



Projet d'augmentation de la production de la brasserie de Heineken de la Valentine à Marseille (13)

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE

PJ N°07– NOTE DE PRESENTATION NON TECHNIQUE



Juin 2023

Sommaire de la pièce jointe

Table des matières

1. INTRODUCTION	3
2. LOCALISATION DU PROJET	4
3. PRESENTATION DU SITE ACTUEL.....	6
3.1. Présentation du procédé.....	6
3.2. Répartition des zones d'activités.....	7
4. PRESENTATION DU PROJET	8
4.1. Description du projet.....	8
4.2. Localisation des modifications associées au projet.....	8

Figures

Figure 1: Localisation rapprochées du site	4
Figure 2 : Plan d'environnement du site Heineken de Marseille	5
Figure 3 : Schéma simplifié des étapes de fabrication de la bière (source : Heineken).....	6
Figure 4 : Répartition des grandes zones du site de La Valentine.....	7
Figure 5 : Localisation des nouvelles installations/modifications engendrées par le projet 2,2M.....	9

1. Introduction

Ce document constitue la Note de présentation non technique du projet, conformément à l'article R.181-13.8 du Code de l'environnement.

La brasserie Heineken de Marseille comprend une chaîne complète de fabrication de bières, du brassage au conditionnement. La capacité de production maximale autorisée du site est de 1 700 000 hl/an de bière. Le conditionnement de la bière sur le site de Marseille est réalisé en fûts (20 et 30 litres) et en bouteilles verre (25 cl et 15 cl).

L'activité du site est régie en particulier par les arrêtés suivants (liste non exhaustive) :

- Arrêté d'autorisation d'exploiter du 15/10/1974 fixant les règles et prescriptions d'exploitation de la Brasserie La Valentine ;
- Arrêté préfectoral complémentaire n°101-2004-A du 30/07/2004;
- Arrêté préfectoral complémentaire du 21/05/2020.

Dans le cadre de son développement, la Brasserie Heineken a pour projet d'augmenter ses capacités de production au cours des 2 prochaines années pour atteindre une capacité de 2,2 millions d'hectolitre de bière produit.

Afin d'atteindre cette capacité de production, le projet s'accompagne de plusieurs modifications des activités et des installations du site.

- L'ajout de 2 tanks horizontaux supplémentaires (TOD) de 6500hl à l'horizon 2023 ;
- L'ajout de 2 tanks horizontaux supplémentaires (TOD) de 6500hl à 2024/2025 ;
- L'ajout de 1 silo drêche de (300t) à l'horizon 2023/2024 ;
- L'ajout de 2ème ligne filtration à l'horizon 2023 ;
- La modification des installations impliquées dans le Brassage avec notamment le remplacement des équipements cuve filtre et filtre presse ainsi que les concasseurs malt (Moulins) à l'horizon 2024/2025 ;
- La mise en place d'une nouvelle ligne futs (Combi-line) en remplacement de l'existante à l'horizon 2024/2025. Cette ligne a la capacité d'être modifiée ;
- L'ajout d'une tour aéroréfrigérante

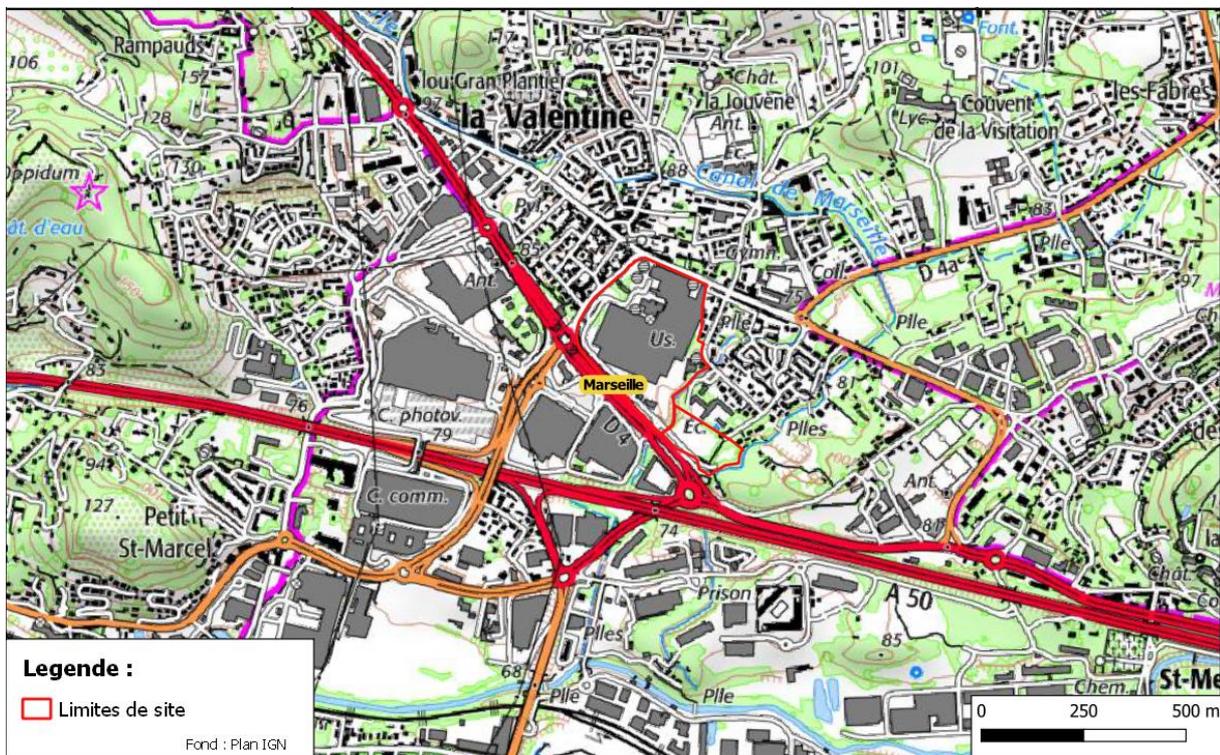
2. Localisation du projet

La Brasserie HEINEKEN est implantée dans le quartier de la Valentine, au sein de la Z.A.C (Zone d'Aménagement Concerté) de la Valentine¹. Celle-ci appartient au 11^{ème} Arrondissement de la commune de Marseille, chef-lieu du département des Bouches-du-Rhône (13).

Le site est entouré par :

- la rue de l'Audience au nord ;
- l'avenue de la Tirane à l'est ;
- l'avenue François Chardigny ou départementale 4 au sud (entrée et sortie principales).

L'avenue François Chardigny est à moins de 500 m de l'A50 qui relie Marseille (13) à Toulon (83).



Source : Fond plan IGN 50000e

Figure 1: Localisation rapprochées du site

¹ La Z.A.C. a été créée par une délibération municipale du 22.12.1975



Source : Géoportail

Figure 2 : Plan d'environnement du site Heineken de Marseille

3. Présentation du site actuel

3.1. Présentation du procédé

Heineken réalise une activité de brasserie sur son site de Marseille et produit des boissons alcoolisées conditionnées en fûts inox et bouteilles en verre. Les principales étapes de fabrication de la bière correspondent à :

- 1) La réception des matières premières et auxiliaires, et emballages
- 2) Le concassage des céréales en farine au niveau de la meunerie ;
- 3) Le brassage (mélange de farine et d'eau chaude) ;
- 4) La filtration, l'extraction du moût² séparé des drêches³ et l'ajout de houblon ;
- 5) Les fermentations, la décantation, la clarification et la filtration ;
- 6) La garde ;
- 7) Le conditionnement.
- 8) Le stockage et chargement des produits finis

Ces différentes étapes (1) à (7) sont schématisées dans la Figure 3.



Figure 3 : Schéma simplifié des étapes de fabrication de la bière (source : Heineken)

La description détaillée des installations existantes est abordée dans la [PJ n°46](#).

² Moût : jus obtenu en salle de brassage (source : Larousse)

³ Drêche : résidu solide de l'orge qui a servi à faire la bière (source : Larousse)

3.2. Répartition des zones d'activités

L'établissement de Marseille peut être décomposé en 10 zones (voir Figure 4 ci-dessous) :

1. Zone de fabrication ;
2. Zone des fluides ;
3. Zone de conditionnement ;
4. Halls de stockage de produits finis ;
5. Brassage ;
6. Zones parking poids-lourds (PL) : cour de chargements des produits finis et déchargements de matières premières, verrier.
7. Stockages extérieurs
8. Parking VL (employés sous-traitant) ;
9. Station d'épuration.



(Fond de plan : Géoportail)

Figure 4 : Répartition des grandes zones du site de La Valentine

La description détaillée des installations existantes est abordée dans la **PJ n°46**.

4. Présentation du projet

4.1. Description du projet

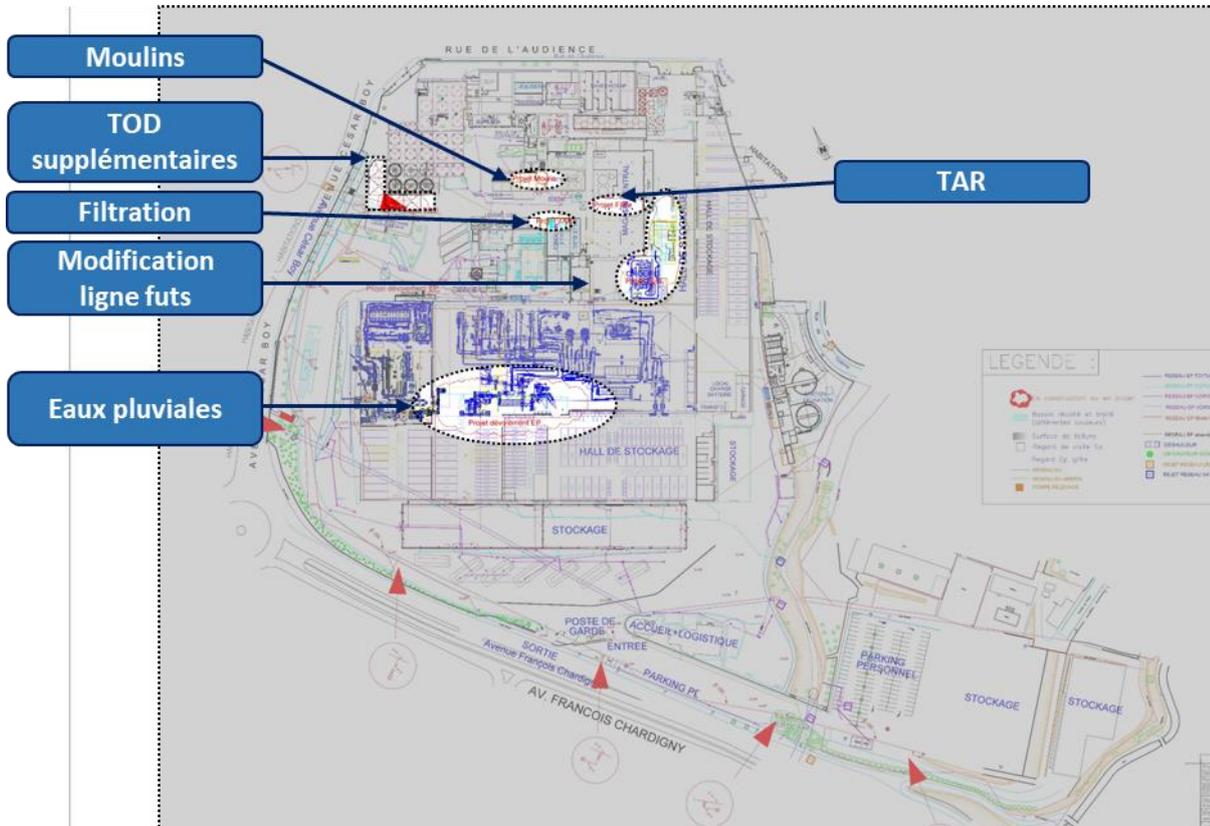
La Brasserie a pour projet d'augmenter ses capacités de production au cours des 2 prochaines années pour atteindre une capacité de 2,2 millions d'hectolitre de bière produit. Ce projet, associé aux différentes modifications passées nécessite une nouvelle **demande d'autorisation environnementale**.

Afin d'atteindre cette capacité de production, le projet s'accompagne de plusieurs modifications des activités et des installations du site.

- L'ajout de 2 tanks horizontaux supplémentaires (TOD) de 6500hl à l'horizon 2023 ;
- L'ajout de 2 tanks horizontaux supplémentaires (TOD) de 6500hl à 2024/2025 ;
- L'ajout de 1 silo drêche de (300t) à l'horizon 2023/2024 ;
- L'ajout de 2ème ligne filtration à l'horizon 2023 ;
- La modification des installations impliquées dans le Brassage avec notamment le remplacement des équipements cuve filtre et filtre presse ainsi que les concasseurs malt (Moulins) à l'horizon 2024/2025 ;
- La mise en place d'une nouvelle ligne futs (Combi-line) en remplacement de l'existante à l'horizon 2024/2025. Cette ligne a la capacité d'être modifiée ;
- L'ajout d'une tour aéroréfrigérante

4.2. Localisation des modifications associées au projet

Le plan masse comprenant toutes les modifications apportées est présentée en Figure 5.



(source : HEINEKEN ENTREPRISE modifié)

Figure 5 : Localisation des nouvelles installations/modifications engendrées par le projet 2,2M