

- PLUi QUERCY BOURIANE -

4_Annexes

4.2. Annexes Sanitaires

4.2.8. Règlement sanitaire

W.D.A.S.S.
Enregistré sous le N° 01.97296

le 7 AOUT 1997
DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DES AFFAIRES SANITAIRES
ET SOCIALES

REPUBLIQUE FRANCAISE
PREFECTURE DU LOT

A R R E T E
portant application de l'article 67
du règlement sanitaire départemental du Lot

LE PREFET DU LOT
CHEVALIER DE LA LEGION D'HONNEUR

- VU le Code de la Santé, notamment ses articles 1 et 2,
- VU le Code de l'Urbanisme, notamment ses articles L 421.1 et L 421.3,
- VU le Code de la Construction et de l'Habitat, notamment son article R 111.19.1,
- VU le Règlement Sanitaire Départemental du Lot, notamment son article 67,
- SUR proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales du Lot et du Directeur Départemental de l'Équipement du Lot,

A R R E T E

ARTICLE 1er : Pour l'application de l'article 67 du Règlement Sanitaire Départemental, le nombre de lavabos et cabinets d'aisances à installer dans les établissements ouverts ou recevant du public est fixé ainsi que cela est indiqué dans le tableau annexé au présent arrêté.

/...

ARTICLE 2 : En application du décret n° 94-86 du 26 Janvier 1994 relatif à l'accessibilité aux personnes handicapées des locaux d'habitation, des établissements et installations recevant du public, modifiant et complétant le code de la construction et de l'habitation et le code de l'urbanisme, un cabinet d'aisances doit être aménagé pour les personnes handicapées circulant en fauteuil roulant.

Lorsqu'il existe des cabinets d'aisances séparés pour chaque sexe, un cabinet d'aisances accessible séparé doit être aménagé pour chaque sexe.

ARTICLE 3 : Le Secrétaire Général de la Préfecture du Lot, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales du Lot et le Directeur Départemental de l'Équipement du Lot sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs.

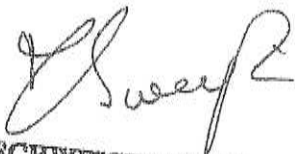
CAHORS, le 7 AOUT 1997

Pour le Préfet absent,
Le Secrétaire Général,

Antoine ANDRE

Pour application
Cahors le : 7 AOUT 1997
Le Directeur Départemental
des Affaires Sanitaires
et Sociales du Lot

POUR LE DIRECTEUR
L'INSPECTEUR PRINCIPAL



Françoise SCHWEIGHAUSER

ANNEXE A L'ARRETE N° S O A . 97296
DU 7 AOUT 1997

APPLICATION DE L'ARTICLE 67 DU RÈGLEMENT SANITAIRE DÉPARTEMENTAL DU LOT	
Etablissements classés par type selon la nature de l'exploitation	Nombre de lavabos et cabinets d'aisance
L = Salle à usage multiple	1 pour 100 personnes ou fraction de centaine par période de 3 heures
M = Magasin de vente : - 1ère et 2ème catégorie - 3ème catégorie - 4ème catégorie (correspondant à une surface de vente de 300 m ²) - 5ème catégorie : service avec durée (exemple : salon de coiffure, salon de beauté)	4 2 1 1 si la durée de l'attente et de la prestation est supérieure à 1 heure
N = Restaurant (y compris débit de boisson, bar, salon de thé, etc...)	1 par tranche de 100 couverts ou fraction de 100 (effectif instantané)
O = Hôtel	Se reporter aux dispositions spécifiques prévues par l'article 57 du règlement sanitaire départemental du Lot
P = Etablissement de danse et de jeux	1 pour 100 ou fraction de centaine par période de 3 heures, comme les établissements de type L
R = Etablissement d'enseignement : - relevant de l'Éducation Nationale - auto-école, école de danse, école de musique, etc...	Voir avec l'inspection d'académie 1 par tranche de 100 personnes ou fraction de centaine
S = Bibliothèque	1 par tranche de 100 personnes ou fraction de centaine si existence d'un coin lecture
T = Salle d'exposition	1 par tranche de 100 personnes ou fraction de centaine
U = Etablissement sanitaire, y compris cabinet des vétérinaires	1 par tranche de 100 personnes ou fraction de centaine
V = Etablissement de culte	1 pour 100 personnes ou fraction de centaine par période de 3 heures
W = Administration, y compris bureaux des professions libérales	1 à partir de 10 personnes, ce qui correspond à un hall de 100 m ² (effectif instantané)

**APPLICATION DE L'ARTICLE 67 DU RÈGLEMENT SANITAIRE
DÉPARTEMENTAL DU LOT**

Etablissements classés par type selon la nature de l'exploitation	Nombre de lavabos et cabinets d'aisance
X = Etablissement sportif couvert : - pour la partie ouverte aux spectateurs - pour les sportifs	1 pour 100 personnes ou fraction de centaine par période de 3 heures Se reporter aux dispositions spécifiques de l'article 68 du règlement sanitaire départemental du Lot
EF = Etablissement flottant : - avec restaurant - sans restaurant	1 par tranche de 100 couverts Même disposition que pour les établissements de type M
GA = Gare	Se reporter à la réglementation particulière
GR = Grotte et Caverne : - partie accueil	Assimilation à des établissements de type M de 3ème et 4ème catégorie
PA = Etablissement de plein air : - piscine - stade et autre activité hors piscine	Se reporter à l'arrêté du 7 avril 1981 2
Y = Musée	1 par tranche de 100 personnes ou fraction de centaine

OBSERVATIONS :

- 1) Si un établissement comporte plusieurs parties de type différent, il convient de retenir celle pour laquelle le nombre de sanitaires est le plus élevé.
- 2) En application du décret N° 94-86 du 26 janvier 1994 relatif à l'accessibilité aux personnes handicapées des locaux d'habitation, des établissements et installations recevant du public, modifiant et complétant le code de la construction et de l'habitation et le code de l'urbanisme, un cabinet d'aisances doit être aménagé pour les personnes handicapées circulant en fauteuil roulant.
Lorsqu'il existe des cabinets d'aisances séparés pour chaque sexe, un cabinet d'aisances accessible séparé doit être aménagé pour chaque sexe.
- 3) Les sanitaires destinés au public doivent être différents de ceux réservés au personnel, sauf dérogation donnée par les services de l'inspection du travail.

Règlement Sanitaire Départemental du Lot

Préambule

Le Règlement Sanitaire Départemental est un texte réglementaire pris par arrêté préfectoral, sur la base d'un règlement type national notifié par circulaire ministérielle.

Cette procédure était issue de l'application des articles L 1 et L 2 du Code de la Santé Publique avant leur modification par la loi 86.17 du 6 janvier 1986, art. 67.

Ce document est constitué :

- D'une part, du regroupement du Règlement Sanitaire Départemental initial pris par arrêté préfectoral du 20 septembre 1979 avec les modifications intervenues par arrêté préfectoral du 8 août 1984.

- D'autre part, des indications intervenues ultérieurement à la loi susvisée qui prévoit de remplacer progressivement le Règlement Sanitaire Départemental par des décrets pris en Conseil d'Etat.

Ces dernières indications sont notées dans le texte par des écritures en italique. Elles correspondent à des abrogations d'articles du Règlement Sanitaire Départemental ou à des renvois de textes réglementaires récents.

Fait le 23/04/04

TABLE DES MATIERES

Les eaux destinées à la consommation humaine

REGLEMENTATION RECENTE PREPONDERANTE

- Code de la santé publique, articles R.1321-1 et suivants,
- Décret n°2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles.

TITRE 1er - Les eaux destinées à la consommation humaine

- Article 1er Domaine d'application
- Section 1 - *Règles générales.*
 - Article 2 Origine et qualité des eaux
 - Article 3 Matériaux de construction
 - 3.1. Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau
 - 3.2. Revêtements
 - Article 4 Température de l'eau
 - Article 5 Mise en œuvre des matériels
 - 5.1. Précautions au stockage
 - 5.2. Précautions à la pose
 - 5.3. Juxtaposition de matériaux
 - 5.4. Mise à la terre
 - Article 6 Double réseau
 - 6.1. Distinction et repérage des canalisations et réservoirs
 - 6.2. Distinction des appareils
 - Article 7 Stockage de l'eau
 - 7.1. Précautions générales, stagnation.
 - 7.2. Prescriptions générales applicables aux réservoirs.
 - 7.3. Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.
 - 7.4. Les bâches de reprise.
 - 7.5. Les réservoirs sous pression.
 - Article 8. Produits additionnels
 - 8.1. Les produits anti-gel.
 - 8.2. Les autres produits additionnels.
- Section 2 - *Ouvrages publics ou particuliers.*
 - Article 9. Règles générales
 - Article 10. Les puits
 - Article 11. Les sources.
 - Article 12. Les citernes destinées à recueillir de l'eau de pluie.
 - Article 13. Mise à la disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires
 - 13.1. Les citernes.
 - 13.2. Les canalisations de secours.
- Section 3 - *Ouvrages et réseaux particuliers de distribution des immeubles et des lieux publics.*
 - Article 14. Desserte des immeubles
 - Article 15. Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs.
 - Article 16. Qualité technique sanitaire des installations.
 - 16.1. Règle générale.
 - 16.2. Réseaux intérieurs de caractère privé.
 - 16.3. Réservoirs de coupure et appareils de disconnection
 - 16.4. Manque de pression.
 - 16.5. Les dispositifs de traitement des eaux.
 - 16.6. Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable.
 - 16.7. Les dispositifs de chauffage.
 - 16.8. Les dispositifs de production d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires
 - 16.9. Le traitement thermique.

- 16.10. Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.
- 16.11. Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement.
- 16.12. Les équipements particuliers.
- 16.13. Les installations provisoires.
- Article 17. Les installations en sous-sol.
- Article 18. Entretien des installations.

- Article 19. Immeubles astreints à la protection contre l'incendie utilisant un réseau d'eau potable.
- Section 4. *Dispositions diverses.*
- Article 20. Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine
 - 20.1. Surveillance sanitaire de la qualité des eaux.
 - 20.2. Désinfection des réseaux.
 - 20.3. Contrôle des désinfectants

TITRE II - Locaux d'habitation et assimilés.

Chapitre 1er - CADRE DE LA REGLEMENTATION

- Article 21. Définition
- Article 22. Domaine d'application.

Chapitre II - USAGE DES LOCAUX D'HABITATION

Section 1. *Entretien et utilisation des locaux.*

- Article 23. Propreté des locaux communs et particuliers
 - 23.1. Locaux d'habitation.
 - 23.2. Circulation et locaux communs.
 - 23.3. Dépendances.
- Article 24. Assainissement de l'atmosphère des locaux.
- Article 25. Battage des tapis, poussières, jets par les fenêtres
- Article 26. Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs.
- Article 27. Conditions d'occupation des locaux.
 - 27.1. Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols.
 - 27.2. Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation.
 - 27.3. Utilisation des caves et sous-sols comme remises de véhicules automobiles
- Article 28. Parcs de stationnement couverts dans les locaux d'habitation.

Section 2. *Entretien et utilisation des équipements.*

- Article 29. Evacuation des eaux pluviales et usées
 - 29.1. Evacuation des eaux pluviales.
 - 29.2. Déversements délictueux.
- Article 30. Ouvrage d'assainissement..... abrogé
- Article 31. Conduits de fumée et de ventilation - Appareils à combustion
 - 31.1. Généralités.
 - 31.2. Conduits de ventilation.
 - 31.3. Accessoires des conduits de fumée et de ventilation.
 - 31.4. Tubage des conduits individuels.
 - 31.5. Chemisage des conduits individuels
 - 31.6. L'entretien, le nettoyage et le ramonage des conduits de fumée.

Section 3. *Entretien des bâtiments et de leurs abords.*

- Article 32. Généralités
- Article 33. Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations

Section 4. *Précautions particulières d'exploitation.*

- Article 34. Protection contre le gel
- Article 35. Locaux inondés ou souillés par des infiltrations.
- Article 36. Réserves d'eau non destinées à l'alimentation.
- Article 37. Entretien des plantations

Section 5. *Exécution des travaux.*

- Article 38. Equipement sanitaire et approvisionnement en eau
- Article 39. Démolition.

Chapitre III - AMENAGEMENT DES LOCAUX D'HABITATION

Section 1. *Locaux.*

- Article 40. Règles générales d'habitabilité
 - 40.1. Ouvertures et ventilation
 - 40.2. Eclairage naturel.
 - 40.3. Superficie des pièces.
 - 40.4. Hauteur sous plafond.

Article 41.	Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs.	
Section 2.	<i>Evacuation des eaux pluviales et usées.</i>	
Article 42.	Les évacuations d'eaux usées des habitations	
Article 43.	Occlusion des orifices de vidanges des postes d'eau ménagère.	
Article 44.	Protection contre le reflux des eaux d'égouts	
Section 3.	<i>Locaux sanitaires.</i>	
Article 45.	Cabinets d'aisances et salles d'eau	
Article 46.	Caractéristiques des cuvettes de cabinets d'aisances.	
Article 47.	Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales	
Section 4.	<i>Ouvrages d'assainissement</i>	
Article 48.	Dispositifs d'accumulation.....	abrogé
Article 49.	Dispositifs de traitement.....	abrogé
Article 50.	Dispositifs d'évacuation.....	abrogé
Section 5.	<i>Installations d'électricité et de gaz, de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude.</i>	
Article 51.	Installations d'électricité	
Article 52.	Installations de gaz	
Article 53.	Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion.	
53.1.	Règles générales.	
53.2.	Les conduits d'évacuation.	
53.3.	Ventilation	
53.4.	Installations de chauffage par air chaud.	
53.5.	Modérateurs.	
53.6.	Clés et registres.	
53.7.	Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation	
53.8.	Installation d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou à la production d'eau chaude	
Section 6.	<i>Bruit dans l'habitation.</i>	
Article 54.	Bruit	
Chapitre IV -	LOGEMENTS GARNIS ET HOTELS - LOCAUX AFFECTES A L'HEBERGEMENT COLLECTIF	
Section 1.	<i>Généralités.</i>	
Article 55.	Domaine d'application	
Article 56.	Surveillance.	
Section 2.	<i>Aménagement des locaux</i>	
Article 57.	Equipement	
57.1.	Equipement collectif	
57.2.	Equipement des pièces.	
Article 58.	Locaux anciens.	
Section 3.	<i>Usage et entretien des locaux.</i>	
Article 59.	Service de l'eau et des sanitaires	
Article 60.	Entretien.	
Article 61.	Mesures prophylactiques.	

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

Article 62. Type de locaux visés

Section 1. *Aménagement des locaux.*

Section 2. *Ventilation des locaux.*

Article 63. Généralités

63.1. Dispositions de caractère général.

63.2. Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux

Article 64. Ventilation mécanique ou naturelle des conduits

64.1. Locaux à pollution non spécifique.

64.2. Locaux à pollution spécifique

Article 65. Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement

Article 66. Ventilation par ouvrants extérieurs.

66.1. Locaux à pollution non spécifique.

66.2. Locaux à pollution spécifique.

66.3. Surface des ouvrants.

Section 3. *Dispositions relatives à l'équipement sanitaire.*

Article 67. Equipement sanitaire

Article 68. Equipement sanitaire des locaux de sport.

Article 69. Equipement sanitaire des salles de spectacle.

Article 70. Etablissements de natation ouverts au public.

Article 71. Bains-douches.

Section 4. *Usage et entretien des locaux.*

Article 72. Entretien des locaux

TITRE IV - **Élimination des déchets et mesures de salubrité générale.**

Section 1. *Déchets ménagers.*

- Article 73. Présentation des déchets à la collecte
- Article 74. Produits non admis dans les déchets ménagers
- Article 75. Récipients de collecte des ordures ménagères
 - 75.1. Poubelles
 - 75.2. Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères
 - 75.3. Bacs roulants pour déchets solides
 - 75.4. Autres types de récipients
- Article 76. Mise des récipients à la disposition des usagers
- Article 77. Emplacement des récipients à ordures ménagères
- Article 78. Evacuation des ordures ménagères par vide-ordures
- Article 79. Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures
- Article 80. Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte
- Article 81. Réglementation de la collecte.
- Article 82. Protection sanitaire au cours de la collecte.
- Article 83. Broyeurs d'ordures
- Article 84. Élimination des déchets.
- Article 85. Élimination des déchets encombrants d'origine ménagère.

Section 2. *Déchets des établissements hospitaliers et assimilés.*

- Article 86. Généralités abrogé
 - 86.1. Déchets contaminés. abrogé
 - 86.2. Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers abrogé
- Article 87. Déchets de toutes catégories. abrogé
- Article 88. Déchets contaminés abrogé
- Article 89. Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers abrogé

Section 3. *Mesures de salubrité générale.*

- Article 90. Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général
- Article 91. Déchargement de matières de vidange
- Article 92. Mares et abreuvoirs
- Article 93. Lavoirs public
- Article 94. Utilisation agricole des résidus verts
- Article 95. Mesures particulières visant les ports de plaisance.
- Article 96. Protection des lieux publics contre la poussière.
- Article 97. Protection contre les déjections.
- Article 98. Cadavres d'animaux
- Article 99. Propreté des voies et des espaces publics.
 - 99.1. Balayage des voies publiques.
 - 99.2. Mesures générales de propreté et de salubrité.
 - 99.3. Projection d'eaux usées sur la voie publique
 - 99.4. Transport de toute nature.
 - 99.5. Marchés.
 - 99.6. Animaux.
 - 99.7. Abords des chantiers.
 - 99.8. Neige et glaces.
- Article 100. Salubrité des voies privées
 - 100.1. Dispositions générales.
 - 100.2. Établissement, entretien et nettoyage
 - 100.3. Enlèvement des ordures ménagères.
 - 100.4. Evacuation des eaux et matières usées

TITRE V - Le bruit.

Article 101	Bruits émis sur les lieux accessibles au public.....	abrogé
101.1.	Interdiction de certains bruits gênants.....	abrogé
101.2.	Octroi de dérogations.....	abrogé
101.3.	Réglementation de certains travaux gênants.....	abrogé
101.4.	Véhicules automobiles.....	abrogé
101.5.	Engins de chantier.....	abrogé
Article 102	Bruits émis en dehors des lieux accessibles au public.....	abrogé
102.1.	Etablissements industriels.....	abrogé
102.2.	Etablissements ouverts au public.....	abrogé
102.3.	Ateliers et magasins de diverses natures.....	abrogé
102.4.	Locaux d'habitation et propriétés.....	abrogé
102.5.	Animaux.....	abrogé
102.6.	Appareils utilisés pour la protection des cultures.....	abrogé
102.7.	Activités bruyantes exercées par des entrepreneurs ou artisans.....	abrogé
102.8.	Utilisation de véhicules "tous terrains".....	abrogé
Article 103	Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public.....	abrogé
Article 104	Survol des zones réservées à l'habitation ou à la détente.....	abrogé

TITRE VI - **Mesures visant les malades contagieux, leur entourage et leur environnement.**

Section 1. *Mesures générales.*

- Article 105. Déclaration des maladies contagieuses
- Article 106. Isolement des malades.
- Article 107. Surveillance sanitaire.
- Article 108. Sortie des malades.
- Article 109. Surveillance scolaire
- Article 110. Transport des malades

Section 2. *Contamination du milieu et des objets par les contagieux.*

- Article 111. Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladie à déclaration obligatoire
- Article 112. Désinfection en cours de maladie.
- Article 113. Désinfection terminale
- Article 114. Organisation de la désinfection
- Article 115. Appareils de désinfection
- Article 116. Centres d'hébergement de personnes sans domicile

Section 3. *Locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.*

- Article 117. Aménagement des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes
- Article 118. Hygiène générale

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
- Article 120. Jets de nourriture aux animaux - Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.
- Article 121. Insectes
- Article 122. Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité.
- Article 123. Autres vecteurs.

Section 5. *Opérations funéraires.*

- Article 124. Opérations funéraires abrogé

TITRE VII - Hygiène de l'alimentation.

Section 1. Dispositions générales.

- Article 125. Prescriptions générales concernant les établissements remettant directement des aliments aux consommateurs
- 125.1. Magasins de vente abrogé en partie
- 125.2. Resserres abrogé
- 125.3. Voitures boutiques abrogé
- Article 126. Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin.
- Article 127. Protection des denrées alimentaires
- Article 128. Déchets abrogé
- Article 129. Transport des denrées alimentaires.
- 129.1. Généralités
- 129.2. Transport terrestres de denrées périssables.
- 129.3. Transport de glace alimentaire.
- 129.4. Transport du pain
- Article 130. Ateliers et laboratoires de préparation des aliments
- 130.1. Entretien des locaux abrogé
- 130.2. Evacuation des eaux.
- 130.3. Aération et ventilation.
- 130.4. Usage des locaux.
- 130.5. Protection contre les animaux.
- 130.6. Entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments
- 130.7. Elimination des déchets abrogé
- 130.8. Conditions de conservation des denrées périssables abrogé
- 130.9. Fumoirs.
- 130.10. Etablissements de collecte et de transformation du lait.
- Article 131. Distribution automatique des aliments abrogé
- 131.1. Emplacement abrogé
- 131.2. Conditions applicables aux denrées abrogé
- 131-3 Appareils distributeurs de bonbons et de friandises abrogé
- 131.4. Prescriptions concernant les matériaux abrogé
- 131.5. Contrôle abrogé
- Article 132. Hygiène du personnel.

Section 2. Boissons.

- Article 133. Boissons autres que le lait
- Article 134. Hygiène des débits de boissons.

Section 3. Produits laitiers.

- Article 135. Magasins de vente des produits laitiers
- Article 136. Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.

Section 4. Viandes, gibier, volaille et œufs.

- Article 137. Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie de volaille, de gibier et de plats cuisinés
- Article 138. Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement
- Article 139. Oeufs.
- Article 140. Abattoirs

Section 5. Produits de la mer.

- Article 141. Magasins et réserves de produits de la mer

Section 6. Aliments d'origine végétale. Légumes, fruits, cressonnières et champignons.

- Article 142. Généralités
- Article 143. Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées
- 143.1. Conditions d'exploitation.
- 143.2. Contrôle des exploitations.
- 143.3. Contrôle des ventes des cressonnières.
- Article 144. Fruits et légumes.

- Article 145. Les champignons
145.1. Champignons cultivés.
145.2. Champignons sauvages.
- Article 146. Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries.
- Article 147. Installations des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain.
147.1. Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce.
147.2. Dépôts pain
- Article 148. Dispositions applicables aux produits de panification, de pâtisserie.
- Section 7. *Denrées congelées et surgelées.*
- Article 149. Denrées congelées et surgelées abrogé
- Section 8. *Aliments non traditionnels.*
- Article 150. Définition des aliments non traditionnels.
- Article 151. Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non Traditionnels
- Section 9. *La restauration collective.*
- Article 152. Hygiène des restaurants et locaux similaires

TITRE VIII - Hygiène en milieu rural.

- Article 153. Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension)
- 153.1. Présentation du dossier.
 - 153.2. Protection des eaux et zones de baignade
 - 153.3. Protection du voisinage.
 - 153.4. Dispositions particulières
- Article 154. Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux.
- 154.1. Construction et aménagement des logements d'animaux.
 - 154.2. Entretien et fonctionnement
 - 154.3. Stabulation libre.
- Article 155. Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides.
- 155.1. Implantation des dépôts à caractère permanent
 - 155.2. Aménagement.
- Article 156. Evacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes.
- Article 157. Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux.
- 157.1. Conception et réalisation.
 - 157.2. Implantation.
 - 157.3. Exploitation.
- Article 158. Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157).
- Article 159. Epandage
- 159.1. Dispositions générales.
 - 159.2. Dispositions particulières
 - 159.2.1. Lisiers, purins, eaux résiduaires de lavage des locaux abritant le bétail.
 - 159.2.2. Fumiers de toute catégorie animale et déjections solides.
 - 159.2.3. Eaux usées et boues de stations d'épuration..... abrogé
 - 159.2.4. Matières de vidanges issues des dispositifs d'assainissement autonome abrogé
 - 159.2.5. Résidus verts, jus d'ensilage et boues de curage d'étangs
- Article 160. Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires.
- Article 161. Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration
- Article 162. Celliers - Pressoirs.
- Article 163. Emissions de fumées.

TITRE IX - Dispositions diverses.

Article 164. Dérogations.

Article 165. Pénalités.

Article 166. Constatation des infractions.

Article 167. Exécution.

LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

REGLEMENTATION RECENTE PREPONDERANTE

- Code de la santé publique, articles R.1321-1 et suivants,
- Décret n°2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles.

TITRE PREMIER

LES EAUX DESTINEES A 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 I .

REGLES GENERALES

Article 2.

Origine et qualité des eaux.

A l'exception de l'eau potable provenant de la distribution publique, toutes les eaux d'autre origine ou celles 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.

3-2. Revêtements

Les revêtements bitumeux, 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 celles-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 matière plastique, que des substances autorisées dans la fabrication des emballages ou récipients en contact avec les denrées alimentaires.

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 du phénomène 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.

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 manoeuvrés 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.

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.

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 supérieure 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 située 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 cm et à 20 cm au moins au dessus du point le plus haut du fond du réservoir.

Chaque élément de réservoir 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 libre.

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 le 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 distribuée à l'alimentation humaine est interdite.

8.2. Les autres produits additionnels.

L'utilisation et l'introduction de ces produits notamment : catio-résines, polyphosphates, silicates, dans les eaux des réseaux publics ou particuliers à l'intérieur des immeubles *doivent être pratiquées conformément à la réglementation en vigueur*¹.

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 *(cf. décret 95-363 du 5 avril 1995)*

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.

¹ Circulaire du 07.05.1990 relative aux produits et procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine (JO du 26.05.90).

—
Article 10.

Les puits.

Tout projet d'établissement d'un puits ou d'un forage non visé par une procédure d'autorisation² doit faire l'objet d'une déclaration³ à l'autorité sanitaire.

Toutes précautions seront prises pour éviter la pollution de ces ouvrages par tout acte de nature à les contaminer ; notamment les dispositifs d'évacuation des eaux usées (sauf les canalisations étanches) devront être distants du puits d'au moins 35 m, par ailleurs, aucune introduction de produits destinés à corriger ou à désinfecter l'eau ne pourra être effectuée par adjonction directe dans le puits en période d'utilisation normale, de même tout déversement direct d'eau pluviale dans les puits est interdit.

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 potable⁴ 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 cm 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 l'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 à boire" et d'un pictogramme caractéristique. La mise hors service 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 dispositions prévues 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 mm 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 elles 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, détritiques 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 interdite.

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

² L'autorisation prévue pour les adductions d'eau collectives est régie par :

- article 113 du Code rural.
- décret 93-742 du 29.03.93 relatif aux procédures d'autorisation et de déclaration prévues par l'article 10 de la loi 92.3 du 03.01.92 sur l'eau et décret 93-743 du 29.03.1993 relatif à la nomenclature des opérations soumises à autorisation ou à déclaration en application de l'article 10 de la loi sur l'eau du 03.01.92 (JO du 30.03.93).

³ Article 131 du Code minier : toute personne exécutant un sondage, un ouvrage souterrain, un travail de fouille, quel qu'en soit l'objet, dont la profondeur dépasse 10 mètres en dessous de la surface du sol, doit être en mesure de justifier que déclaration en a été faite à l'Ingénieur en Chef des Mines.

⁴ Les caractéristiques de l'eau potable sont celles définies par une eau destinée à une collectivité par le décret 89.3 du 03.01.19 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles (JO du 04.01.89).

—
Article 13.

Mise à disposition d'eaux destinées à la 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 contenu 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. 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 ⁵ doit être effectué.

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 RESEAUX PARTICULIERS DE DISTRIBUTION DES IMMEUBLES ET DES LIEUX PUBLICS

(Cf. art. 31 à 35 du décret 95-363 du 5 avril 1995)

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 réalisable, 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'au moins 5 mètres (correspondant à une pression d'environ 0.5 bar) à l'heure de pointe de consommation, même au moment où la pression de service *dans la conduite publique atteint sa valeur minimale* ⁶.

—
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 :

. pour tous les usages ayant un rapport direct ou même indirect avec l'alimentation, tels que le lavage des récipients

⁵ Quand le désinfectant utilisé est le chlore ou ses composés, le taux de chlore résiduel doit être compris entre 0.05 et 0.1 mg/l.

⁶ Décret 95.363 du 05.04.95, article 33 , modifiant le décret 89.3 du 03.01.89 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles (JO du 07.04.95°). Pour les immeubles construits après le 07.04.95, cette hauteur doit être de 3 mètres minimum .

destinés à contenir des boissons, du lait, des produits alimentaires ;

. pour tous les usages à but sanitaire tels que la toilette, le lavage de 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 glaces alimentaires, 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 toute substance non désirable.

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.

Lorsqu'il est envisagé d'utiliser l'eau potable pour alimenter un réseau particulier ou un circuit fermé pouvant présenter des risques pour le réseau d'eau potable, 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 cm au moins), installée de telle sorte qu'il y ait rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

L'eau contenue dans cette réserve de coupure et dans les canalisations situées à son aval est considérée comme eau non potable et l'ensemble doit comporter les signes distinctifs prévus à l'article 6 du présent titre.

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 de 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'une installation 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 eaux et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

16.9. Le traitement thermique.

Dans le cas d'un traitement thermique de l'eau potable par échange, la perforation de l'enveloppe de fluide vecteur ne doit, en aucun cas, et notamment à l'occasion d'une mise en dépression de la canalisation d'alimentation en eau potable, permettre le contact entre ce fluide et l'eau potable : la détérioration du dispositif d'échange doit se manifester de façon visible à l'extérieur de ce dispositif.

16.10. Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.

Tous les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine raccordés au réseau d'eau 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 le 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 cm 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 ou occupants doivent maintenir chacun en ce qui le concerne, au terme de clauses locatives, les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement, et supprimer toute fuite dès qu'elle est décelée.

Les canalisations, robinets d'arrêt, 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 ⁷

—
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 ⁸.

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 aux frais du propriétaire.

La mise en service d'un réseau collectif neuf, public ou privé, ne peut être effectuée qu'après délivrance par l'autorité

⁷ La liste des laboratoires agréés pour le contrôle sanitaire des eaux d'alimentation fait l'objet de l'annexe du présent règlement.

⁸ Notamment code de la santé (livre 1er, chapitre III) et textes d'application : décret 89.3 du 03.01.89 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles (JO du 04.01.89).

sanitaire du procès-verbal de réception hygiénique du réseau.

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

TITRE II

—

LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILES

CHAPITRE I

Cadre de la réglementation

—

Article 21.

Définition.

Par "habitation" il faut entendre tout local servant de jour ou de nuit au logement ainsi qu'au travail, au repos, au sommeil, à l'agrément ou 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 leurs dépendances.

L'aménagement et l'équipement des habitations nouvelles, ainsi que les additions et les surélévations de constructions existantes, sont régis par le décret n°69.596 du 14 juin 1969 modifié, portant règlement de construction, et ses annexes.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 décret n)69.596 du 14 juin 1969 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.

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.

¹ Arrêté du 14.06.69 concernant l'isolation acoustique, les gaines de télécommunications, les vide-ordures, les fosses septiques (JO du 24.06.69).

Arrêtés du 22.10.69 concernant les installations électriques, les conduits de fumées, l'aération (JO du 30.10.69).

Arrêté du 10.09.70 concernant la protection contre l'incendie : façades vitrées, couvertures en matériaux combustibles, bâtiments d'habitation (JO du 29.09.70).

Décret n° 74.306 du 10.04.74 modifiant le décret 69.596 du 14.06.69 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation (JO du 18.04.74) et arrêté du 10.04.74 concernant l'isolation thermique et réglage automatique des installations de chauffage dans les bâtiments d'habitation (JO du 18.04.74).

CHAPITRE II

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 tenues, 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 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 objets ou substances diverses pouvant attirer et faire proliférer insectes, vermine et rongeurs ou créer une gêne, une insalubrité, un risque d'épidémie ou d'accident.

Dans le 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'inobservation 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.

(complété par le décret n°96-97 du 7 février 1996 modifié relatif à la protection de la population contre les risques sanitaires liés à une exposition à l'amiante dans les immeubles bâtis)

Dans les locaux à usage commun : (vestibules, couloirs, escaliers, remises à voitures d'enfants, cabinets d'aisances, salles d'eau, locaux de gardiennage et autres analogues), les sols et les parois doivent être maintenus en bon état de propreté par tous 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.

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 en 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.

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 habitations².

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.

² Article L 2213.24 du Code des collectivités territoriales.

—
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 émettre 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 munies les pièces de service (cuisine, salle de bains, WC). Le rejet de l'air vicié 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 et 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 clapiers, poulaillers et pigeonniers, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien³. 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 voisinage⁴.

—
Article 27.

Conditions d'occupation des locaux⁵.

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.1336-3 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

³ Loi du 19.07.76 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (rubrique n° 58 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement).

⁴ Des dispositions spéciales sont prévues au titre concernant les maladies transmissibles et au titre relatif à l'hygiène en milieu rural.

⁵ Chapitre IV, titre 1er, livre 1er du code de la santé publique et des textes pris pour son application.

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 nuisance 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 couverts⁶. Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs.

Section 2

ENTRETIEN ET UTILISATION DES EQUIPEMENTS

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 débris 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 des descentes pluviales.

29.2. Déversements délictueux.

(cf article 22 du décret n°94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées)

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 desdits ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement. L'interdiction porte notamment sur le déversement 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.1331-10 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

Ouvrages d'assainissement

⁶ Circulaire du 03.03.75 relative aux parcs de stationnement couverts (JO du 06.05.75).

(Cf. circulaire interministérielle du 22.05.97⁷ abroge l'art. 30, application de l'arrêté du 6 mai 1996 fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif, pris en application de l'article 26 du décret n°94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées).

Article 31.

Conduits de fumée et de ventilation. - Appareils à combustion.

31.1. Généralités ^{8 9}.

Les conduits de fumée intérieurs ou extérieurs, fixes ou amovibles, 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 fonctionnement des appareils et d'éviter les risques d'incendie et d'émanations de gaz nocifs dans l'immeuble, ainsi que les 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.

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.

Le résultat 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 ce soit.

Les conduits de fumée ne doivent être utilisés que pour l'évacuation des gaz de combustion. Toutefois, ils peuvent éventuellement servir à la 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.

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.

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 communes 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 unifié 24.1. Il ne peut être effectué que par les 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 tubé".

⁷ Circulaire interministérielle du 22.05.97 relative à l'assainissement non collectif.

⁸ Cf. Code des Communes article L 131.9.

⁹ Arrêté du 20.06.75 (JO du 31.07.75) relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie.

Les conduits tubés pourront avoir une section inférieure à 250 cm², sous réserve qu'ils restent conformes aux conditions requises par la puissance de l'appareil raccordé et permettent 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 effectuée 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 cm². 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 effectuée tous les trois ans à l'initiative du propriétaire.

31.6 - L'entretien, le nettoyage et le ramonage des conduits de fumée.

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, et suivant les conditions définies par les clauses locatives, vérifiés, nettoyés et réglés au moins une fois 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.

Elles doivent être effectuées par une entreprise qualifiée à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment.

Un certificat d'essai doit être remis à l'intéressé.

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.

L'emploi du feu ou d'explosifs est fortement 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 5ème 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 le ramonage des conduits.

On entend par ramonage, le nettoyage par action mécanique directe de la paroi inférieure du conduit de fumée afin d'en éliminer les suies et dépôts et d'assurer la vacuité du conduit sur toute sa longueur.

Section 3.

ENTRETIEN DES BATIMENTS 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.

(complété par le décret n°96-97 du 7 février 1996 modifié relatif à la protection de la population contre les risques sanitaires liés à une exposition à l'amiante dans les immeubles bâtis)

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

PRECAUTIONS PARTICULIERES 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 : distribution 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 ce soit : inondation générale, déversements 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 ou de risque imminent pour la santé publique, il peut être procédé à l'exécution d'office des mesures nécessaires dans les conditions prévues par l'article L 1331-4 du 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 5.

EXECUTION DE 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 dératisation. 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 et d'une évacuation réglementaire des eaux usées dans un délai de deux ans après 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 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 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.

(complété par arrêté du 30 mai 1989 modifiant l'arrêté du 25 avril 1985 relatif à l vérification et à l'entretien des installations collectives de ventilation mécanique contrôlée-gaz)

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

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

a) 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.

b) pièce de service ne possédant pas d'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 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 vigueur¹⁰.

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

40.2. Eclairage naturel.

L'éclairage naturel au centre des pièces principales ou des chambres isolées doit être suffisant pour permettre, par temps clair, 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 de logement doit avoir une surface au sens du décret du 14 juin 1969 supérieure à 9 m².

Les autres pièces d'habitation ne peuvent avoir une surface inférieure à 7 m². Dans le cas d'un logement comportant une seule pièce principale ou constitué par une chambre isolée la surface de ladite pièce doit être au moins égale à 9 m².

¹⁰ Arrêté du 22.10.69 relatif à l'aération des logements (JO du 30.10.69).

Pour l'évaluation de la surface de chaque pièce les parties formant dégagement ou 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 2,20 mètres.

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.

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

Section 2.

EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES

Article 42.

Les évacuations d'eaux usées des habitations.

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 descente d'eaux usées des immeubles notamment lorsque le raccordement nécessite l'installation d'un poste de relevage.

Il est interdit d'évacuer des 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 lesdits ouvrages lorsque le système d'égout public le permet.

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.

Dans le cas où la voie publique desservant l'immeuble n'est pas pourvue d'un ouvrage d'évacuation des eaux usées, toutes les eaux usées sont 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, baignoire 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 égouts et notamment leurs joints sont établis de manière à résister à la pression correspondante. De même tous regards situés sur des canalisations à un niveau inférieur à celui de la voie vers laquelle se fait l'évacuation doivent être normalement obturés par un tampon étanche résistant à ladite 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, toutes 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'aisances 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 brûlant, 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 :

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 indépendante, ce poste d'eau est situé à l'extérieur de ce cabinet d'aisances.

—
Article 46.

Caractéristiques des cuvettes de cabinet d'aisances.

La cuvette des cabinets d'aisances doit être obligatoirement munie d'un dispositif d'occlusion. De l'eau doit être disponible en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

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

Les installations à la turque et les sièges des cabinets 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 correct de l'appareil et empêcher la transmission de bruits vers les 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 correct 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.

(Cf. circulaire interministérielle du 22.05.97¹¹ abroge les art. 48, 49 et 50, application de l'arrêté du 6 mai 1996 fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif, pris en application de l'article 26 du décret n°94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées) (Cf. circulaire interministérielle du 22.05.97 relative à l'assainissement non collectif)

Section 5.

INSTALLATIONS D'ELECTRICITE ET DE GAZ, DE CHAUFFAGE, DE CUISINE ET DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE.

Article 51.

Installations 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.

Installations de gaz.

Toutes les installations nouvelles ou transformations d'installations de distribution de gaz doivent être conformes aux dispositions réglementaires les concernant¹².

Article 53.

Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion.

¹¹ Circulaire interministérielle du 22.05.97 relative à l'assainissement non collectif.

¹² Arrêté du 02.08.77 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (JO du 21.08.77).

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 (cf. ¹) ;
- les installations d'appareils utilisant des combustibles solides ou liquides doivent être raccordées à un conduit d'évacuation des gaz de combustion.

53.2. Les conduits d'évacuation.

A l'exception des cas prévus par la réglementation relative aux appareils à gaz ou hydrocarbures liquéfiés fonctionnant en circuit étanche, il est interdit de raccorder un appareil de combustion à un conduit d'évacuation ne présentant pas les caractéristiques de tirage et d'isolation thermique prévues par la réglementation en vigueur (2)¹³. Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur (2)¹³. Toute modification ou adjonction de conduits d'évacuation de gaz de combustion doit être réalisée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (cf. ²)¹³.

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

Sauf dans les cas et conditions prévus par la réglementation en vigueur¹³, chaque conduit de fumée ne doit desservir qu'un seul foyer.

Lorsque les appareils de production d'eau chaude sont distincts des appareils de chauffage, ils doivent être raccordés sur des conduits différents.

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 parcours doit être le plus court possible. Leur section doit être constante et 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.

Les appareils à combustion doivent être raccordés directement sur les conduits de fumée. Ils ne doivent pas être branchés :

- . dans un poêle de construction comportant coffre ou étuve,
- . dans une cheminée comportant un appareil à récupération de chaleur faisant fond de cheminée et faisant obstacle au nettoyage normal,
- . dans unâtre de cheminée constituant un foyer ouvert, sauf aménagement permanent assurant un tirage normal et une étanchéité suffisante.

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, té de branchement, destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettant des nettoyages faciles.

53.3. Ventilation.

Il est interdit d'installer des appareils de chauffage dans des pièces qui ne sont pas munies d'une amenée d'air frais ayant une section libre, non condamnable d'au moins 0,50dm² et dont l'aménagement et l'emplacement ne constituent pas une gêne pour les occupants.

Des chaudières ou générateurs de chauffage central ne peuvent être installés que dans des locaux largement ventilés possédant :

- S'ils sont situés en cave ou en sous-sol : une amenée d'air frais et un départ de l'air vicié aménagés dans les conditions fixées pour les chaufferies ;
 - S'ils sont situés au rez-de-chaussée ou en étage :
- a) en partie basse, une amenée d'air frais aménagée dans les conditions fixées ci-dessus
 - b) en partie haute, une évacuation d'air ayant une section libre non condamnable suffisante et d'au moins 1 dm² placé près du plafond et débouchant directement à l'extérieur.

53.4. 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.

53.5. 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 diminution 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 en être aisée.

53.6. Clés et registres.

Ils est interdit de placer des clés ou registres en aval de la buse sur les évacuations des gaz de combustion (conduits, carreaux ou tuyaux de raccordement) de tout appareil à combustible solide, liquide ou gazeux.

Toutefois, pour les appareils d'un type ancien utilisant un combustible solide et ne comportant pas de dispositif de réglage efficace de la combustion, on peut placer de tels clés ou registres en aval de la buse, à condition 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. Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation.

Il est interdit d'installer un dispositif mécanique de ventilation tel que ventilateur de fenêtre, extracteur de hotte :

- . dans une pièce où se trouve un appareil raccordé à un conduit de fumée et utilisant un combustible solide, liquide ou gazeux,
- . dans un local distinct de cette pièce si le dispositif est susceptible de provoquer une dépression suffisante pour entraîner un refoulement des gaz de combustion.

53.8. 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 à la production d'eau chaude doivent remplir les conditions fixées à cet article. En outre, les évacuations des 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 leurs 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 toute autre et doit également déboucher au niveau imposé pour les conduits de fumée.

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 logement¹³.

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

¹³ Arrêté du 14.06.69 relatif à l'isolation acoustique dans les bâtiments d'habitation (JO du 24.06.69), modifié par arrêté du 22.12.75 (JO du 07.01.76).

CHAPITRE IV

Logements garnis et hôtels ¹⁴.

Locaux affectés à l'hébergement collectif ¹⁵.

—

Section 1.

Généralités.

—

Article 55.

Domaine d'application.

Les logements garnis et hôtels sont soumis aux dispositions des chapitres 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 collectif sans préjudice des réglementations particulières visant certains d'entre eux ¹⁶.

Les dispositions relatives à la ventilation de ces catégories de locaux 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.

AMENAGEMENT DES LOCAUX.

—

Article 57.

Équipement.

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 m³ et 5 m² 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

¹⁴ Location en meublé : variété de location dont les caractéristiques sont de porter individuellement 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, préparations culinaires (petits déjeuners), etc.

¹⁵ Loi 73.543 du 27.06.73 relative à l'hébergement collectif. Décret 75.50 du 20.01.75 portant application de ladite loi (JO du 01.02.75).

¹⁶ Les foyers de travailleurs, de personnes âgées ou autres sont régis par le décret 69.596 du 14.06.69 fixant les règles générales de construction des bâtiments, d'habitation (JO du 15.06.69) et ses arrêtés d'application.

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.

—

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 transitoire 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 des 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 dits bâtiments à usage ou à destination de garnis ou de meublés, les nouveaux agencements et aménagements 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.

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

TITRE III

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES

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 et 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

AMENAGEMENT 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 conduite, soit naturelle pour les locaux donnant sur l'extérieur, par ouverture de 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 ventilation, 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 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 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 huit 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 pas 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 huit mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf sauf aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en

autre, 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 et 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.

Article 64.

Ventilation mécanique ou naturelle des conduits.

64.1. Locaux à pollution non spécifique.

Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal 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 m³ par heure et par occupant en occupation normale.

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF en m ³ /h 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, laboratoires (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique), maternelles, primaires et secondaires du 1er cycle	15	
Secondaires du 2e cycle et universitaires	18	25
Ateliers	18	25
Locaux d'hébergement : Chambres collectives (plus de 3 personnes) ² , dortoirs, cellules, salles de repos	18	25
Bureaux et locaux assimilés Tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques	18	25
Locaux de réunions : 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	
. dans les autres locaux	25	30

¹ Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret 77.1042 du 12.09.77 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (JO du 17.09.77), du décret 73.1007 du 31.10.73 relatif à la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public (JO du 04.11.73).

Décret 92.478 du 29.05.92 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif (JO du 30.05.92).

² Pour les chambres de moins de 3 personnes, le débit minimal à prévoir est de 30 m³/h par local.

Par spectateur	18	30
----------------	----	----

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 % avec tolérance de 1,3 % dans les locaux où il est interdit de fumer.

Si l'occupation des locaux est très variable, la ventilation modulée 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 avant 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 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 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 :

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF en m ³ /h
Pièces à usage individuel :	
Salle de bains ou de douches	15 par local
Salle de bains ou de douches commune avec cabinets d'aisances	15 par local
Cabinet d'aisances	15
Pièces à usage collectif :	
Cabinet d'aisances isolé	30
Salle de bains ou de douches isolée	
Salle de bains ou de douches commune avec un cabinet d'aisances	45
Bains, douches et cabinets d'aisances groupés	30 + 15 N ⁶
Lavabos groupés	10 + 5 N
Salle de lavage, séchage et repassage du linge	5 par m ² de surface de local ⁷
Cuisines collectives :	
Office relais	15/repas
Moins de 150 repas servis simultanément	25/repas
De 151 à 500 repas servis simultanément ³	20/repas
De 501 à 1500 repas servis simultanément ⁴	15/repas
Plus de 1501 repas servis simultanément ⁵	10/repas

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

Sauf exigences particulières (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant de locaux à pollution non spécifique (notamment les circulations) peut 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 ci-dessus ou celui figurant à l'article 64.1.

³ Avec un minimum de 3 750 m³/h.

⁴ Avec un minimum de 10 000 m³/h.

⁵ Avec un minimum de 22 500 m³/h.

⁶ N : Nombre d'équipements dans le local.

⁷ Compte tenu des contraintes techniques, les débits retenus seront de préférence arrondis au multiple supérieur de 15.

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 assurée ; elle doit, cependant, être mise en marche avant pollution des locaux ou maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant afin que l'évacuation des gaz soit convenablement assurée.

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 préfiltration 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 NFW 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'amenée d'air doit être nettoyé avant la mise en service surtout s'il peut y avoir présence de 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 réunion tels que salles de réunion, de spectacles, de culte, clubs, foyers, dans les locaux de vente tels que boutiques, supermarchés, et dans les locaux de restauration tels que cafés, bars, 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 seul 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 m³ de local.

66.3. Surface des ouvrants.

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

Surface du local en mètres carrés	10	50	100	150	200	300	400
Surface des ouvrants en mètres carrés	1.25	3.6	6.2	8.7	10	15	20
Surface du local en mètres carrés	500	600	700	800	900	1000	-

Surface des ouvrants en mètres carrés	23	27	30	34	38	42	-
---------------------------------------	----	----	----	----	----	----	---

Pour des 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 :

$$s = \frac{s}{8 \log_{10} S}$$

où

s représente la surface des ouvrants en mètres carrés ;

S représente la surface du local en mètres carrés.

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

Section 3.

DISPOSITIONS RELATIVES A L'EQUIPEMENT SANITAIRE

—

Article 67.

(voir arrêté préfectoral du 7 août 1997)

Equipelement 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 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.

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

—

Article 68.

Equipelement 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.

Equipelement sanitaire des salles de spectacle.

Il est aménagé au moins un lavabo, un WC et un urinoir par centaines 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.

Etablissements de natation ouverts au public.

Ces établissements sont soumis, tant en ce qui concerne l'hygiène que la sécurité, aux dispositions des textes

spécifiques qui les régissent⁸.

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.

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 deuxième 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 des 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.

⁸ Code de la Santé Publique articles L.1332-1 à L.1332-4 et articles D 1332-1 à D 1332-19.
Loi 78.733 du 12.07.78 relative aux piscines et aux baignades aménagées (JO du 13.07.78).

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL
TITRE IV

ELIMINATION DES DECHETS ET MESURES DE SALUBRITE GENERALE

—
Section 1.

DECHETS MENAGERS

Les dispositions de la présente section s'appliquent aux déchets des ménages et aux déchets provenant des collectivités autres que les établissements hospitaliers telles que restaurants d'entreprises ou d'établissements scolaires.

—
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 municipal¹.

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 ainsi que les déchets issus 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 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 inflammables ; 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 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 renversement du sac. A cet effet, une hauteur suffisante à partir du bord supérieur du sac doit être conservée libre de tout chargement.

¹ Loi 75.663 du 15.07.75 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux (JO du 16.07.75), et les textes pris pour son application notamment le n° 77.151 portant application des dispositions concernant les collectivités locales édictées à l'article 2 de ladite loi (JO du 21.02.77).

A tous les stades de leur utilisation dans les immeubles, les sacs doivent être protégés des intempéries.

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.

Ces récipients doivent être installés en quantité suffisante 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 les 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 par des 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'intérieur des habitations.

Ces locaux ne doivent pas avoir de communication directe 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.

Si dans certains 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 I 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'escaliers.

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 cinquante 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 de l'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 grande capacité ou tous 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 ².

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 détritiques, 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 dudit 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 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.

Les conduits de chute des vide-ordures sont ramonés et nettoyés périodiquement et au moins deux 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 ³.

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 définies par arrêtés municipaux

² Arrêté du 14 juin 1969 fixant les règles relatives à l'établissement des vide-ordures dans les immeubles d'habitation (J.O. du 24 juin 1969)..

³ Loi n° 72.1139 du 22.12.72 étendant le champ d'application de la loi validée et modifiée du 02.11.43 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole et assimilés (JO du 23.12.72).

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.

Des récipients de grande capacité sans dispositif de couverture sont admis s'ils sont destinés à ne recevoir que les matériaux non fermentescibles séparés par les habitants.

—
Article 83.

Broyeurs d'ordures.

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

Élimination des déchets.

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

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 vigueur⁴.

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

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 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.

⁴ Notamment la circulaire interministérielle du 22.02.73 relative à l'évacuation et au traitement des résidus urbains (JO du 20.03.73), la circulaire du 06.06.72 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (JO du 27.06.72) et la circulaire du 09.03.73 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (JO du 07.04.73).

—
Article 85.

Elimination des déchets encombrants d'origine ménagère.

L'abandon sur la voie publique ou en tout autre lieu des déchets encombrants 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.

DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILES.

Articles 86 à 89

(Abrogés par le décret n°97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques et modifiant le code de la santé publique (voir articles R.1335-1 à R.1335-14)).

—
Section 3.

MESURES DE SALUBRITE GENERALE

—
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 et pour les réseaux d'assainissement, 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 des appareils ou engins ayant contenu des produits polluants ou toxiques.

Pour les voies et plans d'eau désignés ci-dessus cette interdiction est étendue à la vidange et au nettoyage des équipements sanitaires des caravanes.

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.

—
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 les 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 les stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidange sans inconvénient pour leur fonctionnement, soit directement, soit dans certains cas par l'intermédiaire du réseau afférent s'il est apte à les recevoir⁵.

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 % de la charge totale 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 %.

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 "déposantes" spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisée par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19.07.76 après une enquête de commodo et incommodo⁶.

—
Article 92.

Mares et abreuvoirs

La création des mares 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 m :

- 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.

Elle est interdite à moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme.

Les mares et fossés à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire. L'épandage des vases

⁵ Circulaire du 23.02.78 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (JO du 01.03.78).

⁶ Circulaire n° 2216 du 14.02.73 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisances dites "déposantes" (non parue au JO).

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

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 à boire" et un pictogramme caractéristique, sera appliquée sur le dispositif d'alimentation en eau du lavoir.

Article 94.

Utilisation agricole des résidus verts

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôts conformément aux prescriptions de l'article précédent, les ordures ménagères, marcs et fruits, drêches et pulpes utilisés pour la culture sont répandus et enfouis par un labour assez profond huit jours au plus tard après leur arrivée sur le terrain.

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 tonnes, 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 et 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 résultant du calcul du précédent.

Au delà de 1 000 postes d'amarrage, le projet doit faire l'objet d'une étude particulière en ce qui concerne le 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.

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 dans un délai d'un an après la date de parution du présent règlement, 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 cardage des matelas est interdit sur la voie publique et dans les courettes.

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 des 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 bétoires, 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 241, 264, 265, 266 et 274 du code rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 19.07.76 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement⁷.

Article 99.

⁷ Circulaire du 29.06.77 relative à la prévention des pollutions et nuisances d'équarrissages (JO du 21.08.77).

Propreté des voies et des espaces publics.

Les voies et espaces publics doivent être tenus propres.

Les usagers de la voie publique et les occupants des propriétés riveraines sont tenus d'éviter toute cause de souillure desdites voies. 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 ou occupants 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 bancs des rues et des promenades, tous papiers, imprimés ou non, journaux, prospectus, cartonnages, boîtes, enveloppes, emballages, divers et généralement tout objet ou matière susceptible 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 susceptible 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 publique et sur tous les ouvrages qui en dépendent, sauf dans certaines conditions prévues par la réglementation en vigueur⁸.

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.

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

⁸ Décret 76.148 du 11.02.76 relatif à la publicité et aux enseignes visibles des voies ouvertes à la circulation publique (JO du 14.02.76).
Arrêté du 14.10.77 fixant les conditions d'utilisation du mobilier urbain comme support publicitaire (JO du 06.11.77).

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 détritux, déchets et emballages. Ils sont tenus de conserver leurs emplacements en bon état de propreté.

99.6. Animaux ⁹.

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.

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 leurs ateliers ou chantiers et sur les points ayant été salis par suite de leurs travaux. Ils doivent assurer aux ruisseaux et aux 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 efficaces.

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 et fossés privés.

100.1. Dispositions générales ¹⁰.

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 peuvent contracter accord avec l'autorité municipale pour faire assumer à leurs frais l'obligation d'entretien ci-dessus.

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

Les neiges et les 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.

⁹ Article 213 du Code rural.

¹⁰ En outre, ordonnance n° 58.928 du 07.10.58 modifiant la loi du 22.07.12 relative à l'assainissement des voies privées et de la loi du 15.05.30 relative à l'assainissement d'office des voies privées de Paris (JO du 11.10.58).

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.

TITRE IX

—

Article 164.

Dérogations.

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le préfet 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 1336-4 du code de la santé publique, et éventuellement aux articles L 1324-3 et L 1324-4 du dit code, ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

—

Article 165.

Pénalités.

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies de l'amende prévue pour les contraventions de 3^{ème} classe (décret n° 73.502 du 21 mai 1973 relatif aux infractions à certaines dispositions du titre 1er du code de la santé publique, article 3, modifié par le nouveau code pénal entré en vigueur le 1^{er} mars 1994).

—

Article 166.

Constatation des infractions.

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L 1336-1, L.1312-1 et L.1312-2 du code de la santé publique.

Le présent document a été promulgué en tant que Règlement Sanitaire Départemental par arrêté préfectoral du 20 septembre 1979, modifié par l'arrêté du 8 août 1984.

—

Article 167.

Exécution

Le Secrétaire Général, les Sous-Préfets et les Maires sont chargés, concurremment avec la Direction départementales des Affaires Sanitaires et Sociales, les agents des Services de la Répression des Fraudes, les Vétérinaires Inspecteurs, les Directeurs de Bureaux Municipaux d'Hygiène, les Officiers et Agents de Police Judiciaire et les Inspecteurs de Salubrités, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

TITRE V

LE BRUIT

Articles 101 à 104

(Abrogés par le décret n° 95-408 du 18 avril 1995 (J.O. du 19 avril) portant sur les infractions aux règles relatives à la lutte contre les bruits de voisinage, pris en application de l'article 21 de la loi du 31 décembre 1992 relative à la lutte contre le bruit, et codifiant les articles R.1336-6 à R.1336-10 du code de la santé publique, et par le décret n° 98-1143 du 15 décembre 1998 (J.O. du 16 décembre) relatif aux prescriptions applicables aux établissements ou locaux recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée, à l'exclusion des salles dont l'activité est réservée à l'enseignement de la musique et de la danse.)

cf Arrête préfectoral portant réglementation des bruits de voisinage du 3 janvier 2003

**MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX,
LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT**

—
Section 1.

MESURES GENERALES

—
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 1311-4 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 l'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 ladite 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 des circonstances épidémiologiques l'exigent.

—
Article 108.

Sortie des malades.

Tout convalescent de maladie contagieuse ne doit effectuer sa sortie d'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 quitte 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 a 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'études¹.

¹ Arrêté et circulaire du 14.03.70 (JO du 07.04.70) et deux arrêtés du 16.12.75 (JO du 07.02.76).

—
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 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 les 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 rejeter dans les égouts ou les cours d'eau, sans qu'ils aient subi un traitement exécuté conformément à la réglementation en vigueur².

—
Article 112.

Désinfection en cours de maladie.

Pendant toute la durée d'une maladie visée à l'article 106 ci-dessus, 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 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 revêtement 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 des particuliers.

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.

² Décret n° 67.743 du 30.08.67 portant règlement d'administration publique relatif aux conditions que doivent remplir les procédés, produits et appareils destinés à la désinfection obligatoire (JO du 02.09.67).
Arrêté du 30.08.67 (JO du 02.09.67).
Arrêté du 19.08.74 (JO du 09.10.74).

—
Article 114.

Organisation de la désinfection.

Les opérations de désinfection obligatoire sont pratiquées dans les conditions prescrites par les articles L.3114-1 à L.3114-6 du code de la santé publique soit par les services publics, soit par des 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 domicile³ 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 doit être effectuée.

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

—
Section 3.

LOCAUX PROFESSIONNELS
DES COIFFEURS, MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICIENNES

—
Article 117.

*Aménagements 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 travail⁴.

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 de denrées alimentaires.

Les meubles à usage professionnel 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.

³ Loi n° 75.535 du 30.06.75 sur les institutions sociales et médico-sociales (JO du 1er.07.75).

Décret n° 76.526 du 15.06.76 (JO du 18.06.76) et circulaire du 15.06.76 (JO du 30.07.76) 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.

⁴ Code du travail : Hygiène et sécurité des travailleurs.

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, traitements 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 des produits et solvants volatils inflammables ou toxiques reste soumis à la réglementation en vigueur.

Les produits cosmétiques et les produits d'hygiène corporelle sont soumis aux dispositions de la loi du 10.07.75⁵.

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 A L'ETAT SAUVAGE,
LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET AUTRES VECTEURS,
MESURES APPLICABLES AUX ANIMAUX DOMESTIQUES

Article 119.

Rongeurs.

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

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

Lorsque la présence de rongeurs est constatée, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenues 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 ou les 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.

⁵ Loi n° 75.604 du 10.07.75 modifiant le livre 5 du code de la santé publique et concernant la fabrication, le conditionnement, l'importation et la mise sur le marché des produits cosmétiques et des produits d'hygiène corporelle (JO du 11.07.75).

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 larvicides régulières, telles que désherbage, destruction par poisons, 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, tels 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.

OPERATIONS FUNERAIRES

—
(article 124 abrogé)
(Cf. circulaire du 31.07.95)⁶

(Articles L.2223-19 à L2223-46 du Code Général des Collectivités Territoriales et Décrets n°94-1117, n°98-209, n°98-447, n°99-662, n°2000-191, n°2000-192, n°2003-190 réglementant les opérations funéraires).

⁶ Circulaire DGS/VS3/N° 68 du 31.07.95 relative aux prescriptions applicables aux chambres funéraires (Non parue au JO).

TITRE VII

HYGIENE DE L'ALIMENTATION

TITRE VII

HYGIENE DE L'ALIMENTATION

Abrogé (hormis les articles 143 et 145) par le décret n° 91-409 du 26 avril 1991 (J.O du 4 mai) fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, et par ses divers arrêtés d'application, et particulièrement ceux du 9 mai 1995 (J.O du 16 mai) relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, du 28 mai 1997 modifié relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine, du 29 septembre 1997 (J.O du 23 octobre) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et du 20 juillet 1998 (J.O du 6 août) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments, ainsi que par ceux pris en application du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O du 1 août), lui-même pris pour application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.

Section 1

DISPOSITIONS GENERALES

—

Article 125.

Prescriptions générales concernant les établissements remettant directement des aliments aux consommateurs^{1 2}

(cf. art. 3, 4 et 5 de l'arrêté du 09.05.95)

(abrogent une partie de l'article 125.1)

125.1. Magasins de vente.

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

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

(cf. arrêté du 09.05.95)

(abroge les art. 125.2 et 125.3)

—

Article 126.

Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin.

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 un 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.

¹ En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret 71.636 du 21.07.71 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (JO du 01.08.71).

² Arrêté du 09.05.95 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16.05.95).

(cf. art. 23 de l'arrêté du 09.05.95)

Article 127.

Protection des denrées alimentaires.

A l'exception des denrées naturellement protégées ou conditionnées³, 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 vigueur⁴.

Le papier imprimé et le papier journal peuvent toutefois être utilisés au contact de fruits en coque (tels que les noix), des racines, tubercules, bulbes non épluchés ni lavés pour lesquels l'acheteur procède normalement à un nettoyage avant consommation.

(cf. art. 16 de l'arrêté du 09.05.95)

(abroge l'art. 128)

Article 129.

Transports 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'altération 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.

129.2. Transports terrestres de denrées périssables.

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelé ou surgelé, sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur⁵.

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, ovo-produits, 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 vigueur⁶.

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

³ Arrêté du 09.05.95 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16.05.95).

⁴ Décret 73.138 du 12.02.73 portant application de la loi du 01.08.05 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinées à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (JO du 15.02.73).

⁵ Arrêté du 01.02.74 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (JO du 29.03.74).

Arrêté du 09.05.95, art. 25, réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16.05.95).

⁶ Décret 89.03 du 03.01.89 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles (JO du 04.01.89).

vigueur⁷.

—
Article 130.

Ateliers et laboratoires de préparation des aliments

Sans préjudice des dispositions spéciales visées à l'article 3 de l'arrêté du 09.05.95 relatif aux prescriptions générales, les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

(cf. art. 19 et 20 de l'arrêté du 09.05.95)

(abrogent l'art. 130.1)

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 animaux.

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, passoires 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 alimentaire⁸.

Le matériel en cuivre et en fer doit faire l'objet d'un soin particulier.

Les tables à découper et à préparer 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.

⁷ Décret 73.138 du 12.02.73 portant application de la loi du 01.08.05 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinées à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (JO du 15.02.73).

⁸ Décret 73.138 du 12.02.73 portant application de la loi du 01.08.05 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinées à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (JO du 15.02.73).

(cf. art. 16 et annexe de l'arrêté du 09.05.95)

(abrogent les art. 130.7 et 130.8)

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 de transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur⁹.

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.

(cf. art. 24 de l'arrêté du 09.05.95)

(abroge l'art. 131)

Article 132.

Hygiène du personnel.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur^{10 11}, 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 fumer¹².

Ateliers de fabrication : le responsable de fabrication doit porter lui-même et mettre à la disposition de son personnel des vêtements de travail renouvelés aussi souvent que nécessaire, comprenant éventuellement bottes et gants et de façon obligatoire : blouse, tablier et calot.

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infection cutanéomuqueuses, respiratoires ou intestinales.

Tout sujet atteint d'une telle affection constatée par examen clinique ou bactériologique doit être écarté jusqu'à guérison complète confirmée par attestation médicale.

Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition¹³.

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 fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de 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 :

⁹ Arrêté du 15.05.74 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (JO du 02.07.74).

¹⁰ Code du travail

Décret 71.636 du 21.07.71 (JO du 01.08.71) et arrêté d'application,

Arrêté du 10.03.77 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (JO du 31.03.77).

¹¹ Arrêté du 09.05.95, art. 7, réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16.05.95).

¹² Décret 77.1042 du 12.09.77 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (JO du 17.09.77).

Décret 92.748 du 29.05.92 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif (JO du 30.05.92).

¹³ Arrêté du 09.05.95, art. 4, réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16.05.95).

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 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 les matériaux de bouchage, tels que capsules, rondelles, lièges, doivent être neufs et dans un état de propreté excluant toute contamination. Ils doivent également répondre aux prescriptions réglementaires relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments. Si ces matériaux de bouchage sont séparés de la boisson par un matériau poreux- tel que le liège - ils doivent être considérés comme étant en contact avec cette boisson;

5) *La fabrication de la glace avec des eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur*¹⁴.

—
Article 134.

*Hygiène des débits de boisson*¹⁵.

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 ci-après 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.

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 boissons distribués ou mis à disposition des consommateurs dans les lieux publics et les collectivités doivent être présentés en emballages individuels.

Section 3.

PRODUITS LAITIERS.

—
Article 135.

Magasin de vente des produits laitiers.

Outre les dispositions des articles ci-dessus relatifs aux magasins de vente des denrées alimentaires, les magasins de vente de produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur, notamment, en ce qui concerne le nettoyage des appareils et des récipients employés¹⁶.

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.

Les crèmes préparées et notamment les crèmes foisonnées ne peuvent être vendues en vrac. Elles doivent être protégées contre toute contamination.

¹⁴ Décret 61.859 du 01.08.61 (JO du 05.08.61).

Décret 89.03 du 03.01.89 modifié relatif à l'application de l'article L 25.1 du code de la santé publique (eaux potables).

Circulaire du 15.03.62 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (JO du 27.03.62 et rectificatif JO du 13.04.62).

¹⁵ Décret 92.478 du 29.05.92 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif (JO du 30.05.92).

¹⁶ Décret 71.636 du 21.07.71 (JO du 01.08.71).

Décret 73.138 du 12.02.73 portant application de la loi du 01.08.05 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinées à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (JO du 15.02.73).

Arrêté du 15.05.74 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (JO du 02.07.74).

—
Article 136.

Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires ¹⁷ 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.

—
Section 4.

VIANDE - GIBIER - VOLAILLE - OEUFS -

—
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 cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles et à surface lisse. 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 matériau 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 quel que 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 ce seul usage ¹⁸.

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.

¹⁷ Décret modifié du 15.04.12 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 01.08.05 en ce qui concerne les denrées alimentaires.

Décret 49.438 du 29.03.48 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 01.08.05 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (JO du 30.03.49).

Arrêté du 13.09.67 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées (JO du 17.10.67).

Arrêté du 13.09.67 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 (JO du 17.10.67).

Arrêté du 09.05.95 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16.05.95).

¹⁸ Arrêté du 01.02.74 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (JO du 20.03.74).

La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur ¹⁹.

L'attendrissage de la viande est interdit dans les collectivités notamment dans les établissements scolaires et universitaires ²⁰.

L'attendrissage mécanique de la viande ne peut avoir lieu qu'à la demande et à la vue du client, avec toutes les précautions d'hygiène concernant l'outillage et le mode opératoire. La consommation d'une viande attendrie devra être faite dans les moindres délais.

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.

Oeufs.

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 ²¹.

—
Article 140.

Abattoirs.

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur ²².

—
Section 5.

PRODUITS DE LA MER.

—
Article 141.

¹⁹ Arrêté du 15.05.74 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (JO du 26.06.74).

²⁰ Circulaire du 06.03.68 relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics scolaires et universitaires (JO du 05.05.68).

²¹ Décret du 17.09.69 (JO du 19.09.69) modifié par le décret du 11.08.76 relatif au commerce des oeufs (JO du 19.09.76).

²² Décret 71.636 du 21.07.71 (JO du 01.08.71).

Arrêté du 20.11.61 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition (12.12.61).

Arrêté du 28.03.67 fixant les prescriptions techniques relatives à la construction des abattoirs publics (JO du 11.04.76).

Arrêté du 25.08.72 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 (JO du 09.09.72).

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 denrées²³.

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 interdits 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 végétaux²⁴.

Article 143.

Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées.

143.1. Conditions d'exploitation.

Toute cressonnière ou culture maraîchère immergée doit faire l'objet d'une déclaration au maire, qui en informe aussitôt le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales.

Elle ne peut être exploitée que si elle remplit les conditions de salubrité déterminées ci-dessous.

A cet effet, les exploitants sont tenus de se soumettre à une enquête de l'autorité sanitaire qui établit si les cultures sont reconnues salubres. L'analyse de l'eau, à la charge de l'exploitant, est pratiquée par le laboratoire départemental agréé pour le contrôle sanitaire des eaux.

La reconnaissance de la salubrité est fondée sur les constatations suivantes :

1. Eaux indemnes d'infestation parasitologique et utilisées dans le voisinage immédiat des puits ou des sources dont elles proviennent, à condition que ces dernières ne soient pas alimentées par des eaux courantes de surface ; ces eaux doivent être d'une qualité bactériologique satisfaisante et, notamment, ne pas contenir plus de dix coliformes fécaux ni plus de dix streptocoques fécaux pour 100 ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les trois mois qui précèdent la première ouverture. De plus, les eaux doivent faire l'objet d'au moins une analyse chimique destinée à mettre en évidence les substances toxiques ou les constituants organiques révélateurs d'une contamination.

2. Protection suffisante des culture limitrophes contre les incursions d'animaux sauvages ou domestiques, notamment les moutons.

3. Etablissement d'un périmètre de protection des cultures et des points d'eau qui les alimentent, contre les eaux de ruissellement provenant de pâturages, parcs à bestiaux, étables, mares, fosses à purin ou toutes installations pouvant être contaminantes.

L'utilisation d'engrais non chimiques est interdite.

²³ Décret du 20.08.39 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages.

Décret 71.636 du 21.07.71 (JO du 01.08.71).

Arrêtés des 1er, 2, 3 et 4.10.73 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (JO du 25.11.73).

²⁴ Arrêté du 20.07.56.

Arrêté du 05.07.73 relatif aux teneurs en résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (JO du 04.10.73).

143.2. Contrôle des exploitations.

A la suite de l'enquête ou des contrôles effectués, l'autorité sanitaire délivre un certificat de salubrité exigible pour la poursuite de l'exploitation. Une copie est transmise au maire du lieu d'exploitation.

Si une exploitation n'est ouverte que quelques mois par an, une analyse bactériologique et parasitologique sera faite dans le mois précédant l'ouverture.

L'administration départementale et l'administration communale tiennent à jour et à la disposition du public la liste des cultures ainsi agréées.

Le certificat de salubrité pourra être retiré lorsqu'un contrôle aura révélé un défaut d'exploitation.

Les eaux pénétrant dans les cressonnières exploitées, sont régulièrement contrôlées au cours de la saison, à raison d'analyses bactériologiques trimestrielles à la charge de l'exploitant. La qualité des eaux devra rester constante et elles devront présenter les mêmes critères que ceux fixés précédemment.

143.3. Contrôle des ventes des cressonnières.

Tout colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans des 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 étiquette portant des mentions similaires à celle précitées.

Article 144.

*Fruits et légumes*²⁵.

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 pesticides²⁶. 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 débarrassés de toutes impuretés grossières.

Les fruits et légumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité conforme aux usages loyaux et constants du commerce et les produits altérés doivent être éliminés de la vente.

Si le lavage de fruits ou de 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 des compartiments fermés.

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'emballer ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes ;

Les nom et adresse du producteur dans le cas où il ne se confondent pas avec ceux de l'emballer ;

Le nom et 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.

²⁵ Arrêté du 09.05.15, art. 23, réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16.05.95).

²⁶ Arrêté du 05.07.73 relatif aux teneurs et résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (JO du 04.10.73).

145.2. Champignons sauvages.

Les champignons sauvages (ou sylvestres), 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 doivent être en bon état sanitaire et constituées de toutes leurs parties.

Article 146.

Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des 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 vigueur²⁷.
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 suies.
4. Le nettoyage des fours et des surfaces, sur lesquelles sont déposés les pains, doit être effectué périodiquement à l'aide d'un produit autorisé.

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 m² ;

Le pain doit être placé sur les grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 cm 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 de pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle ;

Une pannerie d'une superficie minimale de 8 m², 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 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.

Article 148.

Dispositions applicables aux produits de panification, de pâtisserie.

Les produits de panification ou de pâtisserie présentés préemballés sont soumis aux dispositions de la réglementation en vigueur²⁸, notamment en ce qui concerne la date limite de vente ou la date de péremption.

²⁷ Arrêté du 23.10.67 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (JO du 05.11.67) abrogé par l'arrêté du 5 janvier 1999.

²⁸ Décret 72.937 du 12.10.72 portant application de la loi du 01.08.05 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

—
Section 7.

DENREES CONGELEES ET SURGELEES

—
(cf. art. 12 et annexe de l'arrêté du 09.05.95)

(abrogent l'art. 149)

—
Section 8.

ALIMENTS NON TRADITIONNELS

(Voir la loi n° 98-535 du 1^{er} juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme)

—
Article 150.

Définition des aliments non traditionnels.

On appelle aliments non traditionnels, 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 de 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 AIV (aliments imitant la viande).

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 1er août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

—
Section 9.

LA RESTAURATION COLLECTIVE

—

marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail (JO du 14.10.72).

Hygiène des restaurants commerciaux et similaires.

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire qui vérifiera 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*²⁹ :

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 détergent 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'intervalle 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.

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 chauds doit être constamment égale ou supérieure à 65°, depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur³⁰.

Les plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (cf¹)³¹.

²⁹ Décret 71.636 du 21.07.71 (JO du 01.08.71).

Arrêté du 09.05.95, art. 1, réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs y compris : cafétéria, restauration rapide, ferme auberge, table d'hôte, salle pour noces et banquets, marché couvert ou de plein air, etc... (JO du 16.05.95). Restauration sociale, en cours d'élaboration. Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

³⁰ Arrêté du 26.06.74 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, à la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance (JO des 15 et 16.07.74).

³¹ Arrêté du 09.05.95 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16.05.95).

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

TITRE VIII

Prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles

(Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent qu'aux installations non soumises au régime des installations classées qui relèvent de la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976, publiée au J.O du 20 juillet).

Article 153

Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension)

153.1. Présentation du dossier.

Toute création ou extension 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 " ¹⁰⁶ doit faire l'objet, de la part du demandeur, de l'établissement d'un dossier de demande de permis de construire comportant les informations suivantes :

- a) Plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent 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 ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public dans un rayon de 100 mètres.
- 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.

« Procédure d'instruction »

L'ensemble du dossier sera déposé en mairie.

Le maire l'adressera :

- 1 exemplaire de la demande au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, qui adressera un récépissé, à la subdivision de la DDE qui instruit le dossier de demande de permis de construire, dès réception du dossier;
- 4 exemplaires de la demande au service instructeur de la DDE.

Le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales formule ses observations à l'autorité administrative compétente pour délivrer le permis de construire.

Si aucune observation n'a été adressée dans un délai d'un mois après réception du dossier, l'avis du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales sera considéré comme favorable.

153.2. Protection des eaux et zones de baignade.

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 :

- . 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.

Cette prescription pourra être modulée en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales :

. A moins de 200 mètres des zones de baignade et des zones aquicoles.

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.

153.4. Dispositions particulières.

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 doit respecter les règles suivantes :

Les élevages porcins à lisier ne peuvent être implantés à moins de 100 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public ;

Les bergeries industrielles d'engraissement d'agneaux ne pourront être implantées qu'aux distances ci-dessous des immeubles occupés par des tiers :

élevage de moins de 500 agneaux : plus de 50 mètres minimum,

élevage de plus de 500 agneaux : plus de 100 mètres minimum.

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 ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public 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 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de 30 jours et, à 50 mètres, pour les élevages renfermant plus de 500 animaux de plus de 30 jours, des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public, 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.

Article 154.

Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux.

154.1. Construction et aménagement des logements d'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 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.

Arrêté préfectoral du 3 janvier 2003 portant réglementation des bruits de voisinage :

« Les propriétaires ou exploitants de bâtiments d'élevage en général et, incidemment de salles de gavage de palmipèdes, devront prendre toutes précautions techniques afin que le système de ventilation des bâtiments ne soit pas source de nuisances sonores pour le voisinage. »

« Les propriétaires ou exploitants d'élevages sont tenus de prendre toutes mesures afin que les animaux, dans les bâtiments ou à l'extérieur ne soient pas source de nuisances sonores pour le voisinage. »

« En particulier, la parcours destinés aux oies et/ou aux pintades ne peuvent être implantés à moins de 20 mètres d'une habitation ou d'un local régulièrement occupé par un tiers. »
« Les bâtiments hébergeant de soies ou des pintades doivent comporter un isolement acoustique suffisant afin que les cris des animaux ne troublent pas la tranquillité du voisinage. »

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 besoin, avec des produits homologués ¹.

Les bâtiments sont approvisionnés en quantité suffisante d'eau potable 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 de phénomène 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 stockages, ainsi que ces ouvrages, sont étanches. Toutes 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 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.

Article 155.

Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides ³.

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 ⁴, 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 ;*

¹ Loi du 02.11.43 modifiée par la loi du 22.12.72 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole.

² Arrêté du 15.05.74 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (JO du 02.07.74).

³ Décret 96.540 du 12.06.96 relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles (JO du 19.06.96).

⁴ Décret 93.742 du 29.03.93 relatif aux procédures d'autorisation et de déclaration prévues par l'article 10 de la loi 92.3 du 03.01.92 sur l'eau (JO du 30.03.93).
Décret 93.743 du 29.03.93 relatif à la nomenclature des opérations soumises à autorisation ou à déclaration en application de l'article 10 de la loi 92.3 du 03.01.92 sur l'eau (JO du 30.03.93).

. 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.

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 de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement, même accidentel, vers les points d'eau et les fossés des routes.

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public. Tout dépôt sur ou à proximité immédiate des voies de communication est interdit.

155.2. Aménagement.

Les fumiers sont déposés sur une aire étanche, munie au moins d'un point bas, où sont collectés les liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être dirigés, 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.

Des mesures appropriées sont prises pour empêcher la pullulation des insectes.

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le dépôt, quel qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

Article 156.

Evacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes⁵.

Les urines et déjections recueillies sous forme de lisiers, 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 fumiers.

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 des eaux de lavage, vers les ouvrages de stockage ou de traitement doit s'effectuer séparément de celles 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.

Les ouvrages de stockage sont étanches.

Leur capacité minimale devra correspondre à 45 jours de fonctionnement.

Si l'ouvrage est couvert par 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 destiné à prévenir tout risque d'accident.

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, 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.

⁵ Décret 96.540 du 12.06.96 relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles (JO du 19.06.96).

Article 157.

Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux.

Les prescriptions de cet article s'appliquent aux stockages de fourrages et autres aliments à l'exclusion de la conservation par voie sèche des foins et des 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 (un minimum de 2 %) afin d'éviter la stagnation des jus sous l'ensilage, et permettre leur évacuation rapide jusqu'à un lieu de stockage étanche 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.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture peuvent être définies par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Ces silos ne peuvent être implantés à moins :

- . De 25 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public ;
- . De 5 mètres des routes.

Il peut être dérogé aux règles d'étanchéité des radiers et des parois lorsqu'elles existent, sous réserve que de tels silos soient implantés :

- à plus de 100 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public,
- à plus de 100 mètres des divers points d'eau énumérés au paragraphe 157.2.

157.3. Exploitation.

Toute la surface libre de la masse d'ensilage doit, à l'exception du front d'attaque, être couverte 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 (article 159.1.).

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le silo quel 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 ⁶, les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisances ou de pollution des eaux.

Les dépôts d'ordures ménagères non triées, constitués en vue de leur élimination sont soumis à la loi du 19.07.76 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...) qu'ils soient définitifs ou temporaires, doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 m³.

Au delà d'un volume de 50 m³, 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.*

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 ou habituellement occupé par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, 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 toute 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 toute autre matière inerte, d'au moins 10 cm d'épaisseur.

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2000 m³, 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 de 1 an.

Les dépôts constitués par un compost dont les caractéristiques sont conformes à la norme en vigueur ⁷ 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.

⁶ Décret 93.742 du 29.03.93 relatif aux procédures d'autorisation et de déclaration prévues par l'article 10 de la loi 92.3 du 03.01.92 sur l'eau (JO du 30.03.93).
Décret 93.743 du 29.03.93 relatif à la nomenclature des opérations soumises à autorisation ou à déclaration en application de l'article 10 de la loi 92.3 du 03.01.92 sur l'eau (JO du 30.03.93).

⁷ Norme U 44 051 de l'AFNOR sur les amendements organiques, dénominations et spécifications.

Article 159.

Epandage.

(modifié par le décret n°97-1133 du 8 décembre 1997, publié au J.O. du 10 décembre, relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées, et son arrêté d'application du 8 janvier 1998, publié au J.O. du 31 janvier)

Sans préjudice des réglementations en vigueur ⁸, 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 :

- . des puits et forages ;
- . des sources ;
- . des aqueducs transitant des eaux potable 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 rives ;
- . des berges des cours d'eau.

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) ;
- . en période de fortes pluies ;
- . en dehors des terres régulièrement exploitées 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 ne puisse se produire.

Ainsi, la nature, les caractéristiques et les quantités des produits épandus devront rester compatibles avec une protection sanitaire et agronomique du milieu.

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 des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Si les 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

⁸ Norme U 44 041 de l'AFNOR sur l'utilisation en agriculture des boues de stations d'épuration.
· Instructions techniques du 12.08.76 relatives aux porcheries (JO NC du 09.12.76).
· Circulaire du 10.06.76 relative à l'assainissement des agglomérations et à la protection sanitaire des milieux récepteurs (JO NC du 21.08.76).
· Mesures de Police Sanitaire (article 219 et suivants du Code Rural).
· Arrêté du 20.11.79.
· Circulaire du 04.11.80.
· Décret 96.540 du 12.06.96 relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles (réglementation prévoyant un arrêté destiné à remplacer le présent article) (JO du 19.06.96).

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 considéré comme acquise, dès lors qu'aucune observation n'aura été adressée au pétitionnaire dans un délai d'un mois après réception du dossier.

Absence du plan d'épandage.

En l'absence de plan d'épandage, les dispositions suivantes sont applicables :

. L'épandage est interdit :

sur les terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an, à des cultures maraîchères ;
à moins de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

Sur les pâturages, ne peuvent être épandus que les 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.

L'épandage par aspersion est interdit.

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. Si l'épandage est effectué à moins de 100 mètres d'immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, de zones de loisirs et d'établissements recevant du public, il sera suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain sauf impossibilité dûment motivée.

159.2.3. Eaux usées et boues de stations d'épuration.

Abrogé par le décret n°97-1133 du 8 décembre 1997 (J.O. du 10 décembre) relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées.

159.2.4. Matières de vidanges issues des dispositifs d'assainissement autonome.

Abrogé par le décret n°97-1133 du 8 décembre 1997 (J.O. du 10 décembre) relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées.

159.2.5. Résidus verts, jus d'ensilage et boues de curage d'étangs

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 boues de curage d'étangs est interdit à moins de 50 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public et à proximité des voies de communication.

L'épandage des jus d'ensilage est interdit à moins de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

Article 160.

Matières fermentescibles, 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 notice⁹.

En particulier, toutes précautions doivent être prises pour empêcher à l'occasion de phénomène 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.

⁹ Loi du 02.11.43 modifiée par la loi du 22.12.72 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole.

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 rejet dans le milieu récepteur. *L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par la réglementation en vigueur*¹⁰.

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.

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 les huiles de vidange¹¹.

¹⁰ Décret 94.469 du 03.06.94 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées mentionnées aux articles L.372.1.1 et L.372.3 du code des communes (JO du 08.06.94).

Arrêté du 23.11.94 portant délimitation des zones sensibles pris en application du décret 94.469 du 03.06.94 (JO du 24.12.94)

Arrêté du 22.12.94 fixant les prescriptions techniques relatives aux ouvrages de collecte et de traitement des eaux usées mentionnées aux articles L.372.1.1 et L.372.3 du code des communes (JO du 10.02.95).

¹¹ Arrêté du 21.05.80 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques consommant des huiles de vidange (JO du 07.06.80).