



Le bac à graisse : indispensable voire obligatoire

- Les eaux de cuisine doivent être séparées des autres eaux usées, car la graisse obstrue les voies d'évacuation.
 - ↳ risques pour l'hygiène et la santé
 - ↳ mauvaises odeurs
- Il existe deux types de bac : le modèle classique et l'autonettoyant.

Ce que dit la réglementation

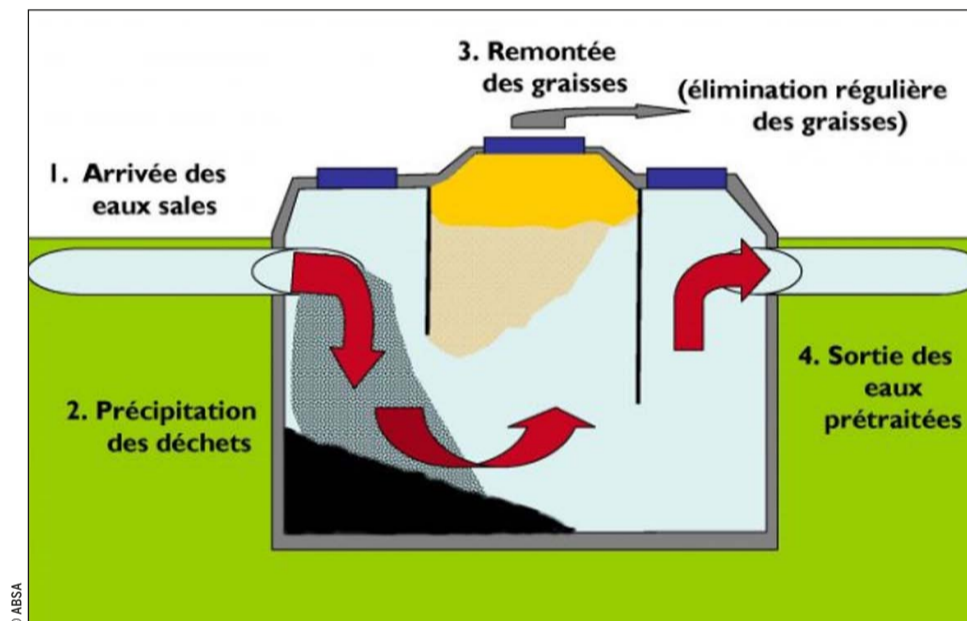
Les collectivités peuvent imposer et rendre obligatoire l'installation d'un bac à graisse dans leur règlement d'assainissement (il est par exemple obligatoire à Paris, dans les Hauts-de-Seine et le Val-de-Marne, ainsi qu'en Seine-Saint-Denis) et lors de la délivrance des autorisations de déversement. Celle-ci est obligatoire en cas de rejet dans le réseau collectif. Il existe également une obligation de vidange régulière. Même si ce type d'installation n'est pas toujours obligatoire, il est fortement conseillé afin d'éviter les nuisances.

Le bac à graisse classique

↳ Positionnement

Le séparateur à graisse est placé entre l'évacuation des eaux usées et le point d'évacuation au réseau d'assainissement collectif. Il doit être aisément accessible pour faciliter le pompage des résidus du bac. Le critère déterminant dans le choix de l'emplacement du bac (à l'intérieur ou à l'extérieur, posé sur le sol ou enfoui) est l'accessibilité aux véhicules de vidage depuis la rue. Si le bac est positionné à l'intérieur, il faut prévoir un espace (dans le mur) pour que le tuyau d'extraction puisse passer.

Schéma de fonctionnement d'un bac à graisse.




Question

Réponse



ROMY CARRÈRE



LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN

Je souhaite créer un espace de fabrication et de vente à emporter basé sur les pâtes fraîches, les lasagnes, les cannelloni et les raviolis, sans aucune consommation sur place. Un bac à graisse est-il obligatoire pour cette activité ? Si oui, existe-t-il un autre système de traitement, car je vais avoir de gros problèmes pour l'installation ? Merci

JFM2A

Romy et Laurence : Comme il est stipulé dans la fiche, ce système n'est obligatoire que dans quelques départements. Vous pouvez vous renseigner auprès de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) de votre département, ou auprès de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) de votre région.

Les aides financières

Depuis 2003, l'agence de l'eau Seine-Normandie aide à mettre en place des solutions efficaces pour lutter contre le déversement des graisses dans les égouts, grâce à des soutiens financiers. Ces aides, accordées à titre individuel jusqu'en décembre 2012, sont désormais attribuées à des groupements. Le restaurateur ou l'hôtelier doit donc faire partie d'un groupement au sein d'une commune, collectivité ou d'une fédération professionnelle représentative, qui est porteur de projet. Cette collectivité aide le professionnel à la rédaction du dossier. Le porteur de projet présente ensuite la demande à l'agence de l'eau Seine-Normandie, qui étudie les dossiers individuellement. La prise en charge peut aller jusqu'à 60 % du montant total du séparateur de graisse par demandeur. Cependant, si le restaurateur ou l'hôtelier ne parvient pas à se joindre à une demande groupée, il peut solliciter l'aide de l'agence qui traitera son dossier individuellement (à condition qu'il démontre d'une part qu'il a besoin de cette installation en raison du nombre de couverts réalisés et de son impact sur le réseau, et d'autre part qu'il n'a pas pu faire partie d'un groupement).

Pour faire installer le bac à graisse, il faut faire appel à une entreprise privée spécialisée ou à un plombier. Attention à bien faire appel à une personne compétente.

↳ Entretien

Il est nécessaire d'entretenir régulièrement (une fois par mois) ces bacs afin d'optimiser leur efficacité. Des alarmes peuvent prévenir en cas de trop plein. Pour réaliser la vidange, il est conseillé de passer un contrat d'entretien avec une société spécialisée pour assurer un nettoyage régulier du bac (vidange + curage). Ce type de bac génère des odeurs et un mauvais entretien peut les augmenter (épaississement de la couche de graisse qui risque de fermenter). Lorsque la quantité transportée est supérieure à 500 kg de déchets par chargement, le restaurateur doit vérifier que le collecteur auquel il fait appel a déclaré son activité en préfecture comme le prévoit la réglementation (art. R. 541-50 du code de l'environnement). Le restaurateur doit faire mentionner dans le contrat que les déchets collectés seront dirigés vers des installations de traitement ou de valorisation appropriées (art. R 541-49 à R 541-79 du code de l'environnement).



Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Les séparateurs à graisse autonettoyants

Ce type d'installation ne nécessite aucune opération de pompage. Les graisses ne restent pas dans la machine puisqu'elles sont rapidement évacuées. Ce dispositif réduit le risque de développement bactérien et génère très peu d'odeurs.

↳ Positionnement

Ces bacs sont plus petits que les modèles classiques. Ils peuvent être installés directement en cuisine sans travaux importants. Attention : ils doivent être positionnés en fin de course des évacuations des eaux usées et ne conviennent donc pas pour les caniveaux et siphons de sol, à moins qu'ils soient placés en partie basse de la cuisine (cave).

↳ Entretien

La vidange du récupérateur de gras doit être faite régulièrement et minutieusement. Attention : les matières grasses récupérées doivent être évacuées par une entreprise spécialisée. Le prix d'achat d'un modèle autonettoyant est beaucoup plus élevé que pour un bac à graisse classique. Cette différence de prix est rapidement compensée par des dépenses d'installation et d'entretien moins élevées pour des performances équivalentes, voire meilleures s'il est parfaitement entretenu.