Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE L'HÉRAULT

Installations classées pour la protection de l'environnement

AVIS D'ENQUETE PUBLIQUE

sur la demande formulée par la SARL DOMAINE DE LA BAUME dont le siège social est situé à SERVIAN (34290), route de Pézenas, lieu-dit « La Baume », en vue d'obtenir l'autorisation d'exploiter, après extension, une cave vinicole, située à la même adresse, sur la commune de SERVIAN – 34290 - relevant de la rubrique **n° 2251-1** (préparation, conditionnement de vins) de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

Cette demande sera soumise à une enquête publique du lundi 1er septembre 2014 au vendredi 3 octobre 2014 inclus.

Monsieur Bernard ROUX, commissaire divisionnaire de la police nationale, retraité, a été désigné en qualité de commissaire enquêteur par Madame le Président du Tribunal Administratif de Montpellier.

Pendant toute la durée de l'enquête publique, le dossier soumis à enquête (qui comprend l'étude d'impact réglementaire ainsi que l'avis de l'Autorité Environnementale) ainsi qu'un registre d'enquête seront déposés à la mairie de SERVIAN, commune d'implantation de l'installation. Ces documents sont tenus à la disposition du public aux jours et heures habituels d'ouverture de la mairie, soit du lundi au vendredi de 8h à 17h30.

Les communes concernées par le périmètre d'affichage de 1 km autour de l'installation et comprises dans le périmètre de l'enquête publique sont : SERVIAN et BEZIERS où un dossier sera également déposé et consultable par le public aux jours et heures habituels d'ouverture de la mairie, soit du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 .

Le responsable du dossier auprès duquel des informations peuvent être demandées est M. Frédéric GLANGETAS, responsable d'exploitation. Tél : 04 67 39 29 49.

Les personnes intéressées pourront prendre connaissance du dossier et consigner, si elles le souhaitent, leurs observations, propositions et contre-propositions sur le registre d'enquête, ou les adresser par écrit au commissaire enquêteur à la mairie de SERVIAN, commune d'implantation de l'installation et siège de l'enquête. Il n'est pas prévu que le public communique ses observations par voie électronique. Le Commissaire enquêteur recevra les observations du public à la mairie de SERVIAN, les :

- lundi 1er septembre2014	**de 8h à 11h**
- mercredi 17 septembre 2014	**de 14h à 17h**
- vendredi 3 octobre 2014	**de 14h30 à 17h30, fin de l'enquête.**

Le commissaire enquêteur recevra sur rendez-vous les associations ou particuliers qui en feront la demande.

Toute personne peut, sur sa demande et à ses frais, obtenir communication du dossier d'enquête publique auprès de la Préfecture de l'Hérault, Bureau de l'Environnement.

Toute personne pourra prendre connaissance à la mairie de SERVIAN, commune d'implantation de l'installation, à la Préfecture de l'Hérault ainsi que sur le site Internet des services de l'Etat (http://www.herault.gouv.fr), du rapport et des conclusions motivées du commissaire enquêteur et du mémoire en réponse du demandeur.

La décision susceptible d'intervenir à l'issue de la procédure, prise par M. le Préfet de l'Hérault, est une autorisation assortie du respect de prescriptions ou un refus.

****

RESUME NON TECHNIQUE

Le Domaine de La Baume exploite 3 vignobles à Servian, Maureilhan et La Livinière (184 ha + 45 ha en projet), et une cave de vinification à Servian.

Des travaux d'extension sont prévus sur ce site, qui exercera alors une activité de production de vins (40 000 hl par an), et de négoce (15 000 hl par an).

Ce dossier a pour objet la mise en conformité de la cave avec la réglementation sur les Installations Classées, et d'étudier les impacts des projets et activités sur l'environnement.

- **Les activités et aménagements existants sont :**

- Exploitation viticole
- Achats de raisins
- Réception de la vendange
- Vinification – vins rouges, rosés, blancs
- Traitement par le froid
- Filtration des jus et des vins
- Stockage et vieillissement en fûts de chêne
- Stockage vrac
- Embouteillage par camion embouteilleur sur place, et par prestation à l'extérieur
- Vente au caveau
- Livraison des vins par camions citernes

- Implantation sur un terrain d'une surface totale de 49 920 m²
- Bâtiments, locaux techniques, bureaux existants

- **Projets :**

- Construction d'un nouveau chai : surface 2 481 m²
- Aménagement de bureaux : 321 m²
- Réfection d'une toiture de hangar : 136 m²
- Installation de nouvelles cuves : 31 000 hl

- Acquisition de matériels et équipements : quais de réception, chaufferie (1 chaudière pour thermo-vinification), pressoirs, filtre, groupe de froid

- Nouvelle installation de traitement des effluents : système d'épandage en goutte à goutte sur vignes (30 ha)

- **Etat initial du site :**

La cave se trouve en plaine agricole, isolée des habitations, en zone A1* du PLU, qui imposera des mesures de respect de l'architecture existante. Le domaine agricole existant est de grande qualité architecturale et paysagère.

L'accès se fait par les autoroutes A9 et A 75, puis la RN9, puis par un chemin d'accès au Sud.

Servian est une commune rurale dont l'activité est essentiellement agricole et viticole, la population est de 4 209 habitants, en augmentation.

On recense des zones naturelles et protégées sur le territoire proche, mais sans aucune incidence sur le projet.

Le site est pour partie en zone inondable inconstructible, mais le projet évitera bien sûr cette zone.

Le milieu « Eau » est sensible (nappe de l'Astien, fossés, ruisseaux de La Baule et du Libron) ; la qualité écologique est à surveiller, et fait l'objet de programmes de suivi et amélioration.

- **Impacts sur l'environnement, mesures compensatoires :**

Le nouveau bâtiment sera de hauteur limitée, accolé à l'existant et s'intègrera à l'ensemble.

Les eaux pluviales seront collectées dans un réseau séparatif, et rejetées dans le ruisseau de La Baume. Une rétention de 430 m^3 est prévue afin de compenser les surfaces imperméabilisées (7 551 m^2). Un séparateur d'hydrocarbures sera implanté à l'aval des voies de circulation, afin de retenir les sables et hydrocarbures avant le rejet dans le ruisseau.

Les eaux usées sanitaires, provenant de la zone des bureaux, vestiaires et sanitaires sont traitées par assainissement autonome (fosse septique 5 m^3 et champ d'épandage).

Les effluents vinicoles (5 500 m^3/an) seront filtrés puis traités par épandage sur vignes (30 ha), en système de goutte à goutte. 2 cuves de 80 m^3 permettent de stocker les effluents lors des périodes de pluie ou d'inondation des terres. L'ensemble est piloté par un automate programmable, permettant de gérer les parcelles et d'enregistrer les données.

Le forage existant et déclaré en Préfecture fera l'objet d'une demande d'autorisation au titre du Code de la Santé publique.

Des mesures de bruits ont été réalisées en janvier et mars 2012, et seront complétées par des mesures en période de vendanges (septembre 2012). Afin de limiter les nuisances dues aux passages de camions sur les chemins d'accès, il a été décidé de modifier les conditions d'accès et de sortie du site : accès par le Sud, sortie obligatoire par le chemin Nord Est. Des consignes aux transporteurs seront données dans ce sens.

Les déchets sont triés, collectés et évacués vers des filières spécialisées et contrôlées.

L'activité génère des transports : 59 rotations par jour, en période de pointe (août - septembre), dues pour l'essentiel aux apports de raisins par les camions poly-bennés.

Les impacts des activités de la cave sur la santé du voisinage sont jugés faibles et maîtrisés, tant en fonctionnement normal qu'en fonctionnement accidentel. Les principales mesures envisagées sont déjà en place, et concernent le personnel (formation à l'utilisation des produits dangereux, contrôles, équipements de sécurité).

- **Dangers, hygiène, sécurité :**

Les principaux risques d'accidents sont :

- Les pollutions accidentelles dues à des fuites, ruptures de canalisations, ruptures de cuves
- L'incendie

Des mesures de prévention seront mises en place :

- Mise sur rétention des stockages de produits dangereux
- Création d'une rétention pour les cuves de vins (67 m^3)
- Aménagement d'aires sécurisées pour le chargement et déchargement des camions citernes
- Protection contre l'intrusion, contrôles, surveillance, extincteurs, borne incendie à proximité

Les conditions d'hygiène et de sécurité des travailleurs seront assurées : équipements de sécurité, protection des points bas et du travail en hauteur, information des salariés, contrôles des équipements, étiquetage des produits, fiches de sécurité.