



Domaine Isle Saint Pierre
13104 Mas Thibert - Arles



Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

Augmentation de la capacité de production

Dossier rédigé par : A. Bonhoure



Janvier 2017

ISLE SAINT PIERRE s.a.r.l.
13104 Mas-Thibert - Arles
Tél. +33 (0)4.90.98.70.30
contact@islesaintpierre.fr

Préfecture des Bouches du Rhône
Direction des Collectivités Locales et de
l'Utilité Publique et Environnement
Place Félix Baret – CS 8001
13282 MARSEILLE Cedex 06

Mas Thibert, le 30/01/2017

LETTRE DE DEMANDE

Objet : Demande d'enregistrement, installation classée, Commune d'Arles

Monsieur le Préfet,

Nous souhaitons mettre notre cave particulière en conformité avec la réglementation sur les installations classées.

En application de la réglementation sur les installations classées pour la protection de l'environnement (Code de l'environnement, articles R511-9 et suivants),

Je soussigné M. Patrick HENRY, Gérant de la SARL Isle Saint Pierre, ai l'honneur de solliciter l'enregistrement.

Nos activités sont : production, conditionnement et stockage de vins (réception de vendange, vinification, assemblage et élevage des vins, stockage, conditionnement, livraisons de vins en vrac et conditionnés).

Notre capacité de production à terme sera de 30 000 hl de vins par an.

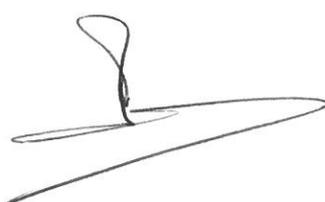
Rubrique principale de la nomenclature des installations classées : n° 2251 – préparation et conditionnement des vins -, capacité de production supérieure à 20 000 hl par an, régime de l'enregistrement.

Emplacement de l'installation : Domaine Isle Saint Pierre 13104 Mas Thibert

Adresse du siège social : idem

Le descriptif détaillé du projet se trouve dans le dossier joint.

Veuillez agréer, Monsieur le Préfet, l'expression de mes sentiments les plus respectueux.



Patrick HENRY
Gérant

ISLE SAINT PIERRE s.a.r.l.
13104 Mas-Thibert - Arles
Tél. +33 (0)4.90.98.70.30
contact@islesaintpierre.fr

Préfecture des Bouches du Rhône
Direction des Collectivités Locales et de
l'Utilité Publique et Environnement
Place Félix Baret – CS 8001
13282 MARSEILLE Cedex 06

DEMANDE DE DEROGATION

Monsieur le Préfet,

Je soussigné M. Patrick HENRY, Gérant de la SARL Isle Saint Pierre,

Demande dérogation pour pouvoir présenter

- un plan à l'échelle 1/250^e, en remplacement du plan à l'échelle 1/200^e, pour l'ensemble de nos installations (affectations à 35 m)

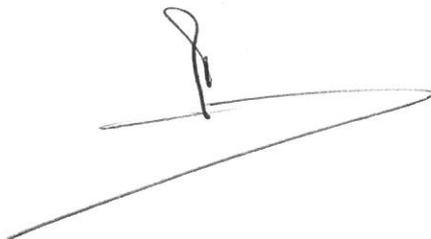
Veuillez agréer, Monsieur le Préfet, l'expression de mes sentiments les plus respectueux.

Fait à

Arles

le

30/01/2017



SOMMAIRE

Pièce 1 : PRESENTATION DE L'ENTREPRISE	3
I- PREAMBULE - CADRE REGLEMENTAIRE	3
II- PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT	4
III- PROJETS	7
Pièce 2 : TABLEAU RECAPITULATIF DES INSTALLATIONS CLASSEES	8
Pièce 3 : CARTE AU 1/25000e	10
Pièce 4 : PLAN CADASTRAL	11
Pièce 5 : COMPATIBILITE DU PROJET	12
I- DONNEES D'URBANISME	12
II- DOCUMENTS DE PLANIFICATION	14
III- PATRIMOINE NATUREL, ZONES NATURELLES	18
Pièce 6 : CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES	20
DE L'EXPLOITANT	20
Pièce 7 : JUSTIFICATION DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS	21

Pièce 1 : PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

I- PREAMBULE - CADRE REGLEMENTAIRE

Le Domaine Isle Saint Pierre SARL exploite une cave de vinification à Mas Thibert (Arles).

L'installation, actuellement classée sous le régime de la déclaration par antériorité, pour un volume inférieur à 20 000 hl par an, a vu sa production augmenter ces dernières années.

La cave Isle Saint Pierre exercera à terme une activité de production et conditionnement de vins pour une quantité maximale de 30 000 hl par an, et est à ce titre soumise à la procédure d'enregistrement au titre du Code de l'environnement, articles R511-9 et suivants, R512-46-1 et suivants, relatifs aux installations classées pour la protection de l'environnement.

La rubrique principale de la nomenclature est la n° 2251 : installations viticoles dont la capacité de préparation ou conditionnement est supérieure à 20 000 hl par an, régime de l'enregistrement.

L'installation est soumise à l'arrêté du 26 novembre 2012 : prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2251, ou aux prescriptions particulières définies par l'arrêté préfectoral mis en place à l'issue de la procédure d'enregistrement.

Ce dossier a pour objet de présenter :

- Le descriptif des procédés et aménagements existants et prévus sur le site de la cave
- L'installation de traitement des effluents par épandage agricole, et l'ensemble des mesures prises pour limiter les nuisances, les risques et les impacts sur l'environnement, en conformité avec les prescriptions ci-dessus.

➤ *Annexe 3 : déclarations ICPE*

II- PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

1- Données générales

Raison sociale : Isle Saint Pierre SARL
Forme juridique : Société à responsabilité limitée
Adresse du siège social : Domaine Isle Saint Pierre 13104 Mas Thibert
Adresse du site : idem
Signataire de la demande : Patrick HENRY (Gérant)
SIRET : 790 761 829 00015
APE / NAF : 0121 Z

Personne chargée de suivre l'affaire : Patrick HENRY (Gérant)
Tél : 04 90 98 70 30 - 06 16 02 77 33
Adresse électronique : patrick.henry@islesaintpierre.fr ; contact@islesaintpierre.fr

Date de création : juillet 2012

Historique rapide :

1927 : création du Domaine familial (famille CHASSAING puis HENRY)
1930 : construction de la cave
2012 : apport à la SARL de la partie viticole de Patrick HENRY

Personnel de l'entreprise : 9 permanents + 1 saisonnier

Superficie du vignoble : 197 ha

2- Productions et activités

- Activités :

- Exploitation agricole (vigne principalement + quelques oliviers)
- Réception de la vendange provenant du Domaine uniquement (récolte par machine à vendanger, sans égrappage : la machine ne collecte que les baies)
- Vinification :

Vins rouges

- Vinification traditionnelle (réception, froid, encuvage, fermentation alcoolique, pressurage, fermentation malo-lactique, soutirage)

Vins blancs et rosés

- Pressurage direct (pressurage, froid, débourbage, fermentation alcoolique, soutirage)
- Traitement par le froid : sur toutes les cuves de vinification (2 groupes de froid dont un groupe à eau glycolée) ; régulation des températures sur les vins finis (juin à fin octobre)
- Filtration des bourbes et des vins : par filtre tangentiel ; volumes filtrés : 100 % des bourbes, 30 % des vins finis
- Assemblage et élevage des vins en vue de leur commercialisation (stockage vrac)
- Embouteillage : par camion embouteilleur, 1 à 2 jours par mois ; une chaîne de conditionnement en BIB (bag in box) est présente sur le site

- Livraison des produits élaborés finis aux clients (vrac et conditionné) ; principales destinations vrac : négoce France et Suisse ; bouteilles et BIB : cavistes Bouches du Rhône + export (Pays Bas, Belgique, Royaume Uni, Canada, USA).

- Volumes de vins produits :

<i>Année</i>	<i>Volumes (hl)</i>			
	<i>Vinifiés</i>	<i>Dont conditionnés</i>		
		<i>Bouteilles</i>	<i>BIB</i>	<i>Total</i>
2011	20 192			
2012	18 943			
2013	24 361			
2014	19 131			
2015	24 608	1 650	1 650	3 300
A terme	30 000	2500	2 500	5 000

Compte tenu de cette évolution, un chiffre maximum de 30 000 hl par an est retenu pour la production à terme.

- Répartition par catégories :

Vins de table (Vins de France)	33%
Vins de pays (IGP - indication géographique de production)	65%
Appellations (AOP : appellations d'origine protégée)	0%

Vins rouges	8%
Vins rosés	60%
Vins blancs	32%

3- Cuverie

Type	Volume unitaire (hl)	Nombre	Volume total (hl)
CUVERIE EXISTANTE			
<i>Cave RdC</i>			
Béton revêtu (époxy)	200	2	400
	300	17	5 100
	200	1	200
Cuvons béton	150	1	150
	170	1	170
	150	3	450
<i>Etage</i>			
Béton revêtu (époxy)	270	16	4 320
	170	2	340
	260	1	260
<i>Extérieur Nord</i>			
Résine	400	2	800
	700	2	1 400
<i>Extérieur Est</i>			
Acier revêtu	750	6	4 500
	450	2	900
Inox	340	2	680
	612	2	1 224
	2 000	2	4 000
	1 100	2	2 200
	100	4	400
Plus grande cuve :	2 000		
TOTAL EXISTANT		68	27 494
PROJET			
<i>Bâtiment annexe Ouest</i>			
Inox	90	2	180
	130	4	520
	160	4	640
	190	2	380
Plus grande cuve :	190		
TOTAL PROJET		12	1 720
TOTAL EXISTANT + PROJET			
			29 214
Stockage effluents			
Cuvon béton de décantation	180	1	180
Cuves béton	400	2	800

III- PROJETS

Installation de cuves nouvelles (dans le bâtiment annexe)
Raccordement de ce bâtiment au réseau EUI (eaux usées industrielles)
Aménagement du local de stockage MS (matières sèches) + PF (produits finis) (bâtiment annexe)
Aménagement du local de stockage des produits œnologiques et produits d'entretien (côté cave Nord)
Restructuration des réseaux (séparation des EP – eaux pluviales)
Installation d'un générateur d'azote
Installation d'un nouveau groupe de froid

Calendrier prévisionnel :

<i>phases</i>	<i>échéance</i>
Etude de plan d'épandage	mai-16
Devis protection incendie + achat extincteurs	juin-16
Rapport de vérification des installations électriques	juin-16
Dépôt du dossier de demande d'enregistrement ICPE	févr-17
Installation de cuves nouvelles	avr-17
Raccordement au réseau EUI	" "
Aménagement du local de stockage MS + PF	" "
Aménagement du local de stockage des produits oeno et produits d'entretien	" "
Générateur Azote	" "
Groupe de froid	" "
Restructuration des réseaux (séparation EP)	" "

Pièce 2 : TABLEAU RECAPITULATIF DES INSTALLATIONS CLASSEES

N°	<i>Désignation</i>	<i>Volume ou tonnage des activités</i>	<i>Seuils</i>	<i>Classement</i>
2251 - B1	Préparation et conditionnement des vins	30 000 hl/an	20 000 hl/an (E)	E
3642 - 2	Traitement et transformation de matières premières en vue de la fabrication de produits alimentaires (matières premières végétales) - A l'exclusion du seul conditionnement	Capacité de production de produits finis 12 T/j	300 T/j (A)	NC
2260 - 2	Broyage, concassage, criblage, ..., des substances végétales et de tous produits organiques naturels	Quais, égrappoirs, puissance totale installée 28 kW	100 kW (D) 500 kW (A)	NC
4130 - 3	Toxicité aiguë catégorie 3 pour les voies d'exposition par inhalation	SO2 gaz (H331) 75 kg	200 kg (D) 2 T (A)	NC
4130 - 2	Toxicité aiguë catégorie 3 pour les voies d'exposition par inhalation	SO2 liquide (H331) 180 kg	1 T (D) 10 T (A)	NC
4802 - 2	Gaz à effet de serre fluorés ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone (fabrication, emploi, stockage) 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation	Fluides frigorigènes - quantité de fluide susceptible d'être présente dans l'installation 116 kg	300 kg (DC)	NC
4510	Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie aiguë 1 ou chronique 1	Détergents (H400) 0.02 T	20 T (D) 100 T (A)	NC
1630	Emploi ou stockage de lessives de soude ou de potasse caustique	Détartrants liquides - lessive de soude (H290, H314) 0.48 T	100 T (D) 250 T (A)	NC
2920	Installations de compression (fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 ⁵ Pa et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques)	Compresseurs – puissance absorbée 72 kW	10 MW (A)	NC

1510	Entrepôts couverts (stockage de matières, produits ou substances combustibles en quantité supérieure à 500 T)	Stockage emballages + matières sèches + alcool conditionné (bouteilles et BIB) 8.7 T Volume de l'entrepôt 1 000 m ³	5 000 m ³ (D) 50 000 m ³ (E) 300 000 m ³ (A)	NC
------	--	--	--	----

NC : non classé ; D : déclaration (DC : contrôle périodique) ; E : enregistrement ; A : autorisation

N° 2251 : Préparation et conditionnement des vins (E). Arrêté du 26 novembre 2012

➤ *Annexe 4 : détail des équipements et des stockages*

RUBRIQUES DE LA NOMENCLATURE DE LA LOI SUR L'EAU

NC : non classé ; D : déclaration ; A : autorisation

Rubrique	Désignation	Activités	Quantités concernées	Seuils	Classement
2.1.5.0	Rejet d'eaux pluviales dans les eaux superficielles, sur le sol ou dans le sous-sol	Surface imperméabilisée	Existant : 2 605 m ² Projet : 0 m ² Total : 2 605 m ²	1 ha (D) 20 ha (A)	NC

Code de l'environnement, art. R214.1

Surfaces imperméabilisées (m²)

	Existantes	Projetées	Totales
Toitures	1 613	-	1 613
Cuves et dallages extérieurs	992	-	992
Voiries bitume	0	-	0
Total	2 605	0	2 605

Pièce 3 : CARTE AU 1/25000e



Cave Isle St Pierre

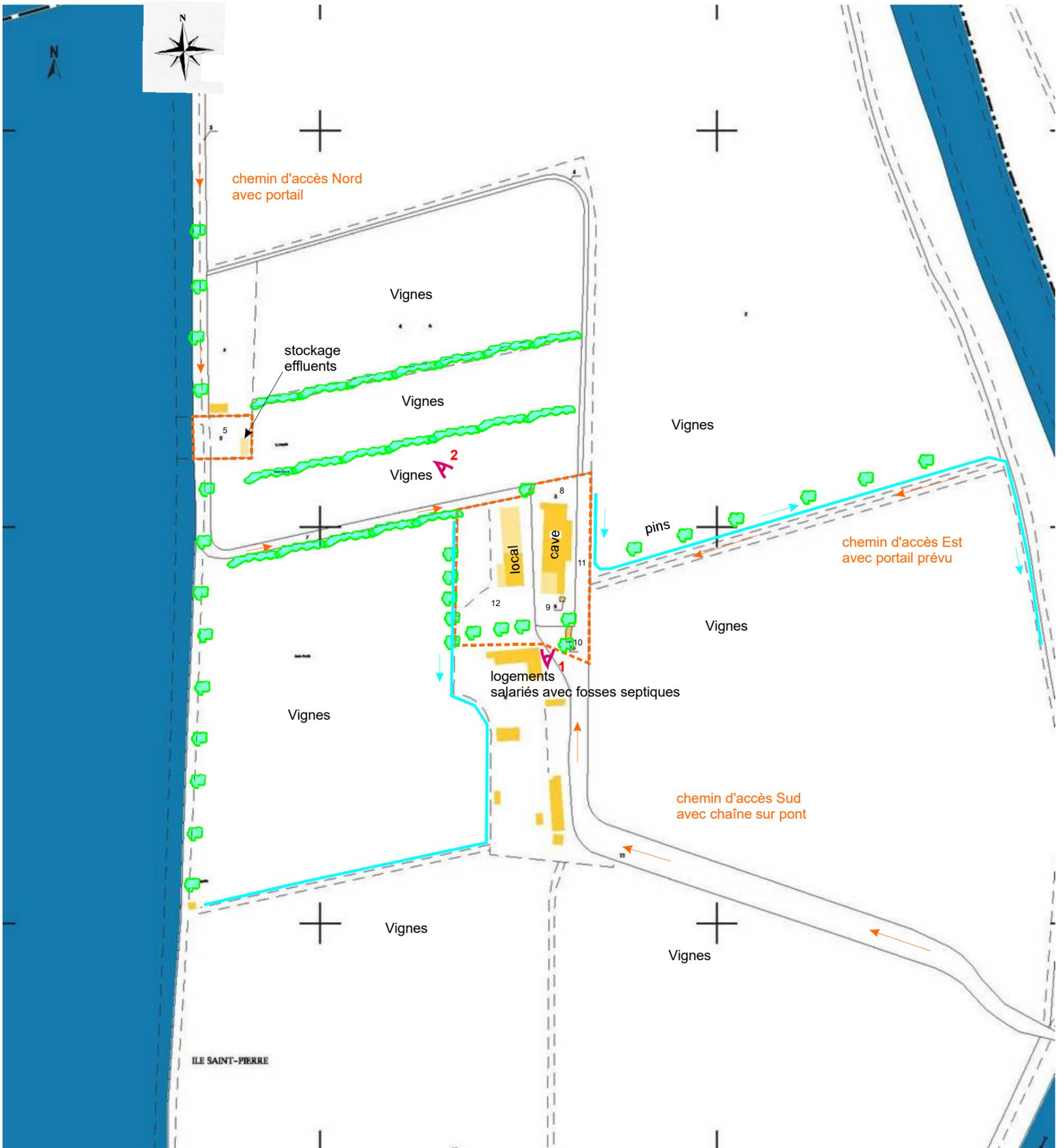
Rayon 1 km

LOCALISATION DE L'INSTALLATION

Rayon d'affichage 1 km
Commune concernée : Arles

Extrait Cartes IGN 3044 OT et 3043 OT
Echelle 1/25 000

Pièce 4 : PLAN CADASTRAL



SITUATION CADASTRALE

Commune d'Arles
 Parcelles KH 5 (1 019 m²),
 KH 8, 9, 10, 11 (partie), 12 (partie) (8 299 m²)
 Total 9 318 m²

Ech 1/2500

	Vue nulle
	Vue faible
	Vue importante
	Photo
	haies
	arbres isolés
	limites de l'installation
	réseau eaux pluviales
	accès et sens de circulation
	poteau incendie

Pièce 5 : COMPATIBILITE DU PROJET

I- DONNEES D'URBANISME

1- Situation, activités, voisinage, accès

La cave Isle Saint Pierre se situe sur la commune d'Arles (Mas Thibert), parcelles KH 5, 8, 9 10, KH 11 (partie), KH 12 (partie), pour une superficie totale de 9 318 m².

La cave se trouve en zone agricole, entourée de parcelles de vignes et bordée par le fleuve Rhône.

La population d'Arles est de 52 439 habitants au recensement 2012, en légère augmentation.

Principales activités :

- Tourisme, lié au patrimoine romain et roman (inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO), et au Parc Naturel Régional de Camargue.
- Artisanat, commerce, industries et services (ZI Sud et Ouest de Trinquetaille - artisanat et industrie, ZA Fourchon - activités commerciales, ZI Nord - services et artisanat, Zone portuaire - stockage de transit).
- Agriculture : la plaine de Crau (élevage ovin, foin de Crau AOP, arboriculture, maraichage) ; la Camargue (riz, blé, élevage taurin, viticulture, maraichage en grandes surfaces, production de sel).

L'accès au Domaine se fait par la RD 35 (Arles – Port Saint Louis du Rhône).

Les parcelles d'épandage se trouvent commune d'Arles (Mas Thibert), parcelles KI 2p, 5, 6 (21,33 ha).

2- Urbanisme

- Plan d'occupation des sols

Un Plan local d'urbanisme est en cours d'élaboration, c'est le plan d'occupation des sols qui est applicable à ce jour.

La cave se trouve en zone NDR – zone naturelle, non équipée, qu'il convient de protéger en raison, d'une part du risque d'inondation lié au Rhône, et d'autre part de la qualité des sites, milieux et paysages. Elle couvre les secteurs correspondant au lit majeur du Rhône et du Petit Rhône (Ségonnaux), où chaque année l'eau envahit l'espace et les constructions qui existent.

Dans les Ségonnaux (entre digue et fleuve), seuls les travaux de confortement des habitations existantes au 1^{er} janvier 2000 sont autorisés (sans possibilité de création de SHOB ou SHON supplémentaire).

Servitudes touchant les parcelles :

- EL2 – zones submersibles (voir plus loin, PPRI)

Les parcelles d'épandage sont en zone NDR également.

- Sites classés (loi du 2 mai 1930) :

Allée des Alyscamps
Abords de l'Abbaye de Montmajour
Etang de Vaccarès

Ces 3 sites ne touchent pas le projet.

- Sites inscrits (loi du 2 mai 1930) :

Chapelle de Monseigneur du Lau et abords à Arles
Abords de la Gare à Arles
Ensemble urbain d'Arles
Ensemble formé par la Camargue

Le domaine Isle Saint Pierre se trouve dans le périmètre du site Camargue.

Annexe 7 : site inscrit Camargue

- Patrimoine architectural et archéologique : sans objet

⇒ **Une situation en zone naturelle inondable**

3- Zones inondables

La commune d'Arles est soumise au Plan de Prévention des Risques d'Inondation (PPRI), approuvé par arrêté préfectoral le 3 février 2015.

Le Domaine Isle Saint Pierre se trouve classé en zone inondable rouge R2 – aléa fort (hauteur d'eau H supérieure à 1 m).

Le règlement comporte entre autres les points suivants :

- Obligation d'une zone refuge, située à au moins 0,20 m au-dessus de la cote de référence (4,12 m NGF au droit de la parcelle)
- Tout projet doit être conçu de façon à ne pas aggraver le risque inondation, sur le site-même du projet et sur les sites environnants.

Pour cela, les projets doivent :

- assurer une transparence hydraulique optimale
- limiter autant que possible les obstacles à l'écoulement des eaux
- présenter une résistance suffisante aux pressions (ancrage, amarrage, ...), et aux écoulements jusqu'à la crue de référence.
- Interdiction de toute construction nouvelle
- Interdiction de création d'établissements recevant du public (ERP)

Sont autorisées en zone R2 :

- Les citernes et cuves, à condition d'être scellées, lestées, et que toute ouverture (évent, remplissage) soit située au-dessus de la cote de référence.

Annexe 5 : zonage POS et PPRI

Captage d'eau potable : Mas Thibert est alimenté par le captage du Mazet (au Nord Est) ; aucun périmètre de protection ne touche le domaine.

Puits et forages : aucun ouvrage sur le site de la cave.

⇒ **Une situation en zone rouge inondable**

II- DOCUMENTS DE PLANIFICATION

- Schémas de gestion des eaux

- SDAGE (Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux) : le SDAGE du bassin Rhône – Méditerranée est applicable (SDAGE 2016 – 2021).

La commune d'Arles est concernée par :

- Le Contrat de Milieux du Delta de La Camargue, signé le 16 novembre 2012 ; état d'avancement : en cours d'exécution.

- Le Contrat de Milieux Nappes de Crau - émergence

Conformité aux orientations des schémas de gestion des eaux :

SDAGE du bassin Rhône – Méditerranée (2016 - 2021)

<i>Orientations fondamentales du SDAGE Rhône Méditerranée</i>	<i>Mesures prises - Installations</i>
OF0- S'adapter aux effets du changement climatique	
OF1- Privilégier la prévention et les interventions à la source pour plus d'efficacité	Réseaux séparatifs effluents - eaux pluviales - eaux usées domestiques
OF2- Concrétiser la mise en oeuvre du principe de non dégradation des milieux aquatiques	Tous les effluents font l'objet d'un traitement
OF3- Prendre en compte les enjeux économiques et sociaux des politiques de l'eau et assurer une gestion durable des services publics d'eau et d'assainissement	
OF4- Renforcer la gestion de l'eau par bassin versant et assurer la cohérence entre aménagement du territoire et gestion de l'eau	
OF5- Lutter contre les pollutions, en mettant la priorité sur les pollutions par les substances dangereuses et la protection de la santé	Démarche en cours de classement suivant le label "Vigneron en développement durable"
Poursuivre les efforts de lutte contre les pollutions d'origine domestique et industrielle	Traitement des effluents vinicoles par épandage agricole Traitement des eaux usées domestiques par assainissement autonome
Lutter contre l'eutrophisation des milieux aquatiques	Aucun rejet dans le milieu aquatique
Lutter contre les pollutions par les substances dangereuses	Mise des stockages de produits dangereux sur rétentions
Lutter contre la pollution par les pesticides par des changements conséquents dans les pratiques actuelles	Tout le vignoble est en lutte raisonnée ; modes de pulvérisation électrostatique (meilleure précision, moins de produits épandus)
Evaluer, prévenir et maîtriser les risques pour la santé humaine	
OF6- Préserver et restaurer le fonctionnement naturel des milieux aquatiques et des zones humides	
OF7- Atteindre l'équilibre quantitatif en améliorant le partage de la ressource en eau et en anticipant l'avenir	pas de forage ; suivi des volumes consommés ; gestion et économie d'eau
OF8- Augmenter la sécurité des populations exposées aux inondations en tenant compte du fonctionnement naturel des milieux aquatiques	Pas d'imperméabilisation supplémentaire et aucun désordre en fonctionnement actuel

Contrat de milieu Delta de la Camargue	
<i>Enjeux du Contrat</i>	<i>Mesures prises - Installations</i>
Gestion de la ressource : maintien des activités et réduction des conflits d'usage, prise en compte des contraintes liées à l'urbanisation et de la nécessité d'évacuation des eaux pluviales	pas de forage ; suivi des volumes consommés ; gestion et économie d'eau
Lutte contre les pollutions : adaptation et mise en conformité des systèmes d'assainissement avec la législation, le développement du tourisme et la fragilité des milieux récepteurs ; évolution des pratiques agricoles vers un meilleur respect des équilibres écologiques	Traitement des effluents vinicoles par épandage agricole Traitement des eaux usées domestiques par assainissement autonome Vignoble en lutte raisonnée ; démarche en cours de classement suivant le label "Vigneron en développement durable"
Milieux aquatiques : programmation de la gestion des zones humides par des plans de gestion adaptés, amélioration de la continuité écologique par décroisement des milieux, intégration de la gestion des espèces aquatiques dans la gestion de l'eau	
Littoral - mer : nécessité d'une adaptation locale pour faire face au recul de la côte et au risque de submersion marine, maîtrise de la fréquentation de la bande côtière, gestion durable des ressources halieutiques	
Sensibilisation - Gouvernance : diversification et coordination de l'offre en éducation et sensibilisation à l'eau et l'environnement, importance du rôle des acteurs locaux dans la gestion du Contrat	

- Plan de gestion des déchets

- Le Plan Régional d'Élimination des Déchets Industriels en PACA – PREDI, dont le secrétariat et l'animation sont assurés par la DREAL, concerne les déchets dangereux et prend en compte :

- Les déchets industriels dangereux

- Les dispositifs de stockage des déchets ultimes (DID et REFIOM notamment), en fonction des dispositions réglementaires

- Les Déchets Dangereux Diffus et les Déchets Dangereux des Ménages en ce qui concerne les besoins de traitement identifiés

Le PREDI de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur a été approuvé le 1er août 1996. Il fait, à présent, l'objet d'un suivi dans le cadre du Secrétariat Permanent pour les Problèmes de Pollution Industrielle (SPPI) qui se réunit chaque année.

Ce plan a pour objectif d'orienter et de coordonner les actions à mener par les pouvoirs publics et les organismes privés en vue de satisfaire aux objectifs et principes de la loi, à savoir :

- La prévention et la réduction des déchets à la source
- La bonne adéquation entre les besoins et les unités de traitement
- Le respect du principe de proximité en limitant les transports de déchets
- La valorisation des déchets par réemploi, recyclage matière, valorisation organique et énergétique
- La concertation entre les acteurs concernés
- L'information du public

<i>Objectifs du PREDI</i>	<i>Mesures prises - Installations</i>
Prévention et réduction des déchets à la source	Tri des déchets et collecte sélective en place
Bonne adéquation entre les besoins et les unités de traitement	
Respect du principe de proximité en limitant les transports de déchets	Prestataires locaux
Valorisation des déchets par réemploi, recyclage matière, valorisation organique et énergétique	Traitement de tous les déchets par des filières contrôlées
Concertation entre les acteurs concernés	
Information du public	

Plan de Prévention et de Gestion des Déchets Non Dangereux des Bouches du Rhône (PPGDND) : en projet (avis de l'autorité environnementale, Juillet 2014)

<i>Objectifs du PPGDND</i>	<i>Mesures prises - Installations</i>
Produire le moins possible de déchets	Tri des déchets et collecte sélective en place
Améliorer le recyclage et la valorisation des déchets	" "
Traiter localement dans les installations existantes et en projets	Traitement par des filières spécialisées et locales Collecte des déchets ménagers par les services communaux
Ajuster les capacités de stockage et d'incinération aux besoins du territoire	

La loi NOTRe a modifié les compétences des collectivités territoriales en matière de planification ; le plan de gestion et d'élimination des déchets ménagers et assimilés n'existe plus ; la compétence est transférée à la région. Celle-ci vient tout juste de remettre en route le travail nécessaire à l'élaboration d'un tel document (information communiquée par la Commune d'Arles - Direction Propreté Espaces Verts).

III- PATRIMOINE NATUREL, ZONES NATURELLES

De nombreuses zones naturelles et protégées se trouvent sur le territoire communal ; les plus proches sont :

- ZNIEFF (zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique) :

ZNIEFF de type II :

- Camargue fluvio-lacustre et laguno-marine (dans le périmètre)

Les ZNIEFF de type II définissent les grands ensembles naturels riches ou peu modifiés ou qui offrent des potentialités biologiques importantes.

- ZICO (zones d'importance pour la conservation des oiseaux) :

- Camargue (700 m à l'Ouest)

- Sites Natura 2000 :

- Zone spéciale de conservation (Directive habitats) – Le Rhône aval – FR9301590 (à proximité immédiate, côté Ouest)
- Zone de protection spéciale (Directive oiseaux) – Camargue – FR9310019 (700 m à l'Ouest)

Les Zones Spéciales de Conservation sont intégrées dans le réseau "Natura 2000" prévu par la directive "Habitats". Elles correspondent à des sites naturels ou semi-naturels, présentant un fort intérêt pour le patrimoine exceptionnel qu'ils abritent, et où sont appliquées les mesures de conservation nécessaires au maintien ou au rétablissement des habitats, des populations et des espèces.

Les Zones de Protection Spéciale sont intégrées dans le réseau "Natura 2000" prévu par la directive "Oiseaux". Elles présentent un intérêt particulier pour une ou plusieurs espèces d'oiseaux, et figurent donc dans l'inventaire des ZICO (zones d'importance pour la conservation des oiseaux). L'objectif est d'assurer la protection des habitats d'oiseaux sauvages (reproduction, mue, hivernage, migration).

- Réserve de biosphère :

- Camargue (dans le périmètre)

Eco-complexe littoral mondialement connu, avec des zones humides très diversifiées (salées, saumâtres et eaux douces). Très grand intérêt pour la faune et la flore caractéristiques de ces milieux.

- Parc Naturel Régional :

- PNR de Camargue (dans le périmètre)

⇒ **Une situation dans des zones naturelles et protégées, et proche d'un site Natura 2000**

↗ *Annexe 9 : localisation des zones naturelles et protégées*

↗ *Annexe 10 : fiches descriptives Natura 2000*

L'emprise de la cave et de ses annexes ne se situe pas directement sur la zone Natura 2000 "Rhône Aval". Elle en est toutefois très proche. Les inventaires faunistiques et floristiques disponibles ont été réalisés principalement sur le périmètre Natura 2000.

Concernant les habitats : à proximité directe du site, sur les berges du Rhône, se trouve une ripisylve identifiée comme une forêt galerie à *Salix alba* (Saule blanc) et *Populus alba* (Peuplier blanc) - habitat d'intérêt communautaire.

En ce qui concerne la faune : le projet se trouve sur zone de présence fortement potentielle pour le Castor d'Europe (espèce d'intérêt communautaire). On trouve également à proximité des gîtes de chiroptères (Chauve-souris).

En ce qui concerne la flore : aucune espèce d'intérêt communautaire n'a été recensée à proximité du site.

Les principales menaces sont : le défrichement de la ripisylve, l'eutrophisation des lône, l'invasion d'espèces d'affinités tropicales, les pollutions des eaux de surface.

Par conséquent, l'enjeu principal ici semble être la préservation de la ripisylve (habitat d'intérêt communautaire et habitat du Castor d'Europe et de nombreuses espèces de Chiroptères), mais qui ne sera pas affectée par le projet (aucun défrichement n'est prévu). Concernant les pollutions, aucun rejet ne se fait dans le milieu naturel.

⇒ **Absence d'incidence sur le site Natura 2000**

 *Annexe 11 : formulaire simplifié Natura 2000*

Pièce 6 : CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES DE L'EXPLOITANT

1- Capacités techniques

- Gérant : Patrick HENRY
- Responsable technique : Julien HENRY
- Responsable déchets / effluents : Patrick HENRY

2- Capacités financières

PROJET	<i>HT</i>
Etude de plan d'épandage	1 430 €
Protection incendie + achat extincteurs	741 €
Vérification des installations électriques	1 200 €
Installation de cuves nouvelles	110 000 €
Raccordement au réseau effluents	3 000 €
Aménagement du local de stockage des produits finis	
Aménagement du local de stockage des produits oeno et produits d'entretien	1 000 €
Restructuration des réseaux (séparation EP)	idem
Générateur Azote	45 000 €
Groupe de froid	135 000 €
Revêtement cuves + sols	
Total général	297 371 €
 Financement	
Subventions	0 €
Emprunt	300 000 €
Fonds propres	
Total	300 000 €
 Produits d'exploitation	
2015	2 359 012 €
2014	2 474 120 €
 Résultat (bénéfice)	
2015	73 355 €
2014	291 208 €

Annexe 15 : bilan et compte de résultats 2015

Pièce 7 : JUSTIFICATION DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS

Article 1

Les prescriptions générales du présent arrêté ne sont pas applicables aux installations autorisées avant le 1er juillet 2012 au titre de la rubrique 2251 et relevant de l'enregistrement à partir de cette date.

L'ensemble de l'installation est antérieur à 2012.

Article 5 - Implantation

➤ Annexe 19 : plan de masse

Article 6 – Envois de poussières

Route d'accès en enrobé, voiries internes en remblais.

Article 7 – Intégration dans le paysage

Topographie : le site est plat. L'altitude est de 2 à 3 m NGF.

Paysages : la cave est en bord de Rhône, en zone agricole et naturelle, entourée de vignes ; ses bâtiments anciens sont bien intégrés au paysage environnant.

Visibilité : aucune visibilité depuis les routes d'accès.

➤ Annexes 1 et 2 : photographies du site et photos aériennes

➤ Voir les éléments graphiques d'analyse paysagère (angles de vision, obstacles, haies) sur les pièces 3 (carte au 1/25000^e) et 4 (plan cadastral)

Article 8 – Localisation des risques

Locaux à risque incendie : aucun.

Les autres locaux présentent un risque incendie jugé faible :

local	surface m ²	matières stockées
Local de stockage	250	produits finis (bouteilles, BIB), matières premières (cartons, plastiques)
Local produits	70	produits oeno et entretien
Cave de vinification	1 293	stockage de vin en vrac

Article 9 – Stockages de produits

Produits liquides

Substances	Quantité maximale stockée		Lieu de stockage	Rétention
Nettoyants, désinfectants	80	kg	local produits - prévu	prévue (600 L)
Détergents	15	kg		
Détartrants liquides (soude 30%)	400	kg		
Détartrants liquides (soude 50%)	80	kg		
SO ₂ liquide	180	kg	cuve 10 hl - solution à 18%	-

Produits œnologiques

Substances	Quantité maximale stockée		Lieu de stockage	Rétention
Acide tartrique	500	kg	local produits œnologiques - prévu	-
Levures	50	kg		
Meta bisulfite	50	kg		

Produits solides

Substances	Quantité maximale stockée		Lieu de stockage	Rétention / sécurité
Copeaux	200	kg	cave	

Gaz

Substances	Total	q	Nb bouteilles (u)	q/u
N ₂	3	m ³	Générateur 3 x 1000 L	
SO ₂	50	kg	1	50
SO ₂	25	kg	1	25
CO ₂	35	kg	1	34.5
Propane	26	kg	2	13

Substances	Quantité maximale stockée		Lieu de stockage	Sécurité
N ₂	3	m ³	Conteneur sécurisé	oui (prévu)
SO ₂	75	kg	prévu dans local extérieur fermé à clé	oui (prévu)
CO ₂	35	kg		
Propane	26	kg		

➤ Annexe 19 : plan de masse et localisation des stockages

Article 11 – Comportement au feu

Locaux à risque incendie (11.2)	
<i>local</i>	<i>structure</i>
Aucun	-
<i>critère 11.2</i>	
Ensemble de la structure a minima R 15	-
Murs extérieurs en matériaux A2s1d0	-
Toitures et couvertures de toiture - classe et indice BROOF (t3)	-
Isolé des autres locaux par au moins 10 mètres ou par des parois, plafonds et planchers qui sont tous REI120	-
Toute communication : porte EI2 120 C + dispositif ferme-porte ou fermeture automatique	-
Autres locaux (11.1)	
<i>local</i>	<i>structure</i>
Existants	
Local produits	bâtiments existants : les propriétés de résistance au feu ne sont pas connues (constructions antérieures à 2012)
Cave de vinification	
Projet	
Local de stockage - réfection toiture et isolation	RdC : parpaings béton
	Étage : charpente métallique + bardage
<i>critère 11.1</i>	
Ensemble de la structure a minima R 15	vérification en cours
Parois intérieures et extérieures de classe Bs3d0	" "
Toitures et couvertures de toiture - classe et indice BROOF (t3)	" "
Toute communication : porte EI2 30 C + dispositif ferme-porte ou fermeture automatique	4 portes standard anti-panique

Matières combustibles : quantités stockées

matières	lieu de stockage	quantités stockées	production	
Locaux (rubrique 2251)			< 2 j de production	
			<i>arr. 26 novembre 2012 - art. 11.1</i>	
Vin en vrac (hl)	cave vrac	25 000	-	-
Stockages produits (T)	local produits	1.4		
Produits finis		hl	hl/jour	hl/an
Bouteilles et BIB	local de stockage	430	417	5 000
Soit		1.0	jours de production	
Matières premières		T	T/jour	T/an
Emballages (cartons, plastiques)	local de stockage	6.0	56	
Soit		0.1	jours de production	
Locaux à risque incendie			> 2 j de production	
	Aucun		<i>arr. 26 novembre 2012 - art. 11.2</i>	

Article 12 - Accessibilité

Accès des secours, voies d'accès : par la RD 35, puis chemins d'accès, puis sur l'ensemble de la plateforme. La voie engins a plus de 3 m de largeur et une résistance supérieure à 160 kN.

➤ Annexe 17 : accessibilité des secours

Article 13 – Désenfumage

Locaux à risque incendie : aucun

local	surface m ²	matières stockées	dispositifs de désenfumage
Local de stockage	250	produits finis (bouteilles, BIB), matières premières (cartons, plastiques)	projet réfection : 4 exutoires 1400 x 1400 mm
Local produits	70	produits oeno et entretien	-
Cave de vinification	1 293	stockage de vin en vrac	-

Article 14 – Moyens de lutte contre l'incendie

Les extincteurs seront disposés aux emplacements suivants :

Emplacement	eau pulvérisée - EP		poudre polyvalente - PP			neige carbonique - NC		TOTAL
	6 L	9 L	2 kg	6 kg	9 kg	2 kg	5 kg	
Transformateur EDF							1	1
Local disjoncteur							1	1
Centrale						1		1
TGBT étage						1		1
RdC	1							1
Laboratoire	1							1
3e niveau	1							1
Hangar cuves	1					1		2
Stock bouteilles	2							2
Quais de réception				1				1
TOTAL	6	0	0	1	0	3	2	12

➤ Annexe 18 : devis extincteurs

Bornes incendie :

Aucune borne sur le site, mais présence d'un château d'eau en toiture sur la cave (capacité 60 m³), alimenté par un pompage dans le Rhône (une pompe, débit 20 m³/h).

La pompe sera remplacée afin d'assurer un débit minimal de 60 m³/h.

Article 17 – Installations électriques

Une vérification périodique est effectuée par l'APAVE.

Le dernier rapport (juin 2016) mentionne 48 observations, toutes en cours de traitement (devis en cours par une entreprise d'électricité).

➔ *Annexe 14 : rapport de vérification électrique*

Article 22 - Rétentions

Cuverie intérieure :

En cas d'incident survenant au niveau des cuves de stockage de vins, les écoulements se produisent dans le réseau eaux usées industrielles, puis se dirigent vers la cuve de décantation et refoulement, et sont pompés vers les cuves de stockage.

Cuverie extérieure :

Même principe. 2 systèmes de séparation eaux pluviales / eaux usées (vannes manuelles) sont en place. L'ouverture est par défaut vers le réseau eaux usées.

- Plus grande cuve : 2 000 hl (200 m³)
- Débit de la pompe de refoulement : 20 m³/h
- Cuve de décantation des effluents : 18 m³
- Cuves de stockage des effluents : 2 x 400 hl (80 m³)

Débits de fuite

Une fuite par rupture de porte est très improbable, mais possible par fissures, avec donc un faible débit d'écoulement.

En cas de fuite accidentelle sur une cuve de stockage de vin par rupture d'un robinet, le débit de fuite (diamètre tuyauterie : 70 mm) est inférieur au débit accepté par le réseau de collecte eaux usées (diamètre tuyauterie : 200 mm).

Débit de fuite estimé (Ø 70mm, hauteur de cuve 9 m) : environ 5 à 15 m³/h en fonction de la hauteur de vin dans la cuve (débit dégressif au fur et à mesure que la cuve se vide).

Dans tous les cas, les effluents ou écoulements accidentels de vins peuvent être pompés (au pied des cuves, dans la fosse de réception ou dans la cuve de stockage des effluents), puis stockés dans les cuves disponibles.

- Stockage d'effluents : une cuve de décantation 18 m³ + 2 cuves de 40 m³
- Autres stockages : voir article 9.

Article 23 - Surveillance de l'installation

Personne référente : Patrick HENRY.

Protection générale contre l'intrusion :

- Le site, très étendu, n'est pas entièrement clôturé
- La voie d'accès Nord est protégée par un portail fermé à clé
- Idem pour la voie d'accès Sud (une chaîne sur le pont)
- Un portail est prévu pour la voie d'accès Est, ce qui rendra le site entièrement inaccessible

- La partie bâtiment est fermée et sécurisée
- Les fenêtres donnant sur l'extérieur sont équipées de grilles de protection et volets
- 3 logements de salariés se trouvent à proximité immédiate et assurent donc une fonction de surveillance

Article 25 - Vérification périodique et maintenance des équipements

Les équipements suivants font l'objet d'une vérification ou maintenance annuelle :

- Installations électriques : APAVE
- Groupes de froid : contrat d'entretien (Brunet Ertia)
- Pressoirs : ABMS (83 Rougier)
- Filtre tangentiel : Della Toffola
- Générateur d'azote : AIRTECH - Oenomeca
- Compresseurs : AIRTECH - Oenomeca
- Extincteurs : Sud Protection

✍ *Annexe 16 : contrats d'entretien (compresseurs, centrale azote, groupes de froid)*

Article 27 – Emissions dans l'eau

Rejets dans un cours d'eau : non

Rejets dans une station d'épuration : non

Systèmes de traitement des effluents : voir article 42.

Article 28 - Prélèvement d'eau

L'alimentation en eau potable (AEP) est assurée entièrement par le réseau communal : un compteur dans la cave, côté Nord (qui dessert la cave et les 3 logements). Chacun des 3 logements dispose d'un compteur divisionnaire.

Un château d'eau se trouve en toiture (pompage dans le Rhône), mais n'est plus utilisé pour la cave (les utilisations sont réservées aux irrigations).

Système de disconnection : un système sera installé sur l'arrivée générale.

Evolution des volumes consommés :

<i>Année</i>	<i>Consommation (m3)</i>
	<i>AEP (alimentation en eau potable)</i>
2014	1 010
2015	1 204
<i>Moyenne :</i>	<i>1 107</i>
A terme :	1 300

Utilisations de l'eau :

Volumes consommés (m ³)	1 300	compteur AEP
dont :		
Bureaux, sanitaires	100	assainissement autonome
Logements	200	assainissement autonome
Effluents	1 000	épandage agricole

Evolution des volumes rejetés (effluents, épandage agricole) :

année	effluents (m3)	production vins (hl)	ratio l/hl
2011	1 016	20 192	50
2012	772	18 943	41
2013	800	24 361	33
2014	800	19 131	42
2015	820	24 608	33
<i>Moyenne :</i>	<i>842</i>	<i>21 447</i>	<i>39</i>
A terme	1 000	30 000	33

Compte tenu de cette évolution, les volumes d'effluents à terme (donnée maximale) seront de 1 000 m³ par an, pour une production de 30 000 hl de vins, soit un ratio de 33 l/hl.

Saisonnalité :

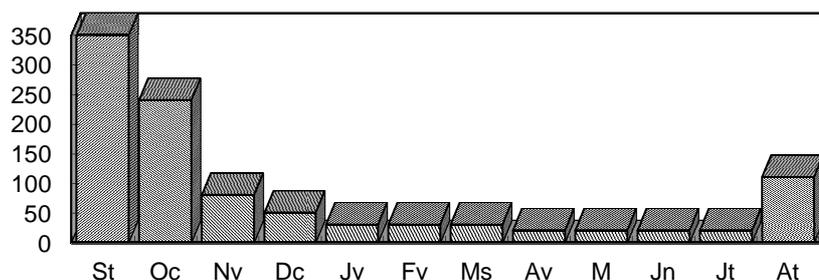
Effluents m3/an 1 000 m3
 Volume vins 30 000 hl soit 33 l/hl

Mois	St	Oc	Nv	Dc	Jv	Fv	Ms	Av	M	Jn	Jt	At	Total
Effluents (m3)	350	240	80	50	30	30	30	20	20	20	20	110	1 000
<i>Soit %</i>	35%	24%	8%	5%	3%	3%	3%	2%	2%	2%	2%	11%	100%

Débits de pointe : 350 m3/mois soit 35% du volume annuel
 88 m3/semaine soit 9% du volume annuel
 12 m3/jour

Répartition réalisée à partir d'estimations

58 m3 pour 5 jours



Mesures d'économies d'eau :

Les ratios de production d'effluents (33 l/hl) se situent dans des valeurs plutôt faibles. Ceci s'explique par les facteurs suivants, tous en place actuellement :

- Utilisation d'une laveuse de sols
- Filtre tangentiel (peu consommateur d'eau)
- Pressoirs pneumatiques avec lavage intégré
- Cuves béton 100 % revêtues
- Développement de cuverie inox
- Maintenance générale (détection et réparation des fuites), accueil et sensibilisation des salariés (notamment saisonniers)

Article 31 - Collecte des effluents

Les réseaux sont aménagés afin de permettre la collecte séparative des effluents :

- Les eaux pluviales (EP) sont collectées séparativement et sont rejetées :
 - Côté Est (fossé pluvial)
 - Côté Ouest (fossé pluvial)
- Les eaux usées sanitaires (bureaux + sanitaires + vestiaires) sont rejetées dans des fosses septiques + drains d'épandage souterrain existants
- Les eaux usées industrielles (EUI) s'écoulent vers la cuve de décantation, puis sont envoyées par pompage vers 2 cuves de stockage

Des systèmes de séparation EP / EUI (vannes manuelles) sont en place côté cuves extérieures.

- En période de vendanges et de lavages de cuves : ouverture vers le réseau EUI
- En périodes pluvieuses : ouverture vers le réseau EP
- Ouverture par défaut vers le réseau EUI

Des travaux sont prévus courant 2017, afin d'améliorer la séparation des eaux pluviales (réfection des systèmes de martelières).

➤ *Annexe 19 : plans de masse et plans des réseaux*

Articles 32 et 33 - Points de rejet dans le milieu naturel

Deux points de rejet (eaux pluviales uniquement) :

- Fossé pluvial côté Est
- Fossé pluvial côté Ouest

Article 34 - Eaux pluviales

Les eaux pluviales sont collectées dans un réseau séparatif, et rejoignent l'exutoire existant : fossé pluvial. Lors des gros orages, ce réseau se met en charge mais sans jamais déborder. La dernière inondation très forte remonte à 1993.

Surfaces imperméabilisées (m²)			
---------------------------------------	--	--	--

	Existantes	Projetées	Totales
Toitures	1 613	-	1 613
Cuves et dallages extérieurs	992	-	992
Voiries bitume	0	-	0
Total	2 605	0	2 605

Dispositifs de traitement, décanteurs-séparateurs d'hydrocarbures, bassin de rétention : aucun ouvrage sur le site.

Article 35 - Eaux souterraines

Aucun rejet d'effluents vers les eaux souterraines.

Articles 36 et suivants – Valeurs limites d'émission, température, pH

Les effluents sont traités par épandage agricole.

Article 42 – Traitement des effluents

- Eaux usées sanitaires
- Les eaux usées sanitaires sont traitées par assainissement autonome : fosses septiques + drains d'épandage souterrain existants
- Eaux usées industrielles

Les effluents proviennent des opérations de lavages des sols, cuves et matériels. Ils ont une charge essentiellement organique. Le volume à terme est de 1 000 m³ par an.

Le traitement se fait par épandage agricole.

Equipements en place :

- Bassin de collecte et décantation (2 cuves béton cloisonnées, 18 m³)
- Poste de refoulement vers les cuves de stockage (2 pompes, débit 20 m³/h)
- Canalisation enterrée vers les cuves
- Cuves de stockage (2 cuves de 40 m³)
- Reprise des effluents par tracteur + citerne
- Epandage sur des parcelles cultivées du Domaine (20,5 ha)

Epandage agricole

Une étude de plan d'épandage a été réalisée en juin 2016, afin de mettre à jour le plan d'épandage de 2004 (10 ha) ; les principales conclusions sont les suivantes :

Surface étudiée : 21,33 ha
Surface apte : 20,51 ha
Surface inapte : 0,82 ha

Culture : Vigne.

Dose d'épandage : 200 m³/ha.

La dose préconisée permet de respecter les propriétés hydriques des sols. Les apports sont par ailleurs compatibles avec les capacités d'exportation de la culture.

L'épandage pourra s'effectuer tout au long de l'année. Il est conseillé d'appliquer l'effluent au plus près du sol au moyen d'un matériel adapté, en particulier au cours de la période végétative de la vigne.

La dose d'épandage préconisée permet de revenir chaque année sur la même parcelle.

Néanmoins, l'îlot présentant une surface totale confortable au regard de la production annuelle d'effluents, il est envisageable d'effectuer des rotations au sein même de l'îlot ou de réaliser des épandages à dose moindre sur une plus grande surface.

Organisation des épandages :

Stockage dans des cuves destinées à cet effet : capacité totale de 98 m³.

Epandage mobile à la tonne à lisier.

Enregistrement des épandages et bilan agronomique.

Le stockage permettra de concilier le rythme de production des effluents, les aléas climatiques, les contraintes propres aux cultures et les contraintes pratiques de manutention.

La capacité de stockage (98 m³) permet de respecter la capacité minimale réglementaire de 5 jours en période de pointe (8 jours de stockage en septembre).

La réalisation des épandages sera réalisée avec une tonne à lisier. Les effluents seront pompés directement depuis les cuves de stockage par la tonne à lisier, puis transportés et épandus sur les parcelles. Ce matériel peu sensible au colmatage est compatible avec un dégrillage grossier des effluents.

Il est indispensable que le cahier d'épandage soit rempli de façon correcte car il constitue la base du suivi des apports, en reprenant l'ensemble des actions et des observations réalisées lors de la campagne. Il doit notamment être mis à la disposition de l'inspecteur des installations classées. Par ailleurs, un bilan agronomique annuel sera réalisé.

La capacité globale de traitement des effluents est donc la suivante :

Volumes d'effluents à traiter	1 000 m ³ /an
Surface d'épandage	20.5 ha
Dose d'épandage	200 m ³ /ha/an
Soit capacité de traitement	4 100 m³/an

➔ *Annexe 13 : étude de plan d'épandage*

Moyens de surveillance :

- Cuves de stockage : surveillance du niveau
- Mise en place et suivi d'indicateurs : consommations d'eau ; volumes d'effluents traités ; ratio effluents / production.
- Mise en place de consignes et de listes des contrôles à effectuer.
- Tenue d'un cahier d'épandage
- Réalisation d'un bilan chaque année et transmission de celui-ci à l'Agence de l'Eau

Article 52 – Odeurs

Dispositions en place et prévues :

Entretien et nettoyage de la station de décantation et refoulement

Entretien et nettoyage des cuves de stockage

Article 54 – Bruit

Principaux équipements bruyants :

Equipement	Nb	Puiss. kW	Durée de fonctionnement		
			jour	nuit	annuel
Tracteurs et machines à vendanger			9 h	-	6 semaines (vendanges)
Quai de réception	1	28	9 h	-	" "
Pressoirs	3		9 h	-	" "
Camions bennes (déchets)			9 h	-	" "
Compresseurs	2	72	9 h	-	" "
Groupes de froid	2	258	24 h		5 mois (juin à octobre)
Pompes	6	24	8 h	-	12 mois
Camions citernes	2/j pointe		8 h	-	12 mois

Horaires de travail :

Vendanges : Mi août à fin septembre (apports)

Apports : 8h 30 à 18h du lundi au vendredi

Equipes : 7h - 12h ; 13h - 18h

Travail de nuit : non

Equipements fonctionnant la nuit : groupes de froid
pas de rotations de bennes la nuit

Hors vendanges : 8h-12h ; 14h-18h du lundi au vendredi

Il n'y a pas de travail de nuit.

Article 55 - Déchets

Type	Code déchet	Quantité annuelle	Collecte	Filière de traitement
Rafles	02 07 01	0 T	-	machine à vendanger avec éraflage en place pas de terres (filtre tangentiel)
Terres de filtration	02 07 03	0 T	-	
Marc	02 07 01	500 T	bennes 30 m ³	Distillerie UDM - Vauvert
Lies et bourbes	02 07 04	450 hl	citernes	
Déchets de tartre solide	02 07 03	0 T	-	pas de déchets de tartres
Déchets industriels banals (en mélange)	15 01 06	10 m ³	vrac	Déchetterie (Mas Thibert)
Déchets ménagers	20 01 08	2 T	conteneur communal	Collecte intercommunale (Communauté d'agglomération Arles-Crau-Camargue-Montagnette - ACCM) Centre de tri Delta Recyclage Martigues CET de Bellegarde, Les Pennes Mirabeau, La Farre Les Oliviers

Article 61 – Rejet des substances dangereuses dans l'eau (RSDE)

Sans objet (aucun rejet dans le milieu naturel).