

PJ n° 6 - JUSTIFICATION DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS

Article 1

Les prescriptions générales du présent arrêté ne sont pas applicables aux installations autorisées avant le 1er juillet 2012 au titre de la rubrique 2251 et relevant de l'enregistrement à partir de cette date.

L'ensemble de l'installation est antérieur à 2012.

Article 5 - Implantation

➤ PJ n° 3 : plans de masse

Article 6 – Envois de poussières

Route d'accès en enrobé, voiries internes en remblais.

Article 7 – Intégration dans le paysage

Topographie : le site est plat. L'altitude est de 108 m NGF.

Paysages : la cave est en limite de village, entourée de parcelles agricoles et d'habitations ; ses bâtiments anciens sont bien intégrés au paysage environnant, et participent bien sûr à la perception viticole de l'ensemble du territoire.

Visibilité : une visibilité importante depuis les routes d'accès.

➤ Annexes 1 et 2 : photographies du site et photos aériennes

➤ Voir les éléments graphiques d'analyse paysagère (angles de vision, obstacles, haies) sur les PJ n° 1 (carte au 1/25000^e) et 2 (plan cadastral)

Article 8 – Localisation des risques

Locaux à risque incendie : aucun (pas de conditionnement, stockage vrac uniquement, aucun stockage de matières combustibles).

Les autres locaux présentent un risque incendie jugé faible :

local	surface m ²	matières stockées
Cave de vinification	1470	stockage de vin en vrac, stockages de produits
Chai	480	stockage de vin en vrac

Article 9 – Stockages de produits

Produits liquides

<i>Substances</i>	<i>Quantité maximale stockée</i>	<i>Lieu de stockage</i>	<i>Rétention</i>
Alcalins chlorés, désinfectants	100 kg	local thermo	prévue (800 litres)
Détergents	700 kg	" "	
Détartrants liquides (soude)	800 kg	" "	
SO ₂ liquide	700 kg	local thermo + local produits oeno	

Produits œnologiques

<i>Substances</i>	<i>Quantité maximale stockée</i>	<i>Lieu de stockage</i>	<i>Rétention</i>
Levures	300 kg	stockage produits oeno	-
Acide tartrique	300 kg	" "	-
Colle bentonite	400 kg	" "	-
Total	1 000 kg		

Produits solides

<i>Substances</i>	<i>Quantité maximale stockée</i>	<i>Lieu de stockage</i>	<i>Rétention / sécurité</i>
Soude cristaux	200 kg	local thermo	
Terres de filtration	6 T	extérieur	
Copeaux bois	200 kg	cave	

Gaz

<i>Substances</i>	<i>Quantité maximale stockée</i>	<i>Lieu de stockage</i>	<i>Sécurité</i>
SO ₂	150 kg	local thermo	prévue
N ₂	94 m ³	cave	
CO ₂	207 kg	cave	
Mélange CO ₂ - N ₂	250 m ³	cave + chai	

➤ PJ n° 3 : plan de masse et localisation des stockages

Article 11 – Comportement au feu

Bâtiments existants : les propriétés de résistance au feu ne sont pas connues (construction antérieure à 2012, voir article 1).

Matières combustibles : quantités stockées

matières	lieu de stockage	quantités stockées	production	
Locaux (rubrique 2251)			< 2 j de production	
			<i>arr. 26 novembre 2012 - art. 11.1</i>	
Vin en vrac (hl)	cave vrac	50 000	-	-
Stockages produits (T)	intérieur cave	2.3		
Produits finis		hl	hl/jour	hl/an
Bouteilles		0	480	120 000
Soit		0.0	jours de production	
Locaux à risque incendie			> 2 j de production	
	Aucun		<i>arr. 26 novembre 2012 - art. 11.2</i>	

Article 12 - Accessibilité

Accès des secours, voies d'accès : par la RD 15 (Roujan - Neffiès), puis sur l'ensemble de la plateforme. La voie engins a plus de 3 m de largeur et une résistance supérieure à 160 kN.

➤ *Annexe 11 : accessibilité des secours*

Article 13 – Désenfumage

Locaux à risque incendie : aucun. Il n'y a aucune installation de désenfumage.

Article 14 – Moyens de lutte contre l'incendie

Les extincteurs sont disposés aux emplacements suivants :

Emplacement	eau pulvérisée - EP		poudre polyvalente - PP				neige carbonique - NC		TOTAL
	6 L	9 L	2 kg	6 kg	9 kg	45 kg	2 kg	5 kg	
TGBT cave								1	1
Local stockage		2							2
Cave		2							2
Chai		1		1					2
TOTAL	0	5	0	1	0	0	0	1	7

Poteaux incendie :

- Poteau n° 15, Avenue de la Gare (20 m de la cave), débit à 1 bar 109 m³/h, pression statique 5,8 bars (contrôle 2017).

➤ *Annexe 12 : liste des extincteurs et rapport de visite*

Article 17 – Installations électriques

Une vérification périodique est effectuée (APAVE). Le dernier rapport - Code du travail - (avril 2017) mentionne 69 observations. Le dernier rapport Q 18 – Locaux à risques d'incendie et d'explosion - (avril 2017) mentionne 3 dangers et propose 13 améliorations.

L'ensemble est en cours de traitement par un électricien.

↗ *Annexe 13 : rapport de vérification électrique 2017*

Article 22 - Rétentions

Cuverie intérieure – cave et chai :

En cas d'incident survenant au niveau des cuves de stockage de vins, les écoulements se produisent dans le réseau eaux usées industrielles, puis se dirigent vers le poste de dégrillage et refoulement, et sont pompés vers le bassin d'évaporation.

Cuverie extérieure :

Même principe. La séparation eaux pluviales / eaux usées est en place (regards de collecte des eaux usées au pied des cuves). Les écoulements se font par défaut vers le réseau eaux usées.

- Plus grande cuve : 2 650 hl (265 m³)
- Débit des pompes de refoulement : 20 m³/h
- Bac de relevage des effluents : 4 m³
- Capacité de stockage du bassin : 2 315 m³

Capacité de stockage du bassin d'évaporation

Surface du bassin existant	4 630 m ²
Hauteur des berges	1 m
Niveau maximum des effluents	0.5 m
Soit une garde de	0.5 m
Soit une capacité de stockage de	2 315 m ³

Débits de fuite

Une fuite par rupture de porte est très improbable, mais possible par fissures, avec donc un faible débit d'écoulement.

En cas de fuite accidentelle sur une cuve de stockage de vin par rupture d'un robinet, le débit de fuite (diamètre tuyauterie : 70 mm) est inférieur au débit accepté par le réseau de collecte eaux usées (diamètre tuyauterie : 200 mm).

Débit de fuite estimé (Ø 70 mm, hauteur de cuve 9 m) : environ 5 à 15 m³/h en fonction de la hauteur de vin dans la cuve (débit dégressif au fur et à mesure que la cuve se vide).

Dans tous les cas, les effluents ou écoulements accidentels de vins peuvent être pompés (au pied des cuves, dans la fosse de réception ou dans la cuve de stockage des effluents), puis stockés dans les cuves disponibles.

- Stockage d'effluents : bac de relevage 4 m³
- Autres stockages : voir article 9.

Article 23 - Surveillance de l'installation

Personne référente : Marie SALLES (Responsable technique).

Protection générale contre l'intrusion :

- Clôture et portail : en projet
- Les fenêtres donnant sur l'extérieur sont équipées de grilles de protection et volets

Article 25 - Vérification périodique et maintenance des équipements

Les équipements suivants font l'objet d'une vérification ou maintenance annuelle :

- Installations électriques : contrôle annuel (APAVE)
- Pressoirs et quais de réception : contrat de maintenance (Bevtec - Béziers)
- Pompes eaux usées : suivi par ID Fluides
- Groupes de froid : contrat de maintenance (Ets Vassalo)
- Extincteurs : contrôle annuel avec contrat de maintenance (Sud Incendie)

Article 27 – Emissions dans l'eau

Rejets dans un cours d'eau : non

Rejets dans une station d'épuration : non

Systèmes de traitement des effluents : voir article 42.

Article 28 - Prélèvement d'eau

L'alimentation en eau est assurée par le réseau communal : un compteur pour la cave, un compteur pour la partie bureaux et sanitaires. Un forage se trouve sur le site, mais n'est pas utilisé.

Systèmes de disconnection : en place.

Estimation des volumes consommés (cave) :

Année	Consommation (m3)	
	<i>AEP</i>	
2015	3 400	
2016	4 393	robinet ouvert pendant une semaine
<i>2016 corrigé</i>	<i>3 815</i>	<i>estimation</i>
A terme :	3 950	

La consommation 2016 est anormalement élevée, du fait d'un robinet resté ouvert en plein pendant environ une semaine. Après estimation, la valeur de 3 815 m³ est retenue.

Consommations et utilisations de l'eau (2016)

Volumes consommés (m ³)		
Cave	3 815	compteur AEP - cave
Bureaux, sanitaires	150	compteur AEP - bureaux
Effluents vinicoles	3 815	lavages cuves, matériels, sols
Eaux pluviales	250	eaux pluviales parasites (estimation)
Effluents de lavage	250	aire de lavage (compteur indépendant)
Total effluents	4 315	bassin d'évaporation (relevés débitmètre)

Un débitmètre est en place en sortie de pompes de refoulement vers le bassin. Des relevés réguliers sont effectués depuis la campagne 2016.

A noter que les effluents provenant de l'aire de lavage communale sont traités par le bassin d'évaporation.

A noter également que, en situation actuelle, des eaux pluviales parasites sont collectées dans le réseau des eaux usées (250 m³ estimés).

La situation à terme sera la suivante (estimation) :

Consommations et utilisations de l'eau (à terme)

Volumes consommés (m ³)	3 950	compteur AEP (cave)
dont :		
Bureaux, sanitaires	150	réseau communal (compteur sanitaires)
Effluents vinicoles	3 950	stockage puis traitement externe
Eaux pluviales	0	eaux pluviales parasites (après travaux)
Effluents de lavage	250	aire de lavage
Total effluents	4 200	bassin d'évaporation

Evolution des volumes rejetés (effluents)

année	effluents (m3)	production vins (hl)	ratio l/hl	
2015	3 500	266 000	13	
2016	4 164	225 500	18	panne sur débitmètre en décembre
2016	4 755	225 500	21	estimation après correction
A terme	4 200	300 000	14	

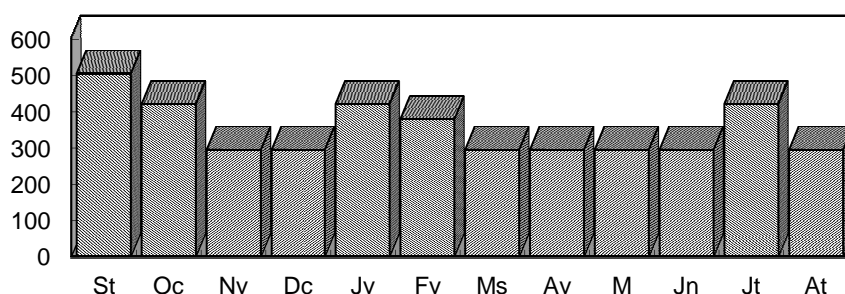
L'estimation des volumes d'effluents à terme (sans les eaux pluviales parasites, mais avec les effluents de l'aire de lavage) est faite à 4 200 m³ par an, du fait d'un potentiel d'économies d'eau (voir ci-après).

Saisonnalité :

Effluents m3/an 4 200 m3
Volume vins 300 000 hl soit 14 l/hl

Mois	St	Oc	Nv	Dc	Jv	Fv	Ms	Av	M	Jn	Jt	At	Total
Effluents (m3)	504	420	294	294	420	378	294	294	294	294	420	294	4 200
Soit %	12%	10%	7%	7%	10%	9%	7%	7%	7%	7%	10%	7%	100%

Débits de pointe : 504 m3/mois soit 12% du volume annuel
126 m3/semaine soit 3% du volume annuel
17 m3/jour



Mesures d'économies d'eau :

Le ratio de consommation prévu (14 l/hl) se situe dans des valeurs moyennes, au vu des activités du chai (pas de conditionnement, vinification traditionnelle, stockage en vrac uniquement).

Les mesures suivantes sont prévues, afin de limiter les consommations :

Les lances seront équipées de coupe-jets.

Mise en place d'une cuve de stockage et d'un surpresseur dans la cave.

Maintenance générale (détection et réparation des fuites), accueil et sensibilisation des salariés (notamment saisonniers).

Poursuite du plan de plastification des cuves béton.

Par ailleurs des travaux de restructuration des réseaux (séparation des eaux pluviales) seront engagés : partie Nord Ouest (côté cuves béton) ; partie Sud (côté caveau et aire de chargement).

Article 31 - Collecte des effluents

Les réseaux sont aménagés afin de permettre la collecte séparative des effluents :

- Les eaux pluviales (EP) sont collectées séparativement et sont rejetées côté Sud (fossé pluvial – Ruisseau des Claux, qui rejoint Le Ruisseau de La Marelle)
- Les eaux usées sanitaires (bureaux + sanitaires + vestiaires) sont rejetées dans le réseau d'assainissement communal
- Les eaux usées industrielles (EUI) s'écoulent vers un poste de relevage, puis sont reprises par pompage vers le poste de dégrillage ; de là elles sont envoyées par pompage vers le bassin d'évaporation.

Des systèmes de séparation EP / EUI (vannes manuelles) sont en place pour les 4 cuves extérieures (regards de collecte des eaux usées au pied des cuves). Les écoulements se font par défaut vers le réseau eaux usées.

Travaux de restructuration des réseaux :

Suite à l'incident de septembre 2017 (rapport d'inspection du 19 septembre 2017), des travaux seront engagés afin d'améliorer la séparation EP / EUI :

- Cuve égoutteuse (côté Nord) : reprise et agrandissement de la dalle béton ; création de 2 murets de rétention ; les effluents seront ainsi dirigés vers le réseau EUI de la cave, de même que tout écoulement accidentel.

- Aire de chargement des camions citernes (côté Sud, caveau et chenal pluvial) : création d'un muret de rétention le long du chenal pluvial.

Aires de chargement – déchargement des camions citernes : les opérations se font sur 5 aires, localisées sur le plan de masse. Ces aires ne sont pas aménagées (dalle béton), mais en cas d'écoulements accidentels, des branchements sont possibles vers les réseaux intérieurs de la cave ou du chai.

Les consignes sont les suivantes : interdiction de lavage des citernes sur place, sauf si cas particulier (ex : rechargement d'une citerne pour un client Celliers du Vent, ce qui impose de laver sur place). Dans ce cas, le lavage se fait sur l'aire côté chai, avec envoi des effluents par tuyauterie souple vers le réseau EUI.

➤ PJ n° 3b : plan de masse et plan des réseaux
➤ Annexe 17 : rapport d'inspection du 19 septembre 2017

Articles 32 et 33 - Points de rejet dans le milieu naturel

Un point de rejet (eaux pluviales uniquement) : fossé pluvial côté Sud (ruisseau des Claux).

Article 34 - Eaux pluviales

Les eaux pluviales sont collectées dans un réseau séparatif, et rejoignent l'exutoire existant : fossé pluvial côté Sud (ruisseau des Claux). Lors des gros orages, ce réseau se met en charge mais sans déborder (la cave a connu une inondation dans les années 1990, ainsi qu'en 2014, plus limitée).

Les eaux pluviales de la cave s'évacuent sans problème, et n'ont jamais provoqué d'inondations en aval.

Surfaces imperméabilisées (m²)			
	Existantes	Projetées	Totales
Toitures	2 326		2 326
Cuves extérieures	474		474
Voiries et dallages	1 116		1 116
Total	3 916	0	3 916

Dispositifs de traitement, décanteurs-séparateurs d'hydrocarbures, bassin de rétention : aucun ouvrage sur le site.

Article 35 - Eaux souterraines

Aucun rejet d'effluents vers les eaux souterraines.

Articles 36 et suivants – Valeurs limites d'émission, température, pH

Les effluents sont traités par évaporation naturelle.

Article 42 – Traitement des effluents

Systèmes de traitement des effluents :

- Eaux usées sanitaires

Les eaux usées sanitaires sont traitées par raccordement au réseau d'assainissement communal.

- Eaux usées industrielles

Les effluents proviennent des opérations de lavages des sols, cuves et matériels. Ils ont une charge essentiellement organique. Le volume à terme est estimé à 4 200 m³ par an.

Le traitement actuel se fait par évaporation naturelle (un bassin, construit en 1995).

Les équipements sont les suivants :

- Poste de relevage vers le dégrilleur
- Dégrillage : un dégrilleur au fil de l'eau, maille 1 mm
- Bac de relevage 4 m³
- Pompes de refoulement vers le bassin d'évaporation
- Canalisation vers le bassin
- Bassin d'évaporation naturelle – surface 4 630 m² en fond de bassin – étanchéité par argile rapportée.

➤ *Annexe 15 : plan du bassin*

Capacité du bassin d'évaporation

		Précipitations - Servian (mm)	EPE - Pézenas (mm)
Déficit hydrique - DH (données Météo France)	539 mm/an	659	1198
DH retenu	500 mm/an		
Soit	0.5 m ³ /m ² /an		
Surface du bassin	4 630 m ²		
Soit capacité de traitement	2 315 m ³ /an		
Volume d'effluents à traiter	4 200 m ³ /an		
Solde restant à traiter	1 885 m ³ /an		

La capacité de traitement du bassin est donc insuffisante. Pour les volumes excédentaires (1 885 m³ / an), il a été décidé de passer une convention de traitement des effluents avec la Distillerie BEL à Saint Thibéry. Le transport se fera par camions citernes, le chargement des effluents se fera au niveau du bassin.

➤ *Annexe 14 : convention effluents - Distillerie*

Surveillance :

- Mise en place et suivi d'indicateurs : consommations d'eau ; volumes d'effluents traités ; ratio effluents / production.
- Mise en place de consignes et de listes des contrôles à effectuer.
- Surveillance de la hauteur d'eau dans le bassin (échelle limnimétrique)
- Réalisation d'un bilan chaque année et transmission de celui-ci à l'Agence de l'Eau

Article 52 – Odeurs

Dispositions en place et prévues :

Entretien et nettoyage de la station de dégrillage et refoulement
Entretien et nettoyage du bassin d'évaporation
Surveillance du bassin et des niveaux limnimétriques
Intervention d'une entreprise spécialisée (traitement anti-odeur) en cas de nuisances

Article 54 – Bruit

Principaux équipements bruyants :

Equipement	Nb	Puiss. kW	Durée de fonctionnement		
			jour	nuit	annuel
Tracteurs, machines à vendanger			5h	4h	2 semaines (août)
Réception blancs et rosés	2	30.5	5h	4h	
Pressoirs	2		12h	3,5h	
Tracteurs, machines à vendanger			11h	-	4 semaines (septembre)
Réception rouges	2	0	11h	-	sept à mi oct
Pressoirs	2		12h	-	8 semaines
Compresseur	1	5.5	12h	-	mi août à fin oct
Groupe de froid	1	684	24 h		6 semaines
Camions bennes (déchets)			8h	-	mi août à mi oct
Filtre rotatif	1		10h	1h	12 mois
Filtre tangentiel	1		24 h		12 mois
Pompes	10		8h	-	12 mois
Camions citernes et livraisons	25/j pointe		8h	-	12 mois

Horaires de travail :

Horaires de travail :

Vendanges : 6 semaines (mi août à fin septembre)

Apports - blancs et rosés : 3h - 12h du lundi au samedi

Apports - rouges : 7h - 18h du lundi au samedi

Equipes : 3h à 20h du lundi au dimanche

Travail de nuit : oui

Equipements fonctionnant la nuit : tracteurs, quais, pressoirs, groupe de froid, filtre pas de rotations de bennes la nuit

Hors vendanges : 8h -17h du lundi au vendredi

Il y a du travail de nuit en périodes de vendanges.

Des mesures de bruit ont été réalisées en avril, septembre et octobre 2017. Les principales conclusions en sont les suivantes :

- Valeurs brutes en limite de propriété - vendanges : dépassement des valeurs limites.

De jour :		
<i>Point de mesure</i>	<i>Bruit ambiant dB(A)</i>	<i>Equipements en cause</i>
Point 4 - Aire de lavage Sud Ouest	71.5	bennes

De nuit :		
Point 3 - Quais réception Sud Est	61.5	quais, tracteurs, groupe de froid

Commentaires :

Au point 4 de jour : le bruit a été surtout généré par des aboiements importants, et le poulailler proche.

Au point 3 de nuit : ce sont essentiellement les rotations de tracteurs et les quais de réception qui sont en cause.

- Valeurs brutes en limite de propriété – camions citernes : aucun dépassement des seuils réglementaires.

- Emergences - vendanges : dépassement des valeurs limites.

De jour :		
<i>Point de mesure</i>	<i>Emergence dB(A)</i>	<i>Equipements en cause</i>
Point 1 - Groupe froid Nord	9	groupe de froid TRANE, camion citerne

De nuit :		
<i>Point de mesure</i>	<i>Emergence dB(A)</i>	<i>Equipements en cause</i>
Point 1 - Groupe froid Nord	18	groupe de froid TRANE, apports vendange
Point 2 - Aire marcs Nord Est	14.5	pressoirs, groupe de froid, cuve égoutteuse
Point 3 - Quais réception Sud Est	19	quais, tracteurs, groupe de froid, transfo EDF

- Emergences – camions citernes : dépassement des valeurs limites.

De jour :		
<i>Point de mesure</i>	<i>Emergence dB(A)</i>	<i>Equipements en cause</i>
Point 1 - Groupe froid Nord	11.5	camions citernes (2 passages)

- Tonalités marquées – vendanges : dépassement des valeurs limites.

De jour :

<i>Point de mesure</i>	<i>Durée</i>	<i>Equipements en cause</i>
Point 2 - Aire marcs Nord Est	38%	pressoirs, groupe de froid, cuve égoutteuse

Remarques :

- Les nuisances au point 3 sont liées pour partie aux rotations de tracteurs ; nous avons pu constater lors de la journée de mesures que la consigne de couper les moteurs à l'arrêt n'est pas toujours respectée.
- Au point 1 : c'est surtout le groupe de froid TRANE qui est en cause ; on perçoit nettement la réflexion du bruit sur le mur de la cave.
- Au point 2 : beaucoup d'équipements fonctionnent pendant les vendanges (pressoirs, groupe de froid, cuve égoutteuse) ; à noter que le bruit provenant d'un groupe de froid de la cave particulière voisine (de l'autre côté de la route) était bien perceptible. On peut penser également que le mur de clôture a un effet important d'écran (non pris en compte dans la mesure, le sonomètre était posé devant le mur, côté cave). Une mesure de contrôle serait nécessaire, côté habitation (le niveau de bruit a simplement été estimé par calcul, prenant en compte la distance de l'habitation).
- L'ensemble de ces nuisances est limité à la seule période des vendanges, soit 6 semaines, à l'exception du groupe de froid, qui fonctionne pendant 10 semaines (mi août à fin octobre), et des camions citernes (toute l'année).
- Notons que les niveaux de bruit provoqués par les camions citernes sont globalement limités : la seule émergence relevée a été au point 1 (2 passages de camions) ; notons également que pour cette mesure, le niveau de bruit était essentiellement provoqué par le compresseur du garage voisin.

Rappelons qu'il n'y a à ce jour aucune plainte de voisinage.

Mesures prévues :

- Faire mieux respecter la consigne de couper les moteurs à l'arrêt des tracteurs et camions.
- Groupe de froid TRANE : programmer une opération de maintenance (des vibrations sont perceptibles).
- Groupe de froid TRANE : demandes de devis afin améliorer l'isolation acoustique de l'écran anti-bruit.

➤ *Annexe 16 : rapport de mesures de bruit*

Article 55 - Déchets

Type	Code déchet	Quantité annuelle		Collecte	Filière de traitement
Rafles	02 07 01	25	T	bennes 30 m ³	Distillerie BEL - St Thibéry
Marc	02 07 01	130	T	bennes 30 m ³	
Lies	02 07 04	160	hl	citerne	
Déchets de tartre solide	02 07 03	0	T		-
Terres de filtration	02 07 03	12	T	benne	Epandage agricole
Refus de dégrillage	02 07 05	7	m ³	conteneur 1 m3	Epandage agricole
Déchets industriels banals (papiers, cartons, plastiques, verre)	15 01 06	5	T	conteneur	Déchetterie de Roujan et collecte municipale
Déchets toxiques (huiles, peintures, ...)	15 01 10*	0.5	m ³		Déchetterie de Roujan
Déchets ménagers	20 01 08	13	T	conteneurs déchets ménagers	Collecte communale sélective (SICTOM de Pézenas - Agde) Centre de tri de Pézenas Quai de transfert de Pézenas Plateforme de compostage d'Agde

Article 61 – Rejet des substances dangereuses dans l'eau (RSDE)

Sans objet (aucun rejet dans le milieu naturel).