



## LES RISQUES

liés aux rejets  
des eaux usées

- **DANGER**  
pour les personnels
- **DÉGRADATION**  
des réseaux  
(colmatage, encrassement,  
odeurs fétides...)
- **POLLUTION**  
des milieux naturels
- **DYSFONCTIONNEMENT**  
de tout le système d'épuration



## LA SAUVEGARDE

stockage des produits  
et déchets liquides

- Mise en place  
d'un système de rétention  
dans un local couvert.

## DU BON CÔTÉ DE LA CONFORMITÉ !

### ACCOMPAGNEMENT par le Syndicat de l'Orge pour une installation conforme

- **Aide technique**
  - Prétraitement
  - Assainissement
- **Assistance administrative**
  - Aide à la validation des devis
  - Aide au dossier de demande de subvention
- **Délivrance de l'autorisation des rejets  
des eaux usées non domestiques**

### Le saviez-vous ?

L'Agence de l'Eau finance jusqu'à **60 %**  
**du montant total des travaux HT**  
(selon conditions).



### Contact du Syndicat de l'Orge Service Effluents non Domestiques

163, route de Fleury  
91172 Viry-Chatillon Cedex

19, rue de Saint-Arnoult  
91340 Ollainville

N° Vert 0 805 29 20 90\* | eund@syndicatdelorge.fr

\* Appel gratuit



SYNDICAT DE L'ORGE

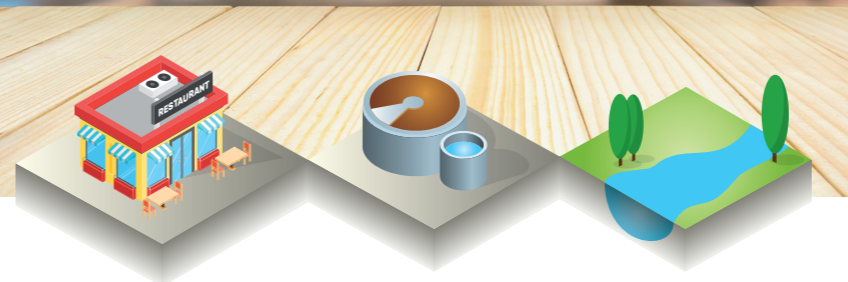
www.syndicatdelorge.fr

## MÉTIERS DE BOUCHE

BOULANGERIE / PÂTISSERIE  
BOUCHERIE / POISSONNERIE  
RESTAURATION / TRAITEUR



© Poussières d'Étoiles - Crédit photos Adobe Stock - Freepik



## TOUS CONCERNÉS PAR LE REJET des EAUX USÉES NON DOMESTIQUES

### Pourquoi les « métiers de bouche » sont-ils concernés ?

La préparation et l'entretien des appareils  
et locaux de fabrication des produits  
alimentaires génèrent des **eaux usées  
dites eaux grasses particulièrement  
polluantes.**

### Qu'a prévu la réglementation ?

Art L. 1331-10 du Code de la Santé Publique

**Le rejet des eaux grasses** (eaux de cuisson,  
eaux de nettoyage, eaux de vaisselle....)  
**est purement interdit** sans autorisation  
préalable du maire ou du président de  
l'établissement public compétent en matière  
d'assainissement.

### Les sanctions encourues ?

- Le doublement de la redevance  
assainissement
- Une amende de 10 000 euros  
(Art L.1337-2 du Code de la Santé Publique)
- Des sanctions pénales :  
2 ans d'emprisonnement  
et 75 000 euros d'amende  
(Article L216-6 du code de l'Environnement)



SYNDICAT DE L'ORGE

# RESTAURANT



## La solution : PRÉTRAITER LES EAUX POLLUÉES

**Eaux grasses**  
Eaux de cuisson  
Eaux de vaisselle  
Eaux de nettoyage des salles de préparation et de cuisine

**Huiles usagées**  
Huiles alimentaires qui ne se figent pas à température ambiante. **Le rejet au réseau est strictement interdit.**

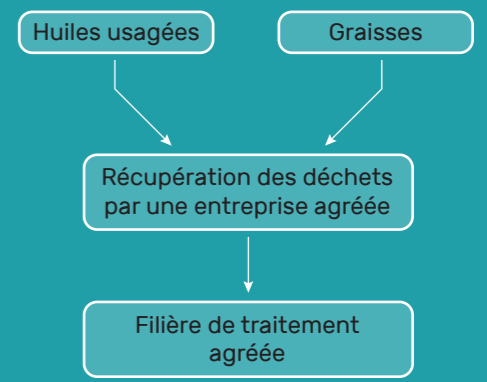


**BAC À GRAISSES**  
Le bac à graisses retient les graisses par un système de décantation. L'ouvrage doit être entretenu régulièrement. Dans le cadre de travaux neufs, la fiche technique de l'ouvrage doit être validée par le Syndicat de l'Orge avant sa pose.

**IL EST INTERDIT DE JETER LES DÉCHETS DANGEREUX DANS LE RÉSEAU D'ASSAINISSEMENT, LE MILIEU NATUREL OU LES ORDURES MÉNAGÈRES SOUS PEINE DE POURSUITE**

## LES DÉCHETS

- LES DÉCHETS INDUSTRIELS BANALS (DIB)** sont des déchets non dangereux et non inertes ne présentant aucun risque pour les usagers. Ils sont éliminés dans les mêmes conditions que les déchets domestiques avec un tri sélectif.
  - Plastiques, papiers, cartons
  - Verre
- LES DÉCHETS INDUSTRIELS DANGEREUX (DID)** sont très NOCIFS :
  - Huiles usagées
  - Graisses du séparateur à graisses



**Bordereau de suivi des déchets (OBLIGATOIRE) à tenir dans un registre tenu à la disposition de la collectivité**



**ATTENTION :** Seule la délivrance d'un bordereau de suivi des déchets (BSD) permet de vous décharger de toute responsabilité en cas de pollution avec le dit-déchet.