

# PRÉFECTURE DES LANDES

1<sup>re</sup> DIRECTION

BUREAU DE L'ENVIRONNEMENT

NM/VB

PR/1<sup>re</sup>D/1980/N°536

LE PREFET 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 et notamment son article 30,

VU la déclaration présentée par M. Michel BARRUCAND en vue de l'installation à MAGESCQ, lieudit "Chiouleben" d'une pisciculture,

VU les plans des lieux,

VU l'arrêté préfectoral du 20 Août 1980 définissant les prescriptions générales applicables aux installations soumises à déclaration correspondant à la rubrique : n° 58, 8° - salmonidés d'eau douce ou non,

VU le rapport de M. l'Inspecteur des Installations classées suggérant qu'il y a lieu de porter à 3 km le rayon d'implantation d'une salmoniculture par rapport à une pisciculture préexistante fixé à 200 et 400 m par les prescriptions générales,

VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène en date du 7 Octobre 1980,

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

## A R R E T E

ARTICLE 1er - Récépissé est donné à M. Michel BARRUCAND de sa déclaration relative à l'installation à MAGESCQ, lieudit Chiouleben d'une pisciculture relevant de la rubrique n° 58, 8° de la nomenclature, sous réserve :

du respect des règles sanitaires,

- de la soumission au contrôle sanitaire obligatoire,
- de l'observation des prescriptions générales ci-jointes.

.../...

**ARTICLE 2** - MM. le Secrétaire Général des Landes, le Sous-Préfet 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. Michel BARRUCAND.

MONT-DE-MARSAN, le

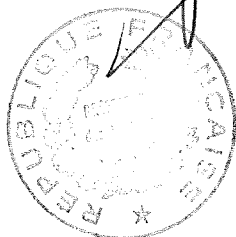
13 OCT. 1980

LE PREFET,

Pour le Préfet :  
Le Secrétaire Général

Jean-Pierre LACAVE

Pour ampliation  
Le Directeur



## 58 - 8° Prescriptions Générales

### SALMONIDES D'EAU DOUCE OU NON

- 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'un défaut d'oxygénation ou de la diffusion rapide d'épizootie, toute salmoniculture devra être implantée à une distance suffisante des piscicultures pré-existantes.

En tout état de cause, aucune salmoniculture ne pourra être installée dans un rayon de 3 km autour d'une pisciculture préexistante ni à moins de 3 km en amont d'une pisciculture préexistante, lorsque ces installations doivent s'alimenter en eau par dérivation sur le même cours d'eau.

La distance de 3 Km 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 local utilisé pour la ponte des géniteurs, la fécondation artificielle des oeufs, l'incubation des oeufs ainsi que l'élevage des jeunes alevins devra 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 fréquemment lavés, les parties hautes et le plafond seront revêtus d'un enduit de maçonnerie et blanchis à la chaux autant de fois qu'il sera nécessaire et tout au moins un fois par an.

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

.../...

Ils devront être élevés à une hauteur suffisante au dessus du sol afin de permettre le travail debout.

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

- 4°) L'établissement devra disposer d'un local spécial pour la préparation et la conservation des aliments avant utilisation.

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 maçonnerie pleine 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 en maçonnerie ainsi que les plafonds et blanchis à la chaux toutes les fois que cela sera nécessaire.

Les angles de raccordement des murs entre eux avec le sol et avec les plafonds seront aménagés en gorges arrondies.

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 d'un tout autre dispositif capable d'arrêter et de retenir les corps solides.

L'atelier ne devra renfermer ni tuyau aboutissant à des fosses d'aisance servant d'évacuation des latrines à l'égout, ni servir de passage à des conduits d'évacuation d'eaux pluviales, à moins que ces conduits ne soient en métal dur 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.

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 potable en abondance, il sera convenablement éclairé et aéré.

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

5°) Les installations électriques seront réalisées selon les prescriptions de la norme C 15100 relatives aux locaux humides présentant des risques d'incendie.

6°) Il ne sera reçu dans l'établissement, tant en ce qui concerne les poissons de mer que les viandes, abats et issues, que des produits en bon état de conservation, à l'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.

7°) 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.

8°) Les bassins où sont entretenus les salmonidés devront être établis en matériaux résistants, imperméables à parois lisses, faciles à nettoyer.

Ils seront munis de grilles scellées en permanence permettant de les considérer comme eaux closes.

Les bords des bassins seront conçus de manière à y éviter tout écoulement d'eaux de ruissellement.

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.

9°) Les bassins où sont entretenus les salmonidés devront être abondamment alimentés en eau courante, de manière à 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.

- 10°) Les poissons morts, les déchets provenant de la préparation des aliments, les déchets provenant du nettoyage des poissons 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 munis de couvercles 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.

- 11°) Les eaux dérivées seront restituées à la rivière, sans préjudice de l'application des arrêtés d'autorisation pris sur proposition des services chargés 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.

- 12°) 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).

Dans le but de faciliter sa réoxygénation, l'eau rejetée des bassins devra franchir en cascade 2 seuils successifs d'au moins 30 cm de haut séparés par des ergots, avant de rejoindre le milieu naturel, ou tout autre dispositif assurant une réoxygénation satisfaisant de l'effluent.

- 13°) Toutes dispositions seront prises pour assurer la sécurité du personnel employé dans l'établissement.
- 14°) Toutes dispositions efficaces seront prises en permanence pour éviter l'introduction et la pullulation des mouches et des rongeurs autour des bassins.
- 15°) Le niveau sonore des bruits émis 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).