

DEPARTEMENT DU LOT ET GARONNE

Commune d' ESTILLAC

**Demande d'autorisation environnementale présentée par la SAS
VEGECROC, pour l'augmentation de la capacité de fabrication de
préparations culinaires et l'extension des locaux**

CONSULTATION DU PUBLIC PAR VOIE ELECTRONIQUE

DU 27 JUILLET 2026 AU 27 OCTOBRE 2026



Dossier E26000060/73

COMPTE RENDU DE LA REUNION PUBLIQUE DU 5 AOUT 2026 DE 18H A 20H

SITE DE L'AGROPOLE

Dans le cadre de l'organisation des enquêtes selon la loi "Industrie verte" promulguée le 23 octobre 2023 et selon le décret N°2024-742 du 6 juillet 2024, une réunion publique doit se tenir dans les 15 jours suivant la date d'ouverture de la consultation.

ORGANISATION :

Dans le respect de cette règle, en concertation avec le porteur de projet le choix s'est porté sur la salle de l'auditorium de l'AGROPLOLE et la date fixée au 5 août 2025 de 18h à 20h.

La salle est équipée d'un moyen d'enregistrement et d'un vidéoprojecteur.

Une feuille d'émargement a été mise à disposition à l'entrée de la salle.

PARTICIPANTS :

- Madame Sylvie RIVIERE commissaire enquêteur

Porteur de projet

- Madame Aurore DEL FIORENTINO société VEGECROC
- Madame Lucile CARTIER Société GOZOKI

Bureau d'étude

- Monsieur Emmanuel HENOCQUE du cabinet GES
- Monsieur Quentin LAGUENS du cabinet GES

Public

- Madame PARROT Isabelle

DEROULEMENT

Madame DEL FIORENTINO a présenté à l'aide d'un diaporama (joint au compte rendu)la Société VEGECROC filiale du groupe GOZOKI, son évolution depuis sa création en 2019 et la situation de l'établissement au sens de la réglementation ICPE ;

M HENOCQUE cabinet GES a commenté le projet

L'augmentation de la capacité de production et des effectifs associés

L'augmentation de la capacité de stockage de produits finis

Le rajout d'une installation de production de froid avec de l'ammoniac

A l'aide d'un plan permettant de visualiser l'implantation des unités projetées

Ainsi que les classements ICPE et IOTA nécessaires aux projet le tout en détaillant l'analyse des principaux effets sur l'environnement et les risques afférents.

La parole a été donnée au public, seules des questions hors champs de la consultation ont été posées. Le bureau d'étude et le porteur de projet ont répondu à l'ensemble des questions.

La réunion publique s'est tenue dans un excellent climat.

Les questions étant traitées, la réunion a été clôturée à 20H



VEDECROC

PROJET D'EXTENSION Site VEDECROC

- Consultation du public sur la demande
d'autorisation environnementale

Réunion d'ouverture du 05/08/2026





VECECROC

Un site du groupe



QUI SOMMES-NOUS ?

- **Une alliance de PME françaises**, dont le siège est situé à AGEN (47).
- **Un groupe familial, fondé et toujours dirigé par trois amis** – actionnaires majoritaires à 80% – animés par le goût, les traditions et les valeurs du terroir français.
- **500 millions € de CA** (90% en Salé / 10% en Sucré), x5 en 10 ans.
- **Une équipe engagée** : 2 300 collaborateurs passionnés, et créatifs.
- **Des savoir-faire authentiques** : recettes élaborées par nos cuisiniers et pâtisseries de métier, organisées autour de 3 pôles d'activités :



GOZOKI
ULTRA FRAIS



GOZOKI
FRAIS



GOZOKI
DOUCEURS

Yann Maus, Christophe Widcoq et Daniel Arnault, les trois associés fondateurs



LA RECETTE DU SUCCÈS EN 3 INGRÉDIENTS



PLATS FRAIS & NATURELS

Le goût authentique, **sans compromis sur la qualité et la simplicité des ingrédients.**



LA CUISINE DU MONDE ACCESSIBLE

Des **recettes populaires et gourmandes, disponibles pour tous** en GMS.



INNOVATION CULINAIRE

Créer, réinventer et surprendre pour toujours rester l'allié incontournable des consommateurs.

L'HUMAIN, NOTRE MEILLEUR INGRÉDIENT



- **Bien-être au travail** : 98% des collaborateurs sont fiers de travailler chez Gozoki.
- **Inclusion & diversité** : zéro exclusion, zéro discrimination.
- **Handicap** : sensibiliser, accompagner et intégrer.
- **Éthique** : des relations d'affaires responsables.
- **Ancrage local** : des partenariats emploi en local pour booster nos territoires
- **Formation continue** : En 2025, 100% de nos collaborateurs ont reçu une formation interne ou externe
- **Jeunes talents** : 50 alternants en continu constituent notre pépinière de demain !

FILIÈRES INTÉGRÉES

Chez Gozoki, nous faisons le choix **stratégique de maîtriser le plus possible la chaîne de production, de la terre à l'assiette.**

En acquérant nos propres fermes et cultures, nous garantissons **traçabilité, qualité et sécurité d'approvisionnement.**

Production maraîchère (oignons, pommes de terre, carottes...)

30%

de nos besoins en Pommes de Terre sont aujourd'hui couverts par notre propre production dans notre Ferme des Landes.

Cultures de céréales, pois chiche et ail.



Piscicultures

12

viviers de Truites Arc-en-ciel répartis en 3 origines :

- Truite 100% Pyrénées
- Truite de Galice
- Truite de Normandie

Élevage bovin

Sur notre ferme du Gers

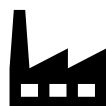
VOYAGE DE NOS FERMES À NOS ATELIERS DE PRODUCTION



19 sites en France, certifiés IFS,
60 000 Tonnes produites en 2025
situés majoritairement dans le grand Sud
Ouest



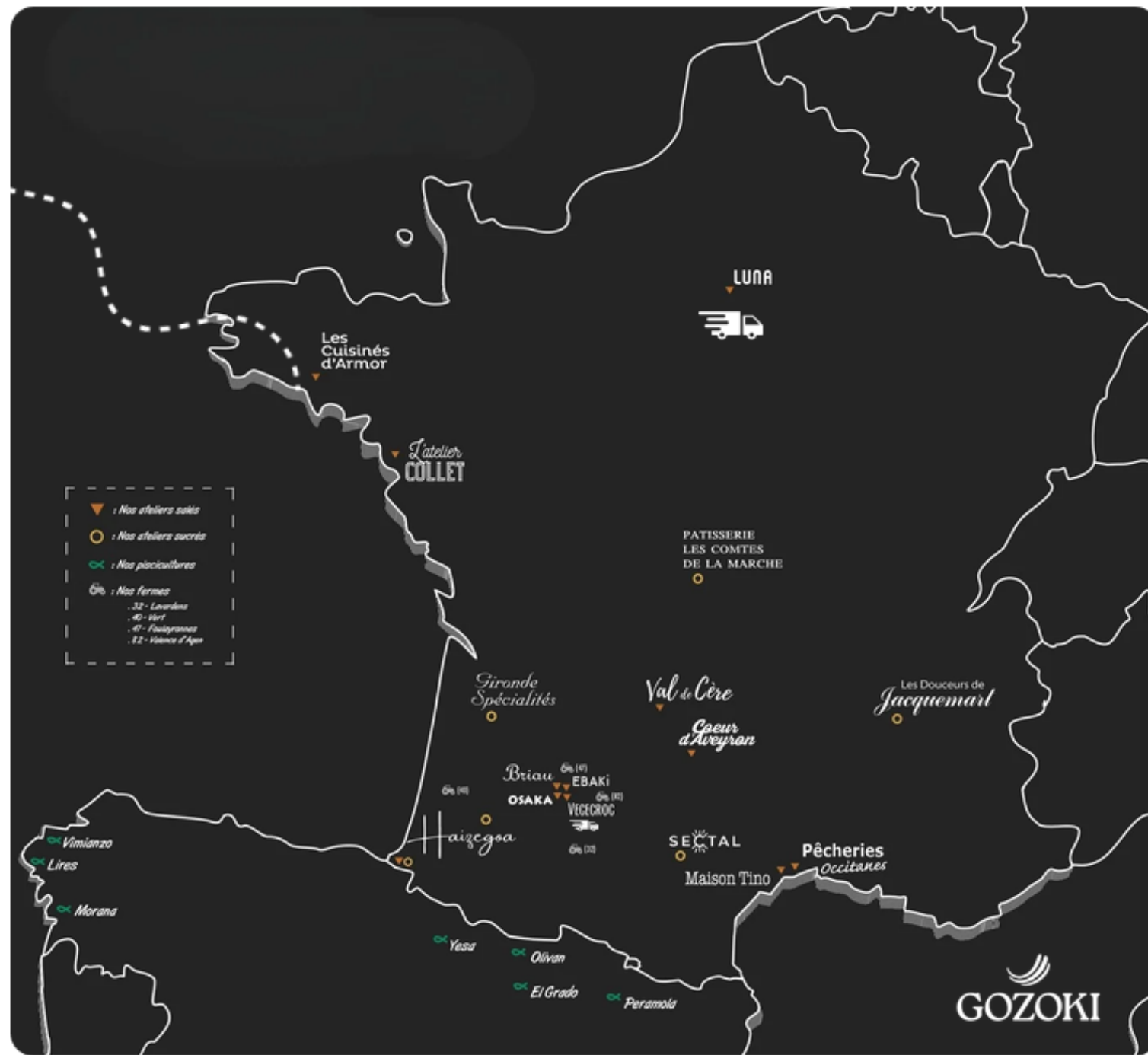
4 plateformes logistiques
3 dans le 47, 1 dans le 77



GOZOKI
ULTRA FRAIS

GOZOKI
FRAIS

GOZOKI
DOUCEURS



NOS ATELIERS DE PRODUCTION

10 Sites dont



VEGECROC

Armor
Plats Cuisinés

L'atelier Collet

Ebaki

Végécroc

Maison Briau

Haizegoa

Maison Tino

Traiteur Val de Cère

Coeur d'Aveyron

Pêcheries Occitanes

GOZOKI
FRAIS

GOZOKI
FRAIS



VECECROC

Usine récente et dynamique



Chronologie de création du site

Parcelles 81 740 m², sur 2 communes

- ❖ Estillac
- ❖ Le Passage

Superficie des locaux : 20 846m²

2019 :
Création
du site
9 347m²

2021 :
Extension
de la dalle
logistique
+3 300m²

2023 :
Extension de
la
production
+ 8 199m²

2024 :
Projet
photo-
voltaïque

2026 :
Projet
d'extension



VECECROC



Aéroport

Extension 2023

VEGECROC

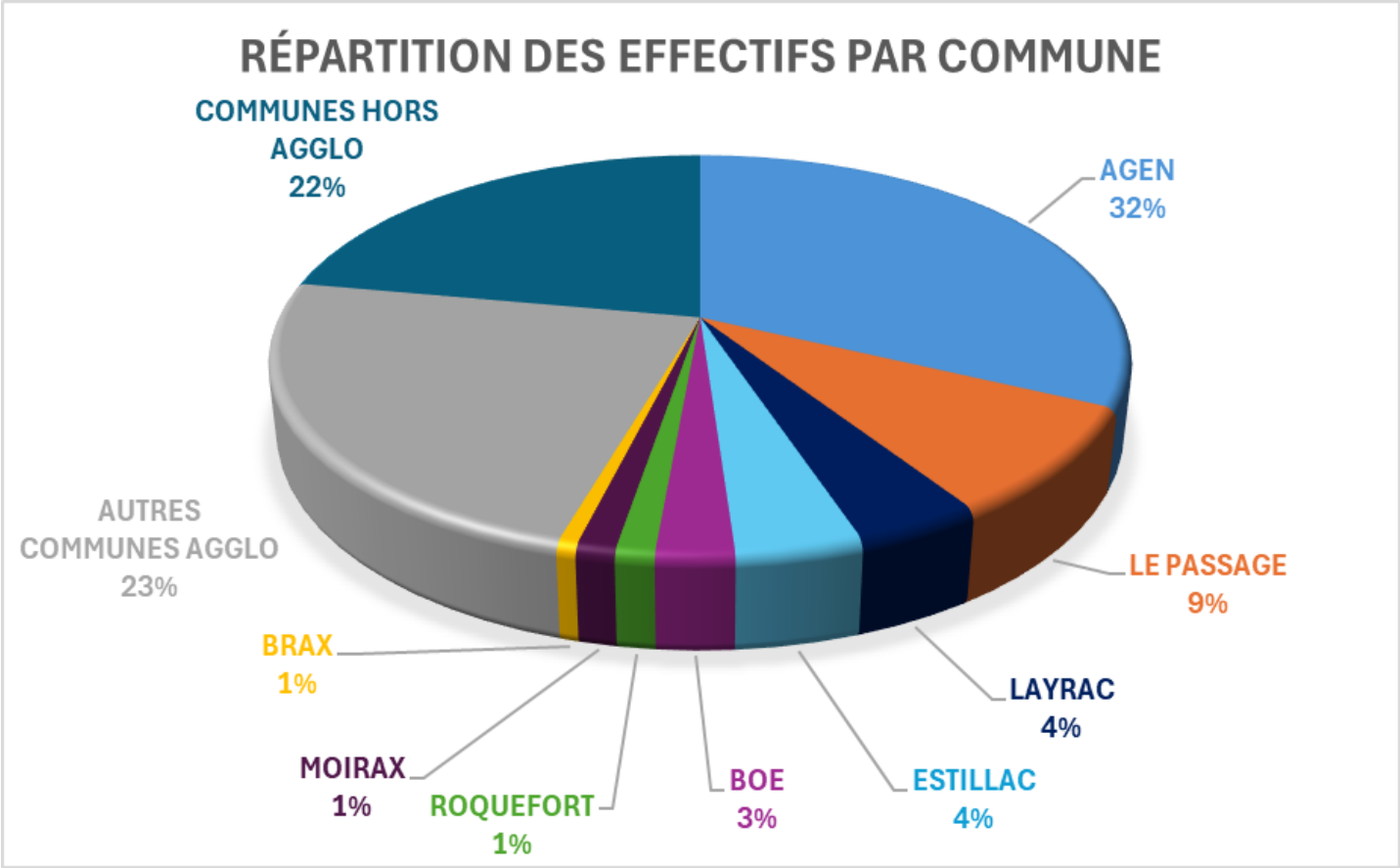
Extension
2021

Terrain SNCF

VUE AERIENNE DU SITE



Nos effectifs :



Site en 3x8
+ 1 équipe Week-end



321 salariés
+100 intérimaires

Commune	Effectif
AGEN	103
LE PASSAGE	28
LAYRAC	13
ESTILLAC	13
BOE	8
ROQUEFORT	4
MOIRAX	4
BRAX	2
AUTRES COMMUNES AGGLO	75
COMMUNES HORS AGGLO	71
TOTAL	321



Nos produits

- Produits cuisinés frais frits et cuits (Tonnage annuel 2025 : 22 751 T)



- Commercialisés sous les marques Maison Briau / Maison Tino



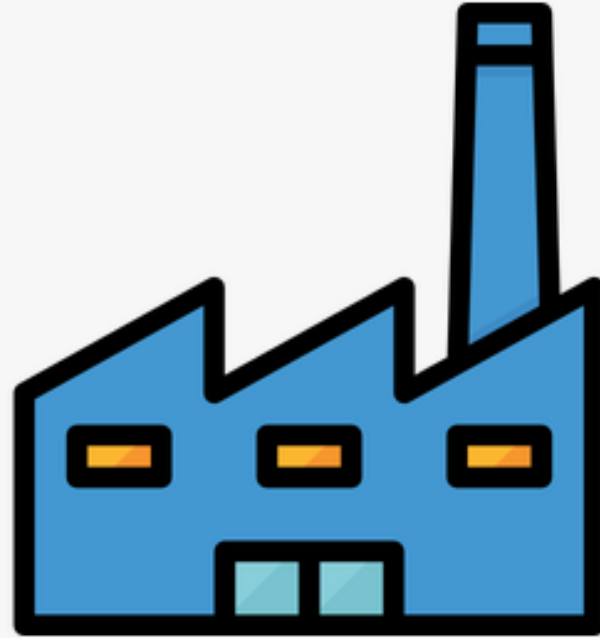
- Certifications ASC - MSC - IFS



Notre process

Réception

Matières fraîches,
sèches, congelées
Emballages
Consommables



Logistique

Préparation des
commandes clients
Expédition



Préparation

Désinfection,
transformation
de légumes

Assemblages à
froid

Préparations
chaudes

Cuisson

4 lignes de
formage et de
friture

3 lignes de
dosage et de
cuisson

Refroidissement

Conditionnement

Les produits sont
conditionnés
sous atmosphère
en barquettes

Etiquetage
Encartonnage
Palettisation

Situation ICPE actuelle

source : porter à connaissance 2022

Rubrique	Thématique	Capacité	Régime
2220-2-a	Préparation ou conservation de produits d'origine végétale	38t/j	Enregistrement
2221-1	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale	29t/j	Enregistrement
2910-A-2	Installation de combustion	12,7 MW	Déclaration
4735-1-b	Ammoniac	1475 kg	Déclaration
1185-2-a	Emploi de gaz à effet de serre fluorés	751 kg	Déclaration
2230-2	Transformation de produits laitiers	12400 l/j	Déclaration
1511	Entrepôts frigorifiques	7333 m ³	Déclaration



VECECROC

Présentation du projet et du site futur



Classements sollicités par VEGECROC

Classement ICPE sollicité

N°	Rubrique	Capacité	Régime *
3642-3.a	Traitement et transformation, à l'exclusion du seul conditionnement, des matières premières animales et végétales, aussi bien en produits combinés qu'en produits séparés, en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux La capacité de production de produits finis étant supérieure à 75 tonnes par jour	162 t/j	A
4735-1.a	Ammoniac (pour les récipients de capacité unitaire supérieure 50 kg) La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 1 tonne mais inférieure à 10 tonnes	1,93 t	A
2915-1	Procédés de chauffage utilisant comme fluide caloporteur des corps organiques combustibles lorsque la température d'utilisation est égale ou supérieure au point éclair des fluides La quantité totale de fluides présente dans l'installation étant supérieure à 1 000 L	39 000 L	E
1511	Entrepôts frigorifiques (à l'exception des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant, par ailleurs, de la présente nomenclature) Le volume susceptible d'être stocké tant supérieur ou égal à 5 000 m³ mais inférieur à 50 000 m³	9 788 m³	DC
2661-1	Transformation de polymères par des procédés exigeant des conditions particulières de température ou de pression La quantité de matière susceptible d'être traitée par jour étant supérieure ou égale à 1 tonne mais inférieure à 10 tonnes	6 tonnes par jour	D
2910-A.2	Installation de combustion La puissance thermique maximale étant supérieure ou égale à 1 MW, mais inférieure à 20 MW	Puissance totale cumulée = 11,8 MW	DC
2925-1	Ateliers de charge d'accumulateurs électriques Lorsque la charge produit de l'hydrogène, la puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW	60,6 kW	D
2940-2	Application, cuisson, séchage de vernis, peinture, apprêt, colle, enduit, etc. lorsque l'application est faite par tout procédé autre que le « trempé » (pulvérisation, enduction, etc.) La quantité maximale de produits susceptibles d'être mise en œuvre par jour étant supérieure à 10 kg mais inférieure ou égale à 100 kg	15 kg	DC

Classement IOTA sollicité

N°	Rubrique	Capacité	Régime
2.1.5.0	Rejet d'eaux pluviales dans les eaux douces superficielles ou sur le sol ou dans le sous-sol La superficie totale du projet, augmentée de la surface correspondant à la partie du bassin naturel et dont les écoulements sont interceptés par le projet, étant supérieure ou égale à 1 ha mais inférieure à 20 ha	8,2 ha	Déclaration

Principales évolutions par rapport au classement ICPE actuellement autorisé sous le régime de l'enregistrement :

- ⇒ Augmentation de la capacité de production > 75 t/j de produits finis = Autorisation
- ⇒ Augmentation de la capacité froid NH3 (> 1,5 tonnes) = Autorisation
- ⇒ Régularisation des chaudières à fluide thermique déjà existantes (rubrique ICPE n°2915) = Enregistrement
- ⇒ Modifications ou créations de rubriques ICPE soumises à déclaration

Le site n'est pas classé SEVESO (seuils direct et indirect)

Les principaux effets sur l'environnement et les risques

Principales consommations :

- Eau : issue exclusivement du réseau public de distribution ⇒ utilisation rationnelle de l'eau, conforme à la directive IED sur les Meilleures Techniques Disponibles issues du BREF Food-Drink-Milk
- Gaz naturel pour ses chaudières ⇒ utilisation rationnelle de l'énergie, conforme à la directive IED et les Meilleures Techniques Disponibles issues du BREF ENE (énergies)
- Electricité dont 7% en autoconsommation en 2025 (panneaux photovoltaïques) ⇒ utilisation rationnelle de l'énergie

Le site vise la certification ISO 50001 (système de management de l'énergie) fin 2027

Principales émissions :

- Des eaux usées prétraitées sur site avant rejet vers la station d'épuration de l'Agropôle :
 - ⇒ projet d'augmentation de la capacité de la station de prétraitement et convention de rejet actualisée pour les flux futurs émis par VEGECROC tenant compte de l'extension de la STEP AGROPOLE
 - ⇒ boues de flottation : valorisation en méthanisation (BioVilleneuveois)
- En quantités moindres des émissions atmosphériques (gaz de combustion des chaudières gaz naturel et circulation des véhicules) et des déchets (dirigés vers des filières réglementaires de valorisation)
- Des eaux pluviales : collectées et rejetées à débit régulé dans le fossé de collecte des EP de l'Agropole
- Pas de tour aéroréfrigérante (réduction risque légionnelles)

Les principaux effets sur l'environnement et les risques

Niveau sécurité :

- Site entièrement sprinklé (y compris extensions projetées)
- Installations techniques à risques (TGBT, chaudières, froid NH3) implantées à plus de 10 m des locaux de stockage et de production
- Séparation REI120 de la zone logistique et de la zone production + séparation REI120 de l'extension logistique
- Besoins en eau d'extinction D9 couverts à 100 %
- Bassin de collecte et de confinement des éventuelles eaux usées d'extinction
- Risques installations froid NH3 maîtrisés : pas de retombées au sol en cas de fuite accidentelle

Etude d'impact et étude des dangers dans le dossier de demande d'autorisation

Durée de la consultation



Début de la consultation
: 27 juillet 2026

3 mois



Fin de la consultation
: 27 octobre 2026

Calendrier de la consultation (dates et lieu à fixer)

- 1^{ère} Réunion publique : **5 août 2026 (Auditorium)**
 - Permanences du commissaire-enquêteur : 27 juillet / 10 septembre / 27 octobre (salle plus 10)
 - 2^{ème} Réunion publique : **15 octobre (Auditorium)**
- ⇒ Lieux : Agropole

Adresses de consultations et contributions :

Toute la durée de l'enquête (3mois) :

- Sur le site internet : <https://www.registre-dematerialise.fr/7499>
- Accueil Agropôle (consultation libre)

DEMANDE D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE AU TITRE DES ICPE

Consultation parallélisée de la SAS VEGECROC

Merci de votre attention -
Place aux échanges





VECECROC

Merci

