

# Demande d'enregistrement

## Identité du demandeur

Raison sociale :	GREENYARD Fresh France
Forme Juridique :	Société par action simplifiée
Adresse du siège social :	15 Boulevard du Delta – 94150 RUNGIS
Qualité du signataire de la demande d'enregistrement	Mr Matthieu GALERNE – responsable QSE

## Localisation de l'installation

Adresse	15 Boulevard du Delta – 94150 RUNGIS
Cadastre	Commune : Chevilly Larue – Feuille 000 AB 53

## Description, nature, volume des activités

### De MALET à GREENYARD FRESH

GREENYARD FRESH est une entreprise de produits frais (fruits exotiques, racines...) existant depuis 1904 sous le nom de MALET. MALET est implantée sur le marché de Rungis depuis 1969.

En 1975, MALET devient MALET-AZOULAY. Son panel de clients grossistes s'étend aux chaînes de supermarchés françaises et étrangères. L'ouverture du marché Européen accroît considérablement le potentiel de la société. S'adaptant à l'évolution de la consommation et à l'importance de plus en plus grande des chaînes de supermarchés, MALET-AZOULAY crée sa marque KATOPE, se spécialise dans les produits d'importation et investit en production. En 2001 : MALET-AZOULAY est considéré comme un leader dans les produits subtropicaux (avocats, ananas, mangues, litchis...)

En 2002 MALET devient KATOPE INTERNATIONNAL.

A la suite de rachat de KATOPE INTERNATIONNAL en 2007 par le groupe UNIVEG, KATOPE devient UNIVEG KATOPE France (UKF) en 2008.

UNIVEG a été créée en Belgique par Hein Deprez en 1987. Pour servir ses clients, le groupe UNIVEG collabore avec des filiales logistiques réparties dans toute l'Europe. 30 ans après la création de l'entreprise, les objectifs et la philosophie sont restés inchangés. Si ce n'est que tout se déroule à une échelle significativement plus grande. Aujourd'hui, UNIVEG possède des filiales dans 27 pays du monde. Le groupe UNIVEG tire sa force de la flexibilité et de la diversité de ses diverses entités.

En 2015 : le groupe UNIVEG fusionne avec le groupe Greenyard (composé des sociétés Noliko, Pinguin et Peltracom).

En 2016 : unification du groupe sous l'unique bannière Greenyard. Les différentes entreprises de GREENYARD deviennent des divisions (UNIVEG>Fresh, Noliko>Prepared, Pinguin>Frozen, Peltracom>Horticulture).

En 2005, Agrisol a été intégrée à KATOPE INTERNATIONAL Elle est spécialisée dans l'importation et la commercialisation de bananes en France et distribue également sur le marché européen.

Agrisol propose un large choix de bananes originaires de différents pays : Suriname, Colombie, Costa Rica, Équateur, Pérou et République Dominicaine. Dans la gamme, sont vendues de la banane classique/Bio et de la banane dite « commerce équitable ».

GREENYARD FRESH France est distributeur.

Greenyard en France est composé de :

- Greenyard Fresh France, situé au 15 boulevard du Delta, Zone Euro Delta, DE1, 94150 Rungis.
- Agrisol situé au 15 boulevard du Delta, Zone Euro Delta, DE1, 94150 Rungis.
- Delta Stock situé au 15 boulevard du Delta, Zone Euro Delta, DE1, 94150 Rungis.
- Champaris situé au 51 Rue de Montpellier, 94550 Rungis

### **Description de l'activité GREENYARD FRESH**

---

L'activité de GREENYARD FRESH est assujettie à la rubrique 2220 (préparation de produits alimentaires d'origine végétale).

Le bâtiment DE1 est au sein de la zone Eurodelta du MIN de Rungis. Le DE1 est le dernier bâtiment créé dans la zone Eurodelta et est déclaré dans la demande d'autorisation d'exploiter réalisée en 1999. Cette demande a abouti à l'arrêté préfectoral du 10 mai 2007. Cette zone Eurodelta et donc le bâtiment DE1 sont classés pour les rubriques 1510, 2920, 2925, 2921, 1434.

Entre les différentes cellules, une cloison coupe-feu 2h toute hauteur est aménagée.

11 RIA sont installés sur l'ensemble du bâtiment DE1 et sont répartis selon les besoins.

Les fruits et légumes sont stockés dans des chambres froides spécifiques, selon si le fruit est mûri ou en transit.

Le bâtiment DE1 : La cellule Nord comprend les fruits et légumes en transit et la cellule Sud comprend les chambres de murisserie et la zone de conditionnement.

La cellule Nord de l'entrepôt est utilisée pour le stockage des produits en transit et des emballages utilisés pour le conditionnement de l'ensemble des fruits et légumes sur le site. Le stockage est séparé par une cloison coupe-feu 2h avec l'activité de mûrissage.

Seules les mangues, avocats et bananes sont mûris et l'activité occupe la cellule Sud de 2700 m<sup>2</sup> du bâtiment DE1 occupé par GREENYARD FRESH. Le mûrissage des mangues, avocats et bananes sera réalisé dans 20 chambres de mûrissage : 9 chambres de 48 palettes, 5 chambres de 24 palettes, 4 chambres de 40 palettes, et 2 chambres de 12 palettes.

La durée de mûrissage est de 4 à 5 jours. 18 chambres de mûrissage sont équipées d'un système d'air pulsé mélangé avec de l'azéthyl injecté sous 48h. 2 chambres de murissage fonctionneront par air chaud pulsé. Les produits mûris sont vendus aux chaînes de magasins.

Le bâtiment DE1 a les spécificités suivantes :

- La température du bâtiment et des chambres de murisserie est contrôlée.
- Les locaux administratifs et sociaux du personnel sont disposés le long de la façade Nord-Est côté des quais, en étage.
- Une cellule d'entreposage et une cellule murissage et conditionnement

GREENYARD FRESH dispose des aménagements suivants :

- 20 mûrisséries au total, 9 chambres de 48 palettes, 5 chambres de 24 palettes, 4 chambres de 40 palettes, et 2 chambres de 12 palettes.
- 7000 m<sup>2</sup> d'entrepôt sous température dirigée comprenant 6 chambres froides à température positive de 0°C à 14°C.
- 1000 m<sup>2</sup> de station de conditionnement composée de :

- o 2 lignes de conditionnement pour emballage filet ou girsac (produits : avocats ; agrumes, litchis ; limes),
  - o 2 lignes de conditionnement en Flowpack (emballage plastique) poids / prix (Produit : Bananes conventionnelles et issues de l'agriculture biologique),
  - o une ligne de conditionnement en plateau couplée à un appareil de contrôle non destructif de la fermeté des avocats ou des mangues et une ligne de conditionnement en barquette couplée à un appareil de contrôle non destructif de la fermeté des avocats ou des mangues.
- 6 transpalettes électriques, 1 chariot élévateur, 22 Fenwick (réparti entre l'entrepôt (5 transpalette dont 1 polyvalent, 10 Fenwick), l'activité de murisserie (1 transpalette, 1 chariot élévateur et 7 Fenwick) et le conditionnement (5 Fenwick))

Les horaires d'ouverture de GREENYARD FRESH sont :

- Pour la partie production : du Lundi au Vendredi 5h00 – 18h00 et le samedi de 7h00 à 15h00.
- Pour la partie administrative : du Lundi au Vendredi 8h00- 19h00 et le samedi de 8h00 à 12h00.
- Les dimanches et jours fériés le site est fermé

La société GREENYARD FRESH France emploie 45 personnes, DELTA STOCK emploie 25 personnes et AGRISOL comprend 4 employés

Les paramètres de la chambre de mûrisserie à l'azéthyl seront contrôlables sur les postes informatiques.

### Quantités

---

Seuls les avocats, bananes et les mangues sont muris et traités sur le site :

<u>Bananes</u>	Origine : Suriname, République Dominicaine, Equateur, Colombie Quantité : 671T/semaine (7 jours) soit 96T/jour maximum soit 35 000T/an (chiffres arrondis)
<u>Avocats</u>	Origine : Pérou, Afrique du Sud, Mexique, Colombie, Chili, Kenya Quantité : 245T/semaine (7 jours) soit 35T/jour maximum soit 12900T/an (chiffres arrondis)
<u>Mangues</u>	Origine : Côte d'Ivoire, Porto Rico, côte d'Ivoire, Pérou, Brésil Quantité : 42T/semaine (7 jours) soit 6T/jour maximum soit 2100T/an (chiffres arrondis)

Sont en transit et stockés sur site dans la partie 1511, séparée par un mur coupe-feu 2h de la zone de mûrisserie :

- Fruits : Mangue, Litchi, Ananas, Lime, Fruit de la passion, Mangoustan, Papaye, Poire, Melon, Pastèque, Grenade, Prune, Raisin, Avocat,...., bananes Légumes : Patate Douce
- Cellule d'entreposage dispose d'une capacité de 90 000t/an au maximum.

Emballages Les emballages (carton, filet, emballage plastique, barquettes...) total 104m3 sont stockés dans la cellule d'entreposage 1511, séparée par un mur coupe-feu 2h de l'activité murisserie. Dans la zone de l'activité 2220, les emballages sont limités à 2 jours de production.

4 cadres anti choc de 6 bouteilles d'Azéthyl sont installés :

Le volume d'azéthyl total présent sur l'installation est contenu dans des cadres anti choc de 6 bouteilles = le volume de gaz contenu dans un cadre anti chocs d'Azéthyl est 77 m<sup>3</sup>, GREENYARD dispose au maximal de 4 cadres anti chocs d'azéthyl stockés sur site soit au total volume d'azéthyl : 308 m<sup>3</sup>

En 2016 la consommation annuelle d'azéthyl était de 4081m<sup>3</sup>. L'azéthyl est injecté 48h dans le cycle de murisserie qui dure 5jours soit 146jours par an d'utilisation d'azéthyl. Donc pour les 18 chambres de murisserie à l'azéthyl un total 27m<sup>3</sup>/jour est utilisé soit pour une chambre 1.55m<sup>3</sup>/j.

Les fluides frigorigènes :

De l'eau glycolée et le fluide frigorigène à l'ammoniac sont utilisés dans le système de refroidissement.

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 GREENYARD FRESH est 176 kg maximum.

L'emploi de l'eau glycolée et de l'ammoniac est soumis à la rubrique N° 4735-2 de la nomenclature des ICPE. Le stock cumulé d'ammoniac qui sera utilisé par GREENYARD FRESH est supérieur à 150 kg, le seuil de classement de la rubrique 4735-2.

Seules les bananes, mangues et avocats seront muris sur le site. Les autres fruits et légumes sont en transit uniquement.

Le site a une capacité de production maximum de 96 tonnes/jour de bananes, 6 tonnes/jour de mangue et 35 tonnes/jour d'avocats à murir, soit maximum 50 000 tonnes par an de produits muris.

Dans la zone de transit en entrepôt frigorifique 1511, 90 000 tonnes/an de fruits et légumes sont stockés et non traités sur le site.

Donc au total : 140 000 tonnes par an de fruits et légumes entreront et sortiront de ce site.

### Rubriques de la nomenclature ICPE dont l'installation relève

Le site exploité par GREENYARD FRESH est soumis à enregistrement, pour la rubrique N°2220, 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 végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc., à l'exclusion du sucre, de la fécule, du malt, des huiles, et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes. B. Autres installations que celles visées au A, la quantité de produits entrant étant : 2. Autres installations :	N°2220.B.2 a	ENREGIS TREMÉNT	Quantité de produits entrant : >10tonne/jour	Production tonnage annuel maximum = 50 000 tonnes/an  Soit pour 365 jours de mûrissage 137 tonnes/jour
Ammoniac. La quantité susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Pour les récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 50 kg :	N°4735.2.a	DECLARATION CONTROLE	Quantité d'ammoniac : >150kg <5t	Sur site : Fluide à l'ammoniac = 176kg