

PRÉFECTURE DES LANDES

D.A.G.R.
2° BUREAU

--

PR/1°D/1984/N° 82

GD/CD

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,

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

VU la demande présentée par M. Michel BARRUCAND

en vue d'être autorisé à exploiter à MAGESCQ, sur le ruisseau "Le Saunus", lieu-dit "Moulin de Leus Anious", 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 MAGESCQ

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

VU l'avis du Commissaire-enquêteur

VU l'avis du Conseil Municipal,

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

VU l'avis de M. le Directeur Départemental de l'Equipement,

VU l'avis de M. le Directeur Départemental de l'Agriculture,

VU l'avis de Mme la Directrice Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales,

VU l'avis de M. le Directeur Départemental du Travail et de l'Emploi,



VU l'avis de M. l'Inspecteur Départemental des Services d'Incendie et de Secours,

VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène en date du 6 juillet 1984

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

A R R E T E

ARTICLE 1er - M. Michel BARRUCAND

est autorisé à exploiter à MAGESCQ, sur le ruisseau "Le Saunus", lieu-dit "Moulin de Leus Anious" une pisciculture

aux conditions ci-annexées qui devront être strictement appliquées.

ARTICLE 2 - Cette pisciculture constitue une installation classée soumise à autorisation selon la rubrique n° 58.8° de la nomenclature.

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'installations 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 MAGESCQ

ARTICLE 10 - M. le Maire de MAGESCQ 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 exploitée par M. BARRUCAND

Un avis sera inséré par mes soins et aux frais de M. BARRUCAND dans deux journaux locaux.

ARTICLE 11 - MM. le Secrétaire Général de la Préfecture, le Sous-Préfet, Commissaire Adjoint de la République de l'Arrondissement de DAX, le Maire de MAGESCQ 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. BARRUCAND

MONT-de-MARSAN, le 21 AVRIL 1985

LE PREFET
COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE
Le Secrétaire Général



J.L. DRUBIGNY

Pisciculture de M. BARRUCAND Michel

"Moulin de Leus Anious" à MAGESCQ

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 piscicultures préexistantes des préjudices résultant d'une altération de la qualité des eaux, toute salmoniculture devra être implantée à une distance suffisante des piscicultures 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.

Faute de mesure directe, ces conditions seront réputées remplies lorsque la distribution totale quotidienne de nourriture en granulé (ou équivalent granulé après conversion) n'aura pas dépassé 0,75 kg par litre/seconde de débit de la rivière.

D'autre part, afin de maintenir le ruisseau "Le Saunus" dans la classification actuelle, la qualité minimale du rejet de cet établissement ne pourra dépasser une teneur en Ion Amonium NH₄ de 1 mg/l.

Pour les piscicultures dont la production annuelle est supérieure à 50 tonnes la teneur en ammoniac sera mesurée

- tous les jours pendant 14 semaines correspondant à l'étiage
- tous les 13 Jours pendant le reste de l'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 piscicultures produisant 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.

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.

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 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.

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 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 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 rendremer 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 préparation 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 réglementation 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 les produits 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 réutilisés.

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 (circulaire du 21 août 1976).