

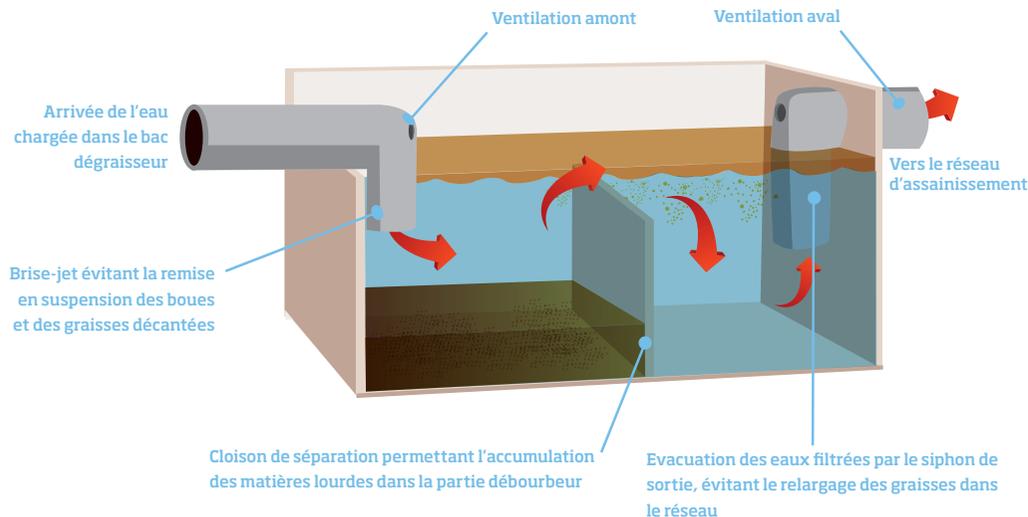
Le bac à graisses est un ouvrage de prétraitement des eaux usées. Son rôle est de capter les graisses produites par des activités comme les restaurants, les traiteurs, les cantines..., avant le rejet de leurs eaux usées dans les réseaux publics d'assainissement.

Il doit donc être positionné entre la sortie des eaux usées à traiter et le réseau public d'assainissement.



// COMMENT FONCTIONNE UN BAC À GRAISSES ?

► SCHÉMA DE FONCTIONNEMENT



// COMMENT LE CHOISIR L'INSTALLER ?

Le **dimensionnement** du bac à graisses dépend de plusieurs facteurs, dont entre autres, le nombre de couverts journaliers, la température des effluents admis, le débit d'entrée, la nature et l'importance des détergents utilisés.

Dans tous les cas, le volume du bac à graisse devra être supérieur à 200 litres.

Le bac à graisses peut être réalisé en **plusieurs matériaux** : le polyéthylène (PE), l'acier inoxydable, le matériau composite (polyester). Chaque matériau a ses propres avantages et inconvénients. Il n'existe pas d'obligation sur la nature du matériau utilisé, ce dernier doit être choisi au cas par cas en fonction des caractéristiques du site concernée et des effluents à traiter.

Le bac à graisses **doit être accessible** pour faciliter les opérations de nettoyage. Il peut être installé à l'intérieur ou à l'extérieur d'un établissement, enterré ou posé hors-sol, conformément aux prescriptions du fabricant.



Le bac à graisse doit pré-traiter les eaux provenant des préparations culinaires, des éviers, des lave-vaisselles, des siphons de sol, des plonges, des lave-mains...

Il est composé de **deux compartiments** :

- ➔ Le **débourbeur** qui sert à décanter les matières les plus lourdes,
- ➔ Le **dégraisseur** qui sert à séparer les graisses de l'eau par flottation naturelle.

Une ventilation naturelle doit être assurée au droit du bac à graisses afin d'éviter les problèmes d'odeurs. Pour ce faire il doit exister une ventilation amont et une ventilation aval.

Attention : les huiles de friture usagées ne doivent pas transiter par le bac à graisses. Elles doivent être récupérées et traitées via une filière spécialisée, mais en aucun cas évacuées dans les réseaux d'assainissement (eaux usées ou eaux pluviales).



Haganis
Environnement



BAC À GRAISSES



// COMMENT L'ENTREtenir ?

Un entretien régulier du bac à graisses est fondamental pour assurer son bon fonctionnement.

Il comprend :

- ➔ Une vidange de l'ensemble du bac, à savoir l'eau et les boues accumulées dans la partie déboureur.
- ➔ Une évacuation et un traitement des graisses accumulées **par une entreprise spécialisée** (elles ne peuvent pas être évacuées avec les poubelles classiques),
- ➔ Une remise en eau.

La fréquence des entretiens dépend de l'activité et du volume du bac à graisses.

Les entretiens peuvent être mensuels pour des bacs à graisse de faible volume. Pour un même nombre de couverts journaliers, plus le bac à graisse sera important plus les vidanges pourront être espacées, toutefois **une vidange devra avoir lieu au minimum chaque année.**

Dans tous les cas, l'épaisseur de la graisse ne doit pas dépasser 1/3 de la hauteur de l'ouvrage.

Un entretien insuffisant ou incomplet pourra avoir différents effets :

- ➔ risque de déformation du bac en cas de non remise en eau après vidange (surtout les bacs en polyéthylène),
- ➔ risque d'émissions d'odeurs et/ou de relargage de graisses dans le réseau si la fréquence d'entretien est insuffisante.

La plupart des entreprises spécialisées dans le curage et la vidange des fosses septiques ont les compétences pour réaliser cet entretien.

➔ AIDES FINANCIÈRES

L'installation de ce type d'ouvrage peut éventuellement faire l'objet de subventions de l'Agence de l'eau Rhin-Meuse.

À contacter avant de lancer toute démarche :
Tél. 03 87 34 47 00 - www.eau-rhin-meuse.fr

Pour tout complément d'informations ou pour fixer un rendez-vous sur place avec une équipe d'HAGANIS afin de valider le dispositif que vous envisagez d'installer, merci de prendre contact avec le service Clients.

Tél : 03 87 34 64 60
service-clients@haganis.fr

Réglementation :

- Règlement d'assainissement collectif de Metz Métropole (articles n°18 et 23)
- Code de la Santé Publique, article L. 1331-15 : :

« Les immeubles et installations existants destinés à un usage autre que l'habitat et qui ne sont pas soumis à autorisation ou à déclaration au titre des articles L. 214-1 à L. 214-4, L. 512-1 et L. 512-8 du code de l'environnement doivent être dotés d'un dispositif de traitement des effluents autres que domestiques, adapté à l'importance et à la nature de l'activité et assurant une protection satisfaisante du milieu naturel. »

Normes :

- norme 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)
- norme NF EN 1825-2 : installations de séparations de graisse – partie 2 : choix des tailles nominales, installation, service et entretien (novembre 2002)

// LE CONTROLE DE LA QUALITÉ DES REJETS :

En sortie de bac à graisses, les effluents doivent respecter les concentrations suivantes :

- DBO5 : 800 mg/L
- DCO : 2000 mg/L
- MES : 600 mg/L
- Azote global : 150 mg/L
- Phosphore total : 50 mg/L

En cas de dépassements, les frais de contrôle effectués par HAGANIS seront facturés au propriétaire de l'installation.