

Département de la Charente (16)
Ville de Bourg-Charente (16 200)
Lieu dit « Les Pièces de Monsieur Jarnac »

**Projet d'élevage d'esturgeons en étangs, production et
conditionnement de caviar.**

-
Résumé non technique.



SCI Les étangs de Monsieur Jarnac
150, rue Robert Daugas
16 100 Cognac



REDACTEUR :

Phytostore
146, boulevard de Charonne
75 020 PARIS

Résumé non technique

La SCI « Les étangs de Monsieur Jarnac » souhaite réaliser un projet qui consiste en la création d'un élevage de 300 tonnes d'esturgeons de différentes espèces pour produire 10 tonnes de caviar par an.

Le présent dossier est le dossier de demande d'autorisation d'exploiter du projet remis au Préfet dans le cadre de la législation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE). Le projet est soumis à autorisation pour les rubriques suivantes : 2130-1, 2140 et 2731. Le projet doit répondre aux exigences de différents arrêtés ministériels et tout particulièrement de l'arrêté ministériel du 01/04/2008 fixant les règles techniques auxquelles doivent satisfaire les piscicultures d'eau douce soumises à autorisation. Le périmètre d'affichage pour ce projet comprend les communes suivantes : Bourg-Charente, Gensac-la-Pallue, Julienne, Chassors, Nercillac, Boutiers-Saint Trojan, Châteaubernard et Saint Brice. Ce dossier est accompagné d'une demande de permis de construire pour le bâtiment.

Le site du projet est le lieu-dit « Les Pièces de Monsieur Jarnac » à Bourg-Charente, en rive gauche de la Charente. Le site se situe à la confluence entre le Ri de Gensac et la Charente. Les installations seront implantées sur une parcelle agricole sans particularités écologiques et les autres parcelles du site qui sont plus riches au niveau faune-flore seront laissées intactes.

Pour réaliser ce projet, plusieurs infrastructures sont nécessaires :

- des bassins de pisciculture dont le volume total d'eau est de 9 000m³,
- un bâtiment avec un revêtement en bois pour les ateliers de production et de conditionnement du caviar, les jeunes stades qui suivent la fécondation, l'accueil des clients, les stockages d'aliments, les bureaux...
- des Jardins Filtrants® pour le traitement de l'eau en entrée et en sortie de pisciculture (cette solution est écologique, paysagée et favorise la biodiversité ce qui est en adéquation avec la richesse écologique du site qui est classé Natura 2 000 et ZNIEFF).

Différents plans permettent d'identifier les installations nécessaires.

Les sources d'eau pour alimenter la pisciculture seront :

- la Charente pour l'élevage,
- l'eau potable pour la production et le conditionnement dans les ateliers d'une part, et d'autre part pour le personnel.

Il n'y aura pas de forages. Ce volume d'eau sera restitué au milieu naturel en totalité (sauf évaporation naturelle en surface des bassins) après traitement par Jardins Filtrants®.

L'étude d'impacts présente :

- l'état initial du site : le climat, l'environnement hydro-géologique avec la Charente, le Ri de Gensac et les nappes présentes au droit du site, les inventaires faune-flore et l'appartenance du site à la Zone Natura 2 000 n°FR5402009, la démographie et l'économie locales,
- le projet d'élevage d'esturgeons : le contexte, la localisation, la notice architecturale, l'itinéraire technique de l'élevage et de la préparation du caviar, la gestion des ressources en eau et des effluents générés par les activités du site, les visites du site par les clients et le volet sanitaire,
- puis les impacts du projet sur l'environnement et les mesures de suppression d'impacts,
- et enfin la méthodologie de suivi et de contrôle des impacts de l'installation sur son environnement en cours d'exploitation.
- La dernière partie porte sur les conditions de remise en état du site en cas de cession d'activité. Les coûts associés sont intégrés dans la partie « Capacités financières ».

L'étude d'incidence Natura 2 000 et le complément à l'inventaire faune-flore décrivent le site dans sa particularité écologique ainsi que les impacts potentiels du projet. Il ressort que le projet n'a pas d'incidence sur les espèces et les habitats protégés puisque les installations ne concernent qu'une parcelle qui est actuellement une friche agricole pauvre en biodiversité et que la desserte de l'établissement se fait par un chemin rural existant. Les corridors écologiques que sont les haies, le bois, le Ri de Gensac ne sont pas touchés.

Au niveau aquatique, des mesures sont prises pour éviter tout impact sur la Charente (prélèvements avec crépines de protection, grilles de protection pour les rejets) ou sur le Ri de Gensac (pas de prélèvements). Les rejets d'eau en Charente respecteront les critères de « bon état de l'eau » du SDAGE Adour Garonne 2010-2015.

L'étude d'impacts est complétée par quatre études réalisées par l'APAVE qui sont :

- l'évaluation des risques sanitaires (sur la population environnante),
- le bilan énergétique de l'exploitation,
- l'impact acoustique du projet (pour le voisinage),
- l'impact olfactif du projet (pour le voisinage).

Ces études permettent de mettre en évidence que le projet n'a pas d'impacts négatifs par rapport à ces différents aspects compte-tenu de l'activité qui est un élevage d'esturgeons avec un très fort taux de renouvellement de l'eau, peu de besoins en médicaments et le choix d'un écoulement gravitaire de l'eau entre les bassins.

L'étude de dangers porte sur les risques encourus par la pisciculture. Il s'agit principalement du risque d'inondation, mais aussi d'autres risques : actes de malveillance, incendies et installations électriques, installations de chauffage (électrique), installations de froid (climatisation et chambres froides), foudre, présence de produits chimiques (produits de nettoyage et médicaments). Il n'y a pas de risques

d'explosion liés à un stockage de produits en poudre, et il n'y a pas de gaz de ville sur le site. Les mesures nécessaires et réglementaires sont prises pour limiter ces différents risques.

La notice d'hygiène et sécurité décrit les conditions de travail du personnel. Concernant l'aspect hygiène, le personnel travaillera dans des conditions optimales (cuisine équipée pour le déjeuner, salle de pause et terrasse à la belle saison, effectifs par atelier, hygiène interne/externe au bâtiment, ergonomie des postes de travail...). Concernant la sécurité du personnel, une attention particulière est apportée aux points suivants : les déplacements sur le site, l'utilisation d'outils dans les ateliers, les manipulations d'esturgeons vivants, la présence de bassins en eau, la présence éventuelle de rongeurs, les risques d'intrusions dans le site et les risques liés à l'entretien des espaces verts. Des procédures réalisées en concertation décriront les actions à réaliser en cas d'incidents et d'accidents.

Au niveau archéologique, le site est concerné par des vestiges du néolithique et de l'âge du fer. Un diagnostic archéologique anticipé a déjà été mené et va être complété, avant la réalisation des travaux de pisciculture, par des fouilles à la charge de la SCI Les Etangs de Monsieur Jarnac.

Ce site emploiera une 20aine de personnes à temps plein et des visites seront organisées pour les clients pour leur permettre de découvrir l'activité liée à la production de caviar.

V. Résumé non technique

L'étude de dangers est prévue à l'article L. 512-1 et est définie à l'article R. 512-9. Elle justifie que le projet permet d'atteindre, dans des conditions économiquement acceptables, un niveau de risque aussi bas que possible. Le contenu de l'étude de dangers est en relation avec l'importance des risques engendrés par l'installation.

Contrairement à la notice d'hygiène et de sécurité qui est centrée sur le personnel de l'exploitation, l'étude de dangers est centrée sur les installations présentes et sur les risques majeurs que ces installations peuvent engendrer ainsi que les réponses apportées par l'exploitant par des mesures de sécurité.

Pour prévenir les accidents, différentes mesures seront mises en place telles que des procédures sécurité, des dialogues réguliers et une recherche systématique des nouvelles sources de dangers.

Il n'y a pas de risques d'explosion liés aux poudres. Il n'y aura pas de présence de gaz naturel de ville sur le site

Les risques présents ici sont :

- les incendies (construction normée),
- les actes de malveillance (gardiennage, clôture, local pompes fermé à clé),
- les explosions (pas de produits explosifs particuliers et pas de gaz de ville),
- la foudre (paratonnerre),
- les installations de chauffage (pas de fours industriels),
- les installations de froid (climatisation et chambres froides)
- les installations électriques (installations normées),
- les produits chimiques (très peu car pas unité de production de produits chimiques),
- les inondations.

Les mesures de prévention contre les actes de malveillance sont la mise en place d'une clôture, des bâtiments et locaux fermant à clés et une surveillance par gardiennage 24h/24.

Concernant le risque incendie, étant donné la présence de papiers et de matériels informatiques sur le site, les mesures de prévention concernent les emplacements spécifiques pour fumer, les mesures de sécurité par rapport au local informatique et de l'armoire électrique, les dispositions constructives contre les incendies. Toutes les dispositions constructives seront contrôlées par un bureau de contrôle spécialisé lors de la construction du bâtiment, sachant que le bâtiment est de classe 5.

Concernant les risques électriques, des procédures seront mises en place pour éviter les courts-circuits et autres incidents. L'ensemble des installations électriques seront inspectées par un bureau de contrôle d'une part, lors de la construction du site, et d'autre part, régulièrement lors de l'exploitation du site pour contrôler le bon fonctionnement des installations et leur conformité à la réglementation en vigueur.

Concernant les risques liés aux installations de chauffage, il a été choisi une chaudière électrique pour limiter les risques. Le local sera équipé (vannes, dispositif de contrôle, ventilation, ...).

La prévention des risques liés aux installations de froid concerne les installations de climatisation et les chambres froides. Conformément à la réglementation en vigueur, il n'y aura pas de chlore dans les fluides frigorigènes HFC et les installations seront contrôlées par des entreprises spécialisées et agréées tous les six mois (selon l'arrêté ministériel du 07/02/2007).

Pour protéger le bâtiment de la foudre un paratonnerre sera mis en place.

Les mesures de prévention des risques liés à l'utilisation de produits chimiques (médicaments et produits d'entretien) sont les conditions de stockage, une quantité toujours limitée sur le site, la rétention des eaux d'extinction d'incendie, et le traitement des eaux pluviales de voiries.

Les risques liés aux inondations sont évités puisque les installations sont en dehors de l'emprise du PPRI et les installations les plus basses sont au dessus de la cote inondable. La montée des eaux dans les bassins est évitée par un système de sondes de niveau reliées au poste de relevage alimentant les bassins en eau de la Charente.

Les dispositifs permettant de faciliter l'extinction d'incendie par le personnel ou par les pompiers sont prévus (prélèvements d'eau dans les bassins les plus proches du bâtiment, accès facilité au bâtiment par les deux extrémités, extincteurs manuels, hydrants ou bouches/poteaux d'incendie).