

RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE D'IMPACT

La **Cave Coopérative de Rognes** regroupe 80 coopérateurs qui exploitent un vignoble de 380 ha, classé en AOC Coteaux d'Aix et en Vin de pays. Elle produit chaque année 20 000 hl de vin.

La Cave Coopérative de Rognes est installée dans des locaux construits en 1924, au centre du Village de Rogne : les équipements de la Cave sont classiques de ce type de construction : Le bâtiment initial a connu des ajouts successifs, qui ont répondu peu à peu à l'augmentation de la production et des modes de commercialisation du vin.

Un nouvel adhérent a manifesté sa volonté de devenir membre Coopérateur de la Cave Coopérative de Rognes. Cette volonté, renforcée par le désir de la municipalité de Rognes de redonner une dynamique d'habitat au centre du Village et donc de voir la Cave Coopérative se délocaliser, a fait naître le projet de construction d'un nouveau site de production, capable de traiter les apports de l'ensemble des Coopérateurs pour aboutir à une production plus conforme aux attentes et critères de qualité du marché du 21ème siècle.

La **nouvelle cave Coopérative de Rognes** représentera un enjeu de développement local prioritaire, pleinement soutenu par la Municipalité.

Elle sera un outil de production important, vinifiant les apports de plus de 300 ha de vignobles, il produira près de 15 % de l'Appellation « Coteaux d'Aix en Provence ».

La nouvelle Cave Coopérative sera située au Sud du village de Rognes. Dans ce nouvel établissement seront effectuées les activités de vinification. Des bureaux et un caveau de vente seront également réalisés.

Le futur établissement sera implanté au Sud du village de Rognes dans les Bouches du Rhône (13) au carrefour des routes d'Aix en Provence et du Puy Sainte Réparate.

Le terrain est situé sur la D15 Quartier le Pontillaud. Il est accessible à partir de Rognes par la D 543. Il est au contact direct du carrefour giratoire d'entrée du village. Il est bordé à l'est par un chemin communal.

Le terrain de 25 319 m² est plat, planté par endroits d'arbres de hautes tiges (peupliers) sans intérêt majeur.

La cave coopérative de Rognes sera située en dehors de tous périmètres de captage d'eau potable, de zones d'intérêt écologiques et de servitudes quelconques.

L'activité de la cave coopérative de Rognes connaît des variations saisonnières importantes, notamment en période de vendanges durant laquelle elle est à son maximum.

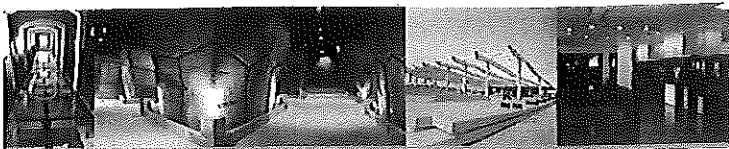
L'eau sur le site

Le site n'étant pas viabilisé, l'eau de l'établissement proviendra de l'eau du canal de Provence potabilisée. Le système de potabilisation sera composé d'un système de filtration suivi de lampe UV pour détruire tous contaminants.

Les principaux usages de l'eau seront essentiellement destinés à la production (nettoyage des cuves, divers matériels, sols et chaîne d'embouteillage du prestataire). La consommation future est estimée à 3 500 m³/an.

Les rejets d'eau sur le site sont divisés en 3 catégories :

- **les eaux pluviales** : leur évacuation se fera différemment suivant leurs origines.
Les eaux pluviales propres : issues des toitures, indemnes de toute trace de pollution seront rejetés dans un bassin tampon avant rejet dans le milieu naturel,
Les eaux pluviales potentiellement polluées : aires de stationnement VL et PL ; susceptibles d'entraîner des hydrocarbures seront acheminés vers un séparateur d'hydrocarbures avant rejet au milieu.
- **les eaux usées vinicoles** = effluents vinicoles : issues des différents nettoyages lors des vendanges, des opérations de filtration, seront éliminées par épandage sur des terrains agricoles selon un cahier d'épandage précis suivi par la Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône.
- **Les eaux vannes**. issues des sanitaires seront traitées par une fosse septique mise en place sur le site.



Les effluents atmosphériques

Les activités de la cave coopérative ne sont pas de nature à polluer l'atmosphère, puisqu'elle ne nécessite ni chaudière, ni stockage de produits pulvérulents susceptibles d'émettre des poussières.

Il n'y aura pas de fluide frigorigène type HCFC (R22) sur le site susceptible de participer à la destruction de la couche d'ozone. Les gaz utilisés seront les HFC sans date butoir d'utilisation.

Les sources de pollution atmosphériques pourront provenir à moindre échelle des gaz d'échappement des véhicules transitant sur le site.

D'autre part, la fermentation réalisée dans les cuves de vinification dégage des biogaz qui sont majoritairement composés de dioxyde de carbone. Le CO₂ est un gaz asphyxiant lorsque sa concentration dépasse les 2%. Toutes les précautions seront prises par les utilisateurs lors du nettoyage et du détartrant des cuves.

Les nuisances olfactives

Les odeurs émises par la cave coopérative seront développées en grande partie, lors de la fermentations des vins. Ces odeurs de vins et dérivés générées tous les ans pendant la période de vendanges pourront s'avérer gênantes pour les quelques riverains de la coopérative.

Dans le but de limiter ces nuisances, les vins et effluents industriels seront conservés dans des cuves et citernes fermées. La cuverie et les différentes canalisations seront nettoyés et désinfectés dès leur vidange pour réduire toutes sources d'odeurs à la source.

Les déchets de production (rafles, marcs..) seront régulièrement enlevés, évitant ainsi toute nuisance olfactive supplémentaire.

Les nuisances sonores

Les principales sources de bruit au sein de l'établissement seront dues :

- aux transit des camions de réceptions / expéditions et des véhicules de particuliers,
- au fonctionnement des compresseurs et des groupes froids,

Les nuisances engendrées par le fonctionnement des compresseurs et des groupes froids sont à relativiser puisque ces installations seront situées en intérieur des bâtiments.

Les camions ne circuleront que pendant la période d'ouverture de la cave hors vendanges.

Les déchets

Les déchets générés par la coopérative seront principalement des consommables abîmés (bouteilles cassées, plastiques divers, palettes..) des déchets de bureaux et des déchets de production (rafles, boues de filtration, marc).

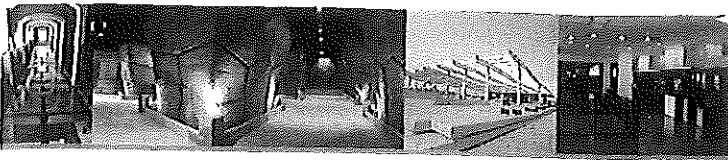
Pour l'ensemble des ces déchets la cave recherchera le taux de valorisation maximum et traitera avec des sociétés agréées.

Impact sur la santé

Compte tenu des mesures prises par l'établissement, en ce qui concerne :

- la maîtrise des pollutions accidentelles,
- la maîtrise des rejets liquides en fonctionnement normal,
- l'épandage agricole de ses effluents agricoles,
- l'entretien et la maintenance de son outil de production,

L'activité de la cave coopérative ne sera pas de nature à avoir des effets négatifs sur la santé des populations avoisinantes.



RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE DE DANGERS

Généralités

Il s'agit dans ce chapitre d'étudier les événements susceptibles d'avoir un impact sur l'homme et les infrastructures sur le site et son voisinage.

Les objectifs de l'étude de dangers sont les suivants :

- élaborer une étude des dangers centrée sur les risques majeurs de l'établissement,
- identifier les dangers inhérents à l'activité du site et caractériser leur potentiel d'apparition,
- estimer les conséquences des phénomènes physiques relatifs aux accidents majeurs identifiés dans la partie précédente
- identifier l'état des moyens de prévention et de protection associées aux accidents majeurs.

Définitions :

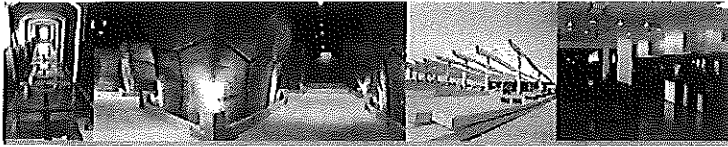
Le **danger** représente la propriété intrinsèque d'une substance dangereuse ou d'une situation physique de pouvoir provoquer des dommages pour la santé humaine et / ou l'environnement.

Le **risque** résulte de la combinaison de la probabilité d'un dommage et de sa gravité.

Identification et caractérisation des potentiels de dangers

Sur la base des dangers identifiés et liés au fonctionnement de l'installation, les phénomènes dangereux suivants ont été retenus :

N°	Phénomènes dangereux (Ph D)	Effets des phénomènes dangereux
1	Déversement accidentel d'effluents chargés en matières organique au niveau des cuves de débordage / vinification / élevage	Emission de produit liquide dangereux pour l'environnement
2	Incendie des zones de stockage des bouteilles vides	Flux thermiques
3	Incendie des zones de stockage des bouteilles pleines et des matières sèches	Flux thermiques
4	Déversement accidentel de produits dangereux au niveau des stockage (V3 / V4)	Emission de produit liquide dangereux pour l'environnement
5	Incendie d'une benne de stockage de déchets industriels banals	Flux thermiques
6	Incendie d'un stockage d'huile en fûts	Flux thermiques



Estimation des conséquences de la libération des potentiels de dangers

Les phénomènes dangereux recensés précédemment font ensuite l'objet d'une évaluation des conséquences de la libération des potentiels de danger :

- soit qualitativement, basée sur le retour d'expérience (accidentologie adaptée au site et développée dans l'étude) ou sur l'expérience de l'évaluateur,
- soit quantitativement à partir d'une modélisation (utilisation de logiciels) ou de calculs (utilisation de modèles théoriques / empiriques).

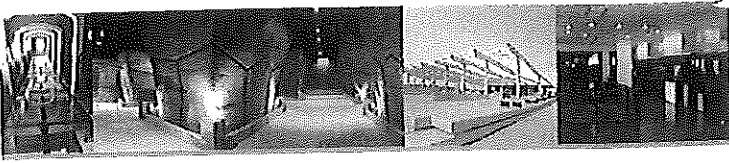
Les résultats de l'évaluation des conséquences sont synthétisés dans le tableau suivant :

N°	Phénomènes dangereux (Ph D)	Type d'effets ¹	Effets sur les biens Effets dominos		Seuils d'effets réglementaires ² atteints hors des limites de propriété	Classe de Gravité
			Internes	Externes		
1	Déversement accidentel d'effluents chargés en matières organique au niveau des cuves de débouillage / vinification / élevage	Tox	/	/	NON	/
2	Effets thermiques suite à un incendie du stockage des bouteilles vides	Th	Destruction du local et de la structure proche du bâtiment Propagation possible au stockage des bouteilles pleines (C4)	/	NON	/
3	Effets thermiques suite à un incendie du stockage des bouteilles pleines	Th	Destruction du local et de la structure proche du bâtiment Propagation possible au stockage des bouteilles vides (L1)	/	NON	/
4	Effets thermiques suite à un incendie du stockage des matières sèches	Th	Destruction du local et de la structure proche du bâtiment Absence d'effet domino interne	/	NON	/
5	Incendie d'une benne de stockage de déchets Industriels banals	Th	/	/	NON	/
6	Incendie d'un stockage d'huile en fûts	Th	/	/	NON	/

A noter qu'il n'y a pas d'accident à considérer comme un accident majeur en raison d'absence d'effets dépassant les limites de propriété.

¹ Th = Thermiques / S = Surpression / Tox = Toxiques

² Seuils d'effets réglementaires définis dans l'échelle d'appréciation de la gravité des conséquences humaines d'un accident, à l'extérieur des installations donnée en annexe 3 de l'arrêté du 29 septembre 2005 [R3]



Analyse des risques

L'analyse des risques vise tout d'abord à identifier les situations associées aux sources de dangers identifiées précédemment qui peuvent conduire à des dommages sur les personnes, l'environnement ou les biens.

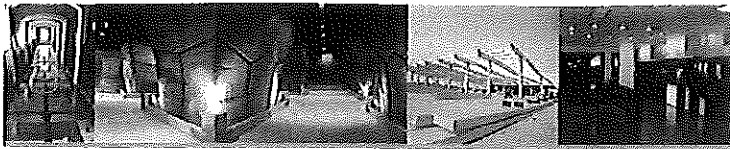
Elle permet de mettre en lumière les barrières de sécurité existantes en vue de prévenir l'apparition d'une situation dangereuse (barrières de prévention) ou d'en limiter les conséquences (barrières de protection).

Pour les phénomènes dangereux respectant les conditions suivantes :

- effets contenus à l'intérieur des limites de propriété du site,
- absence d'effets dominos,
- absence d'effets sur les dispositifs de sécurité,

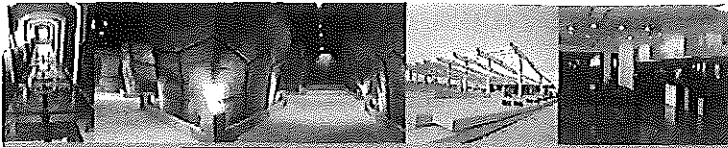
l'analyse des risques a été établie selon un tableau présentant les événements, les causes, les conséquences et les moyens mis en oeuvre pour les supprimer - prévention/protection (principe de proportionnalité).

L'analyse de risque a conduit à définir les mesures de maîtrise des risques (prévention et protection) présentées dans le tableau en page suivante :



N°	Fonction	Phénomènes dangereux (Ph D)	Type d'effets ³	Mesures de Maîtrise des Risques	
				Prévention	Protection
1	Production de vins (cuves de débouillage / vinification / élevage)	Déversement accidentel d'effluents chargés en matières organique	Tox	⇒ Conception avec choix de matériau compatible avec le produit stocké	⇒ Local pourvu d'un sol étanche ⇒ Confinement des effluents au niveau des quai d'expédition formant rétention
2	Utilités et équipements annexes	Incendie du stockage des bouteilles vides	Th	⇒ Permis de feu ⇒ Interdiction de fumer ⇒ Mise à la terre des équipements ⇒ Contrôle périodique des installations électriques	⇒ Lutte contre un départ de feu par extincteur / RIA ⇒ Lutte contre le feu par poteau incendie
3a		Incendie du stockage de bouteilles pleines	Th	⇒ Permis de feu ⇒ Interdiction de fumer ⇒ Mise à la terre des équipements ⇒ Contrôle périodique des installations électriques ⇒ Détection incendie	⇒ Lutte contre un départ de feu par extincteur / RIA ⇒ Lutte contre le feu par poteau incendie
3b		Incendie du stockage de matières sèches	Th		
4		Déversement accidentel de produits dangereux liquides	Tox	⇒ Livraison par petits conditionnements (palettes de maxi 4 fûts de 200 l)	⇒ Aire de réception imperméabilisée (dallage béton) ⇒ Aire couverte avec absence de grille de sol à proximité ⇒ Confinement par boudin anti-pollution
5		Incendie d'une benne de stockage de déchets	Th	⇒ Permis de feu ⇒ Interdiction de fumer ⇒ Mise à la terre des équipements ⇒ Contrôle périodique des installations électriques	⇒ Lutte contre un départ de feu par extincteur / RIA ⇒ Lutte contre le feu par poteau incendie
6		Apparition d'une atmosphère explosive	S	⇒ Utilisation de postes munis de dispositifs automatiques de coupure en fin de charge et de temporisation ⇒ Ventilation du local correctement dimensionnée	⇒ Implantation des postes de charge dans un local spécifique avec parois périphériques coupe-feu
7		Incendie du stockage d'huiles	Th	⇒ Permis de feu ⇒ Interdiction de fumer ⇒ Mise à la terre des équipements ⇒ Contrôle périodique des installations électriques ⇒ Détection incendie	⇒ Lutte contre un départ de feu par extincteur / RIA ⇒ Lutte contre le feu par poteau incendie

³ Th = Thermiques / S = Surpression / Tox = Toxiques



Cartographie des zones de danger associées aux accidents majeurs potentiels

Les cartographies des zones de danger sont présentées dans les pages suivantes.

Elles correspondent aux accidents majeurs potentiels suivants :

N°	Phénomènes dangereux (Ph D)	Effets des phénomènes dangereux
2	Effets thermiques suite à un incendie du stockage des bouteilles vides	Flux thermiques
3	Effets thermiques suite à un incendie du stockage des bouteilles pleines	Flux thermiques
4	Effets thermiques suite à un incendie du stockage des matières sèches	Flux thermiques