

Gérer les graisses alimentaires

ASSAINISSEMENT



**Restaurant l'Estaminet,
Sainte-Marie-du-Mont**
⊕ Ludovic Grout

«Le réseau d'eaux usées de la commune était régulièrement obstrué par les graisses qui causaient des débordements donc des pollutions bactériologiques. Cette situation, particulièrement problématique en zone littorale, devait faire l'objet de travaux de mise en conformité.

En 2006, la commune a sollicité l'ensemble de ses restaurateurs pour installer **un bac à graisses**. Nous avons contacté un plombier pour définir la capacité du dispositif en fonction de notre nombre de couverts/jour et en réaliser l'installation. Notre investissement a été en partie financé par l'Agence de l'Eau Seine Normandie, et le Parc nous a accompagnés dans le montage du dossier.

Les travaux d'un coût de 2300€ HT ont été réalisés en deux jours sans gêne pour le service.

Le bac doit être vidé régulièrement, une à deux fois par an selon le niveau d'activité, pour éviter tout débordement de graisses vers le réseau.

Pour l'entretien, nous faisons appel à une entreprise agréée qui nous remet un justificatif après chaque intervention.

Pour **les huiles de friture**, nous avons un contrat avec une entreprise locale qui en assure la collecte et la valorisation. Ces huiles nous sont reprises gratuitement, avec remise de bons, lorsque nos trois bidons de 40 litres sont remplis.»

Participer à la préservation de la qualité des eaux et prolonger la durée de vie de vos installations.

Dans le cas d'un assainissement collectif, l'installation d'un bac à graisses est prescrite par l'arrêté d'autorisation de déversement délivré par la collectivité propriétaire du réseau.

Pour un assainissement non collectif, l'installation de cet équipement est prescrite par l'étude de filière.

La taille de l'installation dépend du niveau d'activité de l'établissement.

• NB

Le bac à graisses doit être entretenu régulièrement par une entreprise spécialisée pour garantir son efficacité dans la durée. Le prestataire doit fournir la preuve de l'élimination conforme des résidus collectés lors de l'entretien.

• Coût Moyen

• Contact

Collectivité compétente en assainissement (commune, communauté de communes, syndicat d'eau)
Agence de l'Eau Seine Normandie (aides financières sous conditions : opération groupée sous maîtrise d'ouvrage publique)

• Action complémentaire

Les huiles de friture doivent être récupérées et remises à un collecteur agréé pour ne pas saturer le dispositif ou créer des problèmes de corrosion.

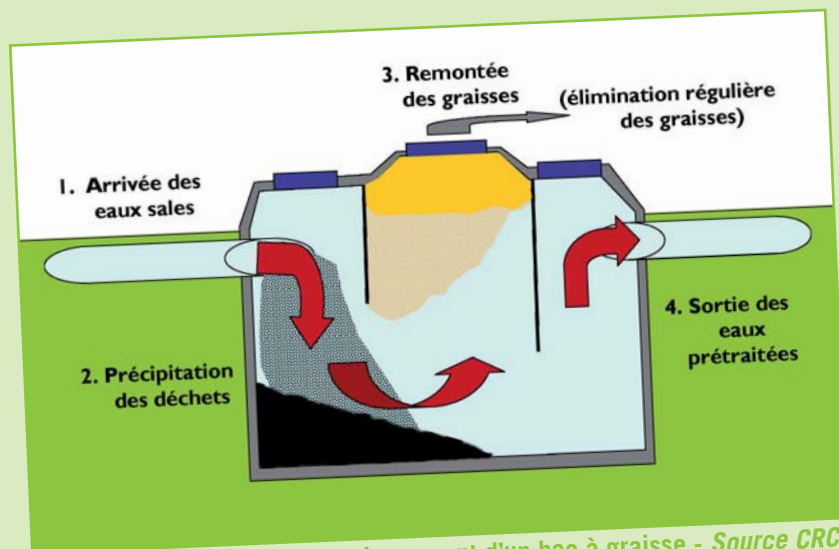


Schéma de fonctionnement d'un bac à graisse - Source CRCI

Téléchargez toutes les fiches sur www.parc-cotentin-bessin.fr

avec le soutien de



février 2010

