

REPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFECTURE DE LA DRÔME

ARRÊTÉ N° 3914 bis

du 1^{er} sept 1986

Le Préfet

Commissaire de la République

du département de la Drome

Chevalier de l'Ordre national du Mérite,

- VU la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 relative aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement et notamment son article 6 ;
- VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 pris pour l'application de la loi ci-haut citée, et notamment son article 18 ;
- VU l'arrêté préfectoral n° 2010 du 21 avril 1972 autorisant M. FAURE Christian à exploiter une pisciculture située au quartier "La Condamine", lieudit "Le Château", commune de MANTHES ;
- VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène au cours de sa réunion du 17 novembre 1983 l'exploitant entendu ;
- VU l'avis du Service de la Direction Départementale de l'Agriculture chargé de la Police des eaux ;
- VU l'avis des organismes techniques compétents consultés ;
- VU l'avis du Secrétaire d'Etat auprès du Premier Ministre, chargé de l'environnement et de la qualité de la vie ;
- VU le rapport de l'Inspecteur des Installations Classées ;
- CONSIDERANT que les prescriptions annexées à l'arrêté d'autorisation n° 2010 du 21 avril 1972 ne garantissent pas suffisamment la protection de l'environnement ;
- SUR la proposition du Secrétaire Général de la Préfecture ;

A R R E T E :

ARTICLE I

Les prescriptions imposées aux élevages de salmonidés, annexées à l'arrêté préfectoral n° 2010 du 21 avril 1972, autorisant M. FAURE Christian à exploiter une pisciculture à MANTHES, quartier de La Condamine, sont modifiées.

.../...

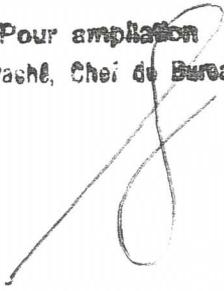
Les alinéas 1° - 2° - 6° - 7° - 8° - 10° sont supprimés et remplacés par les prescriptions annexées au présent arrêté ; les alinéas 11° et 12° sont complétés ainsi qu'il suit ; les alinéas 3° - 4° - 5° - 9° demeurent inchangés.

ARTICLE II

Le Secrétaire Général de la Préfecture, le Maire de MANTHES, le Directeur Départemental des Services Vétérinaires, Inspecteur des Installations Classées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Valence, le 1er septembre 1986

Pour ampliation
L'Attaché, Chef de Bureau



Henri LEBERGER

LE PREFET,
Commissaire de la République,
Par délégation du Prefet,
Commissaire de la République
Pour le Secrétaire Général absent,
~~Le Sous-Prefet,~~
Commissaire Adjoint de la République
de l'arrondissement de D I E

HENRI FRAISSE

ANNEXE A L'ARRETE PREFECTORAL N° 3914 bis DU 1er septembre 1986
relatif à l'établissement d'élevage exploité par
M. FAURE Christian à MANTHES

P R E S C R I P T I O N S

1°) Les ouvertures qui existaient aux points A, B et C et qui avaient été colmatées doivent demeurer obturées.

Les communications existant entre le bassin de décantation actuel et le lac "Petit Veuze" seront supprimées, à l'exception du futur point de rejet. Le dispositif de l'actuel point de sortie pourra être laissé en place mais non utilisé pour le rejet des effluents.

Les eaux sont rejetées à la rivière sans préjudice de l'application de la police des eaux et de la police de la pêche.

2°) - a) Les poissons morts, les déchets provenant du nettoyage des bassins 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 munies de couvercle à fermeture jointive et hermétique.

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 enlevés 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 dans l'établissement.

b) Règles d'hygiène générale :

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.

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

Les poissons morts doivent être retirés des bassins dès que possible et détruits.

.../...

En aucun cas les poissons morts ou malades ne doivent être jetés dans un cours d'eau ou transportés hors de l'exploitation, sauf à destination d'un équarrissage.

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 poissons...

Les épuisettes et les instruments utilisés pour le nettoyage doivent être prévus en quantité suffisante.

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 seront prises en permanence pour éviter la présence et la pullulation des mouches et des rongeurs autour des bassins.

6°) 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 (J.O. du 20 juin 1953).

7°) Un ou plusieurs bassins de décantation ou autres dispositifs de dépollution des eaux seront disposés à la sortie des bassins d'élevage de façon à assurer aux eaux de rejet une qualité conforme aux normes définies ci-après (10°) et non susceptible d'entraîner une dégradation de la qualité piscicole du cours d'eau récepteur.

Une aire de stockage des boues de décantation sera aménagée de telle sorte que celles-ci ne provoquent aucune pollution de la nappe phréatique ou des cours d'eau.

8°) Pour la nourriture des poissons, il est fait usage exclusivement d'aliments secs.

Le local de stockage des aliments doit être inaccessible aux rongeurs ; des appareils de piégeage doivent y être disponibles en permanence.

10°) Prescriptions relatives aux rejets, aux mesures et aux contrôles :

10-1 - Le rejet de la pisciculture devra respecter simultanément les conditions suivantes :

- ne pas porter à plus de 1 mg/l la teneur en ammoniac du cours d'eau récepteur, 50 mètres après l'effluent provenant de la pisciculture ; le flux journalier étant au plus de 34,5 kg/j.
- ne pas dépasser 2,5 mg/l d'ammoniac dans l'effluent provenant de la pisciculture. Il s'agit de l'ammoniac total sous ses formes hydratée (NH₄O H) et ionisée (NH₄⁺) ; flux journalier au plus égal à 86 kg/j.
- ne pas dépasser une concentration en NH₃ (Ammoniac) de 0,025 mg/l ; flux journalier au plus égal à 0,86 kg/j.
- ne pas dépasser une concentration en matières en suspension (MES) dans l'effluent de 10 mg/l ; flux journalier au plus égal à 345 kg/j.
- ne pas présenter une valeur de DBO₅ (Demande Biochimique en Oxygène) supérieure à 5 mg/l ; flux journalier au plus égal à 172 kg/j.
- avoir un pH compris entre 6 et 8.

Le point de rejet de l'effluent se situera dans la partie amont du lac "Petit Veuze". En cas de nécessité, ce point de rejet pourra être déplacé (en aval du "lac") après consultation et avis de l'Inspecteur des Installations Classées.

.../...

Rejets

10-2 - La teneur en ammoniacque sera mesurée par l'exploitant :

- tous les jours pendant 14 semaines correspondant à l'étiage (du 14 juillet au 1er novembre).
- tous les 13 jours pendant le reste de l'année.

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

10-3 - L'exploitant mettra en place un système permettant de mesurer le débit à la sortie de l'installation ; ce dispositif devra être agréé par l'Inspecteur des Installations Classées.

10-4 - Les mesures concernant les teneurs en ammoniacque, les mesures de débit et les données relatives à la quantité d'aliment distribuée seront portées sur un registre dont une copie sera adressée mensuellement à l'Inspecteur des Installations Classées.

10-5 - M. FAURE Christian devra, deux fois par an (une fois en été, une fois en hiver), faire pratiquer à ses frais des analyses physico-chimiques et bactériologiques des eaux, prélevées d'une part à l'entrée de la pisciculture, d'autre part au point de rejet dans le cours d'eau récepteur. Les analyses seront réalisées par un laboratoire agréé pour les analyses d'eau et les prélèvements effectués par un Agent de ce laboratoire ou toute autre personne admise par l'Inspecteur des Installations Classées. Les prélèvements seront faits à l'initiative de l'Inspecteur des Installations Classées.

Les prélèvements porteront sur des échantillons non décantés suffisamment importants : volume de 10 litres d'eau pour la détermination de la M.E.S. et de la DBO₅.

Un exemplaire des résultats sera transmis par M. FAURE à l'Inspecteur des Installations Classées.

En cas de besoin, l'Inspecteur des Installations Classées peut demander des analyses supplémentaires ou faire procéder aux contrôles et mesures qu'il juge nécessaires.

Les points de prélèvement des échantillons d'eau ou les emplacements de mesure doivent toujours être d'un accès facile.

10-6 - M. FAURE sera tenu de procéder au nettoyage du "Lac Petit Veuze" toutes les fois que la nécessité sera reconnue et qu'il en sera requis par l'Inspecteur des Installations Classées.

M. FAURE contribuera aux travaux d'entretien et de curage du cours d'eau récepteur, prescrits dans un but d'intérêt général, dans la proportion dans laquelle son rejet aura rendu les travaux nécessaires.

11°) Ajouter :

Le niveau sonore des bruits émis par les équipements ne doit pas être de nature à troubler la tranquillité du voisinage, conformément à l'instruction relative au bruit des Installations Classées (circulaire du 21 juin 1976).

.../...

12°) Ajouter :

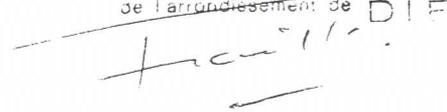
Toutes dispositions seront prises pour assurer la sécurité du personnel employé dans l'établissement.

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

VU pour être annexé à
l'arrêté n° 3914 bis du 1er septembre 1986

Pour empletion
L'Attaché, Chef de Bureau

LE PREFET, Commissaire de la République,
Par délégation du Préfet,
Commissaire de la République
Pour le Secrétaire Général absent,
Le Sous-Préfet,
Commissaire adjoint de la République
de l'arrondissement de DIE



HENRI FRAISSE

Henri LEBERGER