

PERPIGNAN, le 26 JUIN 1989

1ère direction - 1er bureau

JB/GA

A R R E T E n° 5633

portant autorisation

de créer et exploiter une pisciculture sur
le territoire de la commune de SALSES LE
CHATEAU.

DIRECTION DES
SERVICES VÉTÉRINAIRES

27 JUIN 1989

DES PYRENEES-ORIENTALES
N° 1025 - 115

LE PREFET du Département des PYRENEES-ORIENTALES
Chevalier de la Légion d'Honneur,

- 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 la loi susvisée ;
- VU le décret modifié et complété n° 53-578 du 20 Mai 1953 portant nomenclature des établissements classés ;
- VU le Code Rural, notamment ses articles 102 à 107, 109 à 111 ;
- VU la loi n° 64-1245 du 16 Décembre 1964 relative à la répartition des eaux et à la lutte contre la pollution ;
- VU la loi n° 84-512 du 29 Juin 1984 relative à la pêche en eau douce et à la gestion des ressources piscicoles, modifiée par la loi n° 85-542 du 22 Mai 1985 ;
- VU le décret n° 85-1400 du 27 Décembre 1985 fixant les formes et les conditions des concessions et autorisations de pisciculture ;
- VU le Procès-verbal de l'enquête publique qui a eu lieu du 12 Décembre 1988 au 10 Janvier 1989 dans la commune de SALSES-le-CHATEAU ;
- VU le rapport de M. l'Inspecteur des Installations classées du 15 Février 1989 ;
- VU l'avis émis par le Conseil départemental d'Hygiène lors de sa séance du 21 Février 1989 ;
- VU le rapport de la sous-Commission constituée lors de cette séance et remis le 10 mars 1989.
- SUR proposition de M. le Secrétaire Général de la Préfecture des Pyrénées-Orientales,

A R R E T E

ARTICLE 1 - M. Vincent MURGAT, P.D.G. de la société S.A. EXTRAMER, demeurant à BEAUFORT - 38 270 - BEAUREPAIRE est autorisé à aménager et à exploiter une pisciculture au lieu-dit "La Rigole" à SALSES LE CHATEAU - 66 600 - RIVESALTES. relevant du n° 58-8° de la nomenclature des installations classées.

ARTICLE 2 -

La présente autorisation est accordée pour une période de 30 ans à compter de la date du présent arrêté.

A l'expiration de ce délai, le permissionnaire devra renouveler sa demande sans pour autant préjuger de la suite qui lui sera réservée.

ARTICLE 3 -

La pisciculture sera située, installée et exploitée conformément au plan et dossier joints à la déclaration, sous réserve des prescriptions du présent arrêté, et de la modification concernant le captage de l'eau de la source, qui ne pourra se faire sur les lieux-mêmes de l'implantation des bassins.

Toute autre transformation dans l'état des lieux et toute modification de l'installation et de son mode d'utilisation doivent, avant leur réalisation, faire l'objet d'une déclaration à la Préfecture des Pyrénées-Orientales, service de la Police des Eaux et service des Installations classées.

ARTICLE 4 -

Les droits des tiers sont et demeurent réservés.

ARTICLE 5 -

Capacité :

La production annuelle autorisée de la pisciculture sera de 100 tonnes par an de truites roses de mer, destinées à la consommation (la biomasse totale ne pouvant excéder 50 tonnes). A cette production pourra se substituer celle de la production de loups.

Article 6 - Le pisciculteur pourra disposer de l'eau de la source de Font Estramer à partir d'un dispositif situé dans la parcelle 59 ou 61 en milieu continental, sur la rive gauche du cours d'eau de Font Estramer, à l'extrémité d'un chenal artificiel.

Article 7 - Aménagement des bassins :

Les bassins doivent pouvoir être isolés à volonté, d'une part du cours d'eau, d'autre part entre eux. Ils doivent pouvoir être vidés, nettoyés et désinfectés sans qu'il puisse en résulter, même momentanément, des conséquences susceptibles de nuire à l'environnement aquatique.

D'autres dispositions seront prise en permanence pour éviter la présence et la pullulation des mouches et des rongeurs autour des bassins.

ARTICLE 8 -

Rejet en milieu naturel :

Les eaux dérivées seront restituées à la rivière par le point de rejet unique prévu à la demande. Un canal de fuite sera aménagé de telle sorte que les mesures et contrôles qualitatifs et quantitatifs des eaux issues de l'élevage puissent être effectués.

Le rejet de la pisciculture devra respecter simultanément les conditions correspondant à la qualité 1 B (tableau annexe) et en particulier en ce qui concerne :

- la teneur en ammoniacque (NH 4) qui sera mesurée tous les jours pendant la période correspondant à l'étiage (du 1er Juillet au 30 Septembre), au moins une fois par semaine le reste de l'année. Les mesures devront être effectuées au moyen d'une trousse colorimétrique :

- les matières en suspension totale : mesure tous les mois
- la teneur en oxygène dissous (tous les quinze jours).

Les résultats de ces mesures d'auto-surveillance, effectuées aux frais de l'exploitant, par un organisme agréé, choisi par lui, seront portés sur un registre mis à disposition de l'Inspecteur des Installations classées. Il sera précisé si la mesure est instantanée ou réalisée à partir d'un échantillon moyen représentatif ; dans le premier cas, l'heure et les conditions de mesure (avant ou après distribution de l'aliment ...) devront être précisées. Si la situation de l'établissement au regard de la protection de l'Environnement le justifie, l'Inspecteur des Installations classées pourra modifier la fréquence de ces prélèvements ou prescrire des contrôles supplémentaires.

La quantité totale quotidienne de nourriture distribuée (ainsi que sa nature) devra figurer au registre.

ARTICLE 9 -

Devenir des boues :

La totalité des boues récupérées stockées après décantation devra faire l'objet d'un épandage, selon un plan d'épandage présenté à l'Inspecteur des Installations classées.

ARTICLE 10 -

L'établissement devra disposer d'un local pour la préparation et la conservation des aliments avant utilisation. Ce local sera rendu inaccessible aux rongeurs. Cependant, des appareils de piégeage des rongeurs devront y être disponibles en permanence.

L'alimentation devra être uniquement à base de produits secs ou cuits mais les viscères de poisson, même cuits en seront exclus.

Sont interdits l'introduction, le dépôt, l'utilisation des viandes, abats, issues provenant de cadavres d'animaux et, d'une manière générale, de tout produit d'équarrissage.

ARTICLE 11 -

Les poissons morts, les déchets provenant du nettoyage des bassins et des grilles, et d'une manière générale, tout déchet organique provenant de l'établissement, devront être régulièrement recueillis chaque jour, dans des poubelles étanches aux angles intérieurs arrondis et munis de couvercles à fermeture jointive et hermétique.

Aucun de ces déchets ne devra être rejeté ni déposé sur les bords 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.

Les récipients seront nettoyés et désinfectés entre deux usages, de manière à prévenir l'apparition de mauvaises odeurs dans l'établissement.

ARTICLE 12 - Règles d'hygiène générales :

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

2°- Le matériel, les instruments utilisés habituellement dans l'exploitation et notamment les filets employés pour la capture du poisson doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.

Le désinfectant utilisé est éliminé par un rinçage à l'eau, avant le chargement des poissons. Les eaux de rinçage devront transiter par le dispositif de décantation, avant rejet au milieu naturel.

Les méthodes de désinfection et les produits à utiliser seront soumis à l'agrément de l'Inspecteur des Installations Classées.

3°- En aucun cas, l'exploitant de l'établissement ne doit utiliser pour l'alimentation des poissons, des poissons morts dans l'établissement ou des débris de ces poissons.

4°- Les poissons morts doivent être retirés des bassins, dès que possible. 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'une installation de traitement autorisée en application de la loi du 19 Juillet 1976 sur les installations classées pour la protection de l'environnement.

5°- 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.

6°- Toutes dispositions seront prises pour assurer la sécurité du personnel employé dans l'établissement. Les consignes de sécurité seront affichées de manière visible dans l'établissement.

7°- 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 aux bruits des installations classées (circulaire du 21 Août 1976).

ARTICLE 13 -

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

ARTICLE 14 -

En cas de changement d'exploitant, déclaration devra être faite à la Préfecture des Pyrénées-Orientales dans un délai de 100 jours.

En cas de cessation d'activité, le site sera remis en état et la circulation normale de l'eau sera notamment rétablie dans le cours d'eau.

ARTICLE 15 -

Les Ingénieurs et Agents du service du Génie Rural, des Eaux et Forêts, les Ingénieurs chargés de la région piscicole et les Agents chargés de la pêche, auront en permanence, libre accès pour le contrôle des conditions relevant de leur compétence.

ARTICLE 16 -

Toute infraction aux dispositions du présent arrêté sera constatée, poursuivie et réprimée conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 17 -

Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture des Pyrénées-Orientales, Monsieur le Maire de SALSSES-le-CHATEAU, Monsieur le Directeur départemental de l'Agriculture et de la Forêt, Monsieur l'Inspecteur départemental des Installations classées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Le PRÉFET
Pour le, Préfet et par délégation :
Le Secrétaire Général

88 MAR 1977

Henry FERAL

CRITERES D'APPRECIATION DE LA QUALITÉ GÉNÉRALE DE L'EAU.

normes C.E.E.

QUALITÉ	A ₁	A ₂	A ₃	B
	1 A	1 B	2	3
Température	≤ 20°	20° à 22°	22° à 25°	25° à 30°
O ₂ dissous en mg/l (1)	7 mg/l	5 à 7	3 à 5	milieu aérobie à maintenir en permanence.
O ₂ dissous en % sat.	≥ 90 %	70 à 90 %	50 à 70 %	
DBO ₅ eau brute mg/l	≤ 3	3 à 5	5 à 10	10 à 25
Oxydabilité mg O ₂ /l	≤ 3	3 à 5	5 à 8	-
DCO eau brute mg O ₂ /l	≤ 20	20 à 25	25 à 40	40 à 80
NO ₃ mg/l			44	44 à 100
NH ₄ mg/l	≤ 0,1	0,1 à 0,5	0,5 à 2	2 à 8
Saprobies	Oligosaprobe	β mésosaprobe	α mesosaprobe	Polysaprobe
Ecart de l'indice biotique par rapport à l'indice normal (2)	1	2 ou 3	4 ou 5	6 ou 7
Fer total mg/l précipité et en sol.	≤ 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	
Mn total mg/l	≤ 0,1	0,1 à 0,25	0,25 à 0,50	
Matières en susp. totales mg/l	≤ 30	≤ 30	≤ 30	30 à 70
Matières décantables			< 0,5 ml/l	< 1 ml/l
Couleur mg Pt/l	≤ 10 absence de coloration visible	10 à 20	20 à 40	40 à 80
Odeur	non perceptible		ni saveur, ni odeur anormales	pas d'odeur perceptible à distance du cours d'eau
Subst. extractibles au chlorof. mg/l	≤ 0,2	0,2 à 0,5	0,5 à 1	> 1
Graisses et huiles	néant	néant	traces	présence
Phénols mg/l	≤ 0,001	≤ 0,001	0,001 à 0,05	0,05 à 0,5
Toxiques	normes permises pour la vocation la plus exigeante pour préparation d'eau alimentaire.			traces inoffensives pour la survie du poisson.
Ph	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5	5,5 - 9,5
Coliformes /100 ml		< 5 000		
Esch. coli /100 ml		< 2 000		
Radioactivités	catégorie I du S.C.P.R.I.		Catégorie II du S.C.P.R.I.	

(1) - En période de non satisfaction exceptionnelle du degré de saturation, la teneur en O₂ dissous ne devra jamais descendre en dessous du seuil fixé.

(2) - Dans le cas où l'indice normal n'a pas été déterminé, on le suppose égal à 10.