



BAC A GRAISSE DANS LES METIERS DE L'ALIMENTAIRE

Rédacteur : A.CHEVILLARD

Date : 24/10/2011

Introduction

Les eaux **chargées en graisses** se retrouvent essentiellement chez les **charcutiers**, les **traiteurs**, les activités de **préparation de plats à emporter** et la **restauration**.

Elles proviennent principalement de la **cuisson à l'eau**, du **refroidissement à l'eau** et du **nettoyage des ustensiles et des équipements**.

Ces effluents graisseux sont formés par un mélange généralement composé de triglycérides, d'eau, de protéines et de matière minérale.

S'ils sont rejetés directement dans le **réseau d'assainissement collectif**, ils peuvent être à l'origine de **nuisances** telles que la dégradation des ouvrages d'assainissement et la gêne dans le fonctionnement du système de traitement des eaux usées.

Il convient donc, pour certaines activités, d'installer un **système de prétraitement des eaux usées** avant rejet. Le plus couramment utilisé est le **bac à graisse**.

Contexte réglementaire

Les **règlements sanitaires départementaux** (*article 29-2*) interdisent les rejets de produits susceptibles de causer une gêne aux ouvrages d'assainissement collectif.

La collectivité en charge du réseau public d'assainissement collectif a autorité sur les rejets à l'égout. Elle définit **un règlement d'assainissement** et autorise ou non les effluents des professionnels. Elle peut imposer un système de prétraitement.

Le **Code de la Santé Publique** (*article L1331-10*) stipule que « **Tout déversement d'eaux usées autres que domestiques dans le réseau public doit être préalablement autorisé par le maire ou le président de l'établissement compétent en matière de collecte à l'endroit du déversement...** ».

Pour plus de précision, voir la note de veille réglementaire du 23/08/2011 « Gestion des effluents des entreprises artisanales ».

L'installation d'un bac à graisse est-elle obligatoire ?

L'installation d'un **bac à graisse est obligatoire** lorsque le **règlement d'assainissement** de la collectivité (mairie, communauté de communes, communauté d'agglomération...) le prévoit.

De manière générale, les entreprises artisanales pour lesquelles il est nécessaire d'installer un bac à graisse sont celles générant des eaux usées de fabrication **chargées en graisses d'origine animale**, c'est-à-dire **charcutier, traiteur et restaurateur-préparateur de plats à emporter**.

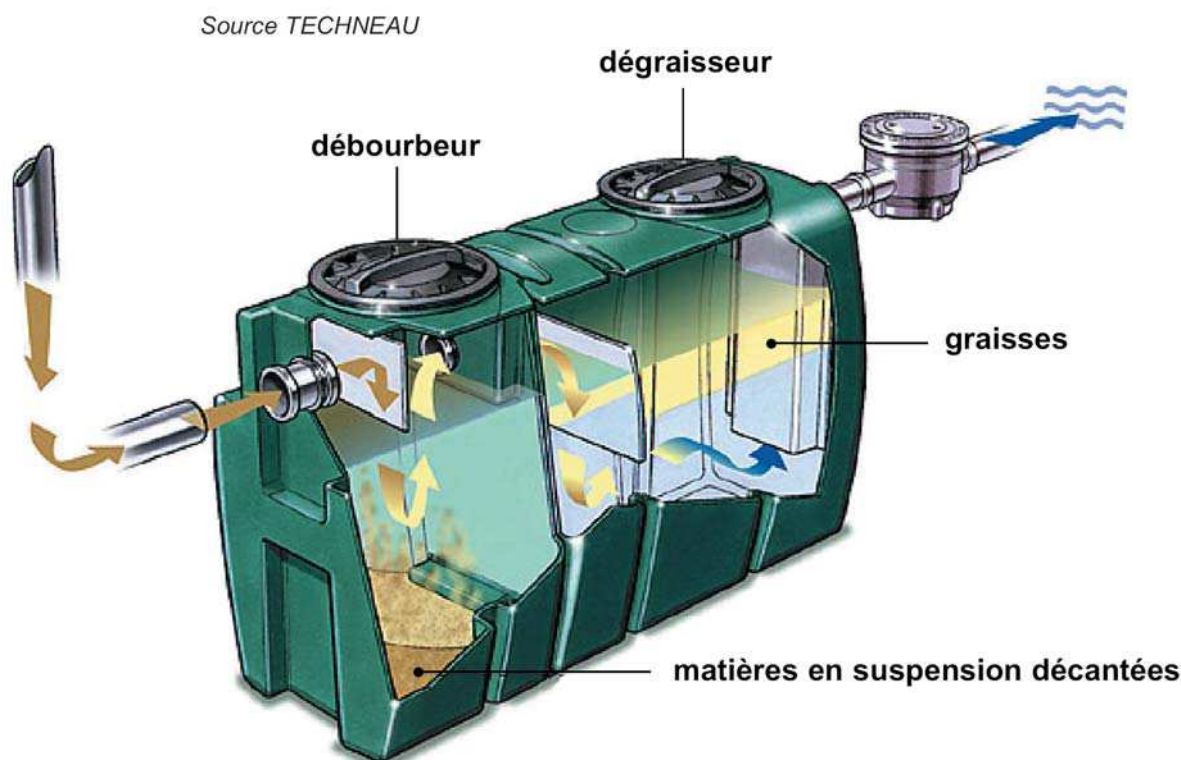
Pour les **graisses végétales**, principalement constituées des **huiles alimentaires usagées**, un **dispositif d'élimination spécifique** à été mis en place par le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat d'Auvergne avec des tarifs préférentiels, permettant aux professionnels n'utilisant pas de produits à base de viande d'éviter d'installer un bac à graisse (*pour plus d'information, contactez votre Chambre de Métiers*).

Principe de fonctionnement d'un bac à graisse

Un bac à graisse a pour rôle de décharger les eaux usées de fabrication des métiers de bouche avant leur passage dans le réseau d'assainissement.

Il a deux fonctions : **le débouage** et **la séparation des graisses** par flottation naturelle.

Les eaux sales arrivent dans le bac, les matières en suspension (épluchures, morceaux de denrées alimentaires, etc..) précipitent dans le fond et les graisses remontent en surface, se figent et s'agglomèrent.



Positionnement d'un bac à graisse

Le bac à graisse doit être situé **entre l'évacuation des eaux usées et le point d'évacuation au réseau d'assainissement collectif**. Il doit **être facilement accessible** au moment du pompage des résidus. Il peut être installé à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement, posé sur le sol ou. Un des critères de base dans le choix de l'emplacement est la ventilation du lieu et l'**accessibilité** aux véhicules de vidanges, depuis la rue.

Il est possible d'appliquer **une séparation des flux**, en considérant que seules les eaux usées de fabrication issues des cuissons et des refroidissements à l'eau, ainsi que des plonges manuelles et des lave-vaisselle sont à prétraiter. Pour les métiers de charcutier, de traiteur et de restaurateur - préparateur de plats à emporter, cela permet de prétraiter **95% de la charge en graisses** pour seulement **41% des volumes d'eaux usées**. Dans certains cas, le fait d'appliquer cette séparation des flux peut donc permettre de réduire la dimension nominale du bac et son coût d'investissement. En revanche, comme cette dimension est réduite, le volume de stockage des graisses à l'intérieur est également réduit. Cela implique un curage plus fréquent et une augmentation probable des coûts d'entretien.

Dimensionnement d'un bac à graisse

Le dimensionnement du bac à graisse est réalisé en fonction de **plusieurs paramètres** :

- le **volume** d'eau consommé,
- le **débit**,
- la **température** des effluents,
- la **nature** des graisses à collecter,
- la présence ou non d'un **lave-vaisselle**,
- la nature des **détergents** utilisés...
- pour la restauration, le **nombre de couverts** le jour de plus grande affluence,

Attention : on ne réalise pas d'économies en choisissant un bac à graisse plus petit et moins cher. Sa conception et son dimensionnement conditionnent en premier lieu son efficacité.

Entretien d'un bac à graisse

L'**entretien** régulier du bac à graisse **conditionne son efficacité**. Il est fortement conseillé de passer un **contrat d'entretien** avec une **société spécialisée** pour assurer un nettoyage régulier du bac (**vidange + curage**).

Les **résidus graisseux** du bac sont des déchets qui doivent être **collectés et traités par une entreprise spécialisée**. Une vidange bien réalisée se termine par un remplissage en eau claire.

Si le bac **n'est pas vidangé et curé régulièrement**, la couche superficielle de graisse va s'épaissir et, au bout de quelques semaines, elle va se mettre à fermenter et à **dégager de mauvaises odeurs**. Par ailleurs la couche de déchets située en fond de bac va augmenter et s'élever. Par conséquent, l'espace entre les deux couches (déchets et matières grasses) diminue et les eaux usées traversent le bac avec une vitesse plus élevée, qui ne laisse pas le temps aux graisses de remonter en surface et de se coller contre la couche superficielle. Il en résulte un **rendement du bac en forte diminution voire nul, ce dernier ne retenant plus les graisses** et pouvant même larguer partiellement celles déjà captées.

L'ajout de bio-additifs dans le bac à graisse **n'augmente pas son efficacité**. En effet, les bio additifs rompent la chaîne graisseuse empêchant les particules de s'agglomérer et ne permettent pas de détruire les graisses sur place. **Seules les opérations de collecte et d'entretien effectuées régulièrement permettent de garantir un bon fonctionnement du système de prétraitement**.

Normes

La norme de référence pour la construction des bacs à graisse est la **DIN 4040**.

Cependant, des normes européennes ont été publiées en 2004 :

- **Norme européenne NF EN 1825-1** pour la conception des bacs à graisse,
- **Norme NF EN 1825-2** pour le dimensionnement et l'exploitation des bacs à graisse.

A qui s'adresser ?

Pour la pose et l'installation d'un bac à graisse, il existe des entreprises spécialisées. Une liste non exhaustive est présentée en annexe.

Pour l'entretien, la plupart des entreprises spécialisées dans le curage et la vidange des fosses septiques peuvent intervenir.

Annexe : **Installation et pose de bacs à graisse**

Liste (non exhaustive) d'entreprises réalisant la pose et l'installation de bac à graisse

Département de l'Allier

↪ L.T.I

Boulevard Bicentenaire
03300 CUSSET
Tél : 04.70.58.05.94

Département du Cantal

↪ CANTUEL T.P. (Intervient sur le bassin d'Aurillac)

La Joyeuse
15130 TEISSIERES LES BOULIES
Tél : 04 71 62 64 86
Fax : 04 71 62 65 93

↪ STAP 15 (Coste) (Intervient sur toute l'Auvergne)

Les Quatre chemins
15250 NAUCELLES
Tél: 04 71 43 25 26
Fax : 04 71 43 25 43

Département de Haute-Loire

↪ DEFAY Assainissement (Sarl)

48 avenue de l'Ermitage
43000 ESPALY SAINT MARCEL
Tél : 04.71.08.10.58
Fax : 04.71.08.12.42
Port. : 06.08.48.23.13

Département du Puy de Dôme

➤ Vasée

Route de Saint Sandoux
63960 VEYRE MONTON
Tél : 04.73.69.62.42
Port. : 06.07.59.19.08

➤ ARTEME

Parc d'activité de Champ Lamet
16 rue chambussière
63430 PONT DU CHATEAU
Port. : 06.21.38.02.43

➤ SYSTEAU

Avenue Henri Pourrat
63510 AULNAT
Tél : 04.73.88.79.58

Entretien des bacs à graisse

➤ **Entreprises spécialisées dans le curage et la vidange des fosses septiques**
(voir les pages jaunes rubrique « fosse septique »).

Contact utile :

Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône Alpes
Antoine CHEVILLARD :
Tel : 04 73 29 42 00
antoine.chevillard@crma-auvergnerhonealpes.fr