

---

# DISTILLERIE THORIN

---

## Dossier de demande d'autorisation environnementale

### Exploitation d'installations de distillation et de stockage d'alcools de bouche

---

## à MAINXE-GONDEVILLE (16)

---

### Partie n° 3 – Description des installations existantes et projetées

---

Destinataires	Société	Email	Téléphone
C. THORIN E. THORIN	DISTILLERIE THORIN	domaine.thorin@gmail.com	+33 (0) 5 45 35 59 35 +33 (0) 6 07 15 21 91 +33 (0) 6 98 56 09 39

Numéro de version	Établi par	Vérfié par	Approuvé par	Date
1	A. JAUD	C. MUSSET	C. THORIN	23/10/2024

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. OBJET DU DOCUMENT.....</b>	<b>7</b>
<b>2. LOCALISATION ET ENVIRONNEMENT DE L'ENTREPRISE.....</b>	<b>7</b>
2.1 LOCALISATION .....	7
2.2 PERIMETRE ICPE .....	9
2.3 ENVIRONNEMENT IMMEDIAT.....	10
2.4 ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC A PROXIMITE DU SITE.....	11
2.5 SITES INDUSTRIELS .....	12
<b>3. PROCEDES MIS EN ŒUVRE .....</b>	<b>13</b>
3.1 VINIFICATION .....	13
3.2 DISTILLATION.....	14
3.3 TRANSFERT.....	15
3.4 VIEILLISSEMENT ET MODE D'ENTREPOSAGE.....	16
3.5 EXPEDITION DES ALCOOLS .....	16
<b>4. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES.....</b>	<b>18</b>
4.1 DESCRIPTION DE LA DISTILLERIE .....	18
4.2 DESCRIPTION DES CHAIS DE STOCKAGE D'ALCOOL.....	18
4.2.1 Chai 1.....	19
4.2.2 Chai de distillation.....	19
4.3 DESCRIPTION DES INSTALLATIONS DE VINIFICATION.....	20
4.4 UTILITES .....	21
4.4.1 Accès et limites d'accès.....	21
4.4.2 Circulation sur le site.....	22
4.4.3 Aire de dépotage.....	22
4.4.4 Équipements de manutention .....	22
4.4.5 Installation de refroidissement et de compression.....	22
4.4.6 Gaz .....	24
4.4.7 Fioul .....	24
4.5 RESEAUX.....	24
4.5.1 Eau potable.....	24
4.5.2 Prélèvement dans le milieu naturel.....	25
4.5.3 Eaux usées .....	25
4.5.4 Eaux pluviales.....	25
4.5.5 Eaux industrielles.....	25
4.5.6 Eaux accidentelles.....	27
4.5.7 Réseau électrique.....	27
4.5.8 Transferts par canalisations.....	27
4.6 DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME .....	28
4.6.1 Détection incendie .....	28
4.6.2 Détection intrusion .....	28
4.7 TELECOMMUNICATION .....	28
4.8 MOYENS DE LUTTE INCENDIE .....	28
4.8.1 Moyens d'intervention propres à l'établissement.....	28
4.8.2 Moyens externes.....	29

4.9	PROTECTION Foudre	30
4.10	DECHETS	30
4.11	CONSOMMATIONS	31
<b>5.</b>	<b>DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES</b>	<b>32</b>
5.1	DESCRIPTION GENERALE	32
5.2	DESCRIPTION DES NOUVEAUX CHAIS	32
5.3	DESCRIPTION DE L'EXTENSION DE LA DISTILLERIE	33
5.4	CIRCULATION SUR LE SITE	34
5.4.1	Accès et limites d'accès	34
5.4.2	Circulation sur le site	34
5.4.3	Aires de dépotage	35
5.4.4	Équipements de manutention	35
5.5	RESEAUX	35
5.5.1	Réseau électrique	35
5.5.2	Télécommunication	36
5.5.3	Gaz	36
5.5.4	Fioul	36
5.5.5	Alimentation en eau	36
5.5.6	Eaux usées	36
5.5.7	Eaux pluviales	36
5.5.8	Eaux industrielles	37
5.5.9	Eaux accidentelles	39
5.5.10	Canalisations de transferts	43
5.6	DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME	43
5.6.1	Détection incendie	43
5.6.2	Détection intrusion	43
5.6.3	Détection vapeurs/liquides	44
5.7	MOYENS DE LUTTE INCENDIE	44
5.7.1	Moyens de secours propres à l'établissement	44
5.7.2	Moyens de secours externes	45
5.8	PROTECTION Foudre	46
5.9	ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DE DECHETS	46
5.1	ÉVOLUTION DU TRAFIC	47
5.2	ÉVOLUTION DES CONSOMMATIONS	47
<b>6.</b>	<b>SYNTHESES DES CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES</b>	<b>48</b>
<b>7.</b>	<b>PHASAGE ET DESCRIPTION DES TRAVAUX</b>	<b>49</b>
<b>8.</b>	<b>LISTE DES INTERVENANTS</b>	<b>50</b>

## LISTE DES FIGURES

Figure 1 — Localisation du site .....	7
Figure 2 — Localisation du site au niveau communal .....	8
Figure 3 — Situation locale .....	8
Figure 4 — Périmètre ICPE projeté .....	9
Figure 5 — Voisinage immédiat.....	10
Figure 6 — Localisation des prises de vues .....	10
Figure 7 — Installations classées à proximité.....	12
Figure 8 — Constitution d'un alambic charentais .....	14
Figure 9 — Chai de distillation.....	20
Figure 10 — Plan des installations de vin existantes.....	21
Figure 11 — Localisation des accès à la parcelle.....	22
Figure 12 — Schéma d'un doublet, puits de production et puits d'injection et échangeur en surface .....	24
Figure 13 — Cuves de vin pouvant être utilisées pour le stockage d'effluents .....	27
Figure 14 — Centre de secours à proximité .....	29
Figure 15 — Extension de la distillerie .....	33
Figure 16 — Localisation des accès à la parcelle.....	34
Figure 17 — Extrait du plan des installations de vinification .....	39
Figure 18 — Carte de localisation des points d'eau extérieurs et intérieurs au site.....	45

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 — Coordonnées géographiques du site .....	7
Tableau 2 — Parcelles cadastrales .....	9
Tableau 3 — Liste des ICPE soumises à autorisation ou enregistrement à proximité.....	12
Tableau 4 — Caractéristiques dimensionnelles des chais existants .....	18
Tableau 5 — Liste des stockages de vins existantes .....	20
Tableau 6 — Synthèse de la production d'effluents de vinification et de distillation .....	26
Tableau 7 — Synthèse de la capacité de stockage réglementaire .....	26
Tableau 8 — Types et emplacements des extincteurs sur site.....	28
Tableau 9 — Caractéristiques des points d'eau extérieurs à proximité .....	30
Tableau 10 — Production de déchets actuelle .....	31
Tableau 11 — Consommations actuelles .....	31
Tableau 12 — Caractéristiques générales des chais .....	32
Tableau 13 — Caractéristiques des stockages d'alcools .....	33
Tableau 14 — Synthèse du volume d'effluents de distillation et de vinification .....	37
Tableau 15 — Synthèse de la capacité de stockage réglementaire .....	38
Tableau 16 — Besoin de rétention – Cahier des charges .....	40
Tableau 17 — Besoin de rétention et de confinement – AM du 4/10/2010.....	41
Tableau 18 — Capacités de rétention des chais et aires de dépotage.....	41
Tableau 19 — Débit d'évacuation des rétentions des chais .....	41
Tableau 20 — Besoin de rétention de la distillerie – AM du 14/01/2011 .....	42
Tableau 21 — Capacités de rétention de la distillerie.....	42
Tableau 22 — Besoin de rétention de la distillerie – AM du 26/11/2012 .....	43
Tableau 23 — Capacités de rétention des cuves de vin.....	43
Tableau 24 — Caractéristiques des points d'eau extérieurs à proximité du site .....	45
Tableau 25 — Production de déchets .....	46
Tableau 26 — Évolution de la circulation .....	47
Tableau 27 — Évolution des consommations.....	47
Tableau 28 — Caractéristiques des constructions .....	48
Tableau 29 — Coûts estimatifs des travaux .....	49

## LISTE DES PHOTOS

Photo n° 1 — Vue depuis la route communale au nord-ouest.....	11
Photo n° 2 — Vue depuis la route communale à l'est.....	11
Photo n° 3 — Vue depuis le lieu-dit « Chez Moreau ».....	11
Photo n° 4 — Vue depuis la rue des forges au nord.....	11
Photo n° 5 — Vue depuis la rue des forges au sud-est.....	11
Photo n° 6 — Vue depuis la route du Chemin Boisne au sud-ouest.....	11
Photo n° 7 — l'atelier de distillation.....	18
Photo n° 8 — Cuves inox du chai 1.....	19
Photo n° 9 — Stockage en fûts chai 1.....	19

## LISTE DES ACRONYMES

<b>AP</b>	Arrêté Préfectoral
<b>QSP</b>	Quantité susceptible d'être présente
<b>ICPE</b>	Installation Classée pour la Protection de l'Environnement
<b>RIA</b>	Robinet d'Incendie Armé
<b>PIA</b>	Poste Incendie Additivé

## 1. OBJET DU DOCUMENT

Ce document décrit l'ensemble des installations existantes et projetées sur le site de production et de stockage d'alcools de la société DISTILLERIE THORIN sur la commune de MAINXE-GONDEVILLE (16).

Il intègre une description des activités (nature et volumes), des procédés mis en œuvre et des éléments de sécurité. Ces données serviront à alimenter l'évaluation des incidences environnementales et l'étude de dangers qui sont traitées respectivement dans les « Partie n° 4 — Étude d'incidence » et « Partie 5 — Étude de dangers » du présent dossier.

## 2. LOCALISATION ET ENVIRONNEMENT DE L'ENTREPRISE

### 2.1 LOCALISATION

Le site est localisé au lieu-dit « Chez Boujut » sur le territoire de la commune de MAINXE-GONDEVILLE (CP 16200). Il dispose d'un accès principal par la rue des Forges.

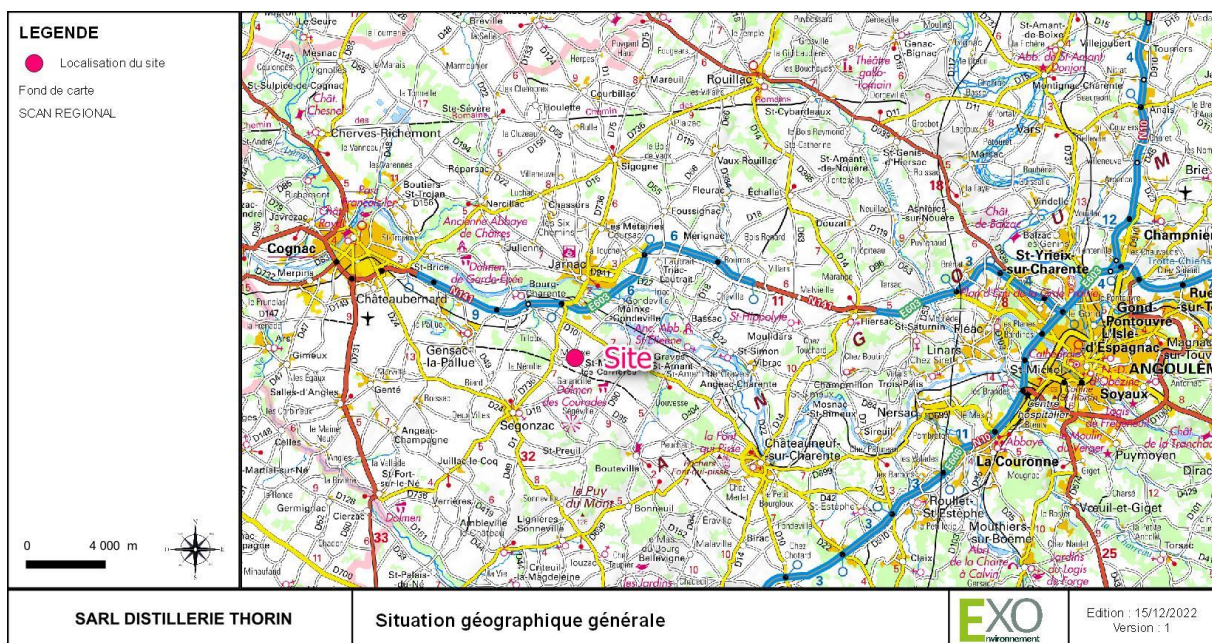
Coordonnées/Référentiels	WGS84	RGF93/Lambert93	RGF93/Lambert CC46
X	0° 10'45" O	452 461	1 452 270
Y	45° 38'67" N	6 509 943	5 165 398
Z	28,03 mNGF (de 26,10 à 30,70 mNGF)		

Tableau 1 — Coordonnées géographiques du site

Les principaux axes routiers à proximité sont les suivants :

- la RD736 axe nord-sud reliant les communes de Jarnac et Segonzac ;
- la RD18 axe nord-sud reliant les communes de Bassac et Segonzac ;
- la RD10 axe sud-est nord-ouest reliant les communes d'Aubeterre-sur-Dronne à Le Plantier ;
- La RN141 axe est-ouest reliant Angoulême à Saintes.

La localisation géographique générale du site est précisée sur la figure suivante.



Source : IGN

Figure 1 — Localisation du site

Le lieu-dit « Chez Boujut » est au sud—est de la commune de MAINXE-GONDEVILLE.

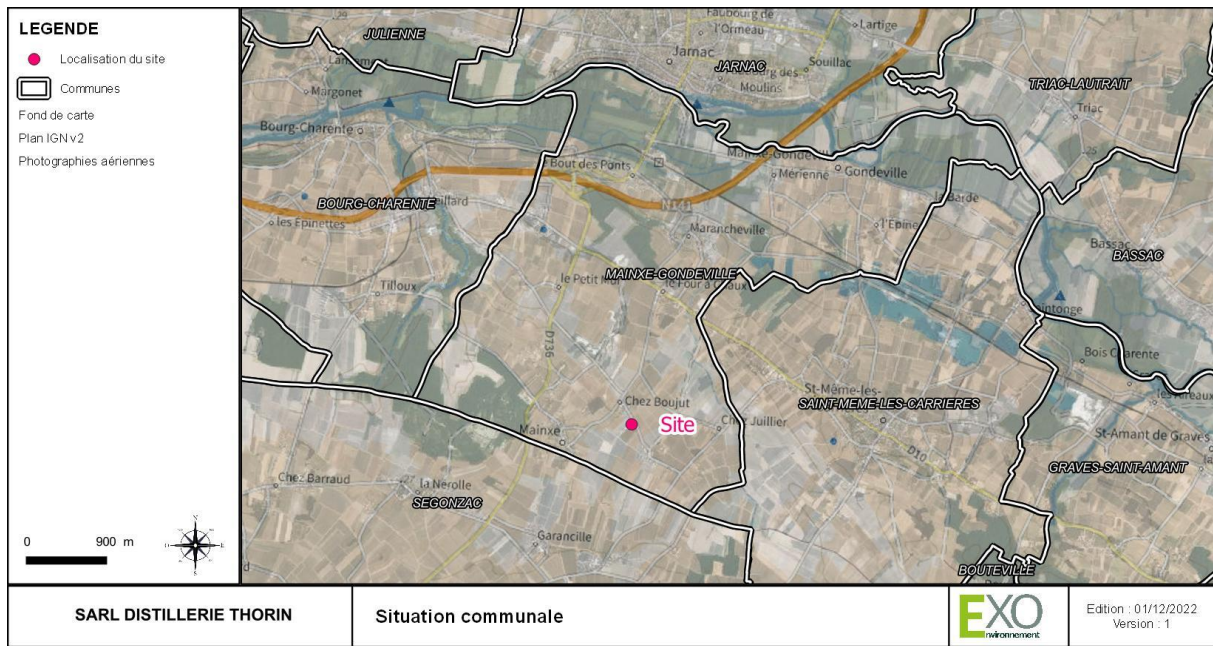


Figure 2 — Localisation du site au niveau communal

Le site est localisé en limite de lieu-dit « Chez Bouju », en bordure de la rue des Forges reliant ce lieu-dit à la D18.

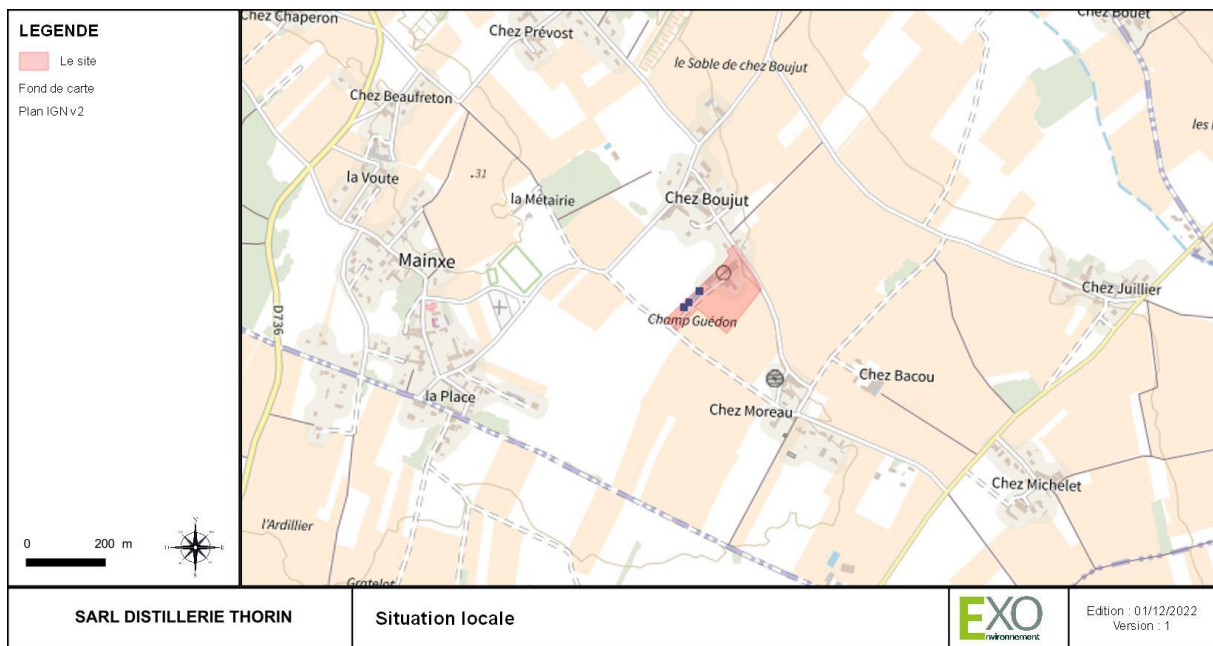


Figure 3 — Situation locale



## 2.2 PERIMETRE ICPE

Le périmètre ICPE projeté est présenté ci-dessous sur une surface 2,43 ha et s'étend sur 6 parcelles cadastrales. Le périmètre présenté ci-dessous ne sera pas modifié par le projet.



Source : cadastre.gouv.fr

Figure 4 — Périmètre ICPE projeté

Reference cadastrale	Adresse cadastrale	Contenance cadastrale	Surface géographique site
2020C0925	20 rue des Forges 16200 MAINXE-GONDEVILLE	28 250	20 522
2020C0718		1 660	1 660
2020C0153	Chez Boujut 16200 MAINXE-GONDEVILLE	840	840
2020C0926		480	480
2020C0660	20 rue des Forges 16200 MAINXE-GONDEVILLE	430	430
2020C0923		420	420
<b>Surface totale en m<sup>2</sup> =</b>		<b>32 080</b>	<b>24 352</b>
<b>Surface totale en ha =</b>		<b>3,21</b>	<b>2,44</b>

Source : Cadastre Etalab

Tableau 2 — Parcelles cadastrales

### 2.3 ENVIRONNEMENT IMMEDIAT

Le site est localisé en limite du hameau « Chez Boujut », au sud du bourg de Mainxe-Gondeville. Le voisinage immédiat se compose de :

- la rue des forges en limite nord du site ;
- d'habitation en limite nord-ouest du site ;
- des parcelles de vignes en limite est, sud et ouest.

On notera la présence d'une fabrique de tonneaux dans le hameau et d'infrastructures viticoles à 180 m du site.

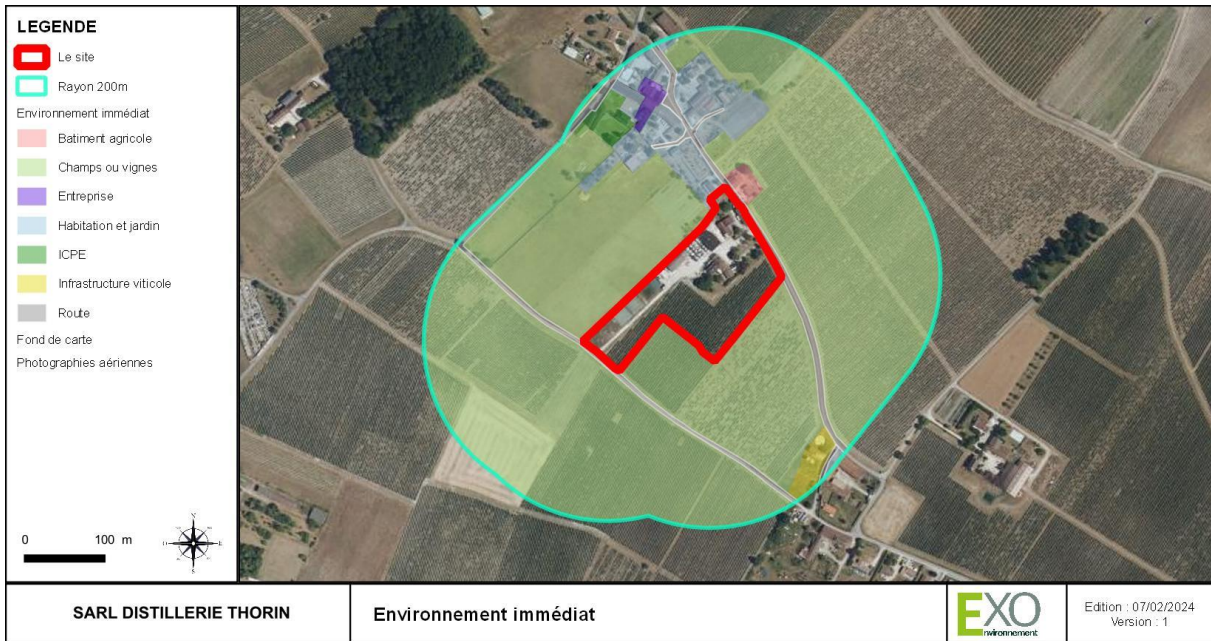


Figure 5 — Voisinage immédiat

La figure ci-dessous précise l'angle et la localisation des prises de vue réalisées en mars 2023.



Figure 6 — Localisation des prises de vues



Crédit photo : EXO

Photo n° 1 — Vue depuis la route communale au nord-ouest.



Crédit photo : EXO

Photo n° 2 — Vue depuis la route communale à l'est.



Crédit photo : EXO

Photo n° 3 — Vue depuis le lieu-dit « Chez Moreau ».



Crédit photo : EXO

Photo n° 4 — Vue depuis la rue des forges au nord.



Crédit photo : EXO

Photo n° 5 — Vue depuis la rue des forges au sud-est.



Crédit photo : EXO

Photo n° 6 — Vue depuis la route du Chemin Boisine au sud-ouest.

## 2.4 ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC A PROXIMITE DU SITE

Le lieu-dit « Chez Boujut » est localisé au sud de la commune de MAINXE-GONDEVILLE et est principalement constitué de parcelles de vignes et de zones d'habitation. L'établissement ERP le plus proche est le stade de football et est situé à plus de 200 m des limites du site.

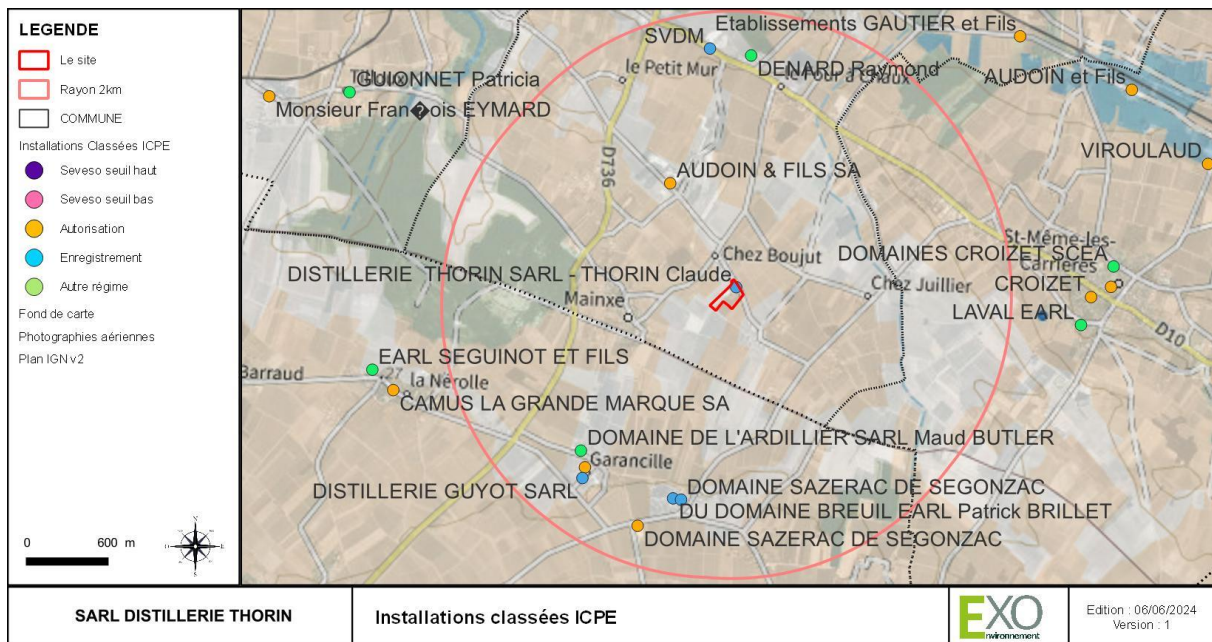
## 2.5 SITES INDUSTRIELS

Le tableau suivant présente la liste des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) soumises à enregistrement ou autorisation à proximité du site :

Nom	Adresse	Commune	Lib_naf	Lib_regime	Distance (km)
DISTILLERIE THORIN SARL — THORIN Claude	Chez Boujut — Mainxe — 20 Rue des Forges	Mainxe-Gondeville	Distillation et stockage de vin	Enregistrement	0
AUDOIN & FILS SA	La Croix des sables — Essard — le Brandard	Mainxe-Gondeville	Autres industries extractives	Autorisation	0,87
DOMAINE SAZERAC DE SEGONZAC	Chez Collet	Segonzac	Distillation et stockage de vin	Enregistrement	1,35
DU DOMAINE BREUIL EARL Patrick BRILLET	Chez Collet	Segonzac	Distillation et stockage de vin	Enregistrement	1,35
DOMAINE DE L'ARDILLIER SARL Maud BUTLER	Garancille	Segonzac	Culture et production animale, chasse et services annexes	Autres régimes	1,4
SAEVB du Domaine de Garancille	Garancille	Segonzac	Stockage d'alcools	Autorisation	1,5
DENARD Raymond	23, Route de Bagnolet	Mainxe-Gondeville		Autres régimes	1,6
DISTILLERIE GUYOT SARL	Garancille	Segonzac	Distillation et stockage de vin	Enregistrement	1,6
DOMAINE SAZERAC DE SEGONZAC	lieu-dit Le Vignaud — 1 route du Breuil	Segonzac	Stockage d'alcools	Autorisation	1,7
SVDM	lieu-dit Le Brandart	Mainxe-Gondeville	Station de transit de résidus urbains	Enregistrement	1,7

Tableau 3 — Liste des ICPE soumises à autorisation ou enregistrement à proximité

Des installations de plus faible dimension sont aussi présentes à proximité du site, celles-ci sont notamment repérable par la présence de cuves inox en extérieur.



Source : DREAL Nouvelle-Aquitaine

Figure 7 — Installations classées à proximité

### 3. PROCÉDES MIS EN ŒUVRE

Le site est conçu pour une activité de production de cognac et d'alcools forts, ce qui implique des installations de vinification, de distillation, de stockage d'alcools et d'expédition de produits finis en vrac (alcools). Les informations présentées sur le procédé de fabrication du cognac sont issues du site [www.pediacognac.com](http://www.pediacognac.com).

---

Le projet ne modifiera pas la nature des activités réalisées sur le site.

---

#### 3.1 VINIFICATION

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

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

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

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

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

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

L'étape centrale de la vinification est la fermentation, au cours de laquelle les levures 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 transforment 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 CO<sub>2</sub>. Cependant, ce CO<sub>2</sub> a été capté lors de la croissance du raisin.

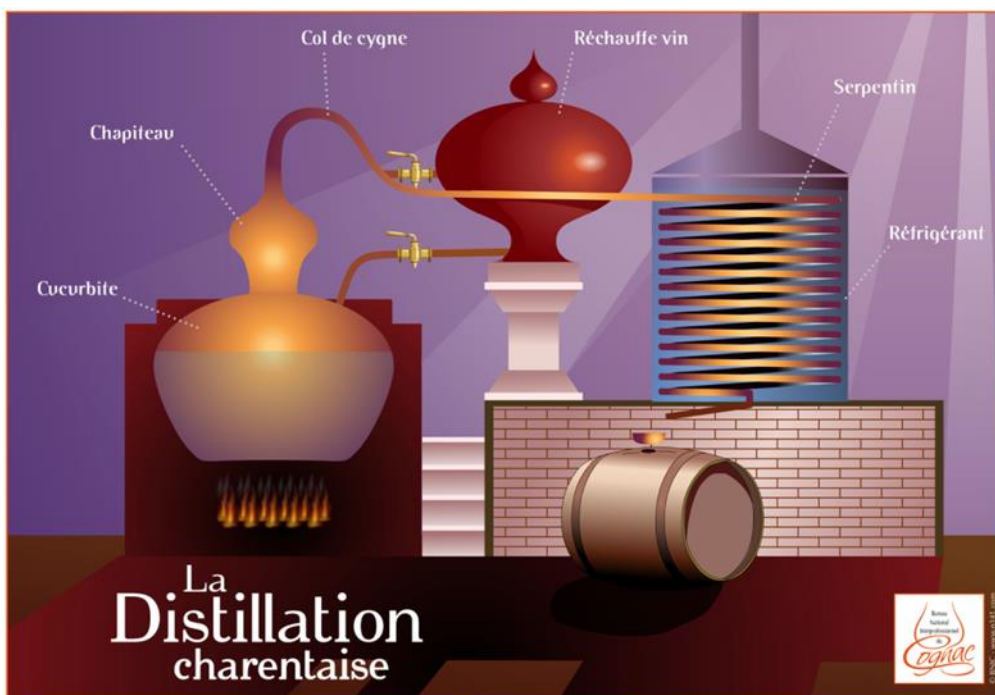
L'entreprise exploite 300 ha de vignes et produit environ 40 000 hl de vin par an et à l'autorisation de stocker jusqu'à 100 960 hl de vin. Elle dispose de cuves inox de 350 hl à 1930 hl, destinées à la production et au stockage de vins. Toutes les cuves enregistrées n'ont pas encore été implantées.

*Le projet ne modifiera pas les volumes maximums de vin produit et stocké sur site.*

### 3.2 DISTILLATION

Une fois le vin produit, la distillation permet l'élimination des impuretés et 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.



Source : BNIC

Figure 8 — Constitution d'un alambic charentais

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 à l'entreprise de réaliser 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 se 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 ;
- La teneur en alcool diminue progressivement. Après les têtes, coule le « cœur » eau-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 fût 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 (début octobre à fin mars) 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 8 hl d'Alcools Pur/ha.

Les opérations de distillation sont suivies par Thorin Claude ou par un distillateur.

L'entreprise dispose de 7 alambics de 25 hl. Le projet comprend l'extension de la distillerie et l'implantation de 13 chaudières supplémentaires.

---

*Le projet modifiera les installations de distillation.*

---

### 3.3 TRANSFERT

Les transferts sont réalisés par tuyaux flexibles et 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 sont réalisés de la façon suivante :

- lors des dépotages : par flexible entre les camions et les façades des chais et par canalisations fixes entre la façade des chais et les cuves inox à l'intérieur des bâtiments ;
- lors des transferts entre fûts et cuves : par flexibles ;
- lors des transferts de fûts à fûts : par flexibles ;
- lors des transferts entre le chai de distillation et le chai 1 : par canalisation fixe en caniveau
- lors des transferts entre chais : par flexibles
- lors des transferts entre distillerie et chai de distillation : par des canalisations fixes et mobiles.

---

*Le projet intégrera la création d'une nouvelle canalisation fixe entre le chai de distillation et le nouveau chai n° 2.*

---

### 3.4 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'accroît.

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

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

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

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

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

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

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

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

L'entreprise dispose actuellement d'installations de stockages d'une capacité totale de 472 m<sup>3</sup> répartie entre un chai de vieillissement et un chai de distillation.

Le stockage se fait :

- En fûts de chêne (en racks sur 6 niveaux) ;
- En cuves inox.

---

*Le projet augmentera les capacités de stockages à 5 345 m<sup>3</sup> avec la création de 5 chais supplémentaires.*

---

### 3.5 EXPEDITION DES 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 les consignes de sécurité et de dépotage à respecter au niveau de l'établissement.

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 de 6 kg à poudre et 1 extincteur cabine ;
- d'équipements individuels (baudrier, lampe torche) ;
- d'équipements de premiers secours (gants, lunettes, bottes, eau) ;
- 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 140 hl et 300 hl. Ils sont majoritairement compartimentés. Les dépotages sont réalisés avec les flexibles et pompes du site ou du transporteur.

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

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

---

*Le projet modifiera les installations liées aux expéditions d'alcools en conservant celles existantes.*

---

## 4. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES

Le site comprend :

- 1 distillerie avec 7 alambics de 25 hl de charge, pour une capacité de production de 105 hl d'AP/j ;
- 1 chai de 296 m<sup>2</sup> pouvant contenir 460 m<sup>3</sup> d'alcools ;
- 1 chai de distillation de 27 m<sup>2</sup> pouvant contenir 13 m<sup>3</sup> d'alcools ;
- des installations de préparation et de stockage de vin, toutes les cuves enregistrées (100 960 hl) n'ont pas encore été implantées, elles le seront au fur et à mesure du développement des activités ;
- 1 aire de dépotage située le long du chai n° 1 ;
- 1 réserve incendie de 250 m<sup>3</sup> avec 1 emplacement de camions de pompier ;
- 1 noue d'infiltration des eaux pluviales ;
- 1 bassin de 250 m<sup>3</sup> pour le stockage des vinasses et la collecte des écoulements accidentels ;
- 2 poches à vinasses de 500 m<sup>3</sup> chacune ;
- des voiries calcaires ;
- 1 séparateur à hydrocarbures.

### 4.1 DESCRIPTION DE LA DISTILLERIE

La distillerie existante comporte 2 parties :

- une avec 2 alambics charentais de 25 hl à foyer inversé ;
- une plus récente comptant 5 alambics de 25 hl en foyer inversé.

Les brûleurs sont alimentés en gaz de ville via un couloir technique. Le site dispose de deux vannes de coupure du gaz extérieures : une au niveau du compteur en bord de route et une autre à proximité de l'entrée de la distillerie.

Le chai de distillation est adossé au couloir technique du local comportant 2 alambics. Ce chai de 27 m<sup>2</sup> contient une cuve de 120 hl destinée à recevoir 24 h de production avant transfert vers le chai de vieillissement et 2 cuves enterrées de 80 hl et 20 hl pour le stockage des brouillis. 2 Cuves de 35 hl destinées aux brouillis sont également présentes dans la partie la plus récente de la distillerie.



Photo n° 7 — l'atelier de distillation

La distillerie est actuellement accessible sur 3 faces.

### 4.2 DESCRIPTION DES CHAIS DE STOCKAGE D'ALCOOL

Le site comporte actuellement deux chais de stockage d'alcools. Les tableaux ci-dessous résument les caractéristiques des deux chais :

Existant/Projet	Identifiant/n°	Surface (m <sup>2</sup> )	Quantité maximale susceptible d'être présente actuelle (m <sup>3</sup> )	Contenant	Type de rétention	Vol. rétention (m <sup>3</sup> )
Existant	Chai n° 1	296	460	Cuve inox et fût sur racks	Interne	480
Existant	Chai de distillerie	27	13	Cuve inox	/	/

Tableau 4 — Caractéristiques dimensionnelles des chais existants

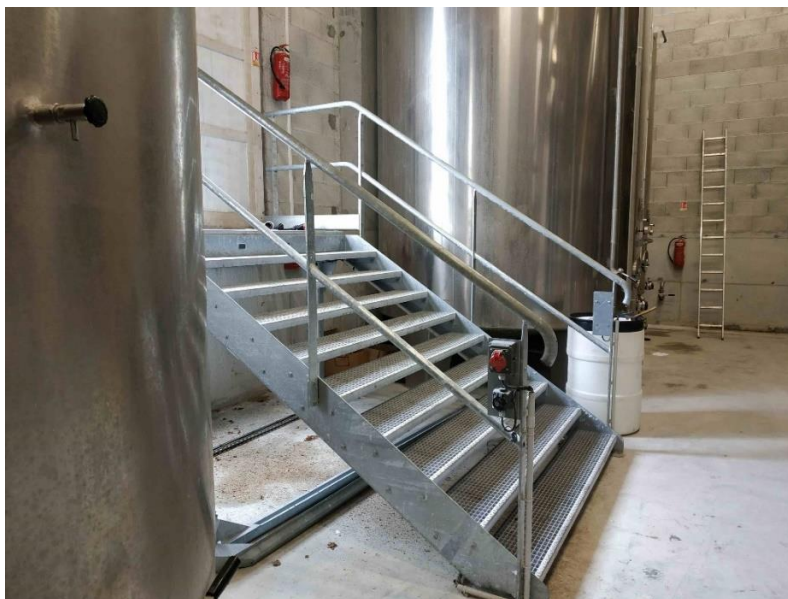
#### 4.2.1 Chai 1

Le chai 1 est dédié au vieillissement des alcools. Il a été déclaré initialement en 2015 et a fait l'objet d'une déclaration de bénéfice des droits acquis en 2016. Il a une superficie de 296 m<sup>2</sup> et une capacité de stockage de 460 m<sup>3</sup>.

Le stockage des alcools est réparti de la manière suivante :

- 900 fûts de chêne de 4 hl entreposés sur 6 niveaux de racks ;
- 4 cuves inox de 250 hl.

Le chai est en rétention interne via un encaissement de 1,55 m, pour un volume de 460 m<sup>3</sup>.



Crédit photo : E-XO

Photo n° 8 — Cuves inox du chai 1



Crédit photo : E-XO

Photo n° 9 — Stockage en fûts chai 1

#### 4.2.2 Chai de distillation

Le chai de distillation est attenant au couloir technique de la partie la plus ancienne de la distillerie. Il est utilisé pour le stockage temporaire des alcools en sortie d'alambics et pour les alcools en cours de coulage. La durée de stockage n'excède pas 24 h avant le transfert vers le chai de vieillissement.

Il a une superficie de 27 m<sup>2</sup> et une capacité de stockage d'alcool de 13 m<sup>3</sup>.

Le chai de la distillerie est composé de trois cuves inox :

- 1 cuve de 12,7 m<sup>3</sup> servant au stockage de la production d'alcool sur 24 h,
- 2 cuves de 8 m<sup>3</sup> et de 2 m<sup>3</sup> servant pour le stockage des brouillis, des têtes et des queues.

Les deux cuves enterrées ne sont pas mentionnées en tant que stockage d'alcool, car celles-ci sont des cuves de process n'accueillant pas des liquides en dehors des périodes de production.



Crédit photo : E-XO

Figure 9 — Chai de distillation

### 4.3 DESCRIPTION DES INSTALLATIONS DE VINIFICATION

Le site a fait l'objet d'un arrêté préfectoral en 2022 pour l'exploitation d'installation de préparation et de stockage de vin ayant une capacité de production de 100 960 hl/an.

Pour cela, l'entreprise dispose d'un chai de vinification d'une surface de 195 m<sup>2</sup> et de stockages répartis dans différentes cuveries extérieures. Toutes les cuves sont en inox et sont mises en rétention par raccordement au bassin à vinasse de 250 m<sup>3</sup>.

La répartition des installations est détaillée dans le tableau suivant :

Localisation	Matériaux	Nbre	Capacité (hl)	Total (hl)	
Chai de vinification	Inox	1	350	350	39 2900
Extérieur existant	Inox	14	1000	14 000	
	Inox	9	500	4 500	
	Inox	3	350	1 050	
Extérieur à installer	Inox	10	1930	19 300	67 760
		32	1930	67 760	
<b>Total déclaré</b>				<b>100 960</b>	

Tableau 5 — Liste des stockages de vins existantes

Il est à noter que parmi les 42 cuves de 1 930 hl seules 10 sont actuellement installées, les 32 restantes seront construites dans les années à venir. L'extrait de plan suivant indique la répartition des stockages de vin.

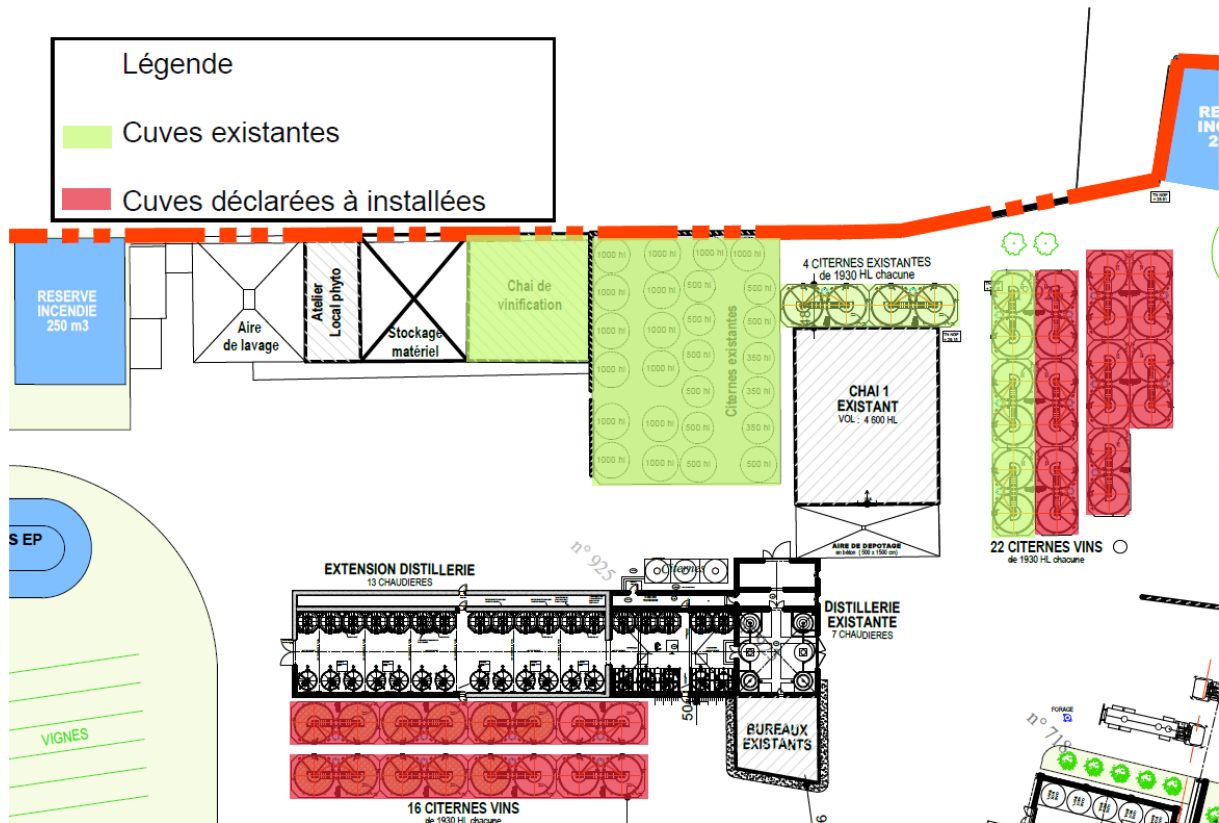


Figure 10 — Plan des installations de vin existantes

## 4.4 UTILITES

### 4.4.1 Accès et limites d'accès

Le site dispose de 2 accès par la rue des Forges pour les véhicules légers, les poids lourds et les secours (accès n° 1 et 2). Ces accès sont placés en retrait par rapport à la route.

Plus au nord du site, un accès piéton est présent (accès n° 3).

Un accès par les chemins ruraux est une présent en limite sud-ouest (accès n°4).

Le site n'est pas intégralement clôturé, une clôture est implantée en limite nord-est. Les locaux sont fermés et mis sous alarmes en dehors des horaires d'exploitation du site.

Les bâtiments sont équipés de dispositif de détection anti-intrusion reliée à une centrale de télésurveillance.



Figure 11 — Localisation des accès à la parcelle

#### 4.4.2 Circulation sur le site

Le site comporte de la voirie calcaire pour l'accès aux installations. En partie sud, il dispose d'un chemin agricole permettant l'accès à la parcelle de vignes.

Il n'y a pas de plan de circulation établi.

Les places de stationnements pour les véhicules légers sont situées devant la distillerie face aux accès 1 et 2.

#### 4.4.3 Aire de dépotage

Le site dispose d'une aire de dépotage située devant le chai n° 1. Elle est en béton armé et a une surface de 75 m<sup>2</sup>. Sa rétention est assurée par connexion au bassin à vinasses de 250 m<sup>3</sup>.

#### 4.4.4 Équipements de manutention

Le site dispose d'un chariot élévateur fonctionnant au gasoil non routier, l'engin est stocké sous le hangar agricole et le gasoil non routier est stocké dans l'atelier agricole.

#### 4.4.5 Installation de refroidissement et de compression

Le site comporte une station de géothermie de débit 60 m<sup>3</sup>/h. Cette station est utilisée pour le refroidissement de la distillerie et des cuves de vin lors des vendanges. Elle est considérée comme étant de « minime importance » :

Source : legifrance

D'après l'article L.112-3 du code minier, une installation de géothermie de minime importance est caractérisée pour :

- *Échangeurs géothermiques sur boucles fermées (sondes verticales) :*
  - *La profondeur du forage est inférieure à 200 m ;*
  - *La puissance thermique maximale est inférieure à 500 kW*
- *Échangeurs thermiques sur boucle ouverte (doublets sur nappe) :*
  - *La profondeur du forage est inférieure à 200 m ;*
  - *La puissance thermique maximale est inférieure à 500 kW ;*
  - *La température de l'eau prélevée est inférieure à 25 °C ;*

- *Les eaux prélevées sont réinjectées dans le même aquifère et la différence entre les volumes prélevés et réinjectés doit être nulle ;*
- *Les débits pompés prélevés doivent être inférieurs à 80 m<sup>3</sup>/h.*

La géothermie utilisée sur le site utilise un échangeur ouvert. La profondeur du forage producteur est de 44 m et celle du forage ré injecteur est de 54 m. L'étude géothermique est fournie en annexe.

Son fonctionnement général est présenté ci-dessous.

Source : <https://sigespoc.brgm.fr/>

*La géothermie de minime importance (GMI), encore appelée géothermie de très basse température, permet d'extraire de l'énergie du sous-sol présente au sein de la terre ou d'une nappe d'eau souterraine afin de la restituer à l'aide d'une pompe à chaleur.*

*L'exploitation de la ressource énergétique, que compose la géothermie, est encadrée réglementairement par le Code minier qui considère « les gîtes renfermés au sein de la terre dont on peut extraire de l'énergie sous forme thermique, notamment par l'intermédiaire des eaux chaudes et des vapeurs souterraines qu'ils contiennent », comme des mines.*

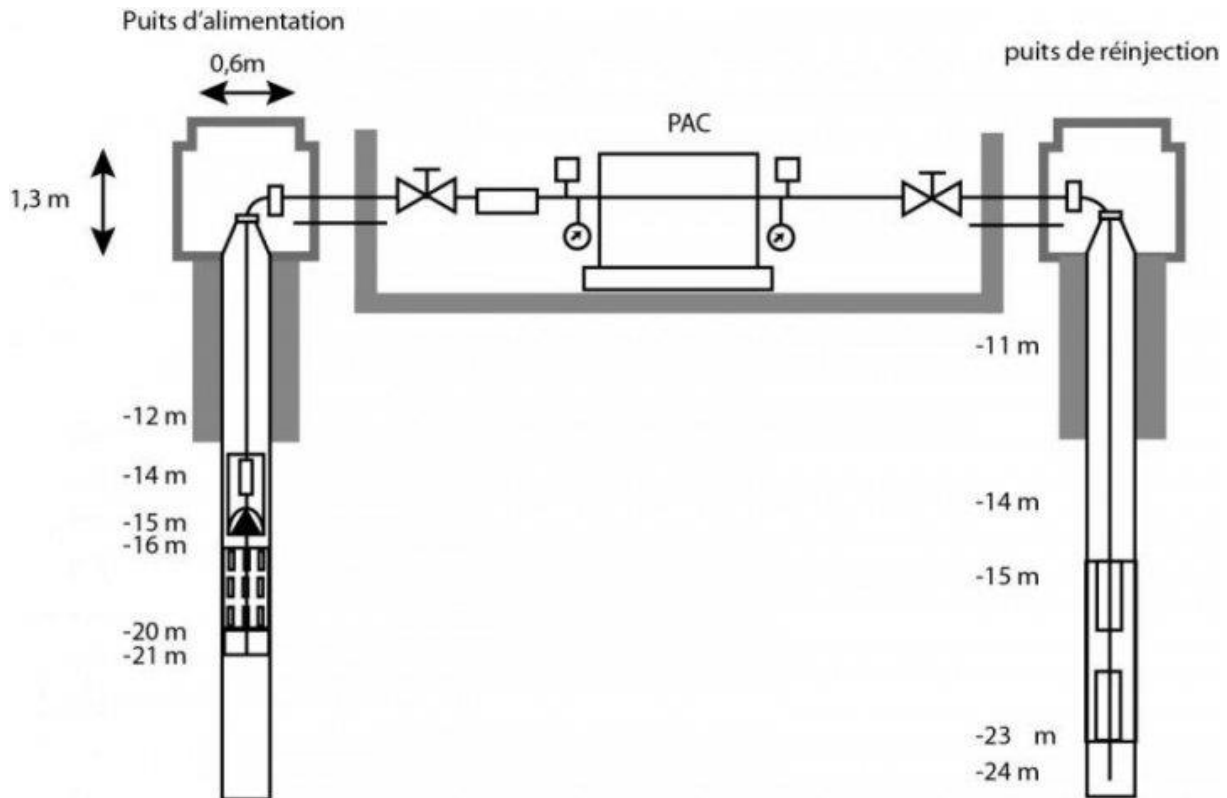
*On distingue :*

- *Les échangeurs géothermiques fermés,*
- *Les échangeurs géothermiques ouverts.*

*Les échangeurs géothermiques ouverts*

*Cette géothermie est aussi appelée géothermie sur aquifère ou doublet géothermique.*

*Au fluide caloporteur cité précédemment est substituée l'eau pompée dans un aquifère souterrain. Cette eau, prélevée d'une nappe souterraine à partir du puits de prélèvement, circule dans un échangeur thermique en surface, puis est réinjectée dans un second puits appelé « puits de réinjection ». Cet échangeur, composé d'un puits de prélèvement et d'un puits de réinjection, suppose des conditions de productivité (puits de production, d'exhaure) et de rejet (réinjection), dans le milieu souterrain, à des débits fonction de la productivité de l'aquifère exploité.*



Source : <https://sigespoc.brgm.fr/>

Figure 12 — Schéma d'un doublet, puits de production et puits d'injection et échangeur en surface

Le site comporte également deux groupes froids fonctionnant en circuit fermé et comportant respectivement 15,2 kg et 19,2 kg de gaz réfrigérant R410A.

Le site dispose d'un compresseur mobile pour les usages agricoles dans l'atelier agricole.

Il dispose de 2 compresseurs et d'une cuve pour le fonctionnement des pressoirs.

#### 4.4.6 Gaz

Le site être alimenté en gaz par le réseau.

Le réseau de gaz dispose deux vannes de coupure du gaz extérieures : une au niveau du compteur en bord de route et une autre à proximité de l'entrée de la distillerie.

#### 4.4.7 Fioul

L'entreprise dispose d'une cuve de GNR de 3,38 t pour l'alimentation de son Manitou et du matériel viticole. Cette cuve dispose d'une rétention spécifique et est localisée sous le hangar agricole.

### 4.5 RESEAUX

#### 4.5.1 Eau potable

Le site est raccordé au réseau d'adduction d'eau potable public.

Cette eau est utilisée pour :

- la consommation humaine ;
- le nettoyage des cuves de vins et des alambics ;
- l'appoint en eau du circuit de refroidissement.



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

#### **4.5.2 Prélèvement dans le milieu naturel**

Un forage servant à l'irrigation est présent sur le site. Ce forage n'est plus exploité par la SARL DISTILLERIE THORIN. Ce forage était listé dans les sources d'eau du dossier d'enregistrement, mais ses consommations ont été transférées au réseau communal depuis la rédaction de ce dossier.

#### **4.5.3 Eaux usées**

Les bureaux dispose de sanitaires qui sont reliés à une fosse septique et un réseau de drains d'épandage.

La maison est reliée à une fosse septique et un réseau de drain d'épandage spécifique.

#### **4.5.4 Eaux pluviales**

Les eaux pluviales des toitures du chai n° 1 sont dirigées vers une noue d'infiltration.

Les eaux pluviales issues des toitures de la distillerie sont collectées et stockées pour être réutilisée dans le circuit de refroidissement de la distillerie et sur l'aire de lavage.

Les eaux de l'aire de lavage sont évacuées, au travers d'une vanne trois voies, vers :

- un dispositif héliosec pour les eaux chargées en produits phytosanitaires,
- un séparateur hydrocarbure puis la noue lors des opérations de lavage non chargées en produit phytosanitaire ;
- la noue d'infiltration le reste du temps.

Les eaux pluviales des rétentions des cuveries sont dirigées vers la noue d'infiltration en dehors des périodes d'utilisation des cuves de vin.

#### **4.5.5 Eaux industrielles**

Les eaux industrielles du site se résument à :

- Les effluents de lavage (cuves de vins et alambics) ;
- Les effluents de distillations (vinasses) ;
- Les eaux de lavage des engins chargées en produits phytosanitaires ;
- Les eaux de lavages des engins non souillées par des produits phytosanitaires.

##### **4.5.5.1 Les vinasses et les effluents de vinification**

Le site est dédié à la vinification et à la distillation des raisins produits par les différentes sociétés de la HOLDING SARL FAMILLE THORIN. Il dispose d'un arrêté préfectoral couvrant la production de 100 960 hl/an. Cependant, toutes les installations nécessaires à cette production n'ont pas encore été implantées sur le site.

Ce volume correspond également aux volumes distillés.

Le volume de vinasses produit est calculé comme suit :

Source	Volume produit	Nature des effluents	Coefficient de production d'effluent	Volume d'effluents
Volumes vinifiés	100 960 hl/an	Eaux de lavages des cuves de vins vinifiés (eaux et résidus de vinification)	20 % du vol. vins vinifiés	2019,2 m <sup>3</sup> /an
Volumes distillés	100 960 hl/an	Chauffes et nettoyage des alambics et des cuves de vin (hors vins vinifiés)	90 % du vol. de vins distillés	9086,4 m <sup>3</sup> /an
<b>Total</b>				<b>11 105,6 m<sup>3</sup>/an</b>

Tableau 6 — Synthèse de la production d'effluents de vinification et de distillation

Les effluents sont traités par la société REVICO pour 2 600 m<sup>3</sup>/an et par épandage pour 8 505,6 m<sup>3</sup>/an.

L'entreprise est assujettie à une capacité minimale de stockage pour ses vinasses.

**Exigence réglementaire** : Pour les installations de distillation traitant leurs effluents par épandage, une capacité minimum de stockage d'effluents est exigée. Cette exigence correspond à 50 % du volume de vin distillé et 20 % du volume de vin vinifié. L'entreprise épandant 77 % de ses effluents, cela correspond aux effluents produits par la vinification et la distillation de 7 732,4 m<sup>3</sup>/an.

<b>Eaux de lavages des cuves de vins vinifiés (eaux et résidus de vinification)</b>	20 % du vol. vins vinifiés	1 546,5 m <sup>3</sup>
<b>Vinasses et nettoyage des alambics et des cuves de vin (hors vins vinifiés)</b>	50 % du vol. de vins distillés	3 866,2 m <sup>3</sup>
<b>Stockage réglementaire</b>		5 413 m <sup>3</sup>

Tableau 7 — Synthèse de la capacité de stockage réglementaire

Le besoin en stockage réglementaire est de 5 413 m<sup>3</sup>.

Pour y répondre, l'entreprise stocke ses vinasses et ses effluents de lavage dans :

- deux poches tampons de 500 m<sup>3</sup> ;
- un bassin à vinasses de 1 750 m<sup>3</sup> ;
- des cuves à vins en inox pour une contenance supérieure de 3 000 m<sup>3</sup>. Les cuves à vins recevant des effluents sont identifiées sur les plans par un remplissage vert au sein des cuves (figure.13).

Soit une capacité totale de stockage d'effluents de 5 500 m<sup>3</sup>.

Accessoirement, en cas de barrière de gel, l'entreprise peut stocker ses vinasses dans ses cuves de vin vides.

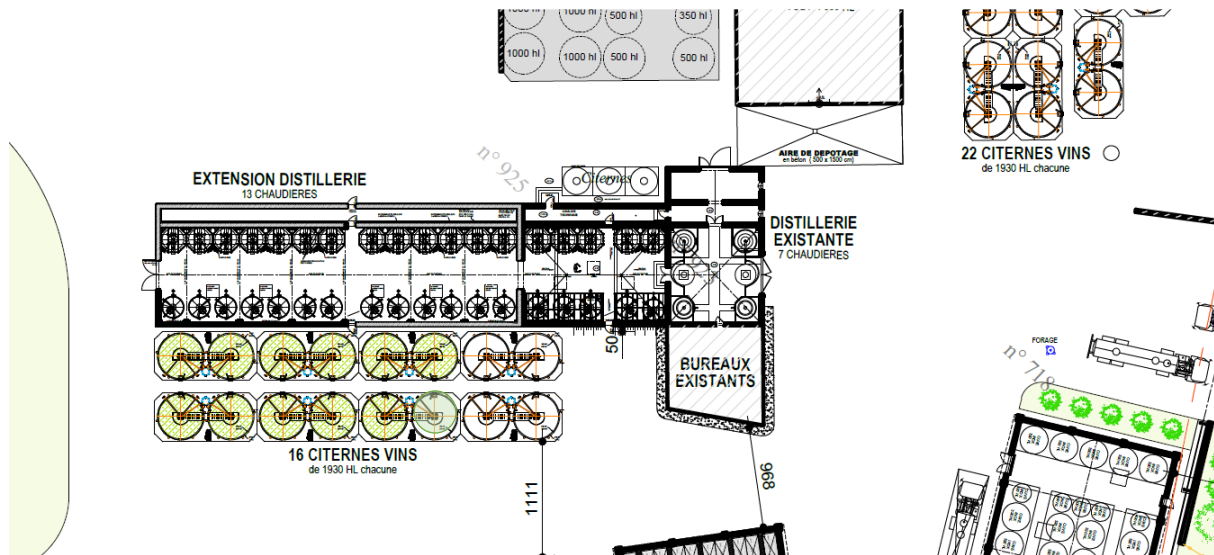


Figure 13 — Cuves de vin pouvant être utilisées pour le stockage d'effluents

#### 4.5.5.2 Autres effluents

Le site dispose d'une aire de lavage ; celle-ci dispose d'une vanne 3 voies :

- vers un dispositif héliosec lors de lavage susceptible de contenir des produits phytosanitaires ;
- vers le bassin à vinasses via un séparateur hydrocarbure pour les opérations de lavage ;
- vers la noue d'infiltration le reste du temps.

#### 4.5.6 Eaux accidentelles

Les installations disposent des solutions de gestion des écoulements accidentels suivantes :

- Pour les écoulements accidentels de faible envergure, des agents absorbants et de kits antipollution sont à disposition ;
- Pour les écoulements plus importants, les installations sont placées en rétention :
  - les écoulements accidentels de la distillerie sont dirigés vers au bassin à vinasses où un volume de 250 m<sup>3</sup> est conservé vide pour cet usage ;
  - le chai n° 1 à une rétention interne de 480 m<sup>3</sup>. En cas de débordement de cette rétention, les écoulements seront collectés par la zone de dépotage située en façade puis dirigés vers le bassin à vinasse dont un volume est dédié à la rétention ;
  - l'aire de dépotage est placée en rétention via un raccordement au bassin à vinasses dont un volume est dédié à la rétention ;
  - les écoulements accidentels des cuveries de vin sont tous dirigés vers le bassin à vinasses dont un volume est dédié à la rétention.

#### 4.5.7 Réseau électrique

Le site est alimenté par le réseau public via un transformateur haute tension dont la puissance est de 108 kVA. Le transformateur est situé à côté de l'accès piéton (accès n° 3, figure 11), au pied du poteau électrique.

Les réseaux électriques alimentant les chais, la distillerie et le bureau sont souterrains.

#### 4.5.8 Transferts par canalisations

Les canalisations fixes de transfert d'alcool sont en matériaux incombustibles et parfaitement lutés, munis d'un système de vannes à chacune de leur extrémité. Ces vannes sont aisément accessibles et manœuvrables en toutes circonstances.

Les canalisations fixes et les flexibles 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.

Les transferts sont réalisés de la façon suivante :

- les transferts de vin depuis la cuve vers la distillerie sont réalisés par canalisation fixe enterrée ;
- le transfert de vinasses est réalisé par canalisation fixe enterrée entre la distillerie et le bassin à vinasses ;
- les transferts d'alcools entre le chai de distillation et le chai n° 1 sont réalisés par une canalisation fixe en inox. Cette canalisation est placée dans un caniveau et peut facilement être contrôlée ;
- Des flexibles sont également utilisés :
  - lors du dépotage ;
  - lors des transferts entre fûts et cuves ;
  - lors des transferts de fûts à fûts.

## 4.6 DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME

### 4.6.1 Détection incendie

Le site ne dispose pas de système de détection incendie.

### 4.6.2 Détection intrusion

Les bâtiments sont équipés de dispositifs de détection anti-intrusion reliés à la centrale d'alarme transmettant l'information à la société de télésurveillance.

La distillation est réalisée sous la surveillance de M. Thorin.

## 4.7 TELECOMMUNICATION

Les salariés sont équipés de moyens de télécommunication mobile.

## 4.8 MOYENS DE LUTTE INCENDIE

### 4.8.1 Moyens d'intervention propres à l'établissement

#### 4.8.1.1 Réserves et points d'eau à destination des secours externes

Les besoins en eaux d'extinctions sont fixés par l'article 2.1.3 de l'arrêté préfectoral du 20 mai 2022 à 250 m<sup>3</sup>.

Le site dispose d'une bache incendie de 250 m<sup>3</sup>, à proximité des bassins à vinasse et de l'aire de lavage. Celle-ci est associée une aire d'aspiration. Cette réserve est distante de moins de 100 m de la distillerie et du chai n° 1.

L'entreprise avait prévu l'implantation d'une seconde bache incendie de 240 m<sup>3</sup> au nord du site dans le cadre de l'enregistrement de ses cuves de vin. Cette réserve n'a pas encore été implantée et sera revue lors de ce projet.

#### 4.8.1.2 Extincteurs

L'entreprise dispose d'extincteurs répartis à dans ses installations et listés dans le tableau ci-dessous.

Chai de distillation	Chai n° 1	Distillerie (2 alambics)	Distillerie (5 alambics)
1 : 5 kg de dioxyde de carbone	1 : 50 kg de poudre ABC	1 : 6 kg de poudre ABC	1 : 6 kg de poudre
1 : 2 kg dioxyde de carbone	3 : 9 kg de poudre	1 : 50 kg de poudre ABC	1 : 9 kg de poudre
1 : 6 kg de poudre ABC	1 : 6 kg de poudre	1 : 9 kg de poudre	

Tableau 8 — Types et emplacements des extincteurs sur site

L'entreprise dispose d'une liste de ses extincteurs précisant leurs caractéristiques et localisations. Ces équipements sont vérifiés annuellement par un organisme de maintenance. Les vérifications font l'objet d'une consignation.

#### **4.8.1.3 Désenfumage**

Les deux locaux de distillation sont équipés d'exutoires de désenfumage. La surface utile de désenfumage est supérieure à 2 % de la surface au sol.

Le chai de distillation n'est pas équipé d'exutoire de fumé en toiture.

Le chai n° 1 est équipé d'un exutoire de désenfumage.

Les surfaces sont détaillées dans le tableau des caractéristiques constructives § 6.

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

#### **4.8.1.4 Robinets Incendie Armés — Postes Incendie Additivés (RIA-PIA)**

Le site n'est pas équipé de RIA ou de PIA.

#### **4.8.1.5 Extinction automatique**

Les installations du site ne sont pas équipées d'un dispositif d'extinction automatique.

### **4.8.2 Moyens externes**

#### **4.8.2.1 Centres de secours et d'incendie**

La caserne de pompiers la plus proche est celle de SEGONZAC, située à 5,3 km par le réseau viaire. Les autres centres d'incendie et de secours dans les environs du site sont listés ci-dessous.

Adresses des centres d'incendie et de secours les plus proches	Distance (réseau viaire)
	km
32 Av. de l'Europe, 16200 JARNAC	6,6
Pl. Armand Simard, 16170 ROUILLAC	20,4
Chem. de Montplaisir, 16100 COGNAC	18,2
23 rue Ravaz, 16130 SEGONZAC	5,3
Rue Bernard Lelay, 16006 ANGOULÊME	36,6

Figure 14 — Centre de secours à proximité

#### 4.8.2.2 Ressources en eau à proximité du site

Les points d'eau externes les plus proches sont situés à plus de 200 m des installations. Leurs caractéristiques sont résumées dans le tableau ci-dessous.

Nom	Commune	Adresse	Type	Distance à vol d'oiseau du périmètre du site	Distance viaire d'un accès du site	PI : Pression	PI : Débit	PEA: Volume
Unit.				m	m	bar	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup>
16 153 017	MAINXE-GONDEVILLE	Chez Boujut	PI 100	293	300	6,8	45	
16 153 018		Chez Moreau	PI 100	391	400	4	40	
16 153 024		Route de la croix des Sables	PEA	470	700			120

Tableau 9 — Caractéristiques des points d'eau extérieurs à proximité

## 4.9 PROTECTION Foudre

L'analyse du risque foudre (ARF) et l'étude technique du chai n° 1 ont été réalisées en 2009 par telComTec. Cette étude a été complétée en 2023 par BCM.

Le site dispose déjà des équipements suivants :

- Une mise à la terre pour l'aire de dépotage ;
- Une mise à la terre des cuves inox extérieures ;
- Une mise à la terre de l'ensemble des alambics.

## 4.10 DECHETS

Les activités sont source de production de déchets :

- La distillation produit des effluents représentant environ 90 % du volume de vin distillé ;
- La vinification produit des effluents représentant environ 20 % du volume de vin vinifié ;
- Le traitement des eaux pluviales par un séparateur d'hydrocarbures produit des boues ;
- Le traitement des eaux de lavages par un héliosec produit des résidus comportant des produits phytosanitaires ;
- Les activités administratives et la présence de membres du personnel génèrent des déchets ménagers ;
- L'entretien des espaces verts génère des déchets ;
- Le détartrage annuel des cuves de vin génère des effluents ;

Les déchets ménagers produits par les bureaux sont évacués par le système de collecte et de traitement Calitom (syndicat mixte de service public des déchets de la Charente). L'entreprise tient un registre de suivi des déchets : registre d'épandage. Les déchets verts issus de l'entretien du site sont compostés ou épandus.

Type de déchets	Désignation	Code déchets	Quantité produite	Stockage interne	Élimination
Déchets d'activité non dangereux	Cartons	20 01 01	<1 t/an	Poubelles	Déchetterie
	Verre	20 01 02		Poubelles	Recyclage
	Déchets verts	20 02 01	/	Évacuation directe	Compost, épandage vigne
	Déchets provenant du lavage, du nettoyage et de la réduction mécanique des matières premières	02 07 01	2 019 m³/an	Bassin à vinasses de 2 500 m³ (1 750 m³ disponibles) 2 Poches de 500 m³ Cuves de vin vides	Épandage, REVICO
	Déchets de la distillation de l'alcool	02 07 02	9 086 m³/an		
Déchets d'activité dangereux	Boue du séparateur d'hydrocarbures	13 05 02	<1 m³/an	/	Prestataire agréé
	Emballages souillés de produits phytosanitaires	02 01 08	7 – 8 sacs/an	Local phytosanitaire	Prestataire agréé
	Résidus de traitement par Héliosec	02 01 08	1 sac/an	Héliosec	Prestataire agréé
	Déchet de détartrage de cuve	02 07 03	/	Évacuation directe	Évacuation par l'entreprise chargée des opérations de détartrage

Tableau 10 — Production de déchets actuelle

#### 4.11 CONSOMMATIONS

Le tableau suivant résume les consommations actuelles de l'entreprise :

Provenance	Usage	Consommations	
		Moyenne annuelle	Maximale journalière
Eau de ville	Consommation humaine, nettoyage des alambics et des cuves Distillation	3 000 m³/an	11 m³/j
Eau de pluie	Nettoyage du matériel agricole et appoint du groupe froid	500 m³/an	-
Électricité	Alimentation des pompes, du groupe froid, des pressoirs, des éclairages, l'alimentation des automates des chaudières	170 MWh/an	-
Gaz de ville	Alimentation des brûleurs	2 000 MWh/an	-

Tableau 11 — Consommations actuelles

## 5. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS PROJETEES

### 5.1 DESCRIPTION GENERALE

Le projet porte sur la création de nouveaux chais de stockage d'alcools de bouche et sur l'extension de la distillerie. L'entreprise a prévu :

- La construction de 5 chais chacun scindé en deux cellules indépendantes ;
- L'extension de la distillerie existante avec l'ajout de 13 alambics de 25 hl de charge ;
- La création d'une aire de dépotage d'alcools ;
- La création d'un réseau de rétention déporté avec une fosse d'extinction de 150 m<sup>3</sup> et une connexion à un nouveau bassin à vinasse dont un volume sera conservé libre pour remplir un rôle de rétention ;
- La création de noues d'infiltration des eaux pluviales ;
- La modification du volume de la réserve incendie prévue au nord du site ;
- La réalisation de nouvelles voiries pour une surface supplémentaire de 5 000 m<sup>2</sup> environ.

### 5.2 DESCRIPTION DES NOUVEAUX CHAIS

Le chai de distillation et le chai n° 1, existants, ne seront pas modifiés.

Le projet comprend la création de 6 nouveaux chais de stockage d'alcools.

Les chais seront implantés au sud-est du site. Ils seront répartis dans deux îlots distants de 20 m les uns des autres et à au moins 11 m de la limite d'exploitation. Dans les îlots les chais seront distants les uns des autres d'au moins 6 m.

Les caractéristiques constructives des chais sont détaillées au chapitre 6.

Les caractéristiques du réseau de rétention déportée sont détaillées au chapitre 5.5.8.2.

Chaque chai sera scindé en deux cellules indépendantes. Ces cellules seront conformes à la définition de cellule indépendante au sens du « Cahier des charges fixant les prescriptions applicables aux nouveaux stockages d'alcool de bouche soumis à autorisation à sa version de Février 2021. ».

Ces nouveaux chais seront identiques et leurs caractéristiques sont détaillées dans le tableau suivant. La cellule n° 2 du chai n° 2 aura un rôle de cuverie et comportera des stockages différents des autres cellules. Elle aura une surface légèrement plus faible que les autres cellules.

Situation	Identifiant/n°	Surface (m <sup>2</sup> )	Quantité maximale susceptible d'être présente actuelle (m <sup>3</sup> )	Contenant	Type de rétention	Vol. rétention (m <sup>3</sup> )
Existant	Chai n° 1	296,00	460	Cuves inox et barriques	Interne	480
Existant	Chai de distillation	27,00	23	Cuves inox	Déportée	420
Projet	Chai n° 2 — C1	299,77	460	Tonneau et barriques	Déportée	420
Projet	Chai n° 2 — C2	290,95	722	Cuves inox	Déportée	420
Projet	Chai n° 3 — C1	299,77	460	Tonneau et barriques	Déportée	420
Projet	Chai n° 3 — C2	299,77	460	Tonneau et barriques	Déportée	420
Projet	Chai n° 4 — C1	299,77	460	Tonneau et barriques	Déportée	420
Projet	Chai n° 4 — C2	299,77	460	Tonneau et barriques	Déportée	420
Projet	Chai n° 5 — C1	299,77	460	Tonneau et barriques	Déportée	420
Projet	Chai n° 5 — C2	299,77	460	Tonneau et barriques	Déportée	420
Projet	Chai n° 6 — C1	299,77	460	Tonneau et barriques	Déportée	420
Projet	Chai n° 6 — C2	299,77	460	Tonneau et barriques	Déportée	420
	Total	3311,9	5345			

Tableau 12 — Caractéristiques générales des chais

La liste détaillée des stockages d'alcools projetés dans les chais est détaillée dans le tableau suivant.



Bâtiment	Contenant	Volume unit.	Matériaux	Si cuve				Quantité	Vol. total
				Hauteur (m)	Diamètre (m)	Diamètre de l'évent	Diamètre du trou d'homme		
		hl	-	m	m	m	m	Nombre-	hl
Chai 1	Cuve	250	Inox	4,5	2,85	-	0,5	4	4 600
	Barriques	4	Bois	-	-	-	-	900	
Chai distillation	Cuve	127	Inox	3,7	2,26	-	-	1	227
	Cuve (enterrée)	80	Inox	-	-	-	-	1	
	Cuve (enterrée)	20	Inox	-	-	-	-	1	
Chai n° 2 C2	Cuve	320	Inox	5,59	2,7	0,29	0,5	21	7 220
	Cuve	100	Inox	3,93	1,8	0,21	0,5	5	
Chais n° 2 à 6 — C1 et Chais n° 3 à 6 — C2	Tonneaux	200	Bois	-	-	-	-	5	4 600
	Barriques	4	Bois	-	-	-	-	900	

Tableau 13 — Caractéristiques des stockages d'alcools

### 5.3 DESCRIPTION DE L'EXTENSION DE LA DISTILLERIE

L'atelier de distillation existant ne sera pas modifié à l'exception des portes du local comportant 2 alambics.

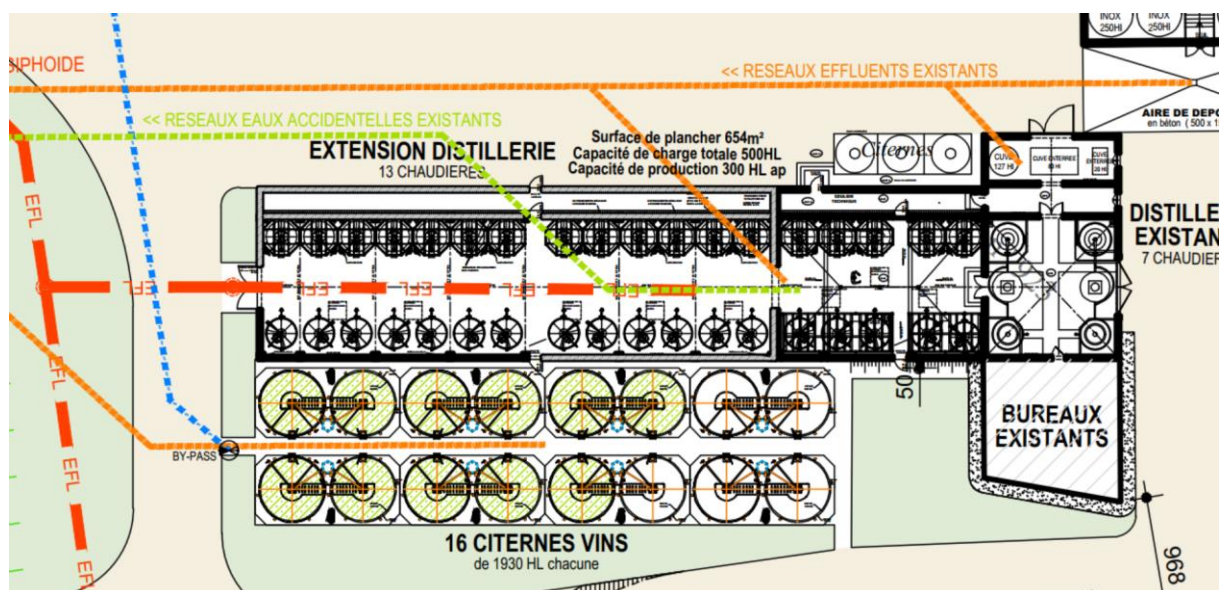
Le projet comprend également la création d'une extension au local de distillation, dans la continuité de la distillerie existante.

Cette extension sera ouverte sur la distillerie existante. Elle comportera 13 nouveaux alambics de 25 hl chacun. Ces alambics seront à foyer inversé et seront alimentés via un couloir technique dans la continuité du couloir technique existant.

Les alcools continueront à être évacués vers le chai de distillation existant. Ce chai de 27 m<sup>2</sup> contient une cuve de 120 hl destinée à recevoir 24 h de production avant transfert vers le chai de vieillissement et 2 cuves enterrées de 80 hl et 20 hl pour le stockage des brouillis. 2 Cuves de 35 hl sont également présente dans la partie la plus récente de la distillerie pour recevoir les brouillis. Les alcools seront ensuite transférés par canalisations fixes vers le chai n° 1 ou la cellule n° 2 du nouveau chai n° 2.

Les caractéristiques constructives des chais sont détaillées au chapitre 6.

Les caractéristiques du réseau de rétention déportée sont détaillées au chapitre 5.5.8.2.



Source : ARCHI XO

Figure 15 — Extension de la distillerie

## 5.4 CIRCULATION SUR LE SITE

### 5.4.1 Accès et limites d'accès

Le site dispose d'un accès goudronné par la rue des Forges au nord-est (accès 1 et 2) et un accès calcaire par le chemin de Guédon (accès 4) au sud-ouest pour les véhicules légers, les poids lourds ainsi que les secours. L'accès via la rue des forges sera retravaillé dans le cadre du projet.

Le site dispose également d'un accès piéton le long de la rue des forges (accès 3).



Figure 16 — Localisation des accès à la parcelle

Le site sera intégralement clôturé et des portails seront placés aux entrées. L'accès aux installations par les camions et les visiteurs s'effectuera sous l'encadrement d'un employé de la société.

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

### 5.4.2 Circulation sur le site

Les voies de circulation du site seront prolongées, elles permettront de circuler sur 3 faces des nouveaux chais.

La surface calcaire sera portée à 8 200 m<sup>2</sup> environ, dont 5 000 m<sup>2</sup> pour le projet.

Les nouvelles voiries auront les caractéristiques suivantes

- force portante calculée pour un véhicule de 160 avec un maximum de 90 kN par essieu ceux-ci étant distants de 3,6 m ;
- Rayon intérieur minimum R : 11 mètres ;
- Surlargeur S=15 : R dans les virages de rayon intérieur inférieur à 50 mètres (S et R, surlargeur et rayon intérieur, étant exprimés en mètres) ;
- Pente maximum est inférieure à 15 %.

Chaque face accessible des nouveaux chais disposera d'une voie échelle ayant les caractéristiques suivantes :

- La pente maximale sera maximum de 10 %.
- Résistance au poinçonnement : 100 kN sur une surface circulaire de 0,20 mètre de diamètre.

L'entreprise prévoit l'extension de son schéma de circulation générale (signalisation, marquage au sol, vitesse limitée) aux nouvelles voiries.

### 5.4.3 Aires de dépotage

Le projet implique la création d'une aire de dépotage supplémentaire, localisée le long du chai 2. Cette aire, d'une surface de 42 m<sup>2</sup>, sera matérialisée au sol et étanchéifiée par un revêtement béton.

Les deux aires de dépotage du site (existante et à créer) seront placées en rétention déportée via une connexion à la fosse d'extinction et au bassin de rétention/vinasse de 2 500 m<sup>3</sup>. Chaque aire disposera d'un poste permettant aux camions de se connecter à la terre lors des opérations de dépotage.

### 5.4.4 Équipements de manutention

Les équipements de manutention ne seront pas modifiés par le projet

## 5.5 RESEAUX

### 5.5.1 Réseau électrique

Le réseau électrique existant ne sera pas modifié par le projet.

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.

Dans les nouveaux locaux, l'électricité servira à l'alimentation des pompes, à l'éclairage, à l'alimentation des équipements de distillerie et l'alimentation des équipements de surveillance. L'ensemble des installations électriques sera contrôlé annuellement par un organisme agréé. La nuit en dehors des interventions, le réseau électrique sera coupé.

Les équipements respecteront les exigences du décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 pris pour l'exécution des dispositions du livre II du Code du travail (titre III : Hygiène, sécurité et conditions du travail) en ce qui concerne la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques.

Les installations électriques seront conformes à la norme NFC15.100 pour la basse tension. Le matériel exposé aux projections de liquide sera conforme aux dispositions de la norme NFC20.010 : Règles communes aux matériels électriques.

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 seront incluses dans des enveloppes appropriées.

Dans les zones à risques d'explosion, les installations électriques seront conformes aux prescriptions des décrets du 19 novembre 1996 étant un site nouveau. Dans ces zones, les dispositions de l'article 2 de l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 relatif à la réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les installations classées et susceptibles de présenter des risques d'explosion seront appliquées.

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

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

Les issues de secours 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 de stockages seront au minimum de degré de protection égal ou supérieur à IP55.

Les équipements métalliques (réservoirs, cuves, canalisations, alambics) 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 de résistance des prises de terre sera vérifiée régulièrement.

### **5.5.2 Télécommunication**

Les salariés disposeront de moyens de communication fixe et mobile.

### **5.5.3 Gaz**

Le site continuera à être alimenté en gaz par le réseau. L'alimentation des installations existantes ne sera pas modifiée par le projet.

Les brûleurs des nouveaux alambics seront alimentés en gaz via le couloir technique de l'extension de la distillerie.

Le réseau de gaz dispose deux vannes de coupure du gaz extérieures : une au niveau du compteur en bord de route et une autre à proximité de l'entrée de la distillerie.

### **5.5.4 Fioul**

La cuve de fioul ne sera pas modifiée par le projet.

### **5.5.5 Alimentation en eau**

#### **5.5.5.1 Réseau communal**

Le site dispose d'une connexion au réseau d'eau potable qui ne sera pas modifié.

L'augmentation des capacités de production du site augmentera les besoins en eau. L'augmentation projetée est détaillée dans le tableau du chapitre 5.2.

#### **5.5.5.2 Prélèvement dans le milieu naturel**

Le site dispose d'un forage qui ne sera pas utilisé dans le cadre du projet.

### **5.5.6 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.

### **5.5.7 Eaux pluviales**

L'entreprise profite de ce projet pour revoir ses installations de gestion des eaux pluviales. Elle projette la création d'un nouveau bassin d'infiltration à ciel ouvert de 1 175 m<sup>3</sup> et de noues d'infiltration en cascades de volume total 193,8 m<sup>3</sup>.

Les eaux pluviales seront traitées comme suit :

- Les eaux pluviales (eaux de toitures) du chai n° 1 seront dirigées vers un bassin d'infiltration ;
- Les eaux pluviales issues des toitures de la distillerie et de son extension seront collectées et stockées pour être réutilisée dans le circuit de refroidissement de la distillerie et sur l'aire de lavage ;
- Les eaux pluviales issues des voiries, des aires de dépotage et de l'aire de lavage transiteront par des séparateurs d'hydrocarbures avant rejet au bassin d'infiltration ;

- Les eaux pluviales issues des toitures des nouveaux chais seront infiltrées via le réseau de noues en cascade.

Les eaux de l'aire de lavage sont évacuées, au travers d'une vanne trois voies, vers :

- un dispositif héliosec pour les eaux chargées en produits phytosanitaires ;
- un séparateur hydrocarbure puis le bassin d'infiltration à ciel ouvert lors des opérations de lavage non chargées en produit phytosanitaire ;
- le bassin d'infiltration à ciel ouvert le reste du temps.

Le fonctionnement et le dimensionnement des installations de gestion des eaux pluviales sont détaillés dans l'étude d'incidences (partie n° 4).

### 5.5.8 Eaux industrielles

Les activités de vinification et de distillation sont des sources d'effluents. Le stockage d'alcools n'est pas associé à une production d'effluent autre que les eaux d'épaulement qui sont réutilisées dans le process. Les cuves d'eaux-de-vie ne sont pas rincées.

Les eaux industrielles du site se résument à :

- Les effluents de lavage (cuves de vins, pressoirs et alambics) ;
- Les effluents de distillations (vinasses) ;
- Les boues des séparateurs hydrocarbure ;
- Les eaux de lavage des engins chargées en produits phytosanitaires ;
- Les eaux de lavages des engins non souillées par des produits phytosanitaires.

#### 5.5.8.1 Les vinasses et effluents de vinification

##### 5.5.8.1.1 Production d'effluents de distillation et de vinification

Le projet prévoit l'extension de l'atelier de distillation avec l'ajout de 13 alambics de 25 hl de charge, en plus des 7 alambics existants.

Toutes les capacités de production et de stockage de vin enregistrées pour ce site n'ont pas encore été implantées. L'augmentation des capacités de distillation sera réalisée en parallèle de l'implantation des nouvelles cuves de vin.

Ces modifications seront associées à une augmentation de la production d'effluents du site. Cependant, ces augmentations du volume d'effluent ont déjà été intégrées à l'enregistrement des installations de vinification. Le présent projet ne modifiera pas la production d'effluent présenté lors de l'enregistrement.

À l'issue des projets, la capacité de vinification et de distillation du site sera de 100 960 hl/an. L'entreprise distille essentiellement les vins qu'elle produit et, en fonction des années, du vin produit par des tiers, sans dépassement du volume indiqué plus haut.

La production maximale d'effluents est calculée comme suit :

Eaux de lavages des cuves de vins vinifiés (eaux et résidus de vinification)	20 % du vol. vins vinifiés	2019,2 m <sup>3</sup> /an
Vinasses et nettoyage des alambics et des cuves de vin (hors vins vinifiés)	90 % du vol. de vins distillés	9086,4 m <sup>3</sup> /an
<b>Total théorique de vinasses et d'effluents de vinification</b>		<b>11 105,6 m<sup>3</sup>/an</b>

Tableau 14 — Synthèse du volume d'effluents de distillation et de vinification

#### 5.5.8.1.2 Traitement des effluents de distillation et de vinification

Les effluents sont traités par épandage pour 8 505,6 m<sup>3</sup>/an et par la société REVICO pour les volumes supplémentaires (2 600 m<sup>3</sup>/an).

#### 5.5.8.1.3 Stockage des effluents de distillation et de vinification

L'entreprise traitant une partie de ses effluents pas épandage, elle est assujettie à une capacité minimale de stockage pour ses vinasses et es eaux de lavages.

Exigence réglementaire : Pour les installations de distillation traitant leurs effluents par épandage, la capacité de stockage des vinasses doit répondre aux exigences réglementaires suivantes : 50 % de la quantité de vin distillé augmenté de 20 % de la quantité de vin produite.

L'entreprise valorise 8 505,6 m<sup>3</sup>/an par épandage, ce qui correspond à un volume vinifié et distillé de 7 732,4 m<sup>3</sup>/an.

Les exigences de capacités de stockage sont détaillées dans le tableau suivant :

Eaux de lavages des cuves de vins vinifiés (eaux et résidus de vinification)	20 % du vol. vins vinifiés	1 546,5 m <sup>3</sup>
Vinasses et nettoyage des alambics et des cuves de vin (hors vins vinifiés)	50 % du vol. de vins distillés	3 866,2 m <sup>3</sup>
<b>Stockage réglementaire</b>		<b>5 413 m<sup>3</sup></b>

Tableau 15 — Synthèse de la capacité de stockage réglementaire

Pour y répondre, l'entreprise stocke ses vinasses et ses effluents de lavage dans :

- deux bâches tampons de 500 m<sup>3</sup> ;
- deux bassins à vinasses de 250 et 2 500 m<sup>3</sup> ;
- 12 cuve à vins en inox de 1930 hl chacune, pour une contenance totale supérieure à 2 316 m<sup>3</sup>. Ces cuves sont identifiées en vert sur la figure ci-dessous (figure.13).

Le bassin à vinasses de 250 m<sup>3</sup> sert également de bassin de rétention et un volume de 193 m<sup>3</sup> est conservé libre en permanence pour remplir ce rôle.

Le bassin à vinasses de 2500 m<sup>3</sup> sert également de bassin de rétention et un volume de 425 m<sup>3</sup> est conservé libre en permanence pour remplir ce rôle.

La capacité totale disponible pour le stockage des effluents sera supérieure à 5 413 m<sup>3</sup>.

En cas de barrière de gel, l'entreprise pourra stocker ses vinasses dans ses cuves de vin vides.

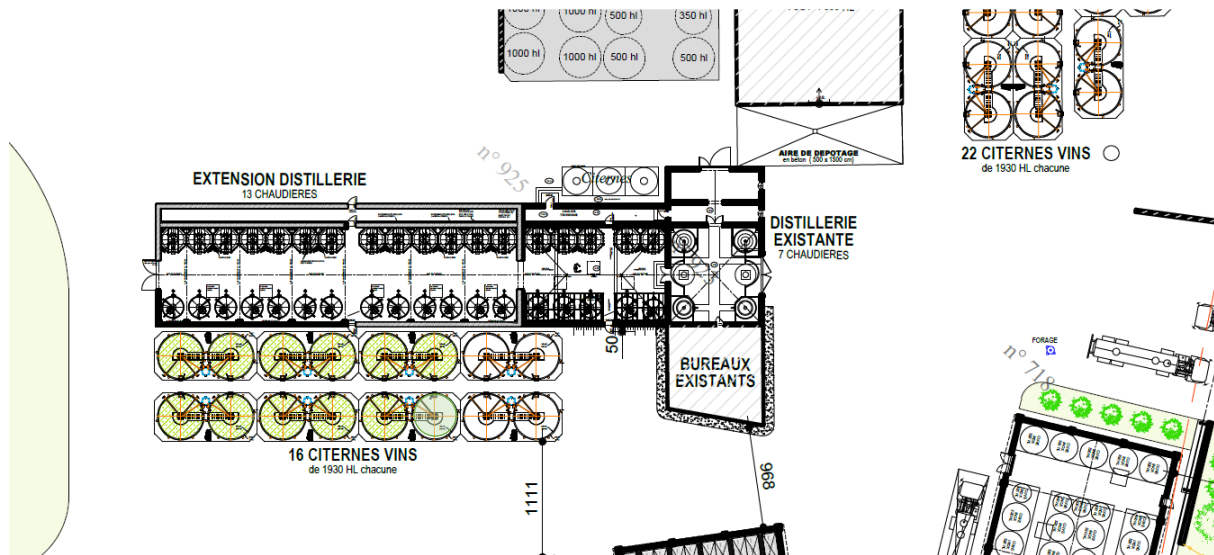


Figure 17 — Extrait du plan des installations de vinification

### 5.5.8.2 Les boues de séparateur d'hydrocarbures

Le projet comprend l'implantation de séparateurs d'hydrocarbures pour traiter les eaux pluviales susceptibles d'être polluées et les eaux de lave du matériel agricole. La production de boue dans ces séparateurs sera limitée et est estimée à moins de 1 m<sup>3</sup>/an. Ces effluents seront évacués et traités au moins une fois par an par un prestataire spécialisé.

### 5.5.8.3 Eaux de lavage du matériel agricole

Les eaux de l'aire de lavage sont évacuées, au travers d'une vanne trois voies, vers :

- un dispositif héliosec pour les eaux chargées en produits phytosanitaires,
- un séparateur hydrocarbure puis la noue lors des opérations de lavage non chargées en produit phytosanitaire ;
- la noue d'infiltration le reste du temps.

Le projet ne modifiera pas le fonctionnement et la production d'effluent issue de cette aire de lavage.

## 5.5.9 Eaux accidentelles

L'entreprise profite de ce projet pour revoir la gestion des écoulements accidentels de ses installations existantes, à l'exception de la rétention du chai n° 1.

Les écoulements accidentels de faible envergure seront récupérés à l'aide d'agents absorbants ou de kits anti-pollution.

### 5.5.9.1 Rétention des stockages d'alcools et des aires de dépotages

Le calcul des besoins de rétention est issu de l'arrêté ministériel du 04/10/2010 modifié et du Cahier des Charges des Chais soumis à autorisation de 2021. Pour le besoin final, la plus grande des deux valeurs sera retenue.

#### 5.5.9.1.1 Calcul selon le cahier des charges

Pour le chai n° 1, les prescriptions sont issues de l'article 6.4.1 de l'AP du 3 mars 2009 couvrant les activités du site.

« Chaque récipient contenant de l'alcool de bouche est associé à une cuvette de rétention étanche permettant de récupérer l'ensemble des écoulements provenant du récipient. Cette cuvette a une capacité minimale égale à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 50 % de la capacité maximale de l'ensemble des récipients associés à la cuvette de rétention ;

- 100 % de la capacité du plus grand récipient associé à la cuvette de rétention. »

Pour les autres installations de stockages (chais et aires de dépotage), le cahier des charges des chais soumis à autorisation de 2021 fixe les règles suivantes :

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

Tout récipient contenant de l'alcool est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand récipient,
- 50 % de la capacité maximale de stockage des récipients associés à la rétention. »

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

Identifiant/n°	Surface (m <sup>2</sup> )	Type de rétention	QSP (m <sup>3</sup> )	50 % de la QSP (m <sup>3</sup> )	Plus grand récipient (m <sup>3</sup> )	Besoin de rétention (m <sup>3</sup> )
Chai 1	296,00	Interne	460	230	25	230
Chai distillation	27,00	Déportée	23	12,5	12,7	12,7
Chai 2 — C2	290,95	Déportée	722	361	32	361
Chais 2 — C1 Chais 3 à 6 — C1 et C2	299,77	Déportée	460	230	20	230
Aire de dépotage	/	Déportée	30	15	30	30

Tableau 16 — Besoin de rétention – Cahier des charges

#### 5.5.9.1.2 Calcul selon l'AM du 04/10/2010

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

« I. — Capacité des rétentions

Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir ou récipient associé ;
- 50 % de la capacité totale des réservoirs associés ou récipients associés.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Identifiant/n°	Surface (m <sup>2</sup> )	Type de rétention	QSP (m <sup>3</sup> )	50 % de la QSP (m <sup>3</sup> )	Plus grand récipient (m <sup>3</sup> )	20 % de la QSP	Volume d'eau d'extinction* (m <sup>3</sup> )	Surface d'EP collecté (m <sup>2</sup> )	Besoin de rétention/confinement (m <sup>3</sup> )
Chai 1	296,00	Interne	460	230	25	92	266,4	296	361,4
Chai distillation	27,00	Déportée	23	12,5	12,7	4,6	120	1169	137
Chai 2 — C2	290,95	Déportée	722	361	32	144,4	262	1 437	421
Chais 2 — C1 Chais 3 à 6 — C1 et C2	299,77	Déportée	460	230	20	92	270	1 445	377

\* Les volumes d'eau d'extinction sont calculés par application des règles du cahier des charges des nouveaux chais soumis à autorisation

Tableau 17 — Besoin de rétention et de confinement – AM du 4/10/2010

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

- la surface de la cellule ;
- la surface du bassin à vinasse : 964,7 m<sup>2</sup>,
- la surface de la fosse d'extinction : 63,6 m<sup>2</sup>,
- la surface des deux aires de dépotage d'alcool : 117 m<sup>2</sup>.

### 5.5.9.1.3 Capacités de rétentions des chais et des aires de dépotages d'alcools

Les nouveaux chais, le chai de distillation et les aires de dépotage seront placés en rétention déportée par des connexions au bassin à vinasses de 2500 m<sup>3</sup> où un volume de 425 m<sup>3</sup> sera maintenu libre en permanence pour assurer ce rôle de rétention. Ces connexions seront réalisées via une fosse d'extinction de 150 m<sup>3</sup> et des regards siphoniques seront placés en amont des bâtiments.

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

Identifiant/n°	Surface (m <sup>2</sup> )	Type de rétention	QSP (m <sup>3</sup> )	Besoin de rétention/confinement (m <sup>3</sup> )	Capacités de rétention/confinement (m <sup>3</sup> )	Conformité
Chai 1	296,00	Interne	460	361,4	480	Oui
Chai distillation	27,00	Déportée	23	137	425	Oui
Chai 2 — C2	290,95	Déportée	722	421	425	Oui
Chais 2 — C1 Chais 3 à 6 — C1 et C2	299,77	Déportée	460	377	425	Oui
Aire de dépotage	/	Déportée	30	30	425	Oui

Tableau 18 — Capacités de rétention des chais et aires de dépotage

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

- Le débit préconisé par le cahier des charges, fixé à 10 l/m<sup>2</sup>/min ;
- Le débit nécessaire à l'évacuation de l'ensemble des volumes à confiner en 4 h ;
- Le débit nécessaire à l'évacuation de tous les alcools en 4 h.

Cette mesure permettra de limiter la durée des incendies.

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

Identifiant/n°	Surface (m <sup>2</sup> )	QSP (m <sup>3</sup> )	Débit d'extinction (m <sup>3</sup> /min)	Débit d'évacuation des alcools (m <sup>3</sup> /min)	Débit de confinement (m <sup>3</sup> /min)	Débit d'évacuation retenu (m <sup>3</sup> /min)
Chai distillation	27,00	23	0,3	0,1	0,6	0,6
Chai 2 — C2	290,95	722	2,9	3	1,8	3
Chais 2 — C1 Chais 3 à 6 — C1 et C2	299,77	460	3,0	2	1,5	3

Tableau 19 — Débit d'évacuation des rétentions des chais

### 5.5.9.2 Calcul des besoins de rétention de la distillerie

Les besoins de rétention dans la distillerie sont fixés par l'article 25 de l'AM du 14/01/2011.

« Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir ;
- 50 % de la capacité totale des réservoirs associés.

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

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

- dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts ;
- dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts ;
- dans tous les cas, 800 litres minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres. »

Les besoins de rétention dans la distillerie calculés suivant cette méthode sont détaillés dans le tableau suivant.

Identifiant/n°	Surface (m <sup>2</sup> )	Type de rétention	QSP (m <sup>3</sup> )	50 % de la QSP (m <sup>3</sup> )	Plus grand récipient (m <sup>3</sup> )	Besoin de rétention (m <sup>3</sup> )
Distillerie	534	Interne	50	25	2,5	25

Tableau 20 — Besoin de rétention de la distillerie – AM du 14/01/2011

La distillerie existante et son extension seront en rétention déportée sur même réseau que le réseau de rétention déporté des chais. Elles seront connectées au bassin à vinasses de 2500 m<sup>3</sup> où un volume de 425 m<sup>3</sup> sera maintenu libre en permanence pour assurer ce rôle de rétention. Ces connexions seront réalisées via une fosse d'extinction de 150 m<sup>3</sup> et un regard siphoné sera placé en amont de la distillerie.

La capacité de rétention projetée et sa conformité sont détaillées dans le tableau ci-dessous.

Identifiant/n°	Surface (m <sup>2</sup> )	Type de rétention	QSP (m <sup>3</sup> )	Besoin de rétention/confinement (m <sup>3</sup> )	Capacités de rétention/confinement (m <sup>3</sup> )	Conformité
Distillerie	534	Déportée	50	25	425	Oui

Tableau 21 — Capacités de rétention de la distillerie

### 5.5.9.3 Calcul des besoins de rétention des stockages de vin

Les besoins de rétention pour les cuves de vin sont fixés par l'article 22 de l'AM du 26/11/2012.

« [...] Le stockage de moûts, vins et sous-produits de la vinification est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la capacité de la plus grande cuve ou à un dispositif permettant d'assurer une rétention dont le volume est au moins égal à la capacité de la plus grande cuve.

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

- dans le cas de liquides inflammables, 50 % de la capacité totale des fûts ;
- dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts ;
- dans tous les cas, 800 litres minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-là est inférieure à 800 litres. »

Les besoins de rétention pour les stockages de vin calculés suivant cette méthode sont détaillés dans le tableau suivant.

Localisation	Capacité de la plus grande cuve (hl)	Besoin de rétention (m <sup>3</sup> )
Chai de vinification	350	35
Extérieure	1930	193

Tableau 22 — Besoin de rétention de la distillerie – AM du 26/11/2012

Les cuves de vin installées et celles qui le seront plus tard seront en rétention déportée par des connexions au bassin à vinasses de 250 m<sup>3</sup> où un volume de 193 m<sup>3</sup> est conservé libre pour cet usage.

La capacité de rétention projetée et sa conformité sont détaillées dans le tableau ci-dessous.

Identifiant/n°	Type de rétention	Capacité de la plus grande cuve (hl)	Capacités de rétention (m <sup>3</sup> )	Conformité
Cuverie vin	Déportée	1930	193	Oui

Tableau 23 — Capacités de rétention des cuves de vin

### 5.5.10 Canalisations de transferts

Les transferts sont réalisés de la façon suivante :

- les transferts de vin depuis la cuve vers la distillerie sont réalisés par canalisation fixe enterrée ;
- le transfert de vinasses est réalisé par canalisation fixe enterrée entre la distillerie et le bassin à vinasses ;
- les transferts d'alcools entre le chai de distillation et le chai n° 1 sont réalisés par une canalisation fixe en inox. Cette canalisation est placée dans un caniveau et peut facilement être contrôlée ;
- Des flexibles sont également utilisés :
  - lors du dépotage ;
  - lors des transferts entre fûts et cuves ;
  - lors des transferts de fûts à fûts.

Les canalisations fixes de transfert d'alcool sont en matériaux incombustibles et parfaitement lutés, munis d'un système de vannes à chacune de leur extrémité. Ces vannes sont aisément accessibles et manœuvrables en toutes circonstances.

Les canalisations fixes et les flexibles 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.

Le projet comprend la création d'une canalisation fixe de transfert d'alcools entre la cellule 2 du chai 2 et le chai de distillation. Cette canalisation sera incombustible, elle sera placée dans un caniveau connecté dont les écoulements seront dirigés vers la fosse d'extinction.

Les transferts vers les autres chais seront réalisés avec des flexibles.

## 5.6 DISPOSITIFS DE DETECTION ET D'ALARME

### 5.6.1 Détection incendie

Toutes les installations présentant un risque d'incendie (chais et distillerie) seront placées sous détection incendie avec télétransmission des alarmes.

### 5.6.2 Détection intrusion

Les bâtiments existants sont placés sous détection intrusion avec télétransmission des alarmes à l'exploitant.

La détection intrusion sera étendue aux nouveaux bâtiments.

### 5.6.3 Détection vapeurs/liquides

L'extension de la distillerie portera la capacité de production du site à 300 hl d'AP/j. Lors de l'installation du dixième alambic, une détection de vapeurs et une détection de liquides en point bas seront installées dans la distillerie. Les alarmes seront télétransmises.

## 5.7 MOYENS DE LUTTE INCENDIE

### 5.7.1 Moyens de secours propres à l'établissement

#### 5.7.1.1 Moyens en eau incendie internes à destination des secours externes

**Le calcul des besoins en eau d'extinction est détaillé dans l'étude de dangers. Ce besoin a été évalué à 270 m<sup>3</sup> pour l'extinction et 210 m<sup>3</sup> pour la protection.**

Le site dispose d'une réserve d'eau (bâche) existante de 250 m<sup>3</sup> possédant une aire de pompage et de 2 points d'aspiration.

Cette réserve est existante et ne sera pas modifiée par le projet.

Lors de l'enregistrement des cuves de vin, l'entreprise prévoyait la création d'une seconde réserve de 240 m<sup>3</sup>. Cette réserve n'a pas encore été implantée et son volume a été revue et augmenté à 290 m<sup>3</sup>. Cette réserve sera située au nord du site, le long de la rue des forges et elle disposera de deux aires d'aspiration.

Les besoins en eaux seront couverts par les deux réserves d'eau qui seront localisées à moins de 200 m des chais existants et projetés.

#### 5.7.1.2 Postes incendie additivé

L'entreprise ne projette pas l'implantation de PIA. En compensation, chaque chai et chaque cellule indépendante comportera un extincteur sur roue de 50 kg.

#### 5.7.1.3 Extincteurs

Le chai 1 et la distillerie disposent déjà d'extincteurs de puissance 144 B.

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.

Tous les locaux à risques d'incendie (chais et distillerie) seront équipés d'un extincteur sur roues de 50 kg.

L'entreprise disposera d'une liste d'extincteurs précisant leurs caractéristiques et localisations. Les vérifications feront l'objet d'une consignation.

#### 5.7.1.4 Désenfumage

Chaque cellule indépendante aura une surface inférieure à 300 m<sup>2</sup> et sera équipée de 2 exutoires ayant chacun une surface utile de 0,75 m<sup>2</sup>.

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

L'extension de la distillerie disposera de 5 exutoires de 1,44 m<sup>2</sup> chacun. La surface de désenfumage sera supérieure à 2 % de la surface au sol.

## 5.7.2 Moyens de secours externes

### 5.7.2.1 Centres de secours et d'incendie

La caserne de pompiers la plus proche est celle de SEGONZAC, située à 5,3 km par le réseau viaire.

### 5.7.2.2 Ressources en eau à proximité du site

Les points d'eau externe les plus proches du site sont situés à plus de 200 m, il s'agit des points 162007 et 162008.

La carte et le tableau ci-dessous synthétisent les moyens en eau internes et externes disponibles :

Nom	Commune	Code Insee	Adresse	Type	Distance à vol d'oiseau du périmètre du site	Distance viaire d'un accès du site	PI : Pression	PI : Débit	PEA: Volume
Unit.						m	bar	m³/h	m³
	MAINXE-GONDEVILLE	16 153	Rue des Forges	PEA	in situ	in situ	-	-	250
	MAINXE-GONDEVILLE	16153	Rue des Forges	PEA	in situ	in situ	-	-	290
16 153 017	MAINXE-GONDEVILLE	16 153	Chez Boujut	PI 100	293	300	6,8	45	-
16 153 018	MAINXE-GONDEVILLE	16 153	Chez Moreau	PI 100	391	400	4	40	-
16 153 024	MAINXE-GONDEVILLE	16 153	Route de la croix des Sables	PEA	470	700	-	-	120

PI: poteau incendie

PEA: Point d'eau artificiel

Tableau 24 — Caractéristiques des points d'eau extérieurs à proximité du site



Figure 18 — Carte de localisation des points d'eau extérieurs et intérieurs au site

## 5.8 PROTECTION Foudre

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

## 5.9 ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DE DECHETS

Les activités sont source de production de déchets :

- La distillation produit des effluents représentant environ 90 % du volume de vin distillé ;
- La vinification produit des effluents représentant environ 20 % du volume de vin vinifié ;
- Le traitement des eaux pluviales par un séparateur d'hydrocarbures produit des boues ;
- Le traitement des eaux de lavages par un héliosec produit des résidus comportant des produits phytosanitaires ;
- Les activités administratives et la présence de membres du personnel génèrent des déchets ménagers ;
- L'entretien des espaces verts génère des déchets ;
- Le détartrage annuel des cuves de vin génère des effluents ;

Les déchets ménagers produits par les bureaux sont évacués par le système de collecte et de traitement Calitom (syndicat mixte de service public des déchets de la Charente). L'entreprise tient un registre de suivi des déchets : registre d'épandage. Les déchets verts issus de l'entretien du site sont compostés ou épandus.

Le projet porte sur l'augmentation des capacités de stockages d'alcools, qui ne génèrent pas de déchets et sur l'augmentation des capacités de distillation dont la production de déchet a déjà été intégrée à la production de déchet du site dans le précédent dossier d'enregistrement des cuves de vin.

**Les modifications projetées ne feront pas évoluer les productions de déchet du site.**

Type de déchets	Désignation	Code déchets	Quantité produite	Stockage interne	Élimination
Déchets d'activité non dangereux	Cartons	20 01 01	<1 t/an	Poubelles	Déchetterie
	Verre	20 01 02		Poubelles	Recyclage
	Déchets verts	20 02 01	/	Évacuation directe	Compost, épandage vigne
	Déchets provenant du lavage, du nettoyage et de la réduction mécanique des matières premières	02 07 01	2 019 m <sup>3</sup> /an	Bassin à vinasses de 2 500 m <sup>3</sup> (1 750 m <sup>3</sup> disponibles) 2 Poches de 500 m <sup>3</sup> Cuves de vin vides	Épandage, REVICO
	Déchets de la distillation de l'alcool	02 07 02	9 086 m <sup>3</sup> /an		
Déchets dangereux d'activité	Boue du séparateur d'hydrocarbures	13 05 02	<1 m <sup>3</sup> /an	/	Prestataire agréé
	Emballages souillés de produits phytosanitaires	02 01 08	7 – 8 sacs/an	Local phytosanitaire	Prestataire agréé
	Résidus de traitement par Héliosec	02 01 08	1 sac/an	Héliosec	Prestataire agréé
	Déchet de détartrage de cuve	02 07 03	/	Évacuation directe	Évacuation par l'entreprise chargée des opérations de détartrage

Tableau 25 — Production de déchets

## 5.1 ÉVOLUTION DU TRAFIC

Le projet s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire avec une chaîne de production en un seul et même lieu. Par conséquent, celui-ci s'accompagnera d'une diminution de la circulation de poids lourds entre ce site et les autres. Le projet ne prévoit pas d'évolution du nombre de personnel sur le site et donc du nombre de véhicules légers. Le tableau ci-dessous l'évolution du trafic.

Le projet aura également comme effet une diminution de la circulation de poids lourds sur le réseau viaire local.

Flux	Actuel moyen	Actuel maximum	Projet moyen	Projet maximum
Poids lourds	0,8	4	0,4	2
Véhicules légers	2,7	4	4,7	6
<b>TOTAL</b>	<b>3,5</b>	<b>8</b>	<b>5,1</b>	<b>8</b>

Tableau 26 — Évolution de la circulation

## 5.2 ÉVOLUTION DES CONSOMMATIONS

Le projet s'accompagnera d'une augmentation des consommations du site. Ces augmentations sont détaillées dans le tableau suivant.

Provenance	Usage	Consommations actuelles		Consommations projetées	
		Moyenne annuelle	Maximale journalière	Moyenne annuelle	Maximale journalière
Eau de ville	Consommation humaine, nettoyage des alambics et des cuves Distillation	3 000 m <sup>3</sup> /an	11 m <sup>3</sup> /j	4 500 m <sup>3</sup> /an	30 m <sup>3</sup> /j
Eau de pluie	Nettoyage du matériel agricole et appoint du groupe froid	500 m <sup>3</sup> /an	-	1 300 m <sup>3</sup> /an	-
Électricité	Alimentation des pompes, du groupe froid, des pressoirs, des éclairages, l'alimentation des automates des chaudières	170 MWh/an	-	284 MWh/an	-
Gaz de ville	Alimentation des brûleurs	2 000 MWh/an	-	4 200 MWh/an	-

Tableau 27 — Évolution des consommations

L'eau utilisée sur le site est issue du réseau communal d'adduction.

La consommation augmentera Elle augmentera de 3000 m<sup>3</sup>/an à 4 500 m<sup>3</sup>/an et 44 m<sup>3</sup>/j.

L'exploitant mettra en place un dispositif de récupération de l'eau pluviale pour alimenter son système de refroidissement et son aire de lavage de matériel agricole. Elle estime pouvoir récupérer et réutiliser 1 300 m<sup>3</sup>/an

## 6. SYNTHES DES CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES

		Distillerie			Chai de distillation	Chai 1	Chai 2		Chais 3 à 6		
		2 alambics	5 alambics	13 alambics			C1	C2	C1	C2	
Dimensions	Longueur intérieure (en m)	8,80	13,83	34,54	9,00	19,06	19,90	19,3	19,90	19,90	
	Largeur intérieure (en m)	9,32	9,32	9,32	3,00	15,54	15,00	15,00	15,00	15,00	
	Surface intérieure (en m²)	84,6	129,2	319,92	27	296	299,77	290,95	299,77	299,77	
	Hauteur sous ferme (en m)	6	6	6	4,5	6,14	8,39	8,39	8,39	8,39	
	Hauteur au faîtage (en m)	7,5	7,5	7,5	6	8,64	10,11	10,11	10,11	10,11	
	Cellules indépendantes	NA	NA	NA	NA	NA	Oui	Oui	Oui	Oui	
	Acrotère (oui/non)	Non	Non	Non	Non	Non	Oui 1 m	Oui 1 m	Oui 1 m	Oui 1 m	
Matériaux	Charpente (bois, métallique...)	R30 Bois	R30 Bois et tirant métallique	R30 Bois et tirant métallique	R30 Bois	R30 Bois et tirant métallique	R30 Bois	R30 Bois	R30 Bois	R30 Bois	
	Type de toiture	Broof T3 Tuiles	Broof T3 Tuiles	Broof T3 Tuiles	Broof T3 Tuiles	Broof T3 Tuiles	Broof T3 Tuiles	Broof T3	Broof T3	Broof T3	
	Isolant sous-plafond (oui/non)	A2s1d0 ou Bs2d1 Laine de verre + plaque de plâtre	A2s1d0 ou Bs2d1 Laine de verre + plaque de plâtre	A2s1d0 ou Bs2d1 Laine de verre + plaque de plâtre	A2s1d0 ou Bs2d1 Laine de verre	A2s1d0 ou Bs2d1 Laine de verre	A2s1d0 ou Bs2d1	A2s1d0 ou Bs2d1	A2s1d0 ou Bs2d1	A2s1d0 ou Bs2d1	
	Murs périphériques (béton cellulaire, parpaings)	REI 240 Murs parpaings	REI 240 Murs parpaings	REI 240 Murs parpaings	REI 240 Parpaings	REI 240 Murs parpaings	REI 240 Parpaings	REI 240 Parpaings	REI 240 Parpaings	REI 240 Parpaings	
	Murs de séparation avec autre local (béton...)	REI 240 parpaings	REI 240 parpaings	REI 240 parpaings	REI 240 parpaings	/	REI240	REI240	REI240	REI240	
	Nature du sol (béton, enrobée...)	Béton et carrelage	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	Béton	
Description des éléments de sécurité incendie	Portes Extérieures	Nombre et dimensions (l*h)	1 porte 300*450	1 porte 90*205	2 portes 1x300*300 1x90*205	1 porte 300*400 1 fenêtre 100*120	2 portes 190*21 0 90*210	2 portes : 1x90*210 1x300*300	2 portes : 1x90*210 1x300*300	2 portes : 1x90*210 1x300*300	2 portes : 1x90*210 1x300*300
		Matériaux	Bois et verre	bois et verre	Bois et verre	Bois	Bois	Bois	Bois	Bois	Bois
		Caractéristiques	/	E 30	E 30	-	E30	E 30	E 30	E 30	E 30
	Portes intérieures	Nombre	3	3	2	1	0	0	0	0	0
		Matériaux	Bois	Bois	Bois	Bois	/	/	/	/	/
		Résistance au feu	EI 30 vers le couloir technique	EI 30 vers le couloir technique	EI 30 Vers le couloir technique	EI120 vers le couloir technique	/	/	/	/	/
	Exutoires	Nombre	0	3x 1,44 = 4,2 m²	5x 1,44 = 7,2 m²	-	1x 1 = 1 m²	2 x 0,75 = 1,5 m²	2 x 0,75 = 1,5 m²	2 x 0,75 = 1,5 m²	2 x 0,75 = 1,5 m²
Commandes:			Automatique et manuelle	Automatique et manuelle	-	Automatique et manuelle	Automatique	Automatique	Automatique	Automatique	
Description des éléments de sécurité incendie	Mise en rétention	Déportée	Déportée	Déportée	Déportée	Interne	Déportée	Déportée	Déportée	Déportée	
	Intervention	Extincteurs (nombre et type)	6 x 144 B + 50 kg sur roue			2 x 144B + 50 kg	2 x 144B + 50 kg	2 x 144B + 50 kg	2 x 144B + 50 kg	2 x 144B + 50 kg	2 x 144B + 50 kg
	Détection	Incendie	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
		Intrusion	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
		Vapeurs/liquides	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Télétransmission		Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Contenu de la structure	Volume maximum présent (m³)	5	12,5	32,5	23	460	460	722	460	460	
	Présence de cuves INOX	Non	Non	Non	Oui	Oui	Non	Oui	Non	Non	

Tableau 28 — Caractéristiques des constructions



## 7. PHASAGE ET DESCRIPTION DES TRAVAUX

Le montant des investissements à réaliser est décrit ci-dessous selon les principaux postes de dépenses et leurs échéances prévues.

Description	Coûts (€ HT)
Gros œuvre — VRD	2 403 000
Charpente bois - couverture	839 000
Charpente — bardage - serrurerie	105 000
Plaquisterie — menuiserie bois - carrelage - peinture	7 000
Plomberie — électricité	206 000
Racks	860 000
Alambics	1 560 000
<b>TOTAL</b>	<b>5 980 000</b>

Tableau 29 — Coûts estimatifs des travaux

La durée globale de construction d'un chai est de 7 mois, avec les phases suivantes :

- Terrassement — VRD : 2 mois
- Gros œuvre : 3 mois
- Charpente/couverture/équipements/réseaux : 2 mois

Les cinq chais ne seront pas réalisés simultanément et ne seront pas réalisés consécutivement. La durée totale des travaux sera donc de 5 fois 7 mois avec une interruption entre les deux constructions.

Les constructions vont s'étendre sur dix ans. Le projet prévoit le planning suivant :

- construction du chai n° 2 en 2025 ;
- extension de la distillerie en 2026 ;
- construction des autres chais à raison d'environ 1 chai tous les 2 ans avec un objectif de fin des travaux en 2034.

## 8. LISTE DES INTERVENANTS

La présente étude a été réalisée par :



Siège social :  
59-61 av Beaupréau  
17390 LA TREMBLADE

Établissement :  
18, Boulevard Guillet Maillet  
17 100 SAINTES

Intervenants : Cédric MUSSET — Responsable technique

Arnaud JAUD — Chargé d'études

Alexandre RABILLON — Chargé d'études