



Dossier ICPE

Demande d'enregistrement rubrique 2221

Pièce Jointe n°5

Capacités techniques et financières

[7° de l'art. R. 512-46-4 du code de l'environnement]

I) IDENTITE DU DEMANDEUR

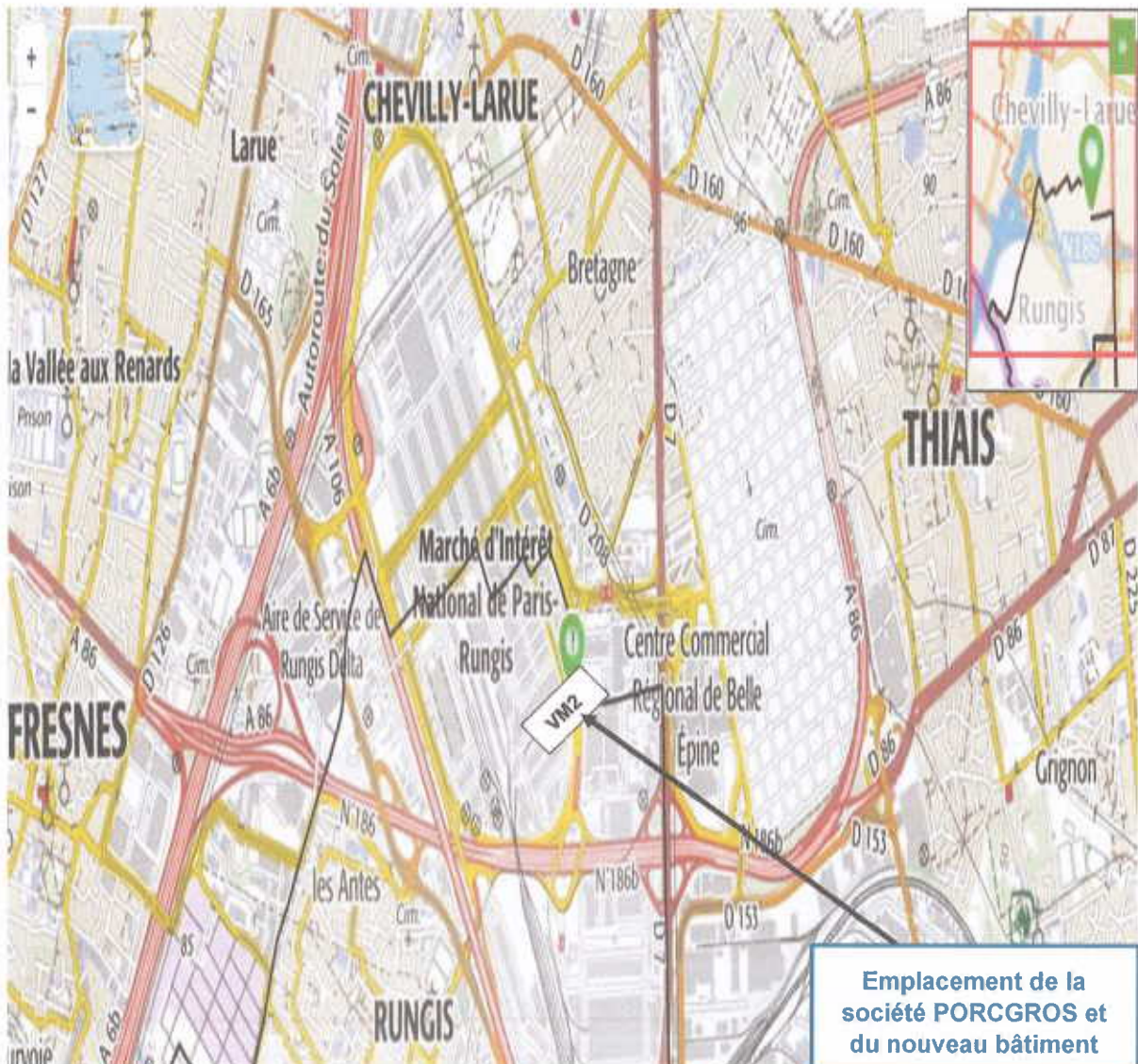
Renseignements administratifs et générales

- Raison sociale	PORCGROS
- Adresse actuelle :	21, avenue des Charentes Viandes 407 94 585 RUNGIS CEDEX
- Adresse future :	5 rue de l'Aubrac 94 575 RUNGIS MIN
- Coordonnées	Tel : 01 41 73 20 20 Fax : 01 46 86 53 76 E-mail : contact@porcgros.fr
- Forme juridique	SAS au capital de 920 000,00 €
- N° SIRET	592 041 925 000 54 R.C.S. CRETEIL
- N° SIREN	592 041 925
- Code APE	1011 Z
- Directeur Général	Monsieur Olivier PELLOLIO Tel : 01 41 73 20 20 Fax : 01 46 86 53 76 Mob : 06 08 97 05 93 Email : olivier.pellosio@porcgros.fr
- Responsable qualité	M Nour HIMEUR Tel : 01 41 73 20 20 Fax : 01 46 86 53 76 Mob : 06 08 97 05 93 E-mail : qualite@porcgros.fr

II) PRESENTATION DU PROJET

1) Localisation du site :

Le nouveau site de production est situé au 5 rue de l'Aubrac 94575 Rungis, au sein du nouveau bâtiment VM1 –Secteur Produits Carnés- du Marché d'Intérêt National de Rungis, dans le département du Val de Marne.



Carte 1/ 25 000 -Source : GEOPORTAIL

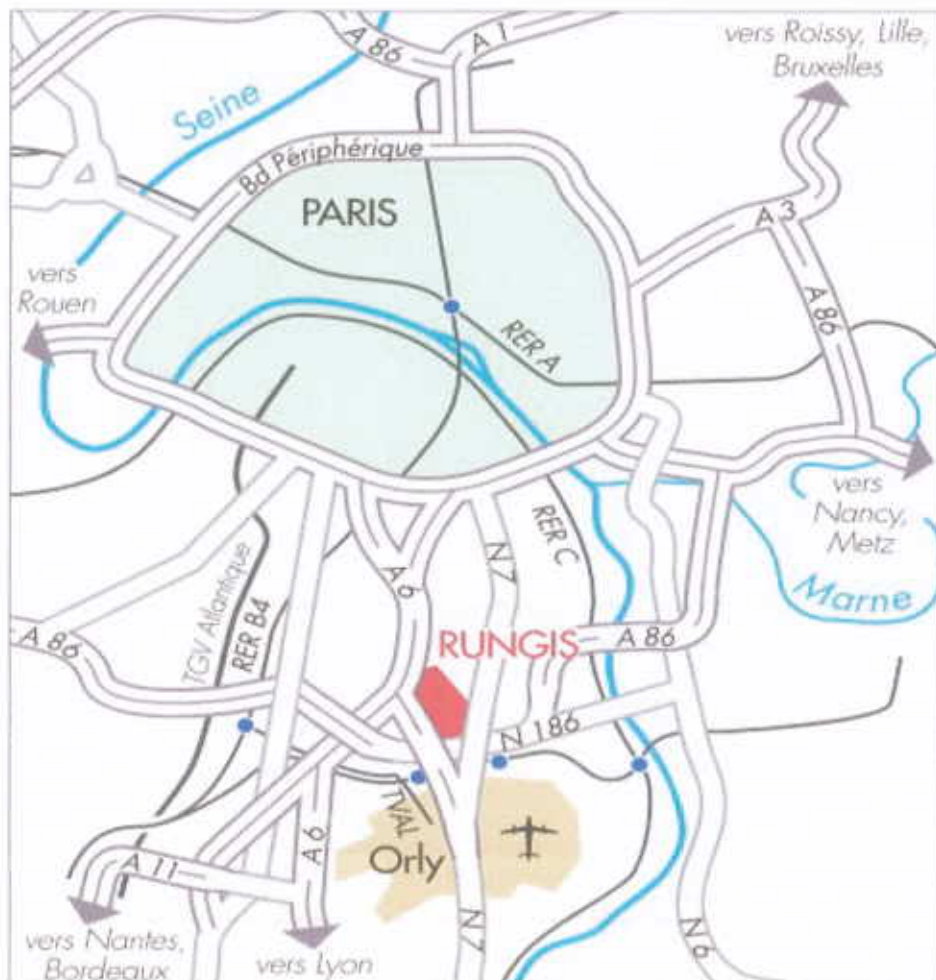
2) Accès et circulation

La Société PORCGROS est implantée dans l'enceinte sur Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis, qui comprend différentes voies d'accès :

- Porte de Chevilly-Larue, accessible par l'Autoroute A6 sortie Rungis,
- Porte de Rungis, accessible par le CD 65 et par Rungis-Ville,
- Porte de Paray-Vieille-Poste en provenance de Créteil et Versailles,
- Porte de Thiais par la Route Nationale 7.

Des voies ferrées passent à environ 400 mètres au Sud-Ouest du site, il s'agit des lignes situées dans l'enceinte du MIN de Rungis.

L'aéroport le plus proche du site est l'aéroport de Paris-Orly dont les deux pistes de décollage et d'atterrissage sont situées à 2 800 mètres et à 4 000 mètres au Sud-Est et Sud du site.



Plan d'implantation du marché de Rungis

Source : www.rungisinternational.com

III) CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES

Le bâtiment actuel V2M implanté sur le Marché d'Intérêt National de Rungis occupé par la Société PORCGROS a été construit en 1973. La Société RUNGIS PORCS a exploité un site différent de celui dans lequel elle exerce actuellement son activité, jusqu'en 1995.

Depuis 1995, la Société **PORCGROS** occupe le site actuel et exerce une activité de découpe de viandes de porc en flux tendus dans un bâtiment à deux niveaux.

Les pièces de porcs découpées sont acheminées chez des commerçants détaillants, des salaisonniers, des demi-grossistes, des grandes et moyennes surfaces, principalement en Ile-de-France mais également en province (Région Centre, Région Champagne-Ardenne...).

En 2017, La SEMMARIS à commencer la construction du nouveau bâtiment VM1 qui remplacera les deux bâtiments V1M et V2M, afin de regrouper dans un seul bâtiment les concessionnaires Porcs. Et PORCGROS fera partie des établissements qui seront transférés. En effet, PORCGROS exploite actuellement une activité de découpe implantée au V2M et sera uniquement transféré d'un bâtiment à un autre (du V2M au VM1).

1) Capacités techniques

Basée sur le Marché d'Intérêt National de Rungis dans le secteur produit carnés.

La Société PORCGROS emploie au total **43 collaborateurs** et regroupe aujourd'hui différents services : **la Direction, le Service Comptabilité, le Service QHSE, le Service Production, le Service Commercial et le Service Livraison.**

Dans un bâtiment à deux niveaux le nouveau site s'étend sur une **surface totale de 1 693 m²** dont **1344 m² dédiés à l'exploitation** (niveau 0) et **349 m² dédiés aux locaux sociaux** (niveau1)

Les quais de réception sont implantés sur la rue de Bresse qui dessert également une aire de stationnement implantée au 1^{er} niveau permettant d'accéder à la zone administrative de la Société. Les quais d'expédition sont implantés donnent sur la rue de l'Aubrac.

Les aires de circulation et de stationnement ne sont pas la propriété de la Société PORCGROS. Elles sont entretenues par la SEMMARIS.

- Liste des locaux sociaux (niveau1) :

- Bureaux,
- Vestiaires femmes,
- Vestiaires hommes,
- Réfectoire,
- Sanitaires femmes,
- Sanitaires hommes,
- Salle de réunion.

- Liste des locaux d'exploitations (niveau 0) :

N°	Local
1	Quai Réception
2	Chambre Froide Réception
3	Chambre Froide produits finis
4	Circulation piétons
5	Local Déchets Organiques
6	Local Déchets Inorganiques
7	Chambre Froide Négative
8	Chambre Froide Produits Conditionnés
9	Local Stockage Matériels
10	Local Stockage Emballages
11	Local Conditionnement (mise en sous vide)
12	Local Nettoyage Equipements
13	Local Nettoyage Locaux
14	Atelier Bardes
15	Salle de Coupe
16	Chambre Froide Abats & Bardes
17	Préparation de Commandes & Espace vente
18	SAS Hygiène -accès Personnels
19	Chambre Froide Expédition
20	Chambre Froide Expédition Détaillants
21	Chambre Froide Produits de Négoce
22	SAS Hygiène -accès Clients
23	Caisse
24	Accueil Clients
25	Quai Expédition 1
26	Bureau Logistique
27	Quai Expédition 2
28	Bureau Production

Les capacités de production de la société PORCGROS sur les 3 dernières années :

- Matières premières :**

M P	2016	2017	2018
Carcasses	8355 tonnes	8286 tonnes	8231 tonnes

- Autres matières premières :**

	2016	2017	2018
Abats	96 tonnes	79 tonnes	85 tonnes
Filets mignons	26 tonnes	20 tonnes	22 tonnes

- Produits de négoce :**

	2016	2017	2018
Sang	31310 litres	23930 litres	21400 litres
Cervelles	8237 pièces	7019 pièces	5500 pièces

Les capacités de stockage pour chaque zone de production est présenté dans le tableau suivant :

N°	Local	Surface m2	Volume m3
1	Quai Réception	93	438
2	Chambre Froide Réception	51	240
3	Chambre Froide produits finis	111	521
4	Circulation piétons	55	257
5	Local Déchets Organiques	8	38
6	Local Déchets Inorganiques	8	38
7	Chambre Froide Négative	25	118
8	Chambre Froide Produits Conditionnés	25	118
9	Local Stockage Matériels	24	113

10	Local Stockage Emballages	24	114
11	Local Conditionnement (mise en sous vide)	66	309
14	Atelier Bardes	34	161
15	Salle de Coupe	343	1613
16	Chambre Froide Abats & Bardes	17	79
17	Préparation de Commandes & Espace vente	96	452
19	Chambre Froide Expédition	53	249
20	Chambre Froide Expédition Détaillants	47	219
21	Chambre Froide Produits de Négoce	31	144
25	Quai Expédition 1	82	387

Les capacités de stockage matières premières et produits finis :

Surface/ volume	Surface m ²	Volume m ³
Capacite de stockage froid négatif	25	118
Capacite stockage froid positif	335	1570
Capacite de stockage totale	360 m ²	1688 m ³

Dispositions constructives :

Les matériaux utilisés pour l'atelier de découpe sont les suivants :

- Revêtement de sol = RESINE
- Revêtement de sol CFN = Béton
- Revêtement de sol Caisse = résine
- Revêtement mur et plafond = panneaux sandwich

Pour l'étage (partie administrative) :

- Revêtement de sol = Carrelage
- Revêtement mur = placo + peinture et faïence dans WC zone bureaux
- Revêtement plafond = faux plafond en dalle standard.

La réfrigération de l'atelier de découpe ainsi que les chambres froides se compose d'un réseau en eau glycolée refroidie par une installation frigorifique gérée par le GIE Gargots Froids auquel PORCGROS appartient.

2) Capacités financières

Les capacités financières de la Société PORCGROS (trois dernières années) :

Capacités financières	2015	2016	2017
Chiffres d'affaire	22 038 000 €	21 114 800 €	21 349 801 €
Résultats nets	805 800 €	646 600 €	537 758 €