RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE des **LANDES**
Direction de l'Administration Générale
Bureau de l'Environnement
PR/DAGR/1987/N° 679

PREFECTURE de **LOT-et-GARONNE**
Direction de la Règlementation
Bureau de l'Environnement

n° 87-31 30-

№-87-3130-

LE PREFET, COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE
DU DEPARTEMENT DE LOT ET GARONNE
CHEVALIER DE LA LEGION D'HONNEUR

LE PREFET, COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE
DU DEPARTEMENT DES LANDES
Chevalier de la Légion d'Honneur,

VU la loi n° 76.663 du 19 Juillet 1976, relative aux installations classées pour la protection de l'Environnement modifiée par les lois n° 76.1285 du 31 Décembre 1976, n° 85.661 du 3 Juillet 1985, n° 86.2 du 3 Janvier 1986, n° 86.1317 du 30 Décembre 1986,

VU la loi n° 83.630 du 12 Juillet 1983 relative à la démocratisation des enquêtes publiques et le décret n° 85.453 du 23 Avril 1985,

VU le décret n° 77.1133 du 21 Septembre 1977 modifié pris pour l'application de la loi n° 76.663 susvisée,

VU le décret n° 53.577 du 20 Mai 1953 modifié contenant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement,

VU la demande présentée par M. Daniel VERDIER, demeurant à Vielle Soubiran en vue d'obtenir l'autorisation de créer et d'exploiter pour une durée de trente ans une salmoniculture au lieu dit "Saucat" commune d'ARX (LANDES), sur le ruisseau "La Gueyze", étant précisé que le barrage permettant l'alimentation en eau prendra appui pour partie sur le territoire de la commune de MEYLAN (LOT ET GARONNE)

VU le dossier de l'enquête publique prescrite par arrêté interpréfectoral (Landes-Lot-et-Garonne) en date des 3 et 11 Août 1987,

VU les certificats établis par les Maires de ARX, MEYLAN, RIMBEZ et BAUDIETS, attestant l'affichage d'un avis annonçant l'ouverture de cette enquête,

VU l'avis et les conclusions du Commissaire-Enquêteur,

.../...

Avis exprimés dans le département des Landes

Vu les avis émis par :

- M. le Docteur DARTIGUES, Vétérinaire Inspecteur des Installations Classées,
- les services techniques,
- la Commission des sîtes lors de sa réunion du 21 Octobre 1987,
- le Conseil Départemental d'Hygiène lors de sa réunion du 2 Novembre 1987,
- M. le Président de la Fédération départementale des Associations agréées de Pêche et de Pisciculture,

Avis exprimés dans le département de Lot-et-Garonne

VU les avis émis par :

- Mme le Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Installations Classées,
- les services techniques,
- la Commission des sites dans sa séance du 25 Novembre 1987,
- le Conseil Départemental d'Hygiène lors de sa réunion du 9 Décembre 1987
- M. le Président de la Fédération Départementale des Associations Aggréées de Pêche et de Pisciculture,

SUR proposition de MM. les Secrétaires Généraux des Préfectures des Landes et de Lot et Garonne,

A R R E T E N T

ARTICLE 1er : M. VERDIER Daniel , demeurant à VIELLE SOUBIRAN, est autorisé à créer et à exploiter une salmoniculture dans le cours d'eau "La Gueyze" sur le territoire de la commune d'ARX,

ARTICLE 2 : Cette salmoniculture constitue une installation classée et relève de la rubrique suivante de la nomenclature.

ACTIVITE	NUMERO DE LA RUBRIQUE	Classement
Animaux et êtres vivants (établissements de vente, de transit, de soins, de garde, d'élevage etc... renfermant des) : 8° salmonides d'eau douce ou non	58 - 8°	A

Elle sera réalisée conformément aux plans et documents joints à la demande d'autorisation et exploitée dans le strict respect des prescriptions fixées par le présent arrêté ainsi que son annexe.

ARTICLE 3 : Indépendamment de ces prescriptions, M. VERDIER devra également respecter les dispositions édictées au titre III du livre II du Code du Travail et textes subséquents relatifs à l'hygiène et à la sécurité des travailleurs.

ARTICLE 4 : La présente autorisation ne vaut pas permis de construire.

ARTICLE 5 : Toute extension, tout transfert sur un autre emplacement ou toute modification apportée par l'exploitant à cette installation classée dans son mode d'exploitation ou dans son voisinage devra faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation.

Le changement d'exploitant de cette installation classée devra être déclaré aux Commissaires de la République des Landes et de Lot et Garonne par le nouvel exploitant dans le mois qui suivra la prise en charge.

La cessation d'activité de cette installation classée devra être déclarée aux Commissaires de la République des Landes et de Lot et Garonne par l'exploitant dans le mois qui suivra la cessation et le site remis dans un état tel qu'il ne s'y manifestera aucun danger ou inconvénient de nature à porter atteinte soit à la commodité du voisinage, la santé, la salubrité et la sécurité publique, soit à l'agriculture, la protection de l'environnement et la conservation des sites et des monuments.

Tout accident ou incident survenu du fait du fonctionnement de l'établissement, de nature à porter atteinte soit à la commodité du voisinage, la santé, la salubrité et la sécurité publique, soit à l'agriculture, la protection de l'environnement ou la conservation des sites et des monuments, devra être déclaré sans délai à l'inspection des Installations Classées.

ARTICLE 6 : Le présent arrêté cesserait de produire effet si l'établissement n'était pas réalisé dans le délai de trois ans ou si son exploitation venait à être interrompue pendant deux années consécutives, sauf cas de force majeure.

ARTICLE 7 : L'exploitant devra respecter rigoureusement les dispositions du présent arrêté sous peine d'encourir les sanctions pénales et administratives prévues par la loi et le décret susvisés.

ARTICLE 8 : Les droits des tiers sont et demeurent réservés.

ARTICLE 9 : Une ampliation du présent arrêté et des annexes sera déposée dans les mairies d'ARX et MEYLAN.

PRÉFECTURE DES LANDES

ARTICLE 10 : MM. les Maires d'ARX et MEYLAN sont chargés de faire afficher dans leur mairie pendant une durée minimum d'un mois, un extrait du présent arrêté ; un procès-verbal de l'accomplissement de cette formalité sera dressé par chacun des maires concernés.

Le même extrait sera affiché, en permanence, de façon visible, sur l'emplacement de la salmoniculture par M. VERDIER.

Un avis sera, en outre, inséré, par les soins du Commissaire de la République du département des Landes et aux frais de M. VERDIER dans deux journaux.

ARTICLE 11 : La présente décision ne peut être déférée qu'au Tribunal Administratif. Le délai de recours est de deux mois pour le demandeur ou l'exploitant. Ce délai commence à courir du jour où la présente décision a été notifiée.

ARTICLE 12 : MM. les Secrétaires Généraux des Préfectures des Landes et de Lot et Garonne,
MM. les Maires d'ARX et MEYLAN,
MM. les Inspecteurs des Installations Classées,

sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'éxecution du présent arrêté dont une ampliation sera adressée à tous les services intéressés.

Mont-de-Marsan, le 22 DECEMBRE 1987

LE PREFET,
COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE,
des LANDES

Pour le Préfet :
Le Secrétaire Général,

Yves DASSONVILLE

Agen, le 11 DECEMBRE 1987

LE PREFET,
COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE,
De LOT ET GARONNE

Pour le Préfet,
le Secrétaire Général,

Michel BILAUD

REPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFECTURE des LANDES

Pour ampliation
Le Directeur,

Jean CASSOUDEBAT

VU pour être annexé à l'arrêté
n° 87 3130 du 11 DEC. 1987 (LOT ET GARONNE)

n° 679 du 22 DECEMBRE 1987 (LANDES)

Le Préfet Commissaire de la République
du Département des LANDES

Pour le Préfet :
Le Secrétaire Général

22 DEC. 1987

Yves DASSONVILLE

Le Préfet, Commissaire de la République
du Département de LOT-ET-GARONNE

PREFECTURE DE LOT-ET-GARONNE AGEN

Pour le Préfet :
Le Secrétaire Général,

Michel BILAUD

PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

1°) L'installation sera située, installée et exploitée conformément au plan et dossier joints à la déclaration, sous réserve des prescriptions du présent arrêté.

Toute transformation dans l'état des lieux et toute modification de l'installation et de son mode d'utilisation doivent être portées à la connaissance du Préfet avant leur réalisation.

2°) Pour éviter de causer à d'autres pisciculture préexistantes des préjudices résultant d'une altération de la qualité des eaux, toute salmoniculture devra être implantée à une distance suffisante des pisciculture préexistantes.

En tout état de cause, aucune salmoniculture ne pourra être installée dans un rayon de 1 km autour d'une pisciculture préexistante ni à moins de 3 km en amont ou en aval d'une pisciculture préexistante.

La distance de 3 km ou la distance D se mesure de l'extrémité aval du rejet amont à l'extrémité amont de la prise d'eau aval, le long de l'axe du cours d'eau.

3°) Le rejet de la pisciculture devra respecter simultanément les conditions suivantes :

- ne pas porter à plus de 1 mg/l la teneur en ammoniac du cours d'eau récepteur 50 m après l'effluent provenant de la pisciculture.

- ne pas dépasser 2,5 mg/l d'ammoniac dans l'effluent provenant de la pisciculture.

- La teneur en ammoniac sera mesurée :

  - Tous les jours pendant 14 Semaines correspondant à l'étiage (du 14 Juillet au 1er Novembre)

  - Tous les 13 jours pendant le reste de l'année.

- La teneur en azote total et en MES sera mesurée tous les 6 mois pendant les 2 premières années suivant la mise en exploitation et une fois l'an à partir de la 3ème année.

./.

Ces mesures seront faites notamment au moyen d'une trousse de mesure rapide (colorimétrie), ou tout autre dispositif ayant reçu l'agrément de l'inspecteur des installations classées.

4°) L'exploitant disposera d'un appareil permettant de mesurer ce débit ainsi que le débit dérivé.

Cet appareil pourra constituer en :

- une jauge permettant d'apprécier le débit de la rivière associée à une courbe de tarage établie tous les ans.

- une jauge placée sur une station déterminée du bief de dérivation (par exemple amont du déversoir de largeur donnée).

Les débits seront relevés quotidiennement pendant une période de 14 semaines correspondant à la période d'étiage (du 14 juillet au 1er novembre (1)) et tous les 13 jours pendant le reste de l'année ; les résultats correspondants étant consignés sur un registre.

5°) Les mesures concernant :

- les teneurs en ammoniac

- les mesures de débit

- les données relatives à la quantité d'aliment distribué

seront portées sur un registre qui sera communiqué à l'inspecteur des installations classées.

Pour les pisciculturesproduisant plus de 150 t/an, pendant la période d'étiage visée plus haut, copie de ces résultats sera adressée chaque quinzaine à l'inspecteur des installations classées. Le relevé annuel concernant les débits d'étiage sera communiqué au service chargé de la police des eaux (D.D.A.F.)

6°) 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 en rivière ainsi que la remontée des reproducteurs vers les sources restera assurée en permanence.

7°) En cas de nécessité, dans le but d'améliorer sa teneur en oxygène, l'eau rejetée des bassins devra franchir un dispositif formé de seuils successifs séparés par des ergots, avant de rejoindre le milieu naturel, ou tout autre dispositif assurant une réoxygénation satisfaisante de l'effluent.

Les récipients seront nettoyés et désinfectés entre deux usages de manière à prévenir l'apparition de mauvaises odeurs dans l'établissement.

../..

L'évacuation des eaux résiduaires et eaux de lavage sera effectuée conformément aux prescriptions de l'instruction du Ministre du Commerce en date du 6 juin 1953 (Journal Officiel du 20 juin 1953).

8°) 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 isolés complètement de la rivière et des autres bassins, tant en amont qu'en aval, pour être vidés, nettoyés et désinfectés, sans qu'il puisse en résulter des conséquences susceptibles de nuire à la vie aquatique de la rivière située en aval de l'établissement.

Des grilles seront scellées en amont et en aval de la pisciculture, conformément aux textes en vigueur, de manière à permettre de la considérer comme enclos piscicole. L'écartement des barreaux sera de 10 millimètres.

9°) Les bassins où sont entretenus les salmonidés devront être alimentés en eau courante pour assurer de manière très satisfaisante la vie en bon état de santé des sujets élevés.

Ils devront être régulièrement nettoyés et entretenus pour éviter toute accumulation de vases ou de matières organique fermentescibles et notamment de déchets d'aliments et le cas échéant, de poissons morts.

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

10°) Les installations électriques seront réalisées selon les prescriptions de la norme C 15100 relatives aux locaux humides présentant des risques d'incendie.

11°) Lorsqu'un local est utilisé pour la ponte des géniteurs, la fécondation artificielle des oeufs, l'incubation des oeufs ainsi que l'élevage des jeunes alevins, il doit être pourvu d'un sol imperméable er indéformable disposé de façon que le nettoyage soit facile et que les eaux puissent s'écouler sans stagnation.

Les murs, jusqu'à une hauteur d'au moins 1,50 m à partir du sol, seront revêtus d'un enduit au ciment lisse.

Les angles des murs entre eux, avec le sol et avec le plafond seront aménagés en gorges arrondies.

Le sol et la partie basse des murs seront lavés autant que nécessaire, les parties hautes et le plafond seront revêtus d'un enduit permettant une désinfection au moins une fois par an et si nécessaire, une désinsectisation.

../..

Les bacs d'incubation et d'alevinage seront établis en matériaux à paroi lisse, imperméable et indéformable, facile à nettoyer.

Les tables seront pourvues d'un revêtement imperméable et facile à nettoyer.

12°) L'établissement devra disposer d'un local spécial pour la préparation et la conservation des aliments avant utilisation.

I - Etablissements utilisant exclusivement des aliments secs.

Ce local sera inaccessible aux rongeurs ; des appareils de piégeage devront y être disponibles en permanence.

L'établissement utilisant généralement les aliments secs ne pourra utiliser même occasionnellement des aliments non secs que s'il est pourvu de l'installation prévue à l'alinéa suivant.

II - Etablissements n'utilisant pas exclusivement des aliments secs.

Ce local sera rendu inaccessible aux rongeurs et protégé contre l'introduction et la pullulation des mouches par des grilles à mailles suffisamment fines sur les fenêtres de mars à novembre, ou tout autre dispositif efficace.

Des appareils de piégeage des rongeurs devront y être disponibles en permanence.

Les murs seront construits en matériau plein et revêtus de matériaux imperméables, durs, résistants au choc et à surface lisse sur toute la hauteur susceptible d'être souillée.

Cette hauteur sera d'au moins 1,75 m.

Dans le reste de leur étendue, ils seront enduits de manière à permettre désinfection et désinsectisation chaque fois que nécessaire.

Le sol sera garni d'un revêtement imperméable et résistant et la pente sera réglée de manière à conduire les eaux résiduaires et eaux de lavage vers un orifice pourvu d'un siphon et raccordé à un bac étanche et recouvert.

Cet orifice sera muni d'un panier grillagé ou de tout autre dispositif capable d'arrêter et de retenir des corps solides.

L'atelier ne devra rendermer ni tuyau aboutissant à des fosses d'aisance servant d'évacuation d'eaux pluviales, à moins que ces enduits ne soient en matériau résistant sans joint ni tampon dans le local.

../..

L'atelier ne pourra communiquer directement avec les latrines, il ne pourra servir au logement d'animaux quels qu'ils soient.

Les tables de préaparation des aliments seront pourvues d'un revêtement imperméable, lisse résistant et facile à nettoyer et désinfecter (céramique, aluminium par exemple).

Le sol, les murs, les plafonds, les tables de travail, les ustensiles, récipients et en général les objets utilisés seront entretenus en bon état de propreté.

Le local sera pourvu d'eau en abondance, il sera convenablement éclairé et aéré.

13°) Il ne sera reçu dans l'établissement, tant en ce qui concerne les poissons de mer que les viandes, abats et issue que des produits en bon état de conservation, à exclusion de tout produit présentant des signes manifestes d'avarie, sans préjudice de l'obtention d'une autorisation préfectorale pour l'introduction, le dépôt, l'utilisation de viandes saisies reconnues propres à l'alimentation des animaux après dénaturation, par les Services Vétérinaires d'Inspection des Abattoirs.

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 règlementation en vigueur.

14°) Toutes dispositions seront prises pour obtenir dans le local la protection et la conservation à basse température des poissons, viandes, abats ou autres aliments entreposés dans le local.

15°) 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 poubelles étanches avec angles intérieur arrondis et munis de couvercle à fermeture jointive et hermétique

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

Les récipients seront nettoyés et désinfectés entre deux usages de manière à prévenir l'apparition de mauvaises odeurs dans l'établissement.

../..

16°) Règles d'hygiène générale

16.1 Le personnel employé dans l'exploitation doit prendre toutes dispositions utiles pour éviter l'introduction, le développement et la dissémination d'agents pathogènes.

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

Les bacs d'incubation et les bassins d'alevinage sont, le plus tôt possible après la vidange nettoyés par brossage et désinfectés.

Le désinfectant utilisé est éliminé par un rinçage à l'eau avant le chargement des poissons.

Les méthodes de désinfection et lesproduits à utiliser seront soumis à l'agrément de l'inspecteur des installations classées.

Les emballages utilisés pour les expéditions d'oeufs ne devront pas être réutilisé.

16.3 En aucun cas l'exploitant de l'établissement ne doit utiliser pour l'alimentation des salmonidés des poissons morts dans l'établissement ou des débris de ces poissons..

16.4 Les poissons morts doivent être retirés des bassins dès que possible. Ils seront détruits par des moyens appropriés, par exemple en les enterrant après les avoir recouvert d'une couche de chaux vive. En aucun cas les poissons morts ou malades ne doivent être jetés dans un cours d'eau ou transportés hors de l'exploitation, sauf à destination d'un équarrissage.

16.5 Les épuisettes et les instruments utilisés pour le nettoyage doivent être prévus en quantité suffisante.

16.6 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.

17°) Toutes dispositions seront prises pour assurer la sécurité du personnel employé dans l'établissement.

18°) 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 (arrêté du 20 Août 1985)

19°) Le septième bassin de la deuxième série sera utilisé comme bassin de sédimentation.

Au cas où cette solution s'avèrerait unsuffisante, il pourra être demandé à l'exploitant de mettre en place un décanteur.