

GUIDE POUR LA RÉALISATION DES OUVRAGES DE PRÉTRAITEMENTS DES EFFLUENTS GRAISSEUX OU CONTENANT DES FÉCULES AVANT DÉVERSEMENT AU RÉSEAU PUBLIC D'ASSAINISSEMENT

RAPPEL : Pour les effluents gras d'origine animale des **métiers de bouche** et conformément aux dispositions de l'article L. 1331-7-1 du Code de la santé publique : tout rejet gras ou contenant des féculés doit, avant son transport dans les réseaux publics de collecte, faire l'objet d'un prétraitement chez l'utilisateur dans les conditions fixées ci-dessous.

1. Généralités

Pour les eaux grasses et les féculés de pommes de terre issues des établissements hospitaliers, restaurants, cantines d'entreprises ou scolaires, conserveries, boucheries, charcuteries, laveries, etc., des séparateurs devront obligatoirement être installés dans les conditions et suivant les critères de dimensionnement indiqués ci-après.

L'installation de ces appareils ne dispense bien évidemment pas de la récupération à la source des produits gras usagés tels que les huiles de friture et graisses qui doivent être éliminés par une filière spécifique (déchetteries, récupérateur spécialisé, etc...).

2. Agrément de l'installation par la collectivité

Lors de la procédure de demande de branchement aux réseaux publics d'assainissement, les caractéristiques techniques des prétraitements seront soumises à l'approbation de l'exploitant.

3. Caractéristiques du séparateur à graisses

Seules les eaux grasses contenant des graisses d'origine organique seront admises dans le séparateur.

Le séparateur à graisse pourra être dimensionné suivant la norme NF EN 1825-2.

A défaut, il sera dimensionné sur la base de 400 litres par litre/seconde du débit pouvant traverser l'ouvrage avec un volume de stockage des graisses ou des matières légères, sera au minimum de 80 litres par litre/seconde.

Dans certains cas, un débourbeur, destiné à provoquer la décantation des matières lourdes et à ralentir la vitesse de passage de l'effluent, pourra être placé en amont :

- celui-ci aura une contenance utile de 40 litres d'eau par litre/seconde du débit pouvant traverser l'ouvrage,
- un dimensionnement confortable du séparateur à graisses dispense de cet appareil.

3.1 / Etablissements de restauration

Sachant que la production de déchets gras est évaluée à environ 25 à 30 ml /repas pour un établissement de restauration traditionnelle, le calcul du volume de l'ouvrage devra tenir compte des fréquences de vidange.

Le tableau suivant donne, pour cette activité, la correspondance entre le nombre de repas journaliers et le dimensionnement du séparateur.

Nombre de repas journaliers	0 à 200 repas	201 à 400 repas	Supérieur à 400 repas
Volume du séparateur	600 à 800 litres	800 à 1200 litres	Prévoir une étude particulière (capacité des machines, mode de travail,...)

3.2 / Autres établissements

On calculera le dimensionnement sur la base du débit de pointe exprimé en litres par seconde (l/s) que devra justifier l'établissement.

À titre indicatif sont rappelées ci-dessous quelques valeurs couramment rencontrées :

- plonge de cuisine ou charcuterie : 2,0 l/s ;
- siphon de sol : 0,7 l/s ;
- machine à laver la vaisselle : 1,0 l/s au minimum, à vérifier auprès du fabricant.

4. Caractéristiques du séparateur à féculés

Les établissements disposant d'éplucheuses à légumes doivent prévoir sur la conduite d'évacuation correspondante un séparateur à féculés.

Cet appareil comprend deux chambres visitables :

- la première chambre est munie d'un dispositif capable de rabattre les mousses et d'un panier permettant la récupération directe des matières les plus lourdes ;
- la deuxième chambre est constituée d'une simple chambre de décantation.

En aucun cas, les eaux résiduelles chargées de féculé ne peuvent être dirigées vers une installation de séparation des graisses.

Le tableau suivant donne la correspondance entre le nombre de repas journaliers et le volume minimum du séparateur à féculés à retenir :

Nombre de repas journaliers	0 à 400 repas	401 à 800 repas	801 à 1200 repas
Volume du séparateur	500 litres	800 litres	1300 litres

5. Installation et entretien

Les prétraitements sont implantés à des endroits accessibles de façon à faciliter leur entretien, mais suffisamment proches des installations d'origine afin d'éviter le colmatage des conduites d'aménées.

Ils devront être conçus de telle façon :

- qu'ils ne puissent être siphonnés par l'égout public,
- que les couvercles des ouvrages puissent permettre un nettoyage correct de l'appareil par aspiration,
- que l'espace compris entre le niveau d'eau dans les appareils et les couvercles soit correctement ventilé.

Si possible, un regard de contrôle sera prévu directement en aval des ouvrages avant le branchement sur le réseau public.

Les équipements de prétraitements seront vidangés et nettoyés suivant un rythme adapté à leur remplissage.

Le service public d'assainissement aura la faculté de contrôler, à tout moment, le nettoyage régulier des appareils de séparation des graisses et des féculés.

Les déchets séparés par les prétraitements seront acheminés par des entreprises agréées sur des sites prévus pour leur destruction ou leur retraitement.