

REPUBLIQUE FRANCAISE
PREFECTURE DU JURA
DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES
Bld Théodore Vernier - B.P. 376 - 39016 LONS LE SAUNIER - Tél. 84 87 22 50

arrêté n° 1363

LE PREFET,
Chevalier de la Légion d'Honneur,

- VU la loi n° 95-101 du 2 février 1995 sur le renforcement de la protection de l'environnement ;
- VU la loi n° 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau ;
- VU la loi n° 76.629 du 10 juillet 1976 relative à la protection de la nature, ensemble le décret n° 77-1141 du 12 octobre 1977 pris pour l'application de ladite loi ;
- VU la loi n° 76.663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement, ensemble le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977, pris pour l'application de ladite loi ;
- VU le code rural, notamment son article R 231-7 ;
- VU la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement, annexée au décret du 20 mai 1953 et modifiée notamment par le décret n° 93-1412 du 29 décembre 1993 ;
- VU l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées ;
- VU la demande en date du 30 mars 1995 par laquelle monsieur Pascal BEUQUE sollicite l'autorisation de construire et d'exploiter un élevage de salmonidés (n° 2130 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement) à MARIGNA-SUR-VALOUSE au lieu-dit "Le Moulin" sur la rivière Le Valouson et le dossier qui lui est joint ;
- VU le résultat de l'enquête publique à laquelle il a été procédé du 19 juin au 20 juillet 1995 ;
- VU l'avis du conseil municipal de MARIGNA-SUR-VALOUSE en date du 13 juillet 1995 ;
- VU l'avis du conseil municipal de CHATONNAY en date du 8 juillet 1995 ;
- VU l'avis du conseil municipal de NANCUISE en date du 11 juillet 1995 ;
- VU l'avis du directeur départemental de l'agriculture et de la forêt, service chargé de la police des eaux et de la pêche en date du 25 juillet 1995 ;
- VU l'avis du directeur départemental de l'action sanitaire et sociale en date du 6 juillet 1995 ;
- VU l'avis du directeur départemental de l'équipement en date du 12 juillet 1995 ;
- VU l'avis du service interministériel de défense et de la protection civile en date du 19 juin 1995 ;
- VU l'avis de la direction régionale de l'environnement en date du 20 juin 1995 ;
- VU l'avis du service départemental de l'inspection du travail, de l'emploi et de la politique sociale agricoles en date du 29 juin 1995 ;

- U l'avis de la fédération départementale pour la pêche et la protection du milieu aquatique en date du 28 juillet 1995 ;
- VU l'avis de la commission départementale des sites en date du 11 octobre 1995 ;
- VU l'avis du conseil départemental d'hygiène en date du 13 novembre 1995 ;
- VU l'avis et les propositions du vétérinaire inspecteur, chargé de l'inspection des installations classées agricoles ;
- SUR proposition de monsieur le Secrétaire général de la préfecture ;

ARRETE

Article 1er : IMPLANTATION

Monsieur BEUQUE est autorisé à exploiter sur la rivière "le Valouson", un établissement d'élevage de salmonidés à MARIGNA-SUR-VALOUSE au lieu-dit "Le Moulin", parcelle cadastrée section ZD n° 42.

Cette autorisation qui ne vaut pas permis de construire est accordée sous réserve du droit des tiers.

L'établissement se compose de :

- 1 canal de 550 m en rive gauche du "Valouson", équipé de grilles à ses deux extrémités,
- 1 conduite d'amenée de l'eau du canal à la pisciculture, longue de 58 m, et équipée à son origine d'un système de dégrillage et défeuillage,
- 1 bâtiment de 273 m², abritant le laboratoire et l'élevage des alevins (8 auges de 7 m² chacune et 0,3 m de profondeur),
- 6 grands bassins bétonnés de 122,5 m² chacun et 1 m de profondeur,
- 6 petits bassins bétonnés de 30 m² chacun et 0,8 m de profondeur.

Article 2 : CAPACITE DE PRODUCTION

La capacité maximale de cet établissement sera d'une production annuelle de 30 tonnes de salmonidés.

Les bassins ne devront pas contenir plus de 15 tonnes de salmonidés simultanément.

Article 3 : VOLUME DU PRELEVEMENT D'EAU ET DEBIT DU REJET

Le prélèvement d'eau devra assurer au Valouson dans son tronçon court-circuité un débit réservé minimal égal ou supérieur à 60 litres par seconde. Par ailleurs, le débit dérivé ne devra pas excéder 300 litres par seconde.

L'exploitant mettra en place un dispositif d'enregistrement du débit du bief de dérivation vers la salmoniculture. Un dispositif assurant le maintien du débit réservé dans le tronçon du cours d'eau court-circuité sera installé sur l'ouvrage de prise d'eau. Ces dispositifs devront avoir reçu l'agrément du service chargé de la police des eaux.

Monsieur BEUQUE est autorisé à utiliser un moyen de mesure de débit simplifié, mais il devra se munir d'un appareil d'enregistrement continu du débit du bief de dérivation avant la date du 2 janvier 1997.

Les eaux dérivées doivent être intégralement restituées au Valouson.

Le débit du Valouson sera relevé tous les jours pendant une période allant du 14 Juillet au 1er Novembre et tous les 8 jours pendant le reste de l'année.

Article 4 : NORMES DE REJET DE L'EFFLUENT

1) Températures :

L'effluent ne devra pas élever la température du Valouson de plus de 1°C à vingt mètres du dernier point de rejet en aval de l'installation.

La température du Valouson et celle de l'effluent, seront relevées tous les jours à 12 heures et le soir après le nourrissage, entre le 1er juin et le 1er Octobre, et tous les 8 jours le reste de l'année.

2) pH :

L'effluent devra avoir un pH compris entre 6,5 et 8,5 de telle sorte qu'à 50 mètres du point de rejet situé le plus en aval, le pH de la rivière reste lui-même compris entre 6,5 et 8,5.

Le pH sera relevé par l'exploitant au point indiqué ci-dessus à l'aide d'un pH mètre ou indicateur colorimétrique au moins une fois par mois.

3) Pollution chimique et mécanique :

L'objectif de qualité du Valouson devra être à tout moment respecté.

Le flux de pollution rajoutée ne devra pas dépasser les valeurs suivantes :

DBO5	: 23	kg/j
MES	: 7	kg/j
P total	: 0,4	kg/j
NH4+	: 4,76	kg/j

Les concentrations en matières polluantes du rejet ne devront pas dépasser les valeurs suivantes :

DBO5	: 2,9	mg/l
P total	: 0,07	mg/l
NH4+	: 0,63	mg/l

L'exploitant prendra toutes dispositions pour respecter à tout moment ces normes.

En particulier, la distribution d'aliment sera calculée le plus justement pour éviter le gaspillage et donc une charge en pollution excessive de l'effluent. En tout état de cause, la quantité maximale d'aliment distribué ne pourra dépasser 155 kg par jour. L'aliment sera obligatoirement un aliment "haute digestibilité".

L'exploitant mettra en place un système de traitement des eaux sortant de la pisciculture : filtre à tambour et fosse de décantation. Un dispositif de contrôle du débit du rejet "après traitement" sera installé et devra permettre la réalisation des prélèvements.

L'inspecteur des installations classées agricoles pourra demander à l'exploitant au maximum deux fois par an d'effectuer ou de faire effectuer par un laboratoire agréé la mesure des paramètres ci-dessus.

Les prélèvements seront effectués aux points suivants :

- amont immédiat du point de captage pour l'alimentation de l'élevage,
- sur le Valouson à 50 m en aval du point d'effluence,
- dans le rejet de l'élevage.

Un bilan de fonctionnement (normes de rejet et débits) sera effectué en période d'étiage dans l'année qui suivra la mise en service de l'installation.

La teneur en ammoniacque des rejets sera mesurée par l'exploitant toutes les semaines entre le 14 juillet et le 1er novembre, et tous les mois en dehors de cette période. Ces mesures pourront être faites au moyen d'un indicateur colorimétrique ou de tout autre dispositif ayant reçu l'agrément de l'Inspecteur des Installations Classées.

La teneur en oxygène dissout du rejet sera mesurée tous les jours entre le 14 juillet et le 1er novembre, et tous les 8 jours le reste de l'année.

Article 5 : COMPTE RENDU DES AUTOCONTROLES

Les mesures prescrites à l'article 3 et à l'article 4, paragraphes 1, 2, 3, ainsi que la quantité des aliments distribuée quotidiennement seront consignées par l'exploitant sur un registre ouvert à cet effet, et mis en tant que de besoin à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées. Ce registre sera établi conformément au modèle joint en annexe.

Sur ce registre, sera également mentionnée lors de chaque mesure de débit, la charge en poisson des bassins (charge globale).

Toute administration de médicament, tout traitement désinfectant effectué à titre préventif ou curatif d'une maladie seront consignés dans le registre précité. Le nom du principe actif, la dose employée et la durée du traitement seront précisés.

Article 6 : BASSINS D'ELEVAGE

1) Aménagement des bassins :

Les bassins où sont entretenus les salmonidés devront être établis en matériau compatible 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.

En outre, les bassins seront établis de telle manière qu'ils pourront être à volonté isolés complètement de la rivière et des autres bassins, tant en amont qu'en aval, pour être vidés, nettoyés et désinfectés, sans qu'il puisse en résulter des 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. L'écartement des barreaux des grilles sera inférieur à 10 mm.

2) Entretien des bassins :

Les bassins où sont entretenus les salmonidés devront être alimentés en eau courante pour assurer de manière très satisfaisante le 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.

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

3) Exploitation des bassins :

La pêche à la ligne est interdite dans les bassins. Elle est autorisée dans la partie aval du canal du moulin, à des fins de valorisation touristique.

Article 7 : LOCAUX D'INCUBATION

Les locaux utilisés pour la ponte des géniteurs, la fécondation artificielle des oeufs, l'incubation des oeufs ainsi que l'élevage des jeunes alevins doivent être pourvus 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 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 d'incubation et d'alevinage seront établis en matériaux à paroi lisse imperméable et indéformable, facile à nettoyer.

Les tables seront pourvues d'un revêtement imperméable et facile à nettoyer.

Article 8 : LOCAL DE CONSERVATION ET DE PREPARATION DES ALIMENTS

L'alimentation des salmonidés sera assurée à l'aide de produits secs.

Le local d'entreposage sera inaccessible aux rongeurs ; des appareils de piégeage devront y être disponibles en permanence.

Article 9 : DECHETS

Les poissons morts, les déchets provenant de la préparation des aliments, 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 hermétique.

Aucun de ces déchets ne devra être rejeté ou déposé sur le bord des bassins, ni dans le milieu naturel. Ils seront enlevés tous les jours si nécessaire 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.

Les boues issues du nettoyage des bassins et du bassin de décantation seront stockées sur une aire étanche et épandues sur des terres agricoles, conformément aux dispositions du règlement sanitaire départemental.

Article 10 : POLICE SANITAIRE

Toute mortalité anormale ou tout autre symptôme pouvant constituer une suspicion de septicémie hémorragique virale ou de nécrose hématopoïétique infectieuse doit être déclaré dans les meilleurs délais au directeur des services vétérinaires.

Article 11 : HYGIENE GENERALE

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. Son élimination ne doit pas entraîner de dommage pour la vie aquatique du Valouson.

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.

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.

Article 12 : SECURITE DU PERSONNEL - BRUIT

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

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

Des locaux sanitaires équipés de lavabos (distincts pour les hommes et les femmes) ainsi que des installations sanitaires devront être installés.

Si des travaux insalubres et salissants (dont la liste est fixée par l'arrêté ministériel du 23 janvier 1947) sont effectués, des douches devront être installées.

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 aériens émis dans l'environnement par les installations classées.

Article 13 : 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 qui seraient de nature à porter atteinte à l'environnement.

Article 14 :

La présente autorisation sera caduque si l'installation dont il s'agit n'a pas été mise en activité dans un délai de 3 ans, ou si l'exploitation est interrompue pendant deux années consécutives, sauf cas de force majeure.

L'administration se réserve la faculté de prescrire ultérieurement toutes modifications que le fonctionnement ou la transformation de l'établissement rendrait nécessaire dans l'intérêt de la salubrité, de la sécurité publique et de la préservation du milieu naturel, et ce, sans que l'exploitant puisse, de ce chef, prétendre à aucune indemnité ou aucun dédommagement.

Il est expressément interdit à l'exploitant de donner extension à son établissement et d'apporter des modifications à l'état des lieux sans en avoir obtenu l'autorisation.

Le titulaire devra toujours être en possession de cet arrêté et le présenter à toute réquisition.

En cas de changement d'exploitant, le successeur ou son représentant devra en faire la déclaration au Préfet dans le mois qui suivra ce changement. En cas de cessation définitive, l'exploitant devra en faire la déclaration au Préfet au moins un mois auparavant, et joindra à sa notification un mémoire sur l'état du site précisant les mesures prises ou prévues pour assurer la protection des intérêts visés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976 susvisée.

Un extrait de l'arrêté énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée, et faisant connaître qu'une copie dudit arrêté, déposée aux archives de la mairie, et mise à la disposition de tout intéressé, sera affiché à la porte de la mairie.

Le même extrait sera affiché en permanence de façon visible dans l'installation par les soins du bénéficiaire de l'autorisation.

Un avis sera inséré par les soins du Préfet, et aux frais de l'exploitant, dans deux journaux locaux.

Article 15 : Le Secrétaire Général de la Préfecture du Jura, l'Inspecteur des installations classées et le Maire de MARIGNA-SUR-VALOUSE sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera adressée à M. Pascal BEUQUE, M. le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt, M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, M. le Directeur Départemental de l'Équipement, M. le Directeur Régional de l'Environnement, M. le Président de la Fédération départementale des Associations Agréées de Pêche et de Protection du Milieu Aquatique.

Pour ampliation,
Pour le Préfet,
et par délégation,
Secrétaire Administratif.

Monique CHEVASSUS



Pour le Préfet,
~~Le Préfet~~ délégation,
le Secrétaire Général,

Rollon MOUCHEL-BLAISOT