

Direction Départementale
de la Protection des Populations

Service santé animale et protection de l'environnement
Bureau de l'environnement

Réf. : EN1000142
Affaire suivie par : France MOREAU
Téléphone : 04.30.08.60.86
Télécopie : 04.30.08.60.51
Mél : france.moreau@gard.gouv.fr

<u>OBJET :</u>	Installations classées pour la protection de l'environnement Demande de régularisation d'une installation après modification de ses installations Proposition d'arrêté préfectoral
<u>Établissement concerné :</u>	SCA CAVE COOPERATIVE SABLEDOC route d'Arles SAINT-LAURENT D'AIGOUZE 30220 AIGUES-MORTES
<u>Pièce jointe :</u>	Plan de localisation de la cave au 1/25000

**Rapport au conseil départemental de l'environnement et des
risques sanitaires et technologiques
séance du 7 décembre 2010**

I. OBJET DE LA DEMANDE

La SCA SABLEDOC créée en 1952 fonctionne au bénéfice des droits acquis, suite à sa déclaration d'existence en date du 31 août 1995. A cette occasion la production déclarée était de 34000 hl ce qui place l'établissement sous le régime de l'autorisation.

Conformément à l'article R 512-33 du code de l'environnement, le président de la SCA demande l'autorisation de poursuivre son activité suite à une augmentation de 48% de sa capacité de production (de 34000 à 70000 hl).

Il appartient au conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques de se prononcer au vu du rapport de synthèse et des propositions de l'inspection des installations classées.

II. INSTALLATIONS CLASSEES ET REGIME

RUBRIQUE	ACTIVITE	VOLUME	REGIME	Rayon d'affichage
2251-1	Préparation, conditionnement de vin La capacité de production étant : 1. supérieure à 20 000 hl/an :	70 000 hl	autorisation	1
2920-2-a	Installations de réfrigération ou compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 105 Pa, 2. dans tous les autres cas : a) supérieure à 500 kW	866,5 kw	autorisation	1
1131-3-c	Emploi ou stockage de substances et préparations toxiques telles que définies à la rubrique 1000, à l'exclusion des substances et préparations visées explicitement ou par famille par d'autres rubriques de la nomenclature ainsi que du méthanol. 3. gaz ou gaz liquéfiés ; la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant c) supérieure ou égale à 200 kg, mais inférieure à 2 t	750 kg de SO2	déclaration	

III. EXAMEN TECHNIQUE

1. Implantation

La cave est implantée sur la commune de SAINT LAURENT D'AIGOUZE au lieu dit « Les sablons », section D parcelles 857,900,901,920,945,948,949,951,982,1040,1097,1123,1677,1676,1755 et partie de 1756. L'emprise de la propriété est de 16900 m² et l'ensemble des bâtiments couvre une superficie totale de 3415 m². Sur le site se situent également un caveau de vente, un logement loué à des particuliers, l'habitation de l'ancien gardien et une bâtisse prolongeant la cave (3 habitations de tiers).

Toute la commune de Saint Laurent d'Aigouze est concernée par le site d'intérêt communautaire FR 9101406 « La petite Camargue » et sur le site inscrit de la « Camargue ».

Cependant, d'après le DOCOB validé par le comité de pilotage du 14 décembre 2007, la cave ne se trouve ni sur une zone d'habitat d'intérêt communautaire, ni sur une zone d'habitat d'espèces d'intérêt communautaire.

Dans un rayon de 100 m autour de la cave, on trouve :

au nord et à l'est : des vignes et un bois de feuillus constituant la ZNIEFF du type I du Mas des Sablons (domaine privé)

au sud : la route départementale 58, une friche et des vignes

à l'ouest : l'habitation du Mas des Sablons puis des vignes,

La commune de Saint Laurent d'Aigouzes possède un plan de prévention des risques naturels avec un aléa inondation fort et un plan d'occupation des sols (le plan local d'urbanisme est en cours de réalisation). La cave se situe en zone NCb : zone à protéger de toute urbanisation du fait de son potentiel agricole et supportant de nombreux sièges d'exploitations agricoles dont certains représentent un intérêt sur le plan architectural.

Le personnel employé dans l'établissement est de 4 temps plein, 2 temps partiels et 23 saisonniers pendant les vendanges, le nombre d'adhérents est de 138.

2. Activité

L'activité principale est la vinification essentiellement en rosé (85%) mais aussi en rouge, blanc, et gris de gris. L'embouteillage est réalisé à façon par une entreprise extérieure. Depuis 2008, la cave s'est dotée d'une mini-chaine d'embouteillage pour les bag-in box.

La cave effectue des prestations de vinification pour l'EARL Estelle (en moyenne 2000 hl/an), des prestations d'extraction et de clarification pour Listel (en moyenne 3000 hl/an) et fait effectuer des

prestations de vinification en rouge par le domaine du Bosquet (en moyenne 5000 hl/an). La moyenne totale de vinification effectuée à la cave est de 53000 hl/an. La demande porte sur 70000 hl.

3. Aménagements et modifications réalisés

Création d'un caveau de vente géré indépendamment de la cave en 2004,
Installation d'une mini-chaine d'embouteillage de bag-in-box en janvier 2008,
Achat d'un groupe froid TRANE C GAN 214 de 172 kW et équipements de froid sur cuverie en 2009,
Achat d'un terrain de 3631 m² contigu à la cave sans projet d'extension à ce jour.

Ces aménagements n'ont pas impacté l'environnement paysagé de la cave.

4. Principales émissions de l'établissement

4-1 Eaux usées

a) Eaux usées industrielles

L'alimentation en eau de la cave est réalisée exclusivement par le réseau d'alimentation en eau publique.

Différents systèmes ont été mis en place pour rationaliser l'utilisation de l'eau : surpresseur, rampe avec buses haute-pression pour le nettoyage de l'égrappoir, canon à mousse. L'achat d'une centrale de nettoyage à micro-gouttelettes est en cours d'étude.

La cave possède environ 105904 hl de cuverie dont 15% en inox et 44% en béton revêtu, soit plus de la moitié de la cuverie permettant un nettoyage plus économe en eau.

Le volume moyen des effluents des 5 dernières années est de 2860 m³.

Les réseaux sont de type séparatifs, les eaux usées industrielles sont collectées gravitairement par des réseaux de caniveaux et de canalisations jusqu'à un bac de décantation de 22 m³ à partir duquel les effluents sont pompés et transférés vers 2 cuves en béton semi-enterrées de 186 m³ chacune. En cas de besoins supplémentaires de stockage d'anciennes cuves bétonnées peuvent être utilisées.

Depuis 1996, le traitement des effluents est assuré par l'union des distilleries de la Méditerranée à Vauvert. Le transport est effectué par la société JPM à Vauvert. La convention de traitement pour 5000 m³ a été renouvelée le 30 juillet 2002.

b) Eaux pluviales

Elles sont collectées puis rejetées dans le fossé pluvial en bordure de la RD 58.

c) Eaux usées domestiques

Les bureaux, sanitaires et le logement de fonction sont reliés à une fosse septique de 6 m³ qui fait l'objet d'un curage annuel. Lors des vendanges, un bungalow équipé en sanitaires chimiques est utilisé pour les saisonniers.

4-2 Déchets et sous-produits

Catégories	Quantités produites/ an	Destination
marcs	1000 tonnes	Union des distilleries de la Méditerranée à Vauvert
Lies et bourbes	2220 hl	Union des distilleries de la Méditerranée à Vauvert
Terres de filtration	150 tonnes	Union des distilleries de la Méditerranée à Vauvert
rafles	126 tonnes	Union des distilleries de la Méditerranée à Vauvert
Ordures ménagères et déchets industriels banals	Peu importantes	Déchetterie

4-3 Bruit

L'étude d'impact acoustique effectuée par la société ABH durant les vendanges 2007 et en juillet 2008.

Le point 1 se situe dans la cour de l'habitation mitoyenne

Le point 2 se situe à proximité du poste de relevage et de stockage des effluents

Le point 3 se situe au sud de la cave, il prend en compte le bruit engendré par la circulation sur la RD 58

	Période diurne point 1	Période diurne point 2	Période diurne point 3	Période nocturne point 1	Période nocturne point 2	Période nocturne point 3
durée	De 7h à 22h sauf dimanches et jours fériés	De 7h à 22h sauf dimanches et jours fériés	De 7h à 22h sauf dimanches et jours fériés	De 22h à 7h sauf dimanches et jours fériés	De 22h à 7h sauf dimanches et jours fériés	De 22h à 7h sauf dimanches et jours fériés
Niveau de bruit ambiant maximum autorisé en limite de propriété	70 dB(A)	70 dB(A)	70 dB(A)	60 dB(A)	60 dB(A)	60 dB(A)
Émergence maximale autorisée	5 dB(A)	5 dB(A)	5 dB(A)	3 dB(A)	3 dB(A)	3 dB(A)
Niveau sonore sans activité	46,5 dB(A)	45,1 dB(A)	53,8 dB(A)	54,6 dB(A)	49,6 dB(A)	58,8 dB(A)
Niveau sonore en activité	54,3 dB(A)	52,9 dB(A)	64,9 dB(A)	48,2 dB(A)	44,8 dB(A)	53,5 dB(A)
Émergence due à l'activité	7,8 dB(A)	7,8 dB(A)	11,1 dB(A)	<3 dB(A)	<3 dB(A)	<3 dB(A)

On constate que le niveau de bruit ambiant est respecté mais également que les émergences sont supérieures aux valeurs autorisées aux 3 points de mesure en période diurne. Aucune mesure compensatoire n'est actuellement envisagée.

4-4 Odeur

Les émissions olfactives sont générées pendant la période des vendanges , il n'y a pas eu de plaintes des riverains.

4-5 Trafic routier

Pendant les vendanges on peut avoir jusqu'à 110 rotations jour de transport de raisin. Le reste de l'année, le trafic moyen dû à l'activité de la cave est de 50 véhicules par jour.

5. Effets sur la santé

L'étude conclut que seul le bruit pourrait avoir un effet sur la santé avec un impact limité.

6. Étude des dangers

6.1 Risque incendie- explosion

Il est très limité pour ce genre d'activité.

6.2 Risque foudre

L'analyse du risque foudre n'est pas obligatoire pour cette activité et l'étude conclut que la foudre ne peut pas être à l'origine d'événements susceptibles de porter atteinte, directement ou indirectement, à la sûreté des installations, à la sécurité des personnes ou à la qualité de l'environnement.

6.3 Conclusion

L'étude conclut qu'aucune personne extérieure à l'établissement n'est exposée aux dangers en cas de fonctionnement anormal des installations.

IV. CONSULTATIONS ET ENQUETE PUBLIQUE

1 . Avis des services

Les services ont été invités à se prononcer dès la signature de l'arrêté portant ouverture de l'enquête publique.

service	date	avis
Institut national de l'origine et de la qualité	09/11/2009	Pas d'objection au dossier
Direction départementale de l'équipement	18/12/2009	Avis favorable sous réserve de précaution pour le stockage de produits polluants
Direction régionale de l'environnement LR	20/11/2009	Avis défavorable en raison de l'absence d'une évaluation des incidences sur le site Natura 2000
Service régional de l'archéologie	19/11/2009	Pas de prescriptions
Service de l'inspection du travail en agriculture - SDITEPSA	26/10/2009	Pas d'observation
Direction départementale des affaires sanitaires et sociales	02/12/2009	Avis favorable
Service départemental d'incendie et de secours du Gard	18/01/2010	Avis favorable avec des prescriptions
Direction départementale de l'agriculture et de la forêt		Pas d'avis formulé

2. avis des conseils municipaux

- Le conseil municipal de la commune de Saint Laurent d'Aigouze n'a pas délibéré ;
- Le conseil municipal de la commune de Le Cailar a émis un avis favorable le 17 novembre 2009.

3. Enquête publique

Elle s'est déroulée du 6 novembre 2009 au 7 décembre 2009 inclus dans la commune de Saint Laurent d'Aigouze. Un dossier d'enquête a été tenu à disposition du public à la mairie de Le Cailar.

Information du public : avis de mise à l'enquête publique dans 2 quotidiens, la Marseillaise et Midi Libre.

Le registre d'enquête publique ne comporte aucune inscription.

4. Avis du commissaire enquêteur

Le commissaire enquêteur émet un avis favorable à la demande d'autorisation en régularisation présentée par la cave coopérative SABLEDOC.

5. Analyse de l'inspection

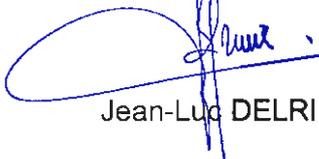
Les prescriptions des services ont été reprises dans le projet d'arrêté préfectoral.

En ce qui concerne l'avis de l'ex-DIREN, le pétitionnaire a fourni un complément de dossier avec les documents d'objectifs montrant que la cave est exclue des périmètres protégés. De plus, l'exploitant est fortement sensibilisé à l'impact que pourrait avoir son activité dans le domaine environnementale, il effectue des contrôles réguliers et des procédures ont été mises en places pour sécuriser son activité.

V. PROPOSITIONS DE L'INSPECTION

Compte-tenu des éléments du dossier de demande de régularisation, après visite de l'installation et de nombreux échanges avec l'exploitant, l'inspection des installations classées propose aux membres du conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques d'émettre un AVIS FAVORABLE au projet d'arrêté préfectoral joint à ce rapport.

Avis conforme,
Nîmes, le 20/10/2010
Pour la directrice départementale
Le directeur adjoint


Jean-Luc DELRIEUX

L'inspectrice des installations classées


France MOREAU