

# LES ÉVIERS NE SONT PAS DES POUBELLES

## Comment éliminer les graisses de cuisson pour éviter les blocages et refoulements d'égouts

613-580-2424, poste 23326



### N'éliminez pas les graisses de cuisson dans les égouts

Les restaurants, les services alimentaires et les établissements de restauration sont largement responsables de l'accumulation de graisses dans nos conduites d'égouts et des blocages et refoulements qui en résultent. Les principales sources de graisses sont les produits de boulangerie, le saindoux, les restes de table, l'huile à cuisson, le shortening, le beurre, les sauces à la crème, les produits laitiers (p. ex., laits frappés), le gras animal, la pâte à frire et les sauces.

### Qu'est-ce qu'un séparateur de graisses?

Les intercepteurs et séparateurs de graisses sont des dispositifs conçus pour capter les graisses, les huiles, les solides et autres débris, empêchant que ces substances n'aboutissent dans le réseau d'égouts sanitaires, où ils peuvent s'accumuler et éventuellement bloquer entièrement les conduites.

Les intercepteurs et séparateurs de graisses doivent être de la bonne dimension, ils doivent être correctement installés et, surtout, ils doivent être bien entretenus!

### Que faire des graisses recueillies?

Lorsque vous nettoyez un intercepteur ou un séparateur de graisses, retirez la partie figée

qui se trouve à la surface et éliminez-la dans les déchets. Versez la partie liquide dans un contenant scellable. L'huile de cuisson est recyclable. Vous pouvez vous procurer – généralement sans frais – des bacs de stockage auprès des entreprises qui font le recyclage des huiles de cuisson.

Plusieurs entreprises ont un permis et sont autorisées à faire la collecte des huiles et graisses. Un registre des collectes et nettoyages, tenu par votre restaurant ou par votre entrepreneur, vous aidera à assurer la vidange et l'entretien réguliers de votre intercepteur ou séparateur de graisses.

### QUOI FAIRE

- Placez un grillage sur les drains d'éviers
- Éliminez les graisses des assiettes et des chaudrons à l'aide d'un chiffon
- Recyclez les huiles de cuisson
- Formez vos employés
- Retirez la partie figée qui se trouve à la surface et éliminez-la dans un bac de recyclage ou dans les déchets.
- Vérifiez souvent le séparateur de graisses et nettoyez-le régulièrement
- Ne jetez pas de graisses ni d'huiles dans les drains ou les toilettes
- N'utilisez pas de dégraissants, d'émulsifiants ou d'eau chaude pour dissoudre les graisses
- Ne versez pas les huiles et graisses directement dans le conteneur à déchets

### LE SAVIEZ-VOUS?

*L'accumulation de graisses est la principale cause des refoulements d'égouts dans les restaurants*

*Un refoulement d'égouts dans un restaurant peut entraîner la fermeture immédiate de l'établissement*

*L'accumulation de graisses dans les conduites d'égouts peut entraîner des refoulements dans les sous-sols d'un bout à l'autre de la ville*

*L'installation et l'entretien des séparateurs de graisses sont obligatoires*

*N'utilisez pas de dégraissants, d'émulsifiants ou d'eau chaude pour dissoudre les graisses*

*L'éducation des employés est la clé du succès*

### Pourquoi est-ce important pour vous?

En vertu du paragraphe 350.06 du Code du bâtiment de l'Ontario, on doit obligatoirement installer des séparateurs de graisses partout où des aliments sont cuits, transformés ou apprêtés. De plus, dans la ville d'Ottawa, les règlements sur l'utilisation des égouts imposent des limites exécutoires sur la quantité de graisses et d'huiles pouvant être déversée. Les établissements qui contreviennent à ces règlements sont passibles de sanctions et d'amendes.

Il est très coûteux de rétablir le fonctionnement normal d'un égout après un blocage et un refoulement. Les frais encourus par la Ville peuvent être transférés au restaurant ou à l'établissement responsable du problème. Si un blocage survient, l'inspecteur de la santé publique peut obliger la fermeture du restaurant et de tout autre restaurant en aval du blocage, et ce, jusqu'à ce que le fonctionnement des égouts soit rétabli. Une telle fermeture peut durer une journée entière, voire davantage, et entraîner d'importantes pertes de revenus.

L'accumulation de graisses dans le réseau d'égouts et les systèmes de l'usine de traitement des eaux usées fait grimper les coûts de fonctionnement, ce qui peut aussi faire augmenter les redevances d'égouts et les taxes municipales imposées aux résidents.

### Ceux-ci ne vont pas dans l'évier

- Huile de cuisson
- Beurre
- Sauces
- Gras animal

