

Demande d'enregistrement

Identité du demandeur

Raison sociale :	DEL MONTE France
Forme Juridique :	Société par action simplifiée
Adresse du siège social :	7 Boulevard du Delta – 94150 RUNGIS
Qualité du signataire de la demande d'enregistrement	Mr HELLOT ERIC – Directeur général

Localisation de l'installation

Adresse	7 Boulevard du Delta – 94150 RUNGIS
Cadastre	Commune : Fresnes – Feuille 000 OI 514

Description, nature, volume des activités

DEL MONTE France

DEL MONTE est une entreprise de produits frais (fruits exotiques, racines...) existant depuis 1892. DEL MONTE produit et prépare les fruits et légumes frais. Il est implanté sur le marché de Rungis.

En 1928, DEL MONTE devient le premier producteur mondial d'ananas. DEL MONTE est le 3^{ème} producteur de bananes.

C'est un groupe réunissant des producteurs américains.

DEL MONTE France existe depuis 2012. Il permet la distribution et le murissage des fruits et légumes sur l'ensemble du marché français.

DEL MONTE est mûrisseur et distributeur.

Description de l'activité DEL MONTE

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

Le bâtiment DE3 est au sein de la zone Eurodelta du MIN de Rungis. La zone Eurodelta et donc le bâtiment DE3 sont classés pour les rubriques 1511, 2920, 2925, 2921 par l'arrêté préfectoral du 6 juin 2012. L'exploitant est la SEMMARIS.

DELMONTE a déjà déclaré une activité de découpe d'ananas, en rubrique 2220, depuis janvier 2016.

Entre la cellule de DEL MONTE et son voisin COMEXA, une cloison coupe-feu 2h toute hauteur est aménagée.

4 RIA sont installés sur l'ensemble de la cellule DEL MONTE du bâtiment DE3 et sont implantés selon les besoins.

Les fruits et légumes sont stockés soit devant les chambres de murisserie au milieu de la cellule, soit en chambres froides spécifiques (activité FRESH CUT).

La cellule DEL MONTE comprend les fruits et légumes à murir en chambres de murisserie ou à découper dans l'installation Fresh Cut. Certains fruits sont uniquement en transit.



Seules les bananes sont mûries et cette activité occupe 630 m² de la cellule occupée par DEL MONTE. Le mûrissage des bananes sera réalisé dans 14 chambres de mûrissage : 5 chambres de 24 palettes, et 9 chambres de 48 palettes.

Seuls les ananas sont découpés et emballés sur site. L'activité occupe 578m² de la cellule occupée par DEL MONTE. L'activité de découpe et préparation des ananas est réalisé dans 3 chambres froides dédiées.

Un stockage initial des bananes dans les chambres de murissage d'une durée de 1 à 6 jours est réalisé. Puis La durée de mûrissage est de 4 à 5 jours. 14 chambres de mûrissage sont équipées d'un système d'air pulsé mélangé avec de l'azéthyl injecté sous 48h. Les produits mûris sont vendus aux chaînes de magasins.

La cellule DEL MONTE du bâtiment DE3 a les spécificités suivantes :

- La température du bâtiment et des chambres de mûrissage est contrôlée.
- Les locaux administratifs et sociaux du personnel sont disposés le long de la façade Sud-Est côté des quais, en étage. d'autre bureau se trouve le long de la façade Nord Ouest pour l'activité Fresh cut. ils sont sur le 1er et 2ème étage.
- une cellule divisée par des cloisons de chambre froide : une zone murissage, une zone Fresh Cut et une zone conditionnement
- Les racks de stockage d'emballage sont répartis autour dans la cellule. Les racks sont sprinklés.

DEL MONTE dispose des aménagements suivants :

- 14 chambres de mûrissage : 5 chambres de 24 palettes, et 9 chambres de 48 palettes.
- 2776 m² d'entrepôt sous température contrôlé à 14°C comprenant 3 chambres froides à température positive de 4°C et 7°C.
- 156 m² comprenant une ligne de conditionnement et d'étiquetage,
- 10 Fenwick et 5 chariots élévateurs autoporteurs

Horaire		DELMONTE France	DELMONTE Fresh Cut
Administratifs	Lundi au vendredi	9h00 – 12h00/ 13h30 – 17h30	
Administratif entrepôt	Lundi au vendredi	8h00-13h /14h00-16h15	
Préparateur de commandes/Production	Semaine 1 Lundi au vendredi	7h00-12h00/13h00-14h15	7h00-15h15
	Samedi	7h00-12h15	
	Semaine 2 Lundi	7h00-13h15	
	Mardi au vendredi	7h00-13h00/14h00-15h15	
	Samedi		
Pré emballé	Lundi au vendredi	7h00-13h00/14h00-15h15	

Le site est fermé le dimanche et les jours fériés.

La société DEL MONTE emploie 63 personnes sur ce site.

Les paramètres de la chambre de mûrissage à l'azéthyl sont contrôlables sur les postes informatiques.

Quantités

Bananes : Seules les bananes sont muries sur site.

Origine : Costa Rica, Colombie, Equateur, Brésil, Pérou, Philippines

Quantité : 378T/semaine (7 jours) soit 54T/jour maximum soit 20 000T/an (chiffres arrondis)

Ananas : Les ananas sont découpés sur site et non muris (activité FRESHCUT).

Origine : Costa Rica

Quantité : 15000 colis/semaine soit 1 colis = 20kg ou 0.02T donc 300 T/semaine (7 jours) soit 43T/jour maximum soit 15600T/an (chiffres arrondis)

Sont en transit et stockés sur site, dans la cellule occupée par DEL MONTE : Mangue, Litchi, Kiwi... en moyenne ces fruits sont stockés 7 jours. Ils ne sont pas traités.

Emballages

DEL MONTE : Bobine, film pour préemballé (PE) : 12 palettes x 720 kg = 8.64 T, stockage site 3 mois, Doly bag : 1 palettes x 2340 kg = 2.34T stockage 1 an, Etiquette Bio : 1 palette x 350 kg = 0.35T, stockage 1 an, Etiquette Normale : 2 palettes x 350 kg = 0.7 T, stockage 1 an, Palette perdue : 15 piles de 15 palettes x 23 kg = 5.1 T, stockage 2 semaines, Palette Logipal (rouge) : 30 piles de 17 palettes x 16 kg = 8.16 T, stockage 2 semaines, Carton blanc : 14 palettes / semaine x 40 kg = 1.12 T, stockage 2 semaines, Coiffe palette : 2 palettes x 420 kg = 0.84 T, stockage 6 mois, Matériel Food truck (verrines plastiques, assiette, emballage, ...) 5 palettes x 100 kg = 0.5 T.

FRESH CUT (découpe fruits frais) : Pas de flux tendus, les consommables arrivent par camions complets de UK, ce qui représente environ 90 jours de stockage. Bobine, films : 3 palettes x 350 kg = 1.05 T

Autres consommables (barquettes, étiquettes, ...) : 60 palettes x 180 kg = 10.8 T

Au total > **39.6tonnes** de combustibles

Noter que le local est déjà sprinklé et que les racks des emballages seront sprinklés en supplément, en accord avec la SEMMARIS qui gère l'installation de sprinklage, conformément à la règle APSAD R1 – chapitre 19.

Azéthyl

4 cadres anti choc de 8 bouteilles d'Azéthyl sont installés : 4x8= 32 bouteilles de 9.6m3 chacune donc = 32x9.6m3= 307.2m3 de gaz maximum soit 192kg de gaz (une bouteille = 6kg de gaz).

Au maximum le site utilise 32 bouteilles de 9.6m3 pour 10 jours soit 3.2bouteilles/jour soit au total 30,72m3/jour, 215m3/semaine, 921.6m3/mois. Cette quantité subit des variations saisonnières (en saison chaude les fruits n'ont pas forcément besoin d'azéthyl).

Fluides frigorigènes

Le bâtiment DE3 dispose de groupes froids liés à la SEMMARIS et au classement ICPE de la zone Eurodelta en rubrique 1511. Chaque cellule du bâtiment DE3 est alimentée par un groupe qui est composé de 3 circuits frigorifiques contenant chacun 88 Kg de fluide frigorigène R407C. Chaque groupe (et donc chaque cellule du bâtiment DE3) contient donc 264 Kg de R407c. Un groupe froid alimente les circuits de l'ensemble de la cellule DEL MONTE et les chambres de murissérie 1 à 3 (en stockage indépendamment du murissage si besoin).

Le circuit installé par DELMONTE emploie également un fluide frigorigène qui est le R410A, pour les chambres de murissérie 4 à 14 (en stockage indépendamment du murissage si besoin). La quantité totale qui est susceptible d'être présente dans l'installation exploitée par DEL MONTE est sur 2 circuits. 1er circuit 28 kg et 2ème circuit 31 kg soit au total : 59kg de R410a seront présents sur le site.

Au total, le site dispose de 2 fluides frigorigènes : le R410a (Mélange de 1,1-Difluorométhane (R-32) & Pentafluoroéthane (R-125)) et le R407c (Mélange de 1,1-Difluorométhane, Pentafluoroéthane (R-125) & 1,1,1,2-Tétrafluoroéthane (R-134a)). La quantité de fluides frigorigènes sur site est égale à : 264 kg (arrêté préfectoral du 6 juin 2012 relatif à la zone Eurodelta, exploitant SEMMARIS) + 59 kg (rajouté par DELMONTE pour son exploitation, Non classable pour DELMONTE).

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 DEL MONTE est 59kg, donc inférieur à 300 kg, seuil de classement de la rubrique 4802. En conséquence, le site DEL MONTE est non classable sous cette rubrique 4802. Par contre, la zone Eurodelta est classée en 4802 selon l'arrêté préfectoral du 6/06/2012. SEMMARIS est le titulaire de cet arrêté.



Produits nettoyants chlorés Fresh cut

Type de produits	Tonnes max sur site	Mention Danger H	signification des mentions H	Catégories associées aux H	Rubrique ICPE 4000
Aniosterile DDN ECO : Alkyl polyglycol éther c8-10 avec de l'oxyde d'éthylène 8 bidons de 25kg = 200kg	0.2	H315	Provoque une irritation cutanée.	Catégorie 2	-
		H318	Provoque des lésions oculaires graves.	Catégorie 1	-
		H290	Corrosif pour les métaux	Catégorie 1	-
Désinfectant SR70 :Ethanol 10 bidons x 5l= 50l d=0.87 =43.5kg	0.5	H225	Liquide inflammable	Catégorie 2	4331
		H319	Irritation oculaire,	Catégorie 2	-
Eau de javel forte : hypochlorite de sodium, solution ... % Cl actif 1 bidon x 22kg = 22kg	0.02	H290	Peut être corrosif pour les métaux	Catégorie 1	-
		H314	Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves	Catégorie 1A	-
		H400	Très toxique pour les organismes aquatiques	Catégorie 1	4510-4741
		H411	Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme	Catégorie 2	4511
Désinfectant primeur expert Hypochlorite de sodium, solution clactif 43 bidons de 5l, densité 1.03 = 221.45kg	0.2	H315	Provoque une irritation cutanée.	Catégorie 2	-
		H318	Provoque des lésions oculaires graves.	Catégorie 1	-
		H400	Très toxique pour les organismes aquatiques	Catégorie 1	4510-4741
		H411	Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme	Catégorie 2	4511
Intal Chlore M : Mélange : Hypochlorite de sodium +hydroxyde de sodium+ oxyde amines 4 bidon de 22kg = 88kg	0.09	H290	Corrosif pour les métaux	Catégorie 1	-
		H314	Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves	Catégorie 1A	-
		H400	Très toxique pour les organismes aquatiques	Catégorie 1	4510-4741
		H411	Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme	Catégorie 2	4511
		EUH031	Au contact d'un acide, dégage un gaz toxique	-	4630
Intal TA 400 : Mélange : Hypochlorite de sodium +hydroxyde de sodium 8 bidons de 22kg = 176kg	0.2	H290	Corrosif pour les métaux	Catégorie 1	-
		H314	Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves	Catégorie 1A	-
		H400	Très toxique pour les organismes aquatiques	Catégorie 1	4510-4741
		H411	Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme	Catégorie 2	4511
Prodene SR 70 : Alcool éthylique 8 bidons de 5l=40l d=0.87 =34.8kg	0.4	H225	Liquide inflammable	Catégorie 2	4331
		H319	Irritation oculaire,	Catégorie 2	-

Les quantités sur site sont toujours sous les seuils de classement en rubrique 4000. (voir tableau page suivante)

Gestion des flux

Bananes : Seules les bananes sont muries.

Approvisionnement - via le port d'Anvers par camion. Dans chaque camion : entre 20 – 24 palettes soit un volume de 1080 colis ou 1152 colis maximum (20 kg brut / colis). Réception du lundi au samedi 4 camions par jour en moyenne.

Process Livraison – Le processus de murissage est de 4 jours minimum. Avant de procéder au murissage, les marchandises peuvent rester de 1 à 6 jours en chambre. Dans tous les cas, les marchandises ne restent pas plus longtemps que 15 jours dans les chambres. Le produit évolue lentement et doit être vendu passé ce délai.

Stockage amont avant murissage – Les bananes sont rentrées directement dans les chambres de mûrissage à leur arrivée.

Type de conditionnement – Carton de 20 kg ou 19 kg brut.

Stockage aval après murissage – Dès que le produit est en bonne coloration, il est aussitôt vendu.

Stockage de quelques heures dans la zone de départ.

Reconditionnement - Les bananes sont reconditionnées et vendues en colis de 15-19-20 kg.

Ananas et autres fruits : Les ananas sont découpés sur le site. Les autres fruits sont en transit uniquement.

Chaque bateau arrive au port le dimanche soir avec réception des fruits chez DEL MONTE à Rungis le mardi. Cela nécessite un stockage du mardi au lundi suivant pour les ventes de la semaine et éviter toute rupture.

Ex : Ananas – 7 jours de stockage (du mardi au lundi inclus).
 Donc délai 7 jours lié aux rotations des bateaux
 Ananas : rotation maximum de 200 palettes de 20kg soit 15000 colis par semaine

Le site a une capacité de production maximum de 54 tonnes/jour de bananes, 43 tonnes/jour d'ananas soit maximum 20 000 tonnes par an de produits murs et 15600 tonnes par an de produits découpés. Dans la zone de transit de la cellule frigorifique, des fruits et légumes sont stockés et non traités sur le site.

Donc au total : 35600 tonnes par an de fruits et légumes entrèrent et sortiront de ce site.

Rubriques de la nomenclature ICPE dont l'installation relève

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 féculé, 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°2220.2 a	ENREGIS TREMENT	Quantité de produits entrant : >10tonnes / jour	Production tonnage annuel maximum = 20 000 tonnes/an fruit murs 15600 tonnes/an fruits découpé = 35 600tonnes/an Soit pour 365 jours de production 97 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 CLASSAB LE	Quantité de fluide : >300kg	Sur site : Pour DELMONTE : Fluide R410a dans 2 circuits : 1er circuit 28 kg et 2ème circuit 31 kg soit au total : <u>59kg</u> Déjà classé par la SEMMARIS par l'AP 6/06/2012 : Fluide R407c dans 3 circuits : chacun 88kg soit <u>264kg</u>
Liquides inflammables de catégorie 2 ou catégorie 3 à l'exclusion de la rubrique 4330. La quantité totale susceptible d'être présente dans les installations y compris dans les cavités souterraines étant : 3. Supérieure ou égale à 50 t mais inférieure à 100 t	N°4331.3	NON CLASSE	Quantité de produits : >50t	Sur site : Désinfectant SR70 : 10 bidons de 5l et Prodene SR 70 à des densité 0.87 = <u>43.5+34.8= 87kg</u>
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	N°4510.2	NON CLASSE	Quantité de produits : >20t	Sur site : Désinfectant primeur expert : 43 bidons de 5l, densité 1.03 = <u>221.45kg</u>
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	N°4511.2	NON CLASSE	Quantité de produits : >100t	Sur site : Intal Chlore M : 4 bidons de 22kg = <u>88kg</u> Intal TA 400 : 8 bidons de 22kg = <u>176kg</u> <u>Soit au total : 88 kg +176 kg =264kg</u>
Substances ou mélanges auxquels est attribuée la mention de danger EUH029 (au contact de l'eau, dégage des gaz toxiques). La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Supérieure ou égale à 2 t mais inférieure à 50 t	N°4630.2	NON CLASSE	Quantité de produits : >2t	Sur site : Intal Chlore M : 4 bidons de 22kg = <u>88kg</u>
Les mélanges d'hypochlorite de sodium classés dans la catégorie de toxicité aquatique aiguë 1 [H400] contenant moins de 5 % de chlore actif et non classés dans aucune des autres classes, catégories et mentions de danger visées dans les autres rubriques pour autant que le mélange en l'absence d'hypochlorite de sodium ne serait pas classé dans la catégorie de toxicité aiguë 1 [H400]. La quantité susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Supérieure ou égale à 20 t mais inférieure à 200 t	N°4741.2	NON CLASSE	Quantité de produits : >20t	Sur site : Désinfectant primeur expert : 43 bidons de 5l, densité 1.03 = <u>221.45kg</u> Intal Chlore M : 4 bidons de 22kg = <u>88kg</u> Intal TA 400 : 8 bidons de 22kg = <u>176kg</u> <u>Soit au total : 221.45+88 kg +176 kg =485.45kg</u>