

Demande d'enregistrement

Identité du demandeur

Raison sociale :	Tropic Island
Forme Juridique :	Société à responsabilité limitée
Adresse du siège social :	13 Avenue de Normandie 94150 RUNGIS
Qualité du signataire de la demande d'enregistrement	Mr Eric BECHU – Responsable d'exploitation

Localisation de l'installation

Adresse	13 AVENUE DE NORMANDIE 94150 RUNGIS
Cadastre	Commune : Rungis- Feuille 000 AB – Parcelle 8 et 11

Description, nature, volume des activités

Tropic Island

Tropic Island est une entreprise de produits frais (fruits exotiques, légumes, poissons...) existant depuis 2004. Elle est implantée sur le marché de Rungis depuis 2004. Depuis 2013, Tropic Island est installée dans une partie du bâtiment F5.

Tropic Island est mûrisseur et distributeur.

Description de l'activité Tropic Island

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

Le présent dossier est un dossier de régularisation d'une activité de mûrisserie. Depuis 2004, Tropic ISLAND mûrit les bananes plantain dans des chambres de mûrisserie à air chaud pulsé. L'ajout d'azéthyl sur une des chambres est envisagé et modifiera l'installation existante.

L'activité de murissage est uniquement liée aux bananes plantain et occupe 10% du local de Tropic Island, dans une partie du bâtiment F5. Le murissage des bananes plantain est réalisé dans 3 chambres de murissage : une de 39 palettes et deux de 24 palettes chacune, soit une capacité maximale de 87 palettes.

La durée de murissage est de 48h. Le conteneur de murissage noté 1 sera équipé d'un système d'air pulsé mélangé avec de l'azéthyl (mélange d'azote à 96% et éthylène à 4%) et les 2 autres chambres (noté chambre de maturation 2 et 1) murissent par air chaud pulsé. Les 3 chambres sont à température/humidité contrôlées. Ce système permet un murissage uniforme des fruits. Les produits muris sont vendus dans la zone de vente au client de Tropic Island. Les produits entrants/sortants sont en flux tendus et ne sont pas stockés sur site plus de 24h.

1 chambre froide positive de 76m² (8°C-12°C) permet de stocker les bananes plantains (50 palettes) entrants avant d'être muris.

Le site dispose de 8 chambres froides, dont 5 chambres dédiés à la vente et 3 chambres de stockage, d'une surface totale de 772 m², dont 1 chambre froide négative (49 m²).

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 Sud-Ouest en étage.



Tropic Island dispose du matériel suivant :

- 3 murisseries au total : 2 d'une capacité de 24 palettes chacune, 1 de 39 palettes, toutes sur 1 niveau.
- 8 chambres froides à température positive de 0°C à 12°C et 1 chambre froide à température négative -18°C/-20°C. Les surfaces de stockage sont égales à : chambre froide à température positive = 376m², dont chambre froide dédiée aux bananes plantain à murir = 76 m². les surface de chambre froide pour la vente sont : chambre froide à température positive = 397m², dont 1 chambre froide à température négative = 49m².
- 2 chariots élévateurs électriques. 12 tire-palettes électriques, 2 gerbeurs.

Les horaires d'ouverture de Tropic Island sont : de 6H à 14H du Lundi au Vendredi et le samedi de 7h à 11h. Les paramètres de la chambre de murisserie à l'azéthyl seront contrôlables sur les postes informatiques.

Quantités

Sur site, de nombreuses variétés de fruits, légumes et produits alimentaires sont stockées temporairement 24h à 48h pour être vendues aux clients de Tropic Island. La surface de vente est de 891m² produits dit secs. Une autre zone de vente de 86.40m² pour les sodas et boissons est également présente derrière les caisses.

Seul les bananes plantain sont muries et traitées sur le site :

Bananes plantain Origine : Colombie, Martinique
Quantité : 150T/semaine (6 jours) soit 25T/jour maximum soit 7200T/an (chiffres arrondis)

Emballages pas d'emballage sur site car pas de conditionnement.

Rack de 3 bouteilles d'Azéthyl sera installé :

3 bouteilles de 9.6m³ chacune donc = 3x9.6m³= 28.8m³ de gaz maximum soit 18kg de gaz (une bouteille = 6kg de gaz)

Au maximum le site utilise 3 bouteilles de 9.6m³/mois soit au total 28.8m³/mois soit 0.96m³/jour. Cette quantité subit des variations saisonnières (en saison chaude les fruits n'ont pas forcément besoin d'azéthyl).

Les fluides frigorigènes :

Le fluide frigorigène qui sera utilisé est le R410A.

La fiche de Données Sécurité est jointe en annexe du dossier.

La quantité totale qui est susceptible d'être présente dans l'installation exploitée par TROPIC ISLAND est 41 kg maximum.

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 TROPIC ISLAND est inférieur à 300 kg, le seuil de classement de la rubrique 4802.

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

Seules les bananes plantain seront muries sur le site. Les autres fruits et légumes sont en transit uniquement et en vente directe.

Le site a une capacité de production maximum de 25 tonnes/jour de bananes plantain à murir et 150 tonnes/semaine de banane plantain stockées en chambre froide en attente de murissage, soit maximum 7200 tonnes par an de produits muris.

L'activité de transit et vente est au maximum de 30 000 colis par an soit le poids d'un colis est en moyenne de 0.01t soit 300 tonnes par an de produits sur la zone de vente.

Donc au total 7200 tonnes par an de fruits et légumes entreront et sortiront de ce site et 300 tonnes par an de produits divers sec.

Rubriques de la nomenclature ICPE dont l'installation relève

Le site exploité par Tropic Island 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
<p>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.</p> <p>B. Autres installations que celles visées au A, la quantité de produits entrant étant :</p> <p>2. Autres installations :</p>	N°2220.B.2a	ENREGISTRÉMENT	Quantité de produits entrant : >10tonne/jour	<p>Production tonnage annuel maximum = 7200 tonnes/an</p> <p>Soit pour 288 jours de murissage 25 tonnes/jour</p>
<p>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).</p> <p>2. Emploi dans des équipements clos en exploitation.</p> <p>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</p>	N°4802.2.a	Non classé	Quantité de fluide : >300kg	<p>Sur site : Fluide R410a dans 2 circuits de 22kg et 19kg = 40kg</p>

NOTA IMPORTANT :

Ce dossier est une actualisation du dossier initial daté de juillet 2017. Les compléments demandés par courrier de la DRIEE du 27/07/2017 sont intégrés dans ce dossier actualisé. Les modifications sont surlignées en gris.