

LES FONCTIONS DES BACS ET DES SÉPARATEURS DE GRAISSES

Chaque restaurant produit des eaux usées qui sont chargées de matières grasses et huileuses, d'origine animale ou végétale. Elles sont à l'origine de dépôts importants dans les canalisations. Ces dépôts perturbent le bon fonctionnement des réseaux d'évacuation des eaux et des stations d'épuration (STEP).

L'installation d'un séparateur de graisses permet de retenir à la source les macro-déchets et les graisses. Il évite ainsi toute atteinte aux eaux et aux équipements publics d'assainissement.

L'article L 13 31 10 du nouveau Code de la santé publique précise : « *Tout déversement d'eaux usées autres que domestiques, dans les égouts publics, doit être préalablement autorisé par la collectivité à laquelle appartiennent les ouvrages qui seront empruntés par ces eaux avant de rejoindre le milieu naturel* ». Le règlement d'assainissement et le règlement sanitaire départemental doivent préciser les règles de gestion des déchets graisseux, à savoir l'installation d'un pré-traitement. On constate également que de plus en plus de villes l'imposent dans leurs règlements municipaux.

TABLEAU DE SÉLECTION DES SÉPARATEURS DE GRAISSES AVEC DÉBOURBEUR

Restaurant Nombre de repas	Hôpital	Établissement cuisine professionnelle	Cantine (sans préparation)	Colonne de vidange			
1 Service	Hôtel						
2 Services	Restaurant						
		Nombre de repas / Jour					
≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 295	≤ 201	≤ 443	Sans	Avec
≤ 209	≤ 417	≤ 354	≤ 591	≤ 403	≤ 886	SANIGREASE S 680	SANIGREASE S 680C
						SANIGREASE S 1600	SANIGREASE S 1600C

TABLEAU DE SÉLECTION D'UN BAC À GRAISSE

Nombre de repas par service	Nombre d'éviers raccordés	Bacs à graisse	
		Polyéthylène	Inox
Food truck	1	SANIGREASE T24	
1 à 40	1		SANIGREASE T40
41 à 60	1 à 2		SANIGREASE T60
61 à 80	1 à 3		SANIGREASE T80
81 à 100	1 à 4		SANIGREASE T100

La réalisation des séparateurs à graisses est régie par différentes normes, notamment la norme française NF EN 1825-1, complétée par la NF P 16-500-1/CN et NF EN 1825-2. Les appareils sont également soumis au marquage CE dont les modalités sont définies dans l'annexe ZA.
Depuis le 1^{er} juillet 2013, la D.O.P. est obligatoire. Chaque produit doit être accompagné de sa D.O.P. qui comprend également le marquage CE.