

VILLE DE VERMENTON.

RÈGLEMENT DE L'ABATTOIR PUBLIC.



*Le Maire de la ville de Vermenton, Membre du Conseil
général de l'Yonne,*

Vu le décret impérial en date du 6 octobre 1862, qui autorise la ville de Vermenton à établir un abattoir public et fixe les droits d'abatage ;

Vu l'article 50 de la loi des 14-22 décembre 1789 ;

Vu les lois des 16-24 août 1790 et 19-22 juillet 1791 ;

Vu l'article 11 de la loi du 18 juillet 1837 ;

Vu les articles 471 et 475 du Code pénal ;

Le Conseil municipal consulté ;

ARRÊTONS :

§ 1^{er}. — Dispositions générales.

ARTICLE PREMIER.

L'ouverture de l'abattoir public de Vermenton est fixée au 1^{er} novembre prochain.

ART. 2.

A partir dudit jour l'abatage des bœufs, vaches, veaux, moutons et porcs ne pourra avoir lieu que dans cet établissement. Toutes les tueries particulières existant à l'intérieur de la ville seront interdites et fermées.

Néanmoins, les habitants qui élèvent des porcs pour la consommation de leur maison pourront les faire abattre chez eux pourvu que ce soit dans un local clos et séparé de la voie publique.

ART. 3.

Les portes de l'abattoir seront ouvertes, savoir :

Du 1^{er} septembre au 1^{er} mai, de 5 heures du matin à 7 heures du soir.

Du 1^{er} mai au 1^{er} septembre, de 3 heures du matin à 8 heures du soir.

En dehors des heures ci-dessus fixées, l'entrée ou le séjour dans l'abattoir sera formellement interdit; l'ouverture des portes ne pourra avoir lieu que par tolérance et seulement pour l'introduction des animaux amenés des foires et marchés.

ART. 4.

Les droits d'abatage seront payés par les bouchers, charcutiers et particuliers, conformément au tarif ci-après :

Pour un bœuf, taureau, vache ou génisse,	3' »
Pour un veau	» 60
Pour un mouton	» 40
Pour un porc	1 50

ART. 5.

Les cases d'abatage seront numérotées et tirées au sort par les bouchers.

Le nombre des cases n'étant pas suffisant pour qu'il en soit donné une à chacun, elles seront occupées en commun par deux ou trois bouchers qui pourront se concerter ensemble pour y tuer tour à tour, et de façon à ne point se nuire l'un à l'autre.

Les bouveries, bergeries et porcheries seront occupées aussi en commun. Toutefois, les bouchers qui n'auraient pas d'écurie à leur domicile pourront obtenir un local spécial à l'abattoir, si l'exigence du service ne s'y oppose pas.

ART. 6.

L'abattoir et le brûloir seront communs à tous les bouchers.

ART. 7.

Le fondoir de l'établissement sera l'objet d'une location particulière, soit aux bouchers, soit à toute personne qui voudrait entreprendre la fonte des suifs.

ART. 8.

Lorsqu'un boucher, charcutier ou habitant voudra abattre, il devra préalablement en faire la déclaration au Secrétaire de la Mairie, remplissant les fonctions de receveur de l'abattoir, qui lui délivrera, contre versement du droit d'abatage, un récépissé détaché d'un registre à souche sur lequel se trouveront indiquées l'espèce et la quantité de bestiaux à abattre ainsi que les droits payés.

Ce récépissé devra être remis, en amenant les animaux

à l'abattoir, au gardien-concierge de cet établissement, qui refusera formellement l'entrée des animaux pour lesquels le droit d'abatage n'aurait pas été payé.

ART. 9.

L'enlèvement des bœufs, taureaux, vaches ou génisses ne pourra être moindre que par quartier.

Les veaux, moutons et porcs pourront être enlevés par moitié.

ART. 10.

Les veaux destinés à la boucherie ne pourront être admis à l'abattoir et livrés à la consommation s'ils ne sont âgés d'un mois, et s'ils ne pèsent, déduction faite des issues, 20 kilogrammes au moins.

ART. 11.

Nulle viande ne pourra être enlevée et mise en vente avant d'avoir reçu la marque de l'abattoir.

§ 2.— Police et salubrité de l'abattoir.

ART. 12.

Aucune personne étrangère au service de l'abattoir ne pourra s'y introduire sans une permission écrite de l'administration municipale, revêtue du cachet de la Mairie.

ART. 13.

Il est défendu d'y faire stationner des voitures ailleurs que sous les remises, d'y laisser déposés des étaux, brouettes et ustensiles hors de service.

ART. 14.

Les chevaux devront être attachés aux anneaux à ce destinés.

ART. 15.

Les voitures y seront conduites au pas, les conducteurs seront à pied, et se tiendront toujours à la tête de leurs chevaux.

ART. 16.

Toute voiture sortant de l'abattoir pourra être visitée par le gardien-concierge.

ART. 17.

Il sera dressé un procès-verbal de l'état des cases d'abatage.

Ce procès-verbal sera signé par les bouchers qui en jouiront. Ils seront personnellement responsables des dégradations qui surviendront pendant cette possession. S'ils jouissent en commun, la responsabilité sera solidaire.

ART. 18.

Les bouchers et charcutiers se muniront de tous les instruments nécessaires à leur service.

Il en sera de même des habitants qui auront des porcs à tuer.

ART. 19.

Il est défendu aux bouchers et charcutiers de laisser séjourner dans les cases et cours de l'abattoir aucun suif, graisse, dégrais, ratis, panses et boyaux, cuirs et peaux en vert ou en manchon, salés ou non salés.

Les vidanges et autres résidus devront être enlevés ou

enfouis dans les trous à fumier tous les jours indistinctement.

ART. 20.

Les fumiers des bouveries, bergeries et porcheries devront être enlevés fréquemment et jetés aux trous à fumier qui seront curés tous les samedis par les bouchers.

ART. 21.

Toutes viandes et issues qui, après l'abatage, se trouveraient corrompues ou nuisibles, ne pourront être livrées à la consommation. Elles seront enfouies par les soins du Commissaire de police aux frais du propriétaire.

ART. 22.

Tout boucher qui, ayant trouvé des veaux dans les entrailles des vaches qu'il aura abattues, ne fera pas sa déclaration au gardien-concierge pour que ces viandes soient coupées en morceaux et enfouies, sera poursuivi conformément à la loi.

ART. 23.

Défense la plus expresse est faite à tout individu de fumer dans aucune partie de l'établissement.

ART. 24.

Il est défendu d'entrer la nuit dans les bouveries, bergeries ou porcheries avec des lumières si elles ne sont renfermées dans des lanternes closes de verre et grillagées.

Défense est faite d'appliquer des chandelles aux murs et aux portes dans quelque lieu que ce soit.

ART. 25.

Les portes de l'abattoir devront être exactement fermées pendant l'abatage des bœufs, vaches ou taureaux.

ART. 26.

Il ne sera admis dans l'entrepôt que les bouchers et charcutiers, leurs fils et leurs garçons pourvus de livrets.

ART. 27.

Les bouchers et charcutiers tiendront dans un état constant de propreté les étaux, baquets, seaux, brouettes et ustensiles de service.

ART. 28.

Ils nettoieront et laveront exactement les places après l'abatage et l'habillage. Mais toutes matières animales, vidanges et immondices devront être préalablement enlevées de manière à ne pas être entraînées dans les aqueducs d'égouts.

Ils feront gratter et laver, toutes les fois qu'ils en seront requis, les murs intérieurs et extérieurs, ainsi que les portes des échaudoirs.

ART. 29.

Tout amas de bourre ou caboche est défendu.

ART. 30.

Il est défendu pareillement de détruire ou dégrader aucun objet dépendant de l'abattoir spécialement la pompe, ses tuyaux, le réservoir et les robinets.

Les maîtres seront responsables des dégâts faits par leurs ouvriers ou garçons.

ART. 31.

Les bouchers et charcutiers seront tenus de déposer tous les soirs chez le concierge les clefs des cases d'abatage, bouveries, porcheries et bergeries.

ART. 32.

Il est fait défense aux bouchers et charcutiers et à leurs ouvriers et garçons :

- 1° De coucher et passer la nuit dans l'abattoir.
- 2° De s'y livrer à aucune espèce de jeu.
- 3° D'écrire, tracer ou crayonner quoi que ce soit sur les murs et sur les portes, soit en lettres, soit en figures, portraits ou images quelconques.

§ 3. — Personnel.

ART. 33.

Les employés attachés à l'abattoir sont :

- 1° Le receveur des droits d'abatage qui remplira aussi les fonctions d'inspecteur de l'établissement.
- 2° Le gardien-concierge.

ART. 34.

Les fonctions de receveur de l'abattoir consistent principalement à recevoir les déclarations des bouchers, charcutiers et habitants qui ont des animaux à abattre, à toucher le montant des droits d'abatage, à délivrer les récépissés, à tenir les registres, dresser les tableaux, etc.

Le receveur remplira aussi les fonctions d'inspecteur de l'abattoir pour veiller à l'exécution du règlement et des

arrêtés municipaux. Pour cela, il fera toutes visites, constatations et dressera tous les procès-verbaux en se conformant aux lois et règlements en vigueur.

Il pourra aussi requérir l'intervention du Commissaire de police et de l'autorité municipale chaque fois qu'il le jugera nécessaire.

ART. 35.

Le gardien-concierge est chargé d'ouvrir et de fermer les portes de l'abattoir aux heures prescrites par le règlement; il tiendra un registre qui mentionnera jour par jour le nombre et l'espèce des animaux entrés à l'abattoir et le nom de leurs propriétaires. Il sera dépositaire des clefs des écuries, porcheries et cases d'abatage et veillera, avec le receveur-inspecteur, à l'exécution du règlement, notamment en ce qui concerne la propreté et la salubrité. Il assistera l'inspecteur et le Commissaire de police dans les visites qu'ils croiront devoir faire dans les différentes parties de l'abattoir et sera chargé de mettre à exécution les mesures prescrites par l'autorité.

Le receveur-inspecteur et le gardien-concierge seront commissionnés et assermentés.

ART. 36.

L'inspecteur et le gardien-concierge seront considérés comme citoyens chargés d'un ministère public et comme tels protégés contre les violences dont ils seraient l'objet dans l'exercice ou à cause de l'exercice de leurs fonctions (art. 230 et 231 du Code pénal).

§ 4. — Dispositions particulières.

ART. 37.

La surveillance de l'abattoir appartient à l'autorité municipale.

ART. 38.

Cette surveillance s'exerce particulièrement et journellement par les soins de l'inspecteur, du Commissaire de police, et du gardien-concierge.

ART. 39.

Ils devront veiller de concert au maintien du bon ordre, de la propreté et de la salubrité dans toutes les parties de l'établissement, ainsi qu'à l'état sain des bestiaux qui seront introduits dans l'abattoir. En cas de besoin, ils requerront pour ce dernier objet l'assistance de deux bouchers experts ou d'un vétérinaire.

ART. 40.

Toutes les fois que les obligations de propreté et de salubrité, qui sont imposées aux bouchers, charcutiers ou autres, ne seront pas remplies par eux dans le délai fixé par l'agent de l'autorité, les mesures prescrites seront exécutées aux frais des contrevenants qui seront tenus solidairement en cas de jouissance en commun, sans préjudice de l'application des lois de police. Le mémoire de la personne employée sera visé par le Maire pour être rendu exécutoire par le Juge de paix.

ART. 41.

Toute infraction aux dispositions du présent règlement

sera constatée par procès-verbal du Commissaire de police et entraînera les poursuites de droit.

ART. 42.

Toutes les fois qu'il y aura lieu, les maîtres encourront à l'égard de leurs apprentis, garçons ou domestiques, la responsabilité voulue par l'article 1384 du Code Napoléon.

Fait à l'Hôtel-de-Ville de Vermenton, le 15 septembre 1863.

Le Maire de Vermenton,

EUGÈNE LEMAIRE.

Vu et approuvé :

Auxerre, le 22 septembre 1863.

Le Préfet de l'Yonne,

H. SOHIER.

*Cet établissement municipal, situé rue du flottage a été construit sous
l'administration d'Eugène Lemaire
(Conseiller Général de l'Yonne et maire de Vermenton).
Son inauguration a eu lieu le 1^{er} décembre 1863.*

(voir Grappillage N° 39)

