



**COMPAGNIE D'ARMAGNAC
DUCASTAING SAINT VIVANT
à Condom (32)**

**Dossier Installations Classées
pour la Protection de l'Environnement**

Mémoire Résumé non technique

GES n°144402

Janvier 2018



SOMMAIRE

1.	PRESENTATION DU SITE ET OBJET DE LA DEMANDE	3
2.	IMPACT SUR LE SITE.....	4
2.1.	IMPACT SUR LE SITE D'IMPLANTATION	4
2.2.	IMPACT SUR LA FAUNE ET LA FLORE	4
2.3.	IMPACT SUR LES BIENS ET LE PATRIMOINE NATUREL.....	5
2.4.	IMPACT SUR LE CLIMAT	5
3.	IMPACT SUR L'EAU	5
3.1.	ALIMENTATION ET USAGES DE L'EAU	5
3.2.	FILIERE DE TRAITEMENT DES EAUX USEES.....	6
3.3.	GESTION DES EAUX PLUVIALES.....	6
3.4.	RISQUES DE POLLUTIONS ACCIDENTELLES	6
4.	IMPACT SUR L'AIR.....	7
4.1.	EMISSIONS PAR LES ALAMBICS	7
4.2.	DEGAGEMENTS D'ODEURS	7
4.3.	EMISSIONS PAR LA CIRCULATION.....	7
5.	IMPACT SUR LE BRUIT.....	7
6.	LA SANTE.....	8
7.	LES DECHETS ET SOUS PRODUITS ORGANIQUES	8
8.	ETUDE DES DANGERS	9
9.	HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL.....	11
10.	EVALUATION DES INVESTISSEMENTS DESTINES A EVITER, REDUIRE ET COMPENSER LES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT	12
11.	RAISON DES CHOIX.....	12
12.	CONCLUSION.....	12

Ce document présente de façon synthétique les éléments du dossier Installations Classées pour la Protection de l'Environnement ; pour plus de précisions techniques, le lecteur pourra se reporter au dossier, à ses plans et annexes.

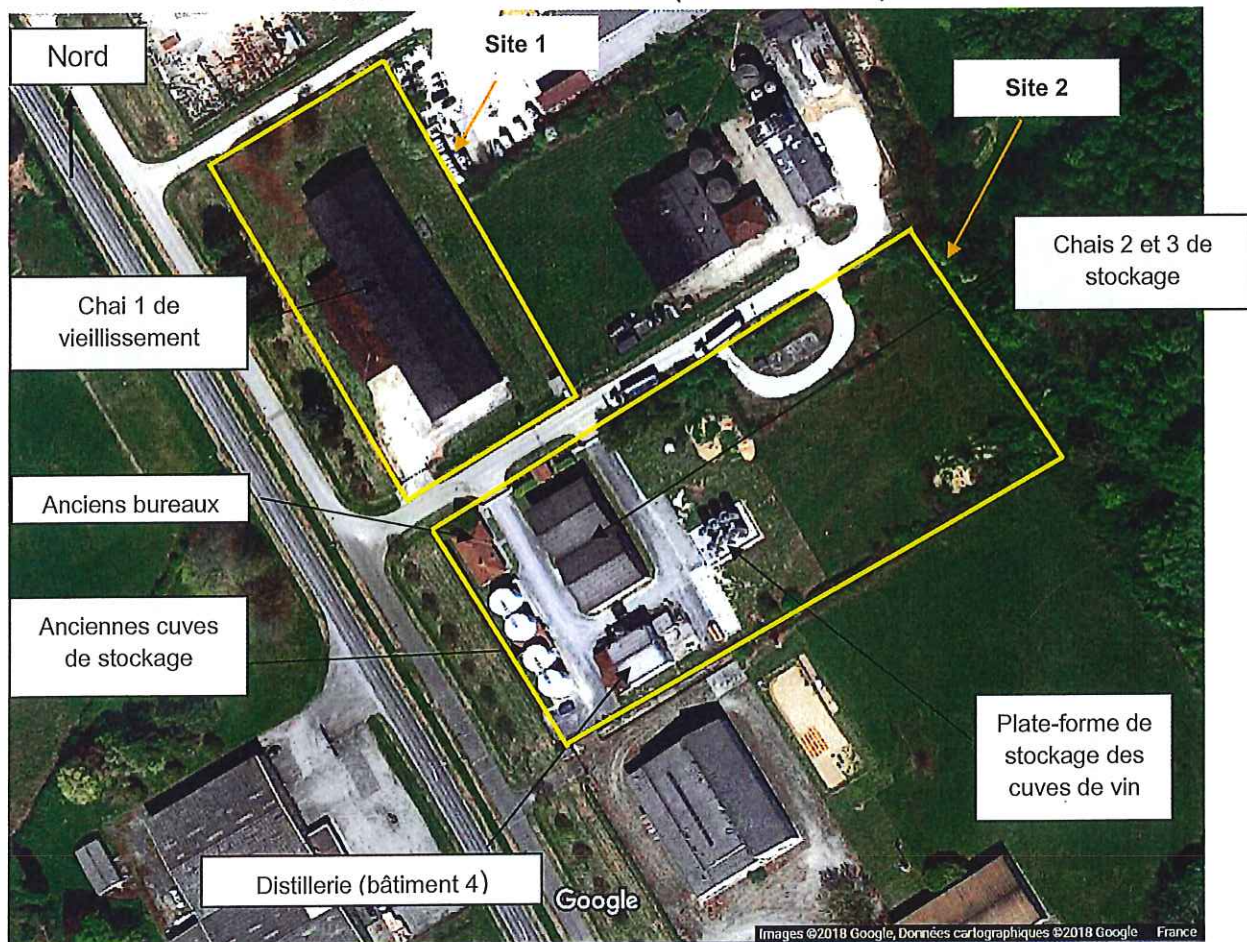
1. PRESENTATION DU SITE ET OBJET DE LA DEMANDE

La Compagnie d'Armagnac DUCASTAING SAINT VIVANT exploite à Condom dans le Gers (32) un ensemble industriel comportant :

- une distillerie où est fabriquée de l'Armagnac par distillation de vin blanc;
- des chais de stockage et de vieillissement de l'Armagnac (3 chais) ;
- une plateforme où sont implantées les cuves pour le stockage du vin blanc (aménagée en 2016).

L'établissement est implanté sur la zone industrielle de Pôme, au nord-ouest du centre-ville de Condom, en bordure de la route départementale D930 (Route de Nérac). La vue aérienne ci-dessous localise les installations.

Vue aérienne des installations (échelle 1/2 100^{ème})



Les sites 1 et 2 sont actuellement à déclaration. Cependant, ces deux entités étant physiquement reliées par une canalisation enterrée de transfert d'alcool, il a été souhaité de réunir administrativement ces deux sites exploités par la société Compagnie d'Armagnac DUCASTAING – SAINT VIVANT.

Par ailleurs, La Compagnie d'Armagnac DUCASTAING SAINT VIVANT a pour perspective de continuer à développer ses activités en augmentant sa capacité de distillation.

La capacité de production actuelle de distillation de 40 hl/j sera portée à 80 hl/j avec la mise en place de deux nouveaux alambics. Cela permettra de réduire la durée de la campagne de distillation. La quantité annuelle de vin distillé restera identique.

La capacité de stockage en alcool restera également identique : 2 501 m³.

L'ensemble du site est classé à autorisation sous la rubrique n°4755 (stockage d'alcools de bouche d'origine agricole et leurs constituants présentant des propriétés équivalentes aux substances classées dans les catégories 2 ou 3 des liquides inflammables).

Ce dossier est donc établi en vue de présenter les activités et les aménagements prévus sur le site et leur impact sur l'environnement.

2. IMPACT SUR LE SITE

2.1. IMPACT SUR LE SITE D'IMPLANTATION

La prise de vue ci-après présente les installations.



Les couleurs (à dominante blanche et grise), les dimensions, l'architecture des bâtiments ont été choisies au fil du temps de façon à intégrer le mieux possible les installations dans leur environnement, les bâtiments forment un ensemble cohérent avec ceux des exploitants voisins.

Des aménagements paysagers ont été réalisés et sont régulièrement entretenus.

Dans le cadre du projet de développement de l'activité, il n'y aura pas de nouvelles constructions ni de nouvelles surfaces imperméabilisées, le projet n'aura pas d'impact paysager sur le site. L'impact sur le site ne sera donc pas modifié.

2.2. IMPACT SUR LA FAUNE ET LA FLORE

L'établissement est situé en dehors de zones Natura 2000 et de ZNIEFF¹.

L'éloignement des installations par rapport aux zones abritant une faune et une flore remarquables ainsi que le type d'habitat considéré (forêt, prairies) exclut tout impact, et ne perturbe donc pas le milieu naturel.

¹ ZNIEFF : Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique

L'activité sur le site restera de type agroalimentaire. La nature des produits traités et les conditions d'exploitation permettent d'éviter la prolifération d'insectes ou d'animaux parasites.

D'une manière générale, un soin tout particulier est apporté à l'entretien des installations dans le cadre de l'hygiène et de la salubrité publique.

|| L'impact de l'activité sur la faune et la flore locales restera imperceptible.

2.3. IMPACT SUR LES BIENS ET LE PATRIMOINE NATUREL

L'éloignement des sites et monuments remarquables (à plus de 500 mètres) garantit que l'activité n'a pas d'impact sur le patrimoine. De plus, les modifications souhaitant être réalisées ne portant pas sur l'aménagement de nouvelles surfaces imperméabilisées et ni sur de nouveaux bâtiments, il n'y aura pas d'impact sur le patrimoine.

2.4. IMPACT SUR LE CLIMAT

Les seules installations de combustion présentes sur le site sont les alambics dont la puissance totale de combustion restera très réduite au terme du développement de la capacité de production du site (600 kW maximum au total). Ils fonctionnent au gaz naturel.

Il n'y a pas d'installations frigorifiques sur le site.

|| Compte tenu des techniques mises en œuvre, l'activité industrielle n'a aucun impact mesurable sur le climat.

3. IMPACT SUR L'EAU

3.1. ALIMENTATION ET USAGES DE L'EAU

Il n'y a pas de forage sur le site. L'usine est alimentée uniquement en eau par le réseau d'adduction publique de la commune de Condom.

Durant la campagne de distillation (qui s'étend de fin octobre au 31 mars), l'eau est utilisée pour :

- le démarrage des alambics après chaque nettoyage
- les nettoyages de la distillerie (outils (alambics, cuves) et atelier de production),
- l'arrêt des alambics (pousse à l'eau),
- le nettoyage des cuves de stockage et des sols des chais,
- les usages sanitaires.

Hors campagne de distillation l'eau est utilisée pour le nettoyage de cuves de stockage et les sols des chais et pour les usages sanitaires.

La consommation d'eau varie actuellement de 105 m³ (hors campagne de distillation) à 285 m³ durant la campagne de distillation pour une consommation annuelle de 390 m³.

Au terme du développement de l'activité du site (par l'ajout de deux nouveaux alambics), la consommation d'eau variera de 105 m³ (hors campagne de distillation) à 325 m³ durant la campagne de distillation pour une consommation annuelle de 430 m³.

A l'heure actuelle, comme à terme, la consommation d'eau journalière restera très variable en fonction des activités journalières effectuées (démarrage / nettoyage / arrêts des alambics, nettoyages de cuves) : elle varie entre 1 et 25 m³/j au maximum en période de distillation.

3.2. FILIERE DE TRAITEMENT DES EAUX USEES

Les eaux usées industrielles sont dirigées via un réseau spécifique vers le réseau eaux usées de la Distillerie des Grands Crus (DGC) puis sont traitées par l'unité de méthanisation de la DGC.

Les caractéristiques techniques de l'outil épuratoire de la DGC (dimensions des bassins, débits des pompes, capacité d'apport en oxygène,...) permettent et permettront de traiter les effluents actuels et futurs dans de très bonnes conditions.

Les eaux sanitaires sont traitées par deux fosses septiques nouvellement mis en place en 2015.

3.3. GESTION DES EAUX PLUVIALES

Les eaux pluviales sont constituées des écoulements d'eau de pluie sur les surfaces imperméabilisées.

Elles sont dirigées vers des fossés communaux avant de rejoindre la Baïse. Elles respecteront les caractéristiques suivantes.

Caractéristiques des eaux pluviales

	Concentration (mg/l)
MES	< 35
DCO	< 125
Hydrocarbures	< 10

3.4. RISQUES DE POLLUTIONS ACCIDENTELLES

Des dispositions sont retenues pour éviter tout rejet accidentel.

La plateforme d'implantation des cuves de vin, les chais de stockage d'alcool et les aires de dépotage/remplissage des camions citerne sont équipés de rétention.

Le risque lié au déversement de matières liquides est donc limité et maîtrisé. Il n'y aura pas de rejet direct au milieu naturel.

Il est projeté sur 2018 de réaliser des aménagements sur les outils de collecte et de transfert des effluents et des vinasses afin que ces derniers ne soient plus situés en zone d'aléa inondation.

Avec ces aménagements projetés, la sécurisation du système sera renforcée (par la mise en place notamment de comptage et d'alarmes). Ceci permettra d'éviter tout risque de débordement et de pollution du milieu naturel.

Les produits lessiviels sont stockés sur rétention.

|| L'impact sur l'eau est – et restera – faible et maîtrisé.

4. IMPACT SUR L'AIR

Les émissions atmosphériques du site ont pour origine :

- les émissions particulaires et gazeuses des alambics,
- les émissions odorantes liées à la production des vinasses générées durant la période de distillation,
- la circulation des véhicules.

4.1. EMISSIONS PAR LES ALAMBICS

Les alambics sont chacun équipés d'une cheminée permettant l'évacuation des fumées dans de bonnes conditions.

La nature du combustible (gaz naturel) et la faible puissance unitaire des alambics (puissance unitaire maximale de 150 kW), limitent les charges polluantes émises par ces installations.

4.2. DEGAGEMENTS D'ODEURS

Les effluents frais et les vinasses ne génèrent pas de fortes odeurs. Leur évacuation régulière vers l'unité de méthanisation de la Distillerie des Grands Crus (DGC) évite toute stagnation propice à l'apparition de fermentation.

4.3. EMISSIONS PAR LA CIRCULATION

La circulation est réduite : elle sera à terme au maximum de 7 à 8 camions par jour.

Les émissions atmosphériques gazeuses resteront réduites en raison de l'amélioration constante des carburants.

La qualité croissante du carburant utilisé, l'entretien et le renouvellement régulier des véhicules permettent de limiter au maximum les émissions atmosphériques associées à la circulation routière.

L'organisation des transports permet de rationaliser les rotations de véhicules, dont le chargement est optimisé au maximum.

5. IMPACT SUR LE BRUIT

La situation acoustique locale est dominée par la circulation sur la route bordant le site (RD930).

Les principales sources de bruit de l'établissement sont liées au fonctionnement des alambics (pendant la période de distillation de novembre à fin mars), à la circulation des camions de réception du vin et d'expédition de l'armagnac et à la circulation des véhicules du personnel.

Il n'y a pas d'installations techniques sources de bruit telles que chaudières ou compresseurs frigorifiques sur le site. Un seul compresseur d'air d'une puissance de 2 kW est en place dans un local spécifique en béton.

Le projet ne générera pas des niveaux sonores supérieurs aux niveaux actuels en dehors du trafic routier puisque le projet ne consiste pas à ajouter de nouvelles installations techniques à l'extérieur des bâtiments.

Les nouveaux équipements de production (alambics) seront installés à l'intérieur de la distillerie. Le niveau sonore lié à leur fonctionnement ne sera pas perceptible au niveau de l'habitation la plus proche.

Le seul impact sera lié à l'évolution du trafic routier qui restera réduit (au maximum 7 à 8 camions par jour) au vu de la circulation sur la RD930 (2582 véhicules par jour dont 300 camions).

|| L'impact sur le bruit restera réduit.

6. LA SANTE

Les seules installations de combustion présentes sur le site sont les alambics. Ces derniers fonctionnent au gaz naturel, ce qui permet de limiter l'émission d'éléments polluants dans l'atmosphère.

Les eaux usées industrielles sont traitées par l'outil épuratoire de la Distillerie des Grands Crus (DGC).

Les niveaux sonores mesurés sont inférieurs à 55 dBA et ne présentent donc aucun risque sanitaire sérieux. L'activité du site ne sera pas susceptible d'induire une gêne pour les tiers à l'extérieur des habitations

|| Le risque sanitaire lié aux émissions de l'établissement peut être considéré comme faible.

7. LES DECHETS ET SOUS PRODUITS ORGANIQUES

Les activités du site étant la production d'armagnac par distillation de vin blanc et le stockage de l'armagnac pour vieillissement, l'établissement produit très peu de déchets dangereux ou non dangereux.

Les produits organiques générés sont les vinasses. Elles sont traitées par l'unité de méthanisation de la Distillerie des Grands Crus (DGC).

La capacité de traitement du vin par campagne restera sensiblement comparable aux années antérieures. Le projet de mise en place de deux nouveaux alambics permettra de réduire la durée de la campagne de distillation. Les quantités produites de vinasses resteront identiques aux années antérieures.

Chaque catégorie de déchet dangereux ou non dangereux bénéficie d'un mode et d'un lieu de stockage adaptés à ses caractéristiques et aux risques éventuels qu'elle présente et d'une filière de reprise, de valorisation ou d'élimination maîtrisée, avec des prestataires agréés et autorisés.

Leur évacuation régulière limite tout risque de développement d'odeurs.

Toutes les précautions et mesures nécessaires sont prises pour assurer le stockage des déchets puis leur élimination suivant des filières adaptées à chaque type de déchet, dans le respect de la réglementation en vigueur et pour des coûts économiquement acceptables.

8. ETUDE DES DANGERS

L'étude de dangers comprend :

- l'identification des dangers présents dans l'établissement,
- l'analyse des risques liés aux installations,
- les mesures de prévention et de protection mises en place,
- les moyens d'intervention mis en œuvre.

L'analyse des risques a permis au terme du recensement des sources de dangers présentes sur le site d'évaluer la probabilité du phénomène dangereux (déterminée au vu de l'accidentologie) et la gravité potentielle de ses conséquences.

L'étude de dangers montre que les risques sont principalement les suivants :

- risque de pollution accidentelle liée au déversement accidentel de produits (effluents, matières liquides, produits lessiviels),
- risque d'incendie au niveau des chais de stockage d'alcool,
- risque d'explosion au niveau de la distillerie et des chais de stockage d'alcool.

De l'analyse des risques, il en ressort qu'aucun scénario d'accident n'a été jugé inacceptable. Les scénarios majorants sont le risque incendie au niveau des chais de stockage d'alcool et de la distillerie.

Les distances d'effets ont été calculées. Elles sont représentées sur les plans ci-après.

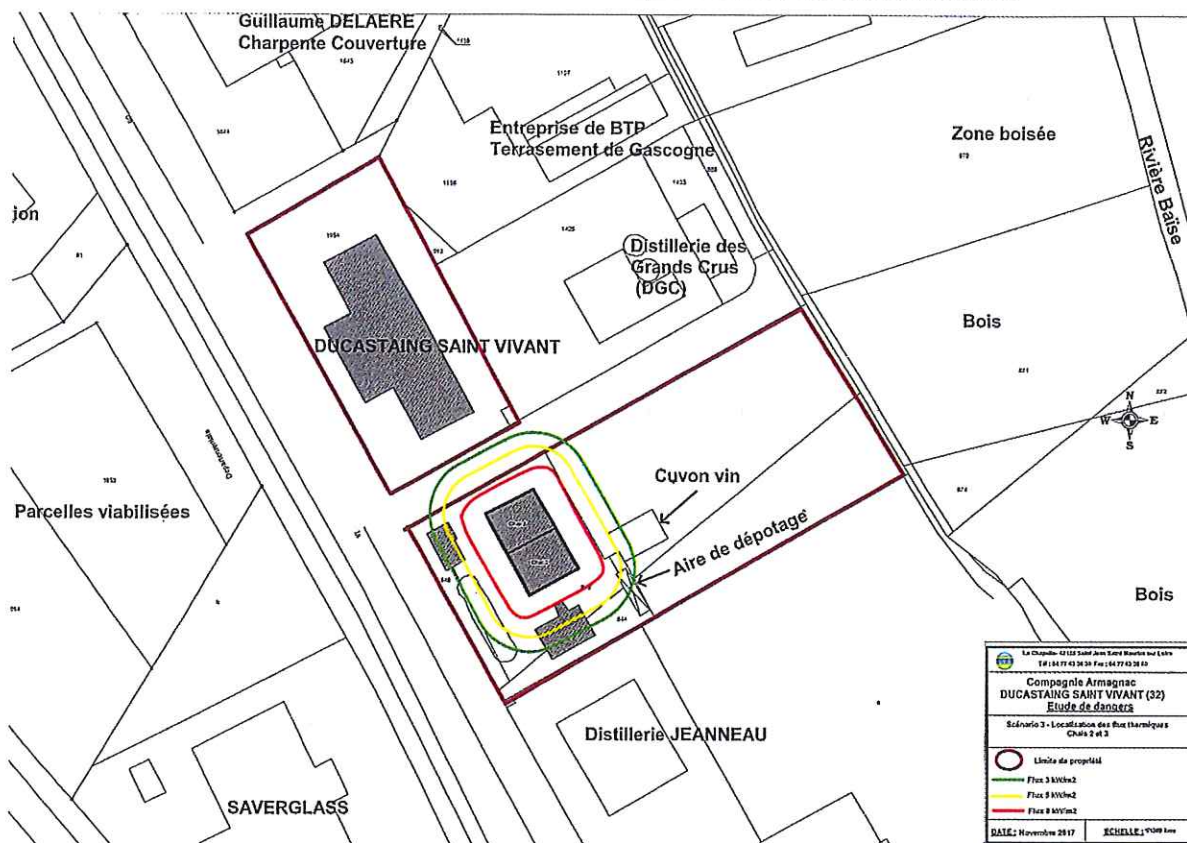
Les mesures de prévention et de protection ainsi que l'organisation de la sécurité au sein de l'établissement permettent de minimiser les effets et les conséquences d'un accident.

La sécurité étant une priorité au sein de la Compagnie d'armagnac DUCASTAING SAINT VIVANT. De nombreuses mesures de prévention sont appliquées. Nous rappelons ci-dessous les principales :

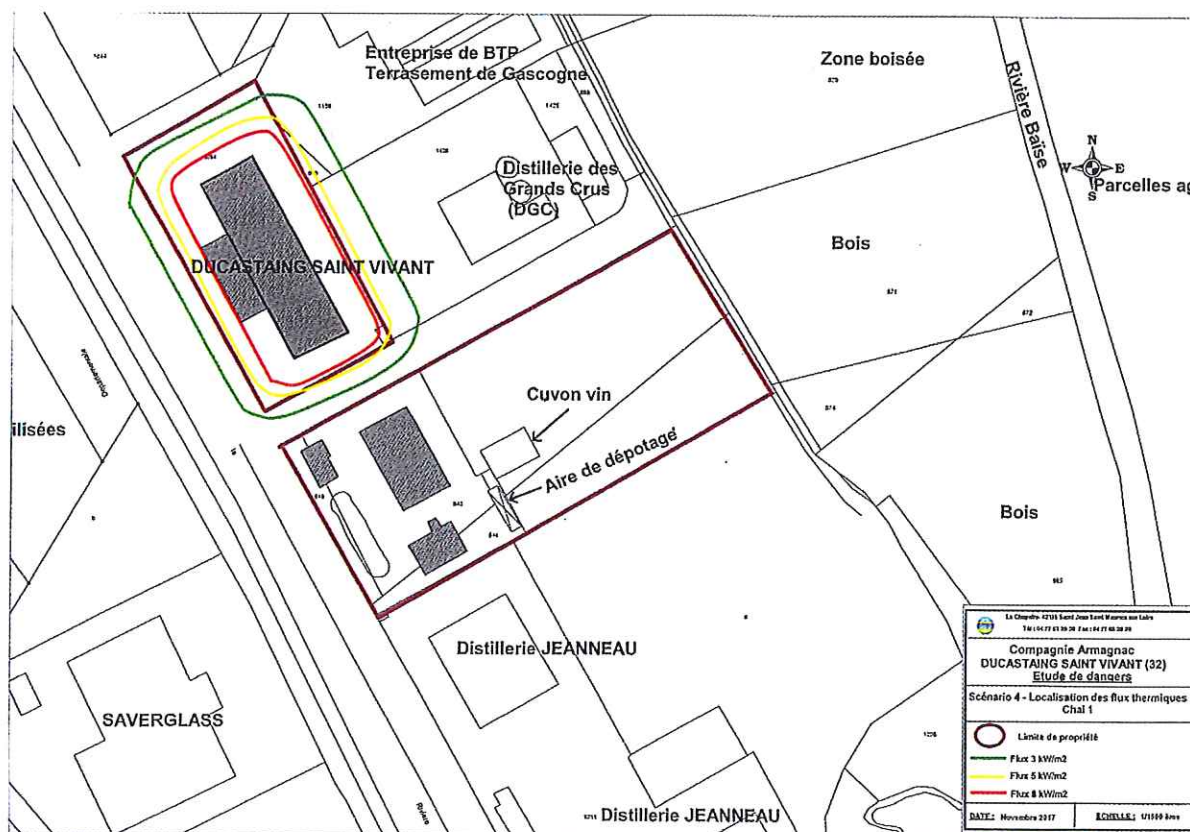
- Interdiction de fumer,
- Vérification des installations électriques et vérification régulière des installations et des éléments de sécurité (brûleurs, compresseur),
- Vérification du matériel de prévention et de protection (détection incendie dans tous les bâtiments et détection de gaz/éthanol dans la distillerie : mise en place sur 2018-2019, extincteurs),
- Respect des consignes d'exploitation, de suivi, d'entretien des installations et des consignes de sécurité.

Compte tenu des mesures de prévention et des mesures de protection mises en œuvre, les risques liés aux installations présentent des niveaux acceptables. Les conditions d'exploitation permettent de maîtriser les dangers potentiels liés à l'activité.

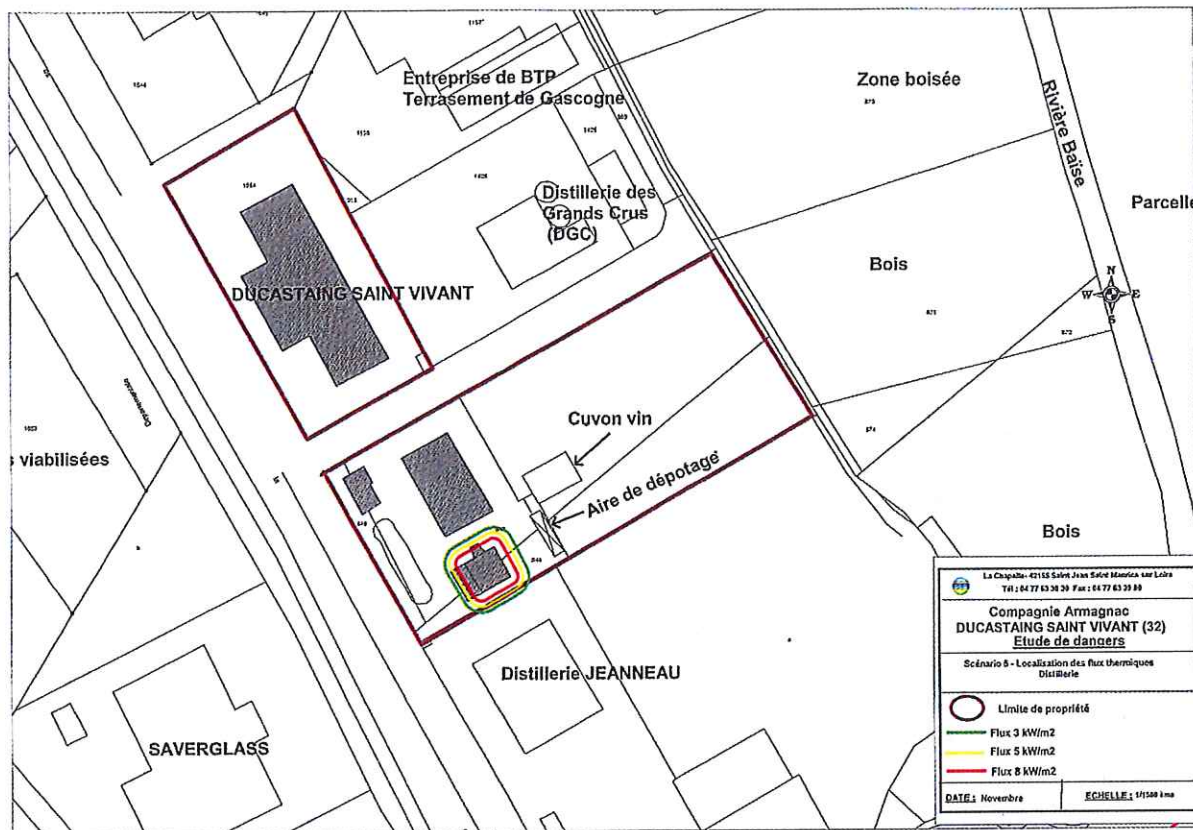
Incendie au niveau des chais 2 et 3 : Représentation des flux thermiques



Incendie au niveau du chai 1 : Représentation des flux thermiques



Incendie au niveau de la distillerie : Représentation des flux thermiques



9. HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL

Les principales mesures mises en place sont :

- D'un point de vue de l'hygiène :
 - Alimentation exclusive des sanitaires par de l'eau du réseau public,
 - Fourniture de tenues de travail adaptées au poste de travail,
 - Vestiaires, sanitaires et salle de pause,
 - Suivi médical par la Médecine du Travail,
 - Contrat de sanitation établi avec un prestataire spécialisé pour lutter contre les espèces nuisibles.

- D'un point de vue de la sécurité :
 - Formation du personnel,
 - Eclairage suffisant,
 - Fourniture d'équipements de protection (chaussures de sécurité ou bottes, bouchons d'oreille, casques anti-bruit...),
 - Consignes d'utilisation des équipements/produits dangereux,
 - Contrôles réguliers et maintenance des équipements.

10. EVALUATION DES INVESTISSEMENTS DESTINES A EVITER, REDUIRE ET COMPENSER LES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

L'établissement se préoccupe de l'environnement et de la sécurité dans le cadre du développement de ses activités et de ses projets.

Le tableau ci-dessous présente son programme d'investissements.

Aménagements prévus ou réalisés pour la protection de l'environnement et la sécurité

Investissement	Montant	Date de réalisation / échéance
Mise en place d'un système de raclage des lignes avec tuyauterie en inox	17 500 € HT	Fait
Mise en place de portail automatique	30 000 € HT	Fait
Mise en rétention des chais et de l'aire de dépotage du site 2	50 000 € HT	Fait
Mise aux normes ATEX de l'électricité	50 000 € HT	Fait
Chai 1 : division de la rétention en deux sous rétention	15 000 € HT	2018 - 2019
Aménagements sur les outils de collecte et de transfert des effluents et des vinasses	Chiffrage en cours	2018
Mise en place d'une détection incendie dans tous les locaux	60 000 € HT	2018 - 2019
Mise en place d'une détection gaz/éthanol au niveau de la distillerie	Chiffrage en cours	2018 - 2019
Mise en place d'une réserve d'émulseur	30 000 € HT	2018 - 2019
Transformation des cuves extérieure en réserve d'eau	Chiffrage en cours	2018 - 2019
Désenfumage du chai 1	20 000 € HT	2018 - 2019
Mise en place de porte issue de secours sur le chai 1	7 000 € HT	2018 - 2019

11. RAISON DES CHOIX

Le choix du site pour développer les activités a été retenu pour les raisons suivantes :

- ✓ Le site dispose d'une surface construite et des équipements techniques permettant d'accueillir un développement de l'activité,
- ✓ L'unité industrielle est dans la zone AOC Armagnac fabriqué sur le site de Condom,
- ✓ Son éloignement vis-à-vis des zones naturelles et en particulier de la zone NATURA 2000 la plus proche (à 15 kilomètres des installations),
- ✓ La proximité avec la Distillerie des Grands Crus (DGC) disposant d'une unité de méthanisation ayant largement la capacité de traiter les sous produits (vinasses) et les effluents générés par l'activité du site et son développement.

12. CONCLUSION

Les évolutions attendues au niveau de l'activité sont assorties de la mise en œuvre de mesures propres à réduire au minimum acceptable son impact sur l'environnement et la santé.

En conséquence, l'impact de La Compagnie d'Armagnac DUCASTAING SAINT VIVANT restera faible et maîtrisé.