

RHUMS ET PUNCHS ISAUTIER à Saint-Pierre (97410)



Extension de la Liquoristerie

Dossier de demande d'enregistrement

GES n°195901

Août 2021

AGENCE OUEST

5, rue des Basses Forges 35530 NOYAL-SUR-VILAINE Tél. 02 99 04 10 20 Fax 02 99 04 10 25 e-mail : ges-sa@ges-sa.fr

AGENCE NORD-EST

80 rue Pierre-Gilles de Gennes 02000 BARENTON BUGNY Tél. 03 23 23 32 68 Fax 09 72 19 35 51 e-mail : ges-laon@ges-sa.fr

AGENCE EST

870 avenue Denis Papin 54715 LUDRES Tél. 03 83 26 02 63 Fax 03 26 29 75 76 e-mail : ges-est@ges-sa.fr

AGENCE SUD-EST-CENTRE

139 impasse de la Chapelle - 42155 ST-JEAN ST-MAURICE/LOIRE Tél. 04 77 63 30 30 Fax 04 77 63 39 80 e-mail : ges-se@ges-sa.fr

AGENCE SUD-OUEST

Forge 79410 ECHIRÉ Tél. 05 49 79 20 20 Fax 09 72 11 13 90 e-mail: ges-so@ges-sa.fr



SOUS-PREFECTURE de SAINT-PIERRE A l'attention de M. le Sous-Préfet 18, rue Augustin Archambault 97410 SAINT PIERRE

Saint-Pierre, le 26 mai 2021 Réf courrier : 210208

Objet : Dépôt d'un dossier d'Enregistrement au titre de l'article R512-46 du Code de l'Environnement

A l'attention de Monsieur Le Préfet

Monsieur le Préfet.

Je soussigné Jérôme ISAUTIER, Président de la société RHUMS & PUNCHS ISAUTIER, sollicite par la présente l'enregistrement d'un nouveau stockage de liquides inflammables et la modification des conditions actuelles d'exploiter de notre établissement situé :

114 Chemin de FREDELINE 97410 Saint Pierre

Actuellement, l'activité du site est déclarée par récépissé du 2 juin 2009. RHUMS & PUNCHS ISAUTIER a engagé un projet d'évolution de son site de Saint Pierre afin de rationaliser les circuits de produits et disposer d'outils de production lui permettant de répondre à la demande.

L'extension projetée sera réalisée dans les limites actuelles du site. Cette extension comprend le transfert des deux chambres froides et du local de stockage de rhum brut, la création d'une nouvelle zone de préparation et de réception/expédition/stockage d'ingrédients. Ce projet ne porte aucune évolution de la nature de l'activité.

Ces aménagements impliqueront un classement sous le régime de l'enregistrement pour l'utilisation de matières végétales sous la rubrique n°2220 et n'impliquent aucune modification du classement sous le régime de la déclaration associé au stockage d'alcool.

Conformément à l'article R512-46 du Code de l'Environnement, vous trouverez cijoint un exemplaire du dossier de demande d'enregistrement.

Deux aménagements mineurs aux prescriptions de l'arrêté 2220 sont faits dans le cadre de ce dossier. Les mesures compensatoires à l'appui de ces demandes d'aménagement sont présentées dans le dossier de demande d'Enregistrement.

Un permis de construire a été déposé en parallèle de ce dossier.

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur Le Préfet, l'expression de ma haute considération.



Rhums & Punchs Isautier 114 chemin Frédeline 97410 Saint-Pierre La Réunion, France

[†] +262 (0) 262 961 196 accueil.rpi@groupe-isautier.com

ISAUTIER.COM

SASU au capital de 1 418 250 € Siret 389 203 191 000 25 TVA intra FR 21 389 203 191 Signature



CERFA



Annexe I : Demande d'enregistrement pour une ou plusieurs installation(s) classée(s) pour la protection de l'environnement

N°15679*03

Articles L. 512-7 et suivants du code de l'environnement

Ministère chargé des installations classées pour la protection de l'environnement

La loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux données nominatives portées dans ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectification pour ces données auprès du service destinataire.

1. Intitulé du projet

2. Identification	du demandeur (remplir le 2.1.a pour un parti	iculier, remplir le 2.1	.b pour une société)					
2.1.a Personne p	hysique (vous êtes un particulier) :	Madame	Monsieur					
Nom, prénom								
2.1.b Personne r	norale (vous représentez une société civile ou co	mmerciale ou une c	ollectivité territoriale) :					
Dénomination ou raison sociale								
N° SIRET		Forme juridique						
comme nécessaire à l relations entre le pub Toutefois, si sa public l'exploitant personne des relations entre le	ualité du							
	<i>5</i> , <i>7</i>	, ,						
2.2 Coordonnées	s (adresse du domicile ou du siège social)							
N° de téléphone	Adresse électronique							
N° voie	Type de voie	Nom de voie						
		Lieu-dit ou BP						
Code postal	Commune							
Si le demandeur réside à l'étranger Pays Province/Région								
2.3 Personne ha	abilitée à fournir les renseignements demandé	s sur la présente d	emande					
Cochez la case si	le demandeur n'est pas représenté	Madame	Monsieur					
Nom, prénom	,	Société	_					
Service		Fonction						
Adresse								
N° voie	Type de voie	Nom de voie						
		Lieu-dit ou BP						
Code postal	Commune							
N° de téléphone	Adresse électronique							
3. Informations	générales sur l'installation projetée							
3.1 Adresse de l'								
N° voie	Type de voie	Nom de la voie						
	1,50 00 1010	Lieu-dit ou BP						
Code postal	Commune	Liou dit ou bi						
3.2 Emplacemen								
	L'installation est-elle implantée sur le territoire de plusieurs départements ? Oui Non							

Si oui veuillez préciser les numéros des départements concernés :	
L'installation est-elle implantée sur le territoire de plusieurs communes ?	Oui Non
Si oui veuillez préciser le nom et le code postal de chaque commune concernée :	
4. Informations sur le projet	
4.1 Description	
Description de votre projet, incluant ses caractéristiques physiques y con	npris les éventuels travaux de démolition et de construction

uméro de		récisez la nature et le volume des activités ainsi que la ou les rubrique(s) de la nomenclature des installations classées dont la es installations projetées relèvent :						
rubrique	Désignation de la rubrique (intitulé simplifié) avec seuil	Identification des installations exprimées avec les unités des critères de classement	Régim					
rubrique	simplifie) avec seuil	de classement						

Nouveau site

Site existant

4.2 Votre projet est-il un :

4.4 Installations, ouvrages, travaux, activités (IOTA) :								
Votre projet est-il soumis à une ou plusieurs rubrique(s) relevant de la réglementation IOTA? Oui Non Si oui :								
- la connexité de ces IOTA les rend-elle nécessaires à l'installation classée ? - la proximité de ces IOTA avec l'installation classée est-elle de nature à en modifier notablement les dangers ou inconvénients ? Oui Non Non								
- indiquez la (o	- indiquez la (ou les) rubrique(s) concernée(s) :							
Numéro de rubrique	Désignation de la ru simplifié) ave		Identification des installations, ouvrages, travaux, activités (IOTA)	Régime				
5. Respect des prescriptions générales								
générales édic permettre de ju les prescription Attention, la ju annexes (exen Vous pouvez in pièces obligate 5.2 Souhaitez- Si oui, veuillez	 5.1 Veuillez joindre un document permettant de justifier que votre installation fonctionnera en conformité avec les prescriptions générales édictées par arrêté ministériel, sous réserve des aménagements demandés au point 5.2. Ce document devra également permettre de justifier que votre installation soumise à déclaration connexe à votre activité principale fonctionnera en conformité avec les prescriptions générales édictées par arrêté ministériel. Attention, la justification de la conformité à l'arrêté ministériel de prescriptions générales peut exiger la production de pièces annexes (exemple : plan d'épandage). Vous pouvez indiquer ces pièces dans le tableau à votre disposition en toute fin du présent formulaire, après le récapitulatif des pièces obligatoires. 5.2 Souhaitez-vous demander des aménagements aux prescriptions générales mentionnées ci-dessus ? Oui Non Si oui, veuillez fournir un document indiquant la nature, l'importance et la justification des aménagements demandés. Le service instructeur sera attentif à l'ampleur des demandes d'aménagements et aux justifications apportées. 							
6. Sensibilit	é environnemen	tale en for	oction de la localisation de votre projet					
Ces informations sont demandées en application de l'article R. 512-46-3 du code de l'environnement. Afin de réunir les informations nécessaires pour remplir le tableau ci-dessous, vous pouvez vous rapprocher des services instructeurs, et vous référer notamment à l'outil de cartographie interactive CARMEN, disponible sur le site de chaque direction régionale. Le site Internet du ministère de l'environnement vous propose un regroupement de ces données environnementales par région, à l'adresse suivante : https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/linformation-environnementale#e2 Cette plateforme vous indiquera la définition de chacune des zones citées dans le formulaire. Vous pouvez également retrouver la cartographie d'une partie de ces informations sur le site de l'inventaire national du patrimoine naturel (https://inpn.mnhn.fr/zone/sinp/espaces/viewer/).								
Le proje	t se situe-t-il :	Oui Non	Si oui, lequel ou laquelle ?					
Dans une zon écologique, fa floristique de f (ZNIEFF) ?								
En zone de m	ontagne ?							

Le projet se situe-t-il, dans ou à proximité :	Oui	Non	Si oui, lequel et à quelle distance ?	
Dans un site inscrit ?				
Dans un périmètre de protection rapprochée d'un captage d'eau destiné à la consommation humaine ou d'eau minérale naturelle?				
Dans une zone de répartition des eaux ? [R.211-71 du code de l'environnement]				
Dans un site ou sur des sols pollués ? [Site répertorié dans l'inventaire BASOL]				
Dans une commune couverte par un plan de prévention des risques naturels prévisibles (PPRN) ou par un plan de prévention des risques technologiques (PPRT) ? Si oui, est-il prescrit ou approuvé ?				
Dans une zone humide ayant fait l'objet d'une délimitation ?				
Dans un bien inscrit au patrimoine mondiale ou sa zone tampon, un monument historique ou ses abords ou un site patrimonial remarquable?				
Sur un territoire couvert par un plan de prévention du bruit, arrêté ou le cas échéant, en cours d'élaboration?				
Dans un parc national, un parc naturel marin, une réserve naturelle (nationale ou régionale), une zone de conservation halieutique ou un parc naturel régional ?				
Sur le territoire d'une commune littorale ?				
Dans une zone couverte par un arrêté de protection biotope ?				

D'un site Natura 2000 ?							
D'un site classé ?							
7. Effets no	. Effets notables que le projet est susceptible d'avoir sur l'environnement et la santé humaine						
Ces information	Ces informations sont demandées en application de l'article R. 512-46-3 du code de l'environnement.						
	ce potentielle de stallation	Oui	Non	NC¹	Si oui, décrire la nature et l'importance de l'effet (appréciation sommaire de l'incidence potentielle		
	Engendre-t-il des prélèvements en eau ? Si oui, dans quel milieu ?						
	Impliquera-t-il des drainages / ou des modifications prévisibles des masses d'eau souterraines ?						
Ressources	Est-il excédentaire en matériaux ?						
	Est-il déficitaire en matériaux ? Si oui, utilise-t-il les ressources naturelles du sol ou du sous-sol ?						
Milion	Est-il susceptible d'entraîner des perturbations, des dégradations, des destructions de la biodiversité existante : faune, flore, habitats, continuités écologiques ?						
Milieu naturel	Si le projet est situé dans ou à proximité d'un site Natura 2000, est-il susceptible d'avoir un impact sur un habitat / une espèce inscrit(e) au Formulaire Standard de						

1

	Est-il susceptible d'avoir des incidences sur les autres zones à sensibilité particulière énumérées au 6 du présent formulaire ?		
	Engendre-t-il la consommation d'espaces naturels, agricoles, forestiers, maritimes ?		
	Est-il concerné par des risques technologiques ?		
	Est-il concerné par des risques naturels ?		
Risques	Engendre-t-il des risques sanitaires ?		
	Est-il concerné par des risques sanitaires ?		
	Engendre-t-il des déplacements/des trafics ?		
	Est-il source de bruit ?		
	Est-il concerné par des nuisances sonores ?		
Nuisances	Engendre-t-il des odeurs ?		
	Est-il concerné par des nuisances olfactives ?		
	Engendre-t-il des vibrations ?		
	Est-il concerné par des vibrations ?		

	Engendre-t-il des émissions lumineuses?					
	Est-il concerné par des émissions lumineuses ?					
	Engendre-t-il des rejets dans l'air ?					
Emissions	Engendre-t-il des rejets liquides ? Si oui, dans quel milieu ?					
	Engendre t-il des d'effluents ?					
Déchets	Engendre-t-il la production de déchets non dangereux, inertes, dangereux ?					
	Est-il susceptible de porter atteinte au patrimoine architectural, culturel, archéologique et paysager ?					
Patrimoine/ Cadre de vie/ Population	Engendre-t-il des modifications sur les activités humaines (agriculture, sylviculture, urbanisme, aménagements) notamment l'usage des sols ?					
	avec d'autres activi		1 000	t allon s	pura contible a d'êtra que uléas avec d'autres projets evistants eu appreunés 2	
	Les incidences du projet, identifiées au 7.1, sont-elles susceptibles d'être cumulées avec d'autres projets existants ou approuvés ? Oui Non Si oui, décrivez lesquelles :					
	ce transfrontalière es de l'installation, ide	entifiée	s au 7.	1, sont-	elles susceptibles d'avoir des effets de nature transfrontalière ?	
Oui Non Si oui, décrivez lesquels :						

7.4 Mesures d'évitement et de réduction

Description, le cas échéant, des mesures et des caractéristiques du projet destinées à éviter ou réduire les effets négatifs notables du projet sur l'environnement ou la santé humaine (pour plus de précision, il vous est possible de joindre une annexe traitant de ces éléments):

Les lavages seront réalisés par une installation NEP (maîtrise consommation eau). Les rejets aqueux (EP, eaux sanitaires, EU) disposeront tous d'une filière adaptée améliorant le dispositif actuel. Un bassin de confinement permettra de supprimer les risques de pollution en cas de sinistre.

8. Usage futur

Pour les sites nouveaux, veuillez indiquer votre proposition sur le type d'usage futur du site lorsque l'installation sera mise à l'arrêt définitif, accompagné de l'avis du propriétaire le cas échéant, ainsi que celui du maire ou du président de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'urbanisme [5° de l'article R.512-46-4 du code de l'environnement].

Le site de RPI est existant mais il est prévu de remettre ce site dans un état conforme à la vocation défini par le PLU actuel à savoir une vocation économique.

9. Commentaires libres

De nombreuses mesures d'amélioration seront apportées dans le cadre de ce projet à la fois pour faciliter le travail des opérateurs, améliorer la connaissance des stocks (logiciel de gestion, la qualité de la production (marche en avant, certification), améliorer la qualité du suivi environnemental (enregistrements des consommations d'eau, énergie, déchet), améliorer les conditions de collecte et de traitement des rejets aqueux, améliorer le suivi des rejets d'eaux industriels (canal de comptage débitmèttre...). Les mesures retenues améliorent également la situation en cas de sinistre (confinement déporté et rétention globale des ateliers).

10. Engagement du demandeur

A Saint Pinne
Signature du demandeur

Le 01/06/2021

RHUMS & PUNCHS ISAUTIER

SASU au Capital de 1 418 250 € 114 Chemin Fredeline

BP 57 - 97452 ST PIERRE CEDEX Tél : 0262 96 11 96 - Fax : 0262 35 14 46

SIRET: 389 203 191 000 25

Bordereau récapitulatif des pièces à joindre à la demande d'enregistrement

Vous devez fournir le dossier complet en trois exemplaires, augmentés du nombre de communes dont l'avis est requis en application de l'article R. 512-46-11. Chaque dossier est constitué d'un exemplaire du formulaire de demande accompagné des pièces nécessaires à l'instruction de votre enregistrement, parmi celles énumérées ci-dessous.

1) Pièces obligatoires pour tous les dossiers :

l'environnement

Pièces	
P.J. n°1 Une carte au 1/25 000 ou, à défaut, au 1/50 000 sur laquelle sera indiqué l'emplacement de l'installation projetée [1° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement]	
P.J. n°2 Un plan à l'échelle de 1/2 500 au minimum des abords de l'installation jusqu'à une distance qui est au moins égale à 100 mètres. Lorsque des distances d'éloignement sont prévues dans l'arrêté de prescriptions générales prévu à <u>l'article L. 512-7</u> , le plan au 1/2 500 doit couvrir ces distances augmentées de 100 mètres [2° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement]	
P.J. n°3 Un plan d'ensemble à l'échelle de 1/200 au minimum indiquant les dispositions projetées de l'installation ainsi que, jusqu'à 35 mètres au moins de celle-ci, l'affectation des constructions et terrains avoisinants ainsi que le tracé de tous les réseaux enterrés existants, les canaux, plans d'eau et cours d'eau [3° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement] Requête pour une échelle plus réduite : En cochant cette case, je demande l'autorisation de joindre à la présente demande d'enregistrement des plans de masse à une échelle inférieure au 1/200 [titre 1er du livre V du code de l'environnement]	
P.J. n°4 Un document permettant au préfet d'apprécier la compatibilité des activités projetées avec l'affectation des sols prévue pour les secteurs délimités par le plan d'occupation des sols, le plan local d'urbanisme ou la carte communale [4° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement]	
P.J. n°5 Une description des capacités techniques et financières au sens du 7° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement	
P.J. n°6. - Un document justifiant du respect des prescriptions générales édictées par le ministre chargé des installations classées applicables à l'installation. Ce document présente notamment les mesures retenues et les performances attendues par le demandeur pour garantir le respect de ces prescriptions [8° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement] Pour les installations d'élevage, se référer au point 5 de la notice explicative.	
2) Pièces à joindre selon la nature ou l'emplacement du projet :	
Pièces	
Si vous sollicitez des aménagements aux prescriptions générales mentionnés à l'article L. 512-7 applicables à l'installation :	
P.J. n°7. – Un document indiquant la nature, l'importance et la justification des aménagements demandés [Art. R. 512-46-5 du	
code de l'environnement].	
code de l'environnement]. Si votre projet se situe sur un site nouveau :	<u> </u>
	_
Si votre projet se situe sur un site nouveau : P.J. n°8 L'avis du propriétaire, si vous n'êtes pas propriétaire du terrain, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de	
Si votre projet se situe sur un site nouveau : P.J. n°8 L'avis du propriétaire, si vous n'êtes pas propriétaire du terrain, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant	
Si votre projet se situe sur un site nouveau : P.J. n°8 L'avis du propriétaire, si vous n'êtes pas propriétaire du terrain, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. P.J. n°9 L'avis du maire ou du président de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'urbanisme, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur.	
Si votre projet se situe sur un site nouveau : P.J. n°8 L'avis du propriétaire, si vous n'êtes pas propriétaire du terrain, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. P.J. n°9 L'avis du maire ou du président de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'urbanisme, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se	
Si votre projet se situe sur un site nouveau: P.J. n°8 L'avis du propriétaire, si vous n'êtes pas propriétaire du terrain, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. P.J. n°9 L'avis du maire ou du président de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'urbanisme, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. Si l'implantation de l'installation nécessite l'obtention d'un permis de construire : P.J. n°10 La justification du dépôt de la demande de permis de construire [1° de l'art. R. 512-46-6 du code de l'environnement]. Cette justification peut être fournie dans un délai de 10 jours après la présentation de la demande d'enregistrement.	
Si votre projet se situe sur un site nouveau : P.J. n°8 L'avis du propriétaire, si vous n'êtes pas propriétaire du terrain, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. P.J. n°9 L'avis du maire ou du président de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'urbanisme, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. Si l'implantation de l'installation nécessite l'obtention d'un permis de construire : P.J. n°10 La justification du dépôt de la demande de permis de construire [1° de l'art. R. 512-46-6 du code de l'environnement]. Cette justification peut être fournie dans un délai de 10 jours après la présentation de la demande	
Si votre projet se situe sur un site nouveau : P.J. n°8 L'avis du propriétaire, si vous n'êtes pas propriétaire du terrain, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du de 'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du de 'art. R. 512-6 du code de 'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. P.J. n°9 L'avis du maire ou du président de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'urbanisme, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. Si l'implantation de l'installation nécessite l'obtention d'un permis de construire : P.J. n°10. – La justification du dépôt de la demande de permis de construire [1° de l'art. R. 512-46-6 du code de l'environnement]. Cette justification peut être fournie dans un délai de 10 jours après la présentation de la demande d'enregistrement. Si l'implantation de l'installation nécessite l'obtention d'une autorisation de défrichement : P.J. n°11. – La justification du dépôt de la demande d'autorisation de défrichement ! P.J. n°11. – La justification du dépôt de la demande d'autorisation de défrichement !	
Si votre projet se situe sur un site nouveau: P.J. n°8 L'avis du propriétaire, si vous n'êtes pas propriétaire du terrain, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. P.J. n°9 L'avis du maire ou du président de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'urbanisme, sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation [1° du l de l'art. 4 du décret n° 2014-450 et le 7° du l de l'art. R. 512-6 du code de l'environnement]. Cet avis est réputé émis si les personnes consultées ne se sont pas prononcées dans un délai de quarante-cinq jours suivant leur saisine par le demandeur. Si l'implantation de l'installation nécessite l'obtention d'un permis de construire : P.J. n°10. – La justification du dépôt de la demande de permis de construire [1° de l'art. R. 512-46-6 du code de l'environnement]. Cette justification peut être fournie dans un délai de 10 jours après la présentation de la demande d'enregistrement.	

- le schéma d'aménagement et de gestion des eaux (SAGE) prévu par les articles L. 212-3 à L. 212-6 du code de l'environnement	
- le schéma régional des carrières prévu à l'article L. 515-3	
- le plan national de prévention des déchets prévu par l'article L. 541-11 du code de l'environnement	
- le plan national de prévention et de gestion de certaines catégories de déchets prévu par l'article L. 541-11-1 du code de l'environnement	
- le plan régional de prévention et de gestion des déchets prévu par l'article L. 541-13 du code de l'environnement	
- le programme d'actions national pour la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole prévu par le IV de l'article R. 211-80 du code de l'environnement	
- le programme d'actions régional pour la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole prévu par le IV de l'article R. 211-80 du code de l'environnement	
- le plan de protection de l'atmosphère prévu à l'article L. 222-4 du code de l'environnement	
Si votre projet nécessite une évaluation des incidences Natura 2000 :	
P.J. n°13 L'évaluation des incidences Natura 2000 [article 1° du l de l'art. R. 414-19 du code de l'environnement]. Cette évaluation est proportionnée à l'importance du projet et aux enjeux de conservation des habitats et des espèces en présence [Art. R. 414-23 du code de l'environnement].	
P.J. n°13.1 Une description du projet accompagnée d'une carte permettant de localiser l'espace terrestre ou marin sur lequel il peut avoir des effets et les sites Natura 2000 susceptibles d'être concernés par ces effets ; lorsque le projet est à réaliser dans le périmètre d'un site Natura 2000, un plan de situation détaillé est fourni ; [1° du l de l'art. R. 414-23 du code de l'environnement]	
P.J. n°13.2. Un exposé sommaire des raisons pour lesquelles le projet est ou non susceptible d'avoir une incidence sur un ou plusieurs sites Natura 2000 [2° du l de l'art. R. 414-23 du code de l'environnement].	
Dans l'affirmative, cet exposé précise la liste des sites Natura 2000 susceptibles d'être affectés, compte tenu de la nature et de l'importance du projet, de sa localisation dans un site Natura 2000 ou de la distance qui le sépare du ou des sites Natura 2000, de la topographie, de l'hydrographie, du fonctionnement des écosystèmes, des caractéristiques du ou des sites Natura 2000 et de leurs objectifs de conservation [2° du l de l'art. R. 414-23 du code de l'environnement].	
P.J. n°13.3. Dans l'hypothèse où un ou plusieurs sites Natura 2000 sont susceptibles d'être affectés, le dossier comprend également une analyse des effets temporaires ou permanents, directs ou indirects, que le projet peut avoir, individuellement ou en raison de ses effets cumulés avec d'autres projets dont vous êtes responsable, sur l'état de conservation des habitats naturels et des espèces qui ont justifié la désignation du ou des sites [II de l'art. R. 414-23 du code de l'environnement].	
P.J. n°13.4. S'il résulte de l'analyse mentionnée au 13.3 que le projet peut avoir des effets significatifs dommageables, pendant ou après sa réalisation, sur l'état de conservation des habitats naturels et des espèces qui ont justifié la désignation du ou des sites, le dossier comprend un exposé des mesures qui seront prises pour supprimer ou réduire ces effets dommageables [III de l'art. R. 414-23 du code de l'environnement].	
P.J. n°13.5. Lorsque, malgré les mesures prévues en 13.4, des effets significatifs dommageables subsistent sur l'état de conservation des habitats naturels et des espèces qui ont justifié la désignation du ou des sites, le dossier d'évaluation expose, en outre : [IV de l'art. R. 414-23 du code de l'environnement] :	
- P.J. n°13.5.1 La description des solutions alternatives envisageables, les raisons pour lesquelles il n'existe pas d'autre solution que celle retenue et les éléments qui permettent de justifier la réalisation du projet, dans les conditions prévues aux VII et VIII de l'article L. 414-4 du code de l'environnement ; [1° du IV de l'art. R. 414-23 du code de l'environnement]	
 P.J. n°13.5.2 La description des mesures envisagées pour compenser les effets dommageables que les mesures prévues au 	
13.4 ci-dessus ne peuvent supprimer. Les mesures compensatoires permettent une compensation efficace et proportionnée au regard de l'atteinte portée aux objectifs de conservation du ou des sites Natura 2000 concernés et du maintien de la cohérence globale du réseau Natura 2000. Ces mesures compensatoires sont mises en place selon un calendrier permettant d'assurer une continuité dans les capacités du réseau Natura 2000 à assurer la conservation des habitats naturels et des espèces. Lorsque ces mesures compensatoires sont fractionnées dans le temps et dans l'espace, elles résultent d'une approche d'ensemble, permettant d'assurer cette continuité ; [2° du IV de l'art. R. 414-23 du code de l'environnement]	
 P.J. n°13.5.3 L'estimation des dépenses correspondantes et les modalités de prise en charge des mesures compensatoires, qui sont assumées par vous [3° du IV de l'art. R. 414-23 du code de l'environnement]. 	
Si votre projet concerne les installations qui relèvent des dispositions de l'article 229-6 :	
P.J. n°14 La description :	
- Des matières premières, combustibles et auxiliaires susceptibles d'émettre du gaz à effet de serre ;	
- Des différentes sources d'émissions de gaz à effet de serre de l'installation ;	
- Des mesures de surveillance prises en application de l'article L. 229-6. Ces mesures peuvent être actualisées par	
l'exploitant dans les conditions prévues par ce même article sans avoir à modifier son enregistrement	

P.J. n°15. Un résumé non technique des informations mentionnées dans la pièce jointe n°14 [10° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement]					
Si votre projet concerne une installation d'une puissance thermique supérieure ou égale à 20 MW :					
Si votre projet concerne une installation à une puissance thermique superieure où egale à 20 miv .					
P.J. n°16 Une analyse coûts-avantages afin d'évaluer l'opportunité de valoriser de la chaleur fatale notamment à travers un réseau de chaleur ou de froid. Un arrêté du ministre chargé des installations classées et du ministre chargé de l'énergie, pris dans les formes prévues à l'article L. 512-5, définit les installations concernées ainsi que les modalités de réalisation de l'analyse coûts-avantages. [11° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement]					
P.J. n°17. - Une description des mesures prises pour limiter la consommation d'énergie de l'installation Sont fournis notamment les éléments sur l'optimisation de l'efficacité énergétique, tels que la récupération secondaire de chaleur. [12° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement]					
Si votre projet comprend une ou plusieurs installations de combustion moyennes relevant de la rubrique 2910 :					
P.J. n°18 Indiquer le numéro de dossier figurant dans l'accusé de réception délivré dans le cadre du rapportage MCP					
3) Autres pièces volontairement transmises par le demandeur : Veuillez compléter le tableau ci-joint en indiquant les pièces supplémentaires que vous souhaitez transmettre à l'administration.					
Pièces					



Description détaillée du projet

DEMANDE D'ENREGISTREMENT

1.1. INTRODUCTION

La Société RHUMS & PUNCHS ISAUTIER (RPI) exerce à Saint-Pierre une activité de fabrication de liqueur à base d'alcools de canne. L'établissement est aujourd'hui régulièrement déclaré au titre des rubriques n°2255¹ et 2253 avec récépissé de déclaration datant du 2 juin 2009.

La Société RHUMS & PUNCHS ISAUTIER projette une extension de ses locaux et une réorganisation de ses installations, les contraintes existantes en termes de surface empêchant actuellement tout développement des volumes.

En lien avec cette extension, RHUMS & PUNCHS ISAUTIER prévoit une augmentation des capacités actuelles de stockage d'alcools de bouche et une augmentation de son niveau d'activité.

Suite à des évolutions récentes de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement, la rubrique n°2253 relative à l'embouteillage a été supprimée. Après échange avec les services de la DEAL, l'activité de RHUMS&PUNCHS ISAUTIER utilisant des matières végétales pour la préparation des spiritueux relève désormais de la rubrique n°2220.

Au regard des quantités de matières végétales entrantes utilisées dans le cadre de son activité actuelle mais également après prise en compte de l'augmentation d'activité prévue, le site est et restera soumis au régime de l'Enregistrement au titre de la rubrique n°2220.

L'augmentation des capacités de stockage d'alcool n'impliquera pas de dépassement du seuil de déclaration (rubrique n°4755).

Nous présentons dans la suite de ce document, la nature et les caractéristiques des évolutions envisagées ainsi que les justifications nécessaires au classement de l'activité.

Cette pièce constitue une pièce complémentaire aux éléments obligatoires devant accompagner une demande d'Enregistrement. Elle est destinée à présenter l'établissement actuel et le projet et de justifier les hypothèses de classement. C'est la raison pour laquelle cette pièce est présentée en amont du dossier tout en portant le numéro 19.

¹ Rubrique n°2255 devenu la rubrique 4755 et ayant fait l'objet d'une demande d'antériorité en 2016

1.2. <u>IDENTITE DU DEMANDEUR</u>

Dénomination :	Société RHUMS & PUNCHS ISAUTIER (RPI)
Siège social :	114 CHEMIN FREDELINE
	97410 Saint Pierre
Forme juridique :	SASU
, ,	
Dirigoant :	Monsieur Cyril ISAUTIER,
Dirigeant :	Directeur
Capital social :	1 418 250 €
Capital Colair	- 1.20 200 0
Adresse de l'établissement	114 CHEMIN FREDELINE
concerné par le dossier :	97410 Saint Pierre
Téléphone :	02 62 96 11 96
·	
Télécopie :	02.62 35 14 40
N° SIRET :	38920319100025
Code APE :	Production de boissons alcoolisées distillées (1101Z)
	Responsable Projets
Personnes en charge du dossier :	Monsieur Cyril ISAUTIER (Directeur de RPI) Monsieur Benjamin BOULANGER (Directeur
	d'exploitation)
Parcelles cadastrales	Section CT (commune Saint Pierre)
2.00.00	Parcelles n°767 et 768

1.3. LOCALISATION

RHUMS & PUNCHS ISAUTIER est implantée à l'île de la Réunion sur la commune de Saint-Pierre également sous-préfecture de l'île. Elle fait partie des 60 communes les plus peuplées de France. En 2018, la population de Saint-Pierre était de 84 961 habitants d'après le recensement de l'Insee, ce qui en fait la troisième commune la plus peuplée de la Réunion après Saint-Denis et Saint-Paul.

Le projet est situé au lieu-dit Frédeline au Nord-Ouest de l'agglomération de Saint Pierre.



Figure 1 : Carte de localisation sur fonds IGN

Les parcelles cadastrales concernées sont toutes situées sur le territoire de la commune de Saint-Pierre (cf. ci-avant) en section CT (parcelles 767 et 768).



Figure 2 : Parcelles cadastrales sur fonds de vue aérienne

L'environnement élargi de RPI est ouvert et principalement constitué de parcelles agricoles cultivées (champs de canne). Au-delà de ces champs, deux zones urbaines sont présentes à l'Est à 540 m (habitats et zone commerciale et industrielle) et à l'Ouest à 880 m (habitats). Au Nord au-delà de la RD 38, on recense également de nombreux lotissements d'habitation. Le site est distant de l'Océan

de 2,4 km. Le site est accessible par la RD38 au Nord via le chemin Fredeline et par la Nationale 3 au Sud via les chemins Badamier puis Fredeline.

En champ proche, le lieu-dit Fredeline est occupé par une zone artisanale zone industrielle (ZAZI) accueillant plusieurs établissements dont la Distillerie ISAUTIER, une autre filiale du groupe ISAUTIER. On recense également des habitations regroupées en lotissement au Nord et des habitations isolées au Sud.

1.4. ORGANISATION ACTUELLE DU SITE

L'établissement RPI est construit sur 2 niveaux :

- RDC : atelier de production : superficie de 1018 m2
- R+1 : bureaux, laboratoires et locaux sociaux : superficie de 439 m2

L'unité est composée de plusieurs zones distinctes, qui sont les suivantes :

- réception et stockage des rhums bruts
- réception des matières premières et expédition des produits finis
- préparation et réduction des rhums et spiritueux, macération
- embouteillage
- chambres froides de stockage des Matières Premières
- zone technique et atelier de maintenance
- bureaux, laboratoires qualité et R et D, locaux sociaux en R+1

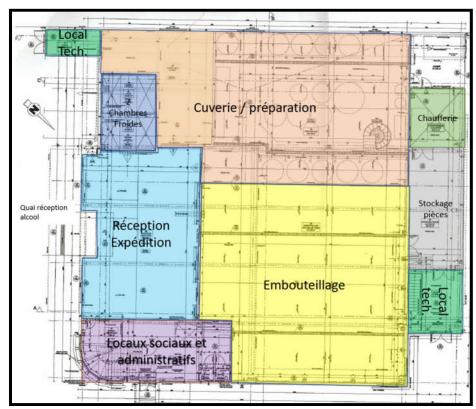


Figure 3: Organisation actuelle du site

L'établissement accueille actuellement des cuves de stockage d'une capacité totale de 227 m3 (cf. liste ci-après).

La préparation de sirops de sucre, de punchs, rhums arrangés et autres liqueurs induit l'utilisation de matières premières végétales. En moyenne, le tonnage de matières végétales entrantes est de 9,4 t/j, en pointe il peut atteindre plus de 18 t/j.

Tableau 1: liste des cuves actuelles

N° DE CUVE	VOLUME (HECTO LITRE)	MELANGEUR (O/N)	BOULE DE LAVAGE (O/N)	OPERATION	
	<u> </u>		(- ,		
1	50	0	0	Stockage produit avant embouteillage	
2	50	0	0	Stockage produit avant embouteillage	
3	50	0	0	Stockage produit avant embouteillage	
4	50	0	0	Stockage produit avant embouteillage	
5	50	N	0	Stockage produit avant embouteillage	
6	50	N	0	Stockage macérat post filtration	
7	50	N	0	Stockage macérat post filtration	
8	50	N	0	Stockage macérat post filtration	
9	50	N	0	Stockage macérat post filtration	
10	50	N	0	Stockage produit avant embouteillage	
11	50	N	0	Stockage produit avant embouteillage	
12	50	N	0	Stockage produit avant embouteillage	
13	50	N	0	Stockage produit avant embouteillage	
14	50	N	0	Stockage produit avant embouteillage	
15	100	N	0	Stockage sirop / eau osmosée	
16	50	N	0	Macération	
17	50	N	0	Macération	
18	50	N	0	Macération	
19	50	N	0	Macération	
20	40	N	N	Préparation	
21	40	N	N	Préparation	
22	150	0	0	Préparation Préparation	
23	60	0	0	Préparation Préparation	
25	10	N	N	Mouillage rhums vieux	
26	50	N	0	Stockage sirop / eau osmosée	
27	100	0	0	Préparation	
28	300	0	0	Préparation Préparation	
35	30	N	N	Préparation	
36	10	N	N	Mouillage rhums vieux	
37	150	0	0	Préparation	
38	10	N	N	Stockage fin lot pour embouteillage 5cl	
39 40	10 10	N N	N N	Stockage fin lot pour embouteillage 5cl Stockage fin lot pour embouteillage 5cl	
40	150	N 0	O	Préparation	
41	150	N	0	Préparation	
	2270		<u> </u>	r	

La totalité des cuves actuelles comptabilise 2270 hectolitres soit 227 m3.

1.5. PRESENTATION DU PROJET

1.5.1. <u>Présentation générale du projet</u>

Le projet comprend les éléments suivants :

- Extension physique du bâtiment,
- Réorganisation interne de l'existant,
- Augmentation des capacités de stockage d'alcool,
- Augmentation du niveau d'activité.

A ce stade, nous pouvons préciser en revanche :

- que le projet n'induit pas d'extension des limites physiques du site. La parcelle accueillant l'extension est déjà intégrée aux limites actuelles et occupée par des voiries et parking essentiellement,
- que le projet ne conduit pas à modifier la nature de l'activité (préparation de rhums et de spiritueux),
- que les process mis en œuvre ne sont pas modifiés,
- que le projet ne conduit pas à l'implantation d'équipements de nouvelle nature.

Concernant l'extension des bâtiments, nous présentons ci-dessous le plan au terme du projet.

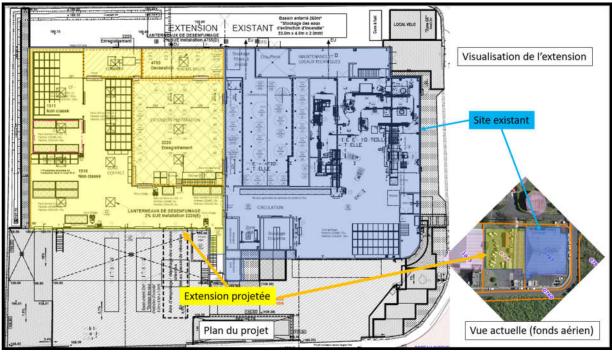


Figure 4: Localisation du projet

Le site actuel de RPI est construit sur un terrain d'une superficie² de 2 003 m², Parcelle 767. Le projet prévoit l'Extension de l'usine, sur la parcelle voisine 768 d'une surface de 2 005 m².

Le projet consiste à agrandir les différentes zones actuellement présentes sur le site et améliorer leur organisation en vue d'optimiser la marche en avant de l'activité. L'organisation future du site est présentée ci-après.

² Données issues du sire cadastre.gouv.fr

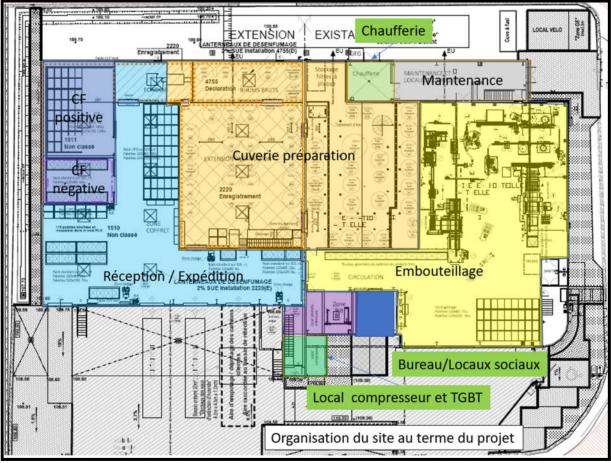


Figure 5 : Organisation des locaux au terme du projet

Au terme du projet, la surface d'emprise au sol du site sera de 2 015 m². Le projet prévoit donc la création d'une surface d'emprise au sol de 997 m², pour une surface d'emprise actuel de 1018 m².

La surface de plancher actuelle est de 1 457 m² (RDC : 1018+ R+1 :439 m²). La surface de plancher liée au projet est de 1 444 m² (RDC : 997 m², R+1 : 147 m²).

1.5.2. Présentation de l'activité de fabrication

RPI assure la réception de différentes matières premières comprenant :

- Des rhums bruts,
- Des arômes (conditionnés en bidons),
- Des matières végétales fraîches, sèches ou congelées
- Des matières animales (crème de lait alcoolisée)
- Des ingrédients divers en petites quantités : sucre, vin blanc, additifs...

Actuellement et au terme du projet, toutes les matières végétales et animales réceptionnées sont prêtes à l'emploi et ne nécessiteront pas de transformation primaire. Il existait une activité résiduelle de transformation consistant à broyer certains produits (patate douce, gingembre). Cette activité a été arrêtée, le broyeur a été supprimé.

RPI assure 3 types de fabrication :

- la fabrication du sirop de sucre : mélange de sucre/eau chaude,
- la préparation de rhums blancs et rhums vieux (la préparation des rhums vieux sera transférée ultérieurement sur le site de la distillerie),
- la fabrication de spiritueux : rhums arrangés, Douceurs d'arrangés, Punchs, Spiritueux...

• Fabrication du sirop de sucre : mélange de sucre et d'eau chaude,

Cette opération consiste à mélanger sucre et eau au niveau du fondoir qui sera déplacé dans le cadre du projet. Les étapes de fabrication sont présentées ci-dessous.

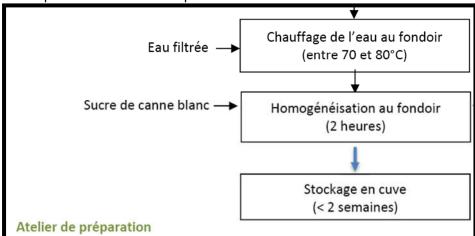


Figure 6: Process sirop de sucre

Actuellement le niveau d'activité se situe en pointe à 4 t/j de sucre. Au terme du projet, ce niveau d'activité sera porté à 8 t/j.

La chaudière actuelle, fonctionnant au fuel domestique, sera utilisée pour alimenter le fondoir en vapeur.

• Préparation de rhums blancs ou rhums vieux.

Il s'agit là d'une activité classique de liquoristerie comprenant les étapes décrites sur le synoptique suivant.

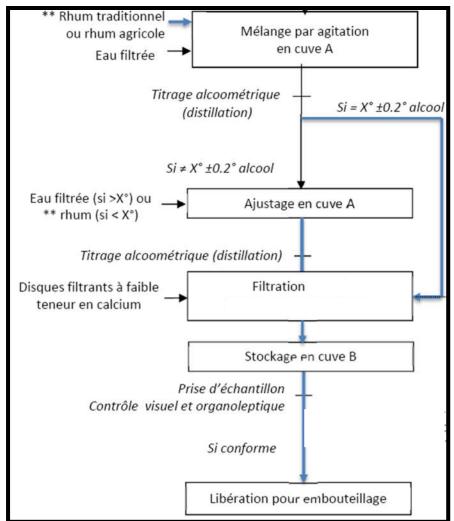


Figure 7: Process Rhum

Les étapes de préparation du rhum vieux sont identiques mais portent sur des phases plus longues (repos, maturation). Ces préparations ont été transférées sur le site de la Distillerie ISAUTIER.

• Préparation de rhums arrangés, spiritueux...

Cette activité comprend trois étapes distinctes :

- Une étape amont qui concerne la <u>préparation des macérats</u>. Cette étape consiste à mélanger des matières premières végétales à de l'alcool brut et de l'eau puis de laisser la préparation « macérer » avant une étape ultime de filtration et d'ajustage.
- Une étape de préparation qui comprend le mélange d'alcool brut, d'eau et selon les recettes, d'arômes, de matières premières végétales ou animales et du macérat préparer en phase amont.

• Une <u>étape de filtration</u> qui consiste à filtrer la préparation (sauf pour les préparations avec pulpe) et la stocker avant embouteillage. A ce stade, un ajustage sera réalisé en fonction de la qualité du produit.

Nous présentons en annexe 2 de cette partie, les synoptiques de fabrication d'un macérat, d'un rhum arrangé et de l'embouteillage. Nous présentons ci-dessous une synthèse des principales étapes de fabrication.

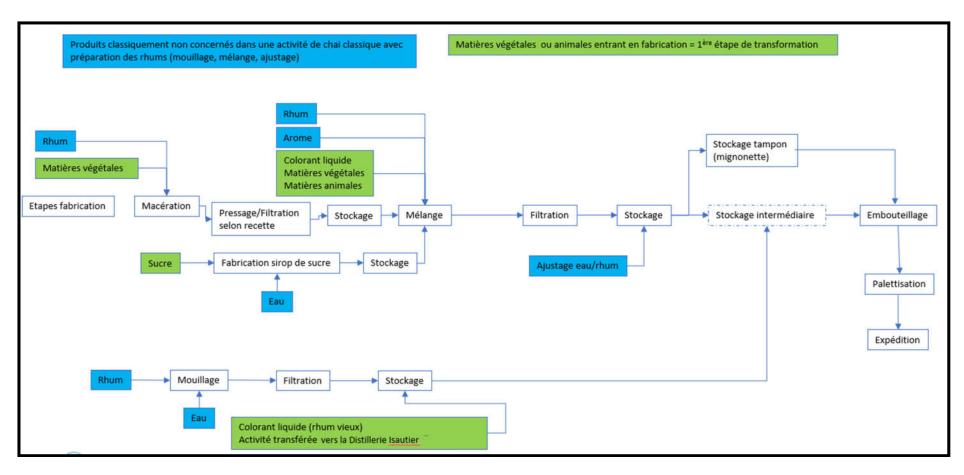


Figure 8 : Diagramme de fabrication – Identification des étapes d'incorporation initiale des matières premières végétales

1.5.3. <u>Présentation de l'activité de stockage d'alcool</u>

Au terme du projet, la capacité de stockage d'alcool pour chaque étape de fabrication sera augmentée.

Le stockage potentiel d'alcool comprend :

- Au niveau de la réception, le stockage des rhums bruts
- Au niveau de l'atelier macération, de l'atelier préparation des arrangés et de l'atelier préparation des rhums blancs ou vieux, deux séries de cuves de stockage sont présentes. La série A qui est destinée à la préparation (mélange, homogénéisation) et la série B qui correspond au stockage du produit de la cuve A qui a été filtrée et qui est proche du produit fini. On a donc un transfert de produits entre les cuves de préparation A et les cuves de finition B. En annexe, nous présentons le listing et la localisation de ces différentes cuves au terme du projet.
- En amont de l'embouteillage. Une fois contrôlés et déclarés conformes, les préparations de cuves de finition sont transférées vers des cuves satellites situées à l'étage depuis lesquelles sont ensuite réalisées les opérations d'embouteillage. Pour un même produit il y aura donc dans une journée transfert d'une cuve de finition vers la cuve satellite, puis vers les lignes d'embouteillage. On pourrait qualifier ces étapes d'encours de production.
- Des stockages ponctuels sont réalisés dans des cuves mobiles sur roulettes. Ces cuves sont destinées à faciliter l'exploitation en permettant de récupérer des fonds de cuve qui ont été transférés ou des recettes qui seront embouteillées en mignonette (bouteilles de 5 cl).
- Le stockage des produits non conformes. Les produits non conformes sont stockés dans un cubitainer de 1 m3 en attente de leur évacuation.
- Des stockages anciens non réutilisés. Deux cuves actuelles seront réutilisées dans le cadre du projet actuel pour le stockage de l'eau de NEP.
- Sont présentes également d'autres cuves destinées au stockage des sirop (non alcoolisé) soit 6 cuves totalisant 40 m3.

Nous présentons ci-après au terme du projet, la totalité des cuves présentes et leur capacité.

Au global, la capacité totale des cuves, des produits finis conditionnés, du cubitainer de produits non conformes, sans distinction du degré d'alcool sera de 866,8 m3.

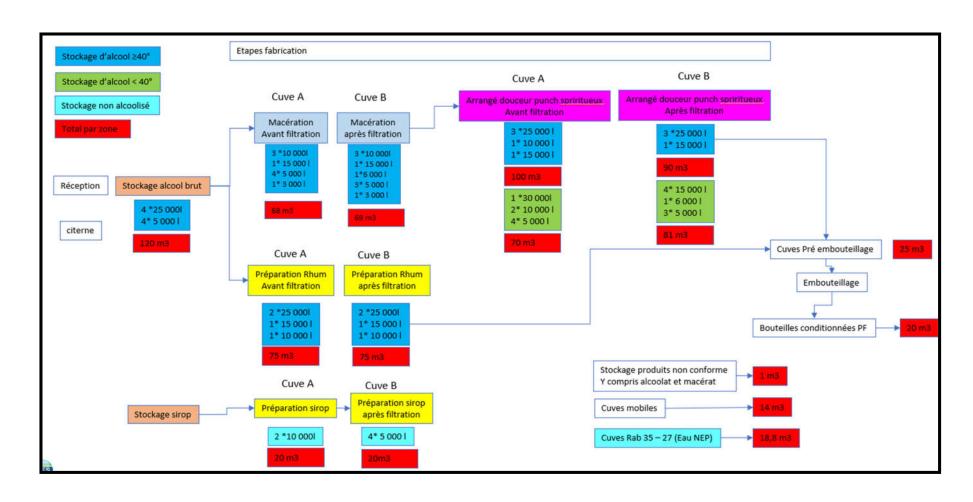


Figure 9: Organisation et volumes des cuves de stockage au terme du projet

1.6. CLASSEMENT DE L'ACTIVITE

1.6.1. Situation administrative actuelle

L'établissement bénéficie d'une déclaration³ en date du 2 juin 2009. Le récépissé de déclaration fournit en annexe 1 a été délivré au titre des rubriques :

- n°2253 pour l'activité d'embouteillage (capacité inférieure à 20 000 l/j),
- n°2255 pour le stockage d'alcool (capacité < 500 m3).

En 2016, une demande d'antériorité est déposée lors de la création des rubriques 4XXX. La rubrique 4755 remplace la rubrique n°2255.

Par décret du 22 octobre 2018, la rubrique n°2253 est supprimée. L'établissement devenait alors soumis à la rubrique n°2220. Le transfert de classement vers cette nouvelle rubrique n'était cependant pas aisé au regard de l'intitulé de la rubrique « Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, fermentation, etc., à l'exclusion des activités classées par ailleurs et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes. » En effet la liste, non positive, de transformation ne semble pas être directement adaptée à l'activité de RPI qui ne procède qu'à des étapes de mélange, filtration incluant l'incorporation de matières végétales prêtes à l'emploi. Seule la fabrication du sirop de sucre nécessitant un apport de chaleur se rapproche de la « cuisson ». Actuellement, l'activité moyenne de fabrication de sucre et d'incorporation de matières végétales est d'environ 10 t/j, en pointe, sur la base des hypothèses de calcul présentées ci-après, l'introduction de matières végétales peut atteindre 18,4 t/j (2 préparations dans des cuves de 150 hl (2*7,2 t/j) et 1 fabrication de sirop 4t/j).

Une étude de classement préalable a été transmis à la DEAL afin de connaître sa position sur le classement de l'établissement. Au vu des éléments transmis, la DEAL :

- confirme le classement sous le régime de l'Enregistrement au titre de la rubrique n°2220,
- acte le classement sous le régime de la déclaration au titre de la rubrique n°4755
- a pu vérifier l'absence de classement sous les rubriques n°2221 et 1510.

1.7. CLASSEMENT DE L'ACTIVITE AU TERME DU PROJET

Sur la base des éléments présentés ci-avant et des informations ci-dessous, nous présentons le classement de l'établissement au titre de la législation des installations classées. Nous présenterons dans un second temps la situation du projet et de l'établissement au regard de la loi sur l'eau et des catégories de projet de l'article R 122-2 du code de l'Environnement.

Les éléments ci-dessous prennent en compte les remarques de la DEAL émises dans la cadre de la présentation initiale du projet, de la visite et des compléments apportés par le pétitionnaire.

Nous soumettons, si besoin, les hypothèses de calcul retenues pour définir les niveaux ou seuils d'activité correspondant à chaque rubrique.

³ Le récépissé a été délivré à la SAS SOPAVI qui est l'enseigne de la société, RHUMS & PUNCHS ISAUTIER et Distillerie ISAUTIER étant les noms des organismes.

1.7.1. Activité de transformation de matières premières végétales

Le classement de l'activité de transformation de matières premières végétales s'est appuyé sur deux principes :

- la définition des matières pris en compte dans le cadre du classement,
- le principe de première introduction dans le process.

• Définition des matières pris en compte dans le cadre du classement

RPI réceptionne sur son site les matières suivantes :

- des rhums bruts,
- des arômes,
- des pulpes/jus/fruits,
- des colorants,
- des ingrédients : sucre, poudre de rooibos, crème concentrée, ...
- des vitamines : acide ascorbique

Le dernier ingrédient qui sera utilisé est de l'eau.

La liste exhaustive des matières autres qu'animales réceptionnées est présentée en annexe 3.

Dans le cadre d'une activité de liquoristerie ou de chai classique, la préparation des alcools commerciaux comprend les étapes de réception/stockage, mouillage/préparation (ajout d'eau et d'arômes), maturation/vieillissement, ajustage et expédition (avec le cas échéant une étape amont d'embouteillage).

Ce type d'activité relève classiquement de la rubrique 4755 et n'est pas soumis à la rubrique n°2220. Nous avions conservé cette position en excluant les volumes d'alcools et d'arômes de la rubrique n°2220 lors d'une étude de classement présentée préalablement à la DEAL (décembre 2020) pour réaliser le présent dossier. Dans le cadre de l'instruction cette demande d'Enregistrement et contrairement à la position antérieure, la DEAL a demandé, dans les tonnages associés à la rubrique n°2220, à prendre en compte tous les ingrédients végétaux y compris les volumes d'alcool et autres produits (arômes etc...).

Tous les ingrédients seront donc retenus pour évaluer le niveau d'activité de la rubrique n°2220. Le niveau associé à la rubrique n°2220 sera donc identique à celui de la rubrique n° 3642.

• Principe de première introduction dans le process.

Les synoptiques précédents indiquent donc que :

- le processus de fabrication implique diverses étapes de transformation successives : macération, préparation, filtration, embouteillage,
- l'incorporation des matières premières végétales peut se faire aux étapes de macération puis aux étapes de préparation. La fabrication du sirop de sucre est une autre entrée de matières végétales.

Comme dans tout process alimentaire, le niveau d'activité sera comptabilisé sur la base du principe de la première entrée, la quantité de matières végétales subissant plusieurs étapes de transformation n'étant pas sommée pour chaque étape du process.

Déroulement de l'activité et niveau d'activité 2220.

Sur le site de Saint-Pierre, l'activité se déroule actuellement de la façon suivante :

- l'effectif de l'atelier préparation est constitué de 3 opérateurs.
- chaque opérateur se voit confier quotidiennement <u>un unique</u> Ordre de Fabrication (OF), relatif à la préparation d'un rhum ou d'un spiritueux.

Cela signifie que pour chaque journée de travail, une seule opération pourra être effectuée par opérateur que ce soit pour la préparation d'un macérat ou la préparation d'un arrangé/spiritueux ou la préparation du sirop de sucre. Nous précisons en outre que certaines préparations peuvent se prolonger sur deux jours. Par hypothèse majorante, nous considérerons que chaque opération se déroule sur une journée.

RPI au regard de ces projections prévoit d'ailleurs l'embauche éventuelle d'un 4ème opérateur.

L'estimation du niveau d'introduction de matières végétales a donc été retenu sur le principe de sélection suivant :

- identification, au terme du projet, des deux cuves bénéficiant des plus importantes volumétries de stockage

Et

- identification des recettes de préparation de spiritueux employant le plus important volume de matières premières d'origine végétale.

Les deux préparations identifiées, selon ce principe sont la préparation de rhums arrangés de type Letchi/fruit de la Passion. Toutes les autres préparations nécessitent des quantités moindres de matières végétales.

Au terme du projet et afin de prendre une marge de sécurité, l'estimation du niveau d'activité sera égale à 4 fois la préparation présentant le plus gros tonnage (Préparation de type Rhum arrangé Letchi/Passion), soit 4 opérations quotidiennes pour 4 opérateurs au terme du projet.

Tableau 2.a : Synthèse des niveaux d'activité 2220 en pointe

Opération	Capacité de la cuve	Tonnage maximal de matières végétales incorporé en pointe*	Remarque		
Préparation Rhum Arrangé letchi/Passion	25 000 litres	27 t/j	1ère préparation la plus importante en termes d'utilisation de matières végétales		
Préparation Arrangé letchi/Passion	25 000 litres	27 /j			
Préparation Arrangé letchi/Passion	25 000 litres	27 t/j			
Préparation Rhum Arrangé	15 000 litres	17 t/j	2 ^{nde} préparation la plus importante en termes d'utilisation de matières végétales		
Total		98 t/j			
*Densité retenue de 1,081 t/j					

L'activité de préparation ou conservation de produits d'origine végétale relève de la rubrique **2220- 2** de la nomenclature des Installations Classées. Le tonnage de produits entrants étant supérieur à 10 t/j (tonnage de pointe de matières entrantes : 98 t/j), l'établissement RPI sera donc soumis à **enregistrement**.

1.7.2. Activité de transformation de matières premières animales

La détermination du niveau d'activité sera retenue selon le même principe que pour les matières végétales. La principale matière animale utilisée est la crème de lait alcoolisée (6,68 t/j soit pour une densité de 1,057 un volume de 6,3 m3). Ce produit sera seulement incorporé au rhum pour être conditionné.

Etant une matière issue du lait, la rubrique n°2221 est exclue.

L'activité de traitement et transformation du lait ou des produits issus du lait, à l'exclusion du seul conditionnement et des activités qui relèvent des rubriques 3642 ou 3643 relève de la rubrique **2230-2** de la nomenclature des Installations Classées. Le tonnage de produits entrants étant inférieur à 7000 l/j, l'établissement RPI est non classé.

1.7.3. Activité de transformation de matières premières animales et végétales

Au niveau de l'établissement RPI, un produit fini est un produit qui est déclaré conforme et pour lequel l'ordre d'embouteillage est donné. On considérera que le produit fini fabriqué est le produit après filtration. Au vu des principes exposés ci-avant, la capacité de production est équivalente à quatre (3+1 opérateur futur) opérations de filtration. S'agissant de produits finis, par analogie à la fabrication de boissons pour laquelle tous les ingrédients constituant la boisson finale sont pris en compte, c'est la capacité totale de produits qui sera retenue (y compris les alcools, l'eau et arômes).

Si nous retenons les 4 plus grosses capacités au terme du projet, le niveau de production est de :

- 3 x 25 000 litres
- et 1 x 15 000 litres

Soit 90 000 litres. La masse volumique des alcools est comprise entre 0,9 et 1,081. Nous retiendrons par sécurité une densité de 1,081 soit une capacité de production de 98 t/j.

L'activité maximale journalière en tonnage de produits finis restant inférieure à 300 tonnes par jour, le site ne relève pas de la rubrique 3642-2 si nous considérons uniquement les matières premières végétales.

L'activité maximale journalière en tonnage de produits finis restant inférieure à 147 tonnes par jour, le site ne relève pas de la rubrique 3642-3 si nous considérons les matières premières végétales et les matières animales. Pour 98 t/j de produits finis, les matières animales représentent en pointe 6,68 t/j soit 6,8 % des produits finis. Le seuil d'autorisation est donc de 300 - (22,5 * 6,8) = 147 t/j

Nous précisons que la capacité d'embouteillage (opération de conditionnement) est bien inférieure aux seuils ci-dessus (20 t/j).

1.7.4. Activité de de stockage d'alcool

• Classement au titre de la rubrique n°4755-1

La capacité totale des cuves et contenant **pouvant** contenir des produits alcoolisés est synthétisée cidessus.

Tableau 3 : Synthèse des capacités d'alcool (total sans distinction de degré)

Poste	Contenant	Stockage uniquement d'alcools ≥ 40%	Stockage uniquement d'alcools < 40%	Stockage mixte	
			u aicoois < 40%	IIIIXLE	
Réception	8 Cuves	120 m3			
Macération	18 Cuves	137 m3			
Préparation	24 cuves	190 m3	81 m3	70 m3	
arrangé					
Préparation rhum	8 cuves	150 m3			
Produits finis	Bouteilles			20 m3	
Déchets	Cubitainer			1 m3	
Transfert	Cuves			14 m3	
préparation	mobiles				
Transfert	5 cuves			25 m3	
embouteillage					
Capacité totale		597 m3	81 m3	130 m3	
Capacité globale		808 m3*			

^{*} Par rapport aux 866,8 m3 annoncé ci-avant, nous rappelons que des cuves d'eau de NEP (18,8 m3) et des cuves de sirop (40 m3) ne contiennent pas d'alcool.

Le détail des capacités de cuves d'alcool associées au numéro d'identification et leur localisation sont présentés en annexe 4.

Le stockage des alcools de bouche d'origine agricole et leurs constituants (distillats, infusions, alcool éthylique d'origine agricole, extraits et arômes) présentant des propriétés équivalentes aux substances classées dans les catégories 2 ou 3 des liquides inflammables, relève de la rubrique n°4755-1 lorsque la quantité susceptible d'être présente dans l'installation est supérieure ou égale à 5 000 tonnes.

En considérant une densité de 1, la capacité totale des cuves et contenants susceptibles de contenir des produits alcoolisés est largement inférieure à 5 000 tonnes (808 tonnes). L'activité de RPI ne relève donc pas de la rubrique n°4755-1.

Nous précisons que deux autres types de produits alcoolisés sont présents sur site :

- <u>- les arômes</u>: disposant de fiches de sécurité élaborées conformément à la réglementation Reach, ces produits ont été classés, en tant que matières premières, conformément aux principes de la réglementation SEVESO sans avoir été considérés comme relevant de la rubrique n°4755 en tant que produit nommément désigné. Sans préjudice de la décision des services de l'inspection, nous avons retenu un classement sous la rubrique n°4331. Après incorporation aux recettes, ces produits sont retenus au titre de la rubrique n°4755. A titre d'information, la quantité présente est de 23 tonnes.
- <u>- le vin blanc, crème concentrée</u>: titrant environ 12% TAV, ce type de matière première a été considéré comme relevant de la rubrique n°1510⁴ (avant incorporation en recette, ensuite il sera en mélange avec les alcools et sera alors considéré en 4755). A titre d'information, la quantité présente est de 2000 litres maximum.

Classement au titre de la rubrique n°4755-2

Dès lors que le seuil de classement sous la rubrique n°4755-1 n'est pas atteint, les activités du site sont alors potentiellement classables sous la rubrique n°4755-2.

Stockage des Alcools de bouche d'origine agricole et leurs constituants (distillats, infusions, alcool éthylique d'origine agricole, extraits et arômes) présentant des propriétés équivalentes aux substances classées dans les catégories 2 ou 3 des liquides inflammables.

- 2. Dans les autres cas et lorsque le titre alcoométrique volumique est supérieur à 40 % : la quantité susceptible d'être présente étant :
- a) Supérieure ou égale à 500 m³: le site sera alors soumis à autorisation
- b) Supérieure ou égale à 50 m³ et inférieure à 500 m3 : le site sera alors soumis à déclaration

Le guide entrepôt dans sa version de 2018 précise que « le TAV à prendre en compte n'est pas celui indiqué sur l'étiquette commerciale du produit, mais le TAV réel qui lui est supérieur de quelques dixièmes de degrés. Par exemple, un alcool étiqueté 40 % sera considéré par défaut comme ayant un TAV légèrement supérieur à 40 % et sera donc classé dans la rubrique 4755-2. »

Les produits commercialisés par RPI ont des TAV supérieurs à 40%, égaux à 40% ou bien inférieurs à 40% (TAV situé entre 17 et 35 %). Nous avons donc retenu dans l'ensemble de ce document deux classes de produits : ceux ayant un TAV égal ou supérieur à 40% qui relèveront de la rubrique n°4755-2 et ceux ayant un TAV strictement inférieur à 40%.

Approche pratique de l'estimation des volumes d'alcools titrant 40% ou plus présents sur site

Nous avons vu précédemment que la capacité globale des cuves susceptibles d'accueillir des alcools de 40% ou plus est supérieure à 500 m3.

Nous avons aussi, à travers la description des process, pu montrer que la nature de l'activité de RPI est une succession d'étapes impliquant des transferts d'alcool de cuves à cuves, de cuves à bouteilles, la quantité d'alcool présente sur le site en simultané et en pointe est donc bien inférieure

⁴ Guide Entrepôt version 2018 : » 2- si les boissons alcoolisées et leurs constituants alcoolisés ne relèvent pas de la rubrique 4755 (TAV < 17 % par exemple), ils sont considérés comme liquides combustibles et sont donc classables sous la rubrique 1510 ; Par exemple, le vin stocké en entrepôt relève de la rubrique 1510.

à la capacité globale potentielle de stockage puisqu'à un instant des cuves depuis lesquelles sont transférées des produits seront vides.

Nous présentons donc ci-après, selon les données et informations transmises par RPI, l'estimation de la quantité d'alcool de pointe susceptible d'être présente sur le site à un instant T. Cette estimation a été réalisée sur la base de chronogramme de fabrication, de disponibilité des cuves et des possibilités des fabrications. Toutes les données suivantes concernent des hypothèses majorantes réalistes, nous les présentons par zone :

Zone réception, stockage des rhums bruts. La capacité globale est de 120 m3. La fabrication des alcools nécessite un transfert depuis ce stockage vers une autre zone du site. En considérant les 3 opérations les moins consommatrices de rhums bruts (rhums arrangés/punchs CHR), ce transfert sera de 3 * 1000 l. Il restera donc 117 m3.

Zone de macération : Selon le chronogramme d'utilisation des cuves en PJ, pour la majorité des références de macérat, dès qu'un macérat sera filtré, un second sera mis en macération : nous devons donc considérer à l'instant T, 100% du volume des cuves A et B associées.

Nous pouvons néanmoins soustraire les volumes de macérat gingembre : car pour produire une citerne de 25 000 L d'arrangé gingembre – citron, il nous faudra consommer la totalité des 12 500 L de macérat gingembre. Une filtration le jour du macérat en préparation ne sera pas possible. Ces deux cuves ne pourront donc jamais être pleines en simultané.

La capacité totale des cuves de macération est de 137 m3 auquel on soustrait 12,5 m3 soit 124,5 m3.

Zone de préparation des rhums (blancs ou vieux): A l'inverse des macérats, à ce poste, soit la cuve de préparation est pleine et la cuve associée de rhums filtrée vide. A un instant T, en pointe, seule la moitié de la capacité des cuves de cette zone accueillera des alcools de plus de 40%. La capacité globale de stockage est de 150 m3, la capacité réelle de pointe sera de 75 m3.

Zone de préparation des spiritueux: C'est ici le même principe que pour la zone de préparation de rhums. A un instant T, en pointe, seule la moitié de la capacité des cuves de cette zone accueillera des alcools puisque seule la cuve de préparation (cuve A) ou la cuve de finition (Cuve B) sera remplie. A l'inverse des macérats, une préparation filtrée (donc en cuve B) sera embouteillée avant que ne soit réalisée une nouvelle préparation.

Dans cette zone, on retrouve cependant des cuves dédiées à la préparation des alcools titrant moins de 40% et des punchs ou spiritueux titrant strictement moins de 40%.

En zone préparation, les cuves dédiées à la fabrication d'alcool ≥40% sont présentées ci-dessous :

Tableau 4 : Liste des cuves de préparation de type arrangé stockant de l'alcool ≥ 40%

CUVE DE	PREPARATION (Cuve A)	CUVE DE FILTRATION (Cuve B)		
N° DE CUVE	N° DE CUVE VOLUME DE CUVE (L)		VOLUME DE CUVE (L)	
110B	10000	30	15000	
115	15000	117	25000	
111	25000	118	25000	
112	25000	110		
113	25000	119	25000	
Total	100 000 l	Total	90 000	

Il y aura donc 100 m3 d'alcool (volume majorant en préparation).

Pour les préparations titrant moins de 40%, il est possible que la cuve de préparation (cuve A) contienne un volume d'alcool ≥40% avant que la recette ne soit finalisée. Ainsi en jour 1, l'opérateur prépare la recette alcool ≥40% et macérat. Puis la recette ne sera finie qu'en jour 2 avec ajout d'eau et ingrédient qui impliquera alors un TAV <40%. La cuve A est alors susceptible de contenir momentanément un volume d'alcool ≥40%.

En zone préparation, les cuves dédiées à la fabrication d'alcool <40% sont présentés ci-dessous :

Tableau 5 : Liste des cuves de préparation de type arrangé dédiées à la fabrication de l'alcool < 40% mais pouvant stocker en phase préparation des alcools > 40%

	CUVE DE PREPARATION (Cuve A)	CUVE DE FILTRATION (cuve B)		
N° DE CUVE	VOLUME DE CUVE (L) Volume d'alcool ≥40%. (L)	N° DE CUVE	VOLUME DE CUVE (L) Volume d'alcool ≥40%. (L)	
13	5000 2 545 d'alcool pour l'Arrangé Maloya goyavier	23	5000 0	
14	5000 2 339 d'alcool pour l'Arrangé Maloya letchi	26	6000 0	
10	5000 2 112 d'alcool pour l'Arrangé CHR Citron Gingembre	- 12	5000	
11	5000 1 766 d'alcool pour l'Arrangé CHR Coco Vanille	12	0	
101B	10000 1 674 d'alcool pour la Douceur d'arrangé Gato Patat	114	15000 0	
110A	10000 1 540 d'alcool pour la Douceur d'arrangé Coco Banane	29	15000 0	
28	30000 11 754 L d'alcool pour le Bourbognac	22-42	30000	
Total alcool ≥40%.	70000 23730	Total alcool ≥40%.	76000 0	

En noir = capacité totale de la cuve

En bleu = la quantité d'alcool à plus de 40 % avant préparation finale

Nous comptabiliserons 23,73 m3 supplémentaires au titre de la rubrique n°4755-2.

Zone de transfert et embouteillage: Une fois filtrées, ajustées puis déclarées conformes, les préparations sont destinées à l'embouteillage. Cette opération comprend successivement les étapes suivantes :

 $\label{eq:cuve_B} \mbox{Cuve B} - \mbox{Transfert} - \mbox{Cuve embouteillage} - \mbox{transfert} - \mbox{ligne embouteillage} - \mbox{conditionnement} - \mbox{stockage} - \mbox{Exp\'edition}.$

De la cuve B à l'expédition, il s'agira de la même quantité d'alcool. La cuve B ne réceptionnera pas de nouveaux produits avant que son contenu initial ne soit déjà embouteillé et expédié.

Les cuves de transfert embouteillage et les produits finis présents sur le site avant expédition ne seront pas comptabilités dans la quantité d'alcool présentes au titre de la rubrique n° 4755, cet alcool étant déjà comptabilisé au niveau de l'atelier préparation (arrangé ou rhum). Cette hypothèse s'appuie sur la durée courte des opérations entre l'ordre d'embouteillage et la réalisation de l'opération jusqu'à l'expédition (3 jours max.).

<u>Cuves mobiles et produits non conformes</u>: Ces cuves mobiles sont destinées à faciliter l'exploitation (finition de vidange des cuves, stockage de fin de préparation, stockage en vue de l'export...). Elles contiendront momentanément de l'alcool pendant une durée réduite. 14 cuves mobiles de 1 m3 seront présentes à terme. L'utilisation de ces cuves est aléatoire et correspond uniquement à des transferts ponctuels de cuves. Nous ne les retiendrons dans le volume 4755-2.

<u>Produits non conformes</u>: Un IBC (cubitainer) de 1 m3 collectera les produits non conformes, ce volume est retenu au titre du classement sous la rubrique n°4755.

En synthèse, nous présentons le tableau recensant l'ensemble des capacités de stockage en précisant les capacités de stockage d'alcool ≥40% retenues en bleu.

Tableau 6 : Synthèse estimative du volume d'alcool ≥ 40 %

Poste	Contenant	Stockage unique	Stockage unique	Stockage mixte
		d'alcools ≥ 40%	d'alcools < 40%	
Réception	8 Cuves	120 m3/117 m3		
Macération	18 Cuves	137 m3/124,5 m3		
Préparation arrangé	24 cuves	190 m3/100 m3	81 m3/0 m3	70 m3/23,73 m3
Préparation rhum	8 cuves	150 m3/75 m3		
Produits finis	Bouteilles	-		20 m3/0 m3
Déchets	Cubitainer	-		1 m3/1m3
Transfert préparation	Cuves mobiles	-		14 m3/0 m3
Transfert embouteillage	5 cuves	-		25 m3/0 m3
Capacité totale		597 m3/416,5 m3	81 m3/0 m3	130 m3/24,73 m3
Capacité globale		808 m3/441,23 m3		

En noir = capacité totale de la cuve

En bleu = la quantité d'alcool à plus de 40 % avant préparation finale

Toutes les hypothèses retenues ci-avant ont été définies au regard de l'exploitation réelle de la Liquoristerie et selon des hypothèses majorantes.

Même en l'absence de prise en compte de transfert au niveau de la zone réception (3 m3) et de la zone macération (12,5 m3), le volume d'alcool serait encore de de 456, 73m3.

Afin de retenir une marge de sécurité, le volume d'alcool ≥ 40% présent retenu pour le classement sera de 495 m3.

En pratique, le volume d'alcool présent au niveau de l'établissement RPI en considérant des hypothèses majorantes restera inférieur à 500 m3. L'activité de stockage d'alcool relève donc du régime de la déclaration au titre de la rubrique n°4755-2.

Il est cependant nécessaire au vu de la capacité globale de stockage (> 500 m3) de pouvoir justifier que le seuil de 500 m3 n'est pas dépassé.

Approche réelle de la gestion des volumes d'alcools titrant 40% ou plus présents sur site

Le diagramme ci-après présente les principes de gestion de fabrication, une gestion analogue existe pour l'embouteillage.

Les principaux éléments de cette procédure sont :

- A. Elaboration du planning prévisionnel : le responsable d'exploitation reçoit régulièrement un prévisionnel des ventes locales (issu du directeur commercial) et un prévisionnel des ventes export (du directeur d'exploitation). La règle de gestion est de communiquer le prévisionnel pour le mois n+2.
 - Un état des stocks de produits finis est mis à jour journalièrement.
 - A l'aide de ces données, il est possible d'établir un prévisionnel de production sur 1 mois.
- B. en semaine s-1, le responsable d'exploitation transmet le planning de préparation de la semaine à venir au préparateur.
- C. Ordre de fabrication : le responsable d'exploitation édite un OF (ordre de fabrication) pour chaque préparation. L'OF comprend les matières entrant dans la composition du produit, ainsi que les renseignements à compléter par les préparateurs.
- D. Matières premières : en semaine s-1, le responsable d'exploitation envoie par mail au chargé logistique une demande de matières premières (lorsque celles-ci ne sont pas stockées à l'usine) et une date de livraison. Le chargé logistique effectue l'approvisionnement des matières demandées.
- E. Préparation : le préparateur vérifie que toutes les matières sont disponibles pour la préparation, ainsi que le numéro de lot et l'aspect général. Le préparateur réalise la préparation en suivant l'OF et les instructions du diagramme de fabrication. Il renseigne l'OF et le signe.
- F et G. Dégustation et validation : A chaque phase, le préparateur transmet l'OF complète au responsable d'exploitation et au service qualité (Test). Lorsqu'une préparation est contrôlée conforme par le service qualité, le responsable d'exploitation transforme L'OF en bon de fabrication. Le responsable d'exploitation donne son feu vert au préparateur qui transfère le produit dans une cuve affectée à l'embouteillage.

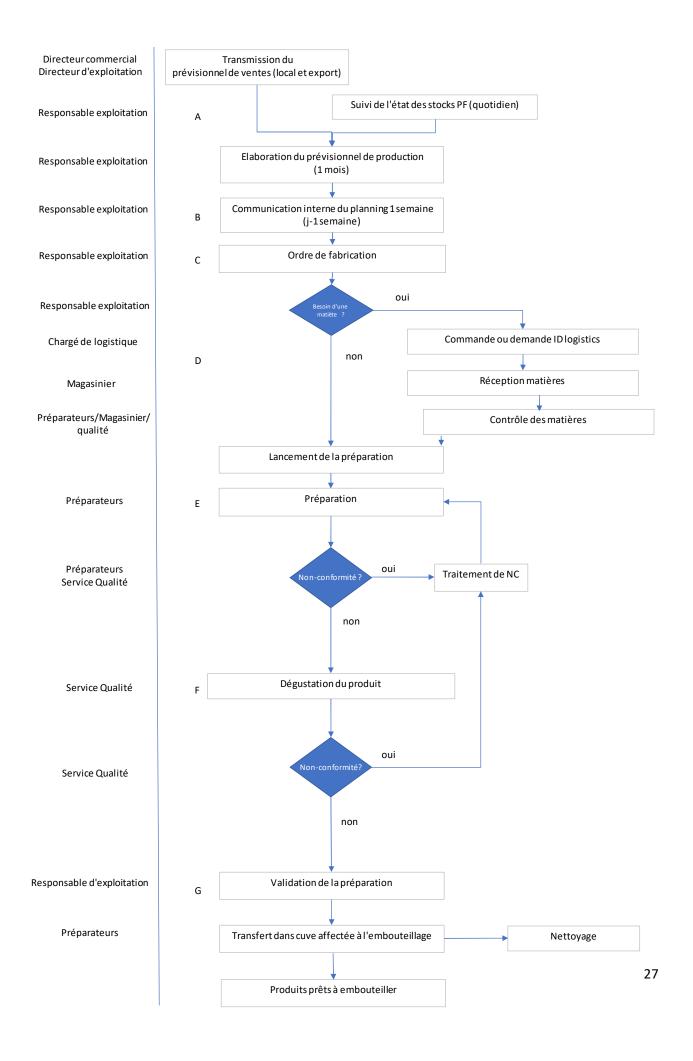
La gestion actuelle de production permet de tirer les conclusions suivantes :

- 1 Prévision sur plusieurs mois, puis 1 mois puis 1 semaine des fabrications à venir,
- 2 Etat des stocks de produits finis quotidien,
- 3 Etat des stocks de matières premières quotidien
- 4 Suivi avec enregistrement des préparation/production/embouteillage/expédition quotidien.

Sur la base de ces éléments, RHUMS& PUNCHS ISAUTIER prévoit de se doter d'un logiciel qui permettra l'enregistrement des évolutions quotidiennes des quantités d'alcool relevant de la rubrique n°4755-2 présentes sur le site.

Le suivi de quantités d'alcool présents sur site comprendra :

- la quantité d'alcool présent au jour J,
- le suivi quotidien des opérations réalisées (réception, macération, préparation etc...) permettant de renseigner les quantités d'alcool présentes dans chaque capacité,
- Mise à jour de la capacité totale d'alcool stockés avec définition de seuil de pré-alerte en cas de rapprochement du seuil de 500 m3.



1.7.5. Classement des activités connexes

1.7.5.1 <u>Stockage de liquides inflammables</u>

Comme annoncé ci-dessus, des arômes conditionnés en bidon sont stockés sur le site. Ces arômes sont associés à des mentions de danger H225 et H226 (liquides inflammables de catégorie 2 et 3). Ils relèvent à ce titre de la rubrique n°4331.

En pointe la quantité d'arômes stockée est de 24 tonnes.

Le stockage de liquide inflammables de catégorie 2 et 3 relève de la rubrique **n°4331** de la nomenclature des Installations Classées et est soumis à déclaration lorsque la quantité stockée est comprise entre 50 et 100 tonnes.

La quantité totale susceptible d'être présente dans les installations étant inférieure à 50 t, l'établissement RPI est non classé au titre de cette rubrique.

1.7.5.2 <u>Stockage de matières premières combustibles</u>

Au terme du projet, les matières premières seront stockées dans deux chambres froides et dans le hall de réception/expédition (ingrédients, produits finis) et le hall embouteillage (bouteilles vides).

<u>Tableau 7 : Caractéristiques des stockages</u>

Désignation de la cellule	Type de produits	Température dirigée	Nombre de palette Poids unitaire (Volume unitaire si T% dirigée)	Volume total de produits (en m³)	Quantité totale de produits (en t)
Stockage froid positif	Ingrédient	Oui	48 palettes (648 kg) (1 m3)	48 m³	31,1 t
Stockage froid négatif	Pulpe/jus congelé	Oui	160 palettes (648 kg) (1 m3)	160 m³	103,7 t
Stockage sec	Bouteilles vides	Non	287 palettes (500 kg dont 15 kg de matières combustibles)	-	4,305 t
	Matières sèches	Non	67 palettes (1000 kg)	-	67 t
Expédition	Produits finis	Non	46 palettes (1000 kg)	-	46 t
Local étiquette	Etiquette Emballage PLV	Non	Cartons 15 palettes (1000 kg) (1,5 m3)	4 m3 22,5 m3	4 t 15 t
Volume tot	tal de produits st	208 m3			
Quantité en poi	inte de produits		136,305 tonnes		

Un décret du 24 septembre 2020 est venu modifier les intitulés et certains seuils des rubriques liées aux stockages de matières combustibles et notamment des rubriques n°1510, 1511, 1530, 1532, 2633.

Désormais, le principe consiste à définir si la quantité de matières autres que celles visées par une rubrique spécifique de la nomenclature ne totalise pas plus de 500 tonnes. En cas de réponse positive, l'établissement est alors classé pour l'ensemble des matières combustibles sous la rubrique n°1510, les intitulés des autres rubriques 1511, 1530 excluant la rubrique n°1510. Le guide précise également que les classements sous les rubriques n°4xxx viendront un doublon d'un éventuel classement sous l'une des rubriques susmentionnées.

• IPD, groupe d'IPD et périmètre 1510

En premier lieu, les nouvelles règles de classement sous les rubriques combustibles tiennent compte d'une notion nouvelle appelée IPD ou Installation Pourvue d'une toiture Dédiée au stockage.

En l'état, les différents locaux stockant les matières combustibles y compris les alcools sont des IPD. Chacune de ces IPD étant soit mitoyenne, située sous une même couverture cohérente ou communiquante, toutes les IPD du site forme un groupe d'IPD.

Sur l'ensemble du site, la quantité globale de matières combustibles (alcool > 40%, alcool<40%, emballages, MP etc... est supérieure à 500 tonnes. Le groupe d'IPD est donc entré dans le périmètre de classement 1510.

• Quantité et répartition des matières combustibles

Les quantités de matières stockées conformément au tableau ci-dessus (hors alcool stocké en cuve ou embouteillé comme produits finis) sont de :

- au niveau des chambres froides représentent 134,8 Tonnes,
- au niveau des locaux à température ambiante représentent 136,305 tonnes.

Dans ces quantités, sont intégrés les arômes (liquides inflammables), les ingrédients alcoolisés (vin blanc) et tous les types d'emballage (y compris palettes de bouteilles vides en verre) et de matières premières présentes en amont du process.

Concernant les alcools à base de rhum, nous avons détaillé les capacités de cuves et contenant présents qui comprennent (tableau 3 Synthèse des capacités d'alcool) :

- une capacité potentielle de 808 m3 de stockage d'alcool,
- une capacité de stockage de sirop de 40 m3,
- une capacité de stockage d'eau de 18,8 m3.

L'eau n'est pas combustible et ne sera pas retenue au titre de la rubrique n°1510. Concernant les sirops, nous ne disposons pas de test de combustibilité, nous les retiendrons donc au titre de la rubrique n°1510.

Concernant les cuves et contenant d'alcools, toutes les capacités (808 m3) ne peuvent contenir en simultané de l'alcool puisque le process est basé sur des opérations de transfert. Ainsi, seuls 441,23 m3 d'alcools titrant 40% ou plus sont susceptibles d'être présents en simultané.

Les cuves restantes destinées à la fabrication des alcools 40% sont **alors vides** et ne sont donc pas comptabilisées au titre de la rubrique n°1510.

Nous rappelons que l'état des quantités d'alcool présent sur le site seront quotidiennement géré par un logiciel qui permettra de connaître :

- les quantités d'alcool de 40% et plus,
- les quantités de moins de 40 %,
- les quantités de produits stockées en chambre froide et à température ambiante.

Il sera donc possible de justifier l'absence des dépassements de 500 m3 d'alcool titrant 40% ou plus et l'absence de dépassement de 500 tonnes d'autres matières combustibles (cf. éléments cidessous).

L'objectif présent est de déterminer si la quantité de matières combustibles hors alcools relevant de la rubrique n°4755-2 représente plus de 500 tonnes. Il faut donc compter les alcools non classés en 4755-1 ce que confirme la note d'interprétation DGPR.

Le tableau 5 du dossier repris ci-après détaille les cuves qui peuvent accueillir les alcools non classés sous la rubrique n°4755-1 et non retenus sous la rubrique n°4755-2 puisque dédiées à la fabrication de produits < 40%.

CUVE DE PREPARATION (Cuve A)		CUVE DE FI	LTRATION (cuve B)
N° DE CUVE	VOLUME DE CUVE (L)	N° DE CUVE	VOLUME DE CUVE (L)
13	5000	23	5000
14	5000	26	6000
10	5000	12	5000
11	5000	12	5000
101B	10000	114	15000
110A	10000	29	15000
28	30000	22-42	30000
	70000		76000
Total alcool < 40%		Total alcool < 40%	

Comme pour les cuves d'alcools ≥ 40%, ces cuves sont soit des cuves de préparation (cuve A) soit des cuves de filtration (cuve B). Seule l'une ou l'autre de ces cuves sera occupée.

A un instant T, la quantité maximale d'alcool titrant moins de 40% sera donc de 76 m3 (max (A; B)).

Au titre de la rubrique n°1510, les quantités de matières susceptibles d'être présentes en point sont synthétisées ci-dessous :

Nature	Quantité en tonnes
Produits stockés en chambre froide	134,8 tonnes
Produits stockés à température ambiante	136,305 tonnes
Cuves de sirop	40 tonnes
Alcools titrant moins de 40%	76 tonnes
Total	387 tonnes

Au regard de ces éléments et selon les dernières informations sur l'interprétation des rubriques combustibles, nous avons déterminé le classement suivant.

Comme expliquée ci-avant, l'ensemble de l'établissement RPI au terme du projet constitue un seul groupe d'IPD⁵.

La rubrique n°1510 dans son intitulé exclut les entrepôts utilisés pour le stockage de matières, produits ou substances classés, par ailleurs, dans une unique rubrique de la présente nomenclature. La fiche d'interprétation I.2.5⁶ précise que :

- « Ainsi, selon la rubrique 1510, un groupe d'IPD est considéré comme entrepôt « utilisé pour le stockage de produits classés dans une unique rubrique de la nomenclature », si ce groupe respecte les deux conditions suivantes (en bleu nous y ajoutons nos commentaires) :
- tout ou partie des matières, des produits ou des substances **stockés**, **dans ce groupe d'IPD**, **peuvent être classés au titre d'une rubrique autre que la rubrique 1510**; autrement dit, des matières, produits ou substances stockées dans ce groupe d'IPD sont présents dans des quantités ou volumes dépassant les seuils de classement (seuil de déclaration) d'au moins une autre rubrique de la nomenclature des installations classées que la rubrique 1510; C'est le cas de la rubrique n°4755-2.
- la quantité restante des matières ou produits combustibles **présents** est inférieure ou égale à 500 tonnes, après l'exclusion des quantités de matières, produits ou substances combustibles **stockés relevant d'une des rubriques pouvant conduire à un classement (autre que la rubrique 1510).** Nous avons pu démontrer ce point ci-avant : 387 tonnes.

Ainsi, un groupe d'IPD où sont stockées différentes catégories de matières, produits ou substances combustibles pouvant être classées au titre de différentes rubriques de la nomenclature ICPE, peut répondre à la définition de la rubrique 1510 d'entrepôt considéré comme « utilisé pour le stockage de produits classés dans une unique rubrique », si après déduction d'une des catégories de matières, produits ou substances combustibles stockés pouvant être classées au titre d'une unique rubrique, il reste, dans ce groupe d'IPD, moins de 500 tonnes d'autres matières ou produits combustibles. En pratique, afin de vérifier si cette condition est respectée, il conviendra de réaliser la comparaison en retenant la catégorie de matières, produits ou substances combustibles pouvant être classés au titre d'une rubrique dont les quantités ou volumes sont les plus importants. Les matières recensées sur le site relèvent des rubriques n°1436, 1510, 1511, 4331, 4755-1 et 4755-2. C'est bien la rubrique n°4755-2 qui comprend la plus grande quantité.»

Au terme du projet, RPI sera classé au titre de la rubrique n°4755-2 et n'est pas classé au titre de la rubrique n°1510, la quantité de matières hors 4755-2 étant inférieure à 500 tonnes.

Classement au 01/01/2021 :

L'établissement ne sera pas classé au titre de la rubrique n°1510 (seuil des 500 tonnes non atteint).

Concernant les liquides combustibles, RPI stocke du vin blanc et quelques produits liquides en petites quantités titrant moins de 17% d'alcool. Ces liquides sont considérés comme combustibles et non

⁵ Installation Pourvue d'une toiture Dédiée au stockage

⁶ Fiche I.2.5 Définir le classement au titre de la rubrique 1510 - Qu'est-ce qu'un entrepôt utilisé pour le stockage de matières, produits ou substances classés, par ailleurs, dans une unique rubrique ? - Version projet – février 2021

inflammables⁸. Ils sont alors susceptibles de relever de la rubrique n°1436 mais l'intitulé de cette rubrique précise :

Rubrique n°1436 : stockage ou emploi de liquides de point éclair compris entre 60 °C et 93 °C, à **l'exception des boissons alcoolisées**.

Les vins blancs conditionnés et liquides alcoolisés apparentés sont donc visés par la rubrique n°1510 en tant que combustibles. Aucun produit ne relève de la rubrique n°1436.

Les entrepôts frigorifiques relèvent de la rubrique **n°1511** de la nomenclature des Installations Classées. Ces entrepôts sont soumis à déclaration lorsque le volume de produits stockés est compris entre 5 000 et 50 000 m³. Les locaux de stockage à température dirigée seront **non classés au terme du projet**.

L'établissement RPI sera non classé au titre de la rubrique n°1511 (volume de produits 208 m3).

Le dépôt de papier, carton ou matériaux combustibles analogues relève de la rubrique n°1530 de la nomenclature des installations classées. Ces dépôts sont soumis à déclaration lorsque le volume susceptible d'être stocké est supérieur à 1000 m3.

L'établissement RPI sera non classé au titre de la rubrique n°1530 (volume de produits 24,5 m3).

1.7.5.3 Lavage de fûts et de citerne

Des lavages de futs ou citerne peuvent être effectués.

Conformément à la circulaire du 24 décembre 2012 précisant le champ d'application des rubriques déchets 27XX, « Sont néanmoins exclues du champ d'application de la rubrique 2795, les installations internes de lavage de fûts, conteneurs et citernes de transport dans la mesure où :

- l'opération de lavage est connexe à une activité classée au titre de la législation des installations classées,
- et les installations procèdent au lavage de fûts conteneurs et citernes transportant ou stockant des matières utilisées par l'installation classée (matières premières et produits finis,...). »

RPI ne relève donc pas de la rubrique n°2795.

⁷ Guide entrepôt : version 2018 : « 2- si les boissons alcoolisées et leurs constituants alcoolisés ne relèvent pas de la rubrique 4755 (TAV < 17 % par exemple), ils sont considérés comme liquides combustibles et sont donc classables sous la rubrique 1510 ;

⁸ Guide entrepôt : version 2018 : « Des tests ont démontré que les boissons alcoolisées ayant un TAV inférieur à 17 % ne doivent pas être considérées comme inflammables au sens de CLP. »

1.7.5.4 Installations de refroidissement

RHUMS & PUNCHS ISAUTIER dispose de plusieurs installations de réfrigération utilisant différents types de fréons. Les caractéristiques de ces installations et leur utilisation sont précisées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 7: Installations de réfrigération aux fréons

Unité	Type de Gaz	Volume de Gaz
Groupe EG clim	R32	7,1 kg
Filtre à froid	R410a	2,7 kg
Sécheur à air	R134a	0,75 kg
Groupe CF+	R404A	3,1 kg
Groupe CF-	R404A	3,1 kg
	Total rubrique 1185	16,75 kg

L'emploi de gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n°517/2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n° 1005/2009 dans des équipements clos relève de la rubrique **n°1185** de la nomenclature des installations classées.

Ces équipements sont classés lorsque la quantité cumulée de fluide est supérieur à 300 kg (seuls les circuits contenant plus de 2 kg sont pris en compte).

Les installations relevant de cette rubrique cumulant une quantité de fluide de moins de 20 kg, elles sont non classées.

1.7.5.5 <u>Installations de broyage de produits naturels organiques</u>

Aucune installation de broyage n'est présente sur le site (installation supprimée).

1.7.5.6 Installations de combustion et stockage d'hydrocarbures

La fabrication du sirop de sucre nécessite la production de vapeur. RHUMS & PUNCHS ISAUTIER dispose d'une installation de combustion d'une puissance de 279 kW alimentée en fioul domestique. La capacité de la cuve aérienne de fuel est de 3 m3 (soit 2,64 t).

Afin de prévenir une éventuelle panne d'alimentation électrique, un groupe électrogène sera implanté à l'angle Sud-Ouest sur une plateforme dédiée. Ce groupe abrité en caisson ne sera utilisé qu'en secours et disposera de sa propre réserve de fioul (500 litres soit 0,44 t). La puissance du groupe sera de 600 kW.

Le stockage aérien de produits pétroliers relève de la **rubrique n°4734-2** de la nomenclature des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement. Ces installations sont soumises au régime de la déclaration lorsque la quantité stockée est comprise entre 50 et 500 tonnes.

Les stockages d'hydrocarbures ne seront pas classés.

Les installations de combustion relèvent de la **rubrique n°2910** de la nomenclature des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement. Ces installations sont soumises au régime de la déclaration lorsque la puissance de l'installation est supérieure à 1 MW.

La puissance totale des installations de combustion au terme du projet étant inférieure à 1 MW, elles ne seront pas classées.

1.7.5.7 Stockage de produits chimiques

Une étude spécifique de classement des produits chimiques a été réalisé afin de déterminer le classement des produits au regard des rubriques n°4XXX.

Les produits détenus sur site, produits lessiviels ou produits de maintenance sont présents en très petites quantités. Nous présentons ci-dessous (hors alcool, liquides inflammables et produits pétroliers), les produits susceptibles de relever d'une rubrique la nomenclature.

Tableau 8 : Liste des produits chimiques et rubriques de classement

		•		
Produit	Usage	Phase	Rubrique ICPE choisie	Quantité (tonne)
BRAKE CLEANE	Nettoyant	AEROSOL	4320	0,0015
SOLVCLEANER	Détergent	AEROSOL	4320	0,0005
IGO SOLV	Détergent	AEROSOL	4320	0,0035
ALIMENTA	Graisse ind. Alimentaires	PATEUX	-	0,0004
CUPROMIX	Graisse lubrifiante	SEMI SOLIDE	4510	0,0005
FOOD GREASE ULTRA	Graisse ind. Alimentaires	AEROSOL	4320	0,0015
DS GEAR AL 220	Lubrifiant	LIQUIDE	-	0,025
LOCTITE 243	Colle	LIQUIDE	4511	0,00005
LOCTITE 542	Etanchéité	LIQUIDE	-	0,00005
LOCTITE 577	Etanchéité	PATEUX	-	0,00005
AIR LUB 10NHR	Lubrifiant	LIQUIDE	-	0,002
ALUMIX ULTRA	Entretien	AEROSOL	4320	0,0004
COMPRESSOR VRD 46	Lubrifiant	LIQUIDE	-	0,0025
DEGRIP AL	Lubrifiant	AEROSOL	4320	0,0015
DEMOULSIL UTRA	Démoulant	AEROSOL	4320	0,0015
GEAR SP	Huile	LIQUIDE	-	0,005
KUTILUB ST ULT	Lubrifiant	AEROSOL	4320	0,00005
ZALKIN FOOD LUB	Huile	LIQUIDE	-	0,0005

Le stockage de produits dangereux pour l'Environnement aquatique de catégorie aigüe 1 ou chronique 1 ou de catégorie chronique 2 relève de la rubrique n°4510 de la nomenclature des Installations Classées et est soumis à déclaration lorsque la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation est supérieure à 20 tonnes mais inférieures à 100 tonnes.

Le stockage de produits dangereux pour les organismes aquatiques (0,0005 tonne) relevant de la rubrique n°**4510** n'est pas classé.

Le stockage de produits dangereux pour l'Environnement aquatique de catégorie chronique 2 ou chronique 1 ou de catégorie chronique 2 relève de la rubrique n°4511 de la nomenclature des Installations Classées et est soumis à déclaration lorsque la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation est supérieure à 100 tonnes mais inférieures à 200 tonnes.

Le stockage de produits dangereux pour les organismes aquatiques (0,0005 tonne) relevant de la rubrique n°**4511** n'est pas classé.

Le stockage d'aérosols extrêmement inflammables ou inflammables de catégorie 1 ou 2, contenant des gaz inflammables de catégorie 1 ou 2 ou des liquides inflammables de catégorie 1 relève de la rubrique n°4320 de la nomenclature des installations classées et est soumis à déclaration lorsque la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation est supérieure à 15 tonnes mais inférieures à 150 tonnes.

Le stockage de produits dangereux pour les organismes aquatiques (0,01045 tonne) relevant de la rubrique n°**4320** n'est pas classé.

1.7.5.8 Atelier de charge

L'installation dispose de 3 postes de charges d'accumulateur utilisée pour l'alimentation de chariot électrique, gerbeur et transpalette. La puissance cumulée de ces installations est de 15,04 kW. Ces installations seront conservées dans le cadre des travaux d'extension.

Les installations de charge d'accumulateurs relèvent de la rubrique **n°2925** de la nomenclature des Installations Classées et sont soumis à déclaration lorsque la puissance de charge délivrée est supérieure à 50 kW.

L'équipement de charge de la distillerie n'est pas classé.

1.8. CLASSEMENT DE L'ACTIVITE

1.8.1. Classement au titre de la législation des installations classées

Le classement retenu au terme du projet est présenté dans le tableau ci-dessous

Tableau 7 : Niveau d'activités envisagé et classement au titre de la nomenclature des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement.

Rubrique	Désignation de la rubrique	Nature, capacité et volume des activités	Régime	Evolution par rapport à la situation actuelle
2253-1	Boissons (préparation, conditionnement de) bière, jus de fruits, autres boissons, à l'exclusion des eaux minérales, eaux de source, eaux de table et des activités visées par les rubriques 2230, 2250, 2251 et 2252. La capacité de production étant supérieure à 20 000 l/j.	< 20 000 l/j	-	Rubrique supprimée
2220-1	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc., à l'exclusion des activités classées par ailleurs et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes.	98 t/j	E	Antériorité suite suppression rubrique n°2253 et augmentation suite projet
4755-2	Alcools de bouche d'origine agricole et leurs constituants (distillats, infusions, alcool éthylique d'origine agricole, extraits et arômes) présentant des propriétés équivalentes aux substances classées dans les catégories 2 ou 3 des liquides inflammables. 2. Dans les autres cas et lorsque le titre alcoométrique volumique est supérieur à 40 % : la quantité susceptible d'être présente étant : b) Supérieure ou égale à 50 m³ et inférieur à 500 m3	495 m3	DC	Evolution du seuil Régime non modifié
2230-1	Traitement et transformation du lait ou des produits issus du lait, à l'exclusion du seul conditionnement et des activités qui relèvent des rubriques 3642 ou 3643. La capacité journalière de traitement exprimée en litres de lait ou litres équivalent-lait étant : 2. Supérieure à 7 000 l/j, mais inférieure ou égale à 70 000 l/j	6300 l/j	NC	MP issue du lait exclue de la 2221
3642-2	Traitement et transformation, à l'exclusion du seul conditionnement, des matières premières ci-après, qu'elles aient été ou non préalablement transformées, en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux issus : 2. Uniquement de matières premières végétales, avec une capacité de production : a) Supérieure à 300 tonnes de produits finis par jour	98 tonnes/jour	NC	Evolution du seuil Régime non modifié
Ou 3642-3	Traitement et transformation, à l'exclusion du seul conditionnement, des matières premières ci-après, qu'elles aient été ou non préalablement transformées, en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux issus : 3. Matières premières animales et végétales, aussi bien en produits combinés qu'en produits séparés, avec une capacité de production, exprimée en tonnes de produits finis par jour : b) Supérieure à [300- (22,5 x A)] dans tous les autres cas où « A » est la proportion de matière animale (en pourcentage de masse) dans la quantité entrant dans le calcul de la capacité de production de produits finis	98 tonnes/jour A = 6,8% Seuil : 147 t/j	NC	Pour avis de positionnement
4755-1	Alcools de bouche d'origine agricole et leurs constituants (distillats, infusions, alcool éthylique d'origine agricole, extraits et arômes) présentant des propriétés équivalentes aux substances classées dans les catégories 2 ou 3 des liquides inflammables. 1. La quantité susceptible d'être présente étant supérieure ou égale à 5 000 t	808 t	NC	Evolution du seuil Régime non modifié

Rubrique	Désignation de la rubrique	Nature, capacité et volume des activités	Régime	Evolution par rapport à la situation actuelle
2910-A-1	Combustion à l'exclusion des activités visées par les rubriques 2770, 2771, 2971 ou 2931 et des installations classées au titre de la rubrique 3110 ou au titre d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement, en mélange avec les gaz de combustion, des matières entrantes, A l'installation étant alimentée au fuel domestique 2. la puissance thermique maximale de l'installation étant supérieure à 1 MW mais inférieure à 20 MW.	0, 879 MW	NC	Non modifié
1510	Entrepôts couverts (installations, pourvues d'une toiture, dédiées au stockage de matières ou produits combustibles en quantité supérieure à 500 tonnes), à l'exception des entrepôts utilisés pour le stockage de matières, produits ou substances classés, par ailleurs, dans une unique rubrique de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage des véhicules à moteur et de leur remorque, des établissements recevant du public et des entrepôts exclusivement frigorifiques: Le volume des entrepôts étant supérieur ou égal à 5 000 m³, mais inférieur à 50 000 m³.	< 500 t (387 t)	NC	Applicable au 1er Janvier 2021 Evolution du seuil Régime non modifié
1511	Entrepôts exclusivement frigorifiques. Le volume susceptible d'être stocké étant: Le volume susceptible d'être stocké étant supérieur ou égal à 5 000 m³, mais inférieur à 50 000 m³. Un entrepôt frigorifique est un entrepôt dans lequel les conditions de température et/ou d'hygrométrie sont régulées et maintenues à une température inférieure ou égale à 18° C en fonction des critères de conservation propres aux produits. Un entrepôt est considéré comme exclusivement frigorifique dès lors que la quantité de matières ou produits combustibles autres que les matières ou produits conservés dans l'entrepôt frigorifique est inférieure ou égale à 500 tonnes.	208 m ³	NC	Evolution du seuil Régime non modifié
1530	Papiers, cartons ou matériaux combustibles analogues, y compris les produits finis conditionnés (dépôt de), à l'exception des installations classées au titre de la rubrique 1510 et des établissements recevant du public. Le volume susceptible d'être stocké étant supérieur à 1 000 m³, mais inférieur ou égal à 20 000 m³.	24,5 m³	NC	Applicable au 1er Janvier 2021 Evolution du seuil Régime non modifié
2925	Accumulateurs (ateliers de charge d') La puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW.	15,04 kW	NC	Régime non modifié
1185 2.a)	Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n°517/2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n° 1005/2009 (fabrication, emploi, stockage). 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation a) Équipements frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 300 kg	16,75kg	NC	Evolution du seuil Régime non modifié
4320	Aérosols extrêmement inflammables ou inflammables de catégorie 1 ou 2, contenant des gaz inflammables de catégorie 1 ou 2 ou des liquides inflammables de catégorie 1. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Supérieure ou égale à 15 t et inférieure à 150 t	0,01045 tonne	NC	Non modifié
4331	Liquides inflammables de catégorie 2 ou 3 à l'exclusion de la rubrique n°4330. La quantité totale susceptible d'être présente dans les installations y compris dans les cavités souterraines étant comprises entre 50 et 100 tonnes	24 tonnes	NC	Evolution du seuil Régime non modifié

Rubrique	Désignation de la rubrique	Nature, capacité et volume des activités	Régime	Evolution par rapport à la situation actuelle
4510	Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie aiguë 1 ou chronique 1. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Supérieure ou égale à 20 t mais inférieure à 100 t	0,0005 tonne	NC	Non modifié
4511	Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie chronique 2. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Supérieure ou égale à 100 t mais inférieure à 200 t	0,0005 tonne	NC	Non modifié
4734-2	Produits pétroliers spécifiques et carburants de substitution : gazoles (gazole diesel, gazole de chauffage domestique et mélanges de gazoles compris). 2- La quantité totale susceptible d'être présente dans les installations aériennes : c) Supérieure ou égale à 50 t au total, mais inférieure à 100 t d'essence et inférieure à 500 t au total	3,08 t	NC	Non modifié

Tableau 7 : Vérification de la règle de dépassement direct - Seveso III

Rubrique	Capacité maximale présente sur site	Seuil AS	Seuil Bas	Dépassement SEVESO
4755	491 tonnes	50000 tonnes	5000 tonnes	
4734	3,08 tonnes	25 000 tonnes	2 500 tonnes	Non
4331	24 tonnes	50000 tonnes	5000 tonnes	Non
4320	0,01045 tonne	500 tonnes	150 tonnes	Non
4510	0,0005 tonne	200 tonnes	100 tonnes	Non
4511	0,0005 tonne	500 tonnes	200 tonnes	Non

Tableaux 8 : Vérification de la règle de dépassement indirect (règle de cumul)

Somme	Sa	Sb	Sc
	Santé	Physique	Environnement
Cumul seuil haut	0,0001	0,0104	0,0001
Cumul seuil bas	0,001	0,104	0,001

Les sommes Sa, Sb et Sc étant inférieures à 1, le site n'est pas classé SEVESO d'après les règles de cumuls seuils haut et bas.

Le site n'est pas classé SEVESO d'après la règle de dépassement direct. Le site n'est pas classé SEVESO d'après les règles de cumul seuil haut et seuil bas.

La règle de dépassement indirect a également été vérifiée.

Le site de RHUMS & PUNCHS ISAUTIER n'est pas directement ou indirectement visé par le statut Seveso.

1.8.2. <u>Classement au titre de la législation loi sur l'eau</u>

Comme indiqué ci-avant, ce projet ne s'accompagne d'aucune extension des limites physique du site ni augmentation de l'emprise au sol des structures existantes.

La surface du site est inférieure à 1 ha et ne relève pas de la rubrique n°2.1.5.0.

Le présent projet n'implique aucune conséquence au regard des rubriques de la loi sur l'eau.

1.8.3. Classement au regard de l'article R 122-2 du code de l'Environnement

Le projet de RPI est susceptible de relever des catégories de projet suivantes. La situation de ce projet par rapport aux catégories est présentée dans le tableau ci-dessous :

Tableau 9 : Situation du projet au regard des catégorie de projet de l'article R 122-2

N°	Activités	Capacité caractéristique ou volume des activités*	Evolution par rapport au projet initial		
1	Installations classées	Extension d'une installation soumise à déclaration vers le régime de l'Enregistrement	Le projet ne relève pas de l'évaluation environnementale systématique mais relève de la procédure d'examen au cas par cas au titre de la rubrique 1		
39a	Permis de construire* a) Travaux et constructions qui créent une surface de plancher au sens de l'article R. 111-22 du code de l'urbanisme ou une emprise au sol au sens de l'article R.* 420-1 du même code supérieure ou égale à 10 000 m²	Etablissement situé en zone U4 du PLU Extension d'un site existante Emprise au sol après projet 2200 m² Surface de projet 997 m² Surface de plancher 1144 m²	Le projet ne relève pas de l'évaluation environnementale systématique ou de la procédure d'examen au cas par cas au titre de la rubrique 39		
*Modification à venir. Entrée en vigueur au 1 ^{er} janvier 2021					

Le présent projet n'implique aucune conséquence au regard du tableau annexé à l'article R 122-2 du code de l'Environnement.

1.8.4. Synthèse

Au vu des éléments exposés ci-avant, le présent projet :

- implique un classement nouveau sous le régime de l'Enregistrement au titre des installations classées actuel,
- aucun impact au regard de la nomenclature Eau,
- aucune procédure particulière au regard de l'article R 122-2 du code de l'Environnement.

1.9. AUTRES DEMANDES EN COURS

Une demande de permis de construire a été déposée pour la réalisation du présent projet.

Aucune demande de défrichement n'est nécessaire dans le cadre de ce dossier.

ANNEXES

ANNEXE 19-1 Récépi	issé de déclaration
--------------------	---------------------

ANNEXE 19-2 Synoptique

ANNEXE 19-3 Matières réceptionnées

ANNEXE 19-4 Liste des cuves et implantation

ANNEXE 19-1 Récépissé de déclaration



6

PREFECTURE DE LA REUNION SOUS-PREFECTURE DE SAINT-PIERRE

Saint-Pierre, le 2 juin 2009

Bureau de l'Environnement et de l'Aménagement du Territoire

Affaire suivic per Juliane PAYET

1. 0.262.35,84,41

2. 0.262.25.91,83

Countiel: Effaire payet@reunion.org/.gouy.fr

N 2 5 4

Vu pour être annexé à l'arrêté 化い 974416の公式イン



Madame,

J'ai l'honneur de vous adresser ci-joint, le récépissé de déclaration concernant l'exploitation d'une activité de préparation, d'embouteillage et de production agroalimentaire située ZA-ZI Chemin Frédeline sur la commune de la commune de Saint-Pierre.

J'appelle votre attention sur l'importance qui s'attache au respect des prescriptions réglementaires qui vous sont applicables et qui figurent en annexe du récépissé.

La conformité de votre installation pourra être vérifiée en tant que de besoin par la direction régionale de l'industrie, de la recherche et de l'environnement chargée de l'inspection des installations classées de ce type qui reste à votre disposition pour l'interprétation de ces règles de sécurité.

La présente décision peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Saint-Denis (27 Rue Félix Guyon - B.P. 2024 - 97488 SAINT-DENIS CEDEX) dans un délai de deux mois à compter de sa notification.

Vous voudrez bien faire retour de l'accusé de réception ci-joint dûment daté et signé à l'adresse ci-dessous :

Monsieur le Sous-Préfet BEAT BP 346 97410 SAINT-PIERRE CEDEX

Je vous prie d'agréer, Madame, l'assurance de ma considération distinguée.

//Le Sous-Préfet, Le Secrétaire Général

Michel ESTERLINGOT

Madame Danièle LE NORMAND SOREC Chemin Frédeline BP. 354 97453 SAINT PIERRE

Adresse postale: BIP 346 97488 SAINT PIERRE CEDEX



PREFECTURE DE LA REUNION SOUS PREFECTURE DE SAINT-PIERRE

Saint-Pierre, le 2 Juin 2009

Bureau de l'Environnement et De l'Aménagement du Territoire

INSTALLATIONS CLASSEES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

RECEPISSE DE DECLARATION

LE PREFET DE LA REUNION Officier de la Légion d'Honneur

VII les titres R 511-9 à R 516-6 du titre 1^{er} du livre V du code de l'environnement relatit aux installations classées pour la Protection de l'Environnement ;

VU la nomenclature des installations classées et notamment sa rubrique n° 2253 et 2253 ;

VU l'arrêté n° 2069 DAGR/2 du 2 juin 1978 modifié et l'arrêté n° 558 DAGR/2 du 1er février 1982 le complétant ;

DONNE récépissé à Mme Danièle LE NORMAND, Présidente de la SAS SOPAVI, de sa déclaration reçue le 29 mai 2009 concernant l'exploitation d'une activité de préparation, d'embouteillage et de production agroalimentaire stuée ZA-ZI Chemin Frédeline sur la commune de la commune de Saint-Pierre.

L'installation projetée devra satisfaire aux prescriptions des arrêtés type correspondants.

L'attention du pétitionnaire est notamment attirée sur les consignes à respecter en matière de protection et de lutte contre l'incendie.

Le présent récépissé doit être conservé pour être présenté à toute réquisition.

Il ne dispense pas le bénéficiaire des formalités en matière de voirie et de permis de construire.

L'administration pourra, en vertu de la toi et lorsque l'intérêt de la sécurité et de la salubrité publiques l'exigera, imposer à l'exploitant les mesures propres à supprimer les inconvénients constatés.

Si l'installation projetée n'a pas été mise en service dans un délai de trois ans à partir de la date de déclaration ou si l'exploitation a été interrompue pendant plus de deux années consécutives, le rétitionnaire devra faire une nouvelle déclaration dans les formes prévues par l'article R 512-53 du code de l'environnement.

En cas de changement d'exploitant, de transfert, de transformation ou d'extension de l'installation, il devra être fait une nouvelle déclaration.

La présente décision peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunel administratif de Saint-Denis (27 Rue Félix Guyon - B.P. 2024 - 97488 SAINT-DENIS CEDEX) dans un délai de deux mois à compter de sa notification.

Le maire de Saint-Pierre et l'inspecteur des installations classées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de veiller à l'exécution des présentes conditions.

Pour le Sous-Préfet, Le Secrétaire Général

Michel &STERLINGOT

2.2.5.5. Stockage des alcools de bouche d'origine agricole, eaux-de-vie et liqueurs

2.2 Agro-alimentaire

Alcools de bouche d'origine agricole, eaux-de-vie et liqueurs (stockage des) :

Lorsque la quantité stockée de produits dont le titre alcoométrique volumique est supérieur à 40 %, susceptible d'être présente est :

1. Supérieure ou égale à 50 000 t	(A ·· 4)	s
2. Supérieure ou égale à 500 m³	(A - 2)	
3. Supérieurc ou égale à 50 m ³	(D)	

2.2.5.3. Préparation, conditionnement de boissons

2.2 Agro-alimentaire

Boissons (préparation, conditionnement de) bière, jus de fruits, autres boissons, à]
l'exclusion des eaux minérales, eaux de source, eaux de table et des activités visées par les		
cubriques 2230, 2250, 2250, 2250, 2550 te source, eaux de table et des activités visées par les		
rubriques 2230, 2250, 2251 et 2252. La capacité de production étant :		
1. Supérieure à 20 000 [/i	~	r===
	A	1
2. Supérieure à 2 000 l/j, mais inférieure ou égale à 20 000 l/j		الـــــــــا
Proceedings and all manage and analysis and an	υ	

Arrêté type n º 86

Redevance : Décret n° 2000-1349 du 26 décembre 2000

Capacité de l'activité	Coefficient multiplicateur
La capacité de l'installation étant supérieure à 50 000 hl/an	1

Arrêti type - Rubrique nº 86 : Brasseries

Brasseries

La capacité annuelle de production de l'installation étant:

2º Supérieure à 1500 hectolitres mais inférieure ou égale à 50 000 hectolitres.

Prescriptions générales.

1º L'atelier sera situé et installé conformément au plan joint à la déclaration.

Tout projet de modification de ce plan devra, avant sa réalisation, faire l'objet d'une déclaration au commissaire de la République;

2° L'installation sera constilite, équipée et exploitée de façon que son fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits aériens ou vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou constituer une gêne pour sa tranquillité.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées lui sont applicables, notamment en ce qui concerne les normes d'émission sonore en limite de propriété aux différentes périodes de la journée, la méthodologie d'évaluation des effets sur l'environnement des bruits émis par une ou plusieurs sources appartenant à ces installations et les points de contrôle qui permettront la vérification de la conformité de l'installation.

Les émissions sonores des vénicules, matériels et engins de chantier utilisés à l'intérieur de l'établissement devront répondre aux règlements en vigueur, en particulier aux exigences du décret n° 69-380 du 18 avril 1969 et des textes pris pour son application.

L'usage de tous appareils de communication par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, haut parleurs, etc.) gênants pour le voisinage est interdit, sauf si leur emploi est exceptionnel et réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents;

- 3° Les travaux de tonnellerie, les manipulations de tonneaux, de bouteilles et caisses seront effectués de façon que le voisinage ne puisse être incommodé par le bruit, surtout la nuit;
- 4° Il est interdit d'émettre dans l'atmosphère des fumées épaisses, des buées, des suies, des poussières ou des gaz odorants, toxiques ou corrosifs, susceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé publiques, à la production agricole, à la bonne conservation des monuments et à la beauté des sites;
- 5° Les buées, en particulier celles de l'atelier de brassage seront évacuées au dehors, de façon que le voisinage n'en soit pas incommodé;
- 6° Les drêches seront enlevées aussi fréquemment qu'il sera nécessaire et des précautions seront prises pour éviter les odeurs et la pullulation des mouches;
- 7° Les déchets et résidus produits par les installations seront stockés dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention des envols, infiltrations dans le sol odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.

Les déchets industriels seront éliminés dans des installations réglementées à cet effet au titre de la loi du 19 juillet 1976, dans des conditions nécessaires pour assurer la protection de l'environnement. L'exploitant sera en mesure d'en justifier l'élimination sur demande de l'inspection des installations classées;

- 8° Les atéliers pour le résinage, le goudronnage et le dégoudronnage des fûts et les foyers seront disposés de façon à écarter le danger d'incendie;
- 9° l'installation électrique sera entreteaue en bon état, elle sera périodiquement contrôlée par un technicien compétent, Les

rapports de contrôle seront tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées

L'équipement électrique des installations pouvant présenter un risque d'explosion doit être conforme à l'arrêté ministérier du 3 i mars 1980 parçant réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les installations classées susceptibles de présenter des risques d'explosion (3.0, N.C. du 30 avril 1980);

10° Le sol des ateliers de fabrication et de manipulation de la bière sera imperméable;

11° Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution de l'eau ou du sol doit être muni d'une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes;

- 100 p. 100 de la capacité du plus grand réservoir;
- 50 p. 100 de la capacité globale des réservoirs associés.

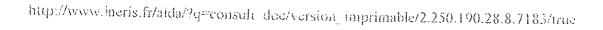
La capacité doit être étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résister à la pression des fluides;

12° Les eaux résiduaires seront évacuées conformément aux prescriptions de l'instruction du ministre du commerce en date du 6 juin 1953 (3.0. du 20 juin 1953) relative à l'évacuation des eaux résiduaires des établissements dangereux, insalubres ou incommodes;

13° Toutes dispositions seront prises pour qu'il ne puisse y avoir en cas d'accident, tel que rupture de récipient, déversement direct de matières dangereuses ou insalubres vers les égouts ou les milieux naturels (rivières, lacs, etc.). Leur évacuation éventuelle après accident devra être conforme aux prescriptions de l'instruction du ministre du commerce en date du 6 juin 1953 (J.O. du 20 juin 1953) relative à l'évacuation des eaux résiduaires des établissements dangereux, insalubres ou incommodes.

Hygiène et sécurité des travailleurs

L'exploitant devra se conformer strictement aux dispositions édictées par le livre II (titre III) (parties législative et règlementaire) du code du travail et aux textes pris pour son application dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs.





Bureau de l'Environnement et de l'Aménagement du Territoire

Affaire suivie par Johane PAYET 0.262 35 84.41 Courtiet | julianc paretébraudion pref gouy fr

ACCUSE DE RECEPTION

Daviele ENORMANA Je, soussigné :

de la société :

en qualité de :

domicilié à

accuse réception du récépissé de déclaration délivré le 2 juin 2009 concernant l'exploitation d'une activité de préparation, d'embouteillage et de production agroalimentaire située ZA-ZI Chemin Frédeline sur la commune de la commune de Saint-Pierre.

filicee le: 15 pair 2009.

Cachet

Signature de l'intéressé :

ANTIER SA Cheate froutine - 8P 354 97453 SAINT-PIERRE CEDEX

TEL: 0262 25 84 27 - FAX: 0262 35 60 92 SIRET: 315 474 742 00014 - APE 1101Z SCI SOREC

Société Réunionnaise de Construction

CAPITAL DE 379-130 EUROS Chemin Frédeline - BP 354 97453 SAINT-PIERRE CEDEX TEL: 0262-25-84-27 - FAX: 0262-35-60-92 SIRET: 320-488-091-00036 - APE 68208

Adresse postale: B.P 346 97488 SAINT PIERRE CEDEX



N° 15274*02

DECLARATION DU BENEFICE DES DROITS ACQUIS D'UNE INSTALLATION CLASSEE RELEVANT DU REGIME DE LA DECLARATION

Article R513-1 du code de l'environnement

1- DECLARANT						
	Personne morale □ Personne physique : □ Madame □ Monsieur					
Nom	RHUMS & PUNCHS ISAUTIER					
Raison sociale ou nom et prénoms pour une personne physique						
Forme juridique SASU N° SIRET 389 203 19						
Pour une personne morale Le cas échéant						
Adresse	sse 114 CHEMIN FREDELINE					
	N° et voie ou lieu-dit					
	BP 57					
	Complément d'adresse					
	97452 SAINT-PIERRE CEDEX					
	Code postal Commune					
	Pays, si le déclarant réside à l'étranger Province ou région étrangère					
	00.00.05.44.40					
Téléphone	02.62.96.11.96 Portable Fax 02.62.35.14.40 (facultatif)					
Courriel	accueil.rpi@groupe-isautier.com					
Signataire de	la déclaration (pour une personne morale)					
Nom	LE NORMAND Prénoms DANIELE					
Qualité	PRESIDENTE					
2- INFORM	ATIONS GENERALES CONCERNANT L'INSTALLATION					
N° SIRET	389 203 191 000 25					
Enseigne ou no	m usuel du site					
Adresse de l'installation : Videntique à celle du déclarant (mentionnée ci-dessus)						
Si différente :						
	N° et voie ou lieu-dit					
a a						
	Complément d'adresse					
 	Code postal Commune					
Téléphone	Portable Fax (facultatif)					
Courriel						

ctivités industrielles :	
Réception et stockage de matières premières (Rhum de canne à su	cre, arôme,
bouteille, capsule, carton, étiquette)	
Transformation du Rhum en vue d'obtenir des préparations de Rhun	n blanc, de Punch,
d'Arrangé, de Boisson spiritueuse, de Liqueur	
Mise en conditionnement (bouteille, BIB) des préparations à base de	Rhum
Stockage temporaire (sur 1 à 2 jours) des produits finis fabriqués	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
*	
Α.	
a.	
42"	
le site de l'installation, le déclarant exploite déjà au moins :	
	□ Oui ¥ Non
• une installation classée relevant du régime d' <u>autorisation</u> :	
	□ Oui ✔Non
• une installation classée relevant du régime d' <u>autorisation</u> :	
 une installation classée relevant du régime d'<u>autorisation</u>: une installation classée relevant du régime d'<u>enregistrement</u>: une installation classée relevant du régime de <u>déclaration</u>: 	□ Oui ✔Non
 une installation classée relevant du régime d'<u>autorisation</u> : une installation classée relevant du régime d'<u>enregistrement</u> : 	□ Oui ¥ Non
 une installation classée relevant du régime d'<u>autorisation</u>: une installation classée relevant du régime d'<u>enregistrement</u>: une installation classée relevant du régime de <u>déclaration</u>: IMPLANTATION DE L'INSTALLATION stallation est implantée sur le territoire de plusieurs départements:	□ Oui ✔Non
 une installation classée relevant du régime d'<u>autorisation</u>: une installation classée relevant du régime d'<u>enregistrement</u>: une installation classée relevant du régime de <u>déclaration</u>: IMPLANTATION DE L'INSTALLATION	□ Oui ¥ Non
 une installation classée relevant du régime d'<u>autorisation</u>: une installation classée relevant du régime d'<u>enregistrement</u>: une installation classée relevant du régime de <u>déclaration</u>: IMPLANTATION DE L'INSTALLATION stallation est implantée sur le territoire de plusieurs départements:	□ Oui ¥ Non
 une installation classée relevant du régime d'autorisation : une installation classée relevant du régime d'enregistrement : une installation classée relevant du régime de <u>déclaration</u> : IMPLANTATION DE L'INSTALLATION stallation est implantée sur le territoire de plusieurs départements : Si oui, préciser les numéros des départements concernés : 	□ Oui ✔ Non
 une installation classée relevant du régime d'autorisation : une installation classée relevant du régime d'enregistrement : une installation classée relevant du régime de <u>déclaration</u> : IMPLANTATION DE L'INSTALLATION stallation est implantée sur le territoire de plusieurs départements : Si oui, préciser les numéros des départements concernés : stallation est implantée sur le territoire de plusieurs communes : 	□ Oui ¥ Non
 une installation classée relevant du régime d'autorisation : une installation classée relevant du régime d'enregistrement : une installation classée relevant du régime de <u>déclaration</u> : IMPLANTATION DE L'INSTALLATION stallation est implantée sur le territoire de plusieurs départements : Si oui, préciser les numéros des départements concernés : 	□ Oui ✔ Non
 une installation classée relevant du régime d'autorisation : une installation classée relevant du régime d'enregistrement : une installation classée relevant du régime de <u>déclaration</u> : IMPLANTATION DE L'INSTALLATION stallation est implantée sur le territoire de plusieurs départements : Si oui, préciser les numéros des départements concernés : stallation est implantée sur le territoire de plusieurs communes : 	□ Oui ✔ Non

3 - NATURE ET VOLUME DES ACTIVITES

Renseigner la liste des rubriques objet du bénéfice des droits acquis :

Numéro de la rubrique	Alinéa	Désignation de la rubrique	Capacité de l'activité	Unité	Régime (D, DC)
4755		Alcools de bouche d'origine agricole	50 < Qs < 499	m3	DC
-		et leurs constituants présentant des propriétés équivalentes aux substances			
		équivalentes aux substances dans les			
		catégories 2 ou 3 des liquides			
		inflammables			
	- 1				

Les rubriques de la nomenclature des installations classées sont consultables sur le site internet AIDA : http://www.ineris.fr/aida

Commentaires (notamment, pour les rubriques de la nomenclature des installations classées dont la capacité est exprimée en « équivalent », préciser le détail des calculs) :

RAS		
		+
5		
	a -	
	9	
		=

¹ D : Régime de déclaration, DC : Régime de déclaration avec contrôle périodique.

4 - PRESCRIPTIONS APPLICABLES

Le déclarant confirme avoir pris connaissance des prescriptions générales applicables aux activités objet de la présente déclaration.

Demande de modification de certaines prescriptions applicables à l'installation : Si oui, joindre votre demande de modification.

□ Oui W Non

Fait à Saint-Pierre

le 18 mai 2016

Signature du déclarant

Rhums & Punchs ISAUTIER

SASU au capital de 1 418 250 € 114 Chemin Frédeline

BP 57 - 97452 St PIERRE CEDEX

Tél: 0262 96 11 96 - Fax: 0262 35 14 40

Siret: 389 203 191 000 25

ANNEXE 19-2 Synoptiques



Diagramme de fabrication du rhum blanc

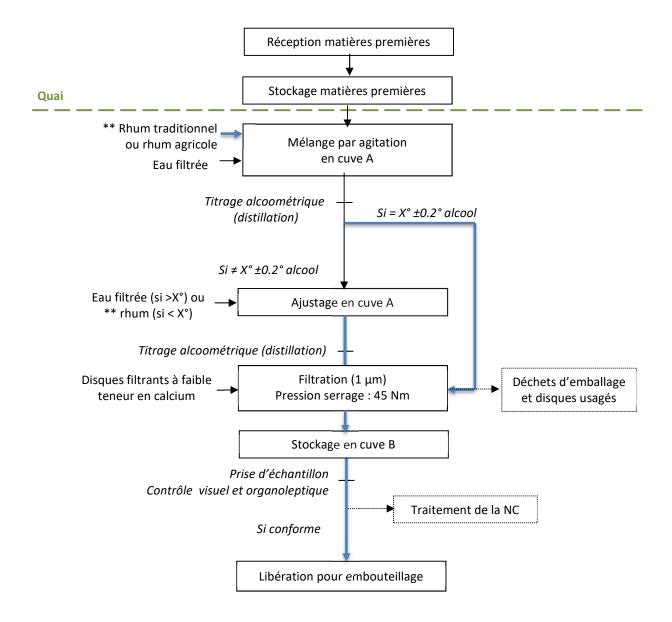




Diagramme de fabrication du sirop de sucre

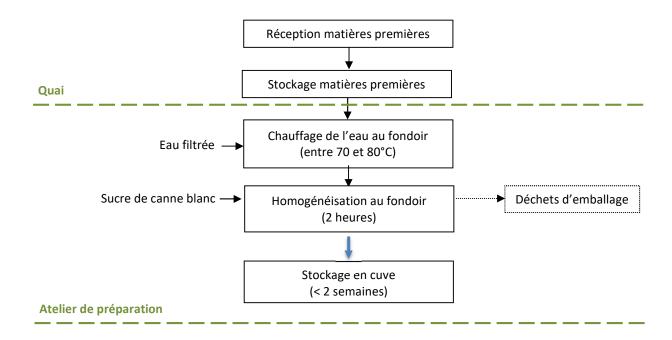




Diagramme de fabrication des macérats

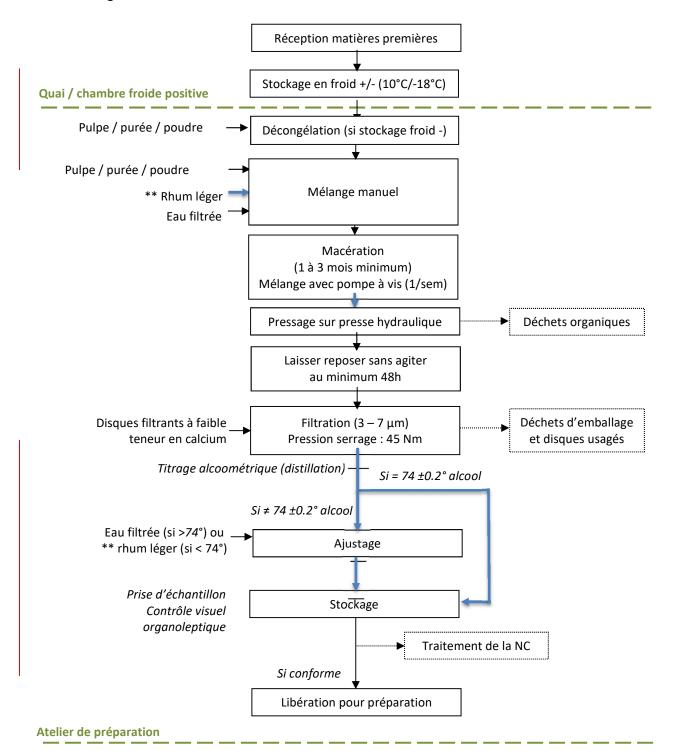
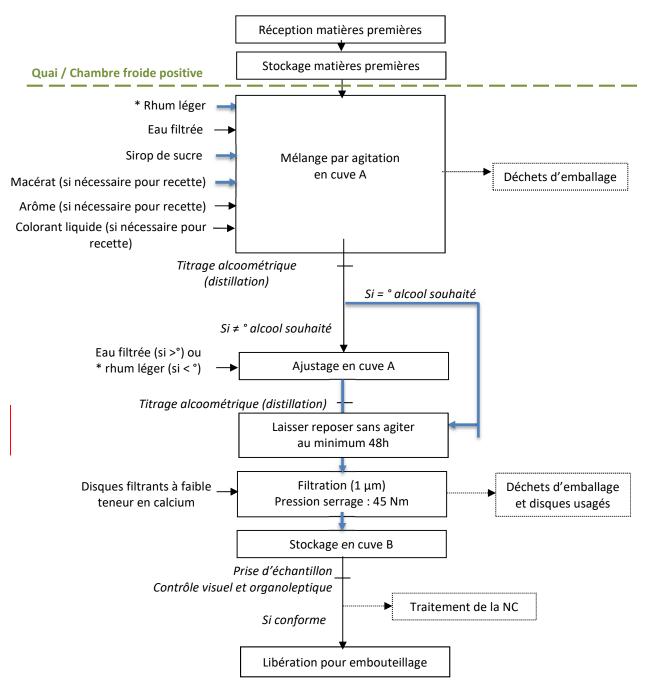




Diagramme de fabrication des rhums arrangés



ANNEXE 19-3 Matières réceptionnées

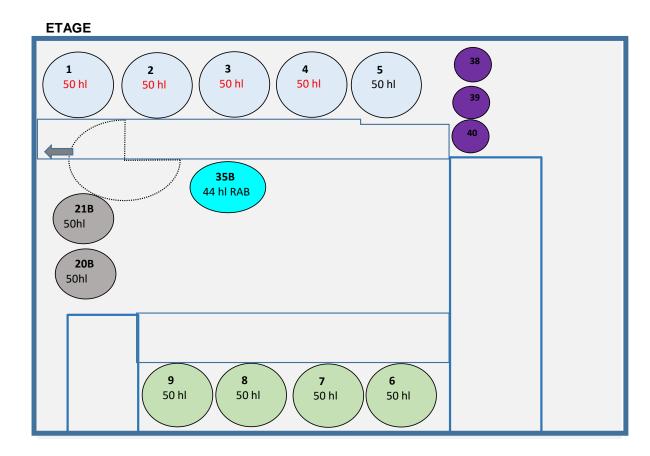
Annexe 1- Liste des Matières premières RPI

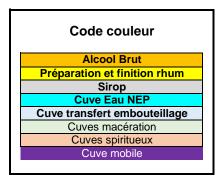
Type de MP	Libellé MP					
Arôme	AGENT TROUBLANT (Arôme Pamplemousse)					
Arôme	AROME ANANAS VICTORIA					
Arôme	AROME ANIS					
Arôme	AROME BANANE					
Arôme	AROME BOISSON SPIRITUEUSE					
Arôme	AROME CITRON					
Arôme	AROME COCO					
Arôme	AROME CORIANDRE					
Arôme	AROME FENOUIL					
Arôme	AROME GOYAVE					
Arôme	AROME GOYAVIER					
Arôme	AROME GUIGNOLET					
Arôme	AROME IRIS					
Arôme	AROME MANGUE VERTe					
Arôme	AROME NATUREL DE MENTHE					
Arôme	AROME PECHE					
Arôme	AROME VANILLE					
Arôme	AROME VERMOUTH					
Colorant	CARAMEL AROMATIC					
Colorant	CONCENTRE DE CAROTTE POURPRE					
Autre ingrédient	CREME CONCENTREE DE LAIT A 12% ALCOOL					
Autre ingrédient	LIQUEUR DE NOIX DE COCO A 14,4% ALCOOL					
Autre ingrédient	POUDRE DE ROOIBOS					
Autre ingrédient	SUCRE BLANC DE BETTERAVE EN BIG BAG 1,1 T					
Autre ingrédient	SUCRE BLANC DE CANNE EN BIG BAG 1,1 T					
Autre ingrédient	SUCRE ROUX CANNE EN SAC DE 25 KG					
Pulpe/Jus/Fruit	FROZEN CONCENTRE DE JUS DE PASSION 50 BRIX - SEAU 22,7 KG					
Pulpe/Jus/Fruit	PULPE DE FRUIT DE LA PASSION 0,3mm Seau de 18kg					
Pulpe/Jus/Fruit	EAU DE COCO					
Pulpe/Jus/Fruit	GINGEMBRE					
Pulpe/Jus/Fruit	JUS D'ANANAS PRESSE - Sceau de 18 Kg					
Pulpe/Jus/Fruit	JUS DE CITRON PRESSE - Poche de 5L					
Pulpe/Jus/Fruit	PATATE DOUCE					
Pulpe/Jus/Fruit	PIMENT					
Pulpe/Jus/Fruit	PULPE D'ANANAS Seau de 15kg					
Pulpe/Jus/Fruit	PULPE DE GOYAVIER REUNION - Seau de 16 Kg					
Pulpe/Jus/Fruit	PULPE DE LETCHIS 0.5 mm - Seau de 18 Kg					
Pulpe/Jus/Fruit	PUREE DE BANANE Seau de 18kg					

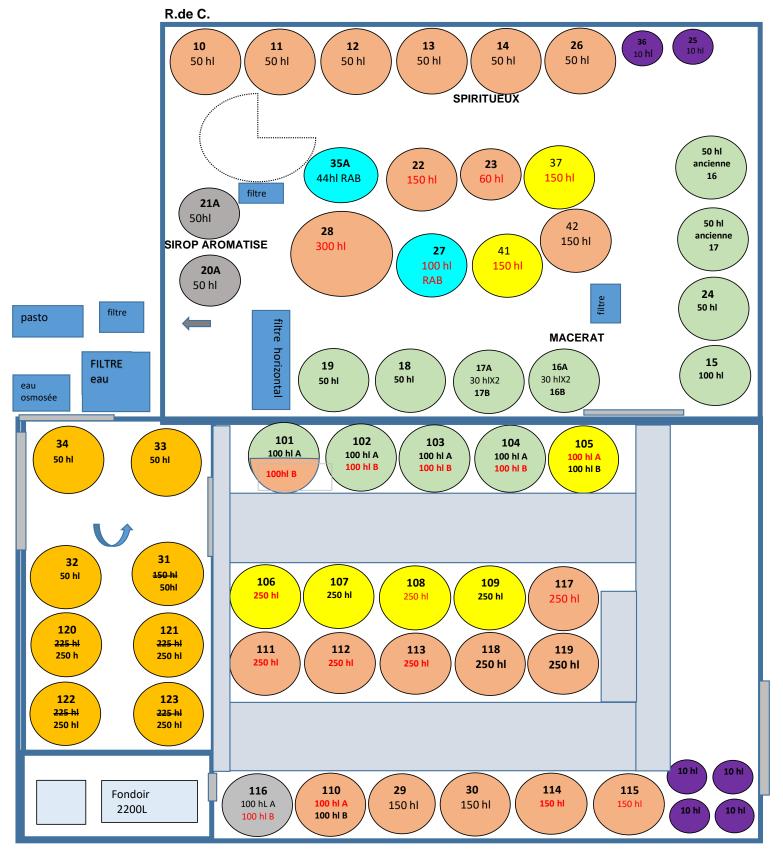
Type de MP	Libellé MP
Pulpe/Jus/Fruit	PUREE DE GOYAVE - Fut de 200 kg
Pulpe/Jus/Fruit	PUREE DE MANGUE - Fût 220 Kg
Pulpe/Jus/Fruit	GOUSSE DE VANILLE BROYEE
Pulpe/Jus/Fruit	POUDRE DE MASSALE
Pulpe/Jus/Fruit	CAFE MOULU BOURBON POINTU GRAND CRU
Pulpe/Jus/Fruit	CAFE MOULU BOURBON POINTU ORIGINAL
alcools/rhums	RHUM LEGER DECLASSE EN ALCOOL DE CANNE A 95°
alcools/rhums	RHUM TRADITIONNEL DE SUCRERIE DECLASSE EN ALCOOL DE CANNE A 85°
alcools/rhums	ALCOOLAT VANGASSAYE
alcools/rhums	ALCOOLAT COMBAVA
alcools/rhums	RHUM TRADITIONNEL AGRICOLE A 70° - IG Réunion
alcools/rhums	RHUM TRADITIONNEL DE SUCRERIE A 89° - IG Réunion
alcools/rhums	VIN BLANC SEC 12°

ANNEXE 19-4 Liste des cuves et implantation

Montpolitical Montpolitic	CODE	REFERENCE PRODUIT SEMI FINIS	°C ALCOOL	°C ALCOOL CUVE DE PREPARATION			CUVE DE FILTRATION/			П	
Annual Excitation				 		VOLUME TOTAL (L)	N°	TRANSFERT			1 "
## PACK STATISTS				NDKE	VOLUME (L)	VOLUME TOTAL (L)		NDKE	VOLUME (L)	VOLUME TOTAL (L)	
Among 1977 1	Arrangé ISAUTIER 1	Arrangé Banane Flambée 40°	40	2	25 000	50 000	111-112	1	25000	25000	118
Control of Control o				1	25000	25000	113	1	25000	25000	119
Comparison Com	-						10				42
Manage Color Col											12
Control Cont			30	2	5000	10000		1	5000	5000	
December of March 1979 1											
Second Princes (1971) 18 19 19 19 19 19 19 19	•	,		1	10 000	10 000	101 B	1	15000	15000	114
Control of Child Children C		_		1	10,000	10,000	110 A	1	15000	15000	30
Among Schiller 13				1	10 000	10 000		-	13000	15000	
Accord \$15.11 F. Accord \$1.00 F. Acc				1	15,000	15 000	115	1	25000	25000	117
Among DEATHER 3	Arrangé ISAUTIER 8	Arrangé Letchi Passion 40°	40	_ 1 13000	13 000		1	23000	25000		
Amount A	,						110 B				29
Part				1	10 000	10 000		1	15000	15000	
Description Computer Comput	Arrangé ISAUTIER 8	Arrangé vanille vangassaye 40°	40								
Publishment Publishment Copyrishment Publishment Copyrishment Publishment Pu											
Proc. Proc. Proc.	Punch Premium 3		24				14				20
Description Processing Process				-							
Process Process Company Compan	Punch Premium 6	Punch Premium Passion	24								
Price MALESTAR Price Margine 18 Price Margi											
Pend MAD (74-2)	Punch MALOYA 0	Punch Ananas	18								
### Part Record Amang Mode 2012 ### Amang Mode 2012 ### Amang Mode 2012 ### Amang Mode 2013 ### Amang Mode 2014 ### Amang Mode 201				-							
Amongs MALOF 1-5 Amongs Service (1-5) Amongs MALOF 1-5 Amongs				2	5000	10000		1 1		11000	
Amery MALOY 5 Amery acceptance of the company acceptance of the comp											
American Environ American Section Sectio	,										
SPRINGER February 62" 52 52 52 53 54 5000				-							
Systemate 5				1							
Symbols Application Symbols Application Symbols Application Symbols Application Symbols Application Symbols Application Symbols Symbols Application Symbols Symbol	•			-							
Spiration 1 Boundary Strict 25 25 1 2000 2000 20 2000 24 2000 2000 24 2000 2000 24 2000 2000 24 2000 2000 24 2000 2			35	1							
Springer 2 Ligarur amoretro 75' 25 1 3000 3000 1900	·										
Macrina grigornibre 74* Mocrina grigornibre 7	·			1	30000	30000	28	2	15000	30000	
Macferd gingembre 74* 2 1000 2000 1008 2 1000 2000 1008 2 1000 2000 1008 2 1000 2000	Spiritueux 2	Elqueur amsette 25									
Macrieral examine 80" Macrieral examine 80" 80 1 900 900 19 1 000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 1					L cuya de macération						
Macfert patient douce 567 Macfert patient douce 567 356 1 2000 5000 1 2000 5000 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Macérat gingembre 74°	Macérat gingembre 74°	74			20000	102A	bi compartiment 2x 10		20000	103A
Macfert patient douce 567 Macfert patient douce 567 356 1 2000 5000 1 2000 5000 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Macérat gingembre 74°	Macérat gingembre 74°	74	bio	ompartiment 2x 10 000L			bi compartiment 2x 10 000L	10000		
Maceral a definir				bio	ompartiment 2x 10 000L		102B	bi compartiment 2x 10 000L	10000		103B
Macriera definir Macriera definir 3-40 1 1500 1500 1500 170 1000 170 1000 170 1000 170 1000 170 1000 170 1	Macérat vanille 80°	Macérat vanille 80°	80	2	ompartiment 2x 10 000L 10000	20000	102B	bi compartiment 2x 10 000L		20000	103B
Macérat a définir Macérat de définir 340 1 1000 1000 17A 1 10000 1000 1000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 1	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56°	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56°	80 56	2 1	ompartiment 2x 10 000L 10000 5000	20000	102B 18	bi compartiment 2x 10 000L 2	5000	20000	103B
Macérat a définir Macérat a définir Sub	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir	80 56 >40	2 1	ompartiment 2x 10 000L 10000 5000	20000	102B 18	bi compartiment 2x 10 000L 2	5000	20000	103B
Macérat massalé Macérat massalé >40 1 3000 3000 3000 3000 3000	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir	80 56 >40 >40 >40	2 1 1	5000 sompartiment 2x 10 000L	20000 5000 5000	102B 18 17 (RECUP)°	bi compartiment 2x 10 000L 2 1	5000	20000 5000 5000	103B 19 24 101A
Macérat letchis 30" Macérat letchis 30" 30 1 10000 10000 1 10000 10000 1 1	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir	80 56 >40 >40 >40 >40 >40	2 1 1	5000 sompartiment 2x 10 000L	20000 5000 5000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7	bi compartiment 2x 10 000L 2 1	5000	20000 5000 5000	103B 19 24 101A 6
Macérat à définir Macérat à définir Ad0 1 5000 5000 16 1 6000 6000 16 16 1	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40	2 1 1 1	5000 15000	20000 5000 5000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1	5000 5000 15000	20000 5000 5000	103B 19 24 101A 6
MacFrit a definir 10000	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat a définir Macérat café Macérat massalé	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat café Macérat massalé	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	2 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000	20000 5000 5000 15000	102B 18 17 (RECUP)* 15 7 17A	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1	5000 5000 15000 3000	20000 5000 5000 15000 3000	103B 19 24 101A 6 17B
Macérat à définir Macérat à définir X40 1 5000 5000 5 1 5000 5000 5 1 5000 5000 5 1 5000 5000 5 1 5000 5000 5 1 5000 5000 5 1 5000 5000 5 1 5000 5 5 5 5 5 5 5 5	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat a définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40°	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40°	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	2 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000	20000 5000 5000 15000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1	5000 5000 15000 3000	20000 5000 5000 15000 3000	103B 19 24 101A 6 17B
Macérat à définir Macérat à définir S40 1 5000 5000 1 5000 5000 1 5000 5000 1 5000 5000 1 5000 5000 1 5	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat a définir Macérat café Macérat casalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 40 30 >40	1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000	20000 5000 5000 15000 3000	102B 18 17 (RECUP)* 15 7 17A 104A	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000	20000 5000 5000 15000 3000	103B 19 24 101A 6 17B 104B
Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc agricole 55' 55	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Macérat à définir	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Macérat à définir	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 40 30 >40	1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000	20000 5000 5000 15000 3000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)°	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000	20000 5000 5000 15000 3000	103B 19 24 101A 6 17B 104B
Rhum Blanc MALOYA Rhum Blanc Maloya 49° 49	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat casalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat a définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 40 30 >40 >40	1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 5000 5000 5000 5000 5000	20000 5000 5000 15000 3000 10000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)°	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000	20000 5000 5000 15000 3000 10000	103B 19 24 101A 6 17B 104B
Rhum blanc traditionnel 40" 49	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat a définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 5000 5000 5000 5000 5000	20000 5000 15000 3000 10000 5000	102B 18 17 (RECUP)* 15 7 17A 104A 16 (RECUP)* 8	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 6000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B
Rhum MDD	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 5000 5000 15000 5000 10000 5000	20000 5000 15000 3000 10000 5000 10000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)° 8	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 5000 10000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 5000 10000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9
Sirop aromatisé : recette 1	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum Blanc MALOYA Rhum blanc ISAUTIER 3	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40°	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 30 >40 40 30 >40 >40 40 30 >40 >40 40 30 >40	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000 10000 1500	20000 5000 15000 3000 10000 5000 10000 15000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)° 8 105A 37	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 15000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 5000 10000 15000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9
Sirop aromatisé : recette 2 0 208 21A 4 5000 20000	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40°	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 40 30 >40 >40 >40 40 30 >40 >40 >40 40 40 30 >40	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000 10000 1500	20000 5000 15000 3000 10000 5000 10000 15000 25000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)° 8 105A 37	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
Sirop aromatisé Sirop aromatisé : recette 3 0 21A 4 5000 20000	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 40°	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 30 >40 40 30 >40 >40 40 30 >40 >40 40 40 40 40 40 40 40 40 40	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000 10000 1500	20000 5000 15000 3000 10000 5000 10000 15000 25000	102B 18 17 (RECUP)* 15 7 17A 104A 16 (RECUP)* 8 105A 37 106 108	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
Sirop aromatisé : recette 4 0 1 10000 10000 116A 116A 1 10000 10000 116B 116A 1 10000 10000 116B 116A 116B 116A 116B	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum MDD Sirop aromatisé : recette 1	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 30 >40 >40 30 >40 >40 >40 30 >40 >40 40 30 >40 >40 >40 >40 40 40 30 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000 10000 1500	20000 5000 15000 3000 10000 5000 10000 15000 25000	102B 18 17 (RECUP)* 15 7 17A 104A 16 (RECUP)* 8 105A 37 106 108 20A	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
Sirop de canne 66° brix 0	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2 Rhum MDD	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 49° Rhum MDD Sirop aromatisé : recette 1 Sirop aromatisé : recette 2	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 40 30 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000 10000 1500	20000 5000 15000 3000 10000 5000 10000 15000 25000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)° 8 105A 37 106 108 20A 20B	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 10000 15000 25000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
Rhum RTS 89°	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2 Rhum MDD	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum DD Sirop aromatisé : recette 1 Sirop aromatisé : recette 2	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 30 >40 >40 >40 30 >40 >40 >40 >40 >40 940 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000 10000 1500	20000 5000 15000 3000 10000 5000 10000 15000 25000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)° 8 105A 37 106 108 20A 20B 21A	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 10000 15000 25000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
Rhum RTS 89°	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2 Rhum MDD	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum MDD Sirop aromatisé : recette 1 Sirop aromatisé : recette 2 Sirop aromatisé : recette 4	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	bi c 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ompartiment 2x 10 000L 10000 5000 15000 15000 3000 10000 5000 10000 25000 25000 10000	20000 5000 15000 15000 10000 5000 10000 25000 25000 10000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)° 8 105A 37 106 108 20A 20B 21A 21B 116A	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 10000 15000 25000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
Rhum RTS 89°	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2 Rhum MDD	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum MDD Sirop aromatisé : recette 1 Sirop aromatisé : recette 2 Sirop aromatisé : recette 4	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	bi c 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ompartiment 2x 10 000L 10000 5000 15000 15000 3000 10000 5000 10000 25000 25000 10000	20000 5000 15000 15000 10000 5000 10000 25000 25000 10000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)° 8 105A 37 106 108 20A 20B 21A 21B 116A	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 10000 15000 25000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
RHUM BRUT Rhum RIS declasse 89° 1 5000 5000 34 1 122 0 123 Rhum agricole 1 5000 5000 34 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2 Rhum MDD	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum MDD Sirop aromatisé : recette 1 Sirop aromatisé : recette 2 Sirop aromatisé : recette 4 Sirop de canne 66° brix	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000 100000 100000 100000 100000 100000 100000 100000 10000	20000 5000 15000 15000 3000 10000 5000 10000 25000 25000 10000 10000	102B 18 17 (RECUP)* 15 7 17A 104A 16 (RECUP)* 8 105A 37 106 108 20A 20B 21A 21B 116A 116B	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 4	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 10000 15000 25000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
Rhum léger 2 25000 50000 0 123	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2 Rhum MDD	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum MDD Sirop aromatisé : recette 1 Sirop aromatisé : recette 2 Sirop aromatisé : recette 4 Sirop de canne 66° brix	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	bi c 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000	20000 5000 15000 15000 10000 5000 10000 25000 10000 25 000 10000	102B 18 17 (RECUP)* 15 7 17A 104A 16 (RECUP)* 8 105A 37 106 108 20A 20B 21A 21B 116A 116B	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 4	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 10000 15000 25000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
Rhum agricole 1 5000 31 0	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat letchis 30° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2 Rhum MDD	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat è définir Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum MDD Sirop aromatisé : recette 1 Sirop aromatisé : recette 2 Sirop aromatisé : recette 4 Sirop de canne 66° brix	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	bi c 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000	20000 5000 5000 15000 10000 5000 10000 15000 25000 25000 25000 25 000 5000 25 000	102B 18 17 (RECUP)° 15 7 17A 104A 16 (RECUP)° 8 105A 37 106 108 20A 20B 21A 21B 116A 116B 120 33 121	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 4	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 10000 15000 25000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
Rhum agricole	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2 Rhum MDD Sirop aromatisé	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 49° Rhum MDD Sirop aromatisé : recette 1 Sirop aromatisé : recette 2 Sirop aromatisé : recette 4 Sirop de canne 66° brix Rhum RTS 89° Rhum RTS déclassé 89°	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	bi c 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000	20000 5000 15000 15000 3000 10000 5000 10000 25000 25000 25 000 5000 25 000 5000	102B 18 17 (RECUP)* 15 7 17A 104A 16 (RECUP)* 8 105A 37 106 108 20A 20B 21A 21B 116A 116B 120 33 121 34 122	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 4 0 0 0	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 10000 15000 25000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41
	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat à définir Rhum blanc ISAUTIER 1 Rhum blanc ISAUTIER 3 Rhum blanc ISAUTIER 2 Rhum MDD Sirop aromatisé	Macérat vanille 80° Macérat patate douce 56° Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat à définir Macérat café Macérat café Macérat massalé Macérat goyavier 40° Macérat à définir Rhum blanc agricole 55° Rhum Blanc Maloya 49° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 40° Rhum blanc traditionnel 49° Sirop aromatisé : recette 1 Sirop aromatisé : recette 2 Sirop aromatisé : recette 4 Sirop de canne 66° brix Rhum RTS 89° Rhum RTS déclassé 89° Rhum léger	80 56 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40 >40	bi c 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2	10000	20000 5000 15000 3000 10000 5000 10000 25000 25000 25 000 5000 5000 5000	102B 18 17 (RECUP)* 15 7 17A 104A 16 (RECUP)* 8 105A 37 106 108 20A 20B 21A 21B 116A 116B 120 33 121 34 122 123	bi compartiment 2x 10 000L 2 1 1 1 1 1 1 1 1 4 0 0 0	5000 5000 15000 3000 10000 6000 5000 10000 25000 25000	20000 5000 5000 15000 3000 10000 6000 10000 15000 25000 25000	103B 19 24 101A 6 17B 104B 16A 16B 9 105B 41



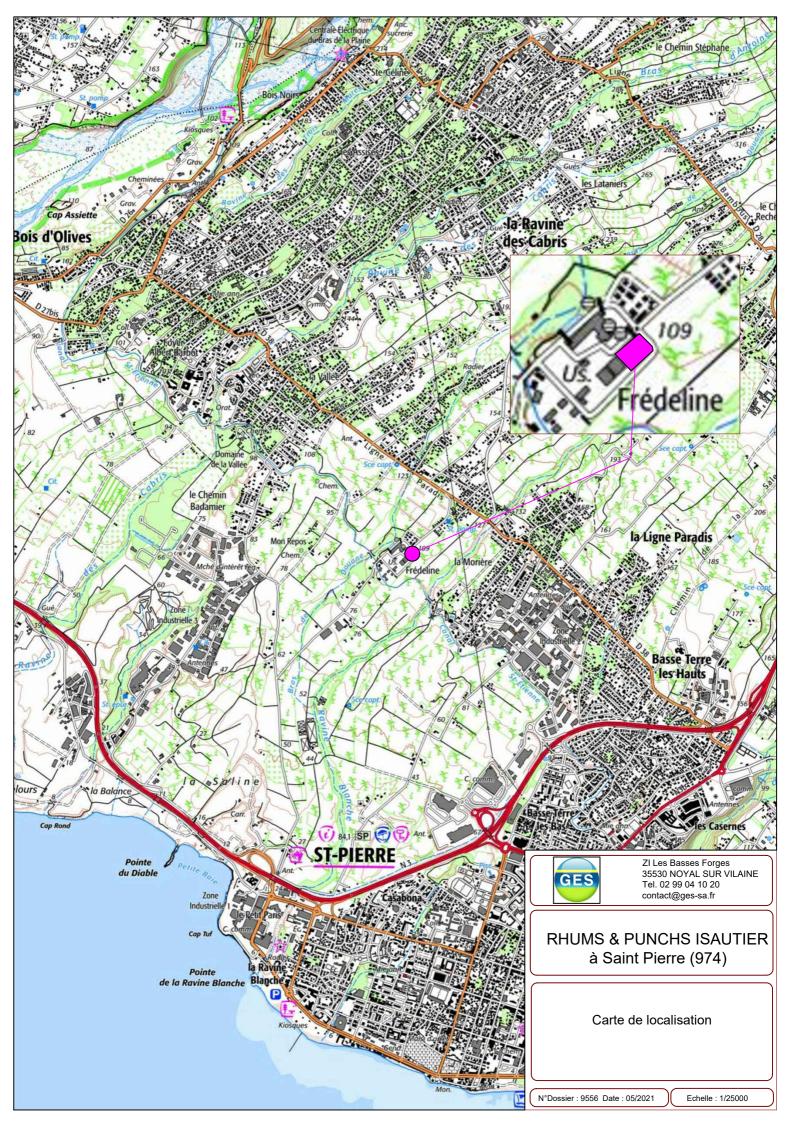




PIECES ACCOMPAGNANT LA DEMANDE D'ENREGISTREMENT

- Plans réglementaires (pièces n°1, n°2 et n°3)
- Comptabilité avec les documents d'urbanisme (pièce n°4)
- Capacités techniques et financières (pièce n°5)
- Respect des prescriptions applicables (pièce n°6)
- Demande d'aménagement (Pièce n°7)
- Usage Futur (pièce n°8 et 9)
- Justification du dépôt de permis de construire (Pièce n°10)
- Comptabilité du projet avec les plans, schémas et programmes (pièce n°12)
- Etude d'incidence Natura 2000 (pièce n°13)

Plan de localisation sur fond IGN au 1/25 000ème



Dossier d'enregistrement

Plan d'environnement avec rayon des 100 m au 1/2 000 ème



PIECE n°2-bis

Plan cadastral au 1/2 000 ème

Département :
LA REUNION

Commune :
SAINT PIERRE

Section : CT
Feuille : 000 CT 01

Échelle d'origine : 1/2000
Échelle d'édition : 1/650

Date d'édition : 17/03/2021
(fuseau horaire de Paris)

Coordonnées en projection : RGR92UTM
© 2017 Ministère de l'Action et des
Comptes publics

DIRECTION GÉNÉRALE DES FINANCES PUBLIQUES

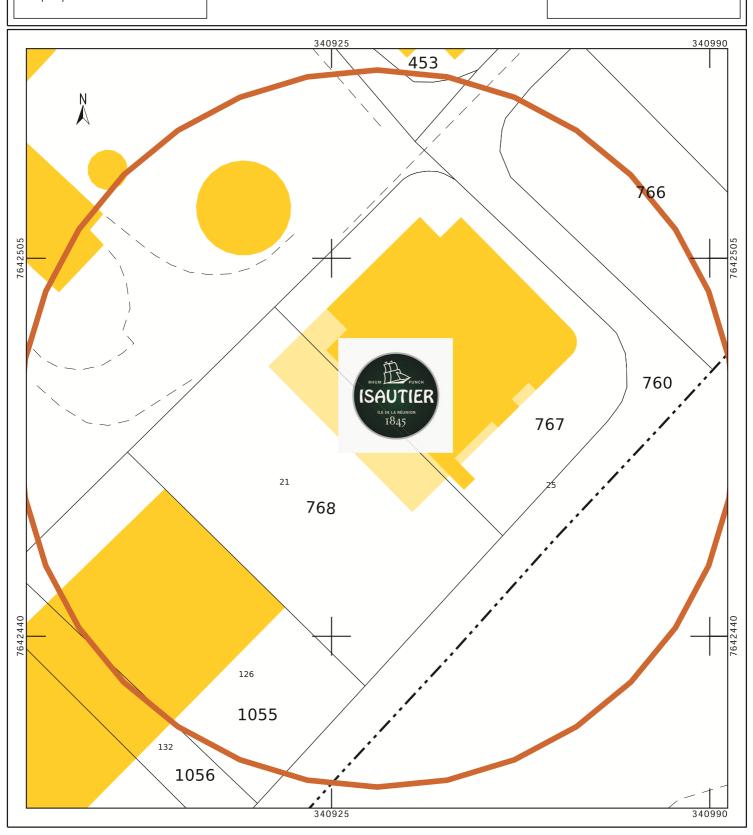
PLAN DE SITUATION

par le centre des impôts foncier suivant : SAINT PIERRE 97751 97751 SAINT PIERRE CEDEX tél. 02 62 35 98 00 -fax 02 62 35 98 64 cdif.st-pierre-de-lareunion@dgi.finances.gouv.fr

Le plan visualisé sur cet extrait est géré

Cet extrait de plan vous est délivré par :

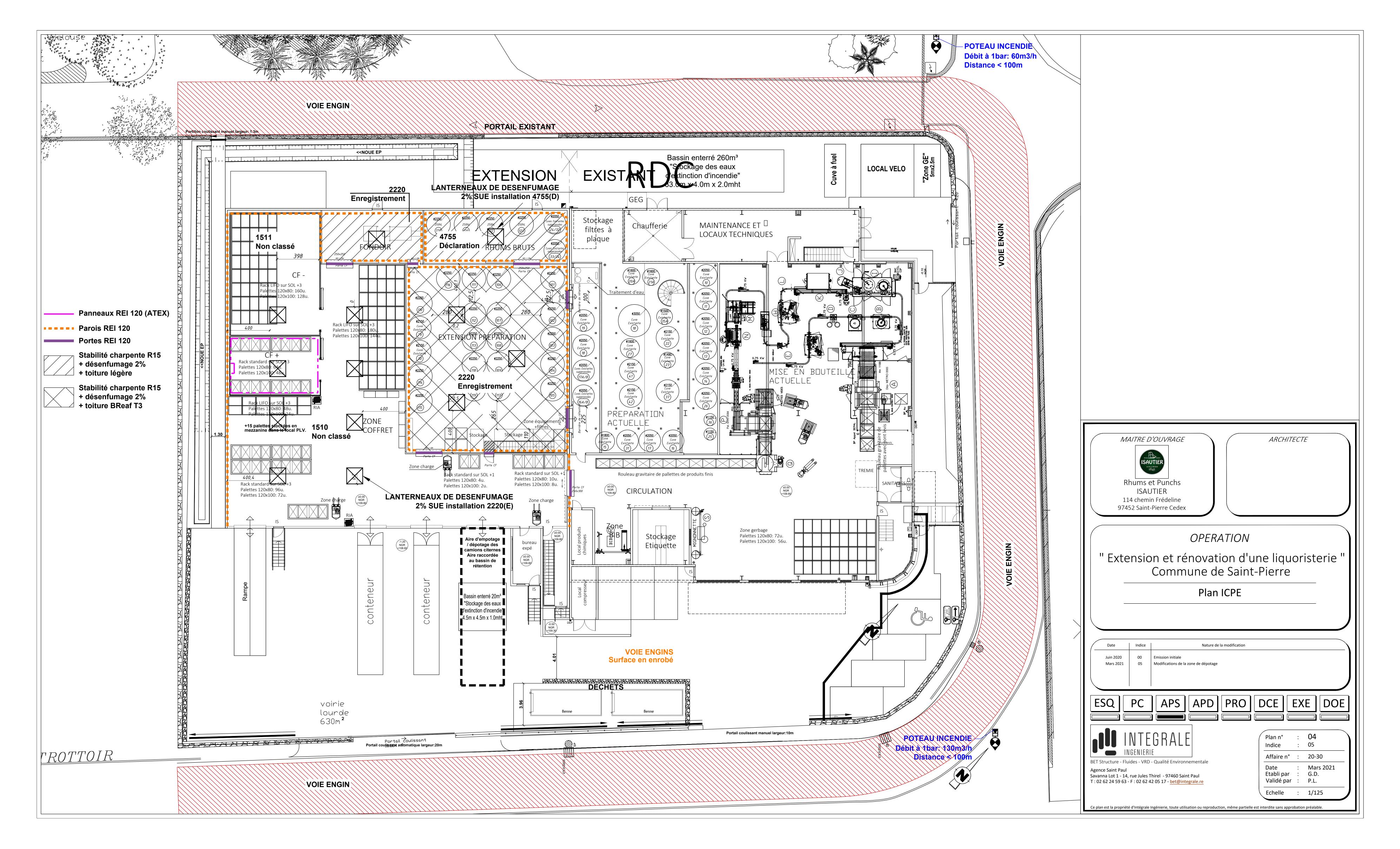
cadastre.gouv.fr



Plan de masse et des réseaux au 1/200 ème

Plan de localisation des dispositifs de désenfumage





COMPATIBILITE DU PROJET AVEC LES DOCUMENTS D'URBANISME

Légende -- Limite de zone Emplacement réservé Périmètre d'études au titre du L.111-10 du code de l'urbanisme Espace Boisé Classé Limite des pas géometriques 8 Emprise de voie (en mêtres) Zones à risques naturels d'aléa moyen (principes de prescription) d'aléa élevé (principes d'interdiction) Espace soumis aux dispositions du L_111-1-4 du code de l'urbanisme Protection au titre du L.123-1, 7° du code de l'urbanisme Espace paysager à protége Bâtiment à protéger Arbre à protéger Périmètre de protection des monuments histroriques Inscrit Classé Plan de zonage du PLU Commune de Saint Pierre

L'emprise actuelle de l'établissement de Saint-Pierre est située en zone U4 du Plan Local d'Urbanisme de la commune adopté en 2017.

La zone **U4** couvre l'ensemble des espaces dont l'occupation et l'utilisation des sols est spécialisée. Il s'agit essentiellement des zones d'activités économiques correspondant aux zones industrielles, artisanales et commerciales.

Le document graphique et le règlement U4 du Plan Local d'Urbanisme sont présentés en annexe 4.1.

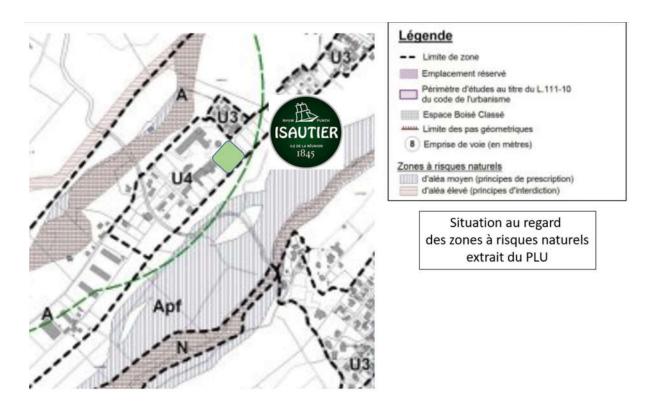
La mise en place d'équipements industriels est cohérente avec le type de construction autorisée dans cette zone.

Situation du site au regard des règles d'implantation du PLU et des risques naturels

Les articles 1.1 et 1.2 du règlement rappellent les occupations et utilisations du sol interdites.

Le projet n'implique aucun défrichement (art 1.1 al 1). Aucun élevage ou parcelle d'épandage de lisiers n'est recensée dans cette zone (art 1.1 al 2).

A l'articles 1.1 alinéa 3, il est rappelé que dans les secteurs soumis à un risque naturel élevé et délimités aux documents graphiques, toute construction nouvelle est interdite. La carte ci-après permet de localiser le site par rapport à ces zones. Le site de Rhums & Punchs ISAUITER n'est pas concerné.



Le projet de RPI porte sur la réalisation d'une installations classées à vocation industrielle. Ce projet respecte en ce sens les U4 1 § 1.2 et U4 2 § 2.2 dont un extrait est reproduit ci-dessous :

« A l'exception des secteurs **U4aé**, **U4dé**, **U4fm**, **U4ho**, **U4mi** et **U4po** pour lesquelles les possibilités de construire sont limitées en application des alinéas suivants, **sont admis les constructions** et installations à usage d'activités (industrie, artisanat, entrepôt, bureaux, commerces, services, etc.), **soumises ou non au régime des installations classées pour la protection de l'environnement. »**

Aucune construction interdite à l'article U4 1.2 du PLU pour la zone Ue ne sera réalisée sur le site (habitation, commerce, hôtellerie, agricole).

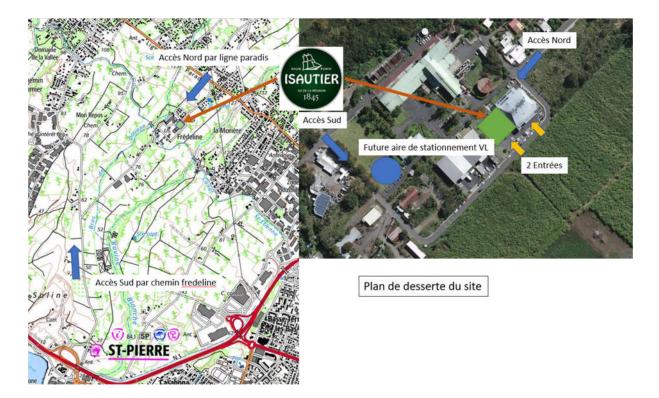
Aucune clôture nouvelle n'a été édifiée sur le site (art. U4 2.1).

Aucun élément de paysage identifié par les documents graphiques ne concerne le site.

Situation du site au regard des autres dispositions du PLU

L'unité foncière de RPI n'est pas enclavée (art 3.1).

Le site est correctement desservi. Deux accès seront possibles, les zones de stationnements de véhicules légers seront déportées (stationnement existant à proximité du siège Isautier voisin de RPI) afin de ne pas occasionner de gêne sur les voies publiques conformément à l'article 3.2.



La façade de l'établissement sera directement accessible depuis les entrées par des voiries de gabarit PL. Les voies d'accès au site font une largeur de 6 m (art 3.3).

Une autre entrée permet d'accéder au stationnement deux roues. Un portail et un portillon permettent également d'accéder au site depuis le site de la Distillerie voisine, filiale du même groupe.

La desserte du site par les réseaux est conforme (eau potable). La défense incendie sera assurée par deux poteaux situés sur le domaine public. L'adéquation des besoins en eau sera justifiée dans la pièce n°6 du dossier d'Enregistrement.

L'activité du site génère peu d'eaux usées, des filières spécifiques sont définies dans le cadre de ce dossier. Les eaux sanitaires seront traitées par un nouveau dispositif d'assainissement autonome. Les nouveaux ouvrages ne sont pas, sauf cas exceptionnel, source de production d'eaux usées (article 4.2). Le dispositif ANC est en cours de définition. Il sera implanté sur le terrain de la distillerie ISAUTIER). La localisation prévisionnelle est indiquée ci-dessous :



Les eaux pluviales (article 4.3) sont collectées par un réseau séparatif et traitées par séparateur hydrocarbures pour les eaux de voiries avant rejet. Un réseau de noues et un bassin de régulation/infiltration assureront l'infiltration des eaux pluviales, une surverse sera créée vers le réseau d'eaux pluviales communal. Ces ouvrages ont été dimensionnés après étude hydraulique menée par IN-SITU ingénierie (étude donnée en annexe 6-, de façon à assurer un début de fuite correspondant au débit initial avant aménagement à partir de la pluie de retour 2 ans, selon la doctrine de gestion des eaux pluviales à la Réunion.

En cas de sinistre, toutes les liquides déversés et les eaux d'extinction entrées en contact avec les alcools seront confinées dans une capacité déportée sans possibilité de rejoindre le milieu naturel, les réseaux d'eaux pluviales ou les réseaux d'assainissement public.

La marge de recul minimale de 4 m par rapport aux voies proches est conforme à l'article 6.2. La paroi de l'extension la plus proche sera éloignée de plus de 10 m). L'établissement est éloigné de la voie nationale.

Au sens du code de l'urbanisme, les terrains sur lesquels est implanté RPI et les terrains avoisinants (distillerie, établissement voisin) forment une même unité foncière. La distance entre l'extension et les bâtiments est conforme aux dispositions de l'article 7 (> 3 m).

Conformément à l'article 8, l'extension sera réalisée dans le prolongement de l'existant sans séparation.

Conformément à l'article 9, l'emprise au sol des constructions représente moins de 75 % de la surface du site (50,2 %).

L'article 10 fixe une hauteur maximale pour les constructions hors équipements techniques à 20 m au faitage et 15,5 m à l'égout du toit. Pour RPI ces hauteurs sont respectivement de 12,43 m et 9,4 m.

Les constructions sont cohérentes avec la destination de la zone (industrielle) et les établissements proches (distillerie, logistique). L'extension sera réalisée avec des matériaux et dans des teintes rappelant l'existant :

- façade en tôle nervurée de teinte gris clair,
- panneaux de fibrociment de teinte verte rappelant l'enseigne RPI,
- soubassement mural enduit de teinte grise.



Ces dispositions sont conformes aux objectifs fixés à l'article 11.

Le muret périphérique et la clôture seront conservés ainsi que les aménagements paysagers (article 13) existants comme en témoigne les insertions photographiques ci-dessous.



Au de la superficie du site, seuls les PL à quai et les deux roues (8 places de vélo, 4 de véhicules motorisés) pourront stationner sur le site. Les sept places VL actuelles seront conservées, une aire de stationnement déportée de 14 places est prévue sur la parcelle CT 777 (stationnement existant réservé à RPI). Cette dernière est située à moins de 200 m conformément à l'article 12.3 du PLU (parcelle appartenant au groupe ETS ISAUTIER).

Le nombre de places de stationnement est largement suffisant (23 places) sachant que le personnel sera au maximum constitué de 2 personnes.

Les espaces verts et surface perméable (plot béton et scorie) représentent plus de 25% de la surface totale du site (article 13). Les espaces verts de l'unité foncière Isautier, rassemblant les parcelles 0772, 1055, 1056, 1057, 1058, 1059, 1060, 0768, 0767, 0776, 0777 et 0762 et formant une partie de la zone U4 du PLU, représentant une superficie supérieure à 25% de la surface totale de l'unité foncière. Le Service Urbanisme de la mairie de St Pierre a validé le raisonnement de l'unité foncière lors d'une réunion le 5 Août 2020.

La zone d'implantation du projet n'est pas concernée par :

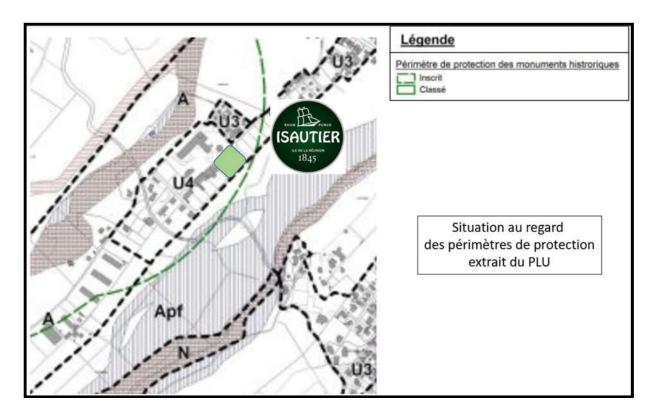
- Le classement des bois extérieurs au site en espace boisé classé,
- Les éléments de paysage identifiés au titre de l'article L 123-1 7° du code de l'Urbanisme,
- Des emplacements réservés.

Une demande de permis de construire/démolir a été déposée pour les nouvelles constructions.

Au vu des éléments ci-dessus, les nouvelles constructions de RHUMS & PUNCHS ISAUTIER sont compatibles avec les règles d'urbanismes fixées par le règlement de la commune de Saint Pierre.

Situation du site au regard des servitudes

Une servitude est recensée dans le secteur de Rhums 1 Punchs ISAUTIER comme l'indique le plan cidessous.



La position de l'établissement RPI dans le périmètre de protection d'un monument inscrit induira une consultation de l'architecte des bâtiments de France lors des instructions des demandes d'autorisation au titre du code de l'urbanisme.

Il est précisé que les installations de la distillerie voisine de l'établissement sont implantées entre le site de RPI et les Monuments Historiques situées plus à l'Ouest. La hauteur de l'extension sera identique aux installations existantes et réalisées dans le prolongement de celle-ci. Depuis le site de RPI, les éléments protégés MH ne sont pas visibles.

Le projet est réalisé dans une zone d'activité économique et pour des activités qui présentent des similitudes avec les éléments du patrimoine protégés associés à la culture de la canne et à sa transformation.

Annexe 4-1

Extrait du PLU (carte graphique)

