

AP 101 -
du
24 12.90



PREFECTURE DES CÔTES D'ARMOR

A R R Ê T É

Le Préfet des Côtes d'Armor
Chevalier de la Légion d'Honneur

- VU le décret n° 82-389 du 10 mai 1982 modifié relatif aux pouvoirs des Préfets et à l'action des services et organismes publics de l'Etat dans les départements ;
- VU la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 ;
- VU le décret n° 53-578 du 20 mai 1953 modifié, portant nomenclature des installations classées ;
- VU la loi n° 83-630 du 12 juillet 1983 relative à la démocratisation des enquêtes publiques et à la protection de l'environnement ainsi que le décret n° 85-453 du 23 avril 1985 pris pour son application ;
- VU la demande présentée par la S.A.R.L. "Truites du Léguer" en vue de la régularisation de la situation administrative de la pisciculture installée au lieu-dit "Moulin de Kéryas" à LOUARGAT ;
- VU les plans et documents annexés à cette demande ;
- VU les résultats de l'enquête publique ;
- VU les délibérations des conseils municipaux de LOUARGAT (6 juin 1990), BELLE-ISLE-en-TERRE (22 juin 1990), PLOUNEVEZ-MOEDEC (14 juin 1990) ;
- VU les avis des chefs de services départementaux des Affaires Sanitaires (23 juillet 1990), de l'Agriculture et de la Forêt (14 mai 1990), de la Protection Civile (15 mai 1990) et du Sous-Préfet de GUINGAMP (15 mai 1990) ;
- VU le rapport conjoint du Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt et du Directeur des Services Vétérinaires, en date du 8 octobre 1990 ;
- VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène du 30 novembre 1990 ;
- VU l'arrêté préfectoral du 25 octobre 1990 prorogeant le délai d'instruction à compter de cette date ;
- VU les observations formulées par le demandeur le 17 octobre 1990 en application de l'article 11 du décret susvisé du 21 septembre 1977 ;
- SUR proposition du Secrétaire Général de la Préfecture des Côtes d'Armor,

.../...

- A R R E T E -

ARTICLE 1 - L'arrêté Préfectoral du 28 OCTOBRE 1971, modifié le 12 AOÛT 1980 et le 10 JUIN 1981 est abrogé et remplacé par les dispositions ci-après.

ARTICLE 2 - La S.A.R.L. "Truites du Léguer" est autorisée à exploiter au lieu-dit "Moulin de Keryas" sur la commune de LOUARGAT un élevage de salmonidés d'une surface en eau de 4475 m² pour une production annuelle de 130 tonnes de truites "portions" (truites ARC-EN-CIEL, ONCORHYNCHUS MYKISS).

ARTICLE 3 - Cette autorisation est accordée sous réserve du respect des conditions suivantes :

I - Conformité aux mémoires et plans visés, annexés au présent Arrêté lorsque ceux-ci ne sont pas contraires aux prescriptions du II ci-dessous ;

II - Observation des prescriptions du présent Arrêté ci-après définies :

1° - Alimentation en eau de la pisciculture

L'alimentation en eau de la pisciculture sera conforme à l'arrêté hydraulique Hy 72.2 du 9 février 1972 (procès verbal de recollement du 19 août 1983).

Le pétitionnaire devra installer, dans un délai de 6 mois, après la signature du présent Arrêté, une échelle limnimétrique graduée en centimètres et un enregistreur à déroulement et relevé hebdomadaire permettant de contrôler le partage des eaux.

Le choix de l'emplacement de l'installation sera soumis à l'agrément préalable du Service Régional de l'Aménagement des Eaux (S.R.A.E.) -15 Avenue de Cucillé-35047 RENNES CEDEX. qui devra également agréer le tarage de l'échelle limnimétrique à la charge du pétitionnaire.

La courbe de tarage ou chaque modification de celle-ci devra être transmise à la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt des COTES D'ARMOR -Service "Environnement"-1 et 3, rue du Parc-B.P. 56-22022 SAINT-BRIEUC CEDEX.

Les relevés de l'appareil de mesure seront effectués par le pétitionnaire et devront être tenus à la disposition de l'Administration.

2° - Entretien des bassins d'élevage

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.

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

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.

Ils seront vidés, nettoyés et désinfectés sans qu'il puisse en résulter de conséquences susceptibles de nuire à la vie aquatique de la rivière située en aval de l'établissement.

A défaut de fosse de stockage étanche des boues liquides, une aire drainante ou tout autre dispositif sera aménagé pour le stockage des boues en provenance de la décantation. Cette aire de séchage des boues, suffisamment éloignée du cours d'eau ou des sources pour éviter tout écoulement dans le milieu aquatique, sera entourée sur trois côtés au moins, par un muret d'une hauteur suffisante pour assurer la retenue des boues.

Les boues ainsi stockées et les boues décantées seront reprises par tous les moyens appropriés.

En aucun cas, les boues et les jus ne devront être rejetés à la rivière. Les dispositions relatives à la décantation sont susceptibles d'être modifiées en fonction des progrès techniques prévisibles à court terme et qui donneront lieu à de nouvelles prescriptions applicables à la décantation.

L'épandage sur les terres agricoles pourra se faire suivant la réglementation en vigueur et sur les parcelles mentionnées au dossier.

3° - Locaux d'alevinage

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 mètre à partir du sol, seront revêtus d'un enduit lisse et imperméable.

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 seront établis en matériaux à paroi lisse, imperméables et indéformables, faciles à nettoyer. Ils devront être élevés à une hauteur suffisante au-dessus du sol afin de permettre le travail debout.

Les tables seront conçues en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter.

4° - Préparation et conservation des aliments secs

Les aliments secs en sacs ou en vrac seront conservés avant utilisation dans un local 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 des installations adéquates et après autorisation de l'inspecteur des Installations Classées.

5° - Hygiène de l'élevage

Le personnel employé dans l'exploitation doit prendre toutes dispositions utiles pour éviter l'introduction, le développement et la dissémination d'agents pathogènes.

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.

Un registre précisant les dates et volumes des produits chimiques, biologiques et médicamenteux utilisés sera tenu par l'exploitant à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées.

Les emballages utilisés pour les expéditions d'oeufs ne devront pas être réutilisés.

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.

Si le poids total de cadavres est supérieur à 40 kg, ils seront envoyés à l'équarrissage en application de la Loi du 31 Décembre 1975.

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 soulevés 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 et des maladies.

6° - Hygiène et sécurité de l'établissement

Toutes dispositions seront prises pour assurer la sécurité du personnel employé dans l'établissement, en application du livre II du Code du Travail et des décrets réglementaires pris en exécution dudit livre.

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.

Toutes dispositions efficaces seront prises en permanence pour éviter l'introduction et la pullulation des mouches et des rongeurs autour des bassins.

Le niveau sonore des bruits émis par les équipements ne devra pas être de nature à troubler la tranquillité du voisinage conformément à l'Arrêté Ministériel du 20 Août 1985 relatif aux bruits des installations classées.

Les véhicules et les engins de chantiers utilisés à l'intérieur de l'établissement devront être conformes à la réglementation en vigueur (décret du 16 Avril 1969).

7° - Installations électriques

Les installations électriques seront conformes aux prescriptions de la norme C 15 100 relative aux locaux humides présentant des risques d'incendie.

8° - Prescription concernant les rejets

a) Normes de rejet

Les rejets de la pisciculture ne devront pas augmenter les teneurs du cours d'eau récepteur de plus de

PARAMETRES	NORME SUR 2 HEURES CONSECUTIVES	NORME SUR 24 HEURES CONSECUTIVES
Ammonium - Ion NH ₄ ⁺	0.5 mg/l	0.2 mg/l
Demande biologique en oxygène/5 jours - D.B.O.5	3 mg/l	2 mg/l
Matières en suspensions - M.E.S.	5 mg/l	2.5 mg/l
Nitrites - NO ₂	0.15 mg/l	0.1 mg/l
Phosphore - PO ₄	0.4 mg/l	0.2 mg/l

La quantité d'oxygène dissous dans la rivière en aval du rejet ne devra pas être inférieure à 8 mg/l.

Cette valeur sera mesurée dans la journée entre 11 H 00 et 16 H 00.

La différence est mesurée entre la teneur au niveau de la prise d'eau de l'élevage et celle mesurée dans la rivière en aval à environ 100 m du rejet.

Des mesures d'auto-contrôle seront faites sur la teneur en ammoniacque (Ion NH₄⁺) mesurée en mg d'azote ammoniacal par litre d'eau, de la façon suivante :

- 1 jour par semaine : 5 prélèvements à 3 heures d'intervalle entre 7 heures et 19 heures, durant la période du 14 Juillet au 1er Novembre,

- 1 fois par quinzaine selon la même méthode pendant le reste de l'année.

Ces mesures seront effectuées au moyen d'une trousse de colorimétrie ou tout autre dispositif ayant reçu l'agrément de l'inspecteur des Installations Classées.

Toutefois, si des contrôles sont effectués par un laboratoire agréé, il sera possible d'admettre un contrôle mensuel sur la totalité des paramètres en remplacement des auto-contrôles prévus ci-dessus.

Les prélèvements et analyses devront être réalisés par ce laboratoire.

b) Enregistrement des mesures

L'exploitant tiendra à jour un registre sur lequel seront consignées :

- les teneurs en ammoniacque. Copie de ces résultats sera adressée mensuellement à l'Inspection des Installations Classées pendant la période d'étiage définie ci-dessus ;

- les quantités d'aliments distribués (par semaine au moins) ;

- les entrées et sorties d'animaux (les mentions seront portées en masse (kilogrammes)).

Ce registre devra être tenu à jour et mis à la disposition de l'Inspection des Installations Classées autant que de besoin.

c) Suivi technique

L'exploitant fera réaliser annuellement entre le 1er Septembre et le 15 Octobre, par un organisme de son choix, un bilan relatif à la qualité des effluents et du milieu récepteur.

Les points de prélèvement pour analyses seront les suivants :

- amont immédiat de la prise d'eau de l'élevage
- effluent de la pisciculture
- 100 m après le point de rejet de l'effluent
- Ponchou Léguer

9° - Epuration des eaux

Toutes les eaux dérivées, les eaux pluviales, les eaux souillées produites par l'établissement seront rejetées dans le système épuratoire prévu à l'aval de l'élevage.

Les bassins d'élevage ne pourront communiquer avec la rivière que par le système épuratoire prévu avec un point de rejet aménagé pour éviter l'appel des poissons migrateurs.

Le système épuratoire devra être vidangé avant la période d'étiage pour permettre un rendement optimum ; cette opération sera répétée chaque fois que cela s'avèrera nécessaire. En tout état de cause, le volume de matières décantées ne devra jamais excéder 50 % du volume du décanteur.

L'Inspecteur des Installations Classées sera averti avant chaque vidange.

10° - Accidents de fonctionnement

L'exploitant est tenu de déclarer sans délai à l'Inspection des Installations Classées les accidents ou incidents survenus dans le fonctionnement de l'installation susvisée qui seraient de nature à porter atteinte à son environnement.

ARTICLE 4 - La présente autorisation, accordée sous réserve du droit des tiers, n'équivaut pas à un permis de construire. Elle cessera d'être valable si l'établissement reste inexploité pendant plus de deux années consécutives.

ARTICLE 5 - Toute modification ou extension apportée à l'établissement, de nature à entraîner un changement notable des éléments du dossier d'autorisation devra faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation.

Tout changement d'exploitant fera l'objet d'une déclaration adressée par le successeur au Commissaire de la République du Département des COTES D'ARMOR dans le mois qui suivra la prise de possession.

ARTICLE 6 - "Délai et voie de recours : La présente décision ne peut être déférée qu'au Tribunal Administratif. Le délai de recours est de deux mois pour le demandeur ou l'exploitant. Ce délai commence à courir du jour où la présente décision a été notifiée".

ARTICLE 7 - Une copie du présent Arrêté sera déposée aux archives de la Mairie du lieu d'installation pour y être consultée par toute personne intéressée.

Un extrait de cet Arrêté, énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée, sera affiché, à la porte de la Mairie de LOUARGAT pendant une durée minimum d'un mois.

Un même extrait sera affiché en permanence, de façon visible, dans l'installation par les soins de la S.A.R.L. "Trites du Léguer".

Un avis sera inséré, par les soins du Préfet et aux frais de la S.A.R.L. "Trites du Léguer" dans deux journaux d'annonces légales du département.

ARTICLE 8

- le Secrétaire Général des COTES D'ARMOR
- le Sous-Préfet de l'arrondissement de GUINGAMP
- le Maire de LOUARGAT
- le Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Installations Classées,
- le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt,

sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent Arrêté dont copie sera adressée, à la S.A.R.L. "Trites du Léguer", pour être conservée en permanence par l'exploitant et présentée à toute réquisition des autorités administratives ou de police, ainsi qu'à MM. les Maires de BELLE ISLE EN TERRE, PLOUNEVEZ MOEDEC, PLOUGONVER, LOC ENVEL.

SAINT-BRIEUC, le 24 DEC. 1990

LE PREFET,
- Pour le PREFET,
Le Secrétaire Général,

Signé : PHILIPPE SABLAYROLLES

