

## **QUE FAIRE**

**DES HUILES  
ALIMENTAIRES USAGÉES**

**ET DES EAUX  
GRASSES ?**



## DE QUOI S'AGIT-IL ?



### LES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES

Ce sont les huiles de friture d'origine végétale qui ne figent pas à température ambiante. Elles doivent être collectées dans un bidon par un prestataire spécialisé. Leur rejet à l'égout ou aux ordures ménagères est strictement interdit. Le séparateur à graisse ne retient pas ce type de graisses.



### LES EAUX GRASSES DE CUISINE

Ce sont 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. Elles sont bien retenues par un séparateur à graisses curé aussi souvent que nécessaire.

## POURQUOI ?



### C'EST UNE QUESTION DE SÉCURITÉ

Les amas de graisses provoquent des nuisances olfactives comme par exemple une odeur d'oeufs pourris. Ils engendrent aussi des risques d'asphyxie et d'explosion.



### C'EST ÉCONOMIQUE

Une mauvaise gestion des huiles entraîne des dégradations coûteuses des canalisations. La collecte des huiles alimentaires peut être assurée le plus souvent gratuitement. Renseignez-vous.



### C'EST UNE ATTITUDE CITOYENNE

Vos clients apprécieront votre engagement pour l'environnement.



### C'EST ÉCOLOGIQUE

Les graisses récupérées ne polluent pas et elles sont valorisées.



### C'EST UNE OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE

La déclaration de déversement est obligatoire à Paris. Le formulaire et les prescriptions applicables à l'activité de restauration sont téléchargeables sur Paris.fr ou en flashant le QR code.

Les établissements de restauration doivent par ailleurs être équipés d'un système de prétraitement de leurs effluents, appelé communément séparateur à graisses.

Vous devez adresser, une fois par an, au service de l'assainissement une copie de votre contrat d'entretien (ou les bordereaux de curages) du séparateur à graisses ainsi que les bordereaux d'enlèvement des huiles alimentaires usagées prouvant que vous n'avez pas rejeté vos graisses et huiles en égout.



## À QUI ADRESSER CETTE DÉCLARATION

Par courrier, à l'adresse suivante :  
Service Technique de l'Eau et de  
l'Assainissement de Paris  
Subdivision Contrôle des Eaux  
17, rue Delesseux - 75019 Paris  
Par courriel : [dpe-stea.sapsce@paris.fr](mailto:dpe-stea.sapsce@paris.fr)



## ATTENTION, DES SANCTIONS EXISTENT !

En conformité avec les dispositions du Règlement d'Assainissement de Paris, les pénalités suivantes sont applicables :

- Non transmission du formulaire de déclaration d'activité après sollicitation du service : **1 200€**
- Non transmission des documents d'autosurveillance prescrits à l'article 15 et annexe 5 : **1 050€**
- Absence de système de prétraitement des effluents : **5 000€**
- Défaut d'entretien des systèmes de prétraitement ou défaut de gestion des déchets : **3 500€**

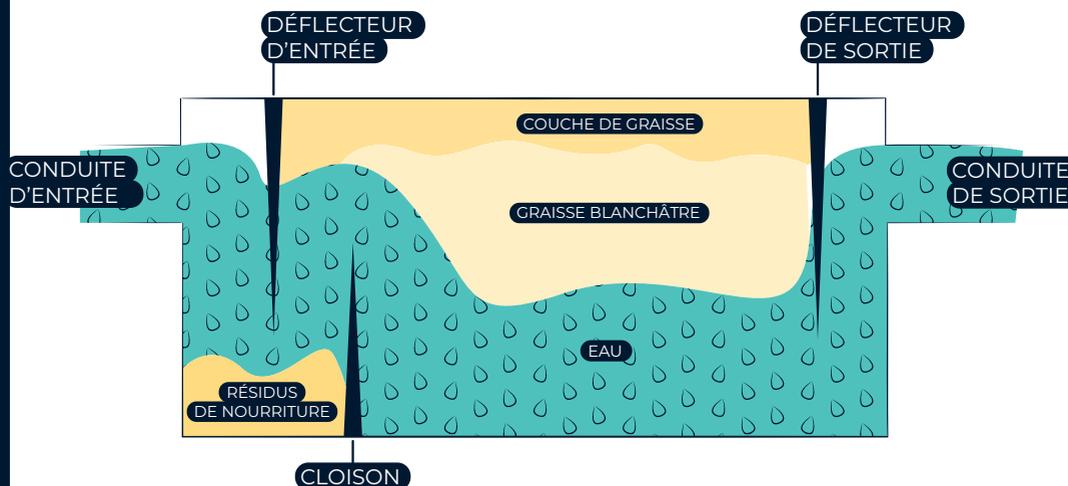
Les infractions pénales au règlement d'assainissement sont poursuivies et punies conformément aux lois en vigueur, notamment l'article R610-5 du Code Pénal pour les contraventions et l'article L1337-1-1 du Code de la Santé Publique pour les délits.

### POUR EVITER CELA, IL FAUT :

- Déclarer votre activité de restauration (voir ci-contre)
- Vous équiper d'un séparateur à graisses
- Le contrôler visuellement
- Le faire curer aussi souvent que nécessaire par un professionnel pour atteindre les objectifs de qualité figurant dans le Règlement d'Assainissement de Paris
- Faire enlever les huiles alimentaires usagées
- Conserver les bordereaux de curage
- Communiquer la preuve de l'entretien du séparateur à graisse et de l'enlèvement des huiles alimentaires une fois par an au service de l'assainissement de Paris (voir « Contacts utiles »)



## LE SÉPARATEUR À GRAISSE



## 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

**Il est recommandé que le séparateur soit 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



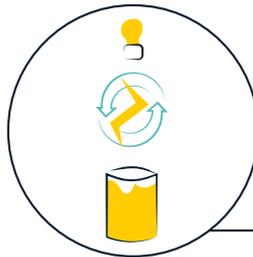
Rappel important : les graisses et les huiles sont à bien distinguer.

TYPES	À TRAITER	POURQUOI
EAUX DE VAISSELLE	OUI	Elles contiennent des graisses animales et végétales qui figent à température ambiante.
EAUX GRASSES DES SIPHONS DE SOL	OUI	
DÉCHETS SOLIDES FERMENTESCIBLES	NON	Ils perturbent la séparation des graisses.
HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES	NON	Elles doivent être collectées dans un bidon par un prestataire spécialisé.

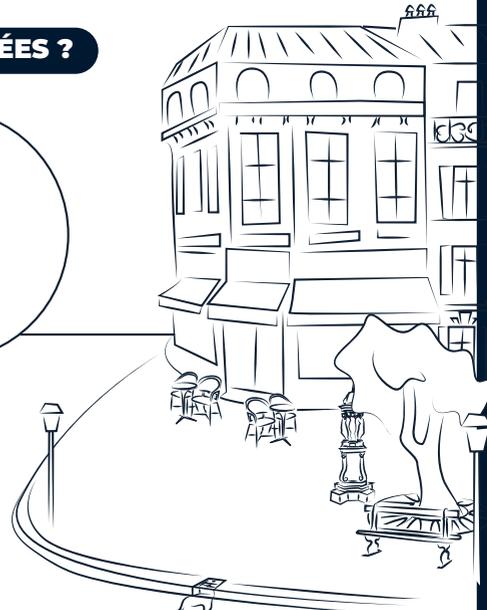
## LES CRITÈRES DE CHOIX D'UN BON SÉPARATEUR À GRAISSES

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**.



## EN RÉSUMÉ, QUE DOIS-JE FAIRE ?

- 1 **Déclarer votre activité** de restauration.
- 2 **Vous équiper** d'un séparateur à graisses.
- 3 **Curer** aussi souvent que nécessaire votre séparateur à graisses.
- 4 **Faire enlever** les huiles alimentaires usagées.
- 5 **Communiquer la preuve** de l'entretien du séparateur à graisses et de l'enlèvement des huiles alimentaires usagées au service technique de l'eau et de l'assainissement.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les égouts parisiens ont la particularité d'être **visitables**, ce qui signifie que des personnes peuvent y circuler debout. Ce réseau héberge également les conduites d'eau potable ainsi que les réseaux de téléphonie et d'énergie.

Plusieurs centaines d'agents travaillent chaque jour dans les égouts pour garantir aux Parisiens un service de qualité.

**La redevance assainissement** que vous acquittez lorsque vous payez votre facture d'eau, couvre le coût **d'entretien et de maintenance du réseau d'assainissement**.

## LES CONTACTS UTILES

### VILLE DE PARIS

Vous trouverez les règles générales s'appliquant aux professionnels sur le site [www.paris.fr](http://www.paris.fr), rubrique Professionnels: Eau et Assainissement

Pour une question précise vous pouvez contacter le

SERVICE TECHNIQUE DE L'EAU ET DE L'ASSAINISSEMENT – SUB.CONTRÔLE DES EAUX

Téléphone : 01 44 75 23 70

Courriel : [dpe-stea.sapsce@paris.fr](mailto:dpe-stea.sapsce@paris.fr)