EXO Environnement

UNE SOCIÉTÉ DE SOCOTEC

Édité le 19/12/2025

CONSTRUCTION DE CHAIS D'ALCOOLS

VAUX-ROUILLAC (16)

SCEA DRIEZ AURÉLIEN

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE

Tome n°3 : Description des installations

SOCOTEC AMENAGEMENT BIODIVERSITE SAS
18 Bd Guillet Maillet 17100 SAINTES
SIRET 899 702 013 00025 / FR56 899 702 13 / APE 7112B /
05 63 48 10 33 / pole.exo@socotec.com / www.artifex-conseil.fr

Destinataires	Société	Email	Téléphone
DRIEZ Aurélien	SCEA DRIEZ AURÉLIEN	contact@driez.fr	05.45.28.21.45

Numéro de version	Établi par	Vérifié par	Approuvé le
1	É. CHENET	É. BOILEAU	19/12/2025

Table des matières

A. OBJET DU DOCUMENT 6

B. PROCEDES MIS EN ŒUVRE 7

I. VINIFICATION 7
II. DISTILLATION 8
III. VIEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE 9
IV. TRANSFERT 9
V. RECEPTION ET EXPEDITIONS D'ALCOOLS 10

C. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES 11

I. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS DE STOCKAGE ET DE VIEILLISSEMENT D'ALCOOLS DE BOUCHE 12
1. Installation de stockage d'alcools déclarées 12
2. Installation de stockage d'alcools à régulariser 12
3. Récapitulatif des caractéristiques des contenants 13
II. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS DE DISTILLATION 13
1. Local de distillation 13
2. Locaux annexes 14
III. INSTALLATIONS DE STOCKAGE DU VIN 14
IV. INSTALLATIONS CONNEXES 14
1. Aire de dépotage 14
2. Transferts de matière dangereuse par canalisations 14
V. ACCES ET CIRCULATION 15
1. Accès et limites d'accès 15
2. Circulation sur le site 15
VI. UTILITES ET RESEAUX 16
1. Approvisionnement en eau 16
2. Effluents et ecoulements accidentels 16
3. Électricité 17
4. Gaz et chaudière 18
5. Aération, chauffage et éclairage 18
6. Refroidissement 18
7. Autres équipements 19
VII. DISPOSITIFS DE DETECTION, D'ALARME ET D'ALERTE 19
1. Détection intrusion 19
2. Détection incendie 19
3. Moyens de télécommunication 19
VIII. PROTECTION FOUDRE 19
IX. MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES 19
1. Moyens d'intervention propres à l'établissement 19
2. Moyens externes 20

3. Synthèse des ressources en eau 20

D. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES 22

I. INSTALLATIONS DE STOCKAGE ET DE VIEILLISSEMENT 22

1. Augmentation des capacités de stockage des chais existants 22

2. Construction de quatre chais supplémentaires 22

II. AIRE DE DEPOTAGE 23

III. RESEAUX 24

1. Approvisionnement en eau 24

2. Effluents et gestion des eaux pluviales 24

3. réseau électrique 26

4. Transfert par canalisation 27

IV. CONDITION D'ACCES ET DE CIRCULATION 28

1. Accès et limites d'accès 28

2. Circulation sur le site 28

V. UTILITES 28

1. Aération, chauffage et éclairage 28

2. Autres équipements et utilités 29

VI. DISPOSITIFS DE DETECTION, D'ALARME ET D'ALERTE 29

1. Détection incendie 29

2. Détection intrusion 29

3. Moyens de télécommunication 29

VII. PROTECTION FOUDRE 29

VIII. MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES 30

1. Moyens de secours propres à l'établissement 30

2. Moyens de secours externes 30

E. CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES 31

F. CONSOMMATIONS ET EMISSIONS 34

I. CONSOMMATIONS 34

II. GISEMENT DE DECHETS 34

III. FLUX DE CIRCULATION 35

G. PHASAGE ET COUTS DES TRAVAUX 36

Index des tableaux

Tableau 1. Caractéristiques des stockages d'alcools existants 13
Tableau 2. Synthèse des capacités de distillation sur le site....14
Tableau 3. Capacités de rétention des installations 17
Tableau 4. Centres de secours les plus proches du site....20
Tableau 5. Caractéristiques des points d'eau extérieurs les plus proches du site 20
Tableau 6. Détail des stockages d'alcool....23
Tableau 7. Capacités de rétention de l'ensemble des installations 26
Tableau 8. Caractéristiques constructives des bâtiments existants et futurs....32
Tableau 9. Consommations actuelles et projetées....34
Tableau 10. Production actuelle et projetée de déchets....34
Tableau 11. Nombre moyen et maximum de véhicules accédant au site 35
Tableau 12. Répartition du montant des investissements par corps de métier 36

Index des illustrations

Figure 1. Constitution d'un alambic charentais 8
Figure 2. Localisation des accès au site 15
Figure 3. Localisation des points d'eau extérieurs et intérieurs du site 21
Figure 4. Schéma de gestion des eaux pluviales....25

A. OBJET DU DOCUMENT

Ce document décrit l'ensemble des installations existantes et projetées sur le site de production et de stockage d'alcools de bouche de la société SCEA DRIEZ AURÉLIEN au lieu-dit Terre-Fort sur la commune de VAUX-ROUILLAC (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 incidences environnementales et des dangers du site. Ces analyses sont traitées respectivement dans les Tomes 4 – *Étude d'incidence* et 5 – *Étude de dangers* du présent dossier.

B. PROCEDES MIS EN ŒUVRE

Le site est conçu pour des activités de production et de stockage de cognac, ce qui implique des installations de stockage de vin, de distillation et de stockage d'alcools. 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 destinée à la production du cognac, il s'agit d'un vin blanc récolté dans la zone d'appellation d'origine contrôlée, dont le cépage correspond au cahier des charges cognac.

Aujourd'hui, le ramassage du raisin dans les vignobles charentais est principalement réalisé mécaniquement. Le raisin récolté est alors pompé dans des pressoirs horizontaux à plateaux ou dans des 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 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, 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. 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'éthanol du vin.

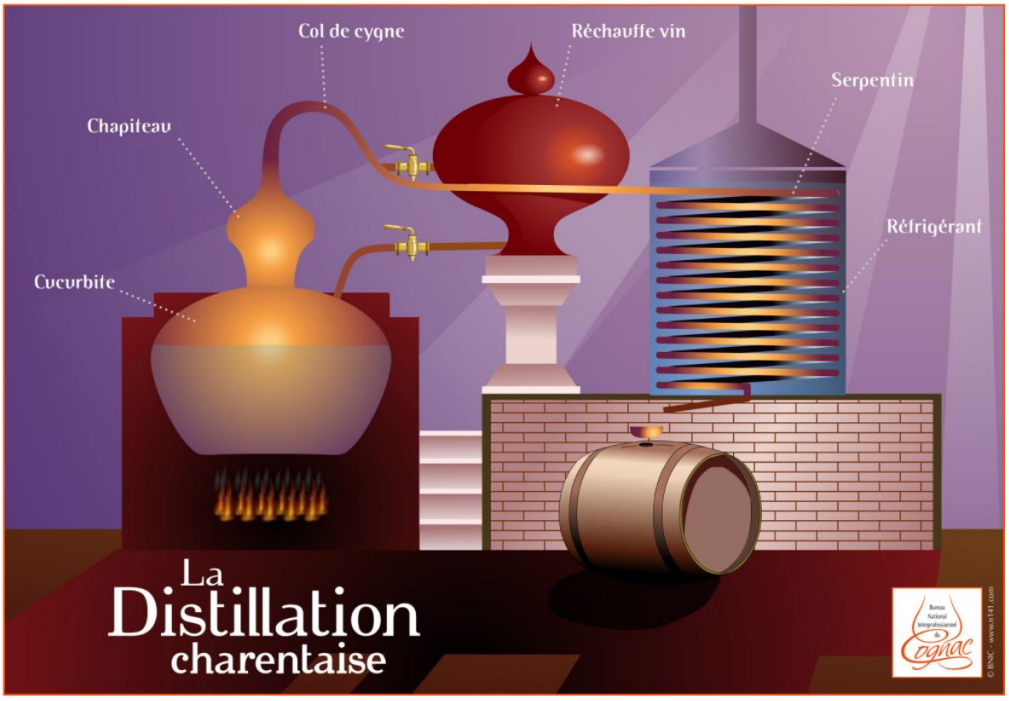
Au cours de ces différentes fermentations, la respiration des microorganismes et leurs réactions métaboliques sont une source d'émission de CO2.

II. DISTILLATION

Une fois le vin produit, la distillation permet la concentration et la formation de nouveaux de composés aromatiques.

De nombreuses techniques de distillation existent. Dans le cas du cognac, la seule technique autorisée est la distillation discontinue dite « à repasse », elle s'effectue en deux chauffes successives au moyen d'un alambic charentais. Il s'agit d'alambics traditionnels en cuivre.

Figure 1. Constitution d'un alambic charentais



Source : BNIC

Il est composé d'une chaudière de forme caractéristique, chauffée à feu nu et surmontée d'un chapiteau en forme de tête d'olive ou d'oignon, prolongé par un col de cygne se transformant en serpentin et traversant un bassin réfrigérant appelé « pipe ». Le réchauffe-vin, élément facultatif, est utilisé pour préchauffer le vin en attente de distillation, ce qui permet une économie de temps et d'énergie. L'utilisation de chauffe-vins permet des économies d'énergie, en utilisant les vapeurs qui les traversent pour préchauffer le vin destiné à être distillé lors d'un prochain cycle.

Un cycle de distillation comporte les étapes suivantes :

- le vin blanc est introduit dans la chaudière (ou cucurbite) ;
- le vin est porté à ébullition ;
- les vapeurs d'alcool se dégagent, s'accumulent dans le chapiteau, les plus volatiles s'engagent les premières dans le col de cygne ;
- les vapeurs d'alcool arrivent dans le serpentin et elles condensent au contact de l'eau froide ;
- le condensat s'écoule sous forme de brouillis. Ce liquide légèrement trouble, titrant de 28 à 32 % vol. est collecté avant d'être versé dans la chaudière pour une seconde distillation ;
- lors de la seconde distillation, les premiers litres du distillat obtenu, très riches en alcool sont écartés, on les appelle les « têtes » (elles titrent entre 82 et 78 % vol. environ). Cette opération délicate est appelée « la coupe ». Les « têtes » ne représentent que 1 à 2 % du volume ;
- le teneur en alcool diminue progressivement. Après les têtes, coule le « cœur » eaux-de-vie claire et limpide qui deviendra cognac ;

- viennent ensuite les secondes qui seront recyclées lors d'une prochaine chauffe, puis les « queues ». Le distillateur recueille les « secondes » - quand l'alcoomètre indique 60 % vol. – et enfin les « queues » de fin de distillation. « Têtes » et « secondes » sont redistillées avec le vin ou avec le brouillis ;
- le cœur de bonne chauffe, placé en fûts de chêne, pourra commencer son vieillissement.

La seconde chauffe, dite « bonne chauffe », est réalisée dans des chaudières dont la capacité ne doit pas excéder 30 hectolitres et le volume de la charge est limité à 25 hectolitres (avec une tolérance de 5 %). À l'issue de la double distillation, le titre alcoométrique des eaux-de-vie ne doit pas excéder 73,7 % vol. à 20 °C dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

La période de distillation commence à la fin de la vendange (octobre) et doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit. Pour les distillateurs possédant des vignes, une partie de la production peut être stockée comme réserve climatique jusqu'à l'année suivante pour faire face aux aléas du climat. Ce volume est réglementairement fixé à 10 hl d'Alcool Pur/ha.

III. VIEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE

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'accentue.

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 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 vieillies 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.

IV. TRANSFERT

De manière générale, les transferts sont réalisés par tuyaux flexibles et/ou par des canalisations fixes, qui 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 lors :

- Des dépotages : par flexible entre les camions et les façades des chais et entre la façade des chais et les tonneaux à l'intérieur des bâtiments ;

- Des transferts entre fûts et tonneaux : par flexibles ;
- Des transferts de fûts à fûts : par flexibles ;
- Des transferts entre chais : par des tuyaux flexibles entre les chais et entre les fûts et par une canalisation fixe entre la distillerie et le chai de distillation.

V. 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 :

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

Les documents de bord à présenter sont les suivants :

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

La plupart des camions-citernes ont une capacité entre 150 hl et 300 hl, avec la capacité du plus grand compartiment de 110 hl. Les dépotages sont réalisés avec les flexibles et pompes du site ou du transporteur.

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

C. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES

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

À l'existant, le site comprend :

- un chai de stockage d'alcool de 296 m² et encaissé d'un mètre,
- un chai de stockage d'alcools de 299 m², et encaissé de 2,45 m,
- une réserve incendie de 120 m³,
- des emprises de voirie sur une surface d'environ 715 m².

Courant 2025 la SCEA DRIEZ AURÉLIEN a déposé une demande d'enregistrement portant sur un projet de création d'une distillerie et comportant :

- 1 distillerie d'une surface de 271,5 m², composée de 6 alambics charentais d'une capacité de charge de 25 hl chacun ;
- 1 couloir technique de 40 m² ;
- 1 local technique de 35,5 m² accueillant les installations électriques et de refroidissement, surmonté d'une mezzanine accueillant un bureau du distillateur (d'une surface de 19,5 m²) et des sanitaires ;
- 1 espace de réunion / réception d'une surface de 40 m² ;
- 1 chai de distillation, attenant à la distillerie, d'une surface de 94 m² et d'une QSP de 20 m³ d'alcools ;
- la mise en œuvre d'une cuverie extérieure de stockage du vin composée de 15 cuves inox de 520 hl et 1 cuve inox de 220 hl (cuve de préparation) ;
- la mise en œuvre de 2 cuves d'eau de 500 hl chacune nécessaires au refroidissement de la distillerie ;
- l'installation d'un groupe de froid ;
- la création d'une aire de dépotage entre le chai de distillation et la cuverie extérieure de vin ;
- la création d'un bassin étanche de 800 m³ utilisé comme bassin de refroidissement et comme réserve incendie, avec trois aires d'aspiration associées au bassin ;
- la création d'un bassin à vinasses de 1 000 m³ (composé d'un bassin tampon de 60 m³ et un bassin à vinasses distinct de 940 m³) ;
- la réalisation de nouvelles voiries pour une surface enrobée de 3 370 m² environ, avec la création d'un accès supplémentaire sur le site.

Ces installations et aménagements ont également fait l'objet d'une demande de permis de construire, déposée le 26/05/2025. Étant en cours d'instruction / construction lors de la réalisation de la présente étude, ces installations seront considérées dans le présent dossier comme existantes (administrativement).

I. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS DE STOCKAGE ET DE VIEILLISSEMENT D'ALCOOLS DE BOUCHE

L'entreprise exploite, à l'existant, 2 chais de vieillissement d'alcools et un chai de distillation. Les quantités d'alcools déclarées successivement par l'entreprise ont évoluées. L'entreprise souhaite aujourd'hui régulariser la situation de ses différents chais de stockage et de vieillissement.

1. INSTALLATION DE STOCKAGE D'ALCOOLS DECLAREES

1.1. Chai n°1

Le chai n°1, déclaré depuis 2018, est composé d'une cellule de 299 m². Ses murs présentent un degré REI 240 (en parpaing Argi 16), sa charpente est R30 (en bois, avec couverture tuile), il comporte une porte E30 (en bois, d'une dimension de 3,50 sur 3,50 m) et un exutoire de fumées d'une surface de 1 m².

Sa QSP déclarée est de 430 m³.

Le chai est placé en rétention interne par encaissement de 1 m.

Il est situé à 11 m du chai n°2 et à 12 m des limites du site.

1.2. Chai n°2

Le chai n°2, déclaré en 2020 est composé d'une cellule de 296 m². Ses murs présentent un degré REI 240 (en brique), sa charpente est R30 (en bois avec couverture tuile), il comporte deux issues opposées, E30 (en bois, de dimension de 4,50 sur 3,80 m et de 0,90 sur 2 m) et un exutoire de fumées d'une surface utile de 1 m².

Sa QSP déclarée est de 70 m³.

Le chai est placé en rétention interne par encaissement de 2,45 m.

Il est situé à 11 m du chai n°1 et à 12 m des limites du site.

1.3. Chai de distillation

Le chai de distillation, d'une surface de 94,5 m² est attenant, en façade est, à la distillerie et d'une hauteur inférieure d'un mètre à la distillerie. Il est constitué de murs parpaing de degré de protection REI 240, d'un sol béton étanche et résistant au feu, d'une charpente bois et d'une couverture en bac acier thermolaqué. Il est équipé d'un exutoire de fumée en toiture d'une surface utile de 2 m².

Une porte intérieure est placée entre le chai de distillation et la distillerie, d'un degré de protection REI 120. Une porte extérieure est également présente en façade sud, pare-flamme E30.

La QSP déclarée du chai de distillation est de 20 m³ (deux cuves de 100 hl chacune). Il est encaissé de 2,40 m, placé en rétention interne.

2. INSTALLATION DE STOCKAGE D'ALCOOLS A REGULARISER

2.1. Chai n°1

La réalité de stockage du chai n°1 présente une QSP de 461,6 m³.

Le stockage est réalisé dans deux cuves inox d'une capacité unitaire de 300 hl, d'un tonneau de 156 hl ainsi que des fûts.

Le chai n°1 dispose d'une allée centrale et en façade d'une largeur de 2 m (conformément à l'article 2.4 de l'arrêté préfectoral du 18/06/2008 relatif aux prescriptions des chais d'alcools soumis à déclaration au titre de la rubrique 4755 de la nomenclature des ICPE).

La profondeur des stockages n'excède pas 15 m.

Le chai comporte une porte en bois de 3,5 m par 3,5 m.

Afin de régulariser sa situation administrative, l'exploitant a installé un seuil étanche à l'entrée du chai (d'une hauteur d'1,10 m afin de permettre la rétention interne de la totalité du volume présent, ains que des éventuelles eaux d'extinction. De plus, un voyant lumineux à l'extérieur du chai a récemment été installé.

2.2. Chai n°2

La réalité de stockage du chai n°2 présente une QSP de 432 m³.

Le stockage est réalisé en tonneaux bois (12 tonneaux d'une capacité unitaire de 360 hl).

Le chai n°2 dispose d'une allée centrale de 3 m de large. La profondeur du stockage n'excède pas 15 m.

Le chai comporte 2 portes en bois (E 30) de 3,8 m par 4,5 m et de 0,9 m par 2 m.

Afin de régulariser sa situation administrative, l'exploitant a récemment installé un voyant lumineux à l'extérieur du chai.

3. RECAPITULATIF DES CARACTERISTIQUES DES CONTENANTS

Tableau 1. Caractéristiques des stockages d'alcools existants

N° ou identifiant	Contenant	Vol. unit. en hl	Matériaux	Quantité	Nature contenu	Vol. tot. en hl	Volume de rétention (m³)
Chai n°1	Cuves	300	Inox	2	Alcools	600	299
Chai n°1	Fûts	4	Bois	965	Alcools	3 860	299
Chai n°1	Tonneaux	156	Bois	1	Alcools	156	299
Chai n°2	Tonneaux	360	Bois	12	Alcools	4 320	732,5
Chai de distillation	Cuves	100	Inox	2	Alcools	200	225,6
TOTAL						**9 136 hl**	

Le site devrait relever du régime de l'autorisation au titre de la rubrique ICPE 4755, le présent dossier de demande d'autorisation tant à régulariser la situation administrative du site, ainsi qu'à présenter un projet de constructions de chais de stockage d'alcools supplémentaire.

II. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS DE DISTILLATION

1. LOCAL DE DISTILLATION

La distillerie, d'une surface de 271,5 m² est constituée de murs parpaing de degré de protection REI 120 en ce qui concerne les murs extérieurs et de degré de protection REI 240 en ce qui concerne les parois séparatives avec le chai de distillation, le local technique et l'espace de réunion. Le sol est en matériaux étanches et résistants au feu. Sa charpente est en bois, la couverture en bac acier thermolaqué et équipée d'exutoires de fumées dont la surface utile est supérieure à 2 % de la surface au sol.

La distillerie comporte 2 portes extérieures pare-flamme E30 dont une de 3 m sur 3,30 m et une de 1 m sur 2,10 m. Cinq portes intérieures sont installées dont :

- 2 portes pare-flamme E30 entre le local de distillation et le couloir technique ;
- 3 portes coupe-feu EI 120 séparant la distillerie du local technique, du chai de distillation et de l'espace de réunion.

La distillerie dispose de 6 alambics, d'une capacité de 25 hl de charge chacun, à foyers inversés. Les brûleurs sont installés dans le couloir technique de 40 m². Plusieurs sorties d'air sont installées en façade nord du couloir technique. Celui-ci dispose également d'une porte extérieure EI 30, en aluminium.

La distillerie présente une hauteur sous ferme de 6,11 m et une hauteur au faîtage de 7,87 m. Les locaux attenants (espace de réunion, local technique et chai de distillation) sont placés à une hauteur inférieure à 1 m par rapport au local de distillation.

Le tableau suivant détaille les capacités de distillation sur le site.

Tableau 2. Synthèse des capacités de distillation sur le site

Capacité de charge unitaire	Nombre	Charge totale (hl)	Type	Type de rétention	Production totale (hl AP/j)
25	6	150	Inversé	Interne (seuils de 3 cm)	90

2. LOCAUX ANNEXES

Dans le bâtiment abritant le local de distillation, sont également présents :

- le couloir technique de 40 m² ;
- un espace de réunion / réception, d'une surface de 40,13 m² ;
- un local technique comportant les installations de refroidissements et électriques, d'une surface de 35,42 m² ;
- un bureau du distillateur d'une surface de 19,5 m² ainsi que des sanitaires, situés au-dessus du local technique, en mezzanine. Une baie vitrée est placée entre le bureau du distillateur et le local de distillation, d'un degré de protection EI 120.

Les locaux techniques et administratifs sont séparés de la distillerie par des murs REI 240 et des portes EI 120 en aluminium. La hauteur de ces locaux est inférieure d'un mètre par rapport au local de distillation.

III. INSTALLATIONS DE STOCKAGE DU VIN

Le site comporte une cuverie extérieure de stockage du vin comportant 15 cuves inox de 520 hl, ainsi qu'une cuve de préparation de 220 hl (également placé en extérieur), portant la capacité de stockage de vin sur le site à 8 020 hl.

Le vin n'est pas vinifié sur le site, il est acheminé par camion et stocké dans les cuves inox dans l'attente d'être distillé.

La cuverie de stockage du vin est placée en rétention déportée vers le bassin à vinasses.

IV. INSTALLATIONS CONNEXES

1. AIRE DE DEPOTAGE

Le site dispose de deux aires de dépotage :

- une aire de dépotage localisée entre le chai de distillation et la cuverie extérieure de vin. L'aire de dépotage est réalisée en béton étanche, elle est matérialisée au sol, reliée à la terre et placée en rétention via une canalisation enterrée (étanche et résistante au feu) la reliant au bassin à vinasses ;
- une aire de dépotage localisée en façade du chai n°1, réalisée en béton étanche, matérialisée au sol et reliée à la terre. Cette aire de dépotage ne disposant pas de dispositif de rétention, l'exploitant à récemment installé une cuve de rétention enterrée afin de permettre aux éventuels écoulements accidentels d'être dirigés vers un dispositif étanche et incombustible, d'une capacité de 30 m³.

2. TRANSFERTS DE MATIERE DANGEREUSE PAR CANALISATIONS

Les transferts d'alcools sont réalisés par tuyau souple et canalisations fixes enterrées uniquement entre la distillerie et le chai de distillation.

Les canalisations fixes de transfert d'alcool sont en matériaux incombustibles et parfaitement lutés, munis d'un système de vannes aisément accessibles et manœuvrables en toutes circonstances. Celles-ci font l'objet d'une surveillance permanente de leur état et de leur étanchéité.

Les points de passage des canalisations fixes dans les murs sont placés au-dessus du niveau du sol (donc du niveau 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.

Les transferts sont réalisés par tuyaux flexibles lors du dépotage, des transferts entre fûts et cuves et des transferts de fûts à fûts.

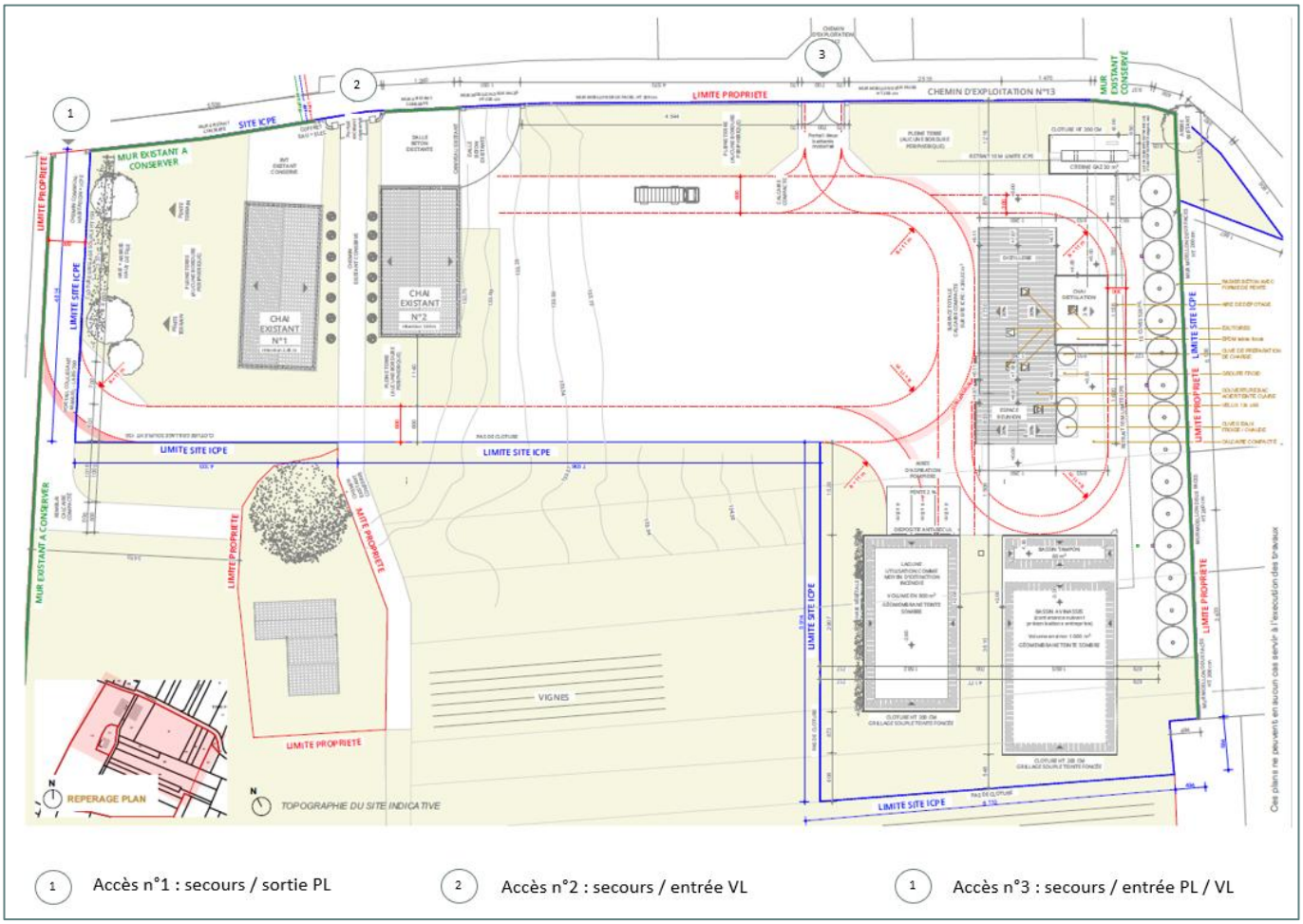
V. ACCES ET CIRCULATION

1. ACCES ET LIMITES D'ACCES

Le site dispose de trois accès par la route communale longeant la partie nord du site, pour les véhicules légers, les poids lourds ainsi que pour les véhicules d'incendie et de secours. Ces accès sont équipés de portails. 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.

Le site est actuellement partiellement clôturé. Un mur en moellons est présent sur les parties ouest, est et nord du site.

Figure 2. Localisation des accès au site



2. CIRCULATION SUR LE SITE

Le site comporte des voiries lourdes pour environ 4 085 m² reliant les accès et permettant de circuler sur le demi-périmètre des chais, des installations de distillation et de stockage du vin.

Le site ne comporte pas de places de stationnement pour les véhicules légers.

VI. UTILITES ET RESEAUX

1. APPROVISIONNEMENT EN EAU

1.1. Eau potable

Le site est raccordé au réseau d'adduction d'eau potable public. Cette eau est utilisée pour la consommation humaine et le nettoyage des équipements. Les chais étant dits « secs », la consommation d'eau est principalement utilisée pour le nettoyage / rinçages des cuves de vin et installations de distillation.

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

1.2. Prélèvement dans le milieu naturel

L'entreprise ne réalise pas de prélèvements d'eau dans le milieu naturel. Le site ne comporte pas de forages.

2. EFFLUENTS ET ECOULEMENTS ACCIDENTELS

2.1. Eaux usées sanitaires

Les locaux administratifs (bureau du distillateur et salle de réunion) et les sanitaires sont raccordés à un dispositif d'assainissement autonome de type filtre à sable vertical.

2.2. Eaux pluviales

Les eaux pluviales de toiture des chais de stockage sont collectées par des gouttières et rejetées dans le milieu naturel par infiltration. Les eaux pluviales de toiture de la distillerie sont, elles, dirigées vers le bassin de refroidissement de 800 m³.

Les eaux pluviales canalisées par le réseau de rétention de la cuverie extérieure de vins sont dirigées vers un bassin tampon de 60 m³, en dehors des opérations de lavage. Le bassin tampon est équipé d'une pompe permettant de diriger ensuite les EP vers le bassin de refroidissement. Lors des opérations de lavage de la cuverie vins, le réseau est dirigé vers le bassin à vinasses.

2.3. Effluents d'activités

Les chais de stockage 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 seules eaux produites par le stockage d'alcools sont les eaux d'épalement (eau potable sans additif), produites à la livraison de nouveaux contenant (cuve, tonneaux, barrique) afin de déterminer leur contenance exacte. Ces eaux représentent quelques dizaines de mètres cube, ponctuellement, et sont réutilisées pour le nettoyage des installations et équipements de distillation.

Les cuves de stockage du vin et l'activité de distillation amènent une production d'effluents : les eaux de rinçage des cuves et installations de distillation ainsi que les vinasses. Les effluents produits sur le site représentent environ 1 891 m³ par an.

Les effluents sont dirigés vers le bassin à vinasses de 1 000 m³ (divisé en un bassin de 940 m³ et un bassin tampon de 60 m³), avant d'être valorisés par épandage, conformément au plan d'épandage de l'entreprise, tenu à jour et joint en annexe.

2.4. 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 ;
- Le chai n°1 dispose d'une rétention interne de 299 m³ (encaissement de 1 m, ainsi qu'un seuil de rétention à l'entrée d'une hauteur d'1,10 m) ; le chai n°2 dispose d'une rétention interne de 732,5 m³ (encaissement de 2,45 m) ;

En cas de débordements de rétention dans les chais de vieillissement, les éventuels débordements sont dirigés, gravitairement, vers les parcelles vignes situées au sud-ouest du site (parcelles qui sont incluses dans les limites de propriété de la SCEA DRIEZ AURÉLIEN).

- Le chai de distillation dispose d'une rétention interne de 225 m³ (encaissement de 2,4 m) ;
- La distillerie est placée en rétention interne, via des seuils aux entrées, correspondante à 50 % de la capacité de charge totale des alambics. Les éventuels débordements de la distillerie sont dirigés vers le bassin à vinasses via des canalisations enterrées, étanches et résistantes au feu ;
- L'aire de dépotage, localisée entre le chai de distillation et la cuverie vin, est placée en rétention déportée vers le bassin à vinasses, via une canalisation enterrée, étanche et résistante au feu ;
- L'aire de dépotage localisée en façade du chai n°1 n'est pas placée en rétention ;
- La cuverie extérieure de stockage du vin est également raccordée au bassin à vinasses de 1 000 m³. Afin de garantir la rétention permanente de la cuverie vin et éviter la dilution des effluents, le bassin à vinasses est séparé en deux parties :
  - un bassin tampon de 60 m³ ;
  - un second bassin de 940 m³.

  La canalisation raccordant la cuverie vins et le bassin à vinasses (utilisée pour la gestion des effluents ainsi que pour la gestion des écoulements accidentels) est équipée d'une vanne double voie permettant de diriger les effluents vers le bassin à vinasses de 940 m³ lors des opérations de lavage. Le reste du temps la vanne dirige les éventuels écoulements vers le bassin tampon de 60 m³ qui dispose d'une pompe de relevage à enclenchement manuel et à déclenchement automatique pour : soit diriger les eaux pluviales vers le bassin étanche de 800 m³, soit diriger les écoulements accidentels vers le bassin à vinasses de 940 m³.

Afin de garantir la gestion des éventuels débordements dans la distillerie, la rétention de l'aire de dépotage et la rétention de la cuverie extérieure de vin, l'exploitant s'assure de laisser libres au moins 60 m³ dans le bassin à vinasses.

Le bassin tampon de 60 m³ et le bassin à vinasses de 940 m³ disposent d'un trop pleins leur permettant, en cas de suremplissage de déborder l'un vers l'autre.

Le tableau suivant détaille les capacités de rétention des installations. L'hypothèse des 50 % de la QSP est retenue.

Tableau 3. Capacités de rétention des installations

Identifiant	Surface (m²)	QSP (m³)	Type de rétention	Capacité de rétention	Hauteur seuil / encaissement	Vol. rétention (m³)
Chai n°1	296	461,6	Interne	50 % QSP	2,10 m	299
Chai n°2	299	432	Interne	50 % QSP	2,45 m	732,5
Chai de distillation	94,5	20	Interne	100 % QSP	2,40 m	225
Distillerie	271,5	15	Interne	50 % QSP	3 cm	8
Aire de dépotage	/	30	Déportée	100 % QSP	Bassin à vinasses	30
Cuverie extérieure	/	802	Déportée	Capacité de la plus grosse cuve	Bassin à vinasses	52

3. ÉLECTRICITE

3.1. Raccordement des installations

Le site est raccordé au réseau électrique à partir d'un transformateur électrique situé à l'extérieur des limites du site. Le transformateur est changé dans le cadre de la construction de la distillerie, de la même manière, deux nouveaux compteurs électriques sont ajoutés sur le site. Les réseaux électriques alimentant les installations sont souterrains.

Le site n'est pas éclairé la nuit.

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

Lors des interventions de maintenance, le réseau électrique est coupé dans toutes les installations. 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.

4. GAZ ET CHAUDIERE

Les alambics sont alimentés en gaz propane par une cuve aérienne d'une capacité de 12,5 tonnes, localisée au nord de la distillerie.

La cuve de gaz est installée conformément aux prescriptions de l'arrêté du 23 août 2006 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n°4718 de la nomenclature des ICPE.

5. AERATION, CHAUFFAGE ET ECLAIRAGE

5.1. Aération

L'aération est de type naturel dans les chais et la distillerie.

5.2. Chauffage

Les chais et le local de distillation ne sont pas chauffés.

5.3. Éclairage

Les zones extérieures sont éclairées par des projecteurs LED, sur interrupteurs situés à l'intérieur des chais de stockage. 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.

6. REFROIDISSEMENT

La distillerie est équipée d'un groupe de froid d'une puissance frigorifique de 152,7 kW, avec une quantité de 15,5 kg de gaz R410A.

L'installation de refroidissement fonctionne en circuit fermé vis-à-vis du réseau hydrographique. Une cuve tampon d'eau chaude ainsi qu'une cuve d'eau froide sont implantée en extérieur, d'une capacité de 500 hl chacune.

Le bassin étanche de 800 m³ est utilisé à la fois comme bassin de refroidissement, réserve incendie et bassin de récupération des eaux pluviales de toiture de la distillerie et de la voirie est du site (au niveau des cuves extérieures de vin).

7. AUTRES EQUIPEMENTS

Le site ne comporte pas d'équipements à air comprimé, d'équipement de manutention ou de groupe électrogène.

VII. DISPOSITIFS DE DETECTION, D'ALARME ET D'ALERTE

1. DETECTION INTRUSION

L'ensemble des installations est équipé de dispositifs de détection anti-intrusion avec caméra et désarmement du dispositif par code secret. Le dispositif anti-intrusion est également relié à une centrale de télésurveillance avec report d'alarme sur le téléphone de l'exploitant.

2. DETECTION INCENDIE

Les chais de stockage, le chai de distillation ainsi que la distillerie sont équipés d'une détection incendie reliée à une alarme sonore et sur le même modèle que la détection intrusion.

La coupure de l'alimentation gaz de la distillerie est assurée par 2 vannes automatiques redondantes, en série, asservies à la détection de gaz et à un pressostat.

3. MOYENS DE TELECOMMUNICATION

L'alerte sera donnée par l'exploitant et/ou les salariés présents sur le site. L'exploitant s'assure de l'affichage des instructions nécessaires à l'alerte.

VIII. PROTECTION FOUDRE

Les installations existantes ne sont pas équipées de protection contre la foudre.

IX. MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES

1. MOYENS D'INTERVENTION PROPRES A L'ETABLISSEMENT

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

Les besoins en eau sur le site sont couverts par le bassin étanche de 800 m³, associé à 3 aires d'aspiration pompiers (de 4 m / 8 m).

L'exploitant s'assure régulièrement de la disponibilité permanente d'au moins 120 m³ d'eau dans le bassin.

1.2. Réserves d'émulseur à destination des secours externes

Le site ne comporte pas de réserve d'émulseur.

1.3. Extincteurs

Les installations (chais de stockage, chai de distillation et distillerie) comportent, à minima, deux extincteurs portatifs judicieusement répartis, d'une 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.

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

Les installations existantes ne sont pas équipées de Robinets incendie armés (RIA) ou de Postes incendie additivés (PIA).

1.5. Désenfumage

Les deux chais sont équipés d'exutoires de fumées d'une surface d'1 m² chacun.

La distillerie et le chai de distillation sont également équipés de dispositifs de désenfumage, d'une surface utile d'ouverture correspondante à au moins 2 % de la surface au sol de chacun des locaux.

Ces exutoires sont à déclenchement automatique (fusible), à commande manuelle et font l'objet d'un contrôle régulier par un organisme de maintenance.

Les commandes d'ouverture manuelles sont positionnées aux entrées des locaux. Le réarmement est réalisé manuellement via un système de treuil.

2. MOYENS EXTERNES

2.1. Centre de secours et d'incendie

La caserne de pompiers la plus proche est celle de la commune de ROUILLAC, située à 5,5 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
Centre d'Incendie et de Secours : Pl. Armand Simard, 16170 ROUILLAC	5,5
Centre d'Incendie et de Secours : 32 av. de l'Europe, 16200 JARNAC	10,4
Centre d'Incendie et de Secours : chemin de Montplaisir, 16100 COGNAC	27

2.2. Ressources en eau à proximité du site

Le poteau incendie le plus proche du site est localisé à 750 m à l'ouest (dans le bourg de la commune de VAUX-ROUILLAC)

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	Adresse	Type	Distance du site en m	Distance du site (réseau viaire) en m	Pression PI en bar	Débit PI en m³/h	Volume PEA en m³
16395003	VAUX-ROUILLAC	Le bourg au niveau du carrefour	PI	550	750	-	65	-
16395006	VAUX-ROUILLAC	Angle rue de la Fontaine et route de Fleurac	PI	650	975	5,2	96	-
16395007	VAUX-ROUILLAC	Angle route de Plaizac et rue des Surauds	PEA	950	1 003	-	-	120

PI : poteau incendie PEA : Point d'eau artificiel

3. SYNTHESE DES RESSOURCES EN EAU

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

Figure 3. Localisation des points d'eau extérieurs du site



Source : ADT16

D. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES

Le projet consiste en la création de nouveaux chais de stockage d'alcools de bouche avec :

- 4 chais de 298,8 m² chacun pouvant contenir 600 m³ d'alcools ;
- l'augmentation des capacités d'alcools de bouche dans le chai de distillation ;
- la création d'une aire de dépotage en façade du chai n°3 (et la suppression de l'aire de dépotage en façade du chai n°1) ;
- la réalisation de nouvelles voiries ;
- l'extension du réseau de collecte des eaux pluviales ainsi que la création d'ouvrages de gestion des eaux pluviales ;

I. INSTALLATIONS DE STOCKAGE ET DE VIEILLISSEMENT

1. AUGMENTATION DES CAPACITES DE STOCKAGE DES CHAIS EXISTANTS

Le chai de distillation, encaissé de 2,4 m, verra sa QSP portée à 176 m³ d'alcools, stockés dans 3 cuves inox de 520 hl et deux cuves inox de 100 hl.

Les chais n°2 et de distillation disposent d'une rétention interne par encaissement correspondante à 100 % du volume d'alcools stockés ajouté aux eaux d'extinction (0,5 x la surface).

Le chai n°1 ne dispose pas d'un tel volume de rétention par encaissement. Il est encaissé d'un mètre et dispose donc d'une capacité de rétention de 299 m³. Sa QSP étant de 461,6 m³ pour une surface de 299 m³, il devrait disposer d'une capacité de rétention de 611,1 m³ (100 % de la QSP + 0,5 x la surface). Afin de se conformer à la réglementation, l'exploitant prévoit d'installer un seuil incombustible d'1 m à l'entrée du chai.

2. CONSTRUCTION DE QUATRE CHAIS SUPPLEMENTAIRES

Les chais projetés seront identiques, d'une surface au sol unitaire de 299 m², implantés à une distance de 7 m les uns des autres.

2.1. Caractéristiques constructives des chais projet

Les dimensions des nouveaux chais seront les suivantes :

- Longueur intérieure : 26,1 m
- Largeur intérieure : 11,45 m
- Superficie intérieure : 298,84 m
- Hauteur des parois (CF 4h), sous ferme : 6,16 m (par rapport au TN)

- Hauteur au faîtage : 8,19 m

Les caractéristiques constructives des chais projetés seront les suivantes :

- Des murs en briques REI 120 (coupe-feu 4h) ;
- Une charpente bois R30 ;
- Une couverture de tuile (Broof T3 et A2s1d0) avec un isolant en laine de verre (min Bs2d1 sans degré REI) ;
- Deux portes bois pare-flamme 30 min.

L'aménagement des stockages respectera les dispositions suivantes :

- La largeur de l'allée principale ou latérale d'au moins 3 m,
- La profondeur des installations de stockage (tonneaux) par rapport à l'allée principale ne dépassera pas 15 m.

Les chais projetés 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 »*.

2.2. Synthèse des capacités de stockage

L'organisation des stockages dans l'ensemble des chais est donnée dans le tableau suivant.

Tableau 6. Détail des stockages d'alcool

Existant / Projet	N° ou identifiant	Surface	Contenants	Vol. unitaire (hl)	Matériaux	Quantité	Vol. total (hl)
Existant	Chai n°1	299	Barriques	4	Bois	965	3 860
Existant	Chai n°1		Cuves	300	Inox	2	600
Existant	Chai n°1		Tonneaux	156	Bois	1	156
Existant	Chai n°2	296	Tonneaux	360	Bois	12	4 320
Existant	Chai de distillation	94,5	Cuves	100	Inox	2	200
Existant	Chai de distillation		Cuves	520	Inox	3	1 560
PROJET	Chai n°3	298,8	Tonneaux	500	Bois	12	6 000
PROJET	Chai n°4	298,8	Tonneaux	500	Bois	12	6 000
PROJET	Chai n°5	298,8	Tonneaux	500	Bois	12	6 000
PROJET	Chai n°6	298,8	Tonneaux	500	Bois	12	6 000
						TOTAL	**34 696**

II. AIRE DE DEPOTAGE

Le projet comporte la création d'une aire de dépotage sur le site, en façade nord du chai n°3. Dans le cadre de la création de cette aire de dépotage, l'aire de dépotage présente en façade du chai n°1 (à l'existant) sera mise à l'arrêt. La rétention associée à l'aire de dépotage existante sera réutilisée pour l'aire de dépotage projetée.

L'aire de dépotage, d'une surface de 35 m², sera en béton, étanche et matérialisée au sol. Elle sera placée en rétention déportée vers une fosse enterrée, étanche, en matériaux incombustibles et d'une capacité de 30 m³. L'aire de dépotage disposera d'un poste permettant aux camions de se connecter à la terre lors des opérations de dépotage d'alcools.

III. RESEAUX

1. APPROVISIONNEMENT EN EAU

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 besoin de traitement d'eaux usées sanitaires supplémentaire.

2.2. Eaux pluviales

La gestion des eaux pluviales de toiture de la distillerie, tout comme celle des EP de voirie de la cuverie vin n'est pas impactée par le projet.

Concernant la gestion des eaux pluviales issues des toitures et de la voirie à proximité des chais (existants et projet), il est prévu la mise en œuvre de deux bassins d'infiltration, avec :

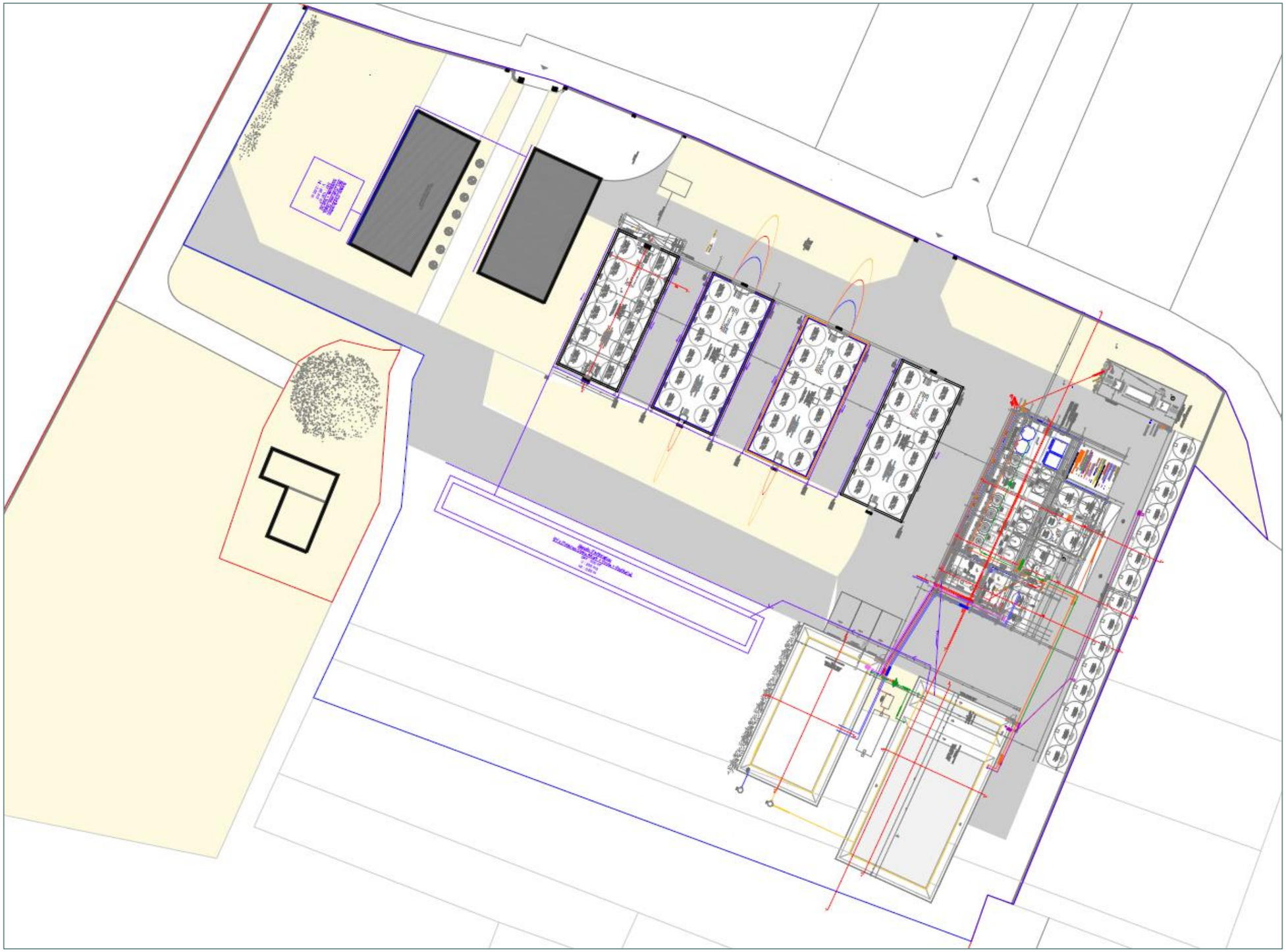
- un bassin d'infiltration collectant les eaux de ruissellement des toitures des chais existants et de la voirie. Ce bassin sera implanté à l'ouest du site ;
- un bassin d'infiltration collectant les eaux de ruissellement de la voirie future ainsi que des toitures des chais projeté. Ce bassin sera implanté au sud des chais projetés.

Dans le cadre de la création d'un bassin d'infiltration au sud des chais (et à l'ouest du bassin de refroidissement), il sera intégré une canalisation (équipée d'une pompe manuelle) qui permettra de diriger les eaux pluviales vers le bassin de refroidissement. A l'inverse, les eaux du bassin de refroidissement ne pourront pas être dirigées vers le bassin d'infiltration des eaux pluviales.

Une canalisation sera également créée du bassin tampon (recevant les EP distillerie et cuverie vin) vers le bassin d'infiltration des eaux pluviales, permettant ainsi de pouvoir évacuer les eaux pluviales vers le bassin d'infiltration si le bassin de refroidissement est déjà plein.

La figure suivante présente schématiquement la gestion des eaux pluviales sur le site.

Figure 4. Schéma de gestion des eaux pluviales



Source : Impact eaux environnement (IEE), 2025

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'eau-de-vie ne sont pas rincées. Le projet n'amène pas de production d'effluents supplémentaire sur le site.

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 (tonneaux) afin de déterminer leur contenance exacte. Ces eaux sont estimées à quelques dizaines de mètres cubes par an. Ces eaux sont dépourvues d'additif ou de pollution. Elles seront réutilisées pour le rinçage des locaux et équipements de distillation et/ou pour le rinçage des cuves de vin.

2.4. Écoulements accidentels

La gestion des écoulements accidentels des installations existantes, présentées précédemment, ne sera pas modifiée par le projet. Les installations existantes de stockage d'alcools disposent d'une capacité de rétention au moins égale à 100 % de la QSP présente ajoutée à 0,5 x la surface (eaux d'extinction) à l'exception du chai n°1.

Le chai n°1 est encaissé d'un mètre et dispose donc d'une capacité de rétention de 299 m³. Sa QSP étant de 461,6 m³ pour une surface de 299 m³, il devrait disposer d'une capacité de rétention de 611,1 m³ (100 % de la QSP + 0,5 x la surface). Afin de se conformer à la réglementation, l'exploitant prévoit d'installer un seuil incombustible d'1 m à l'entrée du chai.

Les chais projetés seront placés en rétention interne par encaissement à 2,5 m par rapport au TN, de façon à contenir 100 % du volume d'alcool stockés ainsi que les eaux d'extinction correspondantes à 0,5 x la surface des chais.

La nouvelle aire de dépotage sera placée en rétention déportée vers une fosse enterrée d'une capacité de 30 m³, correspondante à la quantité maximum d'un camion-citerne (300 hl).

Les capacités de rétention de l'ensemble des installations sont présentées dans le tableau suivant. Les installations non modifiées par le projet sont rappelées pour mémoire.

Tableau 7. Capacités de rétention de l'ensemble des installations

Installation	Surface (en m²)	QSP (en m³)	Type de rétention	Capacité de rétention (en m³)	Hauteur des seuils / encaissement
Distillerie	271,5	15	Interne	7,5 (50 % QSP)	Seuils de 3 cm
Cuverie vin	/	802	Déportée	52 (capacité de la plus grosse cuve)	Bassin à vinasses
Aire de dépotage n°1	/	30	Déportée	30	Bassin à vinasses
Chai de distillation	94,5	176	Interne	224 (100 % QSP + EE)	Encaissement de 240 cm
Chai n°1	296	461,6	Interne	610	Encaissement d'1m + seuils d'1,10 m
Chai n°2	299	432	Interne	582	Encaissement de 2,45 m
Chai n°3	299	600	Interne	750	Encaissement de 2,50 m
Chai n°4	299	600	Interne	750	Encaissement de 2,50 m
Chai n°5	299	600	Interne	750	Encaissement de 2,50 m
Chai n°6	299	600	Interne	750	Encaissement de 2,50 m
Aire de dépotage n°2	/	30	Déportée	30	Fosse enterrée

3. RESEAU ELECTRIQUE

3.1. Raccordement des installations

Les futurs chais seront raccordés de façon souterraine au réseau d'électricité existant. Le projet n'amène pas d'évolution concernant les compteurs existants.

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.

L'exploitant profite du projet de construction de chais supplémentaire pour régulariser la situation des chais de vieillissement existants et les équipera d'interrupteurs extérieurs ainsi que de voyants lumineux signalant leur mise sous tension.

3.2. 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 de chaque 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 chais de stockage existants seront également équipés des mêmes équipements.

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 métalliques seront régulièrement maintenus en bon état et contrôlés.

Lors des interventions de maintenance, le réseau électrique sera coupé dans toutes les installations sauf dans les bureaux et les secteurs travaillant occasionnellement la nuit. Afin d'éviter tous 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 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 C15-100 pour la basse tension ;
- les normes NF C13-100 et NF C13-200 pour les hautes tensions ;
- la norme NF EN 62 262 pour le matériel exposé aux projections de liquides ;
- le matériel exposé aux projections de liquides sera conforme aux dispositions de la norme NF C20-010.

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

Dans les zones à risques d'explosion, les installations électriques sont conformes à la réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation des installations classées et susceptibles de présenter des risques d'explosion (décret n°2015-799 du 1er juillet 2015). 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 seront appliquées.

4. TRANSFERT PAR CANALISATION

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 la terre, etc.) liées aux opérations de réception et d'expédition. Elles seront transmises au personnel du site et aux chauffeurs intervenant sur le site. L'affichage sera réalisé à l'entrée des chais, de la distillerie et sur les postes de dépotage.

Les transports seront réalisés par le personnel de la société 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 dangereuses 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 premiers 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 alcoolisée « 3065 » classe 3 groupe II (TAV <70°) ou III (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 seront compartimentés. Les dépotages seront réalisés avec des flexibles et pompes appartenant à l'exploitant. Le remplissage des fûts ou des tonneaux sera réalisé par un opérateur, par pompage via un flexible. 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. Canalisation de transfert d'alcools

La création de nouveaux chais n'entraînera pas la création de canalisations fixes de transferts d'alcools supplémentaires sur le site.

Les transferts d'alcools entre le chai de distillation et les chais de stockage d'alcools seront effectués via des tuyaux flexibles, tous comme les dépotages ou les transferts entre différents contenants.

IV. CONDITION D'ACCES ET DE CIRCULATION

1. ACCES ET LIMITES D'ACCES

Les accès existants ne seront pas modifiés par le projet.

2. CIRCULATION SUR LE SITE

Les voies de circulation du site seront prolongées, elles permettront l'accès au demi-périmètre de chacune des installations existantes et projetées.

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

V. UTILITES

1. AERATION, CHAUFFAGE ET ECLAIRAGE

1.1. Aération

L'aération sera naturelle dans les chais projetés.

1.2. Chauffage

Les nouveaux chais, comme les chais existants, ne seront pas chauffés. La température devrait fluctuer entre 10°C et 25°C sur l'année.

1.3. Éclairage

L'extérieur des nouvelles installations sera éclairé par des projecteurs LED. Ces éclairages seront 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. Le site ne sera pas éclairé la nuit.

L'éclairage présentera un degré de protection égal ou supérieur à IP55 avec une protection mécanique.

2. AUTRES EQUIPEMENTS ET UTILITES

⇨ Équipements métalliques :

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

⇨ Engins de manutention :

Le site ne disposera pas d'engins de manutention.

⇨ Groupe froid :

Le projet n'amène pas de besoin de refroidissement supplémentaire.

⇨ Air comprimé :

Le site ne disposera pas d'installation à air comprimé.

VI. DISPOSITIFS DE DETECTION, D'ALARME ET D'ALERTE

1. DETECTION INCENDIE

Le système existant de détection d'incendie et de report d'alarme à l'exploitant sera étendu aux nouvelles installations.

2. DETECTION INTRUSION

Seul le personnel de la société est autorisé à pénétrer dans les installations. Les chais de stockage seront fermés à clef en dehors des horaires d'exploitation. Les chais ne seront ouverts que ponctuellement lors des interventions pour les opérations de dépotage.

Le système de détection intrusion existant sera étendu aux nouveaux chais.

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 permettant de donner l'alerter le cas échéant.

VII. PROTECTION FOUDRE

L'étude d'analyse du risque foudre et l'étude technique réalisées pour l'ensemble du site a conclu :

- L'absence de nécessité de protection contre les effets directs, pour l'ensemble des installations,
- L'absence de nécessité de protection contre les effets indirects pour les chais existants (chai n°1 et chai n°2),
- Une protection contre les effets indirects du niveau IV sur les lignes externe pour le bâtiment abritant l'atelier de distillation, ainsi que pour les quatre chais projetés,
- Des parafoudres de type I et II sur le TGBT de la distillerie ainsi que sur les TD des chais projetés,
- La mise à la terre des équipements métalliques (cuves inox, aires de dépotage, etc.).

VIII. 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

- **Calcul du dimensionnement des besoins en eau**

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.

Le chai le plus grand est le chai n°2 (299 m²), soit un besoin en eau d'extinction de 269,1 m³. Le volume de protection correspond à deux façades de chais, ceux-ci étant alignés les uns aux autres et espacés de 7 m (soit un besoin en volume pour la protection de 140 m³ (2x70).

Le besoin en eau sur le site est au total de 410 m³.

Le site dispose d'ores et déjà d'une réserve d'eau étanche de 800 m³ utilisée comme bassin de refroidissement, bassin de collecte des eaux pluviales de la partie ouest du site, ainsi que comme réserve incendie.

L'exploitant s'assura de la disponibilité d'au moins 410 m³ d'eau en permanence dans le bassin de refroidissement.

Trois aires d'aspirations pompiers sont présentes à proximité du bassin de 800 m³.

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.

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. Robinet d'Incendie Armé - Postes incendie additives

Au regard du coût engendré par ce système de première intervention, le caractère passif du projet (stockage d'alcools pour le vieillissement) requérant très peu de présence effective dans les locaux, il est sollicité un aménagement vis-à-vis du « *Cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation, dans sa version de février 2021* » et le remplacement de ces moyens d'intervention par des extincteurs sur roue de 50 kg, judicieusement répartis.

L'exploitant prévoit d'installer deux extincteurs sur roue de 50 kg, dans chacun des chais.

1.4. Désenfumage

Les nouveaux chais feront une surface de 298,8 m² chacun et seront constitués d'une seule cellule indépendante. Ils seront équipés d'un exutoire de fumées d'une surface utile d'ouverture d'1m².

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

1.5. Réserve d'émulseur

Le site ne sera pas SEVESO et les chais présentent une surface respective inférieure à 300 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 ».*

2. MOYENS DE SECOURS EXTERNES

Les moyens de secours externes sont inchangés.

E. CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES

Tableau 8. Caractéristiques constructives des bâtiments existants et futurs

		Chai n°1	Chai n°2	Distillerie	Chai de distillation	Espace réunion	Local technique	Chais projet n°3 à n°6
Date d'autorisation / déclaration		05/03/2018	27/05/2020	27/05/2025	27/05/2025	27/05/2025	27/05/2025	PROJET
Distance minimale au tiers en m		12 m	12 m	>10 m	> 11 m	-	-	> 11 m
Distance minimale autre local à risque		11 m (chai n°2)	11 m (chai n°1) 6 m (chai n°3)	0 m	0 m	6 m	6 m	6 m
Dimensions	Longueur intérieure (en m)	23,88	26	26,6	11,2	6,9	6,2	26,1
	Largeur intérieure (en m)	12,38	11,5	10,2	8,5	7	4,7	11,45
	Surface intérieure (en m²)	296	299	271,32	94,41	40,13	35,42	298,84
	Hauteur paroi CF (en m)	6,7	4,5	6,11	4,06	5,11	5,11	6,16
	Hauteur au faîtage (en m)	9,23	6,02	7,87	4,06	6,87	6,87	8,19
	Acrotère/dépassement (oui / non)	-	-	Dépassement 1 m par rapport au chai de disti.	Inférieur 2 m par rapport à la distillerie	Inférieur 1 m distillerie	Inférieur 1 m distillerie	-
Matériaux	Charpente (bois, métallique…)	Bois R30	Bois R30	Bois R30	Bois R30	Bois R30	Bois R30	Bois R30
	Type de toiture	TUILES BROOF T3 + A2S1d0	TUILES BROOF T3 + A2S1d0	Bac acier thermolaqué BROOF T3 + A2S1d0	Bac acier thermolaqué BROOF T3 + A2S1d0	TUILES BROOF T3 + A2S1d0	TUILES BROOF T3 + A2S1d0	TUILES BROOF T3 + A2S1d0
	Isolant sous-plafond (oui/non)	NON	NON	NON	NON	NON	NON	Laine de verre A2s1d0 ou Bs2d1
	Murs périphériques (béton cellulaire, parpaings)	Parpaing Argi 16 - REI 240	Briques -REI 240	Parpaing - REI 240 Bac acier thermolaqué	Parpaing - REI 240 Bac acier thermolaqué	Parpaing Bac acier thermolaqué	Parpaing Bac acier thermolaqué	Parpaing Argi 16 - REI 240
	Murs de séparation avec autre local (béton…)	-	-	Parpaing - REI 240	Parpaing - REI 240	Parpaing - REI 240	Parpaing - REI 240	-
	Nature du sol (béton, enrobée…)	BÉTON	BÉTON	BÉTON/ ÉPOXY	BÉTON	BÉTON	BÉTON	BÉTON
Description des éléments de sécurité incendie	Portes extérieures — Nombre et dimensions (l*h)	1 3,5 x 3,5	2 3,8 x 4,5 0,9 x 2	2 1,00 x 2,50 3,00 x 3,30	1 3,00 x 300	Baie vitrée	1 1,00 x 2,10	2 1,00 x 2,20 (face sud) 4,35 x 4,35 (face nord)
	Portes extérieures — Matériaux	Bois	Bois	Aluminium	Bois	Verre	Aluminium	Bois
	Portes extérieures — Degré au feu	E30	E30	E30	E30	EI120	E30	E30
	Portes intérieures — Nombre et dimensions (l*h)	-	-	4 Chai dist. 1,00 x 2,50 Local tech. 1,00 x 2,50 Espace polyv. 3,00 x 2,50 Couloir tech (x2) : 1,00 x 2,00	1 1,00 x 2,50	1 2,48 x 2,50	1 1,00 x 2,10	-
	Portes intérieures — Matériaux	-	-	ALUMINIUM	ALUMINIUM	ALUMINIUM	ALUMINIUM	-
	Portes intérieures — Degré au feu	-	-	Chai dist. : EI 120 Local tech. : EI 120 Espace réu. : EI 120 Couloir tech. : EI 30	EI 120	EI 120	EI 120	-
	Exutoires — Nombre	1	1	2	1	-	-	1
	Exutoires — Surface utile ouverture unitaire	1 m²	1 m²	1,34 x 1,40	2 m²	-	-	1 m²
	Exutoires — Surface utile ouverture totale	1 m²	1 m²	3,75 m²	2 m²	-	-	1 m²
	Exutoires — Commandes	Automatique et manuelle	Automatique et manuelle	Automatique et manuelle	Automatique et manuelle	Automatique et manuelle	Automatique et manuelle	Automatique et manuelle
	Fosse d'extinction	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON
	Mise en rétention	Interne (encaissement 1 m et seuils d'1,10 m)	Interne (encaissement 2,45m)	Interne (seuils de 3 cm)	Interne (encaissement 2,40 m)	-	-	Interne (encaissement 2,5 m)
	Gestion des débordements	-	-	Bassin à vinasses	-	-	-	-
	Intervention — Extincteurs (nombre et type)	2 EXTINCTEURS TYPE 144 B	2 EXTINCTEURS TYPE 144 B	2 EXTINCTEURS TYPE 144 B	2 EXTINCTEURS TYPE 144 B	2 EXTINCTEURS TYPE 144 B	2 EXTINCTEURS TYPE 144 B	2 EXTINCTEURS TYPE 144 B
	Intervention — PIA/RIA (nombre)	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON

			Chai n°1	Chai n°2	Distillerie	Chai de distillation	Espace réunion	Local technique	Chais projet n°3 à n°6
			Extincteur sur roue de 50 kg	Extincteur sur roue de 50 kg		Extincteur sur roue de 50 kg			Extincteur sur roue de 50 kg
		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
		Vapeurs / Liquides	-	-	OUI	-	-	-	-
		Télétransmission	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Contenue de la structure	Volume stock max en m^3		461,6	432	15	176	-	-	600 (x4 chais)
	Présence de cuves INOX		OUI	NON	NON	OUI	NON	NON	NON

F. CONSOMMATIONS ET EMISSIONS

I. CONSOMMATIONS

Le tableau ci-dessous résume les consommations actuelles et projetées en eau et énergies sur le site.

Tableau 9. Consommations actuelles et projetées

Ressource	Usage	Consommation actuelle	Consommation future
Eau de ville	Consommation humaine, rinçage des équipements et installations, épalement, appoints groupe de froid	1 380	1 680
Électricité	Bureau, pompes, éclairage	62 MWh	116 MWh
Propane	Alimentation des alambics	90 t	90 t

II. GISEMENT DE DECHETS

L'activité de stockage d'alcools sur le site ne produit pas de déchet. Les principaux déchets produits par le site sont les vinasses issues de l'activité de distillation et les eaux de rinçage des cuves de stockage du vin.

Tableau 10. Production actuelle et projetée de déchets

Gisement	Code déchet	Quantité produite		Stockage interne	Élimination
		Actuelle	Projetée		
Déchets provenant du lavage, nettoyage des installations et équipements	02 07 01	7,5 m³	8 m³	Bassin à vinasses	Épandage
Déchets provenant de la distillation	02 07 02	1 883 m³	1 883 m³	Bassin à vinasses	Épandage
Déchets divers	20 01 01 20 01 08	<1/an	<1/an	Containers	CDC du Rouillacais

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 lourd est plus importante lors de la période de distillation, le vin destiné à être distillé étant acheminé par camions sur le site.

Tableau 11. Nombre moyen et maximum de véhicules accédant au site

	Actuel		Futur	
	Nombre moyen de véhicules /j	Nombre maximum de véhicules/j	Nombre moyen de véhicules /j	Nombre maximum de véhicules/j
Poids lourds	1	4	2	4
Véhicules légers	2	4	3	5

G. PHASAGE ET COUTS DES TRAVAUX

Le montant des investissements à réaliser est indiqué dans le tableau suivant selon les principaux postes de dépenses, pour la construction des 4 chais en projet, ainsi que l'aire de dépotage.

Tableau 12. Répartition du montant des investissements par corps de métier

Description	Coût en € HT
Étude – PC - Divers	35 000
Terrassement / VRD	293 800
Maçonnerie – clôtures	829 450
Fermettes / couverture / zinguerie / escaliers	338 150
Menuiserie extérieures bois	36 600
Platerie	41 500
Electricité	49 200
Peinture	34 000
Plomberie	16 000
Serrurerie	12 000
TOTAL	**1 685 700**

La durée globale de construction d'un chai est d'environ 6 mois, avec les phases suivantes :

- Terrassement – VRD : 1 mois ;
- Gros œuvre : 4 mois ;
- Charpente / couverture / équipements / réseaux : 1 mois

Les chais ne seront pas réalisés simultanément mais consécutivement. Les chai n°3 sera construit courant 2026. Les chais suivants seront construits à raison d'un chai par an selon les projections et en fonction du développement de l'entreprise, de la filière des spiritueux et de besoins de stockage de l'entreprise.