



Gestion des effluents pour les métiers de la restauration

activités concernées



Restaurant traditionnels



Cafétariats



Restauration rapide



Brasseries



Entreprises de restauration collective



Traiteurs



Boucheries, charcuteries



Poissonneries



Boulangeries, pâtisseries



Hôtels restaurants

La restauration rejette en moyenne **315 litres d'eau** par jour et par salarié productif.

Caractéristiques des rejets

Les rejets de l'activité contiennent

- Des Matières En Suspension, MES (résidus, restes d'aliments)
- Des matières organiques apportées par les aliments
- Des graisses issues de l'eau et de la vaisselle
- Des détergents qui proviennent du lavage des locaux, du matériel et de la vaisselle

Les paramètres physico-chimiques à surveiller

- Les MES
- La Demande Biochimique en Oxygène sur 5 jours (DBO5)
- La Demande Chimique en Oxygène (DCO)
- Les Substances Extractibles à l'Hexane (SEH)
- Les Détergents ioniques et non ioniques
- La température et le pH

Que dit la réglementation ?

La réglementation est fixée par l'arrêté du 2 février 1998 et par le règlement d'assainissement de la commune ou du syndicat. A eux deux, ils fournissent les concentrations à ne pas dépasser et les prescriptions techniques spécifiques pour diminuer la charge polluante entrante dans les réseaux d'assainissement collectif.

Valeurs limites de concentration dans les rejets

- MES : 600 mg/L
- DCO : 2 000 mg/L
- DBO5 : 800 mg/L
- SEH : 150 mg/L
- Détergents : 10 mg/L
- pH : entre 5,5 et 8,5
- Température : < 30°C

Prescriptions techniques

Le règlement d'assainissement collectif du SICTEUB impose à tout établissement servant plus de 20 repas par jour de mettre en place un bac à graisse. Un bac à féculés est également imposé à tout établissement ayant une éplucheuse de légume.

Conseils de bonnes pratiques

utilisation de détergents

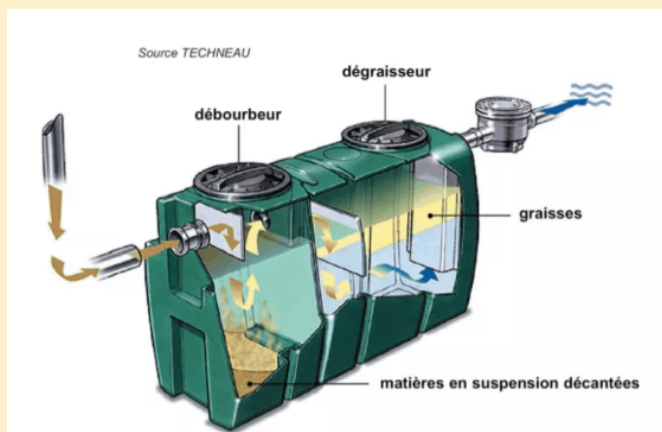
- Biodégradables
- Respect des doses prescrites
- Installation d'un dispositif de dosage

lavage, vaisselle

- Eliminer les résidus avant de les laver
- Les broyeurs d'évier sont interdits
- Faire refroidir les eaux de cuisson et extraire les graisses solidifiées
- Equiper l'évier d'une grille à curer

Comment ça fonctionne ?

Bac à graisses



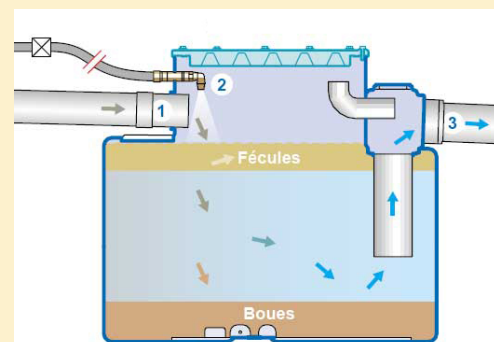
C'est un système de prétraitement qui permet de diminuer les teneurs en MES et en graisse. Il est composé de deux compartiments. Le premier sert à faire décanter les matières en suspension : le déboureur. Le deuxième permet de séparer les graisses et l'eau. Les graisses moins denses que l'eau remontent en surface et l'eau traitée s'évacue par sousverse.

Selon l'utilisation, la vidange peut être faite entre 1 fois par mois et 1 fois par an. Les résidus graisseux doivent être collectés et traités par une entreprise spécialisée. Une vidange bien respectée se termine par un remplissage à l'eau claire et un remplissage des ornières avec un mélange eau/huile pour éviter les mauvaises odeurs

Bac à féculés

Un bac à féculés agit sur la mousse, l'odeur et sur la teneur en MES. Il est constitué d'un panier qui retient les lourdes particules et d'une rampe d'aspersion. L'eau chargée en féculés arrive dans le bac, puis est arrosée grâce à une électrovanne. Le bac à féculés fonctionne sur le principe de la décantation.

L'entretien annuel (au minimum) est indispensable pour une efficacité maximale. Ainsi, une société extérieure peut prendre en charge la vidange des féculés et le curage des boues. Il se peut que le bac à féculés soit inclus avec le bac à graisse



Coûts et investissement

500 à 3500 €

prix d'un bac à graisses classique, hors taxes, sans le génie civil et les équipements (pompes de relevage par exemple) qui sont parfois nécessaires.

130 à 180 €

le mètre cube vidangé. Les tarifs pour un bac à féculés sont similaires, son entretien coûte 130€ par vidange.



Le SICTEUB et l'Agence de l'Eau peuvent vous apporter un accompagnement technique et des aides financières.