

## Régularisez au plus vite votre établissement

La loi exige que tous les restaurants soient désormais équipés d'un séparateur à graisses.

Afin de vous aider dans cette démarche et grâce à un partenariat avec l'Agence de l'Eau, Thau agglomération vous permet de bénéficier d'**une aide exceptionnelle de 40% sur l'investissement et l'installation.**

Le montant total des aides obtenues pour l'ensemble de la profession est de 280 000€.

**Passé la date limite de juin 2012, l'aide expire.**

**Ne tardez plus !**

## Limitez les nuisances et valorisez votre démarche environnementale

En vous mettant en conformité avec la loi, vous donnez une image positive de votre établissement. Au delà de la démarche citoyenne, il s'agit d'un véritable levier de fidélisation de vos clients.



## Thau agglomération s'engage au quotidien pour l'environnement

Sur notre territoire, l'assainissement est une priorité vitale. En accompagnant les restaurateurs vers la mise en conformité de leurs établissements, Thau agglomération contribue à l'amélioration de l'assainissement sur son territoire. En association avec la CCI de Sète, l'ADEME, l'Agence de l'Eau et l'UMIH, Thau agglomération va lancer le label « QualiThau » qui récompensera les restaurateurs dont les pratiques sont éco-responsables. L'installation d'un séparateur à graisses fait partie de ces équipements indispensables à l'obtention du label.



### Service Assainissement de Thau agglomération :

**04 67 74 05 09**

Du lundi au vendredi de 9h à midi et de 14h à 18h.

### Thau agglomération

« Le président »,  
route de Sète - 34540 Balaruc-les-Bains  
04 67 74 05 09  
[www.thau-agglo.fr](http://www.thau-agglo.fr)



Thau agglomération  
s'engage pour  
l'environnement

## Restaurateurs équipez-vous d'un séparateur à graisses

Préservez  
l'environnement  
et bénéficiez d'une  
aide financière



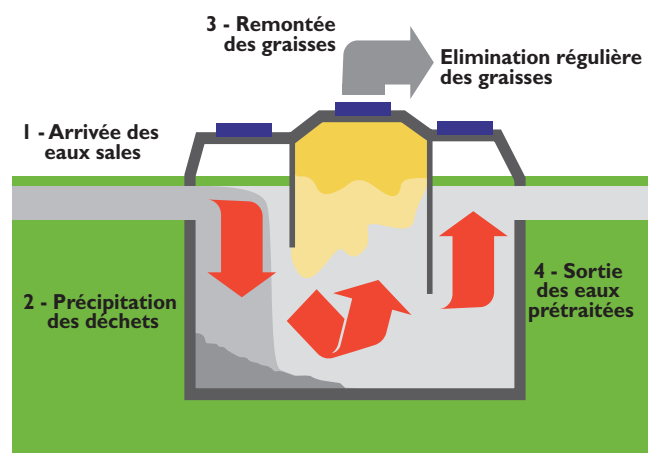
Restaurants

Crédit photo : Thau agglo, Fotolia © Brazowski, Getty © Andersen Ross, Stock © Anne Pautour, © V. Friche, J. Vanel

SEDECOM

## Qu'est ce qu'un séparateur à graisses ?

Il s'agit d'un système retenant les graisses présentes dans les eaux usées avant leur rejet dans les réseaux d'assainissement. Les eaux sales, chargées en graisses et en matières en suspension (épluchures, restes d'aliments...) arrivent des cuisines et se précipitent au fond du bac. Les graisses se mélangeant mal avec l'eau, elles remontent en surface, se figent puis s'agglomèrent. On peut alors les récupérer pour les recycler.



## Comment choisir ?

- ◆ **Où installer le séparateur à graisses ?**
- ◆ **Comment le rendre accessible pour l'entretien ?**
- ◆ **En fonction du nombre de repas préparés, du volume d'eau consommé, comment choisir le bon dimensionnement ?**

Un seul réflexe, contactez le **service assainissement de Thau agglomération** qui vous accompagnera dans le bon choix de votre séparateur à graisses au **04 67 74 05 09**



## Deux techniques possibles

**Le séparateur à graisses traditionnel** a un coût d'acquisition moins important que le séparateur à graisses autonettoyant. Mais il est fortement recommandé de faire effectuer un pompage mensuel (Norme NF EN 1825-2 Nov. 2002). L'opération peut entraîner des nuisances importantes (bruits et mauvaises odeurs) et les déchets pompés sont obligatoirement détruits.

**Le séparateur à graisses autonettoyant** avec lequel les huiles et déchets solides transportés par les eaux usées sont enlevés dès la sortie de cuisine. L'effluent peut alors être dirigé vers le réseau communal. Les huiles exprimées par le système peuvent être recyclées tout comme les huiles de cuisson. Il n'y a plus besoin de pompage.

### Attention !

**En aucun cas le séparateur à graisses ne peut être utilisé pour stocker les huiles alimentaires usagées.**



## La marche à suivre pour vous équiper et bénéficier de l'aide financière :

### Avant de passer votre commande :

vous devez faire valider le matériel choisi par le service assainissement de Thau agglomération.

### Les documents nécessaires au dossier sont :

- une copie des factures acquittées
- une copie du contrat de collecte des Huiles Alimentaires Usagées
- un extrait Kbis
- la fiche descriptive du matériel
- une copie du contrat d'entretien (uniquement pour le cas du séparateur à graisses traditionnel)
- un plan de l'établissement
- un RIB.

C'est ensuite le service assainissement qui se charge de constituer le dossier et de préparer la convention de déversement.

**Aucune aide ne sera versée sans validation préalable du projet !**