



**PRÉFECTURE
DE POLICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**Direction régionale et interdépartementale
de l'environnement, de l'aménagement
et des transports d'Île-de-France**

Unité départementale des Yvelines
35 rue de Noailles
78000 Versailles

Versailles, le 18/05/2022

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 05/05/2022

Contexte et constats

Publié sur

GÉORISQUES

CITE DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE

30, avenue Corentin CARIOU
75019 PARIS 19

Références : 57500014

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 05/05/2022 dans l'établissement CITE DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE implanté 30, avenue Corentin CARIOU 75019 PARIS 19. L'inspection a été annoncée le 15/04/2022. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite d'inspection a été organisée, afin de permettre au personnel du Pôle Elevages Ouest de prendre la mesure des installations de l'établissement.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- CITE DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE
- 30, avenue Corentin CARIOU 75019 PARIS 19
- Code AIOT dans GUN : 0057500014
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- Non IED - MTD

L'Aquarium de la Cité des Sciences et de l'Industrie a principalement pour vocation de présenter au public les différents éco-systèmes méditerranéens au travers de plusieurs bacs d'un volume total d'environ 160 000 litres.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Visite des installations ;
- Situation administrative ;
- Adaptation ;

- Soins ;
- Surveillance du comportement ;
- Régime alimentaire ;
- Préparation des repas ;
- Hygiène alimentaire

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 :

- « avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives. Dans certains cas, des prescriptions complémentaires peuvent aussi être proposées
- « susceptible de suites administratives » : lorsqu'il n'est pas possible en fin d'inspection de statuer sur la conformité, ou pour des faits n'engageant pas la sécurité et dont le retour à la conformité peut être rapide, l'exploitant doit transmettre à l'inspection des installations classées dans un délai court les justificatifs de conformité. Dans le cas contraire, il sera proposé à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives.
- « sans suite administrative ».

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 :

Nom du point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Proposition de suites de l'inspection des installations classées à l'issue de la <u>précédente</u> inspection (1)
Autorisation environnementale	Code de l'environnement , article L181-1	/	Lettre de suite préfectorale
Préparation des repas	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 20	/	Lettre de suite préfectorale
Hygiène alimentaire	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 21	/	Lettre de suite préfectorale

(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 :

Nom du point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
Adaptation	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 14	/	Sans objet
Soins	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 15	/	Sans objet
Surveillance du comportement	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 16	/	Sans objet
Régimes alimentaires	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 19	/	Sans objet

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

L'établissement est vétuste mais semble correctement exploité même si certaines modalités de fonctionnement mériteraient d'être davantage formalisées (formation du personnel, surveillance des températures des enceintes frigorifiques).

2-4) Fiches de constats

Nom du point de contrôle : Autorisation environnementale

Référence réglementaire : Code de l'environnement , article L181-1
Thème(s) : Situation administrative, Autorisation environnementale
Prescription contrôlée : L'autorisation environnementale, dont le régime est organisé par les dispositions du présent livre ainsi que par les autres dispositions législatives dans les conditions fixées par le présent titre, est applicable aux activités, installations, ouvrages et travaux suivants, lorsqu'ils ne présentent pas un caractère temporaire : [...] 2° Installations classées pour la protection de l'environnement mentionnées à l'article L. 512-1. [...]
Constats : L'établissement constitue un établissement zoologique à caractère fixe et permanent, présentant au public des spécimens vivants de la faune locale ou étrangère relevant de la rubrique n° 2140 de la nomenclature des installations classées instaurée par l'article L511-2 du Code de l'environnement. Ce type d'établissement est soumis au régime de l'autorisation. Cet établissement n'a pas fait l'objet d'une autorisation environnementale conformément aux dispositions de l'article L181-1 du Code de l'environnement. L'exploitant doit transmettre un dossier de demande d'autorisation environnementale dans le courant de l'année 2022.
Observations : Néant
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale

Nom du point de contrôle : Adaptation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 14
Thème(s) : Élevage, Adaptation
Prescription contrôlée : Les animaux nouvellement arrivés doivent pouvoir s'adapter progressivement à leur nouvel environnement sans compromettre ni leur bien-être ni la sécurité des personnes ou des autres animaux.
Constats : L'exploitant du site détaille le processus d'intégration des poissons comme suit : 1) Arrivée du poisson en moins de 24h après la commande faite auprès de partenaires ; 2) Après réception, l'eau contenue dans le sac du poisson durant le voyage est comparée en continu avec l'eau du bassin de quarantaine du poisson. Les paramètres suivants sont analysés : pH, salinité, teneur en oxygène, NH4, No2. Dès lors que l'eau du sac possède les mêmes caractéristiques chimiques que celle du bassin de quarantaine, le poisson est intégré dans ce dernier. Cette intégration se fait lumière éteinte pour limiter au maximum le stress de l'individu. La lumière restera éteinte durant 24h et aucun autre test ne se fera durant cette période. Une rubalise est tirée autour du bassin pour limiter les chocs pouvant provoquer du stress ; 3) Observation de l'individu dans le bac de quarantaine durant une période d'un mois et demi à minima. Cette période d'observation permet d'apprivoiser le poisson et de l'habituer à la présence de l'Homme, de s'assurer qu'il se nourrit convenablement, de s'assurer qu'il ne présente pas de pathogène externe pouvant contaminer l'eau du bassin d'exposition, d'identifier d'éventuels comportements indiquant un état de stress ; 4) Intégration du poisson dans le bassin d'exposition après un mois et demi de quarantaine. Une fiche de suivi d'acclimatation a été montrée à l'équipe d'inspection permettant l'identification du suivi des différentes phases de la procédure d'acclimatation. L'intégration des individus dans les bassins d'exposition est faite en fonction des espèces. Des espèces évoluant en banc dans le milieu naturel seront introduites en banc dans les bassins d'exposition. Par ailleurs, l'exploitant précise que l'ensemble des individus commandés possèdent un âge sub-adulte et n'appartiennent pas à des espèces menacées selon la liste rouge de l'union internationale pour la conservation de la nature (UICN). L'exploitant précise qu'environ 60 individus sont introduits chaque année dans les bassins d'exposition. Un suivi est réalisé à travers la base de données "fauniabase" utilisée largement depuis 19 ans par les aquariums publics français et permettant un suivi du nombre d'entrées et sorties des individus.
Observations : Néant
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : Soins

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 15
Thème(s) : Élevage, Soins
Prescription contrôlée : Les soins apportés aux animaux sont effectués en réduisant les sources de stress, d'inconfort et les risques de blessure. Toute intervention ou perturbation inutile doit être proscrite. Il est interdit d'exciter les animaux, en présence ou non du public.
Constats : L'exploitant précise à l'équipe d'inspection qu'avant chaque intervention du personnel en charge du suivi des poissons, et dans le cas où un individu a été identifié comme étant malade, la possibilité, ou non, d'extraire le poisson du bassin d'exposition est considérée. Si aucun risque de contamination des autres individus présents dans le bassin d'exposition n'est identifié et qu'il est identifié que l'extraction du poisson malade engendrerait une augmentation du stress des autres poissons, l'individu malade est laissé dans le bassin d'exposition. Il en va de même si l'individu est considéré comme condamné malgré des soins potentiels (individu âgé notamment). En cas de parasite externe présent sur un poisson pouvant contaminer les autres individus, l'individu malade est retiré du bassin d'exposition et placé en quarantaine. Le poisson est ensuite suivi et traité avec l'appui d'un vétérinaire. La lumière est éteinte durant toute la durée des soins pour limiter le stress de l'individu malade. Le poisson est plongé dans un bain d'eau douce, durant une à deux minutes, provoquant la mort des parasites. Afin de s'assurer qu'aucun œuf de parasite n'est resté sur le poisson, ce dernier est remis dans un bain d'eau salée, d'une température d'une concentration en sel favorisant une croissance rapide des éventuels œufs de parasite restants. Ce processus accélère et facilite leur identification. En cas d'identification de nouveaux œufs, le traitement à l'eau douce est à nouveau réalisé. L'exploitant a présenté, à l'équipe d'inspection, une fiche d'examen clinique (état général, respiration, nage, appétit, etc.) permettant d'identifier par l'intermédiaire de schémas, les zones malades du poisson et orienter les traitements à administrer. En cas de maladie, le vétérinaire fournit systématiquement une fiche de suivi médical sur une période de 15 jours, détaillant les traitements à administrer. L'exploitant déclare que le vétérinaire passe sur le site à raison d'une fois par an. Le contact permanent avec le vétérinaire est cependant assuré grâce à une plateforme en ligne. Cette plateforme permet à l'exploitant de déposer des photos des individus malades et d'échanger directement avec le vétérinaire sur les soins à administrer. L'exploitant déclare qu'aucune animation pouvant exciter les poissons n'est réalisée, en présence ou non du public.
Observations : Néant
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : Surveillance du comportement

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 16
Thème(s) : Élevage, Surveillance du comportement
Prescription contrôlée : Les animaux sont observés au moins quotidiennement par le personnel chargé directement de leur entretien. Une surveillance destinée à détecter l'apparition d'anomalies comportementales est notamment effectuée. Les facteurs provoquant ou favorisant les anomalies comportementales doivent être recherchés et les mesures nécessaires à leur correction doivent être mises en œuvre.
Constats : L'exploitant déclare effectuer des rondes quotidiennes pour s'assurer de la bonne santé des individus et relever les éventuels comportements anormaux. Toutes les zones des bacs seraient selon lui accessibles à l'œil pour permettre ce type de contrôle. Il déclare néanmoins que tout le personnel n'est pas en capacité de détecter le stress, les attitudes anormales et les symptômes (couleur, protubérance, etc.) traduisant le mal-être ou l'apparition d'une maladie. Seule la personne nommée Responsable du Vivant est aujourd'hui en mesure de relever ces éléments. L'exploitant déclare que ces rondes quotidiennes ne font pas l'objet d'un « traçage » permettant à l'équipe d'inspection de s'assurer de leur bonne réalisation. Ces rondes quotidiennes ne sont suivies d'un rapport écrit dans la main courante qu'à l'occasion de la découverte d'une situation anormale. L'exploitant signale avoir déjà relevé des comportements anormaux découlant d'un excès d'éclairage ou d'un décor trop longtemps figé et avoir pris les mesures en adaptant l'intensité lumineuse et en procédant à des enrichissements (***) réguliers des bacs. L'inspection des installations classées suggère à l'exploitant de constituer une base des symptômes (photos) et des comportements anormaux, éventuellement en collaboration avec les autres aquariums (prise et échange de vidéos), afin de développer les capacités de détection d'un maximum de personnel. Ces bases permettraient en particulier d'accélérer la montée en compétence des nouveaux collaborateurs. (***) Par « enrichissement », l'exploitant entend la modification du décor, l'ajout de végétation, afin de susciter la curiosité des animaux et de changer leurs parcours de nage.
Observations : Néant
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : Régimes alimentaires

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 19
Thème(s) : Élevage, Alimentation
Prescription contrôlée : Des programmes étendus de nutrition pour chaque espèce ou groupe d'espèces sont mis en œuvre dans le but de fournir une alimentation suffisamment abondante, saine, équilibrée et de qualité répondant aux besoins de chaque espèce. Les régimes alimentaires des espèces détenues sont établis en tenant compte des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des progrès réalisés en matière de nutrition animale. Leur impact sur l'état de santé des animaux est évalué.[...] L'approvisionnement en aliments est maîtrisé aux fins d'assurer sa continuité et la qualité des aliments fournis. Les aliments répondent à des critères de qualité définis, régulièrement vérifiés par le personnel de l'établissement.
Constats : L'exploitant déclare qu'il n'existe pas d'abaque précisant le régime alimentaire (nature et quantité) d'une espèce et que ce dernier varie selon les paramètres du milieu (notamment la température) et la taille du sujet. L'exploitant dispose d'un panel d'aliments (moules, crevettes, crevettes décortiquées, éperlans, etc.) dont il adapte progressivement la distribution par une observation des réactions des animaux (retombées de nourriture sur le fond, silhouette des individus, intérêt d'une espèce pour telle ou telle denrée, dominants, etc.). Si un problème est remarqué et ne peut être résolu rapidement, les conseils d'autres établissements sont recherchés. L'exploitant estime disposer en permanence d'environ 3 mois de stocks de nourriture et indique avoir des difficultés à trouver des fournisseurs prêts à s'engager dans un marché public pour des quantités aussi faibles. L'exploitant déclare ne pas avoir défini de critère de qualité pour son approvisionnement, les produits étant destinés à l'alimentation humaine, il pense que les critères de qualité qu'il pourrait fixer seraient largement remplis. L'équipe d'inspection s'étonne que l'accueil d'un nouveau sujet dans un bac puisse faire l'objet d'un process de « décontamination » relativement strict, alors que la nourriture d'origine marine fournie aux animaux ne subit pas d'autre traitement que la congélation. Même si l'expérience montre que la nourriture ainsi introduite dans les bacs est exempte de pathogènes dangereux pour les poissons, la question pourrait être étudiée plus avant.
Observations : Néant
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : Préparation des repas

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 20
Thème(s) : Élevage, Alimentation
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. [...]
Constats : Au cours de l'inspection, l'exploitant a fait visiter à l'équipe d'inspection le local réservé au stockage des aliments et à la préparation de la nourriture. L'exploitant déclare que les déchets produits au cours des séances de nourrissage intervenant tous les 2 jours sont jetés dans une poubelle qui est vidée à la fin de chaque séance. L'équipe d'inspection a pu constater au cours de la visite la vacuité de ladite poubelle, ainsi que la propreté de la salle de stockage des aliments et de préparation des repas. L'exploitant déclare stocker les denrées destinées à la préparation des repas dans 3 congélateurs qui ont été présentés à l'équipe d'inspection. Les congélateurs sont vétustes et l'exploitant indique avoir commandé de longue date de nouveaux équipements que le fournisseur tarde à livrer. L'exploitant n'effectue pas de contrôles réguliers de la température des enceintes de congélation des denrées servant à la préparation des repas des poissons. L'exploitant définira une fréquence de relevé des températures de ses équipements de conservation des denrées et mettra en place un contrôle de ce paramètre dont la traçabilité permettra aussi bien à la personne responsable de l'alimentation des animaux qu'à l'Inspection des installations classées de constater que ce suivi est effectivement assuré.
Observations : Néant
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale

Nom du point de contrôle : Hygiène alimentaire

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 21
Thème(s) : Élevage, Alimentation
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. [...]
Constats : L'exploitant déclare que l'ensemble des aliments des animaux est conservé dans la "cuisine" dans 3 congélateurs, ce que l'équipe d'inspection a pu effectivement constater lors de la visite de l'aquarium. L'exploitant a déclaré faire décongeler la nourriture au moyen d'un réfrigérateur conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 25/03/2004. Cependant, l'équipe d'inspection a pu constater l'absence de thermomètre permettant à l'exploitant de s'assurer que la décongélation s'effectuait bien à une température inférieure à 4°C. L'exploitant doit s'équiper d'un dispositif lui permettant de s'assurer que la température de décongélation est comprise dans l'intervalle requis par les dispositions de l'article 21 de l'arrêté ministériel du 25/03/2004
Observations : Néant
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale