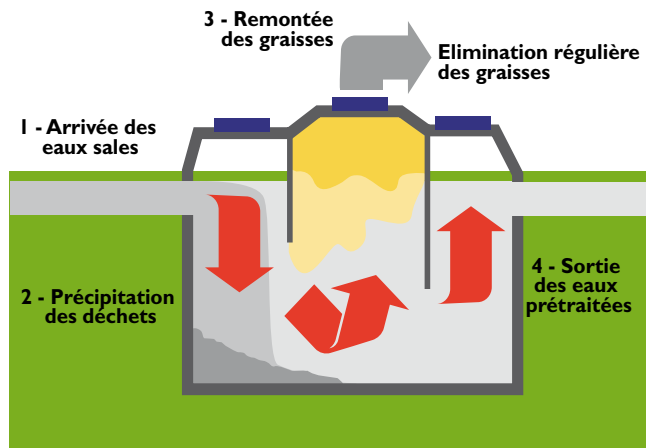


Qu'est ce qu'un séparateur à graisses ?

Il s'agit d'un système retenant les graisses présentes dans les eaux usées avant leur rejet dans les réseaux d'assainissement. Les eaux sales, chargées en graisses et en matières en suspension (épluchures, restes d'aliments...) arrivent des cuisines et se précipitent au fond du bac. Les graisses se mélangeant mal avec l'eau, elles remontent en surface, se figent puis s'agglomèrent. On peut alors les récupérer pour les recycler.



Comment choisir ?

- Où installer le séparateur à graisses ?
- Comment le rendre accessible pour l'entretien ?
- En fonction du nombre de repas préparés, du volume d'eau consommé, comment choisir le bon dimensionnement ?



Deux techniques possibles

Le séparateur à graisses traditionnel

Système volumineux, enterré ou hors sol, le séparateur à graisses traditionnel est moins contraignant que le séparateur à graisses autonettoyant. Moins cher à l'achat, il nécessite quand même un entretien, la fréquence de vidange du séparateur varie en fonction de l'activité, mais il est fortement recommandé de faire effectuer un pompage mensuel (Norme NF EN 1825-2 Nov. 2002). Les vidanges devront être faites par une entreprise spécialisée garantissant l'élimination des déchets pompés.

Le séparateur à graisses autonettoyant

Il permet l'équipement des restaurants ne pouvant installer des séparateurs traditionnels, il se place sous la plonge, ne représente qu'un minime encombrement, et ne nécessite aucuns travaux de génie civil. Il demande cependant un entretien quotidien très contraignant afin de permettre un fonctionnement optimal. Les huiles et déchets solides transportés par les eaux usées sont enlevés dès la sortie de cuisine. L'effluent peut alors être dirigé vers le réseau communal. Les huiles exprimées par le système peuvent être recyclées tout comme les huiles de cuisson. Il n'y a plus besoin de pompage.