



Demande d'enregistrement

Identité du demandeur

Raison sociale :	SOCIETE HUGUENIN
Forme Juridique :	Société par actions simplifiée
Adresse du siège social :	75 Rue de Strasbourg 94612 RUNGIS
Qualité du signataire de la demande d'enregistrement	Mr Jean Claude Huguenin – Directeur général

Localisation de l'installation

Adresse	Bâtiment EOg2, 32 Avenue de la Vilette, Fleur 364, 94637 Rungis Cedex
Cadastre	Commune : Chevilly Larue – Feuille 000 AA – Parcelles 20

Description, nature, volume des activités

Huguenin

La société HUGUENIN est une société créée par Mr Jean Claude Huguenin ex directeur de production chez LCD (loué..). La société HUGUENIN a été créée il y a plus de 20 ans sur le MIN de Rungis. Au départ l'entreprise était tournée vers l'activité de foie gras de volailles et caviar. HUGUENIN réalise des prestations sur mesure pour chaque client. Les clients sont des restaurants gastronomiques.

La société HUGUENIN existe depuis 1997. Elle est installée depuis 1997 sur le M.I.N de Rungis au 33 Rue de Grenoble puis au 75 Rue de Strasbourg. Au cours de l'année 2017, la société HUGUENIN déménagera dans le nouveau bâtiment EOg en création. La cellule EOg2 a une surface de 1108m².

Description de l'activité Huguenin

L'activité de HUGUENIN est assujettie à la rubrique 2221 (préparation de produits alimentaires d'origine animale). L'activité a été déclarée en rubrique 2221.B.2 le 29 juin 2017, pour une production de 1.5 tonnes/jour. Cette production correspond à la mise en marche de l'exploitation, à partir de mi 2017, quand les installations seront en service.

Au terme de la première année de production, qui permettra de valider les process et de démarcher les clients, HUGUENIN va augmenter sa production jusqu'à 31.8 tonnes/jour maximum. L'activité devient classable sous le régime de l'enregistrement. Le présent dossier d'enregistrement est lié à l'activité d'HUGUENIN dans le bâtiment EOg2, sous la rubrique 2221. B.1.

L'activité de découpe, préparation et cuisson de la viande est répartie sur l'ensemble du Rez de Chaussée. Les différentes viandes circulent du quai d'entrée au Nord Est du bâtiment vers les quais de sortie de la façade Sud-Ouest.

Des tables de découpe, des chambres froides (au total 5 chambres froides) sont aménagées spécifiquement selon les types de viande (volailles, bœuf, agneau, veau, porc). Une zone de cuisson de viandes est aménagée en aval de la zone de découpe de viandes. Une zone de préparation des commandes est présente devant les quais.

Au total 43 personnes travaillent sur le site de Huguenin, réparties entre le personnel administratif (7 personnes), production cuisson (en 2 postes de 9 personnes), production boucherie (10 personnes) et les chauffeurs et préparateurs de commande (17 personnes).



Les horaires sont :

- du lundi au samedi de 23h à 1h30 pour la réception, de 1h30 à 11h pour la découpe de la viande.
- du lundi au samedi de 5h à 18h pour la cuisson
- du Lundi au vendredi de 8h à 6h pour le personnel administratif

Quantités

Au total 6565 tonnes/an soit 21.2 tonnes/jour (pour 310 jours travaillés par an) de viande entrent sur site. On a une variation saisonnière de ces valeurs, le maximum de traitement étant réalisé entre Septembre et Décembre. La capacité maximum de production est obtenue à partir des tonnages moyens avec un coefficient 1.5 de saisonnalité. Donc un maximum de 31.8 tonnes/jour de produits entrants.

5 types de viande sont traités (chiffres moyens) :

<u>Agneau</u>	Origine : France, union européenne Quantité : 1707 tonnes/an, soit 33 tonnes/semaine en moyenne (6 jours), ou 5.51 tonnes/jour en moyenne, ou 8.26 tonnes/jour maximum avec le coefficient de saisonnalité de 1.5.
<u>Porc</u>	Origine : France, union européenne Quantité : 569 tonnes/an, soit 10.94 tonnes/semaine en moyenne (6 jours), ou 1.84 tonnes/jour en moyenne, ou 2.75 tonnes/jour maximum avec le coefficient de saisonnalité de 1.5.
<u>Bœuf</u>	Origine : France, union européenne Quantité : 569 tonnes/an, soit 10.94 tonnes/semaine en moyenne (6 jours), ou 1.84 tonnes/jour en moyenne, ou 2.75 tonnes/jour maximum avec le coefficient de saisonnalité de 1.5.
<u>Veaux</u>	Origine : France, union européenne Quantité : 569 tonnes/an, soit 10.94 tonnes/semaine en moyenne (6 jours), ou 1.84 tonnes/jour en moyenne, ou 2.75 tonnes/jour maximum avec le coefficient de saisonnalité de 1.5.
<u>Volaille</u>	Origine : France, union européenne Quantité : 3151 tonnes/an, soit 61 tonnes/semaine en moyenne (6 jours), ou 10.2 tonnes/jour en moyenne, ou 15.3 tonnes/jour maximum avec le coefficient de saisonnalité de 1.5.
<u>Emballages</u>	Les viandes sont conditionnées en cagettes plastiques réutilisables. Le stock de cagettes est limité à 2 jours de production. Les cagettes sont traitées (nettoyées, désinfectées...) sur le site dans une salle prévue à cet effet.

Les fluides frigorigènes : 2 fluides frigorigènes seront utilisés, le R410A pour les chambres à température positive, et le R449 pour la chambre froide négative.

Les fiches de Données Sécurité sont jointes en annexe du dossier.

La quantité totale qui est susceptible d'être présente dans l'installation exploitée par HUGUENIN est 98 kg maximum (R410 : 2 fois 31 kg = 62kg et R449 = 36kg).

L'emploi de fluides frigorigènes est soumis à la rubrique N° 4802 de la nomenclature des ICPE. Le stock cumulé de fluides frigorigènes qui sera utilisé par HUGUENIN est inférieur à 300 kg, le seuil de classement de la rubrique 4802.

En conséquence, le site HUGUENIN n'est pas classable sous cette rubrique 4802.

Production :

Le site a une capacité de production de 21.2 tonnes/jour en moyenne, 31.77 tonnes/jour au maximum. La viande est découpée et est vendue par colis de 15 kg environ selon les commandes des clients. Une partie (40%) de la viande découpée est cuite directement dans l'atelier de cuisson sur site selon les demandes des clients.

6 jours sur 7, la société HUGUENIN fournit les grands restaurants. Les commandes de clients sont donc préparées au jour le jour.

Donc au total 6565 tonnes par an en moyenne avec une variabilité saisonnière, répartie en 52% de viandes (50% agneau, 50% de porc, bœuf et veau) et 48% de volailles (oie, canard ...) entreront et sortiront de ce site.

2 palettes de carton et d'étiquettes sont stockées sur la mezzanine et une centaine de cagettes plastiques seront présentes en moyenne sur le site.

Rubriques de la nomenclature ICPE dont l'installation relève

Le site exploité par HUGUENIN est actuellement déclaré en rubrique 2221.B.2. pour une production de 1.5 tonnes/jour., qui correspond au démarrage des activités.

Au terme de la première année d'exploitation, la production augmentera et le site sera soumis à enregistrement, en rubrique N°2221.B.1, comme suit :

ACTIVITE libellé de la rubrique	N° rubrique	Régime	Seuil de classement	Activité sur site Quantité réelle
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie : B. Autres installations que celles visées au A, la quantité de produits entrant étant : 1 - Supérieure à 2 t/j	N°2221.B.1	ENREGISTRÉMENT	Quantité de produits entrants : >2T/jour	Production tonnage annuel maximum = En moyenne 6565 tonnes/an Soit pour 310 jours de préparation de viande au maximum 31.77 tonnes/jour en moyenne 21.2 tonnes/jour
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	N°4802.2.a	Non classé	Quantité de fluide : >300kg	Sur site : Fluide R410a dans 2 circuits de 31kg chacun = 62kg Fluide R449 = 36kg Total = 98kg