

**Arrêté préfectoral n° 2023-243/SV  
portant autorisation d'ouverture  
d'un établissement d'élevage professionnel  
d'animaux d'espèces non domestiques  
(Établissement de 2<sup>ème</sup> catégorie)**

**LE PREFET DE LA MANCHE**  
Chevalier de la Légion d'honneur  
Chevalier de l'Ordre National du Mérite

**Vu** le Règlement (CE) n° 338/97 du Conseil du 9 décembre 1996 relatif à la protection des espèces de faune et de flore sauvages par le contrôle de leur commerce ;

**Vu** le code de l'environnement notamment les articles L.413-1 à L.413-5, et R.413-1 à R.413-23 ;

**Vu** le code rural et de la pêche maritime notamment ses articles L.214-1 à L.214-3 et R.214-17 ;

**Vu** l'arrêté ministériel du 21 novembre 1997 définissant deux catégories d'établissements, autres que les établissements d'élevage, de vente et de transit des espèces de gibier dont la chasse est autorisée, détenant des animaux d'espèces non domestiques ;

**Vu** l'arrêté ministériel du 8 octobre 2018 fixant les règles générales de détention d'animaux d'espèces non domestiques ;

**Vu** la décision du préfet de la Manche du 16 janvier 2023 accordant à Mme Christelle LETERRIER, le certificat de capacité n° 50-2022-003-FS pour l'entretien d'animaux d'espèces non domestiques (élevage professionnel) ;

**Vu** la demande d'autorisation d'ouverture déposée par Mme Christelle LETERRIER demeurant « 113, route de l'Eau Gallot » à BRIX (50700), reçue complète le 24 avril 2023 concernant un établissement d'élevage à caractère professionnel d'animaux d'espèces non domestiques (« Fish SPA ») situé 15 rue Roger Salengro à Cherbourg-en-Cotentin (50130) ;

**Vu** les plans et documents annexés à cette demande ;

**Considérant** l'avis de l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'Environnement et du travail) en date du 1<sup>er</sup> février 2013 ;

**Considérant** que l'établissement en question appartient à la seconde catégorie définie par l'arrêté ministériel du 21 novembre 1997 susvisé, puisqu'il s'agit d'un établissement d'élevage à caractère professionnel détenant des poissons d'une espèce non domestique mais qui n'appartiennent pas à une espèce protégée en application de l'article L.411-1 du

code de l'environnement, ni à une espèce inscrite à l'annexe A du règlement (CE) n°338/97 du Conseil du 9 décembre 1996 modifié susvisé, ni à une espèce considérée comme dangereuse ;

**Considérant** que l'élevage des animaux faisant objet de la demande d'autorisation d'ouverture, requiert la présence au sein de l'établissement, d'une personne titulaire du certificat de capacité pour leur entretien ;

**Considérant** que Mme Christelle LETERRIER s'occupe des animaux au sein de son élevage professionnel et qu'aucun autre capacitaire n'est présent dans l'établissement ;

**Sur** la proposition de Mme la Secrétaire Générale de la préfecture,

## - A R R E T E -

### **ARTICLE 1 : Objet de l'autorisation**

Mme Christelle LETERRIER est autorisée à exploiter un établissement d'élevage à caractère professionnel de poissons de l'espèce *Garra rufa* destinés à l'activité « Fish-SPA », situé 15 rue Roger Salengro à CHERBOURG-EN-COTENTIN (50130), sous réserve du respect des prescriptions générales de la réglementation en vigueur et des prescriptions du présent arrêté.

L'effectif des poissons détenus doit être compatible avec la capacité d'accueil des installations afin de satisfaire aux impératifs biologiques de l'espèce concernée.

L'acquisition et l'élevage d'espèces de poissons pour lesquelles Mme Christelle LETERRIER n'est pas titulaire du certificat de capacité, sont interdits.

L'établissement fonctionne sous la responsabilité de Mme Christelle LETERRIER, capacitaire, qui doit pouvoir justifier de sa présence régulière pour assurer ses fonctions.

### **ARTICLE 2 : Conditions de fonctionnement**

L'installation doit être située, installée et exploitée conformément aux plans et dossier joints à la demande d'autorisation d'ouverture.

Les aquariums sont équipés de systèmes de chauffage, de filtration, d'aération et de stérilisateur à ultraviolets.

Les systèmes de filtration doivent être facilement accessibles et visibles pour un contrôle éventuel, tout en restant isolés vis-à-vis de la clientèle.

Les aquariums et matériels annexes (filtres, appareils de chauffage, etc) sont régulièrement nettoyés et désinfectés. L'entretien des aquariums est assuré en dehors des heures d'ouverture de l'établissement.

Un système de suivi de la réalisation de ce programme de nettoyage et de désinfection est mis en place et les documents correspondants sont tenus à la disposition des inspecteurs.

Toute modification notable apportée aux installations et aux conditions de fonctionnement nécessitera une nouvelle demande d'autorisation soumise aux mêmes formalités que la demande initiale.

L'établissement doit fonctionner sous la responsabilité d'un capacitaine en élevage « *Garra rufa* ».

Tout changement de responsable des animaux doit faire l'objet d'une déclaration auprès des services préfectoraux dans le mois qui suit la prise de fonction dans l'établissement. Le nouveau responsable doit produire un certificat de capacité correspondant aux espèces détenues.

Toute cessation d'activité de l'établissement d'élevage doit être également déclarée au Préfet, au plus tard dans le mois qui suit. Le titulaire de l'autorisation indique dans sa déclaration la destination qui sera donnée aux poissons sous le contrôle de l'administration.

Préalablement à la fermeture de son établissement et en concertation avec les autorités administratives compétentes, le responsable doit assurer le placement des poissons qu'il détient dans des structures ou établissements autorisés et adaptés à l'accueil de l'espèce concernée.

Le titulaire de l'autorisation est tenu de déclarer à la direction départementale de la protection des populations tous les accidents ou incidents qui surviendraient du fait du fonctionnement de l'établissement et seraient de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article L.110-1 du code de l'environnement.

Cette déclaration est faite sans délai et l'exploitant doit ensuite avertir la direction départementale de la protection des populations des mesures prises pour éviter le renouvellement des faits survenus.

### **ARTICLE 3 : Locaux – Installations – Matériel**

Les installations doivent correspondre à celles décrites dans le dossier présenté lors de la demande d'ouverture.

Les locaux d'élevage des poissons sont convenablement aérés, ventilés et chauffés. L'humidité est évacuée par ventilation.

Les paramètres physico-chimiques de l'eau, les températures et les conditions d'éclairage et d'aération des locaux et installations contenant des poissons sont quotidiennement contrôlés afin de les maintenir dans des limites compatibles avec les nécessités biologiques de l'espèce. Les résultats sont enregistrés sur un document dédié et toute anomalie de fonctionnement constatée fait l'objet de mesures correctives appropriées.

Les sols doivent être réalisés avec des matériaux facilement lavables et désinfectables.

L'établissement est approvisionné en eau potable. Les canalisations d'évacuation des eaux usées sont raccordées au système d'assainissement public.

L'eau provenant de la vidange partielle ou totale des aquariums est filtrée et désinfectée (au chlore) avant d'être rejetée dans le réseau public. Dans le cas d'importation directe de poissons, l'eau de transport doit également subir une désinfection avant son rejet dans le réseau public.

#### **ARTICLE 4 : Bien-être des animaux – Alimentation**

L'effectif des animaux détenus doit respecter les normes de bien-être animal.

Les poissons sont placés dans des installations compatibles avec leurs impératifs biologiques et notamment leurs aptitudes, leurs mœurs, leur état de santé.

Afin de maintenir les animaux dans un état physique satisfaisant, ceux-ci doivent recevoir une nourriture équilibrée, conforme aux besoins de l'espèce et suffisamment abondante, des soins de propreté et d'hygiène adaptés à l'espèce considérée, et doivent alterner des périodes de travail et de repos selon les recommandations de la profession.

Les aliments destinés aux poissons sont stockés dans des conditions adéquates afin d'assurer une bonne conservation (température, humidité, à l'abri des rongeurs et des insectes, etc.). Ils sont préparés en vue du nourrissage dans un endroit distinct des locaux d'élevage. L'ensemble est tenu en bon état de propreté et de fonctionnement.

#### **ARTICLE 5 : Hygiène générale**

Toutes les parties de l'établissement ainsi que les matériels utilisés pour l'entretien des aquariums, la distribution des aliments et les soins aux poissons sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Les locaux et les installations sont protégés contre les nuisibles et les prédateurs au moyen de dispositifs appropriés. Cette protection est réalisée autant que nécessaire et la preuve de sa réalisation est présentée lors des contrôles.

#### **ARTICLE 6 : Registre des effectifs**

Mme Christelle LETERRIER tient à jour un registre d'entrées et de sorties des animaux conforme au modèle CERFA n° 15970\*01.

Toutes les pièces (et notamment les factures d'achat) permettant de justifier de la régularité des mouvements enregistrés sont annexées au registre. Ces pièces sont tenues à la disposition des inspecteurs.

Ce registre peut être tenu uniquement sous forme informatique à la condition expresse qu'il soit tenu au jour le jour et transmis une fois par semestre au directeur départemental de la protection des populations. Ce registre doit être consultable à tout moment et conservé (ainsi que les pièces justificatives) dans l'établissement au moins cinq années à compter de sa clôture, laquelle intervient lorsque le motif de sortie est renseigné et daté pour tous les animaux qui doivent y être inscrits.

## **ARTICLE 7 : Suivi sanitaire**

Les *Garra rufa* introduits dans l'établissement proviennent d'une zone indemne de toute maladie réputée contagieuse des poissons. Ils ne sont pas porteurs de maladies transmissibles à l'homme.

Un livre de soins vétérinaires est tenu à jour. Sur ce livre sont notifiés les mortalités importantes, les pathologies observées et les traitements mis en place par Madame Christelle LETERRIER ou, le cas échéant par le vétérinaire. Les certificats vétérinaires et ordonnances de délivrance de médicaments vétérinaires sont conservés à la disposition des services de contrôle.

Les poissons nouvellement introduits dans l'établissement font l'objet d'une période de quarantaine.

Les animaux sont observés régulièrement.

Une surveillance destinée à détecter l'apparition d'anomalies comportementales est notamment effectuée.

Les poissons malades ou blessés sont séparés de leurs congénères dans des aquariums spécifiquement réservés à l'accueil de ces poissons.

En cas de problème pathologique grave sur les animaux ou lorsque l'étiologie de ce problème lui est inconnue, le responsable doit faire appel au vétérinaire sanitaire attaché à l'établissement.

Les poissons malades ou blessés reçoivent le plus tôt possible les soins de ce vétérinaire ou, sous son autorité, du responsable de l'établissement.

Toute manifestation pathologique anormale et toute mortalité importante doivent être immédiatement signalées à la direction départementale de la protection des populations.

Les produits pharmaceutiques destinés aux traitements courants sont stockés dans une armoire fermant à clef dédiée à cet usage.

## **ARTICLE 8 : Sécurité des personnes**

Les poissons malades ou nouvellement introduits dans l'établissement et dont l'état sanitaire est incertain sont isolés et placés sous contrôle vétérinaire.

La reprise de l'activité « Fisch-SPA » avec ses poissons ne pourra intervenir qu'après disparition totale des signes cliniques.

Les poissons doivent être indemnes de toutes maladies susceptibles d'être transmissibles à l'homme et aux autres espèces animales. Toutes dispositions sont prises pour éviter la dissémination des maladies transmissibles et ne pas porter atteinte à la santé publique.

Toute personne atteinte d'une affection cutanée ou d'une plaie non cicatrisée ne pourra utiliser les installations (risque de contaminations des autres utilisateurs). Avant chaque

utilisation, une désinfection locale des parties immergées de chaque utilisateur sera systématiquement réalisée.

La température de l'eau fait l'objet d'une surveillance continue.

Les installations électriques sont conçues et construites conformément aux règlements et aux normes applicables.

L'exploitant tient à la disposition des services de contrôle les éléments justifiant que ses installations électriques sont réalisées conformément aux règles en vigueur, entretenues en bon état et vérifiées périodiquement conformément à la réglementation en vigueur.

#### **ARTICLE 9 : Déchets et cadavres**

Les déchets seront stockés dans des récipients étanches et fermés d'un couvercle. Ils seront éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Les cadavres de poissons sont enlevés conformément aux prescriptions réglementaires sur l'équarrissage des animaux. Avant leur enlèvement, les cadavres sont stockés en sacs hermétiques et entreposés dans un congélateur.

Le brûlage à l'air libre des déchets et cadavres est interdit.

#### **ARTICLE 10 : Affichage**

Sous la responsabilité du bénéficiaire de l'autorisation, un extrait de cet arrêté sera affiché en permanence à l'entrée de l'établissement.

#### **ARTICLE 11 : Sanctions**

Toute infraction aux dispositions du présent arrêté est passible des sanctions prévues par les articles L. 413-5 et L.415-3 du code de l'environnement.

#### **ARTICLE 12 : Mesures additives éventuelles**

Les prescriptions du présent arrêté sont applicables indépendamment des autres réglementations existantes ou ultérieures.

L'établissement devra en outre satisfaire, le cas échéant, aux prescriptions réglementaires qui pourront lui être imposées ultérieurement dans l'intérêt de la santé, de la salubrité, de la commodité ou de la sécurité publique.

### **ARTICLE 13 : Délais et voies de recours**

Le présent arrêté peut être déféré au Tribunal administratif de Caen – 3, rue Arthur Le Duc – BP 25086 – 14 050 CAEN Cedex 4.

Le délai de recours est de deux mois pour l'exploitant à compter du jour où la présente décision lui a été notifiée conformément aux articles L.221-8 du code des relations entre le public et l'administration et R.421-1 du code de justice administrative.

Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique "Télérecours citoyens" accessible par le site internet [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr).

### **ARTICLE 14 : Publication**

Le présent arrêté est publié sur le site internet des services de l'Etat dans la Manche [www.manche.gouv.fr/Publications/Annonces-avis](http://www.manche.gouv.fr/Publications/Annonces-avis)

Un extrait du présent arrêté énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée et faisant connaître qu'une copie dudit arrêté est déposée à la mairie de Cherbourg-en-Cotentin et mise à la disposition de toute personne intéressée, est affiché à la porte de la mairie pendant une durée minimale d'un mois. Un certificat d'affichage du maire attestera l'accomplissement de cette formalité.

### **ARTICLE 15 : Exécution**

La Secrétaire générale de la préfecture, la sous-préfète de Cherbourg, le maire de Cherbourg-en-Cotentin, le directeur départemental de la protection des populations, le chef du service départemental de l'office français de la biodiversité, Mme Christelle LETERRIER sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont une ampliation sera notifiée au bénéficiaire de l'autorisation.

Saint-Lô, le **22 MAI 2023**

Pour le Préfet  
La Secrétaire Générale

  
Perrine SERRE

