

TITRE VI
MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX,
LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT

SECTION 1 — MESURES GÉNÉRALES

Article 105. — Déclaration des maladies contagieuses.

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

Article 106. — Isolement des malades.

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

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

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

Article 107. — Surveillance sanitaire.

Toute personne qui s'est trouvée ou se trouve exposée à la contamination d'une des maladies visées par la réglementation sanitaire internationale notamment : variole, choléra, peste, fièvre jaune peut être astreinte à une surveillance sanitaire d'une durée égale à la période d'incubation maximale fixée par 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 les circonstances épidémiologiques l'exigent.

Article 108. — Sortie des malades.

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

Dans le cas où un malade atteint d'une des maladies ayant nécessité son isolement en milieu hospitalier visées aux articles 106 et 107 ci-dessus, 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'études.

Article 110. — Transport des malades.

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

SECTION 2
CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS
PAR LES CONTAGIEUX

Article 3. — Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire.

Les déjections ou excréments contagieuses ne peuvent être jetées sans avoir fait l'objet d'un traitement de désinfection dans des conditions conformes aux textes réglementaires. Il est interdit, en particulier, de les répandre sur le sol, les tas de fumier ou d'ordures et de les rejeter dans les égouts ou les cours d'eau, sans qu'ils aient subi un traitement exécuté conformément à la réglementation en vigueur (37).

Article 112. — Désinfection en cours de maladie.

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

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

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

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

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

Article 114. — Organisation de la désinfection.

Les opérations de désinfection obligatoire sont pratiquées dans les conditions prescrites par les articles 14, 15 et 16 du Code de la Santé Publique, soit par les services publics, soit par 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 domicile (38) 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 sus-visées ainsi que leurs vêtements est confiée aux services spécialisés.

**SECTION 3
LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS
MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETIENNES**

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

Tous les locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent être convenablement aérés et éclairés, et d'une façon générale répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail (39).

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

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

Les meubles à usage 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.

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 de 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 prévues par la réglementation en vigueur (40).

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 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 poubelles, logements des animaux domestiques, etc. ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritus 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 pour y attirer les animaux errants, sauvages ou redevenus tels, notamment les chats ou les pigeons.

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

Article 121. — Insectes.

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

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 poissons, épandage de produits larvicides agréés.

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

Lors d'une construction neuve, dès la fin des travaux et à tout moment par la suite, les vides sanitaires doivent être débarrassés de tout matériau et objets au rebut susceptibles de favoriser la prolifération d'insectes dans ces lieux.

Les vides sanitaires doivent être en permanence et en totalité à sec pour éviter le développement de moustiques. Afin d'éviter les submersions, il est indispensable, dans tous les cas, de régaler soigneusement le substrat en ménageant une pente générale vers un point bas avec un exécutoire vers l'extérieur. Si une nappe phréatique, un cours d'eau, un lac ou un étang se trouvent à proximité, le niveau de l'exécutoire doit être supérieur à la cote maximum atteinte par les eaux. La hauteur sous plancher doit être suffisante pour permettre un accès normal au personnel des services d'entretien, de réparations, de contrôle et aux agents de lutte anti-moustiques.

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.

Quand au cours de l'enquête épidémiologique menée à l'occasion d'une maladie contagieuse, il est identifié un

germe infectieux ayant pour réservoir, un animal ou le milieu environnant, tel que sol, air, eau... les autorités sanitaires prennent les mesures propres pour isoler le vecteur en cause et le traiter afin de détruire le germe responsable.

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

SECTION 5 OPERATIONS FUNERAIRES

Article 124. — Opérations funéraires.

Les opérations de mise en bière, d'inhumation, de transport ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur (41).

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

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

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

(37) Décret n° 67.743 du 30 août 1967, portant règlement d'administration publique relatif aux conditions que doivent remplir les procédés, produits et appareils destinés à la désinfection obligatoire (J.O. du 2 septembre 1967). Arrêté du 30 août 1967 (J.O. du 2 septembre 1967). Arrêté du 19 août 1974 (J.O. du 9 octobre 1974).
Loi n° 75.535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (J.O. du 1^{er} juillet 1975).

(38) Décret n° 76.526 du 15 juin 1976 (J.O. du 18 juin 1976) et circulaire du 15 juin 1976 (J.O. du 30 juillet 1976) relatifs à l'application des articles 185 et 185-3 du Code de la Famille et de l'Aide Sociale étendant l'aide sociale à de nouvelles catégories de bénéficiaires et relatifs aux centres d'hébergement et de réadaptation.

(39) Code du Travail "Hygiène et Sécurité des Travailleurs".

(40) Loi n° 75-604 du 10 juillet 1975 (J.O. du 11 juillet 1975).

(41) Décret n° 76-435 du 18 mai 1976 modifiant le décret du 31 décembre 1941 codifiant les textes relatifs aux opérations d'inhumation, d'incinération et de transport des corps (J.O. du 20 mai 1976).

TITRE VII HYGIÈNE DE L'ALIMENTATION

SECTION 1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 125. — Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation (42).

125. 1. Magasins de vente.

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

La hauteur sous plafond ne devra pas être inférieure à 3 mètres.

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

Le sol doit être en matériaux durs (carrelage, ciment), lisses ou recouverts d'un revêtement imperméable. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré par un dispositif à occlusion siphonoïde. Le balayage à sec et l'emploi de la sciure sont interdits. Les angles seront arrondis tout au moins aux points d'intersection des murs avec le sol.

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

Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction de fumer fait l'objet d'une signalisation apparente (43).

Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse, maintenu en état permanent de propreté et conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur (44).

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

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

Les produits altérés ou avariés et ceux dont la date limite de vente est dépassée doivent être éliminés.

L'accès des animaux, notamment des chiens, est interdit, à l'exception des chiens guides des personnes malvoyantes. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin.

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

Lorsque dans les magasins d'alimentation, il est vendu d'autres marchandises (produits d'entretien ou de 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 boissons à consommer sur place est installé dans le même local, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

125.2. Resserres et chambres de conservation.

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

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons ou dans des casiers ou paniers ; celles qui sont altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée appropriée. Les produits altérés et ceux dont la date limite de vente est périmée doivent être aussitôt éliminés.

Les mesures nécessaires doivent être prises pour supprimer insectes et rongeurs, sans qu'il puisse en résulter une contamination des denrées et que telles introductions puissent se renouveler.

125.3. Voitures boutiques.

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant (45), les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles d'entretien et d'aménagement que les magasins de vente, à l'exception de certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules. En particulier la séparation entre la cabine de conduite et la partie affectée à la vente devra être effective dans tous les cas.

Les voitures boutiques ne devront pas causer de gêne pour le voisinage du fait de leur emplacement, notamment lorsqu'une activité de cuisson est exercée dans ces véhicules.

Article 126. Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente.

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur sera situé à 1 mètre de hauteur à partir du sol et être nettoyés chaque jour. Ils doivent être à l'abri du soleil et des intempéries et des pollutions de toute origine. Les étals doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Les étals doivent être en matériaux durs, rigides, lavables et maintenus en bon état de propreté et d'entretien ; toute installation de fortune (cartons, cagettes, etc.) est interdite.

Article 127. — Protection des denrées.

A l'exception des denrées naturellement protégées ou conditionnées, les vendeurs ne doivent pas permettre à la clientèle de manipuler les denrées alimentaires.

Elles doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées d'une enveloppe en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (44).

La fermeture par agrafes métalliques sera prohibée dans tous les cas.

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

En ce qui concerne les fruits et légumes qui ne sont pas naturellement protégés, la commercialisation en libre choix peut être admise si le responsable de la vente veille à éviter toute manipulation excessive des marchandises de la part de la clientèle.

Article 128. — Déchets.

Il est interdit de jeter sur le sol les déchets produits en cours de vente. Les déchets de toute sorte provenant des viandes, du vidage des poissons, volailles et gibiers sont immé-

diatement placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, qui doivent être vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

Toutes les denrées avariées, conditionnées ou non doivent être retirées de la vente et éliminées selon un procédé autorisé.

La collecte et le transport des récipients ne sont entrepris qu'après la fermeture des magasins et des marchés.

Article 129. — Transport des denrées alimentaires.

129-1 Généralités.

Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires ne doivent pas constituer du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altération ou de souillure pour ces denrées.

Ils sont dotés des équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées.

Ils ne doivent pas être utilisés pour le transport d'animaux vivants ou de marchandises susceptibles d'altérer ou de contaminer les dites denrées.

Les citernes transportant des liquides alimentaires doivent être affectées exclusivement à cet usage. Elles doivent porter sur chacun de leurs côtés en caractères indélébiles d'au moins 30 mm de hauteur et de façon inamovible, la mention "liquides alimentaires".

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 vigueur (45).

Il s'agit notamment du transport :

- des viandes et abats, c'est-à-dire de toutes les parties d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier,
- de poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non,
- du lait et des œufs,
- des glaces et crèmes glacées,
- des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovoproduits, produits de charcuterie, pâtisseries fraîches),
- des denrées d'origine végétale surgelées.

129.3. Transport de glace alimentaire.

Ce transport est effectué selon les dispositions de la réglementation en vigueur (46).

129.4. Transport du pain.

Pour être transporté, le pain doit être soit préemballé individuellement soit contenu dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté et conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (44).

Article 130. — Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

Les locaux doivent être de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ils doivent être correctement éclairés en bénéficiant au maximum et autant que cela est techniquement possible d'un éclairage naturel. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature et ils doivent être efficacement protégés contre toute nuisance provenant de locaux contigus. L'accès des animaux notamment des chiens est interdit. Est également interdit : tout usage des lieux autre que celui concernant l'activité qui y est normalement exercée d'une part et d'autre part, l'accès des lieux à toute personne étrangère aux activités exercées.

130.1. Aménagement et entretien des locaux.

La hauteur sous plafond doit être au moins égale à 2,5 mètres dans les locaux neufs ou ceux dont la rénovation nécessite des travaux de gros œuvre. Pour les locaux anciens lorsque les surfaces et les conditions d'aération et de ventilation sont satisfaisantes la hauteur de deux mètres vingt peut être admise.

Le sol, les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et les surfaces de travail sont revêtus de matériaux durs résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement joints. Les murs et les cloisons dans le reste de leur étendue ainsi que les plafonds doivent être recouverts, à défaut desdits matériaux, de peinture lisse et lavable. Les angles sont arrondis tout au moins au raccordement avec le sol.

Les murs et les plafonds doivent être maintenus en parfait état de propreté. Ils doivent être lavés régulièrement.

Le matériel de nettoyage et les produits d'entretien seront stockés dans un emplacement fermé, spécialement réservé à cet effet.

130.2. Evacuation des eaux.

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré par un dispositif à occlusion siphonide

convenablement dimensionné. Les eaux résiduaires des cuisines collectives, des ateliers et laboratoires de préparation des aliments (restaurants, charcuteries, fabriques de plats cuisinés, etc.) devront traverser des dispositifs capables de retenir la totalité des graisses et, le cas échéant, des féculs avant leur rejet à l'égout. Le sol doit être lavé au moins une fois par jour. Le balayage à sec et l'utilisation de la sciure sont interdits.

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. Le sol des ateliers et laboratoires de préparation des aliments ne doit pas être situé à une cote inférieure à celle du sol extérieur. Si la disposition des lieux l'impose, à titre de dérogation exceptionnelle, les services intéressés ayant été consultés, le sol de ces locaux pourra être établi à une cote inférieure à celle du sol extérieur à condition que, toutes règles définies par le Code du Travail ou en application de textes législatifs spéciaux étant par ailleurs respectées, l'aération et la ventilation de ces locaux soient assurées par un conditionnement d'air de telle manière que cet air soit en permanence et notamment lors de son admission, de son renouvellement ou de son évacuation, maintenu dans des conditions de pureté, de température et d'hygrométrie nécessaires pour assurer la santé du personnel, la protection contre les risques d'incendie, l'observation des règles de sécurité et la bonne qualité hygiénique des produits manipulés ou préparés. L'admission de l'air se fera par des ouvertures convenablement disposées, de section libre suffisante, donnant directement sur l'extérieur où elles s'ouvriront à deux mètres au moins au-dessus du niveau du sol extérieur. Le volume d'air neuf introduit ne sera en aucun cas inférieur par heure, à deux fois le volume du local, ni inférieur à trente mètres cubes au moins par heure et par personne occupée, cet air sera préalablement à sa distribution dans les locaux, épuré par filtration ou par tout autre moyen efficace. L'extraction de l'air se fera par des ouvertures d'évacuation d'air convenablement disposées, ouvertes directement sur l'extérieur, section libre totale au moins égale à cent cinquante centimètres carrés. Est interdit le raccordement des extracteurs d'air des cuisines collectives dans les installations collectives de sorties d'air, non prévues à cet effet dès lors qu'ils constituent une source de nuisance pour le voisinage ou de danger pour l'utilisateur. Les ouvertures d'admission ou d'évacuation d'air ainsi que l'ensemble du dispositif de conditionnement d'air seront protégés contre l'introduction des animaux et maintenus constamment en état de propreté.

Les fourneaux et chaudières dégagant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit d'évacuation unique réservé à ce dispositif d'évacuation de section suffisante, indépendant des

conduits de fumée desservant les foyers. L'emplacement de ce conduit de ventilation devra être conforme aux normes fixées par le code de la Construction et de l'Habitation en matière de conduits de fumée.

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 ou à des usages domestiques divers ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale autre que celle visée au présent titre. Les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable.

130.5. Protection contre les insectes.

Les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation et de dératisation, en évitant toutes contaminations des denrées alimentaires.

130.6. Entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments.

Tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillères, passoirs et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et entreposés à l'abri de toute pollution. Ils seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire (44).

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, opération suivie d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination.

130.7. Elimination des déchets.

Les déchets, rebuts et débris de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. Les produits dont la date limite de vente est dépassée et les produits altérés ou avariés doivent être éliminés.

En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local ventilé sur l'extérieur protégé des insectes et des rongeurs, réservé à cet usage, situé hors des cuisines.

Ces récipients doivent pouvoir être évacués à l'extérieur sans qu'il soit nécessaire de traverser les ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

130.8. Conditions de stockage et de conservation des denrées périssables.

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol mais placées sur des étagères, des rayons ou dans des casiers. Les denrées périssables seront conservées en chambre froide, réglée à température appropriée.

130.9. Fumoirs et rôtissoires.

La conception et le fonctionnement des fumoirs et rôtissoires doivent être tels qu'ils ne provoquent aucune gêne pour l'environnement. Dans le cas contraire, l'autorité sanitaire pourra imposer toute modification de l'installation.

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 vigueur (47).

Une attention particulière doit être apportée aux modalités d'entreposage du matériel de conditionnement (capsules, récipients) qui doit être effectué à l'abri de l'humidité et dans des conditions d'hygiène correctes.

Article 131. Distribution automatique d'aliments.

131.1. Emplacement.

Les appareils distributeurs automatiques d'aliments doivent être situés sur des emplacements éloignés de toute source de contamination.

131.2. Conditions applicables aux denrées.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans les appareils distributeurs automatiques doivent être maintenues à une tem-

pérature convenant à leur conservation et placées à l'abri de toute souillure provenant notamment des pièces de monnaie et des billets de banque. Elles sont renouvelées en temps utile de manière à demeurer constamment saines, en bon état de conservation.

Les denrées éventuellement soumises à péremption doivent être placées dans les appareils de telle sorte que les dates limites de vente ou de consommation soient nettement visibles et lisibles de l'extérieur des appareils.

131.3. Appareils distributeurs de bonbons et de friandises.

Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels.

131.4. Prescriptions concernant les matériaux.

Les parties des appareils distributeurs de boissons destinées à être en contact avec les liquides doivent être constituées de matériaux autorisés pour les récipients en contact avec les denrées alimentaires.

La tuyauterie de distribution ne doit comporter que des éléments courts, sans coudes accentués, à l'intérieur lisse et d'un démontage facile pour permettre le nettoyage qui est effectué à chaque recharge de l'appareil et plus souvent si nécessaire à l'aide de produits autorisés. Le rinçage de la tuyauterie doit être ensuite effectué avec de l'eau potable.

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons glacées, l'ensemble de l'installation de distribution doit être inclus dans un équipement frigorifique maintenant en permanence la température entre 0°C et + 2°C.

Si l'appareil distribue des concentrés de jus de fruits non fermentescibles destinés à être dilués, les récipients contenant ces produits peuvent ne pas être inclus dans l'élément frigorifique. Il en est de même éventuellement du réservoir contenant le gaz carbonique.

Les appareils sont munis d'un stock de gobelets individuels placés dans un compartiment à l'abri des pollutions ; un dispositif doit permettre au consommateur de se servir sans risquer de souiller les gobelets en réserve. Un récipient, tenu en parfait état de propreté, recueille les gobelets après usage ; ceux-ci sont enlevés au moins une fois par jour.

131.5. Contrôle.

En vue de permettre le contrôle de l'état d'entretien de l'appareil par les agents sanitaires autorisés, le nom du responsable ou les indications permettant de le joindre sont apposés sur une plaque extérieure.

Article 132. — Hygiène du personnel.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur (48) 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, notamment dans les ateliers et laboratoires de préparation ; le personnel doit porter une blouse et une coiffe, ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer. Cette interdiction devra être signalée de manière apparente (49).

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 infection 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 disposition. Ces installations comportent :

- une trousse de soins de première urgence,
- des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant,
- des cabinets d'aisances ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre. Une affiche enjoindra les utilisateurs de se laver les mains en sortant des lieux d'aisances,
- des lavabos, munis de robinets à commande non manuelle placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains,
- pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

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 sirop,

brasseries, cidreries et les établissements où l'on procède à la mise en fûts ou en bouteilles des vins et spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

1. Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 130 relatif aux ateliers de préparation des aliments.

2. Seule une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie.

3. Les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien.

Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés, après arrêt de l'installation et avant nouvel usage.

Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.

4. Les matériaux de conditionnement et de bouchage en contact avec la boisson doivent répondre aux prescriptions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Ils doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination. En outre, les dispositifs de bouchage doivent être neufs et, s'ils sont séparés de la boisson par un matériau poreux, tel que le liège, ils doivent être considérés comme étant en contact avec la boisson.

5. La fabrication de la glace avec des eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur (50).

Article 134. — Hygiène des débits de boissons.

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quelque soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 152 ci-dessus, 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.

Dans tous ces établissements un cabinet d'aisance au minimum, réglementairement aménagé devra être prévu à l'usage de la clientèle.

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 la distribution des consommateurs dans les lieux publics et les collectivités doivent être présentés en emballages individuels.

SECTION 3 PRODUITS LAITIERS

Article 135. — Magasins 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 employés (51).

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 et conformément à la réglementation en vigueur (52).

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

Article 136. — Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (53) 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 VIANDES, GIBIERS, VOLAILLES, OEUFS

Article 137. — Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volailles, 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'usage de la sciure ainsi que le balayage à sec sont interdits. 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 décan-tation capable d'arrêter les corps solides susceptibles d'en gêner le fonctionnement puis d'un siphon et d'un dispositif de rétention des graisses avant raccordement à la canalisation .

— 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 (45).

Si dans les magasins et resserres visés au présent article, il est fait usage d'une machine à débiter en tranches, les tranches de jambons, de saucisson ou de viande cuite ne doivent pas être saisies avec les mains. Elles sont soit reçues directement sur un papier conforme aux prescriptions réglementaires, soit saisies à l'aide de spatules, fourchettes ou pinces réservées à cet usage.

— La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur (54). Celle exposée à la vente et destinée aux animaux doit être signalée par un panneau mentionnant en caractères lisibles et visibles "VIANDE POUR ANIMAUX".

— 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 conformément à la réglementation. La consommation d'une viande attendrie devra être faite dans les moindres délais (55).

— L'attendrissage de la viande est interdit dans les collectivités notamment dans les établissements scolaires et universitaires (56).

— 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 oeufs 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 oeufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

Les dispositions relatives à l'entreposage et à la commercialisation des oeufs sont précisées par la réglementation en vigueur (57).

Article 140. — Abattoirs.

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur (58).

SECTION 5 PRODUITS DE LA MER

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

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (59).

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 VÉGÉTALE LÉGUMES, FRUITS, CRESSIONNIÈRES, 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 épanchés qu'un mois au plus tard avant la récolte.

b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux (60).

Article 143. — Protection des cressionnières et des cultures maraîchères immergées.

143.1. Conditions d'exploitation.

Toute cressionnière 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 10 coliformes fécaux ni plus de 10 streptocoques fécaux pour 100 ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les 3 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 cultures limitrophes contre les incursions d'animaux sauvages ou domestiques, notamment le mouton.

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

L'utilisation d'engrais non chimique est interdite.

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 précédent 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 cressionnières exploitées, sont régulièrement contrôlées au cours de la saison, à rai-

son 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 de cressionnières.

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 celles précitées.

Article 144. — Fruits et légumes.

Les fruits frais et les légumes frais sont exposés à la vente soit dans leur emballage d'origine, soit en vrac. Toutes précautions sont prises afin que les fruits frais et les légumes frais non préemballés soient protégés des pollutions de toute nature.

Tout colis ou dans le cas de vente en vrac, tout lot de fruits ou de légumes doit être exempt de corps étrangers, tels que branchages, débris végétaux, sous réserve des usages particuliers à la présentation traditionnelle de certains produits.

Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière de résidus de pesticides (61). 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 ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballer,
- le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notamment connue, son nom botanique.

4. Au stade de la vente au détail, le nom de l'espèce doit être porté par affichage, à la connaissance du consommateur. Sur demande des services de contrôle, le détaillant doit être en mesure de faire connaître la provenance de la marchandise.

145.2. Champignons sauvages.

Les champignons sauvages (ou 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 vigueur (62).

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 et autres installations des ventes fixes ou ambulantes.

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 ainsi que la distribution par colportage dans les voitures boutiques, dans les stations-service, sur les foires, marchés et autres lieux publics, sont déclarés à l'autorité sanitaire.

2. Outre leur conformité aux règles générales définies ci-dessus pour les magasins de vente de denrées alimentaires, ces locaux doivent comporter les installations particulières suivantes :

147.1. Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce :

— un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 mètres carrés,

— le pain doit être placé sur des grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 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 du pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle,

— une panneterie d'une superficie minimale de 8 mètres carrés, close et en communication directe avec le magasin de vente, munie de casiers, étagères ou paniers afin que les pains tenus en réserve soient à l'abri de toute pollution.

Les locaux de vente doivent être disposés de manière que l'air y soit constamment renouvelé. Dans le cas où ils ne présentent pas d'ouverture du côté opposé à la façade, ils doivent comporter un conduit de ventilation réglementaire s'ouvrant dans la partie du plafond la plus éloignée de l'accès extérieur et s'élevant jusqu'au dessus de la partie la plus élevée de la construction ou toute autre installation assurant une ventilation efficace.

147.2. Dépôts de pain.

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain distinct des autres activités qui ne devront pas être incompatibles avec l'hygiène de l'alimentation. Le pain doit être placé sur des grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 cm au-dessus du sol et installé de manière qu'il ne puisse entrer en contact avec les autres aliments. Lorsque les circonstances l'exigent, le pain est entreposé dans une armoire fermée.

147.3. Vente de pain par colportage dans les voitures boutiques, dans les stations-services, sur les foires, marchés et autres lieux publics.

Le pain doit être présenté au consommateur soit préemballé, soit protégé des pollutions externes par des vitrines de protection situées à une hauteur minimum d'environ 70 cm au-dessus du sol ou du plancher des véhicules.

La vente du pain de porte à porte n'est autorisée que pour le pain présenté préemballé.

147.4. En cas de vente de pain décongelé, la dénomination de vente doit être suivie de la mention : "décongelé" en caractères visibles et lisibles.

Article 148. Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie.

Les produits de panification ou de pâtisserie sont soumis aux mêmes obligations que celles prévues pour le pain et définies aux articles 129.4, 146 et 147 ci-dessus.

En outre, les produits de panification ou de pâtisserie présentés préemballés sont soumis aux dispositions de la réglementation en vigueur notamment en ce qui concerne la date limite d'utilisation optimale.

En cours de transport et à tous les stades du commerce, les pâtisseries fraîches et notamment celles fabriquées à base de crème fraîche, crème, lait, œufs doivent être entreposés dans des enceintes ou vitrines réfrigérées à une température maximale de 3°.

**SECTION 7
DENREES CONGELEES ET SURGELEES**

Article 149. — Denrées congelées et surgelées.

Sans préjudice des dispositions spéciales prévues au présent titre pour les différents types de denrées, les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires notamment celles relatives (63) :

— à l'emballage et au transport,

— au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente,

— aux conditions dans lesquelles la décongélation est autorisée.

SECTION 8 ALIMENTS NON TRADITIONNELS

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

SECTION 9 LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Les établissements de restauration doivent respecter les dispositions réglementaires en matière d'hygiène les concernant (64).

Article 152. — Hygiène des restaurants et locaux 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 (58).

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 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'aisance.

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. Aussitôt après chaque service, 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 consommateur (65).

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

9. A aucun moment les circuits d'évacuation des déchets et ceux des ustensiles souillés ne devront croiser ceux des préparations culinaires.

(42) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret n° 71.636 du 21 juillet 1971 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 1^{er} août 1971).

(43) Décret n° 77.1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O. du 17 septembre 1977).

(44) Décret n° 73.138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés 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 (J.O. du 15 février 1973).

(45) Arrêté du 1^{er} février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20 mars 1974).

(46) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25.1. du Code de la Santé Publique (eaux potables) (J.O. du 26 août 1961).

(47) Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J.O. du 2 juillet 1974).

(48) Code du travail. Décret n° 71.636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1^{er} août 1971) et arrêté d'application. Arrêté du 10 mars 1977, relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31 mars 1977).

(49) Décret n° 77.1042 du 12 septembre 1977, relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O. du 17 septembre 1977).

(50) Décret n° 61-859 du 1^{er} août 1961 (J.O. du 5 août 1961). Arrêté du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25.1 du code de la Santé Publique (eaux potables) (J.O. du 26 août 1961). Circulaire du 15 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (J.O. du 27 mars 1962 et rectificatif J.O. du 13 avril 1962).

(51) Décret n° 71.636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1^{er} août 1971). Décret n° 73.138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973). Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J.O. du 2 juillet 1974).

(52) Arrêté préfectoral du 28 janvier 1977.

(53) Décret modifié du 15 avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires. Décret n° 49.438 du 29 mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (J.O. du 30 mars 1949). Arrêté du 13 septembre 1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et des crèmes glacées (J.O. du 17 octobre 1967). Arrêté du 13 septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées (J.O. du 17 octobre 1967).

(54) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (J.O. du 26 juin 1974).

(55) Arrêté préfectoral du 14 avril 1964.

(56) Circulaire du 6 mars 1968 relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics scolaires et universitaires (J.O. du 5 mai 1968).

(57) Décret du 17 septembre 1969 (J.O. du 19 septembre 1969) modifié par le décret du 11 août 1976 relatif au commerce des œufs (J.O. du 19 août 1976).

(58) Décret n° 71.636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1^{er} août 1971). Arrêté du 20 novembre 1961 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition (12 décembre 1961). Arrêté du 28 mars 1967 fixant les prescriptions techniques relatives à la construction des abattoirs publics (J.O. du 11 avril 1967). Arrêté du 25 août 1972 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements (J.O. du 9 septembre 1972).

(59) Décret du 20 août 1939 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages. Décret n° 71.636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1^{er} août 1971). Arrêtés du 1^{er}, 2, 3 et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (J.O. du 25 novembre 1973).

(60) Arrêté du 20 juillet 1956. Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs en résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 4 octobre 1973).

(61) Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs et résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 4 octobre 1973).

(62) Arrêté du 23 octobre 1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (J.O. du 5 novembre 1967).

(63) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid. Décret n° 64.949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés (J.O. du 13 septembre 1964). Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (J.O. du 31 juillet 1974).

(64) Arrêté interministériel du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 15 octobre 1980).

(65) Arrêté du 26 juin 1974 (J.O. des 15 et 16 juillet 1974) réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

TITRE VIII

PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITÉS D'ÉLEVAGE ET AUTRES ACTIVITÉS AGRICOLES

Article 153. Règles d'implantation des bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création, extension ou réaffectation)

Article 153.1. — Présentation du dossier.

Toute création, extension ou réaffectation d'un bâtiment d'élevage ou d'engraissement à l'exception des bâtiments d'élevage de lapins et volailles comprenant moins de cinquante animaux de plus de trente jours et des bâtiments consacrés à un élevage de type familial doit faire l'objet, de la part du maître d'ouvrage, de l'établissement d'un dossier de déclaration préalable, comportant les informations suivantes :

a) Plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer notamment :

— le ou les points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à l'arrosage des cultures maraichères 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.

Ce dossier de déclaration est adressé au maire de la commune, en quatre exemplaires, en même temps que le dossier de demande de permis de construire.

Dans la semaine qui suit le dépôt du dossier de déclaration, le maire en transmet :

— un exemplaire au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, qui en accuse immédiatement réception au maire ;

— un exemplaire au directeur départemental de l'agriculture, pour information ;

et,

— lorsque la commune est compétente pour délivrer le permis de construire, un exemplaire au service chargé de l'instruction des demandes ;

— lorsque la commune a délégué sa compétence pour délivrer le permis de construire à un établissement public de coopération intercommunale, un exemplaire au président de cet établissement public ;

— lorsque le permis de construire est délivré au nom de l'Etat, un exemplaire au directeur départemental de l'équipement.

Conformément aux dispositions du dernier alinéa de l'article R.421.15 du code de l'urbanisme, le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales dispose d'un délai d'un mois à dater de la réception du dossier de déclaration pour faire connaître son avis motivé à l'autorité compétente pour statuer sur la demande de permis de construire ou au service chargé de l'instruction de cette demande ; passé ce délai, il est réputé avoir émis un avis favorable.

Dans le cas où la création d'un élevage soumis au règlement sanitaire départemental n'a pas à justifier d'un permis de construire, le dossier est constitué et transmis dans les conditions prévues aux précédents alinéas, à l'exception du dossier de permis de construire. Le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales dispose d'un délai d'un mois à dater de la réception du dossier de déclaration pour faire connaître son avis motivé au maire de la commune qui statue, en cas d'avis défavorable, au nom de l'Etat et notifie sans délai sa décision au déclarant.

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 :

- A moins de 35 mètres :
- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ; de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces der-

nières 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, pédologies 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 de voisinage.

La conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive ou présentant un caractère permanent pour le voisinage.

Les gérants et propriétaires, les usagers et occupants habituels ou occasionnels des immeubles, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, ne peuvent se prévaloir des éventuels inconvénients (bruits, odeurs) occasionnés au voisinage des établissements d'élevage, dès lors que ceux-ci sont implantés, aménagés et exploités conformément au présent règlement ainsi qu'à toutes les réglementations en vigueur s'y rapportant.

Les dommages causés aux occupants d'un bâtiment par des nuisances dues à des activités agricoles, industrielles, artisanales ou commerciales, n'entraînent pas droit à réparation lorsque le permis de construire afférent au bâtiment exposé à ces nuisances a été demandé ou l'acte authentique constatant l'aliénation ou la prise de bail établi postérieurement à l'existence des activités les occasionnant dès lors que ces activités s'exercent en conformité avec les dispositions législatives ou réglementaires en vigueur et qu'elles se sont poursuivies dans les mêmes conditions (66).

153.4. Règles générales d'implantation.

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 habi-

tuellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public ;

- les autres élevages, à l'exception des élevages de type familial 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 ; à l'exception des établissements d'élevage, de volailles ou de lapins renfermant moins de 500 animaux, l'implantation des bâtiments d'élevage ou d'engraissement, dans la partie agglomérée des communes urbaines, est interdite.

153.5. Dispositions applicables aux cas d'extension ou de réaffectation de bâtiments d'élevage existants.

Dans le cas de l'extension d'un bâtiment d'élevage les distances par rapport aux immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, aux zones de loisirs et de tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme ne peuvent être inférieures à 70 mètres pour les élevages porcins à lisier et à 35 mètres pour les autres élevages. Ces dispositions ne sont applicables que lorsque l'augmentation de la surface occupée par les bâtiments ou de l'effectif du bétail ne dépasse pas 50 %.

Afin de garantir la salubrité et la santé publique et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

153.6. Dérogations.

Les prescriptions du présent titre relatif à l'hygiène rurale et notamment les règles de distance peuvent être atténuées par autorisation préfectorale délivrée après avis motivé du maire, du directeur départemental de l'agriculture, du directeur des services vétérinaires et du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales. Dans le cas où l'un de ces avis au moins est défavorable, le conseil départemental d'hygiène est consulté. Les autorisations accordées en dérogation aux dispositions du titre VIII peuvent être assorties de prescriptions particulières concernant l'aménagement et l'exploitation de l'établissement.

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.

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 (67).

Les bâtiments sont approvisionnés en quantité suffisante d'eau de bonne qualité pour l'abreuvement des animaux et d'eau de lavage pour l'entretien des établissements et des installations. Les installations et appareils de distribution destinés à l'abreuvement des animaux ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou de leur réalisation d'entraîner, à l'occasion des phénomènes de retour d'eau, la pollution du réseau d'eau potable.

L'eau servant au lavage des appareils, récipients et autres objets utilisés pour la traite et la conservation du lait, doit être potable (68).

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 ; toutefois, le parcage en plein air est interdit pour les élevages porcins.

Elles sont nettoyées et traitées aussi souvent que nécessaire, dans les mêmes conditions qu'au paragraphe 154.2.

Les déjections et les éventuelles eaux de lavage des locaux sont collectées. Les caniveaux conduisant aux ouvrages

de stockage, ainsi que ces ouvrages, sont étanches. Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux pluviales issues des toitures et les eaux de ruissellement provenant de l'extérieur ne s'écoulent pas sur les aires d'exercice. Les eaux pluviales reçues en direct sur les aires d'exercice extérieures pourront ne pas être collectées vers l'ouvrage de stockage si le réseau d'évacuation est muni d'un regard séparateur permettant leur détournement, en période de fortes pluies. Les déjections solides et les débris de toutes sortes sont enlevés et stockés dans les mêmes conditions que les fumiers ou les lisiers.

Les stabulations libres comportant une aire de repos sur litière accumulée doivent être approvisionnées en litière aussi souvent qu'il est nécessaire en fonction de la technique d'élevage afin de limiter les risques d'infiltration.

S'il n'est pas fait usage de litière, le sol de l'aire de repos sera rendu imperméable. Cette disposition ne s'applique pas aux logettes pour bovins et aux élevages sur caillebotis.

Article 155. — Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides.

Les litières provenant des logements d'animaux sont évacuées aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les dépôts permanents ou temporaires de ces matières ne doivent pas entraîner une pollution des ressources en eau.

155.1. Implantation des dépôts à caractère permanent.

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux (69), leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant gravitairement de l'eau potable en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux qu'elles soient destinées à l'alimentation en eau potable ou 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 conçue 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 et à 100 mètres des lieux de baignade. 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 des liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être dirigées, à l'aide de canalisations étanches et régulièrement entretenues, vers des installations de stockage étanches ou de traitement des effluents de l'élevage.

La superficie de l'aire de stockage sera fonction de la plus longue période pouvant séparer deux évacuations successives des déjections solides.

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

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

155.3. Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants et à caractère permanent.

Dans le cas d'une extension d'un dépôt existant et à caractère permanent ou de la création d'un tel dépôt, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, les distances par rapport aux immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, aux zones de loisirs et à tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme ne peuvent être inférieures à 35 mètres. Ces dispositions ne sont applicables que lorsque l'augmentation de la surface du dépôt ne dépasse pas 50 %.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Article 156. — Evacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes.

156.1. Dispositions générales.

Les urines et déjections recueillies sous forme de lisiers, les jus d'ensilage et eaux de lavage sont évacués vers des

ouvrages de stockage ou de traitement, implantés suivant les conditions prévues à l'article 155.1. concernant les dépôts de fumier.

Si l'ouvrage de stockage est destiné exclusivement à recevoir des jus d'ensilage, la distance d'implantation vis-à-vis des tiers peut être ramenée à 35 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 celui des eaux pluviales et de ruissellement et être assuré par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement entretenues 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 sera fixée par le conseil départemental d'hygiène en fonction des conditions climatiques locales.

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.

Toute fosse située à moins de 100 mètres d'une habitation, doit être couverte par une dalle.

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.

156.2. Dispositions applicables aux extensions d'ouvrage de stockage existants.

Dans le cas d'une extension mesurée d'un ouvrage existant ou de la création d'un tel ouvrage, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, les distances par rapport aux immeubles habités ou occupés par des tiers, aux zones de loisirs et à tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme ne peuvent être inférieures à 35 mètres. Ces dispositions ne sont applicables que lorsque l'augmentation de la surface de l'ouvrage ne dépasse pas 50 %.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire, après avis du conseil départemental d'hygiène.

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 (au 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 pourront être définies par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Ces silos ne peuvent être implantés à moins :

- de 35 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public,
- de 5 mètres des routes.

157.3. Silos non aménagés.

L'implantation dans les conditions prévues à l'article 157.2. de silos non aménagés au sens de l'article 157.1. est admise si les conditions topographiques et géologiques le permettent, notamment en ce qui concerne la protection de la ressource en eau.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des distances supérieures à celles prévues à l'article 157.2. peuvent être exigées par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

157.4. 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 épannage, dans les conditions fixées à l'article 159 (alinéa 159.1).

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

Article 158. — Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157).

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux (69), les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisance ou de pollution des eaux.

Les dépôts d'ordures ménagères non triées, constitués en vue de leur élimination, sont soumis à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées.

Tous les autres dépôts (ordures ménagères ayant subi un traitement ou tri en vue d'une utilisation agronomique, résidus verts, etc.) qu'ils soient définitifs ou temporaires, doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 mètres cubes.

Au-delà d'un volume de 50 mètres cubes, ces dépôts doivent faire l'objet d'une déclaration préalable à la mairie.

Dans tous les cas leur implantation doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ; de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

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 occupé habituellement 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 communications.

Leur établissement, dans une carrière ou tout autre excavation, est interdit.

Après toute opération de déchargement de nouvelles matières, les dépôts doivent être recouverts dans la journée ou au plus tard le lendemain par une couche de terre meuble ou par toute autre matière inerte d'au moins 10 cm d'épaisseur.

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2.000 mètres cubes et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

Les dépôts constitués en vue d'une utilisation agricole doivent être exploités dans un délai maximum d'un an.

Les dépôts constitués par un compost dont les caractéristiques sont conformes à la norme en vigueur ne sont pas soumis aux prescriptions de distances vis-à-vis des tiers, de recouvrement par un matériau inerte et d'interdiction dans une carrière (70).

Article 159. — Epandage.

Sans préjudice des réglementations en vigueur (71), 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 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 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 puissent 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 et à 200 mètres des lieux de baignades. Si les lisiers, purins et eaux résiduaires sont désodorisés ou enfouis dans les 24 heures par une façon culturale superficielle, cette distance peut être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

Etablissement d'un plan d'épandage.

Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage, délai de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales sont seules applicables.

L'approbation du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales sera considérée comme acquise dès lors qu'aucune observation n'aura été adressée au pétitionnaire dans un délai d'un mois après réception du dossier.

Absence de 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 dirigée vers le cours d'eau est supérieure à 7 %.

Sur les pâturages, ne peuvent être épandus que des lisiers ayant subi soit un stockage répondant aux prescriptions de l'article 156 d'une durée minimale de trente jours en saison chaude et de soixante jours en saison froide, soit un traitement approprié (digestion, traitement par aération d'une durée minimale de trois semaines). La remise à l'herbe des animaux se fera au plus tôt trente jours après l'épandage.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

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 station d'épuration :

Leur 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 et à 200 mètres des lieux de baignade. Lorsque les matières sont enfouies dans les meilleurs délais par une façon culturale superficielle, cette distance pourra être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

Etablissement d'un plan d'épandage.

Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage..., délais de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales sont seules applicables.

Absence de plan d'épandage.

Eaux usées d'origine domestique :

Leur utilisation agricole est autorisée sur les terres labourables si elle est pratiquée :

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

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

Boues de station d'épuration :

L'utilisation agricole des boues provenant de l'épuration des eaux usées d'origine urbaine à dominante domestique, agricole ou industrielle du secteur agro-alimentaire n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds. En outre, leur composition doit être conforme à la norme ou, dans le cas contraire, homologuée avec spécification.

Leur épandage est interdit sur les terrains affectés ou qui seront affectés aux cultures maraîchères dans un délai d'un an.

Dans le cas des boues liquides, l'épandage est interdit à moins de 200 mètres des cours d'eau, si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

L'épandage par aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

Dans les cas des boues séchées solides ou pâteuses, l'épandage doit être suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain sauf en cas de force majeure.

Sur les pâturages ne peuvent être épandues que des boues ayant fait l'objet d'un traitement approprié tel que traitement thermique. La remise à l'herbe des animaux se fera, au plus tôt, 30 jours après l'épandage.

159.2.4. Matières de vidange issues des dispositifs d'assainissement autonome :

La distribution et la répartition non massive des matières de vidange à la surface des terres labourables peuvent être pratiquées :

- hors des terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an à des cultures maraîchères,

- à plus de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 %,

- à plus de 100 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public et à 200 mètres des lieux de baignades.

Les opérations de cette nature font au préalable l'objet d'une demande d'autorisation qui est transmise par le maire à l'autorité sanitaire.

Les matières doivent être épandues uniformément sur le sol à l'aide de dispositifs appropriés, puis enfouies profondément par un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf en cas de force majeure.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

Dans le cas où les matières de vidange sont collectées et épandues par une entreprise spécialisée, celle-ci doit tenir à jour un cahier d'épandage indiquant les dates d'épandage, les volumes épandus et les parcelles réceptrices et qui pourra être examiné par l'autorité sanitaire en tant que de besoin.

159.2.5. Résidus verts, jus d'ensilage.

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article 158, les matières fer-

mentescibles telles que les ordures ménagères ayant subi un tri, marcs de fruits, drêches, pulpes et résidus verts utilisés pour la culture font l'objet d'un épandage suivi d'un enfouissement intervenant le plus tôt possible.

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

159.2.6. Boues de curage des plans d'eau, fosses et cours d'eau.

Sans préjudice des dispositions générales prévues à l'article 159.1., l'épandage des boues de curage des plans d'eau, fosses et cours d'eau 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.

Leur épandage n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds et autres éléments toxiques qu'elles peuvent contenir.

Cette compatibilité est appréciée par référence à la norme afnor relative aux boues d'épuration des eaux usées urbaines, tant en ce qui concerne la concentration en métaux lourds du produit épandu que celle du sol destiné à le recevoir (72).

En cas d'incompatibilité, l'opération de curage devra faire l'objet d'une déclaration au Commissaire de la République qui arrêtera, après avis des services compétents, les conditions d'élimination des boues de curage.

Article 160. — Matière fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires.

Les produits antiparasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont épandus conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice (73).

En particulier, toutes précautions doivent être prises pour empêcher, à l'occasion des phénomènes de retour, les contaminations du réseau d'eau potable lors de leur préparation et pour éviter toute pollution des points d'eau. Par ailleurs, elles doivent être manipulées et stockées hors de la portée des enfants.

Article 161. — Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration.

Si les eaux résiduaires ne sont ni épandues, ni vidangées, elles doivent être épurées avant rejet dans le milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par la réglementation en vigueur (74).

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 des huiles de vidange (75).

(66) Article L 112.16 du Code de la Construction et de l'Habitation.

(67) Loi du 2 novembre 1943 modifiée par la loi du 22 décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole.

(68) Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J.O. du 2 juillet 1974).

(69) Décret n° 73.218 du 23 février 1973. Arrêtés du 13 mai 1975 et du 20 novembre 1979.

(70) Norme U 44051 de l'AFNOR sur les amendements organiques dénominations et spécifications.

(71) Norme U 44041 de l'AFNOR sur l'utilisation en agriculture des boues de station d'épuration : instruction technique du 12 août 1976 relative aux porcheries (J.O. (NC) du 9 décembre 1976). Circulaire du 10 juin 1976 relative à l'assainissement des agglomérations et à la protection sanitaire des milieux récepteurs (J.O. (NC) du 21 août 1976). Mesures de police sanitaire (art. 219 et suivants du code rural). Décret n° 73.218 du 23 février 1973, arrêté du 13 mai 1975. Arrêté du 20 novembre 1979, circulaire du 4 novembre 1980.

(72) Norme AFNOR U 44041 sur l'utilisation des boues de stations d'épuration.

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

(74) Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret n° 77 1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O. du 17 septembre 1977 et du décret n° 73.1007 du 31 octobre 1973 relatif à la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public (J.O. du 4 novembre 1973).

(75) Arrêté du 21 mai 1980 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques consommant des huiles usagées (J.O. du 7 juin 1980).

TITRE IX
DISPOSITIONS DIVERSES

Article 164. — Dérogations.

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le Commissaire de la République peut, dans des cas exceptionnels et sur proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales accorder des dérogations au présent règlement par arrêtés pris en application de son pouvoir réglementaire.

Dans ce cas, les intéressés doivent prendre l'engagement écrit de se conformer aux prescriptions qui leur seront ordonnées. Toute contravention comportera déchéance complète du bénéfice de la dérogation, sans préjudice des sanctions prévues à l'article L.45 du Code de la Santé Publique, et éventuellement aux articles L.46 et L.47 dudit code, ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

Article 165. — Pénalités.

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 600 F à 1.300 F inclusivement (Décret du 11 septembre 1985).

Article 166. — Constatation des infractions.

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L.48 du Code de la Santé Publique.

Article 167. — Exécution.

Le Secrétaire général de l'Isère, les Sous-Préfets, Commissaires-Adjointes de la République et les maires sont chargés, concurremment avec le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, les agents des services de la répression des fraudes, les vétérinaires inspecteurs, les directeurs des bureaux municipaux d'hygiène, les officiers et agents de police judiciaire et les inspecteurs de salubrité, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Grenoble, le 28 novembre 1985

Le Préfet,
Commissaire de la République
Jean MINGASSON

*index
alphabétique*

INDEX ALPHABÉTIQUE

A

- Abats : art. 129.2., art. 137.
- Abattoirs : art. 140.
- Abeilles : (voir ruches).
- Abords (entretien) : art. 26 (présence d'animaux), art. 32 (abords des immeubles), art. 99.7 (abords des chantiers).
- Abreuvoirs : art. 92.
- Accès : art. 23.3 (accès des aires de jeux et bacs à sable).
- Accumulation de détritifs : art. 23.
- Acides : art. 29.2. (déversements délictueux).
- Aération : art. 23.1. (renouvellement de l'air des locaux d'habitation), art. 24, 27.3 (air vicié) (garages, sous-sols), art. 28 (parcs automobiles), art. 31.2 (conduits de ventilation), art. 40.1 (ouvertures et ventilations), art. 41 (cours et courettes), art. 53.4 (locaux où sont installés des appareils de chauffage à combustible), art. 53.8 (interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation), art. 63, 64, 65, 66 (aérations des locaux autres que ceux à usage d'habitation et assimilés), art. 130.3 (laboratoires de préparation des aliments).
- Air : art. 57 (cubage des chambres meublées), art. 53.5 (installations de chauffage par air chaud).
- Aire de jeux : art. 15 (qualité de l'eau), art. 23.3, 97 (entretien).
- Alimentation : art. 125 à 152.
- Alimentation en eau : titre 1 (les eaux destinées à la consommation humaine) + art. 34 + art. 40.
- Allées de circulation : art. 23.2 (entretien).
- Aménagement : art. 22 (locaux d'habitation).
- Analyses parasitologiques et bactériologiques : art. 143.1 (Cressonnières).
- Animaux : art. 23.3. (accès des aires de jeux et bacs à sable), art. 26 (présence dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et dans les locaux communs), art. 97 (déjections), art. 99.6 (divagation), art. 102.5 (bruit), art. 120 (jets de nourriture), art. 122 (nuisances, transmission de maladies), art. 125.1 (interdiction d'accès dans les magasins d'alimentation), art. 130 (interdiction : ateliers et laboratoires de préparation des aliments), art. 152 (interdiction : cuisines, salles de restaurants), art. 153, 154, 155, 156, 157 (hygiène en milieu rural).
- Antiparasitaires : art. 160.
- Appareils de combustion : art. 31, 53.
- Approvisionnement en eau : art. 14, 15, 38.
- Aqueducs : art. 92, 153.2, 157, 159.1 (protection d'eaux potables).
- Arbres : art. 23.1 (à proximité d'ouvertures).
- Assainissement de l'atmosphère des locaux : art. 24 (et voir aération).
- Assainissement autonome : art. 30, 48, 49, 50, art. 159.2.4 (matière de vidange).
- Assainissement collectif : art. 29, 42 à 44, 100.4.
- Auto écoles : art. 64, 66, 67 (volumes d'air).

- Automobiles : art. 27.3, 28, 101.4.
- Ateliers de préparation des aliments : art. 130.
- Ateliers : art. 64 (débit d'air à introduire).

B

- Bacs à sable : art. 15, 23.3, 97.
- Bacs de disconnection : art. 16.3.
- Bacs dégraisseurs : art. 130.2, 137.
- Bacs séparateurs : art. 30.1.
- Bactériologique (qualité des eaux) : art. 143.1 (cressonnières).
- Baies : art. 33.
- Baignades : (Protection) voir zones de baignade.
- Bains-Douches : art. 71.
- Balayage : art. 99.1, 125.1.
- Balcons : art. 99.2.
- Bassins d'ornement ou d'arrosage : art. 36.
- Battage des tapis : art. 25.
- Bergeries : voir élevages.
- Boissons : art. 15, art. 133 (autre que le lait).
- Boucheries-charcuteries : art. 137.
- Boues : art. 30.1 (entretien des dispositifs d'assainissement), art. 159 (épandage).
- Boulangeries : art. 146, 147.
- Bovins : voir élevages.
- Bruit : art. 54. TITRE V (art. 101 à 104).
- Brûlage à l'air libre : art. 84 (ordures ménagères), art. 163 (pneumatiques-huiles de vidange), art. 87 (déchets hospitaliers), art. 84.2 (déchets inertes).
- Bureaux : art. 62 à 66.

C

- Cabinets d'aisances : (voir wc) art. 38, 45 et 46.
- Cadavres d'animaux : art. 98.
- Cafés, brasseries, bars, buvettes, salons de thé : art. 134.
- Canalisations d'évacuation des eaux pluviales et usées : voir eaux : art. 29, 42 à 44 et 100.4.
- Caves-Sous-sols : art. 27.1 (interdiction d'habiter) art. 27.3 (remise de véhicules automobiles), art. 39 (démolition).
- Celliers : art. 162.
- Chalumeaux : art. 134.
- Champignons : art. 145.
- Chantiers : art. 99.7 (entretien des abords).
- Charcuteries : voir boucheries.
- Chats-Chiens : art. 26, 97, 99.6, 102.5, 120, 125.1, 130.
- Chauffage : art. 16.7, 40, 53 et 57.
- Chauffe-eau : art. 31.
- Chêneaux : art. 29.1.
- Chemisage des conduits de fumée : art. 31.5.
- Circulation : art. 23.2.
- Citernes : art. 6, 7, 12, 13.1.
- Clapets anti-retour : art. 16.2., 16.11, 44.
- Clapiers : art. 26, 153.4.
- Clés et registres : art. 53.7.
- Cloisons : art. 33.

- Code de la santé publique : art. 23.1, 35.
- Coiffeurs : art. 117, 118.
- Collecte des déchets : (voir déchets).
- Comptoirs de vente : art. 125.1, 126.
- Conchyliculture, coquillages : art. 50, 125, 129, 141.
- Condensation : art. 23.1 (voir humidité).
- Conditions d'occupation des locaux : art. 23.1, 27.
- Conduits d'évacuation de gaz : art. 53.2.
- Conduits de fumée et de ventilation : art. 31, 53.2.
- Confiseries, friandises : art. 126, 131.3, 148.
- Congélation (voir denrées).
- Contamination : art. 9, 15, 50 (de l'eau), art. 111 à 116 (maladies), art. 123, art. 133 (boissons autres que le lait).
- Cours, courettes : art. 41 (dépôt de détritrus).
- Couvertures : art. 33, 41.
- Crèmes : art. 135 (Vente).
- Crèmes glacées : art. 15 (eau de préparation), art. 136 (fabrication et vente).
- Cressonnières : art. 142, 143.
- Crottes de chiens : art. 97 (voir entretien).
- Crustacés : art. 126, 129.2.
- Cuisines : art. 40.1 (voir aussi ateliers de préparation des aliments : art. 130).
- Cuisinières : art. 53.1.
- Curage (des mares, abreuvoirs et fosses) : art. 92.
- Cuvette WC : art. 46.
- Cyanures : art. 29.2. (déversements délictueux).

D

- Débit d'air : art. 64 à 66.
- Débit de boissons : art. 57, 131.4, 134.
- Déblaiement : art. 23.1.
- Déchets (élimination) : TITRE IV et voir détritrus (alimentaires) : art. 128, 130.7 (inertes) art. 84.2.
- Dégradations : art. 23.1. (causées par les occupants), art. 35 (causés par les eaux).
- Déjections : art. 23.1, 26, 97.
- Démolition : art. 39.
- Denrées : art. 127 (protection), art. 129 (transport), art. 130.8 (périssables), art. 149 (congelés et surgelées).
- Denrées altérées ou périmées : art. 125.2.
- Dépendances : art. 23.3, 26.
- Dépôt d'ordures : art. 23.1, 23.2, 84, 99.2 (domaine public), de détritrus : art. 90 (matières usées ou dangereuses).
- Dératisation : art. 23.1, 39, 119, 125.2, 130.5.
- Désinfection : art. 15 (de l'eau), art. 20 (des réseaux locaux d'adduction), art. 23.1 (des locaux d'habitation), art. 23.3 (bacs à sable), art. 24 (précautions à prendre), art. 26 (poulaillers, clapiers, pigeonniers), art. 48 (dispositifs d'accumulation abandonnés, art. 61 (mesures prophylactiques) (locaux meublés), art. 97 (des véhicules de transport en commun), art. 111 à 115 (maladies contagieuses), art. 116 (centres d'hébergement des personnes sans domicile), art. 118 (des instruments des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes), art. 124 (opérations funéraires), art. 137 (des récipients contenant des

- abats), art. 79 (conduits de chute de vide-ordures), art. 154.1.2.3. (logements d'animaux, stabulations).
- Désinsectisation : art. 23.1 (locaux d'habitation), art. 26 (poulaillers, etc.), art. 36 (réserves d'eau non destinées à l'alimentation), art. 37 (plantations), art. 61 (meublés), art. 79 (vide-ordures), art. 116 (centres d'hébergement des personnes sans domicile), art. 121 (prolifération d'insectes), art. 130.5 (protection contre les insectes dans les laboratoires et ateliers de préparation des aliments) : art. 154.2 (logements d'animaux), art. 155.2 (fumiers).
- Désodorisation : art. 24.
- Détritrus : art. 23.1, 23.2, 25, 29.1.
- Déversements accidentels : art. 35.
- Déversements délictueux : art. 29.2, 90 (matières usées ou dangereuses).
- Dioxyde de carbone : art. 64 (teneur de l'atmosphère).
- Disconnecteur : art. 16.3 (sur réseau d'eau).
- Distribution automatique d'aliments : art. 131.
- Divagation d'animaux : art. 99.6, 120.
- Dortoirs : art. 57, 64.

E

- Eaux chaudes (production) : art. 53.1.
- Eaux destinées à la consommation humaine : TITRE 1.
- Eau potable : art. 14, 15, 38, 40 (distribution alimentaire), 50 (implantation des assainissements autonomes), art. 57.2 (meublés), art. 131.4 (distributeurs automatiques), art. 133 (préparation des boissons).
- Eaux pluviales : art. 29, 41.1, 42 (évacuation).
- Eaux résiduelles de lavage de locaux abritant du bétail : art. 159.2.1.
- Eaux telluriques : art. 27.2 (protection des murs contre l'humidité).
- Eaux usées : art. 29, 40, 41, 42, 100.4 (évacuation), art. 92 (interdiction de déversements dans les mares et abreuvoirs), art. 99.3 (projection sur la voie publique), art. 159.2.3. (épandage des eaux usées).
- Echangeur : art. 16.9 (traitement thermique de l'eau).
- Eclairage électrique : art. 23.2 (parties communes), 40.2.
- Eclairage naturel : art. 23.1, 27.2, 40.2.
- Ecuries : art. 153, 154.
- Effluents : art. 47, 49 (assainissement individuel), art. 161 (d'élevage).
- Egouts : (voir assainissement collectif).
- Elagage : art. 23.1 (des arbres situés à proximité des fenêtres).
- Electricité : art. 51 (installation) (mise à terre des appareils électriques), art. 5.4 (mise à terre d'appareils interdite par canalisations d'eau).
- Exécution de travaux : art. 38, 39.
- Exécution de travaux d'office : art. 23.1, 35.
- Elevages d'animaux : art. 26, 153, 154 (règles d'implantation et d'exploitation).
- Enduits : art. 33 (des murs).
- Ensilage : art. 156, 159.2.5.
- Entretien des locaux communs et particuliers et de leurs abords : art. 23, 32.

- Entretien des meublés : art. 60.
- Epandages agricoles : art. 159.
- Epidémie : art. 23.1 (substances pouvant engendrer des épidémies).
- Equipements sanitaires : art. 38, 40.
- Espaces publics : art. 99 (propreté).
- Esthéticiennes : art. 117, 118.
- Etables : art. 153, 154.
- Etablissements recevant du public : art. 62 à 72. Protection : art. 153, 155, 157 à 159.
- Etals, étalages : art. 126.
- Etanchéité : art. 12 (des citernes), art. 29.1 (des ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales), art. 31.1 (des conduits de fumée), art. 33, 45 (des sols), art. 52 (des canalisations).
- Etangs : art. 90.
- Evacuation des eaux pluviales et usées : voir eaux pluviales et usées.
- Evacuation des gaz de combustion : voir gaz.
- Evier : art. 57.2 (équipements des meublés), art. 45, 46, 47 (locaux sanitaires), art. 57, 59 (meublés), TITRE III, section 2, (bâtiments autres que ceux à usage d'habitation), art. 67 (établissements recevant du public), art. 152 (restaurants § 4).

F

- Façades des immeubles : art. 99.1.
- Fenêtres : art. 23.1, 33.
- Fertilisants : art. 160.
- Filtration d'air : art. 65.
- Forages : protection (voir puits).
- Fossés : art. 92, 159.2.5.
- Fosses fixes : art. 30, 39 (suppression), art. 35 (remise en état), art. 156 (à purin), art. 121 (désinsectisation).
- Fosses septiques : art. 121.
- Foyers : art. 31.5 (à feu ouvert).
- Fumées : art. 53, 163.
- Fumiers : art. 26, 155, 159.2.2.
- Fumoirs : art. 130.9.
- Fruits et légumes : art. 142, 144.

G

- Gaines de passage de canalisation : art. 23.2, 33.
- Garages : art. 27.3, 28.
- Garnis : voir meublés.
- Gaz : art. 24 (toxiques), art. 24 (désinfection), art. 27.3, 28 (moteurs), art. 31, 33 (de combustion), art. 52 (installation), art. 53.
- Gel : art. 34 (protection), art. 42 (des conduits).
- Générateurs (raccordement) : art. 53.3.1.
- Gibiers : voir viandes.
- Glaces : art. 15 (eau utilisée par les fabricants), art. 129.2., art. 129.3 (transport), art. 133 (fabrication), art. 136 (fabrication et vente).
- Gouttières : art. 29.1.
- Graisses : art. 30.1, 130.2.
- Gravats : art. 23.2. (évacuation), 84 (décharge).
- Grillages : art. 33.

H

- Habitabilité : art. 40 (règles générales).
- Habitation : Titre II.
- Hammam : art. 71.
- Handicapés : (wc), art. 45.
- Hébergement collectif : art. 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 64.
- Hottes aspirantes : art. 130.3.
- Huitres : (voir coquillages).
- Humidité : art. 23.1, art. 27.2, 33 (protection contre les eaux telluriques).
- Hydrocarbures : art. 29.2 (déversement délictueux), art. 53.2.
- Hygiène du personnel : art. 118 (coiffeurs, pédicures, esthéticiennes), art. 132 (préparation d'aliments), art. 137.

I

- Incendie : (voir sécurité).
- Inondations : art. 35 (locaux inondés).
- Infiltrations : art. 33 (d'eau, de gaz), art. 35 (locaux inondés).
- Insectes : art. 121 (voir désinsectisation).
- Installations thermiques sans combustion : art. 53 bis.
- Interdiction de fumer : art. 64.1.
- Interdiction d'habiter : art. 40.
- Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sol : art. 27.1.
- Isolation acoustique : art. 54.

J

- Jardins : art. 23.3.
- Jets : art. 25 (de détritrus ou d'objets par les fenêtres).
- Jus de fruits : art. 131.4.

L

- Laboratoires de préparation des aliments : art. 130.
- Lait, produits laitiers : art. 129.2 (transport), art. 130.10 (établissements de collecte et transformation), art. 135 (magasins de vente), art. 154.2 (traite).
- Lanterneaux : art. 33.
- Lapins : art. 26 (voir élevages).
- Larves : art. 37 et voir désinsectisation.
- Lavabo : art. 57.2.
- Lavage : art. 15 (des récipients alimentaires et du linge), art. 99.3 (des voitures).
- Lavoirs : art. 93.
- Légumes : art. 142, 144.
- Libre-service : art. 152.
- Lignes téléphoniques : art. 33.
- Lisiers : art. 156, 159 (épandage).
- Litières : art. 154.1, 155.
- Locaux communs : art. 23.2 (propreté et circulation), art. 26.
- Locaux sanitaires : (voir équipements sanitaires).
- Loisirs : art. 92 (protection des zones de loisirs).
- Lumière : art. 23.1 (obstacles permanents).
- Lumière artificielle : art. 40.2.

M

- Magasins d'alimentation : art. 125.
- Maladies contagieuses : art. 122, 123 (transmission par animaux), art. 105 à 116 TITRE VI.
- Marchés : art. 99.5, 126.
- Mares : art. 92, 121.
- Matières fermentescibles : art. 158.
- Matières de vidange : art. 29.2, 91, 92, 159, 159.2.4.
- Meublés : art. 55 à 61, 64.
- Modérateurs : art. 53.6.
- Mollusques : art. 129.2.
- Morgues, salles d'autopsie : art. 124.
- Motoculteurs : art. 102.4.
- Mouches : art. 121, 130.5, 154.2.
- Murs : art. 27.2, 33, art. 125.1, 130.1, 137 (locaux de préparation ou vente des aliments), art. 152 (restaurants).

N

- Natation (établissements de) : art. 70 (piscines).
- Neige et glace : art. 99.8, 100.2 (voies privées).
- Nettoyage : art. 23.1 (des locaux insalubres), art. 35 (des locaux inondés).

O

- Odeurs : art. 23.1, 24, 26, 30.1, 43 (nuisance).
- Oeufs : art. 129.2, 139.
- Opérations funéraires : art. 124.
- Opération d'utilité publique : art. 40.
- Ordures ménagères : art. 23.2., 77, 100.3 (emplacement des récipients à ordures ménagères).
- Ouvertures : art. 40.1.
- Ovins : (voir élevages).

P

- Pain : art. 129.4 (transport, livraison).
- Parasites, parasitose : voir désinsectisation, analyses.
- Parcs de stationnement couverts : art. 28.
- ouverts : art. 90.
- Parties communes : art. 41.
- Pâtisseries, biscuiteries, confiseries : art. 126, 129.2, 131.1, 2 et 3, 148.
- Pédicures : art. 117, 118.
- Pelouses : art. 15.
- Pigeons : art. 26, 120.
- Pigeonniers : art. 26, 153.4.
- Piscines : art. 70.
- Plafonds : art. 40.4, 33, 125.1 et 130.
- Planchers : art. 33.
- Plantations : art. 23.1, 23.3.
- Plats cuisinés : art. 137, 149.
- Plomb : art. 12 (canalisations).
- Poêle : art. 53.4.
- Poissons, crustacés : art. 126, 129.2, 141.
- Porcheries : (voir élevages).
- Ports de plaisance : art. 95 (équipements).
- Poubelles : art. 75.1, 77, 79 (entretien).

- Poulailers : art. 26, 153.4.
- Poussière : art. 25, 96.
- Poux, puces : (voir désinsectisation).
- Pressoirs : art. 162.
- Produits de la mer : art. 141.
- Produits pétroliers : (voir stockage).
- Produits radioactifs : (voir radioactivité).
- Prophylaxie : art. 61, 109, 116, 122, 123.
- Puits, forages : art. 10 (projet), art. 11, art. 35 (remise en état), art. 40 (alimentation en eau potable), art. 49 (puits perdu, puisard, puits désaffecté).
- Puits, sources et forages (protection) : art. 50, 92, 153.2, 155.1, 157.2, 158, 159.1.
- Purins (évacuation et stockage) : art. 156.
- Purins (épandage) : art. 159.

R

- Raccordement d'un appareil de combustion : art. 53.2, 53.3.
- Radiations abiotiques : art. 24.
- Radiations solaires : art. 23.1.
- Radioactivité : art. 29.2 (déversements de produits radioactifs).
- Ramonage : art. 31.1 et 31.6 (conduits de fumée).
- Réduction (conduits d'évacuation) : art. 53.7.
- Rejets : art. 29.2 (émanant d'activités professionnelles).
- Réseau de distribution publique d'eau potable : art. 14.
- Réserves d'eau : art. 36 (non destinées à l'alimentation).
- Réservoirs : art. 6, 7, 13.1, 16.
- Résidus verts : art. 159.2.5.
- Resserres : art. 125.2, 137.
- Restaurants : art. 152.
- Rongeurs : art. 23.1, 41.2, 119, 125.2, 130.5, 154.2.

S

- Sable : art. 15, 23.3, 97 (bacs à sable : désinfection).
- Salle d'eau : art. 40.1, 45.
- Sanitaires : (voir équipement).
- Sauna : art. 71.
- Silos : art. 157.
- Sols : art. 33.
- Soupiaux : art. 41.2.
- Sources : art. 11, 40 et voir puits (protection).
- Sous-sols : art. 27.1 (interdiction d'habiter), art. 27.3 (remise de véhicules automobiles).
- Spectacles (salles) : art. 69.
- Sports (locaux de) : art. 68.
- Stabulation libre : art. 153, 154.3.
- Stades : art. 15 (qualité de l'eau).
- Stockages (eau) : art. 92 (protection).
- Stockage d'hydrocarbures : voir hydrocarbures.
- Suies : art. 31.6.
- Sulfures : art. 29.2 (déversement délictueux).
- Superficie des pièces : art. 40.3.
- Surpeuplement : art. 23.
- Surpresseurs : art. 16.

T

- Température des égouts : art. 29.2.
- Terrasses : art. 33.
- Tirage (appareil à combustion) : art. 53.6, 53.7.
- Tondeuses à gazon : art. 102.4.
- Toxiques : art. 29.2 (déversement de produits toxiques), art. 42, 44, art. 100.4 (voies privées).
- Traitement de l'air : art. 65.
- Transports : art. 99.4, 129 (des denrées).
- Tubage des conduits de fumée : art. 31.4.
- Tuyaux de descente : art. 29.1 (eaux pluviales).

U

- Urinoirs publics : art. 97 (entretien).

V

- Vaches : voir élevages.
- Vases : art. 92, 159.2.5.
- Véhicules automobiles : art. 101.4 (bruit).
- Véhicules "tous terrains" : art. 102.8 (bruit).
- Véhicules de transport en commun : art. 97 (entretien).
- Vente : art. 125.1 (magasins de vente), art. 126 (hors des magasins).
- Ventilation : art. 53.3 et 53.8 (voir aération), art. 62 à 66.
- Viandes : art. 126, 129.2, 137, 138.
- Vidange (matières de) : art. 91, 92, 159, 159.2.4.
- Vidanges des fosses : art. 29.2, 30, 159.2.4.
- Vidangeurs : art. 29.2, 91.
- Vide-Ordures : art. 78, 79.
- Vides sanitaires : art. 35 et 121.
- Vitrine réfrigérée : art. 137, 148.
- Voies fluviales publiques ou privées : art. 103.
- Voies privées : art. 100 (salubrité).
- Voie publique : art. 99.2, 99.4, 99.7 (propreté).
- Voitures boutiques : art. 125.3.
- Volailles : voir élevages.
- Voir viandes..

W

- WC : art. 38 (maintien en état de fonctionnement lors de travaux), art. 40 (nombre, cabinets d'aisances communs), art. 45, 46, 47 (locaux sanitaires, aération, cuvette WC, cuvette WC à la turque), art. 57, 59 (meublés), art. 67 (établissements recevant du public), art. 68 (locaux de sports), art. 69 (salles de spectacles), art. 71 (bain, douche), art. 97 (entretien des cabinets d'aisances et urinoirs publics), art. 132 (ateliers et laboratoires de préparation des aliments), art. 152 (restaurants).

Z

- Zones aquicoles et de baignades (protection) : art. 50, 153.2, 153.4.
- Zones de loisirs : art. 92 (protection), 153.4 et 5, 155.1, 157.2, 158, 159.2.1 à 159.2.6.

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES
AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES

ARRETE n° 97-5126

Le Préfet de l'Isère
Chevalier de la Légion d'Honneur
Commandeur de l'Ordre National du Mérite,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales et, notamment, ses articles L.2212-2, L.2215-1 et L.2214-3 ;

VU le Code Pénal et, notamment, ses articles 131-13, R.610-1, R.610-5 et R.623-2 ;

VU le Code de la Santé Publique et, notamment, ses articles L.1, L.2, L.48, L.49 et L.772 ;

VU la Loi n° 92-1444 du 31 décembre 1992 relative à la lutte contre le bruit et, en particulier, ses articles 9, 10, 11, 21, 23 et 27 ;

VU l'Ordonnance n° 45-2339 du 13 octobre 1945 et, notamment, ses articles 1 et 13 ;

VU le Décret n° 95-408 du 18 avril 1995 pris pour l'application de l'article 1 du Code de la Santé Publique et relatif aux règles propres à préserver la santé de l'homme contre les bruits de voisinage ;

VU le Décret n° 95-409 du 18 avril 1995 relatif aux agents de l'Etat et des communes commissionnés et assermentés pour procéder à la recherche et à la constatation des infractions aux dispositions relatives à la lutte contre le bruit ;

VU l'Arrêté Ministériel du 10 mai 1995 relatif aux modalités de mesure des bruits de voisinage ;

VU l'Arrêté Préfectoral du 3 avril 1990 portant réglementation des bruits de voisinage dans le département de l'Isère ;

SUR PROPOSITION du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales ;

ARRETE

ARTICLE 1 :

Tout bruit de nature à porter atteinte à la tranquillité du voisinage ou à la santé de l'homme, par sa durée, sa répétition ou son intensité, causé sans nécessité ou dû à un défaut de précaution, est interdit, de jour comme de nuit.

ARTICLE 2 :

Sur les lieux publics, les voies publiques ou accessibles au public, sont interdits les bruits gênants par leur intensité, leur durée ou leur caractère répétitif, quelle qu'en soit leur provenance, tels ceux produits par :

- l'usage de tous appareils de diffusion sonore à l'exception des hauts-parleurs installés de manière temporaire soumis à autorisation du Maire,
- la production de musique électroacoustique (instruments de musique équipés d'amplificateur), à moins que ces appareils ne soient utilisés exclusivement avec des écouteurs,
- la réparation ou réglage de moteurs, quelle qu'en soit la puissance, à l'exception des réparations de courte durée permettant la remise en service d'un véhicule immobilisé par une avarie fortuite en cours de circulation,
- les appareils à usage privé de ventilation, de réfrigération ou de production d'énergie,
- l'utilisation de pétards ou autres pièces d'artifice.

Des dérogations individuelles ou collectives aux dispositions de l'alinéa précédent pourront être accordées par le Préfet lors de circonstances particulières, fêtes ou réjouissances, ou pour l'exercice de certaines professions. Les fêtes suivantes font l'objet d'une dérogation permanente au présent article : fêtes traditionnelles, locales ou nationale, fête de la musique.

ARTICLE 3 :

Dans ou à proximité des zones d'habitation, en fonction des risques de nuisances sonores encourus par la population avoisinante, la construction, l'aménagement ou l'exploitation des établissements industriels, artisanaux, commerciaux ou agricoles susceptibles de produire un niveau sonore gênant, dont les activités ne relèvent pas de la législation relative aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, devront faire l'objet d'une étude acoustique.

Cette étude portant sur les bâtiments et les équipements annexes liés à l'activité permettra d'évaluer le niveau des nuisances susceptibles d'être apportées au voisinage et les mesures propres à y remédier afin de respecter les valeurs limites admissibles d'émergence de niveau sonore définies par l'article R.48-4 du Code de la Santé Publique.

ARTICLE 4 :

Sans préjudice des réglementations spécifiques relatives aux bruits émis par les engins et matériels de chantier, toute personne utilisant, à l'occasion de chantiers de travaux publics ou privés et de travaux intéressant les bâtiments et leurs équipements, des outils ou appareils susceptibles de causer une gêne pour le voisinage en raison de leur intensité sonore ou des vibrations transmises, doit interrompre ces travaux entre 20 heures et 7 heures et toute la journée des dimanches et jours fériés, sauf en cas d'intervention urgente.

Pendant la période diurne, en cas de gêne pour le voisinage dûment constatée, des précautions spécifiques ou des limitations d'horaire pourront être prescrites par le Maire.

Des dérogations exceptionnelles pourront être accordées par le Préfet, s'il s'avère nécessaire que les travaux considérés soient effectués en dehors des heures et jours autorisés au premier alinéa.

ARTICLE 5 :

Les propriétaires, gérants et exploitants des établissements recevant du public et susceptibles de produire, par leur exploitation, de hauts niveaux sonores, tels que cafés, bars, piano-bars, bars karaoké, restaurants, bals, salles de spectacles, salles polyvalentes, discothèques, cinémas, campings, villages de vacances, hôtellerie de plein air, devront prendre toutes mesures utiles pour que les bruits émanant de ces établissements ou résultant de leur exploitation ne puissent, à aucun moment, troubler le repos ou la tranquillité du voisinage et ceci de jour comme de nuit.

ARTICLE 6 :

Dans ou à proximité des zones d'habitation, en fonction des risques de nuisances sonores encourus par la population avoisinante, la construction ou l'aménagement des établissements cités à l'article 5 devront faire l'objet d'une étude acoustique.

Cette étude portant sur les bâtiments et les zones de stationnement permettra d'évaluer le niveau des nuisances susceptibles d'être apportées au voisinage et les mesures propres à y remédier afin de respecter les valeurs limites admissibles d'émergence de niveau sonore définies par l'article R.48-4 du Code de la Santé Publique.

ARTICLE 7 :

Dans ou à proximité des zones d'habitation, en fonction des risques de nuisances sonores encourus par la population avoisinante, les exploitants d'activités de loisirs susceptibles de causer une gêne pour le voisinage en raison de leur niveau sonores telles que ball-trap, motocross, motoneige, karting, devront prendre toutes précautions afin que ces activités ne troublent pas la tranquillité du voisinage.

Pour l'examen d'un projet d'implantation ou si des nuisances ont été constatées, l'autorité administrative pourra demander que soit réalisée une étude acoustique.

Cette étude portant sur les activités et les zones de stationnement permettra d'évaluer le niveau des nuisances susceptibles d'être apportées au voisinage et les mesures propres à y remédier afin de respecter les valeurs limites admissibles d'émergence de niveau sonore définies par l'article R.48-4 du Code de la Santé Publique.

ARTICLE 8 :

Les propriétaires d'animaux et ceux qui en ont la garde sont tenus de prendre toutes les mesures propres à préserver la tranquillité des habitants des immeubles concernés et du voisinage, ceci de jour comme de nuit, y compris par l'usage de tout dispositif dissuadant les animaux de faire du bruit de manière répétée et intempestive.

Les chiens de garde doivent avoir subi un dressage tel qu'ils n'aboient qu'en cas de tentative d'effraction.

ARTICLE 9 :

Les occupants et les utilisateurs de locaux privés, d'immeubles d'habitation, de leurs dépendances et de leurs abords, doivent prendre toutes précautions pour éviter que le voisinage ne soit gêné par les bruits répétés et inopportuns émanant de leurs activités, des appareils, instruments, appareils diffusant de la musique, ou machines qu'ils utilisent ou par les travaux qu'ils effectuent.

A cet effet, les travaux de bricolage et de jardinage utilisant des appareils susceptibles de causer une gêne pour le voisinage en raison de leur intensité sonore tels que tondeuse à gazon, motoculteur, tronçonneuse, perceuse, raboteuse ou scie, ne sont autorisés qu'aux horaires suivants :

- les jours ouvrables de 8 h 30 à 12 h 00 et de 14 h 00 à 19 h 30,
- les samedis de 9 h 00 à 12 h 00 et de 15 h 00 à 19 h 00,
- les dimanches et jours fériés de 10 h 00 à 12 h 00.

ARTICLE 10 :

Les propriétaires ou utilisateurs de piscines sont tenus de prendre toutes mesures afin que les installations en fonctionnement ne soient pas source de nuisances sonores pour les riverains.

ARTICLE 11

Les éléments et équipements des bâtiments doivent être maintenus en bon état de manière à ce qu'aucune diminution anormale des performances acoustiques n'apparaisse dans le temps. Le même objectif doit être appliqué à leur remplacement.

Les travaux ou aménagements, quels qu'ils soient, effectués dans les bâtiments, ne doivent pas avoir pour effet de diminuer sensiblement les caractéristiques initiales d'isolement acoustique des parois. Toutes précautions doivent être prises pour limiter le bruit lors de l'installation de nouveaux équipements individuels ou collectifs dans les bâtiments.

Les mesures seront effectuées conformément aux dispositions de la norme française NF-S-31057 concernant la vérification de la qualité acoustique des bâtiments.

ARTICLE 12 :

Sont abrogés la section 6 du chapitre III du titre II de l'arrêté préfectoral du 28 novembre 1985 portant Règlement Sanitaire Départemental.

Est abrogé l'arrêté préfectoral du 3 avril 1990 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage.

ARTICLE 13 :

Les dispositions fixées par le présent arrêté et, en particulier, les articles 4, 5, 7 et 9 ci-dessus, ne font pas obstacle au pouvoir du maire de réglementer, de façon plus restrictive dans le cadre de ses pouvoirs de police, les sources de nuisances sonores.

ARTICLE 14 :

Les infractions au présent arrêté seront poursuivies et réprimées conformément aux lois en vigueur.

ARTICLE 15 :

Le Préfet, le Secrétaire Général de l'Isère, les Sous-Préfets des arrondissements de Vienne et de La Tour du Pin, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, le Directeur Départemental de l'Équipement, le Directeur Départemental de la Sécurité Publique, les services de Gendarmerie et de Police Nationale, les Maires et Adjoints, les officiers et agents de Police Judiciaire, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Grenoble, le 31 juillet 1997

*Pour le Préfet
Le Secrétaire Général*

Philippe FÉRAUX

POUR AMPLIATION,

*Pour le Préfet et par délégation
L'attaché de Préfecture de la Région Rhône-Alpes*


Sophie BIAJOU

Annexe à l'arrête préfectoral n° 97-5126 :

CODE DE LA SANTE PUBLIQUE

**Articles R.1336-6 à R.1336-10
issus du décret n° 95-408 du 18 avril 1995
relatif à la lutte contre les bruits de voisinage
et modifiant le Code de la Santé Publique**

(anciens articles R.48-1 à R.48-5)

Article R.1336-6 (ancien article L.48-1)

Les dispositions des articles R.1336-7 à R.1336-10 s'appliquent à tous les bruits de voisinage, à l'exception de ceux qui proviennent des infrastructures de transport et des véhicules qui y circulent, des aéronefs, des activités et installations particulières de la défense nationale et des installations classées pour la protection de l'environnement et des bruits perçus à l'intérieur des mines, des carrières, de leurs dépendances et des établissements mentionnés à l'article L.231-1 du Code du Travail.

Article R.1336-7 (ancien article L.48-2)

Sauf en ce qui concerne les chantiers de travaux publics et privés et les travaux intéressant les bâtiments et leurs équipements soumis à une procédure de déclaration ou d'autorisation, sera punie de l'amende prévue pour les contraventions de troisième classe toute personne qui, dans un lieu public ou privé, aura été à l'origine par elle-même ou par l'intermédiaire d'une personne, d'une chose, dont elle a la garde, ou d'un animal placé sous sa responsabilité, d'un bruit particulier de nature à porter atteinte à la tranquillité du voisinage ou à la santé de l'homme par sa durée, sa répétition ou son intensité.

Les personnes coupables de l'infraction prévue au présent article encouront également la peine complémentaire de confiscation de la chose qui a servi ou était destinée à commettre l'infraction. Le fait de faciliter sciemment, par aide ou assistance, la préparation ou la consommation des contraventions prévues au présent article est puni des mêmes peines.

Article R.1336-8 (ancienne article L.48-3)

Si le bruit mentionné au premier alinéa de l'article R.1336-7 a pour origine une activité professionnelle ou une activité culturelle, sportive ou de loisir organisée de façon habituelle ou soumise à autorisation, les peines prévues au dit article ne sont encourues que si l'émergence de ce bruit perçue par autrui est supérieure aux valeurs limites admissibles définies à l'article R.1336-9 et si, lorsque l'activité est soumise à des conditions d'exercice fixées par les autorités compétentes, la personne qui est à l'origine de ce bruit n'a pas respecté ces conditions.

Article R.1336-9 (ancien article L.48-4)

• **Décret n° 2004-802 du 29 juillet 2004 - Article 8 VI (Journal Officiel du 8 août 2004) :**

L'émergence est définie par la différence entre le niveau de bruit ambiant, comportant le bruit particulier en cause, et celui du bruit résiduel constitué par l'ensemble des bruits habituels, extérieurs et intérieurs, dans un lieu donné, correspondant à l'occupation normale des locaux et au fonctionnement normal des équipements.

Les valeurs admises de l'émergence sont calculées conformément à l'annexe 13-10.

L'infraction n'est pas constituée lorsque le niveau de bruit ambiant mesuré, comportant le bruit particulier, est inférieur à 30 dB A.

Les mesures du bruit sont effectuées selon les modalités définies par arrêté des ministres chargés de la construction, de l'environnement, de l'équipement, de la santé et des transports.

• **Annexe 13-10 (Journal officiel du 26 mai 2003, p. 37 156)**

Les valeurs admises de l'émergence sont calculées à partir des valeurs de :

1° - 5 décibels A [dB(A)] en période diurne (de 7 heures à 22 heures)

2° - 3 dB(A) en période nocturne (de 22 heures à 7 heures);

Valeurs auxquelles s'ajoute un terme correctif, fonction de la durée cumulée d'apparition du bruit particulier, selon le tableau ci-après :

Durée cumulée d'apparition du bruit particulier T	Terme correctif en décibels A
30 secondes < T < 1 minute	9
1 minute < T < 2 minutes	8
2 minutes < T < 5 minutes	7
5 minutes < T < 10 minutes	6
10 minutes < T < 20 minutes	5
20 minutes < T < 45 minutes	4
45 minutes < T < 2 heures	3
2 heures < T < 4 heures	2
4 heures < T < 8 heures	1
T > 8 heures	0

Article R.1336-10 (ancien article L.48-5)

Sera punie de l'amende prévue pour les contraventions de troisième classe toute personne qui, à l'occasion de chantiers de travaux publics ou privés et de travaux intéressant les bâtiments et leurs équipements soumis à une procédure de déclaration ou d'autorisation, aura été à l'origine d'un bruit de nature à porter atteinte à la tranquillité du voisinage ou à la santé de l'homme, et qui :

- 1°) soit n'aura pas respecté les conditions d'utilisation ou d'exploitation de matériels, ou d'équipements fixées par les autorités compétentes,
- 2°) soit aura négligé de prendre les précautions appropriées pour limiter ce bruit,
- 3°) soit aura fait preuve d'un comportement anormalement bruyant.