

TARIQUET

ACTUALISATION DU DOSSIER
D'AUTORISATION D'EXPLOITER AU TITRE DES ICPE

SITE D'EAUZE – EAUZE (32)

Document n°5 : Résumé Non Technique



A1/C/CHTA – Octobre 2015



SOMMAIRE

1	GENERALITES ET LOCALISATION DU SITE	2
2	DESCRIPTION DES EVOLUTIONS	3
3	ETAT INITIAL	4
4	IMPACTS DU PROJET	6
4.1	Impact sur la qualité de l'eau	6
4.2	Impact sur la qualité de l'air	8
4.3	Impact sur le milieu naturel.....	8
4.4	Impact sur l'environnement humain	10
4.5	Conclusions sur l'analyse des impacts	12
5	ANALYSE DES EFFETS DU PROJET SUR LA SANTE	14
6	ETUDE DE DANGERS	15
6.1	Synthèse des potentiels de dangers	15
6.2	Caractérisation des accidents potentiels	15
6.3	Analyse préliminaire des risques	31
6.4	Grilles de criticité	32
6.5	Sélection des scénarios critiques	34
7	CLASSEMENTS DES DIFFERENTS PHENOMENES ET ACCIDENTS POTENTIELS	35
7.1	Détermination de la gravité des différents scénarios.....	35
7.2	Gravité des différents scénarios retenus pour le calcul des effets.....	36
8	MOYENS DE SECOURS ET MESURES PREVENTIVES	37
8.1	Conditions d'exploitation du site.....	37
8.2	Mesures de prévention et de protection	39

1 GENERALITES ET LOCALISATION DU SITE

La société Holding du Tariquet est autorisée au travers de son arrêté préfectoral du 13 mai 2002 à exploiter ses installations de préparation, conditionnement de vin, distillation et stockage d'alcool, situées à Eauze (32). Cette activité est soumise à la réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'environnement (ICPE) au titre des articles R. 512-2 et suivant du code de l'environnement (CE).

Aujourd'hui, compte tenu des aménagements réalisés et projetés, notre dossier d'autorisation d'exploiter nécessite une actualisation.

Les diverses évolutions du Château du Tariquet concernent principalement :

- reconstruction et réorganisation du site d'exploitation (activités de stockage/embouteillage);
- de restructuration des activités;
- besoins supérieurs en termes de production annuelle (préparation et conditionnement de vin : passage à 150 000 hl/an, à l'horizon 2016).

Le château du Tariquet se situe dans le département du Gers (32), sur la commune d'Eauze.

A partir du bourg d'Eauze : (à environ 7,5km)

- suivre la Départementale 626 en direction de Vic-Fezensac par Lannepax,
- au lieu-dit le Prada prendre à gauche la Départementale 158 en direction de Courrensan,
- prendre la voie communale n°17 desservant le domaine de Tariquet.

L'exploitation est située dans le secteur Ab du PLU d'Eauze (secteur accueillant notamment les constructions nécessaires à l'exploitation agricole).

Le reste du domaine (vignes) appartient au secteur A, site privilégié de l'exploitation agricole.

2 DESCRIPTION DES EVOLUTIONS

Le château du Tariquet réalise principalement 3 types de produits. Il s'agit de :

- la fabrication du vin ;
- la fabrication de l'armagnac ;
- la fabrication du floc de Gascogne.

Le domaine du Tariquet récolte actuellement environ 80 à 100 000 hectolitres pour la préparation et le conditionnement des vins (les volumes peuvent varier fortement en fonction des conditions climatiques : gel, grêle, pluviométrie, ensoleillement, qualité de la floraison).

Compte tenu des évolutions du marché et des investissements mis en place sur le site et des surfaces de vigne en production, l'activité pourra atteindre au total, à l'horizon 2016, des capacités de l'ordre de 150 000 hectolitres/an.

Ces dernières années, le château du Tariquet a connu diverses évolutions :

- Mise en place d'un bassin de rétention pour tamponner les volumes entrant dans la station d'épuration (2006) ;
- Mise en place d'une station-service interne pour les tracteurs agricoles ;
- Projet lié à la réorganisation des bâtiments. Ces travaux ont débuté en 2010.

L'exploitant modifie la répartition des activités sur le site pour améliorer leur fonctionnement et la maîtrise des risques.

Il s'agit donc :

- de la réorganisation et du réagencement de l'activité de mise en bouteille, de stockage de matières sèches et de produits finis. Ces activités restent localisées géographiquement au même endroit au sein du site, mais le précédent bâtiment a été démantelé pour faire place à un nouveau bâtiment plus moderne et fonctionnel qui propose de meilleures conditions de travail (lumière naturelle, température régulée, isolation renforcée, hygiène) ;
- de la récupération des eaux de pluies et de rinçage des bouteilles pour une réutilisation en nettoyage des engins agricoles
- de la réorganisation et du réagencement d'un atelier agricole regroupant les activités relatives au machinisme agricole (véhicule, atelier). Cette activité est attenante au nouveau bâtiment évoqué ci-dessus.
- De la réorganisation et le réagencement de l'atelier manufacturé de mise en bouteille Armagnac (amélioration des conditions de travail, lumière naturelle, conditions de température, hygiène, ergonomie des postes de travail)
- De la restructuration de la cuverie F et G : cuverie tout inox thermo-réglée (conditions de travail, hygiène, ergonomie)

3 ETAT INITIAL

Le tableau suivant résume les points essentiels qui caractérisent le milieu physique :

Paramètre	A retenir
Topographie	☞ Le versant de rive gauche de la vallée de l'Isaute sur lequel est installé le domaine est relativement long, descendant en pente douce (altitude moyenne à hauteur du domaine variant de 145 à 150 mètres).
Géologie	☞ Aux abords du domaine, les alluvions polygéniques forment une basse terrasse en pente douce remarquable. La nature siliceuse des sables et la présence en excès d'oxyde de fer ont donné à toute cette région une vocation spéciale pour la culture de la vigne.
Hydrogéologie	☞ Site dépendant de la masse d'eau souterraine n°FRFG043 « Molasses du bassin de la Garonne et alluvions anciennes de Piémont dont l'objectif d'atteinte du bon état global est fixé à 2021. ☞ Pas de captage AEP dans les environs immédiats du site et projet non concerné par un périmètre de protection de captage AEP.
Hydrologie	☞ Site localisé dans le bassin versant d'Isaute ☞ Site dépendant de la masse d'eau « L'Isaute de sa source au confluent de la Gélise » n° FRFR623 dont l'objectif d'atteinte du bon état global est fixé à 2027. ☞ Site non recoupé par les périmètres d'inondabilité de l'Isaute ☞ Pas de captage AEP dans les environs immédiats du site et projet non concerné par un périmètre de protection de captage AEP. ☞ Site inclus dans le périmètre du SDAGE Adour Garonne ☞ Site ne se trouve dans aucun périmètre de SAGE.
Climat	☞ Climat tempéré: - température moyenne annuelle : 13,3°C ☞ Vents dominants de secteur Ouest/Nord-Ouest et Est/Sud-Est.
Air	☞ Sur la commune d'Eauze, la qualité de l'air est qualifiée de bonne.

Le tableau suivant résume les points essentiels qui caractérisent le contexte humain :

Paramètre	A retenir
Documents d'urbanisme et servitudes	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Projet anciennement implanté en zone ZNa (zone naturelle essentiellement agricole qui n'a pas vocation à être urbanisée) et maintenant en zone Ab (secteur accueillant notamment les constructions nécessaires à l'exploitation agricole) ☞ Les activités du pétitionnaire s'inscrivent parfaitement dans la réglementation de la carte communale ☞ Un PLU vient d'être adopté
Densité de l'habitat	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Habitations les plus proches situées à 400 m au Sud Ouest du domaine (Lieu dit « Planterieu »)
Activités humaines ERP	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Il n'y a pas d'activité spécifique à proximité du domaine à l'exception des activités agricole et d'élevage.
Infrastructures de transport	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Voies d'accès au domaine du Tariquet : chemin communal depuis la D158 au Sud ou la D201 au Nord
Ambiance sonore	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Ambiance sonore calme (33 à 38 dB (A))
Gestion des eaux et déchets	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Une station d'épuration par méthanisation a été implantée en 2001. C'est un procédé compact et fiable pour épurer les eaux industrielles produites par l'installation qui ne demande pas un suivi trop délicat du système par l'exploitant. La mise en place du bassin de rétention en 2006 améliore la qualité du traitement. ☞ Plusieurs types de déchets résultent de l'activité du domaine du Tariquet , ils sont traités selon leur nature par différentes filières appropriées

4 IMPACTS DU PROJET

4.1 Impact sur la qualité de l'eau

Les principaux effluents susceptibles de présenter un impact sur la qualité de l'eau sont présentés ci-dessous. Ces effluents sont traités par la station d'épuration interne.

Les eaux de lavage :

On distingue :

- les eaux de lavage des cuves et des sols : désinfection, nettoyage,
- les eaux de lavage chargées de particules solides issues des raisins,
- les eaux de lavage de la chaîne d'embouteillage
- les eaux de lavage des véhicules : station de lavage.

Toutes ces eaux résiduaires sont collectées via un réseau et évacuées vers la station d'épuration.

Filtration :

Les vins sont filtrés sur des « terres de filtration » (diatomées). Les rejets liquides sont évacués en direction de la station.

Solutions alcalines issues du détartrage chimique :

Les tartes solides et les solutions de détartrage chimique sont rejetées avec les effluents résiduaires vers la station d'épuration.

Embouteillage :

Les rejets de la chaîne embouteillage (eaux de lavage) sont évacués vers la station d'épuration. Les eaux de rinçage des bouteilles vides vont dans la cuve de récupération d'eau de pluie, pour réutilisation interne.

Synthèse des impacts :

Sur la période 2011-2012, l'ensemble de ces eaux représentent un volume moyen journalier de 33,8 m³.

Après la mise en place du bassin de rétention en 2006, le rejet des eaux traitées par la station est conforme à l'arrêté préfectoral en termes de flux de pollution. Le débit autorisé par l'arrêté préfectoral de 2002 (80 m³/j) n'est pas dépassé.

Avec l'augmentation d'activité projeté et grâce au bassin de rétention (régulation du débit), le volume en sortie de station devrait rester linéaire toute l'année (et en dessous des 80m³ journalier autorisés).

Dans la situation projetée, le débit rejeté restera inférieur à la valeur réglementaire (45 à 60 m³/j en moyenne). Pour les mêmes raisons que dans le fonctionnement actuel, le débit maximal ne dépassera pas les 70-80 m³/jour en situation exceptionnelle

Le rejet projeté de la station, en situation d'étiage du cours d'eau :

- permet de respecter un objectif de bon état pour les paramètres organiques et matières en suspension ;
- révèle une qualité de l'eau moyenne (0,3 à 0,4 mg/l) pour le paramètre phosphore total. Ces concentrations n'interviendraient qu'en situation exceptionnelle, ce résultat est donc jugé acceptable compte tenu du fait que cette situation n'est pas compatible avec l'activité du domaine (débit de l'Isaute en situation d'étiage couplé à un rejet important de la station). **En situation normale, le domaine n'est pas de nature à engendrer un impact significatif, au niveau du paramètre Phosphore total, sur le milieu récepteur aval ;**
- La concentration en nitrates et en azote Kjeldhal du rejet est similaire à la concentration observée dans le cours d'eau. **En se positionnant sur un objectif de bon état pour le cours d'eau, nous constatons que le rejet de la station permet de conserver cette classe de qualité.**

Le rejet n'a donc pas d'impact sur l'indice de qualité du cours d'eau en situation d'étiage, à l'exception du paramètre phosphore total. Au niveau du phosphore le cours d'eau serait déclassé du niveau de bon état à un niveau de qualité moyenne.

Les aménagements mis en place au niveau de la station ont amélioré considérablement la qualité du rejet du fait de la maîtrise des volumes en entrée et donc des conditions de fonctionnement du système. La régulation du débit de rejet permet aussi de diminuer l'impact.

Afin de maîtriser au mieux les concentrations d'azote et de phosphore, les aérateurs ont été changés en 2013.

Le château du Tariquet s'attachera donc à réguler au mieux son débit de rejet en période d'étiage du cours d'eau. Ceci permettra de ne pas dépasser, durant cette période sensible pour le milieu naturel, un rejet journalier de 60 m³/j (entre 45 et 60 m³/j en réalité).

Enfin le château du Tariquet portera une attention particulière au suivi des concentrations du rejet au niveau du phosphore et de l'azote afin de respecter les limites réglementaires.

4.2 Impact sur la qualité de l'air

La libération du CO₂ est identifiée comme le principal impact en termes de rejet atmosphériques pour le château du Tariquet.

La quantité de CO₂ rejetée par l'activité du domaine sera d'environ 1 650 tonnes par an. Sur l'ensemble de l'année, l'émission moyenne journalière sera de 4 à 5 tonnes/jour.

A titre de comparaison, la quantité rejetée de CO₂ en 2005 dans le département du Gers¹ s'élève à 1 362 ktonnes (source CITEPA - MEDD), ce qui équivaut à une production moyenne de CO₂ par habitant de 7,89 t/an.

La production annuelle de CO₂ par la cave est donc équivalente à celle de l'activité de 210 habitants pendant 1 an. Cette valeur correspond à 0,1 % des rejets annuel du département.

Cette production est donc faible en comparaison avec celle d'autres sources de production de CO₂, telles que les usines de combustion ou la circulation routière.

Par ailleurs, ces émissions sont issues de nombreux points de rejets, ce qui favorise la diffusion dans l'atmosphère.

Il n'y a donc pas d'impact notable sur la qualité de l'air dans l'environnement du château du Tariquet.

4.3 Impact sur le milieu naturel

4.3.1 *Impact sur les habitats naturels*

Il n'y a pas au droit du site d'habitat d'intérêt communautaire au sens de la directive n°92/43/CEE dite « Directive Habitats ».

De plus, le nouveau bâtiment du château du Tariquet vient en remplacement de l'ancien bâtiment situé au même endroit. Les habitats identifiés aux alentours du bâtiment sont surtout des habitats artificiels tels que les installations du château et des zones imperméabilisées.

Dans les abords du site, les terres sont occupées par les vignes du château du Tariquet.

Enfin, concernant les rejets gazeux, ils sont extrêmement faibles et ne causeront aucun dommage au niveau de la faune et de la flore locale.

¹ Emissions de CO₂ hors puits

4.3.2 Impact sur les espèces faunistiques et floristiques

Une visite sur site a mis en évidence l'absence d'espèces d'intérêt communautaire ou d'espèces rares ou protégées au niveau du site.

De plus, aucun habitat ne sera modifié dans le cadre de la mise en place du nouveau bâtiment. Les modifications projetées restent à l'intérieur des limites actuelles du château du Tariquet.

Les rejets de la station de traitement sont effectués, après un écoulement de 500 m dans un fossé, dans l'Isaute, secteur qui sera prochainement inventorié comme ZNIEFF deuxième génération. Le château dispose d'un suivi mensuel des analyses de ses rejets et depuis 2012 effectue la surveillance initiale des rejets de substances dangereuses (suivi RSDE).

A ce jour et compte tenu de l'analyse de l'impact de la station sur l'environnement local, aucun impact notable durable sur les espèces floristiques et faunistiques n'est à signaler.

4.3.3 Impact sur les zones NATURA 2000

Le site est localisé hors d'emprise de toutes zones Natura 2000, la zone la plus proche est située à près de 3,5 kilomètres.

L'étude des influences potentielles du projet sur les habitats et espèces NATURA 2000 a été réalisée et est présentée dans la notice d'incidence NATURA 2000 du dossier.

Elle montre qu'il n'existe pas de lien hydraulique direct avec la Natura 2000 La Gelise FR7200741.

Les modifications du château du Tariquet n'engendrent pas d'impact supplémentaire sur les habitats et espèces remarquables des sites NATURA 2000.

4.4 Impact sur l'environnement humain

4.4.1 Insertion locale : impact visuel et insertion paysagère

Situé à une hauteur topographique de 149 m, le site s'intègre parfaitement dans le paysage local. En effet, Le château du Tariquet est implanté au cœur du domaine et est entouré de vignes.

Le secteur est relativement plan et est essentiellement occupé par des terres agricoles et des zones boisés. De ce fait le site du château du Tariquet n'est que peu visible depuis les environs.

Les projets de construction peuvent poser un problème d'intégration dans le paysage. L'incidence paysagère peut se caractériser par 2 points principaux :

- la hauteur de l'édifice : la conséquence est une rupture dans l'équilibre général des lignes, et des formes, ainsi que dans la répartition des masses,
- le coloris de l'édifice : la couleur blanche accentue l'impact visuel, la conséquence est une rupture dans l'équilibre des couleurs par rapport aux bâtiments plus anciens.

Les nouvelles constructions sont donc réalisées à partir de couleurs sombres et sobres. De plus, rappelons que le nouveau bâtiment est implanté au droit des anciens bâtiments du château.

Enfin les aménagements sont accompagnés de nouveaux espaces verts en périphérie qui permettront une intégration favorable du site.

Le site s'est également doté de nouvelles plantations (cyprès, etc.).

Le nouveau bâtiment du château de Tariquet s'insère de manière correcte dans son environnement local et n'engendre pas de nuisances paysagères particulières. Par ailleurs, l'amélioration de l'intégration par rapport à l'ancien bâtiment est significative.

Enfin, une attention particulière avait été apportée au choix des couleurs pour les installations techniques de la station d'épuration qui sont vert foncé. Par ailleurs, certains gros ouvrages sont enterrés. Le système de traitement des boues par lits plantés de roseaux s'intègre lui, plus facilement dans un paysage agricole.

4.4.2 Analyse de l'impact lié au bruit

Une étude bruit a été réalisée en 2014.

Les valeurs mesurées en limite de propriété, ainsi qu'au niveau des habitations les plus proches (Zone à Emergence Réglementée), sont en conformité avec les seuils réglementaires admissibles.

Compte tenu des niveaux de bruit observés, le niveau sonore généré par l'activité future ne devrait pas sensiblement modifier le niveau ambiant généré par Le Château du Tariquet.

4.4.3 Analyse de l'impact lié au trafic

La période de vendange s'étale sur environ 40 jours, de septembre à octobre ; la période de pointe dure 20 jours.

Les flux de circulation générés par l'activité du domaine, sur une base de production de 100 000hl/an, sont synthétisés dans le tableau suivant :

Période	Vendanges		Hors vendanges
Activité	vendanges	marcs	Lies + vins
Durée période	Sept-Oct		Nov-Aout
Trafic des véhicules	50 à 60/j	5/j	9 / mois
Période	Lundi / Vendredi		Mardi / Mercredi / Jeudi
Trafic des camions (matières sèches et expéditions)	10/j		15/j
Période	Eté		Reste de l'année
Trafic des particuliers	50/j		40/j
Trafic des salariés	60/j		

Avec un passage à une production de 135 à 150 000 hl/an, le flux de circulation est estimé à :

Période	Vendanges		Hors vendanges
Activité	vendanges	marcs	Lies + vins
Durée période	Sept-Oct		Nov-Aout
Trafic des véhicules	70 à 80/j	7/j	12 / mois
Période	Lundi / Vendredi		Mardi / Mercredi / Jeudi
Trafic des camions (matières sèches et expéditions)	12/j		18/j
Période	Eté		Reste de l'année
Trafic des particuliers	50/j		40/j
Trafic des salariés	70 /j		

Etant donnée la configuration du site qui permet le stationnement des véhicules et camions sur plusieurs centaines de mètres à l'intérieur de la propriété, l'augmentation du trafic ne générera pas de risques particulier sur les axes routier voisins.

Enfin, l'augmentation du trafic reste acceptable puisqu'il s'agira au maximum d'une petite vingtaine de véhicules supplémentaires sur une journée d'activité.

4.5 Conclusions sur l'analyse des impacts

4.5.1 Effets sur les sites et paysages

Le nouveau bâtiment est implanté au droit des anciennes installations et se situe au sein du site du château du Tariquet. Ainsi, au vu de l'environnement du site, les modifications présentées représentent une contrainte très faible vis-à-vis de l'insertion paysagère (Amélioration par rapport à l'ancien bâtiment).

4.5.2 Effets sur la faune, la flore, les milieux naturels et les équilibres biologiques

Le site même présente un intérêt écologique faible. Aucune espèce rare n'a été rencontrée et aucun milieu particulier n'est menacé de disparition.

La végétation limitrophe du site et la faune locale ne subiront aucune influence liée aux modifications. La faune et la flore restera donc dans son état actuel.

Rappelons que de la même manière qu'à l'heure actuelle, les effluents liquides sont traités par la station d'épuration interne avant rejet dans le milieu naturel. Le rejet dans le milieu naturel reste identique au fonctionnement actuel. La qualité des rejets du site s'est très significativement améliorée par la mise en place de la station (2001) et du bassin de rétention (2006).

Quelques dépassements ponctuels des valeurs réglementaires peuvent survenir, notamment au niveau du phosphore total ou des matières azotées. Une attention particulière doit donc être maintenue au niveau de la qualité des rejets afin que l'impact sur le milieu naturel récepteur soit le plus minime possible (L'Isaute, inventoriée en tant que ZNIEFF de deuxième génération).

4.5.3 Effets sur le climat

Concernant les effets sur le climat, l'activité du Château du Tariquet est susceptible d'avoir un effet sur le climat, que l'on peut quantifier en termes de rejets de CO₂ (direct ou indirect). En effet, il est désormais admis par la communauté scientifique et notamment les experts du GIEC que les changements climatiques (réchauffement, effets de serres, phénomènes météorologiques plus intenses, etc.) sont liés aux activités humaines.

Sur la base des informations indiquées dans l'Etude d'Impact les rejets de CO₂ du site sont :

- 1 635 tonnes/an pour les usages et le carburant ;
- 360 Tonnes/an pour la consommation électrique (sur la base de 90 g de CO₂ produit par kWh électrique en France).

Soit un total de 2 000 tonnes/an.

La production annuelle de CO₂ (directe et indirecte en comptabilisant la consommation électrique) par le Château du Tariquet est donc équivalente à celle de l'activité de 250 habitants pendant 1 an. Cette valeur correspond à 0,15 % des rejets annuels du département en 2005.

Cette production est donc faible en comparaison avec celle d'autres sources de production de CO₂, telles que les usines de combustion ou la circulation routière.

Toutefois, en termes de prévention et de limitation des effets sur le climat, le Château du Tariquet effectue de nombreuses actions, dont les plus significatives sont les suivantes :

- Contrôle et entretien régulier des équipements et des engins ;
- Renouvellement des équipements et des engins par du matériel plus moderne et moins énergivore. Citons notamment les investissements récents :
 - o L'amélioration des réseaux pour éviter les déperditions d'énergie : 818 K€
 - o Matériel mise en bouteille pour économie d'énergie : 3 549 K€
 - o Cuverie inox isotherme : 983 K€
 - o Meilleure Isolation du bâti lié à la reconstruction du bâtiment principal
- Dispositifs automatiques permettant l'allumage et l'extinction des éclairages internes aux bureaux ;
- Sensibilisation du personnel.

L'effort financier consenti par le Château du Tariquet démontre que la problématique liée aux économies d'énergie, à la modernisation de son activité et donc aux effets sur le climat, est une préoccupation de tout premier ordre.

4.5.4 Effets sur la commodité du voisinage

Le voisinage immédiat du site sera faiblement affecté par les modifications de l'activité :

- sur le plan des nuisances sonores, les limites réglementaires seront respectées, et la situation acoustique restera de bonne qualité,
- le nouveau bâtiment est installé au droit de l'ancien bâtiment. Les modifications visuelles générées restent peu perceptibles pour les habitations proches,
- le trafic des véhicules lié au site n'augmente que faiblement la circulation sur les routes du secteur. Cette augmentation de quelques véhicules par jour est non perceptible.

4.5.5 Effets sur les biens matériels et sur le patrimoine culturel et historique

Le site se situe en dehors des zones sensibles en ce qui concerne le patrimoine archéologique, culturel et historique.

Le site protégé le plus proche se situe à environ 5km de l'implantation du château du Tariquet.

5 ANALYSE DES EFFETS DU PROJET SUR LA SANTE

Les substances rejetées du Château du Tariquet, par source en fonctionnement normal, sont les suivantes :

- les rejets atmosphériques de l'activité ;
- les rejets liés à la station d'épuration,
- les déchets et autres sous-produits,
- les nuisances (odeurs, nuisances sonores).

Les émissions atmosphériques associées directement ou indirectement au château du Tariquet ne constituent pas, un agent physique permanent et/ou un phénomène perturbateur pouvant entraîner un risque sanitaire direct pour les populations proches.

Tous les déchets et sous-produits de l'activité sont traités hors du site

Les terres de filtration sont à considérer d'un peu plus près, vu leur importance sur le site et leur possible dangerosité. Compte tenu des caractéristiques des terres, de leur mode de stockage en benne et d'élimination, elles ne constituent pas un risque sanitaire pour les populations voisines.

L'absence de cours d'eau ayant des usages pour l'Homme dans le bassin versant dans lequel s'inscrit le site ainsi que la nature des eaux rejetées rend une évaluation des risques sanitaires inutile. Le milieu « eau de surface » ne sera donc pas pris en compte dans l'évaluation des risques sanitaires.

Les captages AEP ne sont pas, du fait de leur position par rapport au site, en position vulnérable (hors rayon d'action des captages). Le milieu « eau souterraine » ne sera, par conséquent, pas pris en compte dans l'évaluation des risques.

Le bruit ne constitue pas, sur le site étudié, un agent physique permanent et/ou perturbateur pouvant entraîner un risque sanitaire direct pour les populations proches, par ailleurs éloignées de 400 mètres et plus des limites du site

Les odeurs ne constituent pas, sur le site étudié, un agent physique permanent et/ou perturbateur pouvant entraîner un risque sanitaire pour les populations proches.

En considérant le principe de proportionnalité qui est un des principes fondamentaux d'une évaluation des risques et étant donné le contexte local, la voie « air » ne sera pas prise en compte dans le cadre de l'évaluation de risques sanitaires du château du Tariquet.

A ce stade de l'évaluation des risques sanitaires, il apparaît eu égard au principe de proportionnalité qu'une évaluation quantitative des risques sanitaires ne s'avère pas pertinente étant donné les quantités et les types de composés mis en jeu (en considérant un fonctionnement non dégradé des installations) et le contexte humain local.

L'analyse des risques engendrée par un fonctionnement dégradé ou un accident sur le site est réalisée dans l'étude de dangers.

6 ETUDE DE DANGERS

6.1 Synthèse des potentiels de dangers

Sur la base des risques internes et externes identifiés dans les chapitres précédents, les différents dangers qui peuvent être retenus comme principaux risques liés à l'exploitation du Château du Tariquet, sont les suivants :

<i>Dangers liés à l'exploitation du château du Tariquet</i>	<i>Origine des dangers</i>
Accident lié au trafic	Réception, livraison, expédition, déplacement avec des engins, camions et véhicules légers
Risque incendie	Fabrication d'armagnac
	Stockage historique d'armagnac en chai
	Stockages d'armagnac en chai – nouveau bâtiment
	Stockage des produits finis : vin en bouteille
	Stockage des produits : matières sèches
	Stockage de carburant – station de distribution
	Stockage de méthane (biogaz :2m ³)
Risque explosion	Utilisation des équipements : groupe électrogène, TGBT, transformateur
Risque de pollution des eaux et des sols	Stockage de méthane (biogaz : 2m ³)
	Fabrication d'armagnac
	Fabrication et stockage du vin
	Stockage historique d'armagnac en chai
	Stockages d'armagnac en chai – nouveau bâtiment
	Chaine d'embouteillage
	Stockage et manipulation des produits finis : vin en bouteille
	Stockage de carburant et station de distribution
	Stockage des produits chimiques
Station de traitement des effluents liquides : STEP	

6.2 Caractérisation des accidents potentiels

Les scénarios faisant l'objet d'un calcul d'effet ont été retenus d'après la gravité de leurs conséquences, évaluées par l'analyse des risques paragraphe suivant.

Il apparaît que toutes les situations sont considérées comme « acceptable » ou nécessitant des « moyens de maîtrise de risque ».

L'ensemble des scénarios correspondant à une cotation MMR de rang 2 (zones de risque intermédiaires) sont retenus pour le calcul des effets.

Compte tenu des évolutions présentées (nouveau bâtiment), des différents types de produits présents, du mode de conditionnement et de stockage, ainsi que les volumes entreposés et leur localisation, il apparaît que le risque principal provient des produits combustibles ou inflammables.

Les scénarios suivants sont donc retenus pour le calcul des effets :

N°	Scénario
2.2	Incendie au niveau du stockage d'armagnac dans le chai historique
2.3	Incendie au niveau du stockage d'armagnac dans la cuverie G
2.4	Incendie au niveau des stockages d'armagnac dans les chais R-2 / R-1
2.5	Incendie au niveau des stockages de produits finis
2.6	Incendie au niveau des stockages de matières sèches

Remarque : Les scénarios présentés sont ceux établis dans le cadre de la réalisation du nouveau bâtiment et de la réorganisation des stockages.

6.2.1 Application numérique pour le chai d'armagnac historique

L'armagnac est stocké à l'intérieur du chai historique en barriques. Ce bâtiment est réaffecté en show-room. La capacité de stockage ne dépassera donc pas 49 m³. C'est un bâtiment qui est naturellement très aéré (notamment en toiture), il n'y a donc pas de concentration de la part des anges.

Le scénario considéré pour la modélisation est l'incendie de la totalité du stockage en considérant la surface de stockage au sol comme entièrement occupée par de l'armagnac. Compte tenu de la réaffectation de ce bâtiment, il s'agit de prendre en considération un déversement susceptible d'occuper la totalité de la salle dédiée au stockage, soit 21m x 4 m.

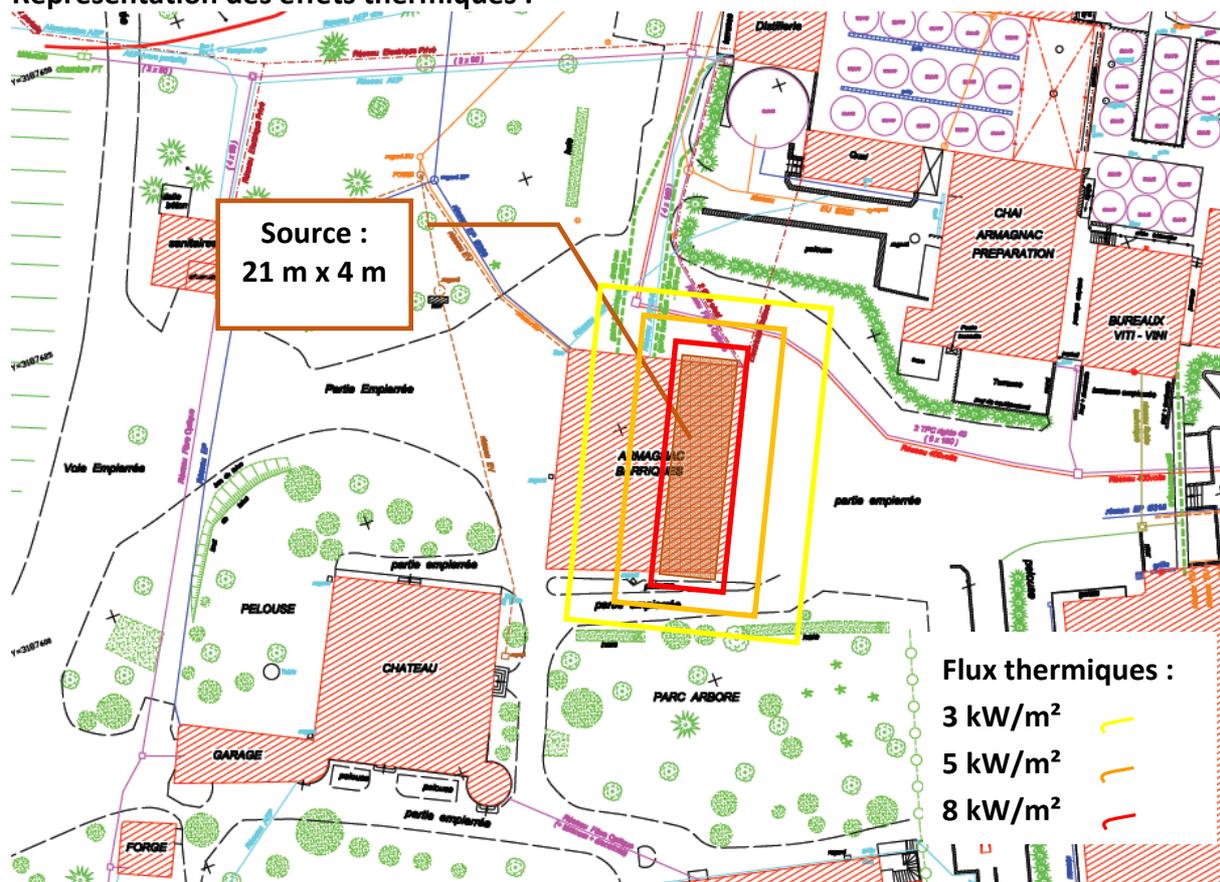
Le tableau ci-après présente les résultats des calculs.

1. Cible face à la longueur du stockage				
Dimensions	Longueur (en m)	21		
	Largeur (en m)	4		
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	9,0	4,7	1,4
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m ²)		3,00	5,00	8,00

2. Cible face à la largeur du stockage				
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	5,5	3,3	1,2
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m ²)		3,00	5,00	8,00

Résultats des calculs de flux thermiques pour le chai historique

Représentation des effets thermiques :



Représentation des effets thermiques liés à un incendie généralisé du stockage historique d’armagnac

6.2.2 Application numérique pour l’armagnac dans la cuverie G

L’armagnac est stocké à l’intérieur de la cuverie G dans 9 cuves dédiées. L’ancienne cuverie G était composée de cuves polyester, elles ont été remplacées par des cuves inox, le sol a été refait en résine et l’isolation du bâtiment a été renforcée.

Le scénario considéré pour la modélisation est l’incendie de la zone de stockage en considérant la surface de stockage au sol comme entièrement occupée par de l’armagnac (avec obturation des réseaux engendrant une nappe d’armagnac sur la totalité de cette zone dédiée).

Il s’agit de prendre en considération un déversement susceptible d’occuper la totalité de la salle dédiée au stockage, soit 15m x 15 m.

Le tableau ci-après présente les résultats des calculs.

1. Cible face à la longueur/largeur du stockage				
Dimensions	Longueur (en m)	15		
	Largeur (en m)	15		
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	15,8	8,9	2,5
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m ²)		3,00	5,00	8,00

Résultats des calculs de flux thermiques pour le stockage dans le chai G

Le scénario considéré pour la modélisation est l'incendie de la totalité du stockage en considérant la surface de stockage au sol comme entièrement occupée par de l'armagnac (obturation des réseaux engendrant une nappe d'armagnac sur la totalité du chai).

Compte tenu de la configuration du chai en « L », Il s'agit de prendre en considération un déversement susceptible d'occuper une surface équivalente à 960 m², répartie en 2 surfaces maximales en feu :

- surface A :49,66m x 15,85 m ;
- surface B :16,79 m x 10,43 m.

Les tableaux ci-après présentent les résultats des calculs.

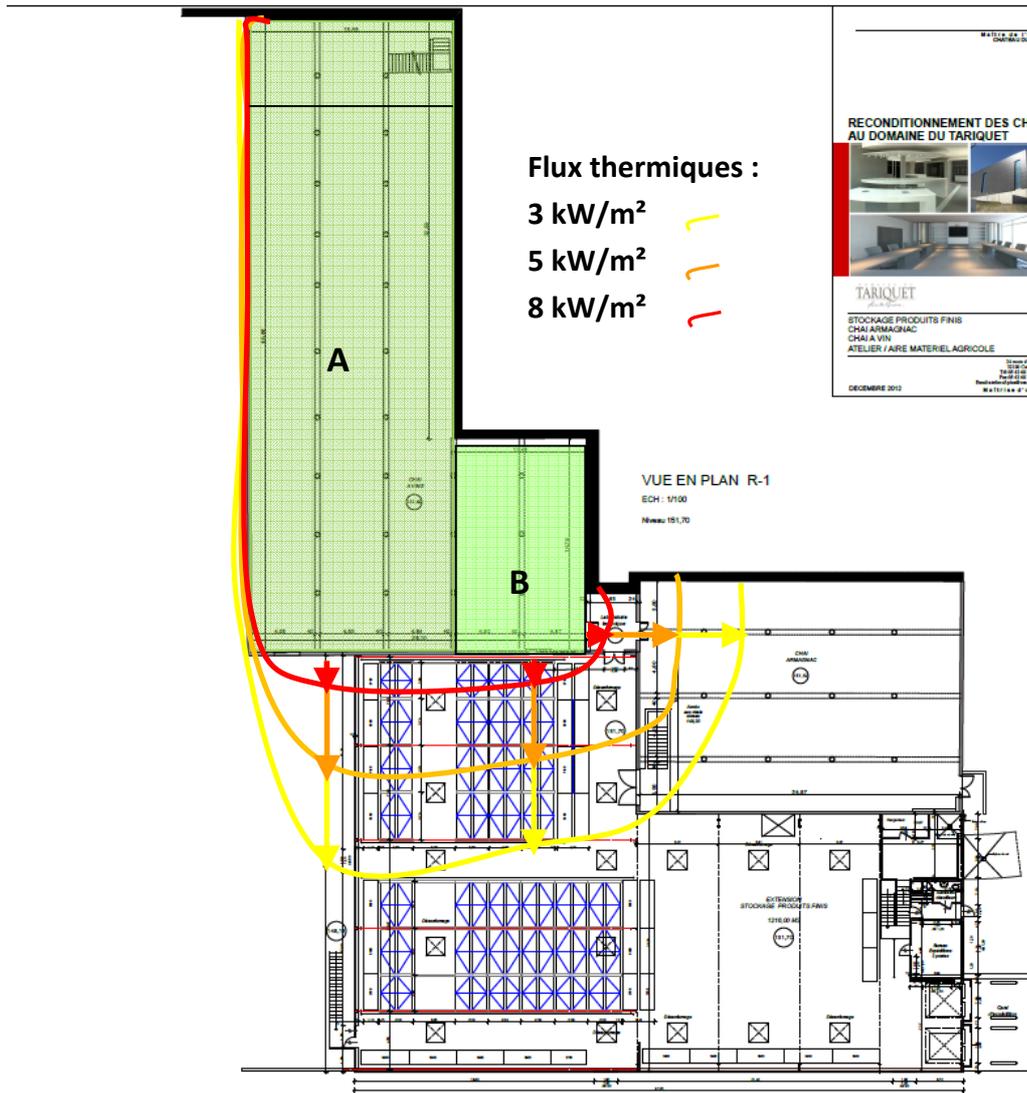
1. Cible face à la longueur du stockage				
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	21,7	11,0	2,8
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m²)		3,00	5,00	8,00
2. Cible face à la largeur du stockage				
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	16,4	9,3	2,6
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m²)		3,00	5,00	8,00

Résultats des calculs de flux thermiques pour la surface A

1. Cible face à la longueur du stockage				
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	15,5	8,6	2,4
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m²)		3,00	5,00	8,00
2. Cible face à la largeur du stockage				
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	12,7	7,3	2,2
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m²)		3,00	5,00	8,00

Résultats des calculs de flux thermiques pour la surface B

La représentation thermique suivante prend en compte le fait que le liquide est épandu au sol sur la totalité du chai d'armagnac. La représentation graphique des effets thermique ne prend en compte le mur béton du chai donnant sur le stockage en racks voisin. Compte tenu des caractéristiques du bâti en béton, les seuils d'effets thermiques sortiraient du chai d'armagnac uniquement au niveau des portes d'accès.



Représentation des effets thermiques liés à un incendie généralisé du stockage d’armagnac R-1e sous l’embouteillage

Ce scénario d’incendie généralisé sur l’ensemble du chai R-1e apparait extrêmement peu probable.

6.2.4 Application numérique pour le chai d'armagnac Nord niveau R-1 (R-1p)

L'armagnac est stocké à l'intérieur du chai d'armagnac situé au niveau R-1 du nouveau bâtiment. Ce chai était déjà présent avant la modernisation du bâtiment et n'a pas subi de modification.

Il s'agit du chai situé au Nord, en dessous de la zone de stockage des matières sèches. Le chai accueille uniquement des stockages en barriques de 228 litres.

Le scénario considéré pour la modélisation est l'incendie de la totalité du stockage en considérant la surface de stockage au sol comme entièrement occupée par de l'armagnac. Il s'agit de prendre en considération un déversement susceptible d'occuper une surface équivalente à 450 m².

La surface maximale en feu considérée est de 24,87m x 18,08 m. Le tableau ci-après présente les résultats des calculs.

1. Cible face à la longueur du stockage				
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	21,7	11,8	3,1
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m ²)		3,00	5,00	8,00
2. Cible face à la largeur du stockage				
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	19,2	10,8	2,9
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m ²)		3,00	5,00	8,00

Résultats des calculs de flux thermiques pour le chai Nord, niveau R-1

La représentation thermique suivante prend en compte le fait que le liquide épandu au sol est cantonné dans le chai d'armagnac.

6.2.5 Application numérique pour le chai d'armagnac niveau R-2

L'armagnac est stocké à l'intérieur du chai d'armagnac situé au niveau R-2 du nouveau bâtiment. Il s'agit d'un nouveau chai situé face à la réserve d'eau de pluie.

Le chai accueille uniquement des stockages en barriques de 228 litres.

Le scénario considéré pour la modélisation est l'incendie de la totalité du stockage en considérant la surface de stockage au sol comme entièrement occupée par de l'armagnac. Il s'agit de prendre en considération un déversement susceptible d'occuper une surface équivalente à 414 m².

La surface maximale en feu considérée est de 25,1m x 16,5m. Le tableau ci-après présente les résultats des calculs.

1. Cible face à la longueur du stockage				
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	21,3	11,6	3,0
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m²)		3,00	5,00	8,00
2. Cible face à la largeur du stockage				
Caractéristique de la décroissance du flux thermique par rapport à la distance de la cible	Distance de la cible x (en m)	18,2	10,3	2,8
Flux rayonné reçu par la cible à la distance x (en kW/m²)		3,00	5,00	8,00

Résultats des calculs de flux thermiques pour le chai niveau R-2

La représentation thermique suivante prend en compte le fait que le liquide épandu au sol occuperait la totalité du chai d'armagnac.

6.2.6 Risque d'incendie sur la zone de stockage produits finis niveau R-1

La méthode de calcul utilisée permet d'évaluer des effets thermiques produits par un feu d'entrepôt. Il s'agit du logiciel FLUMILOG (FLUX éMIs par un incendie d'entrepôt LOGistique), dont l'INERIS est à l'origine.

Cette méthode est adaptée à notre cas de figure, car elle est basée sur l'incendie de palettes de matériaux combustibles stockés en rack à l'intérieur d'un entrepôt.

La méthode Flumilog permet de définir le vin comme combustible en choisissant dans la composition d'une palette standard la proportion d'alcool comme étant équivalente à du PVC (masses volumiques et vitesses de combustion du même ordre de grandeur). Les modélisations seront effectuées en prenant en compte la composition type d'une palette déterminée par le château du Tariquet.

La quantité d'alcool dans le volume de vin (alcool faible degré) établi dans la palette type Flumilog est de 13,16 %, soit un degré de 16,65 % d'éthanol en considérant une densité d'éthanol compris dans le vin à 0,8.

La composition d'une « palette type château Tariquet » :

Composition palette 1,2 mx 0,8 mx 1,4 m	Quantité (kg)	Ratio (%)
Bois	40	8,5
Alcool	59,2	7,2
Eau	390,8	47,7
Verre	270	36,6
Total	760	100

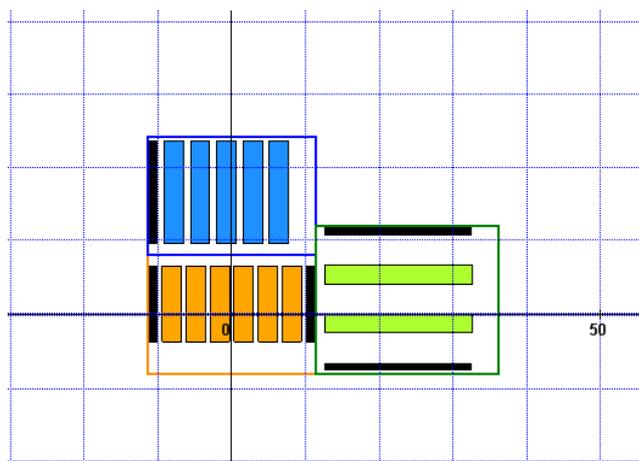
Palette vin Château Tariquet

Les palettes font 750 à 760 kg environ.

Précisons que ce scénario paraît majorant pour les raisons suivantes :

- Les essais Flumilog ont montrés que la palette théorique dispose de propriétés supérieures, en termes d'effets thermiques, par rapport aux essais réels ;
- Le taux d'alcool pris en compte est supérieur au taux d'alcool réel du vin du Domaine du Tariquet ;
- Les simulations présentées prennent en compte des zones de stockages considérées comme pleines.

Enfin, le logiciel Flumilog ne permet pas le positionnement de racks dans plusieurs directions. La simulation effectuée intègre donc 3 cellules, dont les racks sont disposés de la manière suivante :



Représentation des cellules de stockage produits finis - Flumilog

Cellule	Surface de stockage réelle	Volume réel de stockage
Cellule 1 (orange)	185,1 m ²	1 481 m ³
Cellule 2 (bleu)	198,8 m ²	1 590,5 m ³
Cellule 3 (verte)	148,0 m ²	1 184 m ³

Dimension des cellules Flumilog

Le résultat représenté par le logiciel est une représentation graphique de distance d'effets des flux maximum.

6.2.7 Incendie généralisé de la nouvelle configuration de stockage en rack des produits finis :

Nous présentons ci-après le résultat obtenu grâce à ce logiciel pour le volume de stockage correspondant à l'ensemble des racks de stockage.

Les racks de stockage sont considérés comme totalement occupés par des palettes de produits finis.

Pour chacune des cellules représentées, nous obtenons donc les résultats suivants :

Zones	Flux thermiques Coté Est	Flux thermiques Coté Sud
Seuil des Effets Irréversibles (SEI)	10,8 m	10,8 m
Seuil des Effets Létaux (SEL)	5,5 m	6,9 m
Seuil des Effets Dominos (SED)	/	3,1 m

Effets thermiques liés au stockage en rack dans la cellule 1
Distances prises en bordure de la cellule de stockage

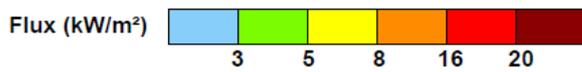
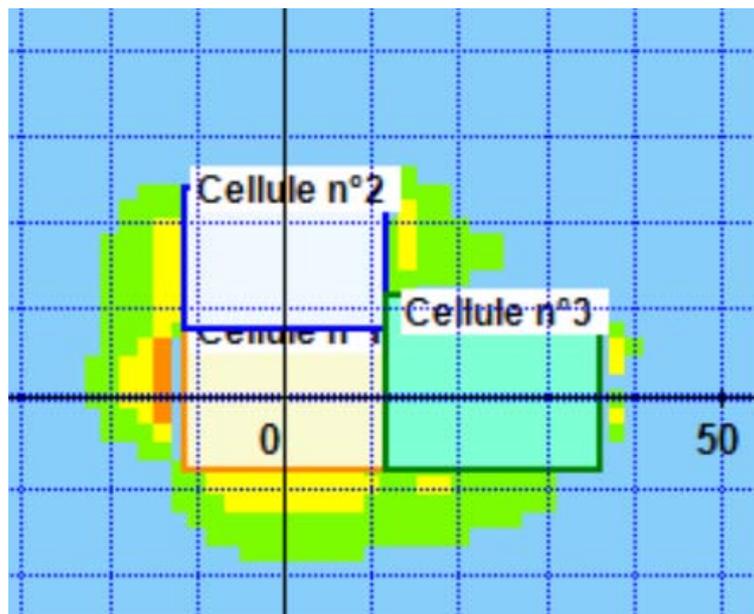
Zones	Flux thermiques Coté Sud	Flux thermiques Coté Ouest	Flux thermiques Coté Nord
Seuil des Effets Irréversibles (SEI)	9,2 m	5,4 m	13,1 m
Seuil des Effets Létaux (SEL)	3,8 m	1,5 m	3,1 m
Seuil des Effets Dominos (SED)	/	/	/

Effets thermiques liés au stockage en rack dans la cellule 2
Distances prises en bordure de la cellule de stockage

Zones	Flux thermiques Coté Nord	Flux thermiques Coté Est
Seuil des Effets Irréversibles (SEI)	5 m	9,2 m
Seuil des Effets Létaux (SEL)	3 m	3 m
Seuil des Effets Dominos (SED)	/	/

Effets thermiques liés au stockage en rack dans la cellule 3
Distances prises en bordure de la cellule de stockage

Représentation graphique des seuils d'effets thermiques obtenus :



Représentation des effets thermiques (logiciel Flumilog) - Incendie des 3 cellules de stockage



Incendie des 3 cellules de stockage des produits

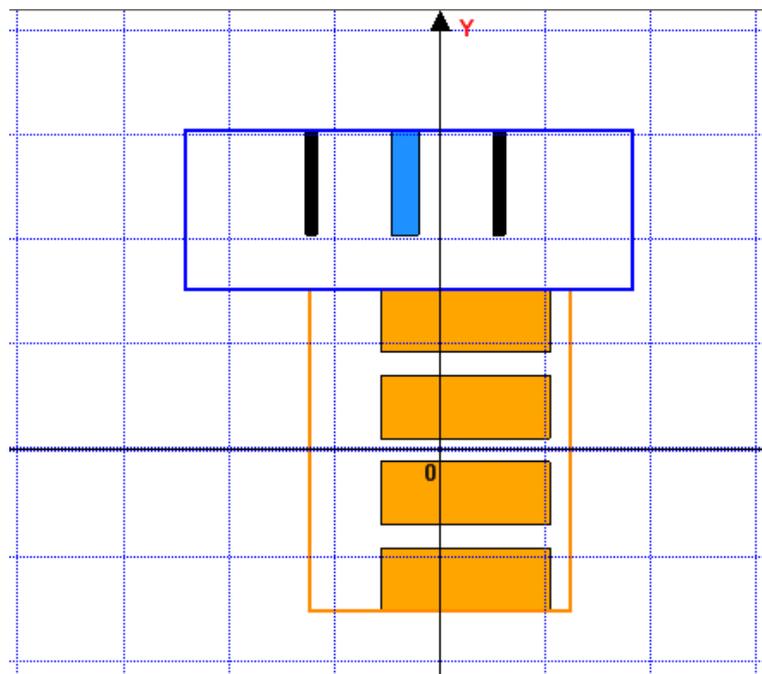
6.2.8 Risque d'incendie sur la zone de stockage des matières sèches niveau R-0

Cette zone sert principalement de stockage pour les matières sèches.

Elle est organisée en 2 zones distinctes de stockage. Le premier stockage, situé le long de la cuverie de tirage, est composé de stockages de bouteilles de verre et de racks de stockage en périphérie.

La seconde zone de stockage donne sur le stockage en rack, situé au niveau inférieur. Cette zone de stockage est susceptible d'accueillir des stockages de cartons d'emballage et des stockages de produits semi-finis (tiré bouché).

Afin d'être majorant nous considérons que cette zone est entièrement occupée par des stockages de cartons d'emballage.



Représentation des cellules de stockage matières sèches - Flumilog

Cellule	Surface de stockage réelle	Volume réel de stockage
Cellule 1 (orange)	384 m ²	1 152 m ³
Cellule 2 (bleu)	48 m ²	312 m ³

Dimension des cellules Flumilog

La cellule 1 est occupée par des stockages de bouteilles de verre. Toutefois, étant donné que cette zone dispose de 2 racks (stockages représentés en noir) pouvant accueillir des matières diverses en faibles quantités (bouteilles en verre, étiquettes, cartons d'emballage, bouchons, etc.), dans une approche majorante ces 2 racks sont considérés pleins de cartons d'emballage.

La zone centrale entre les deux racks accueille en fonctionnement normal que des bouteilles en verre vides. Dans une approche majorante, nous considérons également un stockage supplémentaire de carton d'emballage (stockage représenté en bleu).

L'ensemble des stockages représentés pour la cellule 2 sont des stockages de carton (stockages représentés en orange).

Enfin les stockages de cartons considérés représentent en termes de densité : 500 kg/m³ de stockage.

Pour chacune des cellules représentées, nous obtenons donc les résultats suivants :

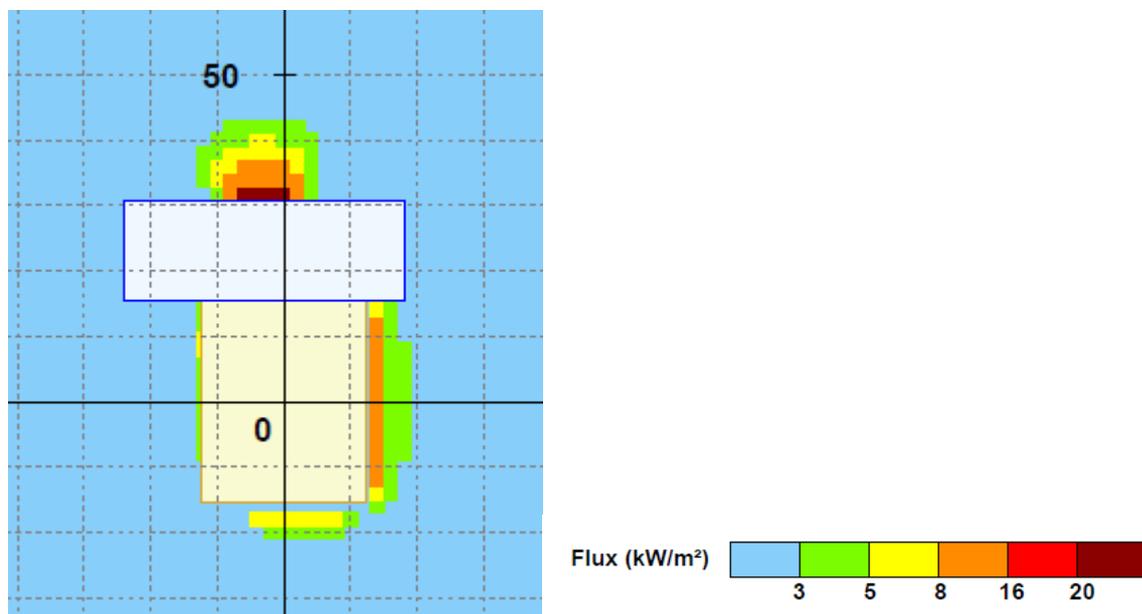
Zones	Flux thermiques Coté Ouest
Seuil des Effets Irréversibles (SEI)	11,7 m
Seuil des Effets Létaux (SEL)	10 m
Seuil des Effets Dominos (SED)	6,1 m

Effets thermiques liés au stockage en rack dans la cellule 1
Distances prises en bordure de la cellule de stockage

Zones	Flux thermiques Coté Sud	Flux thermiques Coté Ouest	Flux thermiques Coté Nord
Seuil des Effets Irréversibles (SEI)	< 5 m	5,6 m	6,7 m
Seuil des Effets Létaux (SEL)	< 5 m	3,9 m	< 5 m
Seuil des Effets Dominos (SED)	/	/	2,3 m

Effets thermiques liés au stockage en rack dans la cellule 2
Distances prises en bordure de la cellule de stockage

Aucune conséquence n'est à craindre à l'extérieur du site.



Représentation des effets thermiques (logiciel Flumilog)
Incendie des 2 cellules de stockage des matières premières

6.3 Analyse préliminaire des risques

6.3.1 Principe d'une analyse préliminaire des risques

Cette étape va consister à comparer le risque potentiel à des critères de risques définis. Pour chacune des conséquences attachées à un danger, le niveau de risque potentiel sera évalué.

6.3.1.1 Grille de cotation de l'occurrence

La probabilité d'occurrence va être déterminée selon une méthode qualitative en s'appuyant sur la grille d'échelles de probabilité fournie en annexe I de l'arrêté du 29 septembre 2005 et reproduite ci-dessous :

Tableau 1 : Cotation de l'occurrence

	E	D	C	B	A
	événement possible mais extrêmement peu probable	événement très improbable	événement improbable	événement probable	événement courant
appréciation qualitative	<i>n'est pas impossible au vu des connaissances actuelles mais non rencontré au niveau mondial sur un très grand nombre d'années et d'installations</i>	<i>s'est déjà produit dans ce secteur d'activité mais a fait l'objet de mesures correctives réduisant significativement sa probabilité</i>	<i>un événement similaire déjà rencontré dans ce secteur d'activité ou dans ce type d'organisation au niveau mondial, sans que les éventuelles corrections intervenues depuis apportent une garantie de réduction significative de sa probabilité</i>	<i>s'est produit et / ou peut se produire pendant la durée de vie de l'installation</i>	<i>s'est produit sur le site considéré et/ou peut se produire à plusieurs reprises pendant la durée de vie de l'installation, malgré d'éventuelles mesures correctives</i>

6.3.1.2 Grille de cotation de la gravité

Le niveau de gravité sera déterminé d'après l'échelle d'appréciation de la gravité des conséquences humaines d'un accident à l'extérieur des installations, présentée en annexe 3 de l'arrêté du 29 septembre 2005 et reproduite ci-dessous :

Tableau 2 : Cotation de la gravité pour les effets sur les personnes

	niveau de gravité	Zone délimitée par le seuil des effets léthaux significatifs	Zone délimitée par le seuil des effets léthaux	Zone délimitée par le seuil des effets irréversibles
5	désastreux	> 10 personnes exposées	> 100 personnes exposées	>1000 personnes exposées
4	catastrophique	< 10 personnes exposées	entre 10 et 100 personnes	entre 100 et 1 000 personnes exposées
3	important	au plus 1 personne exposée	entre 1 et 100 personnes	entre 10 et 100 personnes exposées
2	sérieux	aucune personne exposée	au plus 1 personne	< 10 personnes exposées
1	modéré	pas de zone de létalité hors de l'établissement		présence humaine exposée à des effets irréversibles inférieure à "une personne"

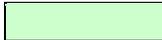
6.3.1.3 Grille de criticité

Toutes les situations étudiées seront clairement représentées dans une grille de criticité intégrant les dimensions de probabilité d'occurrence et de gravité des conséquences.

Probabilité Gravité	E	D	C	B	A
5					
4					
3					
2					
1					

 Inacceptable

 Acceptable avec moyens de maîtrise du risque

 Acceptable

Cette grille est un outil d'aide à la décision. Elle sert à prioriser les mesures de réductions des risques.

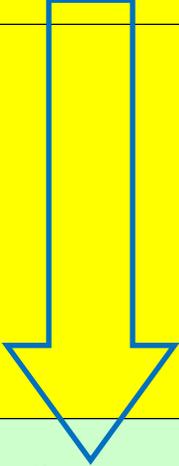
6.4 Grilles de criticité

Le code de couleur pour la lecture des grilles de criticité est rappelé ci-dessous :

-  Conséquences de l'évènement redouté inacceptable
-  Conséquences de l'accident acceptable avec moyen de maîtrise du risque
-  Conséquences de l'accident acceptable

Le tableau ci-dessous présente les différentes criticités obtenus pour les scénarios avec prise en compte des moyens de prévention et de protection mis en place sur le site :

Grille de criticité dans la situation avec moyens de prévention et de protection

Probabilité Gravité	E	D	C	B	A
5					
4					
3			MMR 2		
2	3.8 Stockage des produits chimiques : pollution des eaux et des sols	1.1 : Opération de réception et d'expédition : accident lié au trafic 2.1 : Opération de distillation : incendie 2.9 Utilisation d'équipements électriques : Incendie 3. Pollution des eaux et des sols : 3.1 Fabrication d'armagnac /3.2 Fabrication, stockage de vin /3.3 Stockage historique d'armagnac en chai / 3.4 Stockage d'armagnac en chai dans le nouveau bâtiment /3.5 Chaine d'embouteillage /3.6 Stockage et manipulation des produits finis / 3.7 Stockage de carburant et station de distribution / 3.9 Station de traitement des effluents			
1				Incendie : 2.2 Stockage d'armagnac dans le chai historique 2.3 Stockage d'armagnac dans le chai G 2.4 Stockage d'armagnac dans les chais R-1 et R-2 2.5 Stockage des produits finis 2.6 Stockage des matières sèches 2.7 Station de distribution de carburant : incendie 2.8 Stockage de méthane : explosion	

6.5 Sélection des scénarios critiques

A ce stade de l'étude, chacune des conséquences est positionnée dans la grille de criticité.

Tous les scénarios dont les conséquences sont situées dans la zone rouge seront considérés comme critiques et seront soumis à une évaluation détaillée des risques. **Or, sur le site du château du Tariquet, après mise en place des mesures préventives et avec les moyens de protection prévus, on constate qu'aucun des scénarios inventoriés ne présente de conséquences inacceptables.**

Toutefois, dans l'exploitation courante du site, il sera utile de garder à l'esprit l'importance de tous les moyens de maîtrise de ces risques qui sont détaillées dans la présente étude.

7 CLASSEMENTS DES DIFFERENTS PHENOMENES ET ACCIDENTS POTENTIELS

Ce chapitre a pour but de décrire quantitativement les scénarios retenus pour les calculs d'effet, en tenant compte des éléments de prévention, de protection et des moyens d'intervention compte tenu de la cinétique de l'événement.

On notera dans la présente étude que la gravité des événements redoutés est au maximum d'un niveau D « sérieux », en raison notamment du positionnement des installations et stockages par rapport aux cibles.

7.1 Détermination de la gravité des différents scénarios

La circulaire du 10 mai 2010 permet de comptabiliser le nombre de personnes extérieures à proximité du site comme suit :

- les cercles d'effets sont indiqués dans les paragraphes précédents;
- aucune habitation n'est touchée par les cercles d'effets ;
- les cercles d'effets ne sortent pas des limites de propriété ;
- Nous considérons comme Etablissement Recevant du Public les zones internes suivantes qui sont susceptibles d'accueillir des particuliers : la salle de dégustation, le parking visiteur et le hall d'exposition. Le nombre de particuliers potentiellement présent est inférieur à 10 personnes.

7.2 Gravité des différents scénarios retenus pour le calcul des effets

Incendie des différentes zones de stockages :

Les scénarios d'incendie retenus pour le calcul des effets thermiques font apparaitre que les seuils d'effets ne sortent pas des limites de propriété et n'atteignent aucune zone interne susceptible d'accueillir des particuliers.

La gravité des différents scénarios d'incendie est donc de niveau 1 « modéré » :

Effets thermiques	Longueur et cible en dehors de l'entreprise où l'effet serait observé	Nombre de personnes extérieures exposées	Niveau de gravité (arrêté du 29/09/05)
8 kW/m ²	Pas de zone de létalité en dehors du site	/	1
5 kW/m ²	Pas de zone de létalité en dehors du site	/	1
3 kW/m ²	Pas de zone de létalité en dehors du site Pas de zone de létalité susceptible d'accueillir des particuliers	/	1

8 MOYENS DE SECOURS ET MESURES PREVENTIVES

8.1 Conditions d'exploitation du site

8.1.1 Organisation générale de la sécurité et surveillance de site

Les **installations électriques** et les appareils sous tension sont conformes à la législation en vigueur :

- ils sont régulièrement vérifiés par un organisme extérieur agréé (annuellement)
- ils sont mis en conformité par un électricien à la suite du rapport d'expertise.

L'ensemble du **matériel mécanique** (conquets, pressoirs, machine d'embouteillage et d'emballage) est muni de protections fixes et réglementaires :

- la protection de l'accès aux conquets est assurée par une cellule de coupure automatique avec ré-enclenchement manuel
- l'emballage et l'embouteillage se font dans un espace fermé, où le personnel n'a pas accès en phase de marche. (machines équipées de cellules d'arrêt à l'ouverture des portes et d'arrêts coup de poing)

Les machines sont équipées d'automatismes apportant une sécurité maximale pour les personnes les manipulant (dispositif d'arrêt automatiques...)

Le personnel **est formé à la conduite et la manipulation des équipements** et engins à leur arrivée.

Des consignes de sécurité particulières sont affichées aux postes présentant un risque spécifique (armoire de puissance, groupe hydraulique, groupe électrogène, stockage et dépotage des réactifs, ...). Ces consignes sont rappelées au personnel de façon à maintenir leur information et leur sensibilisation au niveau maximum.

A l'intérieur des bâtiments, il est formellement **interdit de fumer et d'apporter du feu**.

Tous les travaux nécessitant l'utilisation d'un point chaud font l'objet d'un permis de feu.

Des lunettes de protection ainsi que des gants sont disponibles pour les postes manipulant des produits toxiques et irritants.

Des extincteurs et RIA sont disponibles aux endroits stratégiques des bâtiments.

Des consignes sur le fonctionnement des appareils et sur la conduite à tenir en cas d'incendie sont affichées dans les différents locaux.

Les moyens internes de lutte contre l'incendie sont disposés de façon à être visibles et accessibles à tout moment par l'ensemble du personnel opérant et par les services

d'intervention. Par ailleurs, le personnel est formé au fonctionnement des moyens de lutte contre l'incendie.

L'interdiction de fumer est rappelée dans tous les locaux comportant un risque d'incendie ou d'explosion.

Les extincteurs et RIA sont régulièrement inspectés par un organisme spécialisé et changés si besoin.

La politique de prévention est déjà bien développée sur le site.

L'organisation des opérations est organisée autour de 2 pôles :

- un pôle «direction des opérations» qui définit la stratégie et assure l'interface entre le site et l'extérieur,
- un pôle «cellule logistique», qui intervient directement sur le sinistre selon la stratégie prédéfinie.

8.1.2 Formation du personnel

Pour le bon fonctionnement du site, les employés reçoivent une formation interne à la sécurité et notamment sur les précautions à prendre pour assurer sa propre sécurité et celles des autres personnes sur le site.

L'ensemble du personnel est formé à l'utilisation des installations techniques de l'établissement et des produits utilisés.

La formation se fait par poste, sur la nature des produits utilisés sur le site ainsi que sur les risques inhérents aux engins, matériels et machines utilisés. Il est formé aux consignes de secours en cas d'incendie. Ainsi, le personnel est apte à détecter toute situation anormale et à intervenir en cas de nécessité.

Le personnel est également sensibilisé sur les problématiques en rapport avec l'environnement : déversement accidentel, gestion des déchets, risque incendie, etc.

Les consignes de sécurité générales seront affichées dans les bâtiments aux lieux d'accès. Elles reprendront notamment :

- l'interdiction de fumer, d'apporter du feu,
- les mesures à prendre en cas de défaillance ou de fuite d'un récipient,
- les moyens d'extinction et leur lieu en cas d'incendie,
- la procédure d'alerte avec le numéro de téléphone du responsable d'intervention et des pompiers,
- les procédures d'arrêt d'urgence.

Le château du Tariquet dispose de personnel ayant suivi différentes formations en matière de sécurité, ainsi qu'un planning de formation. Les principaux axes sont :

- intervention d'organismes spécialisés dans la sécurité pour former le personnel ;
- sauveteurs secouristes du travail (SST) qui sont recyclés périodiquement;
- Manipulation extincteurs ;
- Habilitation électrique

La direction s'est engagée dans une formation générale à la sécurité, dispensée au moins tous les deux ans pour les employés travaillant dans les locaux (manipulation d'extincteurs). Ceux-ci sont déjà sensibilisés dès l'embauche, notamment par la mise en place de dispositif de premier secours dans les bâtiments à risques.

La formation générale de sécurité est donnée à différentes étapes afin de sensibiliser l'employé à cette problématique (à l'embauche, à chaque changement de poste, suite à un changement de process important).

Cette formation s'applique aux CDI mais aussi aux CDD et aux intérimaires.

Une équipe de première intervention a été nommée et est opérationnelle en permanence pendant les heures d'ouverture du site.

8.2 Mesures de prévention et de protection

8.2.1 Moyens de prévention

Des dispositions organisationnelles sont mises en place afin de prévenir les sources d'ignition :

- l'interdiction de feu nu et des procédures de permis de feu ;
- l'interdiction de fumer dans les zones à risque ;
- la maintenance préventive des installations ;
- le contrôle périodique et la maintenance des équipements de lutte incendie par des organismes agréés.

Les rapports des contrôles périodiques sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

Le stockage et la manipulation des produits dangereux ou polluants, solides, liquides ou liquéfiés sont effectués sur des aires étanches et aménagées pour la récupération des fuites éventuelles.

L'ensemble des produits liquides dangereux utilisés sur le site, sont stockés sur rétention réglementaires.

Enfin, le nouveau bâtiment est équipé d'un système de vidéo surveillance.

8.2.2 Moyens de lutte incendie

Le nombre d'extincteurs est déterminé en accord avec les règles APSAD et conformément au guide établi par l'INRS « Les extincteurs d'incendie portatifs et mobiles », mis à jour en 2000.

Le principe est de prévoir :

- au minimum un extincteur de 9 kg / 200 m² pour les locaux industriels,
- au minimum un extincteur de 6 kg / 200 m² pour les locaux administratifs.

La nature de l'agent d'extinction varie avec le combustible présent.

Le site dispose également de 1 RIA qui est positionné au niveau du chai d'armagnac historique (avec émulseur).

Le château du Tariquet dispose de différents stockages d'eau disponibles pour la lutte contre l'incendie.

Les réserves d'eau sont les suivantes :

- Le plan d'eau voisin, appartenant à M. Morel, d'une capacité utile supérieure à 500 m³ ;
- Une réserve d'eau de 35 m³ à proximité du chai historique d'armagnac ;
- La cuve de récupération des eaux de pluie d'une capacité maximale de 250 m³
- De deux cuves enterrées servant de château d'eau à l'entrée du domaine d'une capacité de 150 m³

Enfin, le château du Tariquet dispose d'une réserve d'émulseur de 1 200 litres.

8.2.3 Moyens d'intervention externes

Dans la mesure où les moyens internes ne permettent pas de traiter l'incident, il sera fait appel aux services de secours extérieurs. Ces derniers détermineront au cas par cas les moyens externes à mettre en œuvre.

Concernant l'alerte, l'appel des secours extérieurs se fera par le téléphone urbain (appel du 18 et du SDIS).

Le SDIS du Gers définira et coordonnera, en fonction du sinistre, les moyens matériels à mettre en œuvre. Ces secours disposeront des moyens en eau constitués :

- Du lac constituant une réserve d'eau à une distance de 300 m ;
- Des différentes réserves d'eau présentes sur le site.

Enfin, les bâtiments sont accessibles pour les véhicules des sapeurs-pompiers.

Le nouveau bâtiment est accessible par une voie d'accès de largeur de 5 m.



IDE Environnement®

4, rue Jules Védrières – 31 031 Toulouse Cedex 04

Tél : 05 62 16 72 72 - fax : 05 62 16 72 79