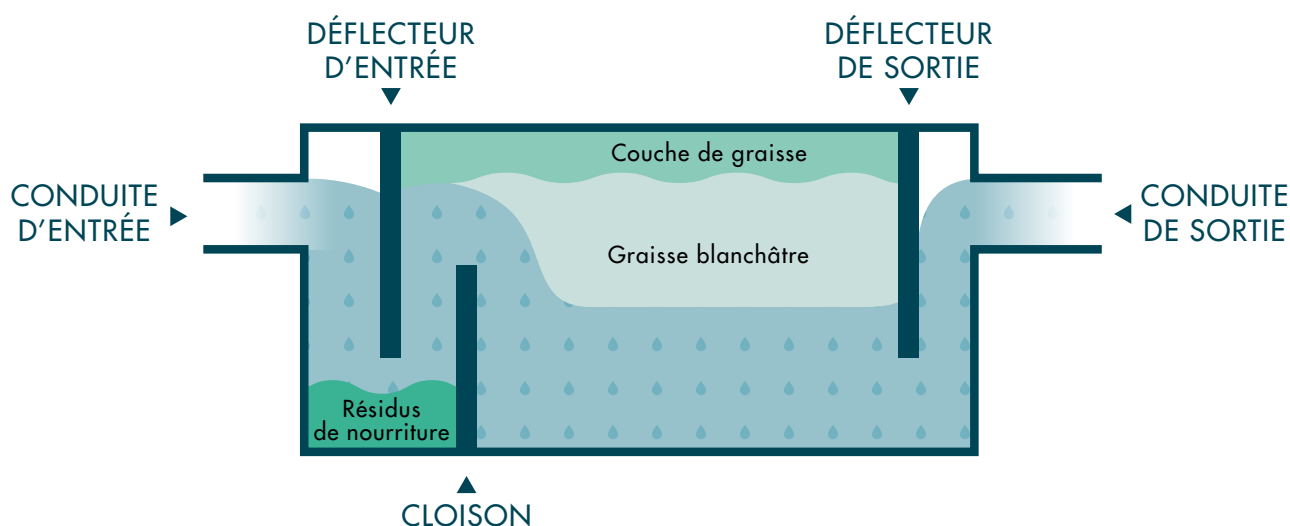


# Le séparateur à graisses



## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le séparateur à graisses est un **dispositif destiné à retenir les graisses** et matières décantables contenues dans les eaux résiduaires des cuisines telles que les eaux de cuisson ou de refroidissement après cuisson et les eaux de vaisselle du bac de plonge ou de la machine à laver la vaisselle.

Le principe de cet appareil, repose sur les caractéristiques physiques des graisses alimentaires, animales ou végétales, insolubles dans l'eau, plus légères que l'eau et capables de changer d'état (liquide à solide) quand elles sont maintenues au repos à l'air libre et à température ambiante.

Le processus dynamique du séparateur à graisses repose donc sur le principe de flottaison des graisses puis leur agglomération et solidification en surface lorsque l'eau reste en condition de stagnation.

## POUR DE BONNES PERFORMANCES

Le séparateur doit être **impérativement précédé d'un débourbeur** dont le rôle est de retenir les matières lourdes telles que boue, sable, ou débris alimentaires.

La **quantité de détergent**-vaisselle utilisée doit être **aussi faible que possible** pour que l'émulsion eau-graisses soit suffisamment instable et permettre aux graisses d'être facilement séparées et de flotter.

**Un séparateur mal nettoyé ne piège plus les nouveaux apports de graisses.** Une vidange et un curage réguliers (au minimum une fois par mois) évitent également les débordements et les odeurs nauséabondes.

## LES TYPES D'EAUX À TRAITER DANS UN SÉPARATEUR À GRAISSES



**Rappel important :** les graisses et les huiles sont à bien distinguer.

| <u>TYPES</u>                       | <u>OUI/NON</u>         | <u>POURQUOI</u>   |
|------------------------------------|------------------------|---|
| EAUX DE VAISSELLE                  | OUI                    | Elles contiennent des graisses animales et végétales qui figent à température ambiante                            |
| EAUX GRASSES<br>DES SIPHONS DE SOL | OUI                    |   |
| DÉCHETS SOLIDES<br>FERMENTESCIBLES | Aussi peu que possible | Ils perturbent la séparation des graisses   |
| HUILES ALIMENTAIRES<br>USAGÉES     | JAMAIS                 | Les huiles végétales ne figent pas à température ambiante. Elles ne peuvent donc être retenues par le séparateur. |

### LES CRITÈRES DE CHOIX D'UN BON SÉPARATEUR À GRAISSES

Le séparateur doit être **dimensionné en fonction du nombre de couverts servis ou de repas préparés** afin d'**optimiser le temps de séparation** entre les graisses et l'eau. Un séparateur à graisses sous-dimensionné retient mal les graisses qui sont alors rejetées dans le réseau.

### QUE DEVIENNENT LES GRAISSES CURÉES ?

En région parisienne, ces graisses provenant des curages de vos séparateurs à graisses sont pour partie valorisées énergétiquement.

|   |   |
|---|---|
| SÉPARATEUR CLASSIQUE<br>AVEC DÉBOURBEUR<br>(VOIR DESSIN AU RECTO) | <b>À privilégier</b>  |
| SÉPARATEUR SOUS ÉVIER   | Moins performants, ils peuvent être <b>tolérés en cas d'exiguïté des locaux</b>   |
| SÉPARATEURS<br>ÉCRÉMEURS  | <b>À éviter</b><br>Les séparateurs « écrémeurs » sont souvent sous dimensionnés, s'encrassent très vite et rapidement inopérants sauf à prévoir un entretien journalier fastidieux.   |
| SÉPARATEUR CLASSIQUE<br>AVEC ADDITIFS DITS<br>« BIOLOGIQUES »     | <b>Déconseillés</b><br>Les additifs ou enzymes qui provoquent une digestion « biologique » des graisses dans le séparateur sont vivement déconseillés car ils ne génèrent qu'une fragmentation très partielle de celles-ci. Les graisses ne sont alors plus ni récupérables ni valorisables, elles vont par contre figer dans le réseau d'assainissement et charger inutilement la station d'épuration. |