtiment de stockage de produits finis par rapport à l'application de cette exigence n'est pas établi.</p> <p>Par ailleurs, dans le dossier de demande d'autorisation d'exploiter déposé par l'exploitant en 2018 pour la régularisation de l'installation d'embouteillage au titre de la rubrique 2253 (rubrique supprimée depuis), l'exploitant s'engageait à raccorder ce bâtiment à la rétention déportée.</p>
<p>Type de suites proposées : Avec suites</p>
<p>Proposition de suites : Mise en demeure, respect de prescription</p>
<p>Proposition de délais : 6 mois</p>

N° 2 : Moyens externes, ressources en eau

<p>Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 18/06/2008, article 4.1.2.2</p>
<p>Thème(s) : Risques accidentels, Moyens externes</p>
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Installations de stockage de plus de 300 m².</p> <p>Elles sont équipées d'une réserve d'eau d'incendie d'une capacité minimale (Calculée pour le chai du site ayant la plus grande surface) de :</p> <p>Si chai < 500 m² : réserve d'eau en m³ = 0,5 x surface du chai en m²</p> <p>Si chai > 500 m² : réserve d'eau en m³ = 0,9 x surface du chai en m²</p> <p>Cette réserve est augmentée, pour les chais qui ne respectent pas les distances d'éloignement définies dans l'annexe II, du volume d'eau nécessaire pour assurer la protection des bâtiments exposés sur la base de 40 m³ par 30 m linéaire de façade exposée (façades ne respectant pas les distances d'éloignement).</p> <p>Le volume, la répartition, l'aménagement et l'équipement de ces réserves font l'objet d'un accord formel du Service Départemental d'Incendie et de Secours</p> <p><u>Constat visite 2022 :</u> Le site dispose d'une réserve incendie de 400 m³. Ce dimensionnement respecte le critère pour les deux cuveries. Il conviendra de voir avec le SDIS si cette capacité suffit pour traiter un incendie dans le bâtiment des produits finis.</p> <p><u>Réponses exploitant suite visite 2022 :</u> l'étude de danger avait été remise à jour lors du dépôt du Dossier de Demande d'Autorisation d'Exploiter en 2018. Pour un scénario d'incendie sur le stock produits finis, le calcul du dimensionnement des moyens en eau avait été effectué suivant l'AP du 12/06/2018.</p> <p>« Dans le cas de H. MOUNIER, le stockage de produits finis (alcools > 40°) est assimilé à un chai d'une surface de 1032 m². Par conséquent le besoin en eau est donc de 0,9 x 1032 = 929 m³.</p> <p>Les moyens extérieurs mobilisables au voisinage du site d'embouteillage sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la réserve d'eau incendie de 400 m³ implanté à proximité immédiate du bâtiment ; - la réserve d'eau du site UNICOOP de 2000 m³ implanté à moins de 200 m de l'usine d'embouteillage. La réserve d'eau disponible est donc portée à 2400 m³ et apparaît comme adaptée au risque incendie pour le site de mise en bouteille. »

Comme demandé, nous prenons contact avec le SDIS pour leur faire valider ces données et vous tiendrons informés dès leur retour.

Retour SDIS le 6 janv 2023 : « je vous confirme que les murs coupe-feu 2h ne sont pas suffisants pour ne pas considérer la surface totale comprenant produits finis et cuverie.

Concernant la DECI nous avons bien connaissance de la réserve de 2 000 m³ qui additionnée à celle de 400 m³ couvre les besoins d'un incendie sur les produits finis. »

Constats :

Vu la convention qui lie les trois établissements Bacardi, Unicoop et Mounier dont la dernière version date du 23 mai 2022.

Observations : A l'occasion de la prochaine mise à jour, l'exploitant corrigera les capacités des réserves.

Type de suites proposées : Sans suite

Proposition de suites : Sans objet