

www.ideeaquaculture.com

Siège social

39 rue Jean Giroux
34080 Montpellier
Tél 33 (0) 4 99 23 31 60
Fax 33 (0) 4 99 23 31 70

contact@ideeaquaculture.com

Agence Etel

Le Coedo
56550 Loccal Mendon
Tel 33 (0) 2 97 59 42 70
Fax 33 (0) 4 99 23 31 70

jmcochet@ideeaquaculture.com

Projet d'extension avec la mise en place d'un système de recirculation sur la pisciculture de Langolen (29)

Dossier de demande d'autorisation au titre des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement et de la Loi sur l'eau

Notice d'hygiène et de sécurité



PISCICULTURE DE LANGOLEN

Régis Thomas

Mars 2019

SOMMAIRE

| | |
|---|----------|
| SOMMAIRE | 2 |
| PRÉAMBULE..... | 3 |
| 1 - LE PERSONNEL..... | 4 |
| 1.1 - EFFECTIFS..... | 4 |
| 1.2 - HORAIRES DE TRAVAIL | 4 |
| 1.3 - INFORMATION ET FORMATION DU PERSONNEL..... | 4 |
| 1.4 - EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE | 4 |
| 2 - MOYENS DE SECURITE..... | 5 |
| 2.1 - CHARGE DE SECURITE | 5 |
| 2.2 - NORMES APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS | 5 |
| 2.3 - HABILITATIONS – AUTORISATIONS | 5 |
| 2.4 - RISQUES POTENTIELS | 5 |
| 2.5 - MESURES DE PROTECTION | 5 |
| 3 - ORGANISATION DES MESURES D'HYGIENE ET DE CONDITIONS DE TRAVAIL | 7 |
| 3.1 - EQUIPEMENTS SANITAIRES ET DE REPOS | 7 |
| 3.2 - MESURES RELATIVES AUX CONDITIONS DE TRAVAIL | 7 |
| 4 - SUIVI SANITAIRE..... | 7 |
| 5 - AFFICHAGES, REGISTRES | 8 |
| 5.1 - DOCUMENTS AFFICHES SUR LE SITE..... | 8 |
| 5.2 - REGISTRES ET CARNETS OBLIGATOIRES..... | 8 |
| 6 - SURVEILLANCE MEDICALE | 8 |

PRÉAMBULE

La pisciculture de Langolen (29) **a actuellement une autorisation de production salmonicole annuelle de 100T** (arrêté d'autorisation daté du 25 septembre 2002) en dérivation de la rivière de l'Odet, avec **une quantité maximale de 110T d'aliment à distribuer par an**. Il est à noter que cette capacité de production avait été limitée non pas sur la base d'arguments en termes d'acceptabilité environnementale du site mais au regard du cahier des charge Bio qui limitait la capacité d'un site de production à 100T par an.

Afin de pouvoir respecter le débit réservé de la rivière et de diminuer les flux de rejet durant la période de basses eaux (avril à novembre), Mr Régis THOMAS qui est le propriétaire de cette pisciculture a pour projet de **mettre en place un système de recirculation** intégrant une filtration mécanique et une filtration biologique des eaux recirculées et souhaite par la même occasion **augmenter sa capacité de production**.

Une première étude réalisée par IDEE en janvier 2018 a permis d'évaluer, au regard des ressources en eau puis du dimensionnement du système recirculé, l'acceptabilité environnementale du projet en évaluant la quantité maximale d'aliment pouvant être distribuée tout en préservant le bon état des eaux tel que défini dans l'arrêté préfectoral du 1er avril 2008 et la Directive Cadre Européenne sur l'eau.

L'objectif de Mr Régis Thomas est de pouvoir atteindre **une capacité de production correspondant à une quantité d'aliment distribué maximale de 2T par jour** tout en préservant le bon état des eaux, en combinant un **fonctionnement en recirculation (en période de basses eaux) puis en circuit ouvert partiel (en période de hautes eaux)**. Cette quantité d'aliment distribuée **sera adaptée en période de basses eaux** afin de **respecter les critères de bon état des eaux en aval de la pisciculture**.

Le projet tel que défini représente une **quantité annuelle de 630T d'aliment distribuée**, et une capacité annuelle de **production salmonicole de 550 à 700T** selon le cycle de production (production de très grosses truites ou de truites portions).

Considérant **l'augmentation de la capacité de production** souhaitée par Mr Régis THOMAS dans le cadre de **la mise en place d'un système de recirculation** sur la pisciculture de Langolen, celle-ci est soumise à **autorisation au titre de la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE)** sous la rubrique **2130** (piscicultures).

Le projet est également soumis à **autorisation au titre de la Loi sur l'eau sous la rubrique 1.2.1.0** liée aux volumes de prélèvements, **sous la rubrique 2.2.1.0** liée aux volumes de rejets, **sous la rubrique 2.2.3.0** liée aux flux de rejets et **sous la rubrique 3.1.2.0** liée à la dérivation du cours d'eau. Puis il est soumis à **déclaration au titre de la Loi sur l'eau sous la rubrique 3.1.1.0** liée à l'ouvrage de prise d'eau et **sous la rubrique 3.2.3.0** liée à la surface des plans d'eau.

Le présent dossier **constitue la notice d'hygiène et de sécurité incluse dans le dossier de demande d'autorisation d'exploiter de la pisciculture de Langolen au titre de la législation sur ICPE et de la Loi sur l'eau dans le cadre de son projet de mise en place d'un système recirculé et d'augmentation de sa capacité de production**.

La présente notice concerne la conformité de l'installation avec les prescriptions législatives et réglementaires relatives à l'hygiène et à la sécurité du personnel.

La démarche volontaire de l'exploitant vis-à-vis de la réglementation Hygiène et Sécurité a pour objet de concevoir et d'exploiter des installations intégrant la sécurité grâce aux choix des outils de travail, à la conception des locaux, ainsi qu'à l'agencement des différents postes.

1 - LE PERSONNEL

1.1 - EFFECTIFS

La pisciculture de Langolen emploiera à terme 3 personnes :

- 1 responsable de site
- 1 technicien d'élevage
- 1 technicien de maintenance

1.2 - HORAIRES DE TRAVAIL

Malgré les contraintes imposées par la production d'animaux vivants, les horaires de travail seront conformes aux réglementations dictées dans la convention collective pour le personnel des élevages aquacoles CC Aquaculture mars 2007.

Les astreintes (période d'astreinte pendant laquelle le salarié, sans être à disposition permanente et immédiate de l'employeur, doit être en mesure d'effectuer les interventions requises sur site pour des événements exceptionnels mettant en péril le cheptel ou préjudiciables à l'activité de l'entreprise) seront assurées à tour de rôle par le personnel à temps plein, dans la limite de 26 dimanches par an et par employé. La durée de chaque intervention, y compris le temps correspondant à un trajet aller-retour jusqu'au domicile, est considérée comme temps de travail effectif.

Les conditions et l'organisation des astreintes sont fixées par écrit par l'employeur, après information et consultation du personnel, et après information de l'inspecteur du travail.

1.3 - INFORMATION ET FORMATION DU PERSONNEL

Le personnel sera formé pour le travail qu'il doit accomplir. Il est également formé sur les consignes de sécurité et d'hygiène à respecter sur le site et pour l'utilisation des installations ou du matériel.

1.4 - EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Les équipements de sécurité mis au service du personnel sont les suivants :

- paires de bottes caoutchouc adaptées
- uniformes de travail : pantalon et t-shirt, pull
- paires de gants
- lunettes de protection (projections liquides)
- masques de protection (contre les aérosols solides et liquides, avec et sans cartouche)
- bouchons anti-bruit.

Les employés seront tenus de porter l'équipement de sécurité spécifique requis lors de l'utilisation d'une installation ou d'un matériel, conformément aux consignes de sécurité de cette installation ou de ce matériel.

2 - MOYENS DE SÉCURITÉ

2.1 - CHARGE DE SECURITE

La Direction définit les mesures générales et permanentes d'application et d'adaptation des dispositions légales ou réglementaires applicables en matière d'hygiène et de sécurité.

2.2 - NORMES APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS

La réglementation applicable aux installations électriques est le décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 modifié par le décret 95-608 du 6 mai 1995 pris pour « l'exécution des dispositions du livre II du Code du travail, relatives à la protection des travailleurs dans les établissements réglementés au titre de la législation des installations classées qui mettent en œuvre des courants électriques aux normes NFC 15-100, 13-100, 13-200 » et aux dispositions de l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 relatif aux risques d'incendie et d'explosion. Une version consolidée de cet article a été publiée le 22 juin 2001.

Dans le cadre de cette réglementation, les installations électriques font l'objet d'une vérification périodique annuelle par un organisme agréé : la société Cloarec sur Brest. Afin de protéger le personnel, les parties actives du matériel électrique sont soit isolées, soit mises sous enveloppe et les armoires électriques sont maintenues fermées à clé. La protection du personnel contre les contacts directs est assurée par isolation de ce matériel. La prévention contre les contacts indirects s'effectuera par la mise à la terre des masses métalliques avec dispositions de protections associées tels que disjoncteurs, etc. Les observations du rapport de contrôle périodique seront prises en compte après chaque contrôle.

2.3 - HABILITATIONS – AUTORISATIONS

Le personnel de la pisciculture de Langolen dispose de l'habilitation B0 pour les risques électriques.

2.4 - RISQUES POTENTIELS

Les principaux risques évalués pour la sécurité et la santé du personnel sont les suivants :

- Risque d'accidents corporels : chute (essentiellement à cause des zones glissantes), coupures et blessures (matériels coupant : couteaux, machines, etc.) ;
- Risques de noyade : présence de bassin en eau ;
- Mal de dos : charges lourdes, mauvais état du matériel le cas échéant, etc. ;
- Emission de poussières, allergie/réaction à un produit chimique ;
- Emissions sonores ;
- Risque d'électrocution ;
- Risque d'explosion (Oxygène pur)

2.5 - MESURES DE PROTECTION

Le tableau suivant regroupe les principales mesures de protection contre les dangers évalués pour la sécurité et la santé du personnel.

| DANGER IDENTIFIE | SECTEURS CONCERNES | MESURES DE PROTECTION MISES EN PLACE |
|---|------------------------|---|
| CHUTES, COUPURES BLESSURES | Maintenance Elevage | Sensibilisation du personnel : indication des zones à risques, mise en évidence des obstacles, affichage des règles de sécurité Protection des bords coupants Vérification régulière des installations Bottes antidérapantes, passerelles antidérapantes Formation interne réalisé par le responsable de site Affichage des numéros d'urgence Equipement de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> - Lunettes-masque - Casques - Gants de protection chimique |
| MAL DE DOS | Maintenance Elevage | Formation gestes et postures Toujours deux personnes ou plus pour les charges lourdes |
| EMISSIONS SONORES | Maintenance Elevage | Bouchons d'oreille et casques |
| EMISSIONS DE POUSSIERES, ALLERGIE/REACTION A UN PRODUIT CHIMIQUE | Maintenance Elevage | Sensibilisation du personnel par affichage ; Equipement de sécurité : masques + gants de protection |
| NOYADE | Maintenance Elevage | Toujours deux personnes minimum lors des travaux au-dessus des bassins ; Rambarde de sécurité aux endroits les plus dangereux. |
| ELECTROCUTION | Maintenance Elevage | Accès aux armoires électriques par clé ; Installation électrique certifiée par la société Cloarec selon l'article 53, décret du 14/11/1988 pour la protection des travailleurs ; Interdiction au personnel non qualifié d'effectuer une intervention sur une installation électrique. |

3 - ORGANISATION DES MESURES D'HYGIENE ET DE CONDITIONS DE TRAVAIL

3.1 - EQUIPEMENTS SANITAIRES ET DE REPOS

La pisciculture de Langolen dispose d'un local comprenant les équipements sanitaires et de repos suivants :

- Un espace réfectoire (également espace de repos)
- 1 vestiaire Hommes/Femmes avec sanitaires et douche.

3.2 - MESURES RELATIVES AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

L'exploitant s'engage à respecter les articles L 212.1 et suivants du Code du travail relatifs à la durée, aux plages horaires et aux temps de repos. Il est à noter également, que l'ensemble des mesures est pris afin que la protection individuelle du personnel soit assurée.

Les prescriptions en termes d'hygiène, de sécurité et de conditions de travail seront respectées par l'exploitant au titre des articles L 230-1 à L 236-13 du Code du travail. L'exploitant s'engage à respecter les articles R-231-12 à R 235-5 du Code du travail instaurant les règles :

- De dispositions générales d'hygiène et de sécurité
- D'hygiène, d'aménagement des lieux de travail, de prévention des incendies et des explosions
- De réalisation d'opérations de construction dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité du travail.

4 - SUIVI SANITAIRE

La qualité des truites doit rester l'objectif permanent à chaque étape de la production. Ainsi, la pisciculture de Langolen optimise le bien être des truites en élevage et garantit un produit fini irréprochable, avec un approvisionnement de qualité durant toute l'année. Pour assurer un produit de qualité, elle privilégie le respect de l'environnement des poissons. Les débits d'eau neuve et de recirculation, la biomasse, les taux de nourrissage et d'oxygénation figureront parmi les préoccupations quotidiennes.

L'approvisionnement de la pisciculture en truitelles est assuré par des camions équipés de cuves oxygénées, chargés et déchargés dans les bassins d'élevage. Celui-ci n'occasionne aucun dommage sur les poissons.

Une fois acclimatés à leur nouvel environnement, les poissons reçoivent une alimentation adaptée et équilibrée tout au long de leur croissance. L'enrichissement de l'eau des élevages en oxygène optimisera le confort des truites.

Les truites seront triées régulièrement en fonction de leur taille, de manière à leur procurer un aliment en adéquation avec leur poids.

Elles seront ensuite expédiées en fin de cycle par transport en vivant par des camions équipés de cuves oxygénées vers des usines d'abattage et de transformation.

Le suivi sanitaire des truites sera réalisé par **le vétérinaire aquacole Dr Mathieu JAMIN**, 15 Rue du Puits, 29600 SAINT MARTIN DES CHAMPS. En cas de détection de maladies, les alevins peuvent être traités avec des produits délivrés sur ordonnance vétérinaire.

5 - AFFICHAGES, REGISTRES

5.1 - DOCUMENTS AFFICHES SUR LE SITE

Les documents faisant l'objet d'une mesure d'affichage sont les suivants :

- Le règlement intérieur (établi conformément aux articles L122.34 et L122.35 du Code du travail)
- Le document unique de sécurité
- Une liste des numéros d'urgence
- Une notice décrivant les dispositions à prendre en cas de sinistre sur la zone de stockage d'oxygène
- Un plan d'évacuation incendie spécifique pour chaque bâtiment
- Le calendrier des astreintes du personnel ainsi que leurs congés

5.2 - REGISTRES ET CARNETS OBLIGATOIRES

Ci-après est présentée une liste non exhaustive des différents registres et carnets tenus à jour par le personnel de la pisciculture :

- Registre d'élevage qui comprend :
 - les analyses d'eau, la biomasse des bassins et le nourrissage
 - les données vétérinaires : interventions vétérinaires, détail des traitements, ordonnances et bons de livraison des produits vétérinaires, compte-rendus d'analyses
 - les entrées et sorties de truites
 - les mortalités
 - les approvisionnements en aliments (bons de livraison, factures et étiquettes...)...
- Registre de sécurité qui comprend :
 - vérification et moyens de lutte contre l'incendie
 - vérification des installations électriques et des matériels
- Carnets des fiches de données sécurité des produits utilisés sur site
- Manuel d'utilisation des machines présentes sur le site.

6 - SURVEILLANCE MÉDICALE

L'ensemble du personnel est tenu de se soumettre aux différents examens médicaux prévus par la réglementation relative à la médecine du travail.

Le médecin du travail chargé du suivi du personnel est informé de l'activité réalisée par chacun.

Des visites réglementaires sont effectuées :

- A l'embauche
- Tous les 2 ans
- A chaque reprise du travail après un arrêt de 21 jours ou après un accident ayant entraîné un arrêt d'au moins 8 jours
- Par un médecin du travail de la Mutualité Sociale Agricole du Finistère.