

PREFECTURE DU JURA

DIRECTION
DE L'ADMINISTRATION GENERALE

Lons-le-Saunier, le

BUREAU
DE LA REGLEMENTATION GENERALE
ET DE L'ENVIRONNEMENT

LE PREFET,

Affaire suivie par
Mme F. JOLY
Tél. 84.85.87.19

ARRETE N° 1296- 1988

n° 126. 1988

- VU 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 ;
- VU la loi n° 76-629 du 10 juillet 1976 relative à la protection de la nature, ensemble le décret n° 77-1141 du 12 octobre 1977 pris pour l'application de ladite loi ;
- VU la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977, pris pour l'application des lois n° 76-663 et n° 64-1245 ;
- VU le Code Rural, notamment son article 432 ;
- VU le décret n° 85-1400 du 27 décembre 1985 relatif aux modalités d'installation des piscicultures ;
- VU la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement, annexée au décret du 20 mai 1953 modifié notamment par le décret n° 82-756 du 1er septembre 1982 ;
- VU l'instruction du Ministre du Commerce en date du 6 juin 1953 relative au rejet des eaux résiduaires par les installations classées ;
- VU la circulaire du Ministre de l'Environnement en date du 29 mai 1987 relative à l'autorisation des rejets d'effluents liquides ou de tout autre fait susceptible d'altérer la qualité des eaux provenant d'une installation classée ;
- VU l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées ;
- VU la demande en date du 27 octobre 1987 par laquelle MM. GILLET Marc et Jean-Luc sollicitent l'autorisation de construire et d'exploiter un élevage de salmonidés (n° 58-8 de la nomenclature) aux PLANCHES-près-ARBOIS au lieu-dit "sous le Moulin" et le dossier qui lui est joint ;
- VU le règlement d'eau en date du 9 septembre 1842, modifié le 8 août 1874 établi en vue de l'exploitation d'une usine aux PLANCHES-près-ARBOIS (usine CHAZERANT-REGNAULT) ;
- VU le résultat de l'enquête publique à laquelle il a été procédé du 6 juin 1988 au 5 juillet 1988 ;
- VU les plans d'ensemble et des lieux environnants ;

- VU l'avis de M. le Directeur départemental de l'Agriculture et de la Forêt, service chargé de la police des eaux et de la pêche, en date du 22 août 1988 ;
- VU l'avis de M. le Directeur départemental des Affaires Sanitaires et Sociales en date du 31 août 1988 ;
- VU l'avis de M. le Directeur départemental de l'Equipement en date du 22 août 1988 ;
- VU l'avis de M. le Délégué Régional à l'Architecture et à l'Environnement de Franche-Comté en date du 5 août 1988 ;
- VU l'avis de M. le Président de la Fédération départementale des Associations Agréées de Pêche et de Pisciculture du Jura en date du 28 septembre 1988 ;
- VU l'avis de la Commission départementale des Sites en date du 24 juin 1988 ;
- VU l'avis du Conseil départemental d'Hygiène en date du 8 décembre 1988 ;
- VU l'avis et les propositions du Vétérinaire Inspecteur, chargé de l'inspection des Installations Classées Agricoles ;
- SUR proposition de M. le Secrétaire Général de la Préfecture,

A R R E T E

ARTICLE 1er - IMPLANTATION

MM. GILLET Marc et Jean-Luc sont autorisés à construire et à exploiter sur la rivière "la Cuisance", un établissement d'élevage de salmonidés aux PLANCHES-près-ARBOIS au lieu-dit "sous le Moulin", parcelles cadastrées section B n° 170, 193 à 198, 208 et 347.

Cette autorisation, qui ne vaut pas permis de construire, est accordée sous réserve du droit des tiers.

L'établissement se compose :

- d'un canal d'amenée, cadastré n° 197 et 208, section B ;
- d'un bâtiment à usage d'écloserie, cadastré n° 194, section B ;
- de 6 bassins d'élevage de dimension 50 m x 4 m x 1 m, installés en parallèle et alimentés par l'intermédiaire d'une conduite issue du bâtiment ci-dessus, situés sur les parcelles n° 170 et 347, section B ;
- d'un bac de décantation de dimension 30 m x 10 m x 2 m, implanté à l'aval des bassins et destiné à collecter la totalité des eaux y ayant transité ;
- de 2 canaux de fuite destinés respectivement à permettre l'évacuation des eaux de l'écloserie (parcelle n° 195, section B) et celles issues du bassin de décantation.

ARTICLE 2 - CAPACITE DE PRODUCTION ANNUELLE

La capacité maximale de cet établissement sera d'une production annuelle de 27 tonnes de truites destinées à la consommation.

ARTICLE 3 - VOLUME DU PRELEVEMENT D'EAU ET DEBIT DU REJET

Le prélèvement d'eau devra assurer à la Cuisance un débit réservé minimal égal au 1/40^e de son débit moyen annuel soit 40 l/s environ.

L'exploitant mettra en place un appareil ou un dispositif permettant d'apprécier :

- le débit de la rivière, aux droits de l'ouvrage de prise d'eau,
- le débit du bief de dérivation vers la salmoniculture,
- le débit du cours d'eau à l'aval immédiat de son rejet.

Un dispositif assurant le maintien du débit réservé dans le tronçon du cours d'eau court-circuité sera installé sur l'ouvrage de prise d'eau.

Les eaux dérivées doivent être intégralement restituées à la Cuisance.

Le débit prélevé et le débit de la Cuisance en amont et en aval de la pisciculture seront relevés tous les jours pendant une période allant du 14 juillet au 1er novembre et tous les 14 jours pendant le reste de l'année.

ARTICLE 4 - NORMES DE REJET DE L'EFFLUENT

1/ Températures :

L'effluent ne devra pas élever la température de la Cuisance de plus de 1,5° C à vingt mètres du dernier point de rejet en aval de l'installation.

L'effluent ne devra pas avoir une température supérieure à 21,5° C.

La température de la Cuisance et celle de l'effluent, à la sortie de chaque émissaire, seront relevées au minimum une fois par semaine à 14 heures entre le 1er juin et le 1er octobre.

2/ pH :

L'effluent devra avoir un pH compris entre 6,5 et 8,5 de telle sorte qu'à 50 mètres du point de rejet situé le plus en aval, le pH de la rivière reste lui-même compris entre 6,5 et 8,5.

Le pH sera relevé par l'exploitant au point indiqué ci-dessus à l'aide d'un indicateur colorimétrique au moins une fois par mois.

3/ Flux de pollution :

Pour l'ensemble des trois rejets :

- le flux moyen de matières polluantes qui ne peut être dépassé pendant aucune période de 2 heures consécutives est le suivant :

DB05 : 8,0 kg / 2 h
MES : 9,0 kg / 2 h
NH4 : 0,5 kg / 2 h

- le flux moyen de matières polluantes qui ne peut être dépassé pendant aucune période de 24 heures consécutives est le suivant :

DB05 : 80 kg / jour
MES : 90 kg / jour
NH4+ : 5 kg / jour
Phosphates : 2,5 kg / jour.

L'exploitant prendra toutes dispositions pour respecter à tout moment ces normes. En particulier, la distribution d'aliment sera calculée le plus justement pour éviter le gaspillage et donc une charge en pollution excessive de l'effluent.

En outre, lorsque le débit du cours d'eau récepteur, mesuré juste en aval du rejet sera inférieur à 300 l/s, l'exploitant réduira impérativement la quantité d'aliment distribuée à 110 kg par jour de telle sorte que le rejet ne dépasse pas les normes suivantes :

DB05 : 55 kg / j
Phosphates : 2 kg / j.

L'Inspecteur des Installations Classées Agricoles pourra demander à l'exploitant, au maximum deux fois par an, d'effectuer ou de faire effectuer par un laboratoire agréé, la mesure des paramètres ci-dessus.

4/ Charge polluante :

La teneur en amoniacque des rejets sera mesurée par l'exploitant tous les 14 jours entre le 14 juillet et le 1er novembre. Ces mesures pourront être faites au moyen d'un indicateur colorimétrique ou de tout autre dispositif ayant reçu l'agrément de l'Inspecteur des Installations Classées.

ARTICLE 5 - COMPTE RENDU DES AUTOCONTROLES

Les mesures prescrites à l'article 3 et à l'article 4, paragraphes 1, 2, 3, 4, ainsi que la nature et la quantité des aliments distribués quotidiennement seront consignées par l'exploitant sur un registre ouvert à cet effet et mis, en tant que de besoin, à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées. Ce registre sera établi conformément au modèle joint en annexe.

ARTICLE 6 - BASSINS D'ELEVAGE

1/ Aménagement des bassins :

Les bassins où sont entretenus les salmonidés devront être établis en matériau compatible 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. L'écartement des barreaux des grilles sera inférieur à 10 mm.

2/ Entretien des bassins :

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

Ils devront être régulièrement nettoyés et entretenus pour éviter toute accumulation de vases ou de matières organiques 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.

3/ Exploitation des bassins :

La pêche à la ligne est interdite dans les bassins.

ARTICLE 7 - LOCAUX D'INCUBATION

Les locaux utilisés pour la ponte des géniteurs, la fécondation artificielle des oeufs, l'incubation des oeufs ainsi que l'élevage des jeunes alevins doivent être pourvus d'un sol imperméable et 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 mètre 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 désinfectisation.

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.

ARTICLE 8 - LOCAL DE CONSERVATION ET DE PREPARATION DES ALIMENTS

L'alimentation des salmonidés sera assurée à l'aide produits secs.

Le local d'entreposage sera inaccessible aux rongeurs ; des appareils de piégeage devront y être disponibles en permanence.

ARTICLE 9 - DECHETS

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 intérieurs arrondis, et munies de couvercle à fermeture jointive hermétique.

Aucun de ces déchets ne devra être rejeté ou déposé sur le bord des bassins, ni dans le milieu naturel.

Ils seront enlevés tous les jours si nécessaires 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.

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).

Les boues issues du nettoyage des bassins et du bassin de décantation seront stockées sur une aire étanche et épandues sur des terres agricoles.

ARTICLE 10 - CONTROLE SANITAIRE DES SALMONIDES

Pour éviter toute pollution bactérienne, virale ou parasitaire de la Cuisance, l'installation devra être soumise à un contrôle sanitaire officiel.

ARTICLE 11 - HYGIENE GENERALE

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

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 les produits à utiliser seront soumis à l'agrément de l'Inspecteur des Installations Classées.

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.

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

5/ 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.

ARTICLE 12 - SECURITE DU PERSONNEL - BRUIT

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

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

Le niveau sonore des bruits émis par les équipements ne devra pas être de nature à troubler la tranquillité du voisinage, conformément à l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées.

ARTICLE 13 - DISPOSITIONS GENERALES

1/ La présente autorisation sera caduque si l'installation dont il s'agit n'a pas été mise en activité dans un délai de 3 ans, ou si l'exploitation est interrompue pendant deux années consécutives, sauf cas de force majeure.

2/ L'administration se réserve la faculté de prescrire ultérieurement toutes modifications que le fonctionnement ou la transformation de l'établissement rendrait nécessaire dans l'intérêt de la salubrité, de la sécurité publique et de la préservation du milieu naturel, et ce, sans que l'exploitant puisse, de ce chef, prétendre à aucune indemnité ou aucun dédommagement.

3/ Il est expressément interdit à l'exploitant de donner extension à son établissement et d'apporter des modifications à l'état des lieux sans en avoir obtenu l'autorisation.

4/ Le titulaire devra toujours être en possession de cet arrêté et le présenter à toute réquisition.

5/ En cas de changement d'exploitant, le successeur ou son représentant devra en faire la déclaration au Préfet, dans le mois qui suivra son changement. En cas d'arrêt de l'activité, l'exploitant devra en faire la déclaration au Préfet dans le mois qui suivra.

6/ Un extrait de l'arrêté énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée, et faisant connaître qu'une copie dudit arrêté déposée aux archives de la mairie est mise à la disposition de tout intéressé, sera affiché à la porte de la mairie.

Le même extrait sera affiché en permanence de façon visible dans l'installation par les soins du bénéficiaire de l'autorisation.

Un avis sera inséré par les soins du Préfet et aux frais de l'exploitant dans deux journaux locaux.

ARTICLE 14 -

MM. le Secrétaire Général de la Préfecture du Jura, le Directeur départemental de l'Agriculture et de la Forêt, l'Inspecteur des Installations Classées Agricoles, le Lieutenant-Colonel Commandant le Groupement de Gendarmerie du Jura, le Maire des PLANCHES-près-ARBOIS sont chargés, chacun en ce qui le concerne, d'assurer l'exécution du présent arrêté dont une ampliation sera transmise à :

- MM. GILLET Marc et Jean-Luc,
- M. le Directeur départemental de l'Equipement,
- M. le Directeur départemental des Affaires Sanitaires et Sociales,
- M. le Délégué Régional à l'Architecture et à l'Environnement de Franche-Comté à BESANCON,
- M. le Directeur départemental des Services d'Incendie et de Secours,
- M. le Directeur départemental de la Protection Civile,
- M. le Président de la Fédération départementale des Associations Agréées de Pêche et de Pisciculture du Jura.

Lons-le-Saunier, le 28 DEC. 1988

LE PREFET,

Pour le Préfet,

et par délégation

Le Secrétaire Général,

Patrick SUBREMON

Pour ampliation

Pour le Secrétaire Général

et par délégation

Le Secrétaire Administratif



Christine Rigal

Christine RIGAL