

Service Vétérinaire : Santé et Protection des Animaux et de
l'Environnement
38 Cours Clémenceau
CS 41603
76107 Rouen Cedex

Rouen, le

29 JUL. 2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 15/05/2025

Contexte et constats

Publié sur 

LEFEVRE SURGELES

L'Abbaye
76680 Saint-Saëns

Références :

- arrêté ministériel du 1er avril 2008 fixant les règles techniques auxquelles doivent satisfaire les piscicultures d'eau douce soumises à autorisation au titre du livre V du code de l'environnement (rubrique 2130 de la nomenclature des installations classées),
- arrêté préfectoral d'autorisation du 8 septembre 1973,
- arrêté préfectoral police de l'eau du 5 avril 1978.

Code AIOT : 0057601456

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 15/05/2025 dans l'établissement LEFEVRE SURGELES implanté 21 route de la Vallée CRIEL sur Mer 76910 TOUFFREVILLE-SUR-EU. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- LEFEVRE SURGELES
- 21 route de la Vallée CRIEL sur Mer 76910 TOUFFREVILLE-SUR-EU
- Code AIOT : 0057601456
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société LEFEVRE SURGELÉS est autorisée à exploiter un élevage piscicole sous la rubrique 2130 de la nomenclature ICPE, sur la commune de Criel sur mer par arrêté préfectoral du 8 septembre 1973, et par arrêté préfectoral du 5 avril 1978 au titre de la police de l'eau sur la rivière L'Yères.

La pisciculture est constituée de 33 bassins d'élevage alimentés par une prise d'eau sur l'Yères pour le grossissement des truites et de 24 bassins intérieurs pour l'alevinage, alimentés en eaux de pompage.

L'établissement est spécialisé dans l'activité d'élevage de truites sur la rivière "L'Yères" sur les communes voisines de Criel sur mer et de Touffreville sur Eu.

La visite d'inspection est réalisée inopinément suite à un signalement concernant des truites mortes, des grosses truites moribondes et des déchets de truites dans la rivière, en aval de la pisciculture.

Contexte de l'inspection :

- Plainte

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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Situation administrative	Arrêté Préfectoral du 08/09/1973, article 1	Sans objet
2	Règles d'aménagement	Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 7	Sans objet
3	Stockage des cadavres	Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 18	Sans objet

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

Seule la thématique poissons morts a été examinée lors de cette inspection inopinée.

L'inspection a constaté que la pisciculture était en cours de réhabilitation et que des travaux restaient à terminer :

- l'exploitant présentera un historique des travaux effectués sur les bassins, accès, allées, plateforme,.. (avec des photos justificatives) de la pisciculture et ceux restant à réaliser, avec une échéance de réalisation,
- l'exploitant fournira à l'inspection le schéma avec l'implantation de chaque grille, amont et aval, ainsi que celles sur les bassins, avec leurs caractéristiques (dimensions, écartement),
- l'exploitant présentera à l'inspection son "plan de ramassage" (zones, bassins, fréquence) des poissons morts, et expliquera les opérations de repêchage de ces poissons, type épuisette, attrapage à la main, sceau, poubelle, brouette,... et parcours jusqu'au bac-conteneur.

À noter que les travaux doivent aussi être réalisés pour améliorer et faciliter les interventions des employés.

L'exploitant transmettra à l'inspection les justificatifs demandés dans les délais indiqués dans les points de contrôle.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Situation administrative

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 08/09/1973, article 1
Thème(s) : Situation administrative, Rubriques
Prescription contrôlée : <u>Arrêté préfectoral du 08 septembre 1973 :</u> ARTICLE 1er : La société de Produits Surgelés LEFEVRE Fils, dont le siège social est à SAINT-SAËNS, l'Abbaye, est autorisée à installer et exploiter une pisciculture en bordure de l'Yères sur la commune de CRIEL sur Mer.
Constats : Sur demande de l'exploitant, monsieur MARTIN Benoît, consultant-conseil pour la société LEFEVRE SURGELES, se rend disponible pour recevoir l'inspection arrivée sans rendez-vous. L'exploitant, monsieur LEFEVRE Xavier, est sur son autre site de Saint-Saëns et ne peut pas se

libérer.

Le site emploie 4 personnes et monsieur MARTIN est régulièrement sur le site de Criel, environ à mi-temps.

L'inspection explique que plusieurs signalements lui sont parvenus concernant des constats de truites moribondes en aval de la pisciculture, courant mars et avril 2025 ; il s'agit de grosses truites, de plusieurs kilos.

Le site produit effectivement des grosses truites, de 2 à 3 kilos ; celles-ci sont notamment élevées pour être transformées en filets sur le site de Saint-Saëns.

Le représentant de l'exploitant fait découvrir le site à l'inspection, les forages, les bassins d'alevinage, en intérieur, la prise d'eau dans la rivière, les grilles d'enclos piscicole et les bassins extérieurs de grossissement.

Il explique que les bassins sont encore en cours de réhabilitation, celle-ci étant engagée depuis 2007. 6 bassins ont été refaits en 2024, les bassins 13 à 29 ont été refaits début 2025 et les bassins 1 à 13 devraient être refaits pour fin 2025. Des filets ont aussi été installés récemment car des hérons et des cormorans venaient fréquemment se nourrir dans les bassins.

Il déclare aussi avoir installé des caméras et des lumières automatiques car l'exploitant s'était rendu compte d'une diminution de sa quantité de poissons, vraisemblablement due au vol par les oiseaux et/ou par des personnes.

L'inspection constate que l'accès aux bassins, au silo d'aliments et les allées entre les bassins ne sont pas aisés, plutôt périlleux et l'intervention des employés pour nourrir les poissons dans les bassins et faire les nettoyages est difficile. Le stockage des aliments se fait souvent sur palettes au bout de l'accès aux bassins.

Le représentant de l'exploitant explique qu'une plateforme au milieu des bassins est prévue, avec notamment les silos d'aliments.

Le dossier d'autorisation, de 1973, ne correspond plus aux installations et aux évolutions du site. Un dossier d'actualisation, sous forme de porter à connaissance est attendu, avec notamment les derniers travaux de réhabilitation.

(voir planche photographique en annexe)

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

L'exploitant présentera un historique des travaux effectués sur les bassins, accès, allées, plateforme,.. (avec des photos justificatives) de la pisciculture et ceux restant à réaliser, avec une échéance de réalisation, **sous 3 mois**.

L'accès pour les interventions des employés doit être facilité, tout en respectant les consignes de sécurité et sanitaire.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Règles d'aménagement

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 7

Thème(s) : Élevage, Règles d'aménagement

Prescription contrôlée :

.../...

La pisciculture comporte à l'amont et à l'aval une grille fixe et permanente la délimitant, empêchant la libre circulation des poissons entre l'exploitation et le cours d'eau d'implantation. La taille des mailles ou des ouvertures de la grille n'excède pas 10 millimètres. L'arrêté d'autorisation fixe les conditions d'implantation de ces grilles.

L'exploitant est tenu d'assurer le fonctionnement et l'entretien des ouvrages de prélèvement, des dispositifs garantissant dans le lit du cours d'eau le débit minimal, des dispositifs de franchissement, des dispositifs de suivi des débits ainsi que des grilles d'amont et d'aval.

Constats :

La pisciculture est alimentée par la rivière L'Yères.

La pisciculture comporte à l'amont et à l'aval une grille fixe et permanente la délimitant. Des grilles sont aussi visibles à la sortie de chaque bassin.

(voir planche photographique en annexe)

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

L'exploitant fournira à l'inspection le schéma avec l'implantation de chaque grille, amont et aval, ainsi que celles sur les bassins, avec leurs caractéristiques (dimensions, écartement), **sous 3 mois**.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Stockage des cadavres

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 18

Thème(s) : Élevage, Stockage des cadavres

Prescription contrôlée :

Les poissons morts sont retirés des bassins et stockés dans une enceinte étanche à température réfrigérée positive ou négative en attente de leur enlèvement ou de leur destruction selon les modalités prévues par la réglementation en vigueur.

Constats :

Le représentant de l'exploitant explique que les poissons morts sont ramassés 1 fois par jour (le matin) par les employés et déposés dans les poubelles dispersées le long des bassins. Celles-ci sont ensuite vidées dans des bacs conteneurs, eux-mêmes déposés dans un caisson réfrigéré, à l'entrée du site.

La société d'équarrissage (ATEMAX) passe tous les jeudis et enlève les poissons morts, environ 1 t par semaine ; elle est justement venue ce jeudi 15 mai, en début d'après midi, avant la venue de l'inspection. Les bacs sont constatés vides lors de l'inspection ; les employés les nettoient avant de les remettre dans le caisson réfrigéré. Les derniers bordereaux d'enlèvement sont demandés à l'exploitant.

==> Par courriel du 30 mai 2025, l'exploitant a transmis à l'inspection les 4 bordereaux d'enlèvement du mois de mai : 1 000 kg le 02/05/25, 700 kg le 08/05/25, **1 200 kg le 15/05/25** et 800 kg le 22/05/25.

Lors de l'inspection, des poissons morts sont constatés le long des grilles des bassins. Le représentant de l'exploitant explique qu'ils ont fait des manipulations de triage-comptage le

matin et que des poissons ne supportent pas bien ces manipulations. Ces poissons morts et flottants le long des grilles ne seront ramassés par les employés que le lendemain matin.

(voir planche photographique en annexe)

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

La fréquence de ramassage des poissons morts dans les bassins serait à adapter aux manipulations effectuées sur les poissons ; un ramassage en fin de journée, en plus du matin, est à envisager.

L'exploitant présentera à l'inspection son "plan de ramassage" (zones, bassins, fréquence) des poissons morts, et expliquera les opérations de repêchage de ces poissons, type épuisette, attrapage à la main, sceau, poubelle, brouette,... et parcours jusqu'au bac-conteneur, **sous 3 mois**. Ces opérations doivent être facilitées pour les employés.

Type de suites proposées : Sans suite