

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

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

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf sauf aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en 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 fumer (40) . Ce débit est exprimé en m<sup>3</sup> par heure et par occupant en occupation normale.

Destination des locaux	Débit minimal d'air neuf en m <sup>3</sup> /h et par occupant (air à 1,2 kg/m <sup>3</sup> )	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
<u>Locaux d'enseignement</u> : classes, salles d'études, laboratoire (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique), maternelles, primaires et secondaires du 1 <sup>er</sup> cycle	15	
secondaires du 2 <sup>ème</sup> cycle et universitaires	18	25
<u>Ateliers</u>	18	25
<u>Locaux d'hébergement</u> : chambres collectives ( plus de 3 pers.) (1) dortoirs, cellules, salles de repos	18	25
<u>Bureaux et locaux assimilés</u> : locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques ...	18	25
<u>Locaux de réunion</u> : salles de réunions, de spectacles, de culte, clubs, foyers ...	18	30
<u>Locaux de vente</u> : boutiques, supermarchés ...	22	30
<u>Locaux de restauration</u> : cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger ...	22	30
Locaux à usage sportif		
- par sportif dans une piscine	22	
dans les autres locaux	25	30
- par spectateur	18	30

(1) Pour les chambres de moins de 3 personnes, le débit minimal à prévoir est de 30 m<sup>3</sup>/h par local.

(40) Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret n° 77.1042 du 12/09/77 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O. du 17/09/77) et du décret n° 73.1007 du 31/10/73 relatif à la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public (J.O. du 04/11/73).

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 p. 1 000 avec tolérance de 1,3 p. 1 000 dans les locaux où il est interdit de fumer.

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

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

L'air neuf entrant dans ces locaux doit être pris à l'extérieur sans transiter dans d'autres locaux. Il peut être mélangé à de l'air 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 (tableau et alinéa suivant, v. Circ. du 20 janv. 1983). :

Destination des locaux	Débit minimal d'air neuf en m <sup>3</sup> /h
<u>Pièces à usage individuel</u>	
- salle de bains ou douches	15 par local
- salle de bains ou de douches commune avec cabinet d'aisance	15 par local
- cabinet d'aisance	15
<u>Pièces à usage collectif</u>	
- cabinet d'aisance isolé	30
- salle de bains ou de douches isolée	45
- salle de bains ou de douches commune avec un cabinet d'aisance	60
- baignoires, douches et cabinets d'aisance groupés	30 + 15 N°
- lavabos groupés	10 + 5 N°
- salle de lavage, séchage et repassage du linge	5 par m <sup>2</sup> de surface de local (1)
<u>Cuisines collectives</u>	
- office relais	15 / repas
- moins de 150 repas servis simultanément	25 / repas
- de 151 à 500 repas servis simultanément (2)	20 / repas
- de 501 à 1500 repas servis simultanément (3)	15 / repas
- plus de 1 500 repas servis simultanément (4)	10 / repas

N° : nombre d'équipements dans le local.

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

(2) Avec un minimum de 3 750 m<sup>3</sup>/h.

(3) Avec un minimum de 10 000 m<sup>3</sup>/h.

(4) Avec un minimum de 22 500 m<sup>3</sup>/h.

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

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. Lorsque la pièce de service est ventilée par l'intermédiaire d'une pièce principale ou des circulations, le débit à prendre en considération doit être égal à la plus grande des deux valeurs indiquées respectivement par le tableau ci-dessus ou celui figurant à l'article 64.1.

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

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

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

Dans le cas où cessent les émissions donnant à la pollution un caractère spécifique, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit cependant être mise en marche avant pollution des 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 p. 100.
- b) Pour l'air recyclé, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NFX 44 012 d'au moins 95 p. 100.

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 mètres cubes pour les locaux avec interdiction de fumer ;
- à 8 mètres cubes 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 mètres cubes par occupant potentiel ;
- dans les autres locaux à pollution spécifique si, d'une part, il n'est pas nécessaire de capter les polluants au voisinage de leur émission et si, d'autre part, le débit d'air extrait correspondant aux valeurs de l'article 64 est inférieur à 1 litre/seconde par mètre cube de local.

**66.3. Surface des ouvrants.**

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

Surface du local en m <sup>2</sup>	Surface des ouvrants en m <sup>2</sup>
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
1 000	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 :

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

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 w-c, deux urinoirs, une salle de douches collectives (quinze pommes de douches) et deux cabines de douches individuelles pour quarante usagers simultanés. Ces chiffres peuvent être réduits au prorata du nombre des usagers admis simultanément lorsque ce nombre reste inférieur à quarante.

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

### **Art. 69. - Équipement sanitaire des salles de spectacle.**

Il est aménagé au moins un lavabo, un w-c 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 w-c.

### **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 régissent (41).

### **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 w-c doivent être maintenus en constant état de propreté. Toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des insectes.

Le balayage à sec est interdit.

(41) Décret n° 81.324 du 7 avril 1981 modifié par le décret n° 91.980 du 20 septembre 1991 fixant les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux piscines et aux baignades aménagées. Arrêté du 29 novembre pris pour son application.

## **Titre IV : Élimination des déchets et mesures de salubrité générale**

### **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 municipal (42) .

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 détritiques ou d'altérer les récipients, de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des déchets, de constituer des dangers ou une impossibilité pratique pour leur collecte ou leur traitement. Les détritiques à arêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés.

Il est interdit de mélanger aux ordures ménagères, les déchets anatomiques ou infectieux des établissements hospitaliers ou assimilés ainsi que les déchets 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 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 cinquante logements ou locaux équivalents et pour tous les immeubles collectifs, les promoteurs et architectes doivent, lors de l'établissement des projets de construction ou de transformation, consulter les services municipaux intéressés afin de prévoir, dès la conception, toutes dispositions nécessaires en vue 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'habitation (43) .

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 désinsectisés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

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

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

Les produits utilisés pour les opérations d'entretien doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur (44) .

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

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

(44) loi n° 72.1139 du 22/12/72 étendant le champ d'application de la loi validée et modifiée du 2/11/43 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole et assimilés (J.O. du 23/12/72).



### **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 et sous la surveillance de l'autorité sanitaire.

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

Cependant, lorsqu'il s'agit d'une installation de nature exclusivement ménagère, elle peut être autorisée dans les conditions suivantes :

- ce dispositif est installé dans un logement dont l'assainissement individuel met en service une fosse septique toutes eaux répondant aux dispositions de l'arrêté ministériel du 6 mai 1996 et de l'arrêté préfectoral du 19 mai 1998. Dans ce cas, une déclaration d'installation devra être adressée à la DDASS.
- ce dispositif équipe un logement raccordé à une station d'épuration par l'intermédiaire d'un réseau d'assainissement collectif. Dans ce cas, l'autorisation sera accordée par la mairie après avis favorable du DDASS et après accord du service chargé de l'exploitation des ouvrages d'assainissement.
- pour les collectivités privées desservies par leurs propres ouvrages d'assainissement, l'accord préalable d'installation devra être sollicité auprès de la DDASS.

Aux fins de contrôle, le vendeur de l'appareil devra adresser un certificat de vente à la DDASS sur lequel sera mentionné le nom du propriétaire et l'adresse du lieu d'installation.

Cette autorisation ne pourra être accordée que si les caractéristiques des ouvrages d'assainissement concernés sont calculés 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 déchets et emballages qui ne peuvent être introduits 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 vigueur (45).

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.

(45) notamment la circulaire interministérielle du 22/02/73 relative à l'évacuation et au traitement des résidus urbains (J. O. du 20 mars 1973).

circulaire du 6 juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (J.O. du 27 juin 1972) et circulaire du 9 mars 1973 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (J. O. du 7 avril 1973)

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

#### **86.1. Déchets contaminés.**

(Code de la santé publique., art. R. 44-1 à R. 44-5, créés par D. n° 97-1048 du 6 nov. 1997).

#### **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.**

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

Ces obligations s'appliquent sans préjudice des prescriptions qui pourraient découler des normes hospitalières édictées par décrets pris en application des articles 20 et 33 de la loi no 70-1318 du 31 décembre 1970 relative à la réforme hospitalière.

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

Tout dépôt sauvage ou décharge brute d'ordures ménagères ou de détritiques de quelque nature que ce soit provenant d'un établissement hospitalier est interdit. Le brûlage à l'air libre de ces déchets est également interdit.

Le traitement de ces déchets doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur (46).

### **Art. 88. - Déchets contaminés.**

(Code de la Santé Publique., art. R. 44-1 à R. 44-5, créés par D. n° 97-1048 du 6 nov. 1997).

Arrêté d'application du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des déchets de soins à risque infectieux.

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

(Code de la Santé Publique., art. R. 44-1 à R. 44-5, créés par D. n° 97-1048 du 6 nov. 1997).

Arrêté d'application du 7 septembre 1999 relatif aux modalités de contrôle des filières d'élimination des déchets de soins à risque infectieux.

(46) notamment la circulaire interministérielle du 22/02/73 relative à l'évacuation et au traitement des résidus urbains (J. O. du 20 mars 1973).

circulaire du 6 juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (J.O. du 27 juin 1972) et circulaire du 9 mars 1973 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (J. O. du 7 avril 1973).

### 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 recevoir (47).

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 p. 100 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 p. 100.
- Le dépotage dans un collecteur est interdit sauf dérogation de l'autorité sanitaire ;
- Par mise en décharge dans des « dépositives » spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisée par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 après une enquête de commodo et incommodo(48).

(47) Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (J. O. du 01/03/78)

(48) Circulaire n° 2216 du 14 février 1973 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisances dites "dépositives" (non parue au J. O.).

### **Art. 92 Mares et abreuvoirs.**

La création des mares ne peut se faire qu'avec autorisation du maire. Leur implantation doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

- des sources et forages ;
- des puits ;
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ;
- des installations de stockage souterraines ou semi-enterrées des eaux destinées à l'alimentation humaine ou animale, ou à l'arrosage des cultures maraîchères ;
- à moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou des établissements recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme.

Les mares et fossés à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire. L'épandage des vases doit répondre aux prescriptions de l'article 159.2.5. Il est interdit de les déverser dans les cours d'eau. En aucun cas, le déversement des eaux usées de quelque nature que ce soit ne peut être toléré dans ces ouvrages.

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

### **Art. 93 Lavoirs publics.**

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

Au cas où l'eau d'alimentation du lavoir n'est pas potable, une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention Eau dangereuse à boire et un pictogramme caractéristique (49), sera appliquée sur le dispositif d'alimentation en eau du lavoir.

### **Art. 94 (Abrogé).**

### **Art. 95. – Ne concerne pas le département de la Vienne.**

### **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 courettes.

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

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

### **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.

(49) un verre surmonté d'un robinet. le tout étant barré très nettement.

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

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions de l'article L.226 du code rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 10 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

## **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, épluchures et résidus de fruits et de légumes, et, d'une façon générale, tous débris ou détritiques 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 graffitis sont interdits. L'affichage, lorsqu'il n'est pas interdit, doit être exécuté et maintenu dans des conditions satisfaisantes de propreté.

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

Il est interdit d'apposer des inscriptions ou des affiches, papillons, prospectus... autres que ceux réglementaires et nécessaires à la circulation sur les revêtements de la voie publique et sur tous les ouvrages qui en dépendent, sauf dans certaines conditions, prévues par la réglementation en vigueur (51) .

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

### ***99.3. Projection d'eaux usées sur la voie publique.***

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

### ***99.4. Transports de toute nature.***

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

### ***99.5. Marchés.***

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

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

Il est interdit aux marchands ambulants de projeter sur la voie publique tous détritiques, déchets et emballages. Ils sont tenus de conserver leurs emplacements en bon état de propreté.

### ***99.6. Animaux.***

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

Il est interdit d'abandonner des animaux sur la voie publique ainsi que dans les parcs ou jardins. Les chiens ne peuvent circuler sur la voie publique en zone urbaine que lorsqu'ils sont tenus en laisse.

Il est formellement interdit de laisser pénétrer ou séjourner sur les terrains de sport et d'éducation physique tous animaux domestiques ou de basse-cour quels qu'ils soient ainsi que tous animaux de cirque ou de ménagerie.

Lorsque des attelages devront exceptionnellement accéder sur ces terrains pour effectuer des travaux d'entretien, les excréments des bêtes de trait devront être soigneusement enlevés dès le départ de ces animaux.

### ***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.

(51) Décret n° 76.148 du 11/02/76 relatif à la publicité et aux enseignes visibles des voies ouvertes à la circulation publique (J. O. du 14/02/76).

Arrêté du 14 octobre 1977 fixant les conditions d'utilisation du mobilier urbain comme support publicitaire (J. O. du 6/11/77)

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 (52).***

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.

Le raccordement des immeubles est obligatoire dès lors que la voie publique desservant la voie privée est dotée d'un réseau collectif dans les conditions définies par les instructions en vigueur.

(52) En outre, ordonnance n° 58.928 du 7/10/58 modifiant la loi du 22/07/12 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 (I. O. du 11/10/58)



**TITRE V – LE BRUIT**

**abrogé par l'arrêté préfectoral du 20 juillet 1990 relatif aux bruits de voisinage**

(voir l'article R 48.1 à R 48.5 du Code de la Santé Publique)

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

### 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. 17 du code de la santé publique, l'isolement du malade en milieu hospitalier est réalisé dans tous les cas de variole, choléra et peste, et effectué sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus exanthématique, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux et fièvres hémorragiques d'origine virale. Pour les autres maladies transmissibles qui donnent lieu à isolement, celui-ci peut être fait à l'hôpital ou à domicile.

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

#### **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 vigueur (59).

### **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.

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 14, 15 et 16 du code de la santé publique soit par les services publics, soit par des organismes privés, contrôlés par l'autorité sanitaire qui délivre le certificat de désinfection.

### **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.

(59) Décret n° 67.743 du 30/08/67 portant règlement d'administration publique relatif aux conditions que doivent remplir les procédés, produits et appareils destinés à la désinfection obligatoire (J. O. du 02/09/67)  
Arrêté du 30/08/67 (J. O. du 02/09/67) et arrêté du 19/08/74 (J. O. du 09/10/74)

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

Les établissements publics ou privés recueillant à titre temporaire ou permanent des personnes sans domicile (60) doivent disposer de douches, de lavabos, de cabinets d'aisances et de chambres d'isolement en nombre suffisant. Le nettoyage des locaux et du matériel mis à la disposition des usagers est pratiqué chaque jour. Dès leur arrivée, les usagers pourront faire l'objet des diverses mesures d'hygiène et, éventuellement, de prophylaxie qui se révéleraient utiles. Le cas échéant, la désinsectisation des individus doit être effectuée. La désinfection ou la désinsectisation des locaux occupés par les personnes susvisées ainsi que de leurs vêtements est confiée aux services spécialisés.

### **SECTION 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 travail (61).

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 1975 (62).

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

(60) loi n° 75.535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (J. O. du 01/07/75)

Décret n° 76.526 du 15 juin 1976 (J. O. du 18/06/76) et circulaire du 15/06/76 (J. O. du 30/07/76) relatifs à l'application des articles 185 et 185-3 du Code de la Famille et de l'Aide Sociale étendant l'aide sociale à de nouvelles catégories de bénéficiaires et relatifs aux centres d'hébergement et de réadaptation.

(61) Code du Travail "Hygiène et sécurité des travailleurs".

(62) Loi n° 75.604 du 10 juillet 1975 (J.O. du 11/07/75).

**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 poubelles, logements des animaux domestiques, etc., ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritrus et déchets susceptibles de les attirer.

Lorsque la présence de rongeurs est 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.

**Art. 121. – Insectes.**

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

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

Les fosses d'aisance, 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.**

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 °C.

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

(Voir décret n° 99.662 du 28 juillet 1999 relatif aux prescriptions applicables aux chambres funéraires et arrêté du 7 mai 2001 relatif aux prescriptions applicables aux chambres mortuaires des établissements de santé).

## TITRE VII – HYGIENE DE L'ALIMENTATION (64)

### SECTION I. – DISPOSITIONS GENERALES

#### **Art. 125. - Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation(65).**

##### ***125.1. Magasins de vente.***

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(64) complété par le décret du 26 avril 1991 et l'arrêté du 9 mai 1995.

(65) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret n° 71.636 du 21/07/71 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (J. O. du 01/08/71).

**125.2. Resserres.**

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

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

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

**125.3. Voitures boutiques.**

Sans préjudice de réglementations particulières les concernant (67) , les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles d'entretien et d'aménagement que les magasins de vente, à l'exception de certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

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

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

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

**Art. 127. - Protection des denrées.**

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

Elles doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées d'une enveloppe en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (68)

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

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

**Art. 128. – Déchets.**

Il est interdit de jeter sur le sol des déchets produits en cours de vente. Les déchets de toute sorte provenant des viandes, du vidage des poissons, volailles et gibiers sont immédiatement placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, qui doivent être vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

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

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

(67) Arrêté du 01/02/74 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J. O. du 20/03/74).

(68) Décret n° 73.138 du 12/02/73 (J. O. du 15/02/73).



## **Art. 129. - Transport des denrées alimentaires.**

### ***129.1. Généralités.***

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

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

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

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

### ***129.2. Transports terrestres de denrées périssables.***

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelé ou surgelé, sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur (69). Il s'agit notamment du transport :

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

### ***129.3. Transport de glace alimentaire.***

Ce transport est effectué selon les dispositions de la réglementation en vigueur (70) .

### ***129.4. Transport du pain.***

Le pain doit être transporté contenu dans un matériau du type emballage perdu ou dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté et conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (71) .

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

Sans préjudice des dispositions spéciales visées à l'article 125 ci-dessus relatif aux prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

### ***130.1. Entretien des locaux.***

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

Les angles sont arrondis tout au moins au raccordement avec le sol.

### ***130.2. Évacuation des eaux.***

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Notamment, le sol doit être lavé au moins une fois par jour. Le balayage à sec est interdit.

(69) et (70) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L 25.1 du Code de la Santé Publique (eaux potables) (J.O. du 26 août 1961).

(71) Décret n° 73.138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 Février 1973).

**130.3. Aération et ventilation.**

L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson. Si ces locaux sont situés en sous-sol, la ventilation doit être mécanique et l'air introduit dans le local doit faire l'objet d'une filtration préalable dans les conditions définies à l'article 64.

Les fourneaux et chaudières dégageant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique de section suffisante, indépendant des conduits de fumée desservant les foyers des appareils.

Toutes dispositions sont prises pour que ce conduit assure un tirage satisfaisant sans être une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

Toutefois, dans le cas d'appareils chauffés au gaz, les produits de combustion et les buées peuvent être évacués par un conduit commun de section suffisante, construit selon les règles de l'art. Des précautions doivent être prises pour éviter les refoulements : en particulier, le conduit aura une hauteur suffisante et sera surmonté d'un aspirateur statique assurant la constance du tirage.

**130.4. Usage des locaux.**

Ces locaux ne doivent en aucun cas servir à l'habitation. Les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable.

**130.5. Protection contre les insectes.**

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

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

Tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillères, passoires et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire (72) .

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

Les tables à découper et à préparer doivent être en matériaux durs conformes à la réglementation. Elles sont tenues constamment propres et nettoyées au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée de produits autorisés suivie d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination.

**130.7. Élimination des déchets.**

Les déchets, rebuts et détritiques de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local, réservé à cet usage, situé hors des cuisines.

**130.8. Conditions de conservation des denrées périssables.**

La conservation éventuelle des denrées périssables utilisées dans ces ateliers et laboratoires, doit se faire en chambre froide, réglée à la température appropriée.

**130.9. Fumoirs.**

La conception et le fonctionnement de fumoirs doivent être tels qu'ils ne provoquent aucune gêne pour l'environnement.

**130.10. Établissements de collecte et de transformation du lait.**

Les établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur(73).

(72) Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J.O. du 02/07/74).

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

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

## **Art. 131. - Distribution automatique d'aliments.**

### ***131.1. Emplacement.***

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

### ***131.2. Conditions applicables aux denrées.***

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans les appareils distributeurs automatiques doivent être maintenues à une température convenant à leur conservation et placées à l'abri de toute souillure provenant notamment des pièces de monnaie et des billets de banque. Elles sont renouvelées en temps utile de manière à demeurer constamment saines, en bon état de conservation.

### ***131.3. Appareils distributeurs de bonbons et de friandises.***

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

### ***131.4. Prescriptions concernant les matériaux.***

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

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

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

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

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

### ***131.5. Contrôle.***

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

## **Art. 132. - Hygiène du personnel.**

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur (74) , les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire ; ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer (75).

(74) Code du Travail : décret n° 71.636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 01/08/71) et arrêté d'application – Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31 mars 1977).

(75) Décret n° 77.1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O. du 17/09/77).

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

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

Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition. Ces installations comportent :

- des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant ;
- des cabinets d'aisances ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre. Une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisances ;
- des lavabos placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains.
- Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

## **SECTION II. – BOISSONS**

### **Art. 133. - Boissons autres que le lait.**

Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirops, brasseries, cidreries et les établissements où l'on procède à la mise en fûts ou en bouteilles des vins et spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

- les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 130 relatif aux ateliers de préparation des aliments ;
- seule une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie ;
- les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien. Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés, après arrêt de l'installation et avant nouvel usage. Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.
- Les matériaux de conditionnement et de bouchage en contact avec la boisson doivent répondre aux prescriptions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Ils doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination. En outre, les dispositifs de bouchage doivent être neufs et, s'ils sont séparés de la boisson par un matériau poreux, tel que le liège, ils doivent être considérés comme étant en contact avec la boisson.
- la fabrication de la glace avec des eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur (76).

### **Art. 134. - Hygiène des débits de boissons.**

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 125 ci-dessus en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux où le public est admis, et de l'article 152 pour ce qui concerne le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie. L'interdiction de fumer ne s'applique pas aux débits.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être réalisée de telle sorte qu'elle n'entraîne aucune souillure ou altération des produits.

Les chalumeaux pour boisson distribués ou mis à la disposition des consommateurs dans les lieux publics et les collectivités doivent être présentés en emballages individuels.

(76) Décret n° 61.859 du 01/08/61 (J. O. du 5 août 1961). Arrêté du 10/08/61 relatif à l'application de l'article L. 25.1 du Code de la Santé Publique (eaux potables) (J. O. du 26/08/61).  
Circulaire du 15 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (J.O. du 27/03/62 et rectificatif J.O. du 13/04/62)

### SECTION III. – PRODUITS LAITIERS

#### **Art. 135. - Magasin de vente des produits laitiers.**

Outre les dispositions des articles ci-dessus relatifs aux magasins de vente des denrées alimentaires, les magasins de vente de produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur, notamment, en ce qui concerne le nettoyage des appareils et des récipients employés (77).

Le matériel utilisé pour le débit du lait doit être d'un entretien facile. En particulier, les parois des récipients doivent avoir des angles arrondis et ne présenter ni creux, ni saillie.

Les laits et produits laitiers dits frais vendus tant sous emballage d'origine qu'au détail doivent être maintenus à l'abri de toute altération et exposés pour la vente en quantité aussi réduite que possible, et aux températures convenables selon les procédés considérés.

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

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

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (78) , notamment en ce qui concerne :

- le matériel servant à la fabrication ;
- la température des produits mis en vente ;
- leur manipulation.

Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante qu'à celle pratiquée en magasin.

Au cas où ces préparations constitueraient un danger pour la santé publique, leur écoulement pour la consommation doit être immédiatement suspendu.

### SECTION IV. – VIANDE – GIBIER – VOLAILLE - OEUFs

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

Outre les prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, ces établissements doivent respecter les obligations suivantes :

Les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles et à surface libre. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.

Le sol est en carrelage ou en ciment lisse et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré.

(77) Décret n° 71.636 du 21/07/71 (J.O. du 01/08/71) - Décret n° 73.138 du 12/02/73 (J. O. du 15/02/73) -

Arrêté du 15/05/74 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J. O. du 02/07/74).

(78) Décret modifié du 15/04/12 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 01/08/1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires.

Décret n° 49.438 du 29/03/49 portant règlement d'adm. publique pour l'application de la loi du 01/08/1905 pour le commerce des glaces et des crèmes glacées (J.O. du 30 mars 1949).

Arrêté du 13/09/67 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées (J.O. du 17/10/67).

Arrêté du 13/09/67 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation pour les glaces et crèmes glacées (J.O. du 17/10/67).

Lorsque les conditions du commerce exploité le justifient, il peut être exigé que l'orifice d'évacuation des eaux de lavage soit muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter les corps solides susceptibles d'en gêner le fonctionnement puis d'un siphon avant raccordement à la canalisation publique.

Les tringles et crochets où sont suspendues les viandes sont à une distance telle des murs et cloisons qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée et la paroi. Ces tringles et crochets doivent être en matériau inaltérable et maintenus parfaitement propres.

Toute boucherie, charcuterie ou triperie doit être équipée d'une resserre froide située dans le local même ou dans un local attenant et capable de recevoir, sans surcharge, la totalité des denrées détenues par l'exploitant.

D'une manière générale, et quel que soit le lieu d'exposition des viandes à l'intérieur ou à l'extérieur du magasin, celles-ci ne doivent être exposées en dehors de la resserre froide que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de débit ; les pièces découpées et préparées sont placées sur des plats ou étagères dans une vitrine réfrigérée. Les opérations de préparation et de débit ne doivent se faire qu'à l'intérieur du magasin.

Les abats sont placés dans des récipients en matériau imperméable, conformes à la réglementation en vigueur, faciles à nettoyer et à désinfecter et réservés à ce seul usage (79).

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

La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur (80) .

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

L'attendrissage de la viande est interdit dans les collectivités, notamment dans les établissements scolaires et universitaires(81).

Par exception aux dispositions des articles 126 et 130, les tables peuvent être en bois debout et réservées strictement aux opérations de découpe.

Les magasins de triperie doivent être équipés d'un ou plusieurs bacs de lavage et de trempage de capacité en rapport avec l'importance du commerce exercé.

Une resserre fixe ou mobile, publique ou privée, répondant aux prescriptions ci-dessus énumérées pour chacun des commerces visés, est obligatoire pour les commerçants ambulants et pour ceux qui exercent leur activité sur les marchés.

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

1° - Les denrées non conditionnées doivent être exposées à la vente dans un meuble réfrigéré. Leur préparation doit s'effectuer dans les conditions conformes aux articles précédents. Les comptoirs et emplacements voisins ne doivent pas être la cause de leur modification ou de leur altération, en particulier par les odeurs, poussières, souillures, parcelles organiques ou minérales.

2° - Les denrées conditionnées doivent être exposées dans un meuble réfrigéré, situé de façon telle que l'enveloppe de protection de la denrée ne soit altérée en aucune façon.

(79) Arrêté du 01/02/74 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20/03/74).

(80) Arrêté du 15/05/74 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (J.O. du 26/06/74).

(81) Circulaire du 06/03/68 relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics scolaires et universitaires (J.O. du 5 mai 1968)

**Art. 139. – Œufs.**

Les oeufs ne doivent en aucun cas être entreposés au contact de matières susceptibles de les altérer. En particulier, l'emploi de paille est interdit. Les plateaux alvéolaires destinés à leur transport sont désinfectés en cas de réutilisation. Les oeufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

Les dispositions relatives à l'entreposage et à la commercialisation des oeufs sont précisées par la réglementation en vigueur (82).

**Art. 140. – Abattoirs.**

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur (83) .

**SECTION V. – PRODUITS DE LA MER****Art. 141. - Magasins et réserves de produits de la mer.**

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (84) .

La vente des coquillages pendant l'été n'est autorisée que si les installations permettent leur conservation en bon état. Sont notamment interdits :

- l'arrosage des huîtres et des coquillages et le trempage en eau de mer ;
- le rafraîchissement avec de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillages, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable ;
- la vente de lots non munis de l'étiquette de salubrité apparente ;
- l'ouverture des huîtres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate.

**SECTION VI. – ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE, LEGUMES, FRUITS, CRESSONNIERES ET 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 épanchés qu'un mois au plus tard avant la récolte.
- b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux(85) .

(82) Décret du 17/09/69 (J. O. du 19/09/69) modifié par le décret du 11/08/76 relatif au commerce des œufs (J.O. du 19/08/76)

(83) Décret n° 71.636 du 21/07/71 (J.O. du 01/08/71) – Arrêté du 20/11/61 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition (12/12/61) – Arrêté du 28/03/67 fixant les prescriptions techniques relatives à la construction des abattoirs publics (J.O. du 11/04/67). Arrêté du 25/08/72 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements (J.O. du 9/9/72).

(84) Décret du 20/08/39 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages. Décret n° 71.636 du 21/07/71 (J.O. du 01/08/81). Arrêtés du 1<sup>er</sup>, 2, 3 et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (J.O. du 25/11/73). Décret n° 66.239 du 18/04/66 portant règlement d'administration publique pour les abattoirs de volailles en application de la loi n° 65.543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande. Loi n° 76.663 du 19/07/76 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

(85) Arrêté du 20/07/56. Arrêté du 05/07/73 relatif aux teneurs en résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 04/10/73).

## **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° - 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 chimique est interdite.

### ***143.2. Contrôle des exploitations.***

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

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

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

(86) Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs et résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 4/10/73)

(87) Arrêté du 23/10/67 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (J.O. du 5/11/67) (abrogé).



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

Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière de résidus de pesticides (86) . Ils doivent, en outre, ne présenter ni odeur, ni goût anormaux. Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes lavés. Les légumes non lavés doivent être débarrassés de toutes impuretés grossières.

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

Si le lavage de fruits ou de légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable sera seule utilisée, et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

Les légumes secs et les légumes déshydratés, autres que ceux vendus sous préemballage, sont conservés dans des compartiments fermés.

## **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 constitué de toutes leurs parties.

3° - Chaque emballage doit porter, soit par inscription directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée :

- les nom et adresse de l'emballer ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes ;
- les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballer ;
- le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas 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**

1° - Les règles auxquelles sont soumis la construction et l'aménagement des boulangeries et des boulangeries-pâtisseries sont déterminées par la réglementation en vigueur(87).

2° - Les projets de construction et d'aménagement sont soumis à l'autorité sanitaire.

3° - Dans le cas où le combustible de chauffage est le mazout, le foyer ne doit comporter aucune communication directe avec le four, les brûleurs doivent être réglés de manière à éviter toute émission de suies.

4° - Le nettoyage des fours et des surfaces, sur lesquelles sont déposés les pains, doit être effectué périodiquement à l'aide d'un produit autorisé.

(86) Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs et résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 4/10/73)

(87) Arrêté du 23/10/67 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (J.O. du 5/11/67) (abrogé).

## **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.**

1° - La création, l'extension, la réouverture, le transfert d'un magasin de boulangerie, d'un dépôt de pain et l'adjonction d'un rayon de vente de pain à un fonds de commerce existant sont déclarés à l'autorité sanitaire.

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

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

Le magasin de vente doit avoir une superficie minimale de 16 mètres carrés ;

Le pain doit être placé sur les grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 centimètres au-dessus du sol et de manière qu'il ne puisse entrer en contact avec d'autres produits ;

Un comptoir avec balance et appareil à couper est réservé au débit de pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle ;

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

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

### **147.2. Dépôts de pain.**

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités. Le pain peut être entreposé dans une armoire fermée. Dans le cas où un dépôt de pain est annexé à un débit de boissons à consommer sur place ou à un magasin débitant ou entreposant des produits toxiques ou odorants, il sera installé dans un emplacement nettement séparé et desservi par un accès indépendant sur la voie publique. Des dérogations peuvent être admises en ce qui concerne la vente de pain préemballé, notamment dans les magasins à libre service.

### **147.3 Pâtisseries et confiseries.**

Les pâtisseries doivent assurer la propreté bactériologique des gâteaux en évitant notamment toute source de contamination.

Les gâteaux sont placés sous protection de cloisons transparentes et maintenus à l'abri du soleil. Ceux qui sont à base de crème, facilement altérable, ne doivent être exposés qu'en nombre aussi réduit que possible, la majorité étant entreposée dans une enceinte réfrigérée ; ils seront écoulés dans un délai très bref.

Au cas où les gâteaux ou des préparations constituent un danger pour la santé publique, leur mise en vente pour la consommation doit être immédiatement suspendue. Ces gâteaux ne doivent être manipulés que par des vendeurs et à l'aide de pelles ou de pinces.

## **Art. 148. Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie.**

Les produits de panification ou de pâtisserie présentés préemballés sont soumis aux dispositions de la réglementation en vigueur(88) , notamment en ce qui concerne la date limite de vente ou la date de péremption.

(88) Décret n° 72.937 du 12/10/72 portant application de la loi du 01/08/1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail (J.O. du 14/10/72).

## SECTION VII. – DENREES CONGELEES ET SURGELEES

### **Art. 149. - Dentrées congelées et surgelées.**

Sans préjudice des dispositions spéciales prévues au présent titre pour les différents types de denrées, les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires, notamment celles relatives(89) :

- à l'emballage et au transport ;
- au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente ;
- aux conditions dans lesquelles la recongélation est autorisée.

## SECTION VIII. – ALIMENTS NON TRADITIONNELS

### **Art. 150. - Définition des aliments non traditionnels.**

On appelle aliments non traditionnels, les aliments et substances alimentaires provenant :

- soit d'une matière première considérée comme alimentaire mais profondément transformée en vue d'en extraire une ou plusieurs substances nutritives ;
- soit de produits non habituellement obtenus en agriculture, en élevage ou industriellement pour l'alimentation de l'homme.

C'est ainsi que sont considérés, par exemple, comme aliments non traditionnels :

- des farines d'origine animale ou végétale riches en protéines ;
- les levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires ;
- les isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les AIV (aliments imitant la viande).

### **Art. 151. - Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels.**

La fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels destinés à l'alimentation de l'homme, sont soumises à l'avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France, de l'académie nationale de médecine et éventuellement d'autres commissions spécialisées, en application du code de la santé et de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

## SECTION IX. – LA RESTAURATION COLLECTIVE

### **Art. 152. - Hygiène des restaurants et locaux similaires.**

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire qui vérifiera que les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées.

Ces dispositions s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective visés par la réglementation en vigueur (90) :

1. Les murs, parois et sols doivent être maintenus en bon état de propreté. Leur revêtement doit être lavable ou facile à nettoyer ;

(89) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid.

Décret n° 64.949 du 9/09/64 relatif aux produits surgelés (J.O. du 13/09/64).

Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (J.O. du 31/07/74).

(90) Décret n° 71 636 du 21/07/71 (J.O. du 01/08/71)

2. Le lavage du sol et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits ;

3. Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdites ;

4. Des cabinets d'aisances en nombre suffisant sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas ni denrées alimentaires ; ils doivent répondre aux prescriptions de l'article 46 du présent règlement.

Des lavabos équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances.

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers ;

5. Les tables doivent être recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent autorisé, rincées et séchées.

Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière. Les nappes en tissu sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de napperons de papier renouvelables à chaque client ;

6. Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, lavées après chaque service. La vaisselle ébréchée est retirée du service. La vaisselle est nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments, afin d'éviter leur souillure.

La vaisselle, y compris les carafes, doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés ou, à défaut, sur des tables et, dans ce cas, recouverte d'un linge propre.

Les pièces d'argenterie ou de métal inoxydable ainsi que les couverts sont rangés dans des tiroirs ou corbeilles après avoir été lavés et rincés. Le polissage éventuel de ces couverts doit toujours être suivi d'un lavage, d'un rinçage et séchage à l'abri de toute contamination.

7. Les plats chauds doivent être apportés dès leur préparation, directement de la cuisine au consommateur et ne pas être déposés en attente dans la salle à manger.

Les plats froids, préparés le jour même de leur consommation, doivent être entreposés dans une enceinte réfrigérée, dans l'attente du service.

8. Dans les établissements dits « libre service », les différents plats doivent être exposés en nombre aussi réduit que possible et apportés au fur et à mesure du débit. Toutes précautions sont prises pour les maintenir à l'abri des souillures.

La température à coeur des plats cuisinés destinés à être consommés chauds doit être constamment égale ou supérieure à 65 °, depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur (91). Les plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (91).

(91) Arrêté du 26/06/74 (J.O. des 15 et 16 juillet 1974) réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance

## Titre VIII – PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUTRES ACTIVITES AGRICOLES

(Arrêté préfectoral du 21 mars 1985)

### **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 cinquante animaux de plus de trente jours et des bâtiments consacrés à un élevage de type familial, doit faire l'objet, de la part du maître d'ouvrage, de l'établissement d'un dossier de déclaration préalable comportant les informations suivantes :

- a) 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 mètres autour de l'installation ;
  - l'emplacement des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public dans un rayon de 100 mètres.
- b) Un plan détaillé de l'installation d'élevage (échelle 1/100) précisant notamment l'emplacement des stockages de déjections et des installations de traitement.
- c) Une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de l'établissement d'élevage, les volumes de stockage des déjections, les moyens utilisés pour réduire les odeurs et, éventuellement, le lieu de rejet de l'effluent traité dans le milieu naturel.
- d) Le cas échéant, le plan d'épandage des eaux résiduaires et des déjections.

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

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

- un exemplaire au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, qui en accuse immédiatement réception au maire ;
- un exemplaire au directeur départemental de l'agriculture, pour information, et :
  - lorsque la commune est compétente pour délivrer le permis de construire, un exemplaire au service chargé de l'instruction des demandes ;
  - lorsque la commune a délégué sa compétence pour délivrer le permis de construire à un établissement public de coopération intercommunale, un exemplaire au président de cet établissement public ;
  - lorsque le permis de construire est délivré au nom de l'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. Copie de cet avis sera envoyée par la DDASS aux Directions Départementales de l'Agriculture et de l'Équipement, pour information.

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

Dans le cas particulier des porcheries relevant du Règlement Sanitaire Départemental, le dossier sera établi en liaison avec la Direction Départementale de l'Agriculture et, plus spécialement avec le fonctionnaire chargé de la coordination. En outre, le dossier comportera une fiche de renseignements élaborée selon le modèle de l'annexe 3 de la circulaire interministérielle du 21 mars 1978.

### ***153.2. Protection des eaux et zones de baignade.***

Les bâtiments renfermant des animaux à demeure ou en transit ne doivent pas être à l'origine d'une pollution des ressources en eau.

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

Elle est, en outre, interdite

→ à moins de 35 mètres :

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

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

→ à moins de 200 mètres des zones de baignade et des zones aquicoles.

En outre, les conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire, après avis du conseil départemental d'hygiène.

Lorsqu'il existe un point d'eau à proximité, l'ensemble de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement vers celui-ci.

### ***153.3. Protection du voisinage.***

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

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 :

- les élevages porcins à lisier ne peuvent être implantés à moins de 100 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public ;
- les autres élevages, à l'exception des élevages de type familial et de ceux de volailles et de lapins, ne peuvent être implantés à moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme ;

- les élevages de volailles et de lapins ne peuvent être implantés à une distance inférieure à 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 10 animaux de plus de trente jours et, à 50 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de trente 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.

- les stabulations libres et leurs annexes doivent être implantées à une distance d'au moins 50 mètres des maisons d'habitation déjà existantes occupées par des tiers, et d'au moins 10 mètres de l'alignement des voies de communication.

- les élevages familiaux de moins de 10 animaux autres que lapins et volailles doivent être implantés à 25 mètres minimum des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers.

- ces directives s'appliquent aux habitations occupées par des tiers dépendant d'une autre exploitation agricole pour autant que celles-ci n'aient pas un établissement semblable ou un tas de fumier à moins de 50 mètres de leur maison.

A l'exception des établissements d'élevage, de volailles ou de lapins renfermant moins de 50 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'un bâtiment d'élevage existant ou d'une réaffectation d'un bâtiment d'élevage existant au même type d'élevage ou non, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales des articles 153.2 et 153.4, sous réserve du respect des règles de construction, d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 154.

Afin de garantir la salubrité et la santé 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.

Ces dérogations seront accordées à titre exceptionnel, et en tout état de cause, les distances d'implantation des bâtiments d'élevage ne pourront être inférieures à la moitié de celles définies aux articles 153.2 et 153.4.

Le taux d'extension maximum au delà duquel il s'agit d'une création et non d'une extension mesurée est de 100 %.

## **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.***

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 (93) .

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<sup>(94)</sup>.

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 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.

### **154.4 Exploitation.**

Si un bâtiment d'élevage d'animaux constitue une source d'insalubrité, il doit être immédiatement remis en état. Son exploitation peut être suspendue jusqu'à sa remise en état.

## **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 de ces dépôts.**

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux (95) leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

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

(94) Arrêté du 15/05/74 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J.O. du 02/07/74).

(95) Décret n° 73 218 du 23/02/73 / Arrêté du 13/05/75 / Arrêté du 20/11/79



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

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

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

***155.2. Aménagement des dépôts permanents.***

Les fumiers sont déposés sur une aire étanche, munie au moins d'un point bas, où sont collectés des liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être dirigées, à l'aide de canalisations étanches et régulièrement entretenues, vers des installations de stockage étanches ou de traitement des effluents de l'élevage.

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

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

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

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

Dans le cas d'une extension mesurée d'un dépôt existant et à caractère permanent ou de la création d'un tel dépôt, 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 155-1, sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 155-2.

Afin de garantir la salubrité et la santé 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.

Ces dérogations seront accordées à titre exceptionnel, et en tout état de cause, les distances d'implantation de ces dépôts ne pourront être inférieures à la moitié de celles définies à l'article 155.1.

Le taux d'extension maximum au delà duquel il s'agit d'une création et non d'une extension mesurée est de 100 %.

**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.

A l'extérieur des bâtiments, l'écoulement des purins, lisiers, jus d'ensilage et des eaux de lavage vers les ouvrages de stockage ou de traitement doit s'effectuer séparément de celui des eaux pluviales et de ruissellement et être assuré par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement 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 sur avis de l'autorité sanitaire.

Les ouvrages de stockage sont étanches. Leur capacité sera fonction de la plus longue période pouvant séparer deux vidanges successives.

Si l'ouvrage est couvert par une dalle, elle doit comporter un regard qui sera obturé dans l'intervalle des vidanges et un dispositif de ventilation. Dans le cas d'une fosse ouverte à l'air libre, elle doit être équipée d'un dispositif protecteur destiné à prévenir tout risque d'accident.

Les ouvrages de stockage sont vidangés dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage. Tout écoulement du contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales sur la voie publique, dans les cours d'eau ainsi que dans tout autre point d'eau (source, mare, lagune, carrière...), abandonné ou non, est interdit.

Si un ouvrage de stockage constitue une source d'insalubrité, il doit être immédiatement remis en état, reconstruit ou supprimé et ce, quelle qu'en soit son importance.

## **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 foin 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 p. 100) afin d'éviter la stagnation des jus sous l'ensilage, et permettre leur évacuation rapide jusqu'à un lieu de stockage étanche répondant aux conditions précisées à l'article 156.

Les jus d'ensilage sont évacués, stockés et traités dans les conditions définies aux articles 156 et 159.

Pour les ensilages non générateurs de jus (maïs, pulpes surpressées, herbes préfanées...), la réalisation d'un équipement de stockage des jus ne sera pas exigée.

### ***157.2. Implantation.***

L'implantation des silos, tels que définis au 157.1, doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

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

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

Ces silos ne peuvent être implantés à moins :

- de 50 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public ;
- de 10 mètres des routes.

**157.3. Silos non aménagés.**

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

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, ces silos devront être implantés :

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

**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 eaux (96) , les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisance ou de pollution des eaux.

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

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

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

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

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

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

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

(96) Décret n° 73.218 du 23 février 1973

Arrêté du 13 mai 1975

Arrêté du 20 novembre 1979.

Cette implantation est également interdite :

- A moins de 200 mètres de tout immeuble habité ou occupé habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés ;
- A moins de 10 mètres des voies de communication.

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

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

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2 000 mètres cubes et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

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

Les dépôts constitués par un compost dont les caractéristiques sont conformes à la norme en vigueur (97) 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.**

Sans préjudice des réglementations en vigueur (98) , les dispositions du présent article s'appliquent aux substances organiques susceptibles de constituer un danger direct pour la santé publique, tels que : lisiers, purins, fumiers, déchets solides d'animaux, et plus généralement aux eaux résiduaires des établissements renfermant des animaux, boues de stations d'épuration, matières de vidange, jus d'ensilage et résidus verts ainsi qu'aux eaux résiduaires d'origine domestique.

### **159.1. Dispositions générales.**

L'épandage de telles matières devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Il est, en outre, interdit à moins de 35 mètres :

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

Des conditions spécifiques visant à la protection des zones aquicoles pourront être fixées par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain notamment, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'inconvénients pour le voisinage.

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

(98) Norme U 44041 de l'AFNOR sur l'utilisation en agriculture des boues de station d'épuration.

Instruction technique du 12/08/76 relative aux porcheries (J.O. NC du 09/12/76) – Circulaire du 10/06/76 relative à l'assainissement des agglomérations et à la protection sanitaire des milieux récepteurs (J.O. NC du 21/08/76) - Mesures de police sanitaire (articles 219 et suivants du Code Rural – Décret 73.218 du 23/02/73 – Arrêté du 13/05/75 – Arrêté du 20/11/79 – Circulaire du 04/11/80.

L'épandage est notamment interdit :

- sur les zones et pendant les périodes définies par arrêtés municipaux ;
- en période de gel (sauf pour les déchets solides) ;
- en période de fortes pluies ;
- en dehors des terres régulièrement exploitées ou destinées à une remise en exploitation ou faisant l'objet d'opération de reconstitution de sols.

En aucun cas la capacité d'absorption des sols ne devra être dépassée afin d'éviter que la stagnation prolongée sur le sol, le ruissellement en dehors du champ d'épandage ou une percolation rapide vers les nappes souterraines puissent se produire.

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

### **159.2. Dispositions particulières.**

#### **159.2.1. Lisiers, purins, eaux résiduaires de lavage des locaux abritant le bétail.**

L'épandage est interdit à moins de 200 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Si les lisiers, purins et eaux résiduaires sont désodorisés ou enfouis dans les meilleurs délais, par une façon culturale superficielle, cette distance peut être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

L'épandage du lisier non désodorisé est interdit aux heures chaudes de la journée, et ce du 1<sup>er</sup> juin au 1<sup>er</sup> septembre.

#### 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, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage, délai de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales sont seules applicables.

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

#### Absence de plan d'épandage.

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

L'épandage est interdit :

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

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

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

#### **159.2.2. Fumiers de toute catégorie animale et déjections solides :**

Sur les terres labourables, l'épandage des fumiers et déjections solides mentionnés dans ce titre doit être suivi d'un labour intervenant le plus tôt possible. Si l'épandage est effectué à moins de 100 mètres d'immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, de zones de loisirs et d'établissements recevant du public, il sera suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf impossibilité dûment motivée.

**159.2.3. Eaux usées et boues de station d'épuration** (voir D. n° 97-1133 du 8 déc. 1997 et Arr. du 8 janv. 1998)

**159.2.4. Matières de vidange issues des dispositifs d'assainissement autonome** (voir D. n° 97-1133 du 8 déc. 1997 et Arr. du 8 janv. 1998)

**159.2.5. Résidus verts, jus d'ensilage.**

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article 158, les matières fermentescibles telles que les ordures ménagères ayant subi un tri, marcs de fruits, drêches, pulpes et résidus verts utilisés pour la culture font l'objet d'un épandage suivi d'un enfouissement intervenant le plus tôt possible.

L'épandage des jus d'ensilage est interdit à moins de 200 mètres des cours d'eau 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 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public et à proximité des voies de communication.

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

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

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 notice (100).

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.

## **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 vigueur(101).

## **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.

(100) Loi du 02/11/43 modifiée par la loi du 22/12/72 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole – Arrêté du 25/02/75 fixant les dispositions relatives à l'application des produits antiparasitaires à usage agricole – Loi du 13/11/79 relative aux produits fertilisants et supports de culture.

(101) Décret n° 73 218 du 23/02/73 – Arrêté du 20/11/79 relatif à la lutte contre la pollution des eaux

**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 ou des produits de combustion toxiques. Sont notamment interdits les brûlages de pneumatiques et des huiles de vidange (102) .

**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, et éventuellement aux articles L. 46 et L. 47 dudit code, ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

**Art. 165. – Pénalités.**

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont poursuivies et réprimées selon les prescriptions de la législation en vigueur et notamment du titre I du livre 1<sup>er</sup> du Code de la Santé Publique.

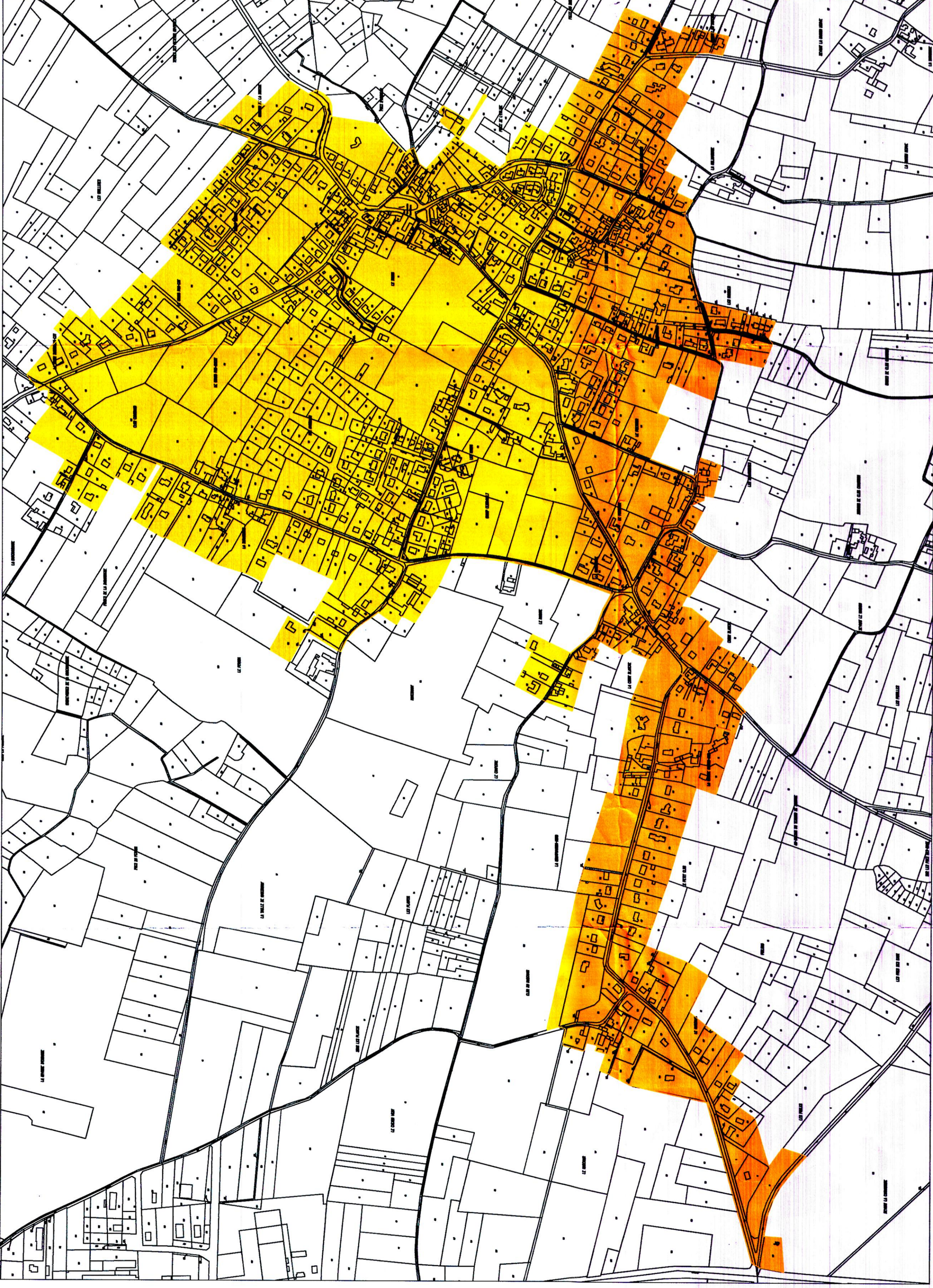
**Art. 166. - Constatation des infractions.**

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L. 48 du code de la santé publique.

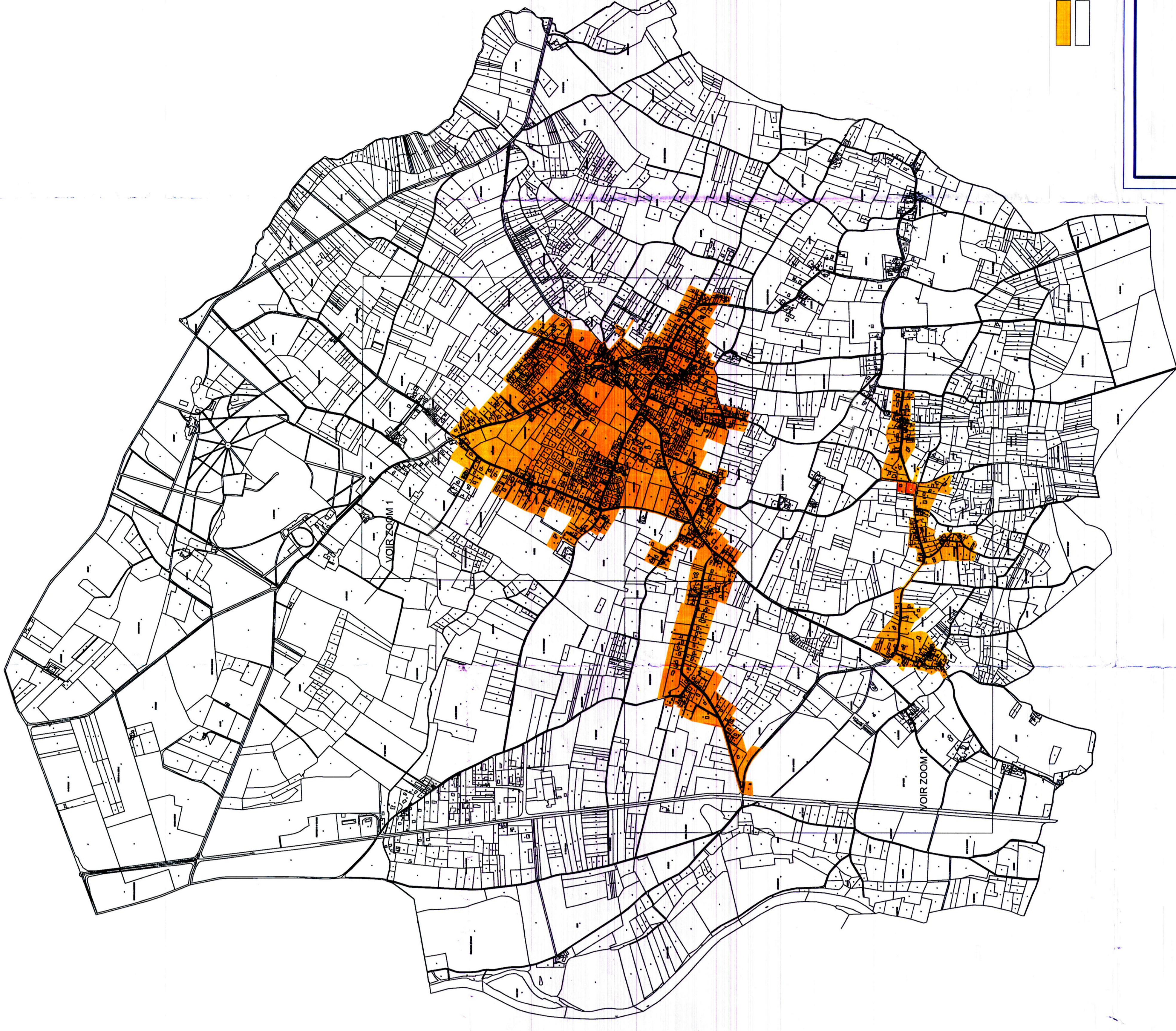
**Art. 167. – Exécution.**

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.


ZOOM 1 (Le Bourg) : 1/5000



ZOOM 2 (Chabonne, Plessis, Prinspy, Le Marchais, La Grande Maison) : 1/5000



LEGENDE  
 ASSAINISSEMENT COLLECTIF  
 ASSAINISSEMENT NON COLLECTIF



**PAYS  
CHÂTELLERAUDAIS**  
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

PHASE 6 - ACTUALISATION DES ETUDES DE ZONAGE

**DOSSIER ENQUÊTE PUBLIQUE**


INFORMATIONS	DATE	DESCRIPTION	BT	ST	DEBTS	VALUE
1	07/02/2011	Carte de zonage				
0	18/10/2011	Première lecture				

PROJET N° 10000 - 11/0000

Plan N° **PB 10023**

1

AVAILLES EN CHATELLERAULT



**PÔRYR**  
Agence de POISSONS  
14, rue de la République - 17100 - CHATELLERAULT  
www.poryr.com

M. Jean-Charles CLABET  
Commissaire - Enquêteur  
**Compétence Service Solutions.**



## STATION D'EPURATION DE CHATELLERAULT LA DESIREE (86)

Numéro identification SANDRE : 0486066S0010

### CONTRÔLE DES EQUIPEMENTS D'AUTOSURVEILLANCE

**Visite du 26 Juillet 2016**



## RAPPORT DE MESURE n° MS16-05193.012

### Etude réalisée pour :

#### **Eaux de Vienne**

A l'attention de :

Monsieur KIRCHHOFF Clément

55 Rue de Bonneuil Matours

**86000 Poitiers**

☎ : 05 49 61 16 90

Fax :

e-mail : [c-kirchhoff@eauxdevienne.fr](mailto:c-kirchhoff@eauxdevienne.fr)

### Laboratoire :

#### **SGS Multilab**

Étude réalisée par :

Etienne PINOTEAU - Technicien

142, rue Ampère

**36000 CHATEAUROUX**

☎ : 02.54.27.37.03

Fax : 02.54.07.32.21

e-mail : [etienne.pinoteau@sgs.com](mailto:etienne.pinoteau@sgs.com)

## Sommaire

<b>I. OBJET DE LA MESURE.....</b>	<b>3</b>
<b>II. FICHE SIGNALÉTIQUE DE LA STATION D'ÉPURATION.....</b>	<b>3</b>
II.1 IDENTIFICATION.....	3
II.2 DESCRIPTIF DE LA STATION D'ÉPURATION.....	4
II.3 DISPOSITIFS D'AUTOSURVEILLANCE.....	5
II-31 Implantation des points de mesures.....	5
II-32 Fréquences des analyses réalisées et demandées.....	7
II-33 Laboratoire d'Analyses.....	7
<b>III. CONTRÔLE DES MATÉRIELS A POSTE FIXE.....</b>	<b>8</b>
III.1 POINT N°1 : ENTREE STATION (A3).....	8
III-11 Descriptif du point de mesure.....	8
III-12 Contrôle de la Mesure de Débit.....	9
III-13 Contrôle des échantillonneurs et des prélèvements.....	9
III.2 POINT N°2 : SORTIE STATION (A4).....	11
III-21 Descriptif du point de mesure.....	11
III-221 Contrôle de la Mesure de Débit.....	13
III-222 Contrôle de la Mesure de Débit.....	14
III-23 Contrôle de l'échantillonneur et des prélèvements.....	15
III.3 POINT N°3 : FILIERE BOUE (A6).....	16
III-31 Descriptif du point de mesure.....	16
III-32 Prélèvements.....	17
III-33 Boues produites (S6).....	17
III.4 POINT N°4 : APPORTS EXTERIEURS EN MATIERES DE VIDANGE S12.....	18
III-41 Descriptif du point de mesure :.....	18
III-42 Prélèvements.....	18
III.5 POINT N°5 : BYPASS (AVAL A3) A5.....	19
III-51 Descriptif du point de mesure.....	19
III-52 Contrôle de la Mesure de Débit.....	20
III-53 Contrôle des échantillonneurs et des prélèvements.....	21
III.6 POINT N°6 : DEVERSOIR EN TETE DE STATION (A2).....	22
III-61 Descriptif du point de mesure.....	22
III-62 Contrôle de la Mesure de Débit.....	22
III-63 Contrôle des échantillonneurs et des prélèvements.....	22
<b>IV. BILAN HYDRAULIQUE.....</b>	<b>23</b>
<b>V. CONCLUSION.....</b>	<b>24</b>

## I. OBJET DE LA MESURE

Dans le cadre de l'arrêté du 21 juillet 2015, **Eaux de Vienne** doit réaliser une expertise régulière des dispositifs d'autosurveillance des ouvrages d'assainissement des collectivités dont il a la gestion. Il s'agit principalement de vérifier la présence et le bon fonctionnement des dispositifs de mesure de débits et de prélèvement d'échantillons mais également les conditions d'exploitation de ces dispositifs donc le respect des procédures élaborées dans le manuel d'autosurveillance.

C'est dans ce cadre qu'Eaux de Vienne a mandaté les **Laboratoires SGS Multilab**, Antenne de CHATEAUROUX (36) afin de procéder à ces contrôles.

Le rapport de visite reprend l'ensemble des observations et mesures effectuées sur la **Station d'épuration de CHATELLERAULT LA DESIREE (86)** le 26 juillet 2016.

Par - **M. JAUSSINT** (SGS Multilab)  
 - **M. PINOTEAU** (SGS Multilab)

En Présence de - **M. TOUSSAINT** (Eaux De Vienne)  
 - **M. KIRCHHOFF** (Eaux De Vienne)

## II. FICHE SIGNALÉTIQUE DE LA STATION D'EPURATION

### II.1 IDENTIFICATION

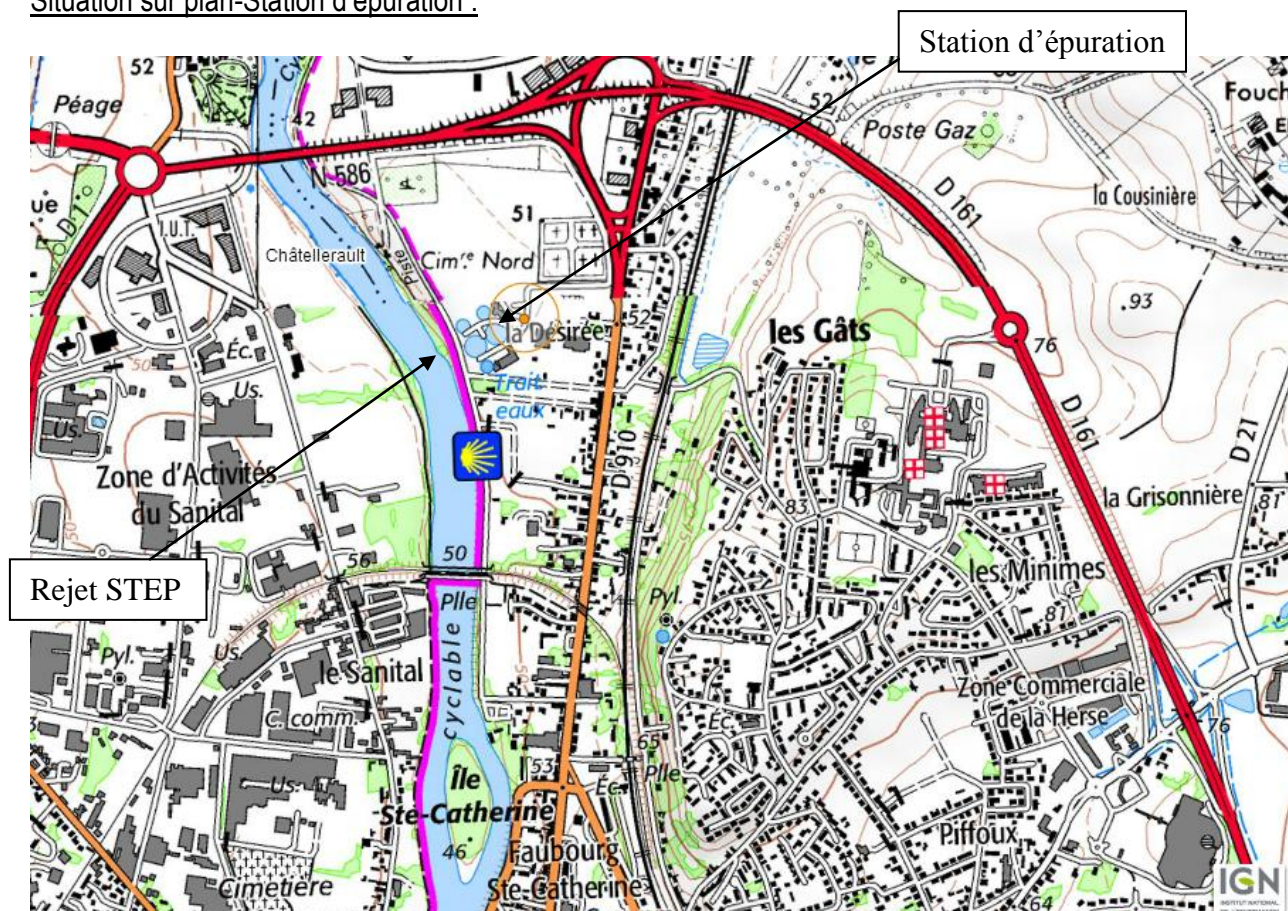
**Nom** (Maître d'Ouvrage) : Communauté d'agglomération du pays Châtelleraudais (CAPC)  
**Adresse** (Station d'épuration) : 1 rue de la Désirée, 86100 Châtellerault  
**Nom** (Exploitant) : Eaux de Vienne  
**Téléphone** :  
**Personne à contacter** : M KIRCHHOFF

**Numéro identification station**  
 (numéro Agence de l'Eau) : **0486066S0010 (SANDRE)**  
**Coordonnées Lambert 93**  
**station :** X : 512741  
 Y : 6639938  
**Norme de rejet** : Arrêté du 27 août 1999

Paramètre	Flux maximal admissible (kg)	Concentration maximale admissible (mg/L)	Rendement minimal (%)
DCO	935	90	85
DBO5	260	25	90
MES	310	30	90
NTK	105	10	85
NGL	155	15	85
Pt	10	1	90

**Police des Eaux** : DDT 86  
**Milieu récepteur** : La Vienne  
**Coordonnées Lambert 93**  
**point de rejet :** X : 512650  
 Y : 6639889

Situation sur plan-Station d'épuration :



## II.2 DESCRIPTIF DE LA STATION D'EPURATION

### DESCRIPTIF DU RESEAU

- Nature du système de collecte : Réseau séparatif.

Maître d'ouvrage	Exploitant	Linéaire du réseau (km)		
		Collecte unitaire	Collecte des eaux usées	Collecte des eaux pluviales
CAPC	Eaux de Vienne	0	189,96 km	145,17 km

### CAPACITES NOMINALES EPURATOIRES

	DBO5 kg/jour	DCO kg/jour	MES kg/jour	NTK kg/jour	Q <sub>pointe</sub> m <sup>3</sup> /h	Hydraulique m <sup>3</sup> /jour	Equivalent habitant
Temps sec	5 570					10 370	93 000
Temps pluie							

Type de station : Boues activées faible charge

Constructeur :

Mise en service à cette capacité : 01/10/2009

**Descriptif succinct des ouvrages :**

- Dégrilleur
- Canal de mesure entrée
- Dessableur / dégraisseur
- Classificateur à sable
- Lipocycle
- Bassin d'aération (2 files)
- Clarificateur (2 files)
- Canal de mesure sortie (2)
- Poste recirculation / extraction
- centrifugeuses (2)
- Plate-forme de stockage des boues
- Poste des colatures
- Fosse de dépotage MdV
- Fosse de stockage MdV
- Bassin d'orage

**II.3 DISPOSITIFS D'AUTOSURVEILLANCE**

Compte tenu de la capacité épuratoire de la station d'épuration et des charges reçues, la classe d'autosurveillance retenue est la suivante :

<b>Classe d'Autosurveillance :</b>	<b>3000 à 6000 kg/DBO5/j 50000 EH à 100 000 EH</b>
------------------------------------	--

Pour une station d'épuration de capacité comprise entre 50000 et 100000 EH ce qui est le cas, les matériels à mettre en place sont :

FILIERE EAU		FILIERE BOUE	DIVERS
MESURE DE DEBIT	ECHANTILLONNEURS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispositif de mesures et enregistrement en continu en entrée et sortie. (By-pass également)</li> </ul> <p>Le point de mesure doit comporter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un dispositif de mesure de débit</li> <li>- un débitmètre</li> <li>- une acquisition des données</li> <li>- By-pass : Mesure et enregistrement en continu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préleveurs automatiques, réfrigérés, asservis au débit et installées sur poste fixe en entrée et en sortie</li> </ul> <p>- by-pass : Aménagement permettant le prélèvement d'échantillons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispositif permettant la mesure de la qualité et de la quantité de matières sèches</li> <li>- Dispositif permettant la réalisation d'échantillons représentatifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispositif permettent l'évaluation des quantités et de la qualité des apports extérieurs</li> <li>- Pluviomètre enregistreur ou abonnement météo France (données journalières).</li> </ul>

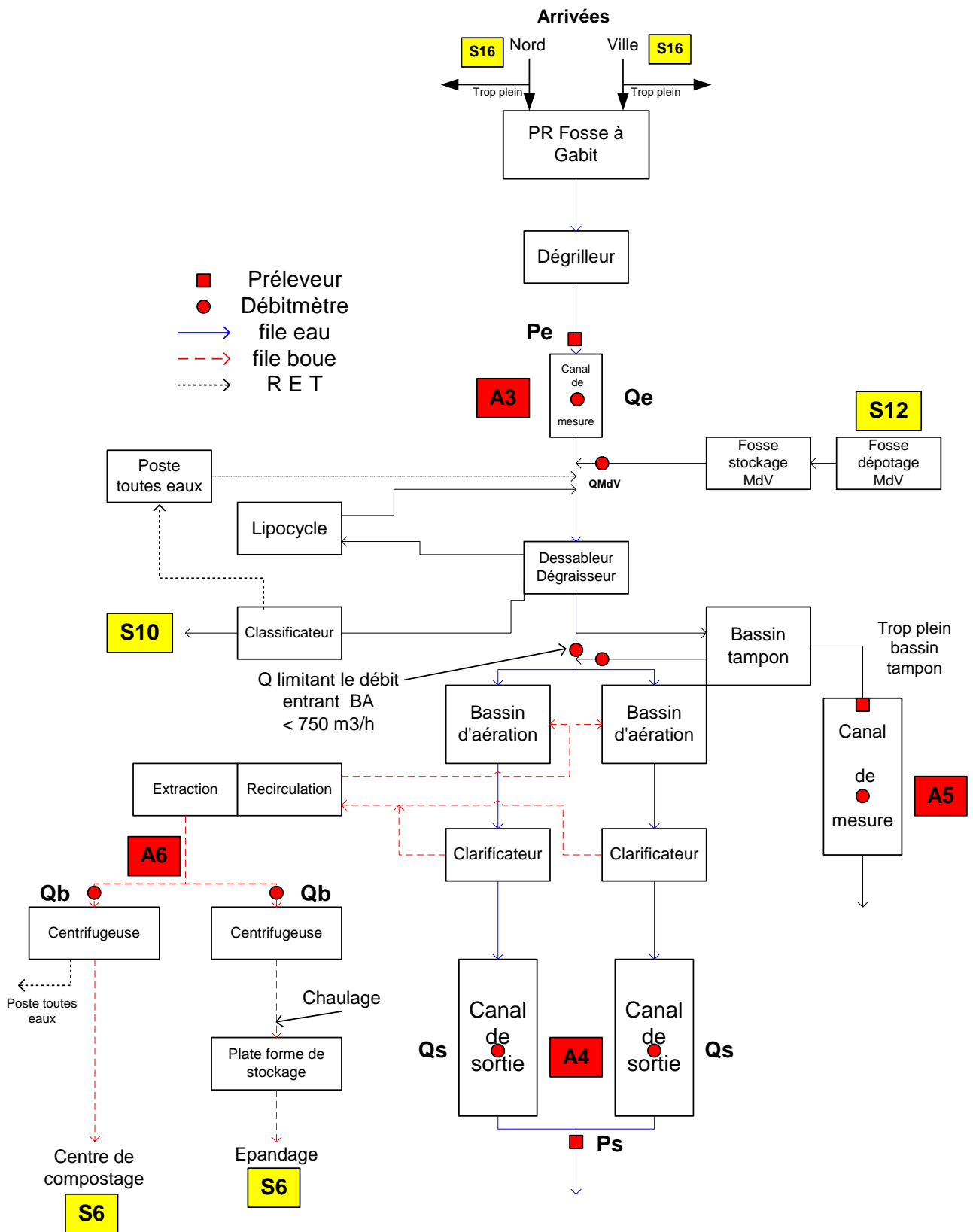
Autosurveillance réglementaire

Autosurveillance souhaitée par l'agence de l'eau en plus du réglementaire

**II-31 Implantation des points de mesures**

Le schéma hydraulique présenté ci dessous montre l'implantation des différents points de mesure d'autosurveillance actuellement en place sur la station d'épuration.

## SCHEMA HYDRAULIQUE SIMPLIFIE DES OUVRAGES ET POINTS DE MESURE



## II-32 Fréquences des analyses réalisées et demandées

Compte tenu de la classe d'autosurveillance retenue, les fréquences annuelles des analyses demandées en matière d'autosurveillance des rejets des stations d'épuration communales sont les suivantes :

### FILIERE EAU :

PARAMETRES	EXIGENCES DE LA POLICE DE L'EAU Arrêté du 21 juillet 2015		FREQUENCE ACTUELLE DES ANALYSES (2016)	
	ENTREE STATION	SORTIE STATION	ENTREE STATION	SORTIE STATION
VOLUME	365	365	365	365
pH	104	104	104	104
DCO	104	104	104	104
MES	104	104	104	104
DBO5	52	52	52	52
NK	52	52	52	104
N.NH4	52	52	52	104
N.NO2	52	52	52	52
N.NO3	52	52	52	52
PT	52	52	104	104
TEMPERATURE		104		104

### FILIERE BOUE

PARAMETRE	EXIGENCES DE LA POLICE DE L'EAU Arrêté du 21 juillet 2015	FREQUENCE ACTUELLE DES ANALYSES
	ENTREE FILIERE BOUE	ENTREE FILIERE BOUE
MS	52	52

## II-33 Laboratoire d'Analyses

Le Laboratoire d'analyse choisi par l'exploitant est :

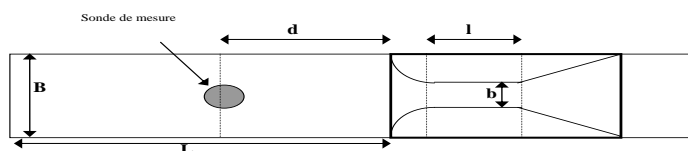
- Le laboratoire Eaux de Vienne 55 Rue Bonneuil Matours 86000 Poitiers

Ce Laboratoire ne possède pas l'agrément du Ministère de l'Environnement ; une comparaison des résultats d'analyses est réalisée avec le Laboratoire IANESCO qui possède l'agrément du Ministère de l'Environnement, selon des protocoles définis par le Laboratoire. Les résultats devront être transmis aux Services de la Police de l'Eau et à l'Agence de l'Eau Loire Bretagne.

## III. CONTROLE DES MATERIELS A POSTE FIXE

### III.1 POINT N°1 : ENTREE STATION (A3)

#### III-11 Descriptif du point de mesure



Canal de mesure entrée

<b>CANAL DE MESURE MARQUE / TYPE</b>	Canal équipé d'un venturi TECHNIFLOW 94 FLP 005
<b>Caractéristiques :</b>	B = 0,78 m ; b = 0,45 m ; L = 8 m ; d = 2,1 m ; l = 0,50 m ; Hmax = 0,717 m ; Qmax = 1 800 m <sup>3</sup> /h
Normalisé (Oui/non) :	Non
<b>Débitmètre :</b>	Oui
Marque/Type :	MILLTRONICS Hydroranger Plus
Sonde de mesure :	Ultrason
<b>Acquisition de données :</b>	Oui
Marque/Type :	Supervision
Heure de relève :	0h – 0h

#### - Etat général du dispositif de mesure :

	Correct	A Améliorer	Observations
<b>CANAL DE MESURE</b>			
- Etat physique	X		
- Profil en long	X		
- Dimensionnement	X		
- Tranquillisation	X		
- Chenal de dégagement	X		
<b>DEVERSOIR OU SEUIL</b>			
- Etat physique	X		
- Dimensionnement	X		
- Installation, profil	X		
<b>CAPTEUR</b>			
- Adapté à l'effluent	X		
- Positionnement	X		
- Fixation	X		
- Protection (capot)	X		
- Verticalité sonde	X		
- Vitesse de réponse	X		

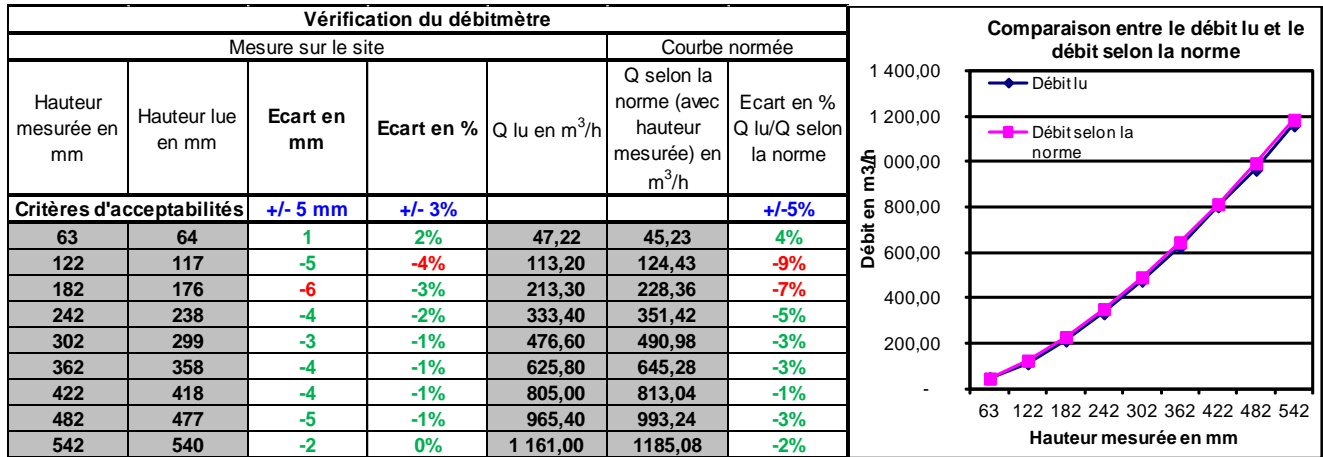
#### COMMENTAIRE :

- Bon état général du canal de mesure



### III-12 Contrôle de la Mesure de Débit

#### - Comparaison hauteurs/débits affichés et théoriques :



#### COMMENTAIRE :

- Bonne corrélation hauteurs / débits

#### Vérification de l'intégration :

Vérification de l'intégrateur du débitmètre								
Hauteur mesurée en mm	Hauteur lue en mm	Q lu en m <sup>3</sup> /h	Q selon la hauteur mesurée m <sup>3</sup> /h	Volume passé (m <sup>3</sup> )	Temps en s	Q intégré en m <sup>3</sup> /h	Ecart en % Q lu / intégré	Ecart en % Q selon la hauteur mesurée / Q intégré
<b>Critères d'acceptabilités</b>							<b>+/-1%</b>	<b>+/-5%</b>
542	540	1 161,00	1 185,08	904	2804	1161	0%	2%

#### COMMENTAIRE :

- Bon fonctionnement de l'intégrateur du débitmètre

### III-13 Contrôle des échantillonneurs et des prélèvements



Préleveur entrée station

	<b>MARQUE</b> <b>TYPE</b>	ENDRESS HAUSER ASP STATION 2000, 1x35L réfrigéré	<i>Critères de conformité *</i>
<b>ETAT GENERAL</b> (propreté...)		RAS	
<b>LIEU DE PRELEVEMENT</b>		Aval dégrilleur, amont canal d'approche	
<b>VITESSE D'ASPIRATION</b> Longueur du tuyau Diamètre du tuyau Hauteur d'aspiration		<b>0,66</b> m/s (sur 3 essais) 4,4 m >9 mm 1,90 m	> 0.5 m/s  > 9 mm
<b>TEMPERATURE</b> - Température dans préleveur - Température affichée - Température mesurée flacon veille		4,1°C 4°C 5,1°C	2 à 5°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ )
<b>TEMPERATURE EXTERIEURE</b>		23°C	
<b>REPETABILITE DES PRELEVEMENTS</b>		<b>0,82</b> % (Sur 5 essais)	Fidélité < 5%
<b>ASSERVISSEMENT</b> -Volume unitaire prélevé -Nombre de prélèvements/ 24 heures		<b>OUI</b> , 1 prélèvement tous les 33 m <sup>3</sup> <b>66,4</b> mL (66 – 66 – 67 – 66 – 67) <b>141</b> prélèvements sur la base de 4 650 m <sup>3</sup>	OUI > 50 ml > 100 / jour

\* selon la norme ISO 5667-10

Prélèvements quotidiens :	Non, ne fonctionne que lors des bilans
Heure de départ des bilans :	0h – 0h – Relève automatique des volumes, transmission au format SANDRE des valeurs de débits de minuit à minuit
Mode réduction de l'échantillon :	Application du protocole Eaux de Vienne : Agitation du monoflacon via palette dédiée puis échantillonnage en plusieurs fois via pichet dédié
Respect du programme analytique :	Programme présent sur site
Mode de transport des échantillons :	Glacière
Durée de transport des échantillons :	1h maxi en semaine ; week-end : flacon acidifié et conservé dans frigo
Durée avant analyses :	Dimanche au jeudi : 24h max Vendredi : 60h max Samedi : 48h max

#### COMMENTAIRE :

- **Bon fonctionnement du préleveur.**

#### Volume théorique prélevé :

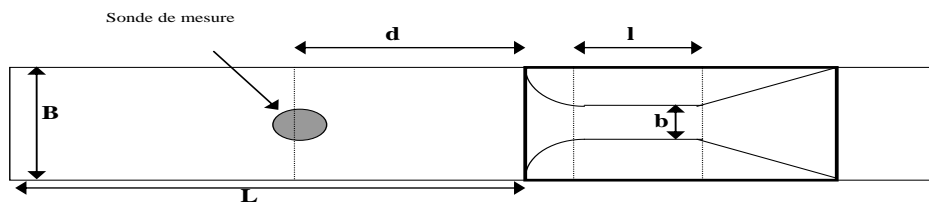
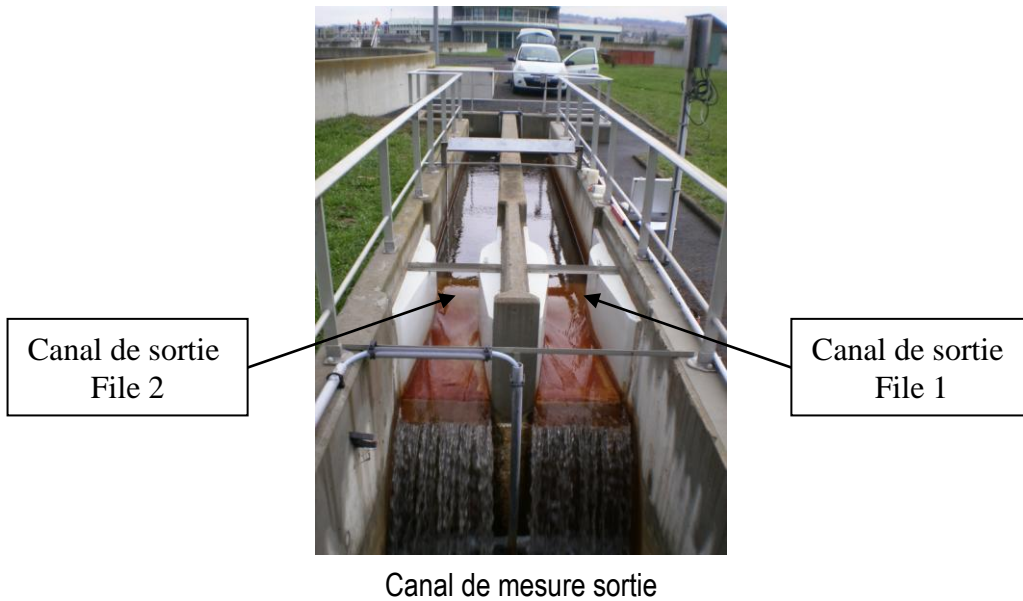
Volume mesuré (Q) en m <sup>3</sup>	Asservissem ent 1/x m <sup>3</sup>	Prélèvement unitaire (pu) en mL	Volume théorique en L à prélever dans le bidon (Qx*pu)/x	Volume mesuré dans le flacon en L	Ecart	Conformité
4650	33	66,4	9,356	9,32	<b>0%</b>	< 10 %

#### COMMENTAIRE :

- **Bonne corrélation entre le volume théorique et le volume prélevé**

## III.2 POINT N°2 : SORTIE STATION (A4)

### III-21 Descriptif du point de mesure



- **Canal de mesure sortie File 1**

<b>CANAL DE MESURE MARQUE / TYPE</b>	Canal équipé d'un venturi TECHNIFLOW 94 FL250
<b>Caractéristiques :</b>	$B = 0,61 \text{ m}$ ; $b = 0,357 \text{ m}$ ; $l = 0,35 \text{ m}$ ; $L = 6,2 \text{ m}$ ; $d = 2,00 \text{ m}$ ; $p = 0,055$ ; $H_{\text{max}} = 0,575 \text{ m}$ ; $Q_{\text{max}} = 1000 \text{ m}^3/\text{h}$
Normalisé (Oui/non) :	<b>Non</b>
<b>Débitmètre :</b>	<b>Oui</b>
Marque/Type :	SIEMENS Hydroranger 200
Sonde de mesure :	Ultrason
<b>Acquisition de données :</b>	<b>Oui</b>
Marque/Type :	Supervision
Heure de relève :	0h – 0h

**- Etat général du dispositif de mesure :**

	Correct	A Améliorer	Observations
<b>CANAL DE MESURE</b> - Etat physique - Profil en long - Dimensionnement - Tranquillisation - Chenal de dégagement	 X X X X	 X	 Usure des parois
<b>DEVERSOIR OU SEUIL</b> - Etat physique - Dimensionnement - Installation, profil	 X X	 X	 Bombement
<b>CAPTEUR</b> - Adapté à l'effluent - Positionnement - Fixation - Protection (capot) - Verticalité sonde - Vitesse de réponse	 X X X X X X		

**COMMENTAIRE :**

- **Nettoyage régulier**
- **Usure des parois du canal**
- **Bombement du radier du canal**



### III-221 Contrôle de la Mesure de Débit

#### - Comparaison hauteurs/débits affichés et théoriques :

Vérification du débitmètre						
Mesure sur le site				Courbe normée		
Hauteur mesurée en mm	Hauteur lue en mm	Ecart en mm	Ecart en %	Q lu en m <sup>3</sup> /h	Q selon la norme (avec hauteur mesurée) en m <sup>3</sup> /h	Ecart en % Q lu/Q selon la norme
<b>Critères d'acceptabilités</b>		<b>+/- 5 mm</b>	<b>+/- 3%</b>			<b>+/-5%</b>
2	7	5	-	3,26	0,06	-
62	70	8	13%	39,64	34,87	14%
122	129	7	6%	97,08	97,70	-1%
182	189	7	4%	176,00	178,92	-2%
242	249	7	3%	276,30	275,03	0%
302	310	8	3%	389,50	384,01	1%
362	369	7	2%	508,90	504,48	1%
422	429	7	2%	636,80	635,43	0%

**Comparaison entre le débit lu et le débit selon la norme**

#### COMMENTAIRE :

- Ecart de 5 à 8 mm entre les hauteurs lues et les hauteurs mesurées
- Bonne programmation du débitmètre

#### Vérification de l'intégration :

Vérification de l'intégrateur du débitmètre								
Hauteur mesurée en mm	Hauteur lue en mm	Q lu en m <sup>3</sup> /h	Q selon la hauteur mesurée m <sup>3</sup> /h	Volume passé (m <sup>3</sup> )	Temps en s	Q intégré en m <sup>3</sup> /h	Ecart en % Q lu / intégré	Ecart en % Q selon la hauteur mesurée / Q intégré
<b>Critères d'acceptabilités</b>							<b>+/-1%</b>	<b>+/-5%</b>
422	429	636,80	635,15	208,5	1179	637	0%	0%

#### COMMENTAIRE :

- Bonne intégration du débitmètre.

- Canal de mesure sortie File 2

<b>CANAL DE MESURE MARQUE / TYPE</b>	Canal équipé d'un venturi <b>TECHNIFLOW 94 FL250</b>
Caractéristiques :	B = 0,6 m ; b = 0,348 m ; l = 0,36 m ; L = 6,2 m ; d = 2 m ; p = 0,059 m Hmax = 0,575 m ; Qmax = 1000 m <sup>3</sup> /h
Normalisé (Oui/non) :	Non
Débitmètre :	Oui
Marque/Type :	MILLTRONICS Hydromanager plus
Sonde de mesure :	Ultrason
Acquisition de données :	Oui
Marque/Type :	Supervision
Heure de relève :	0h – 0h

**- Etat général du dispositif de mesure :**

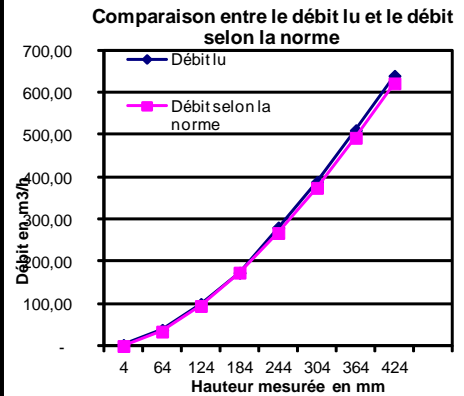
	Correct	A Améliorer	Observations
<b>CANAL DE MESURE</b> - Etat physique - Profil en long - Dimensionnement - Tranquillisation - Chenal de dégagement	X X X X	X	Usure des parois et du radier
<b>DEVERSOIR OU SEUIL</b> - Etat physique - Dimensionnement - Installation, profil	X X X		
<b>CAPTEUR</b> - Adapté à l'effluent - Positionnement - Fixation - Protection (capot) - Verticalité sonde - Vitesse de réponse	X X X X X X		

**COMMENTAIRE :**

- Usure des parois et du radier
- Nettoyage régulier

**III-222 Contrôle de la Mesure de Débit**
**- Comparaison hauteurs/débits affichés et théoriques :**

Vérification du débitmètre						
Mesure sur le site				Courbe normée		
Hauteur mesurée en mm	Hauteur lue en mm	Ecart en mm	Ecart en %	Q lu en m <sup>3</sup> /h	Q selon la norme (avec hauteur mesurée) en m <sup>3</sup> /h	Ecart en % Q lu/Q selon la norme
<b>Critères d'acceptabilités</b>		<b>+/- 5 mm</b>	<b>+/- 3%</b>			<b>+/-5%</b>
4	5	1	-	2,52	-	-
64	68	4	6%	38,18	34,16	12%
124	128	4	3%	99,45	94,75	5%
184	185	1	1%	173,50	173,72	0%
244	248	4	2%	280,60	267,58	5%
304	306	2	1%	388,20	374,49	4%
364	367	3	1%	510,80	492,91	4%
424	426	2	0%	639,60	621,79	3%


**COMMENTAIRE :**

- Bonne corrélation hauteur/débit
- Bonne programmation du débitmètre

**Vérification de l'intégration :**

Vérification de l'intégrateur du débitmètre								
Hauteur mesurée en mm	Hauteur lue en mm	Q lu en m <sup>3</sup> /h	Q selon la hauteur mesurée m <sup>3</sup> /h	Volume passé (m <sup>3</sup> )	Temps en s	Q intégré en m <sup>3</sup> /h	Ecart en % Q lu / intégré	Ecart en % Q selon la hauteur mesurée / Q intégré
<b>Critères d'acceptabilités</b>							<b>+/-1%</b>	<b>+/-5%</b>
424	425	639,60	621,79	200	1122	642	0%	-3%

**COMMENTAIRE :**

- Bon fonctionnement de l'intégrateur du débitmètre

## III-23 Contrôle de l'échantillonneur et des prélèvements



Préleveur sortie station



Point de prélèvement sortie station

	<b>MARQUE TYPE</b>	ENDRESS HAUSER ASP STATION 2000, 1x35L réfrigéré	<b>Critères de conformité *</b>
<b>ETAT GENERAL</b> (propreté...)		RAS	
<b>LIEU DE PRELEVEMENT</b>		En aval des canaux de mesure	
<b>VITESSE D'ASPIRATION</b> Longueur du tuyau Diamètre du tuyau Hauteur d'aspiration		<b>0,77</b> m/s (sur 3 essais) 8m >9 mm 2,5 m	> 0.5 m/s  > 9 mm
<b>TEMPERATURE</b> - Température dans préleveur - Température affichée - Température mesurée flacon veille		4°C 4°C 4,3°C	2 à 5°C (± 2°C)
<b>TEMPERATURE EXTERIEURE</b>		15°C	
<b>REPETABILITE DES PRELEVEMENTS</b>		<b>0,69</b> % (Sur 5 essais)	Fidélité < 5%
<b>ASSERVISSEMENT</b> -Volume unitaire prélevé -Nombre de prélèvements/ 24 heures		<b>OUI</b> , 1 prélèvement tous les 33 m <sup>3</sup> <b>70</b> ml (64 – 65 – 65 – 65 – 65) <b>154</b> prélèvements sur la base de 5 094 m <sup>3</sup>	<b>OUI</b> > 50 ml > 100 / jour

\* selon la norme ISO 5667-10

Prélèvements quotidiens :	Non, ne fonctionne que lors des bilans
Heure de départ des bilans :	0h – 0h – Relève automatique des volumes, transmission au format SANDRE des valeurs de débits de minuit à minuit
Mode réduction de l'échantillon :	Application du protocole Eaux de Vienne : Agitation du monoflacon via palette dédiée puis échantillonnage en plusieurs fois via pichet dédié
Respect du programme analytique :	Programme présent sur site
Mode de transport des échantillons :	Glacière
Durée de transport des échantillons :	1h maxi en semaine ; week-end : flacon acidifié et conservé dans frigo
Durée avant analyses :	Dimanche au jeudi : 24h max Vendredi : 60h max Samedi : 48h max

### COMMENTAIRE :

- **Bon fonctionnement du préleveur**

**Volume théorique prélevé :**

Volume mesuré (Q) en m <sup>3</sup>	Asservissement 1/x m <sup>3</sup>	Prélèvement unitaire (pu) en mL	Volume théorique en L à prélever dans le bidon (Qx*pu)/x	Volume mesuré dans le flacon en L	Ecart	Conformité
5094	33	64,8	10,003	10,48	5%	< 10 %

**COMMENTAIRE :**

- Bonne qualité du bilan

**III.3 POINT N°3 : FILIERE BOUE (A6)**

Ce point est constitué de deux arrivées : file nord et file sud, chacune équipé d'un débitmètre électromagnétique

**III-31 Descriptif du point de mesure**



Débitmètre file nord

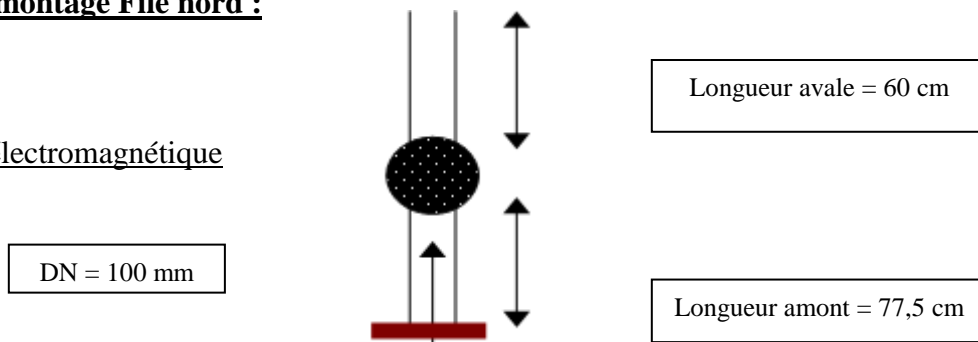


Débitmètre file sud

<b>Débitmètres :</b>	2 électromagnétiques
Marque/Type :	ENDRESS HAUSER Promag W, DN100
Sonde de mesure :	Non
Date du dernier étalonnage :	Pas depuis la mise en service
Lieu d'installation :	Sur la canalisation en amont des centrifugeuses
Compteur :	File nord : _____ m <sup>3</sup> / File sud : 501 665 m <sup>3</sup>
<b>Echantillonneur :</b>	<b>Non</b>
Marque/Type :	
<b>Acquisition de données :</b>	<b>Oui</b>
Marque/Type :	Supervision
Heure de relève :	0h – 0h

**Schéma du montage File nord :**

Débitmètre électromagnétique

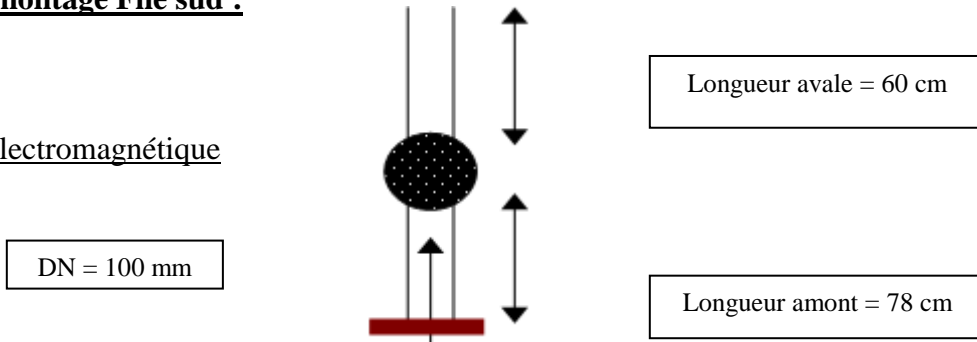




→ **Installation conforme : longueur avale = 6 DN (>3DN) et longueur amont = 7,75 DN (>5DN).**

**Schéma du montage File sud :**

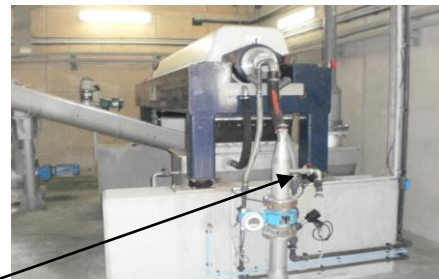
Débitmètre électromagnétique



→ **Installation conforme : longueur avale = 6 DN (>3DN) et longueur amont = 7,8 DN (>5DN).**

**III-32 Prélèvements**

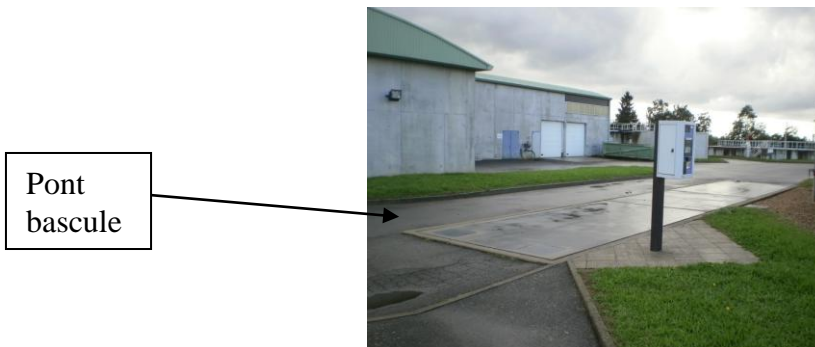
- Présence d'une électrovanne sur chacune des filières mais non utilisées.
- Prélèvement manuel en deux fois en entrée machine



Vanne manuelle de prélèvement

**III-33 Boues produites (S6)**

- Les boues sont stockées dans des bennes puis soit envoyé au centre de compostage Saint-Georges des Ballargeaux, géré par la société Valvert du Clain, ou soit elles sont chaulées puis stockées sur une plate-forme de stockage avant d'être valorisées en agriculture.
- Le comptage des boues produites se fait par pesée des bennes sur site sur un pont bascule qui est vérifié annuellement par la société « Precia Molen »



### III.4 POINT N°4 : APPORTS EXTERIEURS EN MATIERES DE VIDANGE S12

#### III-41 Descriptif du point de mesure :

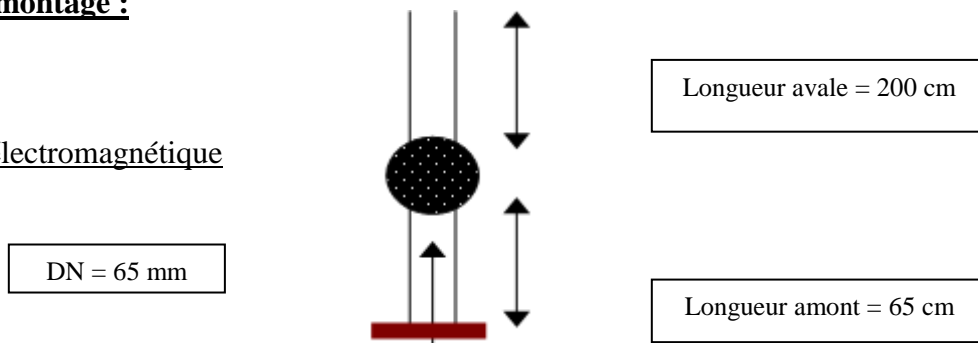


Débitmètre matières de vidanges

<b>Débitmètre :</b>	Electromagnétiques
Marque/Type :	DANFOSS, Magflow mag 5000, DN100
Sonde de mesure :	Non
Date du dernier étalonnage :	Pas depuis la mise en service
Lieu d'installation :	Conduite en aval de la fosse de stockage des matières de vidange
Compteur :	70 530,8 m <sup>3</sup>
<b>Echantillonneur :</b>	<b>Oui</b> , vanne de prélèvement manuelle
Marque/Type :	
<b>Acquisition de données :</b>	<b>Oui</b>
Marque/Type :	Supervision
Heure de relève :	0h – 0h

#### Schéma du montage :

Débitmètre électromagnétique



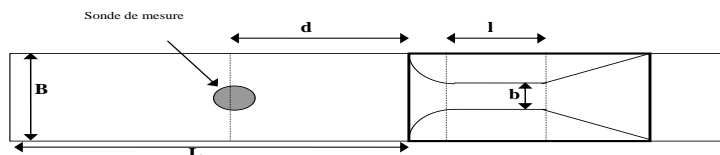
➔ Installation conforme : longueur aval = 30.7 DN (>3DN) et longueur amont = 10 DN (>5DN).

#### III-42 Prélèvements

- Présence d'une vanne manuelle, mais non utilisée ; les concentrations retenues sont les concentrations forfaitaires proposées par l'Agence de l'Eau.
- Pas de prélèvements effectués.

## III.5 POINT N°5 : BYPASS (AVAL A3) A5

### III-51 Descriptif du point de mesure



Canal de mesure by-pass

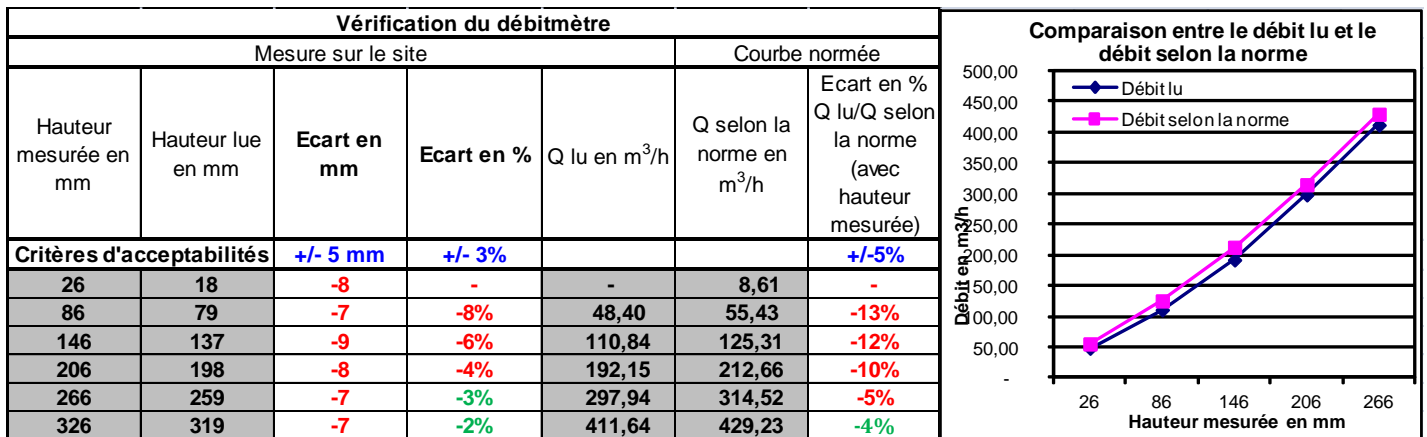
<b>CANAL DE MESURE</b> <b>MARQUE / TYPE</b>	Canal équipé d'un venturi <b>TECHNIFLOW 94 FL 250</b>
<b>Caractéristiques :</b>	<b>B = 0,6 m ; b = 0,357 m ; L = 6,0 m ; d = 2,59 m ; l = 0,37 m ; p = 0,056 m ; Hmax = 0,536 m ; Qmax = 900 m<sup>3</sup>/h</b>
Normalisé (Oui/non) :	<b>Non</b>
<b>Débitmètre :</b>	<b>Oui</b>
Marque/Type :	ENDRESS HAUSER FMU 90
Sonde de mesure :	Ultrason ENDRESS HAUSER FDU 90
<b>Acquisition de données :</b>	<b>Oui</b>
Marque/Type :	Supervision
Heure de relève :	0h – 0h

#### - Etat général du dispositif de mesure :

	Correct	A Améliorer	Observations
<b>CANAL DE MESURE</b>			
- Etat physique	X		Ecart de 1 cm
- Profil en long		X	
- Dimensionnement	X		
- Tranquillisation	X		
- Chenal de dégagement	X		
<b>DEVERSOIR OU SEUIL</b>			
- Etat physique	X		
- Dimensionnement	X		
- Installation, profil	X		
<b>CAPTEUR</b>			
- Adapté à l'effluent	X		1 point mais rigide
- Positionnement	X		
- Fixation		X	
- Protection (capot)	X		
- Verticalité sonde	X		
- Vitesse de réponse	X		

**COMMENTAIRE :**

- Ecart de 1 cm transversalement à l'entrée du venturi
- Fixation de la sonde en 1 point

**III-52 Contrôle de la Mesure de Débit**
**- Comparaison hauteurs/débits affichés et théoriques :**

**COMMENTAIRE :**

- Ecart de -7 à -9mm entre les hauteurs lues et celles mesurées engendrant une sous-estimation du débit de -4% à -13% : sonde à recalibrer

**Vérification de l'intégration :**

Vérification de l'intégrateur du débitmètre								
Hauteur mesurée en mm	Hauteur lue en mm	Q lu en m <sup>3</sup> /h	Q selon la hauteur mesurée m <sup>3</sup> /h	Volume passé (m <sup>3</sup> )	Temps en s	Q intégré en m <sup>3</sup> /h	Ecart en % Q lu / intégré	Ecart en % Q selon la hauteur mesurée / Q intégré
<b>Critères d'acceptabilités</b>							<b>+/-1%</b>	<b>+/-5%</b>
326	379	534,50	429,23	49,21	330	537	0%	-20%

**COMMENTAIRE :**

- Bon fonctionnement de l'intégrateur du débitmètre

## III-53 Contrôle des échantillonneurs et des prélèvements



Préleveur by-pass



Point de prélèvement by-pass

	<b>MARQUE</b> <b>TYPE</b>	HACH LANGE Bühler Montec, 4x10 L <b>non-réfrigéré</b>	<b>Critères de conformité *</b>
<b>ETAT GENERAL</b> (propreté...)		RAS	
<b>LIEU DE PRELEVEMENT</b>		En amont du canal de mesure	
<b>VITESSE D'ASPIRATION</b>		<b>1,14</b> m/s (sur 3 essais)	> 0.5 m/s
Longueur du tuyau		13,6 m	
Diamètre du tuyau		>9 mm	> 9 mm
Hauteur d'aspiration		2,0 m	
<b>TEMPERATURE</b>			2 à 5°C (± 2°C)
- Température dans préleveur		26,1°C	
<b>TEMPERATURE EXTERIEURE</b>		28°C	
<b>REPETABILITE DES PRELEVEMENTS</b>		<b>1,78</b> % (Sur 5 essais)	Fidélité < 5%
<b>ASSERVISSEMENT</b>		<b>OUI</b> , 1 prélèvement tous les 10 m <sup>3</sup>	OUI
-Volume unitaire prélevé		<b>85,4</b> ml (85-87-84-84-87)	> 50 ml
-Nombre de prélèvements/ 24 heures		prélèvements sur la base de m <sup>3</sup>	> 100 / jour

\* selon la norme ISO 5667-10

Prélèvements quotidiens :

Heure de départ des bilans :

Mode réduction de l'échantillon :

Respect du programme analytique :

Mode de transport des échantillons :

Durée de transport des échantillons :

Durée avant analyses :

Non, ne fonctionne que lors des bilans
8h – 8h – Relevé manuel des volumes, transmission au format SANDRE des valeurs de débits de minuit à minuit
R A S
Programme présent sur site
Glacière
1h maxi en semaine ; week-end : flacon acidifié et conservé dans frigo
Dimanche au Jeudi : 24h max Vendredi : 60h max Samedi : 48h max

**COMMENTAIRE :**

- **Bon fonctionnement général du préleveur**
- **Préleveur non-réfrigéré**
- **Pas de qualité du bilan, car pas d'écoulement le jour du bilan**

**III.6 POINT N°6 : DEVERSOIR EN TETE DE STATION (A2)**

**III-61 Descriptif du point de mesure**

Ce point réglementaire est constitué de 2 points logiques S16 :

- Trop plein dans un regard en amont du poste de relèvement sur l'arrivée de Châtelleraut (Ville)



- Vanne d'écrêtage en sortie du canal de mesure de l'ancienne station, qui conduit l'excédant vers l'arrivée de la zone nord



Vanne d'écrêtage



Arrivée en sortie du canal de mesure de l'ancienne station

**III-62 Contrôle de la Mesure de Débit**

- Ces deux points, nouvellement équipés, ont fait l'objet d'un contrôle de conformité réalisé par nos soins (SGS Multilab – Site de Chateauroux) en date du 22 juin 2016, pour le compte de la Communauté d'Agglomération du Pays Châtelleraudais

**III-63 Contrôle des échantillonneurs et des prélèvements**

- Pas de dispositif de mesure en place

## IV. BILAN HYDRAULIQUE

	Relevé compteur in-situ (m3)			Supervision (m3)			Ecart compteur in-situ / supervision	Conformité
	Le 25/07/2016	Semaine 32	Différence	Le 25/07/2016	Semaine 32	Différence		
<b>Entrée</b>	24 343 631	24 415 374	<b>71 743</b>	1 047 857	1 118 967	<b>71 110</b>	<b>0,88%</b>	<b>&lt; 10 %</b>
<b>sortie file 1</b>	901 022	943 083	<b>42 061</b>	1 552 576	1 594 612	<b>42 036</b>	<b>0,06%</b>	
<b>sortie file 2</b>	12 871 185	12 907 249	<b>36 064</b>	1 693 648	1 729 740	<b>36 092</b>	<b>-0,08%</b>	
<b>Sortie</b>	13 772 207	13 850 332	<b>78 125</b>	3 246 224	3 324 352	<b>78 128</b>	<b>0,00%</b>	
<b>Ecart Entrée/Sortie</b>	<b>8,17%</b>			<b>8,98%</b>				

### COMMENTAIRE :

- Bonne corrélation entre les compteurs et la supervision
- Bon bilan hydraulique entrée/sortie

## V. CONCLUSION

	DISPOSITIF REQUIS	DISPOSITIF EN PLACE	REMARQUES/MODIFICATIONS NECESSAIRES
ENTREE STATION EFFLUENT <b>A3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesure de débit</li> <li>- Préleveur réfrigéré asservi au débitmètre en place en entrée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canal équipé d'un venturi TECHNIFLOW 94 FLP 005</li> <li>- MILLTRONICS Hydorranger Plus</li> <li>- Ultrason</li> <li>- ENDRESS HAUSER ASP STATION 2000, 1x35 L réfrigéré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon état général du canal de mesure</li> <li>- Bonne corrélation hauteurs / débits</li> <li>- Léger écart entre les hauteurs lues et celles mesurées engendrant une sous-estimation du débit de 1 à 9%</li> <li>- Bon fonctionnement de l'intégrateur du débitmètre</li> <li>- Bon fonctionnement du préleveur.</li> <li>- Bonne corrélation entre le volume théorique et le volume prélevé</li> </ul>
SORTIE STATION <b>A4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesure de débit</li> <li>- Préleveur thermostaté ou réfrigéré</li> </ul>	<p><b>File 1 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Canal équipé d'un venturi TECHNIFLOW 94 FL250</li> <li>- MILLTRONICS Hydorranger plus Ultrason</li> </ul> <p><b>File 2 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Canal équipé d'un venturi TECHNIFLOW 94 FL250</li> <li>- MILLTRONICS Hydorranger plus Ultrason</li> <li>- ENDRESS HAUSER ASP STATION 2000, 1x35 l réfrigéré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usure des parois du canal</li> <li>- Bombement du radier du canal</li> <li>- Nettoyage régulier</li> <li>- Ecart de 5 à 8 mm entre les hauteurs lues et les hauteurs mesurées</li> <li>- Bonne programmation du débitmètre</li> <li>- Bonne intégration du débitmètre.</li> <li>- Usure des parois et du radier</li> <li>- Bonne corrélation hauteurs/débits</li> <li>- Bonne programmation du débitmètre</li> <li>- Bon fonctionnement de l'intégrateur du débitmètre</li> <li>- Bonne qualité du bilan</li> <li>- Bon fonctionnement du préleveur</li> </ul>
BILAN HYDRAULIQUE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonne corrélation entre les compteurs et la supervision</li> <li>- Bon bilan hydraulique entrée/sortie</li> </ul>
DEVERSOIR EN TETE DE STATION <b>A2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesure de débit</li> </ul>	<p><b>S16 :</b> Trop plein dans un regard en amont du poste de relèvement sur l'arrivée de Châtellerault (Ville) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nouvellement équipé</b></li> </ul> <p><b>S16 :</b> Vanne d'écrêtage qui conduit l'excédant sur l'arrivée de la zone nord :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nouvellement équipé</b></li> </ul>	<p><b>Ces deux points ont fait l'objet d'un audit, réalisé en date du 22 juin 2016 pour le compte de la Communauté d'Agglomération du Pays Chatelleraudais</b></p>



<p><b>BY-PASS</b> <b>A5</b></p>	<p>- Mesure de débit</p> <p>- Préleveur thermostaté ou réfrigéré</p>	<p>- Canal équipé d'un venturi TECHNIFLOW 94 FL250</p> <p>- ENDRESS HAUSER FDU90</p> <p>- Ultrason</p> <p>- HACH LANGE Bühler Montec, 4×10 l réfrigéré</p>	<p>- Ecart de 1 cm transversalement à l'entrée du venturi</p> <p>- Ecart de -7 à -9mm entre les hauteurs lues et celles mesurées engendrant une sous-estimation du débit de -4% à -13% : sonde à recalibrer</p> <p>-Bon fonctionnement de l'intégrateur du débitmètre</p> <p>- Bon fonctionnement du préleveur</p> <p>- Pas de qualité du bilan, car pas d'écoulement le jour du bilan</p>
<p><b>ENTREE FILIERE</b> <b>BOUE</b> <b>A6 = S4</b></p>	<p>- Mesure de la production de boue entrée filière</p>	<p>- 2 débitmètres électromagnétiques ENDRESS HAUSER Promag W, DN100</p> <p>- Prélèvement ponctuel</p>	<p>- Installation conforme</p> <p>- Présence d'une vanne manuelle de prélèvement. Electrovanne présente à remettre en service</p>
<p><b>SORTIE FILIERE</b> <b>BOUE S6</b></p>	<p>- Mesure de la production sortie filière</p>	<p>- Pont bascule pesée des bennes sortie portail</p>	<p>- Pont bascule vérifié une fois par an</p>
<p><b>APPORT</b> <b>EXTERIEUR EN</b> <b>MATIERE DE</b> <b>VIDANGE</b> <b>S12</b></p>	<p>- Evaluation des quantités d'apports extérieurs</p>	<p>- Electromagnétiques DANFOSS, Magflow mag 5000, DN100</p>	<p>- Installation conforme</p>
<p><b>ANALYSES</b></p>		<p>- Programme analytique correct laboratoire Eaux de Vienne 86000 Poitiers</p>	<p>- Laboratoire n'ayant pas l'agrément du ministère de l'environnement</p>
<p><b>MANUEL</b> <b>AUTOSURVEILLANCE</b></p>			

Le Responsable de Site de Châteauroux  
Claude JAUSSINT



Le Technicien  
Etienne PINOTEAU



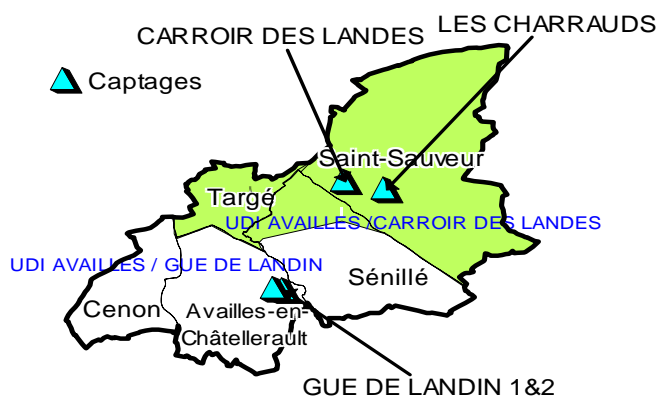
Le contrôle sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine qui relève de la compétence de l'Etat, est exercé depuis le mois d'avril 2010 par l'Agence Régionale de Santé Poitou-Charentes et plus particulièrement par l'unité territoriale des Vigilances et Sécurités de l'Environnement et des Milieux de la Vienne (VSEM-86).

Les prélèvements et les analyses d'eau ont été réalisés par les agents du laboratoire IANESCO de Poitiers, agréé par le Ministère de la Santé.

## Présentation des Unités de Distribution d'eau (UDI) :

Une unité de distribution est une zone géographique desservie par une qualité d'eau sensiblement identique tout au long de l'année. Sur ce critère, il a été défini deux UDI dans le SIAEP d'Availles-en-Châtellerault. Celle **du Gué de Landin** dessert les communes de Cenon, Senillé et Availles-en-Châtellerault alors que l'UDI du **Carroir des landes** alimente les communes de Saint-Sauveur et Targé.

La gestion de cette distribution d'eau est assurée par le **S.I.V.E.E.R.**



Station de déferrisation de Gué de Landin

**Origine de l'eau :** L'eau que vous consommez provient de forages d'eau souterraine située dans la nappe captive du cénoomanien (crétacé supérieur) :

- L'UDI *Availles / Gué de Landin* est alimentée par des prélèvements d'eau à partir des forages *du Gué de Landin* situés sur la commune d'Availles-en-Châtellerault, complétés par un achat d'eau auprès du SIPEM.
- Celle d'*Availles / Carroir des Landes* est desservie par un mélange d'eau provenant des captages des *Charrauds* et du *Carroir des landes* situés sur la commune de St Sauveur.

**Traitement :** Toutes les eaux pompées subissent un *traitement de déferrisation puis de désinfection par le chlore gazeux* avant d'être distribuées à la population.

**Contrôle :** 38 prélèvements représentant 980 paramètres d'analyses ont été réalisés sur les différents points de surveillance, conformément aux modalités édictées par le Code de la Santé Publique relatif aux eaux destinées à la consommation humaine.

## Protection des ressources :

La **procédure administrative est terminée** (arrêté préfectoral de DUP avec une inscription au fichier des Hypothèques) pour les captages *du Gué de Landin* et pour les captages des *Charrauds* et du *Carroir des Landes*.

# Qualité de l'eau distribuée :

PARAMETRES (moyennes 2012)	Limites de qualité	UNITES DE DISTRIBUTION	
		Availles/Gué de Landin	Availles/Carroir des Landes
pH	6,5 - 9	7,7	7,8
TURBIDITE (en NFU)	2	0,51	0,42
DURETE (TH en °F)	Néant	28,0	21,7
FLUOR (en mg/l)	1,5	1,32	1,08
NITRATES (en mg/l)	50	0,0	0,0

## Bactériologie

Les résultats des analyses microbiologiques des eaux, qui comportent la recherche de germes témoins d'une contamination fécale, ont été **d'excellente qualité** pour les deux UDI.

## pH

Il indique l'acidité de l'eau quand il est inférieur à 7 ou la basicité quand il est supérieur à 7. Les eaux distribuées sont **légèrement basiques**.

## Turbidité

Les eaux possèdent une bonne transparence qui se traduit par une **faible** turbidité (généralement inférieure à 0,5 NFU).

## Dureté

La dureté provient de la présence d'ions calcium et magnésium dans l'eau. On l'exprime par la mesure du Titre Hydrotimétrique (TH) en degrés Français (1 °F = 4 mg/l de calcium). Les eaux distribuées renferment cependant une **dureté moyenne**.

*Dans l'hypothèse de l'installation d'un traitement individuel, il est rappelé qu'il convient de conserver, pour l'alimentation, un point d'eau froide non soumis à ce traitement complémentaire. Il est conseillé par ailleurs de maintenir un résiduel de dureté entre 10 et 15 °F sur les réseaux de distribution afin de limiter les phénomènes de corrosion pouvant être induits par de l'eau adoucie à 100 % et afin de limiter l'augmentation des teneurs en sodium dans l'eau (l'élimination d'un °F de TH sur une résine apporte 4,6 mg/l de sodium en plus dans l'eau).*

## Fluor

Le **fluor**, oligo-élément pouvant être présent naturellement dans l'eau, est bénéfique à doses modérées (entre 0,5 et 1,5 mg/l) pour la prévention des caries dentaires. La teneur en fluor des eaux alimentant les deux UDI étant élevée, **des apports complémentaires** par des comprimés ou par du sel fluoré **sont déconseillés**. Aucun dépassement de la limite de qualité (> 1,5 mg/l) n'a été constaté cette année sur les réseaux de distribution.

*Il est rappelé que des restrictions sont préconisées pour les nourrissons et les enfants de moins de 8 ans quand les teneurs en fluor sont comprises entre 1,5 et 2 mg/l et qu'une interdiction de consommation d'eau fluorée doit être prononcée quand ces teneurs dépassent les 2 mg/l.*

## Nitrates

**La teneur moyenne observée sur les deux UDI est nulle** compte tenu de la bonne protection naturelle de l'eau captée.

## Pesticides

Les produits phytosanitaires (pesticides) sont utilisés pour les traitements des récoltes et pour désherber. Les recherches réalisées en 2012 n'ont pas révélé de présence sur les 80 substances recherchées.

## Conseils et recommandations :

- En cas d'absence de votre domicile pendant plusieurs jours, un risque éventuel de dégradation de la qualité de l'eau lié à une stagnation prolongée de celle-ci dans les canalisations peut survenir. Il est alors recommandé de **laisser couler quelques litres d'eau avant de la prélever pour des besoins alimentaires**.
- Pour éliminer les éventuels goûts de chlore, **vous pouvez conserver l'eau au frais** quelques heures avant de la consommer.
- Si vos canalisations et branchements sont en plomb, il est fortement conseillé de les remplacer**. Dans l'attente, et avant de consommer l'eau, il est recommandé de la laisser couler quelques minutes au robinet et/ou de tirer une chasse d'eau, afin de réduire les quantités de plomb dissous dans l'eau.
- Seule l'eau du réseau public peut être déclarée potable**. Les ouvrages privés (puits particuliers, récupérations d'eau de pluie) doivent être déclarés en mairie et ne doivent en aucun cas être connectés sur le réseau intérieur d'eau potable

**Pour plus d'informations...** Veuillez consulter votre mairie, votre exploitant, l'Agence Régionale de Santé, ou le site Internet de l'ARS. : [www.ars.poitou-charentes.sante.fr](http://www.ars.poitou-charentes.sante.fr) – Services en ligne – Eau du robinet





*Liberté • Égalité • Fraternité*

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

## Préfecture de la Vienne

ARRETE N° 2015- DDT- 830

**Direction Départementale des Territoires  
de la Vienne**

La Préfète de la Région Poitou-Charentes  
Préfète de la Vienne  
Chevalier de l'Ordre National du Mérite

**Arrêté portant classement des  
infrastructures de transports terrestres du  
département de la Vienne déterminant  
l'isolement acoustique des bâtiments  
d'habitation dans les secteurs affectés par le  
bruit**

Vu le code de l'environnement , et notamment l'article L.571-10 , R571-32 à R571-43  
Vu le code de la construction et de l'habitation, et notamment son article R 111-4-1 ; R111-23-1 à R111-23-3 ;  
Vu le code de l'urbanisme et notamment ses articles R123-13, R123-14 et R123-22  
Vu l'arrêté interministériel du 23 juillet 2013 modifiant l'arrêté interministériel du 30 mai 1996 relatif aux modalités de classement des infrastructures de transports terrestres et à l'isolement acoustique des bâtiments d'habitation dans les secteurs affectés par le bruit ;  
Vu l'arrêté du 03/09/2013 illustrant par des schémas et des exemples les articles 6 et 7 de l'arrêté du 30 mai 1996 modifié relatif aux modalités de classement des infrastructures de transports terrestres et à l'isolement acoustique des bâtiments d'habitation dans les secteurs affectés par le bruit ;  
Vu le décret n° 95-20 du 9 janvier 1995 pris pour l'application de l'article L 111-11-1 du code de la construction et de l'habitation et relatif aux caractéristiques acoustiques de certains bâtiments autres que d'habitation et de leurs équipements .  
Vu l'arrêté du 30 mai 1996 relatif aux modalités de classement des infrastructures de transports terrestres et à l'isolement acoustique des bâtiments d'habitation dans les secteurs affectés par le bruit ;  
Vu l'arrêté interministériel du 25 avril 2003 relatif à la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement ;  
Vu l'arrêté interministériel du 25 avril 2003 relatif à la limitation du bruit dans les établissements de santé ;  
Vu l'arrêté interministériel du 25 avril 2003 relatif à la limitation du bruit dans les hôtels ;  
Vu l'arrêté préfectoral n° 2004/DDE/306 du 22/12/2004 classant les infrastructures terrestres des routes départementales et voies communales dans le département de la Vienne,  
Vu l'arrêté préfectoral n°2001-D2/B3-536 du 31/12/2001 classant les infrastructures terrestres (voies ferroviaires, autoroutes, routes nationales, routes départementales, et voies communales) dans le département de la Vienne ;  
Vu les avis des communes concernées par le classement sonore des infrastructures de transports terrestres du département de la Vienne, émis au cours de la consultation réalisée du 05 mars 2015 au 12 juin 2015 ;  
Vu l'avis favorable du Directeur de la Direction Interdépartementale des Routes Atlantique du 03/10/2014 ;  
Vu l'avis réputé favorable du Directeur de la Direction Interdépartementale des Routes Centre Ouest ;  
Vu l'avis du Directeur des Autoroutes du Sud de la France en date du 09/10/2014 ;  
Vu l'avis du Directeur de Cofiroute en date du 09/10/2014 ;  
Vu l'avis du Directeur de SNCF Réseau en date du 11/03/2015,  
Vu l'avis du Directeur de LISEA/COSEA en date du 17/02/2015,  
Vu l'avis du Conseil Départemental de la Vienne en date du 15/10/2014 ;  
Vu les observations de la communauté d'agglomération de Grand Poitiers en date du 11/05/2015;  
Vu l'avis réputé favorable de la commune de Châtelleraut ;

Après consultation de l'observatoire départemental du bruit des transports terrestres réuni le 9 juillet 2015 ;  
Sur proposition du directeur départemental des territoires de la Vienne ;

## **Arrête**

### **Article 1 :**

Les dispositions de l'arrêté du 30 mai 1996 et du 23 juillet 2013 susvisés sont applicables dans le département de la Vienne aux abords du tracé des infrastructures de transports terrestres mentionnées aux annexes I et II du présent arrêté;  
Annexe 1 : infrastructures routières ;  
Annexe 2 : infrastructures ferroviaires.

### **Article 2 :**

Les tableaux annexés donnent pour chacun des tronçons d'infrastructures mentionnés le classement dans une des cinq catégories définies dans l'arrêté du 30 mai 1996 susmentionné, la largeur des secteurs affectés par le bruit de part et d'autre de ces tronçons et le type de tissu.

Les notions de rues en U et de tissu ouvert sont définies par la norme NF S 31-130 « cartographie du bruit en milieu extérieur ».

La largeur des secteurs affectés par le bruit correspond à la distance mentionnée dans les tableaux, comptée de part et d'autre de l'infrastructure

- pour les infrastructures routières : à partir du bord extérieur de la chaussée la plus proche ;
- pour les infrastructures ferroviaires : à partir du bord rail extérieur de la voie la plus proche.

### **Article 3 :**

Conformément au décret 95-20 susvisé, les bâtiments d'habitation, les bâtiments d'enseignement, les bâtiments de santé et les hôtels à construire dans les secteurs affectés par le bruit et mentionnés à l'article 2 doivent présenter un isolement acoustique minimum contre les bruits extérieurs, déterminé selon l'arrêté du 30/05/1996 susvisé et modifié par l'arrêté du 23 juillet 2013.

Cet isolement est, soit déterminé de manière forfaitaire par une méthode simplifiée dont les modalités sont définies à l'article 6 de l'arrêté du 30 mai 1996, soit déterminé de manière spécifique sous la responsabilité du maître d'ouvrage du bâtiment à construire par un calcul conforme aux modalités définies à l'article 7 du même arrêté.

Pour les bâtiments d'habitation, l'isolement acoustique minimum est déterminé par l'arrêté interministériel du 30 mai 1996 modifié par arrêté interministériel du 23 juillet 2013.

Pour les établissements d'enseignement, de santé et les hôtels, l'isolement acoustique minimum est déterminé par arrêtés interministériels du 25 avril 2003 susvisé.

### **Article 4 :**

Niveaux sonores de référence : pour la construction des bâtiments inclus dans les secteurs affectés par le bruit définis à l'article 2 du présent arrêté, les niveaux sonores que les constructeurs sont tenus de prendre en compte sont ceux mentionnés à l'article 7 de l'arrêté interministériel du 30 mai 1996 modifié.

### **Article 5 :**

Le présent arrêté est publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de la Vienne et affiché durant un mois à la mairie des communes concernées.

### **Article 6 :**

La représentation cartographique du classement peut être consultée à la direction départementale des territoires de la Vienne. La carte dynamique est accessible à l'adresse suivante :

[http://carto.geo-ide.application.developpement-durable.gouv.fr/185/FB\\_clt\\_sonore\\_2015.map](http://carto.geo-ide.application.developpement-durable.gouv.fr/185/FB_clt_sonore_2015.map)

### **Article 7 :**

Le présent arrêté et ses annexes relatives au périmètre des secteurs situés au voisinage des infrastructures de transports terrestres seront annexés aux plans locaux d'urbanisme par Mesdames et Messieurs les maires des communes visées, et

dans les plans locaux d'urbanisme intercommunaux par les établissements publics de coopération intercommunale en charge de la compétence de l'urbanisme dans les annexes du présent arrêté.

**Article 8 :**

Cet arrêté abroge les arrêtés préfectoraux n° 004/DDE/306 du 22/12/2004 classant les infrastructures terrestres des routes départementales et voies communales, et n°2001-D2/B3-536 du 31/12/2001 classant les infrastructures terrestres (voies ferroviaires, autoroutes, routes nationales, routes départementales, et voies communales).

**Article 9 :**

Le présent arrêté peut être contesté auprès du Tribunal Administratif de Poitiers dans un délai de deux mois à compter de sa publication au Recueil des Actes Administratifs de la Préfecture.

Il peut également faire l'objet d'un recours gracieux auprès de Madame la Préfète de la Vienne ou d'un recours hiérarchique auprès du Ministre chargé de l'Environnement, dans les deux mois suivant sa publication.

Le rejet express de ce recours préalable dans un délai de deux mois à compter de sa réception- ou le rejet tacite né du silence de l'autorité administrative dans ce même délai – peut également faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Poitiers dans le délai de deux mois, soit de la notification du rejet express, soit de la date à laquelle est né le rejet tacite.

**Article 10 :**

Le secrétaire général de la préfecture de la Vienne, le directeur départemental des territoires de la Vienne et les maires des communes concernées sont chargés, chacun en ce qui les concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Poitiers , le - 1 SEP. 2015

La Préfète

Christiane BARRET

Annexe I  
Routes départementales

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
RD 1	Châtelleraut	Rond Point de Pila	Rond Point Pierre Brossolette	3	100	Ouvert	CD 86
RD3	Montamisé	Poitiers	Sortie d'agglomération de Charassé	4	30	Ouvert	CD 86
	Poitiers	Montamisé	Rue du Pic Vert	4	30	Ouvert	CD 86
			Rue du Pic Vert	Rue de Montbernage	3	100	Ouvert
	Vouneuil-sous-Biard	Giratoire de la Torchaise ZA	RD87	4	30	Ouvert	CD 86
RD4	Buxerolles	Rue de la Coulée	Rue de la Barre	4	30	Ouvert	CD 86
		Rue de la Barre	Rue de Clotet	4	30	Ouvert	CD 86
	Chasseneuil-du-Poitou	Rue de Clotet	Chasseneuil-du-Poitou	4	30	Ouvert	CD 86
		RD 87	RD18	4	30	Ouvert	CD 86
	Saint-Benoît	RD162	Rue de Chantejeau	4	30	Ouvert	CD 86
		Rue de Chantejeau	Ligugé	4	30	Ouvert	CD 86
	Ligugé	St-Benoît	Avenue de Poitiers	4	30	Ouvert	CD 86
Route de Ligugé		Rue de l'Imprimerie	4	30	Ouvert	CD 86	
RD6	Poitiers	RD162	Rue de Chalons	4	30	Ouvert	CD 86
		Rue de Chalons	Chemin rural n°11	4	30	Ouvert	CD 86
		Chemin rural n°11	Rue Bara	4	30	Ouvert	CD 86
		Rue Bara	RN147	4	30	Ouvert	CD 86
RD12	Mignaloux-Beauvoir – Nouaillé-Maupertuis	PR18+000	PR23+034	3	100	Ouvert	CD 86
	Nouaillé-Maupertuis	PR23+034	PR24+017	4	30	Ouvert	CD 86
<b>RD12C</b>	Poitiers – St Benoit - Mignaloux-Beauvoir – Nouaillé-Maupertuis	RD162	RD12	4	30	Ouvert	CD 86
RD20C	Chasseneuil-du-Poitou – Saint-Georges-les-Baillargeaux	RD910	RD4	4	30	Ouvert	CD 86
RD20D	Chasseneuil-du-Poitou -Jaunay-Clan	RD910	RD62	4	30	Ouvert	CD 86
RD30	Migné-Auxances – Poitiers – Vouneuil sous Biard	RD12	RN149	4	30	Ouvert	CD 86
RD62	Jaunay-Clan	PR43+566	PR43+995	3	100	U	CD 86
		PR43+995	PR43	4	30	Ouvert	CD 86
		PR43	PR39+702	3	100	Ouvert	CD 86
	Vendeuvre du Poitou	PR39+702	PR38+394	4	30	Ouvert	CD 86
		PR38+394	PR36+936	3	100	Ouvert	CD 86
		PR36+936	PR36+442	3	100	Ouvert	CD 86
		PR36+442	PR35+271	4	30	Ouvert	CD 86
RD87C	Fontaine-le-Comte – Coulombiers	Poitiers	RD87	4	30	Ouvert	CD 86
RD148	Saint-Saviol	Limite Deux-Sèvres	RD104A	3	100	Ouvert	CD 86
		RD104A	RD104	4	30	Ouvert	CD 86
		RD104	St-Pierre-d'Exideuil	3	100	Ouvert	CD 86
		Saint-Saviol	Entrée d'agglomération	3	100	Ouvert	CD 86
	St-Pierre-d'Exideuil	Entrée d'agglomération	Voie ferrée sortie d'agglomération	4	30	Ouvert	CD 86
		Voie ferrée sortie d'agglomération	Civray	3	100	Ouvert	CD 86
		St-Pierre-d'Exideuil	Savigné	3	100	Ouvert	CD 86
		Civray	RD1	3	100	Ouvert	CD 86



Annexe I  
Routes départementales

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
RD 161	Châtelleraut – Naintré	Rond Point de Pila	RD910	3	100	Ouvert	CD 86
RD162	Poitiers – Saint-Benoît	Rocade Sud-Est	RD4	3	100	Ouvert	CD 86
RD951	Poitiers	RD162	RN147	4	30	Ouvert	CD 86
	Mignaloux-Beauvoir	RN147	La Vallée des Touches	3	100	Ouvert	CD 86
	Sèvres-Anxaumont	La Vallée des Touches	La Banlègre	3	100	Ouvert	CD 86
	Saint-Julien-L'Ars	La Banlègre	La Banlègre	4	30	Ouvert	CD 86
		La Banlègre	ZA des Cartes	3	100	Ouvert	CD 86
		ZA des Cartes	Fin d'agglomération	4	30	Ouvert	CD 86
		Fin d'agglomération	Jardres	3	100	Ouvert	CD 86
	Jardres	Saint-Julien-L'Ars	Rue de la Marèche	3	100	Ouvert	CD 86
		Rue de la Marèche	Fin d'agglomération	4	30	Ouvert	CD 86
Chauvigny	Fin d'agglomération	RD2	3	100	Ouvert	CD 86	
		RD2	Fleix	3	100	Ouvert	CD 86
RD347	Migné-Auxances	RN149	PR69+000	2	250	Ouvert	CD 86
	Cissé-Avanton	PR69+000	PR70+224	2	250	Ouvert	CD 86
	Neuville-de-Poitou – Charrais	PR70+224	PR71+972	2	250	Ouvert	CD 86
		PR71+972	PR72+722	3	100	Ouvert	CD 86
		PR72+722	PR74+991	2	250	Ouvert	CD 86
		PR74+991	PR77+416	2	250	Ouvert	CD 86
	Blaslay	PR77+416	PR80+437	3	100	Ouvert	CD 86
		PR80+437	PR82+000	2	250	Ouvert	CD 86
	Varennes	PR82+000	PR83+000	3	100	Ouvert	CD 86
		PR83+000	PR84+310	2	250	Ouvert	CD 86
	Mirebeau	PR84+310	PR84+410	3	100	Ouvert	CD 86
		PR84+410	PR86+368	4	30	Ouvert	CD 86
	Chouppes	PR86+368	PR86+669	4	30	Ouvert	CD 86
		PR86+669	PR91+165	3	100	Ouvert	CD 86
	Coussay	PR91+165	PR92+618	3	100	Ouvert	CD 86
	Verrue – Saint Jean de Sauves	PR92+618	PR97+893	3	100	Ouvert	CD 86
	La Chaussée-Guesnes	PR97+893	PR100+963	3	100	Ouvert	CD 86
		PR100+963	PR103+708	3	100	Ouvert	CD 86
	Angliers	PR103+708	PR105+141	4	30	Ouvert	CD 86
		PR105+141	PR105+926	3	100	Ouvert	CD 86
	Chalais	PR105+926	PR109+352	3	100	Ouvert	CD 86
		PR109+352	PR111+801	3	100	Ouvert	CD 86
	Loudun	PR111+801	PR113+786	4	30	Ouvert	CD 86
		PR113+786	PR115+668	3	100	Ouvert	CD 86
	Les Trois-Moutiers	PR115+668	PR116+525	3	100	Ouvert	CD 86
	Bourmand	PR116+525	PR118+549	3	100	Ouvert	CD 86
		PR118+549	PR118+660	3	100	Ouvert	CD 86
Les Trois-Moutiers	PR118+660	PR120+433	4	30	Ouvert	CD 86	
	PR120+433	PR121+000	3	100	Ouvert	CD 86	
	PR121+000	PR121+436	4	30	Ouvert	CD 86	
	PR121+436	PR123+290	3	100	Ouvert	CD 86	
St-Léger-de-Montbrillais	PR123+290	PR127+125	3	100	Ouvert	CD 86	
Pouançay	PR127+125	PR128+268	3	100	Ouvert	CD 86	
	PR128+268	PR128+991	4	30	Ouvert	CD 86	

Annexe I  
Routes départementales

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
RD 611	Fontaine-le-Comte – Béruges	PR0+000	PR5+488	3	100	Ouvert	CD 86
		PR5+488	PR8+197	3	100	Ouvert	CD 86
	Coulombiers	PR8+197	PR8+666	4	30	Ouvert	CD 86
		PR8+666	PR9+240	3	100	U	CD 86
		PR9+240	PR9+567	4	30	Ouvert	CD 86
	Coulombiers – Cloué	PR9+567	PR11+641	3	100	Ouvert	CD 86
		PR11+641	PR14+698	3	100	Ouvert	CD 86
	Lusignan	PR14+698	PR20+511	3	100	Ouvert	CD 86
		PR20+511	PR22+588	3	100	Ouvert	CD 86
PR22+588		PR23+902	4	30	Ouvert	CD 86	
Rouillé	PR23+902	Limite Deux Sèvres	3	100	Ouvert	CD 86	
RD725	Châtelleraut	RD14	Impasse du Maréchal Leclerc	4	30	Ouvert	CD 86
		Quai Napoléon 1er	Quai Alsace Lorraine	3	100	U	CD 86
		RD1	A10	2	250	U	CD 86
		A10	Thuret	4	30	Ouvert	CD 86
	Thuré	Châtelleraut	Rue du Parc	4	30	Ouvert	CD 86
		Rue du Parc	Scorbé-Clairvaux	3	100	Ouvert	CD 86
		Thuret	PR31+046	3	100	Ouvert	CD 86
	Scorbé-Clairvaux	PR31+046	Sortie agglo	4	30	Ouvert	CD 86
		Sortie agglo	St-Genest-d'Ambière	3	100	Ouvert	CD 86
		St-Genest-d'Ambière	Scorbé-Clairvaux	3	100	Ouvert	CD 86
Lençloître	Lençloître	RD757	4	30	Ouvert	CD 86	
RD727	Montmorillon	Rue des Grêles	RD727A	4	30	Ouvert	CD 86
RD727 A	Montmorillon	RD727	RD727	4	30	Ouvert	CD 86
RD741	Saint-Benoît	RD162	Chemin de Mont Roc	4	30	Ouvert	CD 86
		Chemin de Mont Roc	Smarves	3	100	Ouvert	CD 86
	Smarves	Saint-Benoît	PR6+932	3	100	Ouvert	CD 86
		PR6+932	Les Roches-Prémarie	3	100	Ouvert	CD 86
	Les Roches-Prémarie	Smarves	Zone d'activités du Val de Bocq	3	100	Ouvert	CD 86
		Zone d'activités du Val de Bocq	PR11+478	4	30	Ouvert	CD 86
		PR11+478	La Villedieu-du-Clain	3	100	Ouvert	CD 86
	La Villedieu-du-Clain	Les Roches-Prémarie	Aslonnes	4	30	Ouvert	CD 86
	Aslonnes	La Villedieu-du-Clain	Marnay	3	100	Ouvert	CD 86
Marnay	Aslonnes	St-Maurice-la-Clouère	3	100	Ouvert	CD 86	
St-Maurice-la-Clouère	Marnay	RD167	3	100	Ouvert	CD 86	
RD749	Châtelleraut	Pont du Dorat (Voie ferrée)	Route de Monthoiron	4	30	Ouvert	CD 86
		RD161	Availles-en-Châtelleraut	3	100	Ouvert	CD 86
	Availles-en-Châtelleraut – Cenon-sur-Vienne	Châtelleraut	Vouneuil-sur-Vienne	3	100	Ouvert	CD 86
		Availles-en-Châtelleraut	La Belle Etoile	3	100	Ouvert	CD 86
		La Belle Etoile	Cinq Morts	4	30	Ouvert	CD 86
	Vouneuil-sur-Vienne	Cinq Morts	Ribes	3	100	Ouvert	CD 86
		Ribes	Bonneuil-Matours	4	30	Ouvert	CD 86
Bonneuil-Matours		Vouneuil-sur-Vienne	Pont de Bonneuil	3	100	Ouvert	CD 86

Annexe I  
Routes départementales

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire			
RD757	Poitiers	RD910	Migné-Auxances	3	100	Ouvert	CD 86			
	Migné-Auxances	Poitiers	RN147	3	100	Ouvert	CD 86			
		RN147	Giratoire du stade	4	30	Ouvert	CD 86			
		Giratoire du stade	Rue de Sigon	4	30	Ouvert	CD 86			
		Rue de Sigon	Rue d'Avanton	3	100	U	CD 86			
		Rue d'Avanton	Rue de Richelieu	4	30	Ouvert	CD 86			
	Migné-Auxances	Migné-Auxances	rue du Château	4	30	Ouvert	CD 86			
RD910	Port-de-Pile	Limite Indre et Loire	Fin d'agglomération	4	30	Ouvert	CD 86			
		Fin d'agglomération	Les Ormes	3	100	Ouvert	CD 86			
	Les Ormes	Port-de-Pile	RD130	3	100	Ouvert	CD 86			
		RD130	Buxières	4	30	Ouvert	CD 86			
	Dangé-St-Romain	Buxières	Entrée d'agglomération	3	100	Ouvert	CD 86			
		Entrée d'agglomération	RD58	2	250	U	CD 86			
		RD58	Ingrandes	3	100	Ouvert	CD 86			
	Ingrandes	Dangé-St-Romain	Châtellerault	3	100	Ouvert	CD 86			
	Châtellerault	Naintré	Entrée d'agglomération	PR19	3	100	Ouvert	CD 86		
			RD87C	RD161	4	30	Ouvert	CD 86		
			Avenue R. Schumann	Avenue Jean JAURES	4	30	Ouvert	CD 86		
			RD161	Rue Deschazeaux	4	30	Ouvert	CD 86		
			RD749	Pont Lyautey	4	30	Ouvert	CD 86		
			Pont Lyautey	Av Camille Page	4	30	Ouvert	CD 86		
			Bd de Blossac	RD749	4	30	Ouvert	CD 86		
			RD1	Naintré	3	100	Ouvert	CD 86		
			Châtellerault	Beaumont	3	100	Ouvert	CD 86		
			Beaumont	Naintré	Entrée d'agglomération	nord de Beaumont	3	100	Ouvert	CD 86
	Entrée d'agglomération	nord de Beaumont			Entrée d'agglomération	sud de Beaumont	4	30	Ouvert	CD 86
	Entrée d'agglomération	sud de Beaumont			Dissay	3	100	Ouvert	CD 86	
	Dissay	Beaumont	Jaunay-Clan	3	100	Ouvert	CD 86			
	Jaunay-Clan – Saint Georges Les Baillargeaux	Dissay	Chasseneuil-du-Poitou	3	100	Ouvert	CD 86			
	Chasseneuil-du-Poitou	Jaunay-Clan	RD20C	3	100	Ouvert	CD 86			
	Chasseneuil/Migné Auxances	RD20C	La Folie	2	250	Ouvert	CD 86			
	Poitiers	La Folie	RD6	3	100	Ouvert	CD 86			
	Biard	RD6	Poitiers	3	100	Ouvert	CD 86			
	Poitiers	Biard	Biard	La Cassette	3	100	Ouvert	CD 86		
La Cassette			Vouneuil-sous-Biard	2	250	Ouvert	CD 86			
Vouneuil-sous-Biard			Poitiers	2	250	Ouvert	CD 86			
Poitiers	Vouneuil-sous-Biard	Croutelle	3	100	Ouvert	CD 86				

## Annexe I : routes nationales et route concédée

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
A10 SUD DE POITIERS	Béruges - Vouneuil-sous-Biard- Fontaine-le-Comte - Coulombiers –La Chapelle-Montreuil – Lavausseau --Jazeneuil – Sanxay-Curzay-sur-Vonne -Rouillé	Vouneuil sous Biard	Rouillé (limite Deux-Sèvres)	1	300	Ouvert	ASF
A10 SUD DE POITIERS	Vouneuil sous Biard – Croutelle – Fontaine le Comte	Bretelles d'accès et de sortie vers RN 10	Bretelles d'accès et de sortie vers RN 10	3	100	Ouvert	Cofiroute
A10 NORD DE POITIERS	Antran – Beaumont – Biard – Chasseneuil-du-Poitou – Châtelleraut -Jaunay-Clan -Marigny-Brizay -Migné-Auxances -Naintré -Poitiers -Usseau – Vellèches – Vouneuil-sous-Biard	Vellèches (limite de l'Indre et Loire)	Vouneuil sous Biard	1	300	Ouvert	Cofiroute
RN10	Croutelle -Fontaine-le-Comte – Ligugé – Iteuil-Marçay – Vivonne – Payré – Châtillon – Couhé – Brux – Chaunay – Champagné-le-Sec – Linazay	PR60+000	PR107+118 limite Charente	2	250	Ouvert	DIRA
RN149	Migné-Auxances	PRO	PR6+215 _ Rond point de moulinet	2	250	Ouvert	DIRCO
	Migné-Auxances – Cissé -Quinçay – Vouillé – Frozes-Chiré-en-Montreuil – Ayrton	PR6+215 _ Rond point de moulinet	PR20+320 _ Entrée d'Ayrton	3	100	Ouvert	
	Ayrton	PR20+320 _ Entrée Ayrton	PR22+080 _ Sortie Ayrton	2	250	U	
	Ayrton - Chalandray	PR22+080 _ Sortie Ayrton	PR26+635 _ Entrée Chalandray	3	100	Ouvert	
	Chalandray	PR26+635 -Entrée Chalandray	PR27+470 _ Sortie Chalandray	4	30	Ouvert	
	Chalandray	PR27+470 _ Sortie Chalandray	PR29+510	3	100	Ouvert	
	Lathus St Remy- Plaisance - Moulismes	PR00+1210 Limite Haute Vienne	PR8+290	3	100	Ouvert	DIRCO
	Moulismes	PR8+290 _ Entrée Moulismes	PR9+320 _ Sortie Moulismes	4	30	Ouvert	

## Annexe I : routes nationales et route concédée

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
RN147	Moulismes	PR9+320 _ Sortie Moulismes	PR11+483	3	100	Ouvert	DIRCO
	Persac	PR11+483	PR16+417	3	100	Ouvert	
	Persac -Lussac les Chateaux	PR16+417	PR18+300 _ Entrée Lussac les Châteaux	3	100	Ouvert	
	Lussac les Châteaux	PR18+300 _ Entrée Lussac les Châteaux	PR20+918	2	250	U	
	Mazerolles	PR20+918	PR21+705 _ Sortie Le pont	2	250	U	
	Mazerolles	PR21+705 _ Sortie Le pont	PR25+970	3	100	Ouvert	
	Mazerolles / Civaux	PR25+970	PR26+108	3	100	Ouvert	
	Civaux	PR26+108	PR27+191	3	100	Ouvert	
	Lhonnaizé	PR27+191	PR 29+977 _ Entrée Lhonnaizé	3	100	Ouvert	
	Lhonnaizé	PR 29+977 _ Entrée Lhonnaizé	PR 30+960 _ Sortie Lhonnaizé	2	250	U	
	Lhonnaizé -Fleuré- Dienné – Nieuil l'Espoir - Nouaillé Maupertuis – Savigny-Lévescault -Mignaloux-Beauvoir	PR 30+960 _ Sortie Lhonnaizé	PR 45+ 885	2	250	Ouvert	
	Mignaloux-Beauvoir	PR 45+ 885	PR 46+325	3	100	Ouvert	
	Mignaloux-Beauvoir	PR 46+325	PR 48+530 _ Entrée Mignaloux Beauvoir	2	250	Ouvert	
	Mignaloux-Beauvoir	PR 48+530 _ Entrée Mignaloux Beauvoir	PR 49+520 _ Sortie Mignaloux Beauvoir	3	100	Ouvert	
Mignaloux – Beauvoir – Poitiers – Buxerolles – Montamisé – Migné Auxances	PR 49+520 _ Sortie Mignaloux Beauvoir	PR 64+615	2	250	Ouvert		

## Annexe I : Grand Poitiers et Châtelleraut

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
Quai Alsace Lorraine	Châtelleraut	Pont Henri IV	Rue de Verdun	4	30	Ouvert	Châtelleraut
Rue de Verdun	Châtelleraut	Quai Alsace Lorraine	Rue d'Antran	3	100	U	Châtelleraut
Quai Napoléon 1er	Châtelleraut	Pont Henri IV	Quai du Château	4	30	Ouvert	Châtelleraut
Quai du Château	Châtelleraut	Quai Napoléon 1er	Quai du 19 mars 1962	4	30	Ouvert	Châtelleraut
Quai du 19 mars 1962	Châtelleraut	Quai du Château	Quai du Huit Mai	4	30	Ouvert	Châtelleraut
Pont Camille de Hogues	Châtelleraut	Rue Chanoine de Villeneuve	Rue Clément Krebs	4	30	Ouvert	CAPC
Bd Victor Hugo	Châtelleraut	Faubourg St-Jacques	BD Sadi Carnot	2	250	U	Châtelleraut
Rue Deschazeaux	Châtelleraut	Rond Point de la Tête Noire	Quai du 19 mars 1962	2	250	U	Châtelleraut
Faubourg St-Jacques	Châtelleraut	Bd Blossac	Bd Victor Hugo	2	250	U	Châtelleraut
Av du Professeur Guérin	Châtelleraut	RD910	Pont du Dorat (voie ferrée)	4	30	Ouvert	Châtelleraut
Av Jean Mermoz	Châtelleraut	Route de Monthoiron	RD161	4	30	Ouvert	Châtelleraut
Avenue du Maréchal Leclerc	Châtelleraut	Bd Victor Hugo	Impasse du Maréchal Leclerc	3	100	U	Châtelleraut

## Annexe I : Grand Poitiers et Châtelleraut

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
Av Charles de Gaulle	Buxerolles	Voie Romaine	Av de la Liberté	4	30	Ouvert	Buxerolles
Av Charles de Gaulle	Buxerolles	Av de la Liberté	Rue Charles Baudelaire	4	30	Ouvert	Buxerolles
Av Charles de Gaulle	Buxerolles	Rue Charles Baudelaire	Av de la Fraternité	4	30	Ouvert	Buxerolles
Rue Camille Girault	Buxerolles	Rue de l'Ormeau	Voie Romaine	4	30	Ouvert	Buxerolles
Rue Camille Girault	Buxerolles	Voie Romaine	Av de la Liberté	4	30	Ouvert	Buxerolles
Av de la Liberté	Buxerolles	Rue Camille Girault	Rue de Terrageaux	4	30	Ouvert	Buxerolles
Av de la Liberté	Buxerolles	Rue de Terrageaux	310 Av de la Liberté	4	30	Ouvert	Buxerolles
Av de la Liberté	Buxerolles	310 Av de la Liberté	Bretelle d'accès RN 147	4	30	Ouvert	Buxerolles
Av François Mitterrand	Buxerolles	Av de la Fraternité	Rue du Sentier	4	30	Ouvert	Buxerolles
Rue de la Charletterie	Buxerolles	Rue du Sentier	Rue de Moulière	4	30	Ouvert	Buxerolles
Rue des Cosses	Buxerolles	Chemin de l'Essart	Route de la Vallée	4	30	Ouvert	Buxerolles
Rue du Sentier	Buxerolles	Rue des 2 Communes	Rue de Chandy	4	30	Ouvert	Buxerolles
Voie Romaine	Buxerolles	Rue des 2 Communes	Av Charles de Gaulle	3	100	U	Buxerolles
Voie Romaine	Buxerolles	Av Charles de Gaulle	Route de l'Ormeau	3	100	U	Buxerolles
Voie Romaine	Buxerolles	Route de l'Ormeau	Rue Camille Girault	3	100	U	Buxerolles
Rue de la Vincenderie	Buxerolles	Rue de la Coulée	Rue Abel Tassin	4	30	Ouvert	Buxerolles
Rue de la Vincenderie	Buxerolles	Rue Abel Tassin	Rue du Planty	4	30	Ouvert	Buxerolles
Rue de la Vincenderie	Buxerolles-Poitiers	Rue du Planty	Avenue de l'Europe	4	30	Ouvert	Buxerolles-Poitiers
Rue de Saumur	Auxances	Rue de Richelieu	Giratoire RD347	3	100	Ouvert	Auxances
Rue de la Saulaie	Poitiers	RD87C	RD910	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue du Pont St Cyprien	Poitiers	Bd Anatole France	Rue Louis Pasteur	4	30	Ouvert	Poitiers
Av de Iaroslav	Poitiers	Avenue d'Iassy	Bd René Cassin	3	100	U	Poitiers
Rue Georges Guynemer	Poitiers	Rue Santos Dumont	Rue de Montmidi	3	100	U	Poitiers
Rue Jean Jaures	Poitiers	Rue Arsène Orillard	Rue Pascal Le Coq	2	250	U	Poitiers
Rue Jean Jaures	Poitiers	Rue Pascal Le Coq	Bd Anatole France	3	100	U	Poitiers
Rue Jean Richard Bloch	Poitiers	Rue de la Jambe à l'âne	Rue du Faubourg St-Cyprien	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Maxime Dumoulin	Poitiers	Rue Jean-Richard Bloch	Rue du Pontreau	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Nelson Mandela	Poitiers	RD3	Rue Toussaint L'Ouverture	3	100	U	Poitiers

## Annexe I : Grand Poitiers et Châtelleraut

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
Rue Paul Verlaine	Poitiers	RD162	Rue du Pontreau	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Raoul Follereau	Poitiers	Av du Recteur Pineau	Av Jacques Coeur	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Riffault	Poitiers	Rue Monseigneur Prosper Augouard	Rue des Feuillants	3	100	U	Poitiers
Av de lassy	Poitiers	Av de Iaroslav	Av du Recteur Pineau	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Salvador Allende	Poitiers	RD162	Av de Northampton	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Santos Dumont	Poitiers	RD910	Rue Georges Guynemer	3	100	U	Poitiers
Voie André Malraux	Poitiers	Place Charles de Gaulle	Bretelle sortie Montbernage	3	100	U	Poitiers
Voie André Malraux	Poitiers	Bretelle sortie Montbernage	Accès collège Jardin des Plantes	3	100	Ouvert	Poitiers
Voie André Malraux	Poitiers	Accès collège Jardin des Plantes	Bret accès RD162	3	100	Ouvert	Poitiers
Voie André Malraux	Poitiers	Bret accès RD162	Bret accès Beaulieu	3	100	Ouvert	Poitiers
Voie André Malraux	Poitiers	Bret accès Beaulieu	Bret accès RN147	3	100	Ouvert	Poitiers
Av de la Libération	Poitiers	Rue de Chilvert	Rue Blaise Pascal	2	250	U	Poitiers
Av de la Libération	Poitiers	Porte de Ville	Rue de Chilvert	3	100	U	Poitiers
Av de la Libération	Poitiers	Rue Blaise Pascal	Rue G. Delaunay	2	250	U	Poitiers
Route de Parthenay	Poitiers	Rue du Faubourg de la Cueilie Mirebalaise	RD910	3	100	Ouvert	Poitiers
Rue de la Torchaise	Poitiers	Rue Blaise Pascal	RD3	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de la Tranchée	Poitiers	Porte de Ville	Rue Le Cesve	3	100	U	Poitiers
Rue de la Tranchée	Poitiers	Rue Le Cesve	Rue Scheurer Kestner	3	100	U	Poitiers
Av de la Révolution	Poitiers	Route de Bignoux	Rue du 14 Juillet 1789	4	30	Ouvert	Poitiers
Av de Lafayette	Poitiers	Bd Savari	RD162	3	100	Ouvert	Poitiers
Av de Nantes	Poitiers	Place Jean de Berry	Rue de Maillochon	4	30	Ouvert	Poitiers
Av de Nantes	Poitiers	Rue de Maillochon	Rue de Quinçay	2	250	U	Poitiers
Av de Nantes	Poitiers	Rue de Quinçay	Route de Parthenay	4	30	Ouvert	Poitiers
Av de Northampton	Poitiers	Bd Savari	Accès Voie Malraux	4	30	Ouvert	Poitiers
Av de Northampton	Poitiers	Accès Voie Malraux	RD6	3	100	Ouvert	Poitiers
Av de Paris	Poitiers	Rue du Moulin Apparent	RD910	3	100	Ouvert	Poitiers
Av de Paris	Poitiers	Av de Nantes	Rue du Moulin Apparent	2	250	U	Poitiers



## Annexe I : Grand Poitiers et Châtelleraut

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
Place Jean de Berry	Poitiers	Bd Jeanne d'Arc	Av de Nantes	3	100	Ouvert	Poitiers
Av du 8 mai 1945	Poitiers	RD910	Rue de Vouneuil	4	30	Ouvert	Poitiers
Av du 8 mai 1945	Poitiers	Rue de Vouneuil	Av de la Libération	3	100	U	Poitiers
Av du Plateau des Glières	Poitiers	Av de Nantes	RD910	4	30	Ouvert	Poitiers
Av du Recteur Pineau	Poitiers	Rue du Pont Neuf	RD162	4	30	Ouvert	Poitiers
Av Jacques Coeur	Poitiers	Rue Françoise Dolto	RN147	4	30	Ouvert	Poitiers
Av Jacques Coeur	Poitiers	Rue de la Miléterie	Rue Françoise Dolto	4	30	Ouvert	Poitiers
Av Jacques Coeur	Poitiers	Rue des Clématites	Rue de la Miléterie	4	30	Ouvert	Poitiers
Av Jacques Coeur	Poitiers	Allée Jacques Coeur	Rue des Clématites	4	30	Ouvert	Poitiers
Av Jacques Coeur	Poitiers	RD162	Allée Jacques Coeur	4	30	Ouvert	Poitiers
Av Jacques Coeur	Poitiers	Av de Recteur Pineau	RD162	4	30	Ouvert	Poitiers
Av Mozart	Poitiers	Rue de la Miléterie	RD12C	4	30	Ouvert	Poitiers
Av Rhin et Danube	Poitiers	Rue du Faubourg St Cyprien	Rue du Fief de Grimoire	4	30	Ouvert	Poitiers
BD de l'Abbé G. Fremont	Poitiers	Place Jean de Berry	Rue du Mouton	3	100	Ouvert	Poitiers
Bd Anatole France	Poitiers	Rue du Pont St Cyprien	Pont Neuf	2	250	U	Poitiers
BD Bajon	Poitiers	Pont Joubert	Rue des Pouples	3	100	Ouvert	Poitiers
BD Chasseigne	Poitiers	Rue du Mouton	Rue du Jardin des Plantes	3	100	Ouvert	Poitiers
BD Coligny	Poitiers	Faubourg du Pont Neuf	Av du Colonel Barthal	3	100	U	Poitiers
BD du Grand Cerf	Poitiers	Bd Jeanne d'Arc	Souterrain Gare	4	30	Ouvert	Poitiers
BD du Grand Cerf	Poitiers	Souterrain Gare	Bd Solférino	3	100	U	Poitiers
Bd du Pont Joubert	Poitiers	Bd Bajon	Pont Joubert	3	100	Ouvert	Poitiers
BD François Albert	Poitiers	Bd Anatole France	Bd Tison	3	100	U	Poitiers
BD Jeanne D'Arc	Poitiers	Place Jean de Berry	Rue des Trois Rois	2	250	U	Poitiers
BD Jeanne D'Arc	Poitiers	Rue des Trois Rois	Rue de Champagne	3	100	U	Poitiers
BD Jeanne D'Arc	Poitiers	Rue de Champagne	Bd du Grand Cerf	3	100	U	Poitiers
Bd Pont Achard	Poitiers	Bd Solférino	Rue Georges Guynemer	3	100	U	Poitiers
Bd Pont Achard	Poitiers	Rue Georges Guynemer	Avenue de la Libération	3	100	Ouvert	Poitiers
BD René Cassin	Poitiers	Bd Savari	Av de Iaroslav	4	30	Ouvert	Poitiers
BD Savari	Poitiers	Bd Cassin	Av de Northampton	4	30	Ouvert	Poitiers
BD Savari	Poitiers	Av de Northampton	Av de Iaroslav	4	30	Ouvert	Poitiers
BD Sous Blossac	Poitiers	Av de la Libération	Bd Tison	3	100	Ouvert	Poitiers
BD Tison	Poitiers	Bd sous Blossac	Bd François Albert	3	100	Ouvert	Poitiers
BD Mal de Lattre de Tassigny	Poitiers	Rue Georges Servant	Rue des Pouples	3	100	Ouvert	Poitiers

## Annexe I : Grand Poitiers et Châtelleraut

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
BD Mal de Lattre de Tassigny	Poitiers	Pénétrante Est	Rue Georges Servant	3	100	Ouvert	Poitiers
BD Mal de Lattre de Tassigny	Poitiers	Bd Chasseigne	Pénétrante Est	3	100	Ouvert	Poitiers
Côte de Montbernage	Poitiers	Rue de Montbernage	Place de Montbernage	3	100	U	Poitiers
Côte de Montbernage	Poitiers	Place de Montbernage	Rue du Rondy	3	100	U	Poitiers
Côte de Montbernage	Poitiers	Rue du Rondy	Rue de Montbernage	3	100	U	Poitiers
Route de Gençay	Poitiers	Rue Paul Verlaine	Rue du Faubourg du Pont Neuf	3	100	Ouvert	Poitiers
Route de Gençay	Poitiers	Rue de la Grand Maison	Rue Paul Verlaine	2	250	U	Poitiers
Rue Blaise Pascal	Poitiers	Route de la Torchaie	Rue Jean Valade	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Blaise Pascal	Poitiers	Rue Jean Valade	Av de la Libération	3	100	U	Poitiers
Rue Chaume de la Cueille	Poitiers	Rue de la Cueille Mirebalaise	Chemin du Trait Tabouveau	3	100	U	Poitiers
Rue de Beaulieu	Poitiers	Rue du Dolmen	Sortie RD 162	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de Chaumont	Poitiers	RD910	RD87c	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de l'Intendant le Nain	Poitiers	Av de l'Europe	Place Jean de Berry	3	100	Ouvert	Poitiers
Rue de la Charletterie	Poitiers	Rue de Bonneuil Matours	Rue de Moulière	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de la Cueille Mirebalaise	Poitiers	Avenue de Nantes	Rue du Faubourg de la Cueille Mirebalaise	2	250	U	Poitiers
Rue de la Gibauderie	Poitiers	RD162	Avenue Mozart	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de la Gibauderie	Poitiers	Avenue Mozart	Rue de la Milétrie	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de la Ganterie	Poitiers	Rue de la Milétrie	N°203	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de la Grange St Pierre	Poitiers	Place de la Cueille	RD910	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de la Milétrie	Poitiers	Av Jacques Coeur	Entrée CHU	3	100	Ouvert	Poitiers
Rue de la Milétrie	Poitiers	Entrée CHU	Rue de la Gibauderie	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de la Providence	Poitiers	Route de Nouaillé	Avenue Mozart	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue de Maillochon	Poitiers	Avenue de Nantes	Rue des Montgorges	3	100	U	Poitiers
Rue de Maillochon	Poitiers	Rue des Montgorges	Rue Georges Guynemer	3	100	U	Poitiers
Rue de Montbernage	Poitiers	Rue des 4 roues	Côte de Montbernage	2	250	U	Poitiers

## Annexe I : Grand Poitiers et Châtelleraut

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
Rue de Montbernage	Poitiers	Côte de Montbernage	Rue de Bignoux	2	250	U	Poitiers
Rue de St Eloi	Poitiers	Route de Bonneuil Matours	Rue d'Elincourt	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Delaunay	Poitiers	Avenue du 8 Mai	Route de Ligugé	3	100	U	Poitiers
Rue des deux communes	Poitiers	Rue Henri Dunant	Rue de Nimègue	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue des deux communes	Poitiers	Rue de Nimègue	Voie Romaine	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue du Dolmen	Poitiers	Rue de Beaulieu	Rue de la Pierre Levée	3	100	U	Poitiers
Rue du Faubourg du Pont Neuf	Poitiers	Bd du Pont Joubert	Rue de la Pierre Levée	2	250	U	Poitiers
Rue du Faubourg du Pont Neuf	Poitiers	Rue de la Pierre Levée	Route de Gençay	2	250	U	Poitiers
Rue du Faubourg du Pont Neuf	Poitiers	Route de Gençay	Av du Recteur Pineau	2	250	U	Poitiers
Rue du Faubourg St Cyprien	Poitiers	Pont Saint-Cyprien	Chemin de la Botte Molle	3	100	U	Poitiers
Av de Iaroslav	Poitiers	Rue de Geniec	Avenue d'Iassy	3	100	U	Poitiers
Rue du Faubourg St Cyprien	Poitiers	Chemin de la Botte Molle	RD162	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue du Faubourg de la Cueille Mirebalaise	Poitiers	Rue de la Cueille Mirebalaise	Rue de la Bugellerie	3	100	U	Poitiers
Rue du Faubourg de la Cueille Mirebalaise	Poitiers	Rue de la Bugellerie	Rue Olivier de Serre	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue du Faubourg de la Cueille Mirebalaise	Poitiers	Rue Olivier de Serre	Av de Nantes	2	250	U	Poitiers
Rue du Fief du Grimoire	Poitiers	Promenade des Cours	Av Rhin et Danube	3	100	U	Poitiers
Rue du Général Chene	Poitiers	Bd Tison	Rue de Blossac	3	100	U	Poitiers
Rue du Petit Tour	Poitiers	Rue de la Pierre levée	7 rue du Petit Four	3	100	U	Poitiers
Rue du Pontreau	Poitiers	Rue de la Chatonnerie	Route de Gençay	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Georges Bizet	Poitiers	Route de Nouaillé	Rue du Beaupré	4	30	Ouvert	Poitiers
Rue Georges Guynemer	Poitiers	Rue de la Cassette	Pont Achard	3	100	U	Poitiers
Rue Georges Guynemer	Poitiers	Rue de Montmidi	Rue de la Cassette	2	250	U	Poitiers
Côte du Vieux Moulin	Saint-Benoît	Rue de la Varenne	RD162	4	30	Ouvert	Saint-Benoît
Côte du Vieux Moulin	Saint-Benoît	RD162	Av des Hauts de la Chaume	4	30	Ouvert	Saint-Benoît
Route de Gençay	Saint-Benoît	D162	Rue de la Grand Maison	4	30	Ouvert	Saint-Benoît

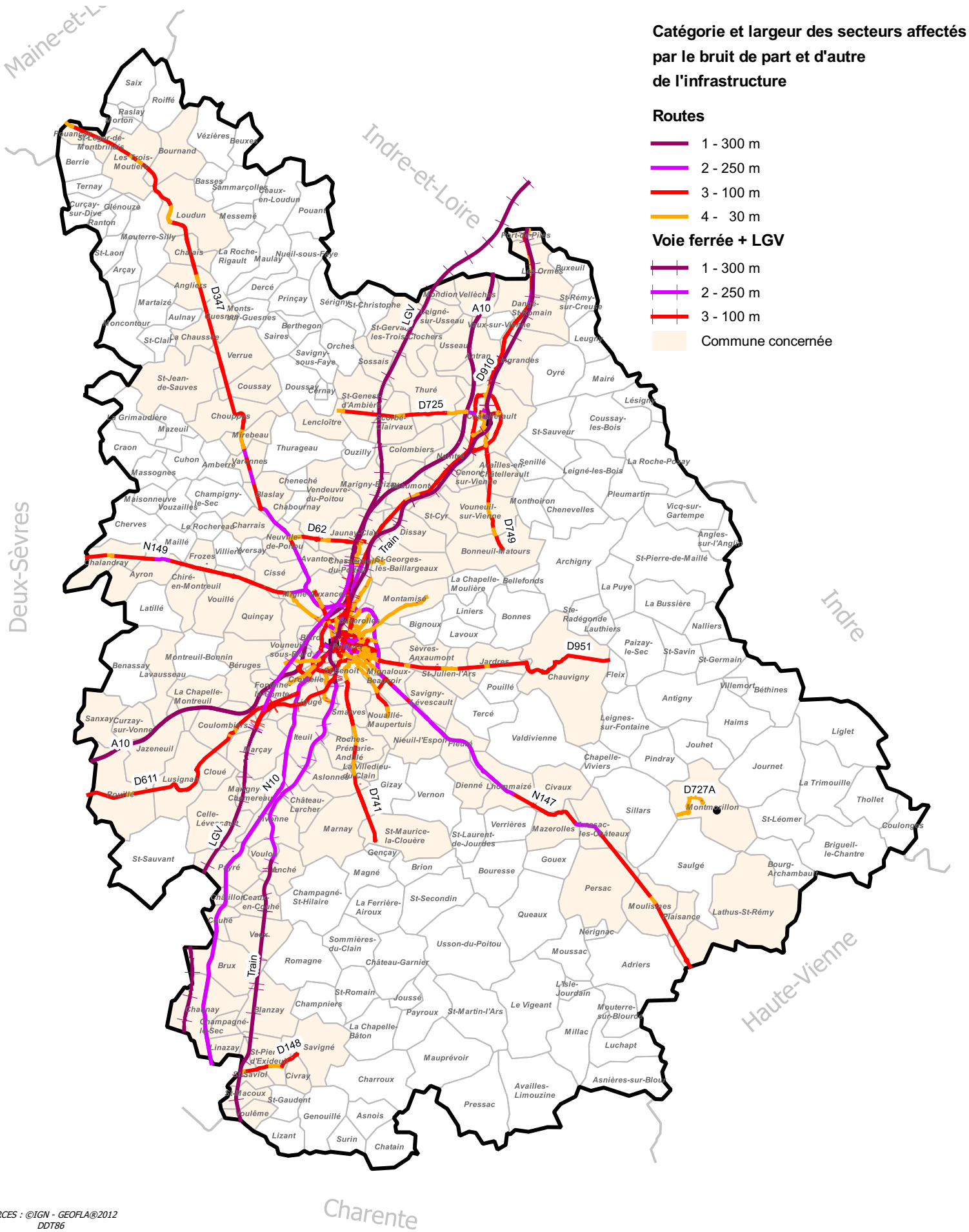
## Annexe I : Grand Poitiers et Châtelleraut

<b>Nom de l'infrastructure</b>	<b>Communes concernées</b>	<b>Débutant</b>	<b>Finissant</b>	<b>Catégorie de l'infrastructure</b>	<b>Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit</b>	<b>Type de tissu</b>	<b>Gestionnaire</b>
Rue d'Artimon	Saint-Benoît	Route de Gençay	Rue du Beaupré	4	30	Ouvert	Saint-Benoît
Rue du Beaupré	Saint-Benoît	Rue d'Artimon	Rue du Clos Marchand	4	30	Ouvert	Saint-Benoît
Rue de la Chaume	Saint-Benoît	Côte du Vieux Moulin	Rue de l'Ermitage	4	30	Ouvert	Saint-Benoît
Rue de Magnac	Saint-Benoît	Rue de la Chaume	Route de Ligugé	4	30	Ouvert	Saint-Benoît

Annexe II : lignes ferroviaires

Nom de l'infrastructure	Communes concernées	Débutant	Finissant	Catégorie de l'infrastructure	Largeur en mètre des secteurs affectés par le bruit	Type de tissu	Gestionnaire
Ligne Paris Bordeaux	Port de Piles – Les Ormes – Dangé St Romain – Ingrandes – Antran – Châtellerault – Naintré – Beaumont – St Cyr – Dissay -Jaunay Clan – Saint Georges Les Baillargeaux - Chasseneuil du Poitou – Buxerolles – Poitiers – St Benoît -	Port de Piles (limite Indre et Loire)	Saint Benoit	1	300	Ouvert et U	SNCF Réseau
Ligne Paris Bordeaux	Ligugé -Iteuil – Smarves – Aslonnes -Vivonne – Château Larcher -Voulon	Ligugé	Voulon	2	250	Ouvert	SNCF Réseau
Ligne Paris Bordeaux	Anché - Ceaux en Couhé – Vaux – Brux – Blanzay – St Pierre d'Excideuil – St Saviol – Saint Macoux – Voulême	Anché	Voulême (limite Charente)	1	300	Ouvert	SNCF Réseau
Ligne Poitiers -La Rochelle	Saint Benoit – Ligugé – Fontaine le Comte	Saint Benoit bifurcation	Fontaine le Comte raccordement LGV SEA	3	100	Ouvert	SNCF Réseau
Ligne Tours – Bordeaux	Mondion - Leigné sur Usseau - Saint Gervais les trois Clochers – Sossais – Thuré - Saint Genest d'Ambière – Scorbé-Clairvaux - Colombiers – Marigny-Brizay – Jaunay-Clan – Chasseneuil du Poitou – -	Mondion PK 85+795	Chasseneuil du Poitou PK 86+401	1	300	Ouvert	LISEA
Ligne Tours – Bordeaux	Chasseneuil du Poitou – Migné-Auxances	Raccordement Migné-Auxances Nord PK 5+800	PK 0 raccordement Migne Auxance Sud – limite Buxerolles	3	250	Ouvert	LISEA
Ligne Tours – Bordeaux	Chasseneuil du Poitou – Poitiers - Migné-Auxances – Biard – Vouneuil sous Biard – Fontaine le Comte – Coulombiers	Section courante PK 103+494	Section courante PK108+120	2	250	Ouvert	LISEA
Ligne Tours – Bordeaux	Couloubiers – Marçay – Marigny-Chemereau – Celle-Lévescault – Payré – Brux – Chaunay (limite Charente)	Section courante PK108+120	Section courante PK172+115	1	300	Ouvert	LISEA

# Classement sonore des infrastructures de transports terrestres dans la Vienne





Mission régionale d'autorité environnementale

Région Nouvelle-Aquitaine

**Décision de la Mission régionale d'autorité environnementale  
après examen au cas par cas portant,  
en application de l'article R. 104-28 du Code de l'urbanisme,  
sur l'élaboration du plan local d'urbanisme de la  
commune d'Availles-en-Châtelleraut (86)**

n°MRAe 2018DKNA7

dossier KPP-2017-5628

**Le Président de la Mission Régionale d'Autorité environnementale  
Nouvelle-Aquitaine**

Vu la directive 2001/42/CE du Parlement européen et du Conseil du 27 juin 2001 relative à l'évaluation des incidences de certains plans et programmes sur l'environnement;

Vu le Code de l'urbanisme, notamment ses articles L. 104-1 et suivants et R. 104-8 et suivants ;

Vu le décret du n° 2016-519 du 28 avril 2016 portant réforme de l'Autorité environnementale ;

Vu le décret n°2016-1110 du 11 août 2016 relatif à la modification des règles applicables à l'évaluation environnementale des projets, plans et programmes ;

Vu l'arrêté du 12 mai 2016 portant nomination des membres des Missions Régionales d'Autorité environnementale (MRAe) du Conseil général de l'environnement et du développement durable ;

Vu la décision du 14 juin 2016 de la Mission Régionale d'Autorité environnementale portant délégation de compétence aux membres permanents pour statuer sur les demandes d'examen au cas par cas présentées au titre des articles R. 122-18 du Code de l'environnement et R. 104-28 du Code de l'urbanisme ;

Vu la demande d'examen au cas par cas déposée par le maire de la commune d'Availles-en-Châtelleraut, reçue le 13 novembre 2017, par laquelle celui-ci demande à la Mission Régionale d'Autorité environnementale s'il est nécessaire de réaliser une évaluation environnementale à l'occasion du projet d'élaboration du plan local d'urbanisme ;

Vu l'avis de l'Agence régionale de santé du 8 décembre 2017 ;

**Considérant** que la commune d'Availles-en-Châtelleraut, 1 751 habitants en 2014 sur 1 546 hectares, a prescrit l'élaboration d'un plan local d'urbanisme (PLU) pour se conformer aux évolutions législatives en matière d'urbanisme et mettre en œuvre son projet de développement ;

**Considérant** que la commune prévoit la construction de 130 logements sur 10 ans représentant, à raison de 2,5 personnes par logement, un gain de population de 325 habitants à cette échéance ;

**Considérant** que la consommation foncière nécessaire à la réalisation de ce projet est d'environ dix hectares situés dans la partie urbanisée du bourg, dont deux hectares en secteurs de dents creuses et huit en continuité urbaine, soit une densité moyenne de 13 logements par hectare ;

**Considérant** la volonté exprimée de préserver les hameaux situés au sud de la commune de toute nouvelle urbanisation et de concentrer les projets d'habitat dans des opérations d'aménagement et de programmation situées en continuité de l'enveloppe urbaine centrale ;

**Considérant** que la commune prévoit l'extension de la zone d'activités (ZA) de Varennes, à l'ouest de la commune, sur une superficie d'environ 9 hectares ;

**Considérant** que l'analyse des incidences du PLU sur l'environnement devra détailler les aspects relatifs à l'assainissement des eaux pluviales et usées générées par les ouvertures à l'urbanisation, en fonction de l'aptitude des sols à l'infiltration en cas d'assainissement autonome, et de capacité de traitement des effluents en cas d'assainissement collectif ;

**Considérant** la présence au sud du territoire communal de 2 ZNIEFF de type I : « La Carrière de la Doubtière » et « Les Meulières », classées en zone naturelle au PLU et éloignées des projets d'urbanisation ;

**Considérant** que la commune a identifié sur son territoire les éléments constitutifs de la trame verte et bleue, les boisements nord et sud ainsi que les corridors écologiques majeurs, tel que celui de la vallée de la Vienne, ainsi que les corridors secondaires, qui devront faire l'objet de dispositions réglementaires afin de garantir l'absence d'incidences notables du plan ;

**Considérant** ainsi qu'il ne ressort pas des éléments fournis par le pétitionnaire, et en l'état actuel des connaissances, que le projet d'élaboration du plan local d'urbanisme d'Availles-en-Châtelleraut soit susceptible d'avoir des incidences significatives sur la santé humaine et l'environnement au sens de l'annexe II de la directive 2001/42/CE du 27 juin 2001 relative à l'évaluation des incidences de certains plan et programmes sur l'environnement ;

### **Décide :**

#### **Article 1<sup>er</sup> :**

En application de l'article R. 104-28 du Code de l'urbanisme, le projet d'élaboration du plan local d'urbanisme d'Availles-en-Châtelleraut (86) **n'est pas soumis à évaluation environnementale.**

#### **Article 2 :**

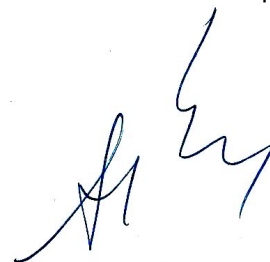
La présente décision, délivrée en application de l'article R. 104-28 du Code de l'urbanisme ne dispense pas des autres procédures auxquelles le projet peut être soumis.

#### **Article 3 :**

La présente décision sera publiée sur le site Internet de la formation Autorité environnementale du CGEDD <http://www.mrae.developpement-durable.gouv.fr> .

Fait à Bordeaux, le 8 janvier 2018

Le membre permanent titulaire  
de la MRAe Nouvelle-Aquitaine



Hugues AYPHASSORHO



**1 - décision soumettant à la réalisation d'une évaluation environnementale :**

**Le recours administratif** préalable est **obligatoire** sous peine d'irrecevabilité du recours contentieux.

Il doit être formé dans le délai de deux mois suivant la mise en ligne de la décision sur le site internet de l'autorité environnementale et adressé à **Monsieur le Président de la Mission Régionale d'Autorité Environnementale**.

**Recours gracieux, hiérarchique et contentieux, dans les conditions de droit commun.**

**2 - décision dispensant de la réalisation d'une évaluation environnementale :**

**Les décisions dispensant de la réalisation d'une évaluation environnementale étant considérées comme des actes préparatoires ne faisant pas grief, elles ne sont pas susceptibles de faire l'objet d'un recours.**

**Toutefois, elles pourront être contestées à l'appui d'un recours contentieux dirigé contre la décision d'approbation du plan, schéma ou programme.**