

**DIRECTION DEPARTEMENTALE
DES AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES**

REGLEMENT

SANITAIRE

DEPARTEMENTAL



Dernière mise à jour le **23 février 2006**.

Conception : **Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales du Cantal**

Réalisation : **Patrick MALLARD** – Technicien Principal du Génie Sanitaire 

Première impression : **11 février 2004**

Imprimé le : **31 juillet 2006**

REGLEMENT

SANITAIRE

DEPARTEMENTAL

A R R E T E

N° 79-2518 du 11 décembre 1979
Portant Règlement Sanitaire Départemental

LE PREFET du CANTAL,

VU le code de la santé publique, notamment les articles L1 à L4 et les textes législatifs et réglementaires relatifs à la santé publique ;

VU le Règlement Sanitaire Départemental Type publié en annexe de la circulaire DGS/AP/1A n° 26 de Madame le Ministre de la Santé et de la Famille du 9 août 1979 ;

VU l'arrêté Préfectoral portant Règlement Sanitaire Départemental du 5 mars 1963 ;

VU la délibération en date du 21 mars 1979 par laquelle le Conseil Départemental d'Hygiène a donné son approbation définitive à ce projet ;

VU le rapport de Monsieur le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales ;

SUR proposition de Monsieur le Secrétaire Général du Cantal.

TITRE I

Les eaux destinées à la consommation humaine

Article 1 – Domaine d'application.

Les dispositions du présent titre s'appliquent à tous les systèmes d'alimentation en eau destinée à la consommation humaine.

SECTION 1 – Règles générales.

Article 2 – Origine et qualité des eaux.

A l'exception de l'eau potable provenant de la distribution publique, toutes les eaux d'autres origine ou celle ne correspondant pas aux dispositions du présent titre sont considérées à priori comme non potables et ne peuvent donc être utilisées qu'à certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et les usages sanitaires.

Article 3 – Matériaux de construction.

3-1 – Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau.

- ◆ Les canalisations et réservoirs d'eau potable et d'une manière générale, tout l'équipement servant à la distribution des eaux d'alimentation sont constitués de matériaux non susceptibles d'altérer d'une manière quelconque les qualités de l'eau distribuée.
- ◆ Le plomb et ses alliages sont interdits pour les nouvelles installations.

3-2 – Revêtements.

- ◆ Les revêtements bitumineux, les enduits dérivés du pétrole ou tous les produits similaires et les revêtements en matière plastique ne doivent être employés que dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles, au contact de l'eau distribuée pour l'alimentation humaine, de se dissoudre, de se désagréger ou de communiquer à celle-ci des saveurs ou des odeurs désagréables.
- ◆ En particulier, ne doivent entrer dans la composition des canalisations, appareils ou parties d'appareils et les accessoires en matières plastique, que des substances autorisées dans la fabrication des emballages ou récipients en contact avec les denrées alimentaires
(1)

(1) Répression des fraudes et contrôle de la qualité – Brochure J.O n° 1227

Recueil des textes concernant les matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine, et notamment le décret n° 73-138 du 12 février 1973 (J.O du 15 février 1973)

Article 4 – Température de l'eau.

Toutes précautions doivent être prises pour éviter les élévations importantes de la température de l'eau distribuée.

Article 5 – Mise en œuvre des matériels.

5-1 – Précautions au stockage.

Des précautions sont prises pour éviter la pollution des matériels entreposés, destinés à la distribution des eaux.

5-2 – Précautions à la pose.

La plus grande attention est apportée à l'étanchéité des canalisations, des réservoirs et des appareils, de leurs joints et raccords, ainsi qu'à leur propreté parfaite au moment de leur pose et de leur mise en service.

5-3 – Juxtaposition de matériaux.

La juxtaposition de matériaux de nature différente ne doit en aucun cas modifier les qualités de l'eau, ni entraîner notamment l'apparition de phénomènes de corrosion.

5-4 – Mise à la terre.

L'utilisation des canalisations d'eau pour la mise à la terre d'appareil électrique est interdite.

Article 6 – Double réseau.

6-1 – Distinction et repérage des canalisations et réservoirs.

Les canalisations et réservoirs d'eau non potable doivent être entièrement distincts et différenciés des canalisations et réservoirs d'eau potable au moyen de signes distinctifs conformes aux normes (1)

Toute communication entre l'eau potable et l'eau non potable est interdite.

6-2 – Distinction des appareils.

Sur tout réservoir et sur tout point de puisage d'eau non potable est appliquée une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention : « EAU DANGEREUSE A BOIRE » et un pictogramme caractéristique.

Article 7 – Stockage de l'eau.

7-1 – Précautions générales, stagnation.

Les réseaux de distribution et les ouvrages de stockage doivent être conçus et exploités de manière à éviter une stagnation prolongée de l'eau d'alimentation. Les réseaux doivent être munis de dispositifs de soutirage ; ces derniers doivent être manœuvrés aussi souvent que nécessaire et au moins deux fois par an, pour les points du réseau où la circulation de l'eau n'est pas constante.

7-2 – Prescriptions générales applicables aux réservoirs.

Les réservoirs doivent être protégés contre toute pollution d'origine extérieure et contre les élévations importantes de température.

(1) Norme NF X 08 100 d'octobre 1977

Ils doivent être faciles d'accès et leur installation doit permettre de vérifier en tout temps leur étanchéité.

Il doit être installé un dispositif permettant une prise d'échantillon d'eau à l'amont et à l'aval immédiat du réservoir.

L'ensemble des matériaux constituant les réservoirs doivent répondre aux prescriptions de l'article 3 du présent titre.

Après chaque intervention susceptible de contaminer l'eau contenue dans les réservoirs et, de toute façon, au moins une fois par an, les réservoirs sont vidés, nettoyés et désinfectés.

Pour les réservoirs dont la capacité est inférieure à 1 m³, ces opérations doivent être suivies d'un contrôle de la qualité de l'eau.

Des dispositions sont prises pour assurer un approvisionnement en eau potable pendant la mise hors service.

7-3 - Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.

En plus des prescriptions indiquées ci-dessus, ces types de réservoirs doivent être fermés par un dispositif amovible à joints étanches. Les orifices de ventilation sont protégés contre l'entrée des insectes et des petits animaux par un dispositif approprié (treillage métallique inoxydable à mailles d'un millimètre au maximum).

L'orifice d'alimentation est situé en point haut du réservoir avec une garde d'air suffisante (au moins 5 centimètres au-dessus de l'orifice du trop plein) à l'exception des réservoirs d'équilibre.

La section de la canalisation de trop plein doit pouvoir absorber la fourniture d'eau à plein régime. Cette canalisation est siphonnée avec une garde d'eau suffisante.

La canalisation de vidange doit être au point le plus bas du fond du réservoir.

Les orifices d'évacuation de trop plein et de vidange sont protégés contre l'entrée des insectes et des petits animaux.

De plus, les trop pleins et les vidanges doivent être installés de telle sorte qu'il y ait une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre. Lorsque les trop pleins et les vidanges se déversent dans une même canalisation avant le dispositif de rupture de charge, la section de cette canalisation doit être calculée de manière à permettre l'évacuation du débit maximal.

L'orifice de distribution de l'eau doit être placé à 10 centimètres au moins au-dessus du point le plus haut du fond du réservoir.

7-4 – Les bâches de reprise.

Les bâches de reprise sont soumises aux mêmes dispositions que les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.

7-5 – Les réservoirs sous pression.

En plus des prescriptions indiquées à l'alinéa 7-2, les réservoirs fonctionnant sous des pressions différentes de la pression atmosphérique sont construits pour résister aux pressions d'utilisation et sont conformes aux normes existantes.

A l'exception des réservoirs antibéliers, les orifices d'alimentation et de distribution de

L'eau doivent être situés respectivement à 10 centimètres et à 20 centimètres au moins au-dessus du point le plus haut du fond du réservoir.

Chaque élément de réservoirs est pourvu d'un orifice de vidange situé au point le plus bas du fond de cet élément.

La canalisation de vidange doit être installée de telle sorte qu'il y ait rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air.

Des purges doivent être effectuées aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par trimestre.

Il ne doit y avoir aucune possibilité de contact entre les gaz sous pression, nécessaire au fonctionnement de l'installation, et l'eau contenue dans le réservoir. Si, pour des raisons techniques, ce contact ne peut être évité, toutes les précautions sont prises pour éviter une pollution de l'eau par le gaz.

Article 8 – Produits additionnels.

8-1 – Les produits antigel.

Leur adjonction dans l'eau destinée à l'alimentation humaine est interdite.

8-2 – Les autres produits additionnels.

L'utilisation et l'introduction de ces produits notamment : cationésines, polyphosphates, silicates, dans les eaux des réseaux publics ou particuliers à l'intérieur des immeubles doivent être pratiquées conformément à la réglementation en vigueur

L'utilisation de produits additionnels n'autorise en aucun cas, l'emploi de matériaux, de canalisations ou d'appareils ne répondant pas aux dispositions de l'article 3 du présent titre.

SECTION 2 – Ouvrages publics ou particuliers.

Article 9 – Règles générales.

Toutes dispositions doivent être prises pour assurer la protection et l'entretien des ouvrages de captage, de traitement, de stockage et d'élévation, ainsi que des ouvrages d'amenée et de distribution d'eau potable, contre les contaminations notamment celles dues aux crues ou aux évacuations d'eaux usées, conformément à la réglementation et aux instructions techniques du ministre chargé de la Santé. Le transport de l'eau ne doit pas occasionner de bruits excessifs, ni être à l'origine d'érosion des canalisations.

Article 10 - Les puits.

Tout projet d'établissement d'un puits ou d'un forage non visé par une procédure d'autorisation doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire.

En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage de l'eau des puits publics ou particuliers n'est autorisé, pour l'alimentation humaine, que si elle est potable et si toutes les précautions sont prises pour la mettre à l'abri de toutes contaminations.

A défaut d'écoulement gravitaire, l'eau doit être relevée au moyen d'un dispositif de pompage.

L'orifice des puits est protégé par une couverture surélevée, le dispositif étant suffisamment étanche pour empêcher notamment la pénétration des animaux et des corps étrangers tels que branches et feuilles. Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 centimètres au minimum, au-dessus du sol, ou du niveau des plus hautes eaux connues si le terrain est inondable.

Sur une distance de 2 mètres au minimum autour du puits, le sol est rendu étanche en vue d'assurer une protection contre les infiltrations superficielles ; il doit présenter une pente vers l'extérieur.

Un caniveau doit éloigner notamment les eaux s'échappant du dispositif de pompage.

L'ensemble de ouvrage doit être maintenu en bon état d'entretien et en état constant de propreté. Il est procédé à son nettoyage et à sa désinfection sur injonction du Maire, à la demande et sous contrôle de l'autorité sanitaire. L'ouvrage dont l'usage aura été reconnu dangereux pour l'alimentation sera muni de l'inscription apparente « EAU DANGEREUSE A BOIRE » et d'un pictogramme caractéristique. La mise hors services ou le comblement définitif est imposé par le Maire si cette mesure est reconnue nécessaire par l'autorité sanitaire.

En aucun cas, un tel ouvrage ne doit être utilisé comme puits filtrant ou dispositif d'enfouissement.

Article 11 – Les sources.

Les dispositifs prévus aux alinéas 1, 2 et 7 de l'article 10 sont applicables aux sources et à leurs ouvrages de captage.

Article 12 – Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie.

Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treillage métallique inoxydable à mailles de 1 millimètre au maximum pour empêcher les insectes et petits animaux d'y pénétrer.

Les parois intérieures doivent être en matériaux inertes vis-à-vis de l'eau de pluie. Si elle sont recouvertes d'un matériau destiné à maintenir l'étanchéité, ce matériau doit satisfaire aux dispositions de l'article 3 de la section 1 du présent titre.

Elles sont munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tels que terre, gravier, feuilles, détritus et déchets de toutes sortes.

Elles doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées une fois par an.

Sur la couverture des citernes enterrées, un revêtement de gazon est seul toléré à l'exclusion de toute autre culture. L'usage des pesticides, de fumures organiques ou autres y est interdit. Les conditions de protection des citernes sont conformes à celles prescrites à l'article 8 ci-dessus.

L'utilisation des canalisations en plomb pour le transport et la distribution de l'eau de citerne est interdit.

L'eau des citernes doit être, à priori, considérée comme suspecte. Elle ne peut être utilisée pour l'alimentation humaine que lorsque sa potabilité a été établie.

Article 13 – Mise à disposition d’eaux destinées à l’alimentation humaine par des moyens temporaires.

13-1 – Les citernes.

Les citernes utilisées temporairement pour mettre à la disposition des usagers de l’eau destinée à l’alimentation humaine doivent être réalisées en matériau répondant à l’article 3 et ne pas avoir contenue, au préalable, de liquide non alimentaire.

Avant leur mise en œuvre, il doit être procédé à un nettoyage, à une désinfection et à un rinçage de la citerne (1). L’eau utilisée pour le remplissage doit être potable et contenir une dose résiduelle de désinfectant ; toutes précautions doivent être prises afin d’éviter une éventuelle pollution de l’eau.

Avant distribution, un contrôle de la teneur résiduelle en désinfectant doit être effectuée.

13-2 – Les canalisations de secours.

Lorsque des canalisations de secours sont utilisées pour mettre temporairement à la disposition des usagers de l’eau destinée à l’alimentation humaine, les prescriptions générales du présent titre doivent être respectées.

Une désinfection systématique des eaux ainsi distribuées doit être effectuée.

SECTION 3 – Ouvrages et réseaux particuliers de distribution des immeubles et des lieux publics.

Article 14 – Desserte des immeubles.

Dans toutes les agglomérations ou parties d’agglomérations possédant un réseau de distribution publique d’eau potable, toutes les voies publiques ou privées doivent, dans tous les cas où cette mesure est techniquement possible, comporter au moins une conduite de distribution.

Tout immeuble desservi par l’une ou l’autre de ces voies, qu’il soit directement riverain ou en enclave, doit être relié à cette conduite par un branchement.

Ce branchement est suivi d’un réseau de canalisations intérieures qui met l’eau de la distribution publique, et sans traitement complémentaire, à la disposition de tous les habitants de l’immeuble, à tous les étages et à toutes heures du jour et de la nuit.

Le branchement et le réseau de canalisations intérieures ont une section suffisante pour que la hauteur piézométrique de l’eau au point le plus élevé ou le plus éloigné de l’immeuble, soit encore d’eau moins 3 mètres (correspondant à une pression d’environ 0,3 bar) à l’heure de pointe de consommation, même au moment où la pression de service dans la conduite publique atteint sa valeur minimale.

Article 15 – Qualité de l’eau distribuée aux utilisateurs.

Il est interdit aux propriétaires, hôteliers, tenanciers ou gérants des immeubles et établissements, où de l’eau chaude ou froide est mise à la disposition des usagers, de livrer aux utilisateurs une autre eau que celle de la distribution publique, exception faite pour les eaux minérales et les eaux conditionnées autorisées :

(1) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l’application de l’article L. 25-1 du Code de la Santé Publique.

- ➔ Pour tous les usages ayant un rapport direct ou même indirect avec l'alimentation, tels que le lavage des récipients destinés à contenir des boissons, du lait, des produits alimentaires ;
- ➔ Pour tous les usages à but sanitaire tels que la toilette, le lavage du linge de table, de corps de couchage ;
- ➔ D'une façon générale dans tous les cas où la consommation de l'eau peut présenter un risque pour la santé humaine, notamment sur les aires de jeux pour enfants, les bacs à sable, les pelouses, les aires pour l'évolution des sportifs telles que stades ou pistes.

La même interdiction s'applique aux fabricants de boissons, de glace alimentaire, crèmes glacées ainsi qu'à toute personne utilisant de l'eau soit pour la préparation, soit pour la conservation de denrées alimentaires.

Lorsque pour un motif dont la gravité est reconnue par le Préfet, l'eau délivrée aux consommateurs ou utilisée pour des usages connexes ne peut être celle d'une distribution publique, les personnes ci-dessus désignées doivent s'assurer que cette eau est potable.

Lorsqu'il existe des raisons de craindre la contamination des eaux, même si les causes de l'insalubrité ne sont pas imputables aux personnes visées aux deux premiers alinéas, celles-ci ont l'obligation de prendre les mesures prescrites par la réglementation en vigueur pour assurer la désinfection de l'eau. ces mesures sont portées à la connaissance de l'autorité sanitaire qui contrôlera la qualité des eaux aux frais des dites personnes.

Lorsqu'il est constaté que les eaux ne sont pas saines ou qu'elles sont mal protégées, leur usage pour l'alimentation est immédiatement interdit. Leur utilisation ultérieure est subordonnée à une autorisation préfectorale.

Article 16 – Qualité technique sanitaire des installations.

16-1 – Règle générale.

Les installations d'eau ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou de leur réalisation, de permettre à l'occasion de phénomènes de retour d'eau, la pollution du réseau public d'eau potable ou du réseau intérieur de caractère privé, par des matières résiduelles ou des eaux nocives ou toutes substance non désirables.

16-2 – Réseaux intérieurs de caractère privé.

En plus des prescriptions définies à l'article 14, alinéas 3 et 4 du présent titre, ces réseaux doivent être protégés contre le retour d'eau provenant de locaux à caractère privatif tels que appartement, local commercial ou professionnel.

16-3 – Réservoirs de coupure et appareils de disconnection (*Arrêté préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 1*)

« Lorsqu'il est envisagé d'utiliser l'eau potable pour alimenter un réseau ou un circuit fermé pouvant présenter des risques particuliers pour la distribution située en amont, il est utilisé un réservoir de coupure ou un bac de disconnection isolant totalement les deux réseaux.

« L'alimentation en eau potable de cette réserve se fait soit par surverse totale, soit au-dessus d'une canalisation de trop plein (5 centimètres au moins), installée de telle sorte qu'il y ait rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

« Les réservoirs de coupure et les bacs de disconnection peuvent être remplacés par des disconnecteurs à zone de pression réduite contrôlable, sous réserve du respect des pres

criptions suivantes :

- ◆ « L'appareil doit avoir fait l'objet d'essais technologiques favorables de la part du Centre Scientifique et Technologique du Bâtiment ;
- ◆ « La mise en place d'un disconnecteur à zone de pression réduite contrôlable sur un réseau d'eau destinée à la consommation humaine doit faire l'objet de part du propriétaire de l'installation, d'une déclaration préalable à l'autorité sanitaire. Cette déclaration précise le lieu d'implantation de l'appareil, les caractéristiques du réseau situé à l'aval et la nature de ces eaux ; elle est déposée au moins deux mois avant la date prévue pour la mise en place ;
- ◆ « L'appareil n'est installé qu'à la condition que ses caractéristiques soient adaptées à celles du réseau notamment celles concernant la température et la nature des eaux, la pression et le débit maximum de retour possible dans l'appareil ;
- ◆ « L'appareil doit être placé de manière à ce qu'il soit facile d'y accéder, en dehors de toutes possibilités d'immersion ;
- ◆ « L'appareil et ses éléments annexes doivent être maintenus en bon état de fonctionnement ; des essais de vérification des organes d'étanchéité et de mise à décharge comportant les mesures correspondantes sont effectués périodiquement sous la responsabilité du propriétaire et au moins une fois par an ; les résultats sont notés sur une fiche technique propre à l'appareil et transmis à l'autorité sanitaire ;
- ◆ « L'eau contenue dans les réservoirs de coupure, dans les appareils de disconnection et dans les canalisations situées à leur aval est considérée à priori comme eau non potable. »

16-4 – Manque de pression

Lorsque les conditions prévues à l'article 14, alinéa 4, du présent titre, ne peuvent être satisfaites, les propriétaires peuvent installer des surpresseurs ou des réservoirs conformes aux dispositions prévues à l'article 7 du présent titre. Les canalisations alimentant ces réservoirs n'assurent aucune distribution au passage.

Chaque installation fait obligatoirement l'objet d'un avis de l'autorité sanitaire, après consultation du Service ou de l'organisme chargé de la gestion technique de la distribution publique d'eau et d'un avis du Conseil Départemental d'Hygiène. Ce dernier avis n'est pas requis pour les surpresseurs en prise et refoulement directs.

Dans les immeubles de grande hauteur ou de grande surface, l'installation peut être fractionnée en plusieurs stations réparties à des niveaux différents, afin d'éviter de trop grandes pressions. Les appareils installés doivent, en outre, être conformes aux dispositions de sécurité prescrites pour ces catégories de constructions.

De telles installations ne doivent être à l'origine d'aucune nuisance lors de l'exploitation, en particulier : création de coups de bélier, augmentations excessives de la vitesse de l'eau, vibrations, bruits, retour de pression sur le réseau public.

16-5 – Les dispositifs de traitement des eaux.

Les éventuels dispositifs de traitement des eaux insérés dans les réseaux intérieurs de caractère privé doivent être conçus, installés et exploités conformément à la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne l'emploi de matières introduites ou susceptibles de s'incorporer à l'eau de consommation, ainsi qu'il est indiqué à l'article 8 du présent titre.

La canalisation d'alimentation de tout poste de traitement doit comporter un dispositif de protection placé à l'amont immédiat de chaque appareil afin d'éviter tout retour des produits utilisés ou des eaux traitées.

Les canalisations de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

16-6 – Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable.

Lorsqu'un appareil de traitement d'air fonctionne à l'eau, à partir du réseau de distribution d'eau potable, son installation ne doit pas permettre un quelconque retour d'eau modifiée ou susceptible de l'être.

Les canalisations de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire des eaux et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

Lorsqu'un appareil comporte un circuit de recyclage ou qu'il est envisagé d'adjoindre à l'eau un produit de traitement non réglementé ou non autorisé par l'autorité sanitaire, cette installation ne doit pas être en relation directe avec le réseau d'eau potable.

16-7 – Les dispositifs de chauffage.

Les installations de chauffage ne doivent pas permettre un quelconque retour, vers le réseau d'eau potable, d'eau des circuits de chauffage ou des produits introduits dans ces circuits pour lutter contre le gel ou d'autres substances non autorisées par la réglementation.

A cet effet, l'installation ne doit pas être en relation directe avec le réseau d'eau potable.

16-8 – Les productions d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires.

Les canalisations d'eau alimentant les appareils de production doivent être protégées contre tout retour. Ces appareils et canalisations doivent comporter tous les dispositifs de sécurité nécessaires au bon fonctionnement des installations.

L'eau produite, du fait de sa température, ne doit pas être à l'origine de détérioration des canalisations qui la véhiculent ou des appareils qui la distribuent.

Les réservoirs et les éléments en contact avec l'eau produite doivent répondre aux prescriptions des articles 3 et 7-2 à 7-4 du présent titre.

Les canalisations de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire des veaux et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

16-9 – Traitement thermique (*Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 1*) (1)

« Dans le cas d'un traitement thermique de l'eau destinée à la consommation humaine par échange et lorsque le fluide vecteur est constitué de produits ayant reçus un avis favorable du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, pour une utilisation en simple échange, le dispositif doit satisfaire à l'une des deux conditions suivantes :

- ◆ « Toutes précautions doivent être prises dans la conception de l'échangeur et dans le choix des matériaux pour limiter les risques de détérioration, notamment dans le cas où l'échangeur est destiné à assumer les besoins en chauffage de plus d'une famille.
- ◆ « L'installation doit être conçue de telle façon que la pression de l'eau potable à l'intérieur de l'appareil d'échange soit en permanence supérieure à la pression régnant en tout point de l'enceinte du fluide vecteur .

« Toute installation utilisant les produits mentionnés au 1^{er} alinéa du présent article doit comporter un moyen de procéder à un contrôle de l'existence d'une fuite éventuelle.

(1) Circulaire du 2 juillet 1985 relative au traitement thermique des eaux destinées à la consommation humaine.

« Dans le cas de traitement thermique de l'eau potable par échangeur et lorsque le fluide vecteur est constitué de produits autres que ceux visés au 1^{er} alinéa du présent article, la perforation de l'enveloppe de ce fluide ne doit en aucun cas permettre le contact entre celui-ci et l'eau destinée à la consommation humaine. La détérioration du dispositif d'échange doit se manifester de façon visible à l'extérieur de ce dispositif.

« Quel que soit le fluide vecteur utilisé, une plaque est apposée sur le dispositif de traitement thermique pour indiquer la nature des produits pouvant être admis en application du présent article et des précautions élémentaires à respecter en cas de fuite du fluide vecteur. Une instruction technique du Centre Scientifique et Thermique du Bâtiment définit, en outre, les règles de conformité des échangeurs thermiques et de leurs installations au présent article.

« Les dispositions du présent article sont applicables à compter du sixième mois suivant la publication du présent arrêté. »

16-10 – Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.

Tous les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine raccordés au réseau potable ne doivent en aucune manière permettre la pollution de ce réseau.

Toutes les alimentations immergées ou susceptibles de l'être sont interdites.

Il y a lieu de prévoir et d'adapter tout dispositif approprié afin d'éviter la retour d'eaux usées.

16-11 – Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement.

les appareils d'arrosage, de lavage, manuels ou automatiques, ou d'ornement, arasés au niveau du sol, qui sont raccordés à un réseau d'eau potable sont munis d'un dispositif évitant toute contamination de ce réseau.

Dans le cas où il est fait appel à des robinets en élévation, ceux-ci doivent être placés à une distance d'au moins 50 centimètres au-dessus du sol avoisinant, et être munis de dispositifs de protection évitant tout retour d'eaux polluées vers le réseau d'eau potable.

16-12 – Les équipements particuliers.

Toutes les canalisations et appareils destinés à alimenter des installations industrielles, commerciales ou artisanales de toute nature et raccordées sur le réseau d'eau potable doivent répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent titre.

16-13 – Les installations provisoires.

Toutes les installations provisoires destinées à desservir des chantiers de toute nature (chantiers de construction ou autres) ou des alimentations temporaires telles que : expositions, marchés, cirques, théâtres, raccordées sur le réseau d'eau potable, ne doivent présenter aucun risque pour celui-ci. Elles doivent de toutes façons répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent titre.

Article 17 – Les installations en sous-sol.

Toutes précautions doivent être prises pour que les canalisations d'eau potable, ainsi que les appareils qui y sont raccordés tels que : bâches, compteurs, robinets de puisage ne soient en aucune manière immergés à l'occasion d'une mise en charge d'un égout ou d'inondations fréquentes.

Un puits de relevage doit obligatoirement être installé et comporter un dispositif d'exhaure à mise en marche automatique, lequel doit exclure toute possibilité d'introduction d'eaux polluées dans les installations d'eau potable.

Article 18 – Entretien des installations.

En plus des dispositions visées à l'article 7 (paragraphe 2, alinéa 5) du présent titre, les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement, et supprimer toute fuite dès qu'elle est décelée.

Les canalisations, robinets d'arrêts, robinets de puisage, robinets à flotteur des réservoirs de chasse, robinets de chasse et tous autres appareils doivent être vérifiés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

Article 19 – Immeubles astreints à la protection contre l'incendie utilisant un réseau d'eau potable.

Dans le cas des immeubles où la sécurité impose une protection contre les risques d'incendie, l'ensemble des installations correspondantes, raccordées à un réseau d'eau potable, doivent répondre aux dispositions du présent titre, qu'il s'agisse des canalisations, des réservoirs ou appareils destinés au bon fonctionnement de ces installations.

SECTION 4 – Dispositions diverses.

Article 20 – Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine.

20-1 – Surveillance sanitaire de la qualité des eaux.

La qualité des eaux doit faire l'objet d'une surveillance sanitaire suivant la réglementation en vigueur (1)

20-2 – Désinfection des réseaux.

Tout réseau d'adduction collective, tout réservoir, toute canalisation neuve ou ancienne, destinés à la distribution de l'eau potable, doivent faire l'objet avant leur mise ou remise en service, et dans leur totalité, d'un rinçage méthodique et d'une désinfection effectuée dans les conditions fixées par les instructions techniques du Ministère chargé de la Santé.

En outre, des mesures de désinfection complémentaires peuvent être prescrites en cours d'exploitation au cas où des contaminations sont observées ou à craindre.

20-3 – Contrôle des désinfections.

L'efficacité des désinfections est contrôlée au frais du propriétaire.

La mise en service d'un réseau collectif neuf, public ou privé, ne peut être effectué qu'après délivrance par l'autorité sanitaire du procès-verbal de réception hygiénique du réseau.

(1) Notamment Code de Santé – Livre 1^{er} titre, chapitre III et textes d'application.

TITRE II

Locaux d'habitation et assimilés

CHAPITRE I – Cadre de la réglementation.

Article 21 – Définition.

Par « habitation », il faut entendre tout local servant de jour et de nuit au logement ainsi qu'au travail, au repos, au sommeil, à l'agrément et aux loisirs lorsque les activités spécifiques s'exercent au moins partiellement dans le même ensemble de pièces que la vie familiale.

Article 22 – Domaine d'application

Les articles suivants définissent, en application du Code de la Santé Publique, les conditions d'occupation, d'utilisation et d'entretien des habitations, de leurs équipements et de leur dépendances.

L'aménagement et l'équipement des habitations nouvelles, ainsi que les additions et les surélévations de constructions existantes sont régis par le Code de la Construction et de l'Habitation et notamment par les articles R. 111-17 (1).

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

- La construction, l'aménagement et l'équipement des bâtiments qui ne sont pas visés par le Code de la Construction et de l'Habitation fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation ;
- L'aménagement et l'équipement des habitations existantes même réalisés partiellement, chacune des opérations élémentaires devant être exécutée conformément aux dispositions du présent règlement.

(1) Arrêtés du 14 juin 1969 concernant l'isolation acoustique, les gaines de télécommunications, les vide-ordures, les fosses septiques.

Arrêtés du 22 juin 1969 concernant les installations électriques, les conduits de fumée, l'aération.

Arrêté du 10 septembre 1970 concernant la protection contre l'incendie : façades vitrées, couvertures en matériaux combustibles, bâtiments d'habitation.

Décret n° 74-306 du 10 avril 1974 modifiant le décret n° 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation et arrêté du 10 avril 1974 concernant l'isolation thermique et réglage automatique des installations de chauffage dans les bâtiments d'habitation.

L'administration ne peut prescrire la mise en conformité immédiate avec plusieurs ou éventuellement l'ensemble des dispositions du présent règlement que dans le cas où la nécessité en est démontrée pour assurer notamment l'application des dispositions du Code de la Santé Publique relatives à la salubrité des habitations et de leurs dépendances.

CHAPITRE III – Usage des locaux d'habitation.

SECTION 1 – Entretien et utilisation des locaux

Article 23 – Propreté des locaux communs et particuliers.

Les habitations et leurs dépendances doivent être tenus, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, dans un état constant de propreté.

23-1 – Locaux d'habitation.

Dans chaque immeuble, le mode de vie des occupants des logements ne doit pas être la cause d'une dégradation des bâtiments ou de la création de conditions d'occupation contraires à la santé. Tout ce qui peut être la source d'humidité et de condensation excessives doit être, en particulier, évité. Le renouvellement de l'air doit être assuré et les orifices de ventilation non obturés.

Dans le même souci d'hygiène et de salubrité, il ne doit pas être créé d'obstacles permanents à la pénétration de l'air, de la lumière et des radiations solaires dans les logements. Les arbres situés à proximité des fenêtres doivent être élagués en tant que de besoin. Dans les logements et leurs dépendances, tout occupant ne doit entreposer ou accumuler ni débris, ni déjections, ni objet ou substances diverses pouvant attirer et faire proliférer insectes, vermines et rongeurs ou créer une gêne, une insalubrité, un risque d'épidémie ou d'accident.

Dans les cas où l'importance de l'insalubrité et les dangers définis ci-dessus sont susceptibles de porter une atteinte grave à la santé ou à la salubrité et à la sécurité du voisinage, il est enjoint aux occupants de faire procéder d'urgence au déblaiement, au nettoyage, à la désinfection, à la dératisation et à la désinsectisation des locaux.

En cas d'observation de cette disposition et après mise en demeure adressée aux occupants, il peut être procédé d'office à l'exécution des mesures nécessaires dans les conditions fixées par le Code de la Santé Publique.

23-2 – Circulation et locaux communs.

Dans les locaux à usage commun : vestibules, couloirs, escaliers, remises à voitures d'enfants, cabinets d'aisances, salle d'eau, locaux de gardiennage et autres analogues, les sols et les parois doivent être maintenus en bon état de propreté par tous les moyens non susceptibles de nuire à la santé.

Les gaines de passage des diverses canalisations, ainsi que les emplacements renfermant les compteurs sont maintenus en constant état de propreté et d'entretien ; leur accessibilité facile doit être conservée en permanence.

Les moyens de secours seront constitués au minimum par des extincteurs 21 A 55 B à raison d'un appareil tous les deux niveaux et par cage d'escalier.

Dans les cours, courettes et allées de circulation, les dépôts d'ordures et débris de toute nature sont interdits même à titre temporaire. Les gravats doivent être évacués au fur et à mesure de l'exécution des travaux dont ils proviennent, et tout état de cause, ne doivent pas s'opposer à la libre circulation des usagers.

L'éclairage des parties communes doit être en bon état de fonctionnement.

Les voies réservées aux engins de Sapeurs Pompiers et notamment à la grande échelle devront être signalées :

« Accès véhicules d'incendie »

Stationnement interdit et maintenus libres en permanences

23-3 – Dépendances.

Les jardins et leurs aménagements, ainsi que les plantations doivent être soigneusement entretenus de façon à maintenir l'hygiène et la salubrité des habitations.

L'accès des aires de jeux et bacs à sable doit être interdit aux animaux ; le sable doit être changé ou désinfecté en tant que de besoin.

Article 24 – Assainissement de l'atmosphère des locaux.

Pendant les périodes d'occupation des locaux leur atmosphère ne peut être traitée en vue de les désodoriser, désinfecter ou désinsectiser par des procédés tendant à introduire dans l'air des gaz nocifs ou toxiques, ou à mettre des radiations abiotiques.

Lorsque de tels procédés ont été employés, les locaux doivent être ventilés avant une nouvelle occupation.

Quand de l'air est distribué dans les locaux occupés, il doit être prélevé en un point présentant le maximum de garantie quant à sa pureté.

L'air vicié doit être évacué directement à l'extérieur ou par les systèmes d'évacuation d'air vicié dont sont munis les pièces de service (cuisine, salle de bains, WC). Le rejet de l'air ne doit pas constituer une gêne pour le voisinage. La ventilation des logements dans des bâtiments existants doit assurer un renouvellement efficace de l'atmosphère sans créer de courant d'air gênant.

Article 25 – Battage des tapis, poussières, jets par les fenêtres.

Il est interdit de battre ou de secouer des tapis, paillasons dans les cours et courettes ou dans les voies ouvertes ou non à la circulation en dehors des heures fixées par l'autorité municipale.

Aucun objet ou débris pouvant nuire à l'hygiène et à la sécurité du voisinage ne doit être projeté à l'extérieur des bâtiments.

Article 26 – Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, il est interdit d'élever et d'entretenir dans l'intérieur des habitations, leurs dépendances et leurs abords, et de laisser stationner dans les locaux communs des animaux de toutes espèces dont le nombre ou le comportement ou l'état de santé pourraient porter atteinte à la sécurité ou à la salubrité des habitations ou de leur voisinage.

Il est de même interdit d'attirer systématiquement ou de façon habituelle des animaux, notamment les pigeons et les chats, quand cette pratique est une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

Sans préjudice des dispositions réglementaires les concernant, les installations renfermant des animaux vivants notamment les volailles, poulaillers, clapiers et pigeonniers doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien (1). Ils sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire ; les fumiers doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage (2).

Article 27 – Conditions d'occupation des locaux (3)

27-1 – Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols.

L'interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols, combles et pièces dépourvues d'ouverture est précisée dans l'article L. 43 du Code de la Santé.

27-2 – Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation.

Les pièces affectées à l'habitation doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- a) Les murs ainsi que le sol doivent assurer une protection contre l'humidité notamment contre les remontées d'eaux telluriques ;
- b) L'éclairage naturel au centre des pièces principales doit être suffisant pour permettre, par temps clair, l'exercice des activités normales de l'habitation, sans recourir à un éclairage artificiel. A cet effet, la pièce doit être munie de baies donnant sur un espace libre.

27-3 – Utilisation des caves et sous-sols comme remises de véhicules automobiles.

Les caves et sous-sols ne peuvent être utilisés comme locaux susceptibles d'abriter des moteurs dégageant, en fonctionnement, des gaz de combustion que s'ils sont spécialement aménagés à cet effet pour garantir l'hygiène et la sécurité. Ceci vise entre autres les remises de véhicules automobiles. La ventilation devra être parfaitement assurée, sans nuisances pour l'habitat et le voisinage.

Article 28 – Parcs de stationnement couverts dans les locaux d'habitation.

Les conditions d'aménagement, d'exploitation et d'entretien des parcs de stationnement couverts desservant des immeubles d'habitation et qui ne sont pas soumis à la législation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement doivent être conformes aux dispositions de la réglementation spécifique applicable aux parcs de stationnement (4). Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs.

(1) Loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (rubrique n° 58de la nomenclature des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement).

(2) Des dispositions spéciales sont prévues au titre concernant les maladies transmissibles et au titre relatif à l'Hygiène en Milieu Rural.

(3) Chapitre IV – Titre 1^{er} – du Code de la Santé Publique et des textes pris pour son application.

(4) Circulaire du 3 mars 1975 relative aux parcs de stationnement couverts.

SECTION 2 – Entretien et utilisation des équipements.

Article 29 – Evacuation des eaux pluviales et usées.

29-1 – Evacuation des eaux pluviales.

Les ouvrages d'évacuation (gouttières, chéneaux, tuyaux de descente) doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et d'étanchéité. ils sont nettoyés autant qu'il est nécessaire et notamment après la chute des feuilles.

Il est interdit de jeter des détritres et autres immondices de toute nature dans ces ouvrages et d'y faire aucun déversement, sauf dans les conditions définies à l'article 42 ci-après pour les eaux ménagères évacuées dans les descentes pluviales et les réseaux pluviaux.

29-2 – Déversements délictueux.

Il est interdit d'introduire dans les ouvrages publics, directement ou par l'intermédiaire de canalisations d'immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause directe ou indirecte soit d'un danger pour le personnel d'exploitation des ouvrages d'évacuation et de traitement, soit d'une dégradation des dits ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement. L'interdiction porte notamment sur les déversements d'hydrocarbures, d'acides, de cyanures, de sulfures, de produits radioactifs et, plus généralement, de toute substance pouvant dégager soit par elle-même, soit après mélange avec d'autres effluents des gaz ou vapeurs dangereux, toxiques ou inflammables.

Les effluents, par leur quantité et leur température, ne doivent pas être susceptibles de porter l'eau des égouts à une température supérieure à 30° C.

Sous réserve des dispositions prévues à l'article 91, le déversement de liquides ou matières provenant de la vidange des fosses fixes ou mobiles est interdit dans les réseaux d'assainissement. il en est de même pour les liquides ou matières extraits des fosses septiques ou appareils équivalents provenant d'opérations d'entretien de ces dernières.

Les rejets émanant de toute activité professionnelle exercée à l'intérieur des maisons d'habitation et dont la qualité est différente de celle des effluents domestiques doivent faire l'objet, en application des dispositions de l'article L. 35-8 du Code de la Santé Publique, de mesures spéciales de traitement ; de plus, un dispositif doit permettre le prélèvement d'échantillons destinés à s'assurer des caractéristiques physiques, chimiques et biologiques des eaux usées évacuées à l'égout.

Article 30 – Entretien des dispositifs d'assainissement autonome. (*Arrêté Préfectoral n° 85-296 du 4 avril 1985 – Article 2*)

30-1 –Entretien des dispositifs.

« Les fosses septiques sont vidangées aussi souvent que nécessaire pour éviter tout entraînement ou tout débordement des boues et des flottants ; elles sont vidangées au moins une fois tout les cinq ans ».

« Les bacs séparateurs sont nettoyés aussi souvent que nécessaire pour éviter toute obstruction, sortie de graisse ou de matières sédimentées et prévenir les dégagements d'odeurs ».

« Les installations comportant des équipements électromécaniques font l'objet d'une vérification au moins semestrielle. Il est remédié aux incidents et aux pannes dans un délai ne dépassant pas 72 heures à partir du moment où ils ont été décelés. Les boues produites

dans les installations d'épuration biologiques à boues activées sont déconcentrées et les pièges à boues sont vidangés au moins une fois tous les six mois ».

« Le dispositif de répartition d'un filtre bactérien percolateur est nettoyé régulièrement, au moins une fois par an : il est veillé au maintien permanent de son horizontalité et d'une ventilation efficace ».

« La vidange des fosses chimiques et des fosses d'accumulation est réalisée en fonction des caractéristiques particulières des appareils et des instructions des constructeurs ».

« Pour des bâtiments d'habitation autres que les maisons d'habitation individuelles, le maintien en service des dispositifs d'assainissement autonome est subordonné à l'obligation d'observer les règles d'entretien définies par le constructeur ».

30-2 – Certificat de vidange – Carnet d'entretien.

« Toute opération de vidange ne peut être exécutée que par un entrepreneur autorisé par le Maire (1). Les justifications de ces opérations sont tenues à la disposition des autorités sanitaires ».

« Toute opération d'entretien sur un appareil comportant un dispositif électromécanique est consignée dans un carnet ».

30-3 – Exécution des travaux à l'intérieur des dispositifs.

« Les visites et travaux à l'intérieur des dispositifs ne doivent être entrepris qu'après vidange du contenu et assainissement de l'atmosphère par une ventilation forcée ».

« L'assainissement de l'atmosphère doit être maintenu par l'introduction d'air à raison de 30 mètres cubes au moins, par heure et par personne occupée. Le volume d'air ne doit en aucun cas être inférieur au double du volume de l'atmosphère du lieu de travail ».

30-4 – Mise hors service des dispositifs d'assainissement autonome.

« Les dispositifs de traitement et d'accumulation ainsi que les fosses septiques mis hors service ou rendus inutiles pour quelque cause que ce soit sont vidangés et curés. Ils sont soit comblés, soit désinfectés s'ils sont destinés à une autre utilisation ».

Article 31 – Conduits de fumée et de ventilation – Appareil à combustion.

31-1 – Généralités.

Les conduits de fumée intérieurs ou extérieurs, fixes ou mobiles, utilisés pour l'évacuation des gaz de la combustion doivent être maintenus constamment en bon état d'entretien et de fonctionnement et ramonés périodiquement en vue d'assurer le bon fonctionnements des appareils et d'éviter les risques d'incendie et d'émanations de gaz nocifs dans l'immeuble, ainsi que des rejets de particules dans l'atmosphère extérieure.

A l'entrée en jouissance de chaque locataire ou occupant, le propriétaire ou son représentant doit s'assurer du bon état des conduits, appareils de chauffage ou de production d'eau chaude desservant les locaux mis à leur disposition, dans les conditions définies au paragraphe suivant.

(1) Circulaire n° 2216 du 14 février 1973 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisance dites « déposables » (non parue au J.O.)

Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange.

Les appareils de chauffage, de cuisine, ou de production d'eau chaude ne peuvent être branchés dans les conduits qu'après examen de ceux-ci. L'installateur qui procède à ces examens doit remettre à l'utilisateur un certificat établissant l'étanchéité du conduit dans des conditions normales d'utilisation, sa régularité et suffisance de section, sa vacuité, sa continuité et son ramonage.

Les résultats d'un examen révélant des défauts rendant dangereuse l'utilisation du conduit doit être communiqué à l'utilisateur et au propriétaire. La remise en service du foyer est alors subordonnée à la remise en état du conduit.

Lorsqu'on veut obturer un conduit hors service cette obturation ne peut être faite qu'à sa partie inférieure. Toute remise en service doit faire l'objet d'une vérification.

Lorsque le conduit, par son état, est inutilisable, l'autorité sanitaire peut dispenser de sa réfection, sous réserve que toutes dispositions, notamment le remblaiement, soient prises pour empêcher définitivement tout branchement d'appareil, à quelque niveau que se soit.

Les conduits de fumée ne doivent être utilisés que pour l'évacuation des gaz de combustion. Toutefois, ils peuvent éventuellement servir de ventilation de locaux domestiques. En cas de retour d'un conduit de fumée à sa destination primitive, il doit être procédé aux vérifications prévues à l'alinéa 2 du présent article. En tout état de cause, les conduits de ventilation ne peuvent pas être utilisés comme conduits de fumée.

Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude doivent être constamment tenus en bon état de fonctionnement. Ils sont nettoyés et vérifiés au moins une fois par an et réparés par un professionnel qualifié dès qu'une défectuosité se manifeste.

31-2 – Conduits de ventilation.

Les conduits de ventilation doivent être également en bon état de fonctionnement et ramonés chaque fois qu'il est nécessaire.

Il est interdit de faire circuler l'air d'un logement dans un autre logement.

Il est interdit, en outre, de rejeter l'air vicié en provenance des cuisines, des installations sanitaires, des toilettes dans les parties commune de l'immeuble.

31-3 – Accessoires des conduits de fumée et de ventilation.

Les souches et accessoires des conduits de fumée ou de ventilation tels que aspirateurs, mitres, mitrons, doivent être vérifiés lors des ramonages et remis en état si nécessaire. Ils doivent être installés de façon à éviter les siphonnages, à être facilement nettoyables et à permettre les ramonages.

31-4 – Tubage des conduits individuels.

Le tubage des conduits, c'est à dire l'introduction dans ceux-ci de tuyaux indépendants, ne peut se faire que dans les conditions prévues au document technique unifiées 24-1. Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'Organisme Professionnel de Qualification et de Classification du Bâtiment. Les conduits tubés ne peuvent être raccordés qu'à des appareils alimentés en combustibles gazeux ou en fuel domestique. Une plaque portant les indications suivantes doit être fixée visiblement à la partie inférieure du conduit :

- ◆ La date de mise en place,
- ◆ Le rappel que seuls les appareils alimentés au gaz ou au fuel domestique peuvent être raccordés au conduit.

Une deuxième plaque placée au débouché supérieur du conduit doit porter de manière indélébile la mention : « CONDUIT TUBE ».

Les conduits tubés pourront avoir une section inférieure à 250 centimètre carrés, sous réserve qu'ils restent conformes aux conditions requises par la puissance de l'appareil raccordé et permettre un ramonage efficace.

Après tubage, les conduits doivent répondre aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité et de stabilité fixées par la réglementation en vigueur. De plus, une vérification du bon état du tubage comportant un essai d'étanchéité doit être effectué tous les trois ans à l'initiative du propriétaire.

31-5 – Chemisage des conduits individuels.

Le chemisage des conduits, c'est-à-dire la mise en place d'un enduit adéquat adhérent à l'ancienne paroi ne peut se faire qu'avec des matériaux et suivant les procédés offrant toutes garanties. Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'Organisme Professionnel de Qualification et de Classification du Bâtiment.

Leur section, après cette opération, ne doit jamais être inférieure à 250 centimètres carrés. Les foyers à feu ouvert ne peuvent être raccordés sur des conduits chemisés.

Après chemisage, les conduits doivent répondre aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité et de stabilité fixées par la réglementation en vigueur. De plus, une vérification du bon état du chemisage comportant un essai d'étanchéité doit être effectué tous les trois ans à l'initiative du propriétaire.

31-6 – Entretien , nettoyage et ramonage.

Les foyers et leurs accessoires, les conduits de fumée individuels et collectifs et les tuyaux de raccordement doivent être entretenus, nettoyés et ramonés dans les conditions ci-après :

- ◆ Les appareils de chauffage, de production d'eau chaude ou de cuisine individuels, ainsi que leurs tuyaux de raccordement doivent être, à l'initiative des utilisateurs, vérifiés, nettoyés et réglés au moins une par an et plus souvent si nécessaire en fonction des conditions et de la durée d'utilisation ;
- ◆ Dans le cas des appareils collectifs, ces opérations seront effectuées à l'initiative du propriétaire ou du syndic. Les conduits de fumée habituellement en fonctionnement et desservant des locaux d'habitation et des locaux professionnels annexes doivent être ramonés deux fois par an, dont une fois pendant la période d'utilisation ;
- ◆ Ces opérations sont effectuées à l'initiative de l'utilisateur pour les conduits desservant des appareils individuels, ou du propriétaire ou du gestionnaire s'ils desservent des appareils collectifs ;
- ◆ Toutefois, lorsque les appareils raccordés sont alimentés par des combustibles gazeux, les conduits spéciaux, les conduits tubés et les conduits n'ayant jamais servi à l'évacuation des produits de la combustion de combustibles solides ou liquides pourront n'être ramonés qu'une fois par an ;
- ◆ « On entend par ramonage, le nettoyage par action mécanique directe de la paroi intérieure du conduit de fumée afin d'en éliminer les suies et dépôts et d'assurer la vacuité du conduit sur toute sa longueur » (*Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 3*).

- ◆ L'emploi du feu ou d'explosifs est formellement interdit pour le ramonage des conduits ;
- ◆ Les dispositifs permettant d'accéder à toutes les parties des conduits de fumée et de ventilation doivent être établis en tant que de besoin et maintenus en bon état d'usage pour permettre et faciliter les opérations d'entretien et de ramonage ;
- ◆ Après tout accident, sinistre, notamment feu de cheminée ou exécution de travaux, le propriétaire ou l'utilisateur du conduit doit faire examiner celui-ci par l'installateur ou tout autre homme de l'art qui établit un certificat, comme il est dit au 5^{ème} alinéa de cet article ;
- ◆ L'autorité compétente peut interdire l'usage des conduits et appareils dans l'attente de leur remise en bon état d'utilisation lorsqu'ils sont la cause d'un danger grave ou qu'un risque est décelé ;
- ◆ Les locataires ou occupants de locaux doivent être prévenus suffisamment à l'avance du passage des ramoneurs. Ils sont tenus de prendre toutes dispositions utiles pour permettre la ramonage des conduits.

SECTION 3 – Entretien des bâtiments et de leurs abords.

Indépendamment des mesures d'entretien particulières à chacune des installations définies dans les divers articles, les mesures suivantes doivent être observées en ce qui concerne les bâtiments et leurs abords.

Article 32 – Généralités.

Les propriétaires et les occupants d'un immeuble sont tenus d'assurer dans le cadre de leurs obligations respectives, un entretien satisfaisant des bâtiments et de leurs abords.

Les travaux d'entretien doivent être exécutés périodiquement et toute détérioration imprévue de nature à porter un préjudice à la santé des personnes doit faire, sans délai, l'objet d'une réparation au moins provisoire.

Article 33 – Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations.

Les couvertures et les terrasses, les murs et leurs enduits, les cloisons, plafonds, sols, planchers, fenêtres, vasistas, portes, emplacements des compteurs, ainsi que les gaines de passage des canalisations ou des lignes téléphoniques sont entretenus régulièrement pour ne pas donner passage à des infiltrations d'eau ou de gaz, tout en respectant les ventilations indispensables.

Les causes d'humidité doivent être recherchées et il doit y être remédié dans les moindres délais.

Les grillages et lanterneaux doivent être nettoyés et vérifiés pour remplir en permanence l'usage auquel ils sont destinés.

Les sols sont constamment maintenus en parfait état d'étanchéité.

SECTION 4 - Précautions particulières d'exploitation.

Article 34 – Protection contre le gel.

Les propriétaires des immeubles, ou leurs représentants, ainsi que les locataires et autres occupants, notamment en cas d'absence prolongée, sont tenus de prendre, dans le cadre de leurs obligations respectives, toutes mesures nécessaires pour empêcher, en période de gel, la détérioration des installations : distributions d'eau froide ou chaude et de gaz, installations de chauffage à eau chaude ou à vapeur ainsi que les évacuations d'eaux et matières usées et assurer en permanence l'alimentation en eau potable des autres usagers.

En cas d'impossibilité de satisfaire à cette dernière prescription sans risque de dégâts pour les canalisations et appareils, l'alimentation en eau potable doit cependant être quotidiennement assurée durant le temps nécessaire à l'approvisionnement de tous les occupants de l'immeuble.

Les propriétaires ou leurs représentants sont tenus de faire afficher en évidence, à l'intérieur des immeubles, les instructions nécessaires comportant le détail des manœuvres à exécuter sur les différents circuits en cause.

Article 35 – Locaux inondés ou souillés par des infiltrations.

Les locaux inondés ou souillés par quelque cause que se soit : inondation générale, déversement accidentels, infiltrations ou non étanchéité des équipements, notamment d'alimentation en eau ou d'évacuation des eaux pluviales ainsi que des eaux et matières usées, doivent, après enlèvement des eaux et matières répandues, être nettoyés et désinfectés, le plus rapidement possible.

La remise en usage des fosses d'aisance et des puits doit faire l'objet de toutes mesures que nécessite la destination de ces ouvrages.

Les dégradations causées par les eaux et pouvant compromettre la salubrité ou la sécurité des immeubles sont réparées à bref délai.

En cas d'urgence et de risque imminent pour la santé publique, il peut être procédé à l'exécution d'office des mesures nécessaires dans les conditions prévues par le Code de la Santé Publique.

Article 36 – Réserves d'eau non destinées à l'alimentation.

Les réserves d'eau non destinées à l'alimentation, les bassins d'ornement ou d'arrosage, ainsi que tous autres réceptacles, sont vidangés aussi souvent qu'il est nécessaire en particulier pour empêcher la prolifération des insectes.

Leur nettoyage et désinfection sont effectués aussi souvent qu'il est nécessaire et au moins une fois par an.

Article 37 – Entretien des plantations.

Les plantations sont entretenues de manière à ne pas laisser proliférer les insectes et leurs larves au point qu'ils puissent constituer une gêne ou une cause d'insalubrité. Il doit être procédé, chaque fois qu'il est nécessaire, à une désinsectisation. Nul ne peut s'opposer aux mesures de désinsectisation collectives qui seraient entreprises par l'autorité sanitaire au cas où se manifesterait un envahissement anormal d'un quartier par les insectes et leurs larves.

SECTION 4 – Exécution des travaux.

Article 38 - Equipement sanitaire et approvisionnement en eau.

Lors de travaux dans un immeuble habité, un nombre suffisant de cabinets d'aisances doit être constamment maintenu en état de fonctionnement et l'approvisionnement en eau potable des logements occupés doit être assuré en permanence.

Article 39 – Démolition.

La suppression définitive d'un bâtiment doit être précédée d'une opération de dératissage. La démolition une fois commencée doit être poursuivie sans interruption jusqu'au niveau du sol. Les caves sont comblées à moins que leur accès soit rendu impossible tout en permettant cependant une aération suffisante.

CHAPITRE III – Aménagement des locaux d'habitation.

SECTION 1 – Locaux.

Article 40 – Règles générales d'habitabilité.

Toutes dispositions doivent être prises pour qu'un chauffage suffisant puisse être assuré.

Tout logement loué ou occupé devra être muni d'une installation intérieure d'alimentation en eau potable provenant de la distribution publique, d'une source ou d'un puits reconnu potable dès l'occupation de l'immeuble et d'une évacuation réglementaire des eaux usées dans un délai de six mois dès la publication du présent règlement.

Cette obligation ne vise pas les locaux faisant l'objet d'une interdiction d'habiter, d'une autorisation de démolition ou d'une opération d'utilité publique.

Lorsque des logements ou pièces isolés sont desservis par un ou plusieurs cabinets d'aisances communs, le nombre de ceux-ci est déterminé en tenant compte du nombre de personnes appelées à en faire usage, sur la base d'au moins un cabinet d'aisance par 10 occupants. Tout cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert, ni de plus de 30 mètres en distance horizontale.

Il est interdit d'affecter à un usage privatif des cabinets d'aisances communs lorsque ces conditions ne sont pas remplies.

Aucune modification de logements ne doit aboutir à la création de pièces dont les dispositions de surface, de hauteur, et de ventilation et d'éclairage seraient inférieures aux dispositions suivantes :

40-1 – Ouvertures et ventilations.

Les pièces principales et les chambres isolées doivent être munies d'ouvertures donnant à l'air libre et représentant une section ouvrante permettant une aération suffisante.

Les pièces de service (cuisines, salles d'eau, et cabinets d'aisances), lorsqu'elles sont ventilées séparément, doivent comporter les aménagements suivants en fonction de leur destination :

- ◆ Pièce de service possédant un ouvrant donnant sur l'extérieur :
Ces pièces doivent être équipées d'un orifice d'évacuation d'air vicié en partie haute. En sus, les cuisines doivent posséder une amenée d'air frais en partie basse ;
- ◆ Pièce de service ne possédant pas un ouvrant donnant sur l'extérieur :
Ces pièces doivent être munies d'une amenée d'air frais, soit par gaine spécifique, soit par l'intermédiaire d'une pièce possédant une prise d'air frais sur l'extérieur. L'évacuation de l'air vicié doit s'effectuer en partie haute, soit par gaine verticale, soit par gaine horizontale à extraction mécanique conformes à la réglementation en vigueur (1).

Lorsque ces pièces de service sont ventilé par un dispositif commun à l'ensemble du logement, ce dispositif doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur (1).

40-2 – Eclairage naturel.

L'éclairage naturel au centre des pièces principales ou des chambres isolées doit être suffisant pour permettre, par temps claire, l'exercice des activités normales de l'habitation sans le secours de la lumière artificielle.

40-3 – Superficie des pièces.

L'une au moins des pièces principales du logement doit avoir une surface au sens du décret du 14 juin 1969 supérieure à neuf mètres carrés. (*Décret n° 69-596 du 14 juin 1969*)

Les autres pièces d'habitation ne peuvent avoir une surface inférieure à sept mètres carrés. Dans le cas d'un logement comportant une seule pièce principale ou constitué par une chambre isolée, la surface de la dite pièce doit être au moins égale à neuf mètres carrés.

Pour l'évaluation de la surface de chaque pièce les parties formant dégagement au cul de sac d'une largeur inférieure à deux mètres ne sont pas prises en compte.

40-4 – Hauteur sous plafond.

La hauteur sous plafond ne doit pas être inférieure à deux mètres vingt (2,20 m)

Article 41 – Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs.

Dans chaque cour ou courette, il est établi une prise d'eau qui sera installée et aménagée de telle sorte qu'il n'y ait pas de retour dans les réseaux de distribution d'eaux potables.

Les pentes doivent être convenablement réglées et comporter les aménagements nécessaires en vue de l'évacuation des eaux vers un dispositif capable de retenir les matières pouvant provoquer des engorgements et de s'opposer au passage des rongeurs ; il doit être siphonné dans le cas de l'évacuation des eaux vers un égout.

Les canalisations d'évacuation des eaux pluviales, des eaux ménagères et des matières usées passant sous le sol des cours, courettes et jardins doivent comporter en nombre suffisant des regards judicieusement disposés pour faciliter toute opération éventuelle de désengorgement.

(1) Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 4

Arrêté du 24 mars 1982 sur les dispositions relatives à l'aération des logements .

L'accès aux cours et courettes doit être assuré depuis une partie commune de l'immeuble.

SECTION 2 – Evacuation des eaux pluviales et usées.

Article 42 – Evacuation.

L'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées doit pouvoir être assurée en permanence.
« Aucun obstacle ne doit s'opposer à la circulation de l'air entre l'égout public ou le dispositif de traitement des eaux usées et l'atmosphère extérieure, au travers des canalisations et descentes d'eaux usées des immeubles notamment lorsque le raccordement nécessite l'installation d'un poste de relevage ». (*Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 5*)

Il est interdit d'évacuer les eaux vannes dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales et réciproquement. Par dérogation de l'autorité sanitaire seule l'évacuation d'eaux ménagères peut être tolérée dans les dits ouvrages (descente et réseaux pluviaux) lorsque le système d'égout public le permet après traitement approprié (élimination des déchets grossiers, des matières flottantes et décantables).

Raccordement et relevage doivent être aménagés de façon que la stagnation des eaux soit réduite au minimum et qu'il ne puisse y avoir aucune accumulation de gaz dangereux.

Aucune nouvelle chute d'aisance ne peut être établie à l'extérieur des constructions en façade sur rue.

Lorsque l'agglomération comportera un réseau d'assainissement, que l'immeuble pourra y être relié et que rien ne rendra cette mesure techniquement impossible, le raccordement de toutes les canalisations évacuant des eaux usées et des matières de vidange sera obligatoire.

Lorsque l'agglomération ne comporte pas de réseau d'assainissement, toutes les eaux usées devront être dirigées préalablement à leur éloignement sur des dispositifs d'accumulation ou de traitement répondant aux exigences formulées par des textes réglementaires spéciaux.

Article 43 – Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau.

Tous les orifices de vidange des postes d'eaux ménagères tels qu'éviers, lavabos, baignoires, doivent être pourvus d'un système d'occlusion hydraulique conforme aux normes françaises homologuées et assurant une garde d'eau permanente.

Les communications des ouvrages d'évacuation avec l'extérieur sont établies de telle sorte qu'aucun retour de liquides, de matières ou de gaz malodorants ou nocifs ne puisse se produire dans l'intérieur des habitations.

Article 44 – Protection contre le reflux des eaux d'égout.

En vue d'éviter le reflux des eaux d'égout dans les caves, sous-sols et cours lors de l'élévation exceptionnelle de leur niveau jusqu'à celui de la voie publique desservie, les canalisations d'immeubles en communication avec les égout et notamment leurs joints sont établis de manière à résister à la pression correspondante. De même tous regards situés sur des canalisations à niveau inférieur à celui de la voie vers laquelle se fait l'évacuation doivent être normalement obturés par un tampon étanche résistant à la dite pression. Lorsque des appareils d'utilisation sont installés à un niveau tel que leur orifice d'évacuation se trouve situé au-dessous de ce niveau critique, toute

dispositions doivent être prises pour s'opposer à tout reflux d'eaux usées provenant de l'égout en cas de mise en charge de celui-ci.

SECTION 3 – Locaux sanitaires

Article 45 – Cabinets d'aisances et salles d'eau.

Les salles d'eau et les cabinets d'aisances sont ventilés dans les conditions fixées à l'article 40.

Les murs, plafonds et boiseries des cabinets d'aisances et salles d'eau doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté.

Les sols doivent être en parfait état d'étanchéité.

Les cabinets d'aisances doivent toujours disposer d'eau en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

- a) Pièce commune au cabinet d'aisance et à la salle d'eau, de bains ou de toilette.
Dans le cas où lors de la transformation de logements anciens, il est impossible d'établir un cabinet d'aisances et une salle d'eau, de bains ou de toilette indépendants et qu'ils sont réunis dans la même pièce, celle-ci doit remplir simultanément les conditions réglementaires notamment les conditions d'étanchéité fixées pour chacun de ces locaux considérés isolément par les règlements de constructions et le présent règlement sanitaire.

Notamment, il est interdit d'utiliser des appareils brûlants, même sans flamme, un combustible solide, liquide ou gazeux, dans un cabinet d'aisances ou dans tout autre local ayant à la fois les deux destinations définies ci-dessus et ne répondant pas aux conditions réglementaires.

- b) Le cabinet d'aisances ne doit pas communiquer directement avec la pièce à usage de cuisine et les pièces où se prennent les repas.
Toutefois, dans les logements d'une ou deux pièces principales, le cabinet d'aisances peut communiquer directement avec les pièces où se prennent les repas à l'exclusion de la cuisine. Celui-ci doit être raccordé à l'égout ou à un système d'assainissement autre qu'une fosse fixe et muni de cuvette siphonnée et chasse d'eau.
- c) Poste d'eau à proximité de cabinets d'aisances à usage commun : (*Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 6*)
« Lorsqu'il existe un cabinet d'aisances à usage commun, il doit y avoir à proximité de ce cabinet, un poste d'eau avec évacuation.

« Dans les cas où ce poste d'eau est situé à l'intérieur du cabinet d'aisances, l'eau distribuée doit être considérée comme non potable et l'ensemble doit comporter les signes distinctifs prévus à l'article 6 du Titre I. toutes précautions doivent être prises pour éviter les retours d'eau vers le réseau d'alimentation ».

Article 46 – Caractéristiques des cuvettes de cabinet d'aisances.

Lorsqu'ils sont raccordés soit à un réseau d'assainissement, soit à une fosse septique ou un appareil équivalent, les cabinets d'aisances sont pourvus d'une chasse permettant l'envoi d'un volume d'eau suffisant, toutes dispositions étant prises pour exclure le risque de pollution de la canalisa-

tion d'alimentation en eau. Les cuvettes doivent être siphonnées par une garde d'eau conforme aux normes française homologuées.

Les installations à la turque et les sièges des cabinets d'aisances doivent être en matériaux imperméables à parois lisses et faciles à entretenir.

Le raccordement de la cuvette au tuyau de chute doit être étanche.

Article 47 – Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales.

Le système de cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation des matières fécales est interdit dans tout immeuble neuf, quelle que soit son affectation.

Toutefois, en vue de faciliter l'aménagement de cabinets d'aisances dans les logements anciens qui en sont totalement démunis, faute de possibilité technique de raccordement, il peut être installé exceptionnellement et après avis de l'autorité sanitaire des cuvettes comportant un dispositif mécanique de désagrégation des matières fécales avant leur évacuation. Le conduit d'évacuation doit se raccorder directement sur une canalisation d'eaux vannes de diamètre suffisant et convenablement ventilée. Il ne doit comporter aucune partie ascendante. L'installation doit comporter une chasse d'eau et être conforme à toutes les dispositions du présent règlement sanitaire.

Toutes précautions spéciales sont prises notamment pour qu'il ne se manifeste aucun reflux d'eaux vannes ni désamorçage de joints hydrauliques dans les appareils branchés sur la même chute. Ce raccordement ne sera en aucun cas effectué sur une canalisation réservée aux eaux pluviales.

Les effluents de ces appareils sont évacués et traités dans les mêmes conditions que les eaux vannes provenant des cabinets d'aisances et, conformément aux dispositions de la section 4. Par sa conception et son fonctionnement, l'appareil ne doit entraîner aucune pollution du réseau d'amenée d'eau potable.

Des précautions particulières doivent être prises pour assurer l'isolement acoustique correcte de l'appareil et empêcher la transmission de bruits vers le locaux du voisinage.

La stagnation d'une quantité d'eau dans la bache de pompage de l'appareil doit être limitée au minimum nécessaire au fonctionnement correcte de la pompe.

Dans le cas où des opérations d'entretien rendent nécessaire le démontage de l'appareil, celui-ci doit être conçu pour ne causer aucun dommage, ni aucun inconvénient au point de vue sanitaire.

L'appareillage électrique doit être réalisé de façon à éliminer tout risque de contact direct ou indirect des usagers avec des conducteurs sous tension. A cet effet, l'installation sera réalisée en prenant l'une des précautions prévues à la norme française NF C 15-100, compte tenu du degré de protection électrique du matériel. On tiendra compte du fait qu'il s'agit d'un local comportant des appareils hydrauliques.

L'appareil portera de manière apparente et indélébile les prescriptions d'interdiction ci-après :

« Il est interdit d'évacuer les ordures ou déchets au moyen de cet appareil. En cas de panne du dispositif de désagrégation, l'utilisation du cabinet d'aisances est interdite jusqu'à remise en parfait état de marche ».

SECTION 4 – Ouvrages d'assainissement.

Article 48 – Dispositif d'assainissement autonome. (*Arrêté Préfectoral n° 85-296 du 4 avril 1985 – Article 3*)

« Les eaux usées domestiques issues de locaux d'habitation ou assimilés non desservis par un réseau public d'assainissement, sont recueillies, traitées et éliminées par des dispositifs d'assainissement autonome établis conformément aux prescriptions applicables en matière d'assainissement autonome des bâtiments d'habitation» (1).

Article 49 – Rejets des effluents. (*Arrêté Préfectoral n° 85-296 du 4 avril 1985 – Article 3*)

« Sont interdit tous les rejets qui ne sont pas réalisés dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur ; en particulier, sont interdits les rejets d'effluents, même traités, dans un puits, puits perdu, puits désaffecté, une cavité naturelle, une carrière.

« L'épandage souterrain et les puits filtrants peuvent être autorisés par l'autorité sanitaire dans les conditions prévues par la réglementation.

« La surface minimale de terrain prévue pour les habitations avec installations individuelles d'assainissement devra être :

- ↳ De 1000 mètres carrés lorsque la construction est desservie par un réseau public d'eau potable ;
- ↳ De 5000 mètres carrés lorsque la construction n'est pas desservie par un réseau public d'eau potable, mais par un puits ou source.

« Des adaptations pourront être accordées par l'autorité qui délivre le permis de construire après avis de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales.

« En tout état de cause, tout déversement en milieu naturel reste soumis à l'avis ou à l'autorisation du service chargé de la Police des Eaux.

« Ce service pourra demander dans certains cas particuliers soumis à simple avis, tout ou partie des renseignements nécessaires dans le cadre des rejets soumis à autorisation ». (2)

Article 50 – Règles d'implantation. (*Arrêté Préfectoral n° 85-296 du 4 avril 1985 – Article 3*)

« L'implantation de dispositifs d'assainissement autonome ne doit pas présenter de risques de contamination des eaux destinées à la consommation humaine ou réservée à des activités particulières telles la conchyliculture ou la baignade. Les dispositifs d'assainissement autonome ne peuvent être implantés à moins de 35 mètres de puits ou sources produisant une eau destinée à la consommation humaine.

« Le lieu d'implantation des dispositifs d'assainissement autonome doit être adapté aux caractéristiques du terrain, nature et pente, ainsi qu'à l'emplacement de l'habitation.

« Leur installation doit faire l'objet d'une demande d'autorisation à la Mairie du lieu d'installation.

(1) Arrêté Interministériel du 6 mai 1996 fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif

(2) Loi n° 64-1245 du 16 septembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution – décrets et arrêtés d'application.

« Le Maire délivre une autorisation après avis de l'autorité sanitaire départementale (Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales).

« L'autorité sanitaire peut interdire l'utilisation de tout dispositif d'accumulation ou de traitement présentant une gêne pour le voisinage ».

SECTION 5 – Installations d'électricité et de gaz de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude.

Article 51 – Installation d'électricité.

Les modifications conduisant au remplacement ou au renforcement des circuits d'alimentation électrique doivent être conformes aux normes NF C 14-100 et C 15-100.

Article 52 - Installation de gaz.

Toutes les installations nouvelles ou transformation d'installations de distribution de gaz doivent être conforme aux dispositions réglementaires les concernant. **(1)**.

Article 53 – Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion. *(Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 1).*

53-1 – Règles générales.

« L'évacuation vers l'extérieur des gaz de combustion des installations de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude est réalisée dans les conditions ci-après :

- ◆ Les installations d'appareils utilisant des combustibles gazeux ou hydrocarbures liquéfiés doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur **(1)**. Toutes les installations nouvelles ou transformations d'installations de stockage et d'utilisation d'hydrocarbures liquides doivent être conformes aux dispositions réglementaires les concernant **(2)**.
- ◆ Les installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire doivent être conformes à la réglementation en vigueur **(3)**.

53-2 – Conduits d'évacuation.

« Un appareil à combustion ne peut être raccordé qu'à un conduit d'évacuation présentant les caractéristiques de tirage et d'isolation thermique prévues par la réglementation en vigueur **(1 et 2)**. Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur.

(1) Arrêté du 17 mars 1971 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux postes fixes composés de réservoirs ou de compteurs d'hydrocarbures liquéfiés desservant des locaux d'habitation ou leurs dépendances.

(2) Arrêté du 21 mars 1968 modifié par l'arrêté du 26 février 1974 et du 3 mars 1976 relatifs aux règles techniques et de sécurité applicables au stockage et à l'utilisation des produits pétroliers dans les lieux visés par la législation des établissements dangereux insalubres et incommodes et par la législation des établissements recevant du public.

Arrêté Préfectoral n° 75-89 du 24 janvier 1975 modifié par l'arrêté Préfectoral du 17 novembre 1977 portant délimitation des zones de protection des eaux dans lesquelles est interdit le stockage enterré des liquides inflammables en réservoirs enfouis de type ordinaire, pris en application des circulaires susvisées.

(3) Arrêté du 23 juin 1978 du Ministère de l'Intérieur relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.

« Toute réparation, reconstruction, surélévation, modification ou adjonction de conduits d'évacuation de gaz de combustion doit être réalisée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.(1 et 2).

« Toutes dispositions doivent être prises pour éviter les siphonnages, qu'ils concernent des conduits de fumée ou des conduits de ventilation.

« Les conduits de raccordement desservant les foyers doivent être apparents sur tout leur parcours, facilement démontables et maintenus en bon état.

« Sauf dans les cas et conditions prévus par la réglementation en vigueur, ils ne doivent pas pénétrer dans une pièce autre que celle où est établi le foyer qu'ils desservent. Leur section doit être au moins égale à celle de la buse de l'appareil qu'ils desservent. Leur montage doit être correct, notamment leur raccordement au conduit fixe, afin d'éviter tout risque d'obstruction.

« La construction des carneaux, c'est-à-dire des conduits de fumée fixes, horizontaux ou obliques, est soumise aux règles de construction des conduits de fumée, notamment celles visant l'isolation thermique. Ils sont munis de tampons, notamment aux changements de direction, pour permettre leur ramonage.

« Lorsque le raccordement d'un appareil à combustion à un conduit de fumée est obligatoire, l'appareil doit être raccordé directement sur le conduit de fumée. Il ne doit pas être branché :

- ◆ Dans un poêle de construction comportant coffre ou étuve ;
- ◆ Dans une cheminée comportant un foyer ouvert, sauf aménagement permanent assurant un tirage normal et une étanchéité suffisante.

« Ces dispositions ne font pas obstacle à l'installation d'un système de récupération de chaleur sur le conduit de raccordement même sous réserve de prévoir les dispositions nécessaires au maintien d'un tirage efficace et de la vacuité du conduit de fumée.

« En tout état de cause, un tel dispositif ne doit pas être installé à la sortie d'un appareil dont l'allure de combustion est réglée uniquement par l'arrivée d'air.

« Il est établi, à la partie inférieure du conduit fixe ou, à défaut, sur le conduit mobile de raccordement, un dispositif fixe ou mobile, tel que boîte à suie, pot à suie, té de branchement, destiné à éviter toute obturation accidentelle de conduit et permettant des nettoyages faciles.

« Le raccordement à un conduit d'évacuation des produits de la combustion à tirage naturel ou à extraction mécanique des appareils utilisant les combustibles gazeux ou des hydrocarbures liquéfiés doit être réalisé dans les conditions prévues à cet effet par le DTU n° 61-1 : installation de gaz.

« Si des systèmes de combustion comportent un dispositif d'évacuation des fumées d'une conception différente des conduits visés par le présent règlement, ils ne peuvent être mis en œuvre que si le dispositif d'évacuation des fumées a été reconnu apte à l'emploi par un

(1) Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leur dépendances.

(2) Notamment arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements et arrêté du 20 juin 1975 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie.

avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté (1) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

53-3 – Raccordement de plusieurs foyers à un conduit unique.

« Indépendamment des possibilités de raccordement de foyers d'un conduit collecteur par l'intermédiaire de conduits individuels dans les conditions définies par l'arrêté relatif aux conduites de fumées desservant les logements (2), il est également permis de raccorder plusieurs foyers à un même conduit de fumée sous les conditions ci-après.

« D'une façon générale, plusieurs foyers ne peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée qu'à condition que ce conduit soit compatible avec les produits de la combustion du ou des combustibles et que ses caractéristiques soient telles qu'un tirage suffisant soit assuré dans les conditions de fonctionnement.

53-3-1— « Le raccordement aux conduits de fumée de plusieurs générateurs (installés dans le même local) à foyer unique doit respecter les règles suivantes :

- Des générateurs à combustibles liquides peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type ;
- Des générateurs à combustibles gazeux peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type ;
- Des générateurs à combustibles liquides et des foyers à combustibles gazeux peuvent être raccordés simultanément au même conduit de fumée, à condition que les brûleurs à gaz ou à mazout soient du type « à ventilateur » ;
- Des générateurs à combustibles solides peuvent être raccordés sur un même conduit. Ce conduit doit être indépendant du ou des conduits, des foyers à combustibles liquides ou gazeux sauf cas précisés ci-après :

→ Installation de puissance utile totale supérieure à 70 kW.

Des générateurs utilisant des combustibles différents peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que soient respectées dans toutes les conditions de fonctionnement, les prescriptions de l'arrêté du 20 juin 1975 et que le conduit soit compatible avec les produits de la combustion de chaque combustible.

En conséquence, si la conformité à l'arrêté du 20 juin 1975 ne peut être réalisé, on prendra les dispositions nécessaires pour qu'en aucun cas une chaudière utilisant un combustible solide ne puisse fonctionner lorsqu'elle est raccordée à un conduit unique, simultanément avec une autre utilisant un combustible liquide ou gazeux.

→ Installation de puissance utile totale inférieure à 70 kW.

Dans le cas de deux chaudières, l'une à combustible liquide ou gazeux et l'autre à combustible solide,

(1) Arrêté du 2 décembre 1969 relatif à la création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

(2) Arrêté du 27 octobre 1969 relatif aux conduits de fumées desservant des logements (articles 7 et suivants).

L'accouplement doit obligatoirement être réalisé par un équipement fourni sur catalogue par un fabricant et ayant été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté (1) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

Cet équipement doit comprendre :

- un conduit d'accouplement des deux buses avec une seule sortie de fumée ;
- un dispositif automatique de sécurité n'autorisant le fonctionnement du brûleur à combustible liquide ou gazeux que lorsque la température des fumées à la buse est supérieure à 100° C. ou lorsque la température du fluide caloporté au départ est inférieure à 30° C.

53-3-2 – Dans le cas de chaudières « polycombustibles » deux cas peuvent se présenter :

- Chaudière à deux chambres de combustion et à une buse de sortie de fumée ; elle doit être équipée d'un dispositif automatique de sécurité comme indiqué ci avant ;
En outre, un autre dispositif automatique de sécurité doit empêcher le fonctionnement du brûleur si une des portes de chargement est ouverte.
- Chaudières à deux chambres de combustion et à deux buses de sortie de fumée ; elle peut être raccordée sur un seul conduit de fumée à condition que le fabricant de la chaudière fournisse le raccord d'accouplement des deux buses permettant de n'avoir qu'une seule sortie de fumée à raccorder au conduit de fumée.
Dans ce cas, cette chaudière doit être équipée des deux dispositifs automatiques de sécurité indiqués ci avant.

53-4 – Ventilation.

« Les dispositions du présent article ne concernent pas les appareils à combustion fonctionnant en circuit étanche.

« La ventilation des locaux où sont installés des appareils utilisant le gaz ou les hydrocarbures liquéfiés doit répondre suivant le cas, aux règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage (2) ou aux règles applicables à l'utilisation de ces combustibles (3).

« En aucun cas, les dispositifs d'amenée d'air neuf et d'évacuation d'air vicié ne doivent être condamnés.

« Les appareils de production-émission ou de production, tels qu'ils sont définis dans les

(1) Arrêté du 2 décembre 1969 relatif à la création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, éléments, matériaux ou équipements utilisés dans la construction.
(2) Arrêté du 23 juin 1978 (notamment articles 11, 12 et 32 relatifs à la ventilation) relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.
(3) Arrêté du 2 août 1977 (notamment l'article 15 relatif à la ventilation) relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances.

règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage (1) et utilisant des combustibles solides ou liquides, doivent être installés dans des locaux répondant aux conditions de ventilation ci-après :

- ◆ Appareils d'une puissance utile totale inférieure ou égale à 70 kW.
 - « Appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés au rez de chaussée ou en étage : le local doit être muni d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 centimètres carrés.
 - « Appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés dans des locaux en sous-sol et appareils de production (chaudière et générateurs de chauffage central ou de production d'eau chaude) quelle que soit leur situation : le local doit être munis d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 centimètres carrés débouchant en partie basse et d'une évacuation d'air vicié d'une section libre non condamnable d'au moins 100 centimètres carrés en partie haute et débouchant directement à l'extérieur.

« Les dispositions ci-dessus ne sont pas applicables lorsque les appareils sont situés dans des pièces ventilées suivant les modalités fixées par l'arrêté sur l'aération des logements à condition que :

- « Les débits d'air nécessaires au bon fonctionnement de ces appareils soient assurés ;
- « Lors d'une évacuation de l'air par un dispositif mécanique, la dépression créée par cette évacuation ne puisse entraîner d'inversion de tirage des conduits de fumée et foyers fonctionnant par tirage naturel, notamment lors de l'allumage de certains foyers.

- ◆ Appareils d'une puissance utile totale supérieure à 70 kW.
 - « Le local doit être muni d'une amenée d'air neuf et d'une évacuation d'air vicié aménagées conformément aux dispositions applicables aux chaufferies fixées par les règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage.
- ◆ « Lorsque les appareils sont situés dans des locaux habités ou occupés, l'arrivée d'air neuf doit être situées aussi près que possible des foyers ; elle doit être disposée et aménagée de telle façon que le courant d'air qu'elle occasionne ne constitue pas une gêne pour les occupants.

53-5 – Installations de chauffage par air chaud.

« Ces installations doivent être telles que les gaz de combustion ne puissent pénétrer dans les conduits de distribution d'air chaud.

53-6 – Modérateurs.

« Les modérateurs de tirage par admission d'air ne doivent pas se trouver à l'intérieur des conduits. Ils doivent se fermer d'eux-mêmes en cas de diminutions du tirage et être maintenus en bon état de fonctionnement. Ils doivent toujours être installés dans le local où se trouve l'appareil ; la surveillance doit être aisée.

53-7 – Clés et registres.

« Les clés et registres destinés à réduire la section du conduit d'évacuation des produits de la combustion ou à l'obturer peuvent être mis en œuvre dans les seules conditions définies par les articles ci-après.

« Toutefois l'utilisation de dispositifs situés dans le circuit d'évacuation destiné à régler ou à réguler le débit d'extraction, en cas d'extraction mécanique conjointe ou non à celle de l'air de ventilation du local où sont installés des appareils utilisant des combustibles gazeux, n'est pas visée par les dispositions du présent article.

53-7-1 – Dispositif de réglage à commande manuelle.

« Pour les appareils d'un type ancien, utilisant un combustible solide et ne comportant pas de dispositif efficace de réglage du débit d'air comburant, la mise en place en aval de la buse de clé ou de registre à commande manuelle est autorisée à condition que ces dispositifs ne puissent obstruer en position de fermeture maximale plus de trois quarts de la section du conduit et que leur forme ou leur disposition ne puisse favoriser l'obstruction du conduit par la suie ou tout autre dépôt.

53-7-2 – Dispositifs autoréglables de tirage.

« Des registres autoréglables de tirage, autres que les modérateurs de tirage visés à l'article 53-5, peuvent être installés sur des seuls générateurs de chaleur utilisant des combustibles liquides et équipés de brûleurs à pulvérisation mécanique. Ils doivent satisfaire les prescriptions suivantes :

- « Avoir été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté (1) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction ;
- « Ne pas obstruer, en position de fermeture, plus des trois quarts de la section du conduit ;
- « Etre placés sur une partie horizontale du conduit de fumée ou, en tout état de cause en amont du dispositif fixe ou mobile destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettant des nettoyages faciles ;

53-7-3 – Dispositifs automatiques de fermeture.

« L'installation de ces dispositifs est interdite pour des appareils utilisant un combustible solide.

« L'installation de ces dispositifs en aval d'un générateur utilisant des combustibles liquides ou gazeux ne peut être effectuée que si la puissance utile de ce générateur, situé en chaufferie réglementairement ventilée, est supérieure à 70 Kw.

53-7-31 – *Générateurs utilisant un combustible liquide.*

« Des dispositifs automatiques de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion peuvent être installés sous réserve d'avoir été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction. Ces dispositifs doivent être, en particulier, conçus de manière à ne permettre le fonctionnement du brûleur que lorsque l'orifice d'évacuation est libre sur toute sa section. Ils doivent être installés en amont du régulateur de tirage.

« Ces dispositifs ne peuvent être installés que si les générateurs sont équipés de brûleurs à pulvérisation mécanique.

53-7-32 – *Générateurs utilisant un combustible gazeux.*

« Des dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion peuvent être installés sur des générateurs de chaleur de puissance utile supérieure à 70 kW si les conditions suivantes sont simultanément satisfaisantes :

(1) Arrêté du 2 décembre 1969.

- « Ils sont installés sur des générateurs pour lesquels ils ont été spécialement conçus.
- « Ils sont conformes aux dispositions de la spécification en vigueur (1).

53-7-4 – Conditions d'installation et d'entretien de ces dispositifs.

« La mise en place de ces dispositifs doit être effectuée par un installateur qualifié et après contrôle de l'état du conduit de fumée ayant pour objectif de vérifier son aptitude à l'emploi.

« Ces appareils doivent être entretenus et vérifiés dans les conditions définies à l'article 31-6.

« L'aération du conduit de fumée doit être maintenue pendant la période durant laquelle les générateurs de chaleur ne sont pas en service.

53-8 – Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation.

« Il est interdit d'installer des dispositifs mécaniques supplémentaires de ventilation tels que ventilateur de fenêtre, extracteur de hotte et de faire déboucher un vidoir de vide-ordures lorsque la colonne correspondante est ventilée par extraction mécanique :

- ◆ dans une pièce où se trouve un appareil à combustion raccordé à un conduit de fumée fonctionnant au tirage naturel ;
- ◆ dans un local distinct de cette pièce si ce dispositif ou vidoir de vide-ordures est susceptible de provoquer une dépression suffisante pour entraîner un reflux des gaz de combustion.

53-9 – Installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou à la production d'eau chaude.

« Les installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou la production d'eau chaude doivent remplir les conditions fixées au présent article 53. En outre, les évacuations de gaz d'échappement de moteurs fixes à combustion interne ou à explosion doivent toujours être raccordées à des conduits présentant les caractéristiques requises pour les conduits de fumée y compris pour la hauteur de leur débouchés extérieurs. Ces conduits doivent être capables de résister à la pression de fonctionnement et, s'ils traversent des locaux occupés ou habités, être placés à l'intérieur d'une gaine présentant les mêmes caractéristiques mécaniques qu'un conduit de fumée . cette gaine peut servir de ventilation haute du local où est installé le moteur ; dans le cas contraire, elle doit être en communication directe à sa partie basse et à sa partie haute avec l'air extérieur. Elle est indépendante de tout autre et doit également déboucher au niveau imposé pour les conduits de fumée.

53-10 – Liquides inflammables.

« Dans les immeubles collectifs, la quantité de liquides particulièrement inflammables et de première catégorie doit être limitée au maximum nécessaire pour l'usage ménager (2) ».

(1) Spécifications A.T.G. 531.31) concernant des dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion de chaudières à gaz de puissance utile supérieure à 70 kW.

(2) Liquides particulièrement inflammable : éther --- Liquides inflammables de 1^{ère} catégorie, -- dont le point d'éclair est inférieur à 21 °C : essence pour moteur, acétone, ..., -- dont le point d'éclair est compris entre 21 °C et 55 °C : Pétrole lampant, kérosène, essence de térébenthine, white spirit.

Article 53 bis – Installations thermiques ne comportant pas de combustion (*Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 2*)

« Les locaux contenant des installations thermiques ne comportant pas de combustion tels que postes échangeurs de calories, installations d'accumulation d'eau chaude, etc.... doivent, en tant que besoin, être efficacement ventilés et isolés afin de n'apporter aucune élévation de température susceptible de perturber l'usage normal des locaux voisins.

« Ceux contenant des installations d'une puissance utile totale supérieure à 70 kW doivent être ventilés et isolés dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur **(1)** ».

SECTION 6 – Bruit dans l'habitation.

Article 54 – Bruit.

Les adjonctions ou les transformations d'équipements du logement, quelles qu'elles soient, notamment ascenseurs et appareils sanitaires, vide-ordures, installations de chauffage et de conditionnement d'air, les canalisations d'eau, surpresseurs et éjecteurs d'eau, antennes de télévision soumises à l'action du vent, doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation en vigueur. Ces travaux d'aménagement ne doivent pas avoir pour conséquence de diminuer les caractéristiques d'isolation acoustiques du logement **(2)**.

Leur choix, leur emplacement et leur conditions d'installation doivent être effectués de manière à réduire à leur valeur minimale les bruits transmis.

CHAPITRE IV – Logements garnis et hôtels (3)
Locaux affectés à l'hébergement collectif.(4)

SECTION 1 – Généralités.

Article 55 – Domaine d'application.

Les logements garnis et hôtels sont soumis aux dispositions des Chapitre I, II et III du présent titre ; ils doivent en outre respecter les dispositions du présent chapitre IV.

Les prescriptions du présent chapitre s'appliquent à tous les locaux affectés à l'hébergement col

-
- (1) Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.
- (2) Arrêté du 14 juin 1969 relatif à l'isolation acoustique dans les bâtiments d'habitation, modifié par l'arrêté du 22 décembre 1975.
- (3) Location en meublé : variété de location dont les caractéristiques sont de porter indivisiblement sur un local et des objets mobiliers (meubles meublants) fournis par le bailleur ou le logeur.
Location en garni : location en meublé dans laquelle le bailleur ou le logeur fournit des prestations secondaires telles que location de linge, entretien et nettoyage des locaux, préparation culinaires (petits déjeuners), etc....
- (4) Loi n° 73-548 du 27 juin 1973 relative à l'hébergement collectif.
Décret n° 75-59 du 20 janvier 1975 portant application de la dite loi.

lectif sans préjudice des réglementations particulières visant certains d'entre eux (1).

Les dispositions relatives à la ventilation de ces catégories de logement figurent à la section 2 du Titre III ci-après.

Article 56 – Surveillance.

Les logeurs ou responsables de ces locaux sont tenus de faciliter les missions des représentants des services chargés de leur surveillance.

SECTION 2 – Aménagement des locaux.

Article 57 – Equipement.

Lorsqu'un garni ou un meublé communique avec un débit de boissons, une entrée indépendante doit être aménagée et maintenue constamment disponible.

Dans les garnis et meublés, chaque unité de location doit avoir une porte indépendante.

Dans les chambres, dortoirs et locaux affectés à l'hébergement collectif occupés par cinq personnes ou plus, le volume d'air et la surface au sol ne peuvent être inférieurs à 12 mètres cubes et 5 mètres carrés par personne. Tout dortoir est divisé en boxes individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements foyers, à savoir :

- Une salle de douches à raison d'une pomme douche pour 10 personnes ou fraction de 10 personnes ;
- Des cabinets d'aisances à raison d'un pour 10 personnes ou fraction de 10 personnes ;
- Un lavabo pour 3 personnes au maximum ; à titre transitoire sont tolérés les lavabos collectifs comportant un nombre de robinets correspondant au nombre de lits.

57-1 - Equipement collectif.

Les cabinets d'aisances ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurant, cuisines ou réserves de comestibles.

Les urinoirs doivent être établis hors de la vue du public et satisfaire aux mêmes conditions d'hygiène que les cabinets d'aisances.

Les circulations et parties communes qui ne possèdent pas un éclairage naturel suffisant doivent être pourvues d'un éclairage électrique permanent et efficace.

57-2 – Equipement des pièces.

Tout logement garni, toute pièce louée isolément, doivent être pourvus d'un poste d'eau potable, convenablement alimenté à toute heure du jour et de la nuit, et installé au-dessus d'un dispositif réglementaire pour l'évacuation des eaux usées.

Chaque pièce et circulation communes doivent être équipées d'un dispositif d'éclairage électrique.

(1) Les foyers de travailleurs, de personnes âgées ou autres, sont régis par le décret n° 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation.

Article 58 – Locaux anciens.

Dans les immeubles dont la construction est antérieure à la publication du présent règlement, l'exploitation des locaux à usage de garnis ou meublés, même s'ils ne sont pas conformes à toutes les prescriptions sus-énoncées, pourra être tolérée à titre provisoire et précaire, mais sous réserve que les installations de chauffage et de production d'eau chaude par combustion soient conformes au présent règlement et que les conditions d'alimentation en eau potable, d'installation de cabinets d'aisances, de propreté et d'entretien des locaux et du mobilier soient satisfaisantes.

En cas de transformation ou de réparation affectant le gros œuvre des bâtiments ou l'économie générale des dît bâtiments à usage ou à destination de garnis et de meublés, les nouveaux agencements et aménagement doivent être conformes aux prescriptions des présentes dispositions.

SECTION 3 – Usage et entretien des locaux.

Article 59 – Service de l'eau et des sanitaires.

L'exploitant ne peut, de sa propre initiative, suspendre le service de l'eau et l'usage des cabinets d'aisances sauf pour des raisons impératives de sécurité.

Article 60 – Entretien.

Les logements et les pièces isolées, ainsi que les parties communes doivent être entretenus tant à l'intérieur qu'à l'extérieur dans un état constant de propreté ; en tant que de besoin, l'autorité sanitaire pourra prescrire la réfection ou le renouvellement des peintures ou des tapisseries.

Article 61 – Mesures prophylactiques.

La location des locaux meublés ayant été occupés même partiellement ou temporairement par des personnes atteintes de maladies transmissibles nécessitant légalement la désinfection terminale est interdite tant que ces locaux n'ont pas été désinfectés dans les conditions réglementaires. La désinfection et la désinsectisation de la literie et des locaux peuvent être prescrites toutes les fois que ces opérations sont jugées nécessaires par l'autorité sanitaire.

La literie doit être maintenue en bon état d'entretien et de propreté ; la surveillance des services d'hygiène porte non seulement sur les locaux, mais également sur les objets mobiliers.

TITRE III

Dispositions applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d'habitation et assimilés

Article 62 – Type de locaux visés.

Sous réserve de dispositions contraires édictées par des réglementations particulières, les prescriptions du présent règlement, traitant des habitations, sont étendues à toutes catégories d'immeubles ou d'établissements ainsi qu'à leurs dépendances quand ils reçoivent en tout ou partie les mêmes équipements que les immeubles d'habitation et sont justiciables pour raison de salubrité des mêmes règles d'établissement, d'entretien ou d'usage.

SECTION 1 – Aménagement des locaux.

Les dispositions du titre II relatives à l'aménagement des locaux d'habitation sont applicables aux constructions neuves et transformations d'établissements visés à l'article 62 ci-dessus, à l'exception :

- De l'article 40
- De l'alinéa b de l'article 45.

SECTION 2 – Ventilation des locaux.

Les dispositions de cette section s'appliquent aux constructions neuves et aux constructions subissant des modifications importantes affectant le gros œuvre ou l'économie de l'immeuble.

Seules les prescriptions relatives à l'entretien des installations de ventilation s'appliquent aux constructions existantes, à moins que ne soit démontrée la nécessité de prendre des mesures assurant la salubrité publique.

Les débits et volumes indiqués ci-après s'appliquent exclusivement aux personnes qui n'exercent pas d'activité salariée dans les différentes catégories de locaux concernés.

Pour les personnes exerçant une telle activité, il convient de se reporter aux dispositions du chapitre II, du titre III du livre II du Code du Travail (Hygiène des locaux affectés au travail).

Pour le calcul des débits ou des volumes, il sera tenu compte de l'ensemble des personnes fréquentant

ces locaux.

Article 63 – Généralités.

63-1 – Dispositions de caractère général.

La ventilation des locaux peut être soit mécanique ou naturelle par conduits, soit naturelle pour les locaux donnant sur l'extérieur, par ouverture des portes, fenêtres ou autres ouvrants.

Dans tous les cas, la ventilation doit être assurée avec de l'air pris à l'extérieur hors des sources de pollution ; cet air est désigné sous le terme « d'air neuf ».

Dans la suite de cet article, les locaux sont classés, du point de vue de la réglementation, en deux catégories :

- ◆ Les locaux dits à « **pollution non spécifique** » : ces locaux sont ceux dans lesquels la pollution est liée à la seule présence humaine, à l'exception des cabinets d'aisances et des locaux de toilette. Toutefois, les dispositions qui suivent ne s'appliquent pas aux locaux où cette présence est épisodique (circulations, archives, dépôts) ; on peut admettre que ces locaux sont ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents sur lesquels ils ouvrent.
- ◆ Les locaux dits à « **pollution spécifique** » : cuisines, salles d'eau, cabinets d'aisances et tous autres locaux où il existent des émissions de produits nocifs ou gênants autres que ceux liés à la seule présence humaine (notamment certains laboratoires et locaux où fonctionnent des appareils susceptibles de dégager des polluants gazeux non rejetés directement à l'extérieur, tels que le monoxyde de carbone, le dioxyde de carbone, l'ammoniac, l'ozone).

Les prises d'air neuf et les ouvrants doivent être placés en principe à au moins 8 mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment véhicules, débouchés de conduits de fumée, sortie d'air extrait, ou avec des aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit possible.

Des dispositions plus strictes peuvent être décidées par l'autorité compétente lorsqu'il y a voisinage d'une grande quantité d'air pollué (extraction d'air ayant servi à la ventilation d'un parc automobile ou d'un grand local recevant du public par exemple).

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins 8 mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf sauf aménagement tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit en outre être rejeté sans recyclage.

63-2 – Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux.

L'air provenant des locaux à pollution non spécifique peut éventuellement traverser ensuite d'autres locaux, si ceux-ci sont :

- ◆ Des locaux de circulation,
- ◆ Des locaux peu occupés (archives, dépôts),
- ◆ Des locaux à pollution spécifique.

Est considéré comme de l'air recyclé celui qui est repris dans un groupe de locaux et qui y est réintroduit ; l'air neuf peut y être mélangé ou introduit séparément.

L'air repris dans un seul local est réintroduit dans ce local à l'exclusion de tous autres locaux, n'est pas considéré comme de l'air recyclé ; l'air neuf, comme précédemment, peut y être mélangé ou introduit séparément.

L'air recyclé n'est utilisable que dans les conditions définies dans les articles suivants.

BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES

Article 64 – Ventilation mécanique ou naturel par conduits (Arrêté Préfectoral n° 83-962 du 10 août 1983)

64-1 - Locaux à pollution non spécifique.

« Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit minimal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après en tenant compte des interdictions de fumer (1). Ce débit est exprimé en mètres cubes par heure et par occupant en occupation normale (cf. tableau).

DESTINATION des LOCAUX	Débit minimal d'air neuf en mètres cubes par heure et par occupant (air à 1,2 Kg/m ³)	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
LOCAUX d'ENSEIGNEMENT : Classes, salles d'études, laboratoire (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique). ↳ Maternelles, primaires et secondaires du 1 ^{er} cycle	15	
↳ Secondaires du 2 ^{ème} cycle et universitaires	18	25
↳ Ateliers	18	25
LOCAUX d'HEBERGEMENT : Chambres collectives (plus de trois personnes) (2), dortoirs, cellules, salles de repos	18	25
BUREAUX et LOCAUX ASSIMILES : Tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques	18	25
LOCAUX de REUNIONS : Tels que salles de réunions, de spectacles, de culte, clubs, foyers	18	30
LOCAUX de VENTE : Tels que boutiques, supermarchés	22	30
LOCAUX de RESTAURATION : Cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger	22	30
LOCAUX à USAGE SPORTIF : ↳ Par sportif : ▪ Dans une piscine	22	30
▪ Dans les autres locaux	25	30
↳ Par spectateur	18	30

(1) Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé et du décret n° 73-1007 du 31 octobre 1973 relatif à la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public.

(2) Pour les chambres de moins de trois personnes, le débit minimal à prévoir est de 30 mètres cubes par heure par local.

« Pour les locaux où la présence humaine est épisodique (dépôts, archives, circulations, halls d'entrée...) et où l'organisation du plan ne permet pas qu'ils soient ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents, le débit minimal d'air neuf à introduire est de 0,1 litre par seconde et par mètre carré.

« Dans les conditions habituelles d'occupation, la teneur de l'atmosphère en dioxyde de carbone ne doit pas dépasser 1 pour 100 avec tolérance de 1,3 pour 100 dans les locaux où il est interdit de fumer.

« Si l'occupation des locaux est très variable, la ventilation modulaire ou discontinue est admise sous réserve que la teneur en dioxyde de carbone ne dépasse pas les valeurs fixées précédemment.

« En cas d'inoccupation des locaux, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit, cependant, être mise en marche avec occupation des locaux et maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant.

« L'air neuf entrant dans ces locaux doit être pris à l'extérieur sans transiter dans d'autres locaux. Il peut être mélangé à de l'air dit recyclé mais sans que cela puisse réduire le débit minimal d'air neuf, nécessaire à la ventilation, fixé ci-dessus.

« Le recyclage par groupe de locaux n'est autorisé que s'il ne concerne pas des locaux à pollution spécifique et que si l'air est filtré conformément aux dispositions ci-après relatives à la filtration.

64-2 – Locaux à pollution spécifique.

« Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit de la ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité de polluants émis.

« Pour les toilettes, les cuisines collectives et leurs dégagements, le débit minimal d'air neuf à introduire figure dans le tableau ci-après.

« Ces débits ne sont valables que dans le cas d'une ventilation indépendante de ces pièces de services à pollution spécifiques.

« Sauf exigences particulières (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant des locaux à pollution non spécifique (notamment les circulations) peuvent être admis dans les locaux à pollution spécifique.

« Lorsque la pièce de service est ventilée par l'intermédiaire d'une pièce principale ou des circulations, le débit à prendre en considération doit être égal à la plus grande des deux valeurs indiquées respectivement par le tableau (cf. page 47) ou celui figurant à l'article 64-1.

« Les polluants émis dans les cuisines doivent être captés au voisinage de leur émission ; il en est de même des polluants nocifs ou dangereux.

« En cas d'impossibilité d'installer un système de captation de ces émissions, les débits nécessaires à la ventilation des cuisines doivent être doublés.

« Si la pollution spécifique est très variable, la ventilation modulée ou discontinue est admise sous réserve que l'évacuation des polluants soit convenablement réalisée.

« Dans le cas où cessent les émissions donnant à la pollution un caractère spécifique, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit, cependant, être mise en marche avant pollution des

BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES

locaux ou maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant afin que l'évacuation des gaz soit convenablement assurée ».

DESTINATION des LOCAUX	DEBIT MINIMAL d'AIR NEUF en mètres cubes par heure
PIECE A USAGE INDIVIDUELLE :	
↳ Salle de bains ou de douches.....	15 par local
↳ Salle de bains et de douches commune	
• Avec cabinets d'aisances.....	15 par local
• Sans cabinet d'aisances	15
PIECE A USAGE COLLECTIF :	
↳ Cabinet d'aisances isolé.....	30
↳ Salle de bains ou de douches isolée	45
↳ Salle de bains ou de douches commune avec un cabinet d'aisances.....	60
↳ Bains, douches et cabinets d'aisances groupés.....	30 + 15 N° (1)
↳ Lavabos groupés.....	10 + 5 N° (1)
↳ Salle de lavage, séchage et repassage du linge.....	5 par mètre carré de surface de local (2)
CUISINES COLLECTIVES :	
↳ Office relais.....	15 par repas
↳ Moins de 150 repas servis simultanément.....	25 par repas
↳ De 151 à 500 repas servis simultanément (3).....	20 par repas
↳ De 501 à 1 500 repas servis simultanément (4).....	15 par repas
↳ Plus de 1 500 repas servis simultanément (5).....	10 par repas

Article 65 – Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement.

Lorsque l'introduction de l'air est mécanique, la filtration de l'air doit être réalisée dans les conditions suivantes : après éventuellement une pré-filtration grossière, destinée à retarder le colmatage des filtres installés en zone industrielle ou urbaine, il doit être prévu :

- a) Pour l'air neuf, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme **NFX 44 012** d'au moins 90% ;
- b) Pour l'air recyclé, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme **NFX 44 012** d'au moins 95%.

L'encrassement des filtres doit pouvoir être contrôlé en permanence ; les filtres doivent être remplacés ou nettoyés en temps utile.

Tous les dispositifs de traitement de l'air, autres que ceux destinés à la filtration, au chauffage, au refroidissement, à l'humidification, à la déshumidification, doivent faire l'objet d'un examen par l'autorité compétente et d'un avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France.

Le circuit d'amené d'air doit être nettoyé avant la mise en service surtout s'il peut y avoir présence de

(1) N° = nombre d'équipement dans le local.

(2) Compte tenu des contraintes techniques, les débits retenus seront de préférence arrondis au multiple supérieur de 15.

(3) Avec un minimum de 3 750 mètres cubes par heure.

(4) Avec un minimum de 10 000 mètres cubes par heure.

(5) Avec un minimum de 22 500 mètres cubes par heure.

gravats et d’humidité.

Il est ensuite maintenu en bon état de propreté.

Article 66 – Ventilation par ouvrants extérieurs.

66-1 – Locaux à pollution non spécifique.

La ventilation par ouverture des portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l’extérieur est admise dans les locaux de réunions tels que salles de réunion, de spectacles, de culte, clubs, restaurants, cantines, salles à manger à condition que le volume par occupant ne soit pas inférieur :

- ◆ à **6 m³** pour les locaux avec interdiction de fumer ;
- ◆ à **8 m³** pour les locaux sans interdiction de fumer.

Si la satisfaction d’autres critères en matière d’hygiène nécessite des volumes supérieurs aux valeurs indiquées ci-dessus, le volume le plus élevé doit être pris en considération. Ces dispositions ne s’appliquent pas aux locaux d’enseignement pour lesquels existent des règles spécifiques.

66-2 – Locaux à pollution spécifique.

La ventilation par portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l’extérieur est admise :

- ◆ dans les cabinets d’aisances si le volume de ces locaux est au moins égal à 5 m³ par occupant potentiel ;
- ◆ dans les autres locaux à pollution spécifique, si, d’une part, il n’est pas nécessaire de capter les polluants au voisinage de leur émission et, si, d’autre part, le débit d’air extrait correspondant aux valeurs de l’article 64 est inférieur à 1 litre/seconde par mètre cube de local.

66-3 – Surface des ouvrants.

La surface des ouvrants calculée en fonction de la surface du local ne doit pas être inférieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-après :

Surface du local en m ²	10	50	100	150	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
Surface des ouvrants en m ²	1,25	3,6	6,2	8,7	10	15	20	23	27	30	34	38	42

Pour les locaux dont la surface est supérieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus, la surface des ouvrants est déterminée à l’aide de la formule suivante :

$$s = \frac{S}{8 \log_{10} S} \quad \text{où} \quad \begin{array}{l} s = \text{représente la surface des ouvrants en m}^2 \\ S = \text{représente la surface du local en m}^2 \end{array}$$

L’ensemble de ces dispositions ne fait pas obstacles à l’application des réglementations relatives à la sécurité et à la lutte contre les pollutions atmosphériques et les odeurs.

BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES

**Surfaces minimales des OUVRANTS (s)
en fonction de la surface du LOCAL (S)**

**VENTILATION
MECANIQUE**

SURFACES en m ²		SURFACES en m ²	
Local (S)	Ouvrants (s)	Local (S)	Ouvrants (s)
10,0	1,25	36,0	2,89
10,5	1,29	36,5	2,92
11,0	1,32	37,0	2,95
11,5	1,36	37,5	2,98
12,0	1,39	38,0	3,01
12,5	1,42	38,5	3,04
13,0	1,46	39,0	3,06
13,5	1,49	39,5	3,09
14,0	1,53	40,0	3,12
14,5	1,56	40,5	3,15
15,0	1,59	41,0	3,18
15,5	1,63	41,5	3,21
16,0	1,66	42,0	3,23
16,5	1,69	42,5	3,26
17,0	1,73	43,0	3,29
17,5	1,76	43,5	3,32
18,0	1,79	44,0	3,35
18,5	1,82	44,5	3,37
19,0	1,86	45,0	3,40
19,5	1,89	45,5	3,43
20,0	1,92	46,0	3,46
20,5	1,95	46,5	3,49
21,0	1,99	47,0	3,51
21,5	2,02	47,5	3,54
22,0	2,05	48,0	3,57
22,5	2,08	48,5	3,60
23,0	2,11	49,0	3,62
23,5	2,14	49,5	3,65
24,0	2,17	50,0	3,68
24,5	2,20	50,5	3,71
25,0	2,24	51,0	3,73
25,5	2,27	51,5	3,76
26,0	2,30	52,0	3,79
26,5	2,33	52,5	3,82
27,0	2,36	53,0	3,84
27,5	2,39	53,5	3,87
28,0	2,42	54,0	3,90
28,5	2,45	54,5	3,92
29,0	2,48	55,0	3,95
29,5	2,51	55,5	3,98
30,0	2,54	56,0	4,00
30,5	2,57	56,5	4,03
31,0	2,60	57,0	4,06
31,5	2,63	57,5	4,08
32,0	2,66	58,0	4,11
32,5	2,69	58,5	4,14
33,0	2,72	59,0	4,16
33,5	2,75	59,5	4,19
34,0	2,78	60,0	4,22
34,5	2,80	60,5	4,24

18 m ³ / heure / occupant	
Nb. Pers	m ³ air neuf
5	90
6	108
7	126
8	144
9	162
10	180
11	198
12	216
13	234
14	252
15	270
16	288
17	306
18	324
19	342
20	360
(air à 1,2 kg/m ³)	

SECTION 3 – Dispositions relatives à l'équipement sanitaire.

Article 67 – Equipement sanitaire.

Dans les établissements ouverts ou recevant du public doivent être aménagés, en nombre suffisant et compte tenu de leur fréquentation, des lavabos, des cabinets d'aisances et urinoirs. Ils doivent être d'un accès facile ; les cabinets d'aisances et urinoirs ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurants, cuisines ou resserres de comestibles.

Les locaux sanitaires doivent être bien éclairés, ventilés, maintenus en parfait état de propreté et pourvus de papier hygiénique.

Les lavabos doivent être équipés de produit de nettoyage des mains et d'un dispositif d'essuyage ou de séchage.

Le sol des locaux sanitaires, leurs parois et leurs plafonds doivent être en matériaux lisses, imperméables, imputrescibles et résistants à un nettoyage fréquent.

Les installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire doivent être conformes aux dispositions de l'article 53-1 – 3^{ème} alinéa.

Article 68 – Equipement sanitaire des locaux de sports.

Les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent au moins deux WC, deux urinoirs, une salle de douches collectives (quinze pommes de douches) et deux cabines de douches individuelles pour quarante usagers simultanés. Ces chiffres peuvent être réduits au prorata du nombre des usagers admis simultanément lorsque ce nombre reste inférieur à quarante.

Les locaux eux-mêmes doivent être conformes aux prescriptions d'hygiène édictées par les règlements particuliers les concernant.

Article 69 – Equipement sanitaire des salles de spectacles.

Il est aménagé au moins un lavabo, un WC et un urinoir par centaine ou fraction de centaine de personnes susceptibles d'être admises dans ces locaux par période de trois heures. L'urinoir peut être remplacé par un WC.

Article 70 – Etablissement de natation ouverte au public.

Ces établissements sont soumis, tant en ce qui concerne l'hygiène que la sécurité, aux dispositions des textes spécifiques qui les régissent (1).

Article 71 – Bains - Douches.

Les établissements de bains et de douches sont soumis, en ce qui concerne leur création et leur exploitation, aux mêmes demandes et autorisations que les établissements de natation.

(1) Décret n° 81-324 du 7 avril 1981 fixant les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux piscines et aux baignades aménagées.

Arrêté du 7 avril 1981. Dispositions techniques applicables aux piscines.

Arrêté du 7 avril 1981. Dispositions administratives applicables aux piscines.

Ils répondent notamment aux prescriptions suivantes :

- ↳ chaque local de l'établissement de bains et de douches doit être tenu en constant état de propreté, correctement ventilé et convenablement chauffé.
- ↳ Après chaque usage, les cabines de douches sont nettoyées au jet, les baignoires sont brossées, désinfectées et rincées. Leur sol est antidérapant et nettoyé régulièrement.
- ↳ Un nombre suffisant de cabinets d'aisances, d'urinoirs et lavabos doit être installé.
- ↳ Les établissements où il est fait usage de l'eau ou de la vapeur d'eau dans des conditions particulières (sauna, hammam) sont aménagés de manière que leur installation et leur exploitation s'effectuent dans de bonnes conditions d'hygiène pour les usagers et le voisinage et que les bâtiments soient protégés contre l'humidité ou la dégradation.

SECTION 4 – Usage et entretien des locaux.

Les dispositions du Titre II relatives à l'usage et à l'entretien des locaux d'habitation sont applicables aux établissements visés à l'article 62 ci-dessus, à l'exception :

- Des alinéas 3 et 4 de l'article 24 ;
- Des paragraphes 27-1 et 27-2 de l'article 27 ;
- Du 2^{ème} alinéa du paragraphe 31-2 (conduits de ventilation) de l'article 31.

Article 72 – Entretien des locaux.

Le sol des locaux, les murs ainsi que les sièges de WC doivent être maintenus en constant état de propreté. Toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des insectes.

Le balayage à sec est interdit.

Les locaux ne recevant pas du public au sens de la réglementation en vigueur (décret n° 73-1007 du 31 octobre 1973) devront disposer de moyens d'extinction propres si les moyens de premiers secours existants sont implantés à plus de 20 mètres du risque ou non accessibles en permanence.

TITRE IV

Elimination des déchets et mesures de salubrité générales

SECTION 1 – Déchets ménagers.

Les dispositions de la présente section s'appliquent aux déchets des ménages et aux déchets provenant des collectivités telles que restaurants d'entreprises ou d'établissements scolaires. Elles ne s'appliquent pas aux établissements hospitaliers ou assimilés et laboratoires susceptibles de produire des déchets infectieux ou anatomiques (voir section 2)

Article 73 – Présentation des déchets à la collecte.

Les personnes desservies par un service de collecte sont tenues de présenter leurs déchets dans les conditions définies par arrêté municipal (1).

Les personnes non desservies par un tel service doivent déposer leurs déchets en un lieu de réception fixé par arrêté municipal et selon les modalités prévues par cet arrêté.

Article 74 – Produits non admis dans les déchets ménagers.

Les déchets ménagers présentés au service de collecte ne doivent contenir aucun produit ou objet susceptible d'exploser, d'enflammer les détritiques ou d'altérer les récipients, de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des déchets, de constituer des dangers ou une impossibilité pratique pour leur collecte ou leur traitement.

Les détritiques à arêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés.

Il est interdit de mélanger aux ordures ménagères, les déchets anatomiques ou infectieux des établissements hospitaliers ou assimilés et des laboratoires ainsi que les déchets issues d'abattage professionnel.

Article 75 – Récipients de collecte des ordures ménagères.

Les caractéristiques des récipients destinés à contenir les ordures ménagères doivent répondre aux conditions fixées par l'autorité municipale ou, le cas échéant, par la collectivité publique assurant

(1) Loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux, et les textes pris pour son application notamment le décret n° 77-151 du 7 février 1977 portant application des dispositions concernant les collectivités locales édictées à l'article 12 de la dite loi.

la gestion du service de collecte pour plusieurs communes.

Selon les modes de collecte adoptés, les récipients utilisés doivent satisfaire en particulier aux prescriptions ci-dessous :

75-1 – Poubelles.

Ces récipients doivent être étanches, insonores, munis d'un couvercle s'opposant à l'accès des mouches, rongeurs, et autres animaux, et constitués en matériaux difficilement inflammable ; leur assise doit leur assurer une bonne stabilité.

75-2 – Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères.

Les sacs perdus utilisés pour la présentation des ordures ménagères à la collecte doivent être conformes aux normes en vigueur et aux modèles définis par l'autorité municipale.

Lors de leur utilisation, ces sacs doivent être disposés de façon à faciliter l'introduction des ordures.

Les récipients ainsi constitués, sauf s'ils sont placés sous un conduit de chute de vide-ordures, doivent être maintenus couverts en dehors des opérations de remplissage.

Les sacs présentés en vue de leur collecte doivent être fermés pour que tout risque d'épandage des ordures soit écarté même en cas de reversement du sac. A cet effet, une hauteur suffisante à partir du bord supérieur du sac doit être conservée libre de tout chargement.

75-3 – Bacs roulants pour déchets solides.

Les bacs roulants ne doivent présenter aucun danger pour les usagers, ils doivent en particulier être immobilisés par un dispositif approprié.

Dans le cas où ces bacs sont utilisés à l'intérieur des immeubles, leurs conditions de manutention doivent être aisées depuis le point de chute ou de remplissage des ordures ménagères jusqu'à leur sortie de l'immeuble et n'occasionner aucune gêne pour le voisinage.

75-4 – Autres types de récipients.

D'autres types de récipients peuvent éventuellement être autorisés par l'autorité municipale, après avis de l'autorité sanitaire, en tenant compte des moyens de collecte et de traitement existants. Les dimensions et le poids de ces récipients une fois remplis doivent être tels qu'ils ne constituent pas une entrave à leur collecte.

Article 76 – Mise des récipients à la disposition des usagers.

Dans les immeubles collectifs, les usagers doivent déverser leurs ordures ménagères dans les récipients prévus à cet effet.

De tels récipients doivent être mis chaque jour à leur disposition même si la collecte n'est pas quotidienne.

Des récipients doivent être installés en quantité suffisante et avoir un volume total suffisant de manière à éviter leur surcharge et tout éparpillement des ordures ménagères.

Afin d'éviter aux occupants de trop longs parcours, les récipients peuvent être situés le cas

échéant à plusieurs endroits de l'immeuble.

La mise à disposition des récipients ainsi que leur transport vers le lieu d'enlèvement par le service de collecte ne doivent se faire qu'en passant par des parties communes de l'immeuble à l'exclusion de toute partie privative ou loge de concierge.

Article 77 – Emplacement des récipients à ordures ménagères.

Dans les immeubles collectifs, les récipients mis à la disposition des occupants pour recevoir leurs ordures ménagères doivent être placés à l'intérieur de locaux spéciaux, clos, ventilés. Le sol et les parois de ces locaux doivent être constitués de matériaux imperméables et imputrescibles ou revêtus de tels matériaux ou enduits ; toutes dispositions doivent être prises pour empêcher l'intrusion des rongeurs ou insectes. Les portes de ces locaux doivent fermer hermétiquement. Un poste de lavage et un système d'évacuation des eaux doivent être établis dans chacun de ces locaux pour faciliter l'entretien dans des conditions telles que ni odeur ni émanation gênante ne puissent pénétrer à l'intérieure des habitations.

Ces locaux ne doivent pas avoir de communications directes avec les locaux affectés à l'habitation, au travail ou au remisage de voitures d'enfants, à la restauration et à la vente de produits alimentaires.

Les dispositifs ou canalisations électriques ne desservant pas ce local doivent être isolés par une gaine C.F. 1 heure et une porte d'accès C.F. ½ heure ou installés dans un local technique particulier.

Si dans certain bâtiments anciens, la disposition des lieux ne permet pas la création de tels locaux, les mesures suivantes doivent être adoptées selon les volumes disponibles :

- ➔ Soit l'établissement de locaux pour le seul remisage des récipients vides, en dehors des heures de mise à disposition des usagers, et présentant les mêmes caractéristiques que les locaux visés à l'alinéa 1 ci-dessus ;
- ➔ Soit le remisage des récipients vides correctement nettoyés aux emplacements où ils gênent le moins les occupants de l'immeuble. en tout état de cause, ils ne doivent pas être placés dans les lieux d'accès aux cages d'escalier.

Dans ces deux cas, un point d'eau et une évacuation des eaux usées doivent être aménagés pour permettre l'entretien des récipients.

Pour tous les groupes d'habitation comprenant plus de 50 logements ou locaux équivalents et pour tous les immeubles collectifs, les promoteurs et architectes doivent, lors de l'établissement des projets de construction ou de transformation, consulter les services municipaux intéressés afin de prévoir, dès la conception, toutes dispositions nécessaires en vue d'un enlèvement facile des ordures ménagères en fonction des possibilités du service de collecte.

Dans les immeubles collectifs importants, les locaux de remisage des récipients à ordures ou de réception des vide-ordures, quand ces derniers équipements sont prévus, doivent sans préjudice des réglementations spécifiques, être conçus, quant à leurs dimensions, leurs dispositions et leurs accès à partir de la voie publique, de façon à permettre l'utilisation de récipients de grandes capacité ou tout autres moyens adaptés aux productions importantes d'ordures susceptibles d'être imposés par les services de collecte des ordures ménagères en considération même de cette production.

Article 78 – Evacuation des ordures ménagères par vide-ordures.

L'établissement de vide ordures dans un immeuble existant doit être effectué conformément aux dispositions de la réglementation relative à l'établissement de ces ouvrages dans les immeubles d'habitation (1).

L'évacuation des ordures ménagères par un conduit de chute aboutissant à un local spécialement aménagé ne peut se faire que par voie sèche, sauf dérogation qui fixera les conditions requises pour qu'il n'en résulte pas de difficultés pour la collecte, l'évacuation et le traitement des ordures et des eaux usées.

Il est interdit de jeter dans les conduits de chute des vide-ordures réalisés par voie sèche :

- ↳ Des résidus ménagers liquides ;
- ↳ Tout objet susceptible d'obstruer ou de détériorer les conduits, d'enflammer les débris, d'intoxiquer ou de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des ordures ménagères.

La présentation des déchets introduits dans les vide-ordures doit être telle qu'elle n'entraîne pas leur dissémination. A cette fin, les ordures et notamment les déchets fermentescibles doivent être convenablement enveloppés.

Un dispositif spécial de raccordement de l'extrémité inférieure du conduit de chute au récipient d'ordures ménagères doit être installé de manière à écarter tout risque de dispersion des ordures sur le sol.

Le récipient placé sous le conduit de chute doit être remplacé selon une fréquence telle qu'il n'en résulte pas de débordement ou de difficulté pour la fermeture du dit récipient.

Dans le cas où les vidoirs sont installés dans les parties communes, ils doivent ainsi que leurs abords être maintenus en constant état de propreté.

Si le conduit de chute vient à être obstrué, toutes mesures doivent être prises, sans délai, en vue de remédier à cette situation.

Toutes précautions, tant en ce qui concerne la construction que l'utilisation, doivent être prises pour que les vide-ordures n'occasionnent aucune nuisance sonore pour les habitants de l'immeuble, ni danger pour le personnel.

Article 79 – Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures.

Les récipients à ordures ménagères, leurs emplacements ainsi que les locaux où ils sont remisés doivent être maintenus en constant état de propreté, désinfectés et désinsectisés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

Le nettoyage des récipients est effectué après chaque vidage ; ce nettoyage ne doit pas être effectué sur la voie publique.

(1) Arrêté du 14 juin 1969 fixant les règles relatives à l'établissement des vide-ordures dans les immeubles d'habitation.

Les conduits de chute des vide-ordures sont ramonés et nettoyés périodiquement et au moins 2 fois par an. Ils sont maintenus en permanence en bon état d'utilisation et de propreté. Des mesures de désinfection et de désinsectisation peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

Les produits utilisés pour les opérations d'entretien doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur (1).

Ces opérations d'entretien ne doivent occasionner aucune gêne au voisinage ou atteinte à la santé des occupants des immeubles.

Article 80 – Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte.

La mise sur la voie publique des récipients d'ordures ménagères en vue de leur enlèvement par le service de collecte ne doit s'effectuer qu'aux heures indiquées et selon les modalités fixées par l'autorité municipale. Cette opération ne doit occasionner ni gêne ni insalubrité pour les usagers de la voie publique.

Dans le cas d'une collecte sélective, les matériaux séparés par les habitants doivent être présentés au service de collecte selon les modalités fixées par l'autorité municipale.

Article 81 – Réglementation de la collecte.

Les modalités réglant les conditions de la collecte des ordures ménagères et celles de la collecte sélective des matériaux de récupération, notamment la fréquence, l'horaire, les récipients utilisés, sont définis par arrêtés municipaux pris en application du présent règlement.

La fréquence de la collecte des déchets fermentescibles doit être, au moins, hebdomadaire.

Article 82 – Protection sanitaire au cours de la collecte.

Les manipulations doivent se faire de manière à éviter la dispersion des ordures ménagères, la souillure des lieux et toute nuisance pour l'environnement immédiat.

Le chiffonnage est interdit à toutes les phases de la collecte, notamment dans les récipients à ordures.

Lorsque des récipients de grande capacité sont mis par la municipalité, à la disposition des habitants en certains points, leur implantation, leur aménagement et leur exploitation doivent être réalisés de façon telle qu'il n'en résulte aucune gêne ou insalubrité pour le voisinage et que leur utilisation puisse se faire commodément et sans danger. Ces récipients doivent être munis de couvercles ou de trappes, fixés au récipient, facilement manœuvrables et maintenus fermés en dehors du temps nécessaire au vidage des récipients à ordures des habitants.

Article 83 – Broyeurs d'ordures.

L'évacuation dans les ouvrages d'assainissement après broyage dans une installation individuelle,

(1) Loi n° 72-1139 du 22 décembre 1972 étendant le champ d'application de la loi validée et modifiée du 2 novembre 1943 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole et assimilés.

collective ou industrielle, de déchets ménagers est interdite.

Cependant, lorsqu'il s'agit d'une installation de nature exclusivement ménagère, des dérogations peuvent être accordées par le Préfet, sur proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales après accord du service chargé de l'exploitation des ouvrages d'assainissement.

Cette dérogation ne peut être accordée que si les caractéristiques des ouvrages d'assainissement publics ou privés concernés sont calculées pour assurer l'évacuation et le traitement des déchets en cause.

L'installation d'un tel système ne dispense pas de la mise en place à l'intérieur des immeubles d'autres systèmes de collecte destinés à évacuer les ordures ménagères qui ne peuvent être introduites dans le broyeur.

Ces appareils sont soumis, en ce qui concerne leur alimentation en eau potable et l'évacuation des eaux usées, aux dispositions du présent règlement.

Le fonctionnement de cet appareil ne doit provoquer aucune nuisance sonore constituant une gêne pour les habitants de l'immeuble.

L'installation électrique actionnant le mécanisme broyeur doit être conforme aux normes en vigueur.

Article 84 – Elimination des déchets.

Tout dépôt sauvage d'ordures ménagères ou de débris de quelque nature que ce soit ainsi que toute décharge brute d'ordures ménagères sont interdites.

Après mise en demeure, les dépôts existants sont supprimés selon la procédure prévue par le Code de la Santé Publique.

Le brûlage à l'air libre des ordures ménagères est également interdit.

Le traitement des ordures ménagères collectées doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur.

La destruction des ordures ménagères et autres déchets à l'aide d'incinérateur individuel ou d'immeuble est interdit.

Des dérogations à la règle pourront cependant être accordées par le Préfet sur proposition de l'autorité sanitaire et après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Ces dérogations ne peuvent être accordées que dans le cas où il n'est pas possible d'utiliser d'autre moyen autorisé pour éliminer les déchets produits par le pétitionnaire.

Ce type d'élimination ne doit entraîner aucune gêne ou d'insalubrité pour le voisinage.

Les incinérateurs utilisés doivent être conformes à la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne les caractéristiques de leurs rejets.

Article 85 – Elimination des déchets encombrants d’origine ménagère.

L’abandon sur la voie publique ou en tout autre lieu des déchets encombrants et épaves diverse est interdit.

Dans les immeubles collectifs, si la disposition des lieux le permet, un local de stockage des déchets encombrants en vue de leur enlèvement doit être aménagé.

Le stockage de ces objets ne doit en aucun cas occasionner une gêne pour les occupants des immeubles.

La présentation sur la voie publique des déchets encombrants d’origine ménagère en vue de leur enlèvement par le service de collecte doit s’effectuer conformément aux indications fournies par l’autorité municipale.

S’il n’existe pas de service spécial de collecte, les particuliers doivent déposer leurs déchets encombrants en un lieu désigné par l’autorité municipale qui en assure l’élimination.

SECTION 2 – Déchets des laboratoires, des établissements hospitaliers et assimilés.

Article 86 – Généralités.

Outre l’élimination des produits ou objets dangereux définis à l’article 74 du présent titre « Déchets ménagers », les déchets en provenance des établissements hospitaliers doivent obligatoirement faire l’objet d’un tri en au moins deux catégories principales :

86.1 – Déchets contaminés.

- a) Déchets anatomiques, cadavres d’animaux, fumiers de caractère putrescibles ;
- b) Tout objet, aliments, matériaux souillés à usage unique, plâtres, textiles souillés de caractère non putrescibles ;
- c) Produits liquides et déchets d’autopsie.

86-2 – Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers.

Tout objet non contaminé susceptible d’occasionner des blessures doit être préalablement muni d’une enveloppe protectrice ou broyé ; il pourra cependant être demandé à l’établissement un tri plus complet en d’autres catégories en cas de collecte sélective extérieure.

L’établissement hospitalier doit procéder à l’élimination de tout ou partie de chacune de ces catégories de déchets suivant les conditions prescrites aux articles ci-après ; cette élimination peut s’effectuer soit par les moyens propres à l’établissement, soit par l’intermédiaire de la collectivité publique assurant la gestion du service de collecte.

Lorsque l’établissement dispose de sa propre unité d’incinération, celle-ci doit répondre à la réglementation en vigueur notamment en ce qui concerne les caractéristiques de ses rejets.

Article 87 – Déchets de toutes catégories.

Sont applicables aux déchets de toutes catégories en tant qu'obligations minimales les prescriptions des articles 74, 75, 77, 78, 79, 82 (dans lequel le mot « habitants » est remplacé par le mot « établissement ») et 85 du Titre IV.

Ces obligations s'appliquent sans préjudice des prescriptions qui pourraient découler des normes hospitalières édictées par décrets pris en application des articles 20 et 33 de la loi n° 70-1318 du 31 décembre 1970 relative à la réforme hospitalière.

Si l'élimination de ces déchets est assurée par l'établissement, les mots « autorité municipale » sont remplacés dans ces articles par « autorité sanitaire », les mots « immeubles collectifs » par « immeubles de l'établissement ».

Tout dépôt sauvage ou décharge brute d'ordures ménagères ou détritiques de quelque nature que se soit provenant d'un établissement hospitalier est interdit.

Le traitement de ces déchets doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur.

Article 88 – Déchets contaminés.

Ces déchets, ainsi que les récipients non encore fermés les contenant, ne peuvent être manipulés que par le personnel habilité à cet effet.

Si les récipients utilisés pour la collecte des déchets sont des sacs en papier ou en matière plastique, ils doivent être fermés après remplissage. Les autres types de récipients doivent être munis d'un couvercle assurant une fermeture hermétique.

Pour leur transport vers le lieu d'incinération, les récipients contenant des déchets contaminés doivent être placés dans d'autres récipients ou conteneurs, dans lesquels il est interdit de placer des déchets en vrac. En outre, tout complément de chargement de ces récipients sera considéré comme étant constitué de déchets contaminés.

Tous les récipients servant à la collecte et au transport des déchets contaminés doivent être identifiables grâce à un système de marquage apparent ; ils doivent être étanches aux liquides.

Les opérations de transport et de manutention des récipients contenant des déchets contaminés doivent être effectués de manière à éviter tout risque de contamination.

Le stockage de ces déchets ne doit pas excéder 48 heures. Il doit se faire à l'abri des intempéries, de la chaleur, des animaux et des insectes.

Les déchets contaminés doivent être obligatoirement incinérés. Si des récipients à usage unique sont utilisés, ils doivent être également incinérés. Tous les autres récipients ayant été utilisés, tant pour la collecte que pour le transport vers le lieu d'incinération, doivent être nettoyés et décontaminés, intérieurement et extérieurement, après vidage. Ces récipients doivent présenter des parois et surface lisses et être constitués de matériaux imputrescibles et lavables.

Article 89 – Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers.

Si l'établissement n'assure pas l'élimination de ses déchets, une convention doit être passée avec la collectivité ou l'entreprise assurant le service de collecte et de traitement.

Cette convention précise les obligations réciproques de l'établissement et de la collectivité ou de l'entreprise, et notamment celles relatives :

- ↳ à la mise à disposition éventuelle des récipients ;
- ↳ à la présentation des déchets pour leur enlèvement ;
- ↳ à la sélectivité des déchets ;
- ↳ à la responsabilité de l'hôpital en ce qui concerne :
 - les récipients contenant des déchets contaminés – *matériaux utilisés, marquage, étanchéité* ;
 - le double emballage de ces déchets ;
 - la décontamination après usage des récipients utilisés.

SECTION 3 – Mesures de salubrité générales.

Article 90 – Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général.

Il est interdit :

- ↳ de déverser dans la mer, les cours d'eau, lacs, étangs, canaux, sur leurs rives et dans les nappes alluviales, toutes matières usées, tous résidus fermentescibles d'origine végétale ou animale, toutes substances solides ou liquides toxiques ou inflammables, susceptibles de constituer un danger ou une cause d'insalubrité, de communiquer à l'eau un mauvais goût ou une mauvaise odeur, de provoquer un incendie ou une explosion ;
- ↳ pour les voies et plans d'eau désignés ci-dessus, cette interdiction vise notamment :
 - a) le lavage des véhicules automobiles et de tous engins à moteur,
 - b) la vidange des huiles de moteur de tous engins mécaniques,
 - c) la vidange et le nettoyage des équipements sanitaires des caravanes,
 - d) le rinçage des citernes et appareils ou engins ayant contenus des produits polluants ou toxiques.

Ces opérations doivent être effectuées de façon que les produits de vidange, de lavage, de nettoyage ne puissent être déversés, ni entraînés dans les voies, plans d'eau ou nappes par ruissellement ou par infiltration.

Cette interdiction ne s'applique pas au déversement d'eaux usées de vidange et autres déchets qui ont fait l'objet d'un traitement approprié conforme à la réglementation en vigueur et approuvé par l'autorité sanitaire, après avis de la Direction Départementale de l'Équipement pour les cours d'eau domaniaux et de la Direction Départementale de l'Agriculture pour les cours d'eau non domaniaux.

Article 91 – Déchargement des matières de vidange.

Les déchargements et déversements des matières de vidange, en quelque lieu que ce soit, sont interdits, sauf s'ils sont effectués :

- ↳ temporairement dans des citernes étanches et couvertes ;

- ↳ dans des usines de traitement dont le fonctionnement aura été préalablement autorisé par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- ↳ dans des stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidange sans inconvénients pour leur fonctionnement, soit directement, soit dans certains cas par l'intermédiaire du réseau afférent s'il est apte à les recevoir (1).

Le traitement biologique des matières de vidange par dépotage en station d'épuration ou dans un collecteur d'eaux usées ne peut se faire qu'après autorisation délivrée, après avis de l'autorité sanitaire, par le service gestionnaire des ouvrages de collecte et de traitement des eaux usées.

Le dépotage en station d'épuration doit répondre aux conditions techniques suivantes :

- ↳ la station ne doit pas être surchargée et doit être en bon état de fonctionnement ; elle doit être équipée d'un dispositif de dépotage ;
- ↳ la charge de DBO₅ imputable aux matières de vidange doit être inférieure à 20 pour 100 de la charge en DBO₅ admissible sur la station ;
- ↳ le rapport des débits des matières de vidange et de l'effluent global admis sur la station doit rester inférieur à 3 pour 100.
- ↳ le dépotage dans un collecteur doit respecter les mêmes conditions de dilution et de régularité de la qualité et de la quantité de matières de vidange que dans le cas d'un dépotage en station d'épuration.
- ↳ par mise en décharge dans des « dépositaires » spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisée par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 après une enquête de commodo et incommodo (1).

Article 92 – Mares et abreuvoirs. (*Arrêté Préfectoral n° 83-962 du 10 août 1983 – Article 1*)

« La création des mares et abreuvoirs ne peut se faire qu'avec autorisation du Maire.

« Leur implantation doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

« Elle est, en outre, interdite à moins de 35 mètres :

- ↳ des sources et forages ;
- ↳ des puits ;
- ↳ des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ;
- ↳ des installations de stockage souterraines ou semi-enterrées des eaux destinées à l'alimentation humaine ou animale, ou à l'arrosage des cultures maraîchères.

« A moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou des établissements recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme.

(1) Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration de schéma départementaux d'élimination des matières de vidange.

« Les mares et fossés à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire. L'épandage des vases doit répondre aux prescriptions de l'article 159-2-5.

« Il est interdit de les déverser dans les cours d'eau.

« En aucun cas, le déversement des eaux usées de quelque nature que ce soit ne peut être toléré dans ces ouvrages.

« Toute mare ou fossé reconnus nuisibles à la santé publique doivent être comblés par le propriétaire à la demande de l'autorité sanitaire, l'évacuation des eaux étant normalement assurée ».

Article 93 – Lavoirs publics. (*Arrêté Préfectoral n° 83-962 du 10 août 1983 – Article 1*)

« Les lavoirs doivent être largement aérés, les revêtements de leurs parois sont lisses et imperméables. Le sol est muni de rigoles d'écoulement étanches. Les bassins des lavoirs doivent être étanches, tenus avec la plus grande propreté, vidés, nettoyés et désinfectés, au moins une fois par an.

« Au cas où l'eau d'alimentation du lavoir n'est pas potable, une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention « EAU DANGEREUSE A BOIRE » et un pictogramme caractéristique (1), sera appliquée sur le dispositif d'alimentation en eau du lavoir ».

Article 94 – (*Cet article est réservé pour une éventuelle utilisation ultérieure*).

Article 95 – Mesures particulières visant les ports de plaisance.

Tout projet de création ou toute exploitation d'installations portuaires, appontements, bassins de mouillage et, en général, tout aménagement intéressant les eaux intérieures ou littorales capables de recevoir des navires de plaisance de plus de deux tonneaux, doit comporter des équipements sanitaires en rapport avec le nombre des postes d'amarrage.

Les équipements sanitaires sont répartis en un ou plusieurs groupes sanitaires.

Chacun de ces groupes comprend :

- par tranche de 25 postes d'amarrage :

1 WC	1 urinoir
1 lavabo	1 douche

- en outre par tranche de 50 postes d'amarrage :

1 bac à laver.

Au delà de 400 postes d'amarrage, un coefficient d'abattement de 5% par tranche supplémentaire de 100 postes peut être appliqué au nombre total d'appareils résultants du calcul précédent.

Au delà de 1000 postes d'amarrage, le projet doit faire l'objet d'une étude particulière en ce qui concerne la coefficient d'abattement à appliquer.

Tous les appareils sanitaires doivent être reliés au réseau d'assainissement communal ou, à défaut, à des dispositifs de traitement conformes à la réglementation en vigueur.

(1) La norme ISO-7001 définit le pictogramme caractéristique de l'eau potable (*un verre surmonté d'un robinet*). Ce pictogramme, barré très nettement, sera donc repris pour symboliser la non potabilité de l'eau.

La répartition des groupes sanitaires doit être telle que le trajet entre un poste d'amarrage et le groupe le plus proche ne soit pas supérieur à 200 mètres.

Les quais et appontements doivent être équipés de récipients munis d'un dispositif de fermeture et d'une capacité minimale de 75 litres.

Leur espacement ne doit pas excéder 35 mètres.

Les dispositions du présent article sont applicables, tant en ce qui concerne la nature des équipements que leur implantation, même si les installations portuaires sont mitoyennes des terrains de camping. Elles s'appliquent immédiatement aux ports non encore concédés.

Les installations en exploitation seront rendues conformes aux présentes instructions avant le, réserve faite des cas où des mesures urgentes s'avèreraient nécessaires.

Article 96 – Protection des lieux publics contre la poussière.

Le nettoyage du sol des rues et des trottoirs doit être fait avec toutes les précautions nécessaires pour éviter la pollution de l'air par les poussières.

Il est interdit de jeter sur les voies publiques ou privées les poussières collectées dans les immeubles.

Le nettoyage des murs, le raclage des poussières et, d'une façon générale, toutes les opérations d'entretien des habitations et autres immeubles ainsi que les travaux de plein air s'effectuent de manière à ne pas disperser de poussière dans l'air, ni porter atteinte à la santé ou causer une gêne pour le voisinage.

Cette prescription s'applique en particulier aux travaux de voirie et de démolition des constructions.

Article 97 – Protection contre les déjections.

L'autorité municipale définit, par voie d'arrêté, les règles générales d'hygiène à observer dans les lieux publics et les moyens de transport publics en vue de prévenir les risques imputables aux déjections de quelque nature qu'elles soient.

Les véhicules des services de transport en commun, s'ils effectuent un service journalier, sont nettoyés au moins une fois par jour.

Des mesures de désinfection peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

L'entretien des cabinets d'aisances et de urinoirs publics est assuré, conformément à la réglementation en vigueur, par les propriétaires ou concessionnaires autorisés.

L'accès des aires de jeux et bacs à sable est interdit aux animaux et le sable doit être changé ou désinfecté en tant que de besoin.

Article 98 – Cadavres d'animaux.

Il est interdit de déposer les cadavres d'animaux sur la voie publique ou dans les ordures ménagères ainsi que de les jeter dans les mares, rivières, abreuvoirs, gouffres et bétouilles, ou de les enfouir

d'une façon générale à moins de 35 mètres des habitations, des puits, des sources et dans les périmètres de protection des sources et des ouvrages de captage et d'adduction des eaux d'alimentation prévus dans la réglementation des eaux potables.

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions des articles 264, 265 et 266 du Code Rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Article 99 – Propreté des voies et des espaces publics.

Les voies et espaces publics doivent être tenus propre.

Les usagers de la voie publique et les occupants des propriétés riveraines sont tenus d'éviter toute cause de souillure des dites voies en particulier les déjections des animaux familiers. En sus des conditions figurant par ailleurs dans le présent règlement, ils doivent respecter les prescriptions ci-après :

99-1 – Balayage des voies publiques.

Dans les voies livrées à la circulation publique où le service du balayage n'est pas assuré par la municipalité, les propriétaires riverains sont tenus, aux jours et heures fixés par le Maire, de balayer ou faire balayer, après arrosage chacun au droit de sa façade, sur une largeur égale à celle du trottoir.

99-2 – Mesures générales de propreté et de salubrité.

Il est interdit d'effectuer des dépôts de quelque nature que ce soit, sauf autorisation spéciale, sur toute partie de la voie publique, d'y pousser ou projeter les ordures ou résidus de toutes natures.

Il est également interdit d'abandonner, de déposer ou de jeter, sur tout ou partie de la voie publique ainsi que dans les édifices ou édicules d'utilité publique ou sur les bords des rues et des promenades, tous papiers, imprimés ou non, journaux, prospectus, cartonnage, boîtes, enveloppes, emballages divers et généralement tous objet ou matières susceptibles de salir ou d'obstruer tout ou partie de la voie publique.

Il est interdit d'y jeter, déposer ou abandonner des pelures, épluchures et résidus de fruits et légumes, et, d'une façon générale, tous débris ou détritus d'origine animale ou végétale susceptibles de souiller la voie publique ou de provoquer des chutes.

Cette interdiction s'étend aux graines, miettes de pain ou de nourriture quelconque tant sur la voie publique que sur les fenêtres, balcons et parties extérieures des immeubles riverains et vise également d'une manière particulière les produits ou objets dangereux ou toxiques pouvant être ramassés par les enfants ainsi que tous récipients contenant ou ayant contenu des produits inflammables sans avoir été soigneusement dégazés.

Les façades des immeubles et les clôtures des terrains riverains doivent être tenues propres. Les graffitis sont interdits. L'affichage, lorsqu'il n'est pas interdit, doit être exécuté et maintenu dans des conditions satisfaisantes de propreté.

Les objets et plantes ainsi que le linge disposés sur les balcons et les fenêtres ne doivent pas créer d'insalubrité ou constituer un danger ou une gêne pour les passants et les occupants des immeubles riverains.

Il est interdit d'apposer des inscriptions ou des affiches, papillons, prospectus... autres que ceux réglementaires et nécessaires à la circulation sur les revêtements de la voie pu

blique et sur tous les ouvrages qui en dépendent, sauf dans certaines conditions prévues par la réglementation en vigueur (1).

Les récipients placés à la disposition du public et destinés à recevoir les déchets doivent être vidés pour éviter tout débordement et nettoyés aussi souvent que nécessaire.

99-3 – Projection d’eaux usées sur la voie publique.

Toute projection d’eaux usées, ménagères ou autres est interdite sur les voies publiques, notamment au pied des arbres. Il est fait exception toutefois, sous réserve du respect des horaires fixés par l’autorité municipale, pour les eaux provenant du lavage des façades des maisons et des devantures des boutiques, la gêne pour les usagers de la voie publique devant être réduite au minimum.

99-4 – Transports de toute nature.

Indépendamment des mesures particulières visant le transport de certains déchets et des matières usées, les transports de toute nature doivent avoir lieu dans des conditions telles que la voie publique n’en puisse être salie, ni les passants et les occupants des immeubles riverains incommodés. Les chargements et les déchargements doivent être effectués en conséquence.

Les transports par voie routière s’effectueront avec des véhicules adaptés, notamment en ce qui concerne les matières dangereuses, conformément à la réglementation (2).

99-5 – Marchés.

Indépendamment des prescriptions particulières figurant au titre du présent règlement, les marchés découverts qui se tiennent sur la voie publique doivent satisfaire aux dispositions suivantes :

- Ils doivent toujours être tenus avec la plus grande propreté. Les commerçants exerçant leur activité sur ces marchés doivent rassembler leurs déchets au fur et à mesure de leur production et les déposer dans des récipients clos prévus à cet effet ou dans des sacs en papier si ce moyen est autorisé, de façon à éviter l’éparpillement des déchets et l’envol des éléments légers pendant la tenue du marché. Dès la fin de la tenue du marché, les déchets sont rassemblés pour être évacués aussitôt. Leurs emplacements sont nettoyés par balayage, lavage et emploi, en tant que de besoin, d’une solution désinfectante.
- Il est interdit aux marchands ambulants de projeter sur la voie publique tous détritiques, déchets et emballages. Ils sont tenus de conserver leurs emplacements en bon état de propreté.

99-6 – Animaux.

Il est interdit de laisser vaquer les animaux domestiques dans les rues, sur les places et autres points de la voie publique ainsi que dans les halles et marchés.

Il est interdit d’abandonner des animaux sur la voie publique ainsi que dans les parcs ou jardins.

Les chiens ne peuvent circuler sur la voie publique en zone urbaine qu’autant qu’ils sont tenus en laisse.

(1) Décret n° 76-148 du 11 février 1976 relatif à la publicité et aux enseignes visibles des voies ouvertes à la circulation publique.

Arrêté du 14 octobre 1977 fixant les conditions d’utilisation du mobilier urbain comme support publicitaire.

(2) Règlement du 15 avril 1945 modifié, pour le transport par chemin de fer, par voies de terre et par voies de navigation intérieures des matières dangereuses.

99-7 – Abords des chantiers.

Les entrepreneurs des travaux exécutés sur la voie publique ou dans les propriétés qui l'avoisinent doivent tenir la voie publique en état de propreté aux abords de leur ateliers ou chantiers et sur les points ayant été salis par suite de leur travaux. Ils doivent assurer aux ruisseaux et caniveaux leur libre écoulement.

Ils doivent également assurer, autant que possible, un passage protégé pour les piétons.

Les chantiers ouverts sur la voie publique ou en bordure de celle-ci doivent être entourés de clôtures assurant une protection et une interdiction de pénétrer efficace.

99-8 – Neige et glaces.

Des arrêtés municipaux fixent les obligations spéciales des riverains des voies publiques en temps de neige et de verglas.

Article 100 – Salubrité des voies privées.

100-1 – Dispositions générales (1).

Les obligations des propriétaires et occupants des immeubles riverains des voies publiques, définies dans le présent règlement sanitaire, s'appliquent aux propriétaires et occupants des immeubles bordant les voies privées ou y ayant accès, qu'elles soient ouvertes ou non à la circulation publique. Il en est de même pour les obligations de leurs usagers respectifs.

100-2 – Etablissement, entretien et nettoyage.

Le sol des voies privées, qu'il soit muni ou non d'un revêtement, doit être établi de manière à assurer l'écoulement des eaux, un entretien facile et une circulation non dangereuse. Il doit en outre être tenu constamment en bon état d'entretien et de propreté.

Eventuellement, les propriétaires riverains des voies privées non ouvertes à la circulation publique ou leur préposés sont tenus dans le moindre délai de débayer la neige et le verglas jusqu'au milieu de la chaussée devant leur immeuble.

Les neiges et glaces ne doivent pas être poussées à l'égout, ni vers les voies publiques. Les tampons de regard et les bouches d'égout, ainsi que les bouches de lavage, doivent demeurer libres.

100-3 – Enlèvement des ordures ménagères.

Les modalités définies par l'autorité municipale, les cahiers des charges réglant les conditions d'enlèvement des ordures ménagères et éventuellement tout accord particulier passé entre les propriétaires des voies privées et l'autorité municipale, fixent pour ces voies le moment et les emplacements de dépôt des récipients de modèles admis, en vue du passage du service d'enlèvement des ordures ménagères.

100-4 – Evacuation des eaux et matières usées.

Lorsque la voie comporte un réseau d'évacuation d'eaux et de matières usées, celui-ci doit être souterrain. Les branchements des évacuations des immeubles sur le ou les conduits d'évacuation collectifs ne doivent se faire que sous la voie privée.

(1) En outre, ordonnance n° 58-928 du 7 octobre 1958 modifiant la loi du 22 juillet 1912 relative à l'assainissement d'office et au classement d'office des voies privées de PARIS.

TITRE V

Le bruit

Abrogé & Remplacé

(De l'article 101 à l'article 104)

TITRE VI

Mesures visant les malades contagieux, leur entourage et leur environnement.

SECTION 1 – Mesures générales.

Article 105 – Déclaration des maladies contagieuses.

Les directeurs d'établissements d'enseignement, de prévention, de soins, de cure, de convalescence et de réadaptation figurent parmi les personnes astreintes à la déclaration prévue par l'article 12 du Code de la Santé Publique.

Article 106 – Isolement des malades.

En application de l'article L. 17 du Code de la Santé Publique, l'isolement du malade en milieu hospitalier est réalisé dans tous les cas de variole, choléra et peste, et effectué sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus exanthématique, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux et fièvres hémorragiques d'origine virale.

Pour les autres maladies transmissibles qui donnent lieu à isolement, celui-ci peut être fait à l'hôpital ou à domicile.

En tout état de cause, l'isolement est maintenu tant qu'existe pour l'entourage ou le public un danger de contagion.

Article 107 – Surveillance sanitaire.

Toute personne qui s'est trouvée ou se trouve exposée à la contamination d'une des maladies visées par la réglementation sanitaire internationale notamment : variole, choléra, peste, fièvre jaune peut être astreinte à une surveillance sanitaire d'une durée égale à la période d'incubation maximale fixée par la dite réglementation. Quand l'exposition à la contagion a lieu en milieu hospitalier, la personne suspecte y est, autant que possible, maintenue en observation ou en isolement pendant la même durée, si les circonstances épidémiologiques l'exigent.

Article 108 – Sortie des malades.

Tout convalescent de maladie contagieuse ne doit effectuer sa sortie de l'hôpital qu'après avoir satisfait aux mesures d'hygiène prescrites par l'autorité sanitaire.

Dans le cas où un malade atteint d'une des maladies ayant nécessité son isolement en milieu hospitalier visées aux articles 106 et 107 ci-dessus, quittent un établissement hospitalier avant que tout danger de contamination ait disparu, avis et motifs en seront donnés, sans délai, à l'autorité sanitaire (*dans les mêmes conditions qu'une déclaration de maladie*) en précisant le lieu où le malade à déclaré se rendre. L'autorité sanitaire prendra alors toutes mesures utiles pour la protection de la santé publique.

Article 109 – Surveillance scolaire.

Les enfants d'âge scolaire ne peuvent être réadmis à l'école publique ou privée que s'ils remplissent les conditions prescrites par la réglementation de l'éviction scolaire en ce qui concerne notamment la prophylaxie en cas de maladies contagieuses dans les établissements d'enseignement et d'études.

Article 110 – Transport des malades.

Le transport des personnes atteintes de maladies visées à l'article 107 ci-dessus, est effectué dans une voiture spéciale qui doit être désinfectée, et s'il y a lieu, désinsectisée après le voyage et avant toute réutilisation du véhicule. La désinfection peut être effectuée soit par un service public, soit par une entreprise privée, sous réserve du contrôle réglementaire de l'opération par l'autorité sanitaire, laquelle en délivre un certificat.

SECTION 2 – Contamination du milieu et des objets par les contagieux.

Article 111 - Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire.

Les déjections ou excréments contagieuses ne peuvent être jetées sans avoir fait l'objet d'un traitement de désinfection dans des conditions conformes aux textes réglementaires. Il est interdit, en particulier, de les répandre sur le sol, les tas de fumier ou d'ordures et de les jeter dans les égouts ou les cours d'eau, sans qu'ils aient subi un traitement exécuté conformément à la réglementation en vigueur (1).

Article 112 – Désinfection en cours de maladie.

Pendant toute la durée d'une maladie visée à l'article 106 ci-dessus, 1^{er} alinéa, les objets à usage du malade et des personnes qui l'assistent, de même que tous les objets susceptibles d'avoir été contaminés ou souillés, doivent être désinfectés.

Dans ce but, ces objets sont rassemblés dans des conditions telles qu'ils ne puissent être une

(1) Décret n° 67-743 du 30 août 1967 portant règlement d'administration publique relatif aux conditions que doivent remplir les procédés, produits et appareils destinés à la désinfection obligatoire.

Arrêté du 30 août 1967.

Arrêté du 19 août 1974.

source de contamination.

Il est interdit de donner, de jeter ou de vendre sans désinfection préalable, tout tapis ou tenture, objet de literie, linge ou vêtement ayant servi à ces malades ou provenant de locaux occupés par eux ; les objets de peu de valeur sont de préférence incinérés.

Pendant toute la durée de la maladie, le nettoyage des locaux et des objets susceptibles d'avoir été contaminés se fait à l'aide d'hypochlorite ou des produits et procédés agréés à cet effet.

Il est interdit de remettre, sans désinfection préalable, aux blanchisseries, lavoirs publics ou privés, matelasseries ou autres établissements industriels, tous objets ou effets susceptibles d'avoir été contaminés. Cette opération peut être effectuée soit dans les services municipaux ou départementaux de désinfection, soit dans les machines à laver particulières.

Article 113 – Désinfection terminale.

Dans le cas où la désinfection terminale est obligatoire, les locaux occupés par le malade, son linge, sa literie et les objets dont il s'est servi, doivent être désinfectés sans délai par des produits, procédés agréés à cet effet.

L'exécution de cette prescription doit être constatée par un certificat délivré aux intéressés par l'autorité sanitaire.

Ce certificat désignera les locaux désinfectés, sans mentionner le nom du malade ni la nature de la maladie.

Article 114 – Organisation de la désinfection.

Les opérations de désinfection obligatoire sont pratiquées dans les conditions prescrites par les articles 14, 15 et 16 du Code de la Santé Publique, soit par les services publics, soit par les organismes privés, contrôlés par l'autorité sanitaire qui délivre le certificat de désinfection.

Article 115 – Appareils de désinfection.

Les appareils de désinfection utilisés dans toute commune au titre de la désinfection obligatoire sont soumis à une surveillance régulièrement exercée par l'autorité sanitaire.

Article 116 – Centres d'hébergement de personnes sans domicile.

Les établissements publics ou privés recueillant à titre temporaire ou permanent des personnes sans domicile (1) doivent disposer de douches, de lavabos, de cabinets d'aisances et de chambres d'isolement en nombre suffisant. Le nettoyage des locaux et du matériel mis à la disposition des usagers est pratiqué chaque jour.

Dès leur arrivée, les usagers pourront faire l'objet des diverses mesures d'hygiène et, éventuellement, de prophylaxie qui se révéleraient utiles. Le cas échéant, la désinsectisation des individus

(1) Loi n° 75-535 du 30 juin 1975 sur les installations sociales et médico-sociales.

Décret n° 76-526 du 15 juin 1976 et circulaire du 15 juin 1976 relatifs à l'application des articles 185 et 185-3 du Code de la Famille et de l'Aide Sociale étendant l'aide sociale à de nouvelles catégories de bénéficiaires et relatifs aux centres d'hébergement et de réadaptation.

doit être effectuée.

La désinfection ou la désinsectisation des locaux occupés par les personnes susvisés ainsi que leurs vêtements est confiée aux services spécialisés.

SECTION 3 – Locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.

Article 117 – Aménagement des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.

Tous les locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent être convenablement aérés et éclairés et, d'une façon générale, répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail **(1)**.

Le dispositif de renouvellement ou éventuellement de conditionnement d'air doit être capable d'assurer d'une façon permanente l'évacuation des buées et des odeurs.

Les locaux sont interdits à l'habitation et au commerce des denrées alimentaires.

Les meubles à usage professionnels ne peuvent être utilisés dans un autre but et doivent être nettoyés fréquemment.

Les déchets de coton, balayures et autres doivent être aussitôt recueillis dans un récipient muni d'un couvercle.

Article 118 – Hygiène générale.

Les objets employés par les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes sont entretenus de manière à n'être en aucun cas une cause de transmission d'affections contagieuses et l'opérateur doit pour chaque client désinfecter ses instruments.

Sans préjudice des mesures habituelles d'hygiène vestimentaire et corporelle (*avant chaque service, nettoyage des mains et ongles par savonnage et mouillage à l'aide d'un liquide antiseptique*), les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent, lorsqu'un client présente des lésions de la peau ou du cuir chevelu, s'abstenir d'utiliser des instruments destinés à l'usage de la clientèle courante, et employer obligatoirement un matériel spécial pour lequel des mesures de désinfection particulièrement rigoureuses sont adoptées.

L'exploitant doit mettre des gants spéciaux à la disposition des employés exécutant des coiffures permanentes, traitement spéciaux, ou appliquant des teintures.

Les serviettes sont renouvelées pour chaque client.

Les produits hémostatiques doivent être conservés dans un récipient fermé et être appliqués au moyen de coton stérile renouvelé à chaque usage.

L'usage de produits et solvants volatils inflammables ou toxiques reste soumis à la réglementation en vigueur.

(1) Code du Travail « Hygiène et Sécurité des Travailleurs ».

Les produits cosmétiques et les produits d'hygiène corporelle sont soumis aux dispositions de la loi du 10 juillet 1975 (1).

Les exploitants sont tenus de fournir à leur personnel les moyens nécessaires pour que ces différentes mesures soient respectées.

SECTION 4 – Lutte contre les rongeurs, les pigeons vivant à l'état sauvage, les animaux errants, les insectes et autres vecteurs Mesures applicables aux animaux domestiques.

Article 119 – Rongeurs.

Les propriétaires d'immeubles ou d'établissements privés, les directeurs d'établissements publics doivent prendre toutes mesures pour éviter l'introduction des rongeurs et tenir constamment en bon état d'entretien les dispositifs de protection mis en place.

Ils doivent, conjointement avec les locataires ou occupants, vérifier périodiquement si les caves, cours, égouts particuliers, entrepôts, locaux commerciaux, locaux à poubelles, logements des animaux domestiques, etc... ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritrus et déchets susceptibles de les attirer.

Lorsque la présence de rongeurs est constatées, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenus de prendre sans délai les mesures prescrites par l'autorité sanitaire en vue d'en assurer la destruction et l'éloignement. La même obligation s'impose lors de la démolition des immeubles ainsi que sur des chantiers de construction.

Article 120 - Jets de nourriture aux animaux Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.

Il est interdit de jeter ou déposer des graines ou nourriture en tous lieux publics pour y attirer les animaux errants, sauvages ou redevenus tels, notamment les chats et pigeons ; la même interdiction est applicable aux voies privées, cours ou autres parties d'un immeuble lorsque cette pratique risque de constituer une gêne pour le voisinage ou d'attirer les rongeurs.

Toutes mesures doivent être prises si la pullulation de ces animaux est susceptible de causer une nuisance ou un risque de contamination de l'homme par une maladie transmissible.

Article 121 – Insectes.

Les bassins d'ornement et d'arrosage, vases, auges pour animaux et récipients divers doivent être vidés complètement et nettoyés une fois par semaine au moins. Les bassins de relais des eaux autres que les eaux potables doivent être recouverts. Les citernes inutilisées doivent être supprimées ; il en est de même pour les réservoirs, abreuvoirs abandonnés. Les citernes doivent être séparées du tuyau de chute par un siphon ; le tuyau d'aération doit être muni d'une toile métallique inoxydable.

Le tuyau d'aération des fosses d'aisances doit être protégé par un équipement identique.

Les pièces d'eau, telles que mares, fosses à eau, voisines des habitations sont l'objet de mesures

(1) Loi n° 75-604 du 10 juillet 1975.

larvicides régulières, telles que désherbage, destruction par poissons, épandage de produits larvicides agréés.

Les fosses d'aisances, les fosses septiques et appareils analogues sont soumis à un traitement larvicide ; les produits sont utilisés à des concentrations telles que les phénomènes bactériens ne sont pas gênés. Les appareils doivent être munis des dispositifs protecteurs spéciaux prévus par la réglementation particulière des fosses septiques et appareils analogues.

Article 122 – Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité.

Les propriétaires de ces animaux sont tenus d'empêcher qu'ils ne soient à l'origine de transmission de germes pathogènes ou de nuisances pour l'homme.

Article 123 – Autres vecteurs.

Quant au cours de l'enquête épidémiologique menée à l'occasion d'une maladie contagieuse, il est identifié un germe infectieux ayant pour réservoir un animal ou le milieu environnant, tel que sol, air, eau ... les autorités sanitaires prennent les mesures propres pour isoler le vecteur en cause et le traiter afin de détruire le germe responsable.

Des mesures peuvent être également prises pour connaître l'ampleur de la contamination, en particulier par l'examen systématique des sujets en contact : hommes ou animaux.

SECTION 5 – Opérations funéraires.

Article 124 – Opérations funéraires.

Les opérations de mise en bière, d'inhumation, de transport ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur (1).

Les morgues et salles d'autopsie doivent être tenues dans un état de propreté très strict. Elles doivent toujours disposer de lavabos à eau courante, de WC particuliers et de possibilité de désinfection nécessaire afin de supprimer tout risque de contamination pour les personnes y ayant accès.

Les emplacements destinés aux dépôts des corps doivent être maintenus à une température inférieure à 5° C.

Les dispositifs de ventilation des morgues et salles d'autopsie doivent assurer un renouvellement suffisant de l'air de ces locaux.

(1) Décret n° 76-435 du 18 mai 1976 modifiant le décret du 31 décembre 1941 codifiant les textes relatifs aux opérations d'inhumation, d'exhumation, d'incinération et de transport des corps.

TITRE VII

Hygiène de l'alimentation

SECTION 1 – Dispositions générales.

Article 125 – Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation (1).

125-1 – Magasins de vente.

Ces locaux doivent être aérés, ventilés correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermé sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature. L'utilisation des sous-sols, ainsi que des pièces sans fenêtre, est interdite, sauf dérogation autorisée.

Les murs et les plafonds doivent être maintenus en parfait état de propreté. Ils doivent être blanchis au moins une fois par an s'ils sont passés à la chaux, ou lavés régulièrement.

Le sol doit être en matériaux durs (carrelage, ciment), lisses ou recouverts d'un revêtement imperméable. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Le balayage à sec est interdit.

Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale autre que celles visées au présent titre.

Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction de fumer fait l'objet d'une signalisation apparente (2).

Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse, maintenu en état permanent de propreté et conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur (3).

Toutes précautions sont prises pour que les denrées non présentées sous emballage

(1) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pour l'application des articles 258,259 et 262 du Code Rural et relatifs à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.

(2) Décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé.

(3) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets en contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que des procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets.

d'origine soient à l'abri des pollutions. Les denrées altérables à la chaleur, emballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée ; les autres étant protégées par des cloisons transparentes ou de fins treillis.

Il est interdit de déposer sur le sol des denrées alimentaires non emballées, même pendant les opérations d'approvisionnement.

« L'accès des animaux, notamment des chiens, est interdit, à l'exception des chiens-guides des personnes mal voyantes » (*Arrêté Préfectoral n° 85-296 du 4 avril 1985 – Article I*).

les exploitants sont tenus de veiller à la protection contre les insectes et les rongeurs. Ils doivent faire procéder aux opérations de désinsectisation et de dératisation nécessaires, notamment celles qui seront prescrites par l'autorité locale, toutes précautions étant prises pour que les denrées ne soient pas atteintes, en particulier par les pulvérisations ou émanations des produits employés.

Lorsque, dans les magasins d'alimentation, il est vendu d'autres marchandises (produits d'entretien ou de la droguerie, par exemple), ces dernières doivent être stockées et débitées dans une partie du local, nettement distinct, pour éviter toute confusion ou toute contamination.

Si un débit de boissons à consommer sur place est installé dans le même local, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

125-2 – Resserres.

Ces locaux sont soumis aux mêmes règles que les magasins de vente en ce qui concerne l'aménagement et l'entretien. ils ne doivent pas servir à d'autres usages, notamment de garage. Ceux qui sont situés en sous-sol doivent être particulièrement aérés et ventilés.

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons ou dans des casiers ou paniers ; celles qui sont altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée appropriée. Les produits altérés et ceux dont la date limite de vente est périmée doivent être aussitôt éliminés.

Les mesures nécessaires doivent être prises pour supprimer insectes et rongeurs, sans qu'il puisse en résulter une contamination des denrées.

125-3 – Voitures boutiques.

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant **(1)**, les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles d'entretien et d'aménagement que les magasins de vente, à l'exception de certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

En ce qui concerne les voitures boutiques, une communication entre la cabine du conducteur et la partie des véhicules destinée à recevoir les denrées peut-être admise et l'agrément accordé, sous réserve qu'il s'agisse d'une porte maintenue constamment fermée pendant les déplacements et la vente (porte coulissante par exemple).

Les marchands ambulants de denrées altérables doivent aménager leurs véhicules de manière à protéger ces produits contre toute souillure ou altération et, à cet effet, disposer d'une armoire frigorifique ou d'une glacière.

(1) Arrêté du 1^{er} février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Toutes les précautions seront prises pour que les denrées non présentées sous l'emballage d'origine soient à l'abri des pollutions.

Les denrées altérables à la chaleur, telles que les viandes de boucherie et de charcuterie, les plats cuisinés, les crèmes et les produits à base de crème, les beurres et les fromages vendus tant sous emballage d'origine qu'au détail doivent être conservés dans une enceinte ou une vitrine réfrigérée.

Article 126 – Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente.

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur sera situé à 1 mètre de hauteur à partir du sol et être nettoyés chaque jour. Ils doivent être à l'abri du soleil et des intempéries et des pollutions de toute origine. Les étals doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Article 127 – Protection des denrées.

A l'exception des denrées naturellement protégées ou conditionnées, les vendeurs ne doivent pas permettre à la clientèle de manipuler les denrées alimentaires.

Elles doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées d'une enveloppe en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

Le papier imprimé et le papier journal peuvent toutefois être utilisés au contact de fruits en coque (tels que noix), des racines, tubercules, bulbes non épluchés ni lavés pour lesquels l'acheteur procède normalement à un nettoyage avant consommation.

« En ce qui concerne les fruits et légumes qui ne sont pas naturellement protégés, la commercialisation en libre choix peut être admise si le responsable de la vente veille à éviter toute manipulation excessive des marchandises de la part de la clientèle ». (*Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 7*).

Article 128 – Déchets.

Il est interdit de jeter sur le sol les déchets produits en cours de vente. Les déchets de toute sorte provenant des viandes, du vidage des poissons, volailles et gibiers sont immédiatement placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, qui doivent être vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

Toutes les denrées avariées, conditionnées ou non, doivent être retirées de la vente et éliminées selon un procédé autorisé.

La collecte et le transport des récipients ne sont entrepris qu'après la fermeture des magasins et des marchés.

(1) Décret n° 73-138 du 12 février 1973.

Article 129 – Transport des denrées alimentaires.

129-1 – Généralités.

Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires ne doivent pas constituer du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altérations ou de souillures pour ces denrées.

« Ils sont dotés des équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées.

« Ils ne doivent pas être utilisés pour le transport d'animaux vivants ou de marchandises susceptibles d'altérer ou de contaminer les dites denrées.

« Les citernes transportant des liquides alimentaires doivent être affectées exclusivement à cet usage. Elles doivent porter sur chacun de leurs côtés, en caractères indélébiles d'au moins 30 millimètres de hauteur et de façon inamovible, la mention « Liquides Alimentaires » (*Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 8*).

129-2 – Transports terrestres de denrées périssables.

Les conditions de transports terrestres des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelées ou surgelées, sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur **(1)**.

Il s'agit notamment du transport :

- des viandes et abats, c'est à dire de toutes les parties d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier ;
- de poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non ;
- du lait et des œufs ;
- des glaces et crèmes glacées ; des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovoproduits, produits de charcuterie) ;
- des denrées d'origine végétale surgelées.

129-3 – Transport de glace alimentaire.

Ce transport est effectué selon les dispositions de la réglementation en vigueur.

129-4 – Transport du pain.

Le pain doit être transporté contenu dans un matériau du type emballage perdu ou dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté et conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur **(2)**.

Article 130 – Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

Les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments, outre les dispositions prévues par la réglementation **(3)**, et celles visées à l'article 125 ci-dessus qui leur sont également applicables.

130-1 – Entretien des locaux.

Le sol, les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, sont revêtus de matériaux durs résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs. Les murs et les cloisons dans le reste de leur étendue ainsi que les plafonds doivent être re

(1) Arrêté du 1^{er} février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables.

(2) Décret n° 73-138 du 12 février 1973.

(3) Loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

couverts, à défaut des dits matériaux, de peinture lisse et lavable.

Les angles des murs entre eux, sur une hauteur de 2 mètres, et au raccordement avec le sol sont arrondis.

130-2 – Evacuation des eaux.

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Notamment, le sol doit être lavé au moins une fois par jour. Le balayage à sec est interdit.

130-3 – Aération et ventilation.

L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson. Si ces locaux sont situés en sous-sol, la ventilation doit être mécanique et l'air introduit dans le local doit faire l'objet d'une filtration préalable dans les conditions définies à l'article 64.

Les fourneaux et chaudières dégageant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique de section suffisante, indépendant des conduits de fumée desservant les foyers des appareils.

Toutes dispositions sont prises pour que ce conduit assure un tirage satisfaisant sans être une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

Toutefois, dans le cas d'appareils chauffés au gaz, les produits de combustion et les buées peuvent être évacués par un conduit commun de section suffisante, construit selon les règles de l'art. des précautions doivent être prises pour éviter les refoulements : en particulier, le conduit aura une hauteur suffisante et sera surmonté d'un aspirateur statique assurant la constance du tirage.

130-4 – Usage des locaux.

Ces locaux ne doivent en aucun cas servir à l'habitation. les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable.

130-5 – Protection contre les insectes.

Les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation et de dératisation, en évitant toutes contaminations des denrées alimentaires.

130-6 – Entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments.

Tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillères, passoirs et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire.(1).

Le matériel en cuivre et en fer doit faire l'objet d'un soin particulier.

Les tables à découper et à présenter doivent être en matériaux durs conformes à la réglementation. Elles sont tenues constamment propres et nettoyées au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée de produits autorisés suivie d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination.

(1) Décret n° 73-138 du 12 février 1973

130-7 – Elimination des déchets.

Les déchets, rebuts et débris de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local, réservé à cet usage, situé hors des cuisines.

130-8 – Conditions de conservation des denrées périssables.

La conservation éventuelles des denrées périssables utilisées dans ces ateliers et laboratoires, doit se faire en chambre froide, réglée à la température appropriée.

130-9 – Fumoirs.

La conception et le fonctionnement de fumoirs doivent être tels qu'ils ne provoquent aucune gêne pour l'environnement.

130-10 – Etablissements de collecte et de transformation du lait.

Les établissements de collecte et transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur (1).

Une attention particulière doit être apportée aux modalités d'entreposage du matériel de conditionnement (capsules, récipients) qui doit être effectué à l'abri de l'humidité et dans des conditions d'hygiène correctes.

Article 131 – Distribution automatique des aliments.

131-1 – Emplacement.

Les appareils distributeurs automatiques d'aliments doivent être situés sur des emplacements éloignés de toutes sources de contamination.

131-2 – Conditions applicables aux denrées.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans les appareils distributeurs automatiques doivent être maintenues à une température convenant à leur conservation et placées à l'abri de toute souillure provenant notamment des pièces et des billets de banque. Elles sont renouvelées en temps utile de manière à demeurer constamment saines, en bon état de conservation.

131-3 – Appareils distributeurs de bonbons et de friandises.

Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels.

131-4 – Prescriptions concernant les matériaux.

Les parties des appareils distributeurs de boissons destinées à être en contact avec les liquides doivent être constituées de matériaux autorisés pour les récipients en contact avec les denrées alimentaires.

La tuyauterie de distribution ne doit comporter que des éléments courts, sans coudes accentués, à l'intérieur lisse et d'un démontage facile pour permettre le nettoyage qui est effectué à chaque recharge de l'appareil et plus souvent si nécessaire à l'aide de produits autorisés. Le rinçage de la tuyauterie doit être ensuite effectué avec de l'eau potable.

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons glacées, l'ensemble de l'installation de distribution doit être inclus dans un équipement frigorifique maintenant

(1) Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers.

en permanence la température entre 0° C et + 2° C.

Si l'appareil distribue des concentrés de jus de fruits non fermentescibles destinés à être dilués, les récipients contenant ces produits peuvent ne pas être inclus dans l'élément frigorifique. Il en est de même éventuellement du réservoir contenant le gaz carbonique.

Les appareils sont munis d'un stock de gobelets individuels placés dans un compartiment à l'abri des pollutions ; un dispositif doit permettre au consommateur de se servir sans risquer de souiller les gobelets en réserve. Un récipient, tenu en parfait état de propreté, recueille les gobelets après usage ; ceux-ci sont enlevés au moins une fois par jour.

131-5 – Contrôle.

En vue de permettre le contrôle de l'état d'entretien de l'appareil par les agents sanitaires autorisées, le nom du responsable ou les indications permettant de le joindre sont apposés sur une plaque extérieure.

Article 132 – Hygiène du personnel.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur **(1)** les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire ; ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer ; cette interdiction fait l'objet d'un affichage intérieur et extérieur **(2)**.

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infection cutané-muqueuses, respiratoires ou intestinales.

Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition. Ces installations comportent :

- ↳ des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant ;
- ↳ des cabinets d'aisances ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre. Une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisances ;
- ↳ des lavabos placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que de produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains.

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatique à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

(1) - Code du travail

- Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 et arrêté d'application

- Arrêté du 10 mars 1977, relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

(2) Décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdiction de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé.

SECTION 2 – Boissons.

Article 133 – Boissons autres que le lait.

Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabrication de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, sirops, brasseries, cidreries et les établissements où l'on procède à la mise en fûts ou en bouteilles des vins et spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

- 1° - les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 130 relatif aux ateliers de préparation des aliments ;
- 2° - seule une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie ;
- 3° - les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien ;

Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés, après l'arrêt de l'installation et avant nouvel usage.

Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.

- 4° - « les matériaux de conditionnement et de bouchage en contact avec les boissons doivent répondre aux prescriptions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Ils doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination. En outre, les dispositifs de bouchage doivent être neufs et s'ils sont séparés de la boisson par un matériau poreux – tel que le liège – ils doivent être considérés comme étant en contact avec la boisson. » (*Arrêté Préfectoral n° 83-121 du 7 février 1983 – Article 9*)
- 5° - la fabrication de la glace avec des eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur.

Article 134 – Hygiène des débits de boisson.

« Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 152 en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux où le public est admis, ainsi que le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie. » (*Arrêté Préfectoral n° 82-167 du 3 février 1982*)

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être réalisée de telle sorte qu'elle n'entraîne aucune souillure ou altération des produits.

Les chalumeaux pour boisson distribués ou mis à la disposition des consommateurs dans les lieux publics et les collectivités doivent être présentés en emballage individuels.

SECTION 3 – PRODUITS LAITIERS

Article 135 – Vente de produits laitiers.

Outre les dispositions des articles ci-dessus relatifs à la vente des denrées alimentaires, la vente de produits laitiers est soumise à la réglementation en vigueur, notamment, en ce qui concerne le nettoyage des appareils et des récipients employés (1).

Le matériel utilisé pour le débit du lait doit être d'un entretien facile. En particulier, les parois des récipients doivent avoir des angles arrondis et ne présenter ni creux, ni saillie.

Les laits et produits laitiers dits frais vendus tant sous emballage d'origine qu'au détail doivent être maintenus à l'abri de toute altération et exposés pour la vente en quantité aussi réduite que possible, et aux températures convenables selon les procédés considérés.

« Ces prescriptions s'appliquent aussi à la vente ambulante.

De plus, dans les villes de plus de 20 000 habitants, le lait cru vendu au détail doit au moins provenir d'une étable patentée. » (2).

Les crèmes préparées et notamment les crèmes foisonnées ne peuvent être vendues en vrac. Elles doivent être protégées contre toute contamination.

Article 136 – Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (3) notamment en ce qui concerne :

- le matériel servant à la fabrication,
- la température des produits mis en vente,
- leur manipulation.

Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante qu'à celle pratiquée en magasin.

Au cas où ces préparations constitueraient un danger pour la santé publique, leur écoulement pour la consommation doit être immédiatement suspendu.

(1) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971

Décret n° 73-138 du 12 février 1973

Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers.

(2) Arrêté du 11 août 1964 fixant les conditions d'attribution de la patente sanitaire

Arrêté du 10 juin 1965

Circulaires ministérielles 1003 C du 28 juillet 1969 et 1074 C du 23 décembre 1969 fixant les conditions d'attribution de la patente sanitaire.

(3) Décret modifié du 15 avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires

Décret n° 49-438 du 29 mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées

Arrêté du 13 septembre 1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées.

Arrêté du 13 septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées.

SECTION 4 – VIANDE, GIBIER, VOLAILLE, ŒUFS

Article 137 – Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et plats cuisinés.

Outre les prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, ces établissements doivent respecter les obligations suivantes :

- Les murs et cloisonnement jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles et à surface libre. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.
- Le sol est en carrelage ou en ciment lisse et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré.
Lorsque les conditions du commerce exploité le justifient il peut être exigé que l'orifice d'évacuation des eaux de lavage soit muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter les corps solides susceptibles d'en gêner le fonctionnement puis d'un siphon avant raccordement à la canalisation publique.
- Les tringles et crochets où sont suspendues les viandes sont à une distance telle des murs et cloisons qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée et la paroi. Ces tringles et crochets doivent être en matériaux inaltérable et maintenus parfaitement propres.
- Toute boucherie, charcuterie ou triperie doit être équipée d'une resserre froide située dans le local même ou dans un local attenant et capable de recevoir sans surcharge, la totalité des denrées détenues par l'exploitant.
- D'une manière générale, et quelque soit le lieu d'exposition des viandes à l'intérieur ou à l'extérieur du magasin, celles-ci ne doivent être exposées en dehors de la resserre froide que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de débit ; les pièces découpées et préparées sont placées sur des plats ou étagères dans une vitrine réfrigérée. Les opérations de préparation et de débit ne doivent se faire qu'à l'intérieur du magasin.
Les abats sont placés dans des récipients en matériau imperméable, conformes à la réglementation en vigueur, faciles à nettoyer et à désinfecter et réservés à cet usage (1).
Si dans les magasins et resserres visés au présent article, il est fait usage d'une machine à débiter en tranches, les tranches de jambon, de saucisson ou de viande cuite ne doivent pas être saisies avec les mains. Elles sont soit reçues directement sur un papier conforme aux prescriptions réglementaires, soit saisies à l'aide de spatules, fourchettes ou pinces réservées à cet usage.
- La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur (2).
- L'attendrissage mécanique de la viande ne peut avoir lieu qu'à la demande et à la vue du client, l'appareil étant obligatoirement disposé dans le magasin de vente. Toutes les précautions d'hygiène concernant l'outillage et le mode opératoire doivent être prises. Dans le cas des mauvais entretien des lames, des peignes ou le manque d'hygiène constatés, la tolérance de l'utilisation de l'attendrisseur sera supprimée après avertissement.
- L'attendrissage de la viande est interdit dans les collectivités notamment dans les établisse

(1) Arrêté du 1^{er} février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables.

(2) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine

ments scolaires et universitaires (1).

- ↳ Par exception aux dispositions des articles 126 et 130, les tables peuvent être en bois debout et réservées strictement aux opérations de découpe.
- ↳ Les magasins de triperie doivent être équipés d'un ou plusieurs bacs de lavage et de trempage de capacité en rapport avec l'importance du commerce exercé.
- ↳ Une resserre fixe ou mobile, publique ou privée, répondant aux prescriptions ci-dessus énumérées pour chacun des commerces visés, est obligatoire pour les commerçants ambulants et pour ceux qui exercent leur activité sur les marchés.

Article 138 – Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement.

- 1° - Les denrées non conditionnées doivent être exposées à la vente dans un meuble réfrigéré. Leur préparation doit s'effectuer dans les conditions conformes aux articles précédents. Les comptoirs et emplacements voisins ne doivent pas être la cause de leur modification ou de leur altération en particulier par des odeurs, poussières, souillures, parcelles organiques ou minérales.
- 2° - Les denrées conditionnées doivent être exposées dans un meuble réfrigéré, situé de façon telle que l'enveloppe de protection de la denrée ne soit altérée en aucune façon.

Article 139 – Œufs.

Les œufs ne doivent en aucun cas être entreposés au contact de matières susceptibles de les altérer. En particulier, l'emploi de paille est interdit. Les plateaux alvéolaires destinés à leur transport sont désinfectés en cas de réutilisation.

Les œufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

Les dispositions relatives à l'entreposage et à la commercialisation des œufs sont précisées par la réglementation en vigueur (2).

Article 140 - Abattoirs

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur (3).

(1) Circulaire du 6 mars 1968 relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics, scolaires et universitaires, modifiée par la circulaire du 18 novembre 1974

(2) Décret du 17 septembre 1969 modifié par le décret du 11 août 1976 relatif au commerce des œufs.

(3) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971

Arrêté du 20 novembre 1961 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition

Arrêté du 28 mars 1967 fixant les prescriptions techniques relatives à la construction des abattoirs publics

Arrêté du 25 août 1972 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements.

SECTION 5 – PRODUITS DE LA MER

Article 141 – Magasins et réserves de produits de la mer

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (1).

La vente des coquillages pendant l'été n'est autorisée que si les installations permettent leur conservation en bon état.

Sont notamment interdits :

- ↳ L'arrosage des huîtres et des coquillages et le trempage en eau de mer ;
- ↳ Le rafraîchissement avec de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillages, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable ;
- ↳ La vente de lots non munis de l'étiquette de salubrité apparente ;
- ↳ L'ouverture des huîtres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate.

SECTION 6 – ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE, LEGUMES, FRUITS, CRESSONNIERES, CHAMPIGNONS.

Article 142 - Généralités

- a) Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration non pasteurisées, matières fécales sont interdites sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers et composts ne doivent être épandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.
- b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux (2).

Article 143 – Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées

(Arrêté Préfectoral n° 85-296 du 4 avril 1985 – Article 4)

143-1 – Conditions de salubrité

« Les cressonnières et cultures maraîchères immergées ne peuvent être exploitées que si elles satisfont aux conditions de salubrité suivantes :

1. « Une protection efficace des cultures limitrophes contre, notamment, les incursions d'animaux sauvages et domestiques, doit être établie.
2. « Les eaux d'alimentation des cultures ne doivent en aucun cas provenir d'eaux superficielles ; ne seront utilisées que les eaux de puits ou de sources indemnes de ruissellement.

(1) Décret du 20 août 1939 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages modifiés par le décret n° 69-578 du 12 juin 1969

Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971

Arrêtés des 1^{er}, 2, 3 et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce

(2) Arrêté du 20 juillet 1958

Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs en résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes.

« En outre, à l'entrée des cultures, les eaux utilisées ne doivent pas contenir, d'une part, plus de 20 streptocoques fécaux et plus de 50 coliformes fécaux pour 100 millilitres d'eau prélevée et, d'autre part, de substances toxiques ou d'éléments organiques révélateurs d'une contamination.

3. « L'ensemble de l'exploitation – fossé, berges, canaux, ainsi que toutes zones situées à proximité immédiate en relation avec le réseau hydraulique – doit être indemne de limnées tronquées parasitées par *Fasciola Hepatica*.

« En tout état de cause, l'utilisation d'engrais non chimique est interdite.

« Le cresson cultivé doit être lavé avec de l'eau alimentant les cultures ou avec une eau satisfaisant aux normes de potabilité prévues par la réglementation en vigueur.

143-2 – Déclaration d'implantation

« Toute cressonnière ou culture maraîchères immergée doit faire l'objet d'une déclaration à la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales.

« Le dossier de déclaration comporte le nom et l'adresse de l'exploitant, le plan de la cressonnière élaboré à partir du plan cadastral, le schéma d'alimentation en eau de la cressonnière. Doivent être joints :

- « Une analyse bactériologique portant sur les paramètres visés à l'article 143-1 ;
- « Une analyse chimique portant sur les paramètres susceptibles d'y être rencontrés et un certificat, délivré par un Laboratoire de parasitologie, attestant de l'absence de limnées tronquées par *Fasciola Hepatica* dans l'ensemble de l'exploitation »

143-3 – Cressonnières en activité

« Les eaux d'alimentation des cultures doivent faire l'objet d'une analyse bactériologique deux fois par an ; les analyses sont effectuées par un Laboratoire Agréé pour le contrôle sanitaire des eaux.

« L'ensemble de l'exploitation doit être soumis à un examen parasitologique suivant la même fréquence que les analyses bactériologiques ; les examens parasitologiques sont effectués par un Laboratoire de parasitologie.

« Si une exploitation n'est ouverte que quelques mois dans l'année, une analyse bactériologique et un examen parasitologique sont effectués avant la réouverture.

« Les analyses effectuées sont à la charge de l'exploitant.

« Suite aux contrôles effectués, l'autorité sanitaire délivre un certificat de salubrité exigible pour la poursuite de l'exploitation, copie étant transmise au Maire du lieu d'implantation.

143-4 – Contrôle des ventes de cressonnières.

« Tout colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans les cultures immergées doit porter, en caractères bien apparents et indélébiles, les nom et adresse du producteur, le lieu de son exploitation, le lieu et la date de délivrance du certificat de salubrité. Ces mêmes indications doivent également apparaître sur le lien des marchandises conditionnées en bottes. Les produits importés doivent avoir été récoltés dans les mêmes conditions de salubrité et être vendus sous étiquettes portant des mentions similaires à celles précitées ».

Article 144 – Fruits et légumes.

Les fruits frais et les légumes frais sont exposés à la vente soit dans leur emballage d'origine, soit en vrac. Toutes précautions sont prises afin que les fruits frais et les légumes frais non préemballés soient protégés des pollutions de toute nature.

Tout colis ou dans le cas de vente en vrac, tout lot de fruits ou de légumes doit être exempt de corps étrangers, tels que branchages, débris végétaux, sous réserve des usages particuliers à la présentation traditionnelle de certains produits.

Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière de résidus de pesticides (1). Ils doivent en outre ne présenter ni odeur, ni goût anormaux. Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes lavés. Les légumes non lavés doivent être débarassés de toutes impuretés grossières.

Si le lavage de fruits et légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable sera seule utilisée, et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

Les légumes secs et les légumes déshydratés, autres que ceux vendus sous préemballage, sont conservés dans un compartiment fermé.

Article 145 – Les champignons.

145-1 – Champignons cultivés.

- 1° - Les champignons ne peuvent faire l'objet de culture que s'ils appartiennent à une espèce comestible.
- 2° - Chaque emballage ou chaque lot présenté en vrac ne doit contenir que des champignons de même espèce. Ceux-ci doivent être de bon état sanitaire et toujours constitués de toutes leurs parties.
- 3° - Chaque emballage doit porter, soit par inscription directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée :
 - Les nom et adresse de l'emballleur ou son identification symbolique délivrée par le Service de la Répression des Fraudes ;
 - Les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballleur ;
 - Le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.
- 4° - Au stade de la vente au détail, le nom de l'espèce doit être porté par affichage à la connaissance du consommateur. Sur demande des services de contrôle, le détaillant doit être en mesure de faire connaître la provenance de la marchandise.

145-2 – Champignons sauvages.

Les champignons sauvages (ou sylvestre), c'est à dire ceux qui ne proviennent pas d'une culture, ne pourront être commercialisés que s'ils sont accompagnés d'un certificat de comestibilité délivré par les agents habilités à cet effet.

Toutefois, pourront être commercialisées, sous la responsabilité des vendeurs, certaines espèces notoirement connues et nommément désignées par l'autorité sanitaire ; celles-ci

(1) Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs et résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes

doivent être en bon état sanitaire et constituées de toutes leurs parties.

Article 146 – Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds de boulangeries et boulangeries-pâtisseries.

- 1° - Les règles auxquelles sont soumis la construction et l'aménagement des boulangeries et des boulangeries-pâtisseries sont déterminées par la réglementation en vigueur (1).
- 2° - Les projets de construction et d'aménagement sont soumis à l'autorité sanitaire.
- 3° - Dans le cas où le combustible de chauffage est le mazout, le foyer ne doit comporter aucune communication directe avec le four, les brûleurs doivent être réglés de manière à éviter toute émission de suie.
- 4° - Le nettoyage des fours et des surfaces, sur lesquelles sont déposés les pains, doit être effectué périodiquement à l'aide de produits autorisés.

Article 147 – Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain.

- 1° - La création, l'extension, la réouverture, le transfert d'un magasin de boulangerie, d'un dépôt de pain et l'adjonction d'un rayon de vente de pain à un fonds de commerce existant sont déclarés à l'autorité sanitaire.
- 2° - Outre leur conformité aux règles générales définies ci-dessus pour les magasins de vente de denrées alimentaires ces locaux doivent comporter les installations particulières suivantes :

147-1 – Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce :

- Un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 mètres carrés ;
- Le pain doit être placé sur des grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 centimètres au-dessus du sol et de manière qu'il ne puisse entrer en contact avec d'autres produits ;
- Un comptoir avec balance et appareil à couper est réservé au débit du pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle ;
- Une paneterie d'une superficie minimale de 8 mètres carrés, close et en communication directe avec le magasin de vente, munie de casiers, étagères ou paniers afin que les pains tenus en réserve soient à l'abri de toute pollution.

Les locaux de vente doivent être disposés de manière que l'air y soit constamment renouvelé. Dans le cas où ils ne présentent pas d'ouverture du côté opposé à la façade, ils doivent comporter un conduit de ventilation réglementaire s'ouvrant dans la partie du plafond la plus éloignée de l'accès extérieur et s'élevant jusqu'au dessus de la partie la plus élevée de la construction ou toute autre installation assurant une ventilation efficace.

147-2 – Dépôts de pain.

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités. Le pain peut être entreposé dans une armoire fermée.

« Le pain doit être emballé lorsque la clientèle est autorisée à se servir » (*Arrêté Préfectoral n° 86-88 du 31 janvier 1986*).

(1) Arrêté du 23 octobre 1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries

Article 148 – Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie.

Les produits de panification ou de pâtisserie présentés préemballés sont soumis aux dispositions de la réglementation en vigueur (1), notamment en ce qui concerne la date limite de vente ou la date de péremption.

SECTION 7 – DENREES CONGELEES ET SURGELEES.

Article 149 – Denrées congelées et surgelées

Sans préjudice des dispositions spéciales prévues au présent titre pour les différents types de denrées, les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires, notamment celles relatives (2) :

- ↳ A l'emballage et au transport ;
- ↳ Au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente ;
- ↳ Aux conditions dans lesquelles la recongélation est autorisée.

SECTION 8 – ALIMENTS NON TRADITIONNELS

Article 150 – Définition des aliments non traditionnels

On appelle aliments non traditionnel, les aliments et substances alimentaires provenant :

- ↳ Soit d'une matière première considérée comme alimentaire mais profondément transformée en vue d'en extraire une ou plusieurs substances nutritives ;
- ↳ Soit des produits non habituellement obtenus en agriculture, en élevage ou industriellement pour l'alimentation de l'homme.

C'est ainsi que sont considérés, par exemple, comme aliments non traditionnels :

- ↳ Des farines d'origine animale ou végétale riches en protéines ;
- ↳ Les levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires ;
- ↳ Les isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les A.I.V. (Aliments Imitant la Viande).

(1) Décret n° 72-937 du 12 octobre 1972 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail.

(2) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid
Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés
Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.

Article 151 – Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels.

La fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels destinés à l'alimentation de l'homme, sont soumises à l'avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, de l'Académie Nationale de Médecine et éventuellement d'autres commissions spécialisées, en application du Code de la Santé et de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

SECTION 9 – LA RESTAURATION COLLECTIVE.

Article 152 – Hygiène des restaurants et locaux similaires.

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales ainsi qu'à la Direction Départementale des Services Vétérinaires qui vérifieront que les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées.

Ces dispositions s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective visés par la réglementation en vigueur (1).

- 1° - Les murs, parois et sols doivent être maintenus en bon état de propreté. Leur revêtement doit être lavable ou facile à nettoyer ;
- 2° - Le lavage du sol et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits ;
- 3° - Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdites ;
- 4° - Des cabinets d'aisances en nombre suffisant, sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas ni avec tous les autres locaux renfermant des denrées alimentaires ; ils doivent répondre aux prescriptions de l'article 46 du présent règlement.
Des lavabos équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances.
Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.
- 5° - Les tables doivent être recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un déter-sif autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.
Les nappes en tissu sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de napperons de papier renouvelables à chaque client.
- 6° - Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalles des repas, lavées après chaque service. La vaisselle ébréchée est retirée du service. La vaisselle est nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments, afin d'éviter leur souillure.

(1) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971

La vaisselle, y compris les carafes, doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés ou, à défaut, sur des tables et, dans ce cas, recouverte d'un linge propre.

Les pièces d'argenterie ou de métal inoxydable ainsi que les couverts sont rangés dans des tiroirs ou corbeilles après avoir été lavés et rincés. Le polissage éventuel de ces couverts doit toujours être suivi d'un lavage, d'un rinçage et séchage à l'abri de toute contamination.

7° - Les plats chauds doivent être apportés dès leur préparation, directement de la cuisine au consommateur et ne pas être déposés en attente dans la salle à manger.

Les plats froids, préparés le jour même de leur consommation, doivent être entreposés dans une enceinte réfrigérée, dans l'attente du service.

8° - Dans les établissements dits « libre service », les différents plats doivent être exposés en nombre aussi réduit que possible et apportés au fur et à mesure du débit. Toutes précautions sont prises pour les maintenir à l'abri des souillures.

La température à cœur des plats cuisinés destinés à être consommés chaude doit être constamment égale ou supérieure à 65° C., depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur (1).

Les plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

(1) Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance

TITRE VIII

Prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles ne relevant pas de la législation sur les installations classées.

(Arrêté préfectoral n° 83-1025 du 29 août 1983)

Article 153 – Règles d'implantation des bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création, extension, réaffectation) (1).

153-1 – Présentation du dossier.

Toute création, extension ou réaffectation d'un bâtiment d'élevage ou d'engraissement à l'exception :

- Des bâtiments d'élevage de lapins et volailles comprenant moins de cinquante animaux de plus de trente jours
- Et des bâtiments consacrés à un élevage de type familial, qui ne saurait excéder en tout état de cause :
 - 5 porcs de plus de 30 Kg,
 - 20 porcelets sevrés de moins de 30 Kg,
 - 50 pigeons,
 - 5 chiens,
 - 10 ovins,
 - 10 caprins,
 - 3 chevaux légers ou lourds,
 - 3 vaches

doit faire l'objet, de la part du maître d'ouvrage de l'établissement, d'un dossier de déclaration préalable comportant les informations suivantes :

- a) Plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doit figurer notamment :
 - le ou les points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à l'arrosage des cultures maraîchères et situés dans un rayon de 100 mètres autour de l'installation ;
 - l'emplacement des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout établissement recevant du public, et en général de tout immeuble ou local à usage professionnel non agricole, ainsi que des zones de loisirs dans un rayon de 100 mètres.

(1) Arrêtés Préfectoraux n° 85-296 du 4 avril 1985, n° 86-420 du 16 avril 1986 et n° 88-821 du 20 juillet 1988.

CLASSIFICATION de l'ELEVAGE en FONCTION du NOMBRE d'ANIMAUX				
ELEVAGES	TYPE FAMILIAL	REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL	INSTALLATIONS CLASSEES	
			Déclaration	Autorisation
Veaux de boucherie bovins à l'engrais		1 à 49	50 à 400	plus de 400
Vaches Laitières et/ou Mixtes	1 à 3	4 à 49	50 à 100	plus de 80
Vaches Allaitantes (Nourrices)	1 à 3	4 à 99	100 et plus	
Porcheries : porcs de plus de 30 kg	1 à 5	6 à 49	50 à 450	plus de 450
Porcherie Post-Sevrage (Sevrés)	1 à 20	plus de 20		
Sangliers en stabulation, en plein air			1 et plus	
Chiens Sevrés	1 à 5	6 à 9	10 à 50	plus de 50
Lapins de plus de 30 jours	1 à 49	50 à 1 999	2 000 à 6 000	plus de 6 000
Volailles plus de 30 jours (animaux -équivalents)	1 à 49	50 à 4 999	5 000 à 30 000	plus de 30 000
Animaux à Fourrures (lapins exclus)		1 à 19		plus de 20
Ovins & Caprins adultes	1 à 10	plus de 10		
Chevaux Lourds et/ou Légers adultes	1 à 3	plus de 3		
Ménageries, Zoo...				1 et plus
Verminières				Toutes
Salmonidés...			1 et plus	
<i>Nota</i> : les volailles et gibier sont comptés en utilisant les valeurs suivantes exprimées en animaux-équivalents :	- caille = 0,125	- poule, poulet standard, poulet label, poulet biologique, polette, poule pondeuse, poule reproductrice, faisan, pintade, canard colvert = 1		
	- pigeon, perdrix = 0,25			
	- coquelet = 0,75	- canard à rôtir, canard prêt à gaver, canard reproducteur = 2		
	- poulet léger = 0,85	- poulet lourd = 1,15	- dinde légère = 2,20	- dinde lourde = 3,50
	- dinde médium, dinde reproductrice, oie = 3		- palmipèdes gras en gavage = 7	

mise à jour du : 19 octobre 2005

- b) Un plan détaillé de l'installation d'élevage, (échelle 1/100) précisant notamment l'emplacement des stockages de déjections et des installations de traitement.
- c) Une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de l'établissement d'élevage, les volumes de stockage des déjections, les moyens utilisés pour réduire les odeurs et, éventuellement, le lieu de rejet de l'effluent traité dans le milieu naturel.
- d) Le cas échéant, le plan d'épandage des eaux résiduaires et des déjections

Ce dossier de déclaration est adressé au Maire de la commune en un exemplaire, en même temps que le dossier de demande de permis de construire.

Dans la semaine qui suit le dépôt du dossier de déclaration, le Maire transmet cet exemplaire au Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales qui lui en accuse immédiatement réception et en informe :

- Lorsque la commune est compétente pour délivrer le permis de construire : le service chargé de l'instruction des demandes ;
- Lorsque la commune a délégué sa compétence pour délivrer le permis de construire à un établissement public de coopération intercommunale : le Président de cet établissement ;
- Lorsque le permis de construire est délivré au nom de l'état : le Directeur Départemental de l'Équipement.

Conformément aux dispositions du dernier alinéa de l'article R. 421-15 du Code de l'Urbanisme, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales dispose d'un délai d'un mois à dater de la réception du dossier de déclaration pour faire connaître son avis motivé à l'autorité compétente pour statuer sur la demande de permis de construire ou au service chargé de l'instruction de cette demande ; passé ce délai, il est réputé avoir émis un avis favorable.

Dans le cas où la création d'un élevage soumis au Règlement Sanitaire Départemental n'a pas à justifier d'un permis de construire, le dossier est constitué et transmis dans les conditions prévues aux précédents alinéas, à l'exception du dossier de permis de construire. Le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales dispose d'un délai d'un mois à dater de la réception du dossier de déclaration pour faire connaître son avis motivé au Maire de la commune qui statue, en cas d'avis défavorable, au nom de l'état et notifie sans délai sa décision au déclarant.

Dans certain cas particuliers, les porcheries, les élevages de veaux en batterie, les élevages de veaux sevrés, le dossier sera établi en liaison avec le fonctionnaire de la Direction Départementale de l'Agriculture chargé de la coordination des dossiers porcheries.

Le dossier comprendra en outre :

- Pour les porcheries : une fiche de renseignements établie selon le modèle de l'annexe III de la circulaire interministérielle du 21 mars 1978 ;
- Pour les élevages de veaux en batterie ou de veaux sevrés : une fiche de renseignements élaborée par le service des Installations Classées (secteur agricole).

Dans tous les cas, l'avis de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales sera notifié à la Direction Départementale de l'Agriculture.

153-2 –Protection des eaux et zones de baignades.

Les bâtiments renfermant des animaux à demeure ou en transit ne doivent pas être à l'origine d'une pollution des ressources en eau.

Leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est, en outre, interdite :

- ◆ A moins de 35 mètres :
 - Des puits et forages ;
 - Des sources ;
 - Des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ;
 - De toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères ;
 - Des rivages ;
 - Des berges des cours d'eau cadastrés.

Cette prescription pourra être modulée en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydro-géologiques locales.

- ◆ A moins de 200 mètres des zones de baignades et des zones aquicoles sous réserve du respect de la directive nationale de l'aménagement de la montagne.
 - « Les porcheries de post sevrage abritant plus de 500 porcelets de moins de 30 Kg. en présence simultanée ne peuvent être implantées à des distances inférieures à 200 mètres des zones de baignades et 500 mètres des zones aquicoles ». (*Arrêté Préfectoral n° 88-821 du 20 juillet 1988*).
 - En outre, les conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.
 - Lorsqu'il existe un point d'eau à proximité, l'ensemble de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement vers celui-ci.

153-3 – Protection du voisinage.

La conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive et présentant un caractère permanent pour le voisinage.

Les gérants et propriétaires, les habitants des immeubles, habituels ou occasionnels, de tout établissement recevant du public, et en général de tout immeuble ou local à usage professionnel non agricole, des zones de loisirs ne peuvent se prévaloir des éventuels inconvénients (bruits, odeurs) occasionnés au voisinage des établissements d'élevage, dès lors que ceux-ci sont implantés, aménagés et exploités conformément au présent règlement ainsi qu'à toutes les réglementations en vigueur s'y rapportant.

153-4 – Règles générales d'implantation (*Arrêté Préfectoral n° 88-821 du 20 juillet 1988*).

« Sans préjudice de l'application des documents d'urbanisme existant dans la commune ou de cahiers des charges de lotissement, l'implantation des bâtiments renfermant des animaux à l'exclusion des aménagements, doit respecter les règles suivantes :

- ◆ Les élevages porcins ne peuvent être implantés, par rapport à des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, à tout établissement recevant du public, et en général à tout immeuble ou local professionnel non agricole, ainsi que des zones de loisirs, à des distances inférieures à :
 - 50 mètres pour les élevages de :
 - 5 à 49 porcs de plus de 30 Kg,
 - 21 à 199 porcelets de moins de 30 Kg,
 - 200 à 500 porcelets de moins de 30 Kg, élevés sur paille ;
 - 100 Mètres pour les élevages de 200 à 500 porcelets de moins de 30 Kg, élevés sur lisier ;

Pour plus de 500 porcelets de moins de 30 Kg, les distances restent fixées au cas par cas après avis du Conseil Départemental d'Hygiène sans toutefois être inférieures à 100 mètres.

- ◆ Les autres élevages, à l'exception des élevages de type familial et de ceux de volailles et de lapins, ne peuvent être implantés à moins de 50 mètres des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout immeuble recevant du public, et en général de tout immeuble ou local professionnel non agricole, ainsi que des zones de loisirs, à l'exception des installations de camping à la ferme.
- ◆ Les élevages de volailles et de lapins ne peuvent être implantés à une distance inférieure à 10 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de 30 jours et à 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 500 animaux de plus de 30 jours, des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout immeuble recevant du public, et en général de tout immeuble ou local professionnel non agricole, ainsi que des zones de loisirs, à l'exception des installations de camping à la ferme ».

A l'exception des établissements d'élevage de volailles ou de lapins renfermant moins de 500 animaux, l'implantation des bâtiments d'élevage ou d'engraissement, dans la partie agglomérée des communes urbaines, est interdite.

153-5 – Dispositions applicables aux cas d'extension ou de réaffectation de bâtiments d'élevage existants (*Arrêté Préfectoral n° 86-478 du 7 mai 1986*).

« Dans le cas d'une extension mesurée d'un bâtiment d'élevage existant limité à 25% de l'emprise au sol de la partie existante réservée à l'élevage ou d'une réaffectation d'un bâtiment existant au même type d'élevage ou non, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales des articles 153-2 et 153-4 sous réserve du respect des règles de construction, d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 154.

Afin de garantir la salubrité et la santé publique et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène ».

Article 154 – Construction et aménagement des logements d'animaux.

154-1 – Construction et aménagement des logements des animaux.

Tous les locaux destinés au logement, même temporaire, des animaux, sont efficacement ventilés ;

Les communications directes entre les locaux réservés au logement des animaux et les pièces destinées à l'habitation les avoisinant ou les surmontant, sont interdites ;

Jusqu'à une hauteur de 0,60 mètre à 1,50 mètres selon les espèces animales logées, les murs et les parois doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière efficace et les matériaux des murs doivent pouvoir résister à un jet d'eau sous pression.

En dehors des élevages sur litières accumulées les sols doivent être imperméables, maintenus en bon état et avoir une pente suffisante pour assurer l'écoulement des liquides vers un système d'évacuation étanche. Le raccordement de celui-ci, à une fosse étanche ou à un dispositif d'évacuation offrant toute garantie sur le plan sanitaire, est obligatoire.

154-2 – Entretien et fonctionnement.

Toutes les parties des établissements et des installations sont maintenues en bon état de propreté et d'entretien.

Des précautions sont prises pour assurer l'hygiène générale des locaux et en particulier éviter la pullulation des mouches et autres insectes, ainsi que celle des rongeurs. A cet effet, les installations feront l'objet de traitements effectués, en tant que de besoins, avec des produits homologués (1).

Les bâtiments sont approvisionnés en quantité suffisante d'eau de bonne qualité pour l'abreuvement des animaux et d'eau de lavage pour l'entretien des établissements et des installations. Les installations et appareils de distribution destinés à l'abreuvement des animaux ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou de leur réalisation, d'entraîner, à l'occasion des phénomènes de retour d'eau, la pollution du réseau d'eau potable.

L'eau servant au lavage des appareils, récipients et autres objets utilisés pour la traite et la conservation du lait, doit être potable (2).

Il est interdit de nourrir les animaux avec des matières animales en putréfaction.

154-3 – Stabulation libre.

Les prescriptions de cet article sont applicables aux stabulations libres de bovins, équidés, asins, ovins, porcins, caprins et canins.

Les courettes ou aires d'exercice, mises à la disposition des animaux, sont stabilisées ou imperméabilisées.

Elles sont nettoyées et traitées aussi souvent que nécessaire, dans les mêmes conditions qu'au paragraphe 154-2.

Les déjections et les éventuelles eaux de lavage des locaux sont collectées.

Les caniveaux conduisant aux ouvrages de stockage, ainsi que ces ouvrages, sont étanches. Toutes les dispositions doivent être prises pour que les eaux pluviales issues des toitures et les eaux de ruissellement provenant de l'extérieur ne s'écoulent pas sur les aires d'exercice. Les eaux pluviales reçues en direct sur les aires d'exercice extérieures pourront ne pas être collectées vers l'ouvrage de stockage si le réseau d'évacuation est muni d'un regard séparateur permettant leur détournement, en période de fortes pluies. Les déjections solides et les débris de toutes sortes sont enlevés et stockés dans les mêmes conditions que les fumiers ou les lisiers.

Les stabulations libres comportant une aire de repos sur litière accumulée doivent être approvisionnées en litière aussi souvent qu'il est nécessaire en fonction de la technique d'élevage afin de limiter les risques d'infiltration.

S'il n'est pas fait usage de litière, le sol de l'aire de repos sera rendu imperméable. Cette disposition ne s'applique pas aux logettes pour bovins et aux élevages sur caillebotis.

(1) Loi du 2 novembre 1943 modifiée par la loi du 22 décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole.

(2) Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers.

154-4 – Chenils de 6 à 10 animaux sevrés et animaux de garde.

L'enclos comporte une surface minimale de 5 mètres carrés par chiens et la clôture a une hauteur minimale de 2 mètres. Niches, enclos et surface d'ébats sont toujours entretenus en parfait état de propreté. Le sol est en matériau dur et, s'il est imperméable, il est muni de pentes appropriées pour l'écoulement des liquides.

Les chiens de garde, et d'une manière générale, tous les animaux de compagnie et assimilés, que leurs maîtres tiennent à l'attache ou enfermés dans un enclos, doivent pouvoir accéder en permanence à une niche ou abri destiné à les protéger des intempéries. Devant la niche, posée sur la terre ferme, est prévue une surface minimale de 2 mètres carrés en matériau dur et imperméable ou en caillebotis, de telle façon que l'animal, hors de la niche, ne piétine pas dans la boue.

Pour assurer la sécurité des visiteurs les chiens de garde ne peuvent être mis à l'attache qu'à l'aide d'une chaîne coulissant sur un câble horizontal, ou à défaut, fixée à tout autre point d'attache empêchant l'enroulement de la chaîne. La longueur de la chaîne ne peut être inférieure à 2,50 mètre pour les systèmes coulissants et 3 mètres pour les autres dispositifs d'attache. en aucun cas, le collier ne doit être constitué par la chaîne d'attache ou par un collier de force, dit collier étrangleur (1).

Article 155 – Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides.

Les litières provenant des logements d'animaux sont évacuées aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les dépôts permanents ou temporaires de ces matières ne doivent pas entraîner une pollution des ressources en eau.

155-1 – Implantation des dépôts à caractère permanent.

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux (2), leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est, en outre, interdite à moins de 35 mètres :

- ◆ Des puits et forages ;
- ◆ Des sources ;
- ◆ Des aqueducs transitant gravitairement de l'eau potable en écoulement libre ;
- ◆ De toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux qu'elles soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères ;
- ◆ Des rivages ;
- ◆ Des berges des cours d'eau cadastrés.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

L'ensemble des installations devra être conçue de manière à éviter tout écoulement, même accidentel, vers les points d'eau et les fossés des routes.

(1) Arrêté interministériel du 3 novembre 1962

(2) Décret n° 73-218 du 23 février 1973 ;

Arrêté du 13 mai 1975

Arrêté du 20 novembre 1979

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 50 mètres des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout établissement recevant du public, et en général de tout immeuble ou local professionnel non agricole, ainsi que des zones de loisirs. Tout dépôt situé à moins de 10 mètres des voies de communication est interdit.

Des dérogations pourront être accordées par le Préfet, Commissaire de la République du département du Cantal, après avis du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales lorsque la situation des lieux rendra impossible l'application de la règle générale.

Toutefois, il sera édifié entre la plate-forme et la voie publique un écran d'au moins 2 mètres de hauteur par rapport au niveau de la plate-forme. Dans le cas où l'aire à fumier est placée contre un mur, ce dernier devra être enduit au mortier de ciment sur la totalité de la hauteur.

155-2 – Aménagement.

Les fumiers sont déposés sur une aire étanche, munie au moins d'un point bas, où sont collectés des liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être dirigées, à l'aide de canalisations étanches et régulièrement entretenues, vers des installations de stockage étanches ou de traitement des effluents de l'élevage.

La superficie de l'aire de stockage sera fonction de la plus longue période pouvant séparer deux évacuations successives des déjections solides :

- ◆ Pour les bovins : 2 à 3 mètres carrés par UGB ;
- ◆ Pour les porcheries : 0,60 mètre carré par 100 Kg de poids vif ;
- ◆ Pour les porcheries « post-sevrage » : 0,1 mètre carré par place.

Des mesures appropriées sont prises pour empêcher la pullulation des insectes.

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le dépôt, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

155-3 – Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants à caractère permanent.

Dans le cas d'une extension mesurée d'un dépôt existant (dans la limite maximum de 25% de l'emprise au sol) et à caractère permanent ou de la création d'un tel dépôt, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 155-1, sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 155-2.

Afin de garantir la salubrité et la santé publique et de protéger la ressource en eau, un écran d'au moins 2 mètres de hauteur sera édifié sur un ou plusieurs côtés entre l'aire étanche, la voie publique ou la maison habitée par des tiers la plus proche.

Article 156 - Evacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes.

156-1 – Dispositions générales ;

Les urines et déjections recueillies sous forme de lisiers, les purins, les jus d'ensilage et eaux de lavage sont évacués vers des ouvrages de stockage ou de traitement implantés suivant les conditions prévues à l'article 155-1 concernant les dépôts de fumier.

Si l'ouvrage de stockage est destiné exclusivement à recevoir des jus d'ensilage, la distance d'implantation vis à vis des tiers peut être ramenée à 25 mètres.

A l'extérieur des bâtiments, l'écoulement des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage vers les ouvrages de stockage ou de traitement doit s'effectuer séparément de celui des eaux pluviales et de ruissellement et être assuré par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement entretenus et étanches. Les eaux de lavage peuvent être évacuées vers le réseau d'assainissement communal sous réserve de l'autorisation de la collectivité propriétaire des ouvrages d'assainissement.

Des dérogations pourront être accordées par le Préfet, Commissaire de la République du département du Cantal, après avis du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, lorsque la situation des lieux rendra impossible l'application de la règle générale d'éloignement.

Si l'ouvrage est couvert d'une dalle, elle doit comporter un regard qui sera obturé dans l'intervalle des vidanges et un dispositif de ventilation.

Dans le cas d'une fosse ouverte à l'air libre, elle doit être équipée d'un dispositif protecteur efficace destiné à prévenir tout risque d'accident, d'une hauteur minimale de 1,70 mètre par rapport au terrain naturel, sans solution de continuité.

Les ouvrages de stockage sont vidangés dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage.

Tout écoulement du contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales et usées, sur la voie publique, dans les cours d'eau ainsi que dans tout autre point d'eau (source, mare, lagune, carrière,...), abandonné ou non, est interdit.

Si un ouvrage de stockage constitue une source d'insalubrité, il doit être immédiatement remis en état, reconstruit ou supprimé.

156-2 – Fosse à lisier.

Cette fosse doit permettre de stocker les déjections des animaux pendant une période minimale de 90 jours du fait que le département du Cantal est classé zone de montagne :

- ◆ Pour les porcheries d'engraissement, le volume de la fosse est calculé de la façon suivante :
 - 0,400 m³ par animal pour les porcheries où les animaux sont nourris sans lactosérum liquide,
 - 0,600 m³ pour les porcheries où les animaux sont nourris avec du lactosérum liquide.
- ◆ Pour les porcheries d'élevage, le volume de la fosse est calculé à raison de 0,800 m³ par truie logé d'effectif ;
- ◆ « Pour les porcheries post-sevrage, le volume de la fosse est calculé à raison de 0,25 m³ par porcelet logé » ; (*Arrêté Préfectoral n° 88-821 du 20 juillet 1988*)
- ◆ Pour les bovins, le volume de la fosse sera égal à 3 ou 4 m³ par U.G.B. (*Unité Gros Bovins*). « Pour les vaches laitières il est nécessaire d'ajouter à ces volumes 10 litres par U.G.B. et par jour d'eaux de lavage » (*Cahier technique agricole*)
- ◆ « Pour les canards, 0,2 m³ par canard (400 canards = 80 m³ -- 600 canards = 120 m³) » (*Cahier technique agricole*).

CAPACITE des OUVRAGES de STOCKAGE des DEJECTIONS en FONCTION du TYPE de BOVINS HEBERGES

UCB Type		Vache Laitière										Allaitante + Bovin viande > 2 ans						Génisse de 0 à 2 ans						Génisse > 2 ans						Bovin viande de 0 à 2 ans					
		1,0		0,7								0,5			0,8			0,45																	
Nb	Aire Fumier m ²	Fosse - m ²								Aire Fumier m ²	Fosse - m ³					Aire Fumier m ²	Fosse - m ³					Aire Fumier m ²	Fosse - m ³												
		H ₂ O	Purin	+ H ₂ O		Lisier			+ H ₂ O		Purin	Lisier			Purin		Lisier			Purin	Lisier														
1	2	3	0,9	1,0	1,5	1,9	2,4	3	4	3,90	4,9	1,4	2,1	0,7	1,1	2,1	2,8	1	1,5	0,5	0,8	1,5	2	1,6	2,4	0,8	1,2	2,4	3,2	0,9	1,4	0,5	0,7	1,4	1,8
2	4	6	1,8	2,0	3,0	3,8	4,8	6	8	7,8	9,8	2,8	4,2	1,4	2,1	4,2	5,6	2	3,0	1,0	1,5	3,0	4	3,2	4,8	1,6	2,4	4,8	6,4	1,8	2,7	0,9	1,4	2,7	3,6
3	6	9	2,7	3,0	4,5	5,7	7,2	9	12	11,7	14,7	4,2	6,3	2,1	3,2	6,3	8,4	3	4,5	1,5	2,3	4,5	6	4,8	7,2	2,4	3,6	7,2	9,6	2,7	4,1	1,4	2,0	4,1	5,4
4	8	12	3,6	4,0	6,0	7,6	9,6	12	16	15,6	19,6	5,6	8,4	2,8	4,2	8,4	11	4	6,0	2,0	3,0	6,0	8	6,4	9,6	3,2	4,8	9,6	13	3,6	5,4	1,8	2,7	5,4	7,2
5	10	15	4,5	5,0	7,5	9,5	12,0	15	20	19,5	24,5	7,0	11	3,5	5,3	11	14	5	7,5	2,5	3,8	7,5	10	8,0	12	4,0	6,0	12	16	4,5	6,8	2,3	3,4	6,8	9,0
6	12	18	5,4	6	9	11	14,4	18	24	23	29	8,4	13	4,2	6	13	17	6	9,0	3,0	4,5	9,0	12	9,6	14	4,8	7,2	14	19	5,4	8,1	2,7	4,1	8,1	11
7	14	21	6,3	7	11	13	16,8	21	28	27	34	9,8	15	4,9	7	15	20	7	11	3,5	5,3	11	14	11	17	5,6	8,4	17	22	6,3	9,5	3,2	4,7	9,5	13
8	16	24	7,2	8	12	15	19,2	24	32	31	39	11	17	5,6	8	17	22	8	12	4,0	6,0	12	16	13	19	6,4	9,6	19	26	7,2	11	3,6	5,4	11	14
9	18	27	8,1	9	14	17	21,6	27	36	35	44	13	19	6,3	9	19	25	9	14	4,5	6,8	14	18	14	22	7,2	11	22	29	8,1	12	4,2	6,1	12	16
10	20	30	9,0	10	15	19	24,0	30	40	39	49	14	21	7,0	11	21	28	10	15	5,0	7,5	15	20	16	24	8,0	12	24	32	9,0	14	4,5	6,8	14	18
11	22	33	9,9	11	17	21	26,4	33	44	43	54	15	23	8	12	23	31	11	17	5,5	8,3	17	22	18	26	8,8	13	26	35	9,9	15	5,0	7,4	15	20
12	24	36	10,8	12	18	23	28,8	36	48	47	59	17	25	8	13	25	34	12	18	6,0	9,0	18	24	19	29	9,6	14	29	38	11	16	5,4	8,1	16	22
13	26	39	11,7	13	20	25	31,2	39	52	51	64	18	27	9	14	27	36	13	20	6,5	9,8	20	26	21	31	10	16	31	42	12	18	5,9	8,8	18	23
14	28	42	12,6	14	21	27	33,6	42	56	55	69	20	29	10	15	29	39	14	21	7,0	11	21	28	22	34	11	17	34	45	13	19	6,3	9,5	19	25
15	30	45	13,5	15	23	29	36,0	45	60	59	74	21	32	11	16	32	42	15	23	7,5	11	23	30	24	36	12	18	36	48	14	20	6,8	10	20	27
16	32	48	14,4	16	24	30	38,4	48	64	62	78	22	34	11	17	34	45	16	24	8,0	12	24	32	26	38	13	19	38	51	14	22	7,2	11	22	29
17	34	51	15,3	17	26	32	40,8	51	68	66	83	24	36	12	18	36	48	17	26	8,5	13	26	34	27	41	14	20	41	54	15	23	7,7	11	23	31
18	36	54	16,2	18	27	34	43,2	54	72	70	88	25	38	13	19	38	50	18	27	9,0	14	27	36	29	43	14	22	43	58	16	24	8,1	12	24	32
19	38	57	17,1	19	29	36	45,6	57	76	74	93	27	40	13	20	40	53	19	29	9,5	14	29	38	30	46	15	23	46	61	17	26	8,6	13	26	34
20	40	60	18,0	20	30	38	48,0	60	80	78	98	28	42	14	21	42	56	20	30	10	15	30	40	32	48	16	24	48	64	18	27	9,0	14	27	36
21	42	63	18,9	21	32	40	50,4	63	84	82	103	29	44	15	22	44	59	21	32	11	16	32	42	34	50	17	25	50	67	19	28	9,4	14	28	38
22	44	66	19,8	22	33	42	52,8	66	88	86	108	31	46	15	23	46	62	22	33	11	17	33	44	35	53	18	26	53	70	20	30	9,9	15	30	40
23	46	69	20,7	23	35	44	55,2	69	92	90	113	32	48	16	24	48	64	23	35	12	17	35	46	37	55	18	28	55	74	21	31	10	16	31	41
24	48	72	21,6	24	36	46	57,6	72	96	94	118	34	50	17	25	50	67	24	36	12	18	36	48	38	58	19	29	58	77	22	32	11	16	32	43
25	50	75	22,5	25	38	48	60,0	75	100	98	123	35	53	18	26	53	70	25	38	13	19	38	50	40	60	20	30	60	80	23	34	11	17	34	45
26	52	78	23,4	26	39	49	62,4	78	104	101	127	36	55	18	27	55	73	26	39	13	20	39	52	42	62	21	31	62	83	23	35	12	18	35	47
27	54	81	24,3	27	41	51	64,8	81	108	105	132	38	57	19	28	57	76	27	41	14	20	41	54	43	65	22	32	65	86	24	36	12	18	36	49
28	56	84	25,2	28	42	52	67,2	84	112	109	137	39	59	20	29	59	78	28	42	14	21	42	56	45	67	22	34	67	90	25	38	13	19	38	50
29	58	87	26,1	29	44	55	69,6	87	116	113	142	41	61	20	30	61	81	29	44	15	22	44	58	46	70	23	35	70	93	26	39	13	20	39	52
30	60	90	27,0	30	45	57	72,0	90	120	117	147	42	63	21	32	63	84	30	45	15	23	45	60	48	72	24	36	72	96	27	41	14	20	41	54
31	62	93	27,9	31	47	59	74,4	93	124	121	152	43	65	22	33	65	87	31	47	16	23	47	62	50	74	25	37	74	99	28	42	14	21	42	56
32	64	96	28,8	32	48	61	76,8	96	128	125	157	45	67	22	34	67	90	32	48	16	24	48	64	51	77	26	38	77	102	29	43	14	22	43	58
33	66	99	29,7	33	50	63	79,2	99	132	129	162	46	69	23	35	69	92	33	50	17	25	50	66	53	79	26	40	79	106	30	45	15	22	45	59
34	68	102	30,6	34	51	65	81,6	102	136	133	167	48	71	24	36	71	95	34	51	17	26	51	68	54	82	27	41	82	109	31	46	15	23	46	61
35	70	105	31,5	35	53	67	84,0	105	140	137	172	49	74	25	37	74	98	35	53	18	26	53	70	56	84	28	42	84	112	32	47	16	24	47	63
36	72	108	32,4	36	54	68	86,4	108	144	140	176	50	76	25	38	76	101	36	54	18	27	54	72	58	86	29	43	86	115	32	49	16	24	49	65
37	74	111	33,3	37	56	70	88,8	111	148	144	181	52	78	26	39	78	104	37	56	19	28	56	74	59	89	30	44	89	118	33	50	17	25	50	67
38	76	114	34,2	38	57	72	91,2	114	152	148	186	53	80	27	40	80	106	38	57	19	29	57	76	61	91	30	46	91	122	34	51	17	26	51	68
39	78	117	35,1	39	59	74	93,6	117	156	152	191	55	82	27	41	82	109	39	59	20	29	59	78	62	94	31	47	94	125	35	53	18	26	53	70
40	80	120	36,0	40	60	76	96,0	120	160	156	196	56	84	28	42	84	112	40	60	20	30	60	80	64	96	32	48	96	128	36	54	18	27	54	72
41	82	123	36,9	41	62	78	98,4	123	164	160	201	57	86	29	43	86	115	41	62	21	31	62	82	66	98	33	49	98	131	37	55	18	28	55	74
42	84	126	37,8	42	63	80	100,8	126	168	164	206	59	88	29	44	88	118	42	63	21	32	63	84	67	101	34	50	101	134	38	57	19	28	57	76
43	86	129	38,7	43	65	82	103,2	129	172	168	211	60	90	30	45	90	120	43	65	22	32	65	86	69	103	34	52	103	138	39	58	19	29	58	77
44	88	132	39,6	44	66	84	105,6	132	176	172	216	62	92	31	46	92	123	44	66	22	33	66	88	70	106	35	53	106	141	40	59	20	30	59	79
45	90	135	40,5	45	68	86	108,0																												

(Suite) CAPACITE des OUVRAGES de STOCKAGE des DEJECTIONS en FONCTION du TYPE de BOVINS HEBERGES

UGB	Type	Vache Laitière																	Allaitante + Bovin viande > 2 ans						Génisse de 0 à 2 ans						Génisse > 2 ans						Bovin viande de 0 à 2 ans					
		1,0																	0,7						0,5						0,8						0,45					
		Aire Fumier m ²	Fosse - m ³						Aire Fumier m ²	Fosse - m ³			Aire Fumier m ²	Fosse - m ³			Aire Fumier m ²	Fosse - m ³			Aire Fumier m ²	Fosse - m ³																				
	H ₂ O	Purin	+ H ₂ O	Lisier	+ H ₂ O			Purin	Lisier		Purin	Lisier		Purin	Lisier		Purin	Lisier		Purin	Lisier		Purin	Lisier		Purin	Lisier		Purin	Lisier												
50	100	150	45,0	50	75	95	120,0	150	200	195	245	70	105	35	53	105	140	50	75	25	38	75	100	80	120	40	60	120	160	45	68	23	34	68	90							
51	102	153	45,9	51	77	97	122,4	153	204	199	250	71	107	36	54	107	143	51	77	26	38	77	102	82	122	41	61	122	163	46	69	23	34	69	92							
52	104	156	46,8	52	78	99	124,8	156	208	203	255	73	109	36	55	109	146	52	78	26	39	78	104	83	125	42	62	125	166	47	70	23	35	70	94							
53	106	159	47,7	53	80	101	127,2	159	212	207	260	74	111	37	56	111	148	53	80	27	40	80	106	85	127	42	64	127	170	48	72	24	36	72	95							
54	108	162	48,6	54	81	103	129,6	162	216	211	265	76	113	38	57	113	151	54	81	27	41	81	108	86	130	43	65	130	173	49	73	24	36	73	97							
55	110	165	49,5	55	83	105	132,0	165	220	215	270	77	116	39	58	116	154	55	83	28	41	83	110	88	132	44	66	132	176	50	74	25	37	74	99							
56	112	168	50,4	56	84	106	134,4	168	224	218	274	78	118	39	59	118	157	56	84	28	42	84	112	90	134	45	67	134	179	50	76	25	38	76	101							
57	114	171	51,3	57	86	108	136,8	171	228	222	279	80	120	40	60	120	160	57	86	29	43	86	114	91	137	46	68	137	182	51	77	26	38	77	103							
58	116	174	52,2	58	87	110	139,2	174	232	226	284	81	122	41	61	122	162	58	87	29	44	87	116	93	139	46	70	139	186	52	78	26	39	78	104							
59	118	177	53,1	59	89	112	141,6	177	236	230	289	83	124	41	62	124	165	59	89	30	44	89	118	94	142	47	71	142	189	53	80	27	40	80	106							
60	120	180	54,0	60	90	114	144,0	180	240	234	294	84	126	42	63	126	168	60	90	30	45	90	120	96	144	48	72	144	192	54	81	27	41	81	108							
61	122	183	54,9	61	92	116	146,4	183	244	238	299	85	128	43	64	128	171	61	92	31	46	92	122	98	146	49	73	146	195	55	82	27	41	82	110							
62	124	186	55,8	62	93	118	148,8	186	248	242	304	87	130	43	65	130	174	62	93	31	47	93	124	99	149	50	74	149	198	56	84	28	42	84	112							
63	126	189	56,7	63	95	120	151,2	189	252	246	309	88	132	44	66	132	176	63	95	32	47	95	126	101	151	50	76	151	202	57	85	28	43	85	113							
64	128	192	57,6	64	96	122	153,6	192	256	250	314	90	134	45	67	134	179	64	96	32	48	96	128	102	154	51	77	154	205	58	86	29	43	86	115							
65	130	195	58,5	65	98	124	156,0	195	260	254	319	91	137	46	68	137	182	65	98	33	49	98	130	104	156	52	78	156	208	59	88	29	44	88	117							
66	132	198	59,4	66	99	125	158,4	198	264	257	323	92	139	46	69	139	185	66	99	33	50	99	132	106	158	53	79	158	211	59	89	30	45	89	119							
67	134	201	60,3	67	101	127	160,8	201	268	261	328	94	141	47	70	141	188	67	101	34	50	101	134	107	161	54	80	161	214	60	90	30	45	90	121							
68	136	204	61,2	68	102	129	163,2	204	272	265	333	95	143	48	71	143	190	68	102	34	51	102	136	109	163	54	82	163	218	61	92	31	46	92	122							
69	138	207	62,1	69	104	131	165,6	207	276	269	338	97	145	48	72	145	193	69	104	35	52	104	138	110	166	55	83	166	221	62	93	31	47	93	124							
70	140	210	63,0	70	105	133	168,0	210	280	273	343	98	147	49	74	147	196	70	105	35	53	105	140	112	168	56	84	168	224	63	95	32	47	95	126							
71	142	213	63,9	71	107	135	170,4	213	284	277	348	99	149	50	75	149	199	71	107	36	53	107	142	114	170	57	85	170	227	64	96	32	48	96	128							
72	144	216	64,8	72	108	137	172,8	216	288	281	353	101	151	50	76	151	202	72	108	36	54	108	144	115	173	58	86	173	230	65	97	32	49	97	130							
73	146	219	65,7	73	110	139	175,2	219	292	285	358	102	153	51	77	153	204	73	110	37	55	110	146	117	175	58	88	175	234	66	99	33	49	99	131							
74	148	222	66,6	74	111	141	177,6	222	296	289	363	104	155	52	78	155	207	74	111	37	56	111	148	118	178	59	89	178	237	67	100	33	50	100	133							
75	150	225	67,5	75	113	143	180,0	225	300	293	368	105	158	53	79	158	210	75	113	38	56	113	150	120	180	60	90	180	240	68	101	34	51	101	135							
76	152	228	68,4	76	114	144	182,4	228	304	296	372	106	160	53	80	160	213	76	114	38	57	114	152	122	182	61	91	182	243	69	103	34	51	103	137							
77	154	231	69,3	77	116	146	184,8	231	308	300	377	108	162	54	81	162	216	77	116	39	58	116	154	123	185	62	92	185	246	69	104	35	52	104	139							
78	156	234	70,2	78	117	148	187,2	234	312	304	382	109	164	55	82	164	218	78	117	39	59	117	156	125	187	62	94	187	250	70	105	35	53	105	140							
79	158	237	71,1	79	119	150	189,6	237	316	308	387	111	166	55	83	166	221	79	119	40	59	119	158	126	190	63	95	190	253	71	107	36	53	107	142							
80	160	240	72,0	80	120	152	192,0	240	320	312	392	112	168	56	84	168	224	80	120	40	60	120	160	128	192	64	96	192	256	72	108	36	54	108	144							
81	162	243	72,9	81	122	154	194,4	243	324	316	397	113	170	57	85	170	227	81	122	41	61	122	162	130	194	65	97	194	259	73	109	36	55	109	146							
82	164	246	73,8	82	123	156	196,8	246	328	320	402	115	172	57	86	172	230	82	123	41	62	123	164	131	197	66	98	197	262	74	111	37	55	111	148							
83	166	249	74,7	83	125	158	199,2	249	332	324	407	116	174	58	87	174	232	83	125	42	62	125	166	133	199	66	100	199	266	75	112	37	56	112	149							
84	168	252	75,6	84	126	160	201,6	252	336	328	412	118	176	59	88	176	235	84	126	42	63	126	168	134	202	67	101	202	269	76	113	38	57	113	151							
85	170	255	76,5	85	128	162	204,0	255	340	332	417	119	179	60	89	179	238	85	128	43	64	128	170	136	204	68	102	204	272	77	115	38	57	115	153							
86	172	258	77,4	86	129	163	206,4	258	344	335	421	120	181	60	90	181	241	86	129	43	65	129	172	138	206	69	103	206	275	77	116	39	58	116	155							
87	174	261	78,3	87	131	165	208,8	261	348	339	426	122	183	61	91	183	244	87	131	44	65	131	174	139	209	70	104	209	278	78	117	39	59	117	157							
88	176	264	79,2	88	132	167	211,2	264	352	343	431	123	185	62	92	185	246	88	132	44	66	132	176	141	211	70	106	211	282	79	119	40	59	119	158							
89	178	267	80,1	89	134	169	213,6	267	356	347	436	125	187	62	93	187	249	89	134	45	67	134	178	142	214	71	107	214	285	80	120	40	60	120	160							
90	180	270	81,0	90	135	171	216,0	270	360	351	441	126	189	63	95	189	252	90	135	45	68	135	180	144	216	72	108	216	288	81	122	41	61	122	162							
91	182	273	81,9	91	137	173	218,4	273	364	355	446																															

CAPACITE des OUVRAGES de STOCKAGE des DEJECTIONS des PORCHERIES

Nombre	Engraissement						Elevage		
	Lactosérum Liquide			Pas Lactosérum			Aire Fumier m ²	Fosse - m ³	
	Aire Fumier m ²	Fosse - m ³		Aire Fumier m ²	Fosse - m ³			Purin	Lisier
1	0,6	0,16	0,4	0,6	0,24	0,6	0,6	0,32	0,8
2	1,2	0,32	0,8	1,2	0,48	1,2	1,2	0,64	1,6
3	1,8	0,48	1,2	1,8	0,72	1,8	1,8	0,96	2,4
4	2,4	0,64	1,6	2,4	0,96	2,4	2,4	1,28	3,2
5	3	0,8	2	3	1,2	3	3	1,6	4
6	3,6	0,96	2,4	3,6	1,44	3,6	3,6	1,92	4,8
7	4,2	1,12	2,8	4,2	1,68	4,2	4,2	2,24	5,6
8	4,8	1,28	3,2	4,8	1,92	4,8	4,8	2,56	6,4
9	5,4	1,44	3,6	5,4	2,16	5,4	5,4	2,88	7,2
10	6	1,6	4	6	2,4	6	6	3,2	8
11	6,6	1,76	4,4	6,6	2,64	6,6	6,6	3,52	8,8
12	7,2	1,92	4,8	7,2	2,88	7,2	7,2	3,84	9,6
13	7,8	2,08	5,2	7,8	3,12	7,8	7,8	4,16	10,4
14	8,4	2,24	5,6	8,4	3,36	8,4	8,4	4,48	11,2
15	9	2,4	6	9	3,6	9	9	4,8	12
16	9,6	2,56	6,4	9,6	3,84	9,6	9,6	5,12	12,8
17	10,2	2,72	6,8	10,2	4,08	10,2	10,2	5,44	13,6
18	10,8	2,88	7,2	10,8	4,32	10,8	10,8	5,76	14,4
19	11,4	3,04	7,6	11,4	4,56	11,4	11,4	6,08	15,2
20	12	3,2	8	12	4,8	12	12	6,4	16
21	12,6	3,36	8,4	12,6	5,04	12,6	12,6	6,72	16,8
22	13,2	3,52	8,8	13,2	5,28	13,2	13,2	7,04	17,6
23	13,8	3,68	9,2	13,8	5,52	13,8	13,8	7,36	18,4
24	14,4	3,84	9,6	14,4	5,76	14,4	14,4	7,68	19,2
25	15	4	10	15	6	15	15	8	20
26	15,6	4,16	10,4	15,6	6,24	15,6	15,6	8,32	20,8
27	16,2	4,32	10,8	16,2	6,48	16,2	16,2	8,64	21,6
28	16,8	4,48	11,2	16,8	6,72	16,8	16,8	8,96	22,4
29	17,4	4,64	11,6	17,4	6,96	17,4	17,4	9,28	23,2
30	18	4,8	12	18	7,2	18	18	9,6	24
31	18,6	4,96	12,4	18,6	7,44	18,6	18,6	9,92	24,8
32	19,2	5,12	12,8	19,2	7,68	19,2	19,2	10,24	25,6
33	19,8	5,28	13,2	19,8	7,92	19,8	19,8	10,56	26,4
34	20,4	5,44	13,6	20,4	8,16	20,4	20,4	10,88	27,2
35	21	5,6	14	21	8,4	21	21	11,2	28
36	21,6	5,76	14,4	21,6	8,64	21,6	21,6	11,52	28,8
37	22,2	5,92	14,8	22,2	8,88	22,2	22,2	11,84	29,6
38	22,8	6,08	15,2	22,8	9,12	22,8	22,8	12,16	30,4
39	23,4	6,24	15,6	23,4	9,36	23,4	23,4	12,48	31,2
40	24	6,4	16	24	9,6	24	24	12,8	32
41	24,6	6,56	16,4	24,6	9,84	24,6	24,6	13,12	32,8
42	25,2	6,72	16,8	25,2	10,08	25,2	25,2	13,44	33,6
43	25,8	6,88	17,2	25,8	10,32	25,8	25,8	13,76	34,4
44	26,4	7,04	17,6	26,4	10,56	26,4	26,4	14,08	35,2
45	27	7,2	18	27	10,8	27	27	14,4	36
46	27,6	7,36	18,4	27,6	11,04	27,6	27,6	14,72	36,8
47	28,2	7,52	18,8	28,2	11,28	28,2	28,2	15,04	37,6
48	28,8	7,68	19,2	28,8	11,52	28,8	28,8	15,36	38,4
49	29,4	7,84	19,6	29,4	11,76	29,4	29,4	15,68	39,2

D.D.A.S.S. 15

**CAPACITE des OUVRAGES de STOCKAGE des DEJECTIONS
des PORCHERIES de POST-SEVRAGE**

Nb	Aire Fumier m ²	Fosse - m ³		Nb	Aire Fumier m ²	Fosse - m ³		Nb	Aire Fumier m ²	Fosse - m ³		Nb	Aire Fumier m ²	Fosse - m ³		Nb	Aire Fumier m ²	Fosse - m ³	
		Purin	Lisier			Purin	Lisier			Purin	Lisier			Purin	Lisier			Purin	Lisier
1	0,1	0,07	0,25	52	5,2	3,64	13	103	10,3	7,21	25,75	154	15,4	10,78	38,5	205	20,5	14,35	51,25
2	0,2	0,14	0,5	53	5,3	3,71	13,25	104	10,4	7,28	26	155	15,5	10,85	38,75	206	20,6	14,42	51,5
3	0,3	0,21	0,75	54	5,4	3,78	13,5	105	10,5	7,35	26,25	156	15,6	10,92	39	207	20,7	14,49	51,75
4	0,4	0,28	1	55	5,5	3,85	13,75	106	10,6	7,42	26,5	157	15,7	10,99	39,25	208	20,8	14,56	52
5	0,5	0,35	1,25	56	5,6	3,92	14	107	10,7	7,49	26,75	158	15,8	11,06	39,5	209	20,9	14,63	52,25
6	0,6	0,42	1,5	57	5,7	3,99	14,25	108	10,8	7,56	27	159	15,9	11,13	39,75	210	21	14,7	52,5
7	0,7	0,49	1,75	58	5,8	4,06	14,5	109	10,9	7,63	27,25	160	16	11,2	40	211	21,1	14,77	52,75
8	0,8	0,56	2	59	5,9	4,13	14,75	110	11	7,7	27,5	161	16,1	11,27	40,25	212	21,2	14,84	53
9	0,9	0,63	2,25	60	6	4,2	15	111	11,1	7,77	27,75	162	16,2	11,34	40,5	213	21,3	14,91	53,25
10	1	0,7	2,5	61	6,1	4,27	15,25	112	11,2	7,84	28	163	16,3	11,41	40,75	214	21,4	14,98	53,5
11	1,1	0,77	2,75	62	6,2	4,34	15,5	113	11,3	7,91	28,25	164	16,4	11,48	41	215	21,5	15,05	53,75
12	1,2	0,84	3	63	6,3	4,41	15,75	114	11,4	7,98	28,5	165	16,5	11,55	41,25	216	21,6	15,12	54
13	1,3	0,91	3,25	64	6,4	4,48	16	115	11,5	8,05	28,75	166	16,6	11,62	41,5	217	21,7	15,19	54,25
14	1,4	0,98	3,5	65	6,5	4,55	16,25	116	11,6	8,12	29	167	16,7	11,69	41,75	218	21,8	15,26	54,5
15	1,5	1,05	3,75	66	6,6	4,62	16,5	117	11,7	8,19	29,25	168	16,8	11,76	42	219	21,9	15,33	54,75
16	1,6	1,12	4	67	6,7	4,69	16,75	118	11,8	8,26	29,5	169	16,9	11,83	42,25	220	22	15,4	55
17	1,7	1,19	4,25	68	6,8	4,76	17	119	11,9	8,33	29,75	170	17	11,9	42,5	221	22,1	15,47	55,25
18	1,8	1,26	4,5	69	6,9	4,83	17,25	120	12	8,4	30	171	17,1	11,97	42,75	222	22,2	15,54	55,5
19	1,9	1,33	4,75	70	7	4,9	17,5	121	12,1	8,47	30,25	172	17,2	12,04	43	223	22,3	15,61	55,75
20	2	1,4	5	71	7,1	4,97	17,75	122	12,2	8,54	30,5	173	17,3	12,11	43,25	224	22,4	15,68	56
21	2,1	1,47	5,25	72	7,2	5,04	18	123	12,3	8,61	30,75	174	17,4	12,18	43,5	225	22,5	15,75	56,25
22	2,2	1,54	5,5	73	7,3	5,11	18,25	124	12,4	8,68	31	175	17,5	12,25	43,75	226	22,6	15,82	56,5
23	2,3	1,61	5,75	74	7,4	5,18	18,5	125	12,5	8,75	31,25	176	17,6	12,32	44	227	22,7	15,89	56,75
24	2,4	1,68	6	75	7,5	5,25	18,75	126	12,6	8,82	31,5	177	17,7	12,39	44,25	228	22,8	15,96	57
25	2,5	1,75	6,25	76	7,6	5,32	19	127	12,7	8,89	31,75	178	17,8	12,46	44,5	229	22,9	16,03	57,25
26	2,6	1,82	6,5	77	7,7	5,39	19,25	128	12,8	8,96	32	179	17,9	12,53	44,75	230	23	16,1	57,5
27	2,7	1,89	6,75	78	7,8	5,46	19,5	129	12,9	9,03	32,25	180	18	12,6	45	231	23,1	16,17	57,75
28	2,8	1,96	7	79	7,9	5,53	19,75	130	13	9,1	32,5	181	18,1	12,67	45,25	232	23,2	16,24	58
29	2,9	2,03	7,25	80	8	5,6	20	131	13,1	9,17	32,75	182	18,2	12,74	45,5	233	23,3	16,31	58,25
30	3	2,1	7,5	81	8,1	5,67	20,25	132	13,2	9,24	33	183	18,3	12,81	45,75	234	23,4	16,38	58,5
31	3,1	2,17	7,75	82	8,2	5,74	20,5	133	13,3	9,31	33,25	184	18,4	12,88	46	235	23,5	16,45	58,75
32	3,2	2,24	8	83	8,3	5,81	20,75	134	13,4	9,38	33,5	185	18,5	12,95	46,25	236	23,6	16,52	59
33	3,3	2,31	8,25	84	8,4	5,88	21	135	13,5	9,45	33,75	186	18,6	13,02	46,5	237	23,7	16,59	59,25
34	3,4	2,38	8,5	85	8,5	5,95	21,25	136	13,6	9,52	34	187	18,7	13,09	46,75	238	23,8	16,66	59,5
35	3,5	2,45	8,75	86	8,6	6,02	21,5	137	13,7	9,59	34,25	188	18,8	13,16	47	239	23,9	16,73	59,75
36	3,6	2,52	9	87	8,7	6,09	21,75	138	13,8	9,66	34,5	189	18,9	13,23	47,25	240	24	16,8	60
37	3,7	2,59	9,25	88	8,8	6,16	22	139	13,9	9,73	34,75	190	19	13,3	47,5	241	24,1	16,87	60,25
38	3,8	2,66	9,5	89	8,9	6,23	22,25	140	14	9,8	35	191	19,1	13,37	47,75	242	24,2	16,94	60,5
39	3,9	2,73	9,75	90	9	6,3	22,5	141	14,1	9,87	35,25	192	19,2	13,44	48	243	24,3	17,01	60,75
40	4	2,8	10	91	9,1	6,37	22,75	142	14,2	9,94	35,5	193	19,3	13,51	48,25	244	24,4	17,08	61
41	4,1	2,87	10,25	92	9,2	6,44	23	143	14,3	10,01	35,75	194	19,4	13,58	48,5	245	24,5	17,15	61,25
42	4,2	2,94	10,5	93	9,3	6,51	23,25	144	14,4	10,08	36	195	19,5	13,65	48,75	246	24,6	17,22	61,5
43	4,3	3,01	10,75	94	9,4	6,58	23,5	145	14,5	10,15	36,25	196	19,6	13,72	49	247	24,7	17,29	61,75
44	4,4	3,08	11	95	9,5	6,65	23,75	146	14,6	10,22	36,5	197	19,7	13,79	49,25	248	24,8	17,36	62
45	4,5	3,15	11,25	96	9,6	6,72	24	147	14,7	10,29	36,75	198	19,8	13,86	49,5	249	24,9	17,43	62,25
46	4,6	3,22	11,5	97	9,7	6,79	24,25	148	14,8	10,36	37	199	19,9	13,93	49,75	250	25	17,5	62,5
47	4,7	3,29	11,75	98	9,8	6,86	24,5	149	14,9	10,43	37,25	200	20	14	50	251	25,1	17,57	62,75
48	4,8	3,36	12	99	9,9	6,93	24,75	150	15	10,5	37,5	201	20,1	14,07	50,25	252	25,2	17,64	63
49	4,9	3,43	12,25	100	10	7	25	151	15,1	10,57	37,75	202	20,2	14,14	50,5	253	25,3	17,71	63,25
50	5	3,5	12,5	101	10,1	7,07	25,25	152	15,2	10,64	38	203	20,3	14,21	50,75	254	25,4	17,78	63,5
51	5,1	3,57	12,75	102	10,2	7,14	25,5	153	15,3	10,71	38,25	204	20,4	14,28	51	255	25,5	17,85	63,75

D.D.A.S.S. 15

156-3 – Fosse à purin.

- ◆ Pour les porcheries, la fosse aura une capacité égale au 2/5^{ème} de la capacité prévue pour les fosses à lisier ;
- ◆ « Pour les porcheries post-sevrage, la fosse aura une capacité égale à 0,07 m³ par porcelet logé » ; (*Arrêté Préfectoral n° 88-821 du 20 juillet 1988*)
- ◆ pour les bovins, la fosse aura une capacité égale de 1 à 1,5 m³ par U.G.B. (*Unité Gros Bovins*). « Pour les vaches laitières il est nécessaire d'ajouter à ces volumes 10 litres par U.G.B. et par jour d'eaux de lavage » (*Cahier technique agricole*)

156-4 – Dispositions applicables aux extensions d'ouvrages de stockage existants.

Dans le cas d'une extension mesurée d'un ouvrage existant ou de la création d'un tel ouvrage, opérées conjointement à une extension d'un élevage, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 156-1, sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à cet article.

Afin de garantir la salubrité et la santé publique et de protéger la ressource en eau, la fosse sera couverte dans tous les cas par une dalle en béton armé avec tampon de visite hermétique.

157 – Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux.

Les prescriptions de cet article s'appliquent aux stockage de fourrage et autres aliments à l'exclusion de la conservation par voie sèche des foins et luzernes et du stockage des aliments présentés sous forme de farines ou de granulés.

157-1 – Conception et réalisation.

Les silos doivent être réalisés de manière à ce que le produit stocké ne soit pas en contact avec l'eau d'origine pluviale ou tellurique ou l'air. radiers et parois (lorsque celles-ci existent) doivent être étanches, de façon à éviter toute pollution des eaux. Les sols doivent comporter une pente suffisante (au minimum 2%) afin d'éviter la stagnation des jus sous l'ensilage, et permettre leur évacuation rapide jusqu'à un lieu de stockage répondant aux conditions précisées à l'article 156.

Les jus d'ensilage sont évacués, stockés et traités dans les conditions définies aux articles 156 et 159.

Pour les ensilages non générateurs de jus (maïs, pulpes surpressées, herbes préfanées, ...) la réalisation d'un équipement de stockage des jus ne sera pas exigée.

157-2 – Implantation.

L'implantation des silos, tels que définis au 157-1, doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est, en outre, interdite à moins de 35 mètres :

- ◆ Des puits et forages ;
- ◆ Des sources ;
- ◆ Des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ;

- ◆ De toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères ;
- ◆ Des rivages ;
- ◆ Des berges des cours d'eau cadastrés.

Ces silos ne peuvent être implantés à moins :

- ◆ De 25 mètres des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout établissement recevant du public, et en général de tout immeuble ou local professionnel non agricole, ainsi que des zones de loisirs ;
- ◆ De 5 mètres des routes.

157-3 - Silos non aménagés.

L'implantation de silos non aménagés au sens de l'article 157-1 est admissible si les conditions topographiques et géologiques le permettent, notamment en ce qui concerne la protection de la ressource en eau :

- ◆ A plus de 100 mètres des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout établissement recevant du public, et en général de tout immeuble ou local professionnel non agricole, ainsi que des zones de loisirs ;
- ◆ A plus de 100 mètres des divers points d'eau énumérés au paragraphe 157-2.

Pour les ensilages non générateurs de jus (maïs, pulpes surpressées, herbes préfanées, ...), ces distances pourront être réduites à 50 mètres.

157-4 – Exploitation.

Toute la surface libre de la masse d'ensilage doit, à l'exception du front d'attaque, être recouverte en permanence par une bâche ou tout autre dispositif étanche à l'eau et à l'air, qui doit être maintenu en bon état et changé si besoin est.

Les parties d'ensilage refusées par les animaux (cas du libre service) ou jugées impropres à la consommation doivent être évacuées et stockées sur des fumières avant épandage, dans les conditions fixées à l'article 159 (alinéa 159-1).

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le silo, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

Article 158 – Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157).

Sans préjudice des dispositions relatives à la Police des Eaux (1), les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisance ou de pollution des eaux.

Les dépôts d'ordures ménagères non triées, constitués en vue de leur élimination, sont soumis à la Loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées.

Tous les autres dépôts (ordures ménagères ayant subi un traitement ou un tri en vue d'une utilisation agronomique, résidus verts, etc. ...), qu'ils soient définitifs ou temporaires, doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 mètres cubes.

(1) Décret n° 73-218 du 23 février 1973
Arrêté du 13 mai 1975
Arrêté du 20 novembre 1979

Au-delà d'un volume de 50 mètres cubes, ces dépôts doivent faire l'objet d'une déclaration préalable à la Mairie.

Dans tous les cas leur implantation doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est, en outre, interdite à moins de 35 mètres :

- ◆ Des puits et forages ;
- ◆ Des sources ;
- ◆ Des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ;
- ◆ De toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères ;
- ◆ Des rivages ;
- ◆ Des berges des cours d'eau cadastrés ;

Des conditions spécifiques de protection des zones aquicoles peuvent être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Cette implantation est également interdite :

- ◆ A moins de 200 mètres de tout immeuble habité par des tiers, de façon permanente ou temporaire, des logements vacants ainsi que des zones de loisirs, de tout établissement recevant du public, et en général de tout immeuble ou local à usage professionnel non agricole, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés ;
- ◆ A moins de 5 mètres des voies de communication.

Leur établissement, dans une carrière ou tout autre excavation, est interdit.

Après toute opération de déchargement de nouvelles matières, les dépôts doivent être recouverts dans la journée ou au plus tard le lendemain par une couche de terre meuble ou par tout autre matière inerte, d'au moins 10 centimètres d'épaisseur.

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2 000 mètres cubes et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

Les dépôts constitués en vue d'une utilisation agricole doivent être exploités dans un délai maximum d'un an.

Les dépôts constitués par un compost dont les caractéristiques sont conformes à la norme (1) ne sont pas soumis aux prescriptions de distances vis à vis des tiers, de recouvrement par un matériau inerte et d'interdiction d'établissement dans une carrière.

(1) Norme U 44051 de l'AFNOR sur les amendements organiques, dénominations et spécifications.

Article 159 – Epandage.

Sans préjudice des réglementations en vigueur **(1)**, les dispositions du présent article s'appliquent aux substances organiques susceptibles de constituer un danger direct pour la santé publique tels que : lisiers, purins, fumiers, déchets solides d'animaux, et plus généralement aux eaux résiduaires des établissements renfermant des animaux, boues de stations d'épuration, matières de vidange, jus d'ensilage et résidus verts ainsi qu'aux eaux résiduaires d'origine domestique.

159-1 – Dispositions générales.

L'épandage de telles matières devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Il est, en outre, interdit à moins de 35 mètres et 50 mètres pour le lisier de porcs :

- ◆ Des puits et forages ;
- ◆ Des sources ;
- ◆ Des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ;
- ◆ De toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères ;
- ◆ Des rivages ;
- ◆ Des berges des cours d'eau cadastrés ;

Des conditions spécifiques visant à la protection des zones aquicoles pourront être fixées par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain notamment, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'inconvénients pour le voisinage.

L'épandage est notamment interdit :

- ◆ Sur les zones et pendant les périodes définies par arrêtés municipaux ;
- ◆ En période de gel (sauf pour les déchets solides), à l'exclusion des terrains plats ;
- ◆ En périodes de fortes pluies ;
- ◆ En dehors des terres régulièrement utilisées ou destinées à une remise en exploitation ou faisant l'objet d'opération de reconstitution de sols.

En aucun cas la capacité d'absorption des sols ne devra être dépassée afin d'éviter que la stagnation prolongée sur le sol, le ruissellement en dehors du champ d'épandage ou une percolation rapide vers les nappes souterraines puissent se produire.

Ainsi, la nature, les caractéristiques et les quantités des produits épandus devront rester compatibles avec la protection sanitaire et agronomique du milieu.

(1) Norme U 44041 de l'AFNOR sur l'utilisation en agriculture des boues de station d'épuration ;
Instruction technique du 12 août 1976, relative aux porcheries ;
Circulaire du 10 juin 1976 relative à l'assainissement des agglomérations et à la protection sanitaire des milieux récepteurs ;
Mesures de Police sanitaire (Articles 219 et suivants du Code Rural)
Décret n° 73-218 du 23 février 1973 – Arrêté du 13 mai 1975 –
Arrêté du 20 novembre 1979 – Circulaire du 4 novembre 1980

159-2 – Dispositions particulières.

159-2.1 – Lisiers, purins, eaux résiduaires de lavage des locaux abritant le bétail.

L'épandage est interdit à moins de 100 mètres et 200 mètres pour les lisiers de porcs des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout établissement recevant du public et en général de tout immeuble ou local professionnel non agricole, ainsi que des zones de loisirs. Si des lisiers, purins et eaux résiduaires sont désodorisés ou enfouis dans les meilleurs délais, par une façon culturale superficielle, cette distance peut être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

- Etablissement d'un plan d'épandage.
Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage, délai de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales sont seules applicables.

L'approbation du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales sera considérée comme acquise dès lors qu'aucune observation n'aura été adressée au pétitionnaire dans un délai d'un mois après réception du dossier.

En ce qui concerne les porcheries, la surface de terrain pour l'épandage du lisier sera généralement de 1 hectare pour 10 porcs logés. Pour les porcheries d'engraissement, et tenant compte des instructions ministérielles du 12 août 1976, il y a lieu de prévoir au minimum une surface de 1 hectare de terre cultivée pour 15 porcs à l'engrais logés ou 1 hectare de prairie pour 40 porcs à l'engrais logés.

« Pour les porcheries post-sevrage sur lisier, il y a lieu de prévoir au minimum une surface de 1 hectare de terrain cultivé pour 60 porcelets logés ou 1 hectare de prairie pour 160 porcelets logés » (*Arrêté Préfectoral n° 88-821 du 20 juillet 1988*)

- Absence de plan d'épandage.
En l'absence de plan d'épandage, les dispositions suivantes sont applicables.

Il est interdit :

- Sur les terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an à des cultures maraîchères ;
- A moins de 200 mètres des cours d'eau cadastrés si la pente du terrain est supérieure à 10 pour 100.

Sur les pâturages, ne peuvent être épandus que des lisiers ayant subi soit un stockage répondant aux prescriptions de l'article 156 d'une durée minimale de 30 jours en saison chaude et de 60 jours en saison froide, soit un traitement approprié (digestion, traitement par aération d'une durée minimale de 3 semaines).

La remise à l'herbe des animaux se fera au plus tôt 30 jours après l'épandage.

En cas de lisier brucellique, la remise à l'herbe des animaux est interdite pendant une durée minimale de 6 mois.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire et qui précisera, cas par cas, les dispositions de nature à limiter la formation et la propagation d'aérosols potentiellement contaminants.

159-2.2 – Fumiers de toute catégorie animale et déjections solides.

Sur les terres labourables, l'épandage des fumiers et déjections solides mentionnés dans ce titre doit être suivi d'un labour intervenant le plus tôt possible, hormis s'il s'agit d'un apport sur parcelles déjà ensemencées en céréales. Si l'épandage est effectué à moins de 100 mètres d'immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout établissements recevant du public, et en général de tout immeuble ou local professionnel non agricole, ainsi que des zones des loisirs, il sera suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf impossibilité dûment motivée.

159-2.3 – Eaux usées et boues de station d'épuration.

Leur épandage est interdit à moins de 100 mètres des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout établissements recevant du public, et en général de tout immeuble ou local professionnel non agricole, ainsi que des zones des loisirs. Lorsque les matières sont enfouies dans les meilleurs délais par une façon culturale superficielle, cette distance pourra être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

- Etablissement d'un plan d'épandage.
Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage, délai de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales sont seules applicables.
- Absence d'un plan d'épandage.
 - Eaux usées d'origine domestique :
Leur utilisation agricole est autorisée sur les terres labourables si elle est pratiquée :
 - Hors des terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an à des cultures maraîchères ;
 - A plus de 200 mètres des cours d'eau cadastrés si la pente du terrain est supérieure à 10 pour 100.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire et qui précisera, cas par cas, les dispositions de nature à limiter la formation et la propagation d'aérosols potentiellement contaminants.

- Boues de station d'épuration :
L'utilisation agricole des boues provenant de l'épuration des eaux usées d'origine urbaine à dominante domestique, agricole ou industrielle du secteur agro-alimentaire n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds. En outre, leur composition doit être conforme à la norme ou, dans le cas contraire, homologuée avec spécification.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire et qui précisera, cas par cas,

les dispositions de nature à limiter la formation et la propagation d'aérosols potentiellement contaminants.

Dans le cas des boues séchées solides ou pâteuses, l'épandage sur terres labourables doit être suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain sauf en cas de force majeure.

Sur les pâturages ne peuvent être épandues que des boues ayant fait l'objet d'un traitement approprié. A titre transitoire, ces boues devront avoir fait l'objet d'un stockage d'une durée minimale d'un mois.

La remise à l'herbe des animaux se fera au plus tôt 60 jours après l'épandage pour des boues de laiterie ; pour les boues urbaines ou d'abattoir, une étude particulière précisera les conditions d'épandage.

159-2.4 – Matières de vidange issues des dispositifs d'assainissement autonome.

La distribution et la répartition non massive des matières de vidange à la surface des terres labourables peuvent être pratiquées :

- Hors des terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an à des cultures maraîchères ;
- A plus de 200 mètres des cours d'eau cadastrés si la pente est supérieure à 10 pour 100 ;
- A plus de 100 mètres des immeubles habités par des tiers de façon permanente ou temporaire, des logements vacants, de tout établissement recevant du public, et en général de tout immeuble ou local à usage professionnel non agricole, ainsi que des zones de loisirs.

Les opérations de cette nature font au préalable l'objet d'une demande d'autorisation qui est transmise par le Maire à l'autorité sanitaire.

Les matières doivent être épandues uniformément sur le sol à l'aide de dispositifs appropriés, puis enfouies profondément par un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf en cas de force majeure.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire et qui précisera, cas par cas, les dispositions de nature à limiter la formation et la propagation d'aérosols potentiellement contaminants.

Dans le cas où les matières de vidange sont collectées et épandues par une entreprise spécialisée, celle-ci doit tenir à jour un cahier d'épandage indiquant les dates d'épandage, les volumes épandus et les parcelles réceptrices et qui pourra être examiné par l'autorité sanitaire en tant que de besoin.

159-2.5 – Résidus verts, jus d'ensilage.

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article 158, les matières fermentescibles telles que les ordures ménagères ayant subi un tri, marcs de fruits, drêches, pulpes et résidus verts utilisés pour la culture font l'objet d'un épandage suivi d'un enfouissement intervenant le plus tôt possible.

L'épandage des jus d'ensilage est interdit à moins de 200 mètres des cours d'eau cadastrés si la pente du terrain est supérieure à 10 pour 100.

159-2.6 – Boues de curage des plans d'eau, fossé et cours d'eau.

Sans préjudice des dispositions générales prévues à l'article 159-1, l'épandage des boues de curage des plans d'eau, fossés, et cours d'eau est interdit à moins de 50 mètres des immeubles habités par des tiers ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public et à proximité des voies de communication.

Leur épandage n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux notamment en ce qui concerne les métaux lourds et autres éléments toxiques qu'elles peuvent contenir.

Cette compatibilité est appréciée par référence à la norme AFNOR relative aux boues d'épuration des eaux usées urbaines, tant en ce qui concerne la concentration en métaux lourds du produit épandu que celle du sol destiné à le recevoir (1).

En cas d'incompatibilité, l'opération du curage devra faire l'objet d'une déclaration au Commissaire de la République qui arrêtera, après avis des services compétents, les conditions d'élimination des boues de curage.

Article 160 – Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires.

Les produits antiparasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont épandus conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice (2).

En particulier, toutes précautions doivent être prises pour empêcher, à l'occasion des phénomènes de retour, les contaminations du réseau d'eau potable lors de leur préparation et pour éviter toute pollution des points d'eau. par ailleurs, elles doivent être manipulées et stockées hors de la portée des enfants.

Article 161 – Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration.

Si les eaux résiduaires ne sont ni épandues, ni vidangées, elles doivent être épurées avant leur rejet dans le milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par la réglementation en vigueur (3).

Article 162 – Celliers, pressoirs.

Les celliers, pressoirs et locaux où se pratiquent la vinification ou la cidrification doivent être bien éclairés et ventilés mécaniquement si nécessaire, notamment, dans les points bas, pour éviter l'accumulation du gaz carbonique.

(1) Norme AFNOR U 44 041 sur l'utilisation des boues de station d'épuration.

(2) Loi du 2 novembre 1943 modifiée par la loi du 22 décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole ;

Arrêté du 25 février 1975 fixant les dispositions relatives à l'application des produits antiparasitaires à usage agricole ;

Loi du 13 novembre 1979 relative aux produits fertilisants et supports de culture.

(3) Décret n° 73-218 du 23 février 1973 ;

Arrêté du 20 novembre 1979 relatif à la lutte contre la pollution des eaux.

Article 163 – Emissions de fumées.

Les foyers de plein air utilisés en vue d'assurer la protection des cultures et vignobles contre les gelées, le forçage des légumes et l'échauffement des serres ne pourront être alimentés par des combustibles de nature à provoquer des fumées opaques ou des produits de combustion toxiques. Sont notamment interdits les brûlages de pneumatiques et des huiles de vidange (1).

(1) Arrêté du 21 mai 1980 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques consommant des huiles usagées.

TITRE IX

Dispositions diverses

Article 164 – Dérogations.

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le PREFET peut, dans des cas exceptionnels et sur proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, accorder des dérogations au présent règlement par arrêtés pris en application de son pouvoir réglementaire.

Dans ce cas, les intéressés doivent prendre l'engagement écrit de se conformer aux prescriptions qui leur seront ordonnées. Toute contravention comportera déchéance complète du bénéfice de la dérogation, sans préjudice des sanctions prévues à l'article L. 45 du Code de la Santé Publiques, et éventuellement aux articles L. 46 et L. 47 du dit Code, ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

Article 165 – Pénalités (*Arrêté Préfectoral n° 82-167 du 3 février 1982 – Article 3*).

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies des amendes de 300 à 600 Francs. (45,73 à 91,46 Euro).

En cas de récidive, les amendes peuvent être portées de 600 à 1 200 Francs (91,46 à 182,93 Euro) (*Décret n° 80-567 du 18 juillet 1980 – Article 2*).

Article 166 – Constatation des infractions.

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L. 48 du Code de la Santé Publique.

Article 167 – Application.

Les dispositions de présent titre VIII abrogent le titre V de l'arrêté du 5 mars 1963.

Article 168 – Exécution.

Le Secrétaire Général, les Sous-Préfets et les Maires sont chargés, concurremment avec la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales, les Agents des Services de la Répression des Fraudes, les Vétérinaires Inspecteurs, les Directeurs des bureaux municipaux d'hygiène, les Officiers et Agents de Police judiciaire et les Inspecteurs de Salubrité, chacun en ce qui les concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à AURILLAC, le 11 décembre 1979

Le Préfet,

Signé : Louis VEAUX

DISPOSITIONS DIVERSES

SOMMAIRE

TITRE I – Les eaux destinées à la consommation humaine	3
Article 1 – Domaine d’application	3
SECTION 1 – Règles générales	3
Article 3 – Matériaux de construction	3
Article 4 – Température de l’eau	4
Article 5 – Mise en œuvre des matériels	4
Article 6 – Double réseau	4
Article 7 – Stockage de l’eau	4
Article 8 – Produits additionnels	6
SECTION 2 – Ouvrages publics ou particuliers	6
Article 9 – Règles générales	6
Article 10 – Les puits	6
Article 11 – Les sources	7
Article 12 – Les citernes destinées à recueillir l’eau de pluie	7
Article 13 – Mise à la disposition d’eaux destinées à l’alimentation humaine par des moyens temporaires	8
SECTION 3 – Ouvrages et réseaux particuliers de distribution des immeubles et lieux publics	8
Article 14 – Desserte des immeubles	8
Article 15 – Qualité de l’eau distribuée aux utilisateurs	8
Article 16 – Qualité technique sanitaire des installations	9
Article 17 – Les installations en sous sol	12
Article 18 – Entretien des installations	13
Article 19 – Immeubles astreints à la protection contre l’incendie utilisant un réseau d’eau potable	13
SECTION 4 – Dispositions diverses	13
Article 20 – Surveillance hygiénique des eaux destinées à l’alimentation humaine	13

TITRE II – Locaux d’habitation et assimilés	15
<i>CHAPITRE I – Cadre de la réglementation</i>	
Article 21 – Définition	15
Article 22 – Domaine d’application	15
<i>CHAPITRE II – Usage des locaux d’habitation</i>	
SECTION 1 – Entretien et utilisation des locaux	16
Article 23 – Propreté des locaux communs et particuliers	16
Article 24 – Assainissement de l’atmosphère des locaux	17
Article 25 – Battage des tapis – Poussières – Jets par les fenêtres	17
Article 26 – Présence d’animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs	17
Article 27 – Conditions d’occupation des locaux	18
Article 28 – Parcs de stationnement couverts dans les locaux d’habitation	18
SECTION 2 – Entretien et utilisation des équipements	19
Article 29 – Evacuation des eaux pluviales et usées	19
Article 30 – Entretien et exploitation des dispositifs d’assainissement autonome	19
Article 31 – Conduits de fumée et de ventilation Appareils de combustion	20
SECTION 3 – Entretien des bâtiments et de leurs abords	23
Article 32 – Généralités	23
Article 33 – Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations	23
SECTION 4 – Précautions particulières d’exploitation	24
Article 34 – Protection contre le gel	24
Article 35 – Locaux inondés ou souillés par des infiltrations	24
Article 36 – Réserves d’eau non destinées à l’alimentation	24
Article 37 – Entretien des plantation	24
SECTION 5 – Exécution des travaux	25
Article 38 – Equipement sanitaire et approvisionnement en eau	25
Article 39 - Démolition	25
<i>CHAPITRE III – Aménagement des locaux d’habitation</i>	
SECTION 1 – Locaux	25
Article 40 – Règles générales d’habitabilité	25
Article 41 – Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs	26
SECTION 2 – Evacuation des eaux pluviales et usées	27
Article 42 – Evacuation	27

Article 43 – Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau	27
Article 44 – Protection contre le reflux des eaux d'égouts	27
SECTION 3 – Locaux sanitaires	28
Article 45 – Cabinets d'aisances et salles d'eau	28
Article 46 – Caractéristiques des cuvettes de cabinets d'aisances	28
Article 47 – Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales	29
SECTION 4 – Ouvrages d'assainissement	30
Article 48 – Dispositifs d'assainissement autonome	30
Article 49 – Rejets des effluents	30
Article 50 – Règles d'implantation	30
SECTION 5 – Installation d'électricité et de gaz de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude	31
Article 51 – Installation d'électricité	31
Article 52 – Installation de gaz	31
Article 53 – Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion	31
Article 53 bis – Installation thermiques ne comportant pas de combustion	38
SECTION 6 – Bruit dans l'habitation	38
Article 54 - Bruit	38
CHAPITRE IV – Logements garnis et hôtels	
Locaux affectés à l'hébergement	
SECTION 1 – Généralités	38
Article 55 – Domaine d'application	38
Article 56 – Surveillance	39
SECTION 2 – Aménagement des locaux	39
Article 57 – Equipement	39
Article 58 – Locaux anciens	40
SECTION 3 – Usage et entretien des locaux	40
Article 59 – Service de l'eau et des sanitaires	40
Article 60 – Entretien	40
Article 61 – Mesures prophylactiques	40

TITRE III – Dispositions applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d’habitation et assimilés 41

Article 62 – Type de locaux visés	41
SECTION 1 – Aménagement des locaux	41
SECTION 2 – Ventilation des locaux	41
Article 63 – Généralités	42
Article 64 – Ventilation mécanique ou naturelle par conduits	43
Article 65 – Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement	45
Article 66 – Ventilation par ouvrants extérieurs	46
SECTION 3 – Dispositions relatives à l’équipement sanitaire	47
Article 67 – Equipement sanitaire	47
Article 68 – Equipement sanitaire des locaux de sports	47
Article 69 – Equipement sanitaire des salles de spectacles	47
Article 70 6 Etablissement de natation ouverts au public	47
Article 71 6 Bains-douches	47
SECTION 4 – Usage et entretien des locaux	48
Article 72 – Entretien des locaux	48

TITRE IV – Elimination des déchets et mesures de salubrité générales 51

SECTION 1 – Déchets ménagers	51
Article 73 – Présentation des déchets à la collecte	51
Article 74 – Produits non admis sans les déchets ménagers	51
Article 75 – Récipients de collecte des ordures ménagères	51
Article 76 – Mise des récipients à la disposition des usagers	52
Article 77 – Emplacement des récipients à ordures ménagères	52
Article 78 – Evacuation des ordures ménagères par vide-ordures	54
Article 79 – Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures	54
Article 80 – Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte	55
Article 81 – Réglementation de la collecte	55
Article 82 – Protection sanitaire au cours de la collecte	55
Article 83 – Broyeurs d’ordures	55
Article 84 – Elimination des déchets	56
Article 85 – Elimination des déchets encombrants d’origine ménagère	57

SECTION 2 – Déchets des laboratoires, des établissements hospitaliers et assimilés	57
Article 86 – Généralités	57
Article 87 – Déchets de toutes catégories	58
Article 88 – Déchets contaminés	58
Article 89 – Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers	58
SECTION 3 – Mesures de salubrité générales	59
Article 90 – Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général	59
Article 91 – Déchargement de matières de vidange	59
Article 92 – Mares et abreuvoirs	60
Article 93 – Lavoirs publics	61
Article 94 – <i>(article réservé pour une éventuelle utilisation ultérieure)</i>	61
Article 95 – Mesures particulières visant les ports de plaisance	61
Article 96 – Protection des lieux publics contre la poussière	62
Article 97 – Protection contre les déjections	62
Article 98 – Cadavres d'animaux	62
Article 99 – Propreté des voies et des espaces libres	63
Article 100 – Salubrité des voies privées	63

TITRE V – Le bruit 67

Abrogé et Remplacé *(de l'article 101 à 104)*

TITRE VI – Mesures visant les malades contagieux, leur entourage et leur environnement 69

SECTION 1 – Mesures générales	69
Article 105 – Déclaration des maladies contagieuses	69
Article 106 – Isolement des malades	69
Article 107 – Surveillance sanitaire	69
Article 108 – Sortie des malades	70
Article 109 – Surveillance scolaire	70
Article 110 – Transport des malades	70
SECTION 2 – Contamination du milieu et des objets par les contagieux	70
Article 111 - Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladie à déclaration obligatoire	70
Article 112 – Désinfection en cours de maladie	70
Article 113 – Désinfection terminale	71

Article 114 – Organisation de la désinfection	71
Article 115 – Appareils de désinfection	71
Article 116 – Centres d’hébergement de personnes sans domicile	71
SECTION 3 – Locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes	72
Article 117 – Aménagement des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes	72
Article 118 – Hygiène générale	72
SECTION 4 – Lutte contre les rongeurs, les pigeons vivant à l’état sauvage, les animaux errants, les insectes et autres vecteurs ... Mesures applicables aux animaux domestiques	73
Article 119 – Rongeurs	73
Article 120 – Jets de nourriture aux animaux Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels	736
Article 121 – Insectes	73
Article 122 – Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité	74
Article 123 – Autres vecteurs	74
SECTION 5 – Opérations funéraires	74
Article 124 - Opérations funéraires	74
TITRE VII – Hygiène de l’alimentation	75
SECTION 1 – Dispositions générales	75
Article 125 – Prescriptions générales concernant les magasins d’alimentation	75
Article 126 – Vente hors des magasins : à l’extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente	77
Article 127 – Protection des denrées	77
Article 128 – Déchets	77
Article 129 – Transport des denrées alimentaires	78
Article 130 – Ateliers et laboratoires de préparation des aliments	78
Article 131 – Distribution automatique d’aliments	80
Article 132 – Hygiène du personnel	81
SECTION 2 – Boissons	82
Article 133 - Boissons autres que le lait	82
Article 134 – Hygiène des débits de boisson	82
SECTION 3 – Produits laitiers	83
Article 135 – Vente de produits laitiers	83
Article 136 – Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées	83

SECTION 4 – Viandes, gibier, volaille, œufs	84
Article 137 – Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et de plats cuisinés	84
Article 138 – Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement	85
Article 139 – Œufs	85
Article 140 – Abattoirs	85
SECTION 5 – Produits de la mer	86
Article 141 – Magasins et réserves de produits de la mer	86
SECTION 6 – Aliments d'origine végétale, légumes, fruits, cressonnières, champignons	86
Article 142 – Généralités	86
Article 143 – Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées	86
Article 144 – Fruits et légumes	88
Article 145 – Les champignons	88
Article 146 – Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds de boulangeries et boulangeries-pâtisseries	89
Article 147 - Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain	89
Article 148 – Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie	90
SECTION 7 – Denrées congelées et surgelées	90
Article 149 - Denrées congelées et surgelées	90
SECTION 8 – Aliments non traditionnels	90
Article 150 – Définition des aliments non traditionnels	90
Article 151 – Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non conventionnels	91
SECTION 9 – La restauration collective	91
Article 152 – Hygiène des restaurants et locaux similaires	91

TITRE VIII – Prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles ne relevant pas de la législation sur les Installations Classées **93**

Article 153 – Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement autres que ceux visés à la nomenclature des établissements classés (création, extension, réaffectation)	93
Article 154 - Construction et aménagement des logements d'animaux	97
Article 155 – Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides	99
Article 156 – Evacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements des animaux et de leurs annexes	100

SOMMAIRE

Article 157 – Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux	105
Article 158 – Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157)	106
Article 159 – Epannage	107
Article 160 – Matières fertilisantes, support de cultures et produits antiparasitaires	112
Article 161 – Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration	112
Article 162 – Celliers, pressoirs	112
Article 163 – Emission de fumées	112

TITRE IX – Dispositions diverses 113

Article 164 – Dérogations	113
Article 165 – Pénalités	113
Article 166 – Constatation des infractions	113
Article 167 – Application	113
Article 168 - Exécution	113

SOMMAIRE 115