

PJ n° 14 – PRESENTATION DE L'ENTREPRISE ET DU PROJET

I- PREAMBULE - CADRE REGLEMENTAIRE

La SAS LES CELLIERS DU VENT exploite depuis mai 2015 un site de vinification à NEFFIES (ancienne cave coopérative), ayant actuellement une autorisation d'exploiter par antériorité (déclaration d'existence du 31 mars 1994), pour un volume de 25 000 hl par an.

La cave Celliers du Vent de NEFFIES exercera à terme une activité de production et négoce de vins pour une quantité maximale de 300 000 hl par an, et sera à ce titre soumise à la procédure d'enregistrement au titre du Code de l'environnement, articles R511-9 et suivants, R512-46-1 et suivants, relatifs aux installations classées pour la protection de l'environnement.

La rubrique principale de la nomenclature est la n° 2251 : installations viticoles dont la capacité de préparation ou conditionnement est supérieure à 20 000 hl par an, régime de l'enregistrement.

L'installation est soumise à l'arrêté du 26 novembre 2012 : prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2251, ou aux prescriptions particulières définies par l'arrêté préfectoral mis en place à l'issue de la procédure d'enregistrement.

Ce dossier a pour objet de présenter :

- Le descriptif des procédés et aménagements existants sur le site de la cave
- L'installation de traitement des effluents par évaporation naturelle, et l'ensemble des mesures prises pour limiter les nuisances, les risques et les impacts sur l'environnement, en conformité avec les prescriptions ci-dessus.

➤ Annexe 3 : déclaration ICPE - antériorité

II- PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

1- Données générales

Raison sociale : LES CELLIERS DU VENT
Forme juridique : SAS - Société par actions simplifiée
Adresse du siège social : PAE La Crouzette - 17 Avenue Ricardo Mazza - 34630 Saint Thibéry
Adresse du site : 28 Avenue de la Gare – 34320 NEFFIES
Signataire de la demande : M. David ALCARAZ (Dirigeant)
SIRET : 447 521 048 00036
APE / NAF : 4634 Z

Personne chargée de suivre l'affaire : Marie SALLES (Responsable du site de Neffiès)
Tél : 06 67 76 60 64
Adresse électronique : marie.salles@wanadoo.fr

Date de création : mai 2015

Historique rapide :

1937 : création de la cave coopérative de Neffiès

2008 : arrêt des activités de la cave coopérative

13 mars 2003 : création de la SAS Celliers du Vent à Saint Thibéry

De 2011 à 2015 : location de la cave de Neffiès par Les Celliers du Vent

28 mai 2015 : acquisition de la cave coopérative par Les Celliers du Vent

Celliers du Vent est une Maison de négoce de vins en vrac, intervenant sur un bassin géographique local.

Personnel de l'entreprise : 9 permanents (dont 4 au siège de St Thibéry et 5 à Neffiès) + 7 saisonniers (Neffiès).

✍ Annexe 4 : demande de changement d'exploitant – mai 2015

2- Situation

La cave Celliers du Vent se situe sur la commune de Neffiès :

<i>parcelles</i>	<i>adresse</i>	<i>section</i>	<i>n°</i>	<i>surface m²</i>
Cave de vinification	28 Avenue de la Gare	E	829	3 590
Chemin accès			831	570
Cuves extérieures			632	634
Hangar de stockage en location			672	205
Chai			833	4 965
Total				9 964
Bassin	Moussalou	E	706	8 235

La cave se trouve en limite Sud du village ; elle est bordée par des habitations et des parcelles agricoles.

La population de Neffiès est de 1 044 habitants (2010). Principales activités : commerce, artisanat, agriculture et viticulture.

L'accès à la cave se fait par la RD 15 (Neffiès - Roujan).

3- Productions et activités

Celliers du Vent a une activité de production et négoce de vins en vrac.

- Activités :

Production de vins :

- Réception (achats) de raisins et de moûts (raisins pressés) – provenance locale (rayon de 40 km environ)

- Vinifications - vins rouges : vinification traditionnelle (encuvage – remontage – décuve - fermentation alcoolique – pressurage – fermentation malo-lactique – soutirage) ; macération carbonique

- Vins rosés : égrappage, égouttage ou pressurage direct ou saignée (macération – pressurage – débouillage – fermentation alcoolique – soutirage)

- Vins blancs : égrappage et pressurage direct (macération – pressurage – débouillage par le froid – fermentation alcoolique – soutirage)
- Traitement par le froid : l'ensemble des volumes, uniquement en vinification (blancs à 14 °C, rosés à 15 °C, rouges à 25 °C)
- Filtration des moûts et des vins par filtre rotatif sous vide ; volumes filtrés : 2 000 hl.
- Stockage des vins finis en vrac.

Négoce de vins - vrac :

- Réception de vins finis - provenance locale (rayon de 40 km environ) pour la majorité, plus bassin méditerranéen et France
- Stockage et assemblages
- Collages, stabilisation
- Conditionnement, mise en bouteilles : aucun
- Livraison des vins par camions citernes (100 % vrac) : France + export

- Volumes de vins produits :

Année	Volumes (hl)			Total
	Vinifiés (achats de raisins + moûts)	Conditionnés		
		Achats de vins finis - négoce vrac (yc volumes vinifiés)	Prestation de service sous entrepositaire agréé	
2011	location de la cave de Neffiès par Les Celliers du Vent			
2012	" "			
2013	" "			
2014	" "			
2015	12 000	246 000	45 000	291 000
2016	13 200	205 500	45 000	250 500
A terme	20 000	250 000	50 000	300 000

Compte tenu de cette évolution, un chiffre maximum de 300 000 hl par an est retenu pour la production à terme.

- Répartition par catégories :

Vins de table (Vins de France)	4%
Vins de pays (IGP - indication géographique de production)	96%
Appellations (AOP : appellations d'origine protégée)	0%

Vins rouges	23%
Vins rosés	22%
Vins blancs	55%

4- Cuverie

Type	Volume unitaire (hl)	Nombre	Volume total (hl)
Intérieur cave			
Béton brut	364 à 1049	5	4 404
Béton revêtu	58 à 363	66	21 937
Béton revêtu	249 à 1095	16	12 867
Plus grande cuve :	1 095		
Chai			
Cuves inox	148	4	592
Cuves inox	52 à 300	23	3 744
Inox chapeau flottant	30 à 41	4	153
Chapeau flottant fibre de verre	150	26	3 900
Chapeau flottant fibre de verre	100	2	200
Chapeau flottant fibre de verre	250	2	500
Plus grande cuve :	300		
Cuves extérieures			
Cuves inox	2635 à 2650	4	10 570
Cuve inox extérieure pour presse	60	1	60
Plus grande cuve :	2 650		
TOTAL		153	58 927
Plus grande cuve :	2 650		

III- PROJETS

- Acquisition de matériels pour vinification (réception, air comprimé, groupe de froid, cuves d'égouttage, flottation).
- Programme de revêtement des cuves béton.
- Traitement des effluents : vérification de la capacité de traitement du bassin d'évaporation, définition des volumes d'effluents à terme, mise en place de solution complémentaire.
- Bâtiment de production :
 - Construction et aménagements intérieurs
 - Toiture photovoltaïque
 - Réfection des sols
- Acquisition de logiciel.

Calendrier :

<i>phases</i>	<i>échéance</i>
Acquisition de matériels pour vinification (réception, air comprimé, groupe de froid, pressoirs, cuves d'égouttage)	en cours
Revêtement des cuves béton	en cours
Clôture et portail	2018
Bâtiment de production - toiture photovoltaïque	
Permis de construire	août-15
Travaux	2017
Traitement des effluents : vérification de la capacité du bassin d'évaporation ; convention de traitement Distillerie BEL	2017

TABLEAU RECAPITULATIF DES INSTALLATIONS CLASSEES

N°	<i>Désignation</i>	<i>Volume ou tonnage des activités</i>	<i>Seuils</i>	<i>Classement</i>
2251 - B1	Préparation et conditionnement des vins	300 000 hl/an	20 000 hl/an (E)	E
2260 - 2	Broyage, concassage, criblage, ..., des substances végétales et de tous produits organiques naturels	Quais, égrappoirs, puissance totale installée 30.5 kW	100 kW (D) 500 kW (A)	NC
4510	Emploi ou stockage de substances toxiques (liquides)	Alcalins chlorés, désinfectants 800 kg	20 T (D)	NC
1630	Emploi ou stockage de lessives de soude ou de potasse caustique	Détartrants liquides 800 kg	100 T (D) 250 T (A)	NC
4130 - 2	Toxicité aiguë catégorie 3 pour les voies d'exposition par inhalation	SO2 liquide 700 kg	1 T (D) 10 T (A)	NC
4802 - 2a	Gaz à effet de serre fluorés ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone (fabrication, emploi, stockage) 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation	Fluides frigorigènes - quantité de fluide susceptible d'être présente dans l'installation 54 kg	300 kg (DC)	NC
2920	Installations de compression (fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 ⁵ Pa et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques)	Compresseurs – puissance absorbée 6 kW	10 MW (A)	NC
1510 - 3	Entrepôts couverts (stockage de matières, produits ou substances combustibles en quantité supérieure à 500 T)	Stockage emballages 0 kg Vins 10° et plus (quantité d'alcool, en bouteilles) 0 T Volume de l'entrepôt 0 m3	5 000 m3 (D) 50 000 m3 (E) 300 000 m3 (A)	NC

NC : non classé ; D : déclaration (DC : contrôle périodique) ; E : enregistrement ; A : autorisation

N° 2251 : Préparation et conditionnement des vins (E). Arrêté du 26 novembre 2012

➤ *Annexe 5 : détail des équipements et des stockages*

RUBRIQUES DE LA NOMENCLATURE DE LA LOI SUR L'EAU

NC : non classé ; D : déclaration ; A : autorisation

<i>Rubrique</i>	<i>Désignation</i>	<i>Activités</i>	<i>Quantités concernées</i>	<i>Seuils</i>	<i>Classement</i>
2.1.5.0	Rejet d'eaux pluviales dans les eaux superficielles, sur le sol ou dans le sous-sol	Surface imperméabilisée	Existant : 3 916 m ² Projet : 0 m ² Total : 3 916 m ²	1 ha (D) 20 ha (A)	NC

Code de l'environnement, art. R214.1

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