



## BAC À GRAISSES

Le **bac à graisses** est un équipement spécialement destinés **aux restaurateurs**, et aux métiers de bouche de manière générale, car les eaux chargées en graisses ne peuvent être rejetées dans les canalisations sans subir un prétraitement, afin de préserver l'état du réseau d'assainissement, le bon fonctionnement des stations d'épuration, et in fine l'environnement en cas de fuite liée à la corrosion.

Quelles sont vos obligations ? Comment fonctionne le bac à graisses ? Comment l'entretenir ? Voici tout ce que vous devez savoir préalablement à l'installation de votre bac à graisses.

### RÉGLEMENTATION : LE BAC À GRAISSES EST-IL OBLIGATOIRE ?

Même si l'installation d'un **bac à graisses** est conseillée afin de prétraiter l'eau graisseuse usée et ainsi préserver les ouvrages d'assainissement collectif, elle est obligatoire si le règlement d'assainissement départemental ou le règlement d'assainissement de votre collectivité le prévoit.

### COMMENT FONCTIONNE LE BAC À GRAISSES ?

Le **bac à graisses** est installé entre l'évacuation des eaux usées de votre restaurant et le point d'évacuation du réseau d'assainissement collectif. Il peut être enterré dans le sol ou posé en surface, mais il doit être facilement accessible pour l'entretien.

Lorsque les eaux usées arrivent dans le **bac à graisses**, les déchets solides (épluchures, morceaux de denrées alimentaires, etc..) vont être filtrés à l'entrée ou précipiter dans le fond du bac. L'eau passe ensuite dans un système de "lamellaires", qui va séparer l'eau et les résidus graisseux.

La graisse étant plus légère que l'eau, elle va flotter, se figer et s'agglomérer à la surface, alors que l'eau prétraitée va s'écouler par le fond du bac pour aller rejoindre le réseau collectif. Ainsi, on obtient une eau plus claire, sans risque de pollution ou de bouchon dans les canalisations.

### QUELLE CONCEPTION / DIMENSION PREVOIR POUR UN BAC A GRAISSES ?

Le dimensionnement du **bac à graisses** est réalisé par rapport à un certain nombre de critères cumulés tels que :

- Le nombre maximum de couverts servis le jour de plus grande affluence de la semaine ou du mois,
- Le volume d'eau consommé,
- Le débit des effluents,
- La température des effluents,
- La présence ou non d'un lave-vaisselle,
- La nature des détergents utilisés,
- Etc.

On ne réalise pas d'économies en choisissant un **bac à graisses** plus petit et moins cher. Sa conception et son dimensionnement conditionnent en premier lieu son efficacité.

## LES NORMES DES BACS A GRAISSES

- Norme européenne **NF EN 1825-1** Séparateurs à graisses - Partie 1 : principes pour la conception, les performances et les essais, le marquage et la maîtrise de la qualité (décembre 2004).
- Complément national **NF P16 500-1/CN** Séparateurs de graisses - Partie 1/CN : principes pour la conception, les performances et les essais, le marquage et la maîtrise de la qualité.
- Norme **NF EN 1825-2** Installations de séparation de graisses - Partie 2 : choix des tailles nominales, installation, service et entretien (novembre 2002).

## LE CHOIX DES MATERIAUX POUR LE BAC A GRAISSES

Un **bac à graisses** peut être composé de différents matériaux : acier revêtu, acier inoxydable, matériau composite.

Chacun d'entre eux présente des qualités et des inconvénients :

- Acier revêtu : grande rigidité, accès total aux équipements, revêtement performant, durée de vie de 10 ans, pose extérieure / intérieure.
- Acier inoxydable : grande rigidité, accès total aux équipements, assemblage in situ possible, grande résistance aux chocs, durée de vie de 25-30 ans, pose extérieure / intérieure.
- Matériau composite : matériau léger, peu rigide (précautions à prendre au moment de la pose), capacité limitée en volume, accessibilité difficile, durée de vie de 10 ans, pose intérieure.

L'inox est le matériau le plus résistant, mais aussi le plus cher. Pour l'instant, il n'existe pas de norme sur les matériaux des bacs à graisses.

## QUELLES SONT VOS OBLIGATIONS QUANT À L'ENTRETIEN DU BAC ?

Le **bac à graisses** doit être facilement accessible pour faciliter le pompage des résidus.

Il peut être installé à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement, posé sur le sol ou enfoui (avec rehausses et tampons).

Un des critères de base dans le choix de l'emplacement est la ventilation du lieu et l'accessibilité aux véhicules de vidange, depuis la rue.

Il est fortement recommandé de réaliser une vidange et un nettoyage complet du bac de manière régulière. Pour une efficacité optimale, on conseille de **vidanger le bac à graisses 2 à 5 fois par an**, au strict minimum.

Pour éviter tout débordement et mauvaises odeurs, l'idéal est de passer un contrat d'entretien avec une entreprise spécialisée, qui se chargera de planifier avec vous la vidange, le curage, mais aussi la collecte des déchets graisseux<sup>(1)</sup>.

Une vidange bien réalisée se termine par un remplissage en eau claire et un remplissage des ornières avec un mélange eau/huile végétale pour assurer une bonne étanchéité aux odeurs.

## LES CONSEQUENCES DU MAUVAIS ENTRETIEN DU BAC A GRAISSES

Si le **bac à graisses** 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 des mauvaises odeurs.

Par ailleurs, la couche de déchets située en fond de bac va augmenter et s'élever, et l'espace entre les deux couches (déchets et matières grasses) diminuer. Les eaux usées chargées en graisses traversent le **bac à graisses** avec une vitesse plus élevée, qui ne laisse pas le temps aux graisses de remonter en surface.

Il en résulte un rendement du bac en forte diminution. Un **bac à graisses** correctement dimensionné et entretenu à un rendement de 60% à 70%.

L'ajout de bio-additifs dans le **bac à graisses** n'augmente pas son efficacité.

(1) En effet, les déchets de type HAU (Huiles Alimentaires Usagées) doivent faire l'objet d'une collecte dans des bidons hermétiques par une entreprise spécialisée, pour être recyclés. Il est interdit de les rejeter dans la nature, ou de les évacuer avec les ordures ménagères classiques.