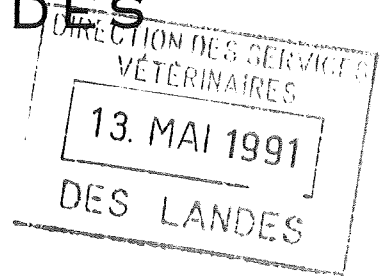


*copie pour info*

# PRÉFECTURE DES LANDES

DIRECTION DE L'ADMINISTRATION  
GÉNÉRALE ET DE LA RÉGLEMENTATION

Bureau A2  
Poste tél. : 58.06.5896  
PR/DAGR/1991/N° 176  
GD/VD



LE PREFET DES LANDES,  
Chevalier de l'Ordre National du Mérite,

VU la loi n° 76-663 du 19 Juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement modifiée par la loi n° 83-630 du 12 Juillet 1983 relative à la démocratisation des enquêtes publiques,

VU le décret n° 77-1133 du 21 Septembre 1977 modifié, pris pour l'application de la loi n° 76-663 du 19 Juillet 1976 relative aux Installations Classées pour la protection de l'environnement et du titre 1er de la loi n° 64-1245 du 16 Décembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution, notamment son article 11,

VU la demande présentée par la S.C.A. des Aquaculteurs Landais, en vue d'être autorisée à exploiter à RETJONS, une pisciculture,

VU les plans des lieux,

VU le certificat constatant la publication et l'affichage de cette demande pendant trente jours dans la commune de RETJONS,

VU le procès-verbal de l'enquête publique à laquelle il a été procédé,

VU l'avis du Commissaire-Enquêteur,

VU l'avis de M. l'Inspecteur des Installations Classées,

VU l'avis des services consultés,

VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène en date du 27 Mars 1991,

CONSIDERANT QU'il résulte de l'instruction à laquelle il a été procédé, que l'autorisation peut être accordée sous certaines réserves ayant pour but de sauvegarder l'hygiène et la sécurité publique,

SUR la proposition de M. le Secrétaire Général de la Préfecture des Landes,

## A R R E T E

Article 1er. - Monsieur le Directeur de la S.C.A. des Aquaculteurs Landais est autorisé à exploiter à RETJONS, une pisciculture, aux conditions ci-annexées qui devront être strictement appliquées.

Article 2. - Cette pisciculture constitue une installation classée pour la protection de l'environnement soumise à autorisation au titre de la rubrique n° 58-8° et à déclaration, au titre de la rubrique n° 328 bis.

Article 3. - La présente autorisation ne vaut pas permis de construire.

Article 4. - Les conditions ci-dessus ne peuvent, en aucun cas, ni à aucune époque faire obstacle à l'application des dispositions édictées par le Livre II du Code du Travail et les décrets réglementaires pris en exécution dudit livre dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs, ni être opposées aux mesures qui pourraient être régulièrement ordonnées dans ce but.

Article 5. - Les droits des tiers sont expressément réservés.

Article 6. - L'exploitant devra se soumettre, à tout moment, à la visite de son établissement par l'Inspecteur des Installations Classées.

Article 7. - Tout transfert sur un autre emplacement, toute extension, toute transformation des installations ou tout changement des procédés de fabrication entraînant des dangers ou inconvénients mentionnés à l'article 1er de la loi susvisée, doit faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation.

Article 8. - L'arrêté d'autorisation cessera de produire effet si l'installation classée n'a pas été mise en service dans le délai de trois ans ou n'a pas été exploitée durant deux années consécutives, sauf cas de force majeure.

Article 9. - Une ampliation du présent arrêté et des annexes sera déposée à la Mairie de RETJONS.

Article 10. - M. le Maire de RETJONS est chargé de faire afficher à la Mairie, pendant une durée minimum d'un mois, un extrait du présent arrêté énumérant les prescriptions auxquelles l'installation est soumise.

Le même extrait sera affiché en permanence de façon visible dans les locaux de la pisciculture.

Un avis sera inséré par mes soins et aux frais de la S.C.A. des Aquaculteurs Landais dans deux journaux locaux.

Article 11. - MM. le Secrétaire Général de la Préfecture des Landes, le Maire de RETJONS, l'Inspecteur des Installations Classées, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera adressée à M. le Directeur de la S.C.A. des Aquaculteurs Landais à ROQUEFORT.

MONT-de-MARSAN, le 10 MAI 1991

LE PREFET,

Pour le Préfet

Le Secrétaire Général

Patrice de BROISSIA

Vu pour être annexé à  
l'arrêté préfectoral n° 176  
en date du 10 MAI 1991  
Le Préfet,

## PISCICULTURE DE RETJONS

**Article 1er** : La S.C.A. "Les Aquaculteurs Landais" est autorisée à exploiter à RETJONS une pisciculture, établissement soumis à autorisation et rangé dans la rubrique N° 58-8 de la nomenclature des Installations Classées.

**Article 2** : La production annuelle de l'établissement ne pourra dépasser 225 tonnes de truites et 7 tonnes d'oeufs de truites.

L'installation sera située, installée et exploitée conformément aux plans et dossiers présentés et devra respecter les prescriptions édictées dans le présent arrêté.

**Article 3** : Toute transformation dans l'état des lieux et toute modification de l'installation et son mode d'utilisation doivent être portés à la connaissance du Préfet avant réalisation et sont soumis à autorisation.

**Article 4** : Chaque année, l'exploitant est tenu d'établir un plan de production tenant compte des débits et caractéristiques physico-chimiques du cours d'eau qui sera communiqué à l'Inspecteur des Installations Classées.

ou de filtration  
**Article 5** : Un système de décantation sera installé en sortie de pisciculture permettant de retenir au minimum 40 % des MES produites par l'établissement. Les boues ainsi récoltées seront évacuées des décanteurs et stockées de telle sorte qu'elles ne puissent être relarguées dans le cours d'eau.

L'exploitant soumettra à l'Inspecteur des Installations Classées un plan d'épandage de ces boues.

**Article 6** : L'exploitation de la pisciculture et en particulier la quantité d'aliment distribuée devra permettre de respecter simultanément les paramètres suivants :

- \* ne pas porter à plus de 0,5 mg/l la teneur en ammoniacque de la rivière "l'Estampon", la mesure étant effectuée immédiatement en amont du point de confluent de ce cours d'eau avec la rivière "le Retjons".
- \* ne pas dépasser 2,5 mg/l pour la teneur en ammoniacque de l'effluent traité.
- \* ne pas augmenter la charge en MES entre l'amont et l'aval immédiat de la pisciculture de plus de 2,4 mg/l en moyenne sur 24 H et de plus de 3 mg/l en rejet instantané.

La quantité de MES produite par la pisciculture et rejetée dans le milieu extérieur devra être inférieure à 300 Kg/jour.

**Article 7** : L'exploitant est tenu de faire effectuer à ses frais les mesures d'autocontrôles suivantes :

a) quotidiennement, mesure de la teneur en :

\* ammoniacale, deux prélèvements étant effectués, l'un en amont de l'installation, l'autre en aval, immédiatement en amont du point de confluent de l'Estampon avec le Retjons.

\* oxygène dissout, la mesure étant réalisée en aval de l'installation.

\* Ph, la mesure étant effectuée en aval de l'installation.

Ces mesures seront faites au moyen d'une trousse de mesure rapide ou de toute autre procédé ayant reçu l'agrément de l'Inspecteur des Installations Classées.

Une fois par mois ces mesures seront réalisées par un laboratoire agréé sur un échantillonnage représentatif.

b) bi-mensuellement, mesure des MES (mg/l), de la DBO et de la DCO en amont et aval de la pisciculture sur un échantillonnage représentatif suivant les méthodes officielles.

c) une fois par an, sur une période de 3 jours consécutifs entre le 14 Juillet et le 1er Novembre, réalisation d'une campagne de mesure de l'ensemble des paramètres du rejet et du milieu extérieur (amont aval) par un organisme agréé afin d'apprécier le respect des prescriptions et l'impact de l'établissement sur le milieu extérieur en tenant compte des instructions éventuelles de l'Inspecteur des Installations Classées.

Le responsable consignera l'ensemble des résultats des contrôles, ainsi que la quantité d'aliment distribuée journalièrement et le tonnage journalier produit sur un registre.

Ces données seront adressées mensuellement à l'Inspecteur des Installations Classées, ainsi que le rapport relatif à la campagne de mesure établi par l'organisme agréé.

Toute anomalie sera immédiatement communiquée à l'Inspecteur des Installations Classées.

**Article 8** : Un appareil permettant de mesurer le débit du cours d'eau ainsi que le débit dérivé sera installé.

Les eaux dérivées seront restituées à la rivière sans préjudice de l'application de la police des eaux et de la police de la pêche.

La circulation normale des salmonidés et la remontée de reproducteurs vers les sources restera assurée en permanence.

En cas de nécessité, dans le but d'améliorer sa teneur en oxygène, l'eau rejetée des bassins devra franchir un dispositif assurant une réoxygénation satisfaisante de l'effluent.

**Article 9** : Les récipients seront nettoyés et désinfectés entre chaque utilisation de manière à prévenir l'apparition de mauvaises odeurs.

**Article 10** : L'évacuation des eaux résiduelles et des eaux de lavage sera effectuée conformément aux prescriptions de l'instruction du Ministre du Commerce en date du 6 Juin 1953.

**Article 11** : Les bassins où sont entretenus les salmonidés devront être établis en matériaux compatibles avec une vie normale de l'espèce concernée ; les moyens de nettoyage et de désinfection seront en rapport avec les particularités de construction des bassins.

En outre, les bassins seront établis de telle manière qu'ils pourront être à volonté complètement isolés de la rivière et des autres bassins, tant en amont qu'en aval, pour être vidés nettoyés et désinfectés, sans qu'ils puissent en résulter des conséquences susceptibles de nuire à la vie aquatique de la rivière située en aval de l'établissement.

**Article 12** : Des grilles seront scellées en amont et en aval de manière à considérer l'installation comme enclos piscicole.

**Article 13** : Les bassins où sont entretenus les salmonidés seront alimentés en eau courante pour assurer de manière très satisfaisante la vie en bon état de santé des sujets élevés.

Ils seront régulièrement nettoyés et entretenus pour éviter toute accumulation de vases ou de matière organique fermentescible et notamment de déchets d'aliments et le cas échéant de poissons morts.

Toutes dispositions seront prises pour éviter la présence et la pullulation de mouches et de rongeurs autour des bassins.

**Article 14** : Les installations électriques seront réalisées selon les prescriptions de la norme C 15100 relative aux locaux humides présentant des risques d'incendie.

**Article 15** : L'établissement disposera d'un local spécial pour la préparation et la conservation des aliments. Ce local sera inaccessible aux rongeurs, un plan de dératisation sera mis en place avec piégeage.

**Article 16** : Sont interdits l'introduction, le dépôt, l'utilisation des viandes, abats, issues, provenant de cadavres d'animaux et d'une manière générale de tous produits d'équarrissage non préalablement traités par un procédé de stérilisation conforme à la réglementation en vigueur.

**Article 17** : Les poissons morts, les déchets provenant de la préparation des aliments, les déchets provenant du nettoyage des bassins et des grilles et d'une manière générale, tous déchets organiques provenant de l'établissement devront être régulièrement recueillis chaque jour dans des containers étanches avec angles intérieurs arrondis et munis de couvercle à fermeture hermétique et jointive.

Aucun de ces déchets ne devra être rejeté ni déposé sur le bord des bassins et dans les cours d'eau d'affluent et d'effluent.

Ils seront enlevés au moins une fois par jour et livrés à l'équarrissage ou sinon enfouis sous chaux vive dans une fosse étanche et recouverte conformément aux instructions de l'Inspecteur des Installations Classées.

Les récipients seront nettoyés et désinfectés aussitôt après usage.

**Article 18** : Le personnel employé dans l'établissement prendra toutes dispositions utiles pour éviter l'introduction, le développement et la dissémination d'agents pathogènes.

Le matériel, les instruments utilisés habituellement dans l'établissement et notamment les filets employés pour la capture des poissons doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.

**Article 19** : L'utilisation pour l'alimentation des salmonidés de poissons morts dans l'établissement ou des débris de ces poissons est interdite.

Les poissons morts doivent être retirés des bassins dès que possible. Ils seront livrés à l'équarrissage ou détruits par un moyen approprié et autorisé.

En aucun cas les poissons malades ou morts ne doivent être jetés dans un cours d'eau ou transportés hors de l'exploitation sauf à destination de l'équarrissage.

Les épuisettes et les instruments utilisés pour le nettoyage seront prévus en nombre suffisants.

**Article 20** : L'exploitant de l'établissement doit veiller à ce que les règles d'hygiène prévues ci-dessus soient connues et observées par le personnel de l'exploitation.

Toutes dispositions seront prises pour assurer la sécurité du personnel employé dans l'établissement.

**Article 21** : Le niveau sonore des bruits émis par les équipements ne devra pas être de nature à troubler la tranquillité du voisinage conformément à l'instruction relative au bruit des Installations Classées (circulaire du 21 Août 1976).

**Article 22** : Les conditions ci-dessus ne peuvent en aucun cas ni à aucune époque faire obstacle à l'application des dispositions édictées par le livre II du Code du Travail et les décrets réglementaires pris en exécution du dit livre dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs ni être opposées aux mesures qui pourraient être régulièrement ordonnées dans ce but.

**Article 23** : Les droits des tiers sont expressément réservés.

**Article 24** : L'exploitant devra se soumettre à tout moment, à la visite de son établissement par l'Inspecteur des Installations Classées.

**Article 25** : Tout transfert sur un autre emplacement, toute extension, toute transformation ou tout changement des procédés de fabrication entraînant des dangers ou inconvénients mentionnés à l'article 1er de la Loi susvisée doit faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation.

**Article 26** : L'arrêté d'autorisation cessera de produire effet si l'installation classée n'a pas été mise en service dans le délai de trois ans ou n'a pas été exploitée durant deux années consécutives, sauf cas de force majeure.