

L'évier n'est pas une poubelle

Empêchez les gras, les huiles et la graisse de boucher vos tuyaux, et évitez les coûteux refoulements d'égouts dans votre restaurant et votre collectivité.

Conseils pratiques pour la cuisine de votre restaurant :

Acceptable

- ✓ Jeter les restes d'aliments, l'huile et la graisse des assiettes et des casseroles directement dans le bac vert ou la poubelle;
- ✓ Utiliser un filtre à tamis dans l'évier pour recueillir les restes d'aliments;
- ✓ Recycler l'huile de cuisson;
- ✓ Nettoyer et entretenir les boîtes à graisse régulièrement;
- ✓ Éliminer les huiles par l'entremise d'une entreprise d'élimination des graisses autorisée.

Inacceptable

- ✗ Verser dans l'évier des huiles de cuisson, de la graisse, du saindoux, du beurre, des sauces et des produits laitiers;
- ✗ Utiliser des produits dégraissants, des produits émulsifiants ou de l'eau chaude pour dissoudre la graisse;
- ✗ Vider des restes d'aliments solides dans l'évier;
- ✗ Verser des corps gras ou vider des restes d'aliments solides directement dans les égouts extérieurs ou les puisards de rue.

Pour en savoir plus, communiquez avec un représentant du **Programme sur l'utilisation des égouts** au :

 613-580-2424, poste 23326

 sup-pue@ottawa.ca

