

Règlementation des eaux usées dans le secteur de la restauration et des métiers de bouche

**LE SIAHVV
VOUS ACCOMPAGNE
DANS VOS BONNES
PRATIQUES**

L'obligation d'installer des bacs à graisses concerne tous les établissements du secteur de la restauration et des métiers de bouche : traiteur, charcutier, boulanger...

Cette obligation est réglementée par le **Code de l'environnement et les règlements sanitaires départementaux des Yvelines et de l'Essonne.**

Pourquoi cette obligation réglementaire ?

Les eaux chargées en graisses ne peuvent pas être rejetées dans les canalisations sans subir au préalable un traitement.

Les objectifs sont de préserver l'état du réseau, d'empêcher tout risque d'obstruction et d'assurer le bon fonctionnement des stations de traitement des eaux usées.



Mettre en place un bac à graisses

Lors de rejets d'effluents gras* dans les réseaux, des risques d'obstruction, de nuisances olfactives et de corrosion peuvent se produire. Le seul ouvrage de prétraitement efficace est le bac à graisses. Généralement enterré, il est composé de deux compartiments : le débourbeur pour décanter les matières en suspension et le dégraisseur pour séparer les graisses de l'eau. Des ouvrages sous évier ou bac de plonge peuvent être installés afin d'éviter des travaux extérieurs importants.

** 95% de la production de graisse provient de la cuisson à l'eau, du refroidissement à l'eau, de la plonge manuelle et de l'utilisation du lave-vaisselle.*



Point réglementaire :

Article 29-2 du règlement sanitaire départemental :

« Il est interdit d'introduire dans les ouvrages publics, directement ou par l'intermédiaire de canalisations d'immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause directe ou indirecte soit d'un danger pour le personnel d'exploitation des ouvrages d'évacuation et de traitement, soit d'une dégradation desdits ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement. »

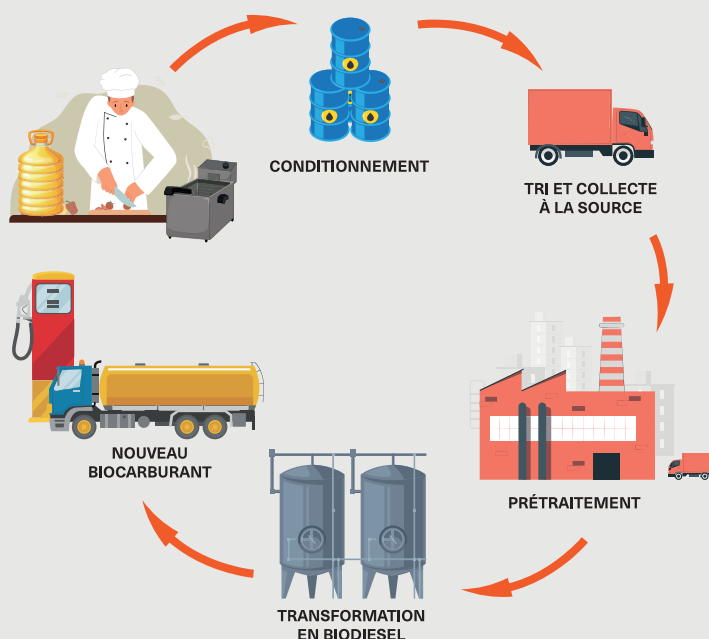
Il est obligatoire de souscrire un contrat d'entretien de son bac à graisses, afin de le vidanger et de procéder à son nettoyage complet de manière régulière, autant que de besoin ou minimum 2 à 5 fois par an. La collecte par le rachat des bidons hermétiques des déchets type HAU (Huiles Alimentaires Usagées) par une entreprise spécialisée rend leur valorisation possible.

Que faire pour diminuer ma quantité de graisse rejetée dans les réseaux d'eaux usées ?

- Refroidir les eaux de cuisson grasses et extraire les graisses solidifiées,
- Récupérer les résidus et restes de nourriture avant nettoyage,
- Filtrer les plus grosses matières tombées à terre par l'installation de paniers dans les bouches d'évacuation au sol,
- Ne pas verser les huiles végétales (de friture, etc.) dans le réseau, le rejet de ces huiles étant strictement interdit.



Que devient mon huile ?



La gestion des biodéchets

La loi Grenelle 2 du 12 juillet 2010 fixe la réglementation en matière de biodéchets. Elle interdit aux métiers de la restauration et aux métiers de bouche de rejeter leurs huiles de friture avec les déchets ménagers. En les collectant, des entreprises rachètent ces huiles usagées pour les valoriser en biocarburant (production de biodiesel).

Point réglementaire :

La loi du 10 février 2020, relative à la lutte contre le gaspillage et l'économie circulaire, impose la généralisation du tri à la source des biodéchets à partir du 1^{er} janvier 2024, et ce pour tous les usagers.

Le saviez-vous ?

L'Agence de l'Eau Seine-Normandie alloue une aide financière pour la mise en place d'un bac à graisses. Pour en bénéficier, la cellule Animation Industriels du SIAHVY vous accompagne dans toutes vos démarches de mise en conformité.

Contactez-nous :

Cellule Animation Industriels du SIAHVY
infos@siahvy.fr