

On ne peut plus frais, le poisson tréportais

Sécuriser la production de glace, et réduire l'impact des installations sur l'environnement: voici les deux avantages principaux du changement des installations en cours dans le bâtiment de la Coopérative des artisans pêcheurs associés du Tréport (CAPA). Ces travaux de mise aux normes ont commencé le 4 janvier et ils devraient être terminés à la fin du mois. Pour les 70 adhérents de la coopérative, la glace est indispensable: elle sert aussi bien aux bateaux de pêche tréportais qu'aux mareyeurs et poissonniers, pour maintenir les produits au frais. La Coopérative en produit 2000 tonnes par an. Mercredi 5 janvier, l'ancienne installation a été enlevée, avec une grue. «Elle datait de 1991», se souvient Olivier Becquet, gérant de la CAPA. «L'installation fonctionnait grâce à un gaz réfri-

gérant désormais interdit, et utilisait de l'eau dans une tour aéroréfrigérée». Un dispositif susceptible de produire des légionelles, ces bactéries responsables de la légionellose, maladie respiratoire potentiellement mortelle. «On n'a jamais eu le cas», rassure Olivier Becquet. «Mais l'installation était contrôlée tous les trois mois, et les analyses transmises à la Direction départementale de la protection des populations (DDPP).»

Un circuit fermé pour plus de sécurité sanitaire

La nouvelle installation fonctionnera en circuit fermé, ce qui supprime le risque d'apparition de légionelles, et avec du dioxyde de carbone (CO2)

comme gaz réfrigérant, conforme à la réglementation en vigueur, «couplé au propane avec de l'eau glycolée», précise-t-on du côté du conseil départemental de la Seine-Maritime, qui a financé en partie les travaux. L'impact sur l'environnement est donc considérablement réduit. L'installation pourra produire 30 tonnes de glace en vingt-quatre heures. Une partie de la glace sert aux chambres froides de la CAPA, où sont entreposés les produits de la pêche du jour avant d'être emportés par les mareyeurs. À noter que les particuliers peuvent acheter de la glace à la CAPA (5 euros les 30 kg), quand les professionnels l'achètent par 300 kg minimum. DENIS DESBLEDS ■

