

REPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DES LANDES

1ère DIRECTION
2ème Bureau

R/1.D/197 /N° 4302

NM/GC

N° 5395

Original
1974

LE PREFET DES LANDES,
Chevalier de la Légion d'Honneur,

VU la loi du 19 décembre 1917 modifiée, relative aux établissements dangereux, insalubres ou incommodes ;

VU le décret n° 64-303 du 1er avril 1964 relatif aux établissements dangereux, insalubres ou incommodes ;

VU la demande présentée par M la Société "Les salmonidés d'Aquitaine"

en vue d'être autorisé à exploiter à MEZOS R.D 63 une pisciculture salmoniculture appartenant à la 2ème classe des établissements dangereux, insalubres ou incommodes ;

VU les plans des lieux ;

VU le certificat constatant la publication et l'affichage de cette demande pendant quinze jours dans la commune de MEZOS

VU le procès-verbal de l'enquête de commodo et incommodo à laquelle il a été procédé ;

VU l'avis du Commissaire-Enquêteur ;

~~VU l'avis de M. le Directeur départemental de l'Hygiène et de la Santé Publique ;~~

VU l'avis de M. l'Inspecteur des Etablissements Classés ;

VU l'avis de M. le Directeur départemental de l'Equipement ;

VU l'avis de M. le Directeur départemental de l'Action Sanitaire et Sociale ;

VU l'avis du Conseil départemental d'Hygiène ;

CONSIDERANT qu'il résulte de l'instruction à laquelle il a été procédé, que l'autorisation peut être accordée sous certaines réserves, ayant pour but de sauvegarder l'hygiène et la sécurité publique ;

SUR proposition de M. le Secrétaire Général de la Préfecture,

- A R R E T E -

ARTICLE 1er - M. La Société "Les salmonidés d'Aquitaine"

est autorisé à exploiter à MEJOS, R.D. n° 63, une pisciculture -salmon culture

XX

appartenant à la 2ème classe des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, aux conditions ci-annexées qui devront être strictement appliquées.

ARTICLE 2 - La présente autorisation ne vaut pas permis de construire.

ARTICLE 3 - Les conditions ci-dessus ne peuvent, en aucun cas, ni à aucune époque faire obstacle à l'application des dispositions édictées par le livre II du Code du Travail, et les décrets réglementaires pris en exécution dudit livre dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs ni être opposées aux mesures qui pourraient être régulièrement ordonnées dans ce but.

ARTICLE 4 - Les droits des tiers sont expressément réservés.

ARTICLE 5 - Avant de mettre son établissement en activité, l'impétrant devra justifier qu'il s'est strictement conformé aux conditions qui précèdent.

Il devra, en outre, se soumettre à la visite de son établissement par l'Inspecteur des Etablissements Classés ou par tous les agents commis à cet effet par l'Administration préfectorale.

ARTICLE 6 - Il est expressément défendu au permissionnaire de donner aucune extension à son établissement et d'y apporter aucune modification de nature à augmenter les inconvénients avant d'en avoir obtenu l'autorisation.

ARTICLE 7 - La présente permission se trouverait périmée de plein droit si l'établissement était transféré sur un autre emplacement, si son exploitation était interrompue pendant un délai de deux ans, ou s'il s'écoulait un délai de deux ans avant sa mise en activité.

.../...

ARTICLE 8 - Faute par le permissionnaire de se conformer aux conditions sus-indiquées et à toutes celles que l'administration jugerait utiles dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité publiques, de lui prescrire ultérieurement, la présente autorisation pourra être rapportée.

ARTICLE 9 - Le permissionnaire devra être toujours en possession de son arrêté d'autorisation et le présenter à toute réquisition. Une copie de cet arrêté devra, en outre, être constamment tenue affichée dans le lieu le plus apparent de l'établissement.

ARTICLE 10 - Ampliation du présent arrêté et des annexes sera transmise à M. le Maire de MEZOS qui demeure chargé d'en assurer l'exécution et de la notifier à l'intéressé .

Une deuxième ampliation, avec ses annexes, sera déposée aux Archives de la commune pour être communiquée à toute partie intéressée qui en fera la demande et une copie adressée à M. l'Inspecteur des Etablissements Classés.

ARTICLE 11 - M. le Maire de MEZOS est également chargé de faire afficher à la porte de la Mairie un extrait du présent arrêté énumérant les conditions dans lesquelles l'autorisation est accordée, et faisant connaître qu'une ampliation dudit arrêté est déposée, avec ses annexes, aux archives communales et mise à la disposition des intéressés, conformément aux dispositions du paragraphe 2 de l'article susvisé.

Cet extrait sera inséré par les soins du Maire et aux frais de l'industriel dans un Journal d'annonces légales du département.

MONT-de-MARSAN, le

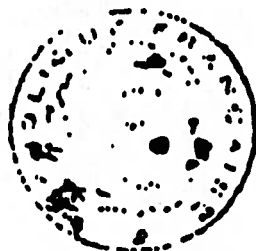
24 JUIL. 1974

LE PREFET,

Pour le Préfet :
Le Secrétaire Général,

René CASTIÉ

Pour ampliation
e Chef de Bureau,



J. PERARNAUD

- ODEURS.- Dans les locaux destinés à l'entreposage des poissons, les dispositions suivantes seront à respecter:
 - le sol sera cimenté et lisse avec une pente suffisante de 1 cm. par mètre permettant l'écoulement facile des eaux de lavage,
 - la face interne des murs sera recouverte d'un enduit cimenté et lisse sur 1,20 m. de hauteur au minimum,
 - les angles des murs avec le sol et les parois seront à gorges arrondies
 - l'eau sous-pression avec robinets filetés, tuyaux à raccords et lances, sera installé pour permettre le lavage et le nettoyage à grande eau de tout l'établissement et de ses annexes,
 - les matières putrescibles (déchets de poissons, résidus organiques etc...) seront enlevées sans délai et, soit envoyées à l'équarrissage, soit enfouies, après avoir été recouvertes de chaux vive à plus de 1 m. de profondeur. Le sol et les murs ayant pu être en contact avec ces matières putrescibles seront traités avec des solutions antiseptiques (eau de javel du commerce: 1 litre d'eau de javel pour 9 litres d'eau),
 - tous les appareils de la salmoniculture seront scrupuleusement nettoyés après usage,
 - les ouvertures sur la voie publique seront fermées,
 - l'établissement ainsi que ses dépendances seront continuellement tenus en parfait état de propreté et de bon entretien. Ils seront désinfectés et désodorisés fréquemment.

DANGERS DES MOUCHES.- Des dispositifs insecticides seront placés dans l'établissement pour combattre ces insectes.

ZONE DE PROTECTION.- Compte tenu des dispositions de la circulaire de M. le Ministre de l'Agriculture n° 2 191 du 19 décembre 1966, une zone de protection de 10 kms de rayon sera établie autour de cette pisciculture-salmoniculture.

Le Chef de Bureau,
 Pour ampliation
 Le Chef de Bureau.