



**PRÉFET
DE LA MANCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Départementale de la
protection des populations de la
Manche**

Service protection de l'environnement
477 Boulevard de la Dollée
BP 90286
50000 Saint-Lô

Saint-Lô, le 04/11/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 16/10/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

CITE DE LA MER EDEIS

Gare maritime
Allée du président Menut
50100 Cherbourg-En-Cotentin

Références : DDPP50 2025 03282
Code AIOT : 0055002981

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 16/10/2025 dans l'établissement CITE DE LA MER EDEIS implanté Gare maritime Allée du président Menut 50100 Cherbourg-en-Cotentin. L'inspection a été annoncée le 13/10/2025. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite s'inscrit dans le cadre de la programmation

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- CITE DE LA MER EDEIS
- Gare maritime Allée du président Menut 50100 Cherbourg-en-Cotentin
- Code AIOT : 0055002981
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

2140 : Etablissement fixe de présentation au public d'animaux d'espèces non domestiques (en l'occurrence : poissons, invertébrés marins et d'eau douce)

Thèmes de l'inspection :

- Eau de surface

2) Constats

2-1) Introduction

Le respect de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement relève de la responsabilité de l'exploitant. Le contrôle des prescriptions réalisé ne se veut pas exhaustif, mais centré sur les principaux enjeux recensés et à ce titre, ne constitue pas un examen de conformité de l'administration à l'ensemble des dispositions qui sont applicables à l'exploitant. Les constats relevés par l'inspection des installations classées portent sur les installations dans leur état au moment du contrôle.

A chaque point de contrôle est associée une fiche de constat qui comprend notamment les informations suivantes :

- le nom donné au point de contrôle ;
- la référence réglementaire de la prescription contrôlée ;
- si le point de contrôle est la suite d'un contrôle antérieur, les suites retenues lors de la précédente visite ;
- la prescription contrôlée ;
- à l'issue du contrôle :
 - ◆ le constat établi par l'inspection des installations classées ;
 - ◆ les observations éventuelles ;
 - ◆ le type de suites proposées (voir ci-dessous) ;
 - ◆ le cas échéant la proposition de suites de l'inspection des installations classées à Monsieur le Préfet ; il peut par exemple s'agir d'une lettre de suite préfectorale, d'une mise en demeure, d'une sanction, d'une levée de suspension, ...

Il existe trois types de suites :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, des suites graduées et proportionnées avec :
 - ◆ soit la demande de justificatifs et/ou d'actions correctives à l'exploitant (afin de se conformer à la prescription) ;
 - ◆ soit conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement des suites (mise en demeure) ou des sanctions administratives ;
- « Faits concluant à une prescription inadaptée ou obsolète » : dans ce cas, une analyse approfondie sera menée a posteriori du contrôle puis éventuellement une modification de la rédaction de la prescription par voie d'arrêté préfectoral pourra être proposée.

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

Les fiches de constats disponibles en partie 2-4 fournissent les informations de façon exhaustive pour chaque point de contrôle. Leur synthèse est la suivante :

Les fiches de constats suivantes font l'objet d'une proposition de suites administratives :

| N° | Point de contrôle | Référence réglementaire | Proposition de suites de l'inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente inspection</u> ⁽¹⁾ | Proposition de délais |
|----|--|--|--|-----------------------|
| 4 | Traitement des effluents et autosurveillance | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 16 | Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant | 2 mois |

| N° | Point de contrôle | Référence réglementaire | Proposition de suites de l'inspection des installations classées à l'issue de la présente inspection ⁽¹⁾ | Proposition de délais |
|----|-------------------------------|---|---|-----------------------|
| 7 | Règlement intérieur | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 19 Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 5, annexe 1 | Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective | 1 mois |
| 10 | Espace de sécurité | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 23 | Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective | 2 mois |
| 15 | Conditions de vie des animaux | Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 40 | Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective | 2 mois |
| 20 | Information du public | Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 57 | Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant | 2 mois |

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

| N° | Point de contrôle | Référence réglementaire | Autre information |
|----|---|--|-------------------|
| 1 | Propreté des installations | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 7 | Sans objet |
| 2 | Présence d'un capacitaire | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 13 | Sans objet |
| 3 | Alimentation et soins | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 15 | Sans objet |
| 5 | Déchets | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 17 | Sans objet |
| 6 | Registre | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 18 | Sans objet |
| 8 | Règlement de service | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 20 | Sans objet |
| 9 | Plan de secours et soins médicaux d'urgence | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 21 | Sans objet |
| 11 | Installations électriques, extincteurs, consignes de sécurité | Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 25 | Sans objet |
| 12 | Consignes de sécurité | Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 8 | Sans objet |
| 13 | Stockage des aliments et préparation de la nourriture. | Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 20 | Sans objet |
| 14 | Stockage des aliments et préparation de la nourriture. | Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 21 | Sans objet |
| 16 | Prévention des maladies et dossier sanitaire | Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 41 | Sans objet |
| 17 | Visites vétérinaires | Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 42 | Sans objet |
| 18 | Autopsies | Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 45 | Sans objet |

| N° | Point de contrôle | Référence réglementaire | Autre information |
|----|----------------------|--|-------------------|
| 19 | Gestion des cadavres | Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 47 | Sans objet |

2-3) Ce qu'il faut retenir des fiches de constats

L'établissement est très bien tenu. La visite n'a pas révélé de non conformité importante.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Propreté des installations

| |
|---|
| Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 7 |
| Thème(s) : Autre, Dispositions générales |
| Prescription contrôlée : L'ensemble du site doit être maintenu propre et les bâtiments et installations entretenus en permanence. |
| Constats : Conforme. Le site était propre le jour du contrôle. |
| Type de suites proposées : Sans suite |

N° 2 : Présence d'un capacitaire

| |
|--|
| Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 13 |
| Thème(s) : Situation administrative, Dispositions générales |
| Prescription contrôlée : L'établissement disposera en permanence d'une personne responsable de sa gestion scientifique et technique, dotée du pouvoir décisionnel et des moyens permettant le respect de l'ensemble des dispositions réglementaires en vigueur. Cette personne devra en outre être titulaire du certificat de capacité délivré par le Ministère de l'Environnement pour l'entretien et la présentation au public des espèces dont la détention est autorisée. Toute modification quant aux catégories de spécimens détenus doit faire l'objet d'une demande d'autorisation préalable auprès du service de l'inspection des installations classées. |
| Constats : Conforme. Monsieur Olivier BRIARD, capacitaire, est présent sur le site. |
| Type de suites proposées : Sans suite |

N° 3 : Alimentation et soins

| |
|--|
| Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 15 |
| Thème(s) : Autre, Conditions d'exploitation et de fonctionnement |
| Prescription contrôlée : Les animaux doivent recevoir une alimentation équilibrée ainsi que les soins de propreté et d'hygiène adaptés à l'espèce considérée. Le matériel utilisé pour la préparation et la distribution des aliments doit être maintenu en bon état de propreté. Les animaux malades ou blessés doivent recevoir le plus tôt possible les soins du vétérinaire attaché à l'établissement ou du personnel placé sous son autorité. |
| Constats : Conforme pour l'alimentation des animaux. Les autres items n'ont pas été vérifiés. |
| Type de suites proposées : Sans suite |

N° 4 : Traitement des effluents et autosurveillance

| |
|--|
| Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 16 |
| Thème(s) : Risques chroniques, Conditions d'exploitation et de fonctionnement |
| Prescription contrôlée : L'eau de mer nécessaire au fonctionnement de l'aquarium sera pompée en bout de môle par deux pompes fonctionnant en alternance, puis traitée avant distribution afin de ne pas entraîner de contamination microbiologique néfaste pour les espèces en présence. L'alimentation des bacs fonctionne en circuit fermé. Toutes les dispositions seront prises pour assurer en pré-traitement des eaux de mer usées avant rejet afin de ne pas modifier la qualité du milieu naturel récepteur, notamment par la rétention des matières en suspension et l'élimination des matières organiques. Les installations de filtration et de stérilisation par ultra-violet ou ozonation feront l'objet d'un entretien régulier afin de les maintenir en parfait état de marche. Un débitmètre à enregistrement sera installé à la sortie du rejet. Le responsable de l'établissement devra mettre en œuvre un autocontrôle de la qualité des rejets, portant sur les paramètres suivants et respectant les normes maximales indiquées : <ul style="list-style-type: none">- PH compris entre 7 et 9- Température inférieure à 25°C- Pas de coloration visible- Matières en Suspension (MES) < 30 mg/l- NTK < 150 mg/l- Carbone Organique Dissous < 50 mg/l- Escherichia coli < 100 germes/100 ml- Salmonelle et Enterovirus: absence L'autosurveillance portera sur des contrôles trimestriels du 1 ^{er} septembre au 31 mai et mensuels du 1 ^{er} juin au 31 août. L'ensemble des résultats devra pouvoir être consulté par l'inspection des installations classées et le service chargé de la police des eaux. Le local contenant l'ozoneur est isolé et l'accès est restreint aux personnes habilitées. L'installation est équipée d'un destructeur thermique de l'ozone résiduel. Un capteur thermique placé sur le destructeur permet de confirmer la bonne marche de ce dernier. |
| Constats : Des autocontrôles portant sur la qualité des rejets sont réalisés. Les analyses sont effectuées par le LABEO. Toutefois, il apparaît que la fréquence de ces autocontrôles n'est pas tout à fait respectée . Selon les éléments transmis au service, les derniers contrôles effectués datent du 06/07/23, 25/09/23, 29/01/24, 20/06/24, 28/08/24, 26/09/24, 19/12/24, 16/01/25, 26/06/25, 17/07/25, 21/08/25. Par ailleurs, il a été noté un dépassement des Matières en Suspension le 29/01/24 (42 mg/l) et le 28/08/24 (44 mg/l) . Les prélèvements effectués depuis le 28/08/24 ne font pas apparaître de nouveau dépassement pour ce point. Concernant la couleur, l'arrêté impose une absence de coloration visible. Or le 26/06/25 et le 21/08/25, les résultats indiquent une coloration de 10 mg/l et < 5 pour les autres contrôles. Il n'a pas été vérifié les autres points. |
| Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant devra respecter les fréquences de réalisation des autocontrôles. Il devra également effectuer, si nécessaire, les aménagements requis pour ne plus dépasser les valeurs limites imposées par l'arrêté d'autorisation. |
| Type de suites proposées : Avec suites |
| Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective |
| Proposition de délais : <u>2 mois</u> . |

N° 5 : Déchets

| |
|--|
| Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 17 |
| Thème(s) : Autre, Conditions d'exploitation et de fonctionnement |
| Prescription contrôlée : L'établissement disposera, à une distance suffisante des emplacements réservés aux animaux et des lieux réservés au public, d'un container étanche pour les déchets, dans un local dont les sols et parois devront permettre le lavage et la désinfection. Les cadavres d'animaux morts seront stockés dans un congélateur réservé à cet effet avant leur remise au service public de l'équarrissage. |
| Constats : Conforme pour le stockage des cadavres qui se fait dans un congélateur en attendant leur enlèvement par ATEMAX. Les boues issues du décanteur avant rejet des eaux sont enlevées par le Service d'assainissement SARP Manche Cherbourg. La gestion des autres déchets n'a pas été vérifiée. Toutefois, le capacitaine a indiqué que ceux-ci étaient mis dans des poubelles et suivaient ensuite le circuit classique d'enlèvement des déchets dans la ville de Cherbourg en Cotentin. |
| Type de suites proposées : Sans suite |

N° 6 : Registre

| |
|---|
| Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 18 |
| Thème(s) : Situation administrative, Conditions d'exploitation et de fonctionnement |
| Prescription contrôlée : Un registre comportant les deux documents suivants doit être tenu à jour dans l'établissement : - un livre - journal où sont enregistrés chronologiquement tous les mouvements d'animaux détenus dans l'établissement. - un inventaire permanent des animaux de chaque espèce détenue. |
| Constats : Conforme. Les entrées et sorties sont enregistrées sur le logiciel LXA_Fauniabase (logiciel de suivi des animaux en aquarium public). |
| Type de suites proposées : Sans suite |

N° 7 : Règlement intérieur

| |
|---|
| Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 19 Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 5, annexe 1 |
| Thème(s) : Autre, Hygiène et sécurité |
| Prescription contrôlée : AM 05/04/2002 : L'établissement doit posséder un règlement intérieur qui sera porté à la connaissance du personnel et du public par affichage, notamment aux entrées de l'établissement et en différents points à l'intérieur de celui-ci.(...) AM 25/03/2004 (art. 5) : L'exploitant élabore et fait respecter un règlement intérieur et un règlement de service dont les caractéristiques figurent en annexe 1 au présent arrêté. L'ensemble des programmes, des procédures et documents écrits, prévus par le présent arrêté, sont tenus à jour et mis à la disposition des agents de l'administration en charge de leur contrôle. AM 25/03/2004 (annexe 1) : 1. Règlement intérieur Le règlement intérieur fixe notamment : - les périodes et heures d'ouverture de l'établissement ; - la liste des interdictions ou des consignes auxquelles le public doit se conformer, portant en particulier sur le respect des clôtures et des zones de sécurité ; il indique les risques pouvant résulter de certains comportements des visiteurs ; |

- les conditions selon lesquelles les animaux peuvent recevoir de la nourriture du public.
Il appelle l'attention du public sur le respect des animaux et sur les dangers qu'ils présentent.
Ce document est porté à la connaissance du personnel et du public par affichage, notamment aux entrées de l'établissement et en différents points à l'intérieur de celui-ci (à défaut, il peut être remis aux visiteurs).

Constats :

Un règlement intérieur a bien été mis en place.

Toutefois, il s'agit du règlement intérieur de l'ensemble de l'établissement, il reste très général et ne comporte pas de partie plus spécifiquement dédiée à l'espace aquarium.

Il ne fait pas mention des périodes et heures d'ouverture de l'établissement.

Par ailleurs, le capacitaire a indiqué que le bassin tactile ne devait plus être considéré comme tel et que le toucher des animaux n'était désormais plus possible. Or, le règlement intérieur ne fait pas mention de cette interdiction.

Il n'aborde pas non plus les comportements qui pourraient perturber les animaux (ex : frapper sur les vitres des aquariums, etc. ...)

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

L'exploitant devra revoir le règlement intérieur afin d'y intégrer les mentions réglementaires.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective

Proposition de délais : 1 mois.

N° 8 : Règlement de service

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 20

Thème(s) : Autre, Hygiène et sécurité

Prescription contrôlée :

Il sera également établi un règlement de service qui sera affiché dans les locaux réservés au personnel.
(...)

Constats :

Conforme concernant l'existence du règlement de service qui a été adressé au service de contrôle suite à la visite.

Il n'a pas été vérifié son affichage effectif dans les locaux réservés au personnel.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 9 : Plan de secours et soins médicaux d'urgence

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 21

Thème(s) : Autre, Hygiène et sécurité

Prescription contrôlée :

Un plan de secours, précisant les moyens à mettre en œuvre en cas d'accidents de personnes ou de fuite d'animaux dangereux, sera affiché aux entrées de l'établissement, près des postes téléphoniques et à différents endroits à l'intérieur de l'établissement ainsi que dans les locaux réservés au personnel.

Il indiquera les coordonnées des services publics de secours (SAMU et sapeurs-pompiers) des membres du personnel susceptibles d'apporter les premiers secours et du médecin attaché à l'établissement.

L'établissement est tenu de prévoir la présence permanente d'au moins un membre de son personnel ayant reçu une formation de secouriste.

Constats :

Conforme pour l'existence d'un plan de secours.

Ainsi 4 plans d'évacuation (en fonction de l'étage concerné) ont été transmis au service de contrôle postérieurement à la visite.

Ces plans abordent chacun différents scénarios : incendie, accident ou malaise, évacuation.

Il n'a pas été vérifié l'affichage de ce plan ni la présence permanente d'au moins un membre du personnel ayant reçu une formation de secouriste.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 10 : Espace de sécurité

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 23

Thème(s) : Autre, Hygiène et sécurité

Prescription contrôlée :

Un espace de sécurité d'une largeur suffisante doit être prévu pour empêcher { tout contact avec le public et les animaux pouvant présenter un danger.

Une notice explicative sur les dangers que représentent les raies pour le public sera affichée dans l'établissement.

La présentation d'animaux en contact direct avec le public, et notamment des variétés de raies figurant dans la demande d'autorisation du 12 mai 2003, est autorisée sous réserve que l'exploitant s'assure de leur caractère sain et inoffensif et opère une surveillance constante des conditions d'exposition.

Constats :

Non conforme;

L'établissement bénéficie d'une autorisation pour un bassin tactile (B13) dans lequel sont présentées au public des raies.

Le jour du contrôle, ce bassin renfermait 1 raie, des turbots, des blennies, des gobies et différents invertébrés marins.

Le capacitaire a indiqué que ce bassin n'était plus considéré comme bassin tactile. Une affiche mentionne l'interdiction de toucher les animaux.

Cependant, cette affiche ne suffit pas et l'espace de sécurité n'est pas satisfaisant et ne permet pas d'assurer l'absence de contact avec le public et les animaux.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

Si la volonté de l'exploitant est de supprimer toute possibilité de contact entre le public et les animaux, il conviendra de réaliser les aménagements nécessaires afin que tout contact soit impossible et de porter à la connaissance du préfet cette décision.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective

Proposition de délais : 2 mois

N° 11 : Installations électriques, extincteurs, consignes de sécurité

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 05/04/2002, article 25

Thème(s) : Risques accidentels, Hygiène et sécurité

Prescription contrôlée :

Les installations électriques seront conformes aux normes en vigueur et maintenues en bon état.

L'établissement sera doté d'extincteurs appropriés en nombre suffisant et maintenus en bon état de fonctionnement.

Les consignes de sécurité seront affichées de façon claire, compréhensible et répétitive dans les locaux où le public a accès.

Constats :

Conforme.

La dernière vérification des installations électriques a été réalisée du 13 janvier au 03 février 2025. Le compte rendu établi par la SOCOTEC le 10 février 2025 indique que l'installation électrique ne peut pas entraîner de risques d'incendie et/ou d'explosion.

La dernière vérification des extincteurs date du 9 janvier 2025.

Il n'a pas été vérifié l'affichage des consignes de sécurité.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 12 : Consignes de sécurité

| |
|--|
| Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 8 |
| Thème(s) : Risques accidentels, Prévention des accidents |
| Prescription contrôlée : Dans les conditions normales de visite, le public est tenu à distance suffisante de tout lieu et de toute activité pouvant présenter un risque pour sa santé et sa sécurité. Dans les lieux où le public a accès et où existeraient des risques pour sa sécurité en raison du non-respect des règles, des consignes de sécurité sont présentées de façon claire, compréhensive et répétitive. Sauf lors de visites accompagnées organisées par les responsables des établissements, la pénétration du public est interdite dans les bâtiments, locaux et allées de service, les lieux où sont stockés le matériel, la nourriture, les déchets et les déjections animales. |
| Constats : Conforme pour l'interdiction d'accès par le public aux différents locaux de service, ces locaux étant fermés à clé. Le reste de l'item n'a pas été vérifié. |
| Type de suites proposées : Sans suite |

N° 13 : Stockage des aliments et préparation de la nourriture.

| |
|--|
| Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 20 |
| Thème(s) : Autre, Conditions d'exploitation et de fonctionnement |
| Prescription contrôlée : Les établissements disposent de locaux réservés au stockage des aliments et à la préparation de la nourriture. Les déchets issus de la préparation des aliments sont stockés de manière nettement séparée des lieux où sont stockés ou préparés les aliments. La conservation des aliments réfrigérés, congelés ou surgelés est effectuée dans des enceintes prévues à cet effet. Leur température est régulièrement contrôlée. Tous ces locaux et enceintes sont maintenus en permanence en bon état de propreté et d'entretien. Les cuisines sont nettoyées au minimum quotidiennement. Les matériels utilisés pour la préparation et la distribution des aliments et de l'eau doivent pouvoir être facilement nettoyés et sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien. |
| Constats : Conforme pour les éléments ci-dessous : <ul style="list-style-type: none">- Des locaux spécifiques sont utilisés pour le stockage des aliments et à la préparation de la nourriture.- Les aliments congelés sont stockés dans des congélateurs. Ils sont décongelés dans des frigos. Les aliments secs sont stockés dans des contenants à température ambiante. <ul style="list-style-type: none">- La température des congélateurs et frigos est régulièrement contrôlée.- Le jour du contrôle, ces locaux étaient propres. Il n'a pas été vérifié le stockage des déchets issus de la préparation des aliments ni les matériels utilisés pour la préparation et la distribution des aliments. |
| Type de suites proposées : Sans suite |

N° 14 : Stockage des aliments et préparation de la nourriture.

| |
|--|
| Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 21 |
| Thème(s) : Autre, Conditions d'exploitation et de fonctionnement |
| Prescription contrôlée : Lors de leur stockage et de leur préparation, les aliments sont protégés de l'humidité, des moisissures et des contaminations indésirables. Ils sont tenus à l'abri des dégradations pouvant être provoquées par les animaux, tels notamment, les insectes, les rongeurs et les oiseaux. La décongélation lente des aliments à l'air libre, à température ambiante supérieure à 4 degrés Celsius et la recongélation de produits décongelés sont interdites. |

La préparation des repas doit préserver la qualité hygiénique et sanitaire des aliments, en évitant notamment les contaminations croisées de ceux-ci. A cet effet, le personnel chargé de la préparation de l'alimentation observe des règles d'hygiène adaptées.

Constats :

Conforme pour les éléments suivants :

- Stockage des aliments : maintien dans un congélateur pour les aliments congelés - maintien dans des contenants hermétiques pour les aliments secs ;
- Décongélation : elle se fait dans des frigos.

Il n'a pas été vérifié comment se faisait la préparation des repas. Toutefois, les locaux, le jour du contrôle, présentaient un état de propreté satisfaisant.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 15 : Conditions de vie des animaux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 40

Thème(s) : Autre, Conditions d'exploitation et de fonctionnement

Prescription contrôlée :

Le public ne peut être autorisé à toucher les animaux d'espèces non domestiques que si cette opération ne nuit pas à leur bien-être ni à leur état de santé et n'entraîne pas de manipulations excessives. Cette présentation ne doit pas constituer de danger, y compris d'origine sanitaire, pour les personnes. Elle doit être dûment justifiée d'un point de vue pédagogique, en permettant une meilleure connaissance des animaux et faire l'objet d'une surveillance appropriée.

A l'issue de cette opération, le public doit pouvoir se laver les mains dans des installations adaptées à cet effet.

Constats :

Non conforme.

Bien que l'autorisation de l'établissement mentionne toujours la possibilité, pour le public, de toucher les raies du bassin tactile (B13), le contact entre le public et les animaux n'est désormais plus autorisé (cf. affichage interdisant ce contact).

Cependant, l'espace de sécurité entre le bassin et le public étant insuffisant, une personne contrevenante pourrait passer outre cette interdiction.

Par ailleurs, aucune possibilité de se laver les mains à proximité du bassin n'est offerte au public.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

Si la volonté de l'exploitant est de supprimer toute possibilité de contact entre le public et les animaux, il conviendra de réaliser les aménagements nécessaires afin que tout contact soit impossible et de porter à la connaissance du préfet cette décision.

Dans le cas contraire, il conviendra d'offrir au public la possibilité de se laver les mains à proximité immédiate du bassin tactile.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective

Proposition de délais : 2 mois

N° 16 : Prévention des maladies et dossier sanitaire

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 41

Thème(s) : Autre, Conditions d'exploitation et de fonctionnement

Prescription contrôlée :

Les installations et le fonctionnement des établissements permettent de prévenir l'apparition des maladies animales et des zoonoses et, le cas échéant, d'en limiter la propagation.

Les modes d'entretien et de présentation au public des animaux permettent d'assurer une surveillance optimale de leurs comportements et de leur état de santé, sans risque pour la sécurité du personnel.

Les établissements sont tenus de mettre en oeuvre des programmes étendus de surveillance des maladies auxquelles sont sensibles les animaux hébergés ainsi que de prophylaxie ou de traitement de ces maladies.

Les établissements tiennent à jour et conservent pendant une période minimale de dix ans un dossier sanitaire tenu conformément à l'annexe 1 au présent arrêté.

Constats :

Conforme pour les points suivants :

Les animaux sont observés quotidiennement.

En cas d'apparition d'anomalies comportementales ou de signes cliniques, les animaux sont mis en quarantaine, si nécessaire.

Les causes des maladies sont recherchées.

Les mesures adéquates sont mises en œuvre afin de palier ces anomalies et de guérir les animaux.

Un bilan sanitaire et un protocole de soins ont été mis en place.

Un tableau de bord de synthèse des données sanitaires annuelles a été mis en place à partir de l'export des données Faunibase.

Les autres points n'ont pas été vérifiés.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 17 : Visites vétérinaires

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 42

Thème(s) : Autre, Conditions d'exploitation et de fonctionnement

Prescription contrôlée :

Les établissements s'attachent les soins d'un vétérinaire investi du mandat sanitaire instauré par l'article L. 221-11 du code rural, pour le contrôle régulier de l'état de santé des animaux.

Ce vétérinaire est également chargé, conjointement avec les responsables des établissements, de la mise en œuvre et du contrôle des programmes mentionnés à l'article précédent.

Des visites régulières de ce vétérinaire doivent être programmées.

Constats :

Un contrat a été signé avec Vetofish.

Un vétérinaire passe régulièrement dans l'établissement. Des comptes rendus de visite sont établis.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 18 : Autopsies

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 45

Thème(s) : Autre, Conditions d'exploitation et de fonctionnement

Prescription contrôlée :

Les causes des maladies apparues dans les établissements doivent être recherchées.

Des analyses de laboratoires sont entreprises lorsqu'elles sont nécessaires à porter un diagnostic sur les maladies des animaux hébergés.

Dans le but de rechercher les causes de la mort ou de déterminer l'état sanitaire des populations animales hébergées, les animaux morts, y compris les animaux mort-nés et les avortons, font l'objet de la part de personnes compétentes d'autopsies ou, selon les espèces, de tout autre moyen d'analyse approprié.

Constats :

Conforme

Des autopsies sont réalisées pour déterminer les causes de la mort des animaux.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 19 : Gestion des cadavres

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 47

Thème(s) : Autre, Déchets

Prescription contrôlée :

Les cadavres d'animaux sont retirés le plus rapidement possible des lieux où sont hébergés les animaux.

Ils sont stockés dans des endroits réservés à cet effet, éloignés des lieux d'hébergement des

animaux et des autres activités de l'établissement faisant l'objet de précautions hygiéniques. Les cadavres doivent être éliminés dans les conditions fixées par le règlement n° 1774 / 2002 CE du 3 octobre 2002 et les articles L. 226-1 et L. 226-2 du code rural. Les lieux de stockage des cadavres doivent être nettoyés et désinfectés à une fréquence adaptée.
Les cadavres d'animaux ne peuvent être manipulés que par des personnes autorisées et munies de protections suffisantes.

Constats :

Conforme

Les cadavres sont stockés dans un congélateur, à cet effet avant leur enlèvement par la société ATEMAX.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 20 : Information du public

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 57

Thème(s) : Autre, Conditions d'exploitation et de fonctionnement

Prescription contrôlée :

Les établissements doivent promouvoir l'éducation et la sensibilisation du public en ce qui concerne la nature, la biologie des espèces et la conservation de la diversité biologique, notamment en fournissant des renseignements sur les espèces exposées et leurs habitats naturels. Les moyens mis en œuvre par les établissements aux fins du présent chapitre sont proportionnés à leur taille et à leur volume d'activité.

Constats :

Conforme pour la majorité des bacs à côté desquels sont placés, à mi-hauteur (environ 1 m du sol) soit des écrans tactiles interactifs fournissant diverses informations sur les espèces présentées soit des QRcodes à scanner.

Non conforme pour bacs B2, B3, B4 et B5 qui renvoient, eux aussi, à des QRcodes, mais lesquels sont placés en hauteur (au moins 2 m du sol). Ces QRcodes ne sont pas visibles au premier coup d'œil et sont impossibles à scanner pour des personnes de petite taille ou en fauteuil.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

Il est demandé à l'exploitant de revoir le positionnement des QRcodes relatifs aux informations sur les espèces présentées.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant

Proposition de délais : 2 mois