



PREFECTURE DE L'HERAULT

DDPP 34
Rue Serge Lifar
CS 87377
34184 Montpellier Cedex 4

**CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'ENVIRONNEMENT
ET DES RISQUES SANITAIRES ET TECHNOLOGIQUES**

RAPPORT DE PRESENTATION

SEANCE DU : 1^o octobre 2015

OBJET : Installations Classées pour la Protection de l'Environnement
Demande d'autorisation d'exploiter une cave particulière et ses installations
connexes situées sur la commune de Servian

RAPPORTEUR : Direction Départementale de la Protection des Populations
Pôle Santé Animale, Protection animale et Environnement

MAITRE D'OUVRAGE: SARL Domaine de la Baume

--oo0oo--

1 - CONTEXTE GENERAL

1.1 - Présentation du demandeur

La SARL Domaine de La Baume a été créée en 1996 sur la commune de Servian avec pour associé les Grands Chais de France, sur un domaine historique qui datait de 1882 : son activité de production et le négoce de vins représentait alors un volume de 18 000 hl par an.

Cette SARL exploite actuellement 2 autres sites dans l'Hérault, sur Maureilhan et La Livinière, et emploie au total 21 salariés permanents, dont 15 à Servian, plus des saisonniers en période de vendanges.

Or, l'activité sur le site de Servian ayant bien augmenté ces dernières années, la société a décidé en 2012 de construire un nouveau bâtiment d'environ 2500 m² et d'installer de nouveaux équipements, ce qui a fait l'objet du présent dossier de demande d'autorisation au titre de la réglementation sur les installations classées pour la protection de l'environnement.

Le responsable sur place en charge du suivi de ce dossier est M Frédéric Glangetas.

1.2 - Classement de l'installation en ICPE

Les activités de la SARL Domaine de la Baume sur la commune de Servian entrent en effet dans la nomenclature des ICPE fixée par le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977, modifié entre autres par le décret n° 93-1412 du 29 décembre 1993, conformément au tableau ci-après :

Rubrique	Désignation de l'activité	Capacité des Installations	Régime et Rayon d'affichage
2251	Préparation ou conditionnement de vin, la capacité de production maximale étant supérieure à 20 000 hl de vin par an	55 000 hl/an	Autorisation 1km (Enregistrement désormais)
1200-2c	Emploi ou stockage de combustibles (Peroxyde d'hydrogène), la quantité susceptible d'être présente sur place étant comprise entre 2 et 50 Tonnes	2 Tonnes	Déclaration
1131-3c	Emploi ou stockage de substances toxiques sous forme de gaz liquéfié (dioxyde de soufre SO ₂), la quantité susceptible d'être présente dans l'établissement étant comprise entre 200 kg et 2T	360 kg	Déclaration
1185-2a	Emploi dans des équipements frigorifiques de capacité unitaire supérieure à 2 kg, de gaz à effet de serre fluorés, la quantité totale présente dans les installations étant supérieure à 300 kg	270 kg	Non Classé

En ce qui concerne la rubrique 2251, la société avait rempli ses formalités en 2003 et bénéficiait du récépissé de déclaration d'existence n° 03-248 pour une capacité annuelle de 18000 hl. Or, cette rubrique ainsi que la 1185 ont été modifiées par décret n° 2012-1304 en date du 26 novembre 2012.

Désormais, au-delà du seuil de 20 000 hl de vin par an, les installations sont soumises à enregistrement, sauf si la capacité de production dépasse un seuil de 300 Tonnes/jour, ce qui n'est pas le cas ici, mais le dossier ayant été déposé à la Préfecture et jugé complet juste avant cette date, la procédure d'autorisation a continué au titre de la rubrique 2251 avec enquête publique, sur demande du pétitionnaire.

Par ailleurs, la cave ne possède pas de Tour Aéroréfrigérante; sa cuve de fuel d'une capacité équivalente de 0,9 m³ est inférieure au seuil de classement de la nomenclature ICPE fixé à 10 m³, et la quantité de fluides frigorigènes fluorés (rubrique 1185) est également inférieure au seuil de classement fixé à 300 kg.

Sur ces bases, un dossier de demande d'autorisation ICPE a été déposé en octobre 2012, à la fois au titre de l'augmentation de la capacité de vinification et de négoce et pour l'extension de son système d'épandage des effluents vinicoles, document qui a ensuite été modifié jusqu'au dossier final déposé en avril 2014.

2 - DESCRIPTION DE L'ETABLISSEMENT

2.1 - Implantation

Les installations de vinification sont implantées au lieu-dit « la Baume » sur la commune de Servian, commune rurale située à 8 km au nord-est de Béziers, et plus précisément sur les parcelles cadastrées n° 199, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208 et 209 section BY, d'une superficie totale de 49 920 m².

L'ensemble est entouré exclusivement par des vignes, et l'habitation la plus proche est située à plus de 500 m.

Quant au système de traitement des effluents vinicoles par épandage au goutte-à-goutte, il a été installé sur environ 30 hectares de vignes propriété du domaine sur Servian.

2.2 - Activités de l'établissement et description des bâtiments

Une fois l'extension terminée, les Domaines de la Baume prévoient d'avoir une activité de vinification de 40 000 hl par an et de négoce pour 15 000 hl/an supplémentaires, avec une répartition qui s'établit ainsi :

- 45 % de vins rouges, 5 % de rosés et 50% de blancs
- 100 % en vins de pays.

Pour cela, l'établissement comporte plusieurs bâtiments, le plus ancien datant de 1882, destinés à la fois à l'exploitation du vignoble d'une superficie de 185 ha et à toutes les activités de vinification d'une capacité de 18000 hl/an, à savoir :

- réception de la vendange, vinification (vins rouges, rosés ou blancs), traitement par le froid, filtration des jus et des vins, stockage et vieillissement en fûts de chêne, stockage en vrac dans la cuverie existante d'une capacité de 28 500 hl
- embouteillage sur place par camion embouteilleur (ou sur un autre site spécialisé dans le conditionnement de vins), et enfin vente au caveau ou livraison par camion-citerne.

Et tous les aménagements supplémentaires prévus dans le projet:

- construction d'un nouveau chai d'une surface de 2480 m² et aménagement de bureaux sur 320 m²,
- installation de nouvelles cuves d'une capacité de 31 000 hl,
- installation de nouveaux quais de réception, de pressoirs, d'un filtre rotatif, et d'une chaudière pour la chaîne de thermovinification.

Par conséquent, fin 2015, l'entreprise possèdera sur place une capacité totale de cuverie de 59 500 hl.

3 – PROTECTION DES RESSOURCES EN EAU

3.1 – Alimentation en eau

L'alimentation en eau de l'ensemble du chai est assuré par un forage, situé sur la parcelle BY209 et équipé d'un compteur.

Ce forage avait fait l'objet d'une déclaration à la DDTM en 2011 pour un volume maximum de 6000 m³ par an, sachant que cette consommation est passée de 3800 m³ en 2007 à 5400 m³ en 2012, dont une petite partie est utilisée aussi pour les sanitaires et l'arrosage des espaces verts.

Par ailleurs, il a fait l'objet aussi d'un dossier préliminaire au titre du Code de la Santé Publique, pour lequel l'ARS a demandé des pièces complémentaires, notamment les plans cadastraux et la coupe technique de l'ouvrage, réalisée début 2015; l'analyse complète de l'adduction et l'avis de l'hydrogéologue agréé sont actuellement en cours, et en attendant, la société fournit des bouteilles d'eau minérale à son personnel et au caveau de vente.

Enfin, une borne d'irrigation BRL située à 20 mètres des bureaux et à 100 mètres du nouveau bâtiment, capable de fournir un débit de 60 m³/h, permet d'assurer la sécurité incendie.

3.2 – Caractéristiques et prétraitement des eaux usées

Les réseaux d'eaux usées d'origine domestique et d'origine industrielle, ainsi que les réseaux d'eaux pluviales sont entièrement séparés sur le site depuis la reprise du domaine par la SARL en 1996, et continueront à l'être lors des travaux d'extension.

Les eaux usées domestiques en provenance des sanitaires et du caveau de vente sont raccordées directement à un dispositif d'assainissement autonome, constitué d'une fosse toutes eaux d'un volume de 11 m³, équipée d'un préfiltre décolloidal, et de 5 tranchées d'épandage de 120 ml au total.

Les eaux pluviales en provenance des toitures et de la voirie étaient jusqu'à présent rejetées directement dans le ruisseau de la Baume, via le réseau de fossés. Désormais, un ouvrage de rétention a été construit avant le rejet au ruisseau, par le biais de 6 buses enterrées « TUBOSIDER » de 1500 mm de diamètre, qui doivent permettre de stocker au total 460 m³, avec un débit de sortie calibré à 10 l/s .

Par ailleurs, toutes les eaux de voirie seront traitées par un déboureur-séparateur d'hydrocarbures, d'un volume de 5000 litres, équipé d'une alarme visuelle et sonore.

3-3- Traitement des effluents vinicoles

Les eaux usées résiduelles d'origine vinicole, s'écoulent gravitairement vers le dispositif de traitement existant, dont la capacité a été augmentée, pour pouvoir stocker et épandre un volume d'eaux usées estimé à 5500 m³.

Une étude de valorisation agronomique de ces effluents avait été réalisée en 2011 par le cabinet Terrasol sur la totalité des parcelles, et dans ce cadre plusieurs analyses de sols avaient été réalisées sur 2 unités pédologiques bien distinctes, mettant en évidence des concentrations en cuivre élevées, mais inférieures au seuil réglementaire de 100 ppm.

Le cabinet Terrasol concluait que l'ensemble des parcelles proposées était apte à l'épandage, moyennant le respect des prescriptions habituelles en matière d'épandage, notamment les distances minimales par rapport aux cours d'eau, aux forages, et aux habitations, le respect d'une dose de 250 m³/ha et la réalisation d'un bilan agronomique annuel.

Par conséquent, les effluents vinicoles sont désormais traités de la façon suivante:

- dégrillage automatique à 1 mm puis par tamis vibrant ayant 1 maille de 200 microns,
- relevage vers les 2 cuves de stockage d'une capacité totale de 160 m³,
- mise en pression vers les parcelles d'épandage, grâce à une pompe équipée d'un clapet anti-retour, et après passage par un nouveau filtre d'une maille de 100 microns,
- épandage par goutte-à-goutte sur 30 ha de surface de vignes, à raison de 4000 goutteurs/ha,
- gestion des parcelles et des répartitions par électrovannes et automate programmable, avec enregistrement des données et report d'alarmes.

Ainsi, avec une dose moyenne de 250 m³/ha/an, les 30 hectares de vigne équipés peuvent traiter un volume de 7500 m³, donc nettement supérieur à celui des rejets estimé à 5500 m³.

4- AUTRES IMPACTS sur L'ENVIRONNEMENT et RISQUES INCENDIE

4.1- Impacts sur les sites et paysages

Par rapport à la faune et la flore, le domaine se trouve dans un site légèrement vallonné, en pied de colline, au milieu d'une zone agricole dominée par les vignes et les bosquets de pins.

Les travaux d'extension envisagés n'auront donc aucun impact sur la zone naturelle la plus proche recensée dans le secteur, à savoir une ZNIEFF de type 1 : « Le Grand Bois » située à environ 2 km et quant aux zones Natura 2000, la plus proche est celle de l'Aqueduc de Pézenas distant de 10 km.

Par ailleurs, la commune de Servian possède 2 édifices recensés comme Monuments Historiques: l'église paroissiale et le pont sur la Thongue, mais leurs périmètres de protection ne touchent pas la cave.

Enfin, l'ensemble des bâtiments est classé en zone AI du PLU, qui désigne une zone agricole, dont les bâtiments présentent une qualité architecturale et paysagère à protéger. Le nouvel entrepôt a été prévu en ce sens, et l'emplacement de la nouvelle cuverie a été choisi pour avoir l'impact visuel le plus faible possible.

4.2- Impact sur la qualité de l'air

L'impact olfactif du système de traitement des effluents sera très réduit puisqu'il s'agit d'un système d'épandage au goutte-à-goutte, déjà réalisé en grande partie, et qui génère très peu de mauvaises odeurs.

Sur le site de la cave, en fonctionnement normal, il y a peu de rejet atmosphérique, hormis en période de vendanges : fermentations alcooliques, et gaz d'échappement des nombreux véhicules (cf. §4.4 suivant: Transports).

La filtration s'effectue dans un local spécifique fermé, et en cas d'accident, il peut y avoir par ailleurs des dégagements de SO₂ (dioxyde de soufre), gaz corrosif pour les yeux et le système respiratoire. C'est pourquoi sur place le personnel permanent et saisonnier est formé pour éviter ce type d'incident.

Le Domaine ne possède pas de Tour Aéroréfrigérante, mais il exploite par ailleurs des groupes frigorifiques, fonctionnant au R134a, classé dans la catégorie des HFC (HydroFluorocarbures), et donc autorisé sous certaines conditions, notamment le règlement européen n° 842/2006 relatif à certains gaz à effet de serre, et l'arrêté ministériel du 7 mai 2007 relatif au contrôle d'étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques.

On peut donc considérer que les effets sur l'environnement et sur la qualité de l'air engendrés par l'exploitant sont limités.

4.3 - Déchets

En plus des différents déchets banaux tels que papier, carton, plastique, verre, qui sont amenés à la déchetterie de Servian (ainsi que les déchets toxiques types huiles ou peintures), ou éliminés via le réseau de collecte des ordures ménagères, la cave produit différents déchets industriels qui sont essentiellement des sous-produits de la vinification.

Ceux-ci sont expédiés à la distillerie BEL de Florensac en ce qui concerne les marcs, lies et bourbes, ou servent d'amendement organique pour les rafles et les terres de filtration. En 2012, les quantités produites ont été les suivantes : 1 400 hl de lies, 370 T de rafles et de marcs, et environ 10 m³ de DIB.

Les emballages de produits phytosanitaires sont pour leur part repris par les fournisseurs, ainsi que les palettes en bois.

4.4- Bruit

Une campagne de mesures acoustiques a été faite sur place par le Cabinet Bonhore, installations à l'arrêt, pour avoir l'état initial, puis en pleine vendange en période d'activité maximale, en 3 points situés en limite de propriété, dont 1 point dans une zone dite « à émergence réglementée », sur des périodes de 30 minutes, conformément aux règles définies dans l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997, avec un sonomètre analyseur et un calibre acoustique dûment homologués.

Par ailleurs, ces mesures de bruit ont été faites de jour comme de nuit, la cave effectuant du travail de nuit en période de vendanges.

Les 3 points de mesure choisis ont donc été les suivants:

- point 1 coté Ouest : bruit en provenance des quais de réception, des groupes frigorifiques, et de la chaîne de thermovinification;
- point 2 coté Nord: également bruit des quais de réception et des groupes frigorifiques;
- point 3 coté Sud, proche de l'habitation Les Petites Baumes, et donc le seul à être dans une zone à émergence réglementée: bruit essentiellement dû à la circulation de façon générale.

Ces mesures ont prouvé que la cave respectait les valeurs maximales de niveaux sonores en limite de propriété fixées à 60 dBA la nuit et 70 dBA le jour.

Par ailleurs, le niveau de bruit ambiant étant supérieur à 45 dBA, la réglementation ICPE impose que l'émergence maximale admissible dans les zones à émergence réglementée soit de 5 dBA le jour et 3 dBA la nuit. Or, sur le 3^e point de mesure, on a obtenu de nuit une émergence de 7 dBA au lieu de 3 dBA, due à la circulation des camions bennes et des machines à vendanger.

Depuis, afin de diminuer ces nuisances sonores, la cave a mis en place un sens unique de circulation, avec une entrée par le sud et une sortie par l'est sur un chemin communal alors que jusqu'à présent l'accès au domaine se faisait par l'entrée principale située coté sud.

4.5- Transport

La circulation sur le domaine est maximale en période de vendanges et peut alors s'élever à 30 rotations de tracteurs ou de camions polybennes par jour. A cette époque de l'année, on a de plus le transport des marcs, des rafles, et des terres de filtration, ce qui peut représenter 1 à 2 camions en plus.

Le reste de l'année, le transport de vin par camion-citerne varie entre 1 et 5 par jour.

Afin de limiter les nuisances, des consignes sont désormais données aux conducteurs de camion et autres pour respecter le nouveau plan de circulation établi, comme indiqué ci-dessus dans le chapitre 4.4 bruit.

4.6-Risque Incendie

Une étude complète de dangers a été réalisée dans le cadre du dossier de demande d'autorisation, et celle-ci a permis d'identifier les menaces liées à l'environnement du site, de voir comment les réduire et enfin de présenter l'organisation de la sécurité.

Le site est peu concerné par les risques naturels. Par contre, il est concerné par le risque incendie lié à toutes les installations électriques et au stockage de matériaux combustibles, et par le risque de pollution des eaux et des sols, lié à un déversement accidentel de produits toxiques ou de vin.

Les produits de nettoyage (soude et alcalins chlorés) sont stockés dans un local fermé, avec tous les produits sous forme liquide sur des bacs de rétention.

En ce qui concerne le vin, une fuite accidentelle d'une cuve peut se produire par rupture d'un robinet, la plus grande cuve ayant une capacité de 1000 hl soit 100 m³. Dans ce cas, l'ensemble rejoindrait normalement le réseau d'eaux usées industrielles puis par pompage les cuves de stockage des effluents d'un volume de 160 m³.

Le cas échéant, le dispositif de rétention mis en place pour les eaux pluviales, grâce à des buses de diamètre 1500 mm, pourrait servir à absorber un débit d'arrivée important. Une alarme de niveau haut sur ces cuves déclenche en effet l'arrêt du pompage des effluents industriels et la mise en œuvre de la rétention. Ce risque est extrêmement faible, et pour l'éviter, le personnel de la cave vérifie régulièrement les installations.

Un incendie peut se produire à partir d'une étincelle ou d'un court-circuit, mais ce risque reste très limité, les points sensibles étant les bureaux, le local chaudière, les armoires électriques et les locaux de matière sèche. Seul le vin stocké en bouteilles peut contribuer à la propagation d'un incendie, et les quantités maximales stockées sur place sont relativement faibles : 10 000 bouteilles, représentant 800 kg d'alcool.

Les installations électriques font pour leur part l'objet de contrôles périodiques par des organismes agréés, et par ailleurs le personnel permanent et saisonnier reçoit une formation spécifique.

Une fois le projet réalisé, la cave disposera au total sur place de

- 52 extincteurs: 34 à eau pulvérisée, 10 à poudre polyvalente, et 8 à neige carbonique
- d'une borne BRL située à 20 mètres des bureaux et à 100 m du projet d'extension, pouvant délivrer un débit de 60 m³/h et donc permettant d'assurer la protection incendie.

5 – RESULTATS de l'ENQUETE PUBLIQUE et ADMINISTRATIVE

5.1- Enquête Publique

L'enquête publique s'est déroulée du lundi 1er septembre 2014 au vendredi 3 octobre 2014, en mairie de Servian et de Béziers, après que les avis publics d'enquête aient été placardés sur les panneaux d'affichage des 2 mairies concernées, ainsi que sur le site de la cave, et un avis de presse a été fait dans le Midi-Libre à 2 dates différentes.

Pendant cette enquête, 3 observations ont été faites par différents habitants de Servian se plaignant essentiellement des nuisances sonores en période de vendanges ou l'été lors de soirées dégustation de vins.

Consulté par le commissaire enquêteur sur ces différents sujets, l'exploitant a répondu que le nouveau plan de circulation mis en place à la suite, avec entrée par la RN 9 et sortie obligatoire par le chemin communal n°14 menant à la ZA de la Baume, devrait permettre de régler ce problème, et d'améliorer de plus la sécurité, le carrefour actuel avec la RN 9 étant particulièrement dangereux.

Quant au bruit lors des soirées l'été, il a répondu qu'il possédait une autorisation préfectorale, et respectait également l'arrêté municipal notamment en ce qui concernait les horaires, mais qu'il prendrait en compte à l'avenir ces observations.

Au préalable, le dossier avait fait l'objet d'un examen de l'Autorité Environnementale, représentée par la DREAL, qui avait rendu un avis favorable sans observations particulières le 24 juillet 2014.

En conclusion, à l'issue de l'enquête publique, M Bernard ROUX, commissaire enquêteur, a donc remis son rapport avec **Avis Favorable** à la Préfecture de l'Hérault le 13 octobre 2014.

5.2- Avis des Municipalités concernées

Les 2 conseils municipaux de Servian et de Béziers ont donné chacun un **Avis Favorable** à la demande d'autorisation ICPE présentée par la SARL Domaine de la Baume, par délibération en date du 17 septembre pour Servian, et du 18 septembre pour Béziers.

5.3- Avis des Services Administratifs

Les différents Services Administratifs consultés ayant remis un avis sont les suivants :

- **DRAC** : Avis favorable le 8 août 2014.
- **INAO** : Avis favorable le 19 juin 2014, en précisant que le projet n'avait aucune incidence sur l'AOC « Coteaux du Languedoc » et les différentes IGP du secteur.
- **DIRECCTE** : Avis favorable du Service Inspection du Travail le 14 octobre 2014.
- **Commission locale du SAGE Orb-Libron** : Avis favorable le 2 septembre 2014.
- **Commission locale du SAGE Nappe Astienne** : dans son avis en date du 3 octobre 2014, elle indique que, dans le dossier ICPE, la cave avait évalué ses besoins futurs en eau sur le forage à 6125 m³ après l'extension. Or, la déclaration initiale ayant été de 6000 m³, il est nécessaire que ce volume ne soit pas dépassé dans l'attente du partage de la ressource entre les différentes catégories d'utilisateurs, et elle préconise donc à l'exploitant de chercher à réduire sa consommation via des économies d'eau.
- **ARS** : Avis favorable donné le 27 juin 2014, sous réserve de la prise en compte des observations suivantes:
 - problème du forage : comme il a été indiqué ci-dessus, l'instruction de la demande d'autorisation au titre du Code de la Santé Publique a lieu parallèlement.
 - problème du trafic de véhicules, source de bruit et d'envols de poussières, mais qui a été en partie réglé depuis avec la mise en place d'un sens unique pour les camions et les tracteurs.
 - volet sanitaire de l'étude d'impact jugé un peu succinct.
- **SDIS** : Avis favorable donné le 3 septembre 2014, rappelant la nécessité de laisser en permanence l'accès aux engins de secours et de lutte contre l'incendie, et sous réserve de la prise en compte des points ci-dessous:
 - le respect des engagements mentionnés dans le dossier présenté et notamment dans l'étude de dangers, sachant que les moyens de défense contre l'incendie présents sur place leur semblent suffisants,
 - la fourniture d'un certain nombre de plans supplémentaires et l'obligation de bien afficher les plans et les consignes sécurité incendie dans les divers bâtiments.
- **DDTM** : Avis réservé donné le 20 juin 2014, par rapport aux points suivants :
 - règlement d'urbanisme du secteur qui autorise uniquement certains types de bâtiments, avec une augmentation du bâti limitée à 50 % de la SHON existante,
 - aspect architectural de ce nouveau bâtiment,
 - ensemble du projet situé en limite d'une zone rouge du PPRI, et donc obligation de ne pas créer d'obstacle supplémentaire à l'écoulement des eaux

- obligation d'interdire l'épandage des effluents à certaines périodes critiques, une grande partie des vignes se situant également dans cette zone rouge du PPRI.
- Dans son courrier de réponse, l'exploitant a alors indiqué qu'au titre de l'urbanisme, le permis de construire avait été déposé et validé en tant que bâtiment technique nécessaire à l'exploitation agricole, et qu'il avait fait un effort sur la volumétrie et le choix des couleurs pour permettre de s'intégrer au mieux au site et aux constructions d'origine.
- En ce qui concerne le risque inondation, il a répondu que seule l'aire de chargement et de déchargement des camions était située en zone rouge du PPRI, et qu'il s'agissait d'une dalle béton, donc ne faisant pas obstacle à l'écoulement des eaux ; par ailleurs en cas de pluie, les effluents vinicoles seront stockés dans les 2 cuves prévues à cet effet, d'un volume de 180 m³.

6 – CONCLUSION et AVIS de L'INSPECTEUR des INSTALLATIONS CLASSEES

Compte tenu du dossier technique remis par l'exploitant, des différents avis recueillis lors de l'enquête publique et administrative, des réponses apportées par celui-ci et sous réserve du respect des prescriptions figurant dans le projet d'arrêté ci-joint, je propose d'émettre un Avis Favorable à la demande présentée en tant qu'ICPE par la SARL Domaine de la Baume, pour obtenir l'autorisation d'augmenter les capacités de son unité de vinification et de ses installations connexes, situées sur la commune de Servian .

L'Inspectrice des Installations Classées,

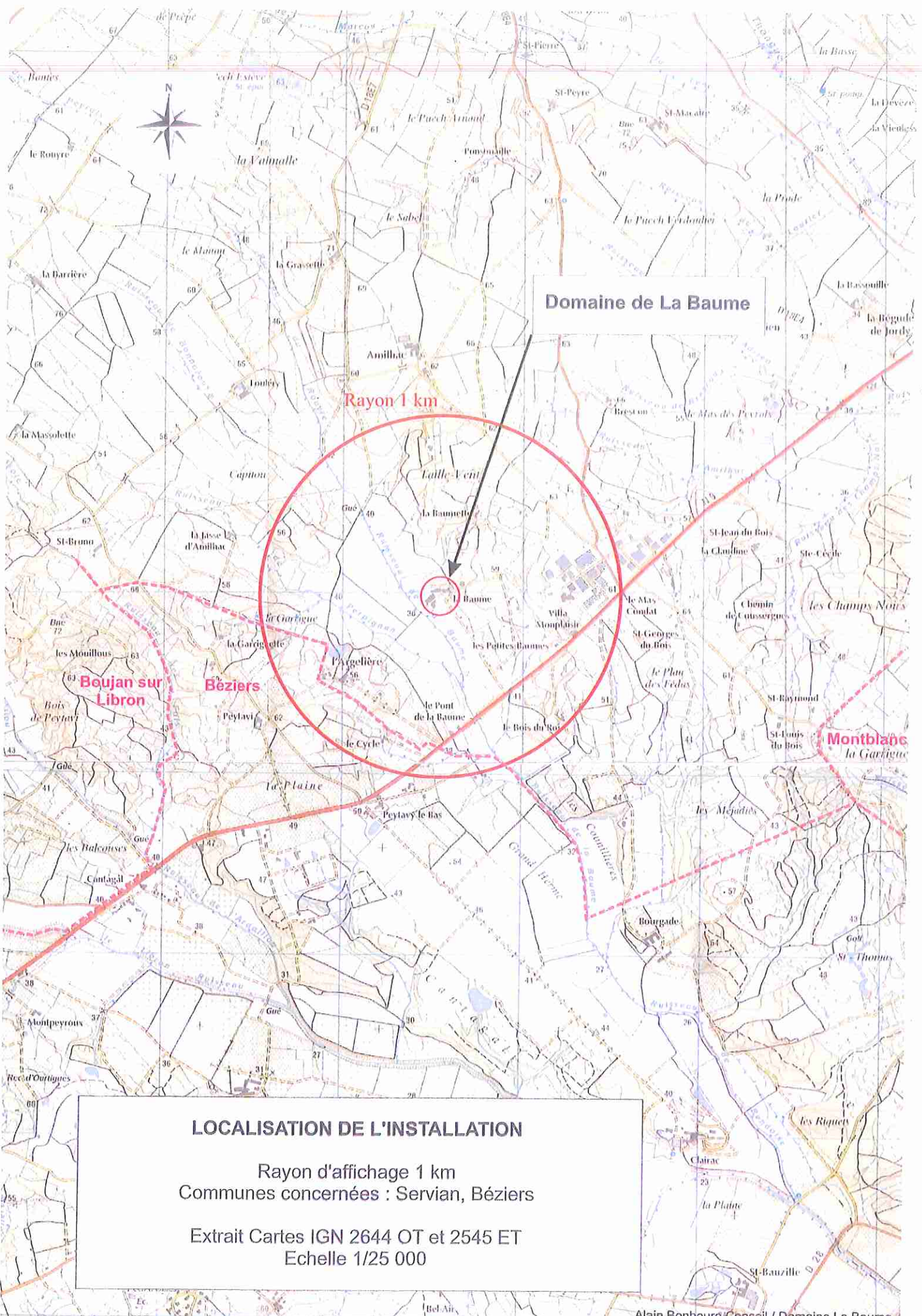


Christine CAMPIN

Vu et transmis avec avis conforme,
La Chef du Service Santé et Protection Animale et Environnement,



Dr Vétérinaire Florence SMYEJ



Domaine de La Baume

Rayon 1 km

LOCALISATION DE L'INSTALLATION

Rayon d'affichage 1 km
Communes concernées : Servian, Béziers

Extrait Cartes IGN 2644 OT et 2545 ET
Echelle 1/25 000

SITUATION CADASTRALE

Commune de Servian

Section BY, parcelles n° 199, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209

Ech 1/2500

- Vue nulle
- Vue faible
- Vue importante
- Photo
- haies
- arbres isolés
- limites de l'installation
- fossés et cours d'eau
- accès et sens de circulation
- poteau incendie (borne BRL)
- forage

