

ARTICLE 1 – CONFORMITE DE RACCORDEMENT

L'établissement doit être raccordé au réseau public d'eaux usées avec séparation des eaux usées et des eaux pluviales jusqu'en limite de propriété.

Un contrôle de ce raccordement doit être réalisé par le service Eau en vue d'obtenir une attestation de conformité des branchements.

En cas de non-conformité, une augmentation de 100% de la redevance assainissement pourra être appliquée.

ARTICLE 2 – PRETRAITEMENT OBLIGATOIRE (BAC A GRAISSES)

Les établissements des métiers de bouche doivent être obligatoirement équipés d'un prétraitement des eaux usées avant rejet au réseau public d'eaux usées.

Ce prétraitement ne doit en aucun cas collecter des eaux sanitaires de l'établissement.

Une étude diagnostique est obligatoire pour définir le type et la taille du prétraitement adapté à l'activité. Certains établissements se verront dans l'obligation d'installer un second prétraitement suivant leur activité (exemple : bac à féculés).

En cas de changement d'activité, une nouvelle étude diagnostique devra être réalisée pour s'assurer que le prétraitement présent est toujours adapté.

ARTICLE 3 - ENTRETIEN DES PRETRAITEMENTS

L'entretien et le bon fonctionnement des prétraitements sont à la charge de l'établissement.

La fréquence d'entretien doit respecter les prescriptions du fournisseur et sera au minimum de trois fois par an pour un bac à graisses classiques, et quotidiennement pour un bac à graisses sous évier (autonettoyant, hydrostatique et écrémage manuel).

Le curage et la remise en eau, qui sont obligatoires, doivent être réalisés par une entreprise extérieure agréée.

ARTICLE 4 – DECHETS LIQUIDES

Les déchets liquides (huiles alimentaires, produits acides ou basiques ...) issus de l'activité doivent être collectés par une société agréée, et en aucun cas rejetés dans le réseau public d'eaux usées sous peine d'amende.

ARTICLE 5 - PRODUITS D'ENTRETIEN

Les produits d'entretien utilisés au sein de l'établissement doivent être utilisés dans le respect des fiches techniques. Le dosage des produits doit être respecté.

Il est strictement interdit d'utiliser tout additif ou biocide favorisant la dilution des graisses dans le bac à graisses, entraînant des difficultés dans les réseaux public d'eaux usées.

Conseils :

Les bonnes pratiques en cuisine :

- Je récupère les détritrus de nourriture avant de vider mon évier
- Je vide les siphons de sols dans la poubelle avant de les nettoyer
- Je dose mes produits au préalable pour faciliter son utilisation

L'entretien du prétraitement

- Je signe un contrat d'entretien avec une entreprise de curage afin de ne pas oublier les interventions
- Je vérifie que la remise en eau de mon prétraitement est réalisée après chaque intervention
- Je réalise un planning d'intervention pour l'entretien d'un bac à graisses sous évier
- Je cure mes canalisations une fois par an pour s'assurer du bon écoulement des eaux

**Pour tout autre renseignement je contacte le centre d'activité Qualité des Rejets
au numéro suivant : 05 49 30 39 46**