

AP de  
18 10 1983

## PRÉFECTURE des CÔTES-du-NORD

Direction  
de l'Administration Générale  
et de la Réglementation

Tél. 61-19-50  
Poste : 2544

4ème Bureau  
Environnement

83.1.4.IC.384

### ARRÊTÉ

Le Préfet,  
Commissaire de la République  
du département des Côtes-du-Nord,  
Chevalier de la Légion d'Honneur,

AP/GLC

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 ladite loi;

VU le décret N° 53.578 du 20 Mai 1953 portant nomenclature des établissements classés, modifié et complété notamment par les décrets N° 78.1030 du 24 Octobre 1978 et N° 82.756 du 1er Septembre 1982;

VU l'arrêté préfectoral du 25 Janvier 1982 relatif aux prescriptions générales applicables dans le département des Côtes-du-Nord aux salmonicultures en eau douce;

VU la demande présentée le 6 Juin 1982 par M. Patrice MORVAN, demeurant à DUAULT, à "La Gare du Pénity", complétée le 25 Avril 1983, en vue d'obtenir l'autorisation d'établir et d'exploiter sur le territoire de cette commune, au "Moulin de Pénity" (section E N° 230, 231, 232 et 102) une salmoniculture destinée à la production de 30 à 40 tonnes par an de truites arc-en-ciel, installation classée pour la protection de l'environnement soumise à autorisation;

VU les plans et documents annexés à cette demande;

VU les résultats de l'enquête publique;

VU les délibérations des conseils municipaux de DUAULT, du 15 Juin 1983, de CALLAC (26 Mai 1983), CARHAIX-PLOUGUER (28 Juillet 1983), LOCARN (11 Juillet 1983), CARNOET (24 Juin 1983);

VU les avis des Chefs de Services départementaux des Affaires Sanitaires, de l'Agriculture, de la Sécurité Civile, de l'Équipement, émis respectivement les 9 Juin, 12 Juillet, 24 Mai et 5 Juillet 1983;

VU le rapport favorable établi conjointement le 8 Juillet 1983, par M. le Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Installations classées et M. le Directeur départemental de l'Agriculture, complété le 7 octobre 1983 (DSV) et le 12 octobre 1983 (DDA);

VU l'avis favorable émis par le Conseil départemental d'Hygiène en sa séance du 22 Juillet 1983;

VU la consultation du 21 Septembre 1983  
du demandeur en application de l'article 11 du décret N° 77.1133 du 21  
Septembre 1977;

VU l'arrêté préfectoral de prorogation du délai en /.....  
date du 28 septembre 1983 ;

.....

SUR la proposition de M. le Secrétaire Général des Côtes-du-Nord,

A R R Ê T E

ARTICLE 1er - M. Patrice MORVAN est autorisé à exploiter à DUAULT, au "Moulin de Pénity", sur la rivière l'Hyères (section E N° 230, 231, 232 et 102) une salmoniculture pour une production annuelle maximale de 40 tonnes de truites arc-en-ciel, installation classée pour la protection de l'environnement.

ARTICLE 2 - Cette autorisation est accordée sous réserve du respect des conditions suivantes :

I - Observation des prescriptions ci-après définies :

1° - L'installation sera située, installée et exploitée conformément aux plans et dossiers joints à la demande pour le tonnage et la surface en eaux sollicités.

Toute modification apportée par le pétitionnaire à l'installation, à son mode d'exploitation ou à son voisinage entraînant un changement notable des éléments du dossier d'autorisation initiale doit être portée, avant sa réalisation, à la connaissance du Commissaire de la République, qui peut exiger une nouvelle demande.

2° - Pour éviter de causer à d'autres piscicultures préexistantes des préjudices résultant d'une altération de la qualité des eaux, toute salmoniculture devra être implantée à une distance suffisante de ces piscicultures.

En tout état de cause, aucune salmoniculture ne pourra être installée dans un rayon de 1 Km autour d'une pisciculture préexistante, ni à moins de 3 Km en amont ou en aval d'une pisciculture préexistante.

La distance de 3 Km ou la distance D 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 rejet de la pisciculture devra respecter les conditions suivantes :

- qualité minimale de la rivière à 100 mètres du point de rejet.

Paramètres	Concentration maximale en mg/l	
	par période de 2 Heures consécutives	par période de 24 Heures consécutives
DBO5	< 5	< 5
DCO	< 25	< 25
MES	≤ 25	≤ 25
NH4+	< 0,5	0,5
PH	> 5,5      < 8,5	> 5,5      < 8,5

.....

- ne pas dépasser 1 mg/l d'ammoniaque dans l'effluent de la pisciculture.

- ces mesures pourront être effectuées avant le premier repas du matin.

- la teneur en ammoniaque Ion  $NH_4^+$  sera mesurée en mg d'azote ammoniacal par litre d'eau.

- cette mesure sera faite :

. tous les deux jours et au moins trois fois par semaine pendant la période correspondant à l'étiage, du 14 Juillet au 1er Novembre.

. au moins une fois par quinzaine tout le reste de l'année.

Ces mesures seront effectuées notamment au moyen d'une trousse de mesure rapide (colorimétrie) ou tout autre dispositif ayant reçu l'agrément de l'Inspecteur des Installations classées.

. faute de mesures directes, ces conditions seront réputées remplies lorsque la distribution quotidienne de nourriture en granulés (ou équivalent) n'aura pas dépassé 0.75 Kg par litre/seconde de débit de la rivière.

4° - L'exploitant disposera d'un appareil permettant de mesurer le débit ainsi que le débit dérivé.

Cet appareil pourra consister en :

- une jauge permettant d'apprécier le débit de la rivière associée à une courbe de tarage établie tous les ans (en amont du déversoir).

- une jauge placée sur une station déterminée du bief de dérivation (par exemple, échancre de la prise d'eau).

- cette mesure sera faite tous les deux jours et au moins trois fois par semaine pendant la période correspondant à l'étiage, du 14 Juillet au 1er Novembre.

5° - Les mesures concernant :

- les teneurs en ammoniaque,

- les mesures de débit,

- les données relatives à la quantité d'aliment distribué seront portées sur un registre qui sera communiqué à l'Inspecteur des Installations classées.

Au cours de la première année de fonctionnement et la période d'étiage visée plus haut, copie de ces résultats sera adressée chaque semaine à l'Inspecteur des Installations classées. Ce rythme pourra être ensuite mensuel.

6° - 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.

/.....

.....

7° - 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 y éviter tout écoulement d'eau de ruissellement.

En outre, les bassins d'élevage ne pourront communiquer avec la rivière que par le système d'épuration.

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.

Des grilles seront scellées en amont et en aval de la pisciculture, conformément aux textes en vigueur, de manière à permettre de la considérer comme enclos piscicole.

8° - Les bassins où sont entretenus les salmonidés devront être abondamment alimentés en eau courante, pour 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.

9° - 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).

L'épuration des eaux de la pisciculture se fera au moyen d'installations équivalentes au type suivant :

a) Deux bassins de décantation à fonctionnement alternatif d'une capacité suffisante, dont la vidange sera effectuée par pompage, le trop plein évacué par surverse. Chacun de ceux-ci devra pouvoir absorber la quantité totale de l'eau contenue dans le plus grand bassin d'élevage.

Une vidange sera effectuée obligatoirement dans le mois précédant la période d'étiage telle qu'elle est définie à l'article 3.

En cas de nécessité, dans le but de faciliter sa réoxygénation, l'eau rejetée des bassins devra franchir en cascade deux 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 satisfaisante de l'effluent.

b) Une aire de séchage des boues, suffisamment éloignée de la rivière, d'un ruisseau ou d'une source pour éviter tout écoulement dans le milieu aquatique entourée sur trois côtés au moins par un muret d'une hauteur nécessaire pour assurer la retenue des boues.

L'épandage sur des terres à culture pourra être autorisé après agrément de la zone d'épandage présentée par le pétitionnaire.

L'épuration de l'effluent devra permettre un rejet en conformité avec l'objectif de qualité de la rivière à ce niveau.

.....

10° - Les installations électriques seront réalisées selon les prescriptions de la norme C 15100 relatives aux locaux humides présentant des risques d'incendie.

11° - 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 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 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, 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.

12° - L'établissement devra disposer d'un local spécial pour la préparation et la conservation des aliments uniquement secs avant utilisation. Celui-ci sera 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.

12-1 - Le personnel employé dans l'exploitation doit prendre toutes dispositions utiles pour éviter l'introduction, le développement et la dissémination d'agents pathogènes.

12-2 - 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.

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

/.....

.....

13° - 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 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 et des maladies.

14° - Toutes dispositions seront prises pour assurer la sécurité du personnel employé dans l'établissement.

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.

15° - Toutes dispositions efficaces seront prises en permanence pour éviter l'introduction et la pullulation des mouches et des rongeurs autour des bassins.

16° - Le niveau sonore des bruits émis par les équipements 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).

17° - En aucun cas, l'exploitant de l'établissement ne doit utiliser pour l'alimentation des salmonidés des poissons morts dans l'établissement ou des débris de ces poissons.

18° - Cet arrêté ne dispense en aucun cas le pétitionnaire de l'obtention des arrêtés pris aux titres de la police des eaux et de la police de la pêche.

II - Conformité aux mémoires et plans visés, annexés au présent arrêté, lorsque ceux-ci ne sont pas contraires aux prescriptions du I ci-dessus.

ARTICLE 3 - 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 n'a pas été mis en service dans le délai de trois ans ou reste inexploité pendant plus de deux années consécutives.

ARTICLE 4 - 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 Côtes-du-Nord, dans le mois qui suivra la prise de possession.

ARTICLE 5 - L'exploitant est tenu de déclarer, sans délai, à l'inspection des installations classées, les accidents ou incidents survenus du fait du fonctionnement de l'installation susvisée qui seraient de nature à porter atteinte à son environnement.

Il devra, en outre, se conformer aux prescriptions législatives et réglementaires édictées notamment par le Livre II du Code du Travail dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs.

ARTICLE 6 - 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 DUAULT pendant une durée minimum d'un mois. Un même extrait sera affiché en permanence, de façon visible, dans l'installation par les soins de M. Patrice MORVAN.

Un avis sera inséré par les soins du Commissaire de la République et aux frais de M. Patrice MORVAN dans deux journaux d'annonces légales du département.

ARTICLE 7 - M. le Secrétaire Général des Côtes-du-Nord,  
M. le Sous-Préfet, Commissaire adjoint de la République de l'arrondissement de GUINGAMP,  
M. le Maire de DUAULT,  
M. le Directeur des Services Vétérinaires,  
Inspecteur des Installations classées,  
M. le Directeur départemental de l'Agriculture,

sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont copie sera adressée à M. Patrice MORVAN pour être conservée en permanence par l'exploitant et présentée à toute réquisition des autorités administratives ou de police.



SAINT-BRIEUC, le 18 OCT. 1983

LE COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE

Pour le Commissaire de la République  
le Secrétaire Général

Yves HENRY