

FILIERE : BAC DÉGRAISSEUR

SON ROLE :

Le bac dégraisseur est destiné à la rétention des matières solides (graisses et huiles), contenues dans les eaux ménagères, par flottation, et assure également un abaissement de température des eaux usées.

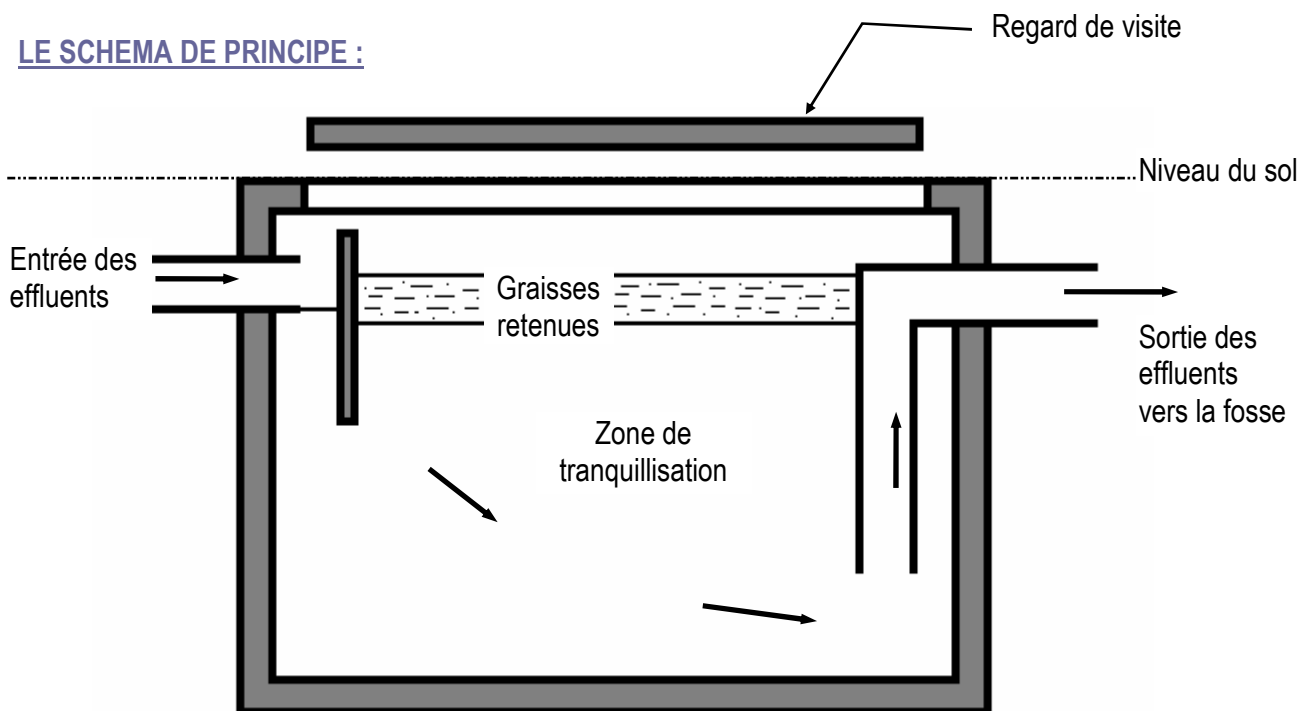
Ce prétraitement permet de protéger du colmatage les tuyaux d'eaux usées ainsi que le système de traitement (exemple : figement des graisses).

SON UTILISATION :

Son utilisation est justifiée dans le cas où le dispositif de prétraitement se situe à plus de 10 mètres de la sortie des eaux ménagères de la maison.

Son utilisation est obligatoire lorsque les effluents renferment des huiles et des graisses en quantité importante (cuisine collective, restaurant).

LE SCHEMA DE PRINCIPE :



SON DIMENSIONNEMENT :

- au moins égal à **200 litres** pour la desserte d'une cuisine
- au moins égal à **500 litres** pour la desserte de toutes les eaux usées de la maison

SON IMPLANTATION :

Le bac à graisses doit être situé à moins de 2 mètres de l'habitation. Il doit être obligatoirement situé en amont de l'ouvrage de prétraitement. Il doit être accessible par un véhicule hydrocureur pour procéder à la vidange.

SA MISE EN ŒUVRE :

Le fond de fouille est parfaitement plat et horizontal, recouvert d'une couche de 10 cm de sable tassé. Le remplissage en eau du bac à graisses doit s'effectuer en même temps que le remblaiement manuel. Le tampon arrivera au niveau du sol et restera facilement accessible pour permettre un bon entretien. La ventilation du bac à graisses est obligatoire. Elle doit permettre l'évacuation des gaz malodorants produits à son niveau. Elle doit assurer une circulation d'air efficace, en communication avec la ventilation de la fosse toutes eaux et notamment avec la canalisation d'extraction des gaz débouchant hors toiture.

SON ENTRETIEN :

Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec une fréquence qui dépend des conditions d'utilisation mais qui ne peut être inférieure à 6 mois. La vidange des graisses, par une entreprise agréée, est conseillée dès lors que la couche de graisse atteint 15 cm d'épaisseur.