

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

(Arrêté préfectoral du 12 avril 1979 modifié par les arrêtés préfectoraux des 12 octobre 1981,
20 octobre 1982, 8 novembre 1984, 14 février 1985)

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL...	1
TITRE I.....	8
LES EAUX DESTINEES A LA.....	8
CONSUMMATION HUMAINE.....	8
(Modifié et Complété par le Décret n°2001-1220 du 20 Décembre 2001).....	8
(Modifié et Complété par le Décret n°2001-1220 du 20 Décembre 2001).....	8
Art. 1. - Domaine d'application.....	8
Art. 1. - Domaine d'application.....	8
SECTION I. - REGLES GENERALES.....	8
Art. 2. - Origine et qualité des eaux.....	8
Art. 2. - Origine et qualité des eaux.....	8
Art. 3. - Matériaux de construction.....	9
Art. 3. - Matériaux de construction.....	9
Art. 4. - Température de l'eau.....	9
Art. 4. - Température de l'eau.....	9
Art. 5. - Mise en œuvre des matériels.....	9
Art. 5. - Mise en œuvre des matériels.....	9
Art. 6. - Double réseau.....	9
Art. 6. - Double réseau.....	9
Art. 7. - Stockage de l'eau.....	9
Art. 7. - Stockage de l'eau.....	9
Art. 8. - Produits additionnels.....	9
Art. 8. - Produits additionnels.....	9
SECTION II. - OUVRAGES PUBLICS OU PARTICULIERS...10	10
Art. 9. - Règles générales.....	10
Art. 9. - Règles générales.....	10
Art. 10. - Les puits.....	11
Art. 10. - Les puits.....	11
Art. 11. - Les sources.....	11
Art. 11. - Les sources.....	11
Art. 12. - Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie11	
Art. 12. - Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie.....	11
Art. 13. - Mise à disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires.....	11
Art. 13. - Mise à disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires.....	11
SECTION III. - OUVRAGES ET RESEAUX PARTICULIERS DE DISTRIBUTION DES IMMEUBLES ET DES LIEUX PUBLICS..... 11	11
Art. 14. - Desserte des immeubles.....	12
Art. 14. - Desserte des immeubles.....	12
Art. 15. - Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs.....	12
Art. 15. - Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs12	12
Art. 16. - Qualité technique sanitaire des installations.....	12
Art. 16. - Qualité technique sanitaire des installations12	12
Art. 17. - Les installations en sous-sols.....	14
Art. 17. - Les installations en sous-sols.....	14
Art. 18. - Entretien des installations.....	14
Art. 18. - Entretien des installations.....	14
Art. 19. - Immeubles astreints à la protection contre l'incendie utilisant un réseau d'eau potable.....	14
Art. 19. - Immeubles astreints à la protection contre l'incendie utilisant un réseau d'eau potable.....	14
SECTION IV. - DISPOSITIONS DIVERSES..... 14	14
Art. 20. - Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine.....	14
Art. 20. - Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine.....	14
TITRE II.....	15
LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILES.....	15
CHAPITRE I - CADRE DE LA RÉGLEMENTATION.....	15
Art. 21. - Définition.....	15
Art. 21. - Définition.....	15
Art. 22. - Domaine d'application.....	15
Art. 22. - Domaine d'application.....	15
CHAPITRE II - USAGE DES LOCAUX D'HABITATION15	15
SECTION I. - ENTRETIEN ET UTILISATION DES LOCAUX15	15
Art. 23. - Propreté des locaux communs et particuliers. .15	
Art. 23. - Propreté des locaux communs et particuliers15	15
Art. 24. - Assainissement de l'atmosphère des locaux.....	15
Art. 24. - Assainissement de l'atmosphère des locaux15	15
Art. 25. - Battage des tapis, poussières et jets par les fenêtres.....	16
Art. 25. - Battage des tapis, poussières et jets par les fenêtres.....	16

Art. 26. - Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs.....	16
Art. 26. - Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs.....	16
Art. 27. - Conditions d'occupation des locaux.....	16
Art. 27. - Conditions d'occupation des locaux.....	16
Art. 28. - Parcs de stationnement couverts dans les locaux d'habitation.....	16
Art. 28. - Parcs de stationnement couverts dans les locaux d'habitation.....	16
SECTION II. - ENTRETIEN ET UTILISATION DES EQUIPEMENTS.....	16
Art. 29. - Évacuation des eaux pluviales et usées.....	16
Art. 29. - Évacuation des eaux pluviales et usées.....	16
Art. 30. - Ouvrage d'assainissement.....	16
Art. 30. - Ouvrage d'assainissement.....	16
Art. 31. - Conduits de fumée et de ventilation. - Appareils à combustion.....	16
Art. 31. - Conduits de fumée et de ventilation. - Appareils à combustion.....	16
SECTION III. - ENTRETIEN DES BATIMENTS ET DE LEURS ABORDS.....	18
Art. 32. - Généralités.....	18
Art. 32. - Généralités.....	18
Art. 33. - Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations.....	18
Art. 33. - Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations.....	18
SECTION IV. - PRECAUTIONS PARTICULIERES D'EXPLOITATION.....	18
Art. 34. - Protection contre le gel.....	18
Art. 34. - Protection contre le gel.....	18
Art. 35. - Locaux inondés ou souillés par des infiltrations.....	18
Art. 35. - Locaux inondés ou souillés par des infiltrations.....	18
Art. 36. - Réserves d'eau non destinées à l'alimentation. 18	18
Art. 36. - Réserves d'eau non destinées à l'alimentation.....	18
Art. 37. - Entretien des plantations.....	18
Art. 37. - Entretien des plantations.....	18
SECTION V. - EXECUTION DE TRAVAUX.....	18
Art. 38. - Équipement sanitaire et approvisionnement en eau.....	18
Art. 38. - Équipement sanitaire et approvisionnement en eau.....	18
Art. 39. - Démolition.....	18
Art. 39. - Démolition.....	18
CHAPITRE III - AMÉNAGEMENT DES LOCAUX D'HABITATION.....	18
SECTION I. - LOCAUX.....	18
Art. 40. - Règles générales d'habitabilité.....	18
Art. 40. - Règles générales d'habitabilité.....	18
Art. 41. - Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs.....	19
Art. 41. - Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs.....	19
SECTION II. - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES.....	19
Art. 42. - Évacuation.....	19
Art. 42. - Évacuation.....	19
Art. 43. - Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau.....	19
Art. 43. - Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau.....	19
Art. 44. - Protection contre le reflux des eaux d'égout.....	19
Art. 44. - Protection contre le reflux des eaux d'égout.....	19
SECTION III. - LOCAUX SANITAIRES.....	20
Art. 45. - Cabinets d'aisances et salles d'eau.....	20
Art. 45. - Cabinets d'aisances et salles d'eau.....	20
Art. 46. - Caractéristiques des cuvettes des cabinets d'aisances.....	20
Art. 46. - Caractéristiques des cuvettes des cabinets d'aisances.....	20
Art. 47. - Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales.....	20
Art. 47. - Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales.....	20
Art. 48. - Dispositifs d'accumulation.....	20
Art. 48. - Dispositifs d'accumulation.....	20
Art. 49. - Rejets des effluents.....	20
Art. 49. - Rejets des effluents.....	20
Art. 50. - Règles d'implantation.....	20
Art. 50. - Règles d'implantation.....	20
SECTION V. - INSTALLATIONS D'ELECTRICITE ET DE GAZ, DE CHAUFFAGE, DE CUISINE ET DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE.....	21
Art. 51. - Installations d'électricité.....	21
Art. 51. - Installations d'électricité.....	21
Art. 52. - Installations de gaz.....	21
Art. 52. - Installations de gaz.....	21
Art. 53. - Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion.....	21
Art. 53. - Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion.....	21
53 bis. Installations thermiques ne comportant pas de combustion.....	23
53 bis. Installations thermiques ne comportant pas de combustion.....	23
SECTION VI. - BRUIT DANS L'HABITATION.....	23
Art. 54. - Bruit des équipements.....	23
Art. 54. - Bruit des équipements.....	23
CHAPITRE IV - LOGEMENTS GARNIS ET HÔTELS - LOCAUX AFFECTÉS À L'HÉBERGEMENT COLLECTIF.....	23

SECTION I. - GENERALITES.....	23
Art. 55. - Domaine d'application.....	23
Art. 55. - Domaine d'application.....	23
Art. 56. - Surveillance.....	23
Art. 56. - Surveillance.....	23
SECTION II. - AMENAGEMENT DES LOCAUX.....	24
Art. 57. - Équipement.....	24
Art. 57. - Équipement.....	24
Art. 58. - Locaux anciens.....	24
Art. 58. - Locaux anciens.....	24
SECTION III. - USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX.....	24
Art. 59. - Service de l'eau et des sanitaires.....	24
Art. 59. - Service de l'eau et des sanitaires.....	24
Art. 60. - Entretien.....	24
Art. 60. - Entretien.....	24
Art. 61. - Mesures prophylactiques.....	24
Art. 61. - Mesures prophylactiques.....	24
TITRE III	25
DISPOSITIONS APPLICABLES AUX BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES.....	25
Art. 62. - Type de locaux visés.....	25
Art. 62. - Type de locaux visés.....	25
SECTION I. - AMENAGEMENT DES LOCAUX.....	25
SECTION II. - VENTILATION DES LOCAUX.....	25
Art. 63. - Généralités.....	25
Art. 63. - Généralités.....	25
Art. 64. - Ventilation mécanique ou naturelle des conduits	25
Art. 64. - Ventilation mécanique ou naturelle des conduits	25
Art. 65. - Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement.....	26
Art. 65. - Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement.....	26
Art. 66. - Ventilation par ouvrants extérieurs.....	26
Art. 66. - Ventilation par ouvrants extérieurs.....	26
SECTION III. - DISPOSITIONS RELATIVES A L'EQUIPEMENT SANITAIRE.....	27
Art. 67. - Équipement sanitaire.....	27
Art. 67. - Équipement sanitaire.....	27
Art. 68. - Équipement sanitaire des locaux de sports.....	27
Art. 68. - Équipement sanitaire des locaux de sports.....	27
Art. 69. - Équipement sanitaire des salles de spectacle.....	27
Art. 69. - Équipement sanitaire des salles de spectacle.....	27
Art. 70. - Établissements de natation ouverts au public.....	27
Art. 70. - Établissements de natation ouverts au public.....	27
Art. 71. - Bains-douches.....	27
Art. 71. - Bains-douches.....	27
SECTION IV. - USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX.....	27
Art. 72. - Entretien des locaux.....	27
Art. 72. - Entretien des locaux.....	27
TITRE IV	28
ELIMINATION DES DECHETS ET MESURES DE SALUBRITE GENERALE.....	28
SECTION I. - DECHETS MENAGERS.....	28
Art. 73. - Présentation des déchets à la collecte.....	28
Art. 73. - Présentation des déchets à la collecte.....	28
Art. 74. - Produits non admis dans les déchets ménagers.....	28
Art. 74. - Produits non admis dans les déchets ménagers.....	28
Art. 75. - Récipients de collecte des ordures ménagères.....	28
Art. 75. - Récipients de collecte des ordures ménagères.....	28
Art. 76. - Mise des récipients à la disposition des usagers.....	28
Art. 76. - Mise des récipients à la disposition des usagers.....	28
Art. 77. - Emplacement des récipients à ordures ménagères.....	28
Art. 77. - Emplacement des récipients à ordures ménagères.....	28
Art. 78. - Évacuation des ordures ménagères par vide-ordures.....	29
Art. 78. - Évacuation des ordures ménagères par vide-ordures.....	29
Art. 79. - Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures.....	29
Art. 79. - Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures.....	29
Art. 80. - Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte.....	29
Art. 80. - Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte.....	29
Art. 81. - Réglementation de la collecte.....	29
Art. 81. - Réglementation de la collecte.....	29
Art. 82. - Protection sanitaire au cours de la collecte.....	29
Art. 82. - Protection sanitaire au cours de la collecte.....	29
Art. 83. - Broyeurs d'ordures.....	29
Art. 83. - Broyeurs d'ordures.....	29

Art. 84. - Élimination des déchets.....	30
Art. 84. - Élimination des déchets.....	30
Art. 85. - Élimination des déchets encombrants d'origine ménagère.....	30
Art. 85. - Élimination des déchets encombrants d'origine ménagère.....	30
SECTION II. - DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILES.....	30
Art. 86. - Généralités.....	30
Art. 86. - Généralités.....	30
Art. 87. - Déchets de toutes catégories.....	30
Art. 87. - Déchets de toutes catégories.....	30
Art. 88. - Déchets contaminés.....	30
Art. 88. - Déchets contaminés.....	30
Art. 89. - Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers.....	30
Art. 89. - Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers.....	30
SECTION III. - MESURES DE SALUBRITE GENERALE.....	30
Art. 90. - Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général.....	30
Art. 90. - Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général.....	30
Art. 91. - Déchargement des matières de vidange.....	31
Art. 91. - Déchargement des matières de vidange.....	31
Art. 92.- Utilisation agricole des matières de vidange.....	31
Art. 92.- Utilisation agricole des matières de vidange.....	31
(voir article 159).....	31
(voir article 159).....	31
Art. 93.- Dépôts de matières fermentescibles.....	31
Art. 93.- Dépôts de matières fermentescibles.....	31
(voir articles 155 et 156).....	31
(voir articles 155 et 156).....	31
Art. 94.- Utilisation agricole des résidus verts.....	31
Art. 94.- Utilisation agricole des résidus verts.....	31
(voir article 159).....	31
(voir article 159).....	31
Art. 95. - Mesures particulières visant les ports de plaisance.....	32
Art. 95. - Mesures particulières visant les ports de plaisance.....	32
Art. 96. - Protection des lieux publics contre la poussière.....	32
Art. 96. - Protection des lieux publics contre la poussière.....	32
Art. 97. - Protection contre les déjections.....	32
Art. 97. - Protection contre les déjections.....	32
Art. 98. - Cadavres d'animaux.....	32
Art. 98. - Cadavres d'animaux.....	32
Art. 99. - Propreté des voies et des espaces publics.....	32
Art. 99. - Propreté des voies et des espaces publics.....	32
Art. 100. - Salubrité des voies privées.....	33
Art. 100. - Salubrité des voies privées.....	33
TITRE V.....	34
LE BRUIT.....	34
Art. 101. - Bruits émis sur les lieux accessibles au public.....	34
Art. 101. - Bruits émis sur les lieux accessibles au public.....	34
Art. 102. - Bruits émis en dehors des lieux accessibles au public.....	34
Art. 102. - Bruits émis en dehors des lieux accessibles au public.....	34
Art. 103. - Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public.....	34
Art. 103. - Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public.....	34
Art. 104. - Survol des zones réservées à l'habitation ou à la détente.....	34
Art. 104. - Survol des zones réservées à l'habitation ou à la détente.....	34
TITRE VI.....	35
MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX, LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT	35
SECTION I. - MESURES GENERALES.....	35
Art. 105. - Déclaration des maladies contagieuses.....	35
Art. 105. - Déclaration des maladies contagieuses.....	35
Art. 106. - Isolement des malades.....	35
Art. 106. - Isolement des malades.....	35
Art. 107. - Surveillance sanitaire.....	35
Art. 107. - Surveillance sanitaire.....	35
Art. 108. - Sortie des malades.....	35
Art. 108. - Sortie des malades.....	35
Art. 109. - Surveillance scolaire.....	35
Art. 109. - Surveillance scolaire.....	35
Art. 110. - Transport des malades.....	35
Art. 110. - Transport des malades.....	35
SECTION II. - CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS PAR LES CONTAGIEUX.....	35
Art. 111. - Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire.....	35
Art. 111. - Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire.....	35

Art. 112. - Désinfection en cours de maladie.....	35
Art. 112. - Désinfection en cours de maladie.....	35
Art. 113. - Désinfection terminale.....	36
Art. 113. - Désinfection terminale.....	36
Art. 114. - Organisation de la désinfection.....	36
Art. 114. - Organisation de la désinfection.....	36
Art. 115. - Appareils de désinfection.....	36
Art. 115. - Appareils de désinfection.....	36
Art. 116. - Centres d'hébergement de personnes sans domicile.....	36
Art. 116. - Centres d'hébergement de personnes sans domicile.....	36
SECTION III. - LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS, MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICIENNES.....	36
Art. 117. - Aménagements des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.....	36
Art. 117. - Aménagements des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.....	36
Art. 118. - Hygiène générale.....	36
Art. 118. - Hygiène générale.....	36
SECTION IV. - LUTTE CONTRE LES RONGEURS, LES PIGEONS VIVANT A L'ETAT SAUVAGE, LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET AUTRES VECTEURS. MESURES APPLICABLES AUX ANIMAUX DOMESTIQUES.....	36
Art. 119. - Rongeurs.....	36
Art. 119. - Rongeurs.....	36
Art. 120. - Jets de nourriture aux animaux. Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.....	36
Art. 120. - Jets de nourriture aux animaux. Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.....	36
Art. 121. - Insectes.....	37
Art. 121. - Insectes.....	37
Art. 122. - Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité.....	37
Art. 122. - Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité.....	37
Art. 123. - Autres vecteurs.....	37
Art. 123. - Autres vecteurs.....	37
SECTION V. - OPERATIONS FUNERAIRES.....	37
Art. 124. - Opérations funéraires.....	37
Art. 124. - Opérations funéraires.....	37
(complété par la loi n°93-23 du 8 janvier 1993 publiée au J.O. du 9 janvier, modifiant le titre VI du livre III du code général des collectivités territoriales et relative à la législation dans le domaine funéraire, et par ses décrets d'application).....	37
(complété par la loi n°93-23 du 8 janvier 1993 publiée au J.O. du 9 janvier, modifiant le titre VI du livre III du code général des collectivités territoriales et relative à la législation dans le domaine funéraire, et par ses décrets d'application).....	37
TITRE VII.....	38
HYGIENE DE L'ALIMENTATION.....	38
SECTION I. - DISPOSITIONS GENERALES.....	38
Art. 125. - Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation.....	38
Art. 125. - Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation.....	38
Art. 126. - Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente.....	38
Art. 126. - Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente.....	38
Art. 127. - Protection des denrées.....	38
Art. 127. - Protection des denrées.....	38
Art. 128. - Déchets.....	38
Art. 128. - Déchets.....	38
Art. 129. - Transport des denrées alimentaires.....	38
Art. 129. - Transport des denrées alimentaires.....	38
Art. 130. - Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.....	38
Art. 130. - Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.....	38
Art. 131. - Distribution automatique d'aliments.....	38
Art. 131. - Distribution automatique d'aliments.....	38
Art. 132. - Hygiène du personnel.....	38
Art. 132. - Hygiène du personnel.....	38
SECTION II. - BOISSONS.....	38
Art. 133. - Boissons autres que le lait.....	38
Art. 133. - Boissons autres que le lait.....	38
Art. 134. - Hygiène des débits de boissons.....	38
Art. 134. - Hygiène des débits de boissons.....	38
SECTION III. - PRODUITS LAITIERS.....	38
Art. 135. - Magasin de vente des produits laitiers.....	38
Art. 135. - Magasin de vente des produits laitiers.....	38
Art. 136. - Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.....	38
Art. 136. - Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.....	38
SECTION IV. - VIANDE. - GIBIER. - VOLAILLE. - OEUFS. 38	38
Art. 137. - Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et plats cuisinés.....	38
Art. 137. - Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et plats cuisinés.....	38
Art. 138. - Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement.....	38
Art. 138. - Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement 38	38

Art. 139. - œufs.....	38
Art. 139. - œufs.....	38
Art. 140. - Abattoirs.....	38
Art. 140. - Abattoirs.....	38
SECTION V. - PRODUITS DE LA MER.....	38
Art. 141. - Magasins et réserves de produits de la mer...38	
Art. 141. - Magasins et réserves de produits de la mer38	
SECTION VI. - ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE. - LEGUMES, FRUITS, CRESSONNIERES, CHAMPIGNONS.....	38
Art. 142. - Généralités.....	38
Art. 142. - Généralités.....	38
Art. 143. - Protection des cressonnières et des cultures maraichères immergées.....	38
Art. 143. - Protection des cressonnières et des cultures maraichères immergées.....	38
Art. 144. - Fruits et légumes.....	39
Art. 144. - Fruits et légumes.....	39
Art. 145. - Les champignons.....	39
Art. 145. - Les champignons.....	39
Art. 146. - Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries.....	39
Art. 146. - Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries	39
Art. 147. - Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain.....	39
Art. 147. - Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain.....	39
Art. 148. Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie.....	39
Art. 148. Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie.....	39
SECTION VII. - DENREES CONGELEES ET SURGELEES.39	
Art. 149. - Denrées congelées et surgelées.....	39
Art. 149. - Denrées congelées et surgelées.....	39
SECTION VIII. - ALIMENTS NON TRADITIONNELS.....39	
(voir la loi n°98-535 du 1er juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme).....	39
(voir la loi n°98-535 du 1er juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme).....	39
Art. 150. - Définition des aliments non traditionnels.....	39
Art. 150. - Définition des aliments non traditionnels 39	
Art. 151. - Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels.....	39
Art. 151. - Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels39	
SECTION IX. - LA RESTAURATION COLLECTIVE.....39	
Art. 152. - Hygiène des restaurants et locaux similaires.39	
Art. 152. - Hygiène des restaurants et locaux similaires.....39	39
TITRE VIII.....40	
PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUX AUTRES ACTIVITES AGRICOLES	40
Art. 153. - Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension).....	40
Art. 153. - Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension).....	40
Art. 154. - Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux.....	41
Art. 154. - Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux.....	41
Art. 155. - Évacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides.....	42
Art. 155. - Évacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides.....	42
Art. 156. - Évacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes.42	
Art. 156. - Évacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes.....42	
Art. 157. - Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux.....	42
Art. 157. - Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux.....42	
Art. 158. - Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157).....	43
Art. 158. - Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157).....43	
Art. 159. - Épandage.....	43
Art. 159. - Épandage.....43	
Art. 160. - Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires.....	44
Art. 160. - Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires.....44	
Art. 161. - Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration.....	44
Art. 161. - Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration.....44	
Art. 162. - Celliers. - Pressoirs.....	44
Art. 162. - Celliers. - Pressoirs.....44	
Art. 163. - Émissions de fumées.....	44
Art. 163. - Émissions de fumées.....44	
TITRE IX.....46	
DISPOSITIONS DIVERSES.....46	
Art. 164. - Dérégations.....	46

Art. 164. – Dérogations.....	46
Art. 165. – Pénalités.....	46
Art. 165. – Pénalités.....	46
Art. 166. - Constatation des infractions.....	46
Art. 166. - Constatation des infractions.....	46
Art. 167. – Exécution.....	46
Art. 167. – Exécution.....	46
A N N E X E S	47
42 ► Arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements.....	47
Arrêté du 22 octobre 1969.....	48
Arrêté du 2 août 1977.....	49
Art. 2 - Définitions.....	49
I. -.....	54
Art. 18 - Evacuation des produits de combustion.....	58
Art. 27 - Travaux sur tuyauteries.....	60
Art. 29 - Entretien des installations.....	60
Art. 31 - Interruption de fourniture.....	61
Arrêté du 24 mars 1982.....	63
relatif à l'aération des logements	63
relatif à l'aération des logements	63
Art. 18 - L'arrêté du 22 octobre 1969 relatif à l'aération des logements est abrogé à la date d'application du présent arrêté	65
Circulaire no 82-52 du 7 juin 1982.....	65
Pièce de service.....	67
Pièces à usage individuel.....	67
Pièces à usage collectif.....	67
Cuisine centrale.....	67
MICHEL ROCARD.....	72
LOUIS MERMAZ.....	72
LOUIS BESSON.....	72
CLAUDE EVIN.....	72
MICHEL CHARASSE.....	72
"Chapitre VI"	74
Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.....	75
Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.....	75
CHAPITRE III.....	76
Alimentation en eau.....	76
CHAPITRE IV.....	76
Personnel.....	76
ANNEXE –	85
ANNEXE –	85
ARRETE DU 6 MAI 1996 FIXANT LES MODALITES DU CONTROLE TECHNIQUE EXERCE PAR LES COMMUNES SUR LES SYSTEMES D'ASSAINISSEMENT NON COLLECTIF.....	87
Philippe Gaynard.....	88
TITRE Ier- CHAMP D'APPLICATION.....	89
TITRE II- DISPOSITIONS GENERALES.....	89
TITRE III- DISPOSITIONS SPECIFIQUES.....	90
TITRE IV- DISPOSITIONS COMMUNES.....	92
A N N E X E I L.....	98
A N N E X E I I L.....	98
NOR : ATEE9750078D.....	101
Section 1.....	104
Section 2.....	105
Section 3.....	105
Section 4.....	106
Sous-section 4.....	113
Section 2.....	114
Section 3.....	114
I.1 – Limites de qualité des eaux destinées à la consommation humaine.....	118
ANNEXES	
► Arrêté du 22 octobre relatif aux conduits de fumées desservant des logements	
► Arrêté du 2 Août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances(modifiés)	
► Arrêté du 24 mars 1982 et la circulaire n°82-52 du 7 juin 1982 relatifs à l'aération des logements	
► Arrêté du 26 juillet 1982 : Dispositions relatives à l'aération des foyers(JO du 7 Août 1982	
► Arrêté du 30 mai 1989 relatif à la sécurité collective des installations nouvelles de ventilation mécanique contrôlée auxquelles sont raccordés des appareils utile gaz combustible ou les hydrocarbures liquéfiés	
► Décret n°91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux	

destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles

- ▶ Décret n°94-469 du 3 juin 1994 (JO du 8 juin) relatif à la collecte et au traitement des eaux usées (article 22)
- ▶ 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
- ▶ Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- ▶ Décret n° 96-97 du 7 février 1996 relatif à la protection contre les risques sanitaires liés à une exposition à l'amiante dans les immeubles bâtis (JO du 8/02/96)
- ▶ Arrêté du 6 mai 1996 modifié fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif
- ▶ Décret n°96-540 du 12 juin 96 relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles
« nor :enve9640000D »
- ▶ Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine

- ▶ Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- ▶ Décret n°97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination de déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques et modifiant le code de la santé publique
- ▶ Décret n°97-1133 du 8 décembre 1997 relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées et son arrêté d'application du 8 janvier 1998
- ▶ Arrêté du 19 octobre 2001 modifiant l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- ▶ Décret n° 2001-1220 du 20 Décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles

TITRE I

LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

(Modifié et Complété par le Décret n°2001-1220 du 20 Décembre 2001)

Art. 1. - Domaine d'application

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

Section I. - REGLES GENERALES

Art. 2. - Origine et qualité des eaux

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

correspondant pas aux dispositions du présent titre sont considérées a priori comme non potables et ne peuvent donc être utilisées qu'à certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et les usages sanitaires.

Art. 3. - Matériaux de construction

(Abrogé par la circulaire DGS/VS 4 n° 99-217 du 12 avril 1999 relative aux matériaux utilisés dans les installations fixes

de distribution d'eaux destinées à la consommation humaine)

Art. 4. - Température de l'eau

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

Art. 5. - Mise en œuvre des matériels

5.1. Précautions au stockage

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

5.2. Précautions à la pose

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

5.3. Juxtaposition de matériaux

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

5.4. Mise à la terre

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

Art. 6. - Double réseau

6.1. Distinction et repérage des canalisations et réservoirs

Les canalisations et réservoirs d'eau non potable doivent être entièrement distincts et différenciés des canalisations et réservoirs d'eau potable au moyen de signes distinctifs conformes aux normes¹.

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

6.2. Distinction des appareils

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

Art. 7. - Stockage de l'eau

7.1. Précautions générales, stagnation

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

7.2. Prescriptions générales applicables aux réservoirs

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

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

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

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

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

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

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

7.3. Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique

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

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

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

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

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

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

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

7.4. Les bâches de reprise

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

7.5. Les réservoirs sous pression

En plus des prescriptions indiquées à l'alinéa 7.2, les réservoirs fonctionnant sous des pressions différentes de la pression atmosphérique sont construits pour résister aux pressions d'utilisation et sont conformes aux normes existantes.

A l'exception des réservoirs antibéliers, les orifices d'alimentation et de distribution de l'eau doivent être situés respectivement à 10 cm et à 20 cm au moins au-dessus du point le plus haut du fond du réservoir.

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

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

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

Il ne doit y avoir aucune possibilité de contact entre le gaz sous pression, nécessaire au fonctionnement de l'installation, et l'eau contenue dans le réservoir.

Si, pour des raisons techniques, ce contact ne peut être évité, toutes les précautions sont prises pour éviter une pollution de l'eau par le gaz.

Art. 8. - Produits additionnels

8.1. Les produits antigel

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

8.2. Les autres produits additionnels

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

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

Section II. - OUVRAGES PUBLICS OU PARTICULIERS

Art. 9. - Règles générales

Toutes dispositions doivent être prises pour assurer la protection et l'entretien des ouvrages de captage, de traitement,

¹ Norme NF X 08-100 de février 1996.

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

DISPOSITIONS CONCERNANT LES PERIMETRES DE PROTECTION DES SOURCES ET CAPTAGES

a) Mares - Abreuvoirs - Etangs

La création des mares et étangs fermés ne peut se faire qu'avec autorisation du maire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène, seulement en des lieux éloignés des habitations et à une distance d'au moins 35 m de ces dernières¹. Elle est interdite à l'intérieur des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources et captages d'eau destinée à l'alimentation humaine.

A l'intérieur du périmètre de protection éloignée des sources et captages d'eau, la création de mare ou d'étang artificiel ne pourra être autorisée que sur avis favorable du géologue agréé en matière d'eau et d'hygiène publique.

Les mares et étangs ne doivent, en aucun cas, pouvoir porter atteinte à la qualité des eaux souterraines utilisées pour l'alimentation.

Les mares, abreuvoirs, fosses à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire et au moins une fois par an.

Il est interdit d'étaler des vases provenant du curage auprès des habitations et des voies de communication. Si les mares, abreuvoirs, étangs et fosses sont nuisibles à la santé publique, ils seront comblés par le propriétaire, à la demande du maire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène, l'évacuation des eaux étant normalement assurée. En aucun cas, le déversement des eaux usées de quelque nature que ce soit ne doit y être toléré.

b) Fumiers (voir article 155)

Les fumiers provenant des écuries, vacheries, beuveries, bergeries, porcheries, élevages de volailles ou de petits animaux sont évacués aussi souvent qu'il est nécessaire.

Leurs dépôts ne doivent en aucun cas être établis sur les terrains compris dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources et captages d'eau ou à proximité du littoral maritime, à moins de 20 m des aqueducs utilisés pour le transport des eaux potables et à moins de 40 m des puits et citernes.

Ils doivent être également établis à une distance d'au moins 40 m des voies publiques, des établissements publics et habitations.

Dans ce cas, cette distance pourra être réduite à moins de 40 m tout en restant supérieure à 25 m, si les fumiers sont déposés sur des aires étanches convenablement aménagées pour permettre l'évacuation du purin, dans les fosses appropriées, soit aux conduits d'évacuation des eaux usées de la collectivité s'ils sont aptes à le recevoir.

Les dépôts à même le sol, sans évacuation des liquides, ne sont tolérés que dans le cas de fumiers, suffisamment pailleux. Ce type de dépôts est réglementé dans le périmètre de protection éloignée des sources et captages d'eau.

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

Tout dépôt de fumier, quelle qu'en soit l'importance, sera supprimé s'il est reconnu susceptible de nuire à la santé publique.

c) Fosses à purin (voir article 156)

Les fosses à purin sont implantées dans les conditions semblables à celles du paragraphe b du présent article.

Ces fosses, d'une capacité suffisante pour éviter tout débordement par trop-plein, sont construites en maçonnerie, rendues complètement étanches et vidangées comme les fosses d'aisances. Tout autre matériau d'étanchéité équivalente et de solidité suffisante pourra être éventuellement admis.

Le contenu des fosses à purin peut être utilisé pour l'épandage agricole loin des habitations. Il ne doit jamais être déversé sur des légumes ou sur des fruits susceptibles d'être consommés crus.

Les fosses dont l'insalubrité ou l'incommodité pour le voisinage serait constatée sont immédiatement réparées, reconstruites ou supprimées.

Tout écoulement des purins dans les caniveaux de rue, sur la voie publique ou dans les cours d'eau, sources ou mares, dans les puits, béttoires, carrières abandonnées ou non, ainsi que dans les terrains compris dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée de sources et captages d'eau, est interdit.

L'épandage des purins est interdit dans le périmètre de protection immédiate des sources et captages d'eau ; dans les périmètres de protection rapprochée et éloignée, l'épandage n'est autorisé que sur avis favorable du géologue agréé en matière d'eau et d'hygiène publique.

d) Étables

L'implantation des étables et stabulations libres n'est autorisée dans les périmètres de protection rapprochée et éloignée que sur avis favorables du géologue agréé en matière d'eau et d'hygiène publique et du Conseil Départemental d'Hygiène.

e) Implantation de stockages et de canalisations d'hydrocarbures liquides et produits chimiques

A l'intérieur des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources et captages d'eau destinée à l'alimentation humaine, il est interdit d'implanter des stockages ou des canalisations d'hydrocarbures liquides, de produits chimiques et autres produits liquides susceptibles de porter atteinte directement ou indirectement à la qualité des eaux.

A l'intérieur du périmètre de protection éloignée des sources et captages d'eau, l'implantation de stockages ou de canalisations d'hydrocarbures liquides, de produits chimiques et autres produits liquides susceptibles de porter atteinte directement ou indirectement à la qualité des eaux ne sera autorisée que sur avis favorable du géologue agréé en matière d'eau et d'hygiène publique.

f) Ouvrages de transport d'eaux usées

L'implantation d'ouvrages de transport et le stockage des eaux usées d'origine domestique ou industrielle, qu'elles soient brutes ou épurées, sont interdits à l'intérieur des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources et captages d'eau destinée à l'alimentation humaine.

Les ouvrages de transport et le stockage d'eaux usées ne sont autorisés dans le périmètre de protection éloignée des sources et captages que sur avis favorable du géologue agréé en matière d'eau et d'hygiène publique.

g) Dépôts de matières fermentescibles (voir article 93)

Les dépôts définitifs et les dépôts temporaires en vue de la cession à des tiers d'ordures ménagères, marcs de fruits, drèches, pulpes et autres matières fermentescibles, ne peuvent être établis que conformément à la loi du 19 décembre 1917, modifiée et complétée, relative aux établissements dangereux, insalubres et incommodes.

Les dépôts des mêmes matières faits en vue d'une utilisation sur des terrains de culture dans un délai maximum d'un an ne peuvent être établis qu'après une déclaration préalable faite à la mairie. Aucun de ces dépôts ne peut avoir un volume supérieur à 2000 m³. Ces dépôts ne doivent jamais être établis, à moins de précautions spéciales, dans une carrière ou toute autre excavation, ni à moins de 35 m des puits, sources, cours d'eau, baignades, plages, parcs à coquillages, terrains de sport ou de camping.

Les dépôts de matières fermentescibles sont interdits dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée des points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine.

L'implantation de dépôts de matières fermentescibles ne peut se faire dans le périmètre de protection éloignée des sources ou des captages d'eau que sur avis favorable du géologue agréé en matière d'eau et d'hygiène publique.

¹ La création d'étangs ou de plans d'eaux, dont la surface est supérieure à 200 m² est soumise à la nomenclature « loi sur l'eau » sous la rubrique 2.7.0. (décret n°93-743 du 29 mars 1993)

Ils ne peuvent être établis à moins de 5 m des routes et chemins et de 200 m de toute habitation existante, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés. Tous ces dépôts doivent être complètement recouverts, aussitôt après les déchargements faits dans une journée, par une couche de terre meuble ou autre matière inerte d'au moins 10 cm d'épaisseur. Leur hauteur ne doit pas dépasser 2 m.

h) Dépôts d'ordures ménagères, de détritiques, d'immondices, de produits radioactifs et de tous produits et matières susceptibles d'altérer la qualité des eaux

Les dépôts d'ordures ménagères, de détritiques, d'immondices, de produits radioactifs et de tous autres produits et matières susceptibles d'altérer la qualité des eaux sont interdits à l'intérieur des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources et captages d'eau destinée à l'alimentation humaine.

En particulier, il est interdit dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée de procéder au comblement d'excavations ou de carrières avec des matières et produits susceptibles d'altérer la qualité des eaux. L'implantation de ces dépôts dans un périmètre de protection éloignée de source ou de captage d'eau ne peut se faire qu'après consultation du géologue agréé en matière d'eau et d'hygiène publique et avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

i) Stationnement des caravanes - camping

Le stationnement des caravanes est interdit dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources et captages d'eau destinée à l'alimentation humaine. De même, la création de terrains aménagés en vue du stationnement des caravanes est interdite dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources et captages d'eau et à moins de 200 m du point d'eau captée pour la consommation, dans le périmètre de protection éloignée.

Art. 10. - Les puits

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

En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage de l'eau des puits publics ou particuliers n'est autorisé, pour l'alimentation humaine, que si elle est potable et si toutes les précautions sont prises pour la mettre à l'abri de toutes contaminations que fait craindre la proximité de cabinets d'aisances, dépôts de fumiers ou d'immondices, puits perdus, mares, lavoirs, fossés et caniveaux, etc ...

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

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

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

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

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

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

Art. 11. - Les sources

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

Art. 12. - Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie

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

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

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

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

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

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

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

Art. 13. - Mise à disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires

13.1. Les citernes

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

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

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

13.2. Les canalisations de secours

Lorsque des canalisations de secours sont utilisées pour mettre temporairement à la disposition des usagers de l'eau destinée à l'alimentation humaine, les prescriptions générales du présent titre doivent être respectées. Une désinfection systématique des eaux ainsi distribuées doit être effectuée.

Section III. - OUVRAGES ET RESEAUX PARTICULIERS DE DISTRIBUTION DES IMMEUBLES ET DES LIEUX PUBLICS

Toutes dispositions doivent être prises pour assurer la protection des ouvrages d'amenée et de distribution d'eau potable contre les contaminations extérieures, conformément aux instructions techniques du ministre de la santé publique et de la population.

Des espaces libres sont réservés de part et d'autre des aqueducs à plan d'eau libre, notamment dans la traversée des zones d'habitation, des zones agricoles ou industrielles ainsi qu'autour des points de captage et des réservoirs. Les captages sont protégés contre les causes de pollution par l'établissement d'un périmètre de protection, dont la partie acquise en pleine propriété par la commune conformément aux dispositions de l'article 1321-2 du Code de la Santé Publique sera clôturée, afin d'y interdire des travaux de culture, de pacage des animaux, des dépôts d'engrais ou de détritiques, l'établissement de fosses d'aisances. Sauf dispositions particulières prises en accord avec

l'autorité sanitaire, aucun dépôt d'immondices ou matières quelconques susceptibles de souiller des eaux d'alimentation ne doit être disposé à moins de 20 m des ouvrages d'adduction.

Aucune fosse d'aisance ne doit être établie à moins de 40 m de la conduite ou du réservoir. Les ouvrages transitant les eaux d'alimentation sont maintenus à l'abri des eaux de ruissellement. Ils sont éloignés des canalisations d'eaux usées urbaines ou industrielles ; des mesures de protection spéciales doivent en tout état de cause garantir l'isolement des conduites en cas d'impossibilité d'éloignement. Les ouvrages de captage et d'élévation des eaux doivent être protégés des crues et installés de manière à éviter tout risque de pollution.

Les réservoirs publics sont clos et établis de manière à permettre leur vidange totale et leur nettoyage. Ils ne doivent être alimentés qu'en eau potable et par surverse. Si cependant, pour des raisons techniques on a recours à un réservoir d'équilibre, il est procédé au moins une fois par an à la vidange complète de ce réservoir et à sa désinfection.

Une protection doit être assurée contre toute pollution d'origine extérieure, contre la pénétration d'animaux et d'insectes, contre les variations de température. Des dispositions sont prises pour assurer la continuité de l'alimentation en eau potable pendant la mise hors circuit des réservoirs et pour permettre des prélèvements d'eau à l'arrivée et à la sortie aux fins de contrôle.

La désinfection du réseau d'adduction collective est obligatoire avant sa mise en service et effectuée dans les conditions fixées par les instructions techniques du ministre de la santé publique et de la population.

Cette opération peut être imposée aux propriétaires par l'autorité sanitaire lorsque les immeubles possèdent un réseau de canalisations très développé.

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

Art. 14. - Desserte des immeubles

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

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

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

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

Art. 15. - Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs

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

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

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

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

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

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

Art. 16. - Qualité technique sanitaire des installations

16.1. Règle générale

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

16.2. Réseaux intérieurs de caractère privé

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

16.3. Réservoirs de coupure et appareils de disconnection

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

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

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

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

L'eau contenue dans les réservoirs de coupure, dans les appareils de disconnection et dans les canalisations situées à leur aval est considérée a priori comme eau non potable.

16.4. Manque de pression

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

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

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

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

16.5. Les dispositifs de traitement des eaux

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

La canalisation d'alimentation de tout poste de traitement doit comporter un dispositif de protection placé à l'amont immédiat de chaque appareil afin d'éviter tout retour des produits utilisés ou des eaux traitées. Les canalisations de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

16.6. Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable

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

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

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

16.7. Les dispositifs de chauffage

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

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

16.8. Les productions d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires

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

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

Les réservoirs et les éléments en contact avec l'eau produite doivent répondre aux prescriptions des articles 3 et 7.2 à 7.4 du présent titre.

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

16.9. Traitement thermique

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

- toutes opérations doivent être prises dans la conception de l'échangeur et dans le choix des matériaux pour limiter les risques de détérioration, notamment dans le cas où l'échangeur est destiné à assurer les besoins en chauffage de plus d'une famille ;

- l'installation doit être conçue de telle façon que la pression de l'eau potable à l'intérieur de l'appareil d'échange soit en permanence supérieure à la pression régnant en tout point de l'enceinte du fluide vecteur.

Toute installation utilisant les produits mentionnés au premier alinéa du présent article doit comporter un moyen de procéder à un contrôle de l'existence d'une fuite éventuelle.

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

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

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

16.10. Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine

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

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

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

16.11. Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement

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

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

16.12. Les équipements particuliers

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

16.13. Les installations provisoires

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

toutes façons répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent titre.

Art. 17. - Les installations en sous-sols

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

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

Art. 18. - Entretien des installations

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

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

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

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

Section IV. - DISPOSITIONS DIVERSES

Art. 20. - Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine

20.1. Surveillance sanitaire de la qualité des eaux

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

20.2. Désinfection des réseaux

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

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

20.3. Contrôle des désinfections

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

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

¹ Notamment code de la santé (livre 1er, titre 1er, chapitre III) et textes d'application : décret n°89-3 du 3 janvier 1989 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles.

TITRE II

LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILES

Chapitre I - Cadre de la réglementation

Art. 21. - Définition

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

Art. 22. - Domaine d'application

Les articles suivants définissent, en application du code de la santé publique, les conditions d'occupation, d'utilisation et d'entretien des habitations, de leurs équipements, et de leurs dépendances.

L'aménagement et l'équipement des habitations nouvelles, ainsi que les additions et les surélévations de constructions existantes, sont régis par les articles R111-1 à R111-17 du code de la construction et de l'habitation et les prescriptions des arrêtés annexes.

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

- La construction, l'aménagement et l'équipement des bâtiments qui ne sont pas visés par le décret n° 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation ;
- L'aménagement et l'équipement des habitations existantes même réalisés partiellement, chacune des opérations élémentaires devant être exécutée conformément aux dispositions du présent règlement.

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

Chapitre II - Usage des locaux d'habitation

Section I. - ENTRETIEN ET UTILISATION DES LOCAUX

Art. 23. - Propreté des locaux communs et particuliers

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

23.1. Locaux d'habitation

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

Dans le même souci d'hygiène et de salubrité, il ne doit pas être créé d'obstacles permanents à la pénétration de l'air, de la lumière et des radiations solaires dans les logements. Les arbres

situés à proximité des fenêtres doivent être élagués en tant que de besoin.

Dans les logements et leurs dépendances, tout occupant ne doit entreposer ou accumuler ni détritiques, ni déjections, ni objets ou substances diverses pouvant attirer et faire proliférer insectes, vermine et rongeurs ou créer une gêne, une insalubrité, un risque d'épidémie ou d'accident.

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

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

23.2. Circulation et locaux communs

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

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

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

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

23.3. Dépendances

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

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

Art. 24. - Assainissement de l'atmosphère des locaux

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

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

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

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

renouvellement efficace de l'atmosphère sans créer de courant d'air gênant.

Art. 25. - Battage des tapis, poussières et jets par les fenêtres

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

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

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

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

En cas de cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage dûment constatée, le nombre d'animaux et la distance pourront être limités par l'autorité sanitaire compte tenu de la nature de l'élevage ou de la proximité d'habitations occupées par des tiers.

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

Sans préjudice des dispositions réglementaires les concernant, les installations renfermant des animaux vivants, notamment les clapiers, poulaillers et pigeonniers, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien¹. Ils sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire ; les fumiers doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage².

Les logements d'animaux (clapiers, pigeonniers, poulaillers, etc...) doivent être construits en matériaux étanches, lavables ou faciles à entretenir ainsi que leur sol.

Art. 27. - Conditions d'occupation des locaux³

27.1. Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols

L'interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols, combles et pièces dépourvues d'ouverture est précisée dans l'article L.1336-3 du code de la santé publique

27.2. Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation

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

a) Les murs ainsi que le sol doivent assurer une protection contre l'humidité, notamment contre les remontées d'eaux telluriques ;

b) L'éclairage naturel au centre des pièces principales doit être suffisant pour permettre, par temps clair, l'exercice des activités normales de l'habitation, sans recourir à un éclairage artificiel. A cet effet, la pièce doit être munie de baie donnant sur un espace libre.

27.3. Utilisation des caves et sous-sols comme remises de véhicules automobiles

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

¹ Loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (rubriques 2110(lapins) et 2111 (volailles, gibiers à plumes) de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement)

² Des dispositions spéciales sont prévues au titre concernant les maladies transmissibles et au titre relatif à l'hygiène en milieu rural.

³ Chapitre IV – Titre 1^{er} du Code de la santé publique et des textes pris pour son application ?

Art. 28. - Parcs de stationnement couverts dans les locaux d'habitation

Les conditions d'aménagement, d'exploitation et d'entretien des parcs de stationnement couverts desservant des immeubles d'habitation et qui ne sont pas soumis à la législation des installations classées pour la protection de l'environnement doivent être conformes aux dispositions de la réglementation spécifique applicable aux parcs de stationnement couverts⁴. Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs.

Section II. - ENTRETIEN ET UTILISATION DES EQUIPEMENTS

Art. 29. - Évacuation des eaux pluviales et usées

29.1. Évacuation des eaux pluviales

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

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

29.2. Déversements délictueux

(Remplacé par l'article 22 du décret n°94-469 du 3 juin 1994(J.O. du 8 juin) relatif à la collecte et au traitement des eaux usées)

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

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

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

Les rejets émanant de toute activité professionnelle exercée à l'intérieur des maisons d'habitation et dont la qualité est différente de celle des effluents domestiques doivent faire l'objet, en application des dispositions de l'article L. 1331-10 du code de la santé publique, de mesures spéciales et traitement ; de plus, un dispositif doit permettre le prélèvement d'échantillons destinés à s'assurer des caractéristiques physiques, chimiques et biologiques des eaux usées évacuées à l'égout.

Art. 30. - Ouvrage d'assainissement

(Abrogé par la circulaire interministérielle n°97-49 du 22 mai 1997 relative à l'assainissement non collectif pris en application des arrêtés du 6 mai 1996) et de l'article 26 du décret n°94-469 du 3 juin 1994(J.O. du 8 juin) relatif à la collecte et au traitement des eaux usées)

Art. 31. - Conduits de fumée et de ventilation. - Appareils à combustion

31.1. Généralités

⁴ Circulaire du 3 mars 1975 relative aux parcs de stationnement couverts ; circulaire DGS/VS3/99 n°329 du 9 juin 1999 relative aux recommandations du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, section milieux de vie, sur la qualité de l'air dans les ouvrages souterrains ou couverts.

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

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

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

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

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

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

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

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

31.2. Conduits de ventilation

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

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

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

31.3. Accessoires des conduits de fumée et de ventilation

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

31.4. Tubage des conduits individuels

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

- la date de mise en place ;
- le rappel que seuls les appareils alimentés au gaz ou au fuel domestique peuvent être raccordés au conduit.

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

Les conduits tubés pourront avoir une section inférieure à 250 cm², sous réserve qu'ils restent conformes aux conditions requises par la puissance de l'appareil raccordé et permettent un ramonage efficace.

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

31.5. Chemisage des conduits individuels

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

Leur section, après cette opération, ne doit jamais être inférieure à 250 cm². Les foyers à feu ouvert ne peuvent être raccordés sur des conduits chemisés.

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

31.6. Entretien, nettoyage et ramonage

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

Les appareils de chauffage, de production d'eau chaude ou de cuisine individuels, ainsi que leurs tuyaux de raccordement doivent être, à l'initiative des utilisateurs, vérifiés, nettoyés et réglés au moins une fois par an et plus souvent si nécessaire en fonction des conditions et de la durée d'utilisation.

Dans le cas des appareils collectifs, ces opérations seront effectuées à l'initiative du propriétaire ou du syndicat. Les conduits de fumée habituellement en fonctionnement et desservant des locaux d'habitation et des locaux professionnels annexes doivent être ramonés deux fois par an, dont une fois pendant la période d'utilisation.

Ces opérations sont effectuées à l'initiative de l'utilisateur pour les conduits desservant des appareils individuels, ou du propriétaire ou du gestionnaire s'ils desservent des appareils collectifs.

Elles doivent être effectuées par une entreprise qualifiée à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment. Un certificat de ramonage doit être remis à l'usager précisant le ou les conduits de fumée ramonés et attestant notamment de la vacuité du conduit sur toute sa longueur.

Toutefois, lorsque les appareils raccordés sont alimentés par des combustibles gazeux, les conduits spéciaux, les conduits tubés et les conduits n'ayant jamais servi à l'évacuation des produits de la combustion de combustibles solides ou liquides pourront n'être ramonés qu'une fois par an. On entend par ramonage le nettoyage par action mécanique directe de la paroi intérieure du conduit de fumée afin d'en éliminer les suies et dépôts et d'assurer la vacuité du conduit sur toute sa longueur.

L'emploi du feu ou d'explosifs est formellement interdit pour le ramonage des conduits.

Les dispositifs permettant d'accéder à toutes les parties des conduits de fumée et de ventilation doivent être établis en tant que de besoin et maintenus en bon état d'usage pour permettre et faciliter les opérations d'entretien et de ramonage.

Après tout accident, sinistre, notamment feu de cheminée ou exécution de travaux, le propriétaire ou l'utilisateur du conduit doit faire examiner celui-ci par l'installateur ou tout autre homme de l'art qui établit un certificat, comme il est dit au cinquième alinéa de cet article.

L'autorité compétente peut interdire l'usage des conduits et appareils dans l'attente de leur remise en bon état d'utilisation lorsqu'ils sont la cause d'un danger grave ou qu'un risque est décelé.

Les locataires ou occupants de locaux doivent être prévenus suffisamment à l'avance du passage des ramoneurs. Ils sont tenus

de prendre toutes dispositions utiles pour permettre le ramonage des conduits.

Section III. - ENTRETIEN DES BATIMENTS ET DE LEURS ABORDS

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

Art. 32. - Généralités

(Complété par le décret n°96-97 du 7 février 1996 modifié relatif aux risques liés à une exposition à l'amiante publié au J.O. du 8 février)

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

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

Art. 33. - Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations

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

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

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

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

Section IV. - PRECAUTIONS PARTICULIERES D'EXPLOITATION

Art. 34. - Protection contre le gel

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

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

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

Art. 35. - Locaux inondés ou souillés par des infiltrations

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

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

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

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

Art. 36. - Réserves d'eau non destinées à l'alimentation

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

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

Art. 37. - Entretien des plantations

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

Section V. - EXECUTION DE TRAVAUX

Art. 38. - Équipement sanitaire et approvisionnement en eau

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

Art. 39. - Démolition

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

Chapitre III - Aménagement des locaux d'habitation

Section I. - LOCAUX

Art. 40. - Règles générales d'habitabilité

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

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

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

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

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

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

40.1. Ouvertures et ventilations

(Complété par arrêté du 30 mai 1989, publié au J.O. du 9 juin 1989 modifiant l'arrêté du 25 avril 1985 relatif à la vérification et à l'entretien des installations collectives de ventilation mécanique contrôlée-gaz)

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

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

a) Pièce de service possédant un ouvrant donnant sur l'extérieur : ces pièces doivent être équipées d'un orifice d'évacuation d'air vicié en partie haute. En sus, les cuisines doivent posséder une amenée d'air frais en partie basse.

b) Pièce de service ne possédant pas d'ouvrant donnant sur l'extérieur : ces pièces doivent être munies d'une amenée d'air frais, soit par gaine spécifique, soit par l'intermédiaire d'une pièce possédant une prise d'air sur l'extérieur. L'évacuation de l'air vicié doit s'effectuer en partie haute, soit par gaine verticale, soit par gaine horizontale à extraction mécanique conforme à la réglementation en vigueur¹.

Lorsque ces pièces de service sont ventilées par un dispositif commun à l'ensemble du logement, ce dispositif doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur¹.

40.2. Éclairage naturel

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

40.3. Superficie des pièces

L'une au moins des pièces principales de logement doit avoir une surface au sens du décret n° 69-596 du 14 juin 1969 supérieure à 9 m².

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

Pour l'évaluation de la surface de chaque pièce les parties formant dégagement ou cul-de-sac d'une largeur inférieure à 2 m ne sont pas prises en compte.

40.4. Hauteur sous plafond

La hauteur sous plafond ne doit pas être inférieure à 2,20 m.

Art. 41. - Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs

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

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

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

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

Section II. - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES

Art. 42. - Évacuation

L'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées doit pouvoir être assurée en permanence.

Aucun obstacle ne doit s'opposer à la circulation de l'air entre l'égout public ou le dispositif de traitement des eaux usées et l'atmosphère extérieure, au travers des canalisations et descentes d'eaux usées des immeubles notamment lorsque le raccordement nécessite l'installation d'un poste de relevage.

Afin de satisfaire à cette obligation, les descentes d'eaux usées doivent être prolongées hors combles par un évent d'une section intérieure au moins égale à celle de ladite descente.

Des événements peuvent être toutefois remplacés par des dispositifs d'entrée d'air ayant été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté du 2 décembre 1969 portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction².

L'installation de ces dispositifs peut être effectuée sous réserve qu'au moins un événement assure la ventilation :

- d'une descente d'eaux usées par bâtiment ou par maison d'habitation individuelle ;

- d'une descente d'eaux usées par groupe de 20 logements ou locaux équivalents situés dans un même bâtiment ;

- de toute descente de plus de 24 m de hauteur ;

- de toute descente de 15 à 24 m de hauteur non munie d'un dispositif d'entrée d'air intermédiaire ;

- de la descente située à l'extrémité amont du collecteur recueillant les effluents des différentes descentes.

Ces dispositifs d'entrée d'air ne peuvent être installés que dans des combles ou espaces inhabités et ventilés ou dans des pièces de service munies d'un système de ventilation permanente (WC, salles d'eau, etc.), à l'exclusion des cuisines. Ils doivent être facilement accessibles sans démontage d'éléments de construction et s'opposer efficacement à toute diffusion dans les locaux d'émanation provenant de la descente.

En tout état de cause, ces dispositifs ne peuvent remplacer les événements nécessaires à la ventilation des installations d'assainissement autonome.

Il est interdit d'évacuer des eaux vannes dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales et réciproquement. Par dérogation de l'autorité sanitaire, seule l'évacuation d'eaux ménagères peut être tolérée dans lesdits ouvrages lorsque le système d'égout public le permet.

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

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

Dans le cas où la voie publique desservant l'immeuble n'est pas pourvue d'un ouvrage d'évacuation des eaux usées, toutes les eaux usées sont dirigées préalablement à leur éloignement sur des dispositifs d'accumulation ou de traitement répondant aux exigences formulées par des textes réglementaires spécifiques³.

Art. 43. - Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau

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

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

Art. 44. - Protection contre le reflux des eaux d'égout

En vue d'éviter le reflux des eaux d'égout dans les caves, sous-sols et cours lors de l'élévation exceptionnelle de leur niveau jusqu'à celui de la voie publique desservie, les canalisations d'immeubles en communication avec les égouts et notamment leurs joints sont établis de manière à résister à la pression correspondante. De même tous regards situés sur des canalisations à un niveau inférieur à celui de la voie vers laquelle se fait l'évacuation doivent être normalement obturés par un

¹ Arrêté du 24 mars 1982 modifié relatif à l'aération des logements (JO du 27)

² Arrêté du 2 décembre 1969 portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction (JO du 16).

³ Arrêté du 6 mai 1996 modifié relatif aux prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif

tampon étanche résistant à ladite pression. Lorsque des appareils d'utilisation sont installés à un niveau tel que leur orifice d'évacuation se trouve situé au-dessous de ce niveau critique, toutes dispositions doivent être prises pour s'opposer à tout reflux d'eaux usées provenant de l'égout en cas de mise en charge de celui-ci.

Section III. - LOCAUX SANITAIRES

Art. 45. - Cabinets d'aisances et salles d'eau

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

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

Les sols doivent être en parfait état d'étanchéité.

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

a) Pièce commune au cabinet d'aisances et à la salle d'eau, de bains ou de toilette.

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

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

b) Le cabinet d'aisances ne doit pas communiquer directement avec la pièce à usage de cuisine et les pièces où se prennent les repas.

Toutefois, dans les logements d'une ou deux pièces principales, le cabinet d'aisances peut communiquer directement avec les pièces où se prennent les repas à l'exclusion de la cuisine ; celui-ci doit être raccordé à l'égout ou à un système d'assainissement autre qu'une fosse fixe et muni de cuvette siphonnée et chasse d'eau.

c) Poste d'eau à proximité de cabinets d'aisances à usage commun :

Lorsqu'il existe un cabinet d'aisances à usage commun, il doit y avoir à proximité de ce cabinet un poste d'eau avec évacuation.

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

Art. 46. - Caractéristiques des cuvettes des cabinets d'aisances

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

Lorsqu'ils sont raccordés soit à un réseau d'assainissement, soit à une fosse septique ou un appareil équivalent, les cabinets d'aisances sont pourvus d'une chasse permettant l'envoi d'un volume d'eau suffisant, toutes dispositions étant prises pour exclure le risque de pollution de la canalisation d'alimentation en eau. Les cuvettes doivent être siphonnées par une garde d'eau conforme aux normes françaises homologuées.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Section IV. OUVRAGES D'ASSAINISSEMENT.

(Abrogé par la circulaire interministérielle n°97-49 du 22 mai 1997 relative à l'assainissement non collectif pris en application des arrêtés du 6 mai 1996) et de l'article 26 du décret n°94-469 du 3 juin 1994(J.O. du 8 juin) relatif à la collecte et au traitement des eaux usées)

Art. 48.- Dispositifs d'accumulation

Art. 49.- Rejets des effluents

Art. 50.- Règles d'implantation

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

Art. 51. - Installations d'électricité

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

Art. 52. - Installations de gaz

Toutes les installations nouvelles ou transformations d'installations de distribution de gaz doivent être conformes aux dispositions réglementaires les concernant ¹.

Art. 53. - Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion

53.1. Règles générales

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

- les installations d'appareils utilisant des combustibles gazeux ou hydrocarbures liquéfiés doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur ;
- les installations d'appareils utilisant des combustibles solides ou liquides doivent être raccordées à un conduit d'évacuation des gaz de combustion.

53.2. Conduits d'évacuation

Un appareil à combustion ne peut être raccordé qu'à un conduit d'évacuation présentant les caractéristiques de tirage et d'isolation thermique prévues par la réglementation en vigueur ^{1,2}.

Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur ².

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

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

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

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

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

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

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

¹ Arrêté du 2 août 1977 modifié relatif aux règles techniques et de sécurité applicable aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances.

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

² Arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumées desservant des logements (JO du 30 octobre 1969).

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

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

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

Le raccordement à un conduit d'évacuation des produits de la combustion à tirage naturel ou à extraction mécanique des appareils utilisant les combustibles gazeux ou des hydrocarbures liquéfiés doit être réalisé dans les conditions prévues à cet effet par le D.T.U. n° 61-1 : Installations de gaz.

Si des systèmes de combustion comportent un dispositif d'évacuation des fumées d'une conception différente des conduits visés par le présent règlement, ils ne peuvent être mis en œuvre que si le dispositif d'évacuation des fumées a été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté¹ portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

53.3. Raccordement de plusieurs foyers à un conduit unique

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

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

53.3.1. Le raccordement aux conduits de fumée de plusieurs générateurs installés dans un même local à foyer unique doit respecter les règles suivantes

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

Installation de puissance utile totale supérieure à 70 kW :

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

En conséquence, si la conformité à l'arrêté du 20 juin 1975 ne peut pas être réalisée, on prendra les dispositions nécessaires pour qu'en aucun cas une chaudière utilisant un combustible solide ne puisse fonctionner lorsqu'elle est raccordée à un

conduit unique, simultanément avec une autre chaudière utilisant un combustible liquide ou gazeux.

Installations de puissance utile totale inférieure à 70 kW :

Dans le cas de deux chaudières, l'une à combustible liquide ou gazeux et l'autre à combustible solide, l'accouplement doit obligatoirement être réalisé par un équipement fourni sur catalogue par un fabricant et ayant été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté¹ portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

Cet équipement doit comprendre :

- un conduit d'accouplement des deux buses avec une seule sortie de fumées ;
- un dispositif automatique de sécurité n'autorisant le fonctionnement du brûleur à combustible liquide ou gazeux que lorsque l'allure du foyer à combustible solide est suffisamment réduite, c'est-à-dire lorsque la température des fumées à la buse est inférieure à 100 °C ou lorsque la température du fluide calorporteur au départ est inférieure à 30 °C.

53.3.2. Dans le cas de chaudières « polycombustibles » deux cas peuvent se présenter :

- Chaudière à deux chambres de combustion et à une seule buse de sortie de fumées : elle doit être équipée d'un dispositif automatique de sécurité comme indiqué ci-avant ; en outre, un autre dispositif automatique de sécurité doit empêcher le fonctionnement du brûleur si une des portes de chargement est ouverte.

- Chaudière à deux chambres de combustion et à deux buses de sortie de fumées : elle peut être raccordée sur un seul conduit de fumée à condition que le fabricant de la chaudière fournisse le raccord d'accouplement des deux buses permettant de n'avoir qu'une seule sortie de fumées à raccorder au conduit de fumée.

Dans ce cas, cette chaudière doit être équipée des deux dispositifs automatiques de sécurité indiqués ci-avant.

53.4. Ventilation

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

La ventilation des locaux où sont installés des appareils utilisant le gaz ou les hydrocarbures liquéfiés doit répondre suivant le cas, aux règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage¹ ou aux règles de sécurité applicables à l'utilisation de ces combustibles².

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

Les appareils de production-émission ou de production, tels qu'ils sont définis dans les règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage, et utilisant des combustibles solides ou liquides, doivent être installés dans des locaux répondant aux conditions de ventilation ci-après :

a) Appareils d'une puissance utile totale inférieure ou égale à 70 kW :

- Appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés en rez-de-chaussée ou en étage : le local doit être muni d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 cm².

- Appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés dans des locaux en sous-sol et appareils de production (chaudières et générateurs de chauffage central ou de

production d'eau chaude) quelle que soit leur situation : le local doit être muni d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 cm² débouchant en partie basse et d'une évacuation d'air vicié d'une section libre non condamnable d'au moins 100 cm² placée en partie haute et débouchant directement à l'extérieur.

Les dispositions ci-dessus ne sont pas applicables lorsque les appareils sont situés dans des pièces ventilées suivant les modalités fixées par l'arrêté sur l'aération des logements² à condition que :

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

b) Appareils d'une puissance utile totale supérieure à 70 kW :

Le local doit être muni d'une amenée d'air neuf et d'une évacuation d'air vicié aménagées conformément aux dispositions applicables aux chaufferies fixées par les règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage³.

c) Lorsque les appareils sont situés dans des locaux habités ou occupés, l'arrivée d'air neuf doit être située aussi près que possible des foyers ; elle doit être disposée et aménagée de telle façon que le courant d'air qu'elle occasionne ne constitue pas une gêne pour les occupants.

53.5. Installations de chauffage par air chaud

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

53.6. Modérateurs

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

53.7. Clés et registres

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

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

53.7.1. Dispositif de réglage à commande manuelle

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

53.7.2. Dispositifs autoréglables de tirage

Des registres autoréglables de tirage, autres que les modérateurs de tirage visés à l'article 53.5, peuvent être installés sur des seuls générateurs de chaleur utilisant des combustibles liquides et équipés de brûleurs à pulvérisation mécanique. Ils doivent satisfaire les prescriptions suivantes :

- avoir été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté⁴ portant

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

² Arrêté du 23 juin 1978 (notamment les articles 11, 12 et 32 relatifs à la ventilation) relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.

³ Arrêté du 2 août 1977 (notamment l'article 15 relatif à la ventilation) modifié relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances.

⁴ Arrêté du 24 mars 1982 modifié relatif à l'aération des logements (JO du 27)

⁵ Arrêté du 23 juin 1978 (notamment les articles 11, 12 et 32 relatifs à la ventilation) relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public (chaufferies)

création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction ;

- ne pas obstruer, en position de fermeture, plus des trois quarts de la section du conduit ;
- être placés sur une partie horizontale du conduit de fumée ou, en tout état de cause, en amont du dispositif fixe ou mobile destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettant des nettoyages faciles.

53.7.3. Dispositifs automatiques de fermeture

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

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

53.7.3.1. Générateurs utilisant un combustible gazeux

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

- Ils sont installés sur des générateurs pour lesquels ils ont été spécialement conçus ;
- ils sont conformes aux dispositions de la spécification en vigueur¹.

53.7.3.2. Générateurs utilisant un combustible liquide

Des dispositifs automatiques de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion peuvent être installés sous réserve d'avoir été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté² portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction. Ces dispositifs doivent être, en particulier, conçus de manière à ne permettre le fonctionnement du brûleur que lorsque l'orifice d'évacuation est libre sur toute sa section. Ils doivent être installés en amont du régulateur de tirage.

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

53.7.4. Conditions d'installation et d'entretien de ces dispositifs

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

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

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

53.8. Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation

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

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

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

(J.O. du 21 juill.).

Arrêté du 2 décembre 1969 portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction (J.O. du 16).

¹ Spécifications A.T.G. (31.31) concernant les dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion de chaudières à gaz de puissance utile supérieure à 70 kW.

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

53 bis. Installations thermiques ne comportant pas de combustion

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

Ceux contenant des installations d'une puissance utile totale supérieure à 70 kW doivent être ventilés et isolés dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur².

Section VI. - BRUIT DANS L'HABITATION

Art. 54. – Bruit des équipements

(Abrogé par le décret n°95-408 du 18 avril 1995(J.O. du 19avril)portant sur les infractions aux règles relatives à la lutte contre les bruits de voisinage, pris en application de l'article 21 de la loi du 31 décembre 1992(J.O. du 1^{er} janvier 1993)relative à la lutte contre le bruit)

Chapitre IV - Logements garnis et hôtels³ - Locaux affectés à l'hébergement collectif⁴

Section I. - GENERALITES

Art. 55. - Domaine d'application

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

Les prescriptions du présent chapitre s'appliquent à tous les locaux affectés à l'hébergement collectif sans préjudice des réglementations particulières visant certains d'entre eux⁵.

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

Art. 56. - Surveillance

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

² Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public (J.O. du 21 juill.).

³ Location en meuble : variété de location dont les caractéristiques sont de porter indivisiblement sur un local et des objets mobiliers (meubles meublants) fournis par le bailleur ou le logeur.

⁴ Location en garni : location en meublé dans laquelle le bailleur ou le logeur fournit des prestations secondaires telles que la location du linge, entretien et nettoyage des locaux, préparations culinaires (petits déjeuners), etc.

⁵ Loi no 73-548 du 27 juin 1973 relative à l'hébergement collectif. Décret no 75-50 du 20 janvier 1975 portant application de ladite loi (J.O. du 1^{er} févr.).

⁶ Les foyers de travailleurs, de personnes âgées ou autres sont régis par le décret no 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation (J.O. du 15) et ses arrêtés d'application.

Section II. - AMENAGEMENT DES LOCAUX

Art. 57. - Équipement

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

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

Dans les chambres, dortoirs et locaux affectés à l'hébergement collectif occupés par cinq personnes ou plus, le volume d'air et la surface au sol ne peuvent être inférieurs à 12 m³ et 5 m² par personne. Tout dortoir est divisé en boxes individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements-foyers, à savoir :

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

57.1. Équipement collectif

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

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

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

57.2. Équipement des pièces

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

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

Art. 58. - Locaux anciens

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

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

Section III. - USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

Art. 59. - Service de l'eau et des sanitaires

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

Art. 60. - Entretien

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

Art. 61. - Mesures prophylactiques

La location des locaux meublés ayant été occupés même partiellement ou temporairement par des personnes atteintes de maladies transmissibles nécessitant légalement la désinfection terminale est interdite tant que ces locaux n'ont pas été désinfectés dans les conditions réglementaires.

La désinfection et la désinsectisation de la literie et des locaux peuvent être prescrites toutes les fois que ces opérations sont jugées nécessaires par l'autorité sanitaire.

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

TITRE III

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

Art. 62. - Type de locaux visés

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

Section I. - AMENAGEMENT DES LOCAUX

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

- de l'article 40 ;
- de l'**alinéa b** de l'article 45.

Section II. - VENTILATION DES LOCAUX

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

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

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

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

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

Art. 63. - Généralités

(complété par arrêté du 30 mai 1989, publié au J.O du 9 juin, modifiant l'arrêté du 25 avril 1985 relatif à la vérification et à l'entretien des installations collectives de ventilation mécaniques)

63.1. Dispositions de caractère général

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

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

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

- Les locaux dits « à pollution non spécifique » : ces locaux sont ceux dans lesquels la pollution est liée à la seule présence humaine, à l'exception des cabinets d'aisances et des locaux de toilette. Toutefois, les dispositions qui suivent ne s'appliquent pas aux locaux où cette présence est

épisodique (circulations, archives, dépôts) ; on peut admettre que ces locaux sont ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents sur lesquels ils ouvrent.

- Les locaux dits « à pollution spécifique » : cuisines, salles d'eau, cabinets d'aisances et tous autres locaux où existent des émissions de produits nocifs ou gênants autres que ceux liés à la seule présence humaine (notamment certains laboratoires et locaux où fonctionnent des appareils susceptibles de dégager des polluants gazeux non rejetés directement à l'extérieur, tels le monoxyde de carbone, le dioxyde de carbone, l'ammoniac, l'ozone).

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

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

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

63.2. Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux

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

- des locaux de circulation ;
- des locaux peu occupés (archives, dépôts) ;
- des locaux à pollution spécifique.

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

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

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

Art. 64. - Ventilation mécanique ou naturelle des conduits

64.1. Locaux à pollution non spécifique

Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après en tenant compte des interdictions de fumer¹. Ce débit est exprimé en litre par seconde et par occupant en occupation normale.

¹ Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret n°92-478 du 29 mai 1992 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les locaux affectés à un usage collectif et modifiant le code de la santé publique (JO du 30) et du décret no 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).

Destination des locaux	Débit minimal d'air neuf en litre par seconde et par occupant (air à 1,2 kg/m ³)	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
LOCAUX D'ENSEIGNEMENT :		
- classes, salles d'études, laboratoires (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique)		
- maternelles, primaires et secondaires du 1 ^{er} cycle	4	-
- secondaires du 2 ^{ème} cycle et universitaires	5	7
- ateliers	5	7
LOCAUX D'HEBERGEMENT		
- chambres, dortoirs, cellules, salles de repos	5	7
BUREAUX ET LOCAUX ASSIMILES		
- tels que bureaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques	5	7
LOCAUX DE REUNION		
- tels que salles de réunions, de spectacles, de culte, clubs, foyers	5	8
LOCAUX DE VENTE		
- tels que boutiques, supermarchés	6	8
LOCAUX DE RESTAURATION		
- cafés, bars, restaurant, cantines, salles à manger	6	8
LOCAUX A USAGE SPORTIF		
- par sportif	6	-
- dans une piscine	7	8
- dans les autres locaux	5	8
- par spectateur		

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

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

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

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

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

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

64.2. Locaux à pollution spécifique

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

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

Destination des locaux	Débit minimal d'air neuf
Toilette	
- salles de bains ou de douche individuelle (hôtel par exemple)	10 l/seconde par local
- cabinet d'aisances isolé	8 l/seconde par local
- salles de bains ou de douche individuelle avec cabinet d'aisances	15 l/seconde par local
- bains, douches et cabinets d'aisances groupés	5 l/seconde par occupant potentiel
Cuisine collective	300 l/seconde par m ² de surface de cuisson

Si les polluants sont nocifs ou dangereux, ils doivent être captés au voisinage de leur émission.

Sauf exigence particulière (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant de locaux à pollution non spécifique (notamment des circulations) peut être admis dans les locaux à pollution spécifique.

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

Dans le cas où cessent les émissions donnant à la pollution un caractère spécifique, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit cependant être mise en marche avant pollution des locaux ou maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant afin que l'évacuation des gaz soit convenablement assurée.

Art. 65. - Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement

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

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

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

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

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

Le circuit d'amenée d'air doit être nettoyé avant la mise en service surtout s'il peut y avoir présence de gravats et d'humidité.

Il est ensuite maintenu en bon état de propreté.

Art. 66. - Ventilation par ouvrants extérieurs

66.1. Locaux à pollution non spécifique

La ventilation par ouverture des portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l'extérieur est admise dans les locaux de réunion tels que salles de réunion, de spectacles, de culte, clubs, foyers, dans les locaux de vente tels que boutiques, supermarchés, et dans les locaux de restauration tels que cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger à condition que le volume par occupant ne soit pas inférieur :

- à 6 m³ pour les locaux avec interdiction de fumer ;

- à 8 m³ pour les locaux sans interdiction de fumer.

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

66.2. Locaux à pollution spécifique

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

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

66.3. Surface des ouvrants

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

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

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

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

où

s représente la surface des ouvrants en m² ;

S représente la surface du local en m².

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

Section III. - DISPOSITIONS RELATIVES A L'EQUIPEMENT SANITAIRE

Art. 67. - Équipement sanitaire

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

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

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

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

Art. 68. - Équipement sanitaire des locaux de sports

Les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent au moins deux WC, deux urinoirs, une salle de douches collectives (15 pommes de douches) et deux cabines de douches individuelles pour 40 usagers simultanés. Ces chiffres peuvent être réduits au prorata du nombre des usagers admis simultanément lorsque ce nombre reste inférieur à 40.

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

Art. 69. - Équipement sanitaire des salles de spectacle

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

Art. 70. - Établissements de natation ouverts au public

Ces établissements sont soumis, tant en ce qui concerne l'hygiène que la sécurité, aux dispositions des textes spécifiques qui les régissent¹.

Art. 71. - Bains-douches

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

Ils répondent notamment aux prescriptions suivantes :

Chaque local de l'établissement de bains et de douches doit être tenu en constant état de propreté, correctement ventilé et convenablement chauffé.

Après chaque usage, les cabines de douches sont nettoyées au jet, les baignoires sont brossées, désinfectées et rincées. Leur sol est antidérapant et nettoyé régulièrement.

Un nombre suffisant de cabinets d'aisances, d'urinoirs et lavabos doit être installé.

Les établissements où il est fait usage de l'eau ou de la vapeur d'eau dans des conditions particulières (sauna, hammam) sont aménagés de manière que leur installation et leur exploitation s'effectuent dans de bonnes conditions d'hygiène pour les usagers et le voisinage et que les bâtiments soient protégés contre l'humidité ou la dégradation.

Section IV. - USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

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

- des alinéas 3 et 4 de l'article 24 ;
- des paragraphes 27.1 et 27.2 de l'article 27 ;
- du deuxième alinéa du paragraphe 31.2 (Conduits de ventilation) de l'article 31.

Art. 72. - Entretien des locaux

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

Le balayage à sec est interdit.

¹ Décret n°81-324 du 7 avril 1981 modifié fixant les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux piscines et aux baignades aménagées ; arrêté modifié pris pour l'application du décret n°91-980 du 20 septembre 1991 modifiant le décret n°81-324 du 7 avril 1981 fixant les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux piscines et aux baignades aménagées

TITRE IV

ELIMINATION DES DECHETS ET MESURES DE SALUBRITE GENERALE

Section I. - DECHETS MENAGERS

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

Art. 73. - Présentation des déchets à la collecte

Les personnes desservies par un service de collecte sont tenues de présenter leurs déchets dans les conditions définies par arrêté municipal².

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

Art. 74. - Produits non admis dans les déchets ménagers

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

Les détritux à arêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés.

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

Art. 75. - Récipients de collecte des ordures ménagères

Les caractéristiques des récipients destinés à contenir les ordures ménagères doivent répondre aux conditions fixées par l'autorité municipale ou, le cas échéant, par la collectivité publique assurant la gestion du service de collecte pour plusieurs communes.

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

75.1. Poubelles

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

75.2. Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères

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

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

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

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

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

75.3. Bacs roulants pour déchets solides

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

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

75.4. Autres types de récipients

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

Art. 76. - Mise des récipients à la disposition des usagers

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

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

Ces récipients doivent être installés en quantité suffisante de manière à éviter leur surcharge et tout éparpillement des ordures ménagères.

Afin d'éviter aux occupants de trop longs parcours, les récipients peuvent être situés, le cas échéant, à plusieurs endroits de l'immeuble.

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

Art. 77. - Emplacement des récipients à ordures ménagères

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

² Loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux, et les textes pris pour son application, notamment le décret n° 77-151 du 7 février 1977 portant application des dispositions concernant les collectivités locales édictées à l'article 12 de ladite loi.

chacun de ces locaux pour faciliter l'entretien dans des conditions telles que ni odeur, ni émanation gênante ne puissent pénétrer à l'intérieur des habitations.

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

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

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

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

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

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

Art. 78. - Évacuation des ordures ménagères par vide-ordures

L'établissement de vide-ordures dans un immeuble existant doit être effectué conformément aux dispositions de la réglementation relative à l'établissement de ces ouvrages dans les immeubles d'habitation¹.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les produits utilisés pour les opérations d'entretien doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur².

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

Art. 80. - Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte

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

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

Art. 81. - Réglementation de la collecte

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

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

Art. 82. - Protection sanitaire au cours de la collecte

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

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

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

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

Art. 83. - Broyeurs d'ordures

L'évacuation dans les ouvrages d'assainissement après broyage dans une installation individuelle, collective ou industrielle, de déchets ménagers est interdite.

¹ Arrêté du 14 juin 1969 fixant les règles relatives à l'établissement des vide-ordures dans les immeubles d'habitation (J.O. du 24).

² Loi no 72-1139 du 22 décembre 1972 étendant le champ d'application de la loi validée et modifiée du 2 novembre 1943 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole et assimilés (J.O. du 23).

Cependant, lorsqu'il s'agit d'une installation de nature, exclusivement ménagère, des dérogations peuvent être accordées, par le préfet sur proposition du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales après accord du service chargé de l'exploitation des ouvrages d'assainissement.

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

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

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

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

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

Art. 84. - Élimination des déchets

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

Après mise en demeure, les dépôts existants sont supprimés selon la procédure prévue par le code de la santé publique.

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

Le traitement des ordures ménagères collectées doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur¹.

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

Des dérogations à la règle pourront cependant être accordées par le préfet sur proposition de l'autorité sanitaire et après avis du conseil départemental d'hygiène.

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

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

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

Art. 85. - Élimination des déchets encombrants d'origine ménagère

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

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

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

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

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

Section II. - DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILES

Art. 86. - Généralités

Outre l'élimination des produits ou objets dangereux définis à l'article 74 du présent titre « Déchets ménagers », les déchets en

¹ Notamment la circulaire interministérielle du 22 février 1973 relative à l'évacuation et au traitement des résidus urbains (JO du 20 mars), la circulaire du 6 juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (JO du 27) et la circulaire du 9 mars 1973 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (JO du 7 avr.).

provenance des établissements hospitaliers doivent obligatoirement faire l'objet d'un tri en au moins deux catégories principales :

86.1. Déchets contaminés

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

86.2. Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers

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

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

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

Art. 87. - Déchets de toutes catégories

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

Art. 88. - Déchets contaminés

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

Art. 89. - Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers

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

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

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

Section III. - MESURES DE SALUBRITE GENERALE

Art. 90. - Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général

Il est interdit :

- De déverser dans la mer, les cours d'eau, lacs, étangs, canaux, sur leurs rives et dans les nappes alluviales, toutes matières usées, tous résidus fermentescibles d'origine végétale ou animale, toutes substances solides ou liquides toxiques ou inflammables, susceptibles de constituer un danger ou une cause d'insalubrité, de communiquer à l'eau un mauvais goût ou une mauvaise odeur, de provoquer un incendie ou une explosion.

-Pour les voies et plans d'eau désignés ci-dessus, cette interdiction vise notamment :

- a) Le lavage des véhicules automobiles et de tous engins à moteur ;
- b) La vidange des huiles de moteur de tous engins mécaniques ;
- c) La vidange et le nettoyage des équipements sanitaires des caravanes ;
- d) Le rinçage des citernes et des appareils ou engins ayant contenu des produits polluants ou toxiques.

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

Cette interdiction ne s'applique pas au déversement d'eaux usées de vidange et autres déchets qui ont fait l'objet d'un traitement approprié conforme à la réglementation en vigueur et approuvé par l'autorité sanitaire.

Art. 91. - Déchargement des matières de vidange

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

- temporairement dans des citernes étanches et couvertes ;
- dans des usines de traitement dont le fonctionnement aura été préalablement autorisé par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- dans des stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidanges sans inconvénient pour leur fonctionnement, soit directement, soit dans certains cas par l'intermédiaire du réseau afférent s'il est apte à les recevoir¹.

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

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

La station ne doit pas être surchargée et doit être en bon état de fonctionnement ; elle doit être équipée d'un dispositif de dépotage ;

La charge en DBO₅ imputable aux matières de vidange doit être inférieure à 20% de la charge totale en DBO₅ admissible sur la station ;

Le rapport des débits des matières de vidange et de l'effluent global admis sur la station doit rester inférieur à 3%.

Le dépotage dans un collecteur doit respecter les mêmes conditions de dilution et de régularité de la qualité et de la quantité de matières de vidange que dans le cas d'un dépotage en station d'épuration ;

Par mise en décharge dans des « déposables » spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisée par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 après une enquête de commodo et incommodo².

Art. 92.- Utilisation agricole des matières de vidange (voir article 159)

La distribution et la répartition non massive des matières de vidange à la surface des terres labourables peuvent être tolérées si elles sont pratiquées à une distance de 200 m au moins de toute habitation, à 500 m des parcs à coquillages, hors des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources, des captages et des emprises d'aqueducs transitant les eaux potables et à une distance suffisante, toujours supérieure à 35 m des cours d'eau, puits, baignades, plages, routes et chemins. Toutes dispositions doivent être prises en outre pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain,

atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient la cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'incommodité pour le voisinage.

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

A cette fin, l'exploitant soumettra à son agrément, les plans des terrains sur lesquels sera effectué l'épandage.

Les matières doivent être répandues uniformément sur le sol, à l'aide de dispositifs appropriés, puis enfouies profondément par un labour dans les premiers jours suivants.

L'emploi de l'aéropersion est interdit.

Art. 93.- Dépôts de matières fermentescibles (voir articles 155 et 156)

Les dépôts définitifs et les dépôts temporaires en vue de la cession à des tiers d'ordures ménagères, marcs de fruits, drèches, pulpes et autres matières fermentescibles, ne peuvent être établis que conformément à la loi du 19 juillet 1976, relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Les dépôts des mêmes matières faits en vue d'une utilisation sur des terrains de culture dans un délai maximum d'un an ne peuvent être établis qu'après une déclaration préalable faite à la mairie. Aucun de ces dépôts ne peut avoir un volume supérieur à 2000 m³. Ces dépôts ne doivent jamais être établis à moins de précautions spéciales, dans une carrière ou toute autre excavation, ni à moins de 35 m des puits, sources, cours d'eau, baignades, plages, parcs à coquillages, terrains de sport ou de camping. Les dépôts de matières fermentescibles sont interdits dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée des points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine.

L'implantation de dépôts de matières fermentescibles ne peut se faire dans le périmètre de protection éloignée des sources ou des captages d'eau que sur avis favorable du géologue agréé en matière d'eau et d'hygiène publique.

Ils ne peuvent être établis à moins de 5 m des routes et chemins et de 200 m de toute habitation existante, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés. Tous ces dépôts doivent être complètement recouverts, aussitôt après les déchargements faits dans une journée, par une couche de terre meuble ou autre matière inerte d'au moins 10 cm d'épaisseur. Leur hauteur ne doit pas dépasser 2 m.

Les dépôts de fourrage destinés à l'alimentation du bétail et effectués selon la technique dite « d'ensilage » doivent satisfaire aux conditions suivantes :

- les silos doivent être implantés à une distance d'au moins 35 m des puits, sources, cours d'eau, baignades, plages, parcs de coquillages, terrains de sport ou de camping.

- l'ensilage en cuves ou silos entièrement enterrés est interdit (ceci ne concerne pas les silos-couloirs).

- les fourrages contenant plus de 27% de matières sèches pourront être ensilés à une distance minimale de 25 m des habitations occupées par des tiers, si toutes les précautions sont prises lors de l'ensilage pour éviter les nuisances. Les silos devront être réalisés de telle sorte que leurs parois, leur couverture et leur sol soient étanches.

En cas d'utilisation en libre service, un écoulement devra être prévu vers la fosse de stockage des purins ou lisiers.

- les fourrages contenant moins de 27% de matières sèches, exception faite du maïs, et des pulpes surpressées ne pourront être ensilés à moins de 200 m des habitations occupées par des tiers, sauf s'il est fait usage d'un agent conservateur efficace (exemple : acide formique). Dans ce cas, la distance pourra être ramenée à 25 m des habitations.

Les silos devront être réalisés de telle sorte que leurs parois, leur couverture et leur sol soient étanches, et un dispositif de collecte et de stockage des jus d'ensilage sera aménagé.

Art. 94.- Utilisation agricole des résidus verts (voir article 159)

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

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

² Circulaire no 2216 du 14 février 1973 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisances dites « déposables » (non parue au JO).

Art. 95. - Mesures particulières visant les ports de plaisance

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

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

Chacun de ces groupes comprend :

Par tranche de 25 postes d'amarrage : 1 WC, 1 urinoir, 1 lavabo et 1 douche ;

En outre par tranche de 50 postes d'amarrage : 1 bac à laver.

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

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

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

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

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

Leur espacement ne doit pas excéder 35 m.

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

Les installations en exploitation seront rendues conformes aux présentes instructions dans un délai de 6 mois à partir de la publication du présent règlement, réserve faite des cas où des mesures urgentes s'avèreraient nécessaires.

Art. 96. - Protection des lieux publics contre la poussière

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

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

Le cardage des matelas est interdit sur la voie publique et dans les courtes.

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

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

Art. 97. - Protection contre les déjections

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

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

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

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

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

Art. 98. - Cadavres d'animaux

Il est interdit de déposer les cadavres d'animaux sur la voie publique ou dans les ordures ménagères ainsi que de les jeter dans les mares, rivières, abreuvoirs, gouffres et bétouilles, ou de les enfouir d'une façon générale à moins de 35 m des habitations, des puits, des sources et dans les périmètre de protection des sources et des ouvrages de captage et d'adduction des eaux d'alimentation prévus dans la réglementation des eaux potables.

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions des articles 264, 265, 266 et 275 du code rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement¹.

Art. 99. - Propreté des voies et des espaces publics

Les voies et espaces publics doivent être tenus propres. Les usagers de la voie publique et les occupants des propriétés riveraines sont tenus d'éviter toute cause de souillure desdites voies. En sus des conditions figurant par ailleurs dans le présent règlement, ils doivent respecter les prescriptions ci-après :

99.1. Balayage des voies publiques

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

99.2. Mesures générales de propreté et de salubrité

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

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

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

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

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

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

Il est interdit d'apposer des inscriptions ou des affiches, papillons, prospectus... autres que ceux réglementaires et nécessaires à la circulation sur les revêtements de la voie publique et sur tous les ouvrages qui en dépendent, sauf dans certaines conditions, prévues par la réglementation en vigueur².

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

¹ Circulaire du 29 juin 1977 relative à la prévention des pollutions et nuisances d'équarrissages (J.O. du 21 août).

² Décret no 76-148 du 11 février 1976 relatif à la publicité et aux enseignes visibles des voies ouvertes à la circulation publique (J.O. du 14). Arrêté du 14 octobre 1977 fixant les conditions d'utilisation du mobilier urbain comme support publicitaire (J.O. du 6 nov.).

99.3. Projection d'eaux usées sur la voie publique

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

99.4. Transports de toute nature

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

99.5. Marchés

(abrogé par l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur)

99.6. Animaux

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

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

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

99.7. Abords des chantiers

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

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

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

99.8. Neige et glaces

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

Art. 100. - Salubrité des voies privées

100.1. Dispositions générales ¹

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

100.2. Établissement, entretien et nettoyage

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

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

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

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

100.3. Enlèvement des ordures ménagères

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

100.4. Évacuation des eaux et matières usées

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

¹ En outre, ordonnance no 58-928 du 7 octobre 1958 modifiant la loi du 22 juillet 1912 relative à l'assainissement des voies privées et la loi du 15 mai 1930 relative à l'assainissement d'office et au classement d'office des voies privées de Paris (J.O. du 11).

TITRE V

LE BRUIT

Abrogé par le Décret n°95-408 du 18 avril 1995(J.O. du 19 avril) portant sur les infractions aux règles relatives à la lutte contre les bruits de voisinage, pris en application de l'article 21 de la loi du 31 décembre 1992 relative à la lutte contre le bruit et codifiant les articles R.48-1 à 48-5 du code de la santé publique, et par le décret n°98-1143 du 15 décembre 1998(J.O. du 16 décembre) relatif aux prescriptions applicables aux établissements ou locaux recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée, à l'exclusion des salles dont l'activité est réservée à l'enseignement de la musique et de la danse

Art. 101. - Bruits émis sur les lieux accessibles au public

Art. 102. - Bruits émis en dehors des lieux accessibles au public

Art. 103. - Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public

Art. 104. - Survol des zones réservées à l'habitation ou à la détente

)

TITRE VI

MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX, LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT

(Ce titre a été complété par un certain nombre de recommandations du Ministère de la Santé parues au Bulletin Épidémiologique Hebdomadaire :

- *Surveillance des méningites : BEH du 14/01/97 ;*
- *Prévention de la transmission du virus de l'hépatite A : BEH du 10/12/96 ;*
- *Recommandations concernant la coqueluche : BEH du 24/12/96 ;*
- *Recommandations pour la pédiculose du cuir chevelu : BEH du 8/11/93 ;*
- *Note DGS relative à la prophylaxie d'une contamination par le VIH : BEH du 3/12/96 ;*
- *Arrêté du 3 mai 1989 relatif aux durées et conditions d'évictions : BEH du 5/6/89)*
- *Décret n°99-363 du 6 mai 1999 fixant la liste des maladies)*

Section I. - MESURES GENERALES

Art. 105. - Déclaration des maladies contagieuses

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

Art. 106. - Isolement des malades

En application de l'article L. 1311-4 du code de la santé publique, l'isolement du malade en milieu hospitalier est réalisé dans tous les cas de variole, choléra et peste, et effectué sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus exanthématique, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux et fièvres hémorragiques d'origine virale.

Pour les autres maladies transmissibles qui donnent lieu à 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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 II. - CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS PAR LES CONTAGIEUX

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

Les déjections ou excréments contagieuses ne peuvent être jetées sans avoir fait l'objet d'un traitement de désinfection dans des conditions conformes aux textes réglementaires. Il est interdit, en particulier, de les répandre sur le sol, les tas de fumier ou d'ordures et de les rejeter dans les égouts ou les cours d'eau, sans qu'ils aient subi un traitement exécuté conformément à la réglementation en vigueur¹.

Art. 112. - Désinfection en cours de maladie

Pendant toute la durée d'une maladie visée à l'article 106 ci-dessus (1er 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.

¹ Décret no 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 sept.).
Arrêté du 30 août 1967 (J.O. du 2 sept.).
Arrêté du 19 août 1974 (J.O. du 9 oct.).

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.

Art. 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.

Art. 114. - Organisation de la désinfection

Les opérations de désinfection obligatoire sont pratiquées dans les conditions prescrites par les articles L 3114-1, L 3114-2, et L 3114-3 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.

Art. 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.

Art. 116. - Centres d'hébergement de personnes sans domicile

Les établissements publics ou privés recueillant à titre temporaire ou permanent des personnes sans domicile¹ 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 de diverses mesures d'hygiène et, éventuellement, de prophylaxie qui se révéleraient utiles. Le cas échéant, la désinsectisation des individus doit être effectuée.

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

Section III. - LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS, MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICIENNES

Art. 117. - Aménagements des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes

Tous les locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent être convenablement aérés et éclairés et, d'une façon générale, répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail².

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.

Art. 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 de la loi du 10 juillet 1975³.

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

Section IV. - LUTTE CONTRE LES RONGEURS, LES PIGEONS VIVANT A L'ETAT SAUVAGE, LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET AUTRES VECTEURS. MESURES APPLICABLES AUX ANIMAUX DOMESTIQUES

Art. 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 pouelles, 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.

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

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

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

¹Loi no 75-535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (J.O. du 1er juill.).

Décret no 76-526 du 15 juin 1976 (J.O. du 18) et circulaire du 15 juin 1976 (J.O. du 30 juill.) 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.

² Code du travail : Hygiène et sécurité des travailleurs.

³ Loi no 75-604 du 10 juillet 1975 (J.O. du 11).

Art. 121. - Insectes

Les occupants des logements et autres locaux doivent les maintenir propres et prendre toutes précautions en vue de ne pas favoriser le développement et la prolifération des insectes ou vermines (poux, puces, moustiques, blattes, etc...).

Dans les cas où l'importance et le danger sont susceptibles de porter atteinte imminente à la santé du voisinage, il est enjoint de procéder d'urgence à la désinsectisation des occupants et des locaux.

En cas d'inobservation de cette disposition et après mise en demeure adressée aux occupants, il peut, dans le cadre de la procédure d'urgence prévue à l'article L.1311-4 du code de la santé publique, être procédé d'office aux mesures nécessaires aux frais, risques et périls des contrevenants, sans préjudice des pénalités encourues.

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

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

Les pièces d'eau, telles que mares, fosses à eau, voisines des habitations sont l'objet de mesures larvicides régulières, telles que désherbage, destruction par poissons, épandage de produits larvicides agréés.

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

Art. 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.

Art. 123. - Autres vecteurs

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

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

Section V. - OPERATIONS FUNERAIRES

**Art. 124. - Opérations funéraires
(complété par la loi n°93-23 du 8 janvier 1993 publiée au J.O. du 9 janvier, modifiant le titre VI du livre III du code général des collectivités territoriales et relative à la législation dans le domaine funéraire, et par ses décrets d'application)**

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

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 W.C. 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

TITRE VII

HYGIENE DE L'ALIMENTATION

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

Section I. - DISPOSITIONS GENERALES

Art. 125. - Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation

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

Art. 127. - Protection des denrées

Art. 128. - Déchets

Art. 129. - Transport des denrées alimentaires

Art. 130. - Ateliers et laboratoires de préparation des aliments

Art. 131. - Distribution automatique d'aliments

Art. 132. - Hygiène du personnel

Section II. - BOISSONS

Art. 133. - Boissons autres que le lait

Art. 134. - Hygiène des débits de boissons

Section III. - PRODUITS LAITIERS

Art. 135. - Magasin de vente des produits laitiers

Art. 136. - Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées

Section IV. - VIANDE. - GIBIER. - VOLAILLE. - OEUFS

Art. 137. - Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et plats cuisinés

Art. 138. - Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement

Art. 139. - œufs

Art. 140. - Abattoirs

Section V. - PRODUITS DE LA MER

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

Section VI. - ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE. - LEGUMES, FRUITS, CRESSONNIERES, CHAMPIGNONS

Art. 142. - Généralités

a) Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration non pasteurisées, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers et composts ne doivent être épandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.

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

Art. 143. - Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées

143.1. Conditions d'exploitation

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

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

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

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

1^o Eaux indemnes d'infestation parasitologique et utilisées dans le voisinage immédiat des puits ou des sources dont elles proviennent, à condition que ces dernières ne soient pas alimentées par des eaux courantes de surface ; ces eaux doivent être d'une qualité bactériologique satisfaisante et, notamment, ne pas contenir plus de dix coliformes fécaux ni plus de dix streptocoques fécaux pour 100 ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les

trois mois qui précèdent la première ouverture. De plus, les eaux doivent faire l'objet d'au moins une analyse chimique destinée à mettre en évidence les substances toxiques ou les constituants organiques révélateurs d'une contamination.

2° Protection suffisante des cultures limitrophes contre les incursions d'animaux sauvages ou domestiques, notamment le mouton.

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

L'utilisation d'engrais non chimiques est interdite.

143.2. Contrôle des exploitations

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

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

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

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

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

143.3. Contrôle des ventes des cressonnières

Tout colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans des cultures immergées doit porter, en caractères bien apparents et indélébiles, les nom et adresse du producteur, le lieu de son exploitation, le lieu et la date de délivrance du certificat de salubrité. Ces mêmes indications doivent également apparaître sur le lien des marchandises conditionnées en bottes. Les produits importés doivent avoir été récoltés dans les mêmes conditions de salubrité et être vendus sous étiquette portant des mentions similaires à celles précitées.

Art. 144. - Fruits et légumes

Art. 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 ;

Le 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 notoirement connue, son nom botanique.

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

145.2. Champignons sauvages

Les champignons sauvages (ou 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.

Art. 146. - Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries

Art. 147. - Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain

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

Section VII. - DENREES CONGELEES ET SURGELEES

Art. 149. - Denrées congelées et surgelées

Section VIII. - ALIMENTS NON TRADITIONNELS

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

Art. 150. - Définition des aliments non traditionnels

Art. 151. - Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels

Section IX. - LA RESTAURATION COLLECTIVE

Art. 152. - Hygiène des restaurants et locaux similaires

TITRE VIII

PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUX AUTRES ACTIVITES AGRICOLES

(prescriptions applicables aux installations non soumises au régime des installations classées qui relèvent de la loi n°76-663 du 19 juillet 1976, publié au J.O du 20 juillet)

Art. 153. - Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension)

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 50 animaux de plus de 30 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) Un plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer notamment :

- le ou les points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à l'arrosage des cultures maraîchères situés dans un rayon de 100 m 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 m.

b) Un plan détaillé de l'installation d'élevage (échelle 1/100 ou 1/200) 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 et éventuellement les moyens utilisés pour réduire les odeurs.

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'État, 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'État 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.

En cas de création d'activité, leur implantation est :

- interdite dans les périmètres de protection immédiats et rapprochés des sources, puits, captages ou prises d'eau servant à l'alimentation en eau potable des collectivités humaines ;

- réglementée dans le périmètre de protection éloigné.

En cas d'extension d'activité existante, l'implantation de bâtiments est :

- interdite dans le périmètre de protection immédiat ;

- réglementée dans les périmètres de protection rapprochés et éloignés des captages d'eau potable.

Elle est, en outre, interdite :

- A moins de 35 m :

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

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

- A moins de 200 m des zones de baignade et des zones aquicoles.

En outre, les conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire, après avis du conseil départemental d'hygiène.

Lorsqu'il existe un point d'eau à proximité, l'ensemble de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement vers celui-ci.

153.3. Protection du voisinage

Sans préjudice du droit d'antériorité explicité à l'article 75 de la loi d'orientation agricole du 4 juillet 1980, la conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive et présentant un caractère permanent pour le voisinage¹.

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.

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 :

- Sauf pour l'atelier naisseur ou elle ne sera que de 50 m, les élevages porcins à lisier ne peuvent être implantés à une distance de moins de 100 m des immeubles habités ou habituellement 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 et de ceux de volailles et de lapins, ne peuvent être implantés à moins de 50 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme ;
- les élevages de volailles et de lapins ne peuvent être implantés à une distance inférieure à 25 m pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de 30 jours et, à 50 m, pour les élevages renfermant plus de 500 animaux de plus de 30 jours, des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme.

A l'exception des établissements d'élevage de volailles ou de lapins renfermant moins de 500 animaux, l'implantation des bâtiments d'élevage ou d'engraissement, dans la partie agglomérée des communes urbaines, est interdite.

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

Dans le cas d'une extension mesurée d'une activité d'élevage existante ou d'une réaffectation d'un bâtiment existant à l'élevage, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales des articles 153.2 et 153.4, sous réserve du respect des règles de construction, d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 154.

Sans préjudice de l'application des documents d'urbanisme existant, le réaménagement ou l'extension de bâtiments agricoles existant pour y loger des animaux, doit respecter les règles d'éloignement suivantes, vis à vis des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public :

- les élevages porcins sur lisier ne peuvent être aménagés à moins de 100 mètres pour les porcheries d'engraissement et à moins de 50 mètres pour les porcheries d'élevage destinés aux animaux reproducteurs et aux porcelets de moins de 30 kg ;
- les autres locaux d'élevage, à l'exception des élevages de type familial ne peuvent être aménagés à une distance inférieure à 25 mètres. Les aires bétonnées d'exercice ou d'alimentation de plein air doivent respecter cet éloignement de 25 mètres ;

- les élevages avicoles et cunicoles de moins de 50 animaux, les élevages familiaux des autres espèces ne pourront être logés à moins de 10 m.

Les locaux annexes tels que : salle de préparation ou de stockage des aliments, salle de conditionnement des produits, salle de traite et laiterie ne sont pas considérés comme des locaux d'élevage.

Une extension peut être considérée comme mesurée si l'augmentation du cheptel logé n'excède pas 50 % après projet.

Si le mode d'élevage reste inchangé, cette proportion s'applique à la surface du local.

Si le projet implique une modification de la technique d'élevage, l'extension s'appliquera à l'effectif des animaux logés.

La réaffectation d'un bâtiment agricole existant à une activité d'élevage, lorsque celle-ci n'était pas sa destination initiale, ne peut être admise qu'au delà d'un délai de trois ans, après délivrance du certificat de conformité.

Art. 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 mètre 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'évaluation offrant toute garantie sur le plan sanitaire, est obligatoire.

154.2. Entretien et fonctionnement (complété par le décret n°96-97 du 7 février 1996 publié au J.O du 8 février, relatif à la protection de la population contre les risques sanitaires liés à une exposition à l'amiante dans les immeubles bâtis)

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

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.

Il est interdit de nourrir les animaux avec des matières animales en putréfaction.

154.3. Stabulation libre

Les prescriptions de cet article sont applicables aux stabulations libres de bovins, équidés, asins, ovins, porcins, caprins et canins.

Les courettes ou aires d'exercice, mises à la disposition des animaux, sont stabilisées ou imperméabilisées.

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

Les déjections et les éventuelles eaux de lavage des locaux 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

¹ Loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999 et article L111-3 du Code rural

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.

Art. 155. - Évacuation 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 eaux¹ 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 m :

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

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 25 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public. Tout dépôt à moins de 5 m des voies publiques est interdit.

155.2. Aménagement des dépôts à caractère permanent

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.

Art. 156. - Évacuation 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 25 m.

À 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 entretenus et étanches. Les eaux de lavage peuvent être évacuées vers le réseau d'assainissement communal sous réserve de l'autorisation de la collectivité propriétaire des ouvrages d'assainissement.

Les ouvrages de stockage sont étanches. Leur capacité minimale de stockage sera de 90 jours.

Si l'ouvrage est couvert par une dalle, elle doit comporter un regard qui sera obturé dans l'intervalle des vidanges et un dispositif de ventilation.

Dans le cas d'une fosse ouverte à l'air libre, elle doit être équipée d'un dispositif protecteur destiné à prévenir tout risque d'accident.

Les ouvrages de stockage sont vidangés dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage.

Tout écoulement du contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales, sur la voie publique, dans les cours d'eau ainsi que dans tout autre point d'eau (source, mare, lagune, carrière...), abandonné ou non, est interdit. (*étendu aux eaux souterraines et maritimes par l'article 1 du décret n°96-540 du 12 juin 1996, publié au J.O du 19 juin, relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles*)

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'ouvrages de stockage existants

Dans le cas d'une extension mesurée d'un ouvrage existant ou de la création d'un tel ouvrage, opérée conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 156-1, sous réserve du respect des règles d'aménagement, d'entretien et d'exploitation prévues à cet article.

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.

Art. 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, est interdite dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée des captages d'eau potable, réglementée dans le périmètre de protection éloignée des captages d'eau potable.

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

- des puits et forages ;
- des sources ;

¹ Loi N° 92-3 Janvier 1992 sur l'EAU (J.O. du 4 janvier)

- 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 25 m des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public ;
- de 5 m 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 épandage, dans les conditions fixées à l'article 159 (alinéa 159.1).

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

Art. 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 eaux¹, les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisance ou de pollution des eaux.

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

Tous les autres dépôts (ordures ménagères ayant subi un traitement ou un tri en vue d'une utilisation agronomique, résidus verts, etc.), qu'ils soient définitifs ou temporaires, doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 m³.

Au-delà d'un volume de 50 m³, ces dépôts doivent faire l'objet d'une déclaration préalable à la mairie.

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

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

- 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 m 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 m des voies publiques.

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

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

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2 000 m³ et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 m ;

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 vigueur² ne sont pas soumis aux prescriptions de distances vis-à-vis des tiers, de recouvrement par un matériau inerte et d'interdiction d'établissement dans une carrière.

Art. 159. - Épandage

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

Sans préjudice des réglementations en vigueur³, 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 (complété par l'article 3 du décret n°96-540 du 12 juin 1996, publié au J.O du 19 juin, relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitation agricoles)

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 m :

- 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

² Norme NF U 44-051 de l'AFNOR sur les amendements organiques, dénominations et spécifications (décembre 1981).

³ Norme NF U 44-041 de l'AFNOR sur l'utilisation en agriculture des boues de station d'épuration (juillet 1985) ; Instruction technique du 12 août 1976 relative aux porcheries (J.O.N.C. du 9 déc.) ;

Mesures de police sanitaire (art. 219 et suivants du code rural) ;

¹ Loi sur l'Eau du 3 janvier 1992 et ses décrets d'application.

soient cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'inconforts pour le voisinage.

L'épandage est notamment interdit :

- si la nature du produit et les contraintes géographiques locales l'exigent ;
- 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 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Si les lisiers, purins et eaux résiduaires sont désodorisés ou enfouis dans les meilleurs délais, par une façon culturale superficielle, cette distance peut être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 m.

Établissement 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 (après consultation de la direction départementale de l'agriculture), 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 m des cours d'eau si la pente du terrain 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 30 jours en saison chaude et de 60 jours en saison froide, soit un traitement approprié (digestion, traitement par aération d'une durée minimale de trois semaines). La remise à l'herbe des animaux se fera au plus tôt 30 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 m 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 :

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

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

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

159.2.5. Résidus verts, jus d'ensilage.

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article 158, les matières fermentescibles telles que les ordures ménagères ayant subi un tri, marcs de fruits, drèches, 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 m des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

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

Sans préjudice des dispositions générales prévues à l'article 159.1, l'épandage des boues de curage des plans d'eau, fossés et cours d'eau est interdit à moins de 50 m 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 recevoir¹.

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.

Art. 160. - Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires

Les produits antiparasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont épandus conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice².

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.

Leur épandage est interdit dans les périmètres de protection immédiate des captages d'eau potable.

Art. 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 vigueur³.

Art. 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.

Art. 163. - Émissions 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

¹ Norme AFNOR NF U 44-041 sur l'utilisation des boues de stations d'épuration (juillet 1985).

² Loi du 2 novembre 1943 modifiée par la loi du 22 décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole ; arrêté du 25 février 1975 fixant les dispositions relatives à l'application des produits antiparasitaires à usage agricole

³ Loi sur l'Eau du 3 janvier 1992 et ses décrets d'application.

ou des produits de combustion toxiques. Sont notamment interdits les brûlages de pneumatiques et des huiles de vidange

TITRE IX

DISPOSITIONS DIVERSES

Art. 164. – Dérogations

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le préfet peut, dans des cas exceptionnels et sur proposition du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, accorder des dérogations au présent règlement par arrêtés pris en application de son pouvoir réglementaire.

Dans ce cas, les intéressés doivent prendre l'engagement écrit de se conformer aux prescriptions qui leur seront ordonnées. Toute contravention comportera déchéance complète du bénéfice de la dérogation, sans préjudice des sanctions prévues à l'article L.45 du Code de la santé publique (article L.1336-4 du nouveau code de la santé publique), et éventuellement aux articles L. 46 et 47 dudit Code (articles L.1324-3 et L. 1324-4 : du nouveau code de la santé publique), ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

Art. 165. – Pénalités

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies de l'amende prévue pour les contraventions de 3^{ème} classe (décret n°73-502 du 21 mai 1973, publié au J.O du 27 mai, relatif aux infractions à certaines dispositions du titre 1 du livre 1^{er} du code de la santé publique, modifié par le nouveau code pénal entré en vigueur le 1^{er} mars 1994).

Art. 166. - Constatation des infractions

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L 48 du code de la santé publique(articles L 1336-1, L.1312-1 et L.1312-2 du nouveau code de la santé publique.

Art. 167. – Exécution

Le secrétaire général, les sous-préfets et les maires sont chargés, concurremment avec la direction départementale des affaires sanitaires et sociales, les agents des services de la répression des fraudes, les vétérinaires inspecteurs, les directeurs de 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.

Fait à LILLE le 12 Avril 1979

Le Préfet du Nord

M. PARAF

ANNEXES
(DECRETS, ARRETES ET TEXTES REFERENCES)

(Page)

- 42 ▶ Arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements
- 43 ▶ Arrêté du 2 Août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances(modifiés)
- 58 ▶ Arrêté du 24 mars 1982 et la circulaire n°82-52 du 7 juin 1982, relatif à l'aération des logements
- 61 ▶ Arrêté du 26 juillet 1982 : Dispositions relatives à l'aération des foyers(J.O. du 7 août 1982)
- 63 ▶ Arrêté du 30 mai 1989 relatif à la sécurité collective des installations nouvelles de ventilation mécanique contrôlée auxquelles sont raccordés des appareils utilisant le gaz combustible ou les hydrocarbures liquéfiés ;
- 64 ▶ Décret n°91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles
- 67 ▶ Décret n°94-469 du 3 juin 1994(JO du 8 juin) relatif à la collecte et au traitement des eaux usées(**article 22**)
- 68 ▶ 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
- 69 ▶ Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- 74 ▶ Décret n°96-97 du 7 février 1996 relatif à la protection contre les risques sanitaires liés à une exposition à l'amiante dans les immeubles bâtis(J.O. du 8/0296)j
- 78 ▶ Arrêté du 6 mai 1996 modifié fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif
- 82 ▶ Décret n°96-540 du 12 juin 96 relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles « nor : enve9640000D
- 83 ▶ Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine
- 87 ▶ Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- 93 ▶ Décret n°97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination de déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques et modifiant le code de la santé publique
- 95 ▶ Décret n°97-1133 du 8 décembre 1997 relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées et son arrêté d'application du 8 janvier 1998
- 103 ▶ Arrêté du 19 octobre 2001 modifiant l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- 104 ▶ Décret n° 2001-1220 du 20 Décembre2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles

Arrêté du 22 octobre 1969

relatif aux conduits de fumée desservant des logements

(JO du 30 octobre 1969, p. 10671)

Vu le décret no 69-596 du 14 juin 1969, et notamment l'article 11 de ce décret,

Arrêtent :

Art. 1 - Les prescriptions données aux articles 2 à 6 ci-après visent tous les conduits de fumée desservant des logements qu'ils soient à tirage naturel ou mécanique.

Les prescriptions données aux articles 7 à 18 ci-après visent les conduits à tirage naturel.

Les prescriptions données à l'article 19 ci-après visent les conduits à tirage mécanique.

Art. 2 - La construction des conduits de fumée doit satisfaire aux conditions d'étanchéité, de résistance aux températures, de résistance à la corrosion et d'isolation thermiques requises pour l'usage auquel ils sont destinés. Ces conditions concernent aussi bien les éléments constitutifs des conduits que la nature et la qualité des joints entre ces éléments.

Art. 3 - Lorsque les conduits sont conçus de telle manière qu'ils ne peuvent assurer seuls leur stabilité, ils doivent être adossés à des éléments porteurs construits en matériaux incombustibles d'une stabilité et d'une tenue au feu suffisantes. Ils doivent alors être solidement fixés à leur support.

Art. 4 - Chaque conduit doit avoir au moins une de ces faces directement accessible. Le suradossement est interdit ainsi que l'incorporation des conduits sous plusieurs épaisseurs. Les faces directement accessibles des conduits adossés à un mur extérieur ou à une paroi de cage d'escalier, ou incorporés dans ces parois, doivent avoir une isolation suffisante pour que le refroidissement ne contrarie pas le tirage.

Art. 5 - Les conduits composés d'éléments (boisseaux, wagons, etc.) de plus de 25 cm de hauteur ne doivent pas présenter de joints dans la traversée des ouvrages tels que chaînage, planchers de béton armé, etc.

Art. 6 - La section des conduits doit être uniforme dans toute la hauteur, les parois intérieures lisses et sans rétrécissements, la courbure régulière et sans discontinuité au droit des dévoiements. En outre, elle doit être telle que le rapport de la plus grande dimension à la plus petite n'excède pas 1,6.

Art. 7 - Les conduits de fumée conçus pour desservir plusieurs foyers sont dits conduits collectifs : lorsqu'ils sont à tirage naturel ils comprennent un conduit collecteur et des raccordements.

Art. 8 - Les conduits de fumée collectifs à tirage naturel ne sont admis que :

Dans les immeubles de quatre niveaux et plus.

Si le nombre de foyers raccordés au même conduit collecteur n'excède pas cinq et à condition de satisfaire aux prescriptions des articles 9 à 15 ci-après.

Art. 9 - Le conduit collecteur à tirage naturel doit avoir une section intérieure appropriée aux foyers desservis et, en tout état de cause, au moins égale à 400 centimètres carrés.

Cette section doit être autant que possible carrée ou circulaire ; si elle est rectangulaire, ou elliptique, le grand côté du rectangle ou le grand axe de l'ellipse ne doit pas excéder 1,6 fois le petit côté du rectangle ou le petit axe de l'ellipse.

Art. 10 - A chaque étage, le conduit collecteur ne peut recevoir les produits de combustion que d'un seul foyer et les foyers ainsi collectés doivent être situés dans les pièces dont les baies ouvrantes donnent sur une même façade de l'immeuble. Le conduit collecteur doit comporter dans sa partie inférieure une trappe de ramonage aménagée dans un local réputé commun.

Art. 11 - Chaque foyer doit obligatoirement être raccordé au conduit collecteur par un raccordement individuel maçonné s'élevant au moins sur la hauteur d'un étage et au plus sur 3,50 mètres sous réserve que le foyer dispose d'une hauteur de tirage de 6,25 mètres.

Chaque fois qu'un foyer situé à un étage supérieur n'a pas cette hauteur de tirage, il doit être desservi par un conduit individuel jusqu'à son orifice extérieur.

La section des raccordements individuels doit être de 250 centimètres carrés au moins et sa forme géométrique doit satisfaire aux dispositions du deuxième alinéa de l'article 9 ci-dessus.

Chaque raccordement individuel doit être vertical et sans dévoiement jusqu'à sa jonction au conduit collecteur ; cette jonction doit être exécutée selon un angle très ouvert de telle sorte que les filets gazeux soient dirigés vers le haut, ce qui exclut notamment tout débouché du raccordement individuel perpendiculairement à l'axe du conduit collecteur.

Art. 12 - La puissance calorifique des appareils raccordés à des conduits collectifs ne peut être supérieure à 15 thermies par heure dans

le cas général, et s'il s'agit d'un appareil à gaz ou à hydrocarbures liquéfiés à 24 thermies par heure dans le cas d'un appareil à fonctionnement continu (chauffage) ou à 30 thermies par heure dans le cas d'un appareil à fonctionnement discontinu (production d'eau chaude).

Art. 13 - Les cheminées à feu ouvert ne peuvent être raccordées à des conduits collectifs à tirage naturel.

Art. 14 - Les conduits collectifs à tirage naturel doivent être surmontés d'un dispositif antirefouleur.

Art. 15 - Les conduits de fumée collectifs à tirage naturel doivent être bien isolés. Lors de la traversée des combles et à l'extérieur, leurs boisseaux doivent être protégés par une isolation appropriée. Dans le cas où des conduits seraient adossés à une paroi extérieure, par exemple à un mur pignon, l'isolation qui les protège du côté froid doit être particulièrement soignée.

Art. 16 - Pour l'évacuation par tirage naturel des gaz brûlés provenant de la combustion du gaz ou d'hydrocarbure liquéfié, on peut utiliser soit les conduits de fumée définis ci-dessus, soit des conduits uniquement destinés à l'évacuation des produits de combustion des seuls appareils à combustibles gazeux.

Dans ce dernier cas :

a) Une plaque indicatrice rappelant cette destination spéciale doit être scellée à l'entrée de chaque conduit ;

b) S'il s'agit de conduit collectif :

Par dérogation à l'alinéa 1er de l'article 11 ci-dessus, la hauteur de tirage pourra être réduite à 4,25 mètres ;

Par dérogation à l'article 8 ci-dessus, aucune restriction n'est imposée quant au nombre de niveaux de l'immeuble et au nombre des foyers raccordés.

Art. 17 - Pour les conduits à tirage naturel, les dévoiements ne sont autorisés que dans les conditions suivantes :

1o Un conduit individuel ne comporte pas plus de deux dévoiements (c'est-à-dire plus d'une partie non verticale). L'angle de ces dévoiements avec la verticale n'excède pas d'une façon générale 20°. Toutefois, s'il s'agit d'un conduit sans rugosité et de moins de cinq mètres de hauteur, cet angle peut être supérieur à 20° mais sans excéder 45°.

2o Les raccordements d'un conduit collectif ne doivent comporter aucun dévoiement. Le conduit collecteur ne peut être dévoyé dans son trajet dans l'immeuble ; mais en cas de surélévation hors de l'immeuble, il peut comporter deux dévoiements (c'est-à-dire une partie non verticale) à condition que des dispositions soient prises pour permettre le ramonage du conduit. L'angle de ces dévoiements avec la verticale n'excède pas d'une façon générale 20°. Toutefois, s'il s'agit d'un conduit sans rugosité, cet angle peut être supérieur à 20° mais sans excéder 45°.

Art. 18 - Les orifices extérieurs des conduits à tirages naturels, individuels ou collectifs doivent être situés à 0,40 mètre au moins au-dessus de toute partie de construction distante de moins de 8 mètres sauf si, du fait de la faible dimension de cette partie de construction, il n'y a pas de risque que l'orifice extérieur du conduit se trouve dans une zone de surpression. Par exception à cette règle, dans le cas d'une toiture à pente supérieure à 15°, s'il n'existe aucune partie de construction dépassant le faitage et distante de moins de 8 mètres et si l'orifice du conduit est surmonté d'un dispositif antirefouleur, cet orifice peut être placé au niveau du faitage.

En outre, dans le cas de toitures-terrasses ou de toits à pente inférieure à 15°, ces orifices doivent être situés à 1,20 mètre au moins au-dessus du point de sortie sur la toiture et à 1 mètre au moins au-dessus de l'acrotère lorsque celui-ci a plus de 0,20 mètre.

Art. 19 - Lorsque l'évacuation des fumées a lieu par extraction mécanique, le dispositif doit être tel que, en cas de panne, l'évacuation des fumées soit assurée par tirage naturel ou que la combustion soit automatiquement arrêtée. Dans le premier cas les conduits doivent satisfaire aux prescriptions données aux articles 7 à 18 ci-dessus.

Arrêté du 2 août 1977

relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances
(mod. par arrêté du 23/11/92, du 28/10/93, du 18/09/95, du 26/06/96, du 09/09/96, du 21/11/96, du 05/08/98, du 05/02/99)

(JO du 24 août 1977)

Le ministre de l'intérieur, le ministre de l'équipement et de l'aménagement du territoire, le ministre de l'agriculture, le ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat et le ministre de la santé et de la sécurité sociale,

Vu la loi du 15 février 1941 relative à l'organisation de la production, du transport et de la distribution du gaz ;

Vu le décret no 56-323 du 27 mars 1956 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 15 février 1941 et créant un comité technique de la distribution du gaz ;

Vu la loi du 24 mai 1941 sur la normalisation ;

Vu le décret du 24 mai 1941 fixant le statut réglementaire de la normalisation ;

Vu le code de la santé publique (livre Ier, relatif à la protection de la santé publique, titre Ier) ;

Vu le décret du 18 janvier 1943 modifié portant règlement sur les appareils à pression de gaz ;

Vu le décret no 62-608 du 23 mai 1962 fixant les règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible ;

Vu le décret no 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation ;

Vu l'arrêté du 21 février 1966 portant modification et codification des règles de conformité des appareils et matériels à gaz aux normes françaises les concernant ;

Vu l'arrêté du 17 février 1971 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux postes fixes composés de réservoirs ou conteneurs d'hydrocarbures liquéfiés desservant des locaux d'habitation ou leurs dépendances ;

Vu l'avis du comité technique de la distribution du gaz ;

Vu l'avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France ;

Vu l'avis du conseil supérieur de l'électricité et du gaz,

Arrêtent :

TITRE Ier

Généralités

Art. 1 - Champ d'application - Les installations servant à la distribution des gaz combustibles situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances, les appareils d'utilisation correspondants et les locaux où fonctionnent ces appareils sont soumis aux dispositions qui suivent.

Les prescriptions du présent arrêté s'appliquent à toutes les installations de gaz, y compris les canalisations et organes accessoires d'alimentation des chaufferies destinées à la production d'eau chaude et au chauffage des bâtiments d'habitation et situées en aval de l'organe de coupure générale de branchement prévu à l'article 13 (1o) ainsi qu'à l'organe de coupure générale en cause.

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté : les générateurs de chauffage, isolés ou groupés, dont la puissance nominale totale installée dans une même chaufferie est supérieure à 70 kW, soit approximativement 85 kW de puissance calorifique totale installée, et les locaux où fonctionnent ces appareils.

Art. 2 - Définitions

« 1o Classification des logements - (arrêté du 23 novembre 1992, article 1er) « Pour l'application du présent arrêté, les bâtiments d'habitation sont classés comme suit, suivant les termes de l'arrêté du 31 janvier 1986 relatif à la protection contre l'incendie des bâtiments d'habitation :

Immeubles de la première famille :

- habitations individuelles isolées ou jumelées à un étage sur rez-de-chaussée, au plus ;

- habitations individuelles à rez-de-chaussée groupées en bande.

Toutefois, sont également classées en première famille les habitations individuelles à un étage sur rez-de-chaussée, groupées en bande, lorsque les structures de chaque habitation concourant à la stabilité du bâtiment sont indépendantes de celles de l'habitation contiguë.

Immeubles de la deuxième famille :

- habitations individuelles isolées ou jumelées de plus d'un étage sur rez-de-chaussée ;

- habitations individuelles à un étage sur rez-de-chaussée seulement, groupées en bande, lorsque les structures de chaque habitation

concourant à la stabilité du bâtiment ne sont pas indépendantes des structures de l'habitation contiguë ;

- habitations individuelles de plus d'un étage sur rez-de-chaussée groupées en bande ;

- habitations collectives comportant au plus trois étages sur rez-de-chaussée.

Pour l'application des classifications ci-dessus :

- sont considérés comme maisons individuelles les bâtiments d'habitation ne comportant pas de logements superposés.

Immeubles de la troisième famille :

- habitations dont le plancher bas du logement le plus haut est situé à vingt-huit mètres au plus au-dessus du sol utilement accessible aux engins des services publics de secours et de lutte contre l'incendie, parmi lesquelles on distingue :

- immeubles de la troisième famille A : habitations répondant à l'ensemble des prescriptions suivantes :

- comporter au plus sept étages sur rez-de-chaussée ;

- comporter des circulations horizontales telles que la distance entre la porte palière de logement la plus éloignée et l'accès à l'escalier soit au plus égale à sept mètres ;

- être implantées de telle sorte qu'au rez-de-chaussée les accès aux escaliers soient atteints par la " voie échelles " définie par l'arrêté du 31 janvier 1986 relatif à la protection contre l'incendie des bâtiments d'habitation ;

- immeubles de la troisième famille B : habitations ne satisfaisant pas à l'une des conditions précédentes.

Ces habitations doivent être implantées de telle sorte que les accès aux escaliers soient situés à moins de cinquante mètres d'une voie ouverte à la circulation répondant aux caractéristiques définies à l'article 4 de l'arrêté du 31 janvier 1986 " voies engins

Toutefois, dans les communes dont les services publics de secours et de lutte contre l'incendie sont dotés d'échelles aériennes de hauteur suffisante, le maire peut décider que les bâtiments classés en troisième famille B, situés dans le secteur d'intervention des dites échelles, peuvent être soumis aux seules prescriptions fixées pour les bâtiments classés en troisième famille A.

« Dans ce cas, la hauteur du plancher bas du logement le plus haut du bâtiment projeté doit correspondre à la hauteur susceptible d'être atteinte par les échelles et chaque logement doit pouvoir être atteint soit directement, soit par un parcours sûr.

Immeubles de la quatrième famille :

- habitations dont le plancher bas du logement le plus haut est situé à plus de vingt-huit mètres et à cinquante mètres au plus au-dessus du niveau du sol utilement accessible aux engins des services publics de secours et de lutte contre l'incendie. »

2o Terminologie employée pour l'application du présent texte - Abonné Titulaire d'un abonnement lui donnant droit à la fourniture du gaz et, le cas échéant, à la fourniture d'un compteur ;

Alvéole technique gaz :

Local disposé à un niveau d'un immeuble collectif s'ouvrant sur les parties communes et affecté, à l'exclusion de tout autre usage, à l'installation d'appareils individuels de production d'eau chaude sanitaire ou de chauffage des logements ainsi que des conduites d'alimentation en gaz, des conduits d'amenée d'air ou d'évacuation des gaz de combustion correspondants ;

Amenée d'air directe :

Système d'aération dans lequel l'air prélevé dans l'atmosphère extérieure pénètre directement dans le local où se trouvent le ou les appareils d'utilisation par un conduit ou par des passages ménagés dans les parois extérieures du local ;

Amenée d'air indirecte :

Système d'aération dans lequel l'air prélevé dans l'atmosphère extérieure pénètre tout d'abord dans un ou des locaux ne contenant pas les appareils d'utilisation à alimenter et transite ensuite dans le local qui contient ceux-ci ;

« Appareil à circuit étanche

(arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

Un appareil est à circuit étanche lorsque le circuit de combustion (amenée d'air, chambre de combustion, sortie des gaz brûlés) ne communique en aucune de ses parties avec l'air du local où cet appareil est installé. Les normes, les spécifications ou les conditions d'agrément ministériel visées à l'article 4 concernant ces appareils précisent les critères d'étanchéité et les tolérances acceptables.

Un appareil est à circuit non étanche s'il ne répond pas à la condition ci-dessus.

Pour les appareils à circuit étanche, l'air nécessaire à la combustion provient de l'extérieur de l'immeuble soit par l'intermédiaire d'un conduit étanche pouvant desservir plusieurs niveaux, soit par un orifice percé dans une paroi extérieure (mur, terrasse, toiture, etc.). »

Appareil de coupure automatique

Appareil comportant un dispositif automatique interrompant l'écoulement gazeux dans les conditions fixées par le constructeur ;
Appareil raccordé :

Un appareil est raccordé lorsque les produits de la combustion sont évacués vers l'extérieur de l'immeuble par l'intermédiaire d'un conduit le reliant à un conduit ou à un autre dispositif d'évacuation ;

S'il n'en est pas ainsi, l'appareil est dit non raccordé ;
Le non-raccordement d'un appareil peut être le fait de sa conception même ou d'une décision d'installation ;

« Branchement

(arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

Conduite reliant soit une canalisation de distribution, soit un ou plusieurs récipients d'hydrocarbures liquéfiés aux installations intérieures.

Dans les immeubles collectifs, le branchement comporte :

a) Un branchement d'immeuble situé en amont de l'organe de coupure défini à l'article 13 (1o) ;

b) La conduite d'immeuble et la ou les conduites montantes ou tiges-cuisine (cf. art. 7 [5o, c]).

Dans les habitations individuelles, le branchement relie la canalisation de distribution au compteur ou, en l'absence de celui-ci, à l'organe de coupure défini à l'article 13 (1o).

La notion de branchement ne s'applique pas aux installations comprenant un ou plusieurs réservoirs d'hydrocarbures liquéfiés alimentant une seule habitation individuelle (voir définition de l'installation intérieure).

Conduit

Canalisation guidant l'écoulement d'un fluide déterminé. »

Conduite montante :

Conduite verticale pour la plus grande partie, raccordée à la conduite d'immeuble et alimentant les différents niveaux de cet immeuble ; (arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

« Cette définition vise également les conduites à usage collectif placées en partie commune, sans compteur, et n'alimentant que des appareils de cuisson. »

Débit calorifique nominal d'un appareil :

Quantité de combustible exprimée par rapport au pouvoir calorifique supérieur consommée par heure de fonctionnement continu par cet appareil ;

Dégagements collectifs :

Espaces de communication entre les logements et les locaux à usage collectif ;

Dépendances des logements :

Tous locaux à l'usage exclusif des occupants d'un logement, à l'exclusion des pièces principales et pièces de service telles qu'elles sont définies à l'article 1er du décret du 14 juin 1969 et ne comportant aucune communication avec lesdites pièces principales et de service, sauf dans les habitations individuelles de la première et de la deuxième famille ;

Flexible de sécurité :

Tuyau d'alimentation en gaz d'un appareil comportant :

Dans le cas de distribution par canalisation, un tuyau flexible à embouts mécaniques et un dispositif obturateur de sécurité ;

Dans le cas de distribution par récipients, un tube souple sur embouts normalisés et un dispositif obturateur de sécurité ;

Gaine :

Volume généralement accessible et renfermant un ou plusieurs conduits ;

Habitations individuelles :

Sont considérées comme habitations individuelles les habitations ne comportant pas de logements superposés. Les habitations individuelles peuvent être classées en première ou deuxième famille au sens de la réglementation applicable à la protection des immeubles contre l'incendie ;

« Installation intérieure

(arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

Installation intérieure alimentée à partir d'une canalisation de distribution :

Partie de l'installation en aval du compteur ou, à défaut de compteur :

- pour les habitations collectives, en aval de l'organe de coupure situé avant le point d'entrée de la tuyauterie dans le logement, prévu à l'article 13 (2o) ou, s'il s'agit d'une tige cuisine, en aval de l'organe de coupure prévu à l'article 13 (3o) ;

- pour les chaufferies, en aval de l'organe de coupure prévu à l'article 13 (1o) ou à l'article 13 (2o), selon que la chaufferie est alimentée par un branchement individuel ou à partir d'une conduite à usage collectif ;

- pour les habitations individuelles, en aval de l'organe de coupure générale prévu à l'article 13 (1o).

« Installation intérieure alimentée à partir d'un ou plusieurs réservoirs d'hydrocarbures liquéfiés desservant une seule habitation individuelle :

Partie de l'installation en aval de l'organe de coupure situé sur le ou les récipients d'hydrocarbures liquéfiés. »

Installation à usage collectif :

Partie de l'installation d'un immeuble collectif comprise entre l'organe de coupure générale défini à l'article 13 (1o) inclus et les compteurs individuels ou, à défaut de compteurs, les robinets de coupure individuels de l'article 13 (2o) inclus ;

Logements :

Locaux d'habitation privés destinés à une ou plusieurs personnes vivant ensemble ;

Organe de coupure :

Vanne, robinet ou obturateur ;

Un organe de coupure est dit « à fermeture rapide » lorsqu'il est du type quart de tour avec clé de manoeuvre mise à disposition conformément aux termes de l'article 29 (2o, b) ;

Un organe de coupure est dit « à fermeture rapide et commande manuelle » quand il est du type poussoir ou quart de tour avec clé de manoeuvre incorporée ;

Pression de distribution :

La pression de distribution de gaz à l'intérieur des bâtiments d'habitation est fixée par le distributeur à une valeur comprise entre 0,005 et 4 bar.

Dans ces limites, les distributeurs distinguent plusieurs gammes de pression :

a) Pour le gaz distribué par réseau :

Basse pression : jusqu'à 0,05 bar inclus ;

Moyenne pression A : 0,05 bar à 0,4 bar inclus ;

Moyenne pression B : 0,4 bar à 4 bar inclus ;

b) Pour les gaz de pétrole liquéfiés distribués en récipients :

Basse pression : inférieure à 0,20 bar ;

Moyenne pression : comprise entre 0,20 et 1,75 bar ;

Puissance utile (ou puissance nominale) d'un appareil :

Quantité de chaleur reçue par unité de temps par le fluide chauffé ;

Puissance calorifique totale installée :

La puissance d'une installation de combustion est définie comme la quantité de combustible exprimée par rapport au pouvoir calorifique inférieur, consommée par heure en marche continue maximale ;

Tubes souples :

a) Tubes souples homogènes à base d'élastomères de 12-15-20 mm de diamètre intérieur pour appareils d'usage domestique utilisant les combustibles gazeux distribués par réseau et tubes de 12 et 15 mm ayant une extrémité évasée. Marquage « NF GAZ » ;

b) Tubes souples à base d'élastomères de 6 mm de diamètre intérieur pour appareils ménagers à butane ou à propane. Marquage « NF GAZ but-prop » ;

« Tuyau d'alimentation en gaz d'appareil

(arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

Tuyau flexible ou tube rigide, semi-rigide ou souple reliant la tuyauterie fixe à l'appareil.

Tuyau flexible

Conduit flexible, homogène ou composite, équipé d'embouts pour raccordement d'appareils à usage domestique utilisant les combustibles gazeux. »

Tuyauteries fixes :

Toutes tuyauteries fixées aux parois jusques et y compris les robinets de commande des appareils, incorporés ou non à ces appareils ;

Usager :

Personne ayant la jouissance de l'usage d'un logement où se trouvent un ou plusieurs appareils à gaz. Un même abonnement peut, dans certains cas, intéresser plusieurs usagers.

« Chaufferie

(arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

Au sens du présent arrêté, une chaufferie est un local contenant une installation de gaz et un ou des générateurs alimentés en gaz, de puissance calorifique totale supérieure à 85 kW et destinés à assurer le chauffage et/ou la production d'eau chaude sanitaire collectifs pour tout ou partie d'une habitation collective et de ses dépendances.

Complément d'une installation intérieure de gaz existante

Est considéré comme complément d'installation :

Tout remplacement d'un appareil par un appareil de même usage ou tout ajout à l'installation existante d'un nouvel appareil, susceptibles de modifier la conformité antérieure de l'installation aux dispositions des articles 15 et 18 ci-après ;

Tout ajout sur l'installation existante d'au moins un appareil d'utilisation du gaz nécessitant la pose de tuyauteries fixes.

Fourniture du gaz

C'est l'opération par laquelle le distributeur, après avoir effectué les opérations qui lui incombent en application du présent arrêté, délivre le gaz à son client.

Mini-chaufferie

Au sens du présent arrêté, une mini-chaufferie est un local contenant une installation de gaz et un ou des générateurs alimentés en gaz, de puissance calorifique totale inférieure ou égale à 85 kW et destinés à assurer le chauffage et/ou la production d'eau chaude sanitaire collectifs pour tout ou partie d'une habitation collective et de ses dépendances.

Mise en gaz et remise en gaz

C'est l'opération qui consiste à expulser à l'atmosphère l'air ou le gaz inerte qui est enfermé dans l'installation pour le remplacer par le gaz combustible.

Modification d'installation intérieure de gaz existante

Est considérée comme modification d'installation, toute adaptation de celle-ci à son environnement technique ou aux prescriptions réglementaires.

Le changement en tout ou en partie d'une tuyauterie fixe, dans la nature de son matériau ou dans son linéaire, constitue une modification d'installation.

Tige après compteur

Tuyauterie d'allure rectiligne et verticale, reliant un compteur situé dans un local technique gaz à l'appartement desservi.

Tige-cuisine

Conduite à usage collectif d'allure rectiligne et verticale, non munie de compteur et n'alimentant qu'un seul appareil de cuisson par logement à l'exclusion de tout autre appareil.

Art. 3 - (arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

Distributeurs de gaz

Sont considérées comme distributeurs de gaz au sens du présent arrêté :

a) Les entreprises distribuant par canalisation des gaz combustibles de toute nature, en vertu soit d'un contrat de concession de distribution publique, soit d'une convention de régie, soit d'un contrat de droit privé ayant le même objet ;

b) Les entreprises livrant le butane commercial ou le propane commercial, lorsqu'ils sont délivrés en vrac.

Les entreprises visées en b) sont exonérées des obligations incombant au distributeur du fait du présent arrêté si les contrats de fourniture passés avec le propriétaire des installations à usage collectif comportent une clause selon laquelle celui-ci s'engage à confier la surveillance et l'entretien des dites installations à une entreprise ayant reçu l'agrément du distributeur pour prendre en charge lesdites obligations.

(arrêté du 9 septembre 1996, article 1er)

Art. 4 - Références aux normes - Les appareils à gaz n'entrant pas dans le champ d'application de l'arrêté du 12 août 1991 susvisé, les tuyaux d'alimentation en gaz d'appareils, les tuyauteries fixes, les organes de coupure et les détendeurs et tous accessoires ainsi que les modes ou matériaux d'assemblage (procédés de soudage notamment) doivent chacun, en ce qui le concerne, être conformes :

- soit aux normes ou, à défaut, aux spécifications rendues obligatoires par arrêtés ministériels pris en application du décret du 23 mai 1962 ;
- soit à toute autre norme ou spécification technique nationale d'un Etat membre de l'Union européenne ou de tout autre Etat partie à l'accord instituant l'Espace économique européenne reconnue équivalente par le ministre chargé de la sécurité du gaz - soit, en l'absence des précédentes, avoir fait l'objet d'un agrément préalable donné par le ministre chargé de la sécurité du gaz, le cas échéant, conjointement avec le ministre chargé de la construction.

Les appareils d'utilisation et les matériels à gaz doivent être installés conformément aux cahiers des charges, documents techniques unifiés ou spécifications, dans la mesure où les uns et les autres, partiellement ou totalement, auront été rendus obligatoires par arrêtés ministériels.

La fabrication ou l'importation en vue de la mise à la consommation sur le marché français, la mise en vente, la vente, l'installation et la mise en service des appareils et des matériels à gaz susvisés ne sont autorisées que s'ils satisfont aux conditions imposées par le premier alinéa du présent article.

Art. 5 - Interdiction de vente - Si, postérieurement à la publication des normes ou spécifications visées à l'article 4 et relatives à des types de matériels, tuyaux ou appareils, survenant des faits nouveaux susceptibles d'appeler des prescriptions supplémentaires en matière de sécurité ou de garanties de fonctionnement, (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

le « ministre chargé de la sécurité du gaz » ou, suivant le cas, le ministre chargé de la construction, peut en cas d'urgence et dans l'attente de l'introduction des dites prescriptions dans les normes ou spécifications de référence, interdire provisoirement la vente de ces types de matériels, tuyaux ou appareils même s'ils ont fait l'objet soit d'un agrément, soit de l'octroi de la marque NF ou d'un certificat de

contrôle technique en application des dispositions de (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

l'arrêté du 22 octobre 1980 portant modification et codification des règles de conformité des appareils et matériels à gaz aux normes françaises les concernant.

Cette interdiction est prononcée après enquête par un laboratoire ou organisme désigné à cet effet et consultation de l'Afnor s'il s'agit d'une norme. (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

Elle est notifiée au fabricant et communiquée, le cas échéant, au service certification gaz de l'Afnor.

La levée de l'interdiction de vente est subordonnée à la présentation du matériel éventuellement modifié à un nouvel agrément, à une nouvelle admission à la marque NF GAZ ou à un nouveau certificat de contrôle technique, par application des procédures régulières correspondantes. (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

«En application des dispositions ci-dessus, tous les nouveaux modèles d'appareils, destinés à être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion, et mis sur le marché ou en service après le 1er janvier 1994, devront être construits de telle sorte qu'en cas de tirage anormal il ne se produise pas, dans le local concerné, un dégagement de produits de combustion en quantité dangereuse.

Sont réputés satisfaire à cette exigence les appareils munis d'un dispositif de contrôle d'évacuation des produits de la combustion placé au niveau du coupe-tirage et fonctionnant sur le principe d'un contrôle de l'évolution de la température.»

Art. 6 - Documents à fournir. - Lorsqu'une nouvelle desserte en gaz ou en hydrocarbures liquéfiés est prévue dans les bâtiments collectifs d'habitation comprenant plus de dix logements par cage d'escalier, les installations correspondantes doivent donner lieu à l'établissement :

Avant début des travaux d'installation de gaz, d'un état descriptif provisoire établi par le maître de l'ouvrage ;

Après réalisation des travaux concernant les installations à usage collectif, d'un descriptif détaillé et de plans établis par l'installateur et contresignés du maître de l'ouvrage.

Ces documents, lorsqu'ils concernent des installations à usage collectif placées sous la responsabilité du distributeur, sont remis au distributeur au moment de leur établissement. (arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

«Lorsqu'ils concernent des installations à usage collectif non placées sous la responsabilité du distributeur, ces documents sont remis au propriétaire et conservés par lui pour être présentés à toute demande du distributeur ou d'un des organismes agréés visés à l'article 31.»

TITRE II

Installations de gaz. - alimentation des appareils

Art. 7 - Pose des conduites

1o La pression maximale effective de distribution à l'intérieur d'un bâtiment d'habitation ne doit pas excéder 4 bar. Dans les installations intérieures d'abonnés des immeubles collectifs autres que les immeubles de la deuxième famille comportant au plus dix logements par cage d'escalier, la pression maximale effective ne doit pas excéder 50 mbar.

2o Le diamètre intérieur des conduites collectives est déterminé en fonction du débit maximum prévisionnel à satisfaire, ce débit étant fixé par le distributeur. Il est limité en tout état de cause à :

108 mm, si la pression effective du gaz combustible susceptible d'être atteinte dans ces canalisations est au plus égale à 100 mbar
70 mm, si cette pression est au plus égale à 400 mbar ;

37 mm, si cette pression peut dépasser 400 mbar.

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

3o L'utilisation de la brasure tendre (température de fusion du métal d'apport inférieure à 450 °C) est interdite dans les parties des installations à usage collectif situées en aval de l'organe de coupure générale prévu à l'article 13 (1o).

L'utilisation de la brasure tendre est autorisée :

- pour les installations intérieures des habitations individuelles alimentées à une pression au plus égale à 400 mbar
- pour les installations intérieures des logements des immeubles collectifs alimentées à une pression au plus égale à 50 mbar
- pour les réparations à l'identique d'assemblages réalisés en brasage tendre.»

4o (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

«a) L'utilisation des conduites en plomb est interdite pour la réalisation d'installations nouvelles dans les constructions neuves et anciennes.

L'emploi du plomb n'est autorisé que pour les réparations d'installations existantes en plomb, véhiculant des gaz autres que le butane ou le propane commercial, sous une pression n'excédant pas 400 mbar.»

b) Dans les immeubles collectifs,
(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

«les conduites d'immeubles» autres qu'en tubes d'acier (conformes à l'une des normes NF A 49-111, 112, 115, NF A 49-141, 142, 145), doivent être placées dans une gaine ou protégées par un dispositif de protection mécanique permettant l'aération.

Cette prescription s'applique également aux conduites intérieures aux habitations individuelles alimentées à une pression supérieure à 400 mbar, excepté dans les deux cas suivants : (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

«l'installation est alimentée par un seul poste d'hydrocarbures liquéfiés dont la capacité n'excède pas une tonne deux cents ;»

La longueur de ces conduites n'excède pas 3,50 mètres en longueur totale et 2 mètres en protection horizontale.

5o (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

«a) Les conduites montantes à réaliser à l'intérieur des immeubles collectifs neufs doivent être installées dans une gaine répondant aux prescriptions de l'arrêté relatif à la protection des bâtiments d'habitation contre l'incendie.

«Toutefois, les conduites montantes à réaliser dans les immeubles existants pourront être installées sans gaine, à condition d'être réalisées en acier soudé des séries moyennes ou fortes au sens des normes NF visant les tubes en acier (conformes à l'une des normes : NF A 49-111, 112, 115, NF A 49-141, 142, 145) et d'être implantées dans des dégagements collectifs ventilés. Les canalisations de gaz ne peuvent emprunter les gaines électriques que si elles sont séparées des canalisations électriques par une paroi pare-flammes un quart d'heure et réalisée en matériaux classés en catégorie Mo. La paroi de séparation peut ne pas occuper toute la profondeur de la gaine commune si cette dernière dimension excède 30 centimètres.

«Dans tous les cas, l'utilisation d'assemblages "démontables", en nombre limité aux besoins de la réalisation, est autorisée. Lors de leur mise en oeuvre, ces assemblages seront rendus difficilement démontables.»

b) Le passage des conduites à usage collectif et notamment des conduites montantes à l'intérieur des logements est interdit ;

c) (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

«Les tiges-cuisine peuvent passer à l'intérieur des logements, sans mise sous gaine, si les conditions suivantes sont satisfaites :

«La desserte de deux cuisines contiguës à partir d'une même tige-cuisine est autorisée.»

La pression du gaz distribué est au plus égale à 50 mbar ;

Les conduites sont réalisées entièrement en acier soudé ;

Un logement n'est traversé que par une seule conduite ;

Les conduites sont revêtues d'une protection antirouille sur toute la longueur ;

Les traversées des planchers sont protégées par des fourreaux non fendus réalisés en matériaux non corrodables par l'eau et les produits de nettoyage domestique. Ces fourreaux doivent dépasser d'au moins cinq centimètres les faces supérieures des planchers ou paillasses traversés. L'espace entre fourreau et tube doit être rempli par un matériau inerte.

Les conduites peuvent être :

Soit concédées au distributeur ou incorporées aux réseaux exploités en régie ;

Soit placées hors concession ou non incorporées aux réseaux exploités en régie : dans ce cas, elles ne peuvent être mises en gaz que si le promoteur, le propriétaire ou les usagers ont souscrit l'engagement de faire entretenir et vérifier périodiquement ces conduites et les organes de coupure par un professionnel agréé par le distributeur.

6o Les conduites ne doivent comporter aucun joint mécanique (2) dans la traversée d'un local non ventilé ou dans leur parcours encastré.

Les conduites et leurs accessoires et dispositifs divers doivent être assemblés solidairement entre eux et l'ensemble fixé aux murs, cloisons ou planchers.

7o Lorsqu'une conduite pénètre du sol extérieur dans un immeuble à travers un mur enterré, l'espace annulaire entre le mur et la tuyauterie doit être rendu étanche.

8o Les conduites doivent être au moins à trois centimètres de distance des canalisations électriques et autres, sauf aux croisements où cette distance peut être réduite à un centimètre. Ces distances sont portées à vingt centimètres dans le cas de canalisations enterrées ; en cas d'impossibilité, la conduite est placée dans un fourreau électriquement isolant dont les extrémités sont éloignées de la canalisation électrique de 0,20 mètre au moins.

9o Il est interdit d'utiliser les conduites de gaz comme prises de terre pour les installations électriques et radioélectriques et de leur faire supporter des efforts mécaniques pour lesquels elles ne sont pas prévues.

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

«10o Les installations à usage collectif doivent être réalisées par des ouvriers munis d'une attestation d'aptitude professionnelle spécifique du mode d'assemblage du matériau concerné.

Dans le cas des habitations individuelles, cette disposition s'applique aux conduites en polyéthylène situées à l'aval de l'organe de coupure générale prévu à l'article. 13 (1o).

Un arrêté du ministre chargé de la sécurité du gaz fixera les conditions de délivrance de cette attestation d'aptitude professionnelle.»

(arrêté du 9 septembre 1996, article 2)

« 11o L'emploi du polyéthylène pour la réalisation d'installations intérieures doit être effectué dans les conditions prévues par le cahier des charges du D.T.U. 61.1 modifié. »

Art. 8 - (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er) « Dispositions particulières aux conduites d'alimentation des chaufferies et aux organes accessoires à celles-ci. »

1. - Prescriptions générales - Les conduites d'alimentation des chaufferies d'une puissance calorifique totale supérieure à 85 kW que ces dernières soient situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou à une distance inférieure à 10 mètres de ceux-ci ainsi que leurs organes accessoires doivent satisfaire, d'une part, aux prescriptions les concernant de l'arrêté ministériel relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, à usage de bureaux ou recevant du public, d'autre part, aux prescriptions des articles 4, 5, 7 (à l'exception du 2o), 25, 26 et 28 à 32 du présent arrêté, ainsi qu'aux prescriptions suivantes :

A. - Leur diamètre est déterminé en fonction de la puissance des installations qu'elles alimentent et de la pression du gaz ;

B. - Elles sont munies à leur extrémité amont d'un organe de coupure à fermeture rapide satisfaisant aux prescriptions de l'article 13 (1o, premier alinéa) ;

C. - Les dérivations sur ces conduites ne peuvent être réalisées qu'avant l'entrée dans l'immeuble ou, dans le cas des chaufferies en terrasse, au niveau de cette dernière ;

« Toutefois, l'alimentation d'une chaufferie d'immeuble existant peut être réalisée à l'intérieur de l'immeuble par une dérivation sur une conduite d'immeuble ou sur une conduite montante préexistante desservant ledit immeuble. »

D. - Elles comportent, avant leur entrée dans la chaufferie, un organe de coupure satisfaisant aux prescriptions de l'article 13 (2o, premier alinéa). Lorsque le poste de détente éventuel est accolé à la chaufferie, cet organe de coupure est placé avant le poste de détente. Il peut toutefois être installé à l'intérieur de la chaufferie ou du poste de détente à condition qu'il soit manoeuvrable de l'extérieur ; l'organe de manoeuvre doit alors répondre aux prescriptions de l'article 13 (2o).

D'autre part, l'organe de coupure peut être confondu avec l'organe de coupure générale visé en B du présent article, à condition que ce dernier satisfasse aux prescriptions imposées à l'alinéa précédent.

E. - Pénétration des canalisations dans les bâtiments.

a) Immeubles neufs :

Dans les immeubles neufs, les conduites d'alimentation en gaz des chaufferies sont situées à l'extérieur du bâtiment jusqu'à leur pénétration dans la chaufferie.

Elles peuvent emprunter les passages ouverts d'une façon permanente sur l'extérieur. Dans ce cas, elles peuvent être :

Enterrées dans le sol ;

Mises en galerie technique ;

Posées dans un caniveau fermé par une grille ou équivalent ;

Mises sous fourreau ventilé ;

Aériennes avec protection mécanique.

Elles peuvent aussi emprunter les passages destinés au franchissement du bâtiment, comportant ou non des portes extérieures, pourvu que ces passages soient séparés du reste de l'immeuble par une ou plusieurs portes. Dans le cas où les passages comportent des portes, les conduites doivent être mises sous fourreau ventilé. Dans les autres cas, elles doivent être installées conformément aux alinéas précédents.

Si la pénétration se fait à une pression supérieure à 400 mbar, la conduite d'alimentation en gaz est soumise aux dispositions de l'article 14 (1o), compte non tenu de la limitation du débit nominal à 100 mètres cubes par heure.

Dans le cas d'une chaufferie en sous-sol nécessitant un cheminement vertical de la conduite d'alimentation en gaz à l'intérieur du bâtiment, la conduite doit être placée dans une gaine de degré coupe-feu une heure ouverte exclusivement sur l'extérieur et réalisée en matériaux incombustibles Mo et résistant aux chocs.

« Dans le cas où l'alimentation en gaz d'une chaufferie en sous-sol ne peut pas être réalisée par un autre tracé, la traversée des parties communes en sous-sol du bâtiment d'habitation et de ses dépendances par les conduites d'alimentation en gaz de cette chaufferie est autorisée :

- soit si les conduites sont placées à l'intérieur d'une gaine ventilée coupe-feu de degré deux heures ;

- soit si les conduites dépendent simultanément aux prescriptions suivantes :

1o Elles sont alimentées :

- soit en moyenne pression B (M.P.B) : dans ce cas, elles doivent toujours être équipées d'un dispositif de coupure automatique tel que défini à l'article 14 (1o, a) ;

- soit en basse pression (B.P.) à partir d'un détendeur régulateur ou d'un bloc de détente collectif d'immeuble situé à l'extérieur du bâtiment et muni d'un système de sécurité interrompant l'arrivée du gaz en cas de chute brutale de la pression aval ;

- soit en basse pression (B.P.) sous réserve de l'existence avant la pénétration dans l'immeuble d'un robinet déclencheur basse pression interrompant automatiquement le débit de gaz lorsque ce débit excède une valeur calibrée, cette valeur ne pouvant être supérieure à 1,5 fois le débit maximal correspondant au fonctionnement des installations desservies.

2o Elles sont réalisées en tubes d'acier assemblés par soudage et supportées dans les conditions suivantes :

L'espacement des supports est limité à :

1,40 mètre pour les tubes de calibre 15 ;

1,70 mètre pour les tubes de calibre 25 ;

2 mètres pour les tubes de calibre supérieur.

« Les supports sont en acier ou en acier galvanisé et de la conception suivante :

« i) Soit un collier fermé composé de deux pièces assemblées par deux boulons diamétralement opposés, en acier ; la section minimale de fer plat étant respectivement de 11, 22, 32, 54, 90 et 130 millimètres carrés pour des tubes de calibre 15, 25, 32, 50, 80 et 100.

« Le collier en fer plat est prolongé par une patte de fixation à boulonner ou à sceller de même section.

« La longueur des pattes de scellement doit permettre ledit scellement sur une profondeur supérieure à 75 millimètres.

« Le scellement peut être assuré par des dispositifs entièrement en acier constitués par des tiges filetées sur boulons à expansion dont la section minimale du noyau répond aux caractéristiques indiquées ci-dessus.

« Dans les murs de maçonneries creuses, le scellement doit être réalisé dans un joint.

« La longueur libre maximale de la patte de fixation doit être :

« - de 500 millimètres, si le collier est suspendu au plafond ;

« - de 100 millimètres, si le collier est fixé au mur par un fer plat positionné sur chant.

« ii) Soit un demi-collier berceau en U en acier de même section qu'en i et comportant deux oreilles de fixation pour tiges filetées et chevilles en acier à expansion. La profondeur de scellement des supports ainsi constitués doit être supérieure à 75 millimètres. La section de chaque tige filetée est au moins égale à la moitié des sections indiquées en i ci-dessus.

« 3o Les soudures ne peuvent être effectuées que par des ouvriers munis d'une attestation d'aptitude professionnelle, spécifique du mode d'assemblage concerné (soudage oxyacétylénique ou électrique).

« 4o A l'intérieur du volume des sous-sols, les conduites ne doivent comporter aucun accessoire tel que : organe de coupure, raccord, etc.

« 5o Un jeu d'au moins 6 millimètres par mètre linéaire de conduite doit être réservé à chacune des extrémités de toute longueur droite pour éviter une mise en butée de la canalisation sous l'effet de la dilatation.

« 6o Les conduites doivent être placées hors des zones d'implantation des locaux techniques (vide-ordures, ventilation, etc.).

« 7o Elles doivent être placées à deux mètres de hauteur au moins et, dans la mesure du possible, en angle de murs et de plafond ou de poutres et plafonds. Si, sur son parcours, une conduite ne peut être placée à plus de deux mètres de hauteur, le tronçon concerné devra être protégé mécaniquement.

« 8o Elles doivent emprunter le niveau supérieur des sous-sols.

« 9o Elles ne peuvent alimenter que la ou les chaudière(s) de l'immeuble dont elles traversent les sous-sols.

« 10o Au croisement avec des canalisations électriques, elles doivent être écartées de celles-ci de trois centimètres au moins.

« 11o Elles font l'objet d'un examen périodique de la part du distributeur qui en communiquera les résultats au propriétaire ou au gestionnaire de l'immeuble.

« 12o A l'intérieur des sous-sols elles doivent être identifiées au moyen des couleurs conventionnelles (norme NF X 08-100).

« 13o Le tracé des conduites de gaz dans les sous-sols est reporté sur le plan de situation de ceux-ci. Leur présence doit également être signalée par la mention " Canalisation gaz en sous-sol " apposée près des commandes de la ventilation mécanique, si celle-ci existe. »

« b) Immeubles existants. »

Dans les immeubles anciens, et si la disposition des lieux oblige à une traversée ou à une pénétration des bâtiments, les conduites d'alimentation en gaz doivent satisfaire aux conditions ci-après :

1o La pénétration a lieu dans le premier étage du sous-sol ou en rez-de-chaussée ;

« Pour l'alimentation des chaufferies situées à différents niveaux du sous-sol des immeubles existants et alimentées par un branchement individuel, les pénétrations des conduites de gaz doivent être exclusivement situées en rez-de-chaussée ou en premier étage du sous-sol. »

2o Les conduites situées à l'intérieur des bâtiments et alimentées à une pression supérieure à 400 mbar doivent :

Si la puissance véhiculée par la conduite est inférieure ou égale à 1 162 kW (1 000 thermies/heure) :

Soit être réalisées en tubes d'acier des séries prescrites à l'article 7 (4o) et commandées par un organe de coupure automatique conforme à l'article 14 (1o, a) ;

Soit être disposées en gaine ouverte exclusivement sur l'extérieur, de degré coupe-feu une heure, réalisée en matériaux incombustibles M0 et résistant au chocs ;

Si la puissance véhiculée par la conduite est supérieure à 1 162 kW (1 000 thermies/heure) :

« - être disposées en gaine ouverte exclusivement sur l'extérieur, de degré coupe-feu une heure, réalisée en matériaux incombustibles M0 résistant aux chocs et comporter un organe de coupure automatique tel que prévu à l'article 14 (1o, a) ci-après ; le débit nominal pourra, dans ce cas, excéder 100 mètres cubes par heure. »

3o Les conduites situées à l'intérieur des bâtiments et alimentées à une pression inférieure à 400 mbar doivent être disposées à l'intérieur d'une gaine répondant aux prescriptions précédentes ou réalisées en acier.

F. _ Si la chaudière est en terrasse ou en étage non surmonté d'étages habités, les conduites d'alimentation sont placées à l'extérieur du bâtiment de telle façon que la surface extérieure de ces canalisations ou de leur gaine soit à l'air libre. Lesdites canalisations doivent être protégées sur une hauteur de 2 mètres au moins au-dessus du sol et passer à une distance de 0,40 mètre au moins de toute partie ouvrante et 0,60 mètre au moins de tout orifice de ventilation, sauf protection particulière.

« Ces dispositions s'appliquent aussi à la réalisation de nouvelles alimentations en gaz dans les chaufferies existantes, la traversée éventuelle de l'immeuble s'effectuant dans les conditions de l'article 8 I-E. »

« G. _ En complément des prescriptions énoncées ci-dessus, l'attestation d'aptitude professionnelle prévue à l'article 7 (10o) est requise pour les travaux effectués en aval de l'organe de coupure prévu à l'article 13 (2o) sur les installations neuves, complétées ou modifiées, des conduites d'alimentation des chaufferies. »

II. Pose des détendeurs

- Le détendeur ou le bloc de détente doit être muni d'un système de sécurité interrompant l'arrivée du gaz en cas de chute brutale de pression aval.

Les blocs de détente et les postes qui les contiennent doivent être situés à l'extérieur des bâtiments et être réalisés conformément

« à une spécification approuvée par le ministre chargé de la sécurité du gaz » ; dans les immeubles anciens, ceux de ces appareils qui sont alimentés à une pression au plus égale à 4 bar peuvent être situés à l'intérieur du bâtiment. Ils doivent alors être placés soit dans un local ventilé directement et en permanence sur l'extérieur et situé le plus près possible du point de pénétration de la conduite à l'intérieur du bâtiment, soit en chaudière si la disposition précédente n'est pas réalisable.

« Les détendeurs isolés, ou groupés en batteries, de puissance totale installée ne dépassant pas en moyenne 280 kW par chaudière, sont autorisés dans les chaufferies, des bâtiments neufs et anciens.

Les blocs de détente peuvent être installés dans des chaufferies situées à l'extérieur des bâtiments (accollées ou non à celui-ci, ou en terrasse) ou en étage non surmonté d'étage habité, sous réserve qu'il n'existe aucune communication directe entre ces chaufferies et l'intérieur des bâtiments et que la puissance utile des chaufferies n'excède pas 2 000 kW. »

III. _ Alimentation en gaz des appareils -

Les équipements de chauffe des générateurs installés dans les chaufferies peuvent être raccordés à la canalisation d'alimentation en gaz par des canalisations rigides ou tuyaux flexibles à armature métallique étanche au gaz et pouvant résister à une fois et demie la pression maximale de distribution. Ces tuyaux flexibles sont alors raccordés aux canalisations qu'ils relient exclusivement par moyens mécaniques fixes tels que raccords filetés ou brides. Ils ne doivent pas être bridés sur leur parcours et leur longueur ne peut être supérieure à 2 mètres.

Art. 9 - Essais -

Après leur pose, les tuyauteries fixes, à l'exception de celles de longueur inférieure à 2 mètres et alimentées à une pression au plus égale à 400 mbar, doivent subir de la part de l'installateur avant leur première mise en service les épreuves de résistance mécanique et d'étanchéité sous les pressions prévues dans le tableau ci-après : (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

Pression de service(P)		Pression d'essai de résistance mécanique	Pression d'essai d'étanchéité
Gaz distribué par réseau	P supérieure à 0,4 et inférieure ou égale à 4 bar.	6 bar	0,4 bar
	P inférieur ou égale à 0,4 bar	Pas d'essai	P
Gaz distribué par récipient	Avant détente finale	1,5 P avec un minimum de 3 bar	1,5 P avec un minimum de 3 bar
	Avant détente finale	Pas d'essai	P

Seuls peuvent être utilisés pour les essais d'étanchéité : l'air comprimé, l'azote, le butane, le propane, le dioxyde de carbone ou le gaz normalement distribué. Lorsque le gaz n'est pas celui qui sera ultérieurement distribué, il y a lieu de faire la purge des canalisations à la fin de l'essai, si le gaz utilisé n'est pas compatible.

Art. 10 - Robinets de commande d'appareils

I. (arrêté du 26 juin 1996, article 1er)

« a) » Tout appareil desservi par des tuyauteries fixes doit être commandé par un robinet disposé à proximité immédiate de l'appareil et aisément accessible.

« b) » Lorsqu'un appareil raccordé en tube rigide est pourvu d'un robinet commandant l'arrivée du gaz, le robinet de commande prévu à l'alinéa précédent n'est pas exigé s'il est prévu l'obturation de la tuyauterie fixe par un bouchon vissé en cas de dépose de l'appareil. (arrêté du 26 juin 1996, article 2)

« c) » Par dérogation aux dispositions du a ci-dessus, un seul robinet peut commander l'ensemble des appareils de cuisson placés dans un même local sous réserve que ledit robinet soit :

- « - aisément accessible et repérable ;
- « - situé dans le même local que les appareils ;
- « - dans toute la mesure du possible, à proximité d'une issue.
- « En aucun cas ce robinet ne peut commander un appareil de chauffage ou de production d'eau chaude sanitaire.
- « Pour permettre l'entretien séparé des appareils de cuisson ou le remplacement de leur tuyau flexible d'alimentation, il doit être installé à proximité immédiate de chacun de ces appareils un autre robinet permettant d'en interrompre l'alimentation. Ce robinet peut n'être manoeuvrable qu'à l'aide d'un outil. Il doit satisfaire aux prescriptions du II ci-après. »

II. Dans le cas de gaz distribué à partir d'un réseau de canalisations publiques, les robinets de commande des appareils de cuisson ou des machines à laver le linge doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

a) Le raccord de sortie a un diamètre de 15 mm et est fileté au pas G 1/2 conformément à la norme N. F. E 03-005 d'octobre 1970 ;

b (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« L'extrémité de ce raccord est dressée et éventuellement alésée pour permettre le montage d'un tuyau flexible. »

Les robinets conformes aux normes N. F. E 29-135 et 29-138 satisfont à ces dispositions.

III. Dans le cas d'hydrocarbures liquéfiés distribués à partir de récipients, les robinets de commande d'appareils doivent être conformes à la norme N. F. M 88-771. (

arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Les détendeurs-déclencheurs conformes aux normes NF D 36-303 ou NF M 88-773 et alimentant un seul appareil peuvent tenir lieu de robinets de commande. »

(arrêté du 26 juin 1996, article 3)

« IV. - A compter du 1er juillet 1997, les installations nouvelles de gaz alimentées à partir d'un réseau de canalisations et réalisées dans des bâtiments neufs ou existants devront être munies d'un dispositif de déclenchement assurant automatiquement la coupure de l'alimentation en gaz des appareils de cuisson et des machines à laver le linge en cas de sectionnement ou de débranchement du tuyau flexible alimentant lesdits appareils.

« Cette prescription s'applique également aux modifications ou compléments d'installations existantes lors du remplacement du robinet de commande d'un appareil de cuisson ou d'une machine à laver le linge.

« Ces dispositifs satisfont aux prescriptions de l'article 4 du présent arrêté. »

« V. - (arrêté du 5 août 1998, article 1er)

« a) A compter des dates précisées au point b ci-après, la fabrication ou l'importation en vue de la mise à la consommation sur le marché français, la mise en vente, la vente, l'installation et la mise en service de détendeurs destinés à être fixés sur des récipients mobiles de butane commercial ou de propane commercial ainsi que d'appareils d'utilisation du gaz munis de détendeurs intégrés en usine ne sont autorisées que si lesdits détendeurs :

- sont munis d'un raccord de sortie fileté ;
- comportent un dispositif de déclenchement intégré assurant automatiquement la coupure de l'alimentation en gaz de l'appareil en cas de sectionnement ou de débranchement du tube souple ou du tuyau flexible assurant ladite alimentation.

Les robinets détendeurs à limiteur de débit incorporé, à réglage fixe, destinés à être montés sur des bouteilles de butane commercial équipées d'une valve à bille sont réputés satisfaire à l'exigence figurant au deuxième tiret ci-dessus si, après déclenchement, la fuite résiduelle de butane n'excède pas 30 grammes par heure.

b) Les dates d'application des dispositions du point a ci-avant sont les suivantes :

- 1er juillet 1998 pour la fabrication ou l'importation en vue de la mise à la consommation sur le marché français des détendeurs précités ;
- 1er novembre 1998 pour la mise en vente, la vente, l'installation et la mise en service de ces détendeurs ;
- 1er mars 1999 pour la fabrication ou l'importation en vue de la mise à la consommation sur le marché français d'appareils d'utilisation du gaz munis de détendeurs intégrés en usine ;
- 1er juillet 1999 pour la mise en vente, la vente, l'installation et la mise en service des appareils d'utilisation du gaz fabriqués antérieurement au 1er mars 1999 munis de détendeurs intégrés en usine.

Art. 11 - Alimentation en gaz des appareils (arrêté du 18 septembre 1995, article 3)

I. -

a) Les tubes souples et tuyaux flexibles d'alimentation peuvent être utilisés pour relier :

- soit un récipient de butane commercial à un appareil d'utilisation ou à une tuyauterie fixe ;
- soit une tuyauterie fixe à un appareil d'utilisation, sous réserve des dispositions du paragraphe II ci-après.

b) Les caractéristiques de ces tubes souples et tuyaux flexibles doivent être adaptées à la nature et au mode de distribution du gaz utilisé (gaz distribué par réseau ou gaz distribué par récipient) ainsi qu'au diamètre des embouts de raccordement. Leur longueur ne doit pas dépasser deux mètres et ils doivent être disposés de façon à éviter tout effort de traction.

Ils doivent être solidement assujettis à leurs deux extrémités, visitables sur toute leur longueur et disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes des appareils ou par les débordements de produits chauds.

Ils doivent être renouvelés par l'utilisateur dès que leur état l'exige et, en tout cas, avant leur date limite d'emploi marquée sur le tube ou le tuyau de façon indélébile.

Tout tube souple d'alimentation d'appareil doit être équipé, lors de son montage, d'un dispositif de serrage approprié à chacune de ses deux extrémités.

II. -

a) Les appareils de chauffage à circuit de combustion étanche ou raccordés à un conduit d'évacuation, les appareils à effet décoratif et les

appareils de production d'eau chaude doivent être alimentés par une tuyauterie rigide ou par un tuyau flexible métallique.

b) Les appareils de cuisson alimentés par un gaz distribué par un réseau de distribution publique et incorporés dans des blocs cuisine fixes ne peuvent être raccordés au robinet prévu à l'article 10 que par un tuyau flexible ou par une tuyauterie rigide.

c) A l'exception des installations alimentées par un ou plusieurs récipients mobiles de butane commercial, l'usage de tubes souples pour le raccordement des appareils non visés aux points a et b ci-dessus dans les nouvelles installations est interdit :

- a compter du 1er juillet 1996, pour les installations alimentées par un réseau de distribution publique ;

- à compter du 1er juillet 1997, pour des installations alimentées par un ou plusieurs récipients de gaz de pétrole liquéfiés.

Cette prescription s'applique également aux modifications ou compléments d'installations existantes lors du remplacement du robinet de commande visé à l'article 10.

(arrêté du 21 novembre 1996, article 1er)

d) A compter du « 1er février 1997 », tout tube souple d'alimentation d'appareil ne peut être vendu que :

- s'il est présenté sous conditionnement individuel ;

- s'il est accompagné de deux dispositifs de serrage adaptés à son diamètre extérieur ;

- s'il est accompagné d'une notice d'installation pour l'utilisateur, dont le support pourra, le cas échéant, être constitué par le dispositif de conditionnement ;

- si sa longueur n'excède pas deux mètres.

Le tube et les dispositifs associés doivent satisfaire conjointement aux prescriptions de l'article 4 (1o) du présent arrêté.

III. - A compter du 1er juillet 1996, la commercialisation d'abouts porte-caoutchouc destinés à raccorder un tube souple n'est autorisée que dans les cas ci-après :

- ceux-ci sont commercialisés par un constructeur d'appareils à gaz ou par son service après-vente à des fins d'équipement d'appareils neufs ou existants devant être reliés à un robinet de commande existant dont l'extrémité est constituée d'un about porte-caoutchouc non démontable ;

- ceux-ci sont commercialisés conjointement à un détendeur à usage domestique pour butane commercial distribué à partir de récipients mobiles. »

Art. 12 - Appareils - (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Tout nouveau modèle d'appareil doit être construit de telle sorte que les dégagements de gaz qui se produisent durant l'allumage, le réallumage et après l'extinction de la flamme soient suffisamment limités pour éviter une accumulation dangereuse de gaz non brûlé dans l'appareil. »

Aucun appareil ne peut être mis en vente s'il n'est revêtu d'une plaque signalétique conforme à la norme correspondante et s'il ne porte la mention apparente de la nature et de la pression du gaz pour lequel il est réglé.

Chaque appareil doit être accompagné des instructions nécessaires pour l'installation, l'emploi et l'entretien.

Ces instructions doivent notamment attirer l'attention de l'utilisateur sur l'obligation éventuelle de raccordement de l'appareil à un conduit d'évacuation ou de son montage en circuit étanche et, pour les appareils non raccordés, sur les conditions normales d'utilisation.

(Arr. 5 févr. 1999, art. 2) « Dans le cas des chaudières, ces instructions doivent de plus indiquer clairement à l'installateur, qu'il soit particulier ou professionnel, les dispositions figurant à l'article 25 du présent arrêté, imposant l'établissement d'un certificat de conformité visé par l'un des organismes agréés par le ministre chargé de la sécurité du gaz. »

En outre, les appareils de production d'eau chaude instantanée dont le raccordement à un conduit ou à un dispositif approprié n'est pas exigé, seront munis d'une plaque très apparente distincte de la plaque signalétique et sur laquelle figureront en caractères indélébiles et facilement lisibles les indications suivantes :

« A n'utiliser que pour des puisages d'eau de courte durée ;

« Laisser toujours libres les orifices obligatoires d'aération de la pièce ;

« Faire entretenir périodiquement cet appareil par un professionnel. »

Les mentions, instructions et plaques dont il est fait état ci-dessus doivent être rédigées en langue française et faire référence à des unités utilisées en France en vertu des règles en vigueur.

Les modifications autorisées pour les appareils d'utilisation en service sont : (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« - pour les appareils couverts par des normes obligatoires ou par des agréments ministériels, celles qui sont prévues par des normes ou par

des cahiers des charges approuvés par le ministre chargé de la sécurité du gaz. »

Pour les autres appareils et en cas de changement de gaz seulement, celles qui sont contenues dans des listes déposées par le distributeur auprès de la direction du gaz, de l'électricité et du charbon, qui dispose d'un délai d'un mois pour y faire opposition.

TITRE III

Organes de coupure de gaz

Art. 13 - Dispositions générales

1o Tout branchement d'immeuble doit être muni d'un organe de coupure générale (vanne, robinet ou obturateur) bien signalé, muni d'une plaque d'identification indélébile, accessible en permanence du niveau du sol, facilement manœuvrable, placé à l'extérieur du bâtiment et à son voisinage immédiat.

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Dans le cas de conduites montantes extérieures desservant des logements, l'organe de coupure peut être situé à un niveau différent de celui du logement desservi, sous réserve que ledit logement soit équipé d'un organe de coupure disposé à l'intérieur et à proximité immédiate du point de pénétration de la conduite. »

Dans tous les immeubles collectifs de plus de dix logements par cage d'escalier, l'organe de coupure est à fermeture rapide et, une fois fermé, ne doit être ouvert que par le distributeur ou une personne habilitée par lui.

Lorsque, à l'intérieur de ces mêmes immeubles, la pression d'alimentation est supérieure à 400 mbar, cet organe de coupure est à fermeture rapide et commande manuelle et, une fois fermé, ne doit pouvoir être ouvert que par le distributeur ou les personnes habilitées par lui.

En ce qui concerne les habitations individuelles, cet organe de coupure générale peut être confondu avec le robinet du compteur ou le robinet du ou des récipients d'hydrocarbures liquéfiés lorsque compteurs ou récipients sont situés à l'extérieur du bâtiment.

2o Toute installation intérieure d'abonné, qu'elle soit raccordée à une canalisation du réseau de distribution publique, à une conduite desservant plusieurs usagers ou à un ou plusieurs récipients extérieurs d'hydrocarbures liquéfiés, doit être commandée par un organe de coupure (vanne, robinet ou obturateur) obligatoirement situé, sauf l'exception visée ci-dessous en 3o, avant le point d'entrée de la tuyauterie dans le logement et muni d'une plaque d'identification indélébile ; cet organe de coupure doit être signalé, accessible en permanence et facilement manœuvrable.

Dans les cas d'habitations individuelles, ce dispositif particulier n'est obligatoire que si la plus courte distance de la façade à l'organe de coupure générale prévu au paragraphe 1o précédent est supérieure à 20 mètres. Dans ce dernier cas, le dispositif peut être situé soit en façade extérieure, soit au point accessible le plus proche de la pénétration de la canalisation dans le bâtiment.

3o Dans le cas des tiges-cuisine visées à l'article 7 (5o, c), l'organe de coupure visé au 2o ci-dessus peut être confondu avec le robinet de commande de l'appareil prévu à l'article 10, sous réserve que les deux conditions ci-après soient respectées :

Les appareils de cuisson sont alimentés soit par une tuyauterie rigide, soit par flexible à embouts mécaniques vissés ;

Le robinet de commande comporte un dispositif interrompant l'arrivée du gaz en cas de manque de pression amont.

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« 4o Dans le cas des installations comportant des tiges après compteurs, les dispositions suivantes s'appliquent :

« - la desserte des logements par "tiges après compteurs" n'est autorisée que pour les immeubles neufs de deuxième famille comportant au plus dix logements par cage d'escalier, alimentés en basse pression ; elle est en outre autorisée pour tous les immeubles anciens alimentés en basse pression ;

« - les robinets de compteur situés dans un local compteurs peuvent faire office d'organes de coupure tels que ceux prévus à l'article 13 (2o) sous réserve de porter de manière indélébile l'identification du logement correspondant ;

« - un robinet supplémentaire doit être installé à l'intérieur de chaque logement ou à l'extérieur et à proximité immédiate de la pénétration de la tige desservant le logement ;

« - les assemblages par brasage tendre sont interdits en amont du robinet supplémentaire visé ci-dessus. »

Art. 14 - Dispositions complémentaires applicables dans le cas de gaz distribué à une pression supérieure à 400 mbar

1o

a) La distribution du gaz à une pression supérieure à 400 mbar à l'intérieur des bâtiments de la troisième famille et de la quatrième

famille et des bâtiments de la deuxième famille comportant plus de dix logements par cage d'escalier n'est autorisée que si l'installation comporte, en plus de l'organe de coupure générale prescrit à l'article 13 (1o), un appareil de coupure automatique d'un modèle agréé interrompant le débit du gaz lorsque ce débit dépasse une valeur supérieure à 1,5 fois le débit nominal de cet appareil de coupure. L'appareil de coupure doit être du modèle dont le débit nominal est voisin et immédiatement supérieur au débit maximal prévisionnel fixé par le distributeur et véhiculé par la ou les conduites montantes que cet appareil commande. Le débit nominal d'un appareil de coupure ne doit jamais excéder 100 mètres cubes à l'heure pour le gaz naturel et 80 kilogrammes à l'heure pour le gaz de pétrole liquéfié. La somme des débits nominaux des appareils de coupure automatique commandant les conduites installées dans une même cage d'escalier ne doit pas excéder les mêmes limites.

b) La distribution du gaz à une pression supérieure à 400 mbar à l'intérieur des bâtiments de la deuxième famille comportant au plus dix logements par cage d'escalier n'est autorisée que si l'installation comporte, en plus de l'organe de coupure générale prescrit à l'article 13 (1o), un limiteur de débit réglé au maximum à 40 mètres cubes à l'heure pour le gaz naturel et 32 kilogrammes à l'heure pour le gaz de pétrole liquéfié. La somme des débits limites des limiteurs de débit commandant les conduites installées dans une même cage d'escalier ne doit pas excéder les maxima précédents ; si les nécessités de la distribution obligent à dépasser les limites de débit prévues au présent alinéa, l'installation doit comporter un ou des appareils de coupure automatique satisfaisant aux prescriptions de l'alinéa 1o ci-dessus.

L'appareil de coupure automatique visé en a ou le limiteur de débit visé en b est situé en aval de l'organe de coupure générale prévu en 13 (1o) et avant la première pénétration de la conduite d'immeuble dans le bâtiment.

Il est installé à l'extérieur des bâtiments ou en façade ou en niche communiquant uniquement avec l'extérieur.

2o Les détendeurs collectifs communs à plusieurs usagers sont placés à l'extérieur des bâtiments ou en façade ou en niche communiquant uniquement avec l'extérieur. Les détendeurs individuels doivent être munis d'un déclencheur interrompant automatiquement l'arrivée du gaz en cas de baisse anormale de pression aval.

Art. 15 - Installation des appareils. - Aération des locaux – (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

Pour l'application du présent article, deux locaux contigus sont considérés comme local unique s'ils communiquent par une baie libre d'une surface au moins égale à 3 mètres carrés.

I. - Appareils à circuit étanche - « Les appareils à circuit étanche peuvent être installés dans tout local, même s'il ne comporte pas de fenêtre ou châssis ouvrant.

II. - Appareils à circuit non étanche

A. - Bâtiments soumis au moment de leur construction aux dispositions des arrêtés ministériels du 22 octobre 1969 ou du 24 mars 1982 modifiés relatifs à l'aération des logements -

Dans ces bâtiments, un appareil à circuit non étanche, raccordé ou non, ne pourra être installé que dans un local appartenant à une construction qui répond aux prescriptions suivantes :

1o Elle dispose d'une aération générale et permanente sous réserve que :

- les débits de ventilation permis par ces arrêtés soient compatibles avec les débits d'alimentation en air nécessaire au bon fonctionnement des appareils et notamment des chaudières ;
- les appareils non raccordés soient installés dans des locaux comportant une sortie d'air déterminée en fonction des caractéristiques de ces appareils et réalisée ;
- soit par une bouche d'extraction de ventilation mécanique contrôlée ou tout autre dispositif équivalent ;
- soit par un ou plusieurs orifices disposés à la base d'un conduit en tirage naturel, individuel ou collectif, et vertical ;
- soit par la prise d'air du coupe-tirage d'un appareil raccordé à condition que la partie supérieure de l'entrée du coupe-tirage soit située à 1,80 mètre au moins au-dessus du sol.

2o Le local où est installé l'appareil a un volume d'au moins 8 mètres cubes, ce chiffre étant porté à 15 mètres cubes dans le cas d'une installation nouvelle comportant un chauffe-eau non raccordé.

Toutefois, les dispositions de l'article 22 de l'arrêté du 15 octobre 1962 restent applicables au remplacement, sans modification d'emplacement, d'appareils installés antérieurement à la date de mise en application du présent arrêté.

3o Le local où est installé l'appareil est :

- soit pourvu d'un ou de plusieurs châssis ou fenêtres ouvrant directement sur l'extérieur ou sur une courrette intérieure de largeur au moins égale à deux mètres afin de permettre, en cas de besoin, une aération rapide ; la surface de la partie ouvrante ne peut être inférieure à

0,40 mètre carré. Toutefois, dans le cas de serres individuelles placées devant les ouvrants d'une cuisine, cette prescription est satisfaite dans la mesure où les surfaces des ouvrants de la serre et de la cuisine respectent la relation ci-après :

ou Sc et Ss représentent respectivement les surfaces des ouvrants de la cuisine et de la serre, exprimées en mètres carrés ;

- soit en communication, par une porte non condamnée, avec un local muni de tels châssis ou fenêtres, à condition qu'il puisse être balayé par un courant d'air rapide pouvant être établi entre deux façades.

B. Autres bâtiments d'habitation –

Nonobstant les dispositions du point 1o du paragraphe II-A ci-dessus, dans le cas des constructions anciennes non soumises au code de la construction et de l'habitation, et lorsque l'aération permanente des logements peut être limitée à certaines pièces, un appareil à circuit non étanche, raccordé ou non, ne peut être installé que dans un local répondant aux prescriptions énoncées ci-dessus (en II-A [2o et 3o]), ainsi qu'aux prescriptions suivantes :

1o Le local dispose d'une amenée d'air permanente, directe ou indirecte.

Cette amenée d'air, déterminée en fonction des caractéristiques des appareils installés, doit être obtenue par un ou plusieurs orifices offrant une section libre au moins égale à :

50 centimètres carrés si la sortie d'air ou celle des produits de combustion sont assurées, au moins partiellement, par un conduit vertical en tirage naturel ;

100 centimètres carrés si la sortie d'air ou celle des produits de combustion sont uniquement assurées par un passage au travers d'une paroi extérieure ; auquel cas, l'amenée d'air est nécessairement directe.

Les amenées d'air directes doivent être conçues, compte tenu du système de chauffage, de manière à ne pas être une cause d'inconfort pour les occupants ;

2o S'il comporte au moins un appareil non raccordé, le local doit disposer d'une sortie d'air en partie haute.

En outre, si l'évacuation de l'air n'est pas assurée par tirage mécanique, cette sortie d'air doit être déterminée en fonction des caractéristiques des appareils non raccordés et doit être constituée :

- soit par un ou plusieurs orifices de section totale libre au moins égale à 100 centimètres carrés et disposés soit à la base d'un conduit vertical, soit dans une paroi extérieure. Dans ce dernier cas, l'amenée d'air est nécessairement directe ;
- soit par la prise d'air du coupe-tirage d'un appareil raccordé à condition que la partie supérieure de l'orifice d'entrée du coupe tirage soit située à 1,80 mètre au moins au-dessus du niveau du sol.

C. ¾ Dispositions particulières -

1o A l'exclusion du cas où il s'agit d'un appareil de production d'eau chaude non raccordé, la condition énoncée en II-A (3o) ci-dessus n'est pas obligatoire si les appareils installés répondent aux prescriptions suivantes :

- ils comportent sur chaque brûleur un dispositif assurant la coupure automatique de l'alimentation en gaz en cas d'extinction fortuite de la flamme du brûleur ;
- ils sont raccordés au robinet de commande prévu à l'article 10 ci-dessus soit par une canalisation rigide, soit par un tuyau flexible.

2o Sont dispensés de satisfaire aux conditions énoncées aux 2o et 3o du paragraphe II-A ci-dessus :

- les placards-cuisine à condition que leur surface libre au sol soit telle qu'il ne soit pas possible d'y séjourner porte fermée et sous réserve qu'ils s'ouvrent sur une pièce répondant aux conditions des 2o et 3o du paragraphe II-A ; cette condition est réputée satisfaite quand la surface au sol, porte fermée, hors projection horizontale des meubles, représente une bande de moins de 30 centimètres de largeur ;
- les locaux contenant uniquement des appareils raccordés et interrompant automatiquement la combustion dès que l'évacuation devient insuffisante - les locaux affectés exclusivement à l'installation d'appareils raccordés ;
- les dépendances contenant uniquement des appareils raccordés.

34. Le texte entre parenthèses figurant dans le premier tiret du premier alinéa de l'article 16 est supprimé.

35. Le cinquième tiret du premier alinéa de l'article 16 est remplacé par :

- l'entretien et la maintenance des installations sont confiés à un professionnel aux termes d'un contrat dont les modalités sont précisées par l'arrêté du 22 août 1978. Ce contrat d'entretien ne vise pas la partie d'alvéole technique gaz éventuellement réservée à la conduite montante de gaz, à laquelle s'appliquent, soit les dispositions des cahiers des charges de concession, soit celles énoncées dans le 4o de l'article 29 ci-après, si la conduite montante de gaz n'est pas placée sous la garde du distributeur. »

Art. 16 - Appareils regroupés en alvéoles techniques gaz

- Les installations individuelles de chauffage et de production d'eau chaude situées dans les parties communes des immeubles en alvéoles techniques gaz doivent répondre aux spécifications supplémentaires ci-après :

La puissance calorifique totale des appareils installés par alvéole avec un maximum de deux alvéoles par palier de cage d'escalier est au plus égale à 85 kW (70 kW de puissance utile) ;

Les canalisations de toute nature et les conducteurs électriques, à l'exception des conduites d'alimentation en gaz, eau et électricité des appareils, ne peuvent traverser ces alvéoles techniques que si ces canalisations ou conducteurs sont placés dans un fourreau métallique continu ;

L'emploi de brasure tendre sur les conduites de gaz est interdite ;

Les appareils installés dans ces alvéoles techniques doivent être raccordés, sauf s'il s'agit d'appareils étanches ;

L'entretien et la maintenance des installations sont confiés à un professionnel aux termes d'un contrat dont les modalités seront précisées par un arrêté ministériel ;

Le dispositif de fermeture de la porte doit être conçu de telle sorte qu'il permette son ouverture depuis l'intérieur.

Les alvéoles techniques, leurs portes d'accès, les dispositifs d'amenée d'air dans ces alvéoles doivent répondre aux dispositions constructives suivantes :

1o Les alvéoles techniques gaz doivent être disposées de telle sorte que les conduits d'évacuation des produits de combustion et les conduites montantes de gaz éventuelles soient rectilignes sur toute la hauteur de l'immeuble ;

2o Toutes les parois doivent être coupe-feu de degré demi-heure en troisième famille et une heure en quatrième famille sur toute la hauteur entre planchers. Cette exigence ne fait obstacle ni au passage des canalisations nécessaires au fonctionnement des appareils ou servant à la distribution du fluide chauffant, ni à la traversée des planchers par des conduits métalliques d'évacuation des produits de combustion et d'amenée d'air. Pour ces derniers, l'espace laissé libre entre plancher et conduit doit être rendu étanche par interposition d'un matériau classé en catégorie Mo.

3o Les vides éventuels laissés entre les alvéoles techniques gaz et les planchers de l'immeuble doivent être fermés par des parois coupe-feu du degré indiqué pour les parois de l'alvéole de telle sorte que le volume matérialisé par un ensemble superposé d'alvéoles soit séparé sans discontinuité du reste de l'immeuble par des parois coupe-feu du degré exigé au paragraphe 2o ci-dessus.

4o Les cloisons séparant les différentes parties de l'alvéole ainsi que leurs revêtements éventuels doivent être réalisés en matériaux classés en catégorie Mo.

5o Les portes et trappes de visite éventuelles doivent être coupe-feu de degré un quart d'heure en troisième famille et une demi-heure en quatrième famille. Elles sont munies d'un ferme-porte et d'une serrure ne pouvant être manoeuvrée de l'extérieur que par une clé amovible.

Art. 16 bis - (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

Dispositions particulières applicables aux mini-chaufferies

- Les mini-chaufferies doivent répondre aux prescriptions d'un cahier des charges approuvé par le ministre chargé de la sécurité du gaz. »

37. Le I de l'article 17 est remplacé par :

I. - Parmi les appareils à circuit non étanche, seuls ceux énumérés ci-après sont dispensés de l'obligation de raccordement à un conduit de fumée :

1o Appareils ménagers de cuisson.

2o Réchauds-lessiveuses d'un débit calorifique nominal inférieur à 14 kW.

3o Appareils, autres que les appareils de chauffage et que ceux cités en 1o et 2o ci-dessus, munis de dispositifs de sécurité interrompant l'arrivée du gaz en cas d'extinction ou de non-allumage des brûleurs, dont le débit calorifique nominal ne dépasse pas 2,30 kW.

4o Appareils mobiles de chauffage d'appoint d'un débit calorifique nominal au plus égal à 4,65 kW et :

- d'une part munis de dispositifs de sécurité interrompant l'arrivée du gaz en cas d'extinction ou de non-allumage des brûleurs, et en cas d'élévation de la teneur en monoxyde de carbone de l'atmosphère au-dessus de 100 vpm (0,01 pour 100). Les appareils conformes aux normes NF D 35-351 et D 35-352 sont réputés satisfaire à ces dispositions ;

- d'autre part raccordés par l'intermédiaire d'un tuyau flexible ou, s'il s'agit d'appareils à récipient incorporé de butane commercial ou solidaires d'un tel récipient, d'un tube souple conforme à la norme NF D 36-101.

5o Appareils, autres que les appareils de chauffage et que ceux cités en 1o et 2o, dont le débit calorifique nominal est supérieur à

2,30 kW et inférieur ou égal à 5,80 kW munis de dispositifs de sécurité interrompant l'arrivée du gaz, d'une part, en cas d'extinction ou de non-allumage des brûleurs, d'autre part, en cas d'élévation de la teneur en monoxyde de carbone de l'atmosphère au-dessus de 100 vpm (0,01 pour 100).

6o Appareils de production d'eau chaude à fonctionnement intermittent dits chauffe-eau instantanés dont la puissance utile ne dépasse pas 8,72 kW, conçus et réalisés de telle sorte qu'ils satisfassent aux exigences d'essais en chambre étanche et en pièce ventilée dans les conditions précisées par l'arrêté du 3 mai 1978 relatif aux dispositifs de sécurité des chauffe-eau instantanés à gaz d'une puissance inférieure ou égale à 8,72 kW et non raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.

Ces appareils doivent être munis d'un dispositif de sécurité coupant l'arrivée du gaz lorsque la teneur en monoxyde de carbone de l'atmosphère de la pièce où est installé le chauffe-eau atteint 100 vpm (0,01 pour 100).

7o Appareils à effet décoratif qui, lorsqu'ils sont normalement utilisés, ne produisent pas de produits de combustion contenant des concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé. Ces appareils doivent notamment être munis de dispositifs de sécurité interrompant l'arrivée du gaz, d'une part en cas d'extinction ou de non allumage des brûleurs, d'autre part en cas d'élévation anormale de la teneur en monoxyde de carbone de l'atmosphère.

En outre, ces appareils ne peuvent être installés que dans les foyers ouverts raccordés à des conduits de cheminées. »

Art. 17 - Dispositions complémentaires concernant les appareils non raccordés

I Parmi les appareils à circuit non étanche, seuls ceux énumérés ci-après sont dispensés de l'obligation de raccordement à un conduit de fumée :

1o Appareils ménagers de cuisson ;

2o Réchauds-lessiveuse d'un débit calorifique nominal inférieur à 14 kW (12 thermies/heure).

3o Machines à laver d'un débit calorifique nominal inférieur à 5,8 kW (5 thermies/heure) et conformes à la norme NF D 28-351 ;

4o Appareils mobiles de chauffage d'appoint d'un débit calorifique nominal au plus égal à 4,65 kW (4 thermies/heure) et munis :

De dispositifs de sécurité interrompant l'arrivée du gaz, d'une part, en cas d'extinction ou de non-allumage des brûleurs, d'autre part, en cas d'élévation de la teneur en monoxyde de carbone de l'atmosphère au-dessus de 100 vpm (0,01 p. 100). Les appareils conformes aux normes NF D 35-351 et D 35-352 sont réputés satisfaire à ces dispositions ;

D'un flexible de sécurité ou, s'il s'agit d'appareils à récipient incorporé de butane commercial ou solidaires d'un tel récipient, d'un tube souple conforme à la norme NF D 36-101 ;

5o Appareils de production d'eau chaude à accumulation, réfrigérateurs et autres appareils ménagers dont le débit calorifique nominal ne dépasse pas 2,30 kW (2 thermies/heure) ;
(arrêté du 9 septembre 1996, article 3)

« 6o Appareils de production d'eau chaude à fonctionnement intermittent, dits chauffe-eau instantanés, dont la puissance utile ne dépasse pas 8,72 kW, construits de telle façon qu'ils ne puissent provoquer dans le local où ils sont installés une concentration de monoxyde de carbone pouvant provoquer un risque de nature à affecter la santé des personnes exposées en fonction du temps d'exposition prévisible de ces personnes. »

Ces appareils doivent en outre être munis d'un dispositif de sécurité coupant l'arrivée du gaz lorsque la teneur en monoxyde de carbone de l'atmosphère de la pièce où est installé le chauffe-eau atteint 100 vpm (0,01 p. 100) ou d'un dispositif assurant l'intermittence et reconnu par les ministres chargés

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er) « de la sécurité du gaz », de la santé et de la construction, comme assurant un niveau de sécurité au moins équivalent.

Les appareils devront être conformes à une norme ou spécification avant fait l'objet d'un arrêté des ministres chargés

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er) « de la sécurité du gaz », de la construction et de la santé ou bénéficier d'un agrément délivré par ces ministres. Les appareils conformes à cette norme, spécification ou agrément seront réputés satisfaire à ces dispositions.

II. ¼ Un appareil de production d'eau chaude non raccordé ne doit en aucun cas être installé dans une salle de bain, dans une salle de douches, dans une chambre à coucher, dans une salle de séjour ou dans une pièce en communication avec ces pièces par une ouverture permanente autre que celle prévue pour l'amenée d'air en partie basse. Ces appareils ne peuvent pas être installés dans un local dans lequel la sortie des produits de combustion a lieu par ventilation mécanique contrôlée.

Un local ne doit pas contenir plus d'un appareil de production d'eau chaude non raccordé.

Un appareil de production d'eau chaude non raccordé ne doit pas desservir des récipients de plus de 50 litres de capacité, notamment ni bac à laver, ni baignoire. Il ne doit pas desservir plus de trois postes installés et ces trois postes ne peuvent être installés dans plus de deux pièces distinctes. (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Les restrictions de desserte énoncées ci-dessus sont applicables aux douches, pour les installations ou pour les modifications d'installations concernant l'appareil de production d'eau chaude non raccordé, réalisées postérieurement au 31 décembre 1993. »

III. Supprimé. (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

Art. 18 - Evacuation des produits de combustion

I Prescriptions concernant les bâtiments neufs au sens du décret no 69-596 du 14 juin 1969

- Les conduits d'évacuation des produits de combustion de gaz situés dans les bâtiments assujettis en fonction de leur date de construction aux dispositions du décret no 69-596 du 14 juin 1969, ainsi que les conduits réalisés postérieurement à la date d'application du présent arrêté, doivent satisfaire soit aux prescriptions du paragraphe A, soit aux prescriptions du paragraphe B qui concerne les conduits destinés par nature uniquement à l'évacuation des produits de combustion du gaz.

A_ Dispositions générales

1o Les conduits sont conformes aux dispositions de l'arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant les logements ;

2o Ils sont conformes aux dispositions du D. T. U. no 61-1 en ce qui concerne leur section ;

3o Un rétrécissement de section dans la partie en surélévation du toit ou de la terrasse n'est autorisé que si le raccordement du conduit et de la surélévation comporte une réduction progressive de la section.

4o (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« a) Les installations de V.M.C. - gaz mises en service postérieurement au 9 août 1989, doivent être équipées d'un dispositif de sécurité collective conforme aux dispositions de l'arrêté du 30 mai 1989. »

« b) » Lorsque l'évacuation des fumées a lieu par extraction mécanique, le dispositif doit être tel que, en cas de panne, l'évacuation des fumées soit assurée par tirage naturel ou que les appareils soient automatiquement mis à l'arrêt. Le système de sécurité assurant l'arrêt automatique de la combustion peut être intégré aux appareils ; (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

5o D'autres systèmes d'évacuation des produits de combustion pourront être autorisés par le ministre chargé de la sécurité du gaz après avis du comité technique de la distribution du gaz. »

B_ Conduits « spéciaux-gaz » -

Les conduits d'évacuation dits Spéciaux-gaz doivent satisfaire aux prescriptions du A ci-dessus modifiées et atténuées comme suit, notwithstanding toutes dispositions contraires de l'arrêté précité du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant les logements :

1o Résister à une température de 200 °C maintenue en permanence et à une température de 250 °C maintenue pendant une heure

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« 2o

a) Etre réalisés soit en terre cuite ou en béton, soit, dans le cas de matériaux minces, en amiante-ciment, en aluminium A 5 de pureté au moins égale à 99,5 p. 100 ou de nuance AM 1, en acier inoxydable (18/8 ou F 17), soit en tout autre matériau reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté du 2 décembre 1969 portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

Lorsque les appareils raccordés sont à condensation, les conduits "spéciaux gaz" ne peuvent être réalisés en terre cuite, en béton ou en amiante-ciment qui si ces matériaux sont reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté du 2 décembre 1969 précité

b) Le raccordement à un conduit d'un appareil ne satisfaisant pas aux critères de non-condensation dans les conduits, définis dans les normes relatives aux appareils raccordés, n'est autorisé que si le conduit est adapté aux produits de combustion et aux conditions d'usage

spécifiques de cet appareil indiquées dans la notice d'utilisation du constructeur. »

3o Lorsqu'il s'agit de conduits en matériaux minces, être ni encastrés ni incorporés dans la maçonnerie, mais au contraire être sans contact direct avec elle, dans tous les cas être isolés des locaux qu'ils traversent par une gaine en matériaux incombustibles M0 ;

4o Les conduits individuels réalisés en matériaux minces pourront comporter jusqu'à quatre déviements correspondant à deux parties non verticales ; l'angle de ceux-ci avec la verticale pourra atteindre 45° quelle que soit la hauteur dudit conduit ;

5o Le raccordement individuel de la hauteur d'un étage à un conduit collecteur n'est pas obligatoirement maçonné.

II. - Prescriptions concernant les bâtiments anciens - (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Dans tous les cas non visés au chapitre 1er ci-dessus, les conduits d'évacuation des produits de combustion de gaz doivent satisfaire :

- soit aux prescriptions du I-B s'il s'agit de conduits "spéciaux gaz" ;
- soit aux prescriptions suivantes :

1o Satisfaire aux dispositions visées aux points 2o, 3o et 4o du paragraphe I-A ci-dessus ;

2o Etre constitués de matériaux satisfaisant aux conditions de résistance à la température et de résistance à la corrosion requises pour l'évacuation des produits de combustion de gaz et satisfaire aux conditions d'étanchéité et d'isolation thermique requises pour l'évacuation des produits de combustion de gaz ou, à défaut, être chemisés, ou être tubés conformément aux spécifications définies dans le D.T.U. no 24-1 ;

3o Conserver, au cas où une opération de chemisage ou de tubage a entraîné un rétrécissement général de la section du conduit, des dimensions au moins égales aux dimensions minimales calculées selon le D.T.U. no 61-1 pour le nombre et la puissance des appareils raccordés ;

4o Permettre, lorsque l'évacuation des fumées d'un conduit dimensionné pour fonctionner en tirage naturel est assistée mécaniquement, notamment pour améliorer le taux de renouvellement d'air des logements, l'évacuation des fumées par tirage naturel en cas de panne du dispositif d'assistance ;

5o Déboucher à l'extérieur à une hauteur telle que les obstacles formés par les parties d'immeubles distantes de moins de 8 mètres ne risquent pas de créer une zone de surpression préjudiciable au fonctionnement des conduits ;

6o Etre, lorsque les conduits sont en tirage naturel, soit individuels, soit collectifs avec raccordements individuels s'élevant au moins sur la hauteur d'un étage ;

7o Satisfaire, dans le cas des conduits de fumées collectifs existants sans raccordement individuel de type "Alsace", aux prescriptions de l'annexe au présent arrêté. »

III. Alvéoles techniques -

desservant les alvéoles techniques ; toutefois, par dérogation au 1o d Les dispositions qui précèdent s'appliquent aux conduits u paragraphe I-A ci-dessus, il n'est pas nécessaire que ces conduits comportent des départs individuels.

IV - (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

Les dispositifs d'alimentation en air et d'évacuation des produits de combustion des appareils à circuit étanche prélèvent l'air et renvoient les gaz brûlés à l'extérieur, soit directement à travers une paroi extérieure (mur, toiture, terrasse, ...), soit par l'intermédiaire d'un conduit collecteur spécial pouvant desservir plusieurs niveaux tel que décrit dans l'instruction relative aux aménagements généraux du DTU no 61-1. Dans le second cas, le nombre de locaux desservis par un même conduit est au maximum de deux par niveau d'habitation.

Ne peuvent être mis en oeuvre que les dispositifs dont les caractéristiques sont définies dans les notices d'installation des appareils.

Les orifices d'évacuation des appareils à circuit étanche rejetant les gaz brûlés à travers une paroi extérieure (mur, toiture, terrasse, ...) doivent être situés à 0,40 mètre au moins de toute baie ouvrante et à 0,60 mètre de tout orifice d'entrée d'air de ventilation. Ces deux distances s'entendent de l'axe de l'orifice d'évacuation des gaz brûlés au point le plus proche de la baie ouvrante ou de l'orifice de ventilation.

Les orifices d'évacuation et de prise d'air des appareils à circuit étanche débouchant à moins de 1,80 mètre au-dessus du sol doivent être protégés efficacement contre toute intervention extérieure susceptible de nuire à leur fonctionnement normal.

Les orifices d'évacuation débouchant directement sur une circulation extérieure (notamment voie publique ou privée) à moins de 1,80 mètre au-dessus du sol doivent, hormis pour les appareils à condensation, comporter un déflecteur inamovible donnant aux gaz évacués une direction sensiblement parallèle au mur. »

TITRE 5

Prescriptions particulières aux gaz de pétrole liquéfiés livrés en récipients mobiles ou distribués à partir de récipients fixes et aux emplacements et locaux où ces récipients seront entreposés

Art. 19 - Locaux –

Tout local destiné à recevoir à la fois des récipients de butane commercial et des appareils d'utilisation de butane et de propane doit être ventilé conformément aux dispositions des articles 15 et 18.

Tout local destiné à recevoir des récipients de butane commercial et ne renfermant pas d'appareil d'utilisation doit comporter deux orifices d'au moins 50 centimètres carrés d'ouverture chacun, dont l'un en partie basse et donnant soit sur l'extérieur, soit sur une pièce ventilée conformément aux dispositions des articles 15 et 18.

Tout espace clos servant au logement de récipients branchés de butane commercial doit être muni, à la base et à la partie supérieure, d'orifices d'aération disposés de manière à n'être pas obturés par une paroi, un meuble ou un appareil voisin.

Il est interdit de conserver dans un même local plus d'un récipient de butane commercial non branché d'une contenance supérieure à 10 litres.

Art. 20 - Récipients –

Les récipients de propane commercial d'une contenance supérieure à 6,5 litres doivent être tenus à l'extérieur des bâtiments d'habitation, sauf s'ils sont installés dans une niche ouverte directement sur l'extérieur et séparés de l'intérieur de ces bâtiments par des murs et planchers solides, incombustibles et de degré coupe-feu une heure.

Dans tous les cas, les récipients de propane commercial doivent se trouver au niveau du sol environnant ou au-dessus ; ils doivent être distants d'au moins un mètre des ouvertures des locaux situés au même niveau ou en contrebas et l'abri dans lequel ils sont éventuellement placés doit être convenablement aéré par le haut et par le bas, par deux orifices d'un minimum de 200 centimètres carrés chacun. (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Les postes fixes composés de réservoirs ou de conteneurs d'hydrocarbures liquéfiés doivent satisfaire aux règles techniques et de sécurité qui leur sont applicables et notamment celles définies par :

- l'arrêté du 30 juillet 1979, si leur capacité est inférieure à 12 mètres cubes ;
- la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement. »

Art. 21 - Place des récipients –

Les récipients d'hydrocarbures liquéfiés ne doivent pas être disposés à proximité ou sous le rayonnement d'une source de chaleur susceptible de les porter à une température dépassant 50 °C. Ils doivent être placés de manière que la robinetterie soit dans sa position normale d'utilisation.

Les récipients non branchés, même présumés vides, doivent être tenus fermés. Il en est de même pour les récipients de butane commercial placés à l'intérieur des locaux d'habitation en dehors de leurs périodes d'utilisation.

Art. 22 - Remplacement des récipients

- Toute installation de propane commercial doit comprendre un dispositif permettant d'éviter la vidange des tuyauteries lorsqu'on remplace un récipient vide par un plein.

La robinetterie et les organes de détente doivent être à l'abri des chocs et des intempéries et de toute cause accidentelle de détérioration.

Art. 23 - Branchement des récipients

- Le branchement et le débranchement des récipients d'hydrocarbures liquéfiés doivent se faire en l'absence de feu ou d'étincelles, après vérification de la fermeture des robinets de ces récipients et, s'il s'agit de propane commercial, après isolement des tuyauteries.

Avant le raccordement d'un récipient à l'installation, la présence et le bon état du joint d'étanchéité doivent être vérifiés.

Lors de la première prise en charge d'un récipient d'hydrocarbures liquéfiés, consigné ou vendu, une notice rappelant les règles de sécurité pour la mise en service et pour l'utilisation est remise à l'utilisateur par la personne chargée de la vente. En outre, la même notice doit être à tout moment tenue à la disposition de l'utilisateur. (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Lorsqu'un ou plusieurs bâtiments collectifs sont alimentés à partir d'un récipient de propane commercial, l'installation doit comporter avant l'entrée dans le ou les bâtiments et immédiatement à l'aval du détendeur de première détente, un limiteur de pression ou un second détendeur limitant la pression du gaz à 1,2 fois la pression de service (2,1 bars maximum), même dans le cas de mauvais fonctionnement du détendeur de première détente.

Les mêmes prescriptions sont applicables aux habitations individuelles alimentées par un récipient (ou groupe de récipients) de propane commercial, qui doivent comporter en outre, à l'intérieur du bâtiment et à proximité de chaque appareil d'utilisation (ou groupe d'appareils), un détendeur-déclencheur coupant l'arrivée du gaz en cas de chute de pression. »

Art. 24 - Transvasement –

Toute opération de transvasement est interdite. N'est pas considéré comme telle le remplissage en vrac des récipients fixes effectué par le distributeur selon les règles en vigueur ainsi que l'opération inverse effectuée dans les mêmes conditions lorsqu'elle est occasionnée par nécessité.

TITRE VI

Contrôles, vérifications et entretien des installations

Art. 25 - «Certificat de conformité - (arrêté du 23 novembre 1992, article 1er) et (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

1o Après réalisation d'une installation de gaz neuve, l'installateur est tenu d'établir des certificats de conformité de modèles distincts, approuvés par les ministres chargés de la construction et de la sécurité du gaz :

- modèle 1 : pour les installations à usage collectif ;
- modèle 2 : pour chacune des installations intérieures des logements ;
- modèle 3 : pour les canalisations et organes accessoires

d'alimentation des chaufferies situés entre l'organe de coupure générale, non compris celui-ci, et les organes de commande des générateurs de chaleur. L'organe de coupure en cause est celui défini à l'article 13 (1o) ou à l'article 13 (2o) selon que la chaufferie est alimentée par un branchement individuel ou à partir d'une conduite à usage collectif.

(Arr. 5 févr. 1999, art. 1er) « 1 bis Après remplacement d'une chaudière installée dans l'axe et dans l'emprise de l'appareil antérieur, y compris les éventuels travaux de modifications de tuyauterie de gaz, d'eau, du conduit de raccordement ou du mode d'évacuation des produits de combustion strictement nécessaires à cette opération, l'installateur est tenu d'établir un certificat de conformité "modèle 4" approuvé par les ministres chargés de la construction et de la sécurité du gaz. »

2o Les dispositions prévues au 1o ci-dessus s'appliquent également aux compléments et aux modifications réalisés sur les installations désignées dans ledit paragraphe.

3o Les dispositions prévues au 1o ci-dessus ne s'appliquent pas : (Arr. 5 févr. 1999, art. 1er)

« a) Au remplacement d'une chaudière, dans les conditions mentionnées au paragraphe 1 bis ci-dessus, ainsi qu'au remplacement sur place d'autres appareils d'utilisation du gaz, au remplacement de leurs organes accessoires, y compris lorsque ceux-ci ne sont pas intégrés à l'appareil, et aux modifications éventuelles des tuyauteries fixes de gaz strictement rendues nécessaires pour le raccordement à l'arrivée du gaz lors de ce remplacement. »

b) Aux modifications partielles des tuyauteries fixes des installations intérieures existantes des logements lorsqu'elles sont, à l'initiative et sous la maîtrise d'oeuvre du distributeur, rendues nécessaires soit par le renouvellement, l'entretien ou le déplacement des installations à usage collectif ou des branchements des habitations individuelles, soit par le déplacement ou le changement du compteur ou de ses dispositifs additionnels ;

c) Aux modifications ou compléments d'installation réalisés à l'initiative du distributeur ou sous sa maîtrise d'oeuvre sur des installations dont il a la garde ;

d) A la fourniture du gaz pour une période limitée, en vue de procéder aux essais des tuyauteries fixes de gaz ou des appareils d'utilisation du gaz et de leurs équipements accessoires ;

e) Aux installations constituées uniquement par un appareil de cuisson domestique alimenté par un tube souple ou un tuyau flexible, à l'exclusion de toute tuyauterie fixe ;

f) Aux parties d'installations des habitations individuelles placées contractuellement sous la responsabilité du distributeur.

4o Un exemplaire du certificat de conformité est destiné au propriétaire ou à l'utilisateur.

Un autre exemplaire est destiné au distributeur lorsqu'il s'agit :

- d'une installation à usage collectif ;
- d'une installation intérieure neuve ;
- des canalisations et organes accessoires d'alimentation de chaufferies situés entre l'organe de coupure générale, non compris celui-ci, et les organes de commande des générateurs de chaleur. L'organe de coupure visé ci-dessus est soit l'organe de coupure générale prévu à l'article 13 (1o), soit l'organe de coupure prévu à l'article 13 (2o) selon que la chaufferie est alimentée par un branchement individuel ou à partir d'une conduite à usage collectif.

Ces documents et leurs annexes sont conservés par leurs destinataires.

5o En cas de pluralité d'installateurs, chacun établit le certificat de conformité pour la partie d'installation qu'il a réalisée.

6o Le certificat de conformité indique minima :

- le nom et l'adresse de l'installateur ;
- la situation de l'immeuble ou de l'habitation concernée (adresse, étage, numéro du lot, etc.) ;
- par référence au plan visé à l'article 6, la situation des tuyauteries fixes posées et des organes annexes qu'elles comportent : organes de coupure, détendeurs, etc. ;
- les spécifications et caractéristiques essentielles des conduites et organes annexes susvisés ainsi que celles des soudures exécutées, soit : (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)
 - « - les appareils d'utilisation installés ou réglés par l'installateur et leur identité signalétique ; »
 - pour les accessoires de tuyauterie : identité signalétique ;
 - les appareils d'utilisation alimentés par une tuyauterie fixe installés ou réglés par l'installateur et leur identité signalétique ;
 - l'existence du dispositif de sécurité collective et sa conformité aux dispositions de l'arrêté du 30 mai 1989 relatif à la sécurité collective des installations nouvelles de ventilation mécanique contrôlée auxquelles sont raccordés des appareils utilisant le gaz combustible ou les hydrocarbures liquéfiés, s'il existe ou s'il est prévu d'installer des appareils à gaz raccordés à ce type d'installation. Les documents visés à l'article 3 de l'arrêté du 30 mai 1989 seront le cas échéant joints aux certificats de conformité ;
 - l'attestation de l'installateur que l'installation a été réalisée et approuvée conformément aux dispositions du présent arrêté, et notamment de son article 9.

Dans le cas des installations intérieures des logements, le certificat de conformité doit être explicite en ce qui concerne les conditions de ventilation des locaux, le raccordement aux conduits de fumée des appareils pour lesquels ce raccordement est obligatoire et le montage en circuit étanche des appareils conçus à cet effet. Lorsque l'installation intérieure comprend des appareils raccordés, le certificat doit porter mention de la vérification de la vacuité des conduits correspondants et, lorsqu'il s'agit de conduits individuels, de leur étanchéité. Cette vérification n'est pas exigée si l'utilisateur produit pour ces conduits un certificat d'entrepreneur de fumisterie datant de moins d'un an.

7o L'installateur se procure les formulaires des certificats de conformité nécessaires auprès des organismes agréés visés à l'article 26.

Art. 26 - (arrêté du 23 novembre 1992, article 1er) « **Contrôle des installations** -

Avant leur mise en gaz ou la fourniture du gaz par le distributeur, les installations de gaz situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances et soumises à l'établissement du certificat de conformité prévu à l'article 25 font l'objet des contrôles et des procédures suivants :

I. - Installations placées sous la garde du distributeur

a) Les installations à usage collectif ainsi que les canalisations et organes accessoires d'alimentation des chaufferies situés entre l'organe de coupure générale prévu à l'article 13 (1o) y compris celui-ci et le compteur ou, à défaut de celui-ci, l'organe de coupure prévu à l'article 13 (2o), placés sous la garde du distributeur de gaz, font l'objet, avant la mise en gaz, de contrôles appropriés effectués par le distributeur ou sous sa responsabilité.

Ces dispositions s'appliquent également aux compléments et modifications réalisés sur des installations visées au présent paragraphe avant leur remise en gaz, quand ils sont soumis à l'établissement d'un certificat de conformité.

b) Avant la mise en gaz, le distributeur s'assure minima :

- qu'il dispose du ou des certificats de conformité de l'installation à mettre en gaz et que ce ou ces certificats sont revêtus du visa d'un des organismes agréés visés au chapitre II ci-après, dans le cas où le distributeur a confié le contrôle de l'installation à l'un de ces organismes ;

de l'étanchéité apparente des tuyauteries fixes de l'installation.

II. - Installations de gaz neuves dont le distributeur n'a pas la garde

a) Les certificats de conformité :

- des installations intérieures de gaz neuves des logements et des chaufferies ;
 - des installations dont le distributeur n'a pas la garde et situées avant le compteur ou, à défaut de celui-ci, avant l'organe de coupure prévu à l'article 13 (2o).
- ne portent effet que s'ils sont revêtus du visa d'un des organismes agréés par le ministre chargé de la sécurité du gaz.

b) Avant la fourniture du gaz, le distributeur s'assure minima :

- qu'il dispose du ou des certificats de conformité de l'installation et que ce ou ces certificats sont revêtus du visa de l'organisme chargé du contrôle ;

- de l'étanchéité apparente des tuyauteries fixes de l'installation.

c) De plus, dans le cas des logements, le distributeur remet à son client une notice approuvée par le ministre chargé de la sécurité du gaz rappelant succinctement les dispositions du présent arrêté, mentionnant les principales précautions à observer dans l'emploi du gaz, et mettant en garde l'utilisateur contre les fausses manœuvres.

III. - Compléments et modifications d'installations intérieures existantes et d'alimentation de chaufferies

(Arr. 5 févr. 1999, art. 3)

« a) Les certificats de conformité relatifs aux compléments ou aux modifications réalisés sur des installations intérieures de gaz des logements et des chaufferies ou aux remplacements d'appareils ne portent effet que s'ils sont revêtus du visa d'un des organismes agréés susvisés. »

b) La mise en gaz du complément ou de la modification d'installation est effectuée par l'installateur. »

« IV. - Contrôle par organisme agréé :

« a) Lorsque les interventions effectuées sur les installations visées aux points II et III ci-dessus sont réalisées par un installateur bénéficiant d'une qualification reconnue par le ministre chargé de la sécurité du gaz, le visa de l'organisme agréé peut prendre la forme d'une marque d'enregistrement apposée sans contrôle systématique de chaque installation.

« Les installations correspondantes sont soumises à des contrôles par sondage, réalisés par l'organisme agréé selon des procédures approuvées par le ministre chargé de la sécurité du gaz.

« Le maintien de la qualification des installateurs précités doit être subordonné au résultat satisfaisant de ces contrôles par sondage.

« b) Lorsque les interventions effectuées sur les installations visées aux points II et III ci-dessus sont réalisées par un installateur ne répondant pas aux critères définis au point a ci-avant, le visa de l'organisme agréé est apposé après réalisation par cet organisme d'un contrôle systématique de chaque installation. »

Art. 27 - Travaux sur tuyauteries

1o Les travaux sur tuyauteries sont effectués « hors gaz », c'est-à-dire après purge complète du gaz contenu dans ces tuyauteries. Toutefois, des travaux peuvent être exécutés sur des tuyauteries « en charge » (c'est-à-dire ne contenant que le gaz utilisé) situées en amont du compteur lorsque ces tuyauteries n'intéressent qu'un seul usager et qu'il serait difficile de réaliser la coupure du courant gazeux.

Après tout travail ayant entraîné leur mise « hors gaz », les installations sont purgées de l'air qu'elles contiennent préalablement à leur mise en service.

2o Avant l'exécution, sur les installations à usage collectif, des travaux entraînant la coupure de gaz, les usagers intéressés sont avertis de la durée probable de l'interruption de fourniture par le distributeur ; de la même manière, ils sont prévenus de la remise en charge des tuyauteries et invités à s'assurer de la fermeture des robinets des appareils d'utilisation.

Art. 28 - Recherche des fuites

- La recherche des fuites ne doit pas se faire à l'aide d'une flamme mais par des moyens appropriés, tels qu'un liquide moussant.

Lorsqu'il y a présomption de fuite, l'usage d'appareils susceptibles de produire des flammes, de l'incandescence ou des étincelles (briquets, interrupteurs ou sonneries électriques, allume-gaz...) doit être évité.

Art. 29 - Entretien des installations

Dans les bâtiments collectifs, quand l'organe de coupure générale de l'article 13 (1o) est installé sur le domaine privé, le propriétaire ou son mandataire est responsable du maintien en l'état de l'accès audit dispositif et de sa signalisation. En cas de difficultés particulières, notamment de travaux échappant à sa responsabilité, il est tenu d'en avertir sans délai le distributeur, à charge pour ce dernier de s'adresser au maire qui prend les mesures qui s'imposent. Quand l'organe de coupure générale susvisé est installé dans le domaine public, le maire est responsable du maintien en l'état de l'accès audit dispositif, le propriétaire ou son mandataire restant responsable du maintien en l'état de la signalisation.

Le distributeur de gaz doit communiquer au maire et aux services de secours et de lutte contre l'incendie la liste des bâtiments collectifs équipés par ses soins.

2o Dans les immeubles collectifs existants des 3e et 4e familles à l'intérieur desquels il existe des conduites alimentées à une pression supérieure à 400 mbar ;

Dans les immeubles collectifs neufs de plus de dix logements par cage d'escalier, quelle que soit la pression, le distributeur remet au propriétaire ou à son mandataire :

a) La consigne à respecter en cas de danger (fuite de gaz, incendie). Cette consigne porte sur :

Les modalités de fermeture de l'organe de coupure générale visé à l'article 13 (1o) ;

L'obligation pour toute personne ayant manoeuvré ce dispositif d'en avvertir immédiatement les services de secours et de lutte contre l'incendie ainsi que le distributeur et de veiller au maintien de la fermeture dudit dispositif en attendant l'intervention des personnes habilitées par la consigne à procéder à sa réouverture.

Cette consigne doit également comporter les numéros de téléphone des services de secours compétents (sapeurs-pompiers, distributeurs de gaz).

b) La clé de commande de l'organe de coupure visé à l'article 13 (1o), si tel est le mode de fermeture dudit dispositif et qui ne doit être utilisée que pour la fermeture et seulement en cas de danger immédiat.

La clé doit être fixée par un dispositif placé à l'endroit indiqué par le propriétaire et qui ne peut s'ouvrir que par le bris d'un verre dormant ou la rupture d'un fil plombé.

La fourniture, la mise en place et le plombage du dispositif incombent au distributeur.

3o Le bon fonctionnement des dispositifs automatiques visés à l'article 14 (1o) doit faire l'objet d'un contrôle périodique effectué par le distributeur suivant une procédure et des modalités approuvées par l'administration.

4o Les installations situées entre l'organe de coupure visé au 13 (1o) et les compteurs individuels ou, à défaut de compteurs, les robinets de coupure individuels visés à l'article 13 (2o) inclus, et non placés sous la garde du distributeur, doivent faire l'objet d'un contrat d'entretien conforme au modèle approuvé par l'administration et passé avec le distributeur ou une entreprise de service compétent avec l'accord du distributeur.

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« 5o Le maintien en l'état des installations intérieures et l'entretien des appareils desservis par ces installations incombent à l'utilisateur ou à celui qui en a contractuellement la charge, qui feront appel, si nécessaire, à un professionnel. »

TITRE VI ***Dispositions diverses***

Art. 30 - Abrogé (arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

Art. 31 - Interruption de fourniture

1o La fourniture de gaz ou des hydrocarbures liquéfiés peut être interrompue par le distributeur, si l'utilisateur s'oppose à la vérification de ses installations intérieures ou aux contrôles de sécurité imposés par le

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er) « ministre chargé de la sécurité du gaz »

(arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

« 2o Les défauts constatés à l'occasion de visites d'installations intérieures en service peuvent donner lieu, de la part du distributeur ou d'un des organismes agréés visés à l'article 26 ainsi qu'au troisième paragraphe du présent article, à une injonction adressée à l'utilisateur d'avoir à effectuer les réparations ou modifications nécessaires ; le distributeur ou l'organisme agréé peut alors fixer un délai à l'issue duquel la fourniture de gaz est interrompue si l'utilisateur n'a pas procédé aux travaux prescrits. Toutefois, en cas de danger grave et immédiat, le distributeur ou l'organisme agréé interrompt aussitôt la fourniture de gaz jusqu'à suppression du ou des défauts constituant la source du danger. »

L'interruption éventuelle de la fourniture peut ne porter que sur la partie défectueuse de l'installation lorsque cette dernière peut être isolée du reste de l'installation.

(arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

« 3o Un arrêté des ministres chargés de la construction et de la sécurité du gaz peut confier à un des organismes agréés prévus par l'article 26 le soin d'effectuer une vérification des installations intérieures. Cet arrêté déterminera les conditions dans lesquelles les fournitures de gaz seront interrompues. »

Art. 32 - Accidents dus au gaz –

Le distributeur doit, dès qu'ils parviennent à sa connaissance, avvertir le (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er) « directeur régional de l'industrie, de la recherche et de l'environnement » :

Des accidents mortels ou susceptibles d'entraîner une incapacité totale de travail personnel de plus de trois mois ;

Des accidents ou incidents dont la répétition et l'importance lui paraîtraient pouvoir être réduites par des mesures ou des dispositions appropriées notamment lorsque ces accidents ou incidents semblent résulter d'une conception ou d'une réalisation d'installations défectueuses ou non réglementaires. (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Le directeur régional de l'industrie, de la recherche et de l'environnement » peut, s'il le juge utile, procéder à une enquête dont les résultats accompagnés de son avis sur les responsabilités engagées sont portés à la connaissance du (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er) « ministre chargé de la sécurité du gaz », du préfet et du procureur de la République.

Un état récapitulatif indiquant avec précision les principales causes de ces accidents et leur fréquence relative est établi chaque année et adressé au (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« ministre chargé de la sécurité du gaz » les organismes centralisateurs désignés par celui-ci.

Art. 33 - Le présent arrêté est applicable un an après sa date de publication sous réserve des dispositions suivantes :

1o Il est immédiatement applicable aux projets de construction ayant fait l'objet d'une demande de permis de construire ou d'autorisation préalable, postérieure à sa publication et en tout état de cause aux constructions dont la déclaration d'achèvement sera déposée postérieurement au 30 juin 1979

2o Dans les immeubles de troisième et quatrième famille existants dont les conduites sont alimentées à une pression supérieure à 400 mbar l'organe de coupure à fermeture rapide prévu au deuxième alinéa de l'article 13 (1o) doit être installé dans un délai de :

- trois ans pour les immeubles de troisième famille ;
- un an pour les immeubles de quatrième famille et les chaufferies en terrasse alimentées par l'intérieur de l'immeuble.

Lorsque les conduites, alimentées à une pression supérieure à 400 mbar, ne sont pas réalisées en acier soudé, l'organe de coupure automatique prévu à l'article 14 (1o, a) la limite fixée à 100 mètres cubes/heure ne s'appliquant pas au cas présent ¾ doit être installé dans un délai de :

- quatre ans pour les immeubles de troisième famille ;
- un an pour les immeubles de quatrième famille.

Avant la pose de ces dispositifs, les installations de gaz intéressées doivent faire l'objet d'une visite du distributeur de gaz au moins annuelle pour les immeubles de troisième famille.

(arrêté du 23 novembre 1992, article 1er)

« 3o Jusqu'au 1er janvier 1995 et nonobstant les prescriptions des articles 25 et 26 du présent arrêté, les dispositions suivantes s'appliquent pour les installations situées dans les zones géographiques où provisoirement aucun organisme visé à l'article 26 n'exerce encore son activité :

a) L'installateur utilise les certificats de conformité des modèles antérieurement approuvés par les ministres chargés de la construction et de la sécurité du gaz (modèle 1 : édition 1989, modèle 2 : édition 1991).

b) Avant leur mise en gaz ou la fourniture du gaz par le distributeur, les installations neuves ou les installations complétées ou modifiées comportant des tuyauteries fixes, lorsque ces compléments ou ces modifications ont été portés à sa connaissance, font l'objet de contrôles effectués par le distributeur qui s'assure a minima :

- que les travaux réalisés ont donné lieu à l'établissement d'un ou de plusieurs certificats de conformité qui concernent la totalité des installations en cause ;

- que le raccordement de l'installation au poste d'hydrocarbures liquéfiés ou à la canalisation d'arrivée du gaz au local est conforme aux dispositions du présent arrêté ;

- que ce raccordement est étanche sous la pression de distribution ;
- que le gaz passe normalement dans les canalisations.

Le résultat de ces vérifications est consigné sur le ou les exemplaires des certificats de conformité détenus par l'utilisateur, qui est tenu de le ou les présenter à toute demande du distributeur.

Le distributeur peut, en outre, contrôler l'étanchéité de l'ensemble de l'installation sous la pression de distribution.

Les défauts relevés à l'occasion de ces vérifications peuvent donner lieu, de la part du distributeur, à un refus de mise en gaz ou de fourniture de gaz. Celui-ci fait alors connaître à l'utilisateur les points sur lesquels l'installation doit être modifiée.

Le distributeur doit annexer au ou aux certificats de conformité détenus par l'utilisateur une notice, approuvée par le ministre chargé de la

sécurité du gaz, rappelant succinctement les dispositions du présent arrêté, mentionnant les principales précautions à observer dans l'emploi du gaz et mettant en garde l'utilisateur contre les fausses manœuvres. » (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« 4o Par dérogation aux dispositions de l'avant-dernier alinéa de l'article 5 du présent arrêté :

- les nouveaux modèles de chauffe-eau instantanés dont la puissance utile ne dépasse pas 8,72 kW, destinés à être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion et ne répondant pas aux exigences fixées par l'alinéa précité pourront être mis sur le marché ou en service jusqu'au 31 décembre 1994 ;
- les nouveaux modèles d'appareils d'un débit calorifique inférieur ou égal à 11 kW, autres que les chauffe-eau destinés à être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion et ne répondant pas aux exigences fixées par l'alinéa précité pourront être mis sur le marché ou en service jusqu'au 31 décembre 1995.

« 5o Par dérogation aux dispositions du a du paragraphe II de l'article 11, lorsque les appareils qui y sont visés sont alimentés en hydrocarbures liquéfiés conditionnés en bouteilles, il est provisoirement admis de les raccorder par un tube souple butane-propane monté sur about et conforme à la norme NF D 36-101 dans les deux cas suivants :

- les appareils sont reliés individuellement à un récipient de butane commercial ;
- les appareils sont immobilisés autrement que par fixation rigide.

6o Par dérogation aux dispositions du 1o du paragraphe II - C de l'article 15, il est provisoirement admis, dans le cas des appareils alimentés en hydrocarbures liquéfiés et à l'exclusion du cas où il s'agit d'un appareil de production d'eau chaude non raccordé, que la condition énoncée en II - A (3o) de l'article 15 ne soit pas obligatoirement satisfaite si les appareils répondent aux prescriptions suivantes :

- ils comportent sur chaque brûleur un dispositif assurant la coupure automatique de l'alimentation en gaz en cas d'extinction fortuite de la flamme du brûleur ;
- ils sont raccordés au robinet de commande prévu à l'article 10 par un tube souple monté sur about et conforme à la norme NF D 36-101. »

Art. 34 - Dérogations –

Les ministres chargés (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er) « de la sécurité du gaz » et de la construction peuvent autoriser, à titre provisoire, sur demande de l'association technique de l'industrie du gaz ou du centre scientifique et technique du bâtiment et après avis du comité technique de la distribution du gaz, l'emploi de matériaux, de procédés et de matériels autres que ceux prévus par le présent arrêté.

Art. 35 - Mise en conformité –

Des arrêtés conjoints des ministres chargés (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er) « de la sécurité du gaz », de la construction et de la santé détermineront, par catégories d'installations, les conditions de mise en conformité de tout ou partie de ces installations qui ont été mises en service antérieurement à la date d'application de l'arrêté du 15 octobre 1962 et de l'arrêté modificatif du 17 mars 1967, abrogés.

Art. 36 - Textes abrogés - (arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Les dispositions de l'arrêté du 15 octobre 1962, sous réserve des dispositions de l'article 15 (II-A [2o]) du présent arrêté sont abrogées dès l'entrée en vigueur des dispositions du présent arrêté. »

L'arrêté du 9 mars 1973 relatif aux dispositifs extérieurs de coupure des installations de gaz des bâtiments d'habitation collective est abrogé.

Art. 37 - Le directeur du gaz, de l'électricité et du charbon, le directeur des carburants, le directeur des mines, le directeur des industries métallurgiques, mécaniques et électriques, le commissaire général à la normalisation, le directeur général de la santé, le directeur de la construction, le directeur de l'aménagement rural et le directeur de la sécurité civile sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

(2) Un joint est dit mécanique quand l'assemblage et l'étanchéité sont obtenus séparément l'assemblage par un écrou à filetage cylindrique sans étanchéité dans le filet ou par un boulon de serrage, l'étanchéité par compression d'une garniture, sertissage d'une bague, etc.

Prescriptions applicables aux conduits alsace

« 1. Prescriptions concernant l'installation

« Le raccordement d'appareils aux conduits Alsace est autorisé dans la limite des puissances indiquées au tableau ci-après.

« La distance verticale séparant deux raccordements successifs doit être égale à au moins dix fois le diamètre du conduit s'il est de section circulaire, ou treize fois la largeur du conduit s'il est de section rectangulaire ou carrée.

« Quelle que soit l'occupation du conduit aux autres niveaux, il ne doit exister dans un même local qu'un seul appareil raccordé à un conduit Alsace, même si plusieurs conduits de ce type sont disponibles dans ce local.

« A chaque niveau le raccordement d'un seul appareil est autorisé sur un même conduit Alsace.

« L'usage d'un extracteur mécanique de fenêtre est interdit dans les locaux où est installé un appareil raccordé sur conduit Alsace.

« Lorsque plusieurs appareils sont raccordés, à différents niveaux, à un même conduit Alsace, les foyers ainsi collectés doivent être situés dans des pièces dont les baies ouvrantes et les orifices de ventilation (haute ou basse) donnent sur une même façade de l'immeuble.

« Lors du raccordement d'un appareil d'utilisation et lors des opérations de ramonage, toutes dispositions doivent être prises afin d'éviter que des dépôts de suie ne risquent de venir obstruer l'orifice ou le tuyau de raccordement de l'appareil au conduit.

« Chaque nouveau raccordement ne peut s'envisager que dans la limite de la puissance totale autorisée pour le conduit (voir remarque relative au tableau ci-après).

« 2. Prescriptions concernant le conduit

« Le conduit doit présenter une hauteur d'au moins 4,00 mètres au-dessus du raccordement du plus haut niveau.

« La puissance utile maximale autorisée, à chaque niveau, sur un même conduit, est déterminée par le tableau ci-après selon :

- « - la section du conduit existant ;
- « - le nombre de niveaux desservis, quelle que soit la nature du combustible employé dans les appareils raccordés à ces niveaux ;
- « - la hauteur disponible au-dessus du dernier raccordement d'un appareil quelconque à ce conduit.

Annexe

(arrêté du 28 octobre 1993, article 1er)

« Puissance utile maximale par appareil

Section du Conduit et hauteur de tirage au dessus du dernier raccordement		250cm ²		300cm ²		400cm ²	
		4m	6m et plus	4m	6m et plus	4m	6m et plus
Puissance utile autorisée par appareil (quels que soient les combustibles utilisés)	Nombre d'appareils raccordés au conduit						
	2	24,4	26,7	26,7	29	31,4	34,9
	3	13,9	17,4	18,6	20,9	23,2	25,6
	4	10,5	11,6	13,9	15,1	18,6	20,9
	5	8,1	9,3	11,6	12,8	16,3	17,4
	6	7	8,1	9,3	11,6	13,9	15,1

- Ce tableau n'est pas directement applicable si la puissance des appareils déjà raccordés à d'autres niveaux au moment de l'installation dépasse les valeurs indiquées. On devra, dans ce cas, vérifier que le total des puissances des différents appareils raccordés n'excède pas la puissance totale autorisée (puissance par niveau multipliée par le nombre d'appareils). »

Arrêté du 24 mars 1982
relatif à l'aération des logements
(mod. par ...)
(JO du 27 mars 1982, page 942)

Vu le code de la construction et de l'habitation, et notamment son article * R. 111-9 ;

Vu l'arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant les logements ;

Vu l'arrêté du 6 octobre 1978 relatif à l'isolement acoustique des bâtiments d'habitation contre les bruits de l'espace extérieur ;

Vu l'arrêté du 24 mars 1982 relatif aux équipements et caractéristiques thermiques des bâtiments d'habitation ;

Arrêtent :

Art. 1 - L'aération des logements doit pouvoir être générale et permanente au moins pendant la période où la température extérieure oblige à maintenir les fenêtres fermées. Toutefois, dans les bâtiments soumis à un isolement acoustique renforcé, en application de l'arrêté du 6 octobre 1978, l'aération doit pouvoir être générale et permanente en toute saison.

La circulation de l'air doit pouvoir se faire principalement par entrée d'air dans les pièces principales et sortie dans les pièces de service.

L'aération permanente peut être limitée à certaines pièces dans les cas et suivant les conditions définis au chapitre II.

CHAPITRE 1

Aération générale et permanente

Art. 2 - Le système d'aération doit comporter :

Des entrées d'air dans toutes les pièces principales, réalisées par des orifices en façades, des conduits à fonctionnement naturel ou des dispositifs mécaniques ;

Des sorties d'air dans les pièces de service, au moins dans les cuisines, les salles de bains ou de douches et les cabinets d'aisances, réalisées par des conduits verticaux à tirage naturel ou des dispositifs mécaniques.

En installation collective de ventilation, si une pièce de service possède une sortie d'air mécanique, toutes les autres pièces de service doivent en posséder une.

L'air doit pouvoir circuler librement des pièces principales vers les pièces de service.

Une pièce à la fois principale et de service, telle qu'une chambre ayant un équipement de cuisine, doit comporter une entrée et une sortie d'air, réalisées comme indiqué ci-dessus.

Art. 3 - Les dispositifs de ventilation, qu'ils soient mécaniques ou à fonctionnement naturel, doivent être tels que les exigences de débit extrait, définies ci-dessous, soient satisfaites dans les conditions climatiques moyennes d'hiver.

Les débits extraits dans chaque pièce de service doivent pouvoir atteindre, simultanément ou non, les valeurs données dans le tableau ci-après en fonction du nombre de pièces principales du logement :

	Débits extraits exprimés en M3/h				
	Cuisin e	Salle de bain ou douche, commune ou non avec un wc	Autre Salle D'eau	Cabinet d'aisance	
				Unique	Mul tiple
1	75	15	15	15	15
2	90	15	15	15	15
3	105	30	15	15	15
4	120	30	15	30	15
5 et plus	135	30	15	30	15

Dans les logements ne comportant qu'une pièce principale, la salle de bains ou de douches et le cabinet d'aisances peuvent avoir, s'ils sont contigus, une sortie d'air commune située dans le cabinet d'aisances. Le débit d'extraction à prendre en compte est de 15 mètres cubes par heure.

En cas d'absence de cloison entre la salle de séjour et une chambre, la pièce unique ainsi créée est assimilée à deux pièces principales.

Si, de construction, une hotte est raccordée à l'extraction de la cuisine, un débit plus faible est admis. Il est déterminé, en fonction de l'efficacité de la hotte, suivant des modalités approuvées par le ministre chargé de la Construction et de l'habitation et le ministre chargé de la santé.

Des cabinets d'aisances sont considérés comme multiples s'il en existe au moins deux dans le logement, même si l'un d'entre eux est situé dans une salle d'eau.

Art. 4 - (Arr. 28 oct. 1983, art. 1er) Des dispositifs individuels de réglage peuvent permettre de réduire les débits définis à l'article 3, sous les conditions suivantes En règle générale, le débit total extrait et le débit réduit de cuisine sont au moins égaux aux valeurs données dans le tableau suivant :

	Nombre de pièces principales						
	1	2	3	4	5	6	7
Débit total minimal en M3/h	35	60	75	90	105	120	135
Débit total minimal en cuisine en M3/h	20	30	40	45	50	55	60

Lorsque l'aération est assurée par un dispositif mécanique qui module automatiquement le renouvellement d'air du logement, de telle façon que les taux de pollution de l'air intérieur ne constituent aucun danger pour la santé et que puissent être évitées les condensations, sauf de façon passagère, les débits définis par le tableau ci-dessus peuvent être réduits.

L'emploi d'un tel dispositif doit faire l'objet d'une autorisation du ministre chargé de la construction et de l'habitation et du ministre chargé de la santé, qui fixe les débits minimaux à respecter.

En tout état de cause, le débit total extrait est au moins égal à la valeur donnée par le tableau suivant :

Nombre de pièces principales	Débit total minimal en M3/h
1	10
2	10
3	15
4	20
5	25
6	30
7	35

Art. 5 - Les entrées d'air, complétées par la perméabilité des ouvrants, doivent permettre d'obtenir les débits définis à l'article 3.

CHAPITRE II

Aération permanente pouvant être limitée à certaines pièces

Art. 6 - Pour les maisons individuelles isolées, jumelées ou en bande, situées dans les zones climatiques H 2 et H 3 définies en annexe de l'arrêté du 24 mars 1982 relatif aux équipements et caractéristiques thermiques des bâtiments d'habitation, la construction et les équipements peuvent satisfaire aux dispositions réduites suivantes :

a) La cuisine comporte une sortie d'air réalisée par un conduit vertical à tirage naturel ou par un dispositif mécanique ;

b) Les autres pièces de service comportent :
- soit une sortie d'air réalisée par un conduit vertical à tirage naturel ou par un dispositif mécanique ;
- soit une ouverture extérieure obturable ;

c) Chaque pièce principale possède une entrée d'air réalisée par un orifice en façade, un conduit à fonctionnement naturel ou un dispositif mécanique.

Art. 7 - Les sorties d'air de la cuisine et, éventuellement, des autres pièces de service doivent permettre d'obtenir les débits fixés par l'article 3 et ils peuvent être réduits comme indiqué à l'article 4.

CHAPITRE III

Dispositions communes aux deux modes d'aération définis aux chapitres Ier et II

Art. 8 - En cas d'installation d'appareils à combustion dans un logement, le système d'aération doit pouvoir assurer les débits nécessaires à leur bon fonctionnement.

Art. 9 - Les conduits de sortie d'air par tirage naturel peuvent être individuels, c'est-à-dire ne desservir qu'une pièce, ou collectifs, c'est-à-dire desservir plusieurs pièces.

Un conduit collectif doit comporter un conduit collecteur et des raccordements individuels de hauteur d'étage, chacun de ces derniers ne desservant qu'une pièce. Un conduit collectif qui dessert des cuisines ne peut desservir des locaux d'autre nature.

Les dévoiements éventuels de ces conduits à tirage naturel doivent répondre aux dispositions définies à l'article 17 de l'arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements.

Le débouché du conduit, situé en toiture, doit être tel que l'évacuation de l'air s'effectue correctement à l'extérieur, sans refoulement vers les logements (ce qui suppose que la dépression créée par le vent au sommet du conduit s'oppose utilement aux dépressions créées en façade). Par ailleurs, la disposition des conduits de ventilation, par rapport à des conduits de fumée éventuels, doit être telle qu'elle ne favorise pas les siphonnages par les souches.

Art. 10 - Le rejet de l'air par un dispositif mécanique doit être tel que l'évacuation de l'air s'effectue correctement à l'extérieur, sans refoulement ni renvoi vers les logements.

Dans les installations mécaniques collectives :

- si l'extraction de l'air d'un même logement est réalisée par plusieurs extracteurs distincts, ceux-ci ne doivent pouvoir fonctionner que simultanément ;
- si l'extracteur est à transmission par courroie, il doit comporter une courroie supplémentaire de secours.

Art. 11 - Lorsque l'évacuation de l'air est faite par un dispositif mécanique, les conduits de fumée et foyers situés dans les logements, fonctionnant par tirage naturel doivent être tels que la dépression créée dans un logement par l'évacuation mécanique de l'air ne puisse entraîner d'inversion de tirage, notamment lors de l'allumage de certains foyers.

Art. 12 - Les conduits de fumée situés dans les logements ne peuvent être raccordés à un dispositif mécanique que si :

- l'évacuation de l'air de ventilation est également obtenue par un dispositif mécanique ;
- les deux dispositifs mécaniques sont communs ou ne peuvent fonctionner que simultanément ;
- en cas de panne du dispositif mécanique servant à l'évacuation des fumées ou des gaz brûlés, celle-ci est assurée par tirage naturel à moins que la combustion ne soit automatiquement arrêtée. Dans ce dernier cas, le réallumage ne peut intervenir qu'en toute sécurité.

Lorsque l'évacuation de l'air de la cuisine est faite par un dispositif mécanique collectif, il convient qu'en cas de panne de celui-ci, les produits de combustion d'appareils à gaz ou hydrocarbures liquéfiés, non raccordés, qui pénètrent dans le circuit d'extraction, puissent cheminer vers l'extérieur par tirage naturel. S'il n'en est pas ainsi, notamment lorsque le circuit d'évacuation est descendant, il doit exister un système d'alarme fonctionnant automatiquement en cas de panne.

Art. 13 - Qu'il s'agisse de conduit à tirage naturel ou de dispositif mécanique, une évacuation des produits de combustion d'appareils à gaz ou à hydrocarbures liquéfiés, raccordés, peut servir de sortie d'air, à condition qu'une plaque scellée indique qu'on ne peut y raccorder un appareil utilisant un autre combustible.

Art. 14 - Aucun dispositif mécanique individuel, tel qu'une hotte de cuisine équipée d'un ventilateur, ne peut être raccordé à une installation collective de sortie d'air, qu'elle soit mécanique ou à tirage naturel.

Art. 15 - Les caractéristiques et l'emplacement des entrées d'air doivent être tels qu'il n'en résulte ni inconfort pour les occupants ni désordre pour la construction et les équipements.

Ces dispositifs peuvent être auto-réglables ou réglables par l'occupant, mais non obturables.

Est considéré comme répondant aux exigences du présent article un système de distribution d'air, éventuellement traité avant son introduction dans le logement.

Art. 16 - Les dispositifs d'entrée et de sortie d'air doivent pouvoir être facilement nettoyés.

Les dispositifs mécaniques doivent pouvoir être facilement vérifiés et entretenus.

Art. 17 - Les dispositions du présent arrêté sont applicables :
- à toutes constructions ayant fait l'objet d'une demande de permis de construire ou de prorogation de permis de construire six mois après sa publication ;
- à toutes constructions dont la mise en chantier intervient dix-huit mois après sa publication.

Art. 18 - *L'arrêté du 22 octobre 1969 relatif à l'aération des logements est abrogé à la date d'application du présent arrêté*

Circulaire no 82-52 du 7 juin 1982

Objet : l'aération des logements

(BOMELT no 673-82/84)

Le ministre de l'urbanisme et du logement
à

Messieurs les directeurs régionaux de l'équipement (sous couvert de Messieurs les commissaires de la République de région) ;

Messieurs les directeurs départementaux de l'équipement (sous couvert de Messieurs les commissaires de la République).

L'exigence de renouvellement de l'air des logements a été fixée par l'article 8 du décret no 69-596 du 14 juin 1969 (codifié à l'article R. 111-9 du code de la construction et de l'habitation) et les modalités de satisfaction de cette exigence ont été précisées par l'arrêté du 22 octobre 1969 relatif à l'aération des logements.

Depuis cette date, l'application des dispositions de ce texte n'a pas, d'une manière générale, donné lieu à des difficultés particulières.

Cependant, les exigences d'économie d'énergie ont conduit à poser la question de l'incidence de l'aération, quelquefois excessive, sur les déperditions thermiques des logements et il est apparu raisonnable d'envisager la possibilité de réduire les débits lorsque les conditions sont telles qu'elles le permettent sans danger.

C'est pour tenir compte de cette possibilité, ainsi que pour apporter quelques précisions à certaines dispositions du texte du 22 octobre 1969, qu'a été élaboré l'arrêté du 24 mars 1982.

La présente circulaire a pour objet de préciser et de commenter les principales modifications apportées par la nouvelle réglementation.

1 - Principes généraux de l'arrêté du 24 mars 1982

L'aération des logements est nécessaire pour évacuer la vapeur d'eau, les odeurs, les produits de combustion, le gaz carbonique. Elle peut également être indispensable au bon fonctionnement d'appareils à combustion.

Le principe général d'aération des logements n'a pas été modifié. En effet, l'air vicié a, le plus souvent, son origine dans les pièces de service (cuisine, salles d'eau, cabinet d'aisances) et il est donc nécessaire que les bouches d'extraction de l'air soient situées dans ces mêmes pièces.

Comme précédemment, les entrées d'air sont donc placées dans les pièces principales (séjour et chambres) afin de créer un balayage du logement.

L'installation de ventilation doit permettre d'obtenir les débits nécessaires à l'évacuation de l'air vicié des pièces de service en période de « pollution » élevée. Ces débits, définis à l'article 3 de l'arrêté, sont fonction de la taille du logement.

Cependant, lorsque les pièces de service ne sont pas utilisées, un tel renouvellement d'air est excessif et conduit à des déperditions thermiques importantes.

Pour éviter cet inconvénient, il a été décidé d'offrir aux occupants des logements la possibilité de réduire les débits définis à l'article 3, pendant les périodes où les pièces de services ne sont pas utilisées.

L'arrêté permet cette réduction sous deux conditions précisées à l'article 4 :

- le débit total extrait reste supérieur à une valeur permettant d'assurer une hygiène satisfaisante ;
- le débit extrait en cuisine reste supérieur à une valeur assurant la sécurité des personnes, notamment vis-à-vis des appareils à gaz non raccordés (cuisinières). Cette exigence est maintenue dans les logements ne comportant pas d'installation de gaz, la mise en place d'une cuisinière au butane ou au propane étant toujours possible.

2 - Cas des maisons individuelles situées en zone H2 et H3

Afin de concilier les contraintes de coût d'installation d'aération et d'économie d'énergie, l'arrêté du 22 octobre 1969 prévoyait des dispositions réduites pour l'aération des maisons individuelles et des logements collectifs situés en zone climatique C. Il était admis pour ces logements que l'aération de certaines pièces puisse se faire par ouverture des fenêtres.

Ces dispositions ne sont désormais applicables qu'aux seules maisons individuelles situées dans les zones H2 et H3 définies en annexe à l'arrêté du 24 mars 1982 relatif aux équipements et aux caractéristiques thermiques des bâtiments d'habitation.

Pour ces maisons individuelles, l'obligation d'aération permanente des pièces de service ne subsiste que pour la cuisine ; les autres pièces de service doivent comporter au moins un ouvrant donnant sur l'extérieur ou une sortie d'air réalisée par un conduit vertical à tirage naturel ou par un dispositif mécanique.

Par ailleurs, chaque pièce principale doit posséder une entrée d'air.

3 - Fonctionnement et dimensionnement des installations de ventilation

L'évacuation de l'air vicié peut se faire, en bâtiment collectif comme en maison individuelle, par tirage naturel ou par dispositif mécanique.

Toutefois, l'aération des logements situés en zone de bruit doit être mécanique, afin de pouvoir renouveler l'air en saison chaude sans ouvrir les fenêtres.

Pour faciliter l'application de l'arrêté, le centre scientifique et technique du bâtiment éditera prochainement des exemples de solutions pour les différentes parties d'installation de ventilation.

Ces solutions n'ayant pas un caractère obligatoire, le C. S. T. B. éditera parallèlement des règles de calcul permettant de dimensionner les installations et pouvant conduire à d'autres solutions que celles contenues dans le premier document.

4 - Dispositions générales

L'arrêté contient en son chapitre III des prescriptions relatives au bon fonctionnement des installations de ventilation et à la sécurité.

L'article 8 précise qu'«en cas d'installation d'appareil à combustion dans un logement, le système d'aération doit pouvoir assurer les débits nécessaires à leur bon fonctionnement.» Cet article concerne en particulier :

1o Les cheminées à feu ouvert qui nécessitent généralement la réalisation d'une entrée d'air particulière ;

2o Les générateurs à gaz raccordés qui peuvent nécessiter, dans les petits logements, des débits supérieurs à ceux fixés par l'article 3 de l'arrêté.

Les articles 9 et 10 fixent des prescriptions sur le rejet de l'air vicié à l'extérieur, qui seront précisées dans les documents du C. S. T. B. susvisés.

L'arrêté du 24 mars 1982 relatif à l'aération des logements est applicable à tous les bâtiments dont la demande de permis de construire est postérieure au 27 septembre 1982 et à tous les bâtiments dont la mise en chantier intervient après le 27 septembre 1983.

Cependant les dispositions de l'arrêté peuvent être appliquées par anticipation.

Cette application anticipée des nouvelles règles de ventilation ne doit pas être le prétexte à une réduction de l'isolation. Aussi, dans ces conditions, le calcul du coefficient G doit prendre en compte un renouvellement d'air conforme à l'arrêté du 22 octobre 1969, que le projet vise les dispositions de l'arrêté du 10 avril 1974 ou celles du label haute isolation.

En ce qui concerne les travaux de réhabilitation, il convient de souligner que les installations de ventilation existantes peuvent être modifiées dans le sens des nouvelles dispositions sous réserve qu'elles assurent après travaux les conditions d'hygiène et de sécurité.

Vous voudrez bien m'informer, sous le timbre CH/TT, des difficultés d'application que vous rencontrerez.

Arrêté du 26 juillet 1982

Dispositions relatives à l'aération des foyers (JO du 7 août 1982)

Le ministre délégué auprès du ministre d'Etat, ministre de la recherche et de l'industrie, chargé de l'énergie, le ministre de la santé et le ministre de l'urbanisme et du logement,

Vu le code de la construction et de l'habitation, et notamment ses articles *R. 111-1 et *R. 111-9 ;

Vu l'arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant les logements ;

Vu l'arrêté du 24 mars 1982 relatif à l'aération des logements

;

Vu l'avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent :

Art. 1 - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux logements-foyers tels que les foyers de jeunes travailleurs et les foyers pour personnes âgées, visés à l'article *R. 111-1 du code de la construction et de l'habitation. L'aération des logements inclus dans un foyer doit être réalisée conformément à l'arrêté du 24 mars 1982 relatif à l'aération des logements et au moyen d'un dispositif mécanique.

Celle des autres pièces doit être réalisée comme indiqué ci-après.

Art. 2 - L'aération des pièces de service, visées à l'article 6, doit se faire par un système comportant :

Des sorties d'air, situées dans ces pièces, réalisées par des dispositifs mécaniques ;

Des entrées d'air, situées dans ces pièces ou dans des pièces principales, réalisées par des orifices en façade, des conduits à fonctionnement naturel ou des dispositifs mécaniques.

Art. 3 - L'aération des pièces principales peut être :

Soit indépendante et réalisée par un système d'aération mécanique comportant des entrées et des sorties d'air situées dans ces pièces ;

Soit liée à l'aération des pièces de service, c'est-à-dire se faire par entrée d'air dans les pièces principales et sortie d'air dans les pièces de service. Cette disposition est obligatoire lorsqu'une pièce de service est en communication directe avec une pièce principale (salle de bains ou cabinet d'aisances individuel ouvrant sur une chambre, cuisine ou office ouvrant sur la salle à manger). Dans ce cas l'air doit pouvoir circuler librement d'une pièce à l'autre.

Art. 4 - L'aération successive d'une ou plusieurs pièces principales et d'une pièce de service collective, qui ne sont pas en communication directe, n'est réalisable que sous les conditions suivantes :

Chaque pièce principale est contiguë avec la pièce de service (deux pièces reliées par un conduit horizontal sont considérées comme contiguës) ;

Les exigences d'aération de la ou des pièces principales sont compatibles avec celles de la pièce de service ;

La position des différentes bouches d'extraction et d'entrée d'air permet une bonne aération de chaque pièce ;

Les exigences d'isolation acoustique sont respectées.

Art. 5 - L'aération successive d'une pièce principale, individuelle ou collective, et d'une pièce de service individuelle, qui ne sont pas en communication directe, n'est pas admise.

Art. 6 - Les dispositifs d'aération doivent être tels que les exigences de débit définies ci-dessous soient satisfaites.

1. Si la sortie d'air ne sert qu'à la ventilation de la pièce de service, son débit doit pouvoir atteindre les valeurs suivantes :

Pièce de service	Débits en M3/h
Pièces à usage individuel	
Salle de bains ou douches, commune ou non, avec un cabinet d'aisance.....	15
Pièces à usage collectif	
Cabinet d'aisances	30
Salle de bain ou douches	45
Idem +commune avec un cabinet d'aisances.....	60
Bains douches et cabinet d'aisances groupés.....	30 + 15 N*
Lavabos groupés	10 + 5 N*
Local de soins	5 par M2
Cuisine centrale	
Jusqu'à 150 rationnaires	25 par rationnaire**
Au-delà de 150 rationnaires	20 par rationnaire**
Office relais	15 par rationnaire**
Salle de lavage, séchage, repassage du linge	5 par M2
* N équipements dans le local	
** Pour une ventilation sans hotte, ces valeurs doivent être multipliées par 2	

2. Si la sortie d'air sert à la ventilation d'une pièce principale, son débit doit pouvoir atteindre les valeurs suivantes:

Pièce Principale	Débit en mètres cubes par heure	
	Interdit de fumer	Autoriser de fumer
Chambre pour - de 3 personnes	30	
Chambre collective (à partir de 3 personnes) dortoir, salle de repos	18	25
Local administratif	18	25
Salle de réunion ou loisirs	18	30

Salle à manger	22	30
----------------	----	----

3. Lorsque la sortie d'air sert à la ventilation successive d'une pièce principale et d'une pièce de service, son débit doit pouvoir atteindre la plus grande des deux valeurs données dans les tableaux ci-dessus.

Art. 7 - Les entrées d'air, complétées par la perméabilité des courants, doivent permettre d'obtenir les débits d'air définis à l'article 6.

Art. 8 - Des dispositifs individuels s'il s'agit de pièces à usage individuel, individuels ou collectifs s'il s'agit de pièces à usage collectif, peuvent permettre d'arrêter ou de réduire la ventilation de ces pièces sans que cela perturbe la ventilation des autres pièces. Dans le cas de pièces à usage discontinu et nécessitant un fort renouvellement d'air (cuisine et salle à manger pour plus de vingt personnes, salle de projections...), ces dispositifs sont obligatoires.

Art. 9 - Le rejet de l'air par un dispositif mécanique doit être tel que l'évacuation de l'air s'effectue correctement à l'extérieur, sans refoulement ni renvoi vers les logements.

Si l'extracteur est à transmission par courroie, il doit comporter une courroie supplémentaire de secours.

Art. 10 - Les conduits de fumée, situés dans les logements-foyers, fonctionnant par tirage naturel, doivent être tels que la dépression créée dans une pièce par l'évaluation mécanique de l'air ne puisse entraîner d'inversion de tirage, notamment lors de l'allumage de certains foyers.

Art. 11 - L'évacuation, dans les logements-foyers, des fumées ou des produits de combustion d'appareils à gaz ou hydrocarbures liquéfiés, raccordés, ne peut être obtenue par un dispositif mécanique que si :

Les deux dispositifs d'aération et d'évacuation des fumées sont communs ou ne peuvent fonctionner que simultanément ;

En cas de panne du dispositif mécanique servant à l'évacuation des fumées ou des gaz brûlés, celle-ci est assurée par tirage naturel à moins que la combustion ne soit automatiquement arrêtée. Dans ce dernier cas, le réallumage ne peut intervenir qu'en toute sécurité.

Il convient qu'en cas de panne du dispositif mécanique d'évacuation de l'air d'une cuisine ou d'un office, les produits de combustion d'appareils à gaz ou hydrocarbures liquéfiés, non raccordés, qui pénètrent dans le circuit d'extraction puissent cheminer vers l'extérieur par tirage naturel. S'il n'en est pas ainsi, par exemple lorsque le circuit d'évacuation est descendant, il doit exister un système d'alarme fonctionnant automatiquement en cas de panne.

Art. 12 - Une évacuation des produits de combustion d'appareils à gaz ou à hydrocarbures liquéfiés, raccordés, peut servir de sortie d'air, à condition qu'une plaque scellée indique qu'on ne peut y raccorder un appareil utilisant un autre combustible.

Art. 13 - Les caractéristiques et l'emplacement des entrées d'air doivent être tels qu'il n'en résulte ni inconfort pour les occupants, ni désordre pour la construction et les équipements. Ces dispositifs peuvent être auto réglables ou réglables par l'occupant, mais non obturables.

Est considéré comme répondant aux exigences du présent article un système de distribution d'air, éventuellement traité avant son introduction dans les pièces.

Art. 14 - Les dispositifs d'entrée et de sortie d'air doivent pouvoir être facilement nettoyés.

Les dispositifs mécaniques doivent pouvoir être facilement vérifiés et entretenus.

Art. 15 - Les dispositions du présent arrêté sont applicables à toutes constructions ayant fait l'objet d'une demande de permis de construire ou de prorogation de permis de construire six mois après sa publication.

Art. 16 - Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République française.

Arrêté du 30 mai 1989 relatif à la sécurité collective des installations nouvelles de ventilation mécanique contrôlée auxquelles sont raccordés des appareils utilisant le gaz combustible ou les hydrocarbures liquéfiés (mod. par ...) (JO du 9 juin 1989)

Vu le titre 1er du livre 1er du code de la santé publique relatif à la protection de la santé publique ;

Vu le décret no 62-608 du 23 mai 1962 fixant les règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible ;

Vu les articles R. 111-1 et suivants du CCH ;

Vu l'arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances,

Arrêtent :

Art. 1 –

1.1. Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux installations nouvelles de ventilation mécanique contrôlée auxquelles sont raccordés des appareils à gaz installés dans des bâtiments d'habitation individuels ou collectifs dans le cas où le conduit dessert un ou plusieurs niveaux autres que celui où est installé l'appareil raccordé à la ventilation mécanique contrôlée.

1.2. Pour la suite du présent arrêté, les termes ci-après désignent :

- installations VMC gaz : les installations de ventilation mécanique contrôlée visées par le point 1.1. ci-dessus ;
- certificat de conformité collectif ou individuel : certificat de conformité visé à l'article 25 de l'arrêté du 2 août 1977 et se rapportant respectivement à l'installation à usage collectif ou à l'installation individuelle de l'abonné, telles que définies par l'arrêté précité ;
- installateur : personne établissant le ou les certificats de conformité cités ci-dessus ;
- (Arr. 23 déc. 1998, art. 1er, 1) (1) organisme accrédité : organisme bénéficiant d'une accréditation pour l'application du présent arrêté, délivrée par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou par un autre organisme d'accréditation signataire d'un accord de reconnaissance réciproque dans le domaine concerné avec le COFRAC.

Art. 2 –

2.1. En vue d'assurer en toutes circonstances le respect des dispositions de l'article 18 (I, A, 4o) de l'arrêté du 2 août 1977 susvisé, toute installation de VMC gaz doit être équipée d'un dispositif de sécurité collective répondant aux dispositions de l'annexe au présent arrêté ou ayant reçu agrément du ministre chargé de l'industrie.

2.2. L'installation et la vérification du bon fonctionnement du dispositif de sécurité collective sont effectuées selon un cahier des charges approuvé par le ministre chargé de l'industrie (2).

Art. 3 –

3.1. (Arr. 23 déc. 1998, art. 1er, 2) (3) Le maître d'ouvrage doit remettre un descriptif du dispositif de sécurité collective à un « organisme accrédité » qui vérifie et atteste la conformité dudit dispositif aux dispositions du présent arrêté.

Le descriptif ainsi que l'attestation précités sont annexés à l'exemplaire du certificat de conformité collectif remis au propriétaire.

3.2. (Arr. 23 déc. 1998, art. 1er, 2) (3) La conformité du dispositif de sécurité collective au descriptif cité ci-avant et son bon fonctionnement sont vérifiés et attestés soit par un « organisme accrédité », soit par l'installateur.

L'attestation est annexée à l'exemplaire du certificat de conformité individuel remis au propriétaire.

3.3. L'installateur doit mentionner sur l'exemplaire du certificat de conformité individuel destiné au distributeur l'existence d'appareils à gaz raccordés à une installation de VMC gaz, la présence du dispositif de sécurité collective et sa conformité aux dispositions du présent arrêté.

3.4. Le descriptif et les attestations mentionnés aux articles 3.1 et 3.2 ci-dessus sont conservés dans les mêmes conditions que les certificats de conformité auxquels ils sont annexés.

Art. 4 – Le distributeur refuse l'alimentation en gaz si le certificat de conformité qui lui est remis ne porte pas les mentions requises par l'article 3.3 ci-avant.

Art. 5 – Les dispositions du présent arrêté sont applicables aux installations de VMC gaz mises en service postérieurement à l'expiration d'un délai de deux mois à compter de la date de parution du présent arrêté.

Annexe

Exigences essentielles relatives aux dispositifs de sécurité collective des installations de VMC gaz

La sécurité collective a pour but d'éviter que les appareils à gaz, générateurs de chauffage ou de production d'eau chaude sanitaire, raccordés à une installation de VMC gaz, puissent fonctionner en cas d'arrêt de l'extracteur, notamment sous l'influence du tirage thermique résiduel en cas d'arrêt de l'extracteur. Elle est assurée par un dispositif de sécurité collective qui ne se substitue aucunement aux dispositifs individuels déjà intégrés aux appareils conformément aux exigences des normes ou cahiers des charges en vigueur. Ce dispositif de sécurité collective doit satisfaire aux exigences essentielles définies dans la présente annexe.

1 - Fonctions que doit remplir un dispositif de sécurité collective

Le dispositif de sécurité collective doit :

- a) Contrôler que le système d'extraction conjointe des produits de combustion des appareils à gaz raccordés et de l'air vicié assure normalement la fonction pour laquelle il a été prévu ;
- b) Arrêter la combustion de tous les appareils raccordés au système d'extraction concerné lorsque le contrôle visé à l'alinéa a ci-dessus a révélé que ce système n'assure pas normalement sa fonction.

Au sens de la présente annexe le terme « mise à l'arrêt » englobe la « mise en sécurité » au sens des normes relatives aux appareils à gaz.

Le dispositif de sécurité collective contrôle une ou plusieurs grandeurs physiques dont la perturbation est caractéristique d'un défaut de fonctionnement du système d'extraction. Le choix de ces grandeurs est laissé à l'appréciation du concepteur du dispositif.

Le dispositif de sécurité collective comportera :

- un système de détection du défaut de fonctionnement du système d'extraction ;
- un système de transmission de l'ordre de mise à l'arrêt à tous les appareils raccordés au système d'extraction défaillant ;
- un système assurant l'exécution de l'ordre de mise à l'arrêt.

Toute mise à l'arrêt d'appareils raccordés consécutive au fonctionnement du dispositif de sécurité collective doit être signalée par une alarme.

La remise en marche des appareils raccordés ne doit pas pouvoir se faire tant que le défaut qui a fait déclencher le dispositif de sécurité n'a pas disparu. Elle doit se faire en toute sécurité.

2 - Réalisation d'un dispositif de sécurité collective

Le système assurant l'exécution de l'ordre de mise à l'arrêt peut être soit intégré dans l'appareil raccordé, soit lui être extérieur.

Dans le premier cas, l'appareil équipé de ce système devra être conforme aux prescriptions de l'article 4 de l'arrêté du 2 août 1977 susvisé.

Dans le second cas, le système assurant l'exécution de l'ordre de mise à l'arrêt ne peut agir que sur les circuits extérieurs d'un ou plusieurs des fluides desservant l'appareil et sans que sa mise en place rende nécessaire une intervention sur celui-ci.

Si la transmission de l'ordre de mise à l'arrêt entre le système de détection de défaut et l'appareil raccordé se fait partiellement ou totalement par liaison électrique externe à l'appareil, celle-ci devra être conforme aux prescriptions de la norme française NF C 15-100 en vigueur au moment de la réalisation de l'installation électrique correspondante.

Si le système assurant la mise à l'arrêt d'un appareil raccordé est un organe de coupure du gaz, cet organe devra couper l'appareil concerné à l'exclusion de tout autre. Il devra dans tous les cas se trouver sur l'installation intérieure de l'abonné (au sens de l'arrêté du 2 août 1977 susvisé).

Le dispositif de sécurité collective sera conçu de telle manière qu'un incident quelconque, tel qu'un défaut interne ou la coupure de son alimentation électrique, incident qui l'empêcherait ultérieurement de jouer correctement son rôle, provoque automatiquement la mise à l'arrêt du ou des appareils concernés.

La mise en oeuvre d'un dispositif de sécurité collective ne doit pas conduire à la réalisation d'installations de VMC gaz non conformes aux textes réglementaires les concernant, et notamment au code de la construction et de l'habitation ainsi qu'aux textes pris pour son application.

Décret no 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles

NOR : ECO9100024D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, du garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre de l'agriculture et de la forêt, du ministre de l'équipement, du logement, des transports et de la mer et du ministre délégué à la santé,

Vu la Constitution, et notamment ses articles 34 et 37;

Vu l'article R. 25 du code pénal;

Vu le code de la santé publique, et notamment son

article L. 1;

Vu le code des douanes;

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, notamment son article 11, ensemble le décret du 22 janvier 1919 modifié portant application de ladite loi;

Vu le décret no 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er 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;

Vu le décret no 77-36 du 11 janvier 1977 portant application de l'accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour les transports (A.T.P.), ensemble trois annexes, fait à Genève le 1er septembre 1970;

Vu le décret no 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires;

Vu le décret no 89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles;

Vu le décret no 89-369 du 6 juin 1989 relatif aux eaux minérales naturelles et eaux potables préemballées;

Vu l'avant-dernier alinéa de l'article 21 du décret no 63-766 du 30 juillet 1963;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France du 15 mai 1990;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décrète:

CHAPITRE Ier

Champ d'application du présent décret

Art. 1er. - Sont soumis aux dispositions du présent décret les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion des denrées animales ou d'origine animale mentionnées aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles. Les matières premières entrant dans la composition ou la fabrication de ces denrées, produits et boissons sont également régies par le présent décret.

Les denrées, produits ou boissons et matières premières mentionnés à l'alinéa ci-dessus sont désignés par le terme «marchandises» dans le présent décret.

Les dispositions du présent décret ne font pas obstacle à l'application des dispositions des articles 343 à 355 et 360 à 362 du code rural relatives au contrôle phytosanitaire.

CHAPITRE II

Caractéristiques microbiologiques et hygiéniques

Art. 2. - Des arrêtés conjoints du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé de la santé, du ministre chargé de l'agriculture et, en tant que de besoin, du ministre chargé de la mer et du ministre chargé des douanes fixent, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, les caractéristiques microbiologiques et hygiéniques auxquelles doivent satisfaire les marchandises pour être reconnues propres à la consommation humaine.

Les marchandises qui ne répondent pas aux caractéristiques microbiologiques ou hygiéniques mentionnées à l'alinéa ci-dessus ne

peuvent être détenues ou exposées en vue de la vente, vendues ou distribuées à titre gratuit.

Ces marchandises ainsi que celles dont la date limite de consommation, telle qu'elle est définie par le décret du 7 décembre 1984 susvisé, est atteinte doivent être entreposées dans des lieux distincts de ceux où se trouvent des aliments destinés à la consommation humaine.

Le détenteur des marchandises mentionnées à l'alinéa précédent doit faire procéder à leur destruction ou leur conférer une utilisation à laquelle elles demeureront propres. A défaut, les agents habilités pour appliquer la loi du 1er août 1905 susvisée prennent les mesures nécessaires à leur retrait du marché.

Art. 3. - Les marchandises doivent être préparées, traitées, conditionnées et conservées avec les matériels appropriés munis des dispositifs de contrôle correspondants et selon des règles particulières permettant d'éviter toute souillure, contamination et présence de corps étrangers et d'assurer la maîtrise et la vérification de leurs caractéristiques microbiologiques et hygiéniques.

Des arrêtés conjoints du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé de la santé, du ministre chargé de l'agriculture et, en tant que de besoin, du ministre chargé de la mer fixent, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, les modalités d'application des dispositions de l'alinéa précédent.

Art. 4. - Les responsables des établissements où sont effectuées les opérations mentionnées à l'article 3 doivent opérer des contrôles et vérifications destinés à assurer le respect des règles d'hygiène définies par le présent décret; les modalités de ces contrôles et vérifications sont fixées par des arrêtés conjoints des ministres ci-dessus désignés.

Les documents établis à l'occasion des contrôles et vérifications définis à l'alinéa précédent doivent être tenus à la disposition des agents des administrations chargées des contrôles sur le lieu de ces établissements, pendant une période d'un an.

CHAPITRE III

Dispositions applicables aux marchandises sensibles

Art. 5. - Les établissements où sont préparées, traitées et conditionnées les marchandises présentant une sensibilité particulière du point de vue microbiologique et hygiénique, du fait notamment des conditions dans lesquelles elles sont préparées, traitées et conditionnées, font l'objet d'une déclaration d'activité au préfet du département dans lequel est situé l'établissement.

Ces marchandises sont dénommées «marchandises sensibles» dans le présent décret.

La liste des marchandises sensibles est fixée par un arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé de la santé et du ministre chargé de l'agriculture pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France.

Art. 6. - Les établissements définis à l'article 5 ci-dessus apposent une mention d'identification sur les marchandises sensibles, leurs emballages et, le cas échéant, les documents qui les accompagnent.

Les caractéristiques et les modalités d'apposition de la mention définie à l'alinéa précédent sont fixées par un arrêté conjoint des ministres désignés à l'article 5 ci-dessus.

Art. 7. - Les marchandises sensibles dont les conditions de préparation, de traitement, de conditionnement et de conservation ne satisfont pas aux prescriptions des articles 3, 4 et 6 ci-dessus ne peuvent être détenues ou exposées en vue de la vente, transportées, vendues ou distribuées à titre gratuit en vue de la consommation humaine.

Les marchandises mentionnées à l'alinéa 1er ci-dessus sont également soumises aux dispositions des troisième et quatrième alinéas de l'article 2 ci-dessus.

Art. 8. - Les marchandises sensibles originaires des Etats membres de la Communauté économique européenne ou mises en libre pratique doivent être accompagnées d'un certificat établi par l'autorité sanitaire de l'Etat membre attestant que ces produits satisfont aux prescriptions des arrêtés prévus aux articles 2, 3 et 4 ci-dessus, à moins que la réglementation de l'Etat membre assure un niveau de protection sanitaire équivalent.

Les mêmes arrêtés précisent les réglementations des autres Etats membres reconnues équivalentes et permettant aux marchandises en provenance de ces Etats d'être dispensées du certificat.

Les marchandises qui, alors qu'elles n'en étaient pas dispensées, ne sont pas accompagnées du certificat, ne peuvent être détenues ou exposées en vue de la vente, transportées, vendues ou distribuées à titre

gratuit en vue de la consommation humaine. Elles sont soumises aux dispositions des troisième et quatrième alinéas de l'article 2 ci-dessus.

Art. 9. - Les marchandises sensibles originaires des pays extérieurs de la Communauté économique européenne doivent, lors de leur entrée en France, satisfaire à une inspection sanitaire effectuée par les agents des administrations habilités à cet effet.

Des arrêtés des ministres respectivement chargés de la consommation, de la santé, de l'agriculture, des douanes et, en tant que de besoin, de la mer peuvent prévoir que les marchandises sensibles mentionnées à l'alinéa précédent, sous réserve d'être accompagnées d'un certificat sanitaire délivré par les autorités sanitaires du pays d'origine attestant le respect des prescriptions fixées dans les arrêtés mentionnés aux articles 2 et 3 ci-dessus, ne sont pas soumises à une inspection sanitaire à leur entrée en France.

CHAPITRE IV

Etablissements, alimentation en eau, locaux et matériels

Art. 10. - Les lieux et établissements dans lesquels sont préparées, traitées, conditionnées et conservées les marchandises doivent comporter des locaux ou des emplacements de travail en nombre suffisant. Ils doivent avoir une superficie et un volume en rapport avec la production de l'entreprise et son niveau; ils doivent être agencés de façon à permettre l'exécution du travail dans des conditions hygiéniques satisfaisantes. Ils doivent être alimentés en eau destinée à la consommation humaine.

Sous réserve des mesures prises en application de l'article 2 du décret du 3 janvier 1989 susvisé concernant les eaux employées dans les industries alimentaires, seules peuvent être utilisées directement au contact des aliments ou des surfaces au contact avec les aliments l'eau, la glace ou la vapeur d'eau obtenues à partir d'eau destinée à la consommation humaine ou d'eaux minérales naturelles.

Art. 11. - Les locaux ou emplacements doivent être protégés contre la présence d'animaux et de toute souillure. Ils doivent comporter des installations sanitaires permettant d'assurer le respect des règles d'hygiène applicables au personnel mentionnées à l'article 16 ci-dessous.

Ils ne doivent pas constituer, du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de propreté, de la température qui y règne ou par suite des opérations qui y sont pratiquées, un risque d'insalubrité pour les marchandises.

Ils doivent être convenablement éclairés, aérés et ventilés, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Art. 12. - Sans préjudice des dispositions du décret du 12 février 1973 susvisé, les appareils, objets, équipements et matériels de toute nature dont la surface entre au contact d'aliments au cours de la préparation, du traitement, du conditionnement, de la conservation, de la détention en vue de la vente, de la mise en vente ou de la distribution à titre gratuit des marchandises ne doivent pas, du fait de leur conception, de leur aménagement, de leur état d'entretien, constituer ou entraîner un risque de contamination, d'altération, de souillure ou de présence de corps étrangers.

Lorsque ces appareils, objets, équipements ou matériels sont utilisés, de manière successive ou simultanée, pour le traitement, le stockage ou le conditionnement de produits non destinés à l'alimentation humaine et des marchandises, ils ne doivent pas entraîner de contamination ou d'altération de ces dernières; en outre, ils ne doivent pas servir, de manière successive ou simultanée, au stockage ou au conditionnement des marchandises et de produits pouvant présenter un risque pour la santé.

Art. 13. - Les marchandises ne doivent pas être placées dans des emballages, récipients et contenants, de quelque forme ou nature que ce soit, qui ont été utilisés pour des produits non destinés à l'alimentation humaine.

Art. 14. - Les denrées destinées à l'alimentation animale ainsi que les produits non alimentaires, notamment ceux qui servent à l'entretien, au lavage, à l'assainissement, au traitement anti-parasitaire, doivent être stockés séparément des marchandises, sans préjudice des dispositions applicables aux substances et préparations dangereuses.

Art. 15. - Des arrêtés pris conformément aux dispositions du deuxième alinéa de l'article 3 ci-dessus fixent en tant que de besoin des conditions d'application du présent chapitre.

CHAPITRE V

Personnels

Art. 16. - Les personnels appelés à manipuler et à préparer les marchandises doivent être entraînés à respecter les règles d'hygiène générale et individuelle propres à éviter la contamination de ces marchandises. Ils sont tenus d'observer une propreté vestimentaire et corporelle; leur état de santé ne doit pas être incompatible avec leurs activités.

CHAPITRE VI

Transport

Art. 17. - Sans préjudice des dispositions du décret du 11 janvier 1977 susvisé, les moyens de transport destinés à acheminer les marchandises doivent satisfaire aux dispositions du premier alinéa de l'article 12 ci-dessus.

Ils sont dotés des équipements nécessaires au maintien et à la vérification des températures, en vue d'assurer la bonne conservation de ces marchandises.

Ces marchandises ne doivent pas être transportées dans des citernes et conteneurs qui ont été utilisés pour des produits non destinés à l'alimentation humaine.

Les citernes ou conteneurs servant au transport de ces marchandises doivent comporter à un endroit bien visible et de manière indélébile la mention suivante: <<Pour contact alimentaire>>.

Des arrêtés conjoints des ministres respectivement chargés de la consommation, de la santé, de l'agriculture et, le cas échéant, du ministre chargé des transports et du ministre chargé de la mer fixent, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, les modalités d'application du présent article relatives aux conditions de température et à leur contrôle, ainsi qu'aux conditions d'utilisation des citernes et conteneurs.

CHAPITRE VII

Stockage et distribution

Art. 18. - Sans préjudice des dispositions applicables aux substances et préparations dangereuses, les marchandises doivent être présentées, lors de la détention en vue de la vente, de l'exposition ou de la mise en vente, dans des emplacements séparés des produits qui ne sont pas destinés à l'alimentation humaine.

Art. 19. - Les marchandises doivent, lors de leur détention en vue de la vente, de leur mise en vente, de leur vente ou de leur distribution à titre gratuit, être protégées des pollutions et des souillures et maintenues dans des conditions de nature à permettre leur conservation.

Les responsables des établissements où sont stockées et distribuées ces marchandises doivent s'assurer par des contrôles et vérifications appropriés que les températures nécessaires à la conservation de ces marchandises sont respectées.

Des arrêtés pris conformément aux dispositions du deuxième alinéa de l'article 3 ci-dessus fixent les modalités d'application des dispositions du présent article relatives aux conditions de conservation des marchandises et aux contrôles et vérifications mentionnés au deuxième alinéa. Ils fixent également, en tant que de besoin, les modes de protection de ces marchandises.

CHAPITRE VIII

Dispositions générales

Art. 20. - Les dispositions de l'article 13 de la loi du 1er août 1905 susvisée ne sont pas applicables aux infractions aux prescriptions du présent décret.

Sans préjudice de l'application des articles 1er, 2 et 3 de ladite loi, seront punis de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe les chefs d'entreprise ou leurs délégataires qui auront contrevenu aux dispositions des deuxième et troisième alinéas de l'article 2, des articles 3, 4, 5, 6 et 7, du troisième alinéa de l'article 8, des articles 10 à 14, des premier, deuxième et troisième alinéas de l'article 17, des articles 18 et 19 ci-dessus. En cas de récidive, la peine

d'amende prévue pour la récidive des contraventions de la cinquième classe sera applicable.

Seront punies de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la troisième classe les infractions aux dispositions du quatrième alinéa de l'article 17.

Art. 21. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'agriculture et de la forêt, le ministre de l'équipement, du logement, des transports et de la mer, le ministre des affaires sociales et de la solidarité, le ministre délégué au budget, le ministre délégué à la mer, le ministre délégué à la santé et le secrétaire d'Etat à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 26 avril 1991.

MICHEL ROCARD

Par le Premier ministre:

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget,

PIERRE BEREGOVOY

Le garde des sceaux, ministre de la justice

, **HENRI NALLET**

Le ministre de l'agriculture et de la forêt,

LOUIS MERMAZ

Le ministre de l'équipement, du logement, des transports et de la mer,

LOUIS BESSON

Le ministre des affaires sociales et de la solidarité,

CLAUDE EVIN

Le ministre délégué au budget,

MICHEL CHARASSE

Le ministre délégué à la mer,

JACQUES MELLICK

Le ministre délégué à la santé

, **BRUNO DURIEUX**

Le secrétaire d'Etat à la consommation,

VERONIQUE NEIERTZ

Décret no 94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées mentionnées aux articles L.372-1-1 et L. 372-3 du code des communes

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville, du ministre d'Etat, ministre de l'intérieur et de l'aménagement du territoire, du ministre de l'environnement, du ministre délégué à la santé et du ministre délégué à l'aménagement du territoire et aux collectivités locales,

Vu la directive (C.E.E.) no 91-271 du Conseil des communautés européennes du 21 mai 1991 relative au traitement des eaux urbaines résiduaires;

Vu le code des communes, notamment ses articles L. 372-1-1 et L. 372-3;

Vu le code de la santé publique, notamment ses articles L. 1 et L. 33 à L. 35-10;

Vu le code de l'urbanisme, notamment son article R. 123-11;

Vu le code de la construction et de l'habitation, notamment ses articles L. 111-4 et R. 111-3;

Vu la loi no 64-1245 du 16 décembre 1964 modifiée relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution;

Vu la loi no 76-663 du 19 juillet 1976 modifiée relative aux installations classées pour la protection de l'environnement;

Vu la loi no 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau, notamment ses articles 4, 8 à 10, 35 et 36;

Vu le décret no 91-1283 du 19 décembre 1991 relatif aux objectifs de qualité assignés aux cours d'eau, sections de cours d'eau, canaux, lacs ou étangs et aux eaux de la mer dans les limites territoriales;

Vu le décret no 93-742 du 29 mars 1993 relatif aux procédures d'autorisation et de déclaration prévues par l'article 10 de la loi du 3 janvier 1992 susvisée;

Vu le décret no 93-743 du 29 mars 1993 relatif à la nomenclature des opérations soumises à autorisation ou à déclaration en application de l'article 10 de la loi du 3 janvier 1992 précitée;

Vu l'avis de la mission interministérielle de l'eau en date du 15 septembre 1992;

Vu les avis du Comité national de l'eau en date des 21 octobre 1992 et 11 février 1993;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date des 20 octobre et 24 novembre 1992;

Le Conseil d'Etat (section des travaux publics) entendu,

Décrète:

Art. 22. - Sous réserve des mesures prises en application de l'article L. 35-8 du code de la santé publique (article L.1331-10 du nouveau code de la santé publique), il est interdit d'introduire dans les systèmes de collecte:

a) Directement ou par l'intermédiaire de canalisations d'immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause, soit d'un danger pour le personnel d'exploitation ou pour les habitants des immeubles raccordés au système de collecte, soit d'une dégradation des ouvrages d'assainissement et de traitement, soit d'une gêne dans leur fonctionnement;

b) Des déchets solides, y compris après broyage;

c) Des eaux de source ou des eaux souterraines, y compris lorsqu'elles ont été utilisées dans des installations de traitement thermique ou des installations de climatisation;

d) Des eaux de vidange des bassins de natation.

Un arrêté du ministre chargé de l'environnement et du ministre chargé de la santé, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et de la mission interministérielle de l'eau, définit les conditions minimales de sécurité et de qualité que doivent remplir les installations pour que les exploitants des ouvrages de collecte et de traitement puissent obtenir des dérogations aux b, c et d de l'alinéa précédent. Ces dérogations sont accordées par le préfet, après avis du conseil départemental d'hygiène, si les caractéristiques des ouvrages le permettent.

**Décret no 95-408 du 18 avril 1995
relatif à la lutte contre les bruits de voisinage et
modifiant le code de la santé publique**

NOR : ENVP9530012D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville, du ministre d'Etat, ministre de l'intérieur et de l'aménagement du territoire, du ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre d'Etat, ministre de la défense, du ministre de l'équipement, des transports et du tourisme, du ministre de l'environnement, du ministre délégué à la santé, porte-parole du Gouvernement, et du ministre délégué à l'aménagement du territoire et aux collectivités locales,

Vu le code de la santé publique, notamment les articles L. 1, L. 2 et L. 48;

Vu le code des communes;

Vu le code du travail;

Vu le code pénal, notamment l'article R. 610-1;

Vu la loi no 76-663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement;

Vu la loi no 92-1444 du 31 décembre 1992 relative à la lutte contre le bruit;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date du 15 septembre 1994;

Le Conseil d'Etat (section sociale) entendu,

Décrète:

Art. 1er.

Il est créé dans le livre Ier du code de la santé publique (deuxième partie Décrets en Conseil d'Etat) un titre Ier intitulé : << Mesures sanitaires générales >>

Ce titre Ier comprend un chapitre VI ainsi rédigé:

"Chapitre VI"

"Dispositions pénales"

Art. R. 48-1. - Les dispositions des articles R. 48-2 à R. 48-5 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.

Art. R. 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 encourent 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.

Art. R. 48-3. - Si le bruit mentionné au premier alinéa de l'article R. 48-2 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 audit 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. 48-4 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.

Art. R. 48-4. - 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 à partir des valeurs de 5 décibels A (dB A) en période diurne (de 7 heures à 22 heures) et de 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:

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 santé, de l'environnement, de l'équipement, des transports et de la construction.

Art. R. 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:

1o Soit n'aura pas respecté les conditions d'utilisation ou d'exploitation de matériels, ou d'équipements fixées par les autorités compétentes;

2o Soit aura négligé de prendre les précautions appropriées pour limiter ce bruit;

3o Soit aura fait preuve d'un comportement anormalement bruyant.

Art. 2.

Le décret no 88-523 du 5 mai 1988 pris pour l'application de l'article L. 1 du code de la santé publique et relatif aux règles propres à préserver la santé de l'homme contre les bruits de voisinage est abrogé.

Art. 3.

Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville, le ministre d'Etat, ministre de l'intérieur et de l'aménagement du territoire, le ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre d'Etat, ministre de la défense, le ministre de l'équipement, des transports et du tourisme, le ministre de l'environnement, le ministre délégué à la santé, porte-parole du Gouvernement, et le ministre délégué à l'aménagement du territoire et aux collectivités locales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 18 avril 1995.

- les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celles s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures boutiques, les activités utilisant des structures légères.

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

NOR : ECOC9500071A

Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville, le ministre de l'économie et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu le décret no 55-241 du 10 février 1955 portant application de la loi du 1er août 1905 susvisée concernant le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires, et notamment ses articles 3 et 4;

Vu le décret no 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine;

Vu le décret no 71-636 du 21 juillet 1971 pris 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, et notamment ses articles 3, 5, 7, 8, 25 et 26;

Vu le décret no 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux;

Vu le décret no 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, notamment ses articles 5 et 17;

Vu le décret no 89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles;

Vu le décret no 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, et notamment ses articles 2, 3, 4, 5, 10, 15, 19 et 20;

Vu le décret no 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux;

Vu l'arrêté du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale;

Vu l'arrêté du 28 septembre 1989 relatif aux viandes hachées, préparations de viandes et de morceaux de moins de cent grammes;

Vu l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux produits végétaux ou d'origine végétale destinés à la consommation humaine et qui sont soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent:

TITRE Ier CHAMP D'APPLICATION

Art. 1er. - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées:

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé par le décret no 66-239 du 18 avril 1966;

- les activités des établissements de restauration, y compris les fermes-auberges, sans préjudice des dispositions réglementaires plus spécifiques prévues pour la restauration à caractère social;

TITRE II DISPOSITIONS GENERALES

Art. 2. - Les prescriptions de l'ensemble des chapitres du présent titre s'appliquent à tous les établissements dans lesquels s'exercent les activités mentionnées à l'article 1er, à l'exclusion de ceux utilisés pour des activités non sédentaires ou

occasionnelles de distribution ou de restauration. Pour ces derniers établissements, qui sont couverts par le chapitre III du titre III, seules sont applicables les dispositions des chapitres IV à VII du présent titre.

CHAPITRE Ier Locaux

Art. 3. - 1. Les locaux mentionnés au présent titre doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments.

2. Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment:

a) Prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures tels les insectes et autres animaux;

b) Pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace;

c) Permettre de prévenir le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur;

d) Offrir, le cas échéant, des conditions de température permettant d'effectuer de manière hygiénique les opérations visées par le présent arrêté;

e) Etre aérés et ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Le cas échéant, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées;

f) Etre convenablement éclairés;

g) Etre pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide;

h) De plus, les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

3. Dans ces locaux, des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les ravageurs.

Art. 4. - Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, ces mêmes locaux doivent comporter:

a) Des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments;

b) Un nombre suffisant de lave-mains et de cabinets d'aisances équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires.

Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires.

Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propreté.

Ces locaux doivent être équipés d'une ventilation adéquate.

CHAPITRE II Equipements

Art. 5. - 1. Sans préjudice des dispositions du décret du 12 février 1973 susvisé, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de

vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, doivent être maintenus en permanence propres et :

- a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires;
- b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus;
- c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

2. Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessous et pour contrôler celles-ci.

En particulier, les locaux d'entreposage d'aliments surgelés et congelés ainsi que de glaces, crèmes glacées et sorbets d'une capacité comprise entre dix et cent mètres cubes doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température destinés à mesurer fréquemment et à intervalle régulier la température de l'air à laquelle sont soumis ces produits.

Dans le cas de chambres froides de moins de dix mètres cubes destinées à la conservation de stocks dans les magasins de détail, cette mesure peut être réalisée au moyen d'un thermomètre aisément visible.

Les meubles de vente au détail d'aliments surgelés, congelés et de glaces, crèmes glacées et sorbets doivent être équipés d'un

thermomètre ou d'un enregistreur de température pour la mesure de la température de l'air; l'indication de la température doit être visible par le consommateur. Dans le cas des meubles ouverts, un thermomètre indique la température au retour d'air; le capteur

du thermomètre doit être accessible sans démontage afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et être placé au retour d'air, immédiatement au-delà des zones vitrées, si elles existent, et au plus près de la ligne de charge maximale, qui doit être nettement indiquée.

Les dispositions de l'alinéa précédent sont applicables aux meubles de vente en place à la date de publication du présent arrêté au Journal officiel de la République française dans un délai maximum d'un an à compter de cette publication.

CHAPITRE III

Alimentation en eau

Art. 6. - Sans préjudice des dispositions du décret du 3 janvier 1989 susvisé :

1. L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante, en particulier pour son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires.

2. Lorsque la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

3. L'eau non potable, utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires, doit circuler dans des conduites séparées, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinés à la consommation humaine ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

CHAPITRE IV

Personnel

Art. 7. - Sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites par les décrets du 21 juillet 1971 et du 26 avril 1991 susvisés, les responsables des établissements des secteurs mentionnés à l'article 1er ou leur délégué doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

CHAPITRE V

Denrées alimentaires

Art. 8. - 1. Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la

santé. En particulier, sont interdits dans les locaux où s'exercent ces activités l'entreposage des denrées à même le sol et la présence d'animaux familiers.

2. Toutes précautions sont prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part.

Art. 9. - Lorsque sont effectuées, dans une même structure, des opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage des matières premières et, le cas échéant, leur nettoyage, elles doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination croisée avec des aliments présentant un niveau d'hygiène différent.

En particulier, dans les établissements préparant sur le lieu de vente ou de consommation des aliments, les opérations mentionnées ci-dessus et celles de préparation des aliments peuvent être réalisées en un même emplacement sous réserve d'être échelonnées dans le temps et séparées par des opérations de nettoyage et de désinfection des plans de travail.

Art. 10. - 1. Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Pour certains de ces produits, et à l'exclusion des denrées pour lesquelles la température de conservation est définie par des réglementations spécifiques, cette température est fixée en annexe du présent arrêté.

2. Toutefois, et pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de soustraire les produits à ces températures ou, le cas échéant, à la température inscrite sur leur emballage sous la responsabilité du conditionneur, conformément aux dispositions du décret du 7 décembre 1984 susvisé :

a) Pour les produits réfrigérés :

i) Lorsque cela s'avère nécessaire, pour de courtes périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des aliments et lors de leur présentation à la vente pour permettre le dégivrage des équipements;

ii) Lors de l'exposition de ces produits en quantités limitées pour une remise immédiate aux consommateurs, sous réserve que les conditions de cette exposition satisfassent à celles prévues dans un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé propre au secteur concerné;

A titre transitoire pour une durée de cinq ans à compter de la publication du présent arrêté au Journal officiel, les dispositions ci-dessus ne s'appliquent pas à l'exposition des produits concernés en vue de leur vente sur les marchés de plein air existant à la date de publication de cet arrêté.

b) Pour les aliments congelés et surgelés ainsi que pour les glaces, crèmes glacées et sorbets :

i) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas 3 °C, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes,

lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des aliments et lors de leur présentation à la vente;

ii) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

Le détenteur des aliments qui ne sont pas conservés dans les conditions fixées à l'alinéa 1er du présent article doit faire procéder à leur retrait de la consommation humaine en l'état.

Art. 11. - Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade du traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration. Les produits sont ensuite immédiatement maintenus aux températures de réfrigération mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

Le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation doit s'effectuer rapidement en vue d'assurer la sécurité alimentaire.

Art. 12. - La décongélation des aliments congelés doit être effectuée à l'abri des contaminations :

A l'occasion de la cuisson ou du réchauffage du produit prêt à consommer;

Dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C ou par toute autre méthode conforme aux

dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé ayant fait l'objet d'un avis publié au Journal officiel de la République française.

Une fois décongelés, les aliments doivent être présentés réfrigérés durant une période limitée de manière à satisfaire aux dispositions du 1er alinéa de l'article 10 du présent arrêté. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés.

Les aliments ne satisfaisant pas aux dispositions du présent article ne sont pas reconnus propres à la consommation humaine en l'état.

Art. 13. - Sans préjudice des dispositions de l'arrêté du 22 mars 1993 susvisé, les conserves appertisées de denrées alimentaires dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 doivent être soumises au traitement décrit au 2o de l'article 2 du décret du 10 février 1955 susvisé dans des autoclaves ou stérilisateur: munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe étalonné ou d'un autre système fiable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température, ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps;- employés dans des conditions permettant de satisfaire à leur stabilité.

Les produits appertisés n'ayant pas satisfait aux dispositions du présent article ne sont pas reconnus propres à la consommation.

Art. 14. - Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celui-ci.

Toutes précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées. Les produits tranchés sur place doivent être présentés en quantités aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service.

Les denrées microbiologiquement très périssables déconditionnées doivent être protégées de toute contamination lors de leur stockage et de leur mise en vente.

Art. 15. - Les substances et préparations dangereuses et les produits non destinés à l'alimentation humaine doivent être stockés et, le cas échéant, présentés à la vente sur des emplacements particuliers qui font l'objet d'une identification.

CHAPITRE VI

Déchets

Art. 16. - En dehors des sous-produits du traitement primaire des denrées alimentaires, notamment les os et les produits de parage des viandes, qui doivent être traités comme des denrées alimentaires à part entière s'ils sont susceptibles d'une utilisation alimentaire ultérieure à leur obtention sur leur lieu de production, les déchets alimentaires non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires:

a) Sauf dans le cas visé à l'article 24 ci-dessous, ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées

alimentaires. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage de ces déchets et autres matières.

b) Doivent être déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture, ou tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, régulièrement entretenus, et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations sur les aliments ne doivent être jetés à même le sol.

Des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets, alimentaires ou non, dangereux, qu'ils soient solides ou liquides.

CHAPITRE VII

Contrôles et vérifications

Art. 17. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder, chacun en ce qui le concerne, à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du présent arrêté et, lorsqu'ils existent, aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire.

Ces contrôles doivent notamment s'assurer de l'état des produits à réception et porter sur les conditions de conservation, ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection.

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits mentionnés à l'article 1er et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système << HACCP >>, en particulier:

→ analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de mise en vente et, s'il y a lieu, d'élaboration;

→ mettre en évidence les points des étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter;

→ identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés << points critiques >>;

→ définir et mettre en oeuvre des moyens de maîtriser ces points et des procédures de suivi efficaces.

→ revoir périodiquement, et notamment en cas de modification des opérations, les procédures établies ci-dessus.

Les responsables de ces établissements doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'alinéa précédent ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

TITRE III

DISPOSITIONS SPECIFIQUES-CHAPITRE 1er Locaux de préparation des aliments et leurs équipements

Art. 18. - Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux locaux dans lesquels sont préparés des aliments, à l'exclusion des installations utilisées pour des activités de distribution ou de restauration non sédentaires ou occasionnelles qui sont couvertes par le chapitre III du présent titre et des salles à manger dans les établissements de restauration.

Art. 19. - Sans préjudice des dispositions générales du titre II du présent arrêté, dans les locaux mentionnés à l'article 18 ci-dessus:

a) Les surfaces telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes doivent être construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments.

b) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues et entretenues de manière à ne pas constituer une source d'insalubrité pour les aliments. Celles ouvrant sur l'extérieur doivent, si nécessaire, être équipées d'écrans de protection contre les insectes.

Ces écrans doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage.

Art. 20. - Dans ces locaux, des dispositifs adéquats pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau potable chaude et froide.

Le nettoyage des matières premières est assuré, le cas échéant, au moyen d'un évier ou d'un dispositif semblable de lavage, alimenté en eau potable froide ou chaude selon les besoins et nettoyé régulièrement.

CHAPITRE II

Etablissements de restauration

Art. 21. - Dans les établissements de restauration mentionnés à l'article 1er, doivent être prévues des toilettes comprenant des cabinets d'aisances et des lavabos à l'usage exclusif de la clientèle.

Les cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger ni avec les autres locaux renfermant des aliments.

Toutefois, dans les établissements offrant moins de 50 places, les équipements sanitaires mentionnés à l'article 4 (b) ci-dessus peuvent également servir à la clientèle. Ces équipements doivent être situés de telle manière que la clientèle ne puisse pas pénétrer dans les locaux de préparation des aliments.

Art. 22. - Dans les salles de restaurant et locaux assimilés:

La présence des animaux domestiques ou de plantes ne doit pas constituer un risque d'insalubrité pour les aliments. Le cas échéant, la nourriture destinée aux animaux ne peut être servie dans ces locaux que dans des récipients réservés à cet usage.

Les tables sont tenues constamment en parfait état de propreté et des ustensiles et du linge propres sont mis à la disposition de chaque client.

CHAPITRE III

Activités de distribution ou de restauration, non sédentaires ou occasionnelles

Art. 23. - Pour toutes les activités de distribution ou de restauration, non sédentaires ou occasionnelles:

1. Les installations sont conçues, construites, nettoyées et entretenues de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, y compris, dans la mesure du possible, du fait de la présence d'insectes et d'autres animaux.

2. Plus particulièrement:

a) A défaut d'installations permanentes répondant aux dispositions du paragraphe b de l'article 4 ci-dessus, des dispositifs doivent être prévus pour permettre aux personnes manipulant les aliments de se nettoyer les mains de manière hygiénique;

b) Les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992 susvisé, elles doivent être conçues en matériaux lisses, sauf si les exploitants peuvent prouver aux agents des administrations chargées des contrôles que d'autres matériaux utilisés conviennent;

c) Des moyens adéquats doivent être prévus:

- pour le nettoyage et, lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, la désinfection des outils et équipements de travail;
- pour protéger les denrées alimentaires des contaminations éventuelles;
- pour assurer le respect des conditions de température requises à l'article 10 ci-dessus;

d) De l'eau potable, froide ou chaude, doit être prévue en quantité suffisante, notamment pour réaliser les opérations visées sous a, b et c ci-dessus.

CHAPITRE IV **Distribution automatique**

Art. 24. - Les distributeurs automatiques sont conçus, construits, installés, nettoyés, entretenus et utilisés de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, y compris du fait de la présence d'insectes et d'autres animaux.

Les parties des distributeurs destinées à être en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992 susvisé, elles doivent être conçues en matériaux lisses et lavables.

Les denrées alimentaires doivent être renouvelées en temps utile de manière à rester constamment saines et en bon état de conservation. En particulier les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessus doivent être respectées et pouvoir être vérifiées à tout moment.

Les distributeurs automatiques sont munis, en tant que de besoin, d'un dispositif permettant la distribution de gobelets individuels dans des conditions hygiéniques. Une installation doit être prévue pour recueillir et éliminer régulièrement les gobelets et autres déchets.

En vue de permettre en particulier la vérification des conditions d'entretien des distributeurs automatiques par les agents des administrations chargées des contrôles, le nom de la personne responsable ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés de manière à être lisible de l'extérieur de l'appareil.

CHAPITRE V

Transport pour livraison

Art. 25. - Les équipements de transport pour la livraison des aliments doivent être correctement entretenus et constamment maintenus en état de propreté. Leur utilisation ne doit pas constituer un risque de contamination des aliments.

Ces équipements doivent permettre si nécessaire le maintien des températures de conservation mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

TITRE IV **DISPOSITIONS COMMUNES**

Art. 26. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première, produit intermédiaire ou produit fini dont ils savent ou auraient pu estimer, en tant que professionnel et sur la base des éléments d'information en leur possession, qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient

impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

Art. 27. - Pour l'application du présent arrêté, les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er peuvent se référer à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal officiel de la République française du 24 novembre 1993. Dans tous les secteurs où un tel guide a été élaboré, les administrations compétentes prennent en considération son application par les établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté.

Art. 28. - Les dispositions de l'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, de l'arrêté du 4 octobre 1973 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente au détail des produits de la mer et d'eau douce, des titres II et IV de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé, pour ce qui concerne les

établissements visés au présent arrêté, et de l'arrêté 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, en ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté, sont abrogées.

Art. 29. - Le directeur général de la santé, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général de l'alimentation sont chargés, chacun en ce qui concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 9 mai 1995.

Le ministre de l'économie,

Pour le ministre et par délégation:

Le directeur général de la concurrence,
de la consommation et de la répression des fraudes,

C. BABUSIAUX

Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville,

Pour le ministre et par délégation

Le directeur général de la santé,

J.-F. GIRARD

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation:

Le directeur général de l'alimentation,

P. GUERIN

ANNEXE

TEMPERATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous:

Sur glace fondante (**0 °C à + 2 °C**): poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.

+ 4 °C maximum: tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que:

Denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce; produits transformés non stables à base de viande; abats, volailles, lapins; découpes de viandes; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables; préparations non stables à base de crème ou d'oeuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets); lait cru, produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable; fromages découpés ou râpés préemballés; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations; jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5; produits décongelés; produits non stables en distributeur automatique.

+ 8 °C maximum: tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que:

Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés; beurres et matières grasses; desserts non stables à base de substituts du lait; produits stables à base de viande tranchée.

- 18 °C: glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964 susvisé.

- 15 °C: tout aliment congelé.

Supérieur à + 63 °C: plats cuisinés livrés chaud au consommateur.

Décret no 96-97 du 7 février 1996
relatif à la protection de la population contre les risques sanitaires
liés à une exposition à l'amiante dans les immeubles bâtis
(mod. par Décrets n°97-855 du 12/09/97, n°2001-840 du 13/09/01,
n°2002-839 du 03/05/02)
(JO du 8 février 1996)

Le Premier ministre,

Sur le rapport du Garde des Sceaux, ministre de la Justice, du ministre de l'Équipement, du Logement, des Transports et du Tourisme, du ministre du Travail et des Affaires sociales et du ministre de l'Environnement,

Vu le Code de la santé publique, notamment les articles L. 1, L. 2, L. 48, L. 49 et L. 772 ;

Vu le Code pénal, notamment l'article R. 610-1 ;

Vu la loi no 61-842 du 2 août 1961 relative à la lutte contre les pollutions atmosphériques et les odeurs ;

Vu la loi no 65-557 du 10 juillet 1965 modifiée fixant le statut de la copropriété ;

Vu la loi no 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux ;

Vu la loi no 76-663 du 19 juillet 1976 modifiée relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

Vu le décret no 78-394 du 20 mars 1978 modifié relatif à l'emploi des fibres d'amiante pour le flocage des bâtiments ;

Vu le décret no 78-1146 du 7 décembre 1978 concernant l'agrément des contrôleurs techniques et le contrôle technique obligatoire prévus aux articles L. 111-25 et L. 111-26 du Code de la construction et de l'habitation, tels qu'ils résultent de la loi no 78-12 du 4 janvier 1978 relative à la responsabilité et à l'assurance dans le domaine de la construction ;

Vu le décret no 88-466 du 28 avril 1988 relatif aux produits contenant de l'amiante ;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date des 22 juin et 9 novembre 1995

Le Conseil d'État (section sociale) entendu,

Décrète :

Art. 1 –

(Voir nouvelle rédaction de l'article 1er applicable à compter du 1er septembre 2002) (1)

(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 1er, I) « Les articles 2 à 10 du présent décret s'appliquent » à tous les immeubles bâtis, qu'ils appartiennent à des personnes privées ou à des personnes publiques, à la seule exception des immeubles à usage d'habitation comportant un seul logement. (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 1er, II) Les articles 10-1 à 10-3 du présent décret s'appliquent à tous les immeubles bâtis construits avant le 1er juillet 1997, qu'ils appartiennent à des personnes privées ou à des personnes publiques, à l'exception des immeubles à usage d'habitation comportant un seul logement et des parties privatives des immeubles collectifs d'habitation.

(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 1er, II) L'article 10-4 s'applique à tous les immeubles bâtis construits avant le 1er juillet 1997, qu'ils appartiennent à des personnes privées ou à des personnes publiques.

Art. 2 –

(Voir nouvelle rédaction de l'article 2, alinéa 1 applicable à compter du 1er septembre 2002) (2)

(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 2, I) « Les propriétaires des « immeubles mentionnés au premier alinéa de l'article 1er » doivent rechercher la présence de flocages contenant de l'amiante dans les immeubles construits avant le 1er janvier 1980. Ils doivent également rechercher la présence de calorifugeages contenant de l'amiante dans les immeubles construits avant le 29 juillet 1996 et la présence de faux plafonds contenant de l'amiante dans les immeubles construits avant le 1er juillet 1997. (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 2, II) Pour répondre à ces obligations de recherche, les propriétaires font appel à un contrôleur technique, au sens du code de la construction et de l'habitation, ou à un technicien de la construction ayant contracté une assurance professionnelle pour ce type de mission afin qu'il procède à une recherche de la présence de flocages, de calorifugeages ou de faux plafonds. (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 2, III) En cas de présence de flocages, de calorifugeages ou de faux plafonds et si un doute persiste sur la présence d'amiante, les propriétaires font faire un ou des prélèvements représentatifs par un contrôleur technique ou un technicien de la construction « Ce ou ces prélèvements font l'objet d'une analyse par un organisme répondant aux prescriptions définies au deuxième alinéa de l'article 5. ». (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 2, IV) Seul le contrôleur technique ou le technicien de la construction

atteste de l'absence ou de la présence de flocages, de calorifugeages ou de faux plafonds et, le cas échéant, de la présence ou de l'absence d'amiante dans ces matériaux ou produits. (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 2, V) Le contrôleur technique ou le technicien de la construction mentionné au présent article doit satisfaire aux obligations définies à l'article 10-6.

Art. 3 –

(D. no 97-855, 12 sept. 1997, art. 2)

En cas de présence de flocages, de calorifugeages « ou de faux plafonds » contenant de l'amiante, les propriétaires doivent vérifier leur état de conservation. (D. no 97-855, 12 sept. 1997, art. 2) A cet effet, ils font appel à un contrôleur technique ou à un technicien de la construction ayant contracté une assurance professionnelle pour ce type de mission « et répondant aux prescriptions du précédent article », afin qu'il vérifie l'état de conservation de ces matériaux « et produits » en remplissant la grille d'évaluation définie par arrêté conjoint des ministres chargés du Travail, de la Santé, de la Construction et de l'Environnement. Cette grille d'évaluation tient compte notamment de l'accessibilité du matériau, de son degré de dégradation, de son exposition à des chocs et vibrations ainsi que de l'existence de mouvements d'air dans le local.

Art. 4 –

(D. no 97-855, 12 sept. 1997, art. 3)

En fonction du résultat du diagnostic obtenu à partir de la grille d'évaluation mentionnée à l'article précédent, les propriétaires procèdent :

♦ soit à un contrôle périodique de l'état de conservation de ces matériaux « et produits » dans les conditions prévues à l'article 3 ; ce contrôle est effectué dans un délai maximal de trois ans à compter de la date de remise au propriétaire des résultats du contrôle, ou à l'occasion de toute modification substantielle de l'ouvrage ou de son usage ;

♦ soit, selon les modalités prévues à l'article 5, à une surveillance du niveau d'empoussièrement dans l'atmosphère par un organisme agréé en microscopie électronique à transmission ;

♦ (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 3) soit à des travaux de confinement ou de retrait de l'amiante, selon les modalités prévues au dernier alinéa de l'article 5.

Art. 5 –

(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 4, I)

Les mesures de l'empoussièrement sont réalisées selon des modalités définies par arrêté conjoint des ministres chargés du Travail, de la Santé, de la Construction et de l'Environnement. Ces mesures sont effectuées par des organismes agréés selon des modalités et conditions définies par arrêté du ministre chargé de la Santé « pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, » en fonction de la qualification des personnels de l'organisme, de la nature des matériels dont il dispose et des résultats des évaluations auxquelles il est soumis. L'agrément est accordé par arrêté du ministre chargé de la Santé. « Cet arrêté peut limiter l'agrément aux seules opérations de prélèvement ou de comptage. Les organismes agréés adressent au ministre chargé de la Santé un rapport d'activité sur l'année écoulée dont les modalités et le contenu sont définis par arrêté du ministre chargé de la Santé. »

(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 4, III) Les analyses de matériaux et produits prévues aux articles 2, 10-3 et 10-4 sont réalisées par un organisme accrédité répondant aux exigences définies par un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, précisant notamment les méthodes qui doivent être mises en oeuvre pour vérifier la présence d'amiante dans le matériau ou le produit.

(D. no 97-855, 12 sept 1997, art. 4) Si le niveau d'empoussièrement est inférieur ou égal à la valeur de 5 fibres/litre, les propriétaires procèdent à un contrôle périodique de l'état de conservation des matériaux « et produits », dans les conditions prévues à l'article 3, dans un délai maximal de trois ans à compter de la date à laquelle leur sont remis les résultats du contrôle ou à l'occasion de toute modification substantielle de l'ouvrage ou de son usage.

(3e al. supprimé par D. no 2001-540, 13 septembre 2001, art. 4, IV)

(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 4, V) Si le niveau d'empoussièrement est supérieur à 5 fibres/litre, les propriétaires procèdent à des travaux de confinement ou de retrait de l'amiante, qui doivent être achevés dans un délai de trente-six mois à compter de la date à laquelle leur sont remis les résultats du contrôle. Pendant la période précédant les travaux, des mesures conservatoires appropriées doivent être mises en oeuvre afin de réduire l'exposition des occupants

et de la maintenir au niveau le plus bas possible, et dans tous les cas à un niveau d'empoussièrément inférieur à 5 fibres/litre. Les mesures conservatoires ne doivent conduire à aucune sollicitation des matériaux et produits concernés par les travaux.

Art. 5-1 - (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 5) Par dérogation aux dispositions du dernier alinéa de l'article 5, le délai d'achèvement des travaux peut, à la demande du propriétaire, être prorogé pour les travaux concernant les immeubles de grande hauteur mentionnés à l'article R. 122-2 du code de la construction et de l'habitation et les établissements recevant du public définis à l'article R. 123-2 de ce même code, classés de la première à la troisième catégorie au sens de l'article R. 123-19, lorsque les flocages, calorifugeages et faux plafonds contenant de l'amiante ont été utilisés à des fins de traitement généralisé dans ces immeubles ou établissements.

La demande de prorogation doit être adressée par le propriétaire au préfet du département du lieu d'implantation de l'immeuble ou de l'établissement concerné, dans un délai de vingt-sept mois à compter de la date à laquelle lui sont remis les résultats du contrôle prévu à l'article 5, sauf lorsque des circonstances imprévisibles ne permettent pas le respect de ce délai.

La prorogation est accordée par arrêté du préfet, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, en tenant compte des risques spécifiques à l'immeuble ou à l'établissement concerné et des mesures conservatoires mises en oeuvre en application du dernier alinéa de l'article 5. Le silence gardé pendant plus de quatre mois par le préfet vaut décision de rejet.

La prorogation est accordée pour une durée maximale de trente-six mois, renouvelable une fois lorsque, du fait de la complexité des opérations ou de circonstances exceptionnelles, les travaux ne peuvent être achevés dans les délais ainsi prorogés.

Art. 6 -
(D. no 97-855, 12 sept. 1997, art. 5)

En cas de travaux nécessitant un enlèvement des « matériaux et produits mentionnés par le présent décret », ceux-ci devront être transportés et éliminés conformément aux dispositions des lois du 15 juillet 1975 et du 19 juillet 1976 susvisées.

Art. 7 -
(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 6, I)

À l'issue des travaux et avant toute restitution des locaux traités, le propriétaire fait procéder « à un examen visuel, par un contrôleur technique ou un technicien de la construction répondant aux prescriptions de l'article 10-6, de l'état des surfaces traitées et », dans les conditions définies à l'article 5, à une mesure du niveau d'empoussièrément après démantèlement du dispositif de confinement. Ce niveau doit être inférieur ou égal à 5 fibres par litre. Si les travaux ne conduisent pas au retrait total des « flocages, calorifugeages et faux plafonds », les propriétaires procèdent à un contrôle périodique de l'état de conservation de ces matériaux et produits résiduels dans les conditions prévues à l'article 3, dans un délai maximal de trois ans à compter de la date à laquelle leur sont remis les résultats du contrôle ou à l'occasion de toute modification substantielle de l'ouvrage ou de son usage. »

Art. 8 -
(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 7, I)

Les propriétaires constituent, conservent et actualisent un dossier technique regroupant notamment les informations relatives à la recherche et à l'identification des « flocages, calorifugeages et faux plafonds » ainsi qu'à l'évaluation de leur état de conservation. Ce dossier doit préciser la date, la nature, la localisation et les résultats des contrôles périodiques, des mesures d'empoussièrément et, le cas échéant, des travaux effectués à l'issue du diagnostic prévu à l'article 3. Il est tenu à la disposition des occupants de l'immeuble bâti concerné, des agents ou services mentionnés aux articles L. 48 et L. 772 du Code de la santé publique ainsi que, le cas échéant, des inspecteurs du travail et des agents du service de prévention des organismes de Sécurité sociale. Les propriétaires communiquent ce dossier à toute personne physique ou morale appelée à effectuer des travaux dans l'immeuble bâti « et conservent une attestation écrite de cette communication ».

Art. 9 -
(Abrogé par D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 8)

Art. 10 -

(Abrogé par D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 8)

Art. 10-1 - (Voir nouvelle rédaction de l'article 10-1 applicable à compter du 1er septembre 2002) (3) (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 9) Les propriétaires des immeubles mentionnés au deuxième alinéa de l'article 1er constituent et tiennent à jour un dossier technique "Amiante" ainsi qu'une fiche récapitulative de ce dossier. Ce dossier est établi sur la base du repérage défini à l'article 10-3. Il inclut le contenu du dossier technique mentionné à l'article 8.

Art. 10-2 - (Voir nouvelle rédaction de l'article 10-2 applicable à compter du 1er septembre 2002) (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 9) (4) Le dossier technique "Amiante" mentionné à l'article 10-1 est établi avant les dates limites suivantes :

- le 31 décembre 2003 pour les immeubles de grande hauteur mentionnés à l'article R. 122-2 du code de la construction et de l'habitation et les établissements recevant du public définis à l'article R. 123-2 de ce même code, classés de la première à la quatrième catégorie au sens de l'article R. 123-19 du même code ;
- le 31 décembre 2005 pour les immeubles de bureaux, les établissements recevant du public et classés dans la cinquième catégorie, les immeubles destinés à l'exercice d'une activité industrielle ou agricole, les locaux de travail et les parties à usage commun des immeubles collectifs d'habitation.

Art. 10-3 - (Voir nouvelle rédaction de l'article 10-3 alinéa 7 applicable à compter du 1er septembre 2002) (5) (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 9)

Le dossier technique "Amiante" mentionné à l'article 10-1 comporte :

1o La localisation précise des matériaux et produits contenant de l'amiante ainsi que, le cas échéant, leur signalisation ;
2o L'enregistrement de l'état de conservation de ces matériaux et produits ;
3o L'enregistrement des travaux de retrait ou de confinement de ces matériaux et produits et des mesures conservatoires mises en oeuvre ;
4o Les consignes générales de sécurité à l'égard de ces matériaux et produits, notamment les procédures d'intervention, y compris les procédures de gestion et d'élimination des déchets.

5o (D. no 2002-839, 3 mai 2002, art. 5, II) (6)

Une fiche récapitulative.

Voir nouvelle rédaction de l'article 10-3 alinéa 7 applicable à compter du 1er septembre 2002) (7)

Le repérage mentionné à l'article 10-1 porte sur les matériaux et produits figurant sur la liste définie à l'annexe du présent décret et accessibles sans travaux destructifs. Pour le réaliser, les propriétaires font appel à un contrôleur technique, au sens du code de la construction et de l'habitation, ou à un technicien de la construction ayant contracté une assurance professionnelle pour ce type de mission, satisfaisant aux obligations définies à l'article 10-6. Les analyses de matériaux et produits sont réalisées selon les modalités prévues au deuxième alinéa de l'article 5.

En cas de repérage d'un matériau ou produit dégradé contenant de l'amiante, le contrôleur technique ou le technicien de la construction est tenu de le mentionner ainsi que les mesures d'ordre général préconisées.

Un arrêté conjoint des ministres chargés du travail, de la santé, de la construction et de l'environnement définit les consignes générales de sécurité, le contenu de la fiche récapitulative et des modalités d'établissement du repérage.

Art. 10-4 - Voir nouvelle rédaction de l'article 10-4 alinéa 1 applicable à compter du 1er septembre 2002) (8) (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 9)

À compter du 1er janvier 2002, les propriétaires des immeubles mentionnés au troisième alinéa de l'article 1er sont tenus, préalablement à la démolition de ces immeubles, d'effectuer un repérage des matériaux et produits contenant de l'amiante et de transmettre les résultats de ce repérage à toute personne physique ou morale appelée à concevoir ou à réaliser les travaux.

Voir nouvelle rédaction de l'article 10-4 alinéa 2 applicable à compter du 1er septembre 2002) (9)

Ce repérage est réalisé selon les modalités prévues au second alinéa de l'article 10-3.

Un arrêté conjoint des ministres chargés du travail, de la santé et de la construction définit les catégories de matériaux et produits devant faire l'objet de ce repérage ainsi que les modalités d'intervention.

Art. 10-5 - Voir nouvelle rédaction de l'article 10-5 alinéa 1 applicable à compter du 1er septembre 2002) (10) (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 9)

Le dossier technique "Amiante" mentionné à l'article 10-1 est tenu à la disposition des occupants de l'immeuble bâti concerné, des chefs d'établissement, des représentants du personnel et des médecins du travail lorsque l'immeuble comporte des locaux de travail, des agents ou services mentionnés aux articles L. 1312-1 et L. 1422-1 du code de la santé publique, ainsi que des inspecteurs du travail ou des inspecteurs

d'hygiène et sécurité et des agents du service de prévention des organismes de sécurité sociale et de l'organisme professionnel de prévention du bâtiment et des travaux publics.

Les propriétaires communiquent le dossier technique "Amiante" à toute personne physique ou morale appelée à effectuer des travaux dans l'immeuble bâti et conservent une attestation écrite de cette communication.

Voir nouvelle rédaction de l'article 10-5 alinéa 3 applicable à compter du 1er septembre 2002) (11)

Les propriétaires communiquent la fiche récapitulative du dossier technique "Amiante" prévue à l'article 10-1 aux occupants de l'immeuble bâti concerné ou à leur représentant et aux chefs d'établissement lorsque l'immeuble comporte des locaux de travail, dans un délai d'un mois à compter de sa date de constitution ou de mise à jour.

Art. 10-6 - (D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 9) Le contrôleur technique ou le technicien de la construction mentionné aux articles 2, 3, 10-3 et 10-4 doit n'avoir aucun lien de nature à porter atteinte à son impartialité et à son indépendance ni avec le ou les propriétaires, ou leur préposé, qui font appel à lui, ni avec aucune entreprise susceptible d'organiser ou d'effectuer des travaux de retrait ou de confinement des matériaux et produits prévus par le présent décret.

A compter du 1er janvier 2003, le contrôleur technique ou le technicien de la construction doit avoir obtenu une attestation de compétence justifiant de sa capacité à effectuer les missions décrites au présent décret. Cette attestation de compétence est délivrée, à l'issue d'une formation et d'un contrôle de capacité, par des organismes dispensant une formation certifiée.

Les organismes mentionnés au deuxième alinéa adressent au ministre chargé de la construction la liste des personnes ayant obtenu une attestation de compétence.

Le contrôleur technique ou le technicien de la construction adresse aux ministres chargés de la santé et de la construction un rapport d'activité sur l'année écoulée.

Un arrêté conjoint des ministres chargés du travail, de la formation professionnelle, de la santé et de la construction définit le contenu et les modalités de la certification de la formation, les conditions de délivrance de l'attestation de compétence par les organismes dispensant la formation, les modalités de transmission de la liste des personnes ayant obtenu une attestation de compétence, ainsi que les modalités de transmission et le contenu du rapport d'activité.

Art. 11 -
(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 10)

I - Est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la troisième classe le fait, pour les propriétaires des immeubles mentionnés au premier alinéa de l'article 1er, de ne pas avoir procédé, à l'issue des travaux, à l'examen visuel et à la mesure d'empoussièrement exigés à la première phrase de l'article 7.

II - Est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe le fait :

1o Pour les propriétaires des immeubles mentionnés au premier alinéa de l'article 1er, de ne pas avoir satisfait à l'une des obligations définies par les articles 2, 3, 4, 5, 5-1, 7 (troisième phrase) et 8 ;

2o (Voir nouvelle rédaction de l'article 11 alinéa 4 applicable à compter du 1er septembre 2002) (12)

Pour les propriétaires des immeubles mentionnés au deuxième alinéa de l'article 1er, de ne pas avoir satisfait à l'une des obligations définies par les articles 10-1, 10-2, 10-3 et 10-5 ;

3o (Voir nouvelle rédaction de l'article 11 alinéa 5 applicable à compter du 1er septembre 2002) (13)

Pour les propriétaires des immeubles mentionnés au troisième alinéa de l'article 1er, de ne pas avoir satisfait à l'une des obligations définies par l'article 10-4.

III - Les personnes morales peuvent être déclarées responsables pénalement, dans les conditions prévues à l'article 121-2 du code pénal, des infractions définies aux I et II ci-dessus.

La peine encourue par les personnes morales est l'amende suivant les modalités prévues à l'article 131-41 du code pénal.

IV - La récidive des infractions prévues au présent article est punie conformément aux dispositions des articles 132-11 et 132-15 du code pénal.

Annexe

(D. no 2001-840, 13 sept. 2001, art. 11)

Programme de repérage de l'amiante (14)

Composant de la construction	<u><i>Partie du composant à vérifier ou à sonder</i></u>
<i>1. Parois verticales intérieures et enduits</i> Murs et poteaux Cloisons, gaines et coffres verticaux	Flocage, enduits projetés Revêtements durs des murs (plaques menuiserie, amiante-ciment et entourages de poteaux (carton, amiante-ciment, matériau sandwich, carton + plâtre) . Flocage, enduit projeté., panneaux de cloisons.
<i>2. Planchers, plafonds et faux plafonds</i> Plafonds, gaines et coffres verticaux, poutres et charpentes Faux plafonds Planchers	Flocages, enduits projetés, panneaux collés ou vissés Panneaux Dalles de sol
<i>3. Conduits, canalisations et équipements</i> Conduits de fluides(air, eau, autres fluides...) Clapet/volets coupe feu Portes coupe feu Vide ordures	Conduits, calorifuges, enveloppes de calorifuges, Clapets, volets, rebouchage Joints (tresses, bandes) Conduits
<i>4. Ascenseurs, monte-charge</i> Trémie	Flocage
<u><i>Composant de la construction</i></u>	<u><i>Partie du composant à vérifier ou à sonder</i></u>
<i>1. Parois verticales intérieures et enduits</i> Murs Poteaux Cloisons Gaines et coffres verticaux	Flocage Projections et enduits Revêtements durs(plaques menuiserie, amiante- ciment) Flocage Enduits projetés Entourage de poteaux(carton,amiante-ciment, matériau sandwich, carton + plâtre) Flocage Projections et enduits, panneaux de cloison Flocage Enduit projeté Panneaux de cloisons
<i>2 ; Planchers, plafonds et faux plafonds</i> Plafonds Poutres et charpentes Gaines et coffres verticaux Faux plafonds Planchers	Flocage Enduits projetés Panneaux collés ou vissés Projections et enduits Flocage, enduits projetés, panneaux Panneaux Dalles de sol
<i>3 . Conduit, canalisations et équipements</i> Conduits de fluide(air, eau ,autres fluides) Clapets/volets coupe-feu Portes coupe-feu Vide-ordures	Conduit, calorifuge Enveloppe de calorifuges Clapet, volet, rebouchage Joints (tresses, bandes) Conduit
<i>4. Ascenseur, monte-charge</i> Trémie	Flocage

ARRETE DU 6 MAI 1996 MODIFIE, FIXANT LES PRESCRIPTIONS TECHNIQUES APPLICABLES AUX SYSTEMES D'ASSAINISSEMENT NON COLLECTIF

(J.O. du 8 juin 1996)

Le ministre du travail et des affaires sociales, le ministre de l'environnement et le ministre délégué au logement,

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L.2224-8 et L. 2224-10 ;

Vu le code de la santé publique, notamment ses articles L.1, L.2 et L. 33 ;

Vu le code de la construction et de l'habitation, notamment ses articles L.111-4 et R. 111-3 ;

Vu la loi n° 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau ;

Vu le décret n° 94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées mentionnées aux articles L. 2224-8 et L. 2224-10 du code général des collectivités territoriales, notamment son article 26 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date du 16 mai 1995 ;

Vu l'avis de la mission interministérielle de l'eau en date du 27 juin 1995 ;

Vu l'avis du Comité national de l'eau en date du 7 juillet 1995,

Arrêtent :

Article premier - L'objet de cet arrêté est de fixer les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif de manière à assurer leur compatibilité avec les exigences de la santé publique et de l'environnement.

Par "assainissement non collectif" on désigne : tout système d'assainissement effectuant la collecte, le prétraitement, l'épuration, l'infiltration ou le rejet des eaux usées domestiques des immeubles non raccordés au réseau public d'assainissement.

SECTION 1 - Prescriptions générales applicables à l'ensemble des dispositifs d'assainissement non collectif

Art. 2 - Les dispositifs d'assainissement non collectif doivent être conçus, implantés et entretenus de manière à ne pas présenter de risques de contamination ou de pollution des eaux, notamment celles prélevées en vue de la consommation humaine ou faisant l'objet d'usages particuliers tels la conchyliculture, la pêche à pied ou la baignade.

Leurs caractéristiques techniques et leur dimensionnement doivent être adaptés aux caractéristiques de l'immeuble et du lieu où ils sont implantés (pédologie, hydrogéologie et hydrologie). Le lieu d'implantation tient compte des caractéristiques du terrain, nature et pente, et de l'emplacement de l'immeuble.

Art. 3 - Les eaux usées domestiques ne peuvent rejoindre le milieu naturel qu'après avoir subi un traitement permettant de satisfaire la réglementation en vigueur et les objectifs suivants :

1° Assurer la permanence de l'infiltration des effluents par des dispositifs d'épuration et d'évacuation par le sol ;

2° Assurer la protection des nappes d'eaux souterraines.

Le rejet vers le milieu hydraulique superficiel ne peut être effectué qu'à titre exceptionnel dans le cas où les conditions d'infiltration ou les caractéristiques des effluents ne permettent pas d'assurer leur dispersion dans le sol, et sous réserve des dispositions prévues aux articles 2 et 4. La qualité minimale requise pour le rejet, constatée à la sortie du dispositif d'épuration sur un échantillon représentatif de deux heures non décanté, est de 30 mg par litre pour les matières en suspension (MES) et de 40 mg par litre pour la demande biochimique en oxygène sur cinq jours (DB05).

Sont interdits les rejets d'effluents, même traités, dans un puitsard, puits perdu, puits désaffecté, cavité naturelle ou artificielle.

Si aucune des voies d'évacuation citées ci-dessus, y compris vers le milieu superficiel, ne peut être mise en œuvre, le rejet d'effluents ayant subi un traitement complet dans une couche sous-jacente perméable par puits d'infiltration tel que décrit en annexe est autorisé par dérogation du préfet, conformément à l'article 12 du présent arrêté.

Art. 4 - Sans préjudice des dispositions fixées par les réglementations de portée nationale ou locale (périmètres de protection des captages d'eau destinée à la consommation humaine, règlements d'urbanisme, règlements communaux ou intercommunaux d'assainissement...), les

dispositifs ne peuvent être implantés à moins de 35 mètres des captages d'eau utilisée pour la consommation humaine.

Art. 5 - Les dispositifs d'assainissement non collectif sont entretenus régulièrement de manière à assurer :

- le bon état des installations et des ouvrages, notamment des dispositifs de ventilation et, dans le cas où la filière le prévoit, des dispositifs de dégraissage ;

- le bon écoulement des effluents jusqu'au dispositif d'épuration ;

- l'accumulation normale des boues et des flottants à l'intérieur de la fosse toutes eaux.

Les installations et ouvrages doivent être vérifiés et nettoyés aussi souvent que nécessaire. Sauf circonstances particulières liées aux caractéristiques des ouvrages ou à l'occupation de l'immeuble dûment justifiées par le constructeur ou l'occupant, les vidanges de boues et de matières flottantes sont effectuées :

- Au moins tous les quatre ans dans le cas d'une fosse toutes eaux ou d'une fosse septique ;

- Au moins tous les six mois dans le cas d'une installation d'épuration biologique à boues activées ;

- Au moins tous les ans dans le cas d'une installation d'épuration biologique à cultures fixées.

Les ouvrages et les regards doivent être accessibles pour assurer leur entretien et leur contrôle.

Art. 6 - L'élimination des matières de vidange doit être effectuée conformément aux dispositions réglementaires, notamment celles prévues par les plans départementaux visant la collecte et le traitement des matières de vidange.

Art. 7 - Dans le cas où la commune n'a pas pris en charge leur entretien, l'entrepreneur ou l'organisme qui réalise une vidange est tenu de remettre à l'occupant ou au propriétaire un document comportant au moins les indications suivantes :

a) Son nom ou sa raison sociale, et son adresse ;

b) L'adresse de l'immeuble où est située l'installation dont la vidange a été réalisée ;

c) Le nom de l'occupant ou du propriétaire ;

d) La date de la vidange ;

e) Les caractéristiques, la nature et la quantité des matières éliminées ;

f) Le lieu où les matières de vidange sont transportées en vue de leur élimination.

SECTION 2 - Prescriptions particulières applicables aux seuls ouvrages d'assainissement non collectif des maisons d'habitation individuelles

Art. 8 - Les systèmes mis en œuvre doivent permettre le traitement commun des eaux vannes et des eaux ménagères et comporter :

a) Un dispositif de pré-traitement (fosse toutes eaux, installations d'épuration biologique à boues activées ou à cultures fixées) ;

b) Des dispositifs assurant :

- soit à la fois l'épuration et l'évacuation par le sol (tranchées ou lit d'épandage ; lit filtrant ou terre d'infiltration) ;

- soit l'épuration des effluents avant rejet vers le milieu hydraulique superficiel (lit filtrant drainé à flux vertical ou horizontal).

Art. 9 - Lorsque les huiles et les graisses sont susceptibles de provoquer des dépôts préjudiciables à l'acheminement des effluents ou au fonctionnement des dispositifs de traitement, un bac à graisses, destiné à la rétention de ces matières, est interposé sur le circuit des eaux en provenance des cuisines et le plus près possible de celles-ci.

Art. 10 - Le traitement séparé des eaux vannes et eaux ménagères peut être mis en œuvre dans le cas de réhabilitation d'installations existantes conçues selon cette filière. Il comporte :

a) Un pré-traitement des eaux vannes dans une fosse septique et un pré-traitement des eaux ménagères dans un bac à graisse ou une fosse septique ;

b) Des dispositifs d'épuration conformes à ceux mentionnés à l'article 8.

Art. 11 - Les eaux vannes peuvent être dirigées vers une fosse chimique ou une fosse d'accumulation, après accord de la commune, dans le cadre de réhabilitation d'habitations ou d'installations existantes et s'il y a

impossibilité technique de satisfaire aux dispositions des articles 8 et 10. Les eaux ménagères sont alors traitées suivant les modalités prévues à l'article 10.

Art. 12 - Les conditions de réalisation et les caractéristiques techniques applicables aux ouvrages d'assainissement non collectif visés aux articles 8 à 11 doivent être conformes aux dispositions figurant en annexe au présent arrêté.

Celles-ci peuvent être modifiées ou complétées par arrêté des ministres concernés, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, en cas d'innovation technique.

L'adaptation dans certains secteurs, en fonction du contexte local, des filières ou dispositifs décrits dans le présent arrêté est subordonnée à une dérogation du préfet.

SECTION 3 - Prescriptions particulières applicables aux seuls ouvrages d'assainissement non collectif des autres immeubles.

Art. 13 - La présente section est applicable aux dispositifs d'assainissement non collectif destinés à traiter les eaux usées domestiques des immeubles, ensembles immobiliers et installations diverses, qu'elle qu'en soit la destination, à l'exception des maisons d'habitations individuelles.

Art. 14 - L'assainissement de ces immeubles peut relever soit des techniques admises pour les maisons d'habitation individuelles telles qu'elles sont déterminées à la section 2 du présent arrêté, soit des techniques mises en œuvre en matière d'assainissement collectif.

Une étude particulière doit être réalisée pour justifier les bases de conception, d'implantation, de dimensionnement, les caractéristiques techniques, les conditions de réalisation et d'entretien de ces dispositifs, et le choix du mode et du lieu de rejet.

Les décanteurs-digesteurs peuvent être utilisés, comme dispositifs de pré-traitement des effluents et avant épuration de ceux-ci, pour l'assainissement de populations susceptible de produire une charge brute de pollution organique (évaluée par la demande biochimique en oxygène sur cinq jours) supérieure à 1,8 Kg par jour.

Art. 15 - Un bac à graisses (ou une fosse septique) tel que prévu à l'article 9 doit être mis en place, lorsque les effluents renferment des huiles et des graisses en quantité importante. Les caractéristiques du bac à graisse doivent faire l'objet d'un calcul spécifique adapté au cas particulier.

SECTION 4 - Dispositions générales

Art. 16 - Les prescriptions figurant dans le présent arrêté peuvent être complétées par des arrêtés du maire ou du préfet pris en application de l'article L.2 du Code de la santé publique, lorsque des dispositions particulières s'imposent pour assurer la protection de la santé publique dans la commune ou le département.

Art. 17 - L'arrêté du 3 mars 1982 modifié fixant les règles de construction et d'installation des fosses septiques et appareils utilisés en matière d'assainissement autonome des bâtiments d'habitation est abrogé.

ANNEXE -

Caractéristiques techniques et conditions de réalisation des dispositifs mis en œuvre pour les maisons d'habitations.

1. Dispositifs assurant un pré-traitement

1° Fosse toutes eaux et fosse septique.

Une fosse toutes eaux est un appareil destiné à la collecte, à la liquéfaction partielle des matières polluantes contenues dans les eaux usées et à la rétention des matières solides et des déchets flottants. Elle reçoit l'ensemble

des eaux usées domestiques.

Elle doit être conçue de manière à éviter les cheminements directs entre les dispositifs d'entrée et de sortie ainsi que la remise en suspension et l'entraînement des matières sédimentées et des matières flottantes, pour lesquelles un volume suffisant est réservé.

La hauteur utile d'eau ne doit pas être inférieure à 1 mètre. Elle doit être suffisante pour permettre la présence d'une zone de liquide au sein de laquelle se trouve le dispositif de sortie des effluents.

Le volume utile des fosses toutes eaux, volume offert au liquide et à l'accumulation des boues, mesuré entre le fond de l'appareil et le niveau

inférieur de l'orifice de sortie du liquide, doit être au moins égal à 3 mètres cubes pour des logements comprenant jusqu'à cinq pièces principales. Pour des logements plus importants, il doit être augmenté d'au moins un mètre cube par pièce supplémentaire.

Les fosses toutes eaux doivent être pourvues d'une ventilation constituée d'une entrée d'air et d'une sortie d'air située au-dessus des locaux habités, d'un diamètre d'au moins 100 millimètres.

Le volume utile des fosses septiques réservées aux seules eaux vannes doit être au moins égal à la moitié des volumes minimaux retenus pour les fosses toutes eaux.

2° Installations d'épuration biologique à boues activées.

Le volume total des installations d'épuration biologique à boues activées doit être au moins égal à 2,5 mètres cubes pour des logements comprenant jusqu'à six pièces principales.

L'installation doit se composer :

- soit d'une station d'épuration biologique à boues activées d'un volume total utile au moins égal à 1,5 mètre cube pour l'ensemble du compartiment d'aération et du clarificateur, suivie obligatoirement, en aval du clarificateur et

- distinct de celui-ci, d'un dispositif de rétention et d'accumulation des boues (pièges à boues) d'un volume au moins égal à 1 mètre cube ou un dispositif présentant une efficacité semblable ;

- soit d'une station d'un volume total utile au moins égal à 2,5 mètres cubes pour l'ensemble du compartiment d'aération et du clarificateur, ce dernier devant présenter une efficacité semblable au piège à boues mentionné à l'alinéa précédent.

Pour des logements comprenant plus de six pièces principales, ces volumes font l'objet d'une étude particulière.

3° Installations d'épuration biologique à cultures fixées.

Pour un logement comportant jusqu'à six pièces principales, l'installation d'épuration biologique à cultures fixées comporte un compartiment de pré-traitement anaérobie suivi d'un compartiment de traitement aérobie.

Chacun des compartiments présente un volume au moins égal à 2,5 mètres cubes.

Le pré-traitement anaérobie peut être assuré par une fosse toutes eaux. Pour des logements comprenant plus de six pièces principales, les volumes des différents compartiments font l'objet d'une étude spécifique.

2. Dispositifs assurant l'épuration et l'évacuation des effluents par le sol

1° Tranchées d'épandage à faible profondeur dans le sol naturel (épandage souterrain).

L'épandage souterrain doit être réalisé par l'intermédiaire des tuyaux d'épandage placés horizontalement dans un ensemble de tranchées.

Ceux-ci doivent être placés aussi près de la surface du sol que le permet leur protection.

La longueur totale des tuyaux d'épandage mis en œuvre doit être fonction des possibilités d'infiltration du terrain et des quantités d'eau à infiltrer.

Les tuyaux d'épandage doivent avoir un diamètre au moins égal à 100 millimètres. Ils doivent être constitués d'éléments rigides en matériaux résistants munis d'orifices dont la plus petite dimension doit être au moins égale à 5 millimètres.

La longueur d'une ligne de tuyaux d'épandage ne doit pas excéder 30 mètres.

La largeur des tranchées d'épandage dans lesquelles sont établis les tuyaux d'épandage est de 0,50 mètre minimum. Le fond des tranchées est garni d'une couche de graviers sans fines, d'une granulométrie 10/40 millimètres ou approchant.

La distance d'axe en axe des tranchées doit être au moins égale à 1,50 mètre.

Le remblai de la tranchée doit être réalisé après interposition, au-dessus de la couche de graviers, d'un feutre ou d'une protection équivalente perméable à l'air et à l'eau.

L'épandage souterrain doit être maillé chaque fois que la topographie le permet.

Il doit être alimenté par un dispositif assurant une égale répartition des effluents dans le réseau de distribution.

2° Lit d'épandage à faible profondeur

Le lit d'épandage remplace les tranchées à faible profondeur dans le cas des sols à dominante sableuse où la réalisation des tranchées est difficile.

Il est constitué d'une fouille unique à fond horizontal.

3° Lit filtrant vertical non drainé et tertre d'infiltration

Dans le cas où le sol présente une perméabilité insuffisante, un matériau plus perméable (sable siliceux lavé) doit être substitué au sol en place sur une épaisseur minimale de 0,70 mètre sous la couche de graviers qui assure la répartition de l'effluent distribué par des tuyaux d'épandage.

Dans le cas où la nappe phréatique est trop proche, l'épandage doit être établi à la partie supérieure d'un tertre réalisé au-dessus du sol en place.

3. Dispositifs assurant l'épuration des effluents avant rejet vers le milieu hydraulique superficiel

1° Lit filtrant drainé à flux vertical

Il comporte un épandage dans un massif de sable propre rapporté formant un sol reconstitué tel que décrit dans la présente annexe.

A la base du lit filtrant, un drainage doit permettre d'effectuer la reprise des effluents filtrés pour les diriger vers le milieu hydraulique superficiel ; les drains doivent être, en plan, placés de manière alternée avec les tuyaux distributeurs.

La surface des lits filtrants drainés à flux vertical doit être au moins égale à 5 mètres carrés par pièce principale, avec une surface minimale totale de 20 mètres carrés.

Dans le cas où la nappe phréatique est trop proche, l'épandage doit être établi à la partie supérieure d'un tertre réalisé au-dessus du sol en place.

2° Lit filtrant drainé à flux horizontal

Dans le cas où le terrain en place ne peut assurer l'infiltration des effluents et si les caractéristiques du site ne permettent pas l'implantation d'un lit filtrant drainé à flux vertical, un lit filtrant drainé à flux horizontal peut être réalisé

Le lit filtrant drainé à flux horizontal est établi dans une fouille à fond horizontal, creusée d'au moins 0,50 mètre sous le niveau d'arrivée des effluents.

La répartition des effluents sur toute la largeur de la fouille est assurée, en tête, par une canalisation enrobée de graviers 10/40 millimètres ou approchant dont le fil d'eau est situé à au moins 0,35 mètre du fond de la fouille.

Le dispositif comporte successivement, dans le sens d'écoulement des effluents, des bandes de matériaux disposés perpendiculairement à ce sens, sur une hauteur de 0,35 mètre au moins, et sur une longueur de 5,5 mètres :

- une bande de 1,20 mètre de gravillons fins 6/10 millimètres ou approchant ;
- une bande de 3 mètres de sable propre ;
- une bande de 0,50 mètre de gravillons fins à la base desquels est noyée une canalisation de reprise des effluents.

L'ensemble est recouvert d'un feutre imputrescible et de terre arable.

La largeur du front de répartition est de 6 mètres pour 4 pièces principales et de 8 mètres pour 5 pièces principales ; il est ajouté 1 mètre supplémentaire par pièce principale pour les habitations plus importantes.

4. Autres dispositifs

1° Bac à graisses

Le bac à graisses (ou bac dégraisseur) est destiné à la rétention des matières solides, graisses et huiles contenues dans les eaux ménagères.

Le bac à graisse et les dispositifs d'arrivée et de sortie des eaux doivent être conçus de manière à éviter la remise en suspension et l'entraînement des matières grasses et des solides dont l'appareil a réalisé la séparation.

Le volume utile des bacs, volume offert au liquide et aux matières retenues en dessous de l'orifice de sortie, doit être au moins égal à 200 litres pour la desserte d'une cuisine ; dans l'hypothèse où toutes les eaux

ménagères transitent par le bac à graisses, celui-ci doit avoir un volume au moins égal à 500 litres.

Le bac à graisse peut être remplacé par une fosse septique.

2° Fosse chimique

La fosse chimique est destinée à la collecte, la liquéfaction et l'aseptisation des eaux vannes, à l'exclusion des eaux ménagères.

Elle doit être établie au rez-de-chaussée des habitations.

Le volume de la chasse d'eau automatique éventuellement établie sur une fosse chimique ne doit pas dépasser 2 litres.

(Arrêté du 3 décembre 1996) Le volume utile des fosses chimiques est au moins égal à 100 litres pour un logement comprenant jusqu'à trois pièces principales. Pour des logements plus importants, il doit être augmenté d'au moins 100 litres par pièce supplémentaire.

La fosse chimique doit être agencée intérieurement de telle manière qu'aucune projection d'agents utilisés pour la liquéfaction ne puisse atteindre les usagers.

Les instructions du constructeur concernant l'introduction des produits stabilisants doivent être mentionnées sur une plaque apposée sur l'appareil.

3° Fosse d'accumulation

La fosse d'accumulation est un ouvrage étanche destiné à assurer la rétention des eaux vannes et, exceptionnellement, de tout ou partie des eaux ménagères.

Elle doit être construite de façon à permettre leur vidange totale.

La hauteur du plafond doit être au moins égale à 2 mètres.

L'ouverture d'extraction placée dans la dalle de couverture doit avoir un minimum de 0,70 par 1 mètre de section.

Elle doit être fermée par un tampon hermétique, en matériau présentant toute garantie du point de vue de la résistance et de l'étanchéité.

4° Puits d'infiltration.

Un puits d'infiltration ne peut être installé que pour effectuer le transit d'effluents ayant subi un traitement complet à travers une couche superficielle imperméable afin de rejoindre la couche sous-jacente perméable et à

condition qu'il n'y ait pas de risques sanitaires pour les points d'eau destinés à la consommation humaine.

La surface latérale du puits d'infiltration doit être étanche depuis la surface du sol jusqu'à 0,50 mètre au moins au-dessous du tuyau amenant les eaux épurées. Le puits est recouvert d'un tampon.

La partie inférieure du dispositif doit présenter une surface totale de contact (surface latérale et fond) au moins égale à 2 mètres carrés par pièce principale.

Le puits d'infiltration doit être garni, jusqu'au niveau du tuyau d'amenée des eaux, de matériaux calibrés d'une granulométrie 40/80 ou approchant.

Les effluents épurés doivent être déversés dans le puits d'infiltration au moyen d'un dispositif éloigné de la paroi étanche et assurant une répartition sur l'ensemble de la surface, de telle façon qu'ils s'écoulent par surverse et ne ruissellent pas le long des parois.

**ARRETE DU 6 MAI 1996 FIXANT LES MODALITES DU
CONTROLE TECHNIQUE EXERCE PAR LES
COMMUNES SUR LES SYSTEMES D'ASSAINISSEMENT
NON COLLECTIF
(J.O. du 8 juin 1996)**

Le ministre du travail et des affaires sociales, le ministre de l'intérieur, le ministre de l'environnement et le ministre de la fonction publique, de la réforme de l'Etat et de la décentralisation.

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L.2224-8 et L.2224-10 ;

Vu le code de la santé publique, notamment ses articles L.1, L.2, L.33 et L.35-10 (articles L.1331-1 et 1331-11 du nouveau code) ;

Vu le code de la construction et de l'habitation, notamment ses articles L.111-4 et R.111-3 ;

Vu la loi n°92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau ;

Vu le décret n° 94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées mentionnées aux articles L.2224-8 et L. 2224-10 du code général des collectivités territoriales, notamment son article 26 ;

Vu l'arrêté du 6 mai 1996 fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date du 13 mai 1995 ;

Vu l'avis de la mission interministérielle de l'eau en date du 27 juin 1995 ;

Vu l'avis du Comité national de l'eau en date du 7 juillet 1995,

Arrêtent :

Article premier - L'objet de cet arrêté est de fixer les modalités du contrôle technique exercé par les communes, en vertu des articles L. 2224-8 et L. 2224-10 du code général des collectivités territoriales, sur les systèmes d'assainissement non collectif tels que définis par l'arrêté du 6 mai 1996 fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif.

Art. 2 - Le contrôle technique exercé par la commune sur les systèmes d'assainissement non collectif comprend :

1. La vérification technique de la conception, de l'implantation et de la bonne exécution des ouvrages. Pour les installations nouvelles ou réhabilitées, cette dernière vérification peut être effectuée avant remblaiement ;

2. La vérification périodique de leur bon fonctionnement qui porte au moins sur les points suivants :

- vérification du bon état des ouvrages, de leur ventilation et de leur accessibilité ;
- vérification du bon écoulement des effluents jusqu'au dispositif d'épuration ;
- vérification de l'accumulation normale des boues à l'intérieur de la fosse toutes eaux.

Dans le cas d'un rejet en milieu hydraulique superficiel, un contrôle de la qualité des rejets peut être effectué.

Des contrôles occasionnels peuvent en outre être effectués en cas de nuisances constatées dans le voisinage (odeurs, rejets anormaux) ;

3. Dans le cas où la commune n'a pas décidé la prise en charge de leur entretien :

- la vérification de la réalisation périodique des vidanges ;
- dans le cas où la filière en comporte, la vérification périodique de l'entretien des dispositifs de dégraissage.

Art. 3 - L'accès aux propriétés privées prévu par l'article L. 35-10 du code de la santé publique (article L.1331-11 du nouveau code de la santé publique) doit être précédé d'un avis préalable de visite notifié aux intéressés dans un délai raisonnable.

Art. 4 - Les observations réalisées au cours d'une visite de contrôle doivent être consignées sur un rapport de visite dont une copie est adressée au propriétaire des ouvrages et, le cas échéant, à l'occupant des lieux.

Décret no 96-540 du 12 juin 1996 relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles

NOR : ENVE9640000D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'environnement et du ministre du travail et des affaires sociales,

Vu le code pénal, et notamment son article R. 610-1

Vu le code de la santé publique, et notamment ses articles L. 1 et L. 2 ;

Vu la loi n 76-663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

Vu la loi no 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau, et notamment ses articles 8 et 37 ;

Vu le décret no 87-154 du 27 février 1987 relatif à la coordination interministérielle et à l'organisation de l'administration dans le domaine de l'eau ;

Vu l'avis de la mission interministérielle de l'eau en date du 30 mars 1994 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date du 14 juin 1994 ;

Vu l'avis du Comité national de l'eau en date du 16 juin 1994

Le Conseil d'Etat (section des travaux publics) entendu,

Décrète :

Art. 1er. - Le déversement direct des effluents d'exploitations agricoles dans les eaux superficielles, souterraines ou les eaux de la mer est interdit.

Art. 2. - Les épandages d'effluents liquides ou solides provenant d'exploitations agricoles qui sont réglementées à ce titre en application de la loi du 19 juillet 1976 susvisée ne sont pas soumis aux dispositions du présent décret.

Art. 3. - L'épandage des effluents d'exploitations agricoles, tant en ce qui concerne les périodes d'épandage que les quantités déversées, doit être effectué de manière que, en aucun cas, la capacité d'épuration des sols ne soit dépassée, compte tenu des apports de toutes substances épandues sur les terres concernées et des exportations par les cultures.

L'épandage des effluents d'exploitations agricoles doit être effectué de telle sorte que ni la stagnation prolongée sur ces sols, ni le ruissellement en dehors des parcelles d'épandage, ni une percolation rapide ne puissent se produire.

L'épandage des effluents d'exploitations agricoles est interdit notamment :

Pendant les périodes où le sol est pris en masse par le gel ou abondamment enneigé (exception faite des effluents solides) et pendant les périodes de forte pluviosité ;

En dehors des terres agricoles régulièrement travaillées et des forêts et prairies normalement exploitées ;

Sur les terrains à forte pente, dans des conditions qui entraîneraient leur ruissellement hors du champ d'épandage ;

A l'aide de dispositifs d'aérodispersion qui produisent des brouillards fins.

Les épandages d'effluents d'exploitations agricoles doivent être effectués à des distances minimales par rapport :

Aux berges des cours d'eau, aux lieux de baignade et plages, aux piscicultures et zones conchylicoles, aux points de prélèvement d'eau, pour assurer la préservation des eaux superficielles et souterraines et le maintien de l'usage qui est fait de ces eaux ;

Aux habitations et aux établissements recevant du public pour protéger la salubrité publique et limiter les nuisances olfactives.

Un arrêté pris conjointement par les ministres chargés de l'agriculture, de l'environnement et de la santé, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et du Comité national de l'eau, fixe les règles techniques d'épandage à respecter, les mesures nécessaires à la préservation des usages auxquels sont affectés les terrains faisant l'objet d'un épandage d'effluents agricoles et de la qualité sanitaire des produits destinés à la consommation humaine qui en sont issus. Il fixe également les distances minimales prévues à l'alinéa ci-dessus.

Les exploitations agricoles doivent comporter des installations de stockage leur permettant de respecter les périodes d'interdiction d'épandage de leurs effluents.

Art. 4. - Est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 5e classe le déversement direct d'effluents agricoles dans les eaux superficielles, souterraines ou de la mer.

Est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4e classe l'épandage des effluents agricoles :

Sur les sols pris en masse par le gel ou abondamment enneigés (exception faite des effluents solides) ou pendant les périodes de forte pluviosité ;

En dehors des terres agricoles régulièrement travaillées et des forêts et prairies normalement exploitées

A l'aide de dispositifs d'aérodispersion produisant des brouillards fins ;

A des distances des berges des cours d'eau, des lieux de baignade et des plages, des piscicultures et des zones conchylicoles, des points de prélèvement d'eau, des habitations et des établissements recevant du public, inférieures à celles fixées par l'arrêté prévu à l'article 3 ;

Est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 1re classe l'épandage d'effluents d'exploitations agricoles sur les terrains à forte pente, dans des conditions qui entraîneraient leur ruissellement hors du champ d'épandage.

Les personnes morales peuvent être déclarées responsables pénalement, dans les conditions prévues par l'article 121-2 du code pénal, de l'infraction définie au présent article. Elles encourent la peine d'amende suivant les modalités prévues par l'article 131-41 du code pénal.

Art. 5. - Le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre du travail et des affaires sociales, le ministre de l'intérieur, le ministre de l'environnement, le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et le secrétaire d'Etat à la santé et à la sécurité sociale sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 12 juin 1996.

Alain Juppé

Par le Premier ministre : Le ministre de l'environnement,
Corinne Lepage

Le garde des sceaux, ministre de la justice,
Jacques Toubon

Le ministre du travail et des affaires sociales,
Jacques Barrot

Le ministre de l'intérieur
Jean-Louis Debré

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation
, **Philippe Vasseur**

Le secrétaire d'Etat à la santé et à la sécurité sociale,

Philippe Gaymard

Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine

NOR : AGRG9700991A

Le ministre du travail et des affaires sociales, le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et le ministre délégué aux finances et au commerce extérieur,

Vu la directive 92/1/CEE relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le chapitre II, modes de présentation et inscriptions, du titre Ier du livre Ier de la partie réglementaire du code de la consommation et notamment les articles R. 112-9 et R. 112-22.

Vu le décret no 55-241 du 10 février 1955 portant application de la loi du 1er août 1905 susvisée en ce qui concerne le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires, et notamment ses articles 3 et 4 ;

Vu le décret no 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux ;

Vu le décret no 85-872 du 14 août 1985 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires ;

Vu le décret no 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons, destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, et notamment ses articles 2, 3, 4, 5, 15, 16, 17, 18, 19 et 20 ;

Vu le décret no 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux ;

Vu l'arrêté du 26 septembre 1985 relatif au contrôle de la stabilité des conserves végétales ;

Vu l'arrêté du 13 mars 1992 relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux ou d'origine végétale ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent :

TITRE Ier- CHAMP D'APPLICATION

Art. 1er. - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux denrées, produits et boissons, destinés à la consommation humaine, mentionnés à l'article 1er du décret du 26 avril 1991 susvisé.

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté les denrées, produits et boissons au stade de leur production primaire (récolte, cueillette, y compris leur premier transport vers les lieux de stockage) et lorsqu'ils sont élaborés dans les conditions couvertes par l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

TITRE II- DISPOSITIONS GENERALES

Art. 2. - Les prescriptions du présent titre s'appliquent à tous les établissements préparant, transformant et conditionnant les denrées, produits et boissons mentionnés à l'article 1er, à l'exclusion de ceux servant au stockage des matières premières agricoles brutes.

Néanmoins, dans ces lieux de stockage, ces denrées, produits et boissons doivent être maintenus à l'abri des contaminations pouvant présenter un danger pour la santé du consommateur.

Chapitre Ier - Locaux

Art. 3. - 1. Les locaux des établissements mentionnés au présent titre doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments ou de leurs ingrédients.

2. Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment :

a) Prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires, les produits finis, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures telles les insectes et autres animaux ;

b) Pouvoir être nettoyés et, lorsque la maîtrise des contaminations le justifie, être désinfectés de manière efficace ;

c) Permettre de prévenir le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux-plafonds et autres équipements situés en hauteur ;

d) Offrir, lorsque la maîtrise du risque le justifie, des conditions de température permettant de réaliser de manière hygiénique les opérations effectuées dans les établissements visés par le présent arrêté ;

e) Etre aérés et ventilés afin d'assurer la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Les systèmes de ventilation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées ;

f) Etre convenablement éclairés ;

g) Etre pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide.

3. Dans ces locaux :

a) Des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les ravageurs ;

b) Les zones de stockage et d'évacuation des déchets et des matières non comestibles doivent être séparés des zones de manutention, de manipulation et de stockage des aliments. Il en est de même, le cas échéant, pour les locaux d'habitation et les lieux abritant des animaux.

Art. 4. - Ces mêmes locaux doivent comporter :

a) Des vestiaires en nombre suffisant permettant au personnel de changer de vêtement avant l'entrée et après la sortie des locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments ;

b) Un nombre suffisant de lave-mains, judicieusement situés et signalés, et de cabinets d'aisance équipés d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation, la transformation, le conditionnement et la détention des denrées alimentaires.

Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide. Quand ils sont situés au sortir des cabinets d'aisance et dans les zones où les manipulations de la part du personnel peuvent être une source de contamination des aliments ou de leurs ingrédients, ils sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.

Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de fonctionnement et de propreté.

Les installations sanitaires se trouvant dans ces locaux doivent être équipées d'une ventilation adéquate.

Chapitre II - Equipements

Art. 5. - Sans préjudice des dispositions du décret du 12 février 1973 susvisé, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être :

a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;

b) A l'exception des conteneurs et emballages perdus, construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate ;

c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

A l'exclusion de ceux situés dans les zones de nettoyage des matières premières agricoles brutes qui doivent toutefois être nettoyés périodiquement, ces matériels et équipements doivent être maintenus en permanence propres.

Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de températures aptes à assurer leur conservation et pour contrôler celles-ci.

Chapitre III - Alimentation en eau

Art. 6. - Sans préjudice des dispositions du décret du 26 avril 1991 susvisé, notamment son article 10 :

1. L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante, en particulier pour son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires.

2. Lorsque la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

3. L'eau non potable, utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires, doit circuler dans des conduites séparées, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinée à la consommation humaine ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

Chapitre IV - Personnels

Art. 7. - Sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites à l'article 16 du décret du 26 avril 1991 susvisé, les responsables des établissements mentionnés au présent titre ou leur délégataire doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent, selon leur activité professionnelle, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

Chapitre V - Denrées alimentaires

Art. 8. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 2 du présent titre ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première ou produit intermédiaire dont ils savent ou auraient pu estimer, en tant que professionnel et sur la base des éléments d'information en leur possession, qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

Art. 9. - Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis détenus en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit doivent être manipulés, stockés, emballés dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé.

En particulier, toutes précautions sont prises pour éviter la présence de corps étrangers. De même, sont interdits :

- l'entreposage des denrées à même le sol, sauf en ce qui concerne les matières premières agricoles brutes ;
- la présence d'animaux familiers dans les locaux visés au présent arrêté.

Art. 10. - Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis susceptibles de s'altérer doivent être conservés dans des conditions, notamment de température, limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Sans préjudice des dispositions de l'article R. 112-25 du Code de la consommation susvisé, sont interdites la détention en vue de l'utilisation et l'utilisation des matières premières, ingrédients ou produits semi-finis comportant une date limite de consommation dès lors que cette date est atteinte ou qui auront été entreposés à une température non conforme à celle prescrite dans leur étiquetage ou, le cas échéant, à celle fixée par la réglementation.

Pour tout produit fini altérable et préemballé, la température et la date limite de consommation ou, le cas échéant, la date limite d'utilisation optimale à inscrire sur leur emballage sous la responsabilité des exploitants des établissements mentionnés au présent titre, en application des dispositions de l'article R. 112-22 du code de la consommation susvisé, sont établis selon les modalités fixées à l'article 11 et le dispositif prévu à l'article 14 ci-dessous.

Art. 11. - Pour déterminer les dates limites de consommation ou d'utilisation optimale prévues à l'article R. 112-22 du code de la consommation susvisé pour les produits mentionnés à l'article 1er qui sont préemballés, le professionnel doit s'assurer que, au moins jusqu'à cette date :

- les critères microbiologiques auxquels ils doivent répondre le cas échéant sont respectés ;
- lesdits produits satisfont à des critères d'appréciation favorable du point de vue organoleptique déterminés sous sa responsabilité.

Art. 12. - Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées à basse température pour éviter leur altération, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade du traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration. Les produits sont ensuite immédiatement stockés dans les conditions de températures mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

Chapitre VI - Déchets

Art. 13. - La collecte des déchets et leur entreposage depuis les postes de travail jusqu'à l'évacuation du site doivent être organisés de manière systématique, rationnelle et efficace afin d'éviter tout risque de contamination des aliments.

Les installations et matériels réservés aux déchets doivent être conçus, utilisés et entretenus de manière à :

- assurer le maintien de bonnes conditions d'hygiène et de propreté ;
- éviter les risques de report de contamination sur les produits finis ou en cours de transformation,
- éviter la contamination de l'eau potable mise en œuvre,
- supprimer tout attrait pour les ravageurs.

Chapitre VII - Contrôles et vérifications

Art. 14. - Les responsables des établissements mentionnés au présent titre doivent procéder à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du décret du 26 avril 1991 susvisé et du présent arrêté, notamment l'absence de corps étrangers, et, lorsqu'elles existent, aux caractéristiques microbiologiques réglementaires auxquelles ils doivent répondre.

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits mentionnés à l'article 1er et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système << HACCP >>, en particulier :

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de fabrication et de conditionnement ;
- mettre en évidence les points de ces étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter ;
- identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés << points critiques >> ;
- définir et mettre en œuvre les moyens de les maîtriser et des procédures de suivi efficaces;
- revoir périodiquement, et notamment en cas de modification aux étapes du processus de fabrication et de conditionnement, les procédures établies ci-dessus.

Pour les produits visés au chapitre IV du titre III ci-dessous, ces vérifications concernent notamment :

- l'étanchéité des récipients ;
- la durée et la température des barèmes de traitement thermique ;
- la stabilité biologique des denrées ;
- les mesures prises pour empêcher la recontamination après le traitement thermique, en particulier au cours du refroidissement ;
- l'efficacité de l'acidification au dessous du pH 4,5 lorsque celle-ci est pratiquée.

Les responsables des établissements mentionnés au présent article doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés aux deux alinéas précédant ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

TITRE III- DISPOSITIONS SPECIFIQUES

Chapitre 1er - Locaux de préparation des aliments

Art. 15. - Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux locaux dans lesquels sont préparés, transformés et conditionnés les aliments mentionnés à l'article 1er.

Art. 16. - Sans préjudice des dispositions générales du titre II du présent arrêté, dans les locaux mentionnés à l'article 15 ci-dessus :

- a) Les surfaces, telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes, doivent être construites ou revêtues avec des matériaux

dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments. Si nécessaire pour la maîtrise des contaminations, les sols doivent permettre une évacuation des eaux afin d'éviter les eaux stagnantes.

b) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues et entretenues de manière à ne pas constituer une source d'insalubrité pour les aliments. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, si nécessaire pour la maîtrise des contaminations, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres peut entraîner une contamination des aliments, les fenêtres doivent rester fermées durant la préparation.

Art. 17. - Dans ces locaux, des dispositifs adéquats pour le nettoyage des outils et équipements de travail et, si la maîtrise des risques sanitaires l'exige, leur désinfection doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

Des dispositifs pour le nettoyage des matières premières, situés de manière hygiénique, doivent être prévus si nécessaire pour la maîtrise des contaminations. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins, et doit être nettoyé régulièrement.

Ces dispositifs doivent être distincts de ceux servant au lavage des mains.

Art. 18. - Lorsqu'existe un risque de contamination des aliments, les étapes du processus de fabrication et de conditionnement doivent être organisées de façon à maîtriser ce risque.

Art. 19. - Pour les établissements traitant des produits visés au chapitre IV ci-dessous, toutes dispositions doivent être prises dans les zones affectées à la mise en oeuvre du traitement thermique afin d'éviter les risques de confusion entre les lots de récipients traités thermiquement et ceux non traités.

Chapitre II - Locaux d'entreposage des aliments surgelés et congelés

Art. 20. - Les locaux d'entreposage d'aliments surgelés et congelés ainsi que de glaces et sorbets d'une capacité inférieure à cent mètres cubes, annexés aux établissements mentionnés au titre II du présent arrêté, doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température, destinés à mesurer fréquemment, et à intervalle régulier, la température de l'air à laquelle sont soumis ces produits.

Chapitre III - Caractéristiques microbiologiques et hygiéniques des végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi

Art. 21. - Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux produits végétaux crus, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou de toute autre opération touchant à l'intégrité du produit, et aux préparations composées principalement de végétaux crus, prêts à l'emploi et destinés à la consommation humaine, préemballés ou non. Par « opération touchant à l'intégrité du produit », on entend toute procédure physique pouvant entraîner une modification des caractéristiques physiologiques et microbiologiques du produit.

Ces mêmes dispositions s'appliquent aux graines germées ainsi qu'aux jus de légumes et de fruits crus.

Ne sont pas concernés par les dispositions de ce chapitre les produits végétaux surgelés définis par le décret du 9 septembre 1964 modifié portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, ainsi que les produits végétaux à l'état congelé.

Art. 22. - Les matières premières nettoyées et les produits mentionnés à l'article 21 doivent être constamment maintenus à l'abri des contaminations. En particulier, toutes précautions sont prises pour éviter la présence de corps étrangers.

Art. 23. - Depuis les opérations d'épluchage, de coupage ou de toute autre opération touchant à l'intégrité des produits et jusqu'à la dernière opération de préparation, les produits doivent être maintenus dans des conditions propres à limiter le développement des micro-organismes.

Depuis la fin de la préparation, ou à partir de leur conditionnement pour ceux qui sont conditionnés, les produits mentionnés à l'article 21 doivent être entreposés rapidement à une température de + 4 °C

maximum. Ces produits, jusqu'à leur remise au consommateur final, doivent être maintenus en tous points du circuit à une température de conservation comprise entre + 1 °C et + 4 °C.

Art. 24. - Les produits mentionnés à l'article 21 doivent répondre jusqu'à leur remise au consommateur aux critères microbiologiques mentionnés à l'annexe I du présent arrêté, vérifiés selon les modalités précisées à l'annexe III.

Art. 25. - Sont reconnus propres à la consommation humaine conformément à l'article 2 du décret du 26 avril 1991 susvisé, les produits mentionnés à l'article 21 qui :

- sont entreposés, transportés et distribués dans les conditions prescrites au 2^e alinéa de l'article 23 ci-dessus ;
- sont exempts d'organismes, de microorganismes ou de toxines à des niveaux dangereux pour la santé des consommateurs ;
- satisfont aux critères microbiologiques fixés à l'annexe II du présent arrêté et vérifiés conformément à l'annexe III.

Art. 26. - Sans préjudice des dispositions de l'article 11 ci-dessus concernant la détermination de la date limite de consommation, le professionnel doit s'assurer pour les produits mentionnés à l'article 21 qui sont préemballés que, jusqu'à cette date, les critères microbiologiques fixés en annexes I et II du présent arrêté sont respectés.

Chapitre IV

Caractéristiques hygiéniques des produits végétaux ou d'origine végétale soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage

Art. 27. - Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux produits végétaux ou d'origine végétale soumis à un traitement thermique, seul ou combiné avec d'autres traitements, destiné à assurer leur stabilité biologique à température ambiante d'entreposage.

Ces dispositions concernent notamment les conserves appertisées définies par le décret susvisé du 10 février 1955 ainsi que les autres produits stérilisés, les confitures, gelées et marmelades de fruits et les autres produits similaires définis par le décret susvisé du 14 août 1985, les compotes de fruits et les jus de fruits et de légumes traités thermiquement.

Elles ne s'appliquent pas aux denrées énumérées à l'annexe I du décret no 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière, ainsi qu'aux produits végétaux déshydratés, y compris ceux qui sont lyophilisés.

Art. 28. - Les conserves appertisées mentionnées à l'article 27 dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 doivent être soumises au traitement décrit au 2^o de l'article 2 du décret susvisé du 10 février 1955 dans des autoclaves ou stérilisateurs :

- munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe étalonné ou d'un autre système fiable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température, ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps ;
- employés dans des conditions permettant de satisfaire aux exigences définies à l'article 30 ci-dessous.

Art. 29. - Les conditions définies à l'article 28 s'appliquent également aux produits végétaux ou d'origine végétale de pH supérieur ou égal à 4,5, autres que les conserves appertisées mentionnées à l'article précédent, qui sont biologiquement stables à température ambiante d'entreposage.

Art. 30. - Les produits mentionnés aux articles 28 et 29 du présent arrêté doivent avoir subi un traitement thermique permettant d'assurer leur stabilité biologique.

Cette stabilité est vérifiée par :

1. Une épreuve d'incubation à 32 °C pendant vingt et un jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé pour les conserves d'un pH supérieur ou égal à 4,5, ou une épreuve d'incubation prévue dans un autre Etat-membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

Les dispositions de l'article 32 ci-dessous s'appliquent au défaut de stabilité biologique constatée selon les modalités de l'alinéa précédent.

2. Une épreuve d'incubation à 55 °C pendant sept jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé, ou une épreuve d'incubation prévue dans un autre Etat-membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

Le défaut de stabilité biologique constatée à la température de 55 °C doit conduire le responsable de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

Art. 31. - Les produits mentionnés à l'article 27 dont le pH est inférieur à 4,5 doivent avoir subi un traitement thermique permettant d'assurer leur stabilité biologique.

Cette stabilité est vérifiée par :

- une épreuve d'incubation à 32 °C pendant vingt et un jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé pour les conserves de pH inférieur à 4,5 ;

- ou une épreuve prévue dans un autre Etat-membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'efficacité analogue.

Le défaut de stabilité biologique constatée pour ces produits à la température de 32 °C doit conduire le responsable de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

Art. 32. - Sans préjudice des dispositions de l'article 4 du décret susvisé du 10 février 1955, pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits mentionnés à l'article 27 doivent être exempts de micro-organismes et/ou de toxines dangereux pour la santé des consommateurs.

Les produits dont le pH est égal ou supérieur à 4,5 mentionnés aux articles 28 et 29 ci-dessus doivent de plus satisfaire à l'épreuve d'incubation à 32 °C pendant vingt et un jours définie à l'article 30 du présent arrêté, ou à une épreuve d'incubation prévue dans un autre Etat-membre d'efficacité au moins équivalente, ou à toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

TITRE IV- DISPOSITIONS COMMUNES

Art. 33. - Une déclaration au préfet du département où se situe l'établissement pourra être exigée, par décision des ministres chargés de la consommation, de l'agriculture et de la santé, pour les activités de préparation et de transformation de produits alimentaires sensibles, qui nécessitent une surveillance hygiénique particulière de la part des agents des administrations chargées des contrôles.

Cette décision, qui définit notamment les secteurs concernés et les modalités de déclaration, est publiée au Journal officiel de la République française.

Art. 34. - Pour l'application du présent arrêté, les responsables des établissements préparant, transformant ou conditionnant les produits mentionnés à l'article 1er peuvent se référer à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal officiel de la République française du 24 novembre 1993. Dans tous les secteurs où un tel guide a été élaboré, les administrations compétentes prennent en considération son application par les responsables des établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté.

Art. 35. - Les dispositions de l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux produits végétaux ou d'origine végétale destinés à la consommation humaine et qui sont soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage et celles de l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi à la consommation humaine sont abrogées.

Art. 36. - Le directeur général de la santé, le directeur général de l'alimentation et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

ANNEXE-I

Les produits mentionnés à l'article 21 du présent arrêté doivent répondre, conformément à l'article 24, aux critères microbiologiques suivants :

.....
Vous pouvez consulter le tableau dans le JO no 0126 du 01/06/97 Page 8785 à 8789

ANNEXE-II

Critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les produits ci-dessous pour être reconnus propres à la consommation humaine conformément à l'article 25 du présent arrêté :

1. Produits végétaux crus, frais, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou de toute autre opération touchant à leur intégrité, prêts à la consommation humaine :

.....
Vous pouvez consulter le tableau dans le JO no 0126 du 01/06/97 Page 8785 à 8789

2. Graines germées :

.....
Vous pouvez consulter le tableau dans le JO no 0126 du 01/06/97 Page 8785 à 8789

3. Produits végétaux crus ensaucés :

.....
Vous pouvez consulter le tableau dans le JO no 0126 du 01/06/97 Page 8785 à 8789

4. Préparations de végétaux crus comportant de la semoule et/ou des produits végétaux cuits :

.....
Vous pouvez consulter le tableau dans le JO no 0126 du 01/06/97 Page 8785 à 8789

ANNEXE-III

1. Les critères microbiologiques mentionnés ci-dessus sont interprétés comme suit :

n : nombre d'unités composant l'échantillon.

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

m : critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme conformes. Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens, le critère est affecté d'un facteur de variation de 1/2 intervalle logarithmique, les dénombrements étant réalisés en milieux solides.

M : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas conformes. Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil M.

Le lot échantillonné est considéré comme non satisfaisant (critère de l'annexe I) ou comme impropre à la consommation (critères de l'annexe II) lorsque :

- le nombre d'unités, présentant une contamination comprise entre le critère << m >> augmenté de la tolérance analytique et le seuil << M >>, est supérieur à c ;

- ou une unité présente une contamination supérieure au seuil << M >> ou renferme des Salmonella dans 25 g.

2. Les critères microbiologiques mentionnés aux annexes I et II ci-dessus sont vérifiés selon les modalités définies à l'arrêté du 13 mars 1992 modifié susvisé concernant les dénombrements de Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Escherichia coli et Staphylococcus aureus, et la recherche de Salmonella, ou par une méthode prévue dans un autre Etat membre d'efficacité équivalente, ou toute autre méthode d'efficacité analogue.

La taille de l'échantillon en vue de l'analyse microbiologique doit comprendre 5 unités.

Fait à Paris, le 28 mai 1997.

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'alimentation,

M. Guillou

Le ministre du travail et des affaires sociales,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de la santé,

J.-F. Girard

Le ministre délégué aux finances et au commerce extérieur,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de la concurrence,

de la consommation et de la répression des fraudes,

J. Gallo

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

NOR : AGRG9700715A

Le ministre de la défense, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires

Vu le code rural, et notamment ses articles 258 à 262 ;

Vu le code de la santé publique, et notamment ses articles L. 1, L. 11, L. 12 et L. 772 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret no 71-636 du 21 juillet 1971 pris 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, et notamment ses articles 3, 5, 7, 8, 25 et son article 26 ;

Vu le décret no 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;

Vu le décret no 85-755 du 19 juillet 1985 relatif à l'hygiène, à la sécurité du travail et à la prévention au ministère de la défense ;

Vu le décret no 86-770 du 10 juin 1986 modifié fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire

Vu le décret no 89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;

Vu le décret no 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, et notamment ses articles 2, 3, 4, 5, 10, 15, 19 et 20 Vu le décret no 91-685 du 14 juillet 1991 fixant les attributions du service de santé des armées, et notamment son article 1er ;

Vu l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;

Vu l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent :

Art. 1er. - Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et hygiéniques auxquelles sont soumis les établissements publics ou privés assurant un service de restauration à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers.

Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou une entreprise, les restaurants à caractère interadministratif ou interentreprise, les restaurants scolaires, universitaires ou liés à tout établissement d'enseignement, les restaurants des hôpitaux, cliniques, établissements à caractère sanitaire et social et les restaurants de toute structure d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par ce texte.

Art. 2. - Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

1. Cuisine centrale : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social.

2. Restaurant satellite : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

3. Conditionnement : opération destinée à réaliser la protection des denrées alimentaires, par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée ainsi que cette première enveloppe ou ce premier contenant lui-même.

4. Déconditionnement : opération destinée à supprimer la première enveloppe ou le premier contenant placé au contact direct des denrées alimentaires.

5. Reconditionnement : opération destinée à réaliser la protection de certaines denrées alimentaires à la suite d'un déconditionnement, par l'emploi d'une nouvelle première enveloppe ou d'un nouveau premier

contenant au contact direct de la denrée. Toutefois, une telle opération, lorsqu'elle est conjointe à l'allotissement (conditionnement-allotissement), n'est pas considérée comme un reconditionnement.

6. Préparation culinaire élaborée à l'avance : préparation culinaire élaborée par un établissement de restauration collective, dont la stabilité n'est pas assurée et dont la consommation :

a) Est remise à un service ultérieur à celui qui suit son élaboration ;

b) Sans être remise à un service ultérieur, a lieu en dehors des locaux attenants à la cuisine.

Lorsque ces préparations sont conservées par le froid, il s'agit d'un service en liaison froide ; lorsqu'elles sont conservées par la chaleur, il s'agit d'un service en liaison chaude.

Sans préjudice des conditions de conservation qui lui sont propres, la stabilité d'une préparation culinaire est considérée comme assurée dans les cas suivants :

a) Soit la valeur de l'activité de l'eau (Aw) est inférieure ou égale à 0,95 et le pH inférieur à 5,2

b) Soit la valeur de l'activité de l'eau (Aw) est inférieure ou égale à 0,91 ;

c) Soit le pH est inférieur à 4,5.

Art. 3. - Toute personne responsable d'un établissement mentionné à l'article 1er est tenue d'en faire la déclaration au préfet du département (directeur des services vétérinaires) dans lequel est situé l'établissement.

Cette déclaration est établie en double exemplaire sur un imprimé conforme au modèle défini dans l'annexe III pour cette activité, préalablement à l'ouverture de l'établissement. Elle est complétée, le cas échéant, par les documents prévus par les articles 47 et 48. Elle doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant ou lors de toute modification importante dans l'aménagement, l'équipement ou l'utilisation des locaux.

Il est délivré, sans frais, un récépissé de cette déclaration, qui doit être présenté à toute réquisition des agents des services officiels de contrôle.

Pour un organisme placé sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense, la déclaration est faite au directeur du service de santé des armées de la région d'implantation de cet organisme.

Art. 4. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er peuvent se référer comme moyen d'application du présent arrêté à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal officiel de la République française du 24 novembre 1993, notamment en ce qui concerne l'analyse des risques prévue à l'article 5 ou les études de vieillissement prévues aux articles 40 et 42. Les administrations compétentes prennent en considération sa mise en oeuvre par les établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle.

Art. 5. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent.

Ces autocontrôles doivent notamment porter sur les produits à réception, les conditions de transport et de conservation des aliments, les couples temps-température appliqués aux produits tout au long de leur élaboration, aux points et à la fréquence où l'analyse des risques les a rendus nécessaires.

Pour établir la nature et la périodicité des autocontrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la salubrité des aliments, et veiller à ce que des procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système dit HACCP (analyses des risques, points critiques pour leur maîtrise), en particulier :

1. Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération.

2. Mettre en évidence les niveaux et moments (les «< points >>») de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter.

3. Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les «< points critiques >>»).

4. Définir et mettre en oeuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.

5. Définir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.

6. Définir et mettre en oeuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place.

7. Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

Pour chacun des risques alimentaires potentiels qui sont mis en évidence, des mesures préventives relevant des bonnes pratiques d'hygiène sont mises en oeuvre.

Les procédures utilisées, dûment documentées, justifiant de l'application du présent arrêté sont conservées à la disposition des services officiels lors du contrôle.

TITRE 1er

DISPOSITIONS GENERALES Chapitre 1er Implantation, aménagement et équipement des locaux

Art. 6. - Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux, doivent :

a) Permettre le stockage des différentes denrées alimentaires (matières premières, produits semi-élaborés, produits finis) dans des conditions d'ambiance, notamment de température et d'hygrométrie, compatibles avec leur bonne conservation ;

b) Ne pas constituer par eux-mêmes, notamment du fait des matériaux qui les composent, une source de contamination pour les aliments ;

c) Faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection de leurs différentes surfaces et, de ce fait, contribuer à réduire à un niveau acceptable les risques de contamination des denrées alimentaires ;

d) Permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux ou fluides toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et le développement de moisissures ou la formation de condensation indésirable sur les surfaces ;

e) Ne pas offrir, lors du travail des denrées alimentaires, de conditions d'ambiance favorables à la multiplication des micro-organismes, notamment par une séparation suffisante des opérations relevant des secteurs chauds et des secteurs froids, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre que la maîtrise de ces opérations offre la même sécurité pour la santé du consommateur ;

f) Permettre la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis (marche en avant dans l'espace), à moins que ne soient clairement définies, mises en oeuvre et respectées des procédures de fonctionnement spécifiques palliant effectivement cette conception des locaux (marche en avant dans le temps) ;

g) Permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment en prévenant les sources de contamination extérieures, tels les animaux domestiques, les plantes, les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles, et en évitant la contamination croisée entre les denrées alimentaires, les équipements, les matériels, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel, en particulier par une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs souillés.

Art. 7. - Pour répondre aux dispositions de l'article 6 ci-dessus, tout établissement mentionné à l'article 1er doit comporter au minimum :

a) Des toilettes en nombre suffisant pour le personnel de cuisine, comprenant des cabinets d'aisances à cuvettes dites « à l'anglaise », raccordées à un système d'évacuation efficace et équipées de distributeurs de papier hygiénique approvisionnés en permanence, ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ;

b) Des locaux servant de vestiaires, suffisamment spacieux et réservés à l'usage du personnel agencés et conçus de manière à éviter les risques de contamination des tenues de travail ;

c) Un système général d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales, suffisant et efficace, conçu et construit de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires ;

d) Un système de ventilation adéquat et suffisant des locaux, que cette ventilation soit naturelle ou mécanique, conçu de manière à faciliter l'accès aux filtres à air et aux autres éléments devant être nettoyés ou remplacés et, en tout état de cause, permettant d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre ;

e) Un éclairage suffisant et adapté des locaux ;

f) Dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle judicieusement situées, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiéniques ;

g) Des équipements frigorifiques adaptés, de capacité suffisante au regard de l'activité de l'établissement et équipés au moins de thermomètres à lecture directe et, pour les chambres froides de plus de 10 mètres cubes, de systèmes d'enregistrement adéquats

h) Au besoin, des équipements de maintien en température des plats chauds ;

i) Des systèmes hygiéniques de collecte et d'évacuation des déchets, équipés au besoin de commande non manuelle pour leur ouverture et de sacs étanches à usage unique ; et, pour les locaux où les denrées alimentaires sont stockées, préparées, traitées ou transformées ainsi que pour les locaux où le matériel au contact direct des denrées est lavé ou/et entreposé :

j) Des revêtements de sol faciles à nettoyer et à désinfecter constitués de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques ;

k) Au besoin, des dispositifs d'évacuation des eaux de lavage efficaces ;

l) Des surfaces murales faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, de couleur claire, imputrescibles, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse ;

m) Des angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettant le maintien en permanence de l'état de propreté ;

n) Des portes faciles à nettoyer, en matériaux lisses et non absorbants, résistant aux chocs, lavables et imputrescibles ;

o) Des fenêtres et autres ouvertures conçues de manière à prévenir l'encrassement et, au besoin, lorsqu'elles donnent sur l'environnement extérieur, équipées de systèmes de protection contre les insectes qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage ;

p) Des plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus conçus et construits de manière à permettre le maintien en permanence de l'état de propreté et à réduire la condensation, empêcher le développement de moisissures et le déversement de particules sur les denrées ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées.

Art. 8. - De manière générale, les différentes surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux lisses, de couleur claire, imputrescibles, lavables et non toxiques. Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus en permanence propres et :

a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;

b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adaptée ;

c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

Art. 9. - L'alimentation des locaux en eau potable doit être suffisante et répondre à la réglementation en vigueur. En particulier, tous les éviers ou autres dispositifs semblables de lavage des aliments doivent disposer d'une alimentation suffisante en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins et en rapport avec l'activité.

L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, l'alimentation des groupes frigorifiques, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables doit circuler dans des réseaux séparés, sans contact avec les denrées alimentaires, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ni possibilité de reflux dans ces mêmes systèmes.

Chapitre II Utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets

Art. 10. - Afin de limiter tout risque de contamination, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ainsi que l'ensemble de leur équipement en matériels doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien permanent. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont manipulées, préparées ou entreposées non conditionnées, l'utilisation de sciure et le balayage à sec sont interdits, ainsi que l'emploi de tout produit et tout procédé de nettoyage ou de désinfection inadapté.

Art. 11. - Il est interdit d'utiliser les locaux ou les équipements d'entreposage et de préparation des aliments à d'autres fins que celles prévues sur la déclaration mentionnée à l'article 3. Il est interdit de fumer et de manger dans tous les locaux d'entreposage ou de manipulation des denrées et dans ceux utilisés pour les opérations de nettoyage.

Art. 12. - Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément aux dispositions de l'article 5. Pour chacun des équipements et des

différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes :

- a) La fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées ;
- b) Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel ;
- c) Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur ;
- d) Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Art. 13. - Des méthodes, des produits et des équipements appropriés sont utilisés pour lutter contre les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles.

Les substances et préparations dangereuses, notamment les insecticides, les rodenticides et les désinfectants, doivent être entreposés dans des réserves ou meubles fermant à clef, parfaitement identifiés et spécialement affectés à cet usage. Les produits et le matériel d'entretien et de nettoyage doivent être entreposés dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage.

Les méthodes, équipements, matériels et produits visés dans cet article ne doivent en aucun cas constituer un risque de pollution des denrées.

Art. 14. - Les déchets alimentaires et les autres types de déchets sont stockés en dehors des locaux de conservation et de manipulation des denrées, dans des conteneurs équipés de couvercles. Ces conteneurs sont conçus dans l'objectif d'être faciles à entretenir, à nettoyer et à désinfecter. Si nécessaire, ils sont entreposés dans un local fermé réservé à cet usage et au besoin réfrigéré. Des dispositions appropriées doivent être prises pour assurer une évacuation régulière et suffisamment fréquente des déchets qu'ils contiennent.

En tout état de cause, les conditions d'entreposage des déchets de l'établissement avant leur évacuation ne doivent pas constituer une source d'insalubrité pour le voisinage ou pour l'établissement lui-même. Ainsi, les zones de stockage des conteneurs sont conçues et gérées de manière à les maintenir propres en permanence. Toute mesure adaptée est prise pour éviter que les déchets ne puissent contaminer les denrées alimentaires, l'eau potable, les équipements et les locaux, et pour en empêcher l'accès aux insectes, rongeurs et autres animaux, nuisibles ou non.

Chapitre III Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires

Art. 15. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er, ou leurs délégataires, prennent toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein de leurs établissements, que ce soit au moment des opérations de livraison, d'entreposage, de manipulation, de préparation, de commercialisation, de transport, de distribution ou de remise au consommateur, sont conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.

En outre, pour les denrées animales ou d'origine animale dont les établissements d'origine sont soumis à l'agrément sanitaire instauré par l'article 260 du code rural, ils s'assurent que leurs fournisseurs sont agréés et que les emballages des denrées sont bien revêtus des marques de salubrité lorsque celles-ci sont prévues par la réglementation, ou, lorsqu'une dispense existe pour une catégorie de denrées, ils vérifient que l'établissement d'origine des denrées concernées est effectivement dispensé.

Art. 16. - Les denrées alimentaires sont conservées dans des conditions permettant d'en éviter toute altération ou toute détérioration, notamment en les maintenant à des températures inférieures ou égales à celles figurant en annexe du présent arrêté.

Toutes les denrées alimentaires qui sont stockées, manipulées, conditionnées, transportées ou exposées doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine.

Art. 17. - Toutes les manipulations ou opérations portant sur les denrées alimentaires doivent s'effectuer en limitant les risques de contamination et de développement de micro-organismes pathogènes ou de formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un danger pour la santé. Pour cela, il convient de mettre en place et d'appliquer des règles d'hygiène spécifiques dont l'efficacité est contrôlée conformément aux dispositions de l'article 5.

Art. 18. - La décongélation des denrées alimentaires se fait à l'abri de toute contamination. La durée de vie des denrées

décongelées ne peut excéder quatre jours y compris le jour de la mise en décongélation.

Art. 19. - Les préparations culinaires destinées à être conservées par la chaleur jusqu'au moment de leur consommation sont, dès la fin du dernier traitement thermique, maintenues à une température supérieure ou égale à + 63 °C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

Art. 20. - Lorsque des préparations culinaires nécessitent un début de traitement tel que braisage, rôtissage, rissolage, friture, blanchiment, pochage, ébullition prolongée, précuisson, cette opération ne peut être effectuée au plus tôt que la veille de leur consommation et doit être suivie, lorsqu'elle a été réalisée, d'un refroidissement rapide.

De même, les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid doivent être rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration.

Art. 21. - Le refroidissement rapide des denrées est opéré de telle manière que leur température à coeur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des denrées. Après refroidissement, ces denrées sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Art. 22. - La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur.

En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 °C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

Art. 23. - Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

Art. 24. - La fabrication sur place de viandes hachées crues, destinées à la cuisson, ne doit pas intervenir plus de deux heures avant consommation. Pendant cette période, si elle n'est pas cuite immédiatement, elle est conservée à l'abri des contaminations dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Art. 25. - La récupération des denrées et des boissons déjà servies au consommateur est interdite, à l'exception de celles qui n'ont pas été déconditionnées et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et sous la condition impérative de la mise en place de procédures d'autocontrôles spécifiques et de la mise en oeuvre d'un moyen efficace d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les dispositions du deuxième alinéa du présent article ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires à consommer froides qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

Art. 26. - Lorsque de la glace doit être utilisée pour la préparation de certains produits ou pour leur maintien en température, cette glace est fabriquée à partir d'eau potable, puis manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination directe ou indirecte des denrées alimentaires.

Chapitre IV Dispositions relatives au personnel

Art. 27. - Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés.

A l'exception de la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent notamment des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique.

Le responsable de l'établissement est tenu de prendre les mesures nécessaires afin que le passage de toute autre personne appelée, à quelque titre que ce soit, à pénétrer dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées ne puisse constituer une source de contamination pour les denrées ou leur environnement.

Art. 28. - Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, dès lors qu'il existe de ce fait un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des organismes pathogènes.

Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations.

Le responsable de l'établissement veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur.

Art. 29. - Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté.

Ces personnes suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations.

Il s'assure que les effectifs en personnel sont suffisants pour permettre un fonctionnement optimal de l'établissement au plan de l'hygiène.

Chapitre V -Hygiène des salles de restaurant et des locaux similaires

Art. 30. - Les salles de restaurant et les locaux similaires ne doivent pas, du fait de leur aménagement ou de l'usage qui en est fait, constituer un risque d'insalubrité pour les denrées.

La présence d'animaux de compagnie y est interdite, à l'exception des chiens guides d'aveugles.

Les murs, plafonds, cloisons et sols, ainsi que l'ameublement, sont maintenus en bon état de propreté permanent. Le nettoyage ou le lavage du sol est effectué au minimum après chaque journée de travail.

Les ustensiles susceptibles de se trouver au contact des aliments et de l'eau de boisson sont tenus en parfait état de propreté et changés aussi souvent que nécessaire.

Les toilettes des consommateurs, comprenant cabinets d'aisances et lavabos, sont maintenues en constant état de propreté et de bon fonctionnement. Elles sont pourvues en permanence de papier hygiénique et les cabinets d'aisances, équipés de chasse d'eau, ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servies les préparations culinaires, ni avec les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires. Elles ne doivent pas être accessibles par la cuisine.

Art. 31. - En libre service, les meubles de distribution des plats sont aménagés de façon que les aliments proposés soit tenus à l'abri des souillures et que les manipulations indésirables de la part des consommateurs soient limitées.

Les préparations culinaires destinées à être servies froides présentées en libre service doivent l'être conformément aux dispositions de l'article 23.

Chapitre VI Dispositions spécifiques relatives aux toxi-infections alimentaires collectives

Art. 32. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possible. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au

consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique.

Art. 33. - Dès qu'il en a connaissance, le responsable d'un établissement est tenu de signaler au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, conformément au décret no 86-770 du 10 juin 1986 susvisé, ainsi qu'au directeur des services vétérinaires toute survenue, parmi les consommateurs fréquentant son établissement, d'au moins deux cas groupés de symptomatologie similaire qui pourraient être rapportés à une origine alimentaire commune.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, le responsable de l'établissement tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus comprenant les denrées effectivement servies ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

Pour un organisme placé sous l'autorité du ministre de la défense, la déclaration est faite par le médecin de collectivité de l'hôpital des armées de rattachement, d'une part, au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales concerné et, d'autre part, au chef de groupe de secteurs vétérinaires dont relève cet organisme.

TITRE II DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES RELATIVES AUX ETABLISSEMENTS FABRIQUANT DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE

Art. 34. - Sont soumises à ces dispositions spécifiques les cuisines fabriquant sur place des préparations culinaires destinées à un restaurant attenant et dont la consommation est différée d'au moins un service et les cuisines livrant des lieux de consommation non attenants, notamment les cuisines centrales livrant en liaison chaude ou froide des restaurants satellites.

Chapitre Ier Aménagement et équipement des locaux

Art. 35. - Dans les établissements mentionnés à l'article 1er, fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance, toute mesure doit être prise pour éviter la contamination des denrées lors des opérations mentionnées dans le présent titre. Ces établissements doivent disposer, sans préjudice des dispositions des articles 6 et 7 du présent arrêté, de locaux ou enceintes spécifiques et séparés nécessaires à leur activité, au besoin réfrigérés, en particulier pour :

- a) L'élaboration des préparations froides ;
- b) Les opérations de conditionnement-allotissement lorsque ces opérations sont conjointes ;
- c) Les opérations de déconditionnement et de reconditionnement telles que prévues à l'article 41, lorsqu'elles existent ;
- d) S'il y a lieu, l'entreposage des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées, surgelées ou congelées aux températures requises avant expédition.

Toutefois, l'absence des locaux prévus aux points b et c peut être tolérée, dès lors qu'une analyse spécifique des risques propres à ces opérations a montré que la mise en oeuvre de procédures de travail et de contrôles adaptées permet de pallier ces absences en maîtrisant tous les risques supplémentaires qui y sont associés.

Le circuit d'expédition, de retour et de lavage des contenants devra respecter les règles des bonnes pratiques d'hygiène.

Art. 36. - Les conditionnements et les emballages vides sont entreposés avant leur utilisation dans des conditions hygiéniques permettant d'éviter toute contamination.

Chapitre II Préparation et distribution

Art. 37. - Depuis le dernier stade de leur traitement thermique jusqu'au moment de leur remise au consommateur, les préparations culinaires élaborées à l'avance livrées en liaison chaude sont maintenues à une température supérieure ou égale à + 63 °C, ou, si nécessaire pour des raisons organoleptiques, à une température moins élevée, dès lors que l'analyse des risques prévue à l'article 5 a montré qu'une telle température n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

Art. 38. - En complément de l'article 23, la température des préparations culinaires élaborées à l'avance congelées ou surgelées ne doit pas excéder celles indiquées en annexe du présent arrêté tout au long de leur stockage jusqu'au moment de leur éventuelle remise en température avant consommation. Pendant leur transport, les préparations culinaires élaborées à l'avance sont soumises à la réglementation en vigueur.

Art. 39. - Après leur utilisation, les récipients réutilisables destinés au transport des préparations culinaires élaborées à l'avance sont nettoyés sans délai, désinfectés par un procédé adéquat puis rincés.

Ces opérations sont renouvelées avant remplissage si nécessaire.

Ces récipients ne peuvent en aucun cas être utilisés à un usage autre qu'alimentaire.

Art. 40. - La détermination de la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est placée sous l'entière responsabilité du responsable de l'établissement. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de vieillissement dûment documentées réalisées par un laboratoire reconnu. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Chapitre III Cas particulier des opérations de déconditionnement-reconditionnement

Art. 41. - Au vu du risque sanitaire particulier qu'elles impliquent, les opérations de déconditionnement de préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ou congelées, suivies de leur reconditionnement en vue de les soumettre, dans l'intervalle, à certains traitements complémentaires potentiellement contaminants, tels que tranchage, portionnement, transvasement, découpage ou assemblage, ne peuvent être admises qu'aux conditions suivantes :

a) Ces opérations ne peuvent porter que sur des préparations culinaires élaborées à l'avance ou des denrées alimentaires issues d'un établissement titulaire d'un agrément sanitaire ou effectivement dispensé d'agrément pour les denrées animales et d'origine animale ;

b) Toute mesure adaptée doit être prise afin de garantir que la température en tout point des préparations culinaires élaborées à l'avance demeure strictement inférieure à + 4 °C avant leur déconditionnement et après leur reconditionnement.

En tout état de cause, dans l'intervalle de temps séparant ces deux opérations, les conditions du ou des traitements appliqués aux préparations culinaires doivent permettre d'éviter toute élévation de température et toute pollution préjudiciable à leur sécurité.

Art. 42. - La durée de vie des produits ainsi déconditionnés, traités puis reconditionnés, et la date limite de consommation qui en découle, ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte. En l'absence d'études de vieillissement réalisées par un laboratoire reconnu, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance reconditionnées ne peut excéder trois jours non compris le jour du déconditionnement.

Art. 43. - Toute mesure adaptée doit être prise pour assurer la bonne traçabilité des produits reconditionnés conformément aux dispositions de l'article 41. En particulier, l'étiquetage du produit fini comporte au minimum :

- a) Sa dénomination ;
- b) Sa DLC ou sa DLUO dans les formes prévues au décret du 7 décembre 1984 susvisé ;
- c) Une information permettant aux agents des services officiels de contrôle de retrouver directement ou indirectement les informations suivantes ;
- d) La DLUO ou la DLC du produit initial ;
- e) La date de déconditionnement et de reconditionnement du produit initial ;
- f) Le cas échéant, la date de mise en décongélation du produit initial.

Toutes ces informations sont enregistrées sur un support papier unique ou sur un support informatique, et reliées sans ambiguïté à l'étiquetage des produits.

TITRE III DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES RELATIVES AUX ETABLISSEMENTS LIVRANT, DISTRIBUANT OU METTANT SUR LE MARCHE LEURS PRODUITS

Art. 44. - Chaque préparation culinaire élaborée à l'avance par une cuisine centrale et destinée à être consommée au sein d'un autre établissement est revêtue sur l'une des faces externes de son conditionnement d'une marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication. Cette marque est circulaire et se présente sous la forme suivante :

- dans la partie supérieure, le numéro de codification du département précédé de la lettre F ;

- au centre, le numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement suivi d'un point et du numéro d'ordre de l'établissement ;

- dans la partie inférieure, les lettres ISV pour inspection sanitaire vétérinaire.

Toutefois, dans le cas des préparations culinaires élaborées à l'avance livrées en liaison chaude, la marque de salubrité de la cuisine centrale peut n'être apposée que sur les documents d'accompagnement, qui sont dès lors obligatoires.

Le modèle de la marque de salubrité figure en annexe II au présent arrêté.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux organismes placés sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense qui obéissent à des règles particulières fixées par voie d'instruction.

Art. 45. - Sans préjudice de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, l'étiquette de ces préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide devra impérativement mentionner leur date de fabrication.

Pour les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude, cette date de fabrication ainsi que la dénomination de vente du produit, sa date limite de consommation et les conditions requises pour sa conservation sont portées sur le document d'accompagnement.

Art. 46. - Les opérations visées par l'article 39 sont réalisées sur le lieu de consommation.

TITRE IV- DISPOSITIONS FINALES

Art. 47. - Les établissements visés au titre Ier et au titre II sont soumis à la déclaration préalable d'activité visée à l'article 3. Dans le cas des établissements visés par le titre II, cette déclaration préalable est accompagnée d'un dossier complet comprenant notamment :

- la description détaillée à l'aide d'un plan des locaux, notamment ceux affectés à la réception et à l'entreposage des denrées, à l'entreposage des conditionnements et des emballages, à la fabrication, à l'entreposage et à l'expédition des préparations culinaires ;
- la description de l'équipement, du matériel utilisé et des conditions de fonctionnement ;
- la capacité de stockage des denrées alimentaires et des préparations culinaires ainsi que le tonnage de production journalière prévu qui peut être exprimé en nombre de repas ou de rations ;
- une attestation de raccordement au réseau public ou une copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'eau d'une autre origine, avec le résultat des analyses effectuées ;
- le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement ;
- le plan de lutte contre les animaux indésirables ;
- le plan de formation du personnel.

Art. 48. - Les établissements visés au titre III ci-dessus et répondant aux prescriptions du présent arrêté sont agréés par le préfet dans les conditions fixées par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux organismes placés sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense.

Art. 49. - Sans préjudice des sanctions prévues pour les infractions aux prescriptions des textes en vigueur en matière de répression des fraudes, les infractions aux prescriptions des articles 3 à 46 relèvent des peines prévues à l'article 26 du décret du 21 juillet 1971 susvisé et à l'article 20 du décret du 26 avril 1991 susvisé.

Art. 50. - Les établissements dont le permis de construire est postérieur à la publication du présent arrêté doivent répondre à toutes les exigences énoncées ci-dessus.

Il en est de même pour les établissements existants à la date de publication du présent arrêté. Toutefois, un délai d'un an à compter de la publication du présent arrêté leur est accordé pour répondre aux dispositions de l'article 5 et un délai de trois ans pour répondre à celles de l'article 35.

Art. 51. - Le contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires dans les organismes placés sous l'autorité du ministre de la défense relève, au titre de l'exercice des compétences en matière vétérinaire qui lui est rattaché et conformément aux dispositions du décret du 14 juillet 1991

susvisé, du service de santé des armées, ainsi que du contrôle général des armées dans le cadre de l'article 5 du décret du 19 juillet 1985 susvisé.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE Ce document en retour devra être présenté à toutes réquisitions des agents de contrôle des services vétérinaires.

Art. 52. - Sont abrogés :
- les dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé, pour ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté ;
- l'arrêté 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.

Art. 53. - Le directeur général de l'alimentation, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de la santé et le directeur central du service de santé des armées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 29 septembre 1997.
Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'alimentation,
M. Guillou

Le ministre de la défense,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur du cabinet civil et militaire,

F. Roussely
Le secrétaire d'Etat à la santé,
Pour le secrétaire d'Etat et par délégation
Le directeur général de la santé,

J.-F. Girard
Le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :
Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,

J. Gallot

ANNEXE I

TEMPERATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES

.....
:
: Vous pouvez consulter le tableau dans le JO no 0247 du 23/10/97
Page 15437 a 15445 :
: :

ANNEXE II

MODELE DE LA MARQUE DE SALUBRITE DES CUISINES CENTRALES LIVRANT DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE A UN AUTRE ETABLISSEMENT

:
: : Vous pouvez consulter le tableau : dans le JO no 0247 du
23/10/97 : Page 15437 a 15445 :
:
:

ANNEXE III

Décret no 97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques et modifiant le code de la santé publique (deuxième partie) :

(Décrets en Conseil d'Etat)

NOR : MESP9722279D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'emploi et de la solidarité, du ministre de l'équipement, des transports et du logement et du ministre de l'aménagement du territoire et de l'environnement,

Vu le code de la santé publique, notamment les articles L. 1 et L. 48 ;

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment les articles L. 2223-40, L. 2223-41 et L. 2224-14 ;

Vu le code rural, notamment le chapitre II du titre IV du livre II ;

Vu la loi n 42-263 du 5 février 1942 relative au transport des matières dangereuses ;

Vu la loi no 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux, notamment les articles 2 et 24 ;

Vu le décret no 97-517 du 15 mai 1997 relatif à la classification des déchets dangereux ;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date des 5 avril et 6 avril 1995 ;

Le Conseil d'Etat (section sociale) entendu,

Décète :

Art. 1er. - Au titre Ier du livre Ier du code de la santé publique (deuxième partie : Décrets en Conseil d'Etat), il est créé un chapitre V-III ainsi rédigé :

<< Chapitre V-III << Dispositions relatives aux déchets d'activités de soins et assimilés et aux pièces anatomiques

<< Section 1 << Elimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés

<< Art. R. 44-1. - Les déchets d'activités de soins sont les déchets issus des activités de diagnostic, de suivi et de traitement préventif, curatif ou palliatif, dans les domaines de la médecine humaine et vétérinaire.

<< Parmi ces déchets, sont soumis aux dispositions de la présente section ceux qui :

<< 1o Soit présentent un risque infectieux, du fait qu'ils contiennent des micro-organismes viables ou leurs toxines, dont on sait ou dont on a de bonnes raisons de croire qu'en raison de leur nature, de leur quantité ou de leur métabolisme, ils causent la maladie chez l'homme ou chez d'autres organismes vivants ;

<< 2o Soit, même en l'absence de risque infectieux, relèvent de l'une des catégories suivantes :

<< a) Matériels et matériaux piquants ou coupants destinés à l'abandon, qu'ils aient été ou non en contact avec un produit biologique ;

<< b) Produits sanguins à usage thérapeutique incomplètement utilisés ou arrivés à péremption ;

<< c) Déchets anatomiques humains, correspondant à des fragments humains non aisément identifiables.

<< Sont assimilés aux déchets d'activités de soins, pour l'application des dispositions de la présente section, les déchets issus des activités d'enseignement, de recherche et de production industrielle dans les domaines de la médecine humaine et vétérinaire, ainsi que ceux issus des activités de thanatopraxie, lorsqu'ils présentent les caractéristiques mentionnées aux 1o ou 2o ci-dessus.

<< Art. R. 44-2. - I. - Toute personne qui produit des déchets définis à l'article R. 44-1 est tenue de les éliminer.

Cette obligation incombe :

<< a) A l'établissement de santé, l'établissement d'enseignement, l'établissement de recherche ou l'établissement industriel, lorsque ces déchets sont produits dans un tel établissement ;

<< b) A la personne morale pour le compte de laquelle un professionnel de santé exerce son activité productrice de déchets ;

<< c) Dans les autres cas, à la personne physique qui exerce l'activité productrice de déchets.

<< II. - Les personnes mentionnées au I ci-dessus peuvent, par une convention qui doit être écrite, confier l'élimination de leurs déchets d'activités de soins et assimilés à une autre personne qui est en mesure

d'effectuer ces opérations. Un arrêté conjoint des ministres chargés de la santé et de l'environnement fixe les stipulations que doivent obligatoirement comporter ces conventions.

<< III. - Les personnes mentionnées au I ci-dessus doivent, à chaque étape de l'élimination des déchets, établir les documents qui permettent le suivi des opérations d'élimination. Ces documents sont définis par un arrêté conjoint des ministres chargés de la santé et de l'environnement après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France.

<< Art. R. 44-3. - Les déchets d'activités de soins et assimilés définis à l'article R. 44-1 doivent être, dès leur production, séparés des autres déchets.

<< Art. R. 44-4. - Les déchets d'activités de soins et assimilés sont collectés dans des emballages à usage unique.

Ces emballages doivent pouvoir être fermés temporairement, et ils doivent être fermés définitivement avant leur enlèvement. Les emballages sont obligatoirement placés dans des grands récipients pour vrac, sauf dans les cas définis par arrêté conjoint des ministres chargés de la santé et de l'environnement.

<< Le conditionnement, le marquage, l'étiquetage et le transport des déchets d'activités de soins et assimilés sont

soumis aux dispositions réglementaires prises pour l'application de la loi no 42-263 du 5 février 1942 relative au transport des matières dangereuses et de l'article 8-1 de la loi no 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux, auxquelles peuvent s'ajouter des prescriptions complémentaires définies par arrêté conjoint des ministres chargés de la santé, de l'environnement et de l'agriculture, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France.

<< Art. R. 44-5. - Les modalités d'entreposage des déchets d'activités de soins et assimilés, notamment la durée

d'entreposage ainsi que les caractéristiques et les conditions d'entretien des locaux d'entreposage, sont définies par arrêté conjoint des ministres chargés de la santé et de l'environnement, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France.

<< Art. R. 44-6. - Les déchets d'activités de soins et assimilés doivent être soit incinérés, soit pré-traités par des appareils de désinfection de telle manière qu'ils puissent ensuite être collectés et traités par les communes et les groupements de communes dans les conditions définies à l'article L. 2224-14 du code général des collectivités territoriales. Les résidus issus du prétraitement ne peuvent cependant être compostés.

<< Les appareils de désinfection mentionnés à l'alinéa précédent sont agréés par arrêté conjoint des ministres chargés du travail, de la santé et de l'environnement. Les modalités de l'agrément et les conditions de mise en oeuvre des appareils de désinfection sont fixées par arrêté conjoint des ministres chargés du travail, de la santé, de l'environnement et de l'industrie, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France.

<< Section 2 << Elimination des pièces anatomiques

<< Art. R. 44-7. - Les pièces anatomiques sont des organes ou des membres, ou des fragments d'organes ou de membres, aisément identifiables par un non-spécialiste, recueillis à l'occasion des activités de soins ou des activités visées au dernier alinéa de l'article R. 44-1.

<< Art. R. 44-8. - Les articles R. 44-2 à R. 44-5 sont applicables à l'élimination des pièces anatomiques.

<< Art. R. 44-9. - I. - Les pièces anatomiques d'origine humaine destinées à l'abandon doivent être incinérées.

L'incinération a lieu dans un crématorium autorisé conformément à l'article L. 2223-40 du code général des collectivités territoriales et dont le gestionnaire est titulaire de l'habilitation prévue à l'article L. 2223-41 de ce code. Les dispositions

des articles R. 361-42 à R. 361-45-1 du code des communes ne leur sont pas applicables.

L'incinération est effectuée en dehors des heures d'ouverture du crématorium au public. Les cendres issues de l'incinération des pièces anatomiques d'origine humaine peuvent être collectées et traitées par les communes et les groupements de communes dans les conditions définies à l'article L. 2224-14 du code général des collectivités territoriales.

<< **II.** - Les pièces anatomiques d'origine animale destinées à l'abandon sont acheminées vers les établissements

d'équarrissage autorisés conformément aux dispositions des articles 264 et 265 du code rural.

<< Section 3 << *Dispositions diverses*

<< **Art. R. 44-10.** - Les directions départementales des affaires sanitaires et sociales sont chargées de veiller à l'application des dispositions du présent chapitre et de celles des arrêtés ministériels qu'il prévoit, sous réserve des cas dans lesquels les lois et règlements donnent compétence à d'autres services.

<< Les personnes visées au I de l'article R. 44-2 doivent tenir à la disposition des agents de contrôle de ces services la convention et les documents de suivi mentionnés aux II et III du même article.

<< **Art. R. 44-11.** - Les personnes visées au I de l'article R. 44-2 sont tenues d'informer leur personnel des mesures retenues pour l'élimination des déchets d'activités de soins et assimilés et des pièces anatomiques. >>

Art. 2. - Le ministre de l'emploi et de la solidarité, le ministre de l'intérieur, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'équipement, des transports et du logement, le ministre de

l'agriculture et de la pêche, le ministre de l'aménagement du territoire et de l'environnement, le ministre de la fonction publique, de la réforme de l'Etat et de la décentralisation, le secrétaire d'Etat à la santé et le secrétaire d'Etat à l'industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 6 novembre 1997.

Lionel Jospin

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'emploi et de la solidarité,

Martine Aubry

Le ministre de l'intérieur,

Jean-Pierre Chevènement

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,
Dominique Strauss-Kahn

Le ministre de l'équipement, des transports et du logement,

Jean-Claude Gayssot

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Louis Le Pen

Le ministre de l'aménagement du territoire et de
l'environnement,

Dominique Voynet

Le ministre de la fonction publique, de la réforme de l'Etat et
de la décentralisation,

Emile Zuccarelli

Le secrétaire d'Etat à la santé,

Bernard Kouchner

Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Christian Pier

Décret no 97-1133 du 8 décembre 1997 relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées

NOR : ATEE9750078D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'aménagement du territoire et de l'environnement et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive 75/442/CEE du Conseil des Communautés européennes du 15 juillet 1975 modifiée relative aux déchets ;

Vu la directive 86/278/CEE du Conseil des Communautés européennes du 12 juin 1986 modifiée relative à la protection de l'environnement lors de l'utilisation des boues d'épuration en agriculture ;

Vu la directive 91/271/CEE du Conseil des Communautés européennes du 21 mai 1991 relative au traitement des eaux résiduaires urbaines ;

Vu la directive 91/676/CEE du Conseil des Communautés européennes du 12 décembre 1991 concernant la protection des eaux contre la pollution par les nitrates à partir de sources agricoles ;

Vu le code pénal, et notamment son article R. 610-1 ;

Vu le code de la santé publique, et notamment son article L. 1

Vu le code général des collectivités territoriales ;

Vu le code rural ;

Vu le code forestier ;

Vu la loi no 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée relative aux déchets ;

Vu la loi no 76-663 du 19 juillet 1976 modifiée relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

Vu la loi no 79-595 du 13 juillet 1979 relative à l'organisation du contrôle des matières fertilisantes et des supports de culture ;

Vu la loi no 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau, et notamment ses articles 8 (3o et 10o) ;

Vu le décret no 93-742 du 29 mars 1993 relatif aux procédures d'autorisation et de déclaration prévues à l'article 10 de la loi du 3 janvier 1992 susvisée ;

Vu le décret no 93-743 du 29 mars 1993 relatif à la nomenclature des opérations soumises à autorisation ou à déclaration en application de l'article 10 de la loi du 3 janvier 1992 susvisée ;

Vu le décret no 93-1038 du 27 août 1993 relatif à la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole ;

Vu le décret no 94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées mentionnées aux articles L. 372-1 et L. 372-3 du code des communes ;

Vu le décret no 96-102 du 2 février 1996 relatif aux conditions dans lesquelles peuvent être édictées les prescriptions et règles prévues par les articles 8 (3o) et 9 (2o et 3o) de la loi no 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau et l'article 58 de la loi no 64-1245 du

16 décembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution applicables aux installations, ouvrages, travaux et activités soumis à autorisation ou à déclaration par l'article 10 de la loi du 3 janvier 1992 ;

Vu le décret no 96-163 du 4 mars 1996 relatif aux programmes d'action à mettre en oeuvre en vue de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole ;

Vu l'avis de la mission interministérielle de l'eau en date du 12 novembre 1996 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date du 19 novembre 1996 ;

Vu l'avis du Comité national de l'eau en date du 21 novembre 1996 ;

Le Conseil d'Etat (section des travaux publics) entendu,

Décète :

Chapitre Ier

Dispositions générales

Art. 1er. - Le présent décret a pour objet de définir les conditions dans lesquelles sont épandus sur les sols agricoles, forestiers ou en voie de reconstitution ou de revégétalisation les sédiments résiduaires des installations de traitement ou de prétraitement biologique, physique ou physicochimique des eaux usées, ci-après dénommés « boues ».

Art. 2. - Ces boues ont le caractère de déchets au sens de la loi du 15 juillet 1975 susvisée.

Leur épandage est au nombre des activités entrant dans le champ d'application de l'article 10 de la loi no 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau, dont l'autorisation ou la déclaration fait l'objet du chapitre IV ci-après.

Ne sont pas soumis aux dispositions du présent décret :

- les produits composés en tout ou en partie de boues qui, au titre de la loi du 13 juillet 1979 susvisée, bénéficient d'une homologation ou, à défaut, d'une autorisation provisoire de vente ou d'importation, ou sont conformes à une norme rendue d'application obligatoire ;

- les boues dont l'épandage fait l'objet de réglementations spécifiques au titre de la loi du 19 juillet 1976 susvisée.

Art. 3. - Les dispositions du présent décret fixent, en matière d'épandage des boues, les règles générales d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme au sens de l'article L. 1 du code de la santé publique. Elles se substituent, à compter de leur date d'entrée en vigueur, aux règlements sanitaires départementaux.

Art. 4. - Les matières de curage des ouvrages de collecte des eaux usées ne peuvent être assimilées à des boues lorsqu'elles ont subi un traitement destiné à en éliminer les sables et les graisses. A défaut, leur épandage est interdit. L'épandage des sables et des graisses est interdit quelle qu'en soit la provenance.

Le mélange de boues provenant d'installations de traitement distinctes est interdit. Toutefois, le préfet peut autoriser le regroupement de boues dans des unités d'entreposage ou de traitement communs, lorsque la composition de ces déchets répond aux conditions prévues au chapitre III. Il peut également, sous les mêmes conditions, autoriser le mélange de boues et d'autres déchets, dès lors que l'objet de l'opération tend à améliorer les caractéristiques agronomiques des boues à épandre.

Les matières de vidanges issues de dispositifs non collectifs d'assainissement des eaux usées sont assimilées aux boues issues de stations d'épuration pour l'application du présent décret.

Art. 5. - Les exploitants des unités de collecte, de prétraitement et de traitement biologique, physique ou physico-chimique d'eaux usées sont des producteurs de boues au sens du présent décret ; il leur incombe à ce titre d'en appliquer les dispositions.

Dans le cas où le mélange de boues d'origines diverses, ou de boues et de déchets autres, est autorisé en vertu de l'article précédent, le préfet désigne la ou les personnes à qui incombe l'application des dispositions du présent décret.

Dans le cas des matières de vidanges, cette charge est assumée par l'entreprise de vidange.

Chapitre II

Conditions générales d'épandage des boues

Art. 6. - La nature, les caractéristiques et les quantités de boues épandues ainsi que leur utilisation doivent être telles que leur usage et leur manipulation ne portent pas atteinte, directe ou indirecte, à la santé de l'homme et des animaux, à l'état

phytosanitaire des cultures, à la qualité des sols et des milieux aquatiques.

L'épandage des boues ne peut être pratiqué que si celles-ci présentent un intérêt pour les sols ou pour la nutrition des cultures et des plantations. Il est interdit de pratiquer des épandages à titre de simple décharge.

Art. 7. - Les boues doivent avoir fait l'objet d'un traitement, par voie physique, biologique, chimique ou thermique, par entreposage à long terme ou par tout autre procédé approprié de manière à réduire, de façon significative, leur pouvoir fermentescible et les risques sanitaires liés à leur utilisation.

Des arrêtés conjoints des ministres chargés de l'environnement, de la santé et de l'agriculture fixent :

- la nature du traitement en fonction de la nature et de l'affectation des sols ;

- les conditions dans lesquelles il peut être dérogé à cette obligation de traitement par des précautions d'emploi appropriées.

Art. 8. - Tout épandage est subordonné à une étude préalable réalisée à ses frais par le producteur de boues et définissant

l'aptitude du sol à le recevoir, son périmètre, les modalités de sa réalisation, y compris les matériels et dispositifs d'entreposage nécessaires.

Cette étude justifie que l'opération envisagée est compatible avec les objectifs et dispositions techniques du présent décret, les contraintes d'environnement recensées et toutes les réglementations et documents de planification en vigueur, notamment les plans prévus à l'article 10-2 de la loi du 15 juillet 1975 susvisée, et les schémas d'aménagement et de gestion des eaux prévus aux articles 3 et 5 de la loi du 3 janvier 1992 susvisée.

Des capacités d'entreposage aménagées doivent être prévues pour tenir compte des différentes périodes où l'épandage est soit interdit, soit rendu impossible. Toutes dispositions doivent être prises pour que l'entreposage n'entraîne pas de gênes ou de nuisances pour le voisinage, ni de pollution des eaux ou des sols par ruissellement ou infiltration.

Une solution alternative d'élimination ou de valorisation des boues doit être prévue pour pallier tout empêchement temporaire de se conformer aux dispositions du présent décret.

Art. 9. - Les producteurs de boues doivent mettre en place un dispositif de surveillance de la qualité des boues et des épandages.

Ils tiennent à jour un registre indiquant :

- la provenance et l'origine des boues, les caractéristiques de celles-ci, et notamment les principales teneurs en éléments fertilisants, en éléments traces et composés organiques traces ;
- les dates d'épandage, les quantités épandues, les parcelles réceptrices, et les cultures pratiquées.

Les producteurs de boues communiquent régulièrement ce registre aux utilisateurs et sont tenus de le conserver pendant dix ans.

Dans le cas de mélanges, des modalités particulières de surveillance doivent être mises en place de manière à connaître à tout moment la qualité des différents constituants du mélange et leur origine.

Art. 10. - Le producteur de boues adresse au préfet, chaque année, une synthèse des informations figurant au registre mentionné à l'article 9. Celui-ci doit être présenté aux agents chargés du contrôle de ces opérations. Le préfet peut communiquer la synthèse du registre aux tiers sur leur demande.

Le préfet peut faire procéder à des contrôles inopinés des boues ou des sols.

Art. 11. - Des conditions spécifiques d'emploi peuvent être fixées dans chaque département par le préfet, après avis du conseil départemental d'hygiène, pour tenir compte de la nature particulière des sols et sous-sols, des milieux aquatiques, du milieu environnant et sa climatologie. Ces conditions doivent, en tout état de cause, procurer un niveau de protection au moins équivalent à celles prévues par le présent décret.

Art. 12. - Pour l'application du présent chapitre, des arrêtés conjoints des ministres chargés de l'environnement, de la santé et de l'agriculture fixent :

- les prescriptions techniques applicables pour les dispositifs d'entreposage et les dépôts temporaires ;
- le contenu de l'étude préalable prévue à l'article 8 ;
- la nature des informations devant figurer au registre mentionné à l'article 9 et dans sa synthèse mentionnée à l'article 10 ;
- la fréquence des analyses et leur nature, les modalités de surveillance et les conditions dans lesquelles elles sont transmises aux utilisateurs de boues et aux agents chargés du contrôle de ces opérations ;
- les modalités du contrôle exercé par le préfet au titre de l'article 10.

Chapitre III

Dispositions techniques relatives aux épandages

Art. 13. - Les épandages de boues effectués sur les parcelles cultivées ou destinées à la culture doivent être adaptés aux caractéristiques des sols et aux besoins nutritionnels des plantes.

Les épandages sur sols agricoles doivent en outre être conformes aux mesures arrêtées par les préfets, en application du décret du 4 mars 1996 susvisé, dans les zones vulnérables délimitées au titre de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole définies par le décret du 27 août 1993 susvisé.

Art. 14. - L'épandage sur sols agricoles de boues provenant d'ouvrages de traitement susceptibles de recevoir un flux polluant journalier supérieur à 120 kg de demande biochimique d'oxygène en cinq jours (DBO5) fait l'objet, par le producteur de boues :

- d'un programme prévisionnel d'épandage, établi conjointement ou en accord avec les utilisateurs définissant les parcelles concernées par la campagne annuelle, les cultures pratiquées et leurs besoins, les préconisations d'emploi des boues, notamment les quantités devant être épandues, le calendrier d'épandage et les parcelles réceptrices ;

- à la fin de chaque campagne annuelle, d'un bilan agronomique de celle-ci, comportant notamment le bilan de fumure, et les analyses réalisées sur les sols et les boues.

Ces documents sont transmis par le producteur de boues au préfet.

Art. 15. - Les périodes d'épandage et les quantités épandues doivent être adaptées de manière que :

- la capacité d'absorption des sols ne soit pas dépassée, compte tenu des autres apports de substances épandues et des besoins des cultures ;

- ni la stagnation prolongée sur les sols, ni le ruissellement en dehors de parcelles d'épandage, ni une percolation rapide ne puissent se produire.

L'épandage est interdit :

- pendant les périodes où le sol est pris en masse par le gel ou abondamment enneigé, exception faite des boues solides ;

- pendant les périodes de forte pluviosité ;

- en dehors des terres régulièrement travaillées et des prairies normalement exploitées ;

- sur les terrains en forte pente, dans des conditions qui entraîneraient leur ruissellement hors du champ d'épandage ;

- à l'aide de dispositifs d'aérodispersion qui produisent des brouillards fins.

Des distances minimales doivent être respectées par rapport :

- aux berges des cours d'eau, aux lieux de baignade, aux piscicultures et zones conchylicoles, aux points de prélèvements d'eau et des terrains affectés par des phénomènes karstiques, de manière à préserver la qualité des eaux souterraines et superficielles ;

- des habitations et établissements recevant du public, de manière à protéger la salubrité publique et limiter les nuisances olfactives.

Un arrêté conjoint des ministres chargés de l'environnement, de l'agriculture et de la santé fixe :

- les règles techniques d'épandage à respecter, les mesures nécessaires à la préservation des usages auxquels sont affectés les terrains faisant l'objet d'un épandage de boues et de la qualité sanitaire des produits destinés à la consommation humaine ou

- animale qui en sont issus, notamment les quantités maximales d'application, les doses et fréquences d'apport des boues sur les sols ;

- les distances minimales prévues à l'alinéa ci-dessus ;

- le contenu des documents mentionnés à l'article 14 ;

- les teneurs maximales en éléments traces et composés organiques traces présents dans les boues, l'arrêté pouvant prévoir une diminution progressive de ces teneurs.

Art. 16. - Les dispositions de l'article précédent s'appliquent à l'épandage des boues sur les parcelles boisées, publiques ou

privées. Toutefois les opérations doivent être conduites de façon que :

- aucune accumulation excessive de substances indésirables ne puisse avoir lieu dans le sol ;

- le risque pour le public fréquentant les espaces boisés, notamment à des fins de loisir, de chasse ou de cueillette, soit négligeable

- aucune contamination de la faune sauvage ne soit causée directement ou indirectement par les épandages ;

- aucune nuisance ne soit perçue par le public.

Un arrêté conjoint des ministres chargés de l'environnement, de la santé et de l'agriculture fixe les règles, les prescriptions techniques et les caractéristiques des produits permettant de répondre aux exigences du présent article. Jusqu'à l'entrée en

vigueur de cet arrêté, les épandages en forêt font (même dans le cas où il n'y a pas lieu à autorisation au titre de la loi sur l'eau)

l'objet d'une autorisation spéciale donnée après avis du conseil départemental d'hygiène. La demande d'autorisation comprend la description d'un protocole expérimental et d'un protocole de suivi.

Art. 17. - Lorsqu'ils sont destinés à la reconstitution ou à la revégétalisation des sols, les épandages doivent être adaptés en quantité et en qualité à la reconstitution d'un couvert végétal ou des propriétés physiques de sols, compte tenu des autres apports

de substances épandues sur les sols. L'épandage de boues est interdit sur le site d'anciennes carrières.

Un arrêté conjoint des ministres chargés de l'environnement, de l'agriculture et de la santé fixe les règles et prescriptions techniques et les caractéristiques de produits permettant de répondre aux exigences de l'alinéa précédent.

Chapitre IV

Application de la loi sur l'eau

Art. 18. - I. - La rubrique 5.4.0 de la nomenclature annexée au décret no 93-743 du 29 mars 1993 susvisé est modifiée de la manière suivante :

« 5.4.0. Epandage de boues issues du traitement des eaux usées : la quantité de boues épandues dans l'année, produites dans l'unité de traitement considérée, étant :

« 1o Quantité de matière sèche supérieure à 800 t/an..... **A**
ou azote total supérieur à 40 t/an ;

« 2o Quantité de matière sèche comprise entre 3 et 800 t/an..... **D**
ou azote total compris entre 0,15 t/an et 40 t/an.

« Pour l'application de ces seuils, sont à prendre en compte les volumes et quantités maximales de boues destinées à l'épandage dans les unités de traitement concernées. »

II. - Il est créé une rubrique 5.5.0 à la nomenclature annexée au décret no 93-743 du 29 mars 1993 susvisé ainsi rédigée :

« 5.5.0. Epandage d'effluents ou de boues, à l'exception de celles visées à la rubrique 5.4.0 : la quantité d'effluents ou de boues épandues étant :

« 1o Azote total supérieur à 10 t/an..... **A**

ou volume annuel supérieur à 500 000 m³/an,
ou DBO5 supérieure à 5 t/an ;

« 2o Azote total compris entre 1 t/an et 10 t/an..... **D**
ou volume annuel compris entre 50 000 m³/an et 500 000 m³/an ou DBO5 comprise entre 500 kg et 5 t/an. »

Art. 19. - Pour les opérations relevant de la rubrique 5.4.0 de la nomenclature annexée au décret no 93-743 du 29 mars 1993 susvisé, le document mentionné aux articles 2 et 29 du décret no 93-742 du 29 mars 1993 susvisé comprend, outre les éléments énumérés dans ce décret :

- une présentation de l'état du système d'assainissement et de son niveau de performances ; la nature et le volume des effluents traités en tenant compte des variations saisonnières et éventuellement journalières ;

- la composition et le débit des principaux effluents raccordés au réseau public ainsi que leur traitabilité et les dispositions prises par la collectivité à laquelle appartiennent les ouvrages pour prévenir la contamination des boues par les effluents non domestiques ;

- les dispositions envisagées pour minimiser l'émission d'odeurs gênantes ;

- l'étude préalable mentionnée à l'article 8 du présent décret et l'accord écrit des utilisateurs de boues ;

- les modalités de réalisation et de mise à jour des documents mentionnés à l'article 14.

Ce document est établi et présenté par le producteur de boues.

Art. 20. - Lorsque l'épandage des boues d'une même unité de traitement d'eaux usées, soumis à autorisation au titre de la rubrique 5.4.0 (1o) de la nomenclature annexée au décret no 93-743 du 29 mars 1993 susvisé, est réalisé dans trois départements ou plus, la procédure d'instruction de la demande d'autorisation conduite au titre des articles 3 à 8 du décret no 93-742 du 29 mars 1993 susvisé est conduite indépendamment dans chaque département concerné. Toutefois, la demande d'autorisation mentionne l'ensemble des éléments énumérés à l'article 19 et l'avis du préfet ou des préfets coordonnateurs de bassin est requis.

Chapitre V

Sanctions et dispositions finales

Art. 21. - Est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 5e classe :

- le fait d'épandre des graisses ou des sables, ou des matières de curage sans que celles-ci aient fait l'objet du traitement prévu à

l'article 4 ;

- le fait de mélanger des boues provenant d'installations de traitement distinctes ou avec d'autres produits ou déchets en méconnaissance des dispositions de l'article 4 ;

- le fait, pour le producteur de boues, de ne pas respecter l'obligation de traitement ou, à défaut, les précautions d'emploi fixées en vertu de l'article 7 ;

- le fait, pour le producteur de boues ou, à défaut, l'entreprise chargée de la vidange des dispositifs d'assainissement non collectif, de ne pas mettre en place un dispositif de surveillance des épandages, ou de ne pas tenir à jour le registre mentionné à l'article 9, ou de ne pas fournir régulièrement aux utilisateurs de boues les informations figurant dans celui-ci ;

- le fait, pour le producteur de boues, de n'avoir pas élaboré, avant l'épandage, l'étude mentionnée à l'article 8 ou, le cas échéant, d'avoir réalisé l'épandage sans élaborer les documents prévus à l'article 14 ;

- le fait, pour quiconque, de ne pas respecter les prescriptions techniques applicables aux épandages mentionnés aux articles 15, 16 et 17.

Le montant des amendes prévues en cas de récidive par l'article 131-13 du code pénal est applicable aux infractions définies au présent article, en cas de récidive.

Les personnes morales peuvent être déclarées responsables également, dans les conditions prévues par l'article 121-2 du code pénal, des infractions définies au présent article. Elles encourent la peine d'amende suivant les modalités prévues par l'article 131-41 du code pénal.

Art. 22. - Sans préjudice des dispositions de l'article 41 du décret no 93-742 du 29 mars 1993 susvisé, les épandages

régulièrement réalisés et ceux dont les procédures de déclaration ou de demande d'autorisation ont été engagées à la date de publication du présent décret doivent être mis en conformité avec les dispositions de l'article 4 dans un délai de deux ans, et avec les dispositions des articles 7, 8 et 14 dans un délai de trois ans.

Art. 23. - Le ministre de l'emploi et de la solidarité, le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'intérieur, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le ministre de l'aménagement du territoire et de l'environnement, le ministre de la fonction publique, de la réforme de l'Etat et de la décentralisation et le secrétaire d'Etat à la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 8 décembre 1997.

Lionel Jospin

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'aménagement du territoire
et de l'environnement,
Dominique Voynet

Le ministre de l'emploi et de la solidarité,

Martine Aubry

Le garde des sceaux, ministre de la justice,
Elisabeth Guigou

Le ministre de l'intérieur,
Jean-Pierre Chevènement

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Louis Le Penec

Le ministre de la fonction publique,
de la réforme de l'Etat et de la décentralisation,
Emile Zuccarelli

Le secrétaire d'Etat à la santé,
Bernard Kouchner

Arrêté du 8 janvier 1998 fixant les prescriptions techniques applicables aux épandages de boues sur les sols agricoles pris en application du décret no 97-1133 du 8 décembre 1997 relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées

NOR : ATEE9760538A

Le ministre de l'intérieur, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le ministre de l'aménagement du territoire et de l'environnement, le ministre de la fonction publique, de la réforme de l'Etat et de la décentralisation et le secrétaire d'Etat à la santé,

Vu la directive européenne 86/278 du 12 juin 1986 modifiée relative à la protection de l'environnement lors de l'utilisation des boues d'épuration en agriculture ;

Vu la directive européenne 91/692 du 23 décembre 1991 visant à la standardisation et à la rationalisation des rapports relatifs à la mise en oeuvre de certaines directives concernant l'environnement ;

Vu le code de la santé publique ;

Vu la loi no 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau ;

Vu le décret no 93-742 du 29 mars 1993 relatif aux procédures d'autorisation et de déclaration prévues à l'article 10 de la loi du 3 janvier 1992 susvisée ;

Vu le décret no 93-743 du 29 mars 1993 relatif à la Nomenclature des opérations soumises à autorisation ou à déclaration en application de l'article 10 de la loi du 3 janvier 1992 susvisée ;

Vu le décret no 94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées mentionnées aux articles L. 372-1-1 et L. 372-3 du code des communes ;

Vu le décret no 96-163 du 4 mars 1996 relatif aux programmes d'action à mettre en oeuvre en vue de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole ;

Vu le décret no 97-1133 du 8 décembre 1997 relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées, notamment ses articles 6, 11 et 15 ;

Vu l'avis de la mission interministérielle de l'eau en date du 13 novembre 1997 ;

Vu l'avis de la commission des matières fertilisantes et supports de culture en date du 16 mai 1997 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène de France en date du 16 septembre 1997 ;

Vu l'avis du Comité national de l'eau en date du 18 décembre 1997, Arrêtent :

Art. 1er. - L'objet de cet arrêté est de fixer les prescriptions techniques auxquelles doivent satisfaire les opérations d'épandage sur sols agricoles de boues issues du traitement des eaux usées, en application du décret du 8 décembre 1997 susvisé.

Section 1

Conception et gestion des épandages

Art. 2. - I. - L'étude préalable d'épandage visée à l'article 8 du décret du 8 décembre 1997 susvisé comprend :

a) La présentation de l'origine, des quantités (produites et utilisées) et des caractéristiques des boues (type de traitement des boues prévu)

b) L'identification des contraintes liées au milieu naturel ou aux activités humaines sur le périmètre d'étude, y compris la présence (habitations, captages, productions spéciales...) et les contraintes d'accessibilité des parcelles ; c) Les caractéristiques des sols, les systèmes de culture et la description des cultures envisagées sur le périmètre d'étude ;

d) Une analyse des sols portant sur l'ensemble des paramètres mentionnés au tableau 2 de l'annexe I réalisée en un point de référence, repéré par ses coordonnées Lambert, représentatif de chaque zone homogène.

Par « zone homogène » on entend une partie d'unité culturale homogène d'un point de vue pédologique n'excédant pas 20 hectares.

Par « unité culturale » on entend une parcelle ou un groupe de parcelles exploitées selon un système unique de rotations de cultures par un seul exploitant ;

e) La description des modalités techniques de réalisation de l'épandage (matériels, localisation et volume des dépôts temporaires et ouvrages d'entreposage, périodes d'épandage...);

f) Les préconisations générales d'utilisation des boues (intégration des boues dans les pratiques agronomiques, adéquation entre les

surfaces d'épandage prévues et les quantités de boues à épandre en fonction de ces préconisations générales) ;

g) La représentation cartographique au 1/25 000 du périmètre d'étude et des zones aptes à l'épandage ;

h) La représentation cartographique à une échelle appropriée des parcelles exclues de l'épandage sur le périmètre d'étude et les motifs d'exclusion (points d'eaux, pentes, voisinage...);

i) Une justification de l'accord des utilisateurs de boues pour la mise à disposition de leurs parcelles et une liste de celles-ci selon leurs références cadastrales ;

j) Tous les éléments complémentaires permettant de justifier le respect de l'article 8 du décret du 8 décembre 1997 susvisé.

II. - L'étude préalable d'épandage est remise à jour en fonction des modifications dans la liste des parcelles mises à disposition ou des modifications des contraintes recensées initialement. Pour les opérations soumises à autorisation ou déclaration au titre de l'article 10 de la loi du 3 janvier 1992 susvisée, toute modification des surfaces d'épandage prévues fait l'objet d'une déclaration au préfet selon les modalités des articles 15 et 33 du décret no 93-742 du 29 mars 1993 susvisé.

Art. 3. - I. - Le programme prévisionnel d'épandage mentionné à l'article 14 du décret du 8 décembre 1997 susvisé comprend :

a) La liste des parcelles ou groupes de parcelles concernées par la campagne d'épandage ainsi que la caractérisation des systèmes de culture (cultures implantées avant et après apport de boues...) sur ces parcelles ;

b) Des analyses des sols portant sur l'ensemble des paramètres mentionnés en annexe III (Caractérisation de la valeur agronomique) réalisées sur des points représentatifs des parcelles concernées par l'épandage, incluant les points de référence définis à l'article 2 concernés par la campagne d'épandage ;

c) Une caractérisation des boues à épandre (quantités prévisionnelles, rythme de production, valeur agronomique) ;

d) Les préconisations spécifiques d'utilisation des boues (calendrier prévisionnel d'épandage et doses d'épandage par unité culturale...) en fonction de la caractérisation des boues, du sol, des systèmes et types de cultures et des autres apports de matières fertilisantes ;

e) Les modalités de surveillance décrites à la section 3 du présent arrêté, d'exploitation interne de ces résultats, de tenue du registre mentionné à l'article 9 du décret du 8 décembre 1997 susvisé et de réalisation du bilan agronomique ;

f) L'identification des personnes morales ou physiques intervenant dans la réalisation de l'épandage.

II. - Le programme prévisionnel d'épandage est transmis au préfet au plus tard un mois avant le début de la campagne d'épandage.

Art. 4. - I. - Le bilan mentionné à l'article 14 du décret du 8 décembre 1997 susvisé comprend :

a) Un bilan qualitatif et quantitatif des boues épandues ;

b) L'exploitation du registre d'épandage indiquant les quantités d'éléments fertilisants apportées par les boues sur chaque unité culturale et les résultats des analyses de sols ;

c) Les bilans de fumure réalisés sur des parcelles de référence représentatives de chaque type de sols et de systèmes de culture, ainsi que les conseils de fertilisation complémentaire qui en découlent ;

d) La remise à jour éventuelle des données réunies lors de l'étude initiale.

II. - Ce bilan est transmis au préfet au plus tard en même temps que le programme annuel d'épandage de la campagne suivante.

Art. 5. - Les ouvrages d'entreposage de boues sont dimensionnés pour faire face aux périodes où l'épandage est impossible. Ils sont conçus pour retenir les lixiviats générés au cours de la période d'entreposage. L'implantation des ouvrages d'entreposage, dépôts temporaires et dépôts de transit, leur conception et leur exploitation minimisent les émissions d'odeur perceptibles pour le voisinage, notamment lors des phases d'apport et de reprise des boues.

Le dépôt temporaire de boues, sur les parcelles d'épandage et sans travaux d'aménagement, n'est autorisé que lorsque les quatre conditions suivantes sont simultanément remplies :

a) Les boues sont solides et stabilisées ; à défaut, la durée maximale du dépôt est inférieure à quarante-huit heures ;

b) Toutes les précautions ont été prises pour éviter une percolation rapide vers les eaux superficielles ou souterraines ou tout ruissellement

c) Le dépôt respecte les distances minimales d'isolement définies pour l'épandage par l'article 13 ainsi qu'une distance d'au moins 3 mètres vis-à-vis des routes et fossés ;

d) Seules sont entreposées les quantités de boues nécessaires à la période d'épandage considérée. Cette quatrième condition n'est pas applicable aux boues hygiénisées.

Art. 6. - Outre les dispositions prévues aux articles 12 et 13, les boues sont épandues de manière homogène sur le sol. Les boues non stabilisées épandues sur sol nu sont enfouies dans un délai de quarante-huit heures.

Art. 7. - La quantité d'application de boues, sur ou dans les sols, doit respecter les trois conditions suivantes :

- a) Elle est calculée sur une période appropriée par rapport au niveau de fertilité des sols et aux besoins nutritionnels des plantes en éléments fertilisants, notamment le phosphore et l'azote, en tenant compte des autres substances épandues ;
- b) Elle est compatible avec les mesures prises au titre du décret du 4 mars 1996 susvisé ;
- c) Elle est, en tout état de cause, au plus égale à 3 kilogrammes de matière sèche par mètre carré, sur une période de dix ans.

Art. 8. - Le présent article fixe les prescriptions particulières pour les boues issues du traitement des eaux usées par lagunage.

Ces boues doivent être exemptes d'éléments grossiers. Lorsque l'intervalle entre deux campagnes d'épandage est supérieur ou égal à cinq années, l'étude préalable d'épandage et le programme prévisionnel d'épandage de boues issues du traitement d'eaux usées par lagunage, mentionnés aux articles 2 et 3, peuvent être réalisés dans un document unique. La surveillance de la qualité des boues est celle prévue à l'article 14 (I et II).

Art. 9. - Le présent article fixe les prescriptions particulières pour les matières de vidange.

Celles-ci doivent être exemptes d'éléments grossiers. Les modalités de surveillance prévues à l'article 14 sont remplacées par une analyse des éléments-traces métalliques du tableau 1 a de l'annexe I pour 1 000 mètres cubes de matières de vidange.

Art. 10. - Dans le cas de mélanges de boues avec d'autres produits ou déchets dans les conditions prévues à l'article 4 du décret du 8 décembre 1997 susvisé, les quantités maximales d'application fixées à l'article 7, point c, s'appliquent en référence à la quantité de boues entrant dans le mélange. Cette quantité est portée sur le registre mentionné à l'article 9 du décret du 8 décembre 1997 susvisé ainsi que la qualité des boues et celle du mélange. Les fréquences d'analyses fixées à l'article 14 s'appliquent en référence à la quantité totale du produit issu du mélange.

Section 2

Qualité des boues et précautions d'usage

Art. 11. - Les boues ne peuvent être épandues :

- a) Si les teneurs en éléments-traces métalliques dans les sols dépassent l'une des valeurs limites figurant au tableau 2 de l'annexe I
- b) Tant que l'une des teneurs en éléments ou composés-traces dans les boues excède les valeurs limites figurant aux tableaux 1 a ou 1 b de l'annexe I. Toutefois, jusqu'au 31 décembre 1999, des dépassements de ces concentrations limites sont tolérés, sans toutefois pouvoir dépasser une teneur égale à 1,5 fois la valeur limite ;
- c) Dès lors que le flux, cumulé sur une durée de dix ans, apporté par les boues sur l'un de ces éléments ou composés excède les valeurs limites figurant aux tableaux 1 a ou 1 b de l'annexe I.

En outre, lorsque les boues sont épandues sur des pâturages, le flux maximum des éléments-traces à prendre en compte, cumulé sur une durée de dix ans, est celui du tableau 3 de l'annexe I.

Des dérogations aux valeurs du tableau 2 de l'annexe I peuvent toutefois être accordées par le préfet sur la base d'études du milieu concerné montrant que les éléments-traces métalliques des sols ne sont pas mobiles ni biodisponibles.

Les boues ne doivent pas être épandues sur des sols dont le pH avant épandage est inférieur à 6, sauf lorsque les trois conditions suivantes sont simultanément remplies : Le pH est supérieur à 5 ;

Les boues ont reçu un traitement à la chaux ;

Le flux cumulé maximum des éléments apportés aux sols est inférieur aux valeurs du tableau 3 de l'annexe I.

Art. 12. - I. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

- « boues solides » : des boues déshydratées qui, entreposées sur une hauteur de 1 mètre, forment une pente au moins égale à 30° ;

- « boues stabilisées » : des boues qui ont subi un traitement de stabilisation ;

- « stabilisation » : une filière de traitement qui conduit à une production de boues dont la fermentation est soit achevée, soit bloquée entre la sortie du traitement et la réalisation de l'épandage ;

- « boues hygiénisées » : des boues qui ont subi un traitement qui réduit à un niveau non détectable les agents pathogènes présents dans les boues. Une boue est considérée comme hygiénisée quand, à la suite d'un traitement, elle satisfait aux exigences définies pour ces boues à l'article 16.

II. - II ne peut être dérogé à l'obligation de traitement des boues mentionnée à l'article 7 du décret no 97-1133 du 8 décembre 1997 susvisé que lorsque les deux conditions suivantes sont simultanément remplies et sous réserve du respect des principes énoncés dans ce décret - lorsqu'il s'agit de matières de vidange ou que la capacité des ouvrages de collecte, de prétraitement ou de traitement des eaux usées est inférieure à 120 kg DBO5/jour ;

- si les boues sont enfouies dans les sols immédiatement après l'épandage au moyen de matériels adaptés.

Art. 13. - Sous réserve des prescriptions fixées en application de l'article L. 20 du code de la santé publique, l'épandage de boues tient compte des distances d'isolement et délais minimum prévus au tableau de l'annexe II.

Section 3

Modalités de surveillance

Art. 14. - I. - Les analyses des boues portant sur les éléments-traces métalliques et les composés-traces organiques sont réalisées dans un délai tel que les résultats d'analyses sont connus avant réalisation de l'épandage.

Les analyses portant sur la valeur agronomique des boues sont réalisées dans un délai le plus bref possible avant épandage et tel que les résultats d'analyses sont connus avant réalisation de l'épandage.

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse sont précisées à l'annexe V.

L'arrêté d'autorisation peut, pour certains polluants, prévoir le recours à d'autres méthodes. Dans ce cas, des mesures de contrôle et d'étalonnage sont réalisées périodiquement à une fréquence fixée en accord avec le service chargé de la police des eaux.

II. - Les boues doivent être analysées lors de la première année d'épandage ou lorsque des changements dans la nature des eaux traitées, du traitement de ces eaux ou du traitement des boues sont susceptibles de modifier la qualité des boues épandues, en particulier leur teneur en éléments-traces métalliques et composés-traces organiques. Ces analyses portent sur :

- les éléments de caractérisation de la valeur agronomique des boues tels que mentionnés en annexe III - les éléments et substances figurant aux tableaux 1 a et 1 b de l'annexe I, auxquels s'ajoute le sélénium pour les boues destinées à être épandues sur pâturages ;

- le taux de matière sèche ;

- tout autre élément chimique, substance ou micro-organisme pour lequel le dossier mentionné aux articles 2 et 29 du décret no 93-742 du 29 mars 1993 susvisé a montré qu'il pouvait, du fait de la nature des effluents traités, être présent en quantité significative dans les boues.

Le nombre d'analyses est fixé au tableau 5 a de l'annexe IV. Pour les éléments, substances ou micro-organismes visés au dernier tiret ci-dessus, la fréquence est fixée par le préfet.

III. - En dehors de la première année d'épandage, les boues sont analysées périodiquement :

- selon la périodicité du tableau 5 b de l'annexe IV ;

- pour les éléments ou composés-traces pour lesquels toutes les valeurs des analyses effectuées lors de la première année d'épandage ou lors d'une année suivante sont inférieures à 75 % de la valeur limite correspondante ;

- pour les éléments de caractérisation de la valeur agronomique pour lesquels la plus haute valeur d'analyse ramenée au taux de matière sèche est supérieure de moins de 30 % à la plus basse valeur d'analyse ramenée au taux de matière sèche ;

- selon la périodicité du tableau 5 a de l'annexe IV dans le cas contraire - pour les éléments, substances ou micro-organismes visés au dernier tiret du II du présent article, la fréquence des analyses est fixée par le préfet en fonction des valeurs mesurées lors de la première année

de surveillance, sans toutefois dépasser celle prévue pour les éléments traces au tableau 5 a ;

- pour les boues destinées à être épandues sur pâturages, la mesure du sélénium ne sera effectuée que si l'une des valeurs obtenues la première année dépasse 25 mg/kg (ou si une nouvelle source de risque de contamination du réseau par le sélénium apparaît).

Art. 15. - Les sols doivent être analysés sur chaque point de référence tel que défini à l'article 2, alinéa d :

- après l'ultime épandage sur la parcelle de référence en cas d'exclusion de celle-ci du périmètre d'épandage ;
- au minimum tous les dix ans.

Ces analyses portent sur les éléments traces figurant au tableau 2 de l'annexe I et sur le pH.

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse des sols sont conformes aux dispositions de l'annexe V.

Art. 16. - Pour les opérations relevant de l'article 14 du décret du 8 décembre 1997 susvisé, les dispositifs de traitement et procédés d'obtention des boues font l'objet, durant leur exploitation, d'une surveillance permettant de s'assurer à tout moment du maintien des conditions nécessaires à l'obtention d'une qualité de boues comparable à celle annoncée dans le programme prévisionnel d'épandage. Les informations prévues à l'article 17, point b, du présent arrêté comprennent notamment les principaux paramètres de fonctionnement de l'installation (température et temps de séjour dans les installations de traitement biologique, procédures d'ajout de réactif...).

En outre, dès lors que les dispositions spécifiques prévues par l'annexe II pour les boues hygiénisées sont utilisées, les traitements d'hygiénisation font l'objet de la surveillance suivante :

- lors de la mise en service de l'unité de traitement, analyses initiales en sortie de la filière de traitement démontrant son caractère hygiénisant, les concentrations suivantes devront être respectées : Salmonella 8 NPP/10 g MS ; entérovirus 3 NPPUC/10 g MS ; oeufs d'helminthes pathogènes viables 3/10 g MS ;

- une analyse des coliformes thermotolérants sera effectuée au moment de la caractérisation du process décrite ci-dessus ;

- les traitements d'hygiénisation font ensuite l'objet d'une surveillance des coliformes thermotolérants dans les conditions prévues à l'article 14, paragraphe 1, deuxième alinéa, à une fréquence d'au moins une analyse tous les quinze jours durant la période d'épandage. Les concentrations mesurées seront interprétées en référence à celle obtenue lors de la caractérisation du traitement

et doivent démontrer un bon fonctionnement de l'installation de traitement et l'absence de recontamination.

Art. 17. - Le registre visé à l'article 9 du décret du 8 décembre 1997 susvisé comporte :

a) Les quantités de boues produites dans l'année (volumes bruts, quantités de matière sèche hors et avec ajout de réactif) ; en cas de mélange de boues, la provenance et l'origine de chaque boue et leurs caractéristiques (teneurs en éléments fertilisants et en éléments et composés-traces) ;

b) Les méthodes de traitement des boues ;

c) Les quantités épandues par unité culturale avec les références parcellaires, les surfaces, les dates d'épandage, les cultures pratiquées ;

d) L'ensemble des résultats d'analyses pratiquées sur les sols et les boues avec les dates de prélèvements et de mesures et leur localisation ;

e) L'identification des personnes physiques ou morales chargées des opérations d'épandage et des analyses.

La synthèse annuelle du registre mentionnée à l'article 10 du décret du 8 décembre 1997 susvisé est adressée à la fin de chaque année civile au service chargé de la police de l'eau et aux utilisateurs de boues selon le format de l'annexe VI.

Le producteur de boues doit pouvoir justifier à tout moment sur support écrit de la localisation des boues produites (entrepôt, dépôt temporaire, transport ou épandage) en référence à leur période de production et aux analyses réalisées.

Art. 18. - Le préfet s'assure de la validité des données fournies dans le cadre de la surveillance définie aux articles 14 à 16. A cet effet, il peut mettre en place un dispositif de suivi agronomique des épandages et faire appel à un organisme indépendant du producteur de boues, choisi en accord avec la chambre d'agriculture dans un objectif de préservation de la qualité des sols, des cultures et des produits.

Art. 19. - Les contrôles effectués par le préfet sur les sols ou les boues peuvent porter sur l'ensemble des paramètres mentionnés dans le présent arrêté, et tout autre élément pouvant, du fait de la nature des effluents traités, être présent en quantité significative dans les boues.

Pour les paramètres mentionnés en annexe I, les analyses sont à la charge du producteur de boues, mais sont déduites des obligations d'analyses d'auto-surveillance définies au tableau 5 b de l'annexe IV si les valeurs obtenues respectent les valeurs limites fixées.

Section 4

Exécution

Art. 20. - Outre les délais d'application prévus par l'article 22 du décret du 8 décembre 1997 susvisé, les épandages dont la réalisation est en cours à la date de parution du présent arrêté font l'objet d'analyses selon les modalités prévues à l'article 14 pour la première année d'épandage pendant une année à compter de la parution du présent arrêté.

Art. 21. - Le directeur de l'eau, le directeur général des collectivités locales, le directeur de l'espace rural et de la forêt, le directeur général de l'alimentation et le directeur général de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 8 janvier 1998.

Le ministre de l'aménagement du territoire
et de l'environnement,
Dominique Voynet

Le ministre de l'intérieur,
Jean-Pierre Chevènement

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Louis Le Pensec

Le ministre de la fonction publique,
de la réforme de l'Etat et de la décentralisation,
Emile Zuccarelli

Le secrétaire d'Etat à la santé,
Bernard Kouchner

A N N E X E I

SEUILS EN ELEMENTS-TRACES ET EN COMPOSES-TRACES ORGANIQUES

Tableau 1 a

Teneurs limites en éléments-traces dans les boues

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO
n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

Tableau 1 b

Teneurs limites en composés-traces organiques dans les
boues

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO
n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

Tableau 2

Valeurs limites de concentration en éléments-traces dans les
sols

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO
n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

Tableau 3

Flux cumulé maximum en éléments-traces apporté par les boues pour les pâturages ou les sols de pH inférieures à 6

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

ANNEXE II

DISTANCES D'ISOLEMENT ET DELAIS DE REALISATION DES EPANDAGES

Tableau 4

Distances d'isolement et délais de réalisation des épandages

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

ANNEXE III

ELEMENTS DE CARACTERISATION DE LA VALEUR AGRONOMIQUE DES BOUES ET DES SOLS

Analyses pour la caractérisation de la valeur agronomique des boues :

- matière sèche (en %) ; matière organique (en %) ;
- pH ;
- azote total ; azote ammoniacal ;
- rapport C/N ;
- phosphore total (en P2O5) ; potassium total (en K2O) ; calcium total (en CaO) ; magnésium total (en MgO) ;
- oligo-éléments (B, Co, Cu, Fe, Mn, Mo, Zn). Cu, Zn et B seront mesurés à la fréquence prévue pour les éléments-traces à l'annexe IV. Les autres oligo-éléments seront analysés dans le cadre de la caractérisation initiale des boues.

Analyses pour la caractérisation de la valeur agronomique des sols :
- granulométrie, mêmes paramètres que précédemment en remplaçant les éléments concernés par P2O5 échangeable, K2O échangeable, MgO échangeable et CaO échangeable.

ANNEXE IV

FREQUENCE D'ANALYSES DE BOUES

Tableau 5 a

Nombre d'analyses de boues lors de la première année

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

Tableau 5 b

Nombre d'analyses de boues en routine dans l'année

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

ANNEXE V

METHODES DE PREPARATION, D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

1. Echantillonnage des sols

Les prélèvements de sol doivent être effectués dans un rayon de 7,50 mètres autour du point de référence repéré par ses coordonnées Lambert, à raison de 16 prélèvements élémentaires pris au hasard dans le cercle ainsi dessiné :

- de préférence en fin de culture et avant le labour précédant la mise en place de la suivante ;
- avant un nouvel épandage éventuel de boues ;
- en observant de toute façon un délai suffisant après un apport de matières fertilisantes pour permettre leur intégration correcte au sol ;
- et à même époque de l'année que la première analyse.

Les modalités d'exécution des prélèvements élémentaires et de constitution et conditionnement des échantillons sont conformes à la norme NF X 31 100.

2. Echantillonnage des boues

Les boues font l'objet d'un échantillonnage représentatif. Les sacs ou récipients destinés à l'emballage final des échantillons doivent être inertes vis-à-vis des boues, résistants à l'humidité et étanches à l'eau et à la poussière.

2.1. Boues liquides : celles-ci doivent être homogénéisées avant prélèvement, soit par recirculation, soit par agitation mécanique pendant une durée comprise entre trente minutes et deux heures selon leur état. Les échantillons représentatifs des boues soumis à l'analyse sont constitués de quatre séries de 5 prélèvements élémentaires de deux litres, à des hauteurs différentes et en des points différents. Les différents prélèvements élémentaires sont mélangés, homogénéisés et réduits à un échantillon global d'un volume minimum de deux litres.

2.2. Boues solides ou pâteuses :

Deux options sont possibles :

- échantillonnage sur un lot :

Les échantillons représentatifs des boues soumis à l'analyse sont constitués de 25 prélèvements élémentaires uniformément répartis en différents points et différentes profondeurs du lot de boues destinées à être épandues. Les prélèvements sont effectués à l'aide d'une sonde en dehors de la croûte de surface et des zones où une accumulation d'eau s'est produite. Les prélèvements élémentaires sont mélangés dans un récipient ou sur une bêche et donnent, après réduction, un échantillon d'un kilogramme environ envoyé au laboratoire ;

- échantillonnage « en continu » :

Les échantillons représentatifs des boues soumis à l'analyse sont constitués de 25 prélèvements élémentaires régulièrement espacés au cours de la période séparant chaque envoi au laboratoire. Chaque prélèvement élémentaire doit contenir au moins 50 grammes de matière sèche, et tous doivent être identiques. Ces échantillons élémentaires sont conservés dans des conditions ne modifiant pas leur composition, puis rassemblés dans un récipient sec, propre et inerte afin de les homogénéiser de façon efficace à l'aide d'un outil adéquat pour constituer un échantillon composite qui, après réduction éventuelle, est envoyé au laboratoire.

L'échantillon pour laboratoire représente 500 grammes à un kilogramme de matière sèche.

3. Méthodes de préparation et d'analyse des sols

La préparation des échantillons de sols en vue d'analyse est effectuée selon la norme NF ISO 11464 (décembre 1994).

L'extraction des éléments-traces métalliques Cd, Cr, Cu, Ni, Pb et Zn et leur analyse est effectuée selon la norme NF X 31-147 (juillet 1996). Le pH est effectué selon la norme NF ISO 10390 (novembre 1994).

4. Méthodes de préparation et d'analyse des boues

La préparation des échantillons de boues et leur analyse sont effectuées selon les méthodes des tableaux 6 a, 6 b et 6 c. A

défaut, la préparation des échantillons pour analyse s'effectue selon la norme NF U 44-110 (octobre 1982) et les analyses selon les normes françaises applicables aux analyses de boues ou de sols, notamment :

- la norme NFU 44-171 (octobre 1982) pour la détermination de la matière sèche ;

- la norme NF ISO 11261 (juin 1995) pour la détermination de l'azote total ;

- la norme NF X 31-147 (juillet 1996) pour la mesure des éléments P, Ca, Mg et K.

Tableau 6 a

Méthodes analytiques pour les éléments-traces

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

Tableau 6 b

Méthodes analytiques recommandées pour les micro-polluants organiques

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

Tableau 6 c

Méthodes analytiques recommandées pour les micro-organismes (boues hygiénisées)

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO

ANNEXE VI

FORMAT DE LA SYNTHÈSE ANNUELLE DES REGISTRES

Nom de la ou des stations de traitement et no de département :
(pour les matières de vidange : communes concernées par la collecte)

Quantités de boues produites dans l'année
(pour les matières de vidange : quantité collectée par année, par commune)

- quantités brutes en tonnes :
- quantité de matière sèche en tonnes :
- Méthodes de traitement des boues avant épandage :

Surface d'épandage en hectares :

Nombre d'agriculteurs concernés :

Quantités épandues :

- en tonnes de matière sèche :
- en tonnes de matière sèche par hectare :

Périodes d'épandage :

Identité des personnes physiques ou morales chargées des opérations d'épandage :

Identité des personnes physiques ou morales chargées des analyses :

Analyses réalisées sur les sols (un tableau par zone homogène) :

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO

n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

Dérogations éventuelles données aux seuils en éléments-traces métalliques dans les sols ou au pH :

- paramètres concernés :
- valeurs :
- surface couverte et type de sols :

Analyses réalisées sur les boues :

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO

n° 26 du 31/01/1998 page 1563 à 1571

**Arrêté du 19 octobre 2001 modifiant l'arrêté du 9 mai 1995
réglementant l'hygiène des aliments remis directement au
consommateur**

NOR : AGRG0102093A

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le ministre délégué à la santé,

Vu le règlement no (CE) 999-2001 modifié du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

Vu le code rural, notamment les articles L. 231-1, L. 231-2, L. 231-5 et L. 233-2 ;

Vu le décret no 71-636 du 21 juillet 1971 pris 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 ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non ;

Vu l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;

Vu l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;

Vu l'arrêté du 1er décembre 2000 suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes bovines ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 17 octobre 2001,

Arrêtent :

Art. 1er. - Après l'article 16 de l'arrêté du 9 mai 1995 susvisé, il est inséré un article 16 bis ainsi rédigé :

► « **Art. 16 bis.** - Les carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de découpe, de bovins âgés de 12 mois et plus, comportant les os de la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales et des apophyses transverses des vertèbres lombaires, ne peuvent être détenus que dans les boucheries autorisées, conformément aux dispositions du présent article.

Cette autorisation est délivrée par le préfet (services vétérinaires) du département du lieu d'implantation de la boucherie, sur la base d'un engagement du responsable juridique et du responsable des opérations de découpe, à respecter les prescriptions d'un cahier des charges diffusé par instruction du ministère de l'agriculture et de la pêche ou du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie ou du ministère de la santé.

Cette autorisation sera retirée en cas de non-respect des engagements visés au présent article.

Une liste des bouchers autorisés est établie au plan national par le ministère de l'agriculture et de la pêche.

Au sens du présent arrêté, on entend par boucherie" le lieu de désossage et de découpe des carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de découpe destinés à être cédés directement aux particuliers pour leur propre consommation ou à des intermédiaires en application des dispositions de l'arrêté du 8 septembre 1994 susvisé.

Les dispositions du présent article s'appliquent sans préjudice des dispositions de l'article 16. Elles entrent en application à compter du 1er novembre 2001. »

Art. 2. - La directrice générale de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au ministère de l'économie, des finances et de l'industrie, le directeur général de la santé et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 19 octobre 2001.

**Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'alimentation,
C. Geslain-Lanéelle**

*Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,
J. Gallot*

**Le ministre délégué à la santé,
Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général de la santé :
La chef de service,
C. de Masson d'Autume**

Décret n° 2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles

NOR : MESX0100156D

Le Président de la République,

Sur le rapport du Premier ministre et de la ministre de l'emploi et de la solidarité,

Vu la directive 75/440/CEE du Conseil du 16 juin 1975 modifiée concernant la qualité requise des eaux superficielles destinées à la production d'eau alimentaire dans les Etats membres ;

Vu la directive 79/869/CEE du Conseil du 9 octobre 1979 modifiée relative aux méthodes de mesure et à la fréquence des échantillonnages et de l'analyse des eaux superficielles destinées à la production d'eau alimentaire dans les Etats membres ;

Vu la directive 80/778/CEE du Conseil du 15 juillet 1980 modifiée relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;

Vu la directive 90/313/CEE du Conseil du 7 juin 1990 concernant la liberté d'accès à l'information en matière d'environnement ;

Vu la directive 96/70/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 octobre 1996 modifiant la directive 80/777/CEE du Conseil relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'exploitation et la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles

Vu la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;

Vu la directive 2000/60/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2000 établissant un cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau ;

Vu le code général des collectivités territoriales, et notamment le livre II de la deuxième partie ;

Vu le code de la santé publique ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code de la construction, notamment l'article R. 111-3 ;

Vu le code de l'expropriation pour cause d'utilité publique ;

Vu le code de l'environnement, notamment les articles L. 214-1 et L. 215-13 ;

Vu la loi d'orientation no 92-125 du 6 février 1992 modifiée relative à l'administration territoriale de la République ;

Vu la loi no 2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations ;

Vu le décret no 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux ;

Vu le décret no 89-3 du 3 janvier 1989 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;

Vu le décret no 89-369 du 6 juin 1989 modifié relatif aux eaux minérales naturelles et aux eaux potables préemballées ;

Vu le décret no 92-604 du 1er juillet 1992 modifié portant charte de la déconcentration ;

Vu le décret no 92-631 du 8 juillet 1992 modifié relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux ;

Vu le décret no 93-742 du 29 mars 1993 modifié relatif aux procédures d'autorisation et de déclaration prévues par l'article 10 de la loi no 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau ;

Vu le décret n°94-1033 du 30 novembre 1994 modifié relatif aux conditions d'application de la loi n°92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau aux opérations, travaux et activités concernant des installations ou des enceintes relevant du ministre de la défense ou soumis à des règles de protection du secret de la défense nationale ;

Vu le décret n° 95-635 du 6 mai 1995 relatif aux rapports annuels sur le prix et la qualité des services publics et de l'eau potable et de l'assainissement,

Vu le décret n° 97 - 34 du 15 janvier 1997 relatif à la déconcentration des décisions administratives individuelles, modifié par le décret n° 97 - 463 du 9 mai 1997 et le décret n° 97 - 1205 du 19 décembre 1997 ;

Vu le décret n° 97 - 1185 du 19 décembre 1997 pris pour l'application à la ministre de l'emploi et de la solidarité du 1° de l'article 2 du décret du 15 janvier 1997 relatif à la déconcentration des décisions administratives individuelles ,

Vu l'avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France en date du 13 novembre 2001

Vu l'avis de l'agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 23 novembre 2001 ,

Vu l'avis du Comité national de l'eau en date du 11 juillet 2001 ;

Vu l'avis de la mission interministérielle de l'eau en date des 6 avril et 16 novembre 2001 ;

Le Conseil d'Etat (section sociale) entendu ;

Le Conseil des ministres entendu ;

DECRETE:

**SECTION I
DISPOSITIONS GENERALES**

Sous-section 1

Champ d'application, limites et référence de qualité et délais d'application

Art. 1er. - Le présent décret est applicable aux eaux destinées à la consommation humaine définies ci-après :

➤1o Toutes les eaux qui, soit en l'état, soit après traitement, sont destinées à la boisson, à la cuisson, à la préparation d'aliments ou à d'autres usages domestiques, qu'elles soient fournies par un réseau de distribution, à partir d'un camion-citerne ou d'un bateau-citerne, en bouteilles ou en conteneurs, y compris les eaux de source ;

➤2o Toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances, destinés à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale, y compris la glace alimentaire d'origine hydrique.

Le présent décret n'est pas applicable aux eaux minérales naturelles et aux eaux relevant de l'article L. 5111-1 du code de la santé publique.

Art. 2. - I. - Les eaux destinées à la consommation humaine doivent, dans les conditions prévues au présent décret :

- ne pas contenir un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parasites ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes ;
- et être conformes aux limites de qualité définies à l'**annexe I-1** du présent décret, sous réserve des dispositions prévues à l'**article 53**. Toutefois, pour les eaux de source préemballées, ces limites de qualité sont les paramètres microbiologiques fixés à l'article 14 bis et au I-3 de l'annexe I du décret du 6 juin 1989 susvisé.

II. - Elles doivent, en outre, satisfaire à des références de qualité, valeurs indicatives établies à des fins de suivi des installations de production et de distribution d'eau et d'évaluation de risques pour la santé des personnes, fixées à l'**annexe I-2** du présent décret.

III. - Les mesures prises pour mettre en œuvre le présent décret ne doivent pas entraîner, directement ou indirectement :

- une dégradation de la qualité actuelle des eaux destinées à la consommation humaine qui a une incidence sur la santé des personnes ;
- un accroissement de la pollution des eaux brutes utilisées pour la production d'eau destinée à la consommation humaine.

Art. 3. - Les limites et références de qualité définies **au I et au II de l'article 2** doivent être respectées ou satisfaites aux points de conformité suivants :

- a) Pour les eaux fournies par un réseau de distribution, au point où, à l'intérieur de locaux ou d'un établissement, elles sortent des robinets qui sont normalement utilisés pour la consommation humaine sauf pour certains paramètres pour lesquels des points spécifiques sont définis dans les notes figurant **aux annexes I-1 et I-2** ;
- b) Pour les eaux mises en bouteilles ou en conteneurs, aux points où les eaux sont mises en bouteilles ou en conteneurs et dans les contenants ; pour les eaux de source, également à l'émergence, sauf pour les paramètres qui peuvent être modifiés par un traitement autorisé ;
- c) Pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire, au point où les eaux sont utilisées dans l'entreprise ;
- d) Pour les eaux servant à la fabrication de la glace alimentaire, au point de production de la glace et dans le produit fini ;
- e) Pour les eaux fournies à partir de camions-citernes ou de bateaux-citernes, au point où elles sortent du camion-citerne ou du bateau-citerne ;
- f) Pour les eaux qui sont fournies à partir d'appareils distributeurs d'eau non préemballée eux-mêmes approvisionnés

en eau par des récipients amovibles, au point où ces eaux sortent de l'appareil distributeur.

Art. 4. - I. - Sans préjudice des dispositions transitoires prévues aux **articles 50 et 51** et de celles prévues au **II du présent article**, les limites et références de qualité définies au **I et au II de l'article 2** du présent décret sont applicables à compter du 25 décembre 2003.

II. - Sans préjudice des dispositions transitoires prévues à **l'article 53**, pour les eaux mentionnées aux **a, c, d et e de l'article 3**, les limites de qualité des paramètres suivants sont applicables :

- pour le paramètre plomb, à compter du 25 décembre 2013 ;
- pour les paramètres bromates et trihalométhanes, à compter du 25 décembre 2008 ;
- pour la turbidité au point de mise en distribution lorsque les installations sont d'un débit inférieur à 1 000 m³/j ou desservent des unités de distribution de moins de 5 000 habitants et que ces eaux sont celles mentionnées à **l'article 25** ou sont des eaux d'origine souterraine provenant de milieux fissurés présentant une turbidité périodique supérieure à 2 NFU, à compter du 25 décembre 2008.

Sous-section 2 Procédures

Art. 5. - I. - L'utilisation d'eau prélevée dans le milieu naturel en vue de la consommation humaine par une personne publique ou privée est autorisée par arrêté du préfet, pris après avis du conseil départemental d'hygiène et, dans les cas prévus à **l'article 7**, du Conseil supérieur d'hygiène publique de France. L'arrêté d'autorisation fixe les conditions de réalisation, d'exploitation et de protection du point de prélèvement d'eau et indique notamment les produits et procédés de traitement techniquement appropriés auxquels il peut être fait appel.

Lorsque les travaux de prélèvement sont soumis aux dispositions de l'article L. 215-13 du code de l'environnement, cet arrêté déclare lesdits travaux d'utilité publique et, s'ils sont soumis aux dispositions de l'article L. 1321-2 du code de la santé publique, détermine les périmètres de protection à mettre en place.

N'est pas soumise à la procédure d'autorisation l'utilisation d'eau prélevée dans le milieu naturel à l'usage personnel d'une famille.

II. - Le dossier de la demande d'autorisation doit contenir :

➤1o Les informations permettant d'évaluer la qualité de l'eau de la ressource utilisée et ses variations possibles, y compris en ce qui concerne les eaux mentionnées à l'article 25 ;

➤2o L'évaluation des risques susceptibles d'altérer la qualité de cette eau ;

➤3o Lorsque le débit de prélèvement est supérieur à 8 m³/h, une étude portant sur les caractéristiques géologiques et hydrogéologiques du secteur aquifère concerné ou sur les caractéristiques du bassin versant concerné, sur la vulnérabilité de la ressource et sur les mesures de protection à mettre en place ;

➤4o L'avis de l'hydrogéologue agréé en matière d'hygiène publique, spécialement désigné pour l'étude du dossier par le préfet portant sur les disponibilités en eau et sur les mesures de protection à mettre en œuvre et, dans le cas de travaux de prélèvement d'eau soumis aux dispositions de l'article L. 1321-2 du code de la santé publique, sur la définition des périmètres de protection ;

➤5o L'indication des mesures prévues pour maîtriser les risques identifiés et notamment les résultats des études effectuées pour justifier le choix des produits et des procédés de traitement qu'il est envisagé, le cas échéant, de mettre en œuvre ;

➤6o L'indication des mesures répondant à l'objectif défini au **I de l'article 30** et notamment la prise en compte du potentiel de dissolution du plomb dans l'eau produite, prévu à **l'article 36**, du cuivre et du nickel ;

➤7o Les éléments descriptifs du système de production et de distribution de l'eau.

Un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, précise la nature des informations qui doivent figurer au dossier de la demande d'autorisation et notamment le nombre et le type des analyses à réaliser.

Art. 6. - I. - Lorsque les travaux de prélèvement sont soumis à autorisation en application de l'article L. 214-1 du code de l'environnement et des textes pris pour son application, l'autorisation accordée en application des dispositions du titre Ier du décret du 29 mars 1993 susvisé vaut autorisation au titre de **l'article 5**.

Dans ce cas :

- a) Le dossier de demande d'autorisation prévu à l'article 2 du décret du 29 mars 1993 susvisé est complété conformément aux dispositions du II de l'article 5 et, dans les cas mentionnés

à **l'article 7**, par l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France ;

b) L'arrêté préfectoral d'autorisation fixe à la fois les conditions de prélèvement, en application du titre Ier du décret du 29 mars 1993 susvisé, et les conditions d'utilisation de l'eau prélevée dans le milieu naturel en vue de la consommation humaine en tenant compte des dispositions du **I de l'article 5**.

Le délai au terme duquel le silence gardé par l'administration vaut décision de rejet est le délai applicable aux demandes d'autorisation soumises aux dispositions de l'article L. 214-1 du même code.

II. - Lorsque les travaux de prélèvement sont soumis à déclaration en application de l'article L. 214-1 du même code et des textes pris pour son application, la demande d'autorisation déposée en application du **I de l'article 5** tient lieu de cette déclaration.

Dans ce cas, le dossier de demande d'autorisation est complété conformément aux dispositions de l'article 29 du décret du 29 mars 1993 susvisé.

En cas d'absence de déclaration d'utilité publique, le silence gardé pendant plus de huit mois ou, dans les cas prévus à **l'article 7**, pendant plus de dix mois sur la demande d'autorisation vaut décision de rejet.

En cas de déclaration d'utilité publique, le silence gardé pendant plus de seize mois ou, dans les cas prévus à **l'article 7**, pendant plus de dix-huit mois sur la demande d'autorisation vaut décision de rejet.

III. - Lorsque les travaux de prélèvement ne sont pas soumis aux dispositions de l'article L. 214-1 du même code, seules s'appliquent les dispositions de **l'article 5**.

Art. 7. - Les demandes d'autorisation prévues à **l'article 5** sont soumises au Conseil supérieur d'hygiène publique de France :

➤1o Lorsque les projets concernent l'alimentation en eau de plus de 50 000 habitants, y compris, s'il y a lieu, la population saisonnière ;

➤2o Lorsque les projets prévoient un captage en dehors des limites du département où sont situées la ou les communes intéressées et qu'il y a désaccord entre les préfets des départements intéressés sur le projet ou sur les conditions de contrôle et de surveillance des eaux captées ;

➤3o Lorsque les projets portent sur l'utilisation, en vue de la consommation humaine, d'une eau dont la qualité dépasse l'une des limites fixées à l'annexe III.

Art. 8. - Les hydrogéologues doivent obtenir un agrément en matière d'hygiène publique du préfet de région pour émettre des avis dans le cadre des procédures prévues aux **articles 5 et 7**. Un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, fixe les modalités d'agrément et de désignation des hydrogéologues agréés en matière d'hygiène publique et des coordonnateurs départementaux.

Le silence gardé par le Préfet de région pendant plus de quatre mois sur la demande d'agrément vaut décision de rejet.

Les frais supportés pour indemniser les hydrogéologues sont à la charge du demandeur de l'autorisation prévue à **l'article 5**. Un arrêté des ministres chargés de la santé, de l'économie et des finances, de la consommation et des collectivités territoriales fixe les conditions de rémunération des hydrogéologues et des coordonnateurs départementaux agréés.

Art. 9. - Les périmètres de protection mentionnés par l'article L. 1321-2 du code de la santé publique pour les prélèvements d'eau destinés à l'alimentation des collectivités publiques peuvent porter sur des terrains disjoints.

Les limites du périmètre de protection immédiate sont établies afin d'interdire toute introduction directe de substances polluantes dans l'eau prélevée et d'empêcher la dégradation des ouvrages.

Les terrains compris dans ce périmètre sont clôturés, sauf dérogation prévue dans l'acte déclaratif d'utilité publique, et sont régulièrement entretenus. Toutes activités, installations et dépôts y sont interdits, en dehors de ceux qui sont explicitement autorisés dans l'acte déclaratif d'utilité publique.

A l'intérieur du périmètre de protection rapprochée, sont interdits les activités, installations et dépôts susceptibles d'entraîner une pollution de nature à rendre l'eau impropre à la consommation humaine.

Les autres activités, installations et dépôts peuvent faire l'objet de prescriptions et sont soumis à une surveillance particulière, prévues dans l'acte déclaratif d'utilité publique. Chaque fois qu'il est nécessaire, le même acte précise que les limites du périmètre de protection rapprochée seront matérialisées et signalées.

A l'intérieur du périmètre de protection éloignée peuvent être réglementés les activités, installations et dépôts qui, compte tenu de la

nature des terrains, présentent un danger de pollution pour les eaux prélevées ou transportées, du fait de la nature et de la quantité de produits polluants liés à ces activités, installations et dépôts ou de l'étendue des surfaces que ceux-ci occupent.

Art. 10. - L'extension ou la modification d'installations collectives, publiques ou privées, d'adduction ou de distribution d'eau qui ne modifient pas de façon notable les conditions d'autorisation d'utilisation mentionnées à l'article 5, l'utilisation d'eau prélevée dans le milieu naturel et réservée à l'usage personnel d'une famille, ainsi que les réseaux particuliers alimentés par une distribution publique qui peuvent présenter un risque pour la santé publique sont soumis à déclaration auprès du préfet.

Un arrêté des ministres chargés de la santé et de la construction, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, fixe les catégories de réseaux particuliers pour lesquels la déclaration est obligatoire.

Sous-section 3 Contrôle sanitaire et surveillance

Art. 11. - La vérification de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine est assurée conformément au programme d'analyse d'échantillons défini à l'annexe II.

Les lieux de prélèvement des échantillons sont déterminés par un arrêté du préfet.

Art. 12. - Le préfet peut, par arrêté, et selon les modalités prévues à l'annexe II-3, modifier le programme d'analyse des échantillons d'eau prélevés dans les installations de production et de distribution s'il estime que les conditions de protection du captage de l'eau et de fonctionnement des installations, les vérifications effectuées et la qualité de l'eau le nécessitent ou le permettent. Cette modification ne peut conduire à une augmentation du coût du programme d'analyse supérieure à 20 %.

Art. 13. - I. - Le préfet peut imposer à la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau des analyses complémentaires dans les cas suivants :

- 1o La qualité des eaux destinées à la consommation humaine ne respecte pas les limites de qualité fixées à l'annexe I-1 ;
- 2o Les limites de qualité des eaux brutes définies à l'annexe III ne sont pas respectées ou la ressource en eau est susceptible d'être affectée par des développements biologiques ;
- 3o L'eau de la ressource ou l'eau distribuée présente des signes de dégradation ;
- 4o Les références de qualité fixées à l'annexe I-2 ne sont pas satisfaites ;
- 5o Une dérogation est accordée en application de l'article 24 ;
- 6o Certaines personnes présentent des troubles ou les symptômes d'une maladie pouvant provenir de l'eau distribuée
- 7o Des éléments ont montré qu'une substance, un élément figuré ou un micro-organisme, pour lequel aucune limite de qualité n'a été fixée, peut être présent en quantité ou en nombre constituant un danger potentiel pour la santé des personnes ;
- 8o Lorsque des travaux ou aménagements en cours de réalisation au point de prélèvement ou sur le réseau de distribution d'eau sont susceptibles de porter atteinte à la santé des personnes.

II. - Le préfet peut faire réaliser des analyses complémentaires, à la charge du ou des propriétaires, lorsque leurs installations de distribution peuvent être à l'origine d'une non-conformité aux limites de qualité définies à l'annexe I-1.

Art. 14. - Pour la réalisation du programme d'analyse prévu aux articles 11 et 12 et pour les analyses complémentaires prévues à l'article 13, les prélèvements d'échantillons d'eau sont effectués par les agents de la direction départementale des affaires sanitaires et sociales, les agents d'un laboratoire agréé dans les conditions mentionnées à l'article 16, désignés par le préfet, ou par les agents des services communaux ou intercommunaux d'hygiène et de santé mentionnés au troisième alinéa de l'article L. 1422-1 du code de la santé publique.

Les frais de prélèvement sont, à l'exception des cas prévus au II de l'article 13, à la charge de la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau aux tarifs et selon les modalités fixés par arrêté des ministres chargés de la santé, de l'économie, de la consommation et des collectivités territoriales.

Art. 15. - Un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, détermine :

- les conditions d'échantillonnage à mettre en oeuvre pour mesurer les paramètres plomb, cuivre, et nickel dans l'eau ;
- les radionucléides à prendre en compte pour le calcul de la dose totale indicative figurant au tableau I-2.2 de l'annexe I-2, et les méthodes utilisées pour ce calcul.

Art. 16. - Les analyses des échantillons d'eau mentionnés à l'article 14 sont réalisées par des laboratoires qui doivent obtenir un agrément préalable du ministre chargé de la santé, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments. Cet agrément peut concerner des laboratoires ayant leur siège dans un autre Etat membre de la Communauté européenne et justifiant qu'ils possèdent des moyens et utilisent des méthodes équivalentes. Le silence gardé pendant plus de six mois sur cette demande d'agrément vaut décision de rejet.

Les conditions d'agrément de ces laboratoires sont fixées par un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

Les méthodes d'analyse des échantillons d'eau ainsi que leurs performances doivent être soit les méthodes de référence fixées par un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, soit des méthodes conduisant à des résultats équivalents.

Les frais d'analyse sont, à l'exception des cas prévus au II de l'article 13, supportés par la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau, aux tarifs et selon des modalités fixés par arrêté des ministres chargés de la santé, de l'économie, de la consommation et des collectivités territoriales.

Art. 17. - Les laboratoires agréés adressent les résultats des analyses auxquelles ils ont procédé au préfet et à la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau.

Le préfet met à la disposition des maires, des présidents d'établissements publics de coopération intercommunale et des syndicats mixtes concernés les résultats de ce contrôle sanitaire.

Art. 18. - I. - Sans préjudice des vérifications prévues aux articles 11, 12, 13, 14 et 16, la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau est tenue de surveiller en permanence la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

Cette surveillance comprend notamment :

- un examen régulier des installations ;
- un programme de tests ou d'analyses effectués sur des points déterminés en fonction des risques identifiés que peuvent présenter les installations ;
- la tenue d'un fichier sanitaire recueillant l'ensemble des informations collectées à ce titre.

Lorsque la préparation ou la distribution des eaux destinées à la consommation comprend un traitement de désinfection, l'efficacité du traitement appliqué est vérifiée par la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau en s'assurant que toute contamination par les sous-produits de la désinfection est maintenue au niveau le plus bas possible sans compromettre la désinfection.

II. - Des analyses du programme cité au I peuvent se substituer à celles réalisées en application de l'article 11, lorsque :

- a) Un plan d'assurance qualité est mis en place au sein du système de production et de distribution, basé sur :
 - l'analyse régulière des risques comportant notamment l'identification des points critiques et les actions permettant de maîtriser les risques ;
 - la mise en œuvre de vérifications et de suivis efficaces au niveau de ces points ;
 - la formation et l'information des agents intervenant dans cette démarche ;
- b) Et que les analyses de surveillance sont réalisées ou bien par un laboratoire agréé dans les conditions prévues à l'article 16 ou bien par un laboratoire reconnu par un organisme certificateur de services selon le référentiel défini par arrêté des ministres chargés de la santé et de la consommation ou bien par un laboratoire dont la compétence a été reconnue pour ses analyses par un organisme d'accréditation.

Ces dispositions peuvent s'appliquer, dans les conditions fixées au dernier alinéa du 2o et au 3o de l'annexe II-3, aux analyses suivantes :

- **P1, D1 et R**, en ce qui concerne les eaux citées au 1o de l'article 1er ;
- **R**, en ce qui concerne les eaux citées au 2o de l'article 1er.

Les résultats de ces analyses sont transmis au moins tous les mois au préfet.

Un arrêté préfectoral, pris après avis du conseil départemental d'hygiène, définit les conditions de prise en compte de la surveillance assurée par la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau.

III. - La personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau tient à la disposition du préfet les résultats de la surveillance de la qualité des eaux ainsi que toute information en relation avec cette qualité. Elle porte à la connaissance du préfet tout incident pouvant avoir des conséquences pour la santé publique.

Chaque année, pour les unités de distribution de plus de 3 500 habitants, la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau adresse au préfet un bilan de fonctionnement du système de distribution (surveillance et travaux) et indique le plan de surveillance défini pour l'année suivante.

Sous-section 4

Mesures correctives, restrictions d'utilisation, interruption de distribution, dérogations, information et conseils aux consommateurs

Art. 19. - Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 31, si les limites de qualité définies à l'annexe I-1 ne sont pas respectées aux points de conformité définis à l'article 3, la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau destinée à la consommation humaine, à l'exception de celle ne fournissant pas d'eau au public, est tenue :

➤ 1o D'en informer immédiatement le maire et le préfet territorialement compétent ;

➤ 2o D'effectuer immédiatement une enquête afin d'en déterminer la cause ;

➤ 3o De porter immédiatement les constatations et les conclusions de l'enquête aux autorités mentionnées au 1o du présent article.

Art. 20. - Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 31, lorsque les limites de qualité ne sont pas respectées et que ce non-respect soit ou non imputable à l'installation privée de distribution, la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau doit prendre le plus rapidement possible les mesures correctives nécessaires afin de rétablir la qualité de l'eau.

Elle en informe le maire et le préfet territorialement compétent. Elle accorde la priorité à l'application de ces mesures, compte tenu, entre autres, de la mesure dans laquelle la limite de qualité a été dépassée et du danger potentiel pour la santé des personnes.

Art. 21. - Lorsque les références de qualité ne sont pas satisfaites et que le préfet estime que la distribution présente un risque pour la santé des personnes, il demande à la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau de prendre des mesures correctives pour rétablir la qualité des eaux. Elle informe le maire et le préfet territorialement compétent de l'application effective des mesures prises.

Art. 22. - Sans préjudice des dispositions des articles 20 et 21, que les limites et les références de qualité aient été ou non respectées ou satisfaites, lorsque le préfet estime que la distribution de l'eau constitue un risque pour la santé des personnes, il demande à la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau, en tenant compte des risques que leur ferait courir une interruption de la distribution ou une restriction dans l'utilisation des eaux destinées à la consommation humaine, de restreindre, voire d'interrompre la distribution ou de prendre toute autre mesure nécessaire pour protéger la santé des personnes.

La personne publique ou privée responsable de la distribution informe le maire et le préfet territorialement compétent de l'application effective des mesures prises.

Art. 23. - Lorsque des mesures correctives sont prises au titre des articles 20, 21 et 22, les consommateurs en sont informés par la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau. Dans les cas prévus à l'article 22, l'information est immédiate et assortie des conseils nécessaires.

Art. 24. - Si l'utilisation de l'eau ne constitue pas un danger potentiel pour la santé des personnes et s'il n'existe pas d'autres moyens raisonnables pour maintenir la distribution de l'eau destinée à la consommation humaine dans le secteur concerné, la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau peut déposer auprès du préfet une demande de dérogation aux limites de qualité définies à la partie B de l'annexe I-1.

Les dispositions du présent article ne s'appliquent pas aux eaux vendues en bouteilles ou en conteneurs.

La durée de cette dérogation, renouvelable dans les conditions définies aux II et III du présent article, est aussi limitée dans le temps que possible et ne peut excéder trois ans.

Un arrêté du ministre chargé de la santé définit les modalités d'application du présent article et notamment la composition du dossier de demande de dérogation.

I. - Lors de la première demande, le préfet :

a) Ou bien estime que le non-respect de la limite de qualité est sans gravité et que les mesures correctives prises permettent de corriger la situation dans un délai maximum de trente jours. Dans ce cas, il fixe par arrêté la valeur maximale admissible pour le paramètre concerné et le délai imparti pour corriger la situation.

Le recours à cette disposition n'est plus possible lorsqu'une limite de qualité n'a pas été respectée pendant plus de trente jours au total au cours des douze mois précédents ;

b) Ou bien considère que les conditions du a du I ne sont pas remplies et prend, après avis du conseil départemental d'hygiène sauf urgence, un arrêté dans lequel il mentionne les éléments suivants :

- l'unité de distribution concernée ;
- le cas échéant, les dispositions concernant les entreprises alimentaires concernées ;
- les motifs de la demande de la dérogation ;
- la valeur maximale admissible pour le(s) paramètre(s) concerné(s) ; le délai imparti pour corriger la situation ;
- le programme de surveillance et de contrôle sanitaire prévu.

Sont précisés en annexe de l'arrêté les éléments suivants :

- en ce qui concerne l'unité de distribution, la description du système de production et de distribution intéressé, la quantité d'eau distribuée chaque jour et la population touchée ;
- en ce qui concerne la qualité de l'eau, les résultats pertinents de contrôles antérieurs du suivi de la qualité ;
- un résumé du plan concernant les mesures correctives nécessaires comprenant un calendrier des travaux, une estimation des coûts et les indicateurs pertinents prévus pour le bilan.

Le silence gardé par le préfet pendant plus de quatre mois vaut décision de rejet.

II. - Une seconde dérogation, d'une durée maximale de trois ans, peut être accordée par le préfet. La demande, accompagnée du dossier, doit être adressée au préfet au plus tard six mois avant la fin de la période dérogatoire et comporter un bilan provisoire justifiant cette deuxième demande. L'arrêté du préfet comprend les éléments indiqués au b du I.

Le silence gardé par le préfet pendant plus de six mois vaut décision de rejet.

III. - Dans des cas exceptionnels, une troisième dérogation d'une durée maximale de trois ans peut être sollicitée auprès du préfet au plus tard huit mois avant la fin de la période dérogatoire. L'arrêté du préfet comprend les éléments indiqués au b du I.

Le silence gardé par le préfet pendant plus de huit mois vaut décision de rejet.

IV. - A l'issue de chaque période dérogatoire, un bilan de situation portant sur les travaux engagés et sur les résultats du programme de surveillance et de contrôle mis en œuvre pendant la durée de la dérogation est établi par la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau et transmis au préfet.

V. - Dans les cas prévus au b du I, aux II et III le préfet s'assure auprès de la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau que la population concernée par une dérogation est informée rapidement et de manière appropriée de la dérogation et des conditions dont elle est assortie et veille à ce que des conseils soient

donnés aux groupes de population spécifiques pour lesquels la dérogation pourrait présenter un risque particulier.

- ⊗- coloration (après filtration simple) ;
- ⊗ - température ;
- ⊗- sulfates ;
- ⊗- nitrates ;
- ⊗-ammonium ;

➤2o En ce qui concerne le **4o du I** :

- ⊗- demande biochimique en oxygène (DBO5) à 20° C sans nitrification ;
- ⊗- demande chimique en oxygène (DCO) ;
- ⊗- taux de saturation en oxygène dissous ;
- ⊗- nitrates ;
- ⊗- fer dissous ;
- ⊗- manganèse ;
- ⊗- phosphore.

Section 2

Dispositions relatives aux eaux douces superficielles utilisées ou destinées à être utilisées pour la production d'eau destinée à la consommation humaine

Art. 25- Au sens du présent décret, les eaux douces superficielles utilisées ou destinées à être utilisées pour la production d'eau destinée à la consommation humaine sont celles des cours d'eau, des canaux, des lacs et des étangs appartenant ou non au domaine public.

Art. 26. - I. - Les eaux douces superficielles sont classées selon leur qualité dans les groupes **A1, A2 et A3** en fonction des critères définis à l'**annexe I-3**. Leur utilisation pour la consommation humaine est subordonnée pour les eaux classées en :

- **groupe A1** : à un traitement physique simple et à une désinfection ;
- **groupe A2** : à un traitement normal physique, chimique et à une désinfection ;
- groupe A3** : à un traitement physique et chimique poussé, à des opérations d'affinage et de désinfection.

L'arrêté mentionné au 1 de l'article 5 fixe les valeurs que doivent respecter les caractéristiques physiques, chimiques et microbiologiques de ces eaux pour chaque point de prélèvement. Ces valeurs ne peuvent être moins sévères que les valeurs limites impératives fixées à l'annexe I-3 et elles tiennent compte des valeurs guides indiquées dans cette annexe.

II. - Ces eaux sont regardées comme conformes aux limites de qualité fixées par l'**annexe I-3** lorsque sont respectées les règles suivantes :

- 1o Les échantillons d'eau sont prélevés, avant traitement, à intervalles réguliers en un même lieu ;
- 2o Les valeurs des paramètres sont inférieures aux valeurs limites impératives pour 95 % des échantillons et conformes aux valeurs guides pour 90 % des échantillons ;
- 3o Pour les autres 5 % ou 10 % des échantillons, selon le cas :
 - a) Les valeurs des paramètres ne s'écartent pas de plus de 50 % de celles fixées, exception faite pour la température, le pH, l'oxygène dissous et les paramètres microbiologiques ;
 - b) Il ne peut en découler aucun danger pour la santé publique
 - c) Des échantillons consécutifs d'eau prélevés à une fréquence statistiquement appropriée ne s'écartent pas des valeurs qui s'y rapportent.

Les dépassements de valeurs limites impératives et des valeurs guides fixées à l'**annexe I-3** ne sont pas pris en compte lorsqu'ils résultent d'inondations, de catastrophes naturelles ou de circonstances météorologiques exceptionnelles.

Art. 27. - I. - Le préfet peut déroger aux limites de qualité fixées à l'**annexe I-3** :

- 1o En cas d'inondations ou de catastrophes naturelles ;
- 2o En raison de circonstances météorologiques ou géographiques exceptionnelles ;
- 3o Lorsque les eaux superficielles subissent un enrichissement naturel en certaines substances susceptibles de provoquer le dépassement des valeurs fixées à l'**annexe I-3** ; on entend par enrichissement naturel le processus par lequel une masse d'eau déterminée reçoit du sol des substances contenues dans celui-ci sans intervention humaine ;
- 4o Dans le cas d'eaux superficielles de lacs d'une profondeur ne dépassant pas vingt mètres, dont le renouvellement en eau prend plus d'un an et qui ne reçoivent pas d'eaux usées.

En aucun cas, les conséquences de ces dérogations ne peuvent être contraires à la santé des personnes.

II. - Les dérogations prévues au I ci-dessus portent sur les valeurs des paramètres suivants :

- 1o En ce qui concerne le **2o du I** :

Art. 28. - Les eaux superficielles qui ont des caractéristiques physiques, chimiques et microbiologiques supérieures aux valeurs fixées à l'**annexe III** ne peuvent être utilisées pour la production d'eau alimentaire. Toutefois, l'emploi d'une eau d'une telle qualité peut être exceptionnellement autorisé par le préfet en application des **articles 5 et 7**, s'il est employé un traitement approprié, y compris le mélange, permettant de ramener toutes les caractéristiques de qualité de l'eau à un niveau conforme aux limites de qualité fixées à l'**annexe I-1** ou aux valeurs limites fixées par dérogation en application de l'**article 24**. Une telle exception doit être fondée sur un plan de gestion des ressources en eau à l'intérieur de la zone intéressée.

Section 3

Dispositions concernant les règles d'hygiène applicables aux installations de production et de distribution d'eaux destinées à la consommation humaine

Sous-section 1

Dispositions générales

Art. 29. - Les dispositions de la présente section s'appliquent aux installations, publiques ou privées, qui servent à la production et à la distribution des eaux destinées à la consommation humaine. Outre les installations de production, les installations comprennent :

- 1o Les réseaux publics de distribution qui incluent les branchements publics reliant le réseau public au réseau intérieur de distribution ;
- 2o Les installations non raccordées aux réseaux publics de distribution dont les responsables ont obtenu l'autorisation préfectorale de prélèvement d'eau dans le milieu naturel à des fins de consommation humaine, délivrée conformément à l'**article 5** du présent décret ;
- 3o Le réseau intérieur de distribution équipant les immeubles desservis par les réseaux ou installations mentionnés aux 1o et 2o qui comprend :

- l'installation privée de distribution d'eau destinée à la consommation humaine, c'est-à-dire les canalisations et appareillages installés entre les robinets qui sont normalement utilisés pour la consommation humaine et le réseau public de distribution, qu'elle fournisse ou non de l'eau au public ;
- les autres réseaux de canalisations, réservoirs et équipements raccordés de manière permanente ou temporaire.

Art. 30. - I. - Afin de réduire ou d'éliminer le risque, lorsqu'il est imputable au service de distribution d'eau, de non-respect après la fourniture, pour les eaux mentionnées au a de l'article 3, des limites de qualité fixées à l'**annexe I-1**, la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau est tenue de prendre toute mesure technique appropriée pour modifier la nature ou la propriété des eaux avant qu'elles ne soient fournies. Toutefois, cette obligation s'impose, quelle que soit l'imputabilité, pour les locaux ou établissements où l'eau est fournie au public, tels que les écoles, les hôpitaux et les restaurants.

II. - Lorsque les limites de qualité fixées à l'**annexe I-1** ne sont pas respectées au point de conformité cité au a de l'**article 3**, la personne publique ou privée responsable du réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine est réputée avoir rempli ses obligations lorsqu'il peut être établi que ce fait est imputable à l'installation privée de distribution ou à son entretien, ou à la qualité de l'eau qu'elle fournit.

III. - Dans tous les cas, la personne publique ou privée responsable de la distribution intérieure de locaux ou établissements où de l'eau est fournie au public doit répondre aux exigences de l'article L. 1321-1 du code de la santé publique, notamment en respectant les règles d'hygiène prévues à l'**article 33**.

Art. 31. - Lorsqu'il y a un risque que les limites et références de qualité définies **au I et au II de l'article 2** ne soient pas respectées au point de conformité mentionné au a de l'**article 3** et que ce risque n'est pas lié aux installations publiques ou privées de distribution d'eau au public, le préfet veille néanmoins à ce que des mesures appropriées soient prises pour réduire ou éliminer ce risque en s'assurant que :

- les propriétaires des installations mentionnées au **3o de l'article 29** sont informés des mesures correctives éventuelles qu'ils pourraient prendre ;
- les consommateurs concernés sont dûment informés et conseillés au sujet d'éventuelles mesures correctives supplémentaires qu'ils devraient prendre.

Art. 32. - Les matériaux utilisés dans les systèmes de production ou de distribution, au contact de l'eau destinée à la consommation humaine, ne doivent pas être susceptibles d'altérer la qualité de l'eau. Leur utilisation est soumise à une autorisation du ministre chargé de la santé, donnée après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments. Les conditions de cette autorisation sont précisées par un arrêté des ministres chargé de la santé, de l'industrie et de la consommation, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

Tout produit de traitement utilisé lors de la préparation des eaux destinées à la consommation humaine ne doit pas se retrouver dans les eaux mises à la disposition de l'utilisateur en concentration supérieure aux limites de qualité fixées à l'**annexe I-1**, ni entraîner un danger potentiel pour la santé publique.

L'utilisation des produits et procédés de traitement est soumise à autorisation du ministre chargé de la santé, donnée après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments. Des dispositions plus contraignantes concernant les impuretés chimiques à caractère toxique éventuellement présentes dans les produits de traitement utilisés lors de la préparation des eaux destinées à la consommation humaine peuvent être imposées par le ministre lorsqu'il approuve les méthodes de correction.

Les conditions de cette autorisation des produits et des procédés de traitement sont précisées par un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

Le silence gardé pendant plus de six mois sur une demande d'autorisation d'utilisation de ces matériaux, produits ou procédés, vaut décision de rejet.

A l'issue du traitement, l'eau ne doit pas être agressive, corrosive ni gêner la désinfection.

Art. 33. - Les installations de distribution d'eau définies à l'**article 29** doivent être conçues, réalisées et entretenues de manière à empêcher l'introduction ou l'accumulation de micro-organismes, de parasites ou de substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes ou susceptibles d'être à l'origine d'une dégradation de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine distribuée, telle qu'il ne soit plus satisfait aux exigences fixées à l'**article 2**.

Dans les conditions normales d'entretien, la circulation de l'eau dans les installations de distribution doit pouvoir être assurée en tout point. Ces installations doivent pouvoir être entièrement nettoyées, rincées, vidangées et désinfectées.

Les parties de réseau de distribution d'eau réservées à un autre usage que la consommation humaine doivent se distinguer, au moyen de signes particuliers, de celles visées par le présent décret. Sur tout point de puisage accessible au public et délivrant une eau réservée à un autre usage que la consommation humaine, doit être apposée une information signalant le danger encouru.

Des arrêtés des ministres chargés de la santé et de la construction, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, définissent :

➤ 1o Les modalités techniques d'application des dispositions du présent article ainsi que les délais éventuellement nécessaires pour mettre en conformité les installations existantes ;

➤ 2o Les règles d'hygiène particulières applicables aux puits, aux fontaines et aux sources accessibles au public, autorisées dans les conditions fixées à l'**article 5** ainsi que celles concernant les citernes et bâches utilisées temporairement pour mettre à disposition des usagers des eaux destinées à la consommation humaine.

Art. 34. - Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection des installations de distribution d'eau destinée à la consommation humaine sont composés de constituants autorisés dans les conditions fixées par le décret du 12 février 1973 susvisé.

Les conditions et modalités d'emploi de ces produits et les procédés physiques de nettoyage et de désinfection des installations de distribution font l'objet de prescriptions particulières édictées par arrêté des ministres chargés de la santé et de la consommation, après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

L'évacuation des eaux utilisées pour le nettoyage et le rinçage des installations ainsi que l'élimination des produits issus du traitement des eaux ne doivent pas être susceptibles de porter atteinte à la santé des personnes et à l'environnement, ou de constituer une source d'insalubrité.

Sous-section 2

Règles particulières relatives au plomb dans les installations de distribution

Art. 35. - Sans préjudice des dispositions prises en application de l'**article 32**, la mise en place de canalisations en plomb ou de tout élément en plomb dans les installations de distribution d'eau destinée à la consommation humaine est interdite.

Art. 36. - La personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau transmet au préfet une étude du potentiel de dissolution du plomb dans l'eau au point de mise en distribution dans un délai d'un an après la date de publication du présent décret. Elle indique au préfet les mesures prévues en application de l'**article 5** pour réduire le risque de dissolution des métaux.

Un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, définit les modalités d'évaluation du potentiel de dissolution du plomb.

Art. 37. - Le **1o de l'annexe I** du décret du 6 mai 1995 susvisé est complété comme suit : « le nombre et le pourcentage de branchements publics en plomb supprimés ou modifiés au cours de l'année écoulée ».

Sous-section 3

Règles particulières d'hygiène applicables aux réseaux publics de distribution et aux installations non raccordées aux réseaux publics

Art. 38. - Les réseaux et installations définis **aux 1o et 2o de l'article 29** doivent être nettoyés, rincés et désinfectés avant toute mise en service. La personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau doit s'assurer de l'efficacité de ces opérations et de la qualité de l'eau avant la première mise en service ainsi qu'après toute intervention susceptible d'être à l'origine d'une dégradation de cette qualité.

Les réservoirs équipant ces réseaux et installations doivent être vidés, nettoyés et rincés au moins une fois par an. Lorsque les conditions d'exploitation le permettent et que l'eau distribuée ne présente aucun signe de dégradation de sa qualité, la fréquence de vidange, de nettoyage et de rinçage peut être réduite sur décision du préfet prise après avis du conseil départemental d'hygiène.

Le silence gardé pendant plus de quatre mois sur cette demande d'autorisation vaut décision de rejet.

Le préfet est tenu informé par la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau des opérations de désinfection réalisées en cours d'exploitation.

Sous-section 4

Règles particulières d'hygiène applicables aux réseaux intérieurs de distribution raccordés ou non au réseau public

Art. 39. - Les réseaux intérieurs mentionnés au **3o de l'article 29** ne doivent pas pouvoir, du fait des conditions de leur utilisation, et notamment à l'occasion de phénomènes de retour d'eau, perturber le fonctionnement du réseau auquel ils sont raccordés ou engendrer une contamination de l'eau distribuée dans les installations privées de distribution. Ces réseaux ne peuvent, sauf dérogation du préfet, être alimentés par une eau issue d'une ressource qui n'a pas été autorisée en application de l'**article 5**.

Un arrêté des ministres chargés de la santé et de la construction, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, définit les cas où il y a lieu de mettre en place des dispositifs de protection et les prescriptions techniques applicables à ces dispositifs. Il appartient aux propriétaires des installations mentionnées à la présente sous-section de mettre en place et d'entretenir ces dispositifs.

Art. 40. - I. - Les réseaux intérieurs mentionnés au **3o de l'article 29** peuvent comporter un dispositif de traitement complémentaire de la qualité de l'eau qui :

➤ 1o Dans le cas d'installations collectives, ne concerne qu'une partie des eaux livrées dans les immeubles desservis, de telle sorte que le consommateur final puisse disposer d'une eau froide non soumise à ce traitement complémentaire ;

➤ 2o Utilise des produits et des procédés de traitement bénéficiant d'une autorisation du ministre chargé de la santé, prise après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments. Le silence gardé pendant plus de six mois sur une demande d'autorisation d'utilisation vaut décision de rejet.

Les conditions d'autorisation d'utilisation des produits et les procédés de traitement complémentaire de l'eau destinée à la consommation humaine mentionnés sont précisés par un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

Les prescriptions techniques applicables aux dispositifs de traitement ainsi que les obligations minimales à respecter en matière d'information des consommateurs sont définies par arrêté des ministres chargés de la santé, de la construction, de l'industrie et de la consommation, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

A l'issue du traitement, l'eau ne doit pas être agressive, corrosive ni gêner la désinfection.

II. - Un arrêté des ministres chargés de la santé et de la construction, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, définit les modalités d'application des dispositions du **1o du I du présent article** pour les installations réalisées avant la date de publication du présent décret ainsi que les délais éventuellement nécessaires à la mise en conformité desdites installations. Ces délais ne pourront pas excéder six ans à compter de la date de publication du présent décret. Dans les cas où, compte tenu de l'ancienneté des installations, il s'avérerait impossible, pour des raisons techniques ou financières, de procéder à cette mise en conformité, l'arrêté interministériel susmentionné définit les conditions particulières de surveillance de la qualité des eaux ainsi distribuées.

Art. 41. - La hauteur piézométrique de l'eau distribuée par les réseaux intérieurs concernés par la présente section doit, en tout point de mise à disposition, être au moins égale à trois mètres, à l'heure de pointe de consommation. Cette hauteur piézométrique est exigible pour tous les réseaux ; lorsque ceux-ci desservent des immeubles de plus de six étages, des surpresseurs et des réservoirs de mise sous pression, conformes aux dispositions de **l'article 33**, peuvent être mis en œuvre. Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux installations de distribution existant avant le 7 avril 1995.

Art. 42. - L'utilisation des canalisations intérieures d'eau pour la mise à la terre des appareils électriques est interdite. Pour les installations de distribution existant avant la date de publication du présent décret et lorsqu'il n'existe pas de dispositif de mise à la terre, cette mesure peut, à titre dérogatoire, ne pas être appliquée à condition que la sécurité des usagers et des personnels d'exploitation des installations de distribution d'eau soit assurée. Un arrêté des ministres chargés de la santé et de la construction, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, définit les modalités d'application du présent article.

Art. 43. - L'entretien des réservoirs et des bâches de stockage doit être réalisé et vérifié aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

Les dispositifs de protection et de traitement mentionnés **aux articles 39 et 40** équipant les installations collectives de distribution doivent être vérifiés et entretenus au moins tous les six mois. Un arrêté des ministres chargés de la santé et de la construction, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, définit les modalités de cette vérification et de cet entretien.

Section 4

Dispositions relatives aux eaux conditionnées autres que les eaux minérales naturelles et à la glace alimentaire d'origine hydrique

Art. 44. - Toute installation de conditionnement d'eau destinée à la consommation humaine, toute installation de fabrication et d'emballage de glace alimentaire d'origine hydrique doit être autorisée par arrêté du préfet, pris après avis du conseil départemental d'hygiène. Un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, détermine les modalités d'instruction de la demande d'autorisation.

Le silence gardé pendant plus de quatre mois sur cette demande d'autorisation vaut décision de rejet.

L'autorisation est accordée si les installations de conditionnement d'eau ou les installations de fabrication, d'emballage, d'entreposage et de transport de glace sont de nature à éviter tout risque de contamination.

Art. 45. - Un arrêté du ministre chargé de la santé définit, après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, les règles spécifiques applicables aux installations de conditionnement et aux récipients ainsi que les méthodes de gazéification et de correction de la qualité des eaux conditionnées autres que les eaux de source.

Art. 46. - Les matériaux de conditionnement de l'eau destinée à la consommation humaine et les matériaux d'emballage de la glace ne doivent pas être susceptibles d'altérer la qualité de l'eau ou de la glace. Leur utilisation est soumise à une autorisation du ministre chargé de la santé, prise après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments. Les conditions d'autorisation d'utilisation de ces matériaux sont précisées par un arrêté des ministres chargés de la santé et de la consommation, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

Tout produit de traitement utilisé dans la préparation de ces eaux et de la glace ne doit pas se retrouver dans ces eaux ou cette glace en concentration supérieure aux limites de qualité fixées à l'annexe I-1, s'écarter des références de qualité fixées à **l'annexe I-2** ou entraîner directement ou indirectement un risque pour la santé publique.

L'utilisation de produits et de procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine est soumise à une autorisation du ministre chargé de la santé, prise après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments. Des dispositions plus contraignantes, concernant les impuretés chimiques à caractère toxique éventuellement présentes dans les substances utilisées lors de la préparation des eaux destinées à la consommation humaine, peuvent être imposées par le ministre chargé de la santé lorsqu'il approuve les méthodes de correction.

Les conditions d'autorisation d'utilisation des produits et les procédés de traitement mentionnés au deuxième alinéa sont précisés par un arrêté du ministre chargé de la santé, pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

Le silence gardé pendant plus de six mois sur une demande d'autorisation d'utilisation de ces matériaux, produits ou procédés vaut décision de rejet.

Section 5

Dispositions particulières

Art. 47. - Pour les installations, services et organismes dépendant de l'autorité ou placés sous la tutelle du ministre chargé de la défense, un arrêté de ce ministre fixe les modalités d'application du présent décret en ce qui concerne les dispositions du I de l'article 5, de l'article 6, du premier alinéa de l'article 10, du deuxième alinéa de l'article 11, des articles 12 et 13, du premier alinéa de l'article 14, des premier, deuxième et quatrième alinéas de l'article 16, des articles 17 à 24, de l'article 26, des I et II de l'article 27, des articles 28, 33, 38 et 44, du troisième alinéa de l'article 51 et de l'article 52.

Art. 48. - La seconde phrase du premier alinéa de l'article 13 du décret du 6 juin 1989 susvisé est remplacée par les dispositions suivantes :

« Elle respecte dans son état naturel les caractéristiques de qualité microbiologiques définies **au I-3 de l'annexe I** du présent décret, ainsi que celles fixées à la partie **B de l'annexe I-1 et à l'annexe I-2** du décret no 2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles. »

Art. 49. - Au titre **II, point 2**, de l'annexe du décret du 19 décembre 1997 susvisé, la mention : « décret no 89-3 du 3 janvier 1989 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles : 1. Agrément des laboratoires chargés d'effectuer des analyses pour la vérification de la qualité de l'eau

(**article 12**) ; 2. Autorisation des produits et procédés utilisés pour le traitement complémentaire de l'eau dans les installations intérieures de distribution d'eaux destinées à la consommation humaine (**article 32**) » est remplacée par : « décret no 2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles : 1. Agrément des laboratoires chargés d'effectuer des analyses pour la vérification de la qualité de l'eau (**article 16**) ; 2. Autorisation d'utilisation des matériaux en contact avec l'eau et des produits et procédés de traitement de l'eau dans les systèmes de production et de distribution (**article 32**) ; 3. Autorisation des produits et procédés de traitement complémentaire de l'eau dans les réseaux intérieurs de distribution (**article 40**) ; 4. Autorisation d'utilisation des substances ou matériaux de conditionnement de l'eau ou des matériaux d'emballage de la glace, ainsi que des produits et procédés de traitement qui leur sont spécifiques (**article 46**) ».

Section 6

Dispositions transitoires

Art. 50. - De la date de publication du présent décret et jusqu'au 24 décembre 2003, sont applicables les limites de qualité définies à l'annexe I-1 et les références de qualité fixées à l'annexe I-2 du décret du 3 janvier 1989 susvisé, ainsi que celles prévues à la deuxième phrase du premier alinéa de l'article 13 du décret du 6 juin 1989 susvisé.

Art. 51. - Dix mois au plus tard avant la date d'entrée en vigueur fixée **au I de l'article 4**, dans des cas exceptionnels et pour des zones géographiquement limitées, la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau peut déposer auprès du préfet une demande de prolongation de la date limite fixée à **l'article 50**. La demande, dûment motivée, fait état des difficultés rencontrées et comporte, au minimum, toutes les informations spécifiées au **I de l'article 24**. Le préfet peut accorder une prolongation pour une durée maximale de trois ans, renouvelable une fois.

Le silence gardé pendant plus de dix mois sur la demande de prolongation vaut décision de rejet.

Le préfet s'assure auprès de la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau que la population concernée est informée de la décision de prolongation de délai et que, le cas échéant, des conseils sont donnés aux groupes de population spécifiques pour lesquels elle pourrait présenter un risque particulier.

La présente disposition n'est pas applicable aux paramètres cités à **l'article 53**.

Art. 52. - Pendant une période de cinq ans à compter de la publication du présent décret, lorsque les conditions exigées **au II de l'article 18** pour la prise en compte de la surveillance assurée par la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau ne sont pas réunies, l'arrêté préfectoral mentionné à cet article peut néanmoins être pris lorsque :

- la personne publique ou privée responsable de la distribution d'eau a mis en place un protocole de surveillance préparatoire au plan d'assurance-qualité ;
- et que les paramètres pris en compte sont analysés à l'aide d'une méthode normalisée ou reconnue équivalente.

Art. 53. - Sans préjudice des dispositions prévues **aux articles 4, 50 et 51**, les limites de qualité des eaux mentionnées aux **a, c, d et e de l'article 3** sont fixées ainsi qu'il suit :

- du 25 décembre 2003 au 25 décembre 2013 et pour le paramètre plomb : 25 micro g/l ;
- du 25 décembre 2003 au 25 décembre 2008 et pour les paramètres suivants :
- bromates : 25 micro g/l ;
- trihalométhanes : 150 micro g/l ;
- du 25 décembre 2003 au 25 décembre 2008 et pour la turbidité au point de mise en distribution lorsque les installations sont d'un débit inférieur à 1 000 m³/j ou desservent des unités de distribution de moins de 5 000 habitants et que ces eaux sont celles mentionnées à l'article 25 ou sont des eaux d'origine souterraine provenant de milieux fissurés présentant une turbidité périodique supérieure à 2 NFU : 2 NFU.

Art. 54. - I. - Sans préjudice des dispositions des **articles 50 et 51**, le décret du 3 janvier 1989 susvisé est abrogé à la date de la publication du présent décret.

II. - Toutefois, et jusqu'au 24 décembre 2003 au plus tard, les dispositions en vigueur prises sur le fondement du décret du 3 janvier 1989 susvisé sont réputées prises sur le fondement du présent décret.

Art. 55. - Le présent décret pourra être modifié par décret en Conseil d'Etat, **à l'exception des articles 16, 32, 40, 46 et 49** qui, en application des dispositions du décret du 15 janvier 1997 susvisé, doivent être pris en conseil des ministres.

Art. 56. - Le Premier ministre, le ministre de l'emploi et de la solidarité, le ministre de l'équipement, des transports et du logement, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le ministre de l'aménagement du territoire et de l'environnement, le ministre de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et le ministre délégué à la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 20 décembre 2001

Jacques Chirac

Par le Président de la République :

Le Premier ministre

Lionel Jospin

La ministre de l'emploi et de la solidarité

Elisabeth Guigou

Le ministre de l'équipement, des transports et du logement

Jean Claude Gaxotte

Le ministre de l'agriculture et de la pêche
Jean Glavany

Le ministre de l'aménagement du territoire et de l'Environnement,
Yves Cochet

Le ministre de la fonction publique et de la réforme de l'Etat

Michel Sapin

Le ministre délégué à la santé,

Bernard Kouchner

ANNEXE I

LIMITES ET REFERENCES DE QUALITE

I.1 – Limites de qualité des eaux destinées à la consommation humaine

PARTIE A : PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Les eaux de distribution doivent respecter les valeurs suivantes :

<u>PARAMETRES</u>	LIMITE DE QUALITE (nombre/100 ml)
<i>Escherichia coli</i> (E. coli)	0
Entérocoques	0

Les eaux vendues en bouteilles ou en conteneurs doivent respecter des valeurs inférieures ou égales aux limites suivantes à l'exception des eaux de source préemballées pour lesquelles les limites sont celles fixées par l'article 14 bis et par le I-3 de l'annexe I du décret n° 89-369 du 6 juin 1989 modifié:

PARAMETRES	LIMITE DE QUALITE
<i>Escherichia coli</i> (E. coli)	0/250 ml
Entérocoques	0/250 ml
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> *	0/250 ml
Numération de germes aérobies revivifiables à 22 °C**	100/ml
Numération de germes aérobies revivifiables à 37 °C**	20/ml
Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores	0/50ml
<ul style="list-style-type: none"> • les analyses doivent être commencées au moins 3 jours après le conditionnement • ** les analyses doivent être commencées dans les 12 heures suivant le conditionnement 	

PARTIE B : PARAMETRES CHIMIQUES

Les eaux doivent respecter des valeurs inférieures ou égales aux limites de qualité définies ci-après :

PARAMETRES	LIMITE DE QUALITE	UNITE	NOTES
Acrylamide	0,10	µg/l	La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.
Antimoine	5,0	µg/l	
Arsenic	10	µg/l	
Baryum	0,7	mg/l	
Benzène	1,0	µg/l	
Benzo[a]pyrène	0,010	µg/l	
Bore	1,0	mg/l	
Bromates	10	µg/l	La valeur la plus faible possible inférieure à cette limite doit être visée sans pour autant compromettre la désinfection. Toutes les mesures appropriées doivent être prises pour réduire le plus possible, au cours de la période nécessaire pour se conformer à la limite de qualité (cf articles 48 et 51), la concentration de bromates dans les eaux destinées à la consommation humaine.
Cadmium	5,0	µg/l	
Chrome	50	µg/l	
Chlorure de vinyle	0,5	µg/l	La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.
Cuivre	2,0	mg/l	
Cyanures totaux	50	µg/l	
1,2-dichloroéthane	3,0	µg/l	
Epichlorhydrine	0,10	µg/l	La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.
Fluorures	1,5	mg/l	
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	0,1	µg/l	Pour la somme des composés suivants: benzo[b]fluoranthène, benzo[k]fluoranthène, benzo[ghi]pérylène, indéno[1,2,3-cd]pyrène.
Mercuré total	1,0	µg/l	
Microcystine-LR	1	µg/l	A rechercher en cas de prolifération algale dans les eaux brutes.
Nickel	20	µg/l	
Nitrates	50	mg/l	
	De plus la concentration en nitrates divisée par 50 plus celle en nitrites divisée par 3 doit rester inférieure à 1		
Nitrites	0,50	mg/l	En sortie des installations de traitement, la concentration en nitrites doit être inférieure ou égale à 0,1mg/l.
	0,1	mg/l	Pour les eaux conditionnées
Pesticides	0,10 pour chaque pesticide sauf aldrine, dieldrine, heptachlore, heptachlorépoxyde : 0,03	µg/l µg/l	Par "pesticides" on entend: - les insecticides organiques; - les herbicides organiques ; - les fongicides organiques ; - les nématocides organiques; - les acaricides organiques ; - les algicides organiques ; - les rodenticides organiques; - les produits antimoisissures organiques; - les produits apparentés (notamment les régulateurs de croissance) et leurs métabolites, produits de dégradation et de réaction pertinents.
Total pesticides	0,50	µg/l	Par "total pesticides", on entend la somme de tous les pesticides individualisés détectés et quantifiés.
Plomb	10	µg/l	Les mesures appropriées pour réduire progressivement la concentration en plomb dans les eaux destinées à la consommation humaine au cours de la période nécessaire pour se conformer à la limite de qualité sont précisées aux articles 33 et

<i>PARAMETRES</i>	<i>LIMITE DE QUALITE</i>	<i>UNITE</i>	<i>NOTES</i>
			36 (arrêté d'application) du présent décret. Lors de la mise en œuvre des mesures destinées à atteindre cette valeur, la priorité est donnée aux cas où les concentrations en plomb dans les eaux destinées à la consommation humaine sont les plus élevées.
Sélénium	10	µg/l	
Tétrachloroéthylène et Trichloroéthylène	10	µg/l	Somme des concentrations des paramètres spécifiés.
Total trihalométhanes (THM)	100	µg/l	La valeur la plus faible possible inférieure à cette valeur doit être visée sans pour autant compromettre la désinfection. Par Total trihalométhanes on entend la somme de : chloroforme, bromoforme, dibromochlorométhane et bromodichlorométhane. Toutes les mesures appropriées doivent être prises pour réduire le plus possible, au cours de la période nécessaire pour se conformer à la limite de qualité (cf articles 50 et 53), la concentration de THM dans les eaux destinées à la consommation humaine.
Turbidité	1	NFTU	La limite de qualité est applicable au point de mise en distribution, pour les eaux visées à l'article 26 et pour les eaux d'origine souterraine provenant de milieux fissurés présentant une turbidité périodique importante et supérieure à 2 NFTU. En cas de mise en œuvre d'un traitement de neutralisation ou de reminéralisation, la limite de qualité s'applique hors augmentation éventuelle de turbidité due au traitement . Pour les installations qui sont d'un débit inférieur à 1000 m ³ /j ou qui desservent des unités de distribution de moins de 5000 habitants toutes les mesures appropriées doivent être prises pour réduire le plus possible la turbidité, au cours de la période nécessaire pour se conformer à la limite de qualité.

1.2 : Références de qualité des eaux destinées à la consommation humaine

1-2-1 Paramètres indicateurs de qualité témoins du fonctionnement des installations de production et de distribution d'eau :

Le dépassement des valeurs ou intervalles suivants entraîne, selon le cas, l'application des dispositions prévues aux articles 13, 21, 22, 23, 39.

PARAMETRES	RÉFÉRENCES DE QUALITÉ	UNITE	NOTES
Aluminium total	200	µg/l	
Ammonium	0,1	mg/l	S'il est démontré que l'ammonium a une origine naturelle, la valeur à respecter est de 0,5mg/l pour les eaux souterraines.
Bactéries coliformes	0	/100 ml	
	0	/250 ml	Pour les eaux mises en bouteilles ou en conteneurs.
Chlore libre et total			Absence d'odeur ou de saveur désagréable et pas de changement anormal.
Cuivre	1	mg/l	
Chlorites	0,2	mg/l	Sans compromettre la désinfection, la valeur la plus faible possible doit être visée.
Chlorures	250	mg/l	Les eaux ne doivent pas être agressives.
Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores	0	nombre /20 ml	Ce paramètre doit être mesuré lorsque l'eau est d'origine superficielle ou influencée par une eau d'origine superficielle. En cas de non-respect de cette valeur, une enquête doit être menée sur la distribution d'eau pour s'assurer qu'il n'y a aucun danger potentiel pour la santé humaine résultant de la présence de micro-organismes pathogènes, par exemple des cryptosporidium.
Couleur	acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal notamment une couleur inférieure ou égale à 15	mg/l de platine en référence à l'échelle Pt/Co	
Conductivité	180 ≤ ≤1000	µS/cm à 20°C	Les eaux ne doivent pas être corrosives.
	2500	µS/cm à 20°C	Pour les eaux conditionnées
Concentration en ions hydrogène	≥ 6,5 et ≤ 9	Unités pH	Les eaux ne doivent pas être agressives.
	≥4,5 à ≤9	Unités pH	Pour les eaux plates mises en bouteilles ou en conteneurs.
	< 9	Unités pH	Pour les eaux mises en bouteilles ou en conteneurs qui sont naturellement riches ou enrichies artificiellement avec du dioxyde de carbone.
Carbone organique total (COT)	Aucun changement anormal 2	mg/l	Ce paramètre doit être mesuré pour les unités de distribution desservant au moins 5000 habitants.
Equilibre calcocarbonique	les eaux ne doivent pas être agressives		
Fer total	200	µg/l	
Manganèse	50	µg/l	
Numération de germes aérobies revivifiables à 22 °C et à 37 °C			variation dans un rapport de 10 par rapport à la valeur habituelle.
Oxydabilité au permanganate de potassium mesurée après 10 minutes en milieu acide	5,0	mg/l O ₂	Ce paramètre doit être recherché lorsque le COT n'est pas analysé.
Odeur	Acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal notamment pas d'odeur détectée pour un taux de dilution de 3 à 25 °C.		

PARAMETRES	RÉFÉRENCES DE QUALITÉ	UNITE	NOTES
Saveur	Acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal notamment pas d'odeur détectée pour un taux de dilution de 3 à 25 °C.		
Sodium	200	mg/l	
Sulfates	250	mg/l	
Température	25	°C	À l'exception des eaux ayant subi un traitement thermique pour la production d'eau chaude. Cette valeur ne s'applique pas dans les départements d'outre-mer.
Turbidité	0,5	NFTU	La référence de qualité est applicable au point de mise en distribution, pour les eaux visées à l'article 26 et pour les eaux d'origine souterraine provenant de milieux fissurés présentant une turbidité périodique importante et supérieure à 2 NFTU. En cas de mise en œuvre d'un traitement de neutralisation ou de reminéralisation, la référence de qualité s'applique hors augmentation éventuelle de turbidité due au traitement .
	2	NFTU	La référence de qualité s'applique aux robinets normalement utilisés.

I-2-2- Indicateurs de radioactivité :

PARAMETRE	RÉFÉRENCES DE QUALITÉ	UNITE	NOTES
Dose totale indicative (DTI)	0,10	mSv/an	Le calcul de la DTI est effectué selon les modalités définies à l'article 16 du présent décret
Tritium	100	Bq/L	La présence de concentrations élevées de tritium dans l'eau peut être le témoin de la présence d'autres radionucléides artificiels. Si la concentration en tritium dépasse le niveau de référence, il est procédé à la recherche de la présence éventuelle de radionucléides artificiels.

I-3 – Limites de qualité des eaux douces superficielles utilisées ou destinées à être utilisées pour la production d'eau destinée à la consommation humaine

Les eaux doivent respecter des valeurs inférieures ou égales aux limites suivantes ou être comprises dans les intervalles suivants sauf pour le taux de saturation en oxygène dissous.

G : valeur guide

I : valeur limite impérative

GROUPES DE PARAMÈTRES	PARAMÈTRES	A1		A 2		A 3	
		G	I	G	I	G	I
Paramètres organoleptiques	Coloration (après filtration simple) mg/l (échelle Pt)	10	20	50	100	50	200
	Odeur (facteur de dilution à 25 °C)	3		10		20	
Paramètres physico-chimiques liés à la structure naturelle des eaux	Conductivité µS/cm à 20°C	1000		1000		1000	
	Température (°C)	22	25	22	25	22	25
	pH (unités pH)	6,5-8,5		5,5-9		5,5-9	
	Chlorures (mg/l Cl)	200		200		200	
	Sulfates (mg/l SO ₄)	150	250	150	250	150	250
	Matières en suspension (mg/l)	25					
	Demande biochimique en oxygène (DBO ₅) à 20 °C sans nitrification (mg/l O ₂)	<3		<5		<7	
	Demande chimique en oxygène (DCO) (mg/l O ₂)					30	
Taux de saturation en oxygène dissous (% O ₂)	>70		>50		>30		
Paramètres concernant les substances indésirables	Nitrates (mg/l NO ₃)	25	50		50		50
	Ammoniaque (mg/l NH ₄)	0,05		1	1,5	2	4
	Azote Kjeldhal [NO ₃ , excepté (mg/l de N)]	1		2		3	
	Hydrocarbures dissous ou émulsionnés après extraction (mg/l)		0,05		0,2	0,5	1
	Phénols (indice phénol) paranitraniline 4 aminoantipyrine (mg/l C ₆ H ₅ OH)		0,001	0,001	0,005	0,01	0,1
	Agents de surface réagissant au bleu de méthylène (mg/l lauryl-sulfate)	0,2		0,2		0,5	
	Substances Extractibles au chloroforme (mg/l)	0,1		0,2		0,5	
	Fer dissous (mg/l Fe)	0,1	0,3	1	2	1	
	Manganèse (mg/l Mn)	0,05		0,1		1	
	Cuivre (mg/l Cu)	0,02	0,05	0,05		1	
	Zinc (mg/l Zn)	0,5	3	1	5	1	5
	Phosphore (mg/l P ₂ O ₅)	0,4		0,7		0,7	
	GROUPES DE PARAMÈTRES	PARAMÈTRES	A1		A 2		A 3
Paramètres concernant les substances indésirables (suite)	Fluor (mg/l F)	0,7-1	1,5	0,7-1,7		0,7-1,7	
	Bore (mg/l B)	1		1		1	
	Baryum (mg/l Ba)		0,7		1		1
Paramètres concernant les substances toxiques	Arsenic (µg/l As)		10		50	50	100
	Cadmium (µg/l Cd)	1	5	1	5	1	5
	Cyanures (µg/l CN)		50		50		50
	Chrome total (µg/l Cr)		50		50		50
	Plomb (µg/l Pb)		10		50		50
	Mercure (µg/l Hg)	0,5	1	0,5	1	0,5	1
	Sélénium (µg/l Se)		10		10		10
	Hydrocarbures polycycliques aromatiques Total 6 substances visées par décret du 03/01/89 (µg/l)		0,2		0,2		1
Pesticides	Total		0,5 ⁽²⁾		0,5 ⁽²⁾		5
	Par substances individualisées		0,1 ^(1,2)		0,1 ^(1,2)		2
Paramètres microbiologiques	Coliformes totaux 37° C (100 ml)	50		5000		5000	0
	Escherichia coli (100 ml)	20		2000		2000	0
	Entérocoques (100 ml)	20		1000		1000	0
	Salmonelles	Abs dans 5000 ml		Abs dans 1000 ml			

Note 1 : Pour l'aldrine, la dieldrine, l'heptachlore et l'heptachlorepoxyde, la limite de qualité est de 0,03 µg/l.

Note 2 : Ces valeurs ne concernent que les eaux superficielles utilisées directement, sans dilution préalable.

En cas de dilution, il peut être fait appel à des eaux de qualités différentes, le taux de dilution devant être calculé au cas par cas.

ANNEXE II

CONTRÔLE ET PROGRAMMES D'ANALYSE DES ECHANTILLONS D'EAU

La présente annexe fixe les programmes d'analyses d'échantillons, pour les eaux fournies par un réseau de distribution (II-1), pour les eaux conditionnées, la glace alimentaire et les eaux utilisées dans les industries alimentaires non raccordées (II-2) ainsi que les modalités d'adaptation de ces programmes d'analyse (II-3)

II.1 – Eaux fournies par un réseau de distribution (article 3-a)

Les échantillons doivent être prélevés de manière à être représentatifs (temporellement tout au long de l'année et géographiquement) de la qualité des eaux consommées.

PARTIE A. - CONTENU DES ANALYSES

Le tableau 1 fixe le contenu des analyses types (RS, RP, P1, P2, D1, D2) à effectuer sur les échantillons d'eau prélevés soit :

- au niveau de la ressource,
- au point de mise en distribution. La qualité de l'eau, en ce point, est considérée comme représentative de la qualité de l'eau sur le réseau de distribution d'une zone géographique déterminée, où les eaux proviennent d'une ou plusieurs sources et à l'intérieur de laquelle la qualité peut être considérée comme uniforme. Ce réseau est appelé « unité de distribution ».
- aux robinets normalement utilisés par le consommateur.

RS correspond au programme d'analyse effectué à la ressource pour les eaux d'origine superficielle.

RP correspond au programme d'analyse effectué à la ressource pour les eaux d'origine souterraine ou profonde.

P1 correspond au programme d'analyse de routine effectué au point de mise en distribution.

P2 correspond au programme d'analyse complémentaire de P1 permettant d'obtenir le programme d'analyse complet (P1+P2) effectué au point de mise en distribution.

D1 correspond au programme d'analyse de routine effectué aux robinets normalement utilisés pour la consommation humaine.

D2 correspond au programme d'analyse complémentaire de D1 permettant d'obtenir le programme d'analyse complet (D1+D2) effectué aux robinets normalement utilisés pour la consommation humaine.

Tableau 1
Contenu des analyses types

RESSOURCE		POINT DE MISE EN DISTRIBUTION		DISTRIBUTION Aux robinets visés à l'article 3 a)	
RP	RS	P1	P2	D1	D2
E. coli	E. coli	E. coli		E.coli	
Entérocoques	Entérocoques	Entérocoques		Entérocoques	
		Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores (si les eaux subissent un traitement de filtration)		Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores (si les eaux subissent un traitement de filtration) ⁽⁴⁾	
		Coliformes totaux		Coliformes totaux	
		Numération de germes aérobies revivifiables à 22 et 37°C		Numération de germes aérobies revivifiables à 22 et 37°C	
	HAP				HAP
					Benzo[a]pyrène
Hydrocarbures dissous	Hydrocarbures dissous				
			Benzène		
Tétrachloréthylène et trichloréthylène	Tétrachloréthylène et trichloréthylène		Tétrachloréthylène et trichloréthylène		
			1, 2 dichloroéthane		
			THM (si l'eau subit un traitement au chlore)		THM (s'il y a une rechloration ou si teneur en chlore >0,5mg/l)
			Bromates (si l'eau subit un traitement à l'ozone ou au chlore).		
			Chlorites (si l'eau subit un traitement au bioxyde de chlore)		
	Mercure		Mercure ⁽²⁾		
Sélénium ⁽¹⁾	Sélénium ⁽¹⁾		Sélénium ⁽²⁾		
Fluorures ⁽¹⁾	Fluorures ⁽¹⁾		Fluorures ⁽²⁾		
	Cyanures		Cyanures ⁽²⁾		
Bore ⁽¹⁾	Bore		Bore ⁽²⁾		
Arsenic ⁽¹⁾	Arsenic ⁽¹⁾		Arsenic ⁽²⁾		
Nitrates	Nitrates	Nitrates		Nitrates (si plusieurs ressources en eaux au niveau de l'unité de distribution dont une au moins délivre une eau dont la concentration en nitrates est supérieure à 50 mg/l)	
Nitrites	Nitrites	Nitrites			Nitrites
Antimoine ⁽¹⁾					Antimoine
	Plomb				Plomb
Cadmium	Cadmium				Cadmium
	Chrome				Chrome
	Cuivre				Cuivre
Nickel	Nickel				Nickel
Pesticides	Pesticides		Pesticides ⁽²⁾ (les pesticides susceptibles d'être présents doivent être recherchés en priorité)		
Température	Température	Température		Température	
	Odeur	Odeur		Odeur	
	Saveur	Saveur		Saveur	
	Couleur	Couleur		Couleur	
Turbidité	Turbidité	Turbidité		Turbidité	
		Chlore libre et total (ou tout autre		Chlore libre et total (ou tout autre paramètre	

RESSOURCE		POINT DE MISE EN DISTRIBUTION		DISTRIBUTION Aux robinets visés à l'article 3 a)	
RP	RS	P1	P2	D1	D2
		paramètre représentatif du traitement de désinfection)		représentatif du traitement de désinfection)	
Oxydabilité KMnO ₄ à chaud, milieu acide	Oxydabilité KMnO ₄ à chaud, milieu acide	Oxydabilité KMnO ₄ à chaud en milieu acide ou COT			
	Aluminium		Aluminium	Aluminium (lorsqu'il est utilisé comme agent de floculation.)	
Fer dissous	Fer dissous		Fer total	Fer total (lorsqu'il est utilisé comme agent de floculation. Et pour les eaux déferrisées)	Fer total
Ammonium	Ammonium	Ammonium		Ammonium	
Manganèse	Manganèse	Manganèse (si traitement de démanganisation)	Manganèse ⁽²⁾		
Sodium ⁽¹⁾	Sodium		Sodium		
Silice	Silice				
	Zinc				
Phosphates	Phosphore (mg/l P ₂ O ₅)				
pH	pH	pH		pH	
Conductivité	Conductivité	Conductivité		Conductivité	
Chlorures	Chlorures	Chlorures ⁽¹⁾			
		TAC ⁽¹⁾			
Calcium ⁽¹⁾	Calcium	TH ⁽¹⁾			
Magnésium ⁽¹⁾	Magnésium				
			Paramètres de l'équilibre calcocarbonique		
Oxygène dissous ⁽¹⁾	Oxygène dissous				
Anhydride carbonique (essai au marbre) ou calcul de l'équilibre calcocarbonique ⁽¹⁾	anhydride carbonique (essai au marbre) ou calcul de l'équilibre calcocarbonique				
Carbonates ⁽¹⁾	Carbonates				
Hydrogénocarbonates ⁽¹⁾	Hydrogénocarbonates				
Sulfates ⁽¹⁾	Sulfates	Sulfates			
	Résidus secs				
Hydrogène sulfuré	Hydrogène sulfuré				
	Azote Kjeldhal				
	Agents de surface (réagissant au bleu de méthylène)				
	Indice phénol				
	Matières en suspension				
	DCO				
	DBO ₅				
	Baryum		Baryum		
			Acrylamide ⁽³⁾		Acrylamide ⁽³⁾
			Epichlorhydrine ⁽³⁾		Epichlorhydrine ⁽³⁾
					Chlorure de vinyle ⁽³⁾
			Tritium ^(1,2)		
Indicateur α_T ⁽¹⁾	Indicateur α_T ⁽¹⁾		Indicateur α_T ^(1,2)		
Indicateur β_T ⁽¹⁾	Indicateur β_T ⁽¹⁾		Indicateur β_T ^(1,2)		

Note 1 : Si, pour un ou plusieurs des paramètres notés (1) qui sont normalement liés à la caractérisation de la ressource, il est observé une stabilité sur une période de temps significative, la fréquence d'analyse peut être réduite.

Note 2 : Pour les unités de distribution (de taille inférieure à 500 habitants) si les eaux ne sont pas susceptibles de contenir les éléments notés (2), ces éléments peuvent être exclus de l'analyse P2. Toutefois, dans un délai de 2 ans sur les captages qui n'ont pas fait l'objet d'une analyse complète, une analyse (P1+P2) doit être pratiquée afin de permettre d'adapter le contrôle.

Note 3 : La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

PARTIE B - FREQUENCE DES PRELEVEMENTS D'EAU A ANALYSER

Le tableau 2 indique la fréquence des prélèvements d'échantillons d'eau à effectuer chaque année sur la ressource (RP, RS) selon le débit journalier de l'eau.

Le tableau 3 indique la fréquence des prélèvements dans l'eau distribuée aux consommateurs selon la population desservie par le réseau. Lorsqu'un réseau de distribution dessert plusieurs communes, le nombre des analyses à effectuer doit être au moins égal à celui correspondant à la population des communes desservies par le réseau sans être inférieur au nombre des communes desservies.

Tableau 2
Fréquences annuelles d'échantillonnages et d'analyses d'eaux prélevées à la ressource

DEBIT JOURNALIER (m ³ /jour)	FREQUENCES ANNUELLES	
	RP	RS
Inférieur à 10	0,2 ^(*)	0,5 ^(*)
De 10 à 100	0,2 ^(*)	1
De 100 à 399	0,5 ^(*)	2
De 400 à 999	0,5 ^(*)	2
De 1000 à 1 999	0,5 ^(*)	2
De 2 000 à 5 999	1	3
De 6 000 à 9 999	2	6
De 10 000 à 19 999	2	6
De 20 000 à 29 999	4	12
De 30 000 à 59 999	4	12
De 60 000 à 99 999	4	12
Supérieur ou égal à 100 000	4	12

(*) : 0,2 et 0,5 correspondent respectivement à 1 analyse tous les 5 ans et tous les 2 ans.

Nota En ce qui concerne les eaux superficielles de la ressource (RS), outre les analyses bactériologiques demandées, il est procédé :

- a) à une recherche annuelle de salmonelles (dans cinq litres d'eau),
- b) à une recherche de coliformes dans les conditions suivantes :
 - ba - une fois par an pour un débit inférieur à 6 000 m³/jour,
 - bb - deux fois par an pour un débit compris entre 6 000 m³/jour et 20 000 m³/jour,
 - bc - quatre fois par an pour un débit supérieur à 20 000 m³/jour .

Tableau 3
Fréquences annuelles d'échantillonnages et d'analyses au point de mise en distribution et d'utilisation

Population desservie	Débit m ³ /j	Types et fréquences d'analyses			
		P1	P2*	D1***	D2**
0 à 50 habitants	0-10	1	entre 0,1 et 0,2	entre 2 et 4	entre 0,1 et 0,2
50 à 499 habitants	10-99	2	entre 0,2 et 0,5	entre 3 et 4	entre 0,2 et 0,5
500 à 1999 habitants	100-399	2	1	6	1
2 000 à 4999 habitants	400-999	3	1	9	1
5 000 à 14999 habitants	1000-2999	5	2	12	2
15 000 à 29999 habitants	3000-5999	6	3	25	3
30 000 à 99999 habitants	6000-19999	12	4	61	4
100 000 à 149999 habitants	20000-29999	24	5	150	5
150 000 à 199999 habitants	30000-39999	36	6	210	6
200 000 à 299999 habitants	40000-59999	48	8	270	8
300 000 à 499999 habitants	60000-99999	72	12	390	12
500000 à 625000 habitants	100000-125000	100	12	630	12
>625000 habitants	>125000	144	12****	800*****	12****

*1' analyse P2 est à faire en complément d'une analyse P1.

**L'analyse D2 est à faire en complément d'une analyse D1.

*** Pour les populations supérieures à 500 habitants, le nombre d'analyses à effectuer est obtenu par interpolation linéaire entre les chiffres fixés dans la colonne D1 (le chiffre étant arrondi à la valeur entière la plus proche). Le chiffre inscrit dans la colonne D1 correspond à la borne inférieure de chaque classe de débit.

****Pour cette catégorie, une analyse supplémentaire doit être réalisée par tranche supplémentaire de 25000 m³/j du volume total.

***** Pour cette catégorie, 3 analyses supplémentaires doivent être réalisées par tranche supplémentaire de 1000 m³/j du volume total.

Annexe II-2

Eaux conditionnées, glace alimentaire et industries agroalimentaires non raccordées

Les analyses et fréquences d'échantillonnage doivent respecter les prescriptions définies dans les tableaux ci-après.

Deux types d'analyses sont définis :

R correspond au programme d'analyse de routine,

C correspond au programme d'analyse complémentaire à effectuer permettant d'obtenir le programme d'analyse complet (R+C).

Tableau 1 : Contenu des analyses types

C ^(*)
Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores
Sélénium
Arsenic
<u>Cyanures</u>
<u>Bore</u>
Chrome
Cuivre
Nickel
Cadmium
Antimoine
Plomb
HAP
Fluorures
TAC
Calcium
Magnésium
Benzo[a]pyrène
1,2 dichloroéthane
Benzène
Mercur
Pesticides (les pesticides susceptibles d'être présents doivent être recherchés en priorité)
Chlorites (si l'eau subit un traitement par du dioxyde de chlore)
Bromates (si l'eau subit un traitement de désinfection)
Tétrachloréthène et trichloréthylène
THM (si l'eau subit un traitement de désinfection)
Oxydabilité KMnO ₄ à chaud en milieu acide ou COT
Aluminium
Manganèse
Sodium
Chlorures
Sulfates
Hydrocarbures dissous

R
Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores ⁽¹⁾
E.coli
Entérocoques
Pseudomonas aeruginosa
Numération de germes aérobies revivifiables à 22°C et 37°C
Coliformes totaux
Odeur
Saveur
Couleur
Turbidité**
Température
pH
Conductivité
Ammonium
Fer
Nitrates
Aluminium ⁽²⁾
Nitrites

Baryum
Acrylamide⁽³⁾
Chlorure de vinyle ⁽³⁾
Epichlorhydrine ⁽³⁾
Tritium
Indicateurs α_T
Indicateurs β_T

(*) L'analyse C est à faire en complément d'une analyse R.

(**) Pour la glace, uniquement sur l'eau en vue de la fabrication.

Note 1 : seulement nécessaire si les eaux proviennent d'eaux superficielles ou sont influencées par celles-ci.

Note 2 : seulement nécessaire lorsque le paramètre est utilisé comme agent de floculation.

Note 3 : La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

PARTIE A

: EAUX CONDITIONNEES ET GLACE ALIMENTAIRE :

Tableau 2

Fréquences minimales annuelles d'échantillonnages et d'analyses portant sur les eaux mises en bouteilles ou dans des conteneurs destinés à la vente et sur la glace alimentaire :

Volume d'eau produit par jour en m ³ **	Fréquences annuelles				
	Ressource	Avant soutirage		Après conditionnement	
	C ^(*)	C ^(*)	R	C ^(*)	R
≤10	1	-	3	1	3
10 < ≤60	1	-	6	1	6
>60	1	1 par tranche de 200 m ³ entamée	1 par tranche de 10 m ³ entamée	1 par tranche de 200m ³ entamée	1 par tranche de 10 m ³ entamée

* L'analyse C est à faire en complément d'une analyse R.

**volumes moyens calculés sur une année civile

Le contenu des analyses est défini au **tableau 1**.

PARTIE B

- EAUX UTILISEES DANS LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES

Lorsque l'eau utilisée dans les entreprises alimentaires ne provient pas d'une distribution publique, des prélèvements d'échantillons d'eau sont effectués à la ressource et au point où elles sont utilisées dans l'entreprise.

Tableau 3

: Fréquences annuelles d'échantillonnage et d'analyse d'eau

Débit	Fréquence annuelle	
	C ^(*)	R
<10 m ³ /j	0,2	2
10 m ³ /j ≤ < 100m ³ /j	0,5	3
100 m ³ /j ≤ < 1000 m ³ /j	1	9
>1000 m ³ /j < 10000 m ³ /j	1 + 1 par tranche de 3300 m ³ entamée	4 + 3 par tranche de 1000 m ³ entamée
> 10000 m ³ /j < 100 000 m ³ /j	3 + 1 par tranche de 10 000 m ³ entamée	
> 100 000 m ³ /j	10 + 1 par tranche de 25000 m ³ entamée	

(*) L'analyse C est à faire en complément d'une analyse R

Le contenu des analyses est défini au tableau 1.

II-3 – Adaptation du programme

-1) Eaux brutes destinées à la production d'eau destinée à la consommation humaine :

Pour les eaux souterraines et les eaux douces superficielles de qualité A1 et A2 (définies à l'annexe I - 3), les fréquences indiquées dans le tableau 2 de l'annexe II.1 partie B peuvent être réduites, pour certains paramètres, en fonction de la qualité de l'eau et de la protection naturelle de la ressource :

- Pour les eaux d'origine superficielle, les fréquences d'échantillonnage peuvent être réduites d'un

facteur 2 à l'exception de celles concernant les analyses bactériologiques ;

- Pour les eaux souterraines ou profondes, les fréquences d'échantillonnage peuvent être réduites d'un facteur 4.

-2) Eaux visées à l'article 3(a, c, d, et e) :

Pour l'application de l'article 11 du présent décret, le programme d'analyse peut être modifié dans les conditions suivantes :

- Le programme peut comprendre des analyses supplémentaires dont le coût ne conduit pas à un

dépassement supérieur à 20 % du programme d'analyse établi selon les modalités prévues aux tableaux 1 de l'annexe II-1 et II-2.

- Pour les différents paramètres des analyses D1 et P1 ou R, le nombre de prélèvements peut être réduit lorsque :

- les valeurs des résultats obtenus avec les échantillons prélevés au cours d'une période d'au moins deux années successives sont constantes et sensiblement meilleures que les limites prévues à l'annexe I,

et

- lorsque aucun facteur n'est susceptible d'altérer la qualité des eaux.

La fréquence la plus basse appliquée ne doit pas être inférieure à 50% du nombre de prélèvements indiqués dans le tableau.

En outre, pour les eaux visées à l'article 3 (a) et pour les installations dûment autorisées en application de l'article 5, lorsque des analyses du programme de l'annexe II.1, partie B sont effectuées par l'exploitant, dans les conditions définies à l'article 18 du présent décret, la fréquence minimale des contrôles effectués par la DDASS ne doit pas être inférieure à 50 % de la fréquence prévue dans les tableaux 2 et 3 .

-3) Eaux visées à l'article 3 (b et f) :

Pour les installations dûment autorisées en application des articles 5 et 44, lorsque des analyses du programme de l'annexe II.2, partie A sont effectuées la personne publique ou privée chargé » de la distribution d'eau, dans les conditions définies à l'article 18 du présent décret, la fréquence minimale des contrôles effectués par la DDASS ne doit pas être inférieure à :

- 1 fois tous les 2 mois pour les usines produisant moins de 60 000 000 de cols par an ;
- 1 fois par mois pour les usines produisant plus de 60 000 000 de cols par an.

- ANNEXE III

LIMITES DE QUALITE DES EAUX BRUTES UTILISEES POUR LA PRODUCTION D'EAU DESTINEE A LA CONSOMMATION HUMAINE, FIXEES POUR L'APPLICATION DE LA PROCEDURE PREVUE AUX ARTICLES 5 ET 7 (3°) DU PRESENT DECRET

1. Paramètres organoleptiques.

Coloration après filtration dépassant 200 mg/l de platine en référence à l'échelle platine/cobalt.

2. Paramètres en relation avec la structure naturelle des eaux.

1. Température de l'eau supérieure à 25 °C (cette valeur ne s'applique pas dans les départements d'outre-mer).

2. Pour les substances suivantes, les valeurs limites sont :

a) Chlorures	200 mg/l (Cl)
b) Sulfates	250 mg/l (SO ₄)
c) Sodium	200 mg/l (Na)

3. Pour les eaux superficielles, pourcentage d'oxygène dissous inférieur à 30 % de la valeur de saturation.

3. Paramètres concernant des substances indésirables.

Pour les substances suivantes, les valeurs limites sont :

-1. Nitrates

50 mg/l (NO₃) pour les eaux superficielles
100 mg/l (NO₃) pour les autres eaux

-2. Ammonium

4 mg/l (NH₄)

-3. Oxydabilité (KMnO₄) en milieu acide

10 mg/l (O₂)

-4. Phénols (indice phénol) para nitraniline et 4 amino-antipyrine

0,1 mg/l (C₆H₅OH)

-5. Agents de surface (réagissant au bleu de méthylène)

0,5 mg/l (lauryl-sulfate)

-6. Hydrocarbures dissous émulsionnés après extraction

1 mg/l

-7. Zinc

5 mg/l (Zn)

-8. Baryum

1 mg/l (Ba) pour les eaux superficielles

4. Paramètres concernant des substances toxiques

Pour les substances suivantes, les valeurs limites sont :

1. Arsenic 100 µg/l (As)

2. Cadmium 5 µg/l (Cd)

3. Cyanures 50 µg/l (CN)

4. Chrome total 50 µg/l (Cr)

5. Mercure 1µg/l (Hg)

6. Plomb 50 µg/l (Pb)

7. Sélénium 10 µg/l (Se)

8. Pesticides 5 µg/l par substance individualisée
2 µg/l

9. Hydrocarbures polycycliques aromatiques :

Pour le total des six substances suivantes : 1 µg/l

Fluoranthène

Benzo (3,4) fluoranthène

Benzo (11,12) fluoranthène

Benzo (3,4) pyrène

Benzo (1,12) pérylène

Indéno (1, 2, 3-cd) pyrène

5. Paramètres microbiologiques

Eau contenant plus de 20 000 Escherichia coli et plus de 10 000 Entérocoques par 100 millilitres d'eau prélevée.