

Unité bi-départementale de la Charente et de la Vienne

Angoulême, le 29 avril 2025

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

Visite d'inspection du 17/04/2025

### **Contexte et constats**

Publié sur  **GÉORISQUES**

**PINARD**  
Lartige  
16200 Jarnac

Références : 2025\_585\_UbD16-86\_Env

Code AIOT : 0007205466

P.J. / Projet d'arrêté préfectoral complémentaire suite à l'instruction du PAC d'août 2020.

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 17/04/2025 dans l'établissement PINARD implanté à Lartige sur la commune de Jarnac 16200. L'inspection a été annoncée le 28/03/2025. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

L'exploitation par la société SARL PINARD Frères et Fils, d'une distillerie produisant du cognac et des chais de stockage d'alcools de bouche au Lieu-dit Lartige sur la commune de Jarnac est encadrée par l'arrêté préfectoral du 5 mai 2009 qui fixe les prescriptions s'appliquant au site. Les dispositions de l'arrêté ministériel du 14 janvier 2011 s'appliquent également suite au dépôt d'un porteur à connaissance, en août 2020, portant sur l'extension de la distillerie (ajout de 2 alambics dans la salle de distillation nommée « vieille distillerie » et l'augmentation de la capacité de stockage du site de 120 m<sup>3</sup>).

L'objet de la présente visite est de :

- vérifier la conformité de l'établissement à certaines prescriptions de l'arrêté préfectoral du 05 mai 2009 pour les chais et de l'arrêté ministériel du 14 janvier 2011 pour la distillerie.
- finaliser l'instruction du porteur à connaissance susmentionné.

**Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- PINARD
- Lartige 16200 Jarnac
- Code AIOT : 0007205466
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement contient 3 chais de stockage (« Chai ORECO », « chai vieux » et « nouveau chai ») et un chai de distillation, une distillerie divisée en 3 salles (« salle des 50 », « vieille distillerie » et « salle de réception »), et des installations connexes au process de distillation tel qu'un évapo-concentrateur qui évapore une partie de l'eau contenue dans les vinasses pour réduire le volume de vinasses évacué sur le site de REVICO et un bassin à vinasse de 800 m<sup>3</sup> de capacité.

L'exploitant exerce plusieurs activités au sein de l'établissement, en lien avec la production du Cognac : distillation (bouilleur de profession), marchand de gros, transporteur public, conseil en vinification et viticulture et location de salle (salle de distillation nommée « salle de réception »).

L'entreprise dispose de 10 salariés l'hiver et 6 l'été.

Les transporteurs qui circulent sur le site sont des salariés de l'établissement, parmi lesquels 2 ont un certificat ADR.

La salle de distillation « salle de réception » dispose d'une autorisation d'établissement recevant du public par arrêté municipal du 8 novembre 1984 (ERP de catégorie 4). Cette salle accueille des événements avec de l'accueil du public après location par des organismes professionnels.

## **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.

À 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

Monsieur le Préfet ; 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 :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, des suites graduées et proportionnées avec :
  - ◆ soit la demande de justificatifs et/ou d'actions correctives à l'exploitant (afin de se conformer à la prescription) ;
  - ◆ soit conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement des suites (mise en demeure) ou des sanctions administratives ;
- « Faits concluant à une prescription inadaptée ou obsolète » : dans ce cas, une analyse approfondie sera menée a posteriori du contrôle puis éventuellement une modification de la rédaction de la prescription par voie d'arrêté préfectoral pourra être proposée.

## 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 font l'objet d'une proposition de suites administratives :**

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente inspection</u> <sup>(1)</sup>	Proposition de délais
6	Détection liquide en point bas distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 28-I	Demande d'action corrective	6 mois
7	Détection vapeur inflammable distillerie	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 19	Demande d'action corrective	6 mois
8	Vérification périodique des installations électriques	Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.2.3 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)	Demande d'action corrective	6 mois
9	Vérification périodique des installations de protection contre la foudre	Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.2.5 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)	Demande d'action corrective	6 mois
11	Rétention des installations	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 27-I	Demande d'action corrective	6 mois

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

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

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Situation administrative	Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 2	Sans objet
2	Accès et circulation dans l'établissement	Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.2.1 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)	Sans objet
3	Accès au site	Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.2.1 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)	Sans objet
4	Consignes d'exploitation	Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 8.1.2 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)	Sans objet
5	Équipement de sécurité	Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.3.1 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)	Sans objet
10	Vérification périodique étanchéité bassin à vinasses	Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 58	Sans objet

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

Des actions correctives sont à mettre en place. À la suite de la visite, l'exploitant doit réaliser les travaux de mise en conformité concernant les dispositifs de rétention, avant la prochaine campagne de distillation ainsi que l'ajout des dispositifs de détection liquide en points bas et de détection de vapeurs inflammables au niveau des unités de distillation. La non-conformité de la rétention de l'aire de chargement/déchargement avait déjà été constatée en 2019.

Suite à l'instruction du porter à connaissance de 2020, un projet d'arrêté préfectoral complémentaire a été rédigé. Il est transmis à l'exploitant pour avis dans le cadre de la procédure contradictoire réglementaire. Il dispose de 15 jours pour formuler ses éventuelles remarques / observations sur ledit projet.

### 2-4) Fiches de constats

#### N° 1 : Situation administrative

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 2
<b>Thème(s) :</b> Situation administrative, volumes d'activités
<b>Prescription contrôlée :</b>

« ARTICLE 2 -LISTE DES INSTALLATIONS CONCERNÉES PAR UNE RUBRIQUE DE LA NOMENCLATURE DES INSTALLATIONS CLASSÉES :

2250-2 : Production par distillation des alcools d'origine agricole, eaux-de-vie et liqueurs. La capacité de production exprimée en alcool absolu étant supérieure à 500 l/j

**Capacité maximale de production : 10 000 l/j (régime A)**

2255 - 2 : Stockage d'alcool de bouche d'origine agricole, eaux-de-vie et liqueurs. Lorsque la quantité stockée de produits dont le titre alcoolique volumique est supérieur à 40%, susceptible d'être présente est supérieure ou égale à 500 m<sup>3</sup>

**Capacité maximale de stockage : 1240 m<sup>3</sup> (régime A)**

2251- 2 : Vins (préparation, conditionnement de) La capacité de production étant supérieure à 500 hl/an et inférieure à 20000 hl/an

**Capacité maximale de production : 4 850 hl/an (régime D)**

#### **Constats :**

L'exploitant a présenté le fonctionnement du site et les volumes d'activités de la campagne 2024-2025. 70 760 hl de vins ont été distillés. 9350 hl d'eau de vie ont été produites. Le jour de la visite, la quantité totale d'eaux de vie stockées sur le site s'élève à 715,4 m<sup>3</sup>.

Les deux alambics qui ont fait l'objet du dossier de porter à connaissance du mois d'août 2020 sont en fonctionnement dans la salle « veille distillerie ».

En période de distillation, environ 3 camions transitent dans le site par semaine. Au maximum il a pu être compté 4 mouvements de camion en une journée.

Selon l'exploitant, l'activité de location de salle se fait uniquement hors de période de distillation.

La régularisation des 2 alambics, objet du porter à connaissance de 2020, est intégrée au projet d'arrêté préfectoral joint.

#### **Modification des capacités de production du site**

L'exploitant a déposé un dossier à connaissance le 14 septembre 2020 auprès de l'inspection pour la régularisation de l'ajout de 2 alambics de 25 hl de charge dans la salle vieille distillerie et l'augmentation de la capacité de stockage de 120 m<sup>3</sup>. Ce dossier de régularisation fait suite à la visite d'inspection du 19 novembre 2019, pendant laquelle les 2 alambics supplémentaires ont été constatés sans en avoir porté connaissance au préfet.

Le site dispose désormais d'un total de 16 alambics (dont 4 de 50 hl de charge et 12 de 25 hl de charge).

**Suite à l'instruction du porter à connaissance et la visite d'inspection, l'inspection proposera un projet d'arrêté préfectoral complémentaire pour accorder les modifications présentées dans le dossier.**

**Type de suites proposées :** Sans suite

## N° 2 : Accès et circulation dans l'établissement

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.2.1 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)

**Thème(s) :** Risques accidentels, Accès

**Prescription contrôlée :**

"L'établissement est efficacement clôturé sur la totalité de sa périphérie.

L'exploitant fixe les règles de circulation applicables à l'intérieur de l'établissement. Les règles sont portées à la connaissance des intéressés par une signalisation adaptée et une information appropriée.

Les voies de circulation et d'accès sont dégagées de tout objet susceptible de gêner le passage. Ces voies permettent l'évolution des engins des services d'incendie."

**Constats :**

Le site est clôturé le long de la D22. La limite Nord-Ouest est délimitée de la parcelle voisine par un bâtiment (vieux chais). La limite nord donnant sur les vignes ne dispose pas de clôtures. A l'est de l'établissement est aménagé un parking annexé à la (distillerie « salle de réception »), réservé au public lors d'évènements se déroulant dans la salle de réception. Ce secteur est séparé des autres parties de l'établissement à l'aide de murs et clôture.

L'exploitant dispose d'un plan présentant les sens de circulation du site destiné aux transporteurs. À travers l'activité de transport réalisé par la société, les transporteurs qui accèdent au site sont des salariés de l'exploitant.

**Type de suites proposées :** Sans suite

## N° 3 : Accès au site

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.2.1.1 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)

**Thème(s) :** Risques accidentels, Accès au site

**Prescription contrôlée :**

"Toute personne étrangère à l'établissement ne doit pas avoir libre accès aux installations.

L'exploitant prend les dispositions nécessaires au contrôle des accès, ainsi qu'à la connaissance permanente des personnes présentes dans l'établissement."

**Constats :**

L'accès à l'établissement se fait par la route départementale D22, après franchissement d'un portail d'entrée. D'après l'exploitant, les seules personnes autorisées à rentrer dans le site sont les employés ou les partenaires commerciaux qui peuvent se présenter sur rendez-vous et sont accompagnés par l'exploitant toute la durée de leur présence sur le site.

Le site est équipé de caméras pour détecter les intrusions. En particulier, lors de la campagne de distillation le site est sous surveillance permanente des employés.

Lors de l'accueil d'événements dans la salle de réception, le public a uniquement accès à la salle dédiée qui dispose d'un parking spécifique à l'Est de l'établissement.

**Type de suites proposées :** Sans suite

#### N° 4 : Consignes d'exploitation

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 8.1.2 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)

**Thème(s) :** Risques accidentels, Fonctionnement et sécurité

**Prescription contrôlée :**

"L'exploitant établit des consignes d'exploitation pour l'ensemble des installations comportant explicitement les vérifications à effectuer, en conditions d'exploitation normale, en périodes de démarrage, de dysfonctionnement ou d'arrêt momentané les mesures à prendre en cas d'épandage accidentel ou de dysfonctionnement de façon à permettre en toutes circonstances le respect des dispositions du présent arrêté.

Le personnel doit être instruit sur les consignes d'exploitation."

**Constats :**

En amont du jour de la visite de la visite, l'exploitant a transmis à l'inspection des exemples de procédures, consignes et formations mises en place pour assurer le bon fonctionnement et la sécurité du site.

Lors de la visite, l'exploitant a présenté un classeur contenant les différentes consignes d'exploitation concernant le fonctionnement du process (protocoles à suivre pour garantir la qualité du produit, et sécurité alimentaire), ainsi que des mesures de sécurité mis à la disposition des salariés.

L'exploitant a précisé qu'il organise une formation sécurité tous les ans pour les salariés, dispensée par le responsable qualité de l'établissement.

Dans la distillerie « vieille distillerie », il a pu être constaté des affichages signalant les zonages ATEX.

**Type de suites proposées :** Sans suite

#### N° 5 : Équipement de sécurité

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.3.1 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)

**Thème(s) :** Risques accidentels, Équipements de sécurité

**Prescription contrôlée :**

"L'exploitant établit la liste des facteurs importants pour la sécurité. Il identifie à ce titre les équipements, les paramètres, les consignes, les modes opératoires et les formations afin de maîtriser une dérive dans toutes les phases d'exploitation des installations (fonctionnement normal, fonctionnement transitoire, situation accidentelle ...) susceptible d'engendrer des conséquences graves pour l'homme et l'environnement. Cette liste est tenue à la disposition de l'inspection des installations classées et régulièrement mise à jour. (...)"

**Constats :**

En amont de la visite, l'exploitant a transmis une liste de dispositifs de sécurité qui font l'objet de vérification périodiques.

Pendant la visite, l'exploitant a présenté un registre papier exhaustif contenant l'ensemble des éléments de sécurité vérifié périodiquement et les dates de réalisation des vérifications. Ce point n'appelle pas de remarques de la part de l'inspection.

**Type de suites proposées :** Sans suite**N° 6 : Détection liquide en point bas distillerie****Référence réglementaire :** Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 28-I**Thème(s) :** Risques accidentels, systèmes de détection**Prescription contrôlée :**

"(...)

Au-delà d'une capacité de production égale à 150 hl AP/j, une détection de liquide placée dans un point bas de la rétention du local de distillation est installée. L'exploitant dresse la liste de ces détecteurs avec leur fonctionnalité, les actions d'intervention et détermine les opérations d'entretien destinées à maintenir leur efficacité dans le temps."

**Constats :**

La distillerie a une capacité totale de 300 hl AP/j (valeur théorique correspondant à la charge totale de 500 hl de l'ensemble des alambics). Les détecteurs n'ont pas été mis en place.

**Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :**

**Il est demandé à l'exploitant, sous six mois, de mettre en place le système de détection liquide en point bas de l'ensemble des ateliers de distillation du site.**

**Type de suites proposées :** Avec suites**Proposition de suites :** Demande d'action corrective**Proposition de délais :** 6 mois**N° 7 : Détection vapeur inflammable distillerie****Référence réglementaire :** Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 19**Thème(s) :** Risques accidentels, système de détection**Prescription contrôlée :**

"Pour les unités de distillation qui sont situées dans des locaux fermés au-delà d'une capacité de production égale à 150 hl AP/j, dans les parties de l'installation mentionnées à l'article 10 et recensées comme pouvant être à l'origine d'une explosion, un système de détection de vapeurs inflammables est installé. Le déclenchement de la détection, à des niveaux de sensibilité appropriés, entraîne une alarme et l'arrêt des unités de distillation. Les niveaux de sensibilité

correspondants sont adaptés aux situations. L'exploitant dresse la liste de ces détecteurs avec leur fonctionnalité, les actions d'intervention et détermine les opérations d'entretien destinées à maintenir leur efficacité dans le temps."

**Constats :**

La capacité de production du site est de 150 hl AP/jour. L'exploitant n'a pas mis en place les systèmes de détection de vapeurs inflammables dans les locaux de distillation.

**Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :**

**Il convient pour l'exploitant de mettre en place les systèmes de détection de vapeurs inflammables au niveau de l'ensemble des unités de distillation du site et de transmettre à l'inspection les justificatifs attestant de leur mise en place (par ex. photos, factures de réalisation des travaux).**

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Demande d'action corrective

**Proposition de délais :** 6 mois

**N° 8 : Vérification périodique des installations électriques**

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.2.3 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)

**Thème(s) :** Risques accidentels, Vérifications périodiques

**Prescription contrôlée :**

"(...)

**Vérification périodique des installations électriques**

Toutes les installations électriques sont entretenues en bon état et sont vérifiées. Les vérifications portent sur l'ensemble des prescriptions du présent article et sont effectuées conformément aux dispositions du décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 susvisé. La périodicité, l'objet et l'étendue des vérifications des installations électriques ainsi que le contenu des rapports relatifs aux dites vérifications sont fixés par l'arrêté du 10 octobre 2000 susvisé.

L'exploitant fait réaliser les vérifications périodiques par des personnes possédant une connaissance approfondie dans le domaine de la prévention des risques dus à l'électricité et des dispositions réglementaires qui y sont afférentes. La personne qui effectue les vérifications mentionne très explicitement les défectuosités relevées dans son rapport. L'exploitant conservera une trace écrite des éventuelles mesures correctives prises. (...)"

**Constats :**

L'exploitant a présenté le dernier rapport de vérification électrique du site en date du 4 décembre 2024 par le bureau Veritas. Le rapport fait état de plusieurs observations qui nécessitent la mise en place d'actions correctives de la part de l'exploitant (par ex. l'observation n°2 qui signale dans le Vieux Chai « Remplacer les deux prises tri fixées sur le coffret, présence d'échauffements ».)

**Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :**

**Il convient pour l'exploitant de faire intervenir un électricien pour lever les observations. Les justificatifs de réalisation des travaux doivent être transmis à l'inspection dans le délai indiqué.**

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Demande d'action corrective

**Proposition de délais :** 6 mois

#### N° 9 : Vérification périodique des installations de protection contre la foudre

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 05/05/2009, article 13.2.5 (Annexe applicable au stockage d'alcools de bouche)

**Thème(s) :** Risques accidentels, vérifications périodiques

**Prescription contrôlée :**

"Les installations sont protégées contre la foudre en application de l'arrêté ministériel du 15 janvier 2008. Les dispositifs de protection contre la foudre sont conformes à la norme française C 17-100 ou à toute norme en vigueur dans un État membre de l'Union Européenne ou présentant des garanties de sécurité équivalentes. L'état des dispositifs de protection contre la foudre est vérifié tous les cinq ans. Une vérification est réalisée après travaux ou après impact de foudre dommageable comme le prévoit l'article 3 de l'arrêté ministériel susvisé."

**Constats :**

L'exploitant a présenté le dernier rapport de vérification des installations foudres en date du 26 mars 2025 par Bureau Veritas. Le rapport fait état d'anomalies qui nécessitent la mise en place d'actions correctives de la part de l'exploitant. Parmi les actions à mener il a pu être constaté que le parafoudre de type 2 a été installé sur le chai ORECO. Pour les observations restantes, l'exploitant a entrepris des démarches pour lever les non-conformités, il a présenté un devis contracté avec la société Électricité générale Walter Quintard référencé DE03911 pour réaliser les travaux.

**Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :**

**Il convient pour l'exploitant de faire réaliser les travaux de mise en conformité et présenter les justificatifs de leur réalisation à l'inspection dans le délai indiqué.**

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Demande d'action corrective

**Proposition de délais :** 6 mois

#### N° 10 : Vérification périodique étanchéité bassin à vinasses

**Référence réglementaire :** Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 58

**Thème(s) :** Risques accidentels, pollution

**Prescription contrôlée :**

"...)

Le stockage des vinasses est étanche et résistant aux agressions chimiques et thermiques des effluents. L'exploitant vérifie régulièrement et au moins une fois par an l'étanchéité du stockage."

**Constats :**

L'exploitant a indiqué réaliser les vérifications annuelles de l'étanchéité du bassin à vinasses lui-même. Il a été constaté que les dates de vérifications sont enregistrées dans le registre de suivi mis en place par l'exploitant. L'exploitant a indiqué avoir mis en place un revêtement, de type géomembrane, sur le bassin de stockage l'année dernière pour renforcer l'étanchéité du bassin. La mise en place du revêtement a été constaté.

**Type de suites proposées :** Sans suite**N° 11 : Rétention des installations****Référence réglementaire :** Arrêté Ministériel du 14/01/2011, article 27-I**Thème(s) :** Risques accidentels, Pollution**Prescription contrôlée :**Pour la distillerie, l'article 27-I de l'AM du 14/01/2011 s'applique :

"Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes : - 100 % de la capacité du plus grand réservoir ; - 50 % de la capacité totale des réservoirs associés. (...)"

Pour les chais, l'article 13.5.3 (Annexe applicable au stockage d'alcools) de l'AP du 05/05/2009 s'applique :

"Chaque chai est pourvu d'un réseau permettant de récupérer et de canaliser les alcools de bouche et les eaux d'extinction d'incendie.

(...)

Dans le cas où pour des raisons techniques ou d'implantation (Surface du site insuffisante, topographie du site défavorable ...) un chai ne peut être relié à une cuvette de rétention externe, alors ce dernier est équipé d'une rétention interne. Cette rétention ne peut être commune à plusieurs chais ni à une aire décharge/décharge. La rétention doit avoir une capacité minimale de 50 % de la capacité du plus grand chai raccordé et 100 % du plus grand récipient. La rétention peut être en partie interne pour le chai le plus grand du site.

En cas de débordement de la rétention, les effluents sont canalisés en un lieu où ils ne peuvent pas porter atteinte aux biens et aux intérêts des tiers. L'exploitant établit un plan d'intervention précisant les moyens à mettre en place et les manœuvres à effectuer pour canaliser et maîtriser les écoulements des eaux d'extinction d'incendie. Le délai d'exécution de ce plan ne peut excéder le délai de remplissage de la rétention. Ce plan est porté à la connaissance du personnel et des services d'incendie et de secours. Il est régulièrement mis en œuvre au cours d'exercice qui doivent avoir lieu au moins une fois par an."

Pour les aires de chargement/décharge, l'article 13.4.1 (Annexe applicable au stockage d'alcools) de l'AP du 05/05/2009 s'applique :

"(...) Chaque aire est associée à une cuvette de rétention étanche permettant de récupérer tout épandage provenant du camion citerne, des installations fixes de stockage ou des tuyaux de transfert lors des opérations de chargement ou de décharge. Cette cuvette a une capacité au moins égale au camion citerne le plus grand pouvant être admis sur l'aire.

Chaque aire est équipée d'une installation permettant une liaison équivalente entre le camion citerne, le tuyau de dépotage et les installations de stockage.

Des consignes sont établies pour le chargement /déchargement des camions, elles sont affichées à proximité de l'aire de dépotage. Elles précisent en particulier que tout chargement ou déchargement d'une citerne routière ne peut être effectuée que si la liaison équipotentielle est assurée."

**N.B :** suite à la dernière visite d'inspection du 19 novembre 2019, il était attendu de la part de l'exploitant la mise en rétention de l'aire de chargement/déchargement et la condamnation des réseaux qui déversent les écoulements de l'aire de dépotage vers le chai ORECO.

#### **Constats :**

Distillerie : La distillerie n'est pas mise en rétention. L'exploitant a indiqué qu'il a la possibilité de mettre une rétention interne en place en installant des seuils au niveau de chaque issue. L'exploitant doit justifier de la conformité des rétentions à mettre en œuvre.

Chais : les rétentions des chais ne sont pas en place (vieux chai) ou insuffisantes (ORECO). L'exploitant dispose d'un plan qui prévoit la modalité de mise en place des rétentions du chai vieux, suite à des travaux récents dans le chai. Des ajustements et des modifications pour justifier de la conformité en matière de rétention des chais doivent être mis en œuvre.

Aire de chargement/déchargement: Les déversements qui ont lieu sur l'aire de chargement/déchargement sont dirigées vers le chai ORECO. Une cuve de rétention existe à proximité de l'aire mais n'y est pas connectée. L'exploitant a présenté un devis de la société AREV en date du 18 février 2025 pour la mise en place de la rétention de l'aire de dépotage.

#### **Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :**

**Il convient pour l'exploitant de mettre en place les rétentions associées à chaque installation, en suivant les règles rappelées ci-dessus. L'exploitant transmettra à l'inspection les solutions mises en œuvre pour répondre à la réglementation et les justificatifs attestant de la réalisation des travaux (par ex. factures, photos, document d'exécution), dans le délai indiqué.**

**Le détail des rétentions pour chaque installation (chais, unités de distillation, aire de dépotage) devra être précisé et la conformité associée devra, à cet effet, être démontrée.**

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Demande d'action corrective