

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE

Tome n° 3 : Description des installations existantes et projetées

SAS DE LA BOURGADE

**AUGMENTATION DES
CAPACITÉS DE STOCKAGE
D'ALCOOLS DE BOUCHE**

À Sigogne (16)

Édité le 19/03/2025

Destinataires	Société	Email	Téléphone
M. Marc VEILLON	SAS DE LA BOURGADE	dir.bourgade@gmail.com	0615958299

Numéro de version	Établi par	Vérfié par	Approuvé par	Date
2	A.JAUD	A.RABILLON	M.VEILLON	19/03/2025

Table des matières

A. OBJET DU DOCUMENT	7
B. LOCALISATION ET ENVIRONNEMENT DE L'ENTREPRISE.....	8
I. LOCALISATION	8
II. PERIMETRE ICPE	9
III. ENVIRONNEMENT IMMEDIAT	11
IV. ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC A PROXIMITE DU SITE	15
V. INSTALLATIONS CLASSEES POUR L'ENVIRONNEMENT	15
C. PROCEDES MIS EN ŒUVRE.....	17
I. VINIFICATION	17
II. TRANSFERTS	18
III. VIEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE	18
IV. RECEPTION ET EXPEDITIONS D'ALCOOLS	19
D. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES	21
I. LISTE DES INSTALLATIONS EXISTANTES.....	21
II. INSTALLATIONS DE VINIFICATION EXISTANTES	22
III. INSTALLATIONS DE STOCKAGE ET DE VIEILLISSEMENT EXISTANTES	22
1. Chais anciens	22
2. Nouveau chai.....	22
3. Récapitulatif des stockages existants	23
IV. INSTALLATIONS TECHNIQUES	23
1. Locaux technique	23
2. Accès et limites d'accès.....	23
3. Voiries	24
4. Aire de dépotage.....	24
5. Aire de lavage	24
6. Equipements de manutention	24
V. RESEAUX EXISTANTS.....	25
1. Distribution et collecte des eaux.....	25
2. Réseau électrique.....	25
3. Transferts par canalisations	26
VI. UTILITES EXISTANTES.....	26
1. Aération, chauffage et éclairage	26
2. Groupe froid.....	26
3. Air comprimé.....	27
4. Gazole Non Routier	27
VII. LOCAUX SOCIAUX	27
VIII. DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME EXISTANTS	27
1. Détection incendie	27
2. Détection intrusion	27

IX. MOYENS DE TELECOMMUNICATION EXISTANTS	27
X. MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES EXISTANTS	27
1. Moyens d'intervention propres à l'établissement	27
2. Moyens externes.....	28
E. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES.....	30
I. SYNTHESE DES MODIFICATIONS PROJETEES	30
II. INSTALLATIONS DE STOCKAGE D'ALCOOLS FUTURES.....	30
1. Modification des chais existants	30
2. Création de nouveaux chais	31
3. Synthèse des capacités de stockage futures	31
III. RESEAUX PROJETES	32
1. Distribution et collecte des eaux.....	32
2. Réseau électrique.....	35
3. Transfert par canalisations.....	35
IV. UTILITES PROJETEES	35
1. Accès et limites d'accès.....	35
2. Circulation sur le site.....	36
3. Aération, chauffage et éclairage	36
4. Aire de dépotage.....	36
V. DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME FUTURS	36
1. Détection incendie	36
2. Détection intrusion	36
VI. PROTECTION Foudre FUTURE	36
VII. MOYENS DE TELECOMMUNICATION FUTURS	37
VIII. FUTURS MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES	37
1. Moyens de secours propres à l'établissement.....	37
2. Moyens de secours externes.....	37
F. SYNTHESE DES CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES.....	39
G. SYNTHESE DES CONSOMMATIONS ET DES FLUX ACTUELS ET FUTURS	41
I. CONSOMMATIONS ACTUELLES ET FUTURES	41
II. FLUX DE CIRCULATION ACTUELS ET FUTURS	41
III. GISEMENT DE DECHETS ACTUEL ET FUTUR	42
H. PHASAGE ET COUTS DES TRAVAUX.....	43

Index des tableaux

Tableau 1. Coordonnées géographiques du site.....	9
Tableau 2. Parcelles cadastrales	11
Tableau 3. Liste des ICPE soumises à autorisation ou à enregistrement à moins de 2 km du site du projet.....	15
Tableau 4. Synthèse des stockages de vins existants.....	22
Tableau 5. Caractéristiques des stockages des chais existants	23
Tableau 6. Caractéristiques des points d'eau in situ	28
Tableau 7. Centre de secours dans les plus proches du site.....	28
Tableau 8. Caractéristiques des points d'eau extérieurs les plus proches du site	29
Tableau 9. Caractéristiques dimensionnelles des chais existants et en projet	31
Tableau 10. Liste des stockages aux termes du projet	31
Tableau 11. Besoin de rétention — cahier des charges.....	33
Tableau 12. Besoin de rétention — AM du 4/10/2010.....	34
Tableau 13. Capacités de rétention des chais et des aires de dépotage	34
Tableau 14. Débits d'évacuations — rétention des chais	35
Tableau 15. Caractéristiques des points d'eau extérieurs à proximité du site.....	38
Tableau 16. Caractéristiques constructives des bâtiments existants et futurs	40
Tableau 17. Consommations actuelles et projetées en eau et en électricité.....	41
Tableau 18. Nombres moyen et maximum de véhicules accédant au site actuellement et suite au projet.....	41
Tableau 19. Production actuelle et projetée de déchets.....	42
Tableau 20. Synthèse des coûts associés au projet	43
Tableau 21. Phasage du projet	43

Index des illustrations

Figure 1. Localisation du site sur la commune de SIGOGNE.....	8
Figure 2. Principaux accès routiers au site	9
Figure 3. Situation cadastrale et périmètre ICPE	10
Figure 4. Extrait du cadastre modifié.....	10
Figure 5. Voisinage immédiat du site	12
Figure 6. Localisation des prises de vue	12
Figure 7. Localisation des installations classées à moins de 2 km du site	16
Figure 8. Localisation des accès.....	24

A. OBJET DU DOCUMENT

Ce document décrit l'ensemble des installations existantes et projetées sur le site de « LA BOURGADE » de la société SAS DE LA BOURGADE, sur la commune de SIGOGNE (16).

Il intègre une description des activités (nature et volumes) du site, des procédés mis en œuvre et des éléments de sécurité afin d'alimenter l'évaluation des impacts environnementaux et des dangers du site. Ces analyses sont traitées respectivement dans les Tomes 4 d'incidence et 5 (Étude de dangers) du présent dossier.

B. LOCALISATION ET ENVIRONNEMENT DE L'ENTREPRISE

I. LOCALISATION

Le site est localisé au 20 rue de la Borderie sur la commune de SIGOGNE (16 369), en bordure est du bourg. Le site disposera de 2 accès à l'est par une route communale reliant la route de la Borderie à la D55. Un accès depuis la route de la Borderie est également présent à l'ouest, via un autre site de l'exploitant.

Les principaux axes routiers à proximité sont la D55 au sud et la D736 à l'ouest. D'autres départementales sont également présentes à proximité, au niveau du bourg de la commune.

Figure 1. Localisation du site sur la commune de SIGOGNE

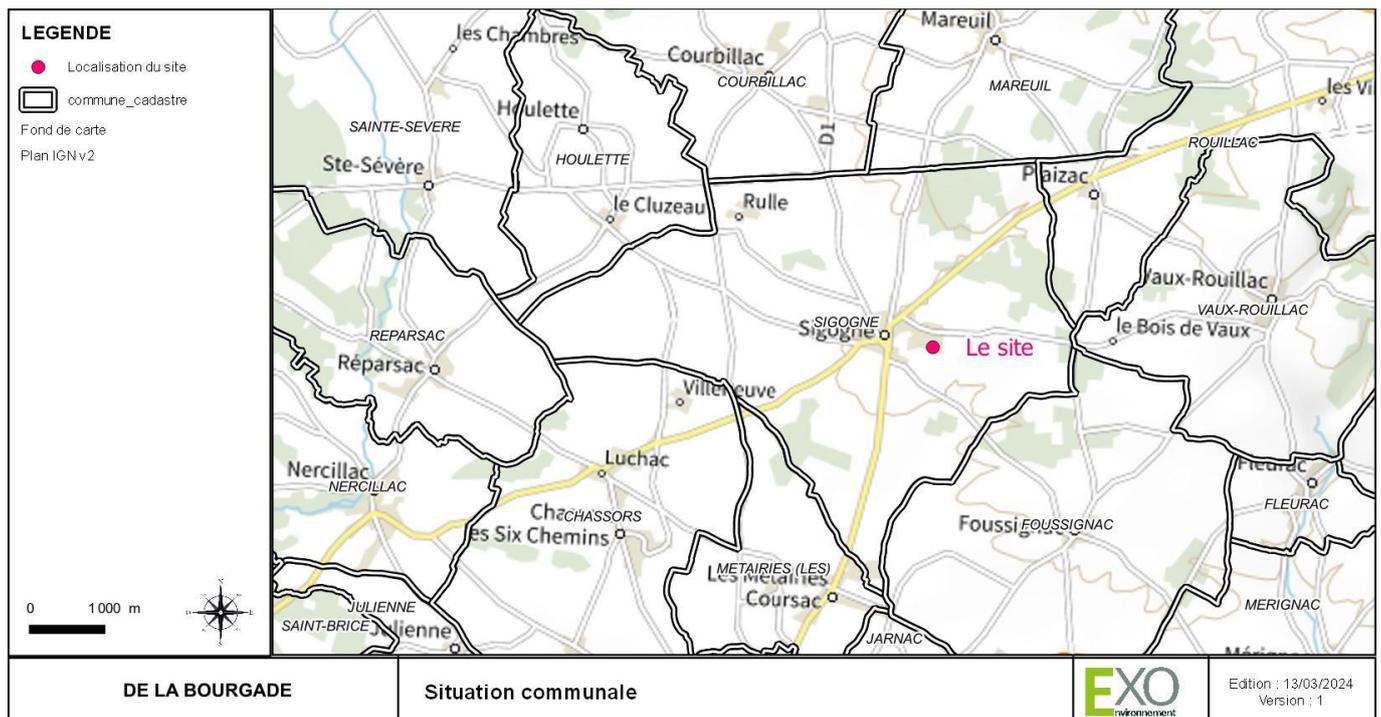


Figure 2. Principaux accès routiers au site

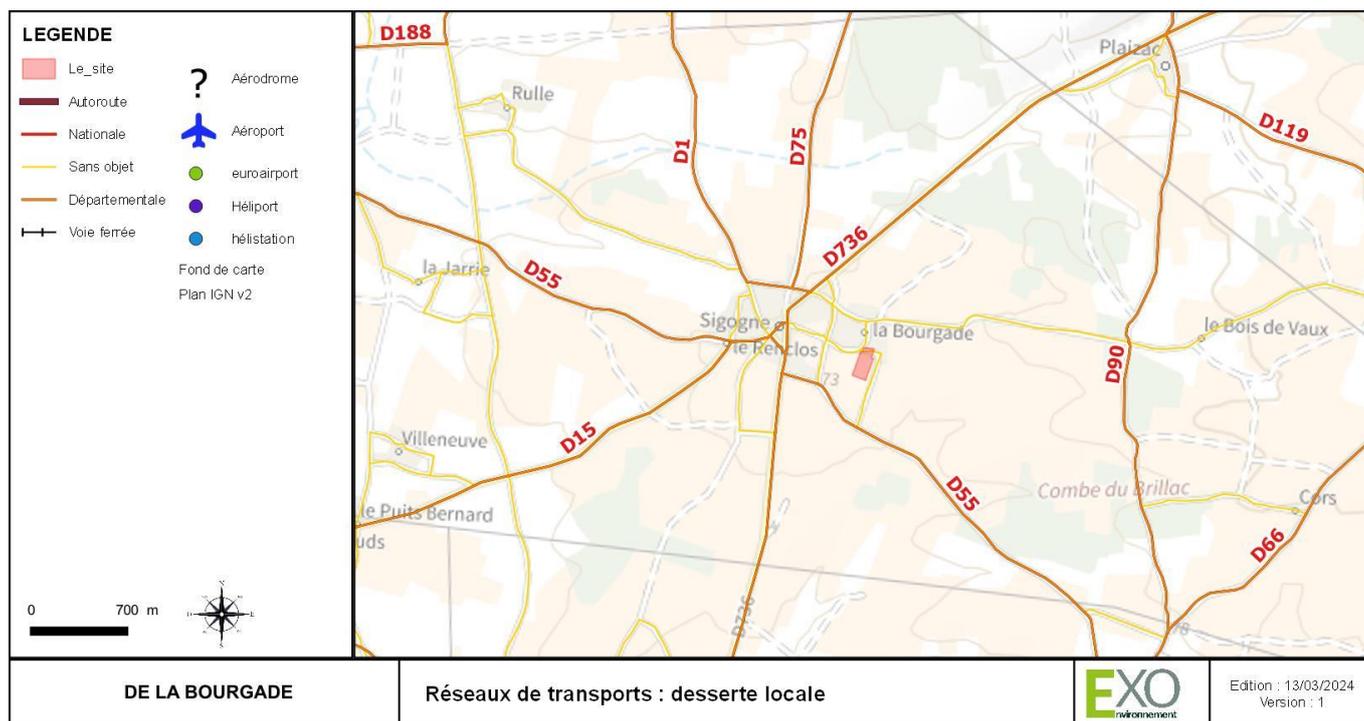


Tableau 1. Coordonnées géographiques du site

	WGS84	RGF93/Lambert93	RGF93/Lambert CC46
X	0° 8'58 800''O	455 127,24	1 454 935
Y	45° 44'7,970''N	6 519 985,80	5 175 450
Z	74 mNGF (de 72 à 75 mNGF)		

II. PERIMETRE ICPE

Les limites du site sont représentées sur la Figure 3. La liste des parcelles cadastrales concernées et l'emprise du projet les recoupant sont données dans le tableau suivant. Le site s'étend sur 2,25 ha et 8 parcelles cadastrales. Le projet modifiera les limites du site avec l'intégration d'une partie de l'ancienne parcelle 0 C 2196. Cette parcelle a été divisée en 3 parcelles : 0 C 2273, 0 C 2274 et 0 C 2275. La parcelle 0 C 2274 correspond à la surface intégrée au site.

Les plans cadastraux accessibles en lignes n'ont pas encore été actualisé lors du dépôt du présent dossier.

La liste des parcelles cadastrales et des surfaces incluses dans le périmètre d'exploitation présentée dans le Tableau 2 est issue du « Tome 2 : Dossier administratif ».

Tableau 2. Parcelles cadastrales

Référence cadastrale	Adresse cadastrale	Propriétaire	Contenance cadastrale en m ²	Surface géographique site
0 C 2274		GFA DU BOURG AU VIGNE	4412	4412
0 C 2195	LE PIRUIT	GFA DU BOURG AU VIGNE	12 761	12 761
0 C 1960	16200 SIGOGNE	MARC VEILLON	1390	1150
0 C 1887		MARC VEILLON	860	860
0 C 524	LA BOURGADE 16200 SIGOGNE	MARC ET SYLVIE VEILLON	929	929
0 C 1964	20 RUE DE LA BORDERIE	MARC ET SYLVIE VEILLON	760	760
0 C 1963	16200 SIGOGNE	MARC VEILLON	1340	1340
0 C 1962	18 RUE DE LA BORDERIE 16200 SIGOGNE	MARC VEILLON	335	335
Surface totale en m²			22 787	22 547
Surface totale en ha			2,28	2,25

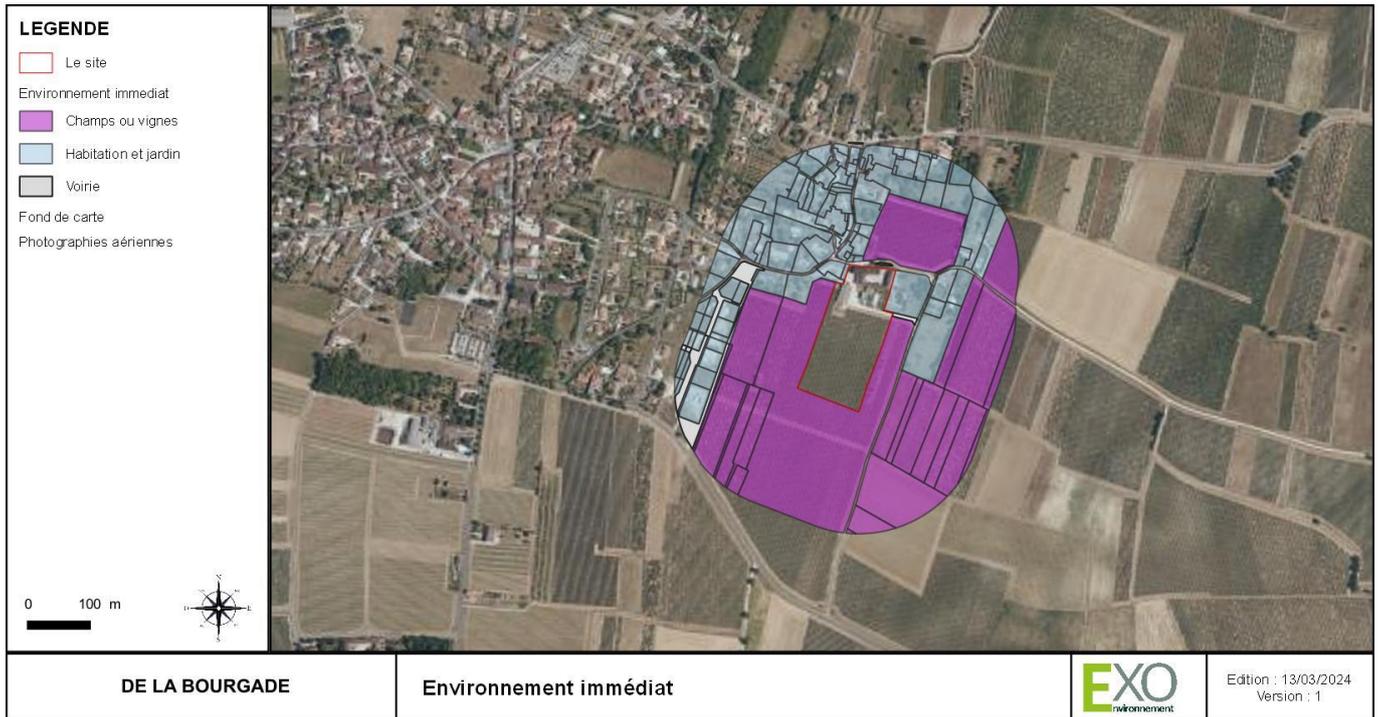
Source : cadastre Etalabr

III. ENVIRONNEMENT IMMEDIAT

Le site est localisé au sud-est du bourg de SIGOGNE. Le voisinage immédiat se compose de :

- o la rue de la Borderie au nord, au sein du bourg de SIGOGNE ;
- o de nombreuses habitations au nord et à l'ouest ;
- o d'une habitation à l'est ;
- o des vignes et des champs au sud du site

Figure 5. Voisinage immédiat du site



Le site appartient à un environnement urbanisé (le bourg de SIGOGNE) notamment au niveau du nord et de l'ouest. Sa topographie plane le rend visible depuis la D 55 au sud. De la végétation est présente à l'est, jouant le rôle d'un écran paysager naturel. Par ailleurs, le sud du site est entouré de vignes, ce qui permet une meilleure intégration paysagère et une continuité en termes d'activité réalisée. De plus, les bâtiments déjà présents ont une architecture typique de la région.

Figure 6. Localisation des prises de vue



Photo n° 1 : Vue éloignée du site depuis la D55 au sud (Juin 2021)



Crédit photo : Google Streets View

Photo : prise de vue n° 2 à l'est du site (Juin 2021)



Crédit photo : Google Streets View

Photo : prise de vue n° 3 au sud-est du site (Juin 2021)



Crédit photo : Google Streets View

Photo : prise de vue n° 4 à l'ouest du site (Juin 2021)



Crédit photo : Google Streets View

Photo : prise de vue n° 5 depuis l'est du site (Juin 2021)



Crédit photo : Environnement XO, 2021

IV. ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC A PROXIMITE DU SITE

Aucun ERP n'est présent à 200 m autour du site.

V. INSTALLATIONS CLASSEES POUR L'ENVIRONNEMENT

Le tableau suivant présente la liste des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) à enregistrement ou autorisation à moins de 2 km du site d'implantation du projet.

Tableau 3. Liste des ICPE soumises à autorisation ou à enregistrement à moins de 2 km du site du projet

Nom	Régime	Activité	Commune	Distance au site
DAVID Dominique	Enregistrement	Collecte, traitement et élimination des déchets ; récupération	SIGOGNE	0,2 km au Nord
HERAUD L & S SCEA	Enregistrement	Culture et production animale, chasse et services annexes	SIGOGNE	0,5 km à l'ouest
DISTILLERIE DE LA POUADE SAS	Enregistrement	Fabrication de boissons	SIGOGNE	0,8 km au sud-ouest
SAS VIGNOBLES ROY	Autorisation	Fabrication de boissons	SIGOGNE	0,9 km au sud-ouest
DISTILLERIE ROY	Enregistrement	Fabrication de boissons	SIGOGNE	1 km au sud-ouest
DISTILLERIE GIRARD SA	Enregistrement	Fabrication de boissons	SIGOGNE	1 km m à l'ouest
SCEA VRIGNAUD	Enregistrement	Fabrication de boissons	SIGOGNE	1,1 km à l'ouest

C. PROCÉDES MIS EN ŒUVRE

Le site est conçu pour une activité de stockage de cognac et d'alcools forts, ce qui implique des installations de vinification et de stockage d'alcools. Les informations présentées sur le procédé de fabrication du cognac sont issues du site www.pediacognac.com.

Le site est dédié au stockage de vin et d'alcools de bouche. Le projet ne modifiera pas la nature des activités réalisées sur le site.

I. VINIFICATION

La vinification correspond au processus au cours duquel le jus de raisin est transformé en vin.

Dans le cas de la production de vin destiné à la fabrication du cognac, il s'agit d'un vin blanc récolté dans la zone d'Appellation d'Origine.

Aujourd'hui, le ramassage du raisin dans les vignobles Charentais est principalement réalisé mécaniquement. Le raisin récolté est alors rapidement broyé dans des pressoirs horizontaux à plateaux ou dans les pressoirs pneumatiques puis placé dans les cuves où se déroulera la fermentation.

Afin de permettre une meilleure concentration des composés aromatiques et une meilleure conservation, le vin utilisé pour la production de Cognac doit avoir des caractéristiques bien particulières :

- Un degré alcoolique compris entre 7 % et 12 % ;
- Une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre.

Les vins produits étant destinés à la distillation, l'ajout de sucre ou de sulfite au cours du processus de vinification est interdit.

L'étape centrale de la vinification est la fermentation, au cours de laquelle les levures et des bactéries transforment les sucres du jus de raisin en alcools, produisent les composés aromatiques responsables des arômes de l'eau-de-vie et transforme l'acide malique pour assurer une meilleure conservation du vin.

La première étape de fermentation est la fermentation alcoolique. D'une durée de 4 à 8 jours, cette fermentation est réalisée par les levures *Saccharomyces cerevisiae* qui transforme le sucre du jus de raisin en alcools (éthanol). L'ajout de levures en début de fermentation permet d'assurer un départ rapide du processus et de contrôler la qualité des souches assurant le processus. Les composés responsables des arômes des eaux-de-vie sont des sous-produits de cette phase de fermentation. Afin d'optimiser la production de ces éléments essentiels, la cinétique de la fermentation doit donc être maîtrisée. Cette réaction étant exothermique, un suivi quotidien de la température est réalisé. Parfois un refroidissement est nécessaire, pour contrôler la fermentation. Avec la consommation des sucres, la densité du mélange diminue et un densimètre permet de suivre la composition. Différents facteurs influencent le développement des levures : la présence de bourbes (résidus de broyage), la

concentration en azote, etc. Le contrôle de l'ensemble de ces paramètres permet à l'exploitant de sculpter les caractéristiques de ses eaux-de-vie.

La seconde étape de fermentation intervient à la suite de la première. La diminution de nombre de levures permet le développement de bactéries de l'espèce *Oenococcus oeni* qui assure la transformation de l'acide malique en acide lactique. Le chevauchement de ces deux fermentations est à éviter pour garantir la meilleure qualité de produit. Bien que conseillée, cette deuxième étape de fermentation n'est pas obligatoire. Elle permet une meilleure conservation du vin et permet l'obtention d'eaux-de-vie plus ronde, en limitant la quantité d'éthanal du vin.

Au cours de ces différentes fermentations, la respiration des microorganismes et leurs réactions métaboliques sont une source d'émission de CO₂.

L'entreprise produit environ 19 949 hl de vin par an. Elle dispose de cuves inox, béton ou fibre de 90 hl à 1 146 hl, destinées à la production et au stockage de vins.

Le projet ne modifiera pas les volumes maximums de vin produit et stocké sur le site. L'entreprise profite du dossier pour régulariser ses stockages.

II. TRANSFERTS

Les transferts sont réalisés par tuyaux flexibles. Ceux-ci font l'objet d'une surveillance permanente de leur état et de leur étanchéité. Les pompes utilisées sont des pompes spécifiques prévues pour les transferts d'alcools de bouche. Ces équipements font également l'objet de contrôles réguliers.

Les transferts d'alcools sont réalisés de la façon suivante :

- lors des dépotages : par flexible entre les camions et les façades des chais et par canalisations fixes entre la façade des chais et les cuves inox à l'intérieur des bâtiments ;
- lors des transferts entre fûts et cuves : par flexibles ;
- lors des transferts de fûts à fûts : par flexibles.

Le projet modifiera les installations de transfert.

III. VIEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE

Le vieillissement des eaux-de-vie n'est pas nécessairement réalisé sur les sites de production de l'alcool (distilleries). Les alcools sont transportés en camions-citernes des sites de distillation vers ce site de vieillissement.

L'eau-de-vie nouvelle, incolore, séjourne plusieurs années dans des fûts ou des tonneaux en chêne où elle prend sa couleur et de nouveaux arômes. Ce travail de maturation peut durer des décennies. Plus le vieillissement est long, plus les arômes sont complexes et concentrés, plus la couleur s'accroît.

Initialement placée dans des fûts jeunes, très chargés en composés extractibles, l'eau-de-vie est transférée vers des fûts « roux » ayant déjà contenu plusieurs jeunes eaux-de-vie et ne cédant plus de composés extractibles, mais permettant la poursuite du vieillissement (évaporation, oxydation, etc.).

La taille des fûts conditionne le ratio volume/surface. Plus la contenance est élevée, plus ce ratio augmente, ce qui entraîne, à volume égal, un vieillissement plus lent avec notamment :

- Une moindre extraction des composés du bois,
- Moins de phénomènes de transfert (évaporation, oxydation...).

La technique de l'ouillage, qui consiste à remplir les fûts avec de l'eau-de-vie de même provenance est utilisée pour compenser l'évaporation naturelle afin de conserver le ratio volume/surface. L'opération qui consiste à changer l'eau-de-vie de fût au cours de son vieillissement est appelée « rotation ».

Lorsque le cognac est livré au consommateur, le titre alcoométrique volumique minimum est de 40 % vol. Les eaux-de-vie nouvelles qui sortent de l'alambic ont un titre alcoométrique de 73,7 % vol. à 20 °C. L'évaporation, pendant le vieillissement contribue à faire diminuer progressivement cette teneur en alcool. Elle est variable selon les conditions de stockage, en moyenne 2 % par an.

Généralement, cette baisse d'alcool naturelle est compensée par ajout d'eau pure, distillée ou déminéralisée. Cette opération, appelée « réduction » doit être progressive et réalisée en plusieurs étapes.

La richesse en alcool influence le processus de vieillissement. Ainsi, certains préfèrent les eaux-de-vie vieilles avec une réduction précoce. La réduction n'est pas une condition spécifique dictée par l'AOC cognac. Il est possible de trouver de très vieilles eaux-de-vie réduites uniquement par évaporation naturelle.

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe sont élevées sous récipient de bois pendant une période minimale de deux ans dans l'aire de production. L'évaporation des vapeurs d'alcools provoque le développement d'un champignon, le *Torula compniacensis* qui donne leur couleur caractéristique aux chais.

L'entreprise dispose actuellement d'installations de stockages d'une capacité totale de 492 m³.

Le projet modifiera les installations de stockage d'alcools et portera les capacités de stockage à 5506,7 m³, avec la création de nouveaux chai et la modification des chais existants.

IV. RECEPTION ET EXPEDITIONS D'ALCOOLS

Les opérations de chargement et de déchargement sont régies par des consignes opératoires (accès, stationnements, matériels...) et de sécurité (mise à la terre...) liées aux opérations de réception expédition. Elles sont transmises au personnel du site et aux chauffeurs intervenant sur le site.

L'affichage est réalisé à l'entrée des chais et sera indiqué au niveau des futures aires de dépotage.

Les transports sont réalisés par le personnel de la société ainsi que par des transporteurs extérieurs agréés.

L'entreprise procède aux vérifications d'usage avant de donner l'accord de dépoter aux transporteurs.

Les transporteurs extérieurs reçoivent le protocole de sécurité et la procédure de dépotage à respecter au niveau de l'établissement. Ces documents sont co-signés.

Les opérations de dépotage s'effectuent toujours en présence d'un employé de l'entreprise habilité au transport des matières dangereuses en citerne.

Les camions doivent être équipés de :

- o 2 extincteurs de 6 kg à poudre pour la citerne/remorque et 1 extincteur 2 kg à poudre pour la cabine ;
- o d'équipements individuels (baudrier, lampe torche) ;
- o d'équipements de premiers secours (gants, lunettes, bottes, eau) ;
- o éléments indispensables de sécurité (signaux d'avertissement, cales).

Les documents de bord à présenter sont les suivants :

- o les certificats d'agrément valides pour les boissons alcoolisées « 3065 » classe 3 groupe II (TAV<70°) ou III (TAV>70°) ;
- o les certificats de jaugeage ;
- o les cartes grises ;
- o les attestations d'assurance ;
- o les certificats d'épreuve des citernes.

La plupart des camions-citernes ont une capacité entre 100 hl et 300 hl, ils sont compartimentés. Les dépotages sont réalisés avec les flexibles et pompes du site ou du transporteur.

Le remplissage des fûts est réalisé par un opérateur, par pompage avec un flexible et un robinet manuel.

L'opération est surveillée et contrôlée manuellement. La commande déportée permet à l'opérateur de surveiller facilement le niveau et d'arrêter la pompe à distance. Des cuves inox sont présentes dans les chais pour servir de réservoir tampon et faciliter les opérations de dépotage.

Le projet modifiera les installations liées aux réceptions d'alcools avec la création de 2 nouvelles aires de dépotage en plus de celle existante.

D. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES

I. LISTE DES INSTALLATIONS EXISTANTES

Le site comprend :

- 4 chais de stockage d'alcools :
 - 3 chais anciens en limite de site. Ces chais seront désaffectés ;
 - 1 chai récent qui sera conservé ;
- Des installations de vinification :
 - Des cuves de vin en extérieur ;
 - Un local de vinification avec 2 pressoirs et 1 conquet ;
 - Deux aérotherme pour le refroidissement des cuves de vin ;
 - Des locaux désaffectés liés aux activités de vinification ;
- Des installations techniques
 - Une aire de dépotage,
 - un hangar agricole comportant un local phyto et un atelier ;
 - un local technique ;
 - une aire de lavage de matériel agricole ;
 - 1 bassin de rétention étanche de 630 m³ et une fosse d'extinction de 120 m³ ;
 - 1 bassin de régulation et d'infiltration des eaux pluviales de 270 m³ ;
 - Une réserve incendie de 590 m³ avec 6 emplacements de camions de pompier ;
- des voiries calcaires sur une surface d'environ 6 000 m² ;
- des espaces verts ;
- l'habitation de l'exploitant ;
- un local pour les employés ;
- une piscine.

Certaines des installations listées ci-dessous sont liées à la mise en service du nouveau chai n° 1 et sont en construction en parallèle de la rédaction du présent dossier.

II. INSTALLATIONS DE VINIFICATION EXISTANTES

Le raisin est collecté dans le local pressoir où il est transformé par 2 pressoirs. Le jus produit est ensuite transféré vers les cuves où il est vinifié. Ces cuves ont été modifiées depuis la demande d'antériorité de 2013. L'entreprise souhaite régulariser leur situation.

Les eaux de lavage issues de ces cuves stockées dans les cuves de vins vides avant d'être évacuées et traitées par l'entreprise REVICO.

L'entreprise dispose aujourd'hui des stockages de vins suivant :

Tableau 4. Synthèse des stockages de vins existants

Localisation	Contenant	Volume (hl)	Matériaux	Quantité	Nature	Vol. tot (hl)
Extérieure	Cuves	739	Inox	1	Vins	739
Extérieure	Cuves	1145	Inox	12	Vins	13 740
Extérieure	Cuves	1094	Inox	5	Vins	5 470
Total				18		19 949

Toutes les cuves sont thermorégulées via le système de froid détaillé au chapitre VI.2.

III. INSTALLATIONS DE STOCKAGE ET DE VIEILLISSEMENT EXISTANTES

L'entreprise exploite actuellement 4 chais de vieillissement d'alcool :

- 3 chais anciens en limite de site. Ces chais seront désaffectés ;
- 1 chai récent qui sera conservé.

1. CHAIS ANCIENS

Le chai 1 de 77,4 m³ sert principalement au vieillissement du cognac dans des fûts, des cuves inox et dans des tonneaux en bois.

Le chai 2 de 59,5 m³ sert principalement au vieillissement du cognac dans des fûts et des cuves inox.

Le chai 3 de 118,3 m³ sert principalement au vieillissement du cognac dans des fûts et dans des tonneaux en bois.

Ces chais sont anciens, en limite de site. Ils ne seront pas conservés à l'issue du projet.

2. NOUVEAU CHAI

Un nouveau chai, nommé chai n° 1 a été construit en 2024. Il s'agit d'un chai de 499 m² et pouvant contenir 236 m³ d'alcools. Il sert principalement au vieillissement du cognac dans des tonneaux en bois, une cuve est présente pour faciliter les opérations de dépotage.

Il a été conçu suivant les prescriptions du cahier des charges des nouveaux chais soumis à autorisation.

Les caractéristiques de ce chai sont détaillées dans le Tableau 16. Caractéristiques constructives des bâtiments existants et futurs.

3. RECAPITULATIF DES STOCKAGES EXISTANTS

Les stockages d'alcools existants sont listés dans le tableau ci-dessous.

Tableau 5. Caractéristiques des stockages des chais existants

Zone	Contenant	Vol. unit. (en hl)	Matériaux	Hauteur de cuve (en m)	Diamètre de cuve (en m)	Diamètre de l'évent (en m)	Diamètre du trou d'homme (en m)	Quantité	Vol. tot. (en hl)
Ancien chai 1	Tonneau	27,4	Bois	/	/	/	/	1	27
	Cuve	118	Inox	/	/	/	/	1	118
	Tonneau	26,43	Bois	/	/	/	/	1	26
	Cuve	214	Inox	/	/	/	/	1	214
	Barrique	3,5	Bois	/	/	/	/	111	389
Ancien chai 2	Barrique	3,5	Bois	/	/	/	/	170	595
	Barrique	3,5	Bois	/	/	/	/	114	399
Ancien chai 3	Cuve	208	Inox	/	/	/	/	3	624
	Tonneau	85	Bois	/	/	/	/	1	85
	Tonneau	75	Bois	/	/	/	/	1	75
Chai n° 1	Tonneau	435	Bois	5	3,8	-	-	4	1 740
	Cuve	620	Inox	7,2	3,58		0,5	1	620

IV. INSTALLATIONS TECHNIQUES

1. LOCAUX TECHNIQUE

Le site dispose de plusieurs locaux techniques :

- Un local PIA, attenant au nouveau chai n° 1 ;
- Un local lavage, attenant à l'aire de lavage ;
- Un hangar agricole comportant un local pour les produits phytosanitaires, une cuve de GNR et un atelier.

Ces locaux sont principalement associés aux opérations de maintenances et aux activités agricoles de l'entreprise.

Le local PIA comporte le surpresseur et la réserve d'eau nécessaire au fonctionnement des PIA.

2. ACCES ET LIMITES D'ACCES

Le site dispose de 2 accès à l'est par une route communale reliant la route de la Borderie à la D55. L'accès le plus au sud fait partie des installations projetées dans le cadre de la création du nouveau chai n° 1.

Le site dispose également d'un accès à l'est par un chemin privé. Ce dernier est relié à la rue de la Borderie au nord, au sein du bourg de SIGOGNE.

Les chais anciens et les bureaux sont accessibles depuis la route de la Borderie.

Actuellement, le site n'est pas clôturé, mais tous les locaux sont fermés en dehors des horaires d'ouverture et, dans le cas des chais, en cas d'absence du membre du personnel à proximité.

Figure 8. Localisation des accès



3. VOIRIES

Le site comporte des voiries en calcaire permettant d'accéder à l'ensemble des installations. Ces voiries sont accessibles depuis les accès principaux à l'est et depuis l'accès secondaire à l'ouest.

L'accès nord permet d'accéder à l'habitation, mais ne permet pas d'accéder aux autres installations.

4. AIRE DE DEPOTAGE

Le site dispose d'une aire de dépotage en béton armé en façade du nouveau chai n° 1. Cette aire est étanche, signalée au sol et pourvue d'une prise de terre. La rétention est réalisée par une connexion au réseau de rétention déporté.

5. AIRE DE LAVAGE

Le site est pourvu d'une aire de lavage du matériel agricole qui est située au nord du chemin d'accès principal, à proximité des cuves de vins.

La gestion des effluents de l'aire de lavage est la suivante :

- o Les eaux pluviales sont dirigées vers un puits perdu ;
- o Les eaux de lavage de matériels agricoles hors vendange sont dirigées vers le réseau communal en transitant au préalable par un dégrilleur et un déshuileur ;
- o Les eaux de lavage de matériel agricole en période de vendange sont évacuées vers le réseau d'eaux usées communal via un dégrilleur ;
- o Les eaux de lavages chargés en produits phyto sont collectés dans un IBC de 1 m³ et envoyés chez OCEALIA pour traitement.

6. EQUIPEMENTS DE MANUTENTION

Le chariot de manutention est stocké et chargé dans l'ancien chai de vinification, au niveau de la flèche sud. Cet engin de manutention est loué par la société.

V. RESEAUX EXISTANTS

1. DISTRIBUTION ET COLLECTE DES EAUX

1.1. Eau potable

Le site est raccordé au réseau d'adduction d'eau potable public. Cette eau est utilisée pour la consommation humaine le nettoyage des équipements et l'épaulement des nouveaux stockages (barrique, cuves et tonneaux).

Un système de déconnexion est installé au niveau du raccordement. Un compteur permet le suivi des consommations.

La consommation annuelle en eau potable sur le site est indiquée au chapitre G.I.

1.2. Prélèvement dans le milieu naturel

L'entreprise ne réalise pas de prélèvements d'eau dans le milieu naturel.

1.3. Eaux pluviales

Les eaux de toitures des bâtiments existants situés le long de la route au nord sont dirigées vers une cuve de récupération et les débordements de cette cuve sont dirigés la rue de la Borderie et rejoignent le réseau de collecte des eaux pluviales des voiries communales. Les eaux récupérées sont utilisées pour l'arrosage des espaces verts. Les eaux de toitures des bâtiments existants sont infiltrées sur site via un puisard et les eaux des voiries existantes au nord ne sont pas gérées.

Les eaux pluviales des toitures du nouveau chai 1 sont collectées par un réseau dédié en direction d'une noue d'infiltration de 270 m³. Les eaux de voiries de la partie sud sont traitées par un séparateur hydrocarbure avant rejoindre la noue d'infiltration.

1.4. Eaux usées

Les sanitaires existants sont raccordés au réseau unitaire communal.

1.5. Eaux industrielles

Les activités de vinification génèrent des effluents, principalement des eaux de lavages dont le volume représente environ 20 % du volume annuel vinifié. Ce volume correspond à environ 399 m³/an.

Ces effluents sont stockés dans les cuves de vins et traité par Revico.

Les chais sont dits « secs », c'est-à-dire qu'ils ne nécessitent pas de lavage et ne génèrent pas d'eaux usées. Les cuves d'eaux-de-vie ne sont pas rincées.

1.6. Écoulements accidentels

Les écoulements accidentels sont gérés de la façon suivante :

- Les **écoulements accidentels de faible envergure** sont récupérés à l'aide d'agents absorbants ou de kits anti-pollution ;
- Les chais° 1 à 3 sont en rétention interne ;
- Le nouveau chai 1 est en rétention déportée sur la fosse d'extinction de 120 m³ et le bassin de rétention de 630 m³. Un regard siphonide est présent au niveau du raccord entre le chai et ce réseau ;
- L'aire de dépotage est en rétention sur le réseau de rétention déporté.

2. RESEAU ELECTRIQUE

2.1. Raccordement de l'installation actuelle

Le site est alimenté par le réseau public via un transformateur de puissance 250 kVA. Les réseaux électriques entre les installations sont souterrains.

En dehors d'opérations ponctuelles, l'électricité est coupée dans les chais. Seuls les groupes froids des installations de vinifications sont alimentés en dehors des périodes de présence. Ces derniers ne fonctionnent que pendant environ 6 mois dans l'année.

La consommation annuelle en électricité sur le site est indiquée au chapitre G.I.

2.2. Prise en compte des risques d'incendie et d'explosion

Lors des interventions de maintenance, le réseau électrique est coupé dans toutes les installations sauf dans les bureaux et les secteurs travaillant occasionnellement la nuit (groupes froids). Afin d'éviter tous les risques associés aux installations électriques, celles-ci font l'objet d'une vérification périodique par des organismes agréés. Toutes les observations faites dans les rapports de contrôle font l'objet d'actions correctives pour mise en conformité.

La prévention des incendies et des explosions d'origine électrique s'appuie sur les mesures édictées par les textes réglementaires et normatifs suivants :

- Le décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988,
- La norme NF C 15-100 pour la basse tension,
- Les normes NF C 13-100 et NF C 13-200 pour les hautes tensions,
- La norme NF C 20 010 pour le matériel exposé aux projections de liquide.

Le matériel exposé aux projections de liquide est conforme aux dispositions de la norme NFC20.010.

Dans les locaux à risques d'incendie, les sources de dangers électriques dont le fonctionnement provoque des arcs, des étincelles ou l'incandescence d'éléments sont incluses dans des enveloppes appropriées.

Dans les zones à risques d'explosion, les installations électriques sont conformes aux prescriptions des décrets du 11 juillet 1978 pour le matériel construit avant le 1er juillet 2003, et du 19 novembre 1996 pour les autres. Dans ces zones, les dispositions de l'article 2 de l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 réglementant les installations électriques des établissements présentant des risques d'explosion sont appliquées.

3. TRANSFERTS PAR CANALISATIONS

L'intégralité des transferts d'alcool est réalisée par tuyau souple.

Les points de passage des canalisations fixes dans les murs sont placés au-dessus des seuils de rétention pour prévenir les risques de propagation vers les installations voisines. Ces canalisations disposent toutes de points bas et d'ouvertures permettant de réaliser une purge après chaque opération de transfert. Les pompes utilisées sont des pompes spécifiques prévues pour les transferts d'alcools de bouche.

VI. UTILITES EXISTANTES

1. AERATION, CHAUFFAGE ET ECLAIRAGE

1.1. Aération

Tous les locaux disposent d'une aération de type naturel.

1.2. Chauffage

Les chais ne sont pas chauffés. La température fluctue entre 10 °C et 25 °C sur l'année.

1.3. Éclairage

Les zones extérieures sont éclairées par des projecteurs LED équipés de détecteurs de mouvements. Ces éclairages sont tournés vers le sol pour limiter la pollution lumineuse. Les activités sur le site sont principalement diurnes et les activités nocturnes sont réalisées à l'intérieur des bâtiments.

2. GROUPE FROID

Le site comporte deux équipements de refroidissement ayant chacun une puissance de 27 kW et fonctionnant avec 19,2 kg de gaz réfrigérant R410A.

Le groupe froid est implanté à l'extérieur, le long du mur sud des chais désaffectés, il permet le refroidissement des cuves de vins situées à proximité.

3. AIR COMPRIME

Le site est équipé d'un compresseur de 30-37 kW qui est situé dans le hangar à matériel.

4. GAZOLE NON ROUTIER

L'entreprise dispose d'une cuve de GNR de 2,5 m³ pour l'alimentation de ses engins agricoles. Cette cuve est installée sous le hangar à matériel.

La consommation annuelle de GNR est indiquée au chapitre G.I.

VII. LOCAUX SOCIAUX

L'entreprise dispose d'un logement social destiné au personnel. L'habitation de l'exploitant est également présente au nord du site.

Les bureaux de l'entreprise sont au sein de l'habitation de l'exploitant.

VIII. DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME EXISTANTS

1. DETECTION INCENDIE

Les chais existants qui seront désaffectés à l'issue du projet ne disposent pas de détection incendie.

Le nouveau chai 1 est équipé d'une détection incendie reliée à un système de télésurveillance.

Le système intègre une centrale d'alarme (ECS : Équipement d'alarme et de Sécurité) qui gère les détecteurs d'incendie et assure le report d'alarme via un transmetteur téléphonique vers la société de télésurveillance.

2. DETECTION INTRUSION

Les chais existants sont équipés de dispositifs de détection anti-intrusion.

IX. MOYENS DE TELECOMMUNICATION EXISTANTS

Les salariés sont équipés de moyens de télécommunication mobile.

X. MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES EXISTANTS

1. MOYENS D'INTERVENTION PROPRES A L'ETABLISSEMENT

1.1. Réserves et points d'eau à destination des secours externes

Le site accueille une piscine servant de réserve incendie de 120 m³, localisée à proximité de l'accès principal. Cette réserve est distante de 70 m du nouveau chai 1 et 100 m des chais 1, 2 et 3.

Cette réserve ne sera pas modifiée par le projet.

Tableau 6. Caractéristiques des points d'eau in situ

Nom	Commune	Code INSEE	Adresse	Type	Distance en m	Pression en bar	Débit en m ³ /h	Volume en m ³
16 369 015	SIGOGNE	16 369	20 RUE DE LA BORDERIE	PEA	in situ	-	-	120

1.2. Extincteurs

Les chais comportent des extincteurs portatifs judicieusement répartis. Leur puissance extinctrice est de 144 B.

L'entreprise dispose d'une liste d'extincteurs précisant leurs caractéristiques et localisations. Ces matériels sont vérifiés annuellement. Les vérifications font l'objet d'une consignation.

1.3. Postes incendie additives

Le nouveau chai 1 est équipé de deux lances incendie disposées à chaque entrée du chai. Le local PIA est situé le long du nouveau chai 1 au nord.

Ce réseau a été conçu conformément à la règle APSAD R5 et est conforme aux normes françaises NF S 61201 et NF S 62201 par sa composition, ses caractéristiques hydrauliques et son installation.

Ce réseau est alimenté en eau par un surpresseur et une réserve d'eau spécifique, dans le local PIA attenant au nouveau chai n° 1. Chaque lance dispose d'une réserve d'émulseur lui assurant un fonctionnement de 3 minutes.

1.4. Désenfumage

Les chais 1, 2 et 3 ne sont pas équipés d'exutoires. Il est prévu de les désaffecter au terme du projet, ils ne seront donc pas modifiés.

Le nouveau chai 1 est équipé d'exutoires de désenfumage. La surface utile de désenfumage est supérieure à 2 % de la surface au sol.

Ces exutoires sont à déclenchement automatique et font l'objet d'un contrôle régulier par un organisme de maintenance.

2. MOYENS EXTERNES

2.1. Centre de secours et d'incendie

La caserne de pompiers la plus proche est celle de Jarnac, située à 7,6 km par le réseau viaire. Les autres centres d'incendie et de secours dans les environs du site sont listés dans le Tableau 7.

Tableau 7. Centre de secours dans les plus proches du site

Adresses des centres d'incendie et de secours les plus proches	Distance (réseau viaire) en km
Centre d'incendie et de Secours de Jarnac	7,6
Centre d'Incendie et de Secours de Rouillac	8,8
Centre d'Incendie et de Secours de Cognac	20,2

2.2. Ressources en eau à proximité du site

Les caractéristiques des différents points d'eau à proximité du site sont résumées dans le Tableau 8.

Une réserve communale de 590 m³ est en projet le long de l'accès principal menant au site. Une convention d'utilisation est réalisée entre la commune et l'entreprise. Cette réserve est située en limite sud-est du site et est directement accessible depuis la route.

Tableau 8. Caractéristiques des points d'eau extérieurs les plus proches du site

Nom	Commune	Code INSEE	Adresse	Type	Distance (vol d'oiseau) du site en m	Distance du site par réseau viaire en m	Pression PI en bar	Débit PI en m ³ /h	Volume PEA en m ³
Pas encore réceptionné	SIGOGNE	16 369	La Bourgade	PEA	1	1			590
16,369,006	SIGOGNE	16 369	La Bourgade	PI	278	500		120	
16 369 011	SIGOGNE	13 369	Rue de l'Ancienne Gare lotissement les borderies	PI	322	600		121	
16 369 003	SIGOGNE	16 369	Le Bourg Monument aux morts RD736	PI	616	850		120	
16 369 012	SIGOGNE	16 369	D 736 Salle polyvalente terrain de foot	PI	608	1 000		117	

PI : poteau incendie PEA : Point d'eau artificiel

E. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES

I. SYNTHÈSE DES MODIFICATIONS PROJETEES

Le projet porte sur l'augmentation des capacités et l'amélioration des conditions de stockage d'alcools du site. L'entreprise projette la création :

- De 2 nouveaux chais comportant chacun 2 cellules de 499 m² ;
- De 1 chai comportant une unique cellule de 499 m² ;
- De 1 nouvelle cellule de 499 m² au dernier chai construit ;
- De 2 aires de dépotage ;
- De nouvelles voiries pour desservir les nouveaux chais.

La QSP du nouveau chai n° 1 sera augmentée.

Pour des questions d'usages, chaque cellule sera nommée chai.

Les chais les plans anciens seront vidés au fur et à mesure de la construction des nouveaux chais. Les autres installations du site ne seront pas modifiées.

Les installations non mentionnées dans la suite de ce dossier ne seront pas modifiées par le projet.

II. INSTALLATIONS DE STOCKAGE D'ALCOOLS FUTURES

Pour des questions d'usages, chaque cellule sera nommée chai.

1. MODIFICATION DES CHAIS EXISTANTS

L'entreprise profite de son projet de réorganisation pour réévaluer les QSP de ses chais existants :

- La QSP du nouveau chai n° 1 sera portée de 236 m³ à de 835,6 m³ par l'ajout de fûts en racks ;
- Les anciens chais 1, 2 et 3 seront désaffectés au terme du projet.

La modification de capacités du chai n° 1 ne nécessitera pas de modifications du bâtiment qui a été conçu en prévision du présent projet.

2. CREATION DE NOUVEAUX CHAIS

L'entreprise projette la création :

- o De 2 nouveaux chais comportant chacun 2 cellules ;
- o De 1 chai comportant une unique cellule ;
- o De 1 nouvelle cellule au dernier chai construit ;

Toutes ces cellules, qui seront désignées comme chai dans la suite de ce dossier, seront similaires au nouveau chai n° 1. Elles auront chacune une surface de 499 m². Les cellules adjacentes seront séparées par 2 murs REI 240 avec acrotère horizontaux et verticaux, sans ouverture. Ces cellules seront conformes à la définition de cellule indépendante au sens du « Cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation à sa version de Février 2021 ». Les chais seront implantés à au moins 10 m les uns des autres et à au moins 15 m des limites de propriété, différentes des limites du site.

Les caractéristiques des rétentions sont détaillées au chapitre III.1.5.

Les chais seront identiques et leurs caractéristiques sont détaillées dans le tableau du chapitre F. Ces caractéristiques sont synthétisées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 9. Caractéristiques dimensionnelles des chais existants et en projet

Existant/Projet	N° Chai	Surface (en m ²)	QSP (en m ³)	Contenants	Type de rétention	Vol. rétention (en m ³)
Existant	Chai 1	499	835,6	Barriques/tonneaux/cuves	Déportée	630
Projet	Chai 2	499	817,1	Barriques/tonneaux/cuves	Déportée	630
Projet	Chai 3	499	795,6	Barriques/cuves	Déportée	630
Projet	Chai 4	499	795,6	Barriques/cuves	Déportée	630
Projet	Chai 5	499	795,6	Barriques/cuves	Déportée	630
Projet	Chai 6	499	733,6	Barriques/cuves	Déportée	630
Projet	Chai 7	499	733,6	Barriques/cuves	Déportée	630
Total		3 493	5 506,7			

3. SYNTHESE DES CAPACITES DE STOCKAGE FUTURES

Les stockages d'alcools prévus sur le site sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Tableau 10. Liste des stockages aux termes du projet

Zone	Contenant	Vol. unit. (en hl)	Matériaux	Hauteur de cuve (en m)	Diamètre de cuve (en m)	Diamètre de l'évent (en m)	Diamètre du trou d'homme (en m)	Quantité	Vol. tot. (en hl)
Chai 1	Tonneau	435	Bois	5	3,8	-	-	4	1 740
	Cuve	620	Inox	7,2	3,58	0,36	0,5	2	1 240
	Barrique	4	Bois	-	-	-	-	1344	5376
Chai 2	Barrique	4	Bois	-	-	-	-	1344	5376
	Tonneau	435	Bois	5	3,8	-	-	5	2 175
	Cuve	620	Inox	7,2	3,58	0,36	0,5	1	620
Chai 3	Barrique	4	Bois	-	-	-	-	1524	6 096
	Cuve	620	Inox	7,2	3,58	0,36	0,5	3	1 860
Chai4	Cuve	620	Inox	7,2	3,58	0,36	0,5	3	1 860
	Barrique	4	Bois	-	-	-	-	1524	6 096
Chai 5	Cuve	620	Inox	7,2	3,58	0,36	0,5	3	1 860
	Barrique	4	Bois	-	-	-	-	1524	6 096
Chai 6	Barrique	4	Bois	-	-	-	-	1524	6 096
	Cuve	620	Inox	7,2	3,58	0,36	0,5	2	1 240
Chai 7	Barrique	4	Bois	-	-	-	-	1524	6 096
	Cuve	620	Inox	7,2	3,58	0,36	0,5	2	1 240

III. RESEAUX PROJETES

1. DISTRIBUTION ET COLLECTE DES EAUX

1.1. Eau potable

Le réseau d'eau potable existant ne sera pas modifié. Le projet n'amène pas de besoin en eau supplémentaire.

La consommation annuelle en eau potable sur le site à l'issue du projet est indiquée au chapitre G.

1.2. Eaux usées

Le projet n'amène pas de nouveaux locaux sociaux et de production supplémentaire d'eaux usées sanitaires. Les installations existantes ne seront pas modifiées.

1.3. Eaux pluviales

La gestion des eaux pluviales des bâtiments existants ne sera pas modifiée. Elle restera comme suit :

- Les eaux de toitures des bâtiments existants situés le long de la route au nord sont collectées dans une cuve de récupération dont les débordements sont dirigés vers la rue de la Borderie et rejoignent le réseau de collecte des eaux pluviales des voiries communales. Les eaux collectées sont utilisées pour l'arrosage des espaces verts. Les eaux de toitures des bâtiments existants sont infiltrées sur site via un puisard et les eaux des voiries existantes au nord ne sont pas gérées.
- Les eaux pluviales des toitures du nouveau chai 1 sont collectées par un réseau dédié en direction d'une noue d'infiltration de 270 m³ à créer. Les eaux de voiries de la partie sud sont traitées par un séparateur hydrocarbure avant rejoindre la noue d'infiltration.

Dans le cadre de son projet, l'entreprise a fait réaliser une étude pluviale par la société IMPACT EAU ENVIRONNEMENT (fourni en annexe). Cette étude porte sur les 7 chais au sud du site.

Cette étude a établi plusieurs zones de collecte des eaux pluviales :

- Les « EP toitures » seront collectées par un réseau puis acheminées vers une noue d'infiltration de 270 m³
- La collecte des « EP voiries » sera assurée par des grilles/avaloirs qui achemineront les eaux vers la noue d'infiltration de 270 m³ via un séparateur d'hydrocarbures.

1.4. Eaux industrielles

Les chais à construire sont dits « secs », c'est-à-dire qu'ils ne nécessitent pas de lavage et ne génèrent pas d'eaux usées. Les cuves d'eaux-de-vie ne sont pas rincées.

Les eaux de process se résument aux eaux d'épaulement, produites à la livraison de nouveaux contenants (cuves et tonneaux) afin de déterminer leur contenance exacte.

Le volume d'effluents provenant de l'activité de vinifications ne sera pas modifié par le projet.

1.5. Écoulements accidentels

1.5.1. Dimensionnement des besoins de rétention

Le dimensionnement des besoins de rétention se calcule selon les prescriptions de l'arrêté ministériel du 04/10/2010 et du « cahier des charges des nouveaux chais soumis à autorisation dans sa version de Février 2021.

1.5.1.1. Calcul selon le cahier des charges

Le cahier des charges des chais soumis à autorisation de 2021 fixe les règles suivantes :

« 4.2.1 — Récupération/Rétention des alcools de bouche en cas d'épandage

Tout récipient contenant de l'alcool 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 récipient,
- 50 % de la capacité maximale de stockage des récipients associés à la rétention. »

Les besoins de rétention calculés suivant ces méthodes sont détaillés dans le tableau suivant.

Tableau 11. Besoin de rétention — cahier des charges

Désignation	Surface (en m ²)	QSP (en m ³)	Type de rétention	50 % de la QSP (en m ³)	Plus grand récipient (en m ³)	Besoin en rétention (en m ³)
Chai n° 1	499	835,6	Déportée	418	62	418
Chai n° 2	499	817,1	Déportée	409	62	409
Chai n° 3	499	795,6	Déportée	398	62	398
Chai n° 4	499	795,6	Déportée	398	62	398
Chai n° 5	499	795,6	Déportée	398	62	398
Chai n° 6	499	733,6	Déportée	367	62	367
Chai n° 7	499	733,6	Déportée	367	62	367
Aires de dépotage	/	30	Déportée	15	30	30

1.5.1.2. Calcul selon l'AM du 04/10/2010

L'article 25 de l'AM du 04/10/2010 modifié fixe les besoins de rétentions suivant :

« I. — Capacité des rétentions

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 ou récipient associé ;
- 50 % de la capacité totale des réservoirs associés ou récipients associés.

Cette disposition n'est pas applicable aux bassins de traitement des eaux résiduaires.

Pour les stockages de récipients mobiles de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à :

- dans le cas de liquides inflammables ou de liquides combustibles de point éclair compris entre 60 ° C et 93 ° C, 50 % de la capacité totale des récipients ;
- dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des récipients ;
- dans tous les cas, 800 litres au minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres. »

Le calcul de volume de confinement est défini dans l'article 26 bis de l'AM du 04/10/2010 modifié :

« Le volume nécessaire à ce confinement est déterminé de la façon suivante. L'exploitant calcule la somme :

- du volume d'eau d'extinction nécessaire à la lutte contre l'incendie d'une part.

Ce volume est évalué en tenant compte du débit et de la quantité d'eau nécessaires pour mener les opérations d'extinction durant 2 heures au regard des moyens identifiés dans l'étude de dangers ou au regard des dispositions définies par arrêté préfectoral ou par les arrêtés ministériels sectoriels.

- du volume de produit libéré par cet incendie d'autre part ;
- du volume d'eau lié aux intempéries à raison de 10 litres par mètre carré de surface de drainage vers l'ouvrage de confinement lorsque le confinement est externe. »

Les besoins de rétention et de confinement calculés suivant ces méthodes sont détaillés dans le tableau suivant.

Tableau 12. Besoin de rétention — AM du 4/10/2010

Désignation	Surface (en m ²)	QSP (en m ³)	Type de rétention	50 % de la QSP (en m ³)	Plus grand récipient (en m ³)	20 % de la QSP	Volume d'eau d'extinction*	Surface d'EP collecté (m ²)	Besoin de confinement (en m ³)
Chai n° 1	499	835,6	Déportée	418	62	167,12	450	997	626
Chai n° 2	499	817,1	Déportée	409	62	163,42	450	997	622
Chai n° 3	499	795,6	Déportée	398	62	159,12	450	997	618
Chai n° 4	499	795,6	Déportée	398	62	159,12	450	997	618
Chai n° 5	499	795,6	Déportée	398	62	159,12	450	997	618
Chai n° 6	499	733,6	Déportée	367	62	146,72	450	997	606
Chai n° 7	499	733,6	Déportée	367	62	146,72	450	997	606
Aires de dépotage	/	30	Déportée	15	30	/	/	/	30

Les surfaces de collecte des EP considérées pour les installations en rétention déportée sont les suivantes :

- la surface de la cellule : 499 m² ;
- la surface du bassin de rétention : 255 m² ;
- la surface de la fosse d'extinction : 65 m² ;
- surface des 3 aires de dépotage : 178 m².

1.5.2. Capacités de rétentions des chais et des aires de dépotages d'alcools

Les installations seront placées en rétention via des raccordements au bassin de rétention de 630 m³. Le réseau de gestion des écoulements accidentels sera :

- Pourvu d'une fosse d'extinction de 120 m³
- Incombustible jusqu'à la fosse d'extinction ;
- Pourvu de regards siphoniques (1 par chai).

Les capacités de rétention projetées et leur conformité ont été regroupées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 13. Capacités de rétention des chais et des aires de dépotage

Désignation	Surface (en m ²)	QSP (en m ³)	Type de rétention	Besoin de rétention/confinement (en m ³)	Capacité de rétention/confinement (en m ³)	Conformité
Chai n° 1	499	835,6	Déportée	626	630	Oui
Chai n° 2	499	817,1	Déportée	622	630	Oui
Chai n° 3	499	795,6	Déportée	618	630	Oui
Chai n° 4	499	795,6	Déportée	618	630	Oui
Chai n° 5	499	795,6	Déportée	618	630	Oui
Chai n° 6	499	733,6	Déportée	606	630	Oui
Chai n° 7	499	733,6	Déportée	606	630	Oui
Aires de dépotage	/	30	Déportée	30	630	Oui

Le réseau de collecte des écoulements accidentels sera dimensionné pour permettre l'évacuation à un débit maximum entre :

- Le débit préconisé par le cahier des charges, fixé à 10 l/m²/min ;
- Le débit nécessaire à l'évacuation de l'ensemble des volumes à confiner en 4 h ;
- Le débit nécessaire à l'évacuation de tous les alcools en 4 h.

Cette mesure permettra de limiter la durée des incendies.

Les débits d'évacuation attendus sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Tableau 14. Débits d'évacuations — rétention des chais

Désignation	Surface (en m ²)	QSP (en m ³)	Débit d'extinction (m ³ /min)	Débit d'évacuation des alcools (m ³ /min)	Débit de confinement (m ³ /min)	Débit d'évacuation retenu (m ³ /min)
Chai n° 1	499	835,6	5	3,48	2,6	5
Chai n° 2	499	817,1	5	3,40	2,6	5
Chai n° 3	499	795,6	5	3,32	2,6	5
Chai n° 4	499	795,6	5	3,32	2,6	5
Chai n° 5	499	795,6	5	3,32	2,6	5
Chai n° 6	499	733,6	5	3,06	2,5	5
Chai n° 7	499	733,6	5	3,06	2,5	5

2. RESEAU ELECTRIQUE

2.1. Raccordement des futures installations

Les futurs chais seront raccordés de façon souterraine au réseau d'électricité existant. Le projet n'amène pas d'évolution concernant le transformateur en place.

La consommation électrique annuelle sur le site à l'issue du projet est indiquée au chapitre G.

2.2. Prise en compte des risques incendie et explosion

Pour les nouveaux chais, des interrupteurs multipolaires pour couper le courant (force et lumière) seront installés à l'extérieur des zones à risques. Chaque nouveau chai sera équipé d'un interrupteur général au niveau d'une entrée (extérieur), coupant l'alimentation électrique des installations de stockage, et d'un voyant lumineux extérieur signalant la mise sous tension des installations électriques des installations de stockage autres que les installations de sécurité.

Les issues seront équipées de blocs autonomes de sécurité.

Les appareils de protection, de commande et de manœuvre seront contenus dans des enveloppes présentant un degré de protection égal ou supérieur à IP55.

Les appareils utilisant de l'énergie électrique (pompes...) situés à l'intérieur des installations seront au minimum de degré de protection égal ou supérieur à IP55.

Les équipements métalliques (réservoirs, cuves, canalisations) contenant des alcools seront mis à la terre et reliés par des liaisons équipotentielles.

Les zones de dépotage d'alcool seront reliées électriquement au circuit général de terre. La valeur des résistances des prises de terre est vérifiée régulièrement.

Les équipements électriques seront régulièrement maintenus en bon état par EIFFAGE et contrôlés par BUREAU VERITAS.

3. TRANSFERT PAR CANALISATIONS

Le projet ne comprend pas de création de nouvelle canalisation fixe.

IV. UTILITES PROJETEES

1. ACCES ET LIMITES D'ACCES

Le projet ne modifiera pas la localisation des accès au site. Le projet comprend la création de clôtures autour du site et la mise en place de portails au niveau des entrées.

2. CIRCULATION SUR LE SITE

Les voies de circulation du site seront prolongées, elles permettront d'accéder aux chais sur un demi-périmètre pour l'ensemble des chais.

Ces voiries seront conformes aux préconisations du cahier des charges.

3. AERATION, CHAUFFAGE ET ECLAIRAGE

3.1. Aération

Le projet ne prévoit pas de modification du système d'aération actuel. Dans les nouvelles installations, l'aération sera de type naturel.

3.2. Chauffage

Les chais ne seront pas chauffés.

3.3. Éclairage

L'extérieur des nouvelles installations sera éclairé par des projecteurs LED équipés de détecteurs de mouvements. Ces éclairages seront tournés vers le sol pour limiter la pollution lumineuse. Les activités sur le site sont principalement diurnes. L'éclairage dans les chais présentera un degré de protection égal ou supérieur à IP55 avec une protection mécanique.

4. AIRE DE DEPOTAGE

Le projet implique la création de 2 aires de dépotage supplémentaire, localisées devant le chai 3 et le chai 4. Ces aires, d'une surface de 56 m² seront matérialisées au sol et étanchée par un revêtement béton.

Les trois aires de dépotage du site (existante et à créer) seront placées en rétention déportée via une connexion à la fosse d'extinction et au bassin de rétention à réaliser sur site. Chaque aire disposera d'un poste permettant aux camions de se connecter à la terre lors des opérations de dépotage.

V. DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME FUTURS

1. DETECTION INCENDIE

Le système de détection du chai 1 restera inchangé et sera étendu aux nouveaux chais.

2. DETECTION INTRUSION

Le nouveau chai 1 est équipé de dispositifs de détection anti-intrusion reliés à la centrale d'alarme transmettant l'information à la société de télésurveillance. Les nouveaux chais seront tous équipés du même système.

VI. PROTECTION Foudre future

L'ARF et l'étude technique liés n'étaient pas encore finalisées lors de la rédaction du présent dossier. Elle sera tenue à disposition de l'administration et les installations préconisées seront mises en place avant la mise en service des installations.

VII. MOYENS DE TELECOMMUNICATION FUTURS

Le projet n'induit pas de modification des systèmes de télécommunication. Les salariés du site disposeront de moyens de communication mobile.

VIII. FUTURS MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES

1. MOYENS DE SECOURS PROPRES A L'ETABLISSEMENT

1.1. Réserves et points d'eau à destination des secours externes

L'évaluation des besoins en eaux en cas d'incendie est détaillée dans l'étude de dangers.

Le site dispose d'une réserve d'eau (piscine existante de 120 m³ associée à 1 point d'aspiration. Cette réserve est localisée le long de l'accès principal.

Le projet prévoit de conserver la réserve de 120 m³.

1.2. Extincteurs

Chaque cellule disposera d'extincteurs portatifs judicieusement répartis de sorte que la distance maximale pour atteindre l'extincteur le plus proche ne soit jamais supérieure à 15 m. Leur puissance extinctrice sera de 144 B.

Les extincteurs qui seront installés dans les nouveaux chais seront ajoutés à la liste existante en précisant leurs caractéristiques et leur localisation. Les vérifications feront l'objet d'une consignation.

1.3. Postes incendie additives

Les nouveaux chais seront équipés de Postes d'Incendie Additivés. Chaque cellule indépendante comprendra 2 PIA intérieurs situés au niveau des entrées.

Le réseau sera dimensionné conformément à la règle APSAD R5 et dispose d'une pression dynamique de 6 bars pour assurer son fonctionnement. Les PIA seront conformes aux normes françaises NF S 61201 et NF S 62201 par leur composition, leurs caractéristiques hydrauliques et leur installation.

Le local du surpresseur est implanté le long du chai 1. Le projet ne prévoit pas d'aménagement de ce local. Son contrôle et sa maintenance sont assurés par une entreprise spécialisée.

1.4. Désenfumage

Les chais seront équipés de 6 exutoires de 2 m² chacune. La surface de désenfumage sera supérieure à 2 % de la surface au sol.

Ces exutoires seront à déclenchement automatique et feront l'objet d'un contrôle régulier par un prestataire de maintenance.

1.5. Extinction automatique

Les nouveaux chais seront scindés en deux cellules indépendantes de moins de 500 m², dépourvues de dispositifs d'extinction automatique, en conformité avec le « *Cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation à sa version de Février 2021* ».

2. MOYENS DE SECOURS EXTERNES

2.1. Centres de secours et d'incendie

Les centres de secours listés au chapitre D.X.2.1 restent identiques. La caserne de pompiers la plus proche est celle de JARNAC, située à 7,6 km par le réseau viaire.

2.2. Synthèse des futures ressources en eau

Une réserve communale de 590 m³ est en projet le long de l'accès principal menant au site. Une convention d'utilisation est réalisée entre la commune et l'entreprise. Cette réserve est située en limite sud-est du site et est directement accessible depuis la route.

Cette réserve incendie sera à moins de 200 m des chais.

Le Tableau 15 synthétise les moyens en eau internes et externes disponibles une fois le projet réalisé. **Les nouveaux moyens apparaissent dans le tableau sur des lignes en gras.**

Tableau 15. Caractéristiques des points d'eau extérieurs à proximité du site

Nom	Commune	Code INSEE	Adresse	Type	Distance (vol d'oiseau) du site (en m)	Distance du site par réseau viaire (en m)	Pression PI (en bar)	Débit PI (en m ³ /h)	Volume PEA (en m ³)
	SIGOGNE	16 369	La Bourgade	PEA	1	1			590
16,369,006	SIGOGNE	16 369	La Bourgade	PI	278	500		120	
16 369 011	SIGOGNE	13 369	Rue de l'Ancienne Gare lotissement les borderies	PI	322	600		121	
16 369 003	SIGOGNE	16 369	Le Bourg Monument aux morts RD736	PI	616	850		120	
16 369 012	SIGOGNE	16 369	D 736 Salle polyvalente terrain de foot	PI	608	1 000		117	

PI : poteau incendie PEA : Point d'eau artificiel

F. SYNTHÈSE DES CARACTÉRISTIQUES CONSTRUCTIVES

Tableau 16. Caractéristiques constructives des bâtiments existants et futurs

		Chai n° 1	Chai n° 2	Chai n° 3	Chai n° 4	Chai n° 5	Chai n° 6	Chai n° 7	
Distances	Minimale au tiers	> 11 m							
	Minimale autre chai	0 m chai 2 10 m chai 4	0 m chai 1 10 m chai 5	12 m du chai 2	0 m chai 5 10 m des chais 1 et 6	0 m chai 4 10 m des chais 2 et 7	0 m chai 7 10 m chai 4	0 m chai 6 10 m chai 5	
Dimensions	Longueur intérieure (en m)	32,72	32,72	32,72	32,72	32,72	32,72	32,72	
	Largeur intérieure (en m)	15,25	15,25	15,25	15,25	15,25	15,25	15,25	
	Surface intérieure (en m²)	498,98	498,98	498,98	498,98	498,98	498,98	498,98	
	Hauteur sous ferme (en m)	6,87	6,87	6,87	6,87	6,87	6,87	6,87	
	Hauteur au faîtage (en m)	8,85	8,85	8,85	8,85	8,85	8,85	8,85	
	Cellules indépendantes	Oui	Oui						
Matériaux	Acrotère (oui/non)	1 m périphérique							
	Charpente (bois, métallique...)	Bois R30							
	Type de toiture	Bac acier Broof T3							
	Isolant sous-plafond (oui/non)	Laine de verre A2s1d0 ou Bs2d1							
	Murs périphériques (béton cellulaire, parpaings)	Murs brique monomur et enduit extérieur REI 240	Murs brique monomur et enduit extérieur REI 240	Murs brique monomur et enduit extérieur REI 240	Murs brique monomur et enduit extérieur REI 240	Murs brique monomur et enduit extérieur REI 240	Murs brique monomur et enduit extérieur REI 240	Murs brique monomur et enduit extérieur REI 240	
	Murs de séparation avec autre local (béton...)	Murs brique monomur 2 x REI 240							
Description des éléments de sécurité incendie	Portes Extérieures	Nature du sol (béton, enrobée...)	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	
		Nombre	2	2	2	2	2	2	
		Matériaux							
	Portes Intérieures	Caractéristiques	Porte 300x300 : E1120 Porte 100x215 : E30	Porte 300x300 : E1120 Porte 100x215 : E30					
		Nombre	0	0	0	0	0	0	0
		Exutoires	Nombre	6	6	6	6	6	6
	Exutoires	Surface utile	SUE : 2 m²	SUE : 2 m²					
		Surface utile ouverture totale	SUE : 12 m²	SUE : 12 m²					
		Commandes	Automatique	Automatique	Automatique	Automatique	Automatique	Automatique	Automatique
		Fosse d'extinction	120 m³	120 m³					
Description des éléments de sécurité incendie	Mise en rétention	Déportée : 630 m³							
	Intervention	Extincteurs (nombre et type)	2 de puissance 144B	2 de puissance 144B					
		PIA/RIA (nombre)	2 lances	2 lances					
		Extinction automatique	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
	Détection	Incendie	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
		Intrusion	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
		Télétransmission	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Contenu de la structure	Volume stocké max (m³)	835,6	817,1	795,6	795,6	795,6	733,6	733,6	
	Présence de cuves INOX	Oui							

G. SYNTHÈSE DES CONSOMMATIONS ET DES FLUX ACTUELS ET FUTURS

I. CONSOMMATIONS ACTUELLES ET FUTURES

Le Tableau 17 résume les consommations actuelles et projetées en eau, en électricité et en GNR de l'entreprise sur le site. La consommation d'eau de ville et d'électricité augmentera légèrement.

Tableau 17. Consommations actuelles et projetées en eau et en électricité

Ressource	Usage	Consommation actuelle		Consommation future		
		Moyenne annuelle	Maximale journalière	Moyenne annuelle	Maximale journalière	Maximale annuelle
Eau de ville	Consommation humaine, Épalement,					
	Nettoyage des cuve de vin, des pressoirs et des véhicules agricoles	841 m ³	3 m ³	600 m ³	20 m ³	1640 m ³
	Remplissage réseau froid					
Électricité	Chai de vieillissement 1, 2, 3, chai de vinification, atelier, compresseurs, groupe froid, local Kärcher, Algeco	32,07 MWh	/	40,09 MWh	/	/
GNR	Alimentation engins agricoles	16,5 m ³	/	16,5 m ³	/	/

II. FLUX DE CIRCULATION ACTUELS ET FUTURS

Le tableau suivant rend compte de la fréquentation actuelle et projetée du site par des véhicules (poids lourds ou légers) liés à l'activité.

Tableau 18. Nombres moyen et maximum de véhicules accédant au site actuellement et suite au projet

	Actuel		Futur	
	Nombre moyen de véhicules	Nombre maximum de véhicules	Nombre moyen de véhicules	Nombre maximum de véhicules
Poids lourds	150 PL/an	1 PL/j	325 PL/an	2,5 PL/j
Véhicules légers	2,5 VL/j	5 VL/j	2,5 VL/j	5 VL/j

III. GISEMENT DE DECHETS ACTUEL ET FUTUR

L'activité de stockage d'alcools sur le site ne produit pas de déchets. L'activité de vinification est source de production d'effluents, ceux-ci sont issus du lavage des cuves de vin. Ces eaux de lavages sont récupérées et stockées dans les cuves de vins avant évacuation par la Société REVICO. Les déchets ménagers produits par les bureaux sont évacués par le système collecte et de traitement Calitom (syndicat mixte de service public des déchets de la Charente). L'entreprise tient un registre de suivi des déchets (voir Tableau 19).

Le projet a pour finalité le stockage de l'alcool. Cette activité ne générera pas plus de déchets qu'actuellement. Le projet prévoit une augmentation des capacités de vinification du site, cette augmentation induira une augmentation des eaux de lavages des cuves de vin. Les déchets ménagers produits par les bureaux sont évacués par le système de collecte et de traitement Calitom (syndicat mixte de service public des déchets de la Charente). Le projet n'implique pas un ajustement des ressources humaines de l'entreprise, donc le volume de déchets ménagers n'augmentera pas. Par ailleurs, l'entreprise tient un registre de suivi de ces déchets. Les déchets verts issus de l'entretien du site sont broyés et compostés in situ.

Tableau 19. Production actuelle et projetée de déchets

Gisement	Code déchet	Quantité produite		Stockage interne	Élimination
		Actuelle	Future		
Déchets divers	20 01 01 20 01 08	<1 t/an	< 1 t/an	Containers Calitom	Calitom
Boue du séparateur d'hydrocarbures	13 05 02	<1 t/an	<1 t/an	Dans les séparateurs d'hydrocarbures	Société spécialisée
Déchets provenant du lavage, nettoyage et de la réduction mécanique des matières premières	02 07 01	399m ³ /an	399 m ³ /an	Citerne de vins	REVICO
Déchets agrochimiques contenant des substances dangereuses	02 01 08	3 m ³	3 m ³	IBC 1 m ³	OCEALIA

H. PHASAGE ET COÛTS DES TRAVAUX

Une part des infrastructures nécessaires à l'ensemble du site a fait l'objet d'une première tranche de travaux dans le cadre de la création du dernier chai.

Le montant des investissements à réaliser est de 6 700 000 € selon les principaux postes de dépenses et leurs échéances prévues.

Tableau 20. Synthèse des coûts associés au projet

Description	Coût pour le 1er chai (en €)	Coût pour les chais suivants (en €)	Coût total (en €)
Études/maitrise d'œuvre			50 000
Voirie, réseau divers	225 000	50 000	525 000
Construction des bâtiments	800 000	800 000	5 600 000
Équipements de sécurité des bâtiments	225 000	50 000	525 000
TOTAL	1 250 000	900 000	6 700 000

Le projet sera réalisé sur une période de 20 ans environ et selon les besoins de l'exploitation, le phasage prévisionnel des constructions projetées est indiqué ci-dessous.

Tableau 21. Phasage du projet

Année	Installations
2026	Construction du chai n° 2
2029 à 2044	Construction d'un chai tous les 3 ans