

REGLEMENT COMMUNAL D'ASSAINISSEMENT

ANNEXE 1

OUVRAGES de PRETRAITEMENT POUR EFFLUENTS

GRAISSEUX OU CONTENANT DES FECULES

ARTICLE 1 : Généralités

Pour les eaux grasses et les féculs de pommes de terre issues des établissements hospitaliers, restaurants, cantines d'entreprises ou scolaires, conserveries, boucheries, charcuteries, laveries... des séparateurs devront obligatoirement être installés dans les conditions et suivant les critères de dimensionnement indiqués ci-après.

L'installation de ces appareils ne dispense bien évidemment pas de la récupération à la source des produits gras usagés tels que les huiles de friture et graisses qui doivent être éliminés par une filière spécifique (déchetteries, récupérateur spécialisé, ...).

ARTICLE 2 : Agrément de l'installation par la collectivité

Lors de la procédure de demande de branchement aux réseaux publics de l'assainissement, les caractéristiques techniques des prétraitements seront soumises à l'approbation de la collectivité publique.

ARTICLE 3 : Caractéristiques du séparateur à graisses

Seules les eaux grasses contenant des graisses d'origine organique seront admises dans le séparateur.

Le séparateur à graisse sera dimensionné sur la base de 400 litres par litre/seconde du débit pouvant traverser l'ouvrage.

Sa conception sera telle que le volume réservé au stockage des graisses ou des matières légères soit de 80 litres par litre/seconde de ce même débit pouvant traverser l'ouvrage.

Dans certains cas, un débourbeur, destiné à provoquer la décantation des matières lourdes et à ralentir la vitesse de passage de l'effluent pourra être placé en amont.

Celui-ci aura une contenance utile de 40 litres d'eau par litre/seconde du débit pouvant traverser l'ouvrage.

Un dimensionnement confortable du séparateur à graisses dispense de cet appareil.

3.1 Etablissements de restauration

Le tableau suivant donne, pour cette activité, la correspondance entre le nombre de repas journaliers et le dimensionnement du séparateur

Nbre de repas journaliers	0-200	201 à 400	supérieur à 400
Volume du séparateur en litres	600 à 800	800 à 1200	prévoir une étude particulière (capacité des machines, modes de travail, ...)

3.2 Autres établissements

On calculera le dimensionnement sur la base du débit de pointe exprimé en litres par seconde que devra justifier l'établissement.

A titre indicatif sont rappelées ci –dessous quelques valeurs couramment rencontrées :

- plonge de cuisine ou charcuterie : 2,0 l/s
- siphon de sol : 0,7 l/s
- machine à laver la vaisselle : 1,0 l/s au minimum, à vérifier auprès du fabricant

ARTICLE 4 : Caractéristiques du séparateur à féculés

Les établissements disposant d'éplucheuses à légumes doivent prévoir sur la conduite d'évacuation correspondante un séparateur à féculés.

Cet appareil comprend deux chambres visitables :

- la première chambre est munie d'un dispositif capable de rabattre les mousses et d'un panier permettant la récupération directe des matières les plus lourdes ;
- la deuxième chambre est constituée par une simple chambre de décantation.

En aucun cas, les eaux résiduelles chargées de féculé ne peuvent être dirigées vers une installation de séparation des graisses

Le tableau suivant donne la correspondance entre le nombre de repas et le volume minimum du séparateur à féculés à retenir.

Nombre de repas	0 à 400	401 à 800	801 à 1200
Volume séparateur à féculés	500 L	800 L	1 300 L

ARTICLE 5 : Installation et entretien

Les prétraitements sont implantés à des endroits accessibles de façon à faciliter leur entretien, mais suffisamment proches des installations d'origine afin d'éviter le colmatage des conduites d'amenées. Ils devront être conçus de telle façon :

- qu'ils ne puissent être siphonnés par l'égout public,
- que les couvercles des ouvrages puissent permettre un nettoyage correct de l'appareil par aspiration,
- que l'espace compris entre le niveau d'eau dans les appareils et les couvercles soit correctement ventilé.

Si possible, un regard de contrôle sera prévu directement en aval des ouvrages avant le branchement sur le réseau public.

Les équipements de prétraitements seront vidangés et nettoyés suivant un rythme adapté à leur remplissage.

La collectivité aura la faculté de contrôler à tous moments le nettoyage régulier des appareils de séparation des graisses et des fécules.

Les déchets séparés par les prétraitements seront acheminés par des entreprises agréés sur des sites prévus pour leur destruction ou leur retraitement.