

Règlement pour le service de l'abattoir et la police des marchés aux bestiaux, aux peaux et au suif / Ville de Bruxelles.

Contributors

Brussels (Belgium)
London School of Hygiene and Tropical Medicine

Publication/Creation

Bruxelles : Julien Baersoen, 1877.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/xhtbjp5p>

Provider

London School of Hygiene and Tropical Medicine

License and attribution

This material has been provided by This material has been provided by London School of Hygiene & Tropical Medicine Library & Archives Service. The original may be consulted at London School of Hygiene & Tropical Medicine Library & Archives Service. where the originals may be consulted. This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

**wellcome
collection**

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

SFM

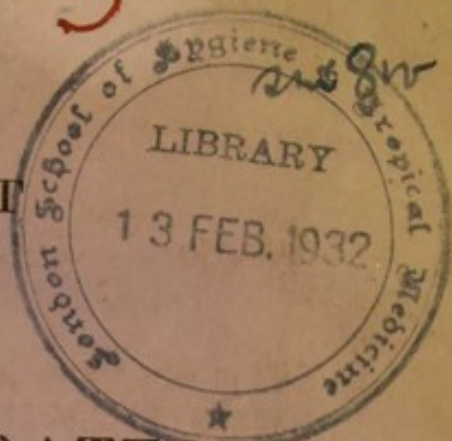
M. Kirby Murphy

W. H. de 3462

VILLE DE BRUXELLES

3 P.12158

RÈGLEMENT



POUR LE

SERVICE DE L'ABATTOIR

ET LA

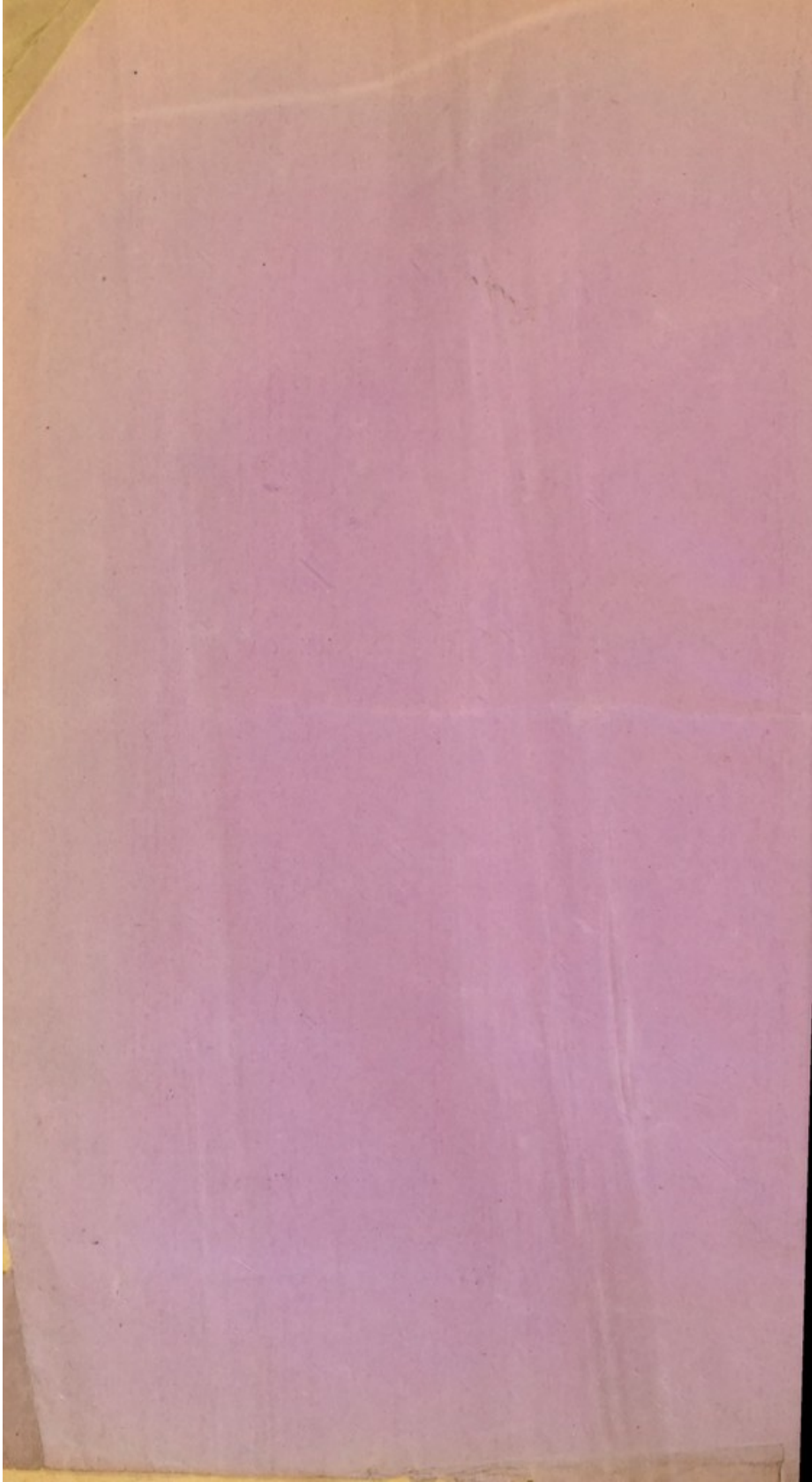
POLICE DES MARCHÉS AUX BESTIAUX, AUX PEAUX ET AU SUIF

BRUXELLES

IMPR. DE V^oe JULIEN BAERTSOEN, SUCC^r DE BOLS-WITTOUCK

Grand'Place, 5

1877



VILLE DE BRUXELLES

RÈGLEMENT

POUR LE

SERVICE DE L'ABATTOIR

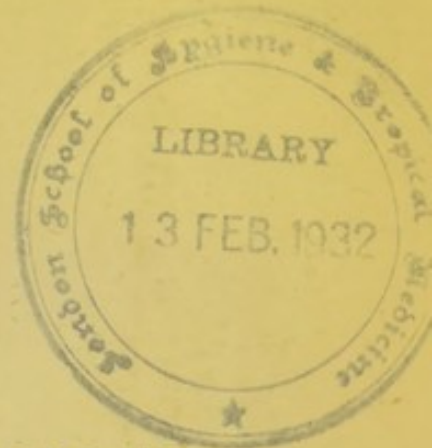
ET LA

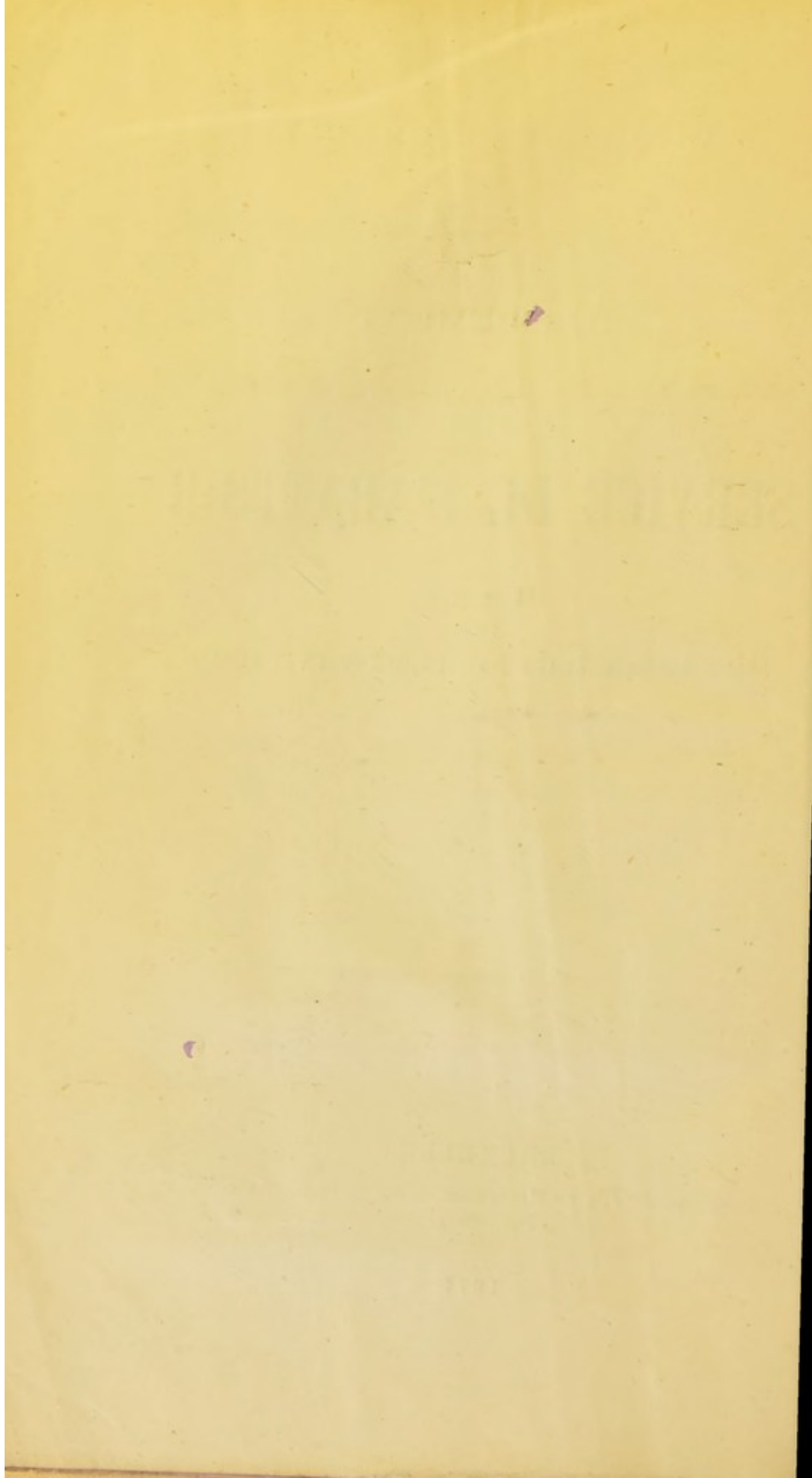
POLICE DES MARCHÉS AUX BESTIAUX, AUX PEAUX ET AU SUIF

BRUXELLES

IMPR. DE V^{ve} JULIEN BAERTSOEN, SUCC^r DE BOLS-WITTOUCK
Grand'Place, 5

1877





INSPECTION SANITAIRE DES VIANDES

ITINÉRAIRES

POUR L'INTRODUCTION ET LA CIRCULATION DES VIANDES EN VILLE

Le Collège des Bourgmestre et Echevins,

Revu ses arrêtés en date des 31 mai 1878 et 18 mai 1886, fixant les itinéraires pour l'introduction en ville ou le transit des viandes qui proviennent du dehors;

Considérant qu'il y a lieu d'augmenter le nombre de ces itinéraires et de modifier l'un de ceux-ci,

Arrête :

1° Le nombre des itinéraires existants est augmenté comme suit :

A. Pour les porteurs ou conducteurs qui viennent du Nord-Est : les rues de Laeken, de l'Evêque et des Halles ;

B. Pour ceux qui viennent du Sud-Ouest : la place de Ninove, les rues des Fabriques, des Chartreux, des Poissonniers, du Marché-aux-Poulets et des Halles ;

2° L'itinéraire indiqué au n° 1 de l'arrêté du 18 mai 1886, précité, est modifié comme suit :

A. Étant rue de la Régence, les porteurs ou conducteurs prendront les rues Van Moer, Watteu, des Minimes et la place du Grand-Sablon, puis la partie de l'itinéraire existant vers les Halles ;

B. Les tronçons d'itinéraires existant, d'une part, rue de la Régence, à partir de la rue Van Moer jusqu'à la place Royale, et, d'autre part, de la rue de la Régence à la rue de Rollebeek, en passant par la rue des Sablons et la place du Grand-Sablon, sont supprimés.

Fait en séance du 8 février 1889.

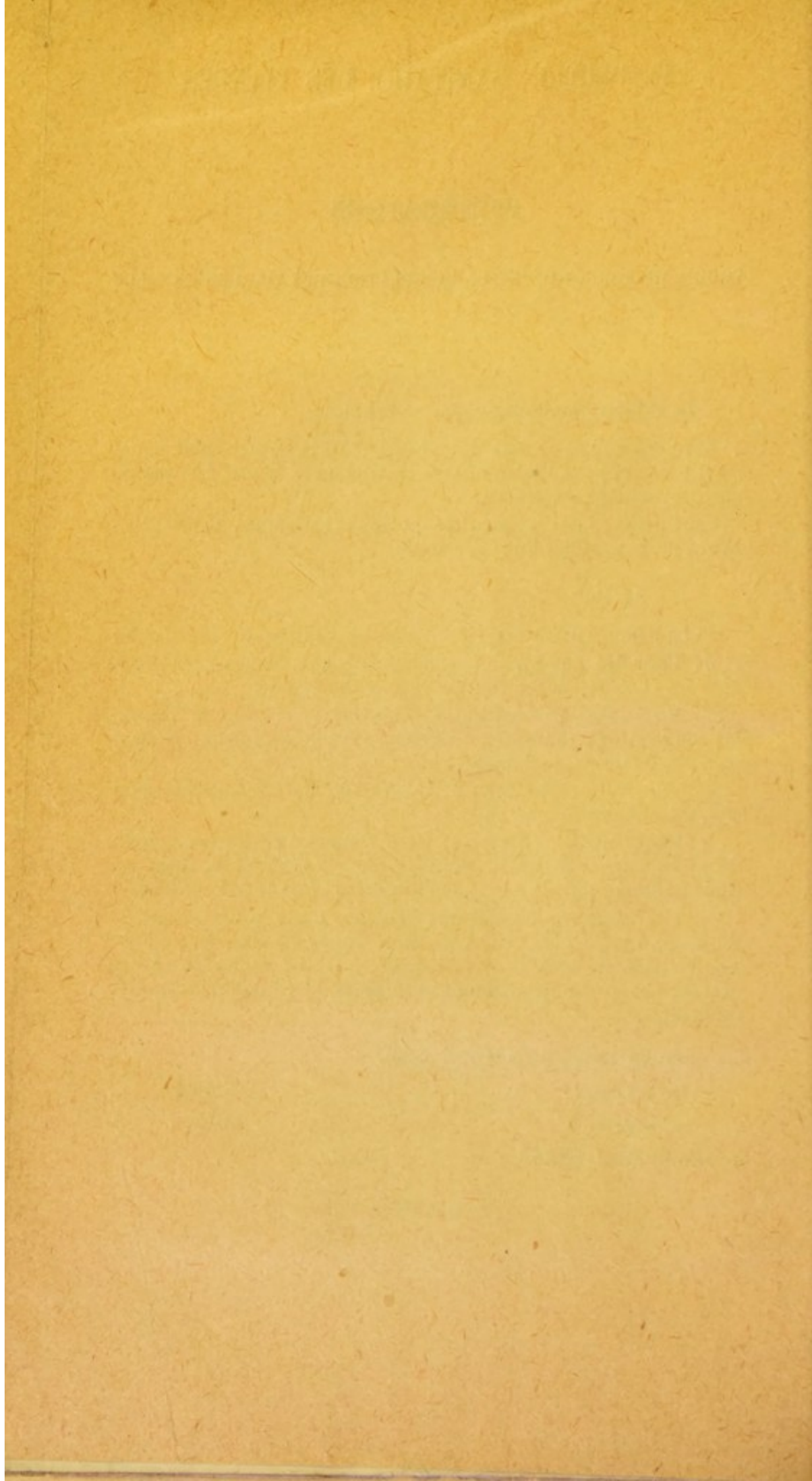
Par le Collège :

Le Secrétaire,

A. DWELSHAUVERS.

Le Collège,

BULS.



RÈGLEMENT
POUR LE
SERVICE DE L'ABATTOIR

ET LA

POLICE DES MARCHÉS AUX BESTIAUX, AUX PEAUX ET AU SUIF

Le Conseil communal,

Vu l'article 78 de la loi du 30 mars 1836 ;

Revu le règlement du 12 août 1848,

Arrête les dispositions suivantes :

TITRE I^{er}. — DE L'ABATTOIR.

§ 1^{er}. — *Dispositions générales.*

Article premier. Défense est faite d'abattre et de dépecer des animaux destinés à la consommation ou de se livrer à la fonte du suif brut, à la préparation ou à la cuisson des issues, ailleurs que dans l'abattoir public.

Art. 2. L'usage des échaudoirs est accordé et retiré par le Collège des Bourgmestre et Echevins aux abatteurs, aux bouchers et charcutiers qui abattent eux-mêmes.

Art. 3. Les ateliers destinés à la préparation des issues et à la fonte du suif sont accordés, moyennant un loyer, aux tripiers et aux fondeurs.

Art. 4. Les tripiers et fondeurs font établir dans leurs ateliers les fourneaux, poêles, tuyaux, rafraîchissoirs et autres appareils nécessaires à la cuisson des issues et à la fonte du suif; ils soumettent au préalable les plans à l'approbation du Collège des Bourgmestre et Echevins.

Art. 5. Les abatteurs, bouchers, charcutiers, tripiers et fondeurs sont responsables de tous dégâts commis dans les locaux qu'ils occupent, ainsi que de ceux faits par eux ou par leurs ouvriers et domestiques dans d'autres parties de l'abattoir et de ses dépendances.

Ils doivent faire gratter, laver et blanchir annuellement les murs intérieurs des échaudoirs et des ateliers, et tenir les locaux et leurs abords dans un parfait état de propreté.

§ 2. — *Personnel.*

Art. 6. Le personnel attaché à l'abattoir se compose d'un inspecteur en chef, d'experts-inspecteurs, d'experts-arbitres, d'un receveur, d'un chef de service et de préposés.

Ce personnel est placé sous les ordres du directeur des finances.

Art. 7. L'inspecteur en chef est choisi exclusivement parmi les médecins-vétérinaires,

Les experts-inspecteurs sont choisis autant que possible parmi les anciens bouchers n'exerçant plus cette profession ou parmi les médecins-vétérinaires.

Art. 8. L'inspecteur en chef est chargé de veiller à l'exécution du présent règlement et des instructions qui seront données par l'Administration communale.

Il prend les mesures nécessaires pour maintenir l'ordre et assurer la propreté et la salubrité de l'établissement.

Art. 9. Il est responsable de la conservation des bâtiments et du mobilier, sauf son recours contre qui de droit.

A l'entrée en fonctions de l'inspecteur en chef, il est dressé un inventaire et un état de situation de l'abattoir et de ses accessoires.

Art. 10. L'inspecteur en chef, aussi bien que les experts-inspecteurs, sont chargés de la visite des animaux sur pied présentés à l'abattage et de la vérification des viandes avant leur sortie de l'abattoir.

Art. 11. L'inspecteur en chef fait rapport des cas d'épizootie qu'il a pu constater, et généralement de tous les faits qui concernent la salubrité de l'abattoir ou qui intéressent la salubrité publique.

Art. 12. Les experts-arbitres sont désignés, chaque année, par le

Collège des Bourgmestre et Echevins ; ils sont appelés en cas de contestation et de contre-expertise.

Art. 13. Le chef de service est chargé avec les préposés, et sous les ordres immédiats de l'inspecteur en chef, du maintien de l'ordre et de la propreté dans l'établissement ; il prévient ou constate les bris et dégâts, et veille à l'accomplissement des précautions prescrites pour prévenir les incendies.

Art. 14. Avant d'entrer en fonctions, l'inspecteur en chef, les experts-inspecteurs et les experts-arbitres prêtent, entre les mains du Bourgmestre, le serment de bien et fidèlement remplir leurs fonctions, de ne jamais agir par haine, passion ou préférence, et de n'avoir pour but que la vérité et l'intérêt public.

Il est dressé procès-verbal de la prestation du serment, lequel est signé par les comparants.

§ 3. — *Bouveries, bergeries et magasins à fourrage.*

Art. 15. Les bestiaux et les chevaux, ânes et mulets destinés à la consommation, doivent être présentés aux préposés par les abatteurs, les bouchers ou leurs ouvriers bien connus, lesquels indiqueront l'espèce et le nombre ainsi que le local où l'abattage doit avoir lieu. Les animaux seront à l'entrée marqués distinctement. Ceux qui sont reconnus dangereux ne sont admis qu'avec des entraves ou accouplés ; ils sont retenus dans les bouveries par de doubles attaches.

Art. 16. Les abatteurs, bouchers et charcutiers fournissent la paille nécessaire à la litière des bestiaux, et se conforment pour le placement dans les bouveries et bergeries aux prescriptions de l'inspecteur en chef.

Art. 17. Les abatteurs, bouchers et charcutiers n'ont aucun droit de réclamation sur le fumier et les résidus provenant des bouveries et bergeries.

L'enlèvement de ceux-ci se fait par le service de la ferme des boues.

Art. 18. Les animaux ne peuvent séjourner plus de huit jours à l'abattoir. Il est pourvu à leur nourriture par les propriétaires, et, au besoin, d'office et à leurs frais, par l'Administration communale.

Art. 19. L'introduction des fourrages ne peut avoir lieu sans l'autorisation de l'inspecteur en chef. Cette autorisation détermine la quantité et le lieu d'emmagasinage.

Art. 20. Aucune voiture à fourrage n'est reçue à l'abattoir si le chargement ne peut être emmagasiné avant la nuit tombante.

L'entrée des greniers à fourrage est d'ailleurs interdite depuis le coucher jusqu'au lever du soleil.

§ 4. — *Salubrité.*

Art. 21. Les animaux destinés à être abattus sont préalablement visités par les experts-inspecteurs. Ceux qui seraient reconnus ou seulement soupçonnés être atteints de maladie contagieuse ou être impropres à la consommation, sont mis en fourrière, afin qu'il soit procédé à leur égard ainsi qu'il est prescrit par les lois et règlements en vigueur.

Art. 22. Après l'abattage et le dépouillement, les inspecteurs font la visite des parties intérieures du corps. Ils peuvent faire les entailles et les découpures nécessaires pour s'assurer de l'état réel des viandes.

L'état de salubrité est constaté par l'apposition d'une estampille.

Art. 23. Les abatteurs ont soin de conserver les organes de telle façon qu'il ne puisse jamais y avoir de doute sur l'organe expertisé et l'animal auquel il a appartenu.

Ils se conforment à cet égard aux instructions qui leur sont données par les inspecteurs.

Art. 24. Les viandes et issues suspectes ou nuisibles sont provisoirement saisies et enfermées dans un local spécial. Il est dressé par les inspecteurs, ou l'un d'eux, un procès-verbal motivé de la saisie, de l'état des viandes et de leur quantité.

Le procès-verbal est envoyé sans délai au commissaire en chef de la police.

Art. 25. Le transport des viandes hors de l'abattoir ne peut avoir lieu par parties moindres que par quartier; chaque quartier portera la marque de l'expertise.

Art. 26. Toute viande saisie est enfouie ou dénaturée si elle n'est pas réclamée dans les vingt-quatre heures.

En cas de réclamation, il est procédé sans retard à une nouvelle visite, pour laquelle il est adjoint, sur la réquisition de l'inspecteur en chef, deux experts-arbitres à l'un des experts-inspecteurs.

La viande est restituée ou demeure saisie, selon la décision de la majorité des trois experts.

Art. 27. Les frais d'expertise sont fixés, par tête de bœuf, taureau, vache ou génisse, cheval, âne ou mulet à 9 francs; par tête de veau, de porc, de mouton ou d'agneau à 6 francs.

Ils sont supportés par le réclamant si la viande est déclarée nuisible ou malsaine. Dans le cas contraire, ils sont supportés par la Ville.

Ces frais sont dévolus, à titre d'indemnité, aux experts qui ont statué.

Art. 28. Les abatteurs ou leurs aides qui pendant leur travail

découvriraient sur une bête des symptômes de maladie, doivent en donner avis sur-le-champ à l'un des inspecteurs.

Art. 29. Si, en abattant une bête, ils découvrent un fœtus, ils doivent de même en informer un des inspecteurs, qui le fait enfouir ou dénaturer.

Il est défendu de s'approprier le fœtus ou de le livrer à la consommation; la peau seule peut être remise au propriétaire de l'animal.

Art. 30. Les viandes insalubres sont dénaturées à l'abattoir, en présence d'un préposé, d'après le mode prescrit par l'Administration communale.

§ 5. — *Abattage des bestiaux.*

Art. 31. Les abatteurs, bouchers et charcutiers peuvent abattre à toute heure du jour et de la nuit; ceux qui veulent abattre la nuit doivent en prévenir, dans la journée, l'inspecteur en chef.

Ils sont tenus de surveiller personnellement le travail de leurs aides ou ouvriers.

Art. 32. Toutes les opérations relatives à l'abattage doivent se faire à l'intérieur des échaudoirs, à l'exception de l'enlèvement de la peau des veaux et moutons, qui peut avoir lieu dans les cours dallées.

Art. 33. Les bœufs, taureaux et vaches dont l'espèce est connue comme étant dangereuse, ne peuvent être conduits des bouveries aux échaudoirs qu'avec des entraves ou accouplés.

Art. 34. Les bœufs, taureaux et vaches, avant d'être abattus, doivent être fortement attachés à l'anneau scellé à cet effet dans chaque échaudoir.

Les portes des échaudoirs sont fermées au moment de l'abattage.

Art. 35. Les abatteurs, bouchers et charcutiers doivent recueillir le sang des animaux qu'ils ont abattus; ils le reçoivent dans des baquets et le renferment dans des futailles bien closes et fermées au moyen d'une bonde.

Art. 36. Les futailles peuvent se trouver à l'entrée des échaudoirs pendant le travail; mais immédiatement après elles sont placées aux endroits désignés par l'inspecteur en chef.

Elles sont enlevées de l'abattoir tous les deux jours en été, et tous les samedis depuis le 1^{er} octobre jusqu'au 1^{er} mai.

Art. 37. Les porcs ne peuvent être grillés; l'échaudage seul est autorisé.

Art. 38. Il est expressément enjoint aux abatteurs, bouchers et charcutiers, de laver à grande eau les échaudoirs et leurs abords après l'abattage et l'habillage, de même que de tenir en état constant

de propreté les étaux, baquets, seaux, brouettes et autres ustensiles dont ils font usage.

Art. 39. Les issues de bestiaux sont enlevées des échaudoirs et transportées aux triperies à mesure des abattages, après avoir été visitées par un des inspecteurs.

Art. 40. Les vidanges et autres résidus sont enlevés des échaudoirs aussitôt après la cessation du travail et directement transportés aux endroits désignés par l'inspecteur en chef.

§ 6. — *Triperies.*

Art. 41. Il est défendu de se servir dans les triperies d'ustensiles ou bidons en cuivre ou en métal composé de cuivre, de plomb ou de zinc. Ces objets seront en fer battu ou en fer-blanc.

Les chaudières en cuivre existant dans les triperies sont tolérées pourvu qu'elles soient entretenues dans un état parfait de propreté. En cas de contravention, l'usage des chaudières de cuivre sera immédiatement interdit.

Art. 42. Les tripiers qui ont traité avec les bouchers doivent faire enlever les issues, aux termes de l'art. 39, et les cuire ou préparer dans les triperies avant de les faire sortir de l'abattoir, à l'exception des issues de charcuterie et de celles qui sont destinées pour l'extérieur.

Les issues de chevaux, ânes ou mulets subissent, dans tous les cas, le même traitement avant leur sortie de l'abattoir.

Art. 43. Les issues qui se trouveraient corrompues après la cuisson ne peuvent être livrées à la consommation.

Elles sont saisies conformément à la teneur de l'art. 24.

Art. 44. Les triperies et leurs abords doivent être tenus dans le plus grand état de propreté par ceux qui en font usage.

On ne peut laisser écouler au dehors les eaux sales, ni déposer dans les cours les résidus de cuisson.

Art. 45. Les résidus et vidanges sont enlevés des ateliers, tous les jours, du 1^{er} septembre au 1^{er} mai, avant neuf heures, et pendant le reste de l'année avant huit heures du matin.

§ 7. — *Fondoirs.*

Art. 46. Par dérogation à l'article 1^{er} du présent règlement, la fonte du suif sera permise dans des locaux autres que ceux de l'abattoir, à condition que la fonte se fasse dans des vases clos chauffés à la vapeur et disposés de manière à faire passer les produits volatils à travers le foyer incandescent du générateur.

Les plans de ces appareils seront soumis au préalable, en triple

expédition, à l'Administration communale, qui, après les formalités prescrites par la loi, les approuvera, s'il y a lieu, et en surveillera l'exécution et le bon entretien en tout temps.

Art. 47. La fonte du suif par la méthode des cretons sera interdite partout après le 30 avril 1879.

Art. 48. Jusqu'à cette date, la fonte du suif par la méthode des cretons sera tolérée. Mais pendant l'été, du 1^{er} mai au 1^{er} octobre, elle ne peut avoir lieu que la nuit, c'est-à-dire de 10 heures du soir à 6 heures du matin.

Dès qu'une fonte est commencée la nuit, le fondeur ou son aide ne peut quitter le fondoir.

Art. 49. Il est défendu de mêler à la fonte du suif aucune matière étrangère, autre que l'acide sulfurique, sans une autorisation spéciale du Collège échevinal.

Art. 50. Il est défendu de faire usage, dans les fondoirs, de chandeliers ou de lampes à la main; on ne peut se servir que de lanternes closes.

Art. 51. Aucune voiture chargée de suif ne peut séjourner dans l'intérieur de l'abattoir.

Elle est immédiatement déchargée si elle vient du dehors ou conduite à sa destination dès que le chargement en est terminé.

Art. 52. Les suifs introduits à l'abattoir doivent être frais et fondus dans les vingt-quatre heures.

Lorsqu'il sera impossible de satisfaire à cette prescription, la conservation des suifs devra se faire, sans délai, à l'aide de procédés adoptés par l'Administration et aux frais des fondeurs.

Art. 53. Les fondeurs doivent nettoyer et ratisser le carreau des fondoirs au moins une fois par semaine.

Les immondices sont immédiatement transportées aux endroits à désigner par l'inspecteur en chef.

§ 8. — *Mesures spéciales de police.*

Art. 54. Nulle personne étrangère au service de l'abattoir ne peut y être admise sans une permission de l'inspecteur en chef.

Art. 55. Il est défendu de coucher dans les échaudoirs, bouvieries, bergeries, ou tous autres locaux dépendant de l'abattoir.

Art. 56. L'entrée et la sortie de tous objets de l'abattoir sont soumises à la surveillance des préposés.

Art. 57. Il est défendu de fumer dans aucun des locaux de l'abattoir et de parcourir les cours et étables avec des lumières si elles ne sont renfermées dans des lanternes.

Art. 58. Les combustibles amenés pour le service de l'abattoir doivent être immédiatement déchargés et emmagasinés.

Art. 59. Les cheminées des triperies et des échaudoirs de porcs sont ramonées tous les trois mois; celles des fondoirs tous les six mois et plus souvent si le Collège échevinal le juge convenable.

Les occupants doivent informer l'inspecteur en chef du jour où le ramonage a lieu et en justifier, au besoin, par la quittance d'un ramoneur juré.

Art. 60. Il est défendu de laisser des combustibles devant l'ouverture des foyers ou de les extraire des ateliers en partie consommés pour les éteindre au dehors.

Les occupants ou l'un de leurs aides ne peuvent se retirer des ateliers qu'après l'extinction complète des feux.

Art. 61. Les abatteurs et ouvriers ne peuvent sortir de l'abattoir avec leurs vêtements de travail maculés de sang.

Art. 62. Les voitures destinées au transport des viandes, abats, issues et du suif, se placent aux endroits et dans l'ordre qui est indiqué par l'inspecteur en chef. Elles porteront en grands caractères sur le panneau de derrière le numéro de l'échaudoir principal des occupants.

Il est défendu de laisser dans l'abattoir des voitures hors d'usage ou inutiles au service de l'abattoir, et d'y faire courir les chevaux.

Les chevaux qui ne seront pas attelés devront être conduits à la main.

Art. 63. Les voitures chargées de viandes, abats ou issues ne peuvent sortir de l'abattoir que couvertes de manière à cacher entièrement leur chargement à la vue.

Art. 64. Toute dégradation volontaire de l'abattoir et des objets qui en dépendent, est, indépendamment de la réparation du dommage, poursuivie conformément aux dispositions du Code pénal.

Art. 65. Il est expressément défendu de faire subir des tortures inutiles aux animaux.

Art. 66. Il est défendu d'entrer avec des chiens à l'abattoir.

§ 9. — Tarif.

Art. 67. Les frais d'abattage sont fixés comme il suit :

Par tête de bœuf, bouvillon ou taureau	fr.	6 00
» » vache ou génisse, cheval, mulet ou âne	»	4 00
» » veau pesant sur pied moins de 160 kilog.	»	2 00
» » porc pesant plus de 20 kilog	»	2 00
» » mouton ou agneau	»	0 75
» » cochon de lait, chèvre ou chevreau	»	0 50

Ces frais sont exigibles à l'entrée de l'abattoir

Art. 68. Le taux de location des ateliers de triperie et des fondoirs est fixé par le Collège échevinal.

TITRE II. — DU MARCHÉ AUX BESTIAUX.

§ 1^{er}. — *Fixation des marchés et des droits de place.*

Art. 69. Le marché aux bestiaux se tient dans l'enceinte réservée devant l'abattoir, aux jours et aux heures ci-après :

Pour le gros bétail, le jeudi, et dans le cas de coïncidence avec une fête légale, le mercredi, depuis midi jusqu'à trois heures de relevée ;

Pour les veaux, le vendredi, de neuf heures du matin à midi, du 1^{er} octobre au 30 avril, et de huit heures à onze heures du matin, pendant les autres mois de l'année ; dans le cas de coïncidence avec une fête légale, le mercredi précédent, de midi à trois heures ;

Le marché aux agneaux et chevreaux a lieu également le vendredi ; il commence et finit toujours une heure avant le marché aux veaux ;

Pour les porcs, le mardi, et dans le cas de coïncidence avec une fête légale, le mercredi, de neuf heures à une heure ;

Pour les moutons, le lundi, et dans le cas de coïncidence avec une fête légale, le mardi, de onze à deux heures.

Art. 70. Le marché est ouvert à huit heures pour la réception et le classement du gros bétail, et deux heures avant l'ouverture des ventes, pour la réception des veaux, agneaux, porcs et moutons.

Art. 71. Les heures de réception, d'ouverture et de clôture des ventes sont annoncées au son d'une cloche.

Avant l'ouverture des ventes au marché, le nombre des têtes de bétail exposées sera affiché à l'abattoir.

Art. 72. Les droits de place au marché aux bestiaux sont fixés comme il suit :

Par tête de gros bétail	fr.	0 50
» » veau et porc		0 20
» » mouton, agneau, chèvre et chevreau		0 10

§ 2. — *Parcours du bétail.*

Art. 73. A l'exception des vaches laitières nourries dans la ville, le bétail sur pied ne peut circuler dans l'intérieur ; il ne peut entrer que par les anciennes portes d'Anderlecht, d'Anvers et de Ninove, en suivant le boulevard jusqu'à l'abattoir ; le bétail qui arrive de la station du Luxembourg suivra l'avenue de la Toison-d'Or, les boulevards de Waterloo, du Midi et d'Anderlecht ; le bétail qui vient de la station du Midi suivra le boulevard du Midi. La sortie s'effectue de la même manière.

Art. 74. Les taureaux et les animaux indociles ou dangereux doivent être attachés derrière une voiture ou être conduits à la main, retenus par l'anneau nasal et le lien ordinaire, ou avoir des entraves.

Art. 75. Chaque bande ne peut être composée de plus de quinze bœufs, vaches ou génisses.

Chaque troupeau de plus de huit bêtes à cornes doit être accompagné de deux conducteurs au moins, dont l'un marche en tête pour veiller à la sûreté des passants et l'autre en queue.

Art. 76. Les conducteurs de bétail doivent être âgés de dix-huit ans au moins.

Art. 77. Les marchands et conducteurs ne peuvent laisser stationner le bétail depuis l'entrée en ville jusqu'à l'arrivée au marché ou à l'abattoir.

Il leur est défendu de conclure aucune transaction pendant le trajet du bétail, soit avant, soit après le marché.

§ 3. *Police du marché.*

Art. 78. Il est défendu d'exposer au marché des bêtes qui seraient malades ou atteintes de vices rédhibitoires.

Art. 79. Les bêtes à cornes sont placées, d'après les indications de l'inspecteur en chef, dans l'intérieur des travées et de manière à ne pas gêner la circulation.

Chaque bœuf, vache ou génisse est attaché séparément aux lisses supérieures.

Les taureaux sont attachés par de doubles longes et placés à part dans les travées désignées par l'inspecteur en chef.

Les veaux doivent être exposés en vente et introduits dans l'abattoir debout, retenus seulement par un lien au cou.

Une place est réservée au marché pour la vente des veaux non engraisés.

Les ouvriers chargés du placement des veaux au marché et de leur introduction dans l'abattoir seront désignés par le Collège et munis d'une plaque numérotée.

Art. 80. Procès-verbal sera dressé à charge des propriétaires dont le bétail se détacherait et traverserait en liberté le marché, et de ceux dont le bétail, une heure après la fermeture des ventes, se trouverait encore dans l'enceinte du marché.

Art. 81. Nul autre que les propriétaires des bestiaux ou leurs agents ne peut s'introduire dans le marché avant que l'ouverture soit annoncée par la cloche. Chaque marchand se tiendra auprès du bétail qui lui appartient.

Art. 82. Il est interdit de vendre ou d'acheter aucune espèce de bétail avant l'ouverture ou après la fermeture du marché.

Art. 83. Tous les bestiaux à mesure des transactions sont immédiatement marqués d'achat par les soins de l'acquéreur.

Art. 84. Les bestiaux qui, une heure après la fermeture du marché, se trouveraient encore dans l'enceinte du marché, seront mis en fourrière dans les bouvieries ou bergeries de l'abattoir, aux frais des propriétaires, et vendus au marché suivant par les soins de l'inspecteur en chef, s'ils n'ont pas été réclamés.

Le prix de vente, après prélèvement des droits et frais, sera versé dans la caissé du receveur communal, à la disposition du propriétaire.

TITRE III. — DU MARCHÉ AUX PEAUX.

Art. 85. Le marché aux peaux se tient à l'abattoir, dans les cours dallées, chaque semaine, le vendredi, et dans le cas de coïncidence avec une fête légale, le samedi, de deux à quatre heures.

L'ouverture et la fermeture du marché sont annoncées au son d'une cloche.

Art. 86. Les peaux doivent être exposées au marché avant l'heure d'ouverture et retirées immédiatement après la fermeture

TITRE IV. — DU MARCHÉ AU SUIF.

Art. 87. Le marché au suif a lieu à l'abattoir le lundi et le vendredi, et en cas de coïncidence avec une fête légale, le mardi ou le samedi de chaque semaine, depuis une heure jusqu'à trois heures de relevée.

L'ouverture et la fermeture sont annoncées au son d'une cloche.

Art. 88. Le suif doit se trouver au marché avant que la cloche ait annoncé l'ouverture. Il doit être exposé tel qu'il provient du bétail, sans pouvoir être arrangé autrement que mis en paquet.

Art. 89. Le suif venant du dehors et destiné pour le marché qui est amené après l'heure d'ouverture ou d'autres jours de la semaine, est conduit à l'abattoir pour y être déposé jusqu'au marché suivant, et conservé d'après les procédés adoptés par l'Administration et aux frais du propriétaire.

Tout suif corrompu sera immédiatement dénaturé et fondu aux frais du détenteur. Procès-verbal sera dressé à sa charge.

Art. 90. Le suif qui n'aurait pas été vendu pendant le marché doit être enlevé immédiatement après la clôture.

TITRE V. — DU PESAGE.

Art. 91. Il est établi à l'abattoir des bascules et balances pour le pesage du bétail sur pied, des viandes, des peaux et du suif. Ce pesage est facultatif.

Les frais de pesage sont payables par le vendeur.

Ils sont fixés : à 50 centimes par tête de gros bétail et à 25 centimes pour toute autre pesée.

Le certificat de pesée est délivré sans frais.

TITRE VI. — PÉNALITÉS.

Art. 92. La police et l'inspection sanitaire de l'abattoir et des marchés aux bestiaux, aux peaux et au suif se font par le personnel de l'abattoir, sous la direction du Commissaire en chef de police.

Art. 93. Les contraventions aux dispositions du présent règlement, dans le cas où la loi n'aurait pas prononcé d'autres peines, sont punies d'une amende de 1 à 25 francs, et d'un emprisonnement de 1 à 7 jours, soit séparément, soit cumulativement, selon les circonstances.

Art. 94. Indépendamment des peines ci-dessus, le Collège des Bourgmestre et Echevins peut, par mesure administrative, interdire temporairement l'entrée de l'abattoir à toute personne qui serait signalée comme troublant l'ordre ou s'opposant à l'exécution des mesures adoptées pour la régularité du service et la police de l'établissement.

Le présent règlement remplace les dispositions de l'ordonnance du 12 août 1848 sur l'abattoir et sur les marchés aux bestiaux, aux peaux et au suif. Il est applicable à l'ordonnance du 18 juillet 1860 sur le débit des viandes.

Fait en séance du Conseil communal, le 13 août 1877.

Par le Conseil :

Le Secrétaire intérimaire,

A. DE VERGNIES.

Le Président,

J. ANSPACH.

Pris pour notification les dispositions réglementaires qui précèdent et approuvé en ce qui concerne les tarifs des droits de place et de pesage.

Bruxelles, le 28 août 1877.

La Députation permanente,

Par ordonnance :

DUBOIS-THORN.

Le Greffier provincial,

BARBIAUX.

Approuvé par arrêté royal du 12 septembre 1877, en ce qui concerne les frais d'abattage.

Publié et affiché à Bruxelles, le 29 septembre 1877.

Le Secrétaire de la Ville,

A. LACOMBLÉ.

