

Édité le 26/02/2026

**CREATION D'INSTALLATIONS DE
STOCKAGE D'ALCOOLS DE BOUCHE**

SIECQ (17)

OCEALIA



**DOSSIER DE DEMANDE
D'AUTORISATION
ENVIRONNEMENTALE**

***Tome n°3 : Description des
installations***

Destinataires	Société	Email	Téléphone
Vincent PAINTURAUD	OCEALIA	vpainturaud@ocealia-groupe.fr	06 80 61 89 73

Numéro de version	Établi par	Vérifié par	Approuvé le
2	É. CHENET	É. CHENET	26/02/2026

Table des matières

A. OBJET DU DOCUMENT	6
B. PROCÉDES MIS EN ŒUVRE.....	7
I. VINIFICATION	7
II. PRODUCTION DE PINEAU	8
III. TRANSFERTS	8
IV. VEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE	8
V. DEPOTAGE.....	9
VI. ÉTIQUETAGE	10
VII. STOCKAGE DE MATIERES SECHES	10
VIII. STOCKAGE ET EXPEDITION DE PRODUITS FINIS	10
C. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS AUTORISEES	11
I. INSTALLATIONS DE VINIFICATION ET STOCKAGE DE VIN.....	12
1. Vin en vrac.....	12
2. Stockage de produits finis (vins)	13
II. INSTALLATIONS DE STOCKAGE D'ALCOOLS	13
III. STOCKAGE DE MATIERES COMBUSTIBLES.....	14
1. Chais de vieillissement de pineau	14
2. Stockages de matières sèches et produits finis.....	14
IV. LOCAUX TECHNIQUES ET ADMINISTRATIFS	15
V. RESEAUX	17
1. Alimentation en eau.....	17
2. Effluents et gestion des eaux pluviales	17
3. Réseau électrique.....	17
VI. UTILITES	18
1. Acces et limites d'accès.....	18
2. Circulation sur le site.....	18
3. Aération, chauffage et éclairage	18
4. Aire de dépotage.....	18
5. Aire de lavage.....	18
6. Equipements de manutention	19
7. Groupe froid.....	19
8. Air comprimé.....	19
9. Gaz.....	19
10. Fioul.....	19
VII. DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME EXISTANTS	20
1. Détection incendie	20
2. Détection intrusion	20
3. Moyens de télécommunication	20
VIII. PROTECTION Foudre EXISTANTE.....	20

IX. MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES EXISTANTS.....	20
1. Moyens d'intervention propres à l'établissement.....	20
2. Moyens externes.....	21
3. Synthèse des ressources en eau existantes.....	21

D. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES..... 23

I. INSTALLATIONS DE VINIFICATION.....	25
II. INSTALLATIONS DE STOCKAGE DU PINEAU.....	25
III. INSTALLATIONS D'ETIQUETAGE ET DE STOCKAGE DE MATIERES SECHES ET DE PRODUITS FINIS.....	25
IV. INSTALLATIONS DE STOCKAGE ET DE VIEILLISSEMENT D'ALCOOLS DE BOUCHE.....	25
1. Modification de l'existant.....	25
2. Création de nouveaux chais.....	26
3. Caractéristiques constructives.....	26
4. Synthèse des capacités de stockage futures.....	27
5. Aires de dépotage.....	28
V. ACCES ET CIRCULATION.....	28
1. Accès et limites d'accès.....	28
2. Circulation.....	30
VI. RESEAUX PROJETES.....	30
1. Distribution et collecte des eaux.....	30
2. Effluents et gestion des eaux pluviales.....	30
3. Réseau électrique.....	31
4. Transfert par canalisations.....	31
VII. UTILITES PROJETEES.....	32
1. Équipements métalliques.....	32
2. Engins de manutention et équipements à air comprimé.....	32
3. Chauffage, aération.....	32
4. Éclairage.....	32
VIII. DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME FUTURS.....	33
1. Détection incendie.....	33
2. Détection intrusion.....	33
3. Moyens de télécommunication.....	33
IX. PROTECTION Foudre FUTURE.....	33
X. FUTURS MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES.....	33
1. Moyens de secours propres à l'établissement.....	33
2. Moyens de secours externes.....	34

E. CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES..... 35

F. CONSOMMATIONS ET EMISSIONS..... 37

I. CONSOMMATIONS.....	37
II. GISEMENT DE DECHETS.....	37
III. FLUX DE CIRCULATION.....	38

Index des tableaux

Tableau 1. Installations de vinification existantes	12
Tableau 2. Caractéristiques des stockages des chais pineau	14
Tableau 3. Capacités de stockage des matières sèches et quantités de matières combustibles.....	15
Tableau 4. Centres de secours les plus proches du site	21
Tableau 5. Caractéristiques des points d'eau extérieurs les plus proches du site	21
Tableau 6. Caractéristiques des stockages de pineau après projet	25
Tableau 7. Caractéristiques dimensionnelles des chais existants et en projet	26
Tableau 8. Capacités de stockage aux termes du projet.....	27
Tableau 9. Capacités de rétentions des chais projetés	31
Tableau 10. Caractéristiques constructives des bâtiments existants et futurs	36
Tableau 11. Consommations actuelles et projetées	37
Tableau 12. Production actuelle et projetée de déchets	37
Tableau 13. Nombres moyen et maximum de véhicules accédant au site actuellement et suite au projet	38

Index des illustrations

Figure 1. Plan simplifié des installations existantes	16
Figure 2. Localisation des accès au site	Erreur ! Signet non défini.
Figure 3. Schéma de la station de lavage.....	19
Figure 4. Localisation des points d'eau extérieurs et intérieurs au site.....	22
Figure 5. Plan simplifié des locaux et installations - situation projetée.....	24
Figure 6. Schéma des accès au site au terme du projet	29

A. OBJET DU DOCUMENT

Ce document décrit l'ensemble des installations projetées sur le site de production de vin, de production pineau et de stockage d'alcools de bouche de la société OCEALIA sur la commune de SIECQ (17).

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 le *tome 4 – Étude d'incidence* et le *tome 5 – Étude de dangers* du présent dossier.

B. PROCÉDES MIS EN ŒUVRE

Le site est conçu pour une activité de production de vins de consommation, pineau des Charentes et de stockage d'alcools de bouche (cognac nécessaire à la fabrication du pineau), ce qui implique des installations de vinification, de stockage de vins et de pineau, stockage d'alcools de bouche, stockage de matières sèches, étiquetage et de stockage de produits finis. Les informations présentées sur le procédé de fabrication du cognac sont issues du site www.pediacognac.com.

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 pineau, vin de pays charentais ou 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 transforment 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.

II. PRODUCTION DE PINEAU

La production du Pineau des Charentes requiert un processus de fabrication en 4 étapes :

- Les vendanges, principalement mécanique dans l'ensemble de l'aire d'appellation du Pineau des Charentes ;
- Le pressurage du raisin, avec deux spécificités :
 - le raisin blanc est pressé aussitôt la récolte finalisée ;
 - le raisin rouge passe par une phase de macération de plusieurs heures, nécessaire à l'obtention de sa couleur vive, typique du Pineau rouge.
- Le mutage qui consiste à « mélanger » le moût obtenu du pressurage, avec de l'eaux-de-vie de cognac d'au moins 1 an.
- Le vieillissement, est obligatoirement effectué en fûts et/ou tonneaux de chêne. Le Pineau blanc vieillit au minimum 18 mois, dont au moins 12 mois sous-bois. Le Pineau rouge ou rosé vieillit au minimum 12 mois, dont au moins 8 sous-bois.
L'appellation « Vieux Pineaux » nécessite au moins 5 ans de stockage sous-bois, celle de « Très Vieux Pineaux » nécessitent au moins 10 ans de vieillissement sous-bois.

III. TRANSFERTS

Les transferts sont réalisés par tuyaux flexibles et/ou par des canalisations fixes. Celles-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 (tout comme les transferts de vin et pineau) sont réalisés lors :

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

IV. VEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE

Actuellement la société OCEALIA n'effectue pas de vieillissement de cognac sur son site de SIECQ (uniquement du stockage sous-bois, sans objectif de vieillissement). Le cognac présent sur le site est utilisé pour la fabrication du pineau. Seul le pineau est stocké et vieilli sur le site, dans des tonneaux et fûts en bois.

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 les sites 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 :

- o Une moindre extraction des composés du bois,
- o 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 72,4% 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.

V. DEPOTAGE

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 sera réalisé à l'entrée des chais projetés 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 :

- o De 2 extincteurs de 6 kg à poudre pour la citerne / remorque et de 1 extincteur de 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 Des 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 150 hl et 300 hl. Ils sont compartimentés avec la capacité du plus grand compartiment de 110 hl. Les dépotages sont réalisés avec les flexibles et pompes du site ou du transporteur.

Le remplissage des contenants 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.

VI. ÉTIQUETAGE

La société OCEALIA étiquette les bouteilles de vins sur le site de SIECQ mais le procédé de mise en bouteille est réalisé sur un autre site du groupe OCEALIA.

Les bouteilles de vins (produits finis) sont acheminées manuellement vers la chaîne d'étiquetage.

Les bouteilles sont mises en carton manuellement, les cartons mis sur palettes. Les palettes sont ensuite envoyées vers les locaux de stockage de produits finis où elles seront entreposées avant expédition.

VII. STOCKAGE DE MATIERES SECHES

L'activité d'étiquetage des bouteilles nécessite des matières sèches : cartons, bouteilles, étiquettes et palettes. Ces éléments sont stockés dans différents locaux, en masse.

La capacité maximale de stockage de matières sèches combustibles est inférieure à 500 t (même cumulé à la quantité de matière combustible stockée dans les chais (bois, pineau).

VIII. STOCKAGE ET EXPEDITION DE PRODUITS FINIS

Une fois conditionnés, les produits finis conditionnés sont entreposés dans les locaux de stockage de produits finis ou à l'extérieur du bâtiment, par unité mobile. Suivant leur destination et leur nature, ce stockage est réalisé en palette.

Les chargements sont réalisés à l'aide des chariots élévateurs du site.

C. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS AUTORISEES

Par convention et pour simplifier la lecture du document, sont considérées autorisées les installations ayant fait l'objet d'une procédure de déclaration, d'enregistrement, d'autorisation ou de porter à connaissance. C'est-à-dire les installations régulièrement exploitées (récépissé de déclaration, arrêté d'enregistrement, d'autorisation, arrêté complémentaire).

Le site comprend un bâtiment composé de plusieurs locaux dont :

- cinq chais de vinification (chai A, B, D, E, et H), d'une surface totale de 1 258 m², pouvant contenir 21 232 hl de vin ;
- un chai de stockage d'alcool de bouche (cognac utilisé pour la fabrication du pineau), de 127 m², pouvant contenir 150 m³ au total ;
- trois chais de stockage et vieillissement du pineau (chai I, J et K), d'une surface totale de 674 m², pouvant contenir 5 654 hl au total ;
- trois locaux de stockage des produits finis (vins embouteillés et étiquetés) de 87 m² au total ;
- un local de stockage de bouteille (vins embouteillés) (chai F) de 116 m²;
- un local de stockage des matières sèches ;
- un local technique de 21 m² ;
- une chaufferie de 7 m²
- des bureaux ;

Sur le site, sont également présent :

- un ensemble de cuve de stockage de vin en extérieur, d'une capacité de stockage de 17 240 hl ;
- un local destiné à la vente directe ;
- un bassin à vinasse de 100 m³ ;
- une aire de lavage associée à un local technique ;
- une aire de réception / stockage des râpes,
- un séparateur hydrocarbure ;
- une aire de dépotage au niveau de la cuverie extérieure (utilisée uniquement pour les réceptions / expéditions de vins et moûts) ;
- des voiries enrobées.

I. INSTALLATIONS DE VINIFICATION ET STOCKAGE DE VIN

1. VINS EN VRAC

Le raisin est acheminé sur le site par les adhérents viticulteurs, il est ensuite pressé sur le site. Le moût obtenu est transféré vers les cuves où il est vinifié.

Tableau 1. Installations de vinification existantes

Localisation	Contenant	Matériaux	Nombre	Capacité en hl	Capacité totale en hl
Chai A	Cuve	Inox	3	156	7 810
	Cuve	Fibre	2	260	
	Cuve	Fibre	2	265	
	Cuve	Fibre	1	262	
	Cuve	Fibre	2	704	
	Cuve	Fibre	2	705	
	Cuve	Fibre	2	504	
	Cuve	Fibre	1	506	
	Cuve	Fibre	1	505	
	Cuve	Inox	2	150	
	Cuve	Inox	2	242	
	Cuve	Inox	1	197	
	Cuve	Inox	1	75	
	Cuve	Inox	1	50	
	Cuve	Inox	1	30	
	Cuve	Inox	1	42	
Cuve	Inox	1	15		
Chai B	Cuvier	Béton*	3	1200	7 341
	Cuve	Inox	3	104	
	Cuve	Inox	1	265	
	Cuve	Inox	1	312	
	Cuve	Inox	1	321	
	Cuve	Inox	2	632	
	Cuve	Inox	1	633	
	Cuve	Inox	1	634	
Chai C (cuverie extérieure)	Cuve	Inox	1	277	17 240
	Cuve	Inox	2	620	
	Cuve	Inox	2	500	
	Cuve	Inox	12	1250	
Chai D	Cuve	Inox	4	329	4 415
	Cuve	Inox	1	302	
	Cuve	Inox	3	311	
	Cuve	Inox	1	310	

Localisation	Contenant	Matériaux	Nombre	Capacité en hl	Capacité totale en hl
	Cuve	Inox	1	312	
	Cuve	Fibre	3	249	
	Cuve	Fibre	1	250	
	Cuve	Fibre	7	35	
Chai E	Cuve	Fibre	1	305	655
	Cuve	Fibre	1	304	
	Cuve	Inox	1	46	
Chai H	Cuve	Inox	1	506	1 011
	Cuve	Inox	1	505	
TOTAUX			81		38 472

* Les cuves béton localisées dans le chai B sont des cuves enterrées, d'une capacité unitaire de 120 m³. Ces cuves béton ne sont utilisées que ponctuellement, notamment en cas de saturation des capacités de stockage de vins sur le site, particulièrement en période de vendanges, et non systématiquement chaque année.

Les eaux de lavage issues de ces cuves sont envoyées vers le bassin de traitement des effluents de 100 m³ où elles sont stockées avant d'être envoyées vers la société de traitement spécialisée REVICO.

Les cuves de vins disposées à l'intérieur du bâtiment sont placées en rétention par des regards et un réseau de collecte. Le Chai A dispose d'une rétention interne par son caractère semi-enterré, ainsi que par la présence d'une fosse enterrée, pour une capacité totale de rétention de 310 m³. Tous les autres chais (hormis le chai cognac et la cuverie extérieure) sont placés en rétention par le réseau de collecte dirigé vers les fosses du chai A, puis vers le bassin à effluents.

Le débordement du bassin à effluents est maîtrisé par l'arrêt automatique des pompes de relevages qui, en fonctionnement normal, alimentent le bassin depuis la fosse du chai A.

La cuverie extérieure est placée en rétention localisée en pied de cuve avec la mise en place de seuils correspondant au volume de rétention au moins égal au volume de la plus grande cuve (à savoir 125 m³).

2. STOCKAGE DE PRODUITS FINIS (VINS)

L'entreprise dispose de deux locaux de stockage de produits finis. Ces locaux servent uniquement à stocker le vin en bouteilles (acheminé sur le site par camion déjà en embouteillé, le site ne dispose pas d'une ligne de mise en bouteilles). L'entreprise stocke environ 10 palettes de 600 bouteilles de vin de 75 cl, à savoir 4,5 m³ de produits finis (vin de consommation).

II. INSTALLATIONS DE STOCKAGE D'ALCOOLS

Le site comporte un chai de stockage d'alcools de bouche disposant de 150 m³ de cognac utilisé uniquement pour la fabrication du pineau : le chai G.

Le chai G est composé d'une cellule de 127 m². Ses murs sont en briques, le plafond est en béton. Il est implanté partie ouest du bâtiment principal du site.

Le chai G est placé en rétention interne, d'une capacité correspondante à celle du plus gros contenant, à savoir 36 m³, avec la présence de seuils aux entrées. Il dispose également d'un siphon coupe-feu raccordé à une torchère extérieure permettant de brûler, de façon maîtrisée, un déversement accidentel d'alcool.

Le chai G ne dispose pas de dispositif de désenfumage.

III. STOCKAGE DE MATIERES COMBUSTIBLES

1. CHAIS DE VIEILLISSEMENT DE PINEAU

Les trois chais de vieillissement du pineau (Chais I, J et K) sont accolés les uns aux autres, dans la partie sud-ouest du bâtiment principal. Ils sont autorisés par l'arrêté préfectoral du 07/05/2007.

Le chai I, d'une surface de 460 m² comporte des stockages de pineaux en tonneaux et barriques. Sa QSP est 450 m³. La chaîne d'étiquetage est présente à l'intérieur du chai I.

Le chai J, d'une surface de 110 m², dispose d'une QSP de 66,8 m³. Le pineau est ici stocké en cuves inox.

Le chai K, situé en-dessous du chai J, d'une surface de 104 m², est utilisé pour le stockage des vieux pineaux, en barriques. Sa QSP est de 48,6 m³.

Le tableau ci-dessous détaille les caractéristiques des stockages de pineau.

Tableau 2. Caractéristiques des stockages des chais pineau

N° ou identifiant	Nature	Contenant	Quantité unitaire en hl	Matériaux	Quantité	Vol. tot. en hl
Chai I	Pineau	Tonneaux	360	Bois	12	4 320
Chai I	Pineau	Barriques	3,6	Bois	50	180
Chai J	Pineau	Cuves	310	Inox	2	620
Chai J	Pineau	Cuves	48	Inox	1	48
Chai K	Pineau	Barriques	3,6	Bois	135	486
TOTAL PINEAU						5 654

Les trois chais pineaux sont placés en rétention via les réseaux de collecte, dirigés vers la fosse enterrée du chai A, puis vers le bassin à effluents (sur le même modèle que les chais de stockage de vin en vrac).

Les stockages de pineaux ne sont pas considérés à risque incendie important sur la base de la démonstration suivante : la quantité totale de matière combustible dans l'ensemble des locaux de stockage de pineau est égale à :

- 5 654 hl de pineau x TAV 17° x densité 0,8 = 77 tonnes de liquides combustibles ;
- 89,5 tonnes de bois à raison de 13 kg de bois par hl en tonneau (13 kg x 4 320 hl stockés en tonneaux) et 50 kg de bois par fûts (666 hl stockés en fûts x 50 kg).

Soit un total de 166,5 tonnes de matières combustibles dans les chais de stockage de pineau.

2. STOCKAGES DE MATIERES SECHES ET PRODUITS FINIS

Le site comporte plusieurs stockages de matières sèches pour alimenter la ligne d'étiquetage. Ces stockages comportent principalement : des étiquettes, des cartons, et des bouteilles vides. La mise en bouteilles est effectuée sur un autre site du groupe OCEALIA.

En moyenne, l'entreprise stocke environ 10 palettes de produits finis de bouteilles de vin de consommation. Occasionnellement 1 palette supplémentaire de pineau est stockée au niveau d'un des deux locaux produits finis au sud du bâtiment (à proximité des chais pineau).

10 palettes supplémentaires de matières sèches sont également stockées sur le site, au niveau de l'entrée du bâtiment principal.

Le tableau suivant détaille les stockages de matières sèches, produits finis et matières combustibles présents sur le site.

Tableau 3. Capacités de stockage des matières sèches et quantités de matières combustibles

Nom	Surface intérieure en m ²	Matière sèche / liquide	Matière sèche combustible	Quantité maximale susceptible d'être présente (en t)
Auvent stockage matières sèches	161 m ²	Bouteilles en verre	Non	15
		Cartons	Oui	2
		Etiquettes	Oui	0,25
		Palettes bois	Oui	0,4
Chais pineau	674 m ²	Bois	Oui	89,5
Total de matière sèches combustibles				91,75 t
Chais pineau	674 m ²	Pineau	/	77
Total de matières combustibles				168,75 t

Le site n'est pas classé au titre de la rubrique 1510 des ICPE. La capacité totale de stockage de matières combustibles est inférieure à 500 t.

IV. LOCAUX TECHNIQUES ET ADMINISTRATIFS

Le site dispose :

- d'un local technique de 21 m² ;
- d'une chaufferie de 7 m² (fonctionnant au gaz et utilisée pour la thermorégulation du vin) ;
- des bureaux d'une surface de 15 m² ;
- un local de lavage haute pression, situé à proximité de l'aire de lavage ;
- un espace de vente direct, Jules GAUTRET, filiale du groupe OCEALIA, situé à l'entrée du site. Cette boutique constitue un ERP de type M et de 5^{ème} catégorie. Elle peut accueillir moins de 20 personnes, sous la surveillance d'un membre du personnel.

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

La figure suivante présente l'implantation des installations présentes sur le site.

Figure 1. Plan simplifié des installations existantes



Source : OCEALIA, Environnement XO, 2025

V. RESEAUX

1. ALIMENTATION EN EAU

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'alimentation des dispositifs de lutte contre les incendies (réseau RIA).

L'entreprise ne procède pas à des prélèvements dans un cours d'eau, une nappe d'accompagnement de cours d'eau ou un système aquifère. Le raccordement est muni d'un organe disconnecteur et d'un compteur volume.

2. EFFLUENTS ET GESTION DES EAUX PLUVIALES

2.1. Eaux usées sanitaires

Les bureaux et sanitaires sont reliés au dispositif d'assainissement collectif.

2.2. Eaux pluviales

Les eaux pluviales sont en partie dirigés vers le réseau de collecte communal (rue de l'Océan), et en partie dirigées vers un puisard présent sur le site.

2.3. Effluents de process

Les activités de vinification et de fabrication du pineau induisent la production d'effluents. Ceux-ci sont dirigés vers le bassin à effluents de 100 m³, via des canalisations enterrées. Les effluents sont ensuite évacués par la société REVICO, spécialisée dans le traitement et la valorisation des effluents.

La production annuelle d'effluents sur le site est de 1 670 m³.

2.4. Écoulements accidentels

Les écoulements accidentels sont gérés de la façon suivante :

- Le chai A dispose d'une rétention interne par son caractère semi-enterré, ainsi que par la présence d'une fosse enterrée. La capacité de rétention du chai A est d'environ 310 m³ ;
- Le chai G (cognac) est placé en rétention interne par la présence de seuils aux entrées. La capacité de rétention est équivalente au volume du plus gros contenant, à savoir 36 m³. Il dispose également d'un siphon coupe-feu raccordé à une torchère extérieure permettant de brûler, de façon maîtrisée, les éventuels écoulements d'alcool ;
- Toutes les autres installations (chais vins et pineau) sont placées en rétention via le réseau enterré des écoulements accidentels, dirigés vers la fosse enterrée du chai A, elle-même reliée au bassin à effluents ;
- La cuverie extérieure est placée en rétention localisée en pied de cuve avec la présence de seuils, correspondant au volume de la plus grande cuve (125 m³) ;
- Le débordement du bassin à effluents est maîtrisé par l'arrêt automatique des pompes de relevages qui en fonctionnement normal alimentent le bassin à effluents depuis la fosse du chai A.

Concernant le chai B, la mise en rétention des cuves enterrées (en béton) étant techniquement et économiquement compliquée, l'exploitant met en œuvre des contrôles visuels réguliers de l'étanchéité de ces cuves. Ces contrôles sont consignés sur un registre et laissés à disposition de l'inspection des installations classées.

3. RESEAU ELECTRIQUE

Le site est alimenté en électricité par le réseau public existant à partir d'un transformateur situé à l'extérieur des limites d'exploitations.

L'électricité sert aux besoins des bureaux, l'éclairage des locaux, la charge des engins de manutention, à l'alimentation des pompes, des équipements d'étiquetage et de refroidissement.

VI. UTILITES

1. ACCES ET LIMITES D'ACCES

Le site dispose d'accès goudronnés par l'axe D939 (rue de l'Océan) pour les véhicules légers. Un des accès est équipé d'un portail placé en retrait par rapport à la route (l'entrée du site). Les poids lourds et les engins de secours utilisent l'accès par la voie communale, en accord avec la mairie de SIECQ.

Le schéma des accès au site est présenté au Chapitre D partie VII du présent document.

La partie sud du site (installations existantes) est d'ores et déjà clôturée.

En dehors des heures d'exploitation, les portails d'accès sont fermés à clé ainsi que les portes de tous les bâtiments. Les bâtiments sont équipés de dispositif de détection anti-intrusion reliée à une centrale de télésurveillance.

2. CIRCULATION SUR LE SITE

Le site comporte des voiries lourdes enrobées reliant l'accès « entrée » et l'accès « sortie » et permettant de circuler sur le périmètre du bâtiment principal. Le site comporte également une aire de croisement des véhicules sur la partie nord des installations existantes.

Le site comporte 10 places de stationnement véhicules légers localisés au sud du bâtiment principal (à l'entrée du site).

3. AERATION, CHAUFFAGE ET ECLAIRAGE

3.1. Aération

L'aération est naturelle dans les locaux de stockage existant, seuls les bureaux sont équipés de dispositifs de climatisation.

3.2. Chauffage

Seuls les locaux administratifs (bureaux) sont chauffés.

3.3. Éclairage

Les zones extérieures sont éclairées par des projecteurs LED sur interrupteurs extérieurs. Ces éclairages sont tournés vers le sol pour limiter la pollution lumineuse. Les activités sur le site sont principalement diurnes et les activités nocturnes (en période hivernale principalement) sont réalisées à l'intérieur des bâtiments.

4. AIRE DE DEPOTAGE

Le site dispose d'une aire de dépotage existante, bétonnée, située à l'ouest de la cuverie extérieure. Cette aire de dépotage est utilisée uniquement pour les chargements et déchargements de vin en vrac et/ou de moûts.

La rétention de l'aire de dépotage est réalisée par connexion vers le bassin à effluents de 100 m³.

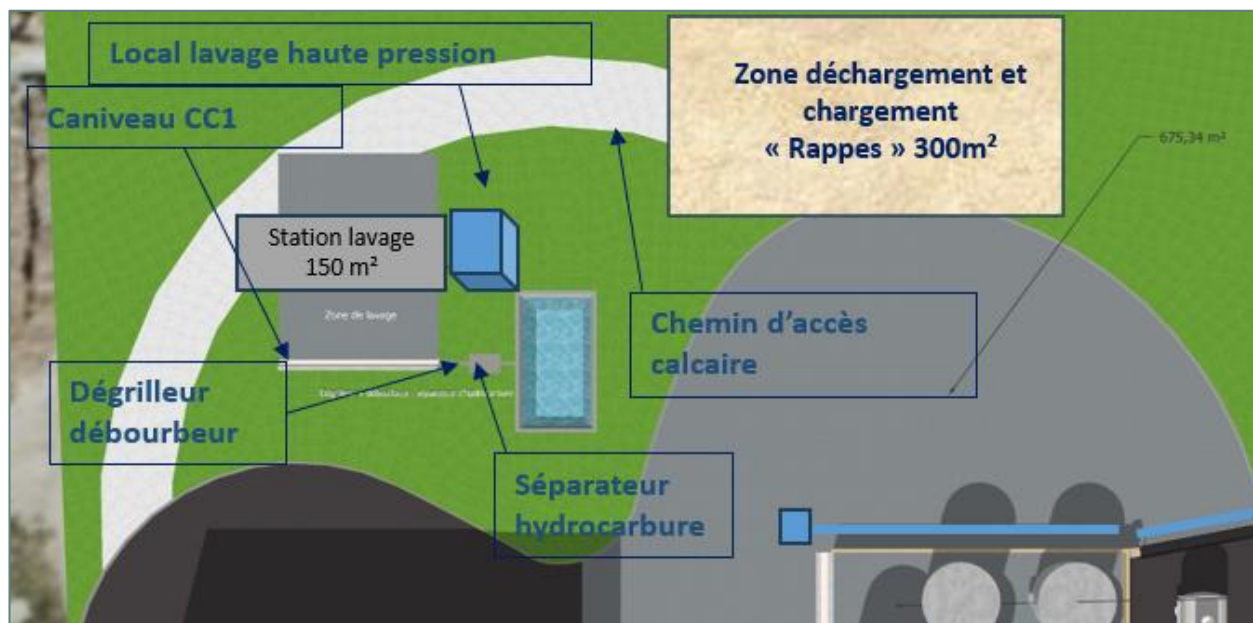
5. AIRE DE LAVAGE

Le site est pourvu d'une aire de lavage de 150 m² utilisée par les agriculteurs adhérents à la coopérative OCEALIA, qui viennent livrer leur récolte sur le site. L'aire de lavage est située à proximité du bassin à effluent. Un local de lavage haute pression est attenant à l'aire de lavage.

Cette aire est équipée d'une vanne trois voies permettant de séparer les effluents :

- Les éventuels effluents contenant des produits phytosanitaires sont dirigés vers un dégrilleur / débourbeur,
- Les effluents viticoles, chargés de matières organiques, sont évacués vers le bassin à effluents et traité avec les autres effluents de production,
- En dehors des opérations de lavage, les eaux pluviales sont évacuées vers le réseau pluvial après transit par un séparateur hydrocarbures.

Figure 2. Schéma de la station de lavage



Source : OCEALIA®, Janvier 2024

6. EQUIPEMENTS DE MANUTENTION

Le site dispose d'un chariot élévateur fonctionnant à l'électricité, l'engin et son point alimentation en énergie sont localisés à l'extérieur des chais à vin et pineau, au niveau de l'auvent en façade sud du bâtiment existant (entrée principale du bâtiment).

7. GROUPE FROID

Le site comporte un équipement de refroidissement d'une puissance de 120 kW utilisant un gaz réfrigérant de type R410A. La quantité de gaz présente est de 70 kg.

Le groupe froid est implanté à l'extérieur, à proximité de la cuverie extérieure, il permet le refroidissement des installations de vinification.

8. AIR COMPRIME

Le site est équipé d'un compresseur ROLLER 40, d'une puissance de 40 kW et d'une capacité de 30 kg.

9. GAZ

Le site dispose d'une cuve de propane enterrée de 1 200 l pour l'alimentation de la chaudière gaz utilisée uniquement pour le process de vinification (chauffage du vin).

10. FIOUL

Une cuve de 600 l de fioul est présente sur le site, également utilisé pour la régulation thermique du vin.

VII. DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME EXISTANTS

1. DETECTION INCENDIE

Le bâtiment existant est équipé d'une détection incendie, reliée à une alarme sonore et avec télétransmission vers les téléphones des différents responsables et dirigeants (responsable de site, directeur viticole OCEALIA, président et directeur général du groupe OCEALIA).

2. DETECTION INTRUSION

L'ensemble du site est placé sous détection intrusion avec télétransmission aux responsables. Les bâtiments sont fermés à clé en dehors des phases d'exploitation.

3. MOYENS DE TELECOMMUNICATION

Les salariés sont équipés de moyens de télécommunication mobile.

VIII. PROTECTION Foudre EXISTANTE

Le site ne dispose pas d'équipement de protection contre la foudre.

IX. 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

À l'existant, le site ne dispose pas de volume d'eau au sein de son périmètre.

1.2. Réserves d'émulseur à destination des secours externes

L'émulseur est un additif ajouté aux eaux de la phase d'extinction lors de la lutte contre un incendie. Le site ne comporte pas de réserve d'émulseur.

1.3. Extincteurs

Les chais comportent des extincteurs portatifs judicieusement répartis. Leur puissance extinctrice est d'au minimum 144 B.

Des extincteurs sur roue de 50 kg sont également présents dans les locaux de stockage de pineau.

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.

1.4. Désenfumage

Le chai A (de vinification et stockage du vin) est équipé de 6 exutoires de fumées d'une surface utile de 2 m² chacun, soit une surface totale de désenfumage de 12 m². Le chai I (stockage du pineau et ligne d'étiquetage) est également équipé de 4 exutoires de fumées d'une surface utile de 2 m², soit une surface totale de désenfumage de 8 m². Le chai J (pineau) dispose également d'un exutoire de fumée, d'une surface utile de désenfumage de 2 m².

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

Les autres locaux ne disposent pas d'exutoires.

1.5. Robinets incendie armés – Postes incendie additivés (RIA-PIA)

Le site est équipé de deux RIA, localisés dans un des chais pineau et dans le chai cognac (les chais I et G).

2. MOYENS EXTERNES

2.1. Centre de secours et d'incendie

La caserne de pompiers la plus proche est celle de ROUILLAC, située à 12,4 km par le réseau viaire. Les autres centres d'incendie et de secours dans les environs du site sont listés dans le tableau ci-dessous.

Tableau 4. Centres de secours les plus proches du site

Adresses des centres d'incendie et de secours les plus proches	Distance (réseau viaire) en km
Pl. Armand Simard, 16170 ROUILLAC	12,4
18 av. de la République, 17770 MIGRON	21,9
3 rue du puits Chevalier, 17770 BRIZAMBOURG	27,6

2.2. Ressources en eau à proximité du site

Plusieurs points d'eau sont présents à proximité des limites du site.

Les caractéristiques des différents points d'eau à proximité du site sont résumées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 5. Caractéristiques des points d'eau extérieurs les plus proches du site

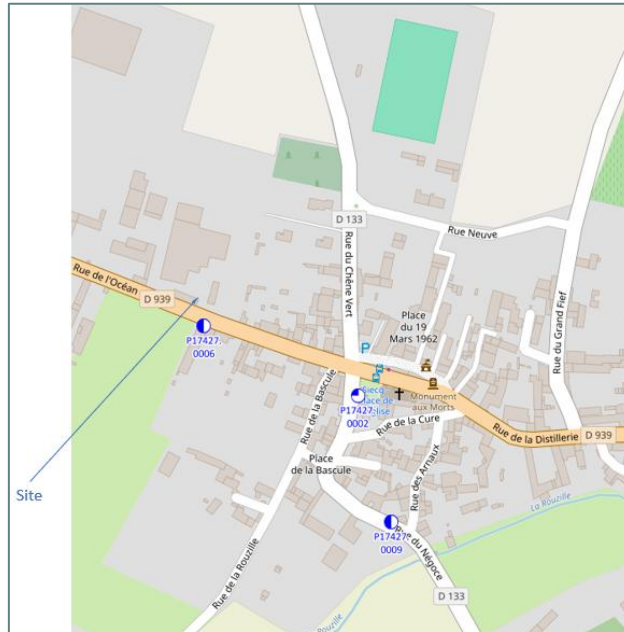
Nom	Commune	Code INSEE	Adresse	Type	Distance (vol d'oiseau) du site en m	Distance du site par réseau viaire en m	Pression PI en bar	Débit PI en m ³ /h	Volume PEA en m ³
P17427.0006	SIECQ	17427	18 rue de l'Océan	PI	10	10	1,50	100	-
P17427.0002	SIECQ	17427	1 rue du négoce	PI	170	178	3	60	
P17427.0009	SIECQ	17427	17 rue du négoce	PI	240	300	1,30	100	

PI : poteau incendie PEA : Point d'eau artificiel

3. SYNTHÈSE DES RESSOURCES EN EAU EXISTANTES

La figure ci-dessous synthétise la localisation des différents points d'eau recensés à l'extérieur du site.

Figure 3. Localisation des points d'eau extérieurs et intérieurs au site



D. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES

Le projet consiste en la création de 4 chais de stockage d'alcools de bouche. L'entreprise a prévu la construction de :

- 4 chais de surface unitaire de 499 m² et pouvant contenir jusqu'à 1 200 m³ d'alcools chacun,
- 4 aires de dépotage d'alcools,
- 1 réserve incendie de 470 m³,
- 2 noues de gestion et infiltration des eaux pluviales d'une capacité totale de 420 m³,
- la création d'un accès supplémentaire réservé aux services d'incendie et de secours,
- la réalisation de nouvelles voiries pour une surface supplémentaire enrobée de 3 500 m² environ.

Dans le cadre du projet, les tonneaux contenant du cognac dans le chai G (existant) seront déménagés dans le chai n°1 (en projet). De la même manière deux cuves inox de 310 hl contenant du pineau dans le chai J (existant) seront déménagées dans les chais n°1 et n°2 afin d'y stocker de l'alcools de bouche.

I. INSTALLATIONS DE VINIFICATION

Le projet ne prévoit pas de modification des installations de vinification et/ou stockage de vin existantes.

II. INSTALLATIONS DE STOCKAGE DU PINEAU

Les deux cuves inox de 310 hl actuellement utilisée pour le stockage du pineau dans le chai J seront déplacées dans les chais projetés (les chais n°1 et n°2) pour y accueillir de l'alcools de bouche et non plus du pineau. Au terme du projet, les quantités de pineau présentes sur le site passeront donc de 565,4 m³ à 503,4 m³.

Tableau 6. Caractéristiques des stockages de pineau après projet

N° ou identifiant	Nature	Contenant	Quantité unitaire en hl	Matériaux	Quantité	Vol. tot. en hl
Chai I	Pineau	Tonneaux	360	Bois	12	4 320
Chai I	Pineau	Barriques	3,6	Bois	50	180
Chai J	Pineau	Cuves	48	Inox	1	48
Chai K	Pineau	Barriques	3,6	Bois	135	486
TOTAL PINEAU						5 034

Concomitamment, les quantités de liquides combustibles seront portées à 68,5 t (5 034 hl x 17° x 0,8), **soit un total de 158 tonnes de matières combustibles dans les chais de stockage de pineau** (avec les 89,5 t de bois des contenants tonneaux et barriques décrits précédemment).

III. INSTALLATIONS D'ETIQUETAGE ET DE STOCKAGE DE MATIERES SECHES ET DE PRODUITS FINIS

Au terme du projet, le chai G (cognac) sera utilisé pour le stockage de matières sèches et/ou de produits finis.

L'activité de stockage d'alcools de bouche dans les quatre chais projetés n'aura pas d'effet sur les quantités de matières sèches ou produits finis stockés sur le site, celui-ci n'effectuant que de l'étiquetage sur des bouteilles de vin de consommations ou occasionnellement de pineau. Les quantités de MS ou PF ne seront donc pas modifiées par le projet.

IV. INSTALLATIONS DE STOCKAGE ET DE VIEILLISSEMENT D'ALCOOLS DE BOUCHE

1. MODIFICATION DE L'EXISTANT

L'entreprise stock actuellement le cognac nécessaire à la fabrication du pineau (150 m³) dans le chai G.

Le dernier rapport de visite d'inspection des installations classées pour la protection de l'environnement (du 04/03/2022), demandait expressément à l'exploitant d'installer des dispositifs de désenfumage de ce local de stockage des eaux-de-vie (le chai G).

Le plafond de ce local étant en béton, la mise en place de dispositif de désenfumage conduirait à réaliser des travaux pour un coût particulièrement élevé.

Le dossier de porter à connaissance, déposé en fin d'année 2024 et portant sur la régularisation des stockages de vins, précisait en outre, que l'exploitant, prévoyant de déposer un dossier de demande d'autorisation pour la construction de 4 nouveaux

chais, déménagerait les 150 m³ actuellement présent sur le site, dans l'un des nouveaux chais en projet, à savoir le chai n°1 en projet.

2. CREATION DE NOUVEAUX CHAIS

Les quatre nouveaux chais seront implantés à une distance minimale de 10 m les uns des autres et à au moins 15 m des limites de propriété.

Les chais seront identiques et leurs caractéristiques sont détaillées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 7. Caractéristiques dimensionnelles des chais projet

Existant / Projet	N° ou identifiant	Surface en m ²	QSP en m ³	Contenants	Type de rétention	Vol. rétention minimum en m ³
PROJET	Chai n°1	496,4	1 200	Cuves inox, barriques, tonneaux	Interne	1 450
PROJET	Chai n°2	496,4	1 200	Cuves inox, barriques, tonneaux	Interne	1 450
PROJET	Chai n°3	496,4	1 200	Cuves inox, barriques, tonneaux	Interne	1 450
PROJET	Chai n°4	496,4	1 200	Cuves inox, barriques, tonneaux	Interne	1 450
TOTAL		1 996	4 800			

3. CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES

Les dimensions des nouveaux chais seront les suivantes :

- Longueur intérieure : 25,2 m
- Largeur intérieure : 19,7 m
- Superficie intérieure : 496,4 m² ;
- Hauteur des parois (CF 4h) : 5,50 m (par rapport au TN) ;
- Encaissement de 4,50 m (par rapport au TN).

Les caractéristiques constructives des chais seront :

- Des murs en parpaing / briques (bloc monomur de 30 cm) REI 240 (coupe-feu) 4h ;
- Une charpente bois R30 ;
- Une couverture tuile (B RoofT3 et A2s1d0) et un isolant laine de verre sous plafond (min Bs2d1 sans degré REI) ;
- Deux portes aluminium pare-flamme 30 min (de 3,21 m de hauteur et 4,28 m de largeur).

L'aménagement des stockages respectera les dispositions suivantes :

- La largeur de l'allée principale ou latérale sera au minimum de 3 m ;
- La profondeur des installations de stockage (rangée de tonneaux ou cuve) par rapport à l'allée principale ne dépassera pas 15 m.

Les chais seront encaissés et présenteront deux niveaux de stockage. Le caractère semi-enterré des chais permettra leur mise en rétention interne. La capacité de rétention permettra de contenir au moins 100 % du volume d'alcools susceptible d'être présent ainsi que les eaux d'extinction (correspondantes à 0,5 x la surface au sol des chais).

L'aménagement des chais prévoyant un rez-de-chaussée au niveau du TN (terrain naturel) et un niveau n-1 par encaissement, et afin de pouvoir stocker des cuves, tonneaux et barriques sur chacun des niveaux, l'encaissement des chais est prévu à 4,5 m par rapport au TN. Les chais disposeront donc d'une capacité de rétention bien supérieure à 100 % de leur volume ajouté aux eaux d'extinction.

4. SYNTHÈSE DES CAPACITÉS DE STOCKAGE FUTURES

Le tableau suivant détaille les capacités de stockages d'alcools susceptibles d'être présents dans chacun des chais à construire.

Tableau 8. Capacités de stockage aux termes du projet

N° ou identifiant	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	Nature contenu	Vol. tot. en hl
Chai n°1	n-1	Tonneau	360	Bois	/	/	/	/	12	Alcools	4 320
Chai n°1	n-1	Tonneau	460	Bois	/	/	/	/	1	Alcools	460
Chai n°1	n-1	Tonneau	310	Bois	/	/	/	/	8	Alcools	2 480
Chai n°1	n-1	Tonneau	70	Bois	/	/	/	/	5	Alcools	350
Chai n°1	n	Tonneau	110	Bois	/	/	/	/	4	Alcools	440
Chai n°1	n	Cuve	320	Inox	4,1	3,15			1	Alcools	320
Chai n°1	n	Cuve	200	Inox	3,4	2,86			1	Alcools	200
Chai n°1	n	Cuve	200	Inox	4,8	2,5	0,5		1	Alcools	200
Chai n°1	n	Cuve	310	Inox	4,8	3,5	/		1	Alcools	310
Chai n°1	n	Tonneau	60	Bois	/	/	/	/	8	Alcools	480
Chai n°1	n	Tonneau	130	Bois	/	/	/	/	6	Alcools	780
Chai n°1	n	Barrique	4	Bois	/	/	/	/	415	Alcools	1 660
TOTAL CHAI n°1											12 000
Chai n°2	n-1	Tonneau	360	Bois	/	/	/	/	12	Alcools	4 320
Chai n°2	n-1	Tonneau	460	Bois	/	/	/	/	1	Alcools	460
Chai n°2	n-1	Tonneau	310	Bois	/	/	/	/	8	Alcools	2 480
Chai n°2	n-1	Tonneau	70	Bois	/	/	/	/	5	Alcools	350
Chai n°2	n	Tonneau	110	Bois	/	/	/	/	4	Alcools	440
Chai n°2	n	Cuve	320	Inox	4,1	3,15			1	Alcools	320
Chai n°2	n	Cuve	200	Inox	3,4	2,86			1	Alcools	200
Chai n°2	n	Cuve	200	Inox	4,8	2,5	0,5		1	Alcools	200
Chai n°2	n	Cuve	310	Inox	4,8	3,5	/		1	Alcools	310
Chai n°2	n	Tonneau	60	Bois	/	/	/	/	8	Alcools	480
Chai n°2	n	Tonneau	130	Bois	/	/	/	/	6	Alcools	780
Chai n°2	n	Barrique	4	Bois	/	/	/	/	415	Alcools	1 660
TOTAL CHAI n°2											12 000
Chai n°3	n-1	Tonneau	360	Bois	/	/	/	/	12	Alcools	4 320
Chai n°3	n-1	Tonneau	460	Bois	/	/	/	/	1	Alcools	460
Chai n°3	n-1	Tonneau	310	Bois	/	/	/	/	8	Alcools	2 480
Chai n°3	n-1	Tonneau	70	Bois	/	/	/	/	5	Alcools	350
Chai n°3	n	Tonneau	110	Bois	/	/	/	/	4	Alcools	440
Chai n°3	n	Cuve	320	Inox	4,1	3,15			1	Alcools	320
Chai n°3	n	Cuve	200	Inox	3,4	2,86			1	Alcools	200
Chai n°3	n	Cuve	200	Inox	4,8	2,5	0,5		1	Alcools	200
Chai n°3	n	Cuve	310	Inox	4,8	3,5	/		1	Alcools	310
Chai n°3	n	Tonneau	60	Bois	/	/	/	/	8	Alcools	480

N° ou identifiant	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	Nature contenu	Vol. tot. en hl
Chai n°3	n	Tonneau	130	Bois	/	/	/	/	6	Alcools	780
Chai n°3	n	Barrique	4	Bois	/	/	/	/	415	Alcools	1 660
TOTAL CHAI n°3											12 000
Chai n°4	n-1	Tonneau	360	Bois	/	/	/	/	12	Alcools	4 320
Chai n°4	n-1	Tonneau	460	Bois	/	/	/	/	1	Alcools	460
Chai n°4	n-1	Tonneau	310	Bois	/	/	/	/	8	Alcools	2 480
Chai n°4	n-1	Tonneau	70	Bois	/	/	/	/	5	Alcools	350
Chai n°4	n	Tonneau	110	Bois	/	/	/	/	4	Alcools	440
Chai n°4	n	Cuve	320	Inox	4,1	3,15			1	Alcools	320
Chai n°4	n	Cuve	200	Inox	3,4	2,86			1	Alcools	200
Chai n°4	n	Cuve	200	Inox	4,8	2,5	0,5		1	Alcools	200
Chai n°4	n	Cuve	310	Inox	4,8	3,5	/		1	Alcools	310
Chai n°4	n	Tonneau	60	Bois	/	/	/	/	8	Alcools	480
Chai n°4	n	Tonneau	130	Bois	/	/	/	/	6	Alcools	780
Chai n°4	n	Barrique	4	Bois	/	/	/	/	415	Alcools	1 660
TOTAL CHAI n°4											12 000
QSP TOTALE											48 000

5. AIRES DE DEPOTAGE

Le projet implique la création de 4 aires de dépôtage localisées en façade est de chacun des chais en projet.

Ces aires, d'une surface de 52 m² chacune, seront matérialisées au sol et étanches (béton), équipées d'une prise à la terre et placées en rétention déportée vers deux fosses enterrées (étanches et résistantes au feu) d'une capacité de 30 m³ chacune.

V. ACCES ET CIRCULATION

1. ACCES ET LIMITES D'ACCES

Le projet implique la création d'un accès supplémentaire sur le site. Le nouvel accès sera créé au nord-est du site, permettant l'accessibilité de la réserve incendie et des aires d'aspirations aux services de secours et d'incendie via la RD133. Cet accès sera exclusivement réservé aux engins de secours et sera équipé d'un portail dédié (cassable, le cas échéant, par les véhicules du SDIS).

Les poids lourds et véhicules légers continueront à utiliser les accès via la RD939 (au sud du site), permettant ainsi à l'exploitant de contrôler les entrées et sorties sur le site. Les poids lourds utilisant l'entrée par la voie communale, en accord avec la mairie de SIECQ.

Les chais projetés étant destinés au stockage et au vieillissement d'alcools, les dépôtages seront relativement peu fréquents. Par conséquent, les dépôtages simultanés sur deux aires raccordées à une même fosse seront interdits. L'affichage réglementaire rappelant cette interdiction sera réalisé.

2. CIRCULATION

Les voies de circulation sur le site seront prolongées, elles permettront l'accès au périmètre de chacun des chais à construire.

L'entreprise prévoit la création d'un schéma de circulation générale (sens de circulation, signalisation, marquage au sol, vitesse limitée).

VI. RESEAUX PROJETES

1. DISTRIBUTION ET COLLECTE DES EAUX

Le site est alimenté en eau potable par raccordement au réseau AEP. Le projet ne requiert pas de prélèvement dans un cours d'eau, une nappe d'accompagnement de cours d'eau ou un système aquifère.

2. EFFLUENTS ET GESTION DES EAUX PLUVIALES

2.1. 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.

2.2. Eaux pluviales

La gestion des eaux pluviales sur la partie sud du site (installations existantes) ne sera pas modifiée par le projet.

Concernant la partie nord du site, en projet, une étude hydraulique pluviale a été réalisée (jointe en annexe) :

Source : Étude hydraulique pluviale, Impact Eau Environnement (IEE), 2025

Le projet consiste à construire des chais de stockage d'alcools (4 au total), ainsi que des voiries périphériques et les équipements techniques liés à ce type d'installation.

Il sera également créé au talus en limite Nord-ouest du site afin de réaliser une clôture visuelle du site. Le bassin versant amont (parcelle en pâture, Nord-ouest) sera alors déconnecté.

[...]

L'emprise des installations existantes est d'environ 1,0168 ha.

L'emprise du site (existant + futur) est d'environ 2,1497 ha.

Dans le cadre du projet, il a été défini un bassin versant amont d'une surface d'environ 0,4663 ha. La surface totale du projet à déclarer est donc de 2,6160 ha.

Le bassin versant amont déconnecté via le talus avant une superficie d'environ 0,6550 ha.

[...]

Au vue de la topographie et de la configuration du site, il sera mis en œuvre les ouvrages pluviaux suivants :

- Versant 1 – noue d'infiltration n°1 : les eaux de ruissellement des « EP Voirie » créées seront collectées via des avaloirs puis acheminées dans une noue d'infiltration via un réseau enterré. Cette noue sera mise en œuvre dans la bande enherbée en façade du premier chai à créer. Les « EP toitures » des chais seront collectées via des gouttières puis acheminées dans cette même noue d'infiltration.

- Versant 2 – noue d'infiltration n°2 : les eaux de ruissellement de la Rue du chêne vert seront collectées dans une noue située en limite Est du projet.

La noue d'infiltration n°1, en façade est du chai n°1 pour les eaux pluviales de voirie, présentera une capacité de 240 m³ ; et la noue d'infiltration n°2, en limite nord-est du site présentera une capacité de 180 m³.

2.3. Effluents de process

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 et tonneaux ne sont pas rincées. Le projet n'amène pas de production d'effluents.

Les eaux de process liées au projet se résument aux eaux d'épalement, correspondant à des rinçages des contenants neufs, produites à la livraison de nouveaux contenants (cuves, tonneaux et fûts) afin de déterminer leur contenance exacte. Ces eaux sont estimées à quelques dizaines de mètres cube par an. Ces eaux sont dépourvues d'additif ou de pollution. Elles seront réutilisées pour le rinçage des locaux et des équipements de l'ensemble du site.

2.4. Écoulements accidentels

La gestion des différents écoulements accidentels des installations existantes n'est pas modifiée.

Les chais projetés seront placés en rétention interne. La capacité de rétention sera au moins égale à 100 % du volume susceptible d'être présent dans le chai, ajouté à 0,5 x la surface du chai (volume correspondant aux eaux d'extinction).

Les 4 aires de dépotages projetées seront également placées en rétention, vers deux fosses enterrées d'une capacité unitaire de 30 m³ (correspondant au volume du plus compartiment d'un camion-citerne). Les canalisations de transferts d'alcools entre les différents chais seront également raccordées à ces fosses enterrées.

Le tableau suivant détaille les capacités de rétentions des chais projetés.

Tableau 9. Capacités de rétentions des chais projetés

Installation	Surface (m ²)	QSP (m ³)	Rétention	Vol. eaux extinction (m ³)	Vol. de rétention minimum (m ³)	Encaissement minimum (m)
Chai n°1	496,4	1 200	Interne	249,5	1 449,5	2,90
Chai n°2	496,4	1 200	Interne	249,5	1 449,5	2,90
Chai n°3	496,4	1 200	Interne	249,5	1 449,5	2,90
Chai n°4	496,4	1 200	Interne	249,5	1 449,5	2,90
Aire de dépotage n°1	60	30	Déportée	/	30	Fosse enterrée n°1
Aire de dépotage n°2	60	30	Déportée	/	30	Fosse enterrée n°1
Aire de dépotage n°3	60	30	Déportée	/	30	Fosse enterrée n°2
Aire de dépotage n°4	60	30	Déportée	/	30	Fosse enterrée n°2

3. RESEAU ELECTRIQUE

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.

Les équipements et installations électriques seront conformes aux points 6.2 et 6.3 du *Cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation de février 2021*.

4. TRANSFERT PAR CANALISATIONS

4.1. Réception et expédition

Les opérations de chargement et de déchargement seront régies par des consignes opératoires (accès, stationnement, matériels) et de sécurité (mise à terre, etc.) liées aux opérations de réception et d'expédition. Elles seront transmises au personnel du site et aux chauffeurs intervenants sur le site. L'affichage sera réalisé à l'entrée des chais et sur les postes de dépotage.

Les transports seront réalisés par le personnel de la société OCEALIA ainsi que par des transporteurs extérieurs agréés. L'entreprise procédera aux vérifications d'usage avant de donner l'accord de dépoter aux transporteurs. Les transporteurs extérieurs recevront le protocole de sécurité et la procédure de dépotage à respecter au niveau de l'établissement. Ces documents seront co-signés.

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

Les camions seront équipés de :

- 2 extincteurs de 6 kg à poudre et 1 extincteur cabine,
- d'équipements individuels (baudrier, lampe torche),
- d'équipements de premier secours (gants, lunettes, bottes, eau),
- d'autres éléments indispensables de sécurité (signaux d'avertissement, cales).

Les documents de bord à présenter seront les suivants :

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

Les camions citernes auront une capacité entre 260 hl et 300 hl et ils seront compartimentés. Les dépotages seront réalisés avec des flexibles et pompes appartenant à l'exploitant. Le remplissage des fûts, cuves ou tonneau sera réalisé par un opérateur, par pompage, via un flexible et un robinet manuel. L'opération sera surveillée et contrôlée manuellement. La commande déportée permettra à l'opérateur de surveiller le niveau et d'arrêter la pompe à distance.

4.2. Canalisations de transferts d'alcools

L'activité de vieillissement nécessite des transferts d'alcool. Ceux-ci seront réalisés par tuyaux flexibles et par des canalisations fixes en inox.

Le projet comporte la création de canalisation fixe de transfert d'alcool, des aires de dépotage vers les nouveaux chais, et entre les chais. Les canalisations de transferts seront fixes, en inox, accessible et placées en rétention vers les fosses enterrées servant également de rétention des aires de dépotage.

Les canalisations feront l'objet d'une surveillance permanente de leur état et de leur étanchéité. Les passages dans les murs seront situés au-dessus des cuvettes de rétention et seront obturés en en dehors des opérations de transfert.

Les transferts d'alcools entre les différents contenants seront réalisés par tuyaux flexibles.

VII. UTILITES PROJETEES

1. ÉQUIPEMENTS METALLIQUES

Ils respecteront les prescriptions du §6.4 du *cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcools de bouche soumis à autorisation* de février 2021.

2. ENGIN DE MANUTENTION ET EQUIPEMENTS A AIR COMPRIME

Le projet ne modifiera pas les équipements présents sur le site.

3. CHAUFFAGE, AERATION

Les chais à construire ne seront pas chauffés ou ventilés mécaniquement.

4. ÉCLAIRAGE

L'éclairage extérieur via des projecteurs LED, sera étendu aux nouveaux chais.

VIII. DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME FUTURS

1. DETECTION INCENDIE

Le système de détection d'incendie et de report d'alarme aux responsables sera étendu aux nouvelles installations.

2. DETECTION INTRUSION

Les bâtiments existants sont équipés de dispositifs de détection anti-intrusion reliés à la centrale d'alarme transmettant l'information aux responsables du site et de la société OCELIA. Les nouveaux chais seront tous équipés du même système.

Le site sera entièrement clôturé et les bâtiments fermés à clé en dehors des horaires d'exploitations.

3. MOYENS DE TELECOMMUNICATION

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

IX. PROTECTION Foudre future

L'étude d'analyse du risque foudre et l'étude technique réalisées pour l'ensemble des installations existantes et projetées ont conclu :

- L'absence de nécessité de protection contre les effets directs sur les chais projetés ainsi que sur les cuves extérieures de vin ;
- L'absence de nécessité de protection contre les effets indirects sur les chais projetés ainsi que sur les cuves extérieures de vin ;
- Une protection contre les effets indirects de niveau IV sur le bâtiment principal existant (stockage et préparation de vin et de pineau) ;
- Une protection contre les effets directs de niveau IV sur le bâtiment principal existant ;
- La mise à la terre des équipements métalliques (cuves inox contenant de l'alcools de bouche, rack de stockage dans les chais projetés, etc.).

X. 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

Le *Cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation* précise que, dans les cas des chais de moins de 1 000 m², le volume minimum de la réserve incendie doit être égal au volume pour l'extinction du chai le plus grand (0,9 x la surface du chai) auquel s'ajoute un volume pour la protection (70 m³/30 m linéaire de façade exposée). La règle de calcul du cahier des charges est appliquée sur le site.

Les chais disposeront tous d'une surface de 499 m², soit un besoin en eau d'extinction de 450 m³. Le volume de protection correspond à deux façades de chais, ceux-ci étant alignés les uns à côté des autres, soit un besoin en volume pour la protection de 140 m³ (2 x 70).

Le besoin en eau sur le site est au total de 590 m³.

Le site est localisé à proximité d'un poteau incendie (à environ 10 m de l'entrée sud du site) disposant d'un débit de 100 m³/h.

L'exploitant prévoit la création d'une réserve incendie au niveau du nouvel accès est, d'une capacité de **470 m³** (590-120 m³), associée à deux aires d'aspiration pompiers.

1.2. Extincteurs

Chaque chai 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.

Des extincteurs sur roue de 50 kg seront installés dans les locaux de stockage de matières sèches et produits finis.

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 (2 par chai). Les lances disposeront chacune de réserves d'émulseurs de 20 l sous forme de bidon à leur pied.

Le réseau disposera 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.

1.4. Désenfumage

Les nouveaux chais présenteront une surface respective de 499 m². Ils seront équipés de dispositifs de désenfumage d'une surface utile au moins égale à 2 % de la surface au sol, à savoir 10 m² de surface utile d'exutoire par chai.

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

1.5. Extinction automatique

Les nouveaux chais présenteront une surface respective de 499 m², ils seront dépourvus 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*.

1.6. Réserve d'émulseur

Le site ne sera pas SEVESO et les chais présenteront une surface respective inférieure à 500 m², pour lesquels les émulseurs ne sont pas requis au titre du *Cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation*, dans sa version de février 2021.

1.7. Écran thermique

Dans le cadre du projet, l'exploitant prévoit la création d'un talus (ou merlon) en limite nord-ouest du site. Ce talus permettra à la fois de contenir au maximum les effets thermiques à l'intérieur des limites de site, ainsi que de garantir un équilibre déblais / remblais sur le site lors de la phase travaux. De surcroît, le talus permettra de créer un écran naturel, vis-à-vis des propriétés voisines.

2. MOYENS DE SECOURS EXTERNES

Les moyens de secours externe présentés précédemment restent inchangés.

E. CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES

Tableau 10. Caractéristiques constructives des bâtiments existants et futurs

		Chai A - VINS	Chai B - VINS	Chai D - VINS	Chai E - VINS	Chai F - BOUTEILLES	Chai G - PF	Chai H - VINS	Chai I - PINEAU	Chai J - PINEAU	Chai K - PINEAU	Locaux produits finis (x3)	Chai n°1 à 4 PROJET	
Distance minimale au tiers		5	/	7	7	7	7	/	7	/	/	7	15	
Distance minimale entre les installations		17	/	4	4	4	4	/	4	/	/	4	10	
Dimensions	Longueur intérieure (en m)	25,29	20	23	11,7	11,7	11,7	11,5	23,4	11,2	11	9	25,2	
	Largeur intérieure (en m)	23,82	11,8	15	5	10	10,9	6,2	19,6	9,5	9,5	5,9	19,8	
	Surface intérieure (en m²)	583	276	261	66	116	127	72	460	110	104	53	499	
	Hauteur sous ferme (en m) depuis le TN	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	4,97
	Hauteur au faîtage (en m) depuis le TN	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	8,83
	Hauteur paroi coupe-feu (en m) depuis rétention	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	5,5
Acrotère (oui / non)		NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	
Matériaux	Charpente (bois, métallique...)	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	
	Type de toiture	TUILES	TUILES	TUILES	TUILES	TUILES	TUILES	TUILES	TUILES	TUILES	TUILES	TUILES	TUILES	
	Isolant sous-plafond (oui/non)	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	Fibre roche	
	Murs périphériques (béton cellulaire, parpaings)	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	REI 240
	Murs de séparation avec autre local (béton...)	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	BRIQUES	/
Nature du sol (béton, enrobée...)		BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON	
Description des éléments de sécurité incendie	Portes Extérieures	Nombre	2 côté sud : 4*4,5 est : 2*0,8	1 97 x 410	2 nord : 1 x 4,1 ouest : 2 x 0,8	1 : 97 x 410	1 : 97 x 410	2 : 97 x 410	/	2 : 97 x 410	/	/	1 0,95 X 2,05	2
		Matériaux	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	BOIS	/	BOIS	/	/	BOIS	ALUMINIUM
		Caractéristique	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	4,28 x 3,21 E30
	Portes Intérieures	Nombre	5 2 accès chai B 1 accès chai H 1 accès espace conquêts 1 accès côté sud	3 2 ouvertures accès chai A 1 ouverture accès chai D	2 ouvertures accès chai 3 accès chai B	2 accès chai D et chai F	1 ouverture accès chai E	Ouverture chai H (sans porte) ?	2 accès chai I accès chai A	3 accès produits finis accès chai accès chai H	1 0,8 x 2	1 0,8 x 3	1 0,85 X 2,30	/
		Matériaux	Bois	Bois	Bois	Bois	Bois	Bois	Bois	Bois	Bois	Bois	Bois	/
		Résistance au feu	E30	E30	E30	E30	E30	E30	E30	E30	E30	E30	E30	/
	Exutoires	Nombre	6	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	5
		Surface utile ouverture unitaire	100 x 200	/	/	/	/	/	/	100 x 200 cm	/	/	/	100 x 200 cm
		Surface utile ouverture totale	12 m²	/	/	/	/	/	/	8 m²	/	/	/	10 m²
		Commandes : automatiques et/ou manuelles	Auto et manuelle	/	/	/	/	/	/	Auto et manuelle	/	/	/	Auto et manuelle
Mise en rétention		Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne (fosse A)	Interne	
Gestion des débordements		Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	Bassin à vinasses	/	
Intervention	Extincteurs (nombre et type)	144 B	144 B	144 B	144 B	144 B	145 B	144 B	145 B	144 B	144 B	145 B	144 B x 2	
	Présence de PIA/RIA	NON	NON	NON	NON	NON	RIA	NON	RIA	NON	NON	NON	PIA x2	
Détection	Nombre	/	/	/	/	/	1	/	1	/	/	/	2	
	Incendie	NON	NON	NON	NON	NON	OUI	NON	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	
	Intrusion	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	
	Vapeurs / liquides	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	
Télétransmission		OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	
Volume produit ou stocké		7 810 hl vin	7 341 hl vin	4 415 hl vin	655 hl vin	Stockage bouteilles	Stockage PF vin	1 011 hl vin	4 500 hl PINEAU	48 hl PINEAU	486 hl PINEAU	Stockage PF vin	1200 x4	
Présence de cuves inox		OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI	NON	OUI	NON	NON	OUI	
Présence de cuves enterrées (oui / non)		NON	OUI	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON	

F. CONSOMMATIONS ET EMISSIONS

I. CONSOMMATIONS

Le tableau ci-dessous résume les consommations actuelles et projetées en eau et en énergie de l'entreprise sur le site. Les consommations de gaz et fioul ne connaîtront pas d'évolutions consécutives au projet.

Tableau 11. Consommations actuelles et projetées

Ressource	Usage	Consommation actuelle		Consommation future	
		Moyenne annuelle	Maximale journalière	Moyenne annuelle	Maximale journalière
Eau de ville	Consommation humaine, rinçage des cuves, équipements, et des locaux, épalement	1 930 m ³	18 m ³	1 960 m ³	20 m ³
Électricité	Bureau, pompes, éclairage	210 MWh	/	220 MWh	/
Gaz	Régulation thermique des cuves de vins	2 400 L	/	2 400 L	/
Fioul	Régulation thermique des cuves de vins	1 000 L	/	1 000 L	/

II. GISEMENT DE DECHETS

L'activité de stockage d'alcools projetée sur le site ne produira pas de déchets. Les principaux déchets produits sur le site sont les effluents de vinification et de rinçage des cuves de stockage du vin.

Tableau 12. Production actuelle et projetée de déchets

Gisement	Code déchet	Quantité produite		Stockage interne	Élimination
		Actuelle	Projetée		
Déchets divers	20 01 01 20 01 08	<1 t/an	<1 t/an	Containers	Syndicat mixte Cyclad

Gisement	Code déchet	Quantité produite		Stockage interne	Élimination
		Actuelle	Projetée		
Déchets provenant du lavage, nettoyage des installations et équipements (vinification)	02 07 01	1 670	1 670	Bassin à vinasses	REVICO
Boue du séparateur d'hydrocarbures	13 05 02	<1 t/an	<1 t/an	/	Société spécialisée

III. FLUX DE CIRCULATION

Le tableau suivant rend compte de la fréquentation actuelle et projetée du site par des véhicules (poids lourds ou légers) liés à l'activité. L'activité de stockage d'alcool ne génère pas un flux de circulation important, cela concerne uniquement les expéditions d'alcools réalisées une fois l'alcool vieillit.

La circulation de poids lourds sur le site est plus importante lors de la période de vendange et vinification. Le projet n'aura pas d'impact sur la circulation des véhicules légers.

Tableau 13. Nombre moyen et maximum de véhicules accédant au site actuellement et suite au projet

	Actuel		Futur	
	Nombre moyen de véhicules /j	Nombre maximum de véhicules/j	Nombre moyen de véhicules /j	Nombre maximum de véhicules/j
Poids lourds	4	13	5	14
Véhicules légers	5	10	5	10