

Demande d'enregistrement

Identité du demandeur

Raison sociale :	Halls services
Forme Juridique :	Société par actions simplifiée
Adresse du siège social :	62 rue de Toulouse Fruileg CP 80760, 94594 RUNGIS CEDEX
Qualité du signataire de la demande d'enregistrement	Mr Izam AFKIR – Président

Localisation de l'installation

Adresse	Bâtiment B3 62 rue de Toulouse Fruileg CP 80760, 94594 RUNGIS CEDEX
Cadastre	Commune : Chevilly La rue – Feuille 000 AA – Parcelle 20

Description, nature, volume des activités

Halls international et Halls services

Halls international est une entreprise mondiale de produits frais (avocats, litchis, mangue...) existant depuis 1890. Elle est implantée en Europe depuis 1984. Son siège social est au Royaume Uni.

Halls international est producteur, distributeur, mûrisseur et distributeur.

Halls services est une filiale de Halls international, basée sur le MIN de Rungis. Elle reçoit, mûrit et conditionne les produits que Halls international lui fournit.

Description de l'activité Halls services

L'activité de Halls service est assujettie à la rubrique 2220 (préparation de produits alimentaires d'origine végétale) sous le régime de l'enregistrement.

L'activité de murissage des avocats et mangue est la plus importante et occupe 1/3 du local de Halls services, dans le bâtiment B3. Le murissage d'avocats et mangues est réalisé dans 3 chambres de murissage à 1 étage de 18 palettes chacune, 2 chambres de murissage à 1 étage de 12 palettes chacune et 1 chambre de murissage à 1 étage de 6 palettes, soit une capacité maximale de 84 palettes.

La durée de murissage est de 4 à 5 jours. Les conteneurs de murissage sont équipés d'un système d'air pulsé mélangé avec de l'azéthyl (mélange d'azote à 96% et éthylène à 4%) et à température/humidité contrôlées. Ce système permet un murissage uniforme des fruits. Les produits muris sont vendus à des grandes surfaces de distribution (intermarché, auchan...) et expédiés chaque jour par camions frigorifiques. Les produits entrants/sortants sont en flux tendus et ne sont pas stockés sur site plus de 1 jour.

2 chambres froides positives permettent de stocker les fruits et légumes entrants avant d'être muris. Une première chambre froide de 174m² est utilisée pour les avocats maintenus à une température de 5°C. Une deuxième chambre froide de 68m², est utilisée pour les mangues, maintenues à une température de 8°C.

La température du bâtiment et des chambres de muriserie est contrôlée.

Les locaux administratifs et sociaux du personnel sont disposés le long de la façade Nord-Est en étage sur 500m².

Halls dispose du matériel suivant :

- 6 murisseries au total : 3 d'une capacité de 18 palettes chacune, 2 de 12 palettes chacune et 1 de 6 palettes, toutes sur 1 niveau.
- 2 chambres froides à température positive de 5°C à 8°C : une chambre froide de 90 palettes et une de 40 palettes.
- 6 chariots transpalette et 1 chariot élévateurs électriques. 1 laveuse.

Les horaires d'ouverture de Halls service sont : de 6H à 18H du Lundi au Vendredi et le Samedi matin (7h-13h). Les paramètres des chambres de murisseries sont contrôlables sur les postes informatiques du bureau de quai.

Le schéma suivant résume les procédures de stockage ou traitement sur le site des fruits et légumes.

PRODUCT PROCUREMENT – PROCESS FLOW (Halls Services)

Product is procured through supplier agreements, against market forecasts and to customer programmes and as a service to our international network of growers and exporters. This will dictate either a push or a pull through our supplier chain where we may need to either find fruit for the customer or a customer for the fruit. The fruit is procured to agreed specifications and is often pre-sold before arrival. Product may be sold hard & green or ripened &/or processed.

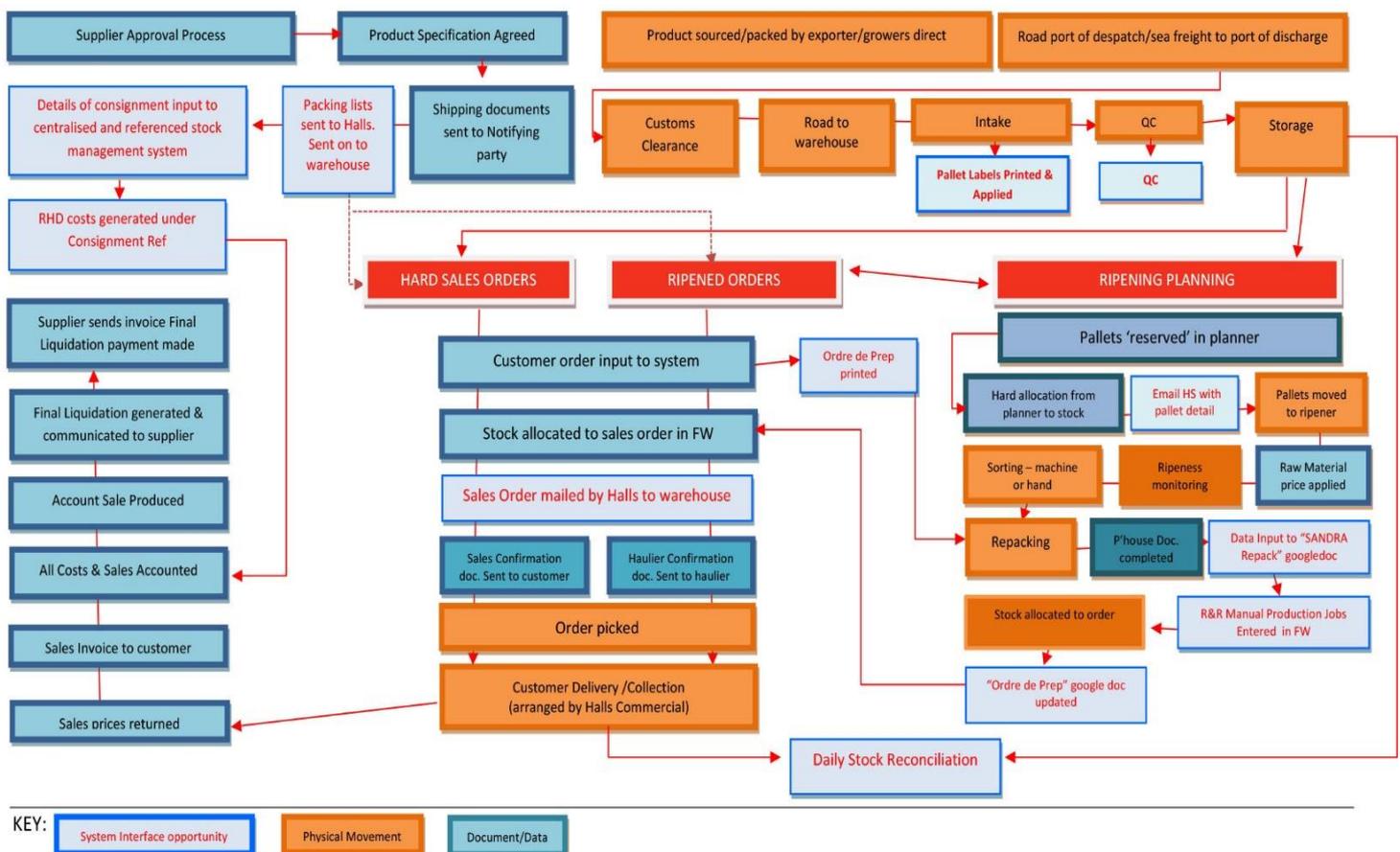


Figure 1. Schémas procédures de fabrication sur le site.

Quantités

La quantité maximum et les origines des fruits et légumes sont réparties comme suit :

Avocat Origine : Pérou, Mexique, Israël, Espagne, Chili, Colombie, Kenya, Maroc et Afrique du sud,
Quantité : 60-80T/semaine (5 jours) soit 12-16T/jour soit 3120-4160T/an (chiffres arrondis)

Mangue Origine : Cote d'ivoire, Pérou, Afrique du Sud,
Quantité 20-40T/semaine (5jours) soit 4-8T/jours soit 1040-2080T/an (chiffres arrondis)

Autres produits (litchis, agrumes, grenades, patates douces, gingembres...) :
en transit uniquement pour reconditionnement

Emballages maximum 2 jours de production sur site : 120 palettes de bois, 16 palettes de cartons vides, 2 palettes de barquette plastique.

Rack de 6 bouteilles d'Azéthy

Seuls les mangues et les avocats seront muris sur le site. Les autres fruits et légumes sont en transit uniquement (litchis et citrons verts).

Le site a une capacité de production de 54 tonnes/jour d'avocat et 30 tonnes/jour de mangue, soit maximum 30660 tonnes par an de produits muris.

L'activité de transit et reconditionnement est au maximum de 600 tonnes par an.

Donc au total 31260 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 HALLS SERVICES 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 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.B.2a	ENREGISTREMENT	Quantité de produits entrant : >10tonne/jour	Production tonnage annuel maximum = 30660 tonnes/an Soit pour 365 jours de murissage 84 tonnes/jour