

# DESCRIPTION DU PROJET

## PJ N° 46

### MONDELEZ JUSSY

### PROJET « Nouveau Jussy 2022 »



Date	Version	Objet de la version
23/02/2022	01	Demande d'origine

## Table des matières

---

1	Généralites et objectifs de la demande D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE .....	3
2	Informations relatives à l'exploitant.....	4
2.1	Fiche d'identité .....	4
2.2	Rappel de l'historique du site de Jussy .....	5
3	Implantation.....	7
4	Présentation du site - Descriptif sommaire des modifications envisagées.....	9
4.1	Présentation et historique du groupe .....	9
4.2	Présentation du site de Jussy et projet « nouveau Jussy » .....	9
5	Situation administrative – Acte administratif et Impact du projet vis-à-vis des législations visées à l'article L. 181-1 du code de l'environnement (ICPE, IOTA) .....	13
6	DESCRIPTION DES ACTIVITES .....	17
6.1	Présentation des nouvelles installations .....	17
6.2	Processus de fabrication des multicouches .....	20
6.3	Processus de fabrication des emmoulés .....	21
7	CONCLUSION.....	23

## 1 GENERALITES ET OBJECTIFS DE LA DEMANDE D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE

Mondelez est une multinationale principalement orientée dans la confection de biscuits et chocolats. Le site de Jussy est spécialisé dans la fabrication de gâteaux moelleux de la marque Lu, Milka et Vandamme.

Le site dispose d'un arrêté préfectoral d'autorisation datant du 29 septembre 2010.

Le site de Jussy a subi un incendie le 3 septembre 2020. Cet incendie a endommagé les deux derniers étages du bâtiment principal de production. Lors de l'incendie la chaîne de production Mini 1 a été entièrement détruite, et les 2 autres lignes 3/4 et 5 ont été endommagées. Seule la ligne de production Mini 2 au rez de chaussée n'a pas été impactée directement par l'incendie, elle a subi des dégâts relatifs au ruissellement des eaux d'extinction.

Le site a déposé un dossier de demande de porteur à connaissance en mars 2021 pour le redémarrage de la ligne Mini 2. Ce dossier de porteur à connaissance a fait l'objet d'un arrêté de la DREAL, émis le 12 mars 2021.

Le site va mettre en activité deux nouvelles lignes de production de gâteaux avec deux nouveaux fours, en remplacement des trois lignes détruites ou endommagées à partir de mars 2022. Ce projet est nommé « Nouveau Jussy ».

Le site a déposé un dossier de porteur à connaissance le 29 octobre 2021 pour le démarrage des 2 nouvelles lignes Phénix 1 et Phénix 2. Ce dossier de porteur à connaissance fait l'objet d'un arrêté préfectoral complémentaire en cours de signature actuellement.

Les tendances des futurs volumes pour les lignes Phénix 1 et Phénix 2 à partir de fin 2022 et des prochaines années engendrent le 1er franchissement d'un seuil IED (rubrique 3642-3). Cela signifie que le projet « Nouveau Jussy » est une extension soumise à évaluation environnementale systématique au titre de la rubrique 1 du tableau annexé à l'article R.122-2 du Code de l'environnement et la modification est substantielle : une nouvelle autorisation environnementale est nécessaire avec étude d'impact et enquête publique.

Cette note a pour but de présenter le projet du « nouveau Jussy ».

Le présent document synthétise :

- La présentation générale du site comprenant la description de son environnement ;
- La présentation des nouvelles installations du projet Marshall « Futur Jussy » ;

Les premières productions de la ligne Phénix 2 débutaient à partir de mai 2022. La ligne Phénix 1 réaliserait ses premières productions à partir de juillet 2022.

## 2 INFORMATIONS RELATIVES A L'EXPLOITANT

### 2.1 Fiche d'identité

Tableau 1 : Fiche d'identité du site de Mondelez Jussy

Raison sociale	MONDELEZ FRANCE BISCUITS PRODUCTION SAS
Statut juridique	Société par actions simplifiées
Capital social	13 394 624 euros
N° SIRET	433 085 149 00154
Code NAF	1072Z - Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation
Siège Social	Mondelez France Biscuits Production 6 Avenue Réaumur 92140 CLAMART
Site concerné par le présent dossier	Mondelez France 87, AVENUE DE LA VICTOIRE 02480 JUSSY
Effectif usine	139 personnes au 31 décembre 2021

## 2.2 Rappel de l'historique du site de Jussy

L'historique du site de JUSSY est le suivant.

Tableau 2 : Historique du site de Mondelez Jussy

ANNEE	EVENEMENTS
1921	Construction des bâtiments, exploités par la Société Bozon Verduraz, qui fabrique des pâtes alimentaires. Avant cette date, la zone n'était recouverte que de terres agricoles.
1951	Cessation des activités de la Société Bozon Verduraz, l'usine sera inoccupée pendant 10 ans.
1961	Gaston Vandamme s'implante à Jussy, afin de décentraliser ses activités de la banlieue parisienne. L'usine retrouve ses activités et se met à produire de la pâtisserie industrielle pour le compte de la Société Vandamme.
1963	La Société Vandamme est rachetée par La Générale Alimentaire, par concentration-fusion des Sociétés Amora et Unimel (ce dernier possédait déjà Vandamme).
1973	La Générale Alimentaire entre dans le groupe Générale Occidentale.
1979	La Générale Alimentaire filialise sa branche "desserts" (Unimel - Francorusse) sous la dénomination Vandam S.A.
1980	La Générale Occidentale cède Vandamme S.A et Pie Qui Chante S.A au groupe BSN.
1981	Les Sociétés Vandamme S.A et Pie Qui Chante S.A fusionnent au sein de la Société VPSA.
1994	La Société BSN devient le Groupe DANONE, 3ème groupe alimentaire européen.
1999	Le Groupe DANONE rationalise ses branches d'activité, la marque LU est attribuée à toutes les productions de pâtisserie, biscuit et panification. Le site devient donc une usine de la Société LU.
2001	La Société LU, devient la Société LU France.
2007	LU France intègre le groupe KRAFT Foods
2010	Le groupe Kraft Foods fait l'acquisition du groupe Cabdury
2012	Spin-off des activités de snacking du groupe Kraft Foods -> la société de snacking prend le nom de Mondelēz International, l'Europe devient la région la plus importante de cette nouvelle entité (en termes de chiffre d'affaires)
2015	Mondelēz International cède ses activités mondiales de Café (création de la joint-venture JDE)

ANNEE	EVENEMENTS
2017	Mondelēz International cède une partie de ses activités de confiserie en France et en Europe (création de l'entreprise Carambar & Co), pour mieux concentrer ses investissements sur ses activités clefs, dont les biscuits et gâteaux
2018	Mondelēz International lance sa nouvelle stratégie Snacking Made Right
2020	Incendie du site
Décembre 2020	Mondelez Jussy annonce le projet « nouveau Jussy »
Mars 2021	Redémarrage de la ligne Mini 2
Mai 2022	Démarrage de la ligne Phénix 2
Juillet 2022	Démarrage de la ligne Phénix 1

### 3 IMPLANTATION

Le site de Mondelez Jussy est situé 87, avenue de la Victoire 02480 JUSSY.

L'environnement proche du site est le suivant :

- Au sud- ouest, vers Jussy, les premières habitations se trouvent à environ 800 mètres, l'espace entre l'usine et ces habitations est occupé par des terres agricoles.
- Au nord- est, vers Montescourt - Lizerolles, les premières habitations se trouvent à environ 50 mètres des bâtiments de production, de l'autre côté de la rue du 10 Février.
- Face à l'usine, de l'autre côté de l'avenue de la Victoire, est implantée une entreprise de transport Detree, et un peu plus loin en direction du sud- ouest se trouve l'entreprise Citra (également une entreprise de transport).
- Au sud- est et au nord- ouest de l'usine se trouvent des terres agricoles.



Figure 1 : Implantation du site de Mondelez Jussy

Les terrains où sont exploités les installations de production sont propriétés du Groupe Mondelez.

Les parcelles cadastrales concernées sont les suivantes : n°1695, 1696, 23, 25, 26, 28, 29, 31.

Les principales caractéristiques du site sont les suivantes :

- Surface totale du site : 39 600 m<sup>2</sup>,
- Superficie au sol des bâtiments : 10 040 m<sup>2</sup>,
- Superficie développée des bâtiments : 26 000 m<sup>2</sup>, dont :
  - Production : 5800 m<sup>2</sup>,
  - Stockages : 16400 m<sup>2</sup>,

- 
- Locaux sociaux : 1 970 m<sup>2</sup>,
- Bureaux administration / technique : 3 855 m<sup>2</sup>,

Calcul du COS (Coefficient d'Occupation du Sol) :

- $\text{COS} = \text{Surface bâtie} / \text{Surface totale}$ ,
- $\text{COS} = 10\,040 / 39\,600$      $\text{COS} = 0,25$  soit 25 %,

Surface espaces verts :

- La surface engazonnée est estimée à environ 2/3 de la surface hors - œuvre, soit environ 19 000 m<sup>2</sup>.

Surface voirie :

- La surface de la voirie est estimée à 10 560 m<sup>2</sup> environ.

Le projet « Nouveau Jussy » n'implique pas la construction d'un nouveau bâtiment de production, la superficie au sol des bâtiments de l'usine reste identique.



## 4 PRESENTATION DU SITE - DESCRIPTIF SOMMAIRE DES MODIFICATIONS ENVISAGEES

### 4.1 Présentation et historique du groupe

Mondelez est une multinationale américaine principalement orientée dans la confection de biscuits et chocolats.

Ses produits s'écoulent dans 165 pays et sont fabriqués dans 58 d'entre eux. Mondelez emploie au total plus de 90 000 salariés et occupe une place de leader mondial dans le secteur des confiseries (Mondelez International, 2020).

### 4.2 Présentation du site de Jussy et projet « nouveau Jussy »

L'usine a été construite en 1921 sous la marque La Lune et a d'abord servi à la fabrication de pâtes et de poudres. Implantée à Jussy dans le département de l'Aisne (02), elle est située en bordure de la départementale D8 qui relie les communes de Jussy et de Montescourt-Lizerolles.

Le site est spécialisé dans la fabrication de gâteaux moelleux de la marque Lu et Milka.



Figure 2 : Etapes clés du process de fabrication

Avant l'incendie de septembre 2020, l'usine possédait 4 lignes de production et fabriquait plusieurs types de gâteaux.

On distinguait deux lignes principales fabriquant les gâteaux multicouches dont le produit principal de l'usine qui est le Napolitain Classic depuis 1958 et deux autres lignes étaient spécialisées dans les gâteaux emmoulés. L'usine fonctionnait en continu du lundi au vendredi sur le modèle 3x8.

L'usine avait la particularité d'être construite sur 4 étages, complexifiant l'organisation des lignes de production. Dans le nouveau projet, les lignes de production seront basées sur le rez-de-chaussée et le R+1, la reconstruction du dernier étage de l'usine sera prévue et validée par la demande d'un permis de construire, cette zone sera dédiée uniquement aux stockages.

A date, seule la ligne Mini 2 a redémarrée le 25 mars 2021, date officielle de qualification de la première production commercialisable, à la suite du porter à connaissance de mars 2021 et du donné acte de la DREAL du 12 mars 2021. Ce dossier de demande d'autorisation environnementale traitera uniquement l'ensemble des nouvelles lignes de production du futur projet, des nouveaux équipements et des utilités associés.

Les étages de production de la ligne mini1 (R+2 : ancien four) et des lignes 3-4 et 5 (R+1 : anciens fours) ont été déblayés, nettoyés et décontaminés. Le site a mis en place un toit provisoire pour protéger le bâtiment des intempéries. La première partie du toit de l'usine a été reconstruite, le reste de la toiture est prévue pour juin 2022.

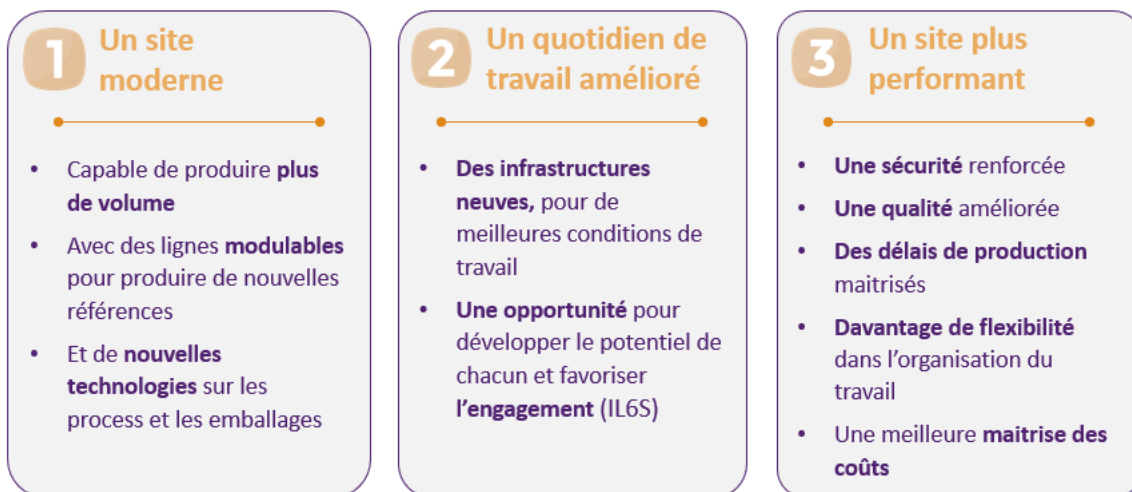
Le projet « Nouveau Jussy », inclut la construction de deux nouvelles lignes de production qui s'ajouteront à la ligne Mini 2 déjà en fonctionnement :

- la ligne Mini 2 avec la production de Napolitain multicouches (ligne existante, en production) ;
- la ligne Phénix 1 (ex-Mini 1) qui sera polyvalente et permettra la production de différents gâteaux multicouches dont une nouvelle gamme de produits;
- la ligne Phénix 2 qui résulte de la fusion des lignes 3/4 et 5. Cette ligne permettra de fabriquer l'ensemble des produits emmoulés produits auparavant ainsi que des nouveaux produits.

Les ambitions de ce projet sont divisées en 3 thèmes :



## LE NOUVEAU JUSSY : UN SITE AU CŒUR DE LA STRATÉGIE DU GROUPE



Les projections des futurs volumes annuels de production à partir d'octobre 2022 et pour les prochaines années seront progressivement augmentées pour atteindre plus de 36 % versus les volumes de 2019.

L'implantation de ces 2 nouvelles lignes implique également la création ou la modification de certaines installations sur le site, notamment :

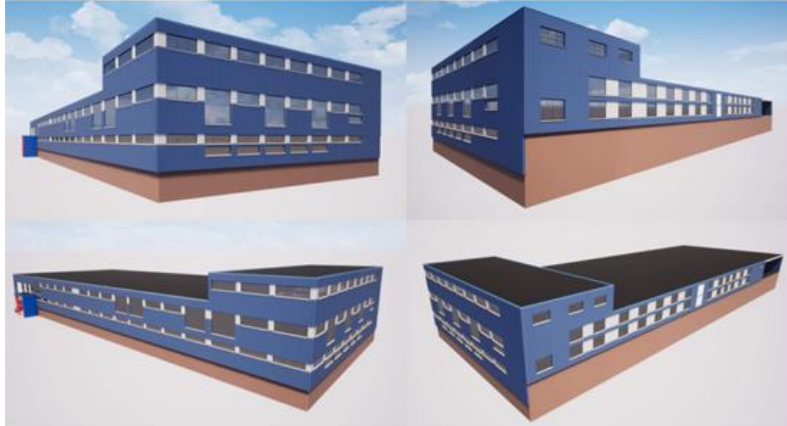
- L'installation d'un atelier crème pour la pasteurisation,
- Le changement des unités de pétrissage des 2 nouvelles lignes,
- L'installation de 2 unités de nettoyage,
- L'ajout d'une station poudres avec des trémies et des big-bags, (entre le sous-sol et le rez-de-chaussée),

A l'extérieur :

- L'installation de 3 nouveaux silos (2 silos farine et 1 silo sucre),
- Une unité de mélange alcool/sucre à l'extérieur,
- L'ajout, à l'extérieur, de 6 cuves de matières premières,
- Le rajout d'utilités sur site (transformateurs électriques, chaudière, groupe de refroidissement, d centrales de traitement d'air),
- Le local incendie avec les moto-pompes et une bâche incendie de 550m<sup>3</sup>

Le site prévoit la construction d'un demi-étage au second niveau pour le stockage de matières premières et produits finis à la place du deuxième étage complet détruit pendant l'incendie. Le site déposera un permis de construire pour cette extension en mars 2022.

Une demande de modification du PLUI est en cours, l'enquête publique a été réalisée et la fin de la procédure es planifiée pour mars 2022.



*Figure 3: Projet de reconstruction d'un semi étage au second niveau*

Le site prévoit cinq zones de stockage :

- Un stockage de palettes de bois, de matières de conditionnement et matières premières palettisées au sous-sol,
- Deux zones de stockage au rez de chaussée : un stockage en zone réception (Dépôt) de matériaux d'emballage et un stockage en zone Palace de matière première et produits finis.
- Une zone de stockage au 1<sup>er</sup> étage du bâtiment Franco-russe pour le stockage de produits finis,
- Une zone de stockage de matières premières et produits finis au R+2

## 5 SITUATION ADMINISTRATIVE – ACTE ADMINISTRATIF ET IMPACT DU PROJET VIS-A-VIS DES LEGISLATIONS VISEES A L'ARTICLE L. 181-1 DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT (ICPE, IOTA)

Le site est, d'après son arrêté préfectoral de 2010, actuellement soumis à enregistrement pour les rubriques 2220-1 et 2221-1 et à déclaration pour les rubriques 1510 et 2910.

Des modifications ont eu lieu suite au projet « nouveau Jussy », et sont précisées dans le tableau suivant :

Tableau 1 : Classement ICPE (réalisé par Mondelez)

N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristiques de l'installation	Régime <sup>1</sup>	N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristiques de l'installation	Régime
Ancien classement				Nouveau classement « Nouveau Jussy »			
2220-1a	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, fermentation, etc., à l'exclusion des activités classées par ailleurs et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes.  La quantité de produits entrants étant :  1. Lorsque l'installation fonctionne pendant une durée maximale de 90 jours consécutifs en un an :  1- a) Supérieure à 20 t/	3 lignes de production  Production maximale :  35 t/j ligne Mini 2 19 T/j ligne Phénix 1 13 T/j ligne Phénix 2  240 j/an de production	E	3642-3a	Traitement et transformation de matières premières en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux	3 lignes de production  Production maximale au total :90 t/j  240 j/an de production	A

<sup>1</sup>E signifie enregistrement, DC signifie déclaration avec contrôle périodique, D signifie déclaration et NC signifie non classé.

N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristiques de l'installation	Régime <sup>1</sup>	N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristiques de l'installation	Régime
Ancien classement				Nouveau classement « Nouveau Jussy »			
2221-1	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, et des activités classées par ailleurs. La quantité de produits entrants étant : 1. Supérieure à 4 t/	Consommation maximale d'œuf : 19 t/j  Capacité de stockage 42T	E	3642-3a	Traitement et transformation de matières premières en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux	Consommation maximale d'œuf : 19 t/j  Capacité de stockage 42T	A
1510-2c	Entrepôts couverts (installations, pourvues d'une toiture, dédiées au stockage de matières ou produits combustibles en quantité supérieure à 500 tonnes), à l'exception des entrepôts utilisés pour le stockage de matières, produits ou substances classés, par ailleurs, dans une unique rubrique de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage des véhicules à moteur et de leur remorque, des établissements recevant du public et des entrepôts exclusivement frigorifiques. 2. Autres installations que celles définies au 1, le volume des entrepôts étant : c) Supérieur ou égal à 5 000 m <sup>3</sup> mais inférieur à 50 000 m <sup>3</sup>	Stockage de divers produits : <ul style="list-style-type: none"><li>• Matériaux de conditionnement : (carton, plastique, palette),</li><li>• Matières premières</li><li>• Produits finis</li></ul> Volume total : 10 260m <sup>3</sup>	DC	1510-2c	Entrepôts couverts (installations, pourvues d'une toiture, dédiées au stockage de matières ou produits combustibles en quantité supérieure à 500 tonnes), à l'exception des entrepôts utilisés pour le stockage de matières, produits ou substances classés, par ailleurs, dans une unique rubrique de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage des véhicules à moteur et de leur remorque, des établissements recevant du public et des entrepôts exclusivement frigorifiques. 2. Autres installations que celles définies au 1, le volume des entrepôts étant : c) Supérieur ou égal à 5 000 m <sup>3</sup> mais inférieur à 50 000 m <sup>3</sup>	Stockage de divers produits : <ul style="list-style-type: none"><li>• Matériaux de conditionnement : (carton, plastique, palette),</li><li>• Matières premières</li><li>• Produits finis</li></ul> Volume total : 10 260m <sup>3</sup>	DC

N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristiques de l'installation	Régime <sup>1</sup>	N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristiques de l'installation	Régime
<b>Ancien classement</b>				<b>Nouveau classement « Nouveau Jussy »</b>			
2910-A2	Combustion à l'exclusion des activités visées par les rubriques 2770, 2771, 2971 ou 2931 et des installations classées au titre de la rubrique 3110 ou au titre d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement, en mélange avec les gaz de combustion, des matières entrantes A. Lorsque sont consommés exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du biométhane, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds, de la biomasse telle que définie au a) ou au b) i) ou au b) iv) de la définition de la biomasse, des produits connexes de scierie et des chutes du travail mécanique de bois brut relevant du b) v) de la définition de la biomasse, de la biomasse issue de déchets au sens de l'article L. 541-4-3 du code de l'environnement, ou du biogaz provenant d'installations classées sous la rubrique 2781-1	1 chaudière principale : 3.55 MW 1 chaudière : 86 kW 1 ballon d'eau chaude de 150kW L'ensemble des installations fonctionnent au gaz Total : 3,8 MW	DC	2910-A2	Combustion à l'exclusion des activités visées par les rubriques 2770, 2771, 2971 ou 2931 et des installations classées au titre de la rubrique 3110 ou au titre d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement, en mélange avec les gaz de combustion, des matières entrantes A. Lorsque sont consommés exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du biométhane, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds, de la biomasse telle que définie au a) ou au b) i) ou au b) iv) de la définition de la biomasse, des produits connexes de scierie et des chutes du travail mécanique de bois brut relevant du b) v) de la définition de la biomasse, de la biomasse issue de déchets au sens de l'article L. 541-4-3 du code de l'environnement, ou du biogaz provenant d'installations classées sous la rubrique 2781-1	1 chaudière principale : 3.55 MW 1 chaudière : 86 kW 1 ballon d'eau chaude de 150kW 1 chaudière de 3,6 MW L'ensemble des installations fonctionnent au gaz Total : 7,3 MW	DC

N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristiques de l'installation	Régime <sup>1</sup>	N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristiques de l'installation	Régime
Ancien classement				Nouveau classement « Nouveau Jussy »			
2925-1	Accumulateurs électriques (ateliers de charge d') : 1. Lorsque la charge produit de l'hydrogène, la puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération (1) étant supérieure à 50 kW	4 zones de charge physiquement séparées d'une puissance de : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zone 1 : 33,48 kW</li> <li>▪ Zone 2 : 3,84 kW</li> <li>▪ Zone 3 : 2,76 kW</li> <li>▪ Zone 4 : 2,04 kW</li> </ul> La puissance maximale est de 42,12 kW	NC	2925-1	Accumulateurs électriques (ateliers de charge d') : 1. Lorsque la charge produit de l'hydrogène, la puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération (1) étant supérieure à 50 kW	4 zones de charge physiquement séparées d'une puissance de : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zone 1 : 33,48 kW</li> <li>▪ Zone 2 : 3,84 kW</li> <li>▪ Zone 3 : 2,76 kW</li> <li>▪ Zone 4 : 2,04 kW</li> </ul> La puissance maximale est de 42,12 kW	NC Inférieur aux seuils
1630	Soude ou potasse caustique (emploi ou stockage de lessives de). Le liquide renfermant plus de 20 % en poids d'hydroxyde de sodium ou de potassium. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant :	Utilisation de soude pour la NEP (produit à maximum 30% de concentration) Quantité maximum stockée : 10 000 L	NC	1630	Soude ou potasse caustique (emploi ou stockage de lessives de). Le liquide renfermant plus de 20 % en poids d'hydroxyde de sodium ou de potassium. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant :	Utilisation de soude pour la NEP (produit à maximum 30% de concentration) Quantité maximum stockée : 10 000 L	NC Inférieur aux seuils
4331	Liquides inflammables de catégorie 2 ou catégorie 3 à l'exclusion de la rubrique 4330	Stockage de 10 T d'arôme à base d'alcool	NC	4331	Liquides inflammables de catégorie 2 ou catégorie 3 à l'exclusion de la rubrique 4330	Stockage de 15 T d'arôme à base d'alcool	NC Inférieur aux seuils

Suite à l'évolution de la nomenclature ICPE et des activités du site, le site est donc soumis à la rubrique IED 3642.



## 6 DESCRIPTION DES ACTIVITES

L'ensemble du processus de fabrication des 3 lignes de production est divisé en 3 parties :

- Partie pétrissage (mélange des matières premières selon la recette et pétrissage)
- Partie technologique (cuisson, décoration, découpe...)
- Partie conditionnement (emballage du gâteau, emballage étuis et emballage cartons)

Comme décrit précédemment, la ligne Mini 2 se trouve au rez de chaussée du bâtiment et les nouvelles lignes au R+1.

### 6.1 Présentation des nouvelles installations

Concernant les extérieurs, de nouveaux équipements ou cuves de stockage sont mis en place :

- 3 nouveaux silos (2 silos farine et 1 silo sucre),
- Une unité de mélange alcool/sucre à l'extérieur,
- 6 cuves de matières premières, (œufs, sorbitol, glucose,
- Des utilités sur site (transformateurs électriques, chaudière, groupe de refroidissement, de centrales de traitement d'air),
- Le local incendie avec les moto-pompes et une bâche incendie de 550m<sup>3</sup>



Figure 4 : Installations présentes à l'extérieur

Au rez de chaussée, les nouvelles installations sont les suivantes :

- Une station de nettoyage pour les pétrins et installation circuit cuve œuf
- Une station de nettoyage pour l'atelier crème
- Une station poudres (entre le sous-sol et le rez-de-chaussée) avec des big-bags et lève sacs pour charger les trémies de matières premières dont le flux sera envoyé à l'atelier crème au R+1,

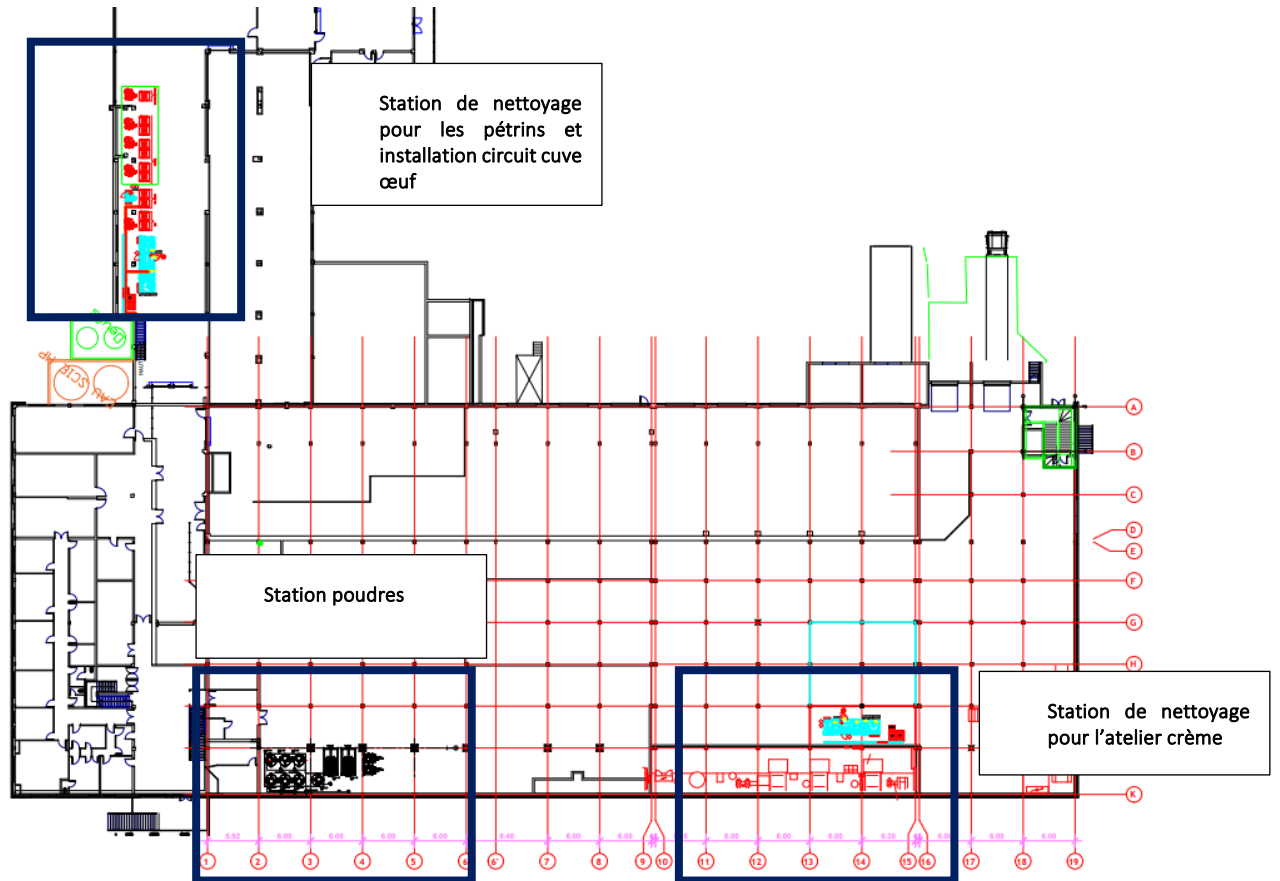


Figure 5 : Installations présentes au rez de chaussée

Au R+1, les nouvelles installations sont les suivantes :

- Des unités de pétrissage des 2 nouvelles lignes avec cuves intermédiaires
- Un atelier crème pour la pasteurisation,
- Une ligne de production de gâteaux multicouches Phenix 1
- Une ligne de production de gâteaux emmoulés Phenix 2

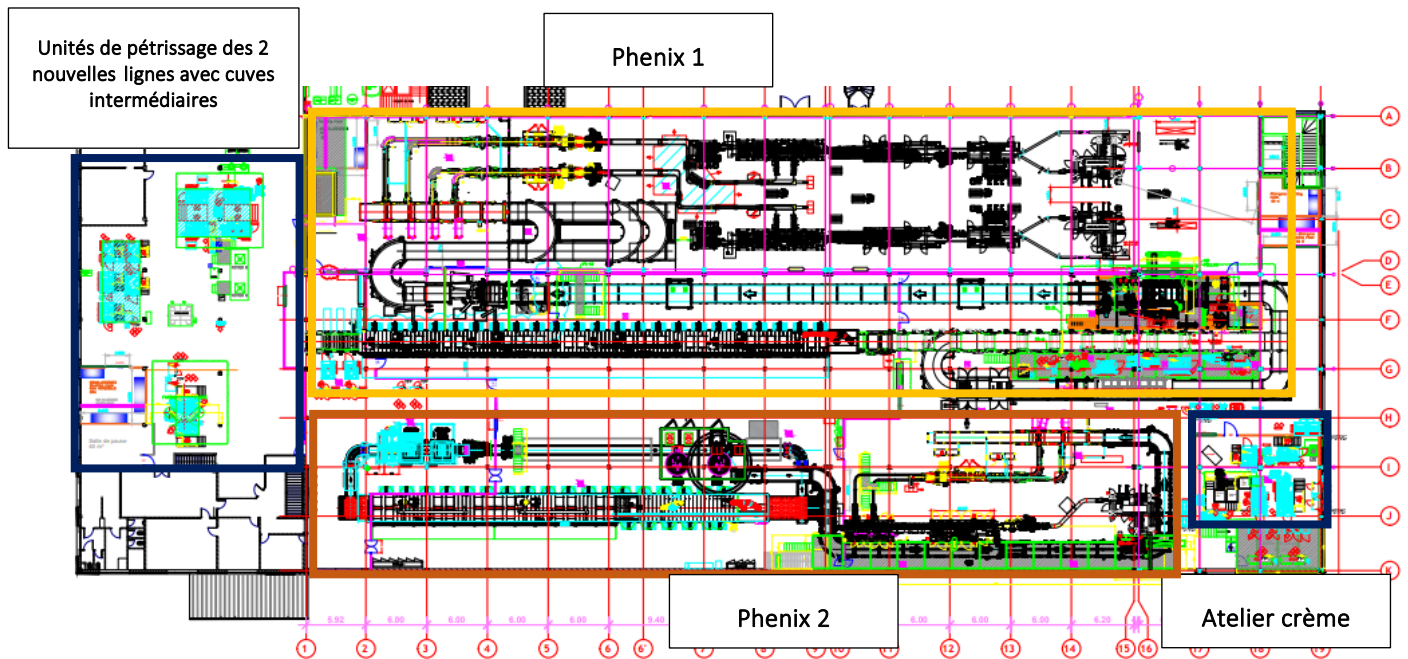
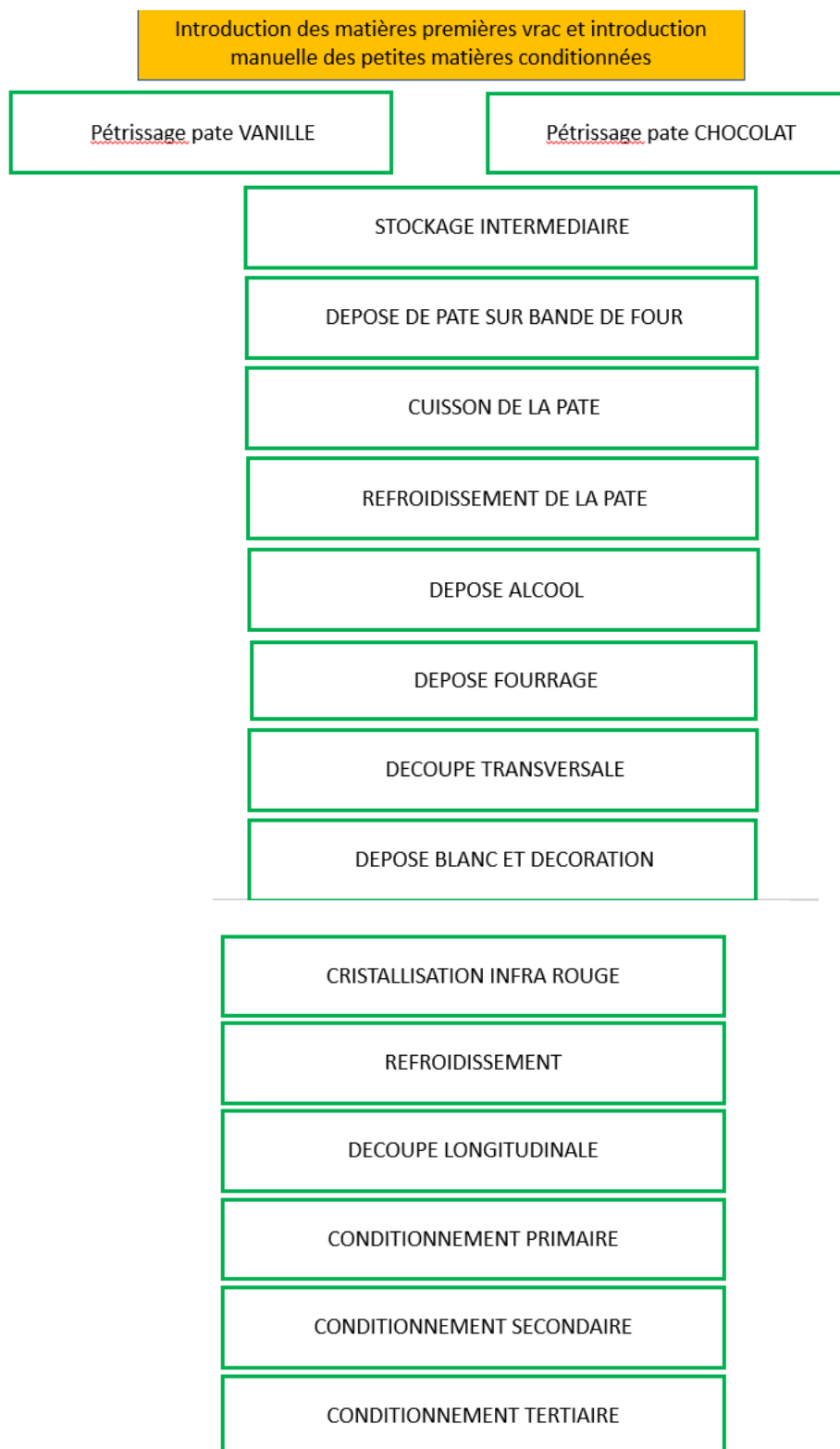
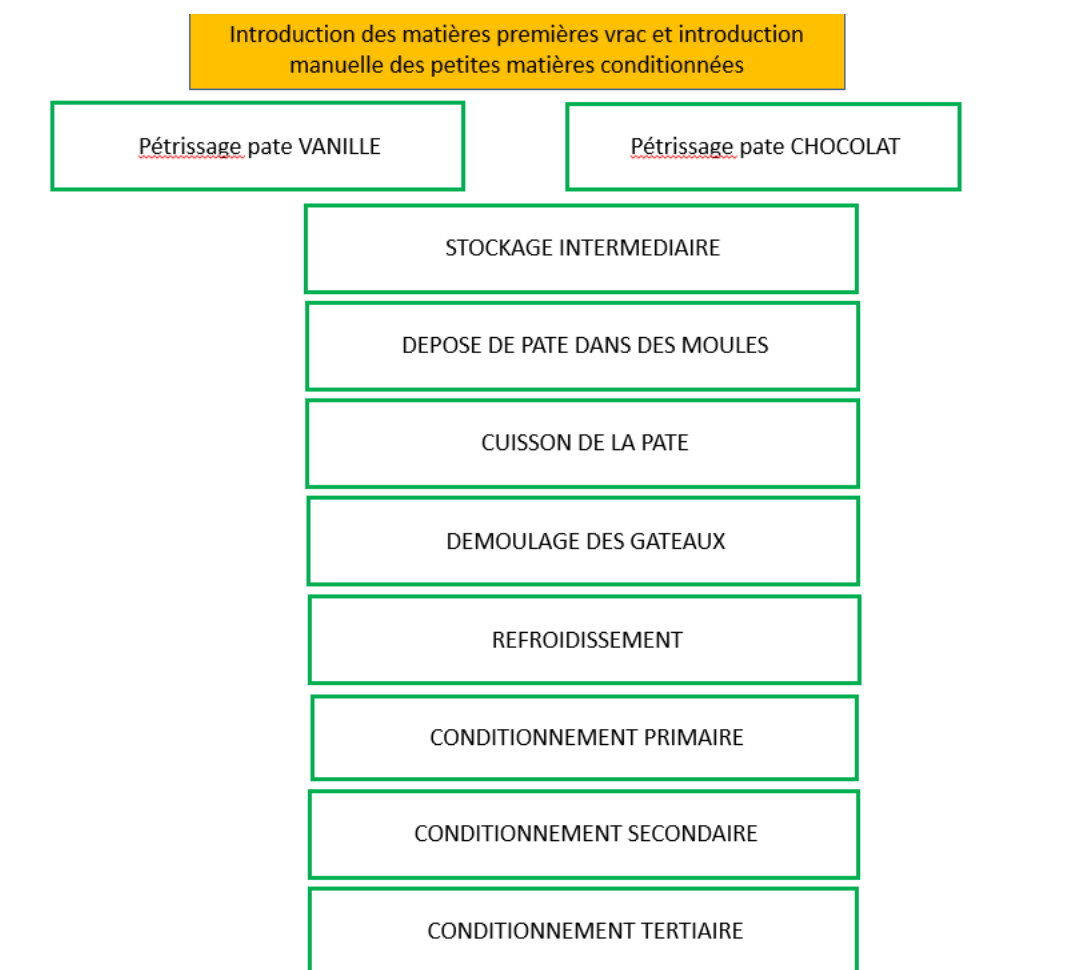


Figure 6 : Installations présentes au premier étage

## 6.2 Processus de fabrication des multicouches



### 6.3 Processus de fabrication des emmoulés



Les pâtes des lignes sont fabriquées à partir des installations de pétrins avec le mélange de matières premières en vrac en provenance des différentes cuves de stockage et le rajout manuel de petites matières premières conditionnées.

Les principales matières premières vrac mises en œuvre sont :

- Sous forme pulvérulente (sucre et farine)
- Sous forme liquide (glucose, oléine de palme, glycérine et œufs)

Le reste des matières premières conditionnées est utilisé en quantité faible (<3kgs).

Celles-ci après pétrissage sont envoyées dans des cuves de stockage intermédiaire.

La cuisson des pâtes est réalisée dans un four avec 2 types de dépose, soit directement dans des moules à gâteau soit par une dépose directe sur la bande de four. Les fours fonctionnent au gaz. Ils sont présents au rez de chaussée pour la ligne Mini 2 et au R+1 pour les 2 autres lignes P1 et P2.

Dans tous les cas, les gâteaux cuits ou la pâte cuite sont refroidis par un passage dans un tunnel froid.

Pour phénix 1 et phénix 2, une imbibition de la pâte est réalisée par des buses de pulvérisation avec un mélange alcoolisé. Une installation de préparation de ce mélange alcoolisé est présente à l'extérieur de l'usine avec un stockage intermédiaire au rez de chaussée.

Cette installation est placée à une distance supérieure à 10 m du bâtiment de l'usine et de la limite de clôture de l'usine.

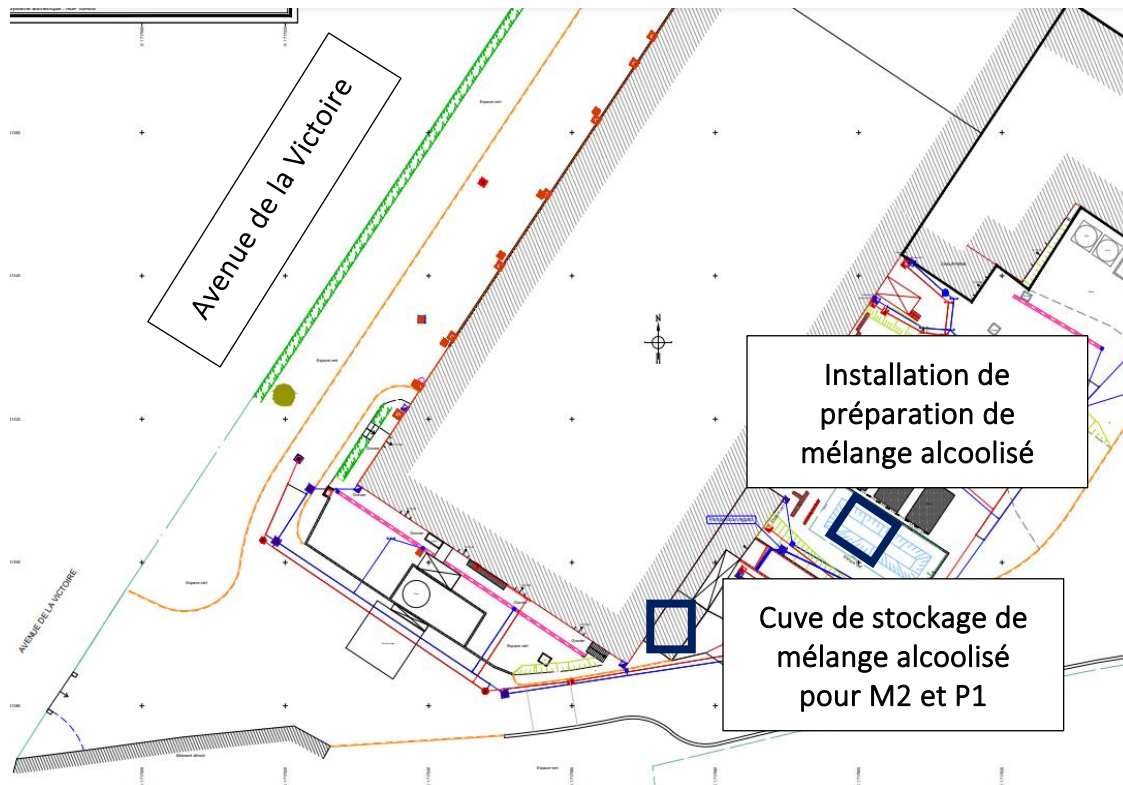


Figure 7 : Installations de préparation du mélange alcoolisé

La préparation de fourrage et du blanc concernant les lignes P1 et Mini 2 pour la décoration des gâteaux se réalise à l'aide de pétrins. La préparation des pétrins est réalisée au sein même de la ligne Mini 2 avec l'introduction de matières premières manuellement (poids > 20kg) et à l'intérieur de l'atelier crème au R+1 pour la ligne Phenix 1 par l'envoi de matières premières depuis l'atelier poudres et introduction manuelle de petites matières premières conditionnées.

Une cristallisation de la décoration supérieure du gâteau est réalisée par le passage dans un four infrarouge. Ensuite, le gâteau est à nouveau refroidi puis découpé à sa taille finale pour être conditionné dans des emballages individuels avant d'être rassemblé dans l'emballage commercial.

Pour Phenix 2, aucune étape de décoration n'est réalisée, après cuisson, le gâteau est refroidi pour être emballé et conditionné.

## 7 CONCLUSION

La mise en place de ces équipements est planifiée tout au long de l'année 2022 en parallèle de la reconstruction du bâtiment incendié. La montée progressive des volumes mensuels sera conditionnée à la qualification des nouvelles lignes suite à l'arrivée de nouvelles technologies et de nouveaux produits. La diversité des produits finis permettra de développer le panel de produits fabriqués sur le site.

De nouveaux produits pourront venir dans les prochaines années.