



Les contacts utiles

VILLE DE PARIS

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

Pour une question précise vous pouvez contacter le
SERVICE DE L'ASSAINISSEMENT DE PARIS – SUB.CONTRÔLE DES EAUX
Téléphone: 01 44 75 23 70
Courriel: dpe-stea.sapsce@paris.fr

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIES
Retrouvez plus d'information sur le site www.entreprises.cci-paris-idf.fr,
rubrique environnement, les rejets d'eaux des restaurants et traiteurs.
Téléphone: 0820 012 112

SYNDICAT NATIONAL DES HÔTELIERS,
RESTAURATEURS, CAFETIERS ET TRAITEURS (SYNHORCAT)
Site internet: www.synhorcat.com
Téléphone: 01 42 96 60 75



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 résiduelles 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 OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE

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

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 de l'Assainissement de Paris
Sub. Contrôle des Eaux
17, rue Delesseux - 75019 Paris
Par courriel: dpe-stea.sapsce@paris.fr

C'EST UNE QUESTION DE SÉCURITÉ

Les amas de graisses provoquent des nuisances olfactives comme par exemple une odeur d'œufs 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 ÉCOLOGIQUE

Les graisses récupérées ne polluent pas et elles sont valorisées.

C'EST UNE ATTITUDE CITOYENNE

Vos clients apprécieront votre engagement pour l'environnement



Attention! En cas d'accumulation de graisses en égout, Des sanctions existent!

Le prélèvement et l'analyse du rejet dans l'égout, au droit de l'établissement seront aux frais du restaurateur.

Le curage d'un égout encrassé sera également facturé au restaurateur.

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 une fois par semaine.
- 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 »)

Tout savoir sur les eaux usées des professionnels sur le site www.paris.fr, rubrique *Professionnels: Eau et 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**.

En résumé, que dois-je faire?

Déclarer votre activité de restauration

Vous équiper d'un séparateur à graisses.

Curer aussi souvent que nécessaire votre séparateur à graisses.

Faire enlever les huiles alimentaires usagées.

Communiquer la preuve de l'entretien du séparateur à graisse et de l'enlèvement des huiles alimentaires usagées.