

Unité bidépartementale de la Charente
et de la Vienne

Nersac, le 13 janvier 2022

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 06/01/2022

Contexte et constats

Publié sur



SARL DU MANIGOT

Chez Mondot 16120 BELLEVIGNE

Références : 2022 17 UbD16-86 ENV 16

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 6 janvier 2022 dans l'établissement SARL DU MANIGOT implanté Chez Mondot 16120 BELLEVIGNE. L'inspection a été annoncée le 22 décembre 2021. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Il s'agit d'une première visite après prise d'un arrêté d'enregistrement le 5 novembre 2019 pour 4 alambics. Pour l'instant, il n'y a que 3 alambics en place au jour de l'inspection qui se fait en période de distillation.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SARL DU MANIGOT
- Chez Mondot 16120 BELLEVIGNE
- Code AIOT dans GUN : 0007207378
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non

Il s'agit d'un bouilleur de cru livrant les maisons Hennessy et Rémy Martin.

L'installation est composée d'une distillerie, d'un chai de vinification et de distillation, de 2 chais de stockage d'alcool, d'une aire de lavage du matériel agricole récente équipée de récupérateurs de type phytosec, de 2 cuves de gaz propane.

La réserve incendie, extérieure, implantée selon les recommandations du SDIS, sert également de bassin de refroidissement des pipes (système de refroidissement en circuit fermé). Un groupe frigorifique fonctionnant avec 13 kg de fluide R407C complète le refroidissement selon la période de distillation.

L'installation dispose d'une station d'épuration pour le traitement des effluents (résidus de distillation et effluents vinicoles) installée en 2008, de sorte qu'il n'y a pas d'épandage ; les effluents sont traités et rejetés en continu dans le milieu naturel.

Le site est en zone agricole, entouré de vignes, et sous alarme anti intrusion. L'exploitant habite sur place.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

Dossier ICPE, implantation, accessibilité, risques accidentels (comportement au -feu, désenfumage, mise à la terre des équipements), foyers inversés, moyens de lutte contre l'incendie, registre de sécurité, rétention, local distillateur, propreté, risques chroniques (fluide frigorigène fluoré)

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 :

Les fiches de constats suivantes sont susceptibles de faire l'objet de propositions de suites administratives :

Nom du point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une précédente inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
Séparation distillerie / chai de distillation	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II del'article 14	/	
Local de vie du distillateur	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 14	/	
Mise à la terre des équipements de la distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 20	/	

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

Nom du point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une précédente inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
Dossier ICPE	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 4	/	
Implantation de la distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 5	/	
Accessibilité de la distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 16	/	
Dispositions constructives de la distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 14	/	
Ouvertures/issues de la distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 14	/	
Transferts d'alcools	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 14	/	
Désenfumage de la distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 15	/	
Foyers inversés	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 68	/	
Moyens de lutte contre l'incendie de la distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 21	/	
Vérifications périodiques	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 26	/	
Registre de sécurité	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 26	/	

Nom du point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une précédente inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
Rétention du local de la distillerie (< 10 x 25 hl AI)	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, I de l'article 28	/	
Propreté de la distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 7 et 29	/	
Fluide frigorigène fluoré	Arrêté Ministériel du 29/02/2016, article 5 et 6	/	

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

Sur les points contrôlés, le nouvel outil répond globalement aux exigences réglementaires. L'exploitant doit cependant justifier du degré coupe feu REI 120 de la porte séparant le local de distillation et le chai de distillation, de la réalisation du dos d'âne entre la distillerie et le local distillateur, et vérifier la mise à la terre effective des cuves inox contenant de l'alcool de bouche. Le PV de réception de la réserve incendie pourra être demandé au SDIS et communiqué à l'inspection.

2-4) Fiches de constats

Voir ci-après

Nom du point de contrôle : Dossier ICPE

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 4
Prescription contrôlée : L'exploitant établit et tient à jour un dossier comportant les documents suivants : Une copie de la demande d'enregistrement et du dossier qui l'accompagne. Le dossier d'enregistrement tenu à jour et daté en fonction des modifications apportées à l'installation. L'arrêté d'enregistrement délivré par le préfet ainsi que tout arrêté préfectoral relatif à l'installation. (...) Les différents documents prévus par le présent arrêté, à savoir : <ul style="list-style-type: none">- le registre rassemblant l'ensemble des déclarations d'accidents ou d'incidents faites à l'inspection des installations classées ;- le plan de localisation des risques, (cf. Article 10) ;- (...);- le plan général des stockages (cf. Article 11) ;- (...);- les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu des locaux à risque pour les créations de bâtiments ou d'extension de bâtiments (cf. Article 14) ;- les éléments justifiant la conformité, l'entretien et la vérification des installations électriques, (cf. Article 20) ;- (...);- le plan des réseaux de collecte des effluents (cf. Article 35) ;- (...);- le cahier d'épandage s'il y a lieu (cf. Article 46) ;- (...);- (...). Ce dossier est tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.
Constats : Dossier bien constitué.
Observations : Bâtiments anciens existants.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Implantation de la distillerie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 5
Prescription contrôlée : I. L'installation est implantée à une distance d'au moins 10 mètres des limites de propriété. Par ailleurs, l'installation est implantée à 20 mètres des établissements recevant du public (ERP) sauf dans le cas des ERP de 5e catégorie sans hébergement. II. A l'exception des chais de distillation, la distance entre la distillerie et une installation de stockage (alcool, matières combustibles, etc.) est au minimum de : - 6 mètres pour une installation de stockage dont la surface au sol est inférieure ou égale à 500 mètres carrés ; - 15 mètres pour une installation de stockage dont la surface au sol est supérieure à 500 mètres carrés. Pour les unités de distillation qui ne sont pas situées dans des locaux fermés, les distances prévues respectivement aux points I et II susvisés sont doublées. III. En cas d'impossibilité technique de respecter ces distances, l'exploitant met en oeuvre un mur REI 240 et des ouvertures EI 240 entre la distillerie et les installations de stockage ou des mesures alternatives permettant d'assurer un niveau de sécurité équivalent.
Constats : La distillerie est située à plus de 10 m des limites de propriété ; il n'y a pas d'ERP. La distance entre la distillerie et le chai de vieillissement n°2, le plus proche, est d'environ 20 mètres.
Observations : Bâtiments anciens existants.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Accessibilité de la distillerie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 16
Prescription contrôlée : I. Accessibilité. L'installation dispose en permanence d'un accès au moins pour permettre l'intervention des services d'incendie et de secours. Au sens du présent arrêté, on entend par « accès à l'installation » une ouverture reliant la voie de desserte ou publique et l'intérieur du site suffisamment dimensionnée pour permettre l'entrée des engins de secours et leur mise en oeuvre. Les véhicules dont la présence est liée à l'exploitation de l'installation stationnent sans occasionner de gêne pour l'accessibilité des engins des services de secours depuis les voies de circulation externes à l'installation, même en dehors des heures d'exploitation et d'ouverture de l'installation. II. Accessibilité des engins à proximité de l'installation. En cas de création de bâtiment ou de création d'extension de bâtiment, une voie « engins » au moins est maintenue dégagée pour la circulation sur le périmètre de l'installation et est positionnée de façon à ne pouvoir être obstruée par l'effondrement de tout ou partie de cette installation. Cette voie « engins » respecte les caractéristiques suivantes : - la largeur utile est au minimum de 3 mètres, la hauteur libre au minimum de 3,5 mètres et la pente inférieure à 15 % ; - (...); - (...); - chaque point du périmètre de l'installation est à une distance maximale de 60 mètres de cette voie ; - aucun obstacle n'est disposé entre les accès à l'installation et la voie « engins ». En cas d'impossibilité de mise en place d'une voie engin permettant la circulation sur l'intégralité du périmètre de l'installation et si tout ou partie de la voie est en impasse, (...) une aire de retournement de 20 mètres de diamètre est prévue à son extrémité.
Constats : La propriété dispose de 2 accès pour les engins du SDIS (par la route de Touzac, par la route de Bonneuil).
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Dispositions constructives de la distillerie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 14
Prescription contrôlée : I. Lorsque la ou les unités de distillation sont situées dans des locaux fermés, les locaux les abritant présentent les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes : Sol : le sol est en matériau incombustible et imperméable. (...) Murs : les murs extérieurs sont construits en matériaux de classe A2s1d0 et REI 120. Les murs séparant la distillerie d'un autre bâtiment contigu, à l'exception des stockages de vin, sont REI 240 et dépassent d'au moins un mètre la toiture de l'autre bâtiment. Charpente/couverture : l'ensemble de la charpente offre une stabilité au feu Broof (t3) au minimum. La toiture est en matériaux légers de manière à offrir le moins de résistance possible en cas d'explosion ou comporte des dispositifs permettant de limiter les surpressions (évents d'explosion, etc.). En cas d'incendie, la chute des éléments de la charpente ne porte pas atteinte à la stabilité des murs extérieurs qui respectent les dispositions ci-dessus. La couverture est en matériaux de classe A2s1d0, excepté pour les systèmes d'évacuation des fumées. Les éléments du plafond et/ou du faux plafond et d'isolation sont en matériaux de classe A2s1d0 ou Bs2d1.
Constats : Sol : en béton étanche, avec prévision de pose de carrelage industriel (vu le carrelage livré) Murs : en moellons d'un mètre d'épaisseur dont le caractère coupe-feu REI 120 est vraisemblable. Charpente/ couverture : charpente bois refaite en 2019 pour y créer les trappes de désenfumage, couverture tuiles. Pas d'éléments de plafond.
Observations : Distillerie existante depuis les années 1970 au sein d'un bâtiment de facture très ancienne (pas de justificatifs de construction disponible).
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Ouvertures/issues de la distillerie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 14
Prescription contrôlée : Ouvertures/issues : les portes extérieures de la distillerie sont E 30, s'ouvrent vers l'extérieur et sont manoeuvrables de l'intérieur en toutes circonstances. De plus, ces portes sont équipées d'un seuil ou d'un caniveau ou de tout moyen équivalent évitant tout écoulement de liquides enflammés ou non vers l'extérieur. Aucune ouverture ou issue n'est autorisée entre distillerie et habitation. Aucun point de la distillerie n'est situé à plus de 25 mètres d'une porte extérieure, 10 mètres dans les parties de la distillerie formant cul-de-sac. Les portes sont largement dégagées et ont une largeur minimale de 0,80 mètre.
Constats : L'unité de distillation est traversante : 2 accès avec portes EI 30 (entrée principale, sortie par local distillateur). Ces 2 issues sont équipées de seuils de plus de 4 cm permettant un cantonnement des effluents, en plus de la cuve enterrée. En cas de débordement (effluents et eaux d'extinction), des caniveaux extérieurs dirigent les liquides vers le bassin à vinasses largement dimensionné. Les portes sont dégagées et aucun point n'est à plus de 25 mètres d'une porte extérieure.
Observations : La sortie qui a été créée dans le local distillateur est surélevée par rapport au sol (plusieurs marches d'escalier), d'où l'absence de nécessité de créer un seuil.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Séparation distillerie / chai de distillation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 14
Prescription contrôlée : II. L'ensemble des ateliers de distillation, qu'ils soient fermés ou ouverts, respectent les dispositions suivantes : Communication entre la distillerie et le chai de distillation : les portes situées entre la distillerie et le chai de distillation sont EI 120. Les portes normalement fermées sont équipées d'un dispositif de refermeture automatique marqué CE et compatible avec les fermetures résistant au feu. Les portes maintenues ouvertes en position d'attente et se fermant automatiquement en cas d'incendie (Dispositif actionné de sécurité, DAS) sont conformes aux normes de la série NF S61-937 et équipées d'un ferme-porte. De plus, ces portes sont équipées de seuil ou de caniveau ou de tout moyen équivalent évitant tout écoulement de liquides enflammés ou non entre la distillerie et le chai de distillation.
Constats : La seule communication entre la distillerie et le chai de distillation est une ouverture avec porte en bois située à environ 2 mètres de haut. Il n'y a pas de possibilité d'écoulement entre les 2 locaux nécessitant la mise en place de seuil ou de caniveaux. Par contre, il convient de vérifier le degré coupe-feu REI 120 de cette porte et soit la remplacer par une nouvelle porte, soit la renforcer en obtenant une garantie du degré coupe-feu du menuisier ; le cas échéant vous communiquerez la facture et l'attestation à l'inspection, et la conserverez dans votre dossier ICPE.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Susceptible de suites

Nom du point de contrôle : Transferts d'alcools

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 14
Prescription contrôlée : Transfert d'alcool : les tuyauteries et les canalisations fixes de transfert d'alcool sont en matériaux incombustibles et parfaitement lutés, munis d'un système de vanne aisément accessible et manoeuvrable en toutes circonstances. Lorsqu'elles sont mobiles, les tuyauteries et canalisations de transfert d'alcool font l'objet d'une surveillance permanente de leur état et de leur étanchéité. Les passages dans les murs sont situés au dessus des cuvettes de rétention et sont obturés en dehors des transferts. Les installations sont conçues de telle sorte qu'il ne puisse y avoir de communication permettant l'écoulement d'alcool de la distillerie vers un autre bâtiment.
Constats : Une canalisation de transfert en inox vers la cuve de réception des eaux de vie nouvelles du chai de distillation, vanne accessible et manoeuvrable. Il n'y a pas d'écoulement d'alcool possible entre la distillerie et le chai de distillation (porte située en hauteur, cf supra)
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Local de vie du distillateur

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 14
Prescription contrôlée : Local de vie du distillateur : le local de vie du distillateur est séparé de la distillerie et des installations de stockage d'alcool par une porte EI 30 et dotée de seuil ou de caniveau évitant tout écoulement d'alcool. Le local possède une issue vers l'extérieur.
Constats : Une sortie vers l'extérieur a été créée (escalier d'environ 1 mètre). Un dos d'âne est prévu au moment de la pose du carrelage dans l'unité de distillation pour éviter tout écoulement accidentel d'alcool entre les deux locaux.
Observations : L'exploitant précise qu'il ne dort pas dans ce local (habitation sur le site).
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Susceptible de suites

Nom du point de contrôle : Désenfumage de la distillerie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 15
Prescription contrôlée : Les locaux à risque incendie sont équipés en partie haute de dispositifs d'évacuation naturelle de fumées et de chaleur (DENFC), conformes aux normes en vigueur, permettant l'évacuation à l'air libre des fumées, gaz de combustion, chaleur et produits imbrûlés dégagés en cas d'incendie. Les dispositifs d'évacuation des fumées sont composés d'exutoires à commande automatique et manuelle (ou autocommande). Dans les cas de création de bâtiments ou de création d'extension de bâtiment, la surface utile d'ouverture de l'ensemble des exutoires ne peut être inférieure à 2 % de la surface au sol du local. Pour les bâtiments existants dont la surface au sol est inférieure ou égale à 1 600 mètres carrés, la surface utile d'ouverture de l'ensemble des exutoires ne peut être inférieure à 1 % de la surface au sol, avec un minimum d'un mètre carré. Pour les bâtiments existants dont la surface au sol est supérieure à 1 600 mètres carrés, la surface utile d'ouverture de l'ensemble des exutoires ne peut être inférieure à 2 % de la surface au sol. Afin d'équilibrer le système de désenfumage et de le répartir de manière optimale, un DENFC de superficie utile comprise entre 1 et 6 mètres carrés est prévu pour 250 mètres carrés de superficie projetée de toiture. En exploitation normale, le réarmement (fermeture) est possible depuis le sol du local, depuis la zone de désenfumage. Ces commandes d'ouverture manuelle sont placées à proximité de chacun des accès et installées conformément à la norme NF S61-932, version décembre 2008. L'action d'une commande de mise en sécurité ne peut pas être inversée par une autre commande. Les dispositifs d'évacuation naturelle de fumées et de chaleur sont à adapter aux risques particuliers de l'installation. (...) Des amenées d'air frais sont réalisées soit par des ouvrants en façade, soit par des bouches raccordées à des conduits, soit par les portes donnant sur l'extérieur.
Constats : 2 trappes avec commandes manuelle et automatique sont installées depuis 2019 dans l'unité de distillation.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Mise à la terre des équipements de la distillerie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, II de l'article 20
Prescription contrôlée : II. Mise à la terre des équipements. Les équipements métalliques (réservoirs, cuves, canalisations) sont mis à la terre conformément aux règlements et aux normes applicables, compte tenu notamment de la nature explosive ou inflammable des produits. Chaque zone de chargement/déchargement des alcools peut être mise à la terre.
Constats : En l'absence de fil de terre visible interconnectant les cuves inox du chai de distillation , il convient de confirmer que les cuves sont mises à la terre par leur fixation, afin d'éviter toute différence de potentiel lors des chargements d'eaux de vie. Vous justifierez cela à l'inspection après confirmation auprès de votre électricien. Dans le cas où la mise à la terre n'est pas assurée, vous justifierez des travaux nécessaires sous un mois.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Susceptible de suites

Nom du point de contrôle : Foyers inversés

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 68
Prescription contrôlée : Afin d'éviter toute possibilité de contact entre l'alcool et le foyer de combustion, en cas d'implantation d'une nouvelle installation de combustion, si celle-ci n'est pas implantée au sein d'un bâtiment existant abritant déjà une unité de distillation, le foyer de l'appareil de combustion n'est pas situé dans le local abritant l'unité de distillation (foyer dit inversé) ou le foyer de l'appareil de combustion est séparé du stockage d'alcool en cours de coulage par une paroi REI 120, dont la hauteur ne peut être inférieure à celle du point de coulage par gravité. Les éléments de construction entre le local de distillation et le foyer de l'appareil de combustion présenteront les caractéristiques de réaction au feu suivantes : - paroi REI 120 ; - couverture en matériaux de classe A2s1d0 ; - communication entre le local abritant l'unité de distillation et le foyer de l'appareil de combustion munie d'une porte EI 30 et équipée d'un ferme porte. Dans le cas des foyers inversés, aucune canalisation de gaz n'est située du côté de l'unité de distillation.
Constats : Le troisième alambic ayant été installé dans le même local que les précédents alambics, la création d'un foyer inversé ne s'impose pas. Il n'y a pas de couloir technique.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Moyens de lutte contre l'incendie de la distillerie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 21

Prescription contrôlée :

L'installation est dotée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment :

- d'un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours ;
- de plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours avec une description des dangers pour chaque local comme prévu à l'article 10 ;
- d'un ou plusieurs appareils d'incendie (prises d'eau, poteaux, par exemple) d'un réseau public ou privé, d'un diamètre nominal DN100 ou DN150, implantés de telle sorte que tout point de la limite de l'installation se trouve à moins de 100 mètres d'un appareil permettant de fournir un débit minimal de 60 mètres cubes par heure pendant une durée d'au moins deux heures et dont les prises de raccordement sont conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter sur ces appareils. Les appareils sont distants entre eux de 150 mètres maximum (les distances sont mesurées par les voies praticables aux engins d'incendie et de secours).

A défaut, une réserve d'eau d'au moins 120 mètres cubes destinée à l'extinction est accessible en toutes circonstances et à une distance de l'installation ayant recueilli l'avis des services départementaux d'incendie et de secours. Cette réserve dispose des prises de raccordement conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter et permet de fournir un débit de 60 m³/h. L'exploitant est en mesure de justifier au préfet la disponibilité effective des débits d'eau ainsi que le dimensionnement de l'éventuel bassin de stockage ;

- d'extincteurs, répartis à l'intérieur de l'installation lorsqu'elle est couverte, avec a minima deux extincteurs de type 144B par local de distillation, judicieusement disposés, bien visibles et facilement accessibles ;

- au-delà d'une capacité de production égale à 300 hl AP/j, d'un extincteur sur roue de 50 kg adapté à l'extinction des liquides polaires s'il n'existe pas de RIA avec émulseur au sein de l'installation.

Les moyens de lutte contre l'incendie sont capables de fonctionner efficacement quelle que soit la température de l'installation, et notamment en période de gel. L'exploitant s'assure de la vérification périodique et de la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie conformément aux référentiels en vigueur.

Constats : Présence de 3 extincteurs vérifiés (01.2011) situés aux 2 issues de la distillerie :

un extincteur à l'entrée, 2 extincteurs en sortie dans une boîte hermétique les protégeant du froid. L'exploitant indique que ces 2 derniers appareils, de par leur position, peuvent également être utilisés pour protéger les bonbonnes de gaz situées à proximité.

Une réserve incendie aérienne de 325 m³ est accessible, correctement clôturée, et à bonne distance de la distillerie; elle est pleine le jour de la visite. L'exploitant indique que son emplacement a été vu lors d'une visite du service prévention du SDIS.

L'exploitant dispose en complément de cette réserve d'une cuve d'eau de 220 hl et d'un bassin tampon de 150 hl (eaux chaudes) situé derrière la distillerie, ces ouvrages participant au système de refroidissement.

Vous pourrez fournir copie de la réception de l'ouvrage par le SDIS à réception.

Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Vérifications périodiques

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 26
Prescription contrôlée : L'exploitant assure ou fait effectuer la vérification périodique et la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie mis en place (...) ainsi que d'éventuelles installations électriques et de chauffage, conformément aux référentiels en vigueur. (...)
Constats : L'exploitant a fourni l'ensemble des contrôles réalisés sur l'installation en amont de l'inspection.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Registre de sécurité

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 26
Prescription contrôlée : L'exploitant assure ou fait effectuer la vérification périodique et de la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie mis en place (exutoires, systèmes de détection et d'extinction, portes coupe-feu, colonne sèche, par exemple) ainsi que des éventuelles installations électriques et de chauffage, conformément aux référentiels en vigueur. Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.
Constats : Le registre de sécurité a été présenté et il est correctement et régulièrement tenu depuis 2004 et comprend les signatures des intervenants. Les extincteurs ont été vérifiés le 11 janvier 2021 et feront l'objet d'un prochain contrôle annuel.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Rétention du local de la distillerie (< 10 x 25 hl Al)

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, I de l'article 28
Prescription contrôlée : I. Le sol des aires et des locaux de travail, de stockage ou de manipulation des matières dangereuses pour l'homme ou susceptibles de créer une pollution de l'eau ou du sol est étanche et équipé de façon à pouvoir recueillir les eaux de lavage et les matières répandues accidentellement, de façon à ce que le liquide ne puisse s'écouler hors de l'aire ou du local. Pour cela, un seuil surélevé par rapport au niveau du sol ou tout dispositif équivalent les sépare de l'extérieur ou d'autres aires ou locaux.
Constats : Le sol est étanche. La distillerie est dotée de seuils aux issues : environ 5 cm à l'entrée , 1 mètre en sortie côté local distillateur (escalier).
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Propreté de la distillerie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 7 et 29
Prescription contrôlée : (...) L'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu en permanence. (...) Aucun stockage de matières combustibles n'est autorisé dans le(s) local(ux) abritant l'(les) unité(s) de distillation.
Constats : L'ensemble du site est bien entretenu ; les locaux visités ne sont pas encombrés de matières combustibles.
Type de suites proposées : Sans suite

Nom du point de contrôle : Fluide frigorigène fluoré

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 29/02/2016, article 5 et 6
Prescription contrôlée : L'opérateur qui a effectué les contrôles prévus au premier alinéa de l'article 1er consigne sur la fiche d'intervention prévue à l'article R. 543-82 du code de l'environnement les résultats du contrôle d'étanchéité. Lorsque des fuites sont constatées lors du contrôle d'étanchéité de l'équipement (y compris contrôle de maintenance) l'opérateur qui a effectué les contrôles prévus au premier alinéa de l'article 1er du présent arrêté consigne sur la fiche d'intervention prévue à l'article R. 543-82 du code de l'environnement les réparations effectuées ou à effectuer. Cette fiche indique en particulier chacun des circuits et des points de l'équipement où une fuite a été détectée. L'opérateur appose un marquage amovible sur les composants de l'équipement nécessitant une réparation. Quand il est établi à l'issue du contrôle d'étanchéité que l'équipement ne présente pas de fuites, l'opérateur appose sur l'équipement la marque de contrôle d'étanchéité. La marque de contrôle d'étanchéité est constituée d'une vignette adhésive ayant la forme d'un disque bleu de diamètre supérieur ou égal à quatre centimètres et conforme au modèle figurant à l'annexe du présent arrêté. Les vignettes sont apposées de manière à être visibles dans les conditions normales d'utilisation des équipements. La nouvelle vignette est substituée à la précédente. La marque de contrôle d'étanchéité indique la date limite de validité du contrôle d'étanchéité prévue à l'article 4 du présent arrêté. Si le contrôle d'étanchéité n'est pas renouvelé avant cette date, l'équipement ne peut faire l'objet d'opération de recharge en fluide frigorigène.
Constats : Le groupe froid a été contrôlé par Chalvignac Process Thermiques et le CERFA, signé du 7 septembre 2021, a été fourni en amont de l'inspection. Il atteste l'absence de fuite du circuit qui contient 13 kg de R 407C (= gaz frigorigène fluoré). Un macaron bleu est bien apposé par l'opérateur sur l'appareil frigorifique.
Type de suites proposées : Sans suite