

# Site Internet du CNIDEP



## Artisanat et Eaux Usées : Etat des lieux, problématiques et solutions pour l'activité "Métiers de bouche" (Charcuterie, traiteur et restauration lorsqu'il y a utilisation de graisses animales)

[imprimer la page](#)

42 000 entreprises artisanales concernées et 100 000 restaurants en France  
métropolitaine  
312 jours/an d'activité moyenne



### Etat des lieux

#### Informations générales

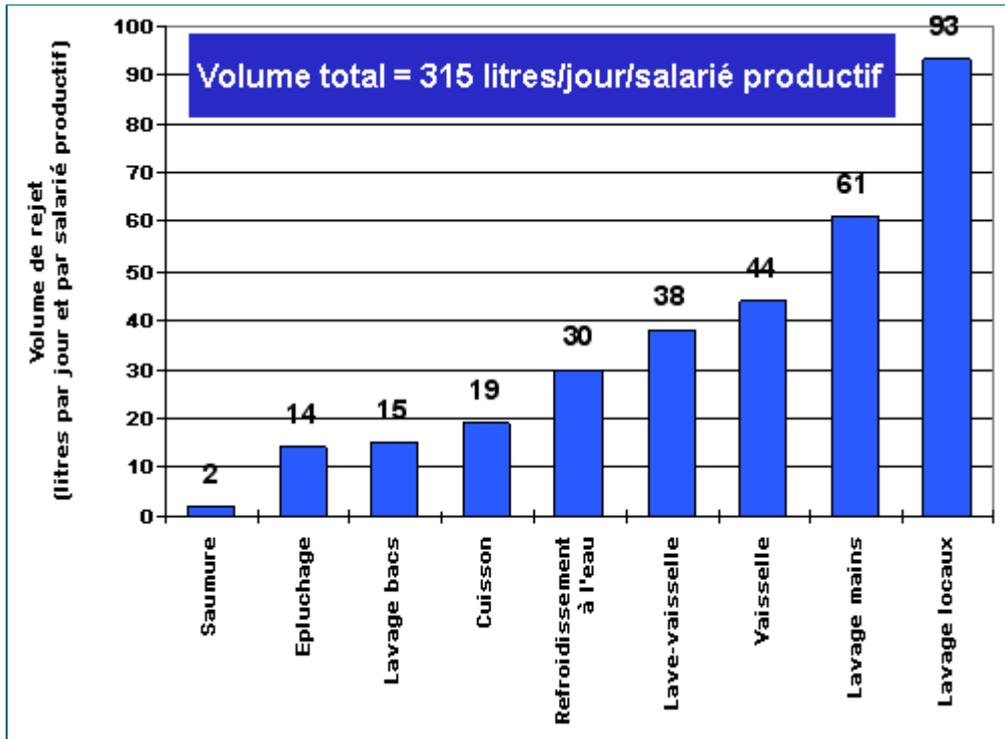
Les métiers de bouche qui sont concernés par la protection des ressources en eau, et qui sont responsables de rejets en graisses dans leurs effluents, sont ceux qui intègrent des graisses animales dans la fabrication de leurs produits, et notamment :

- charcuterie ;
- traiteur ;
- restauration.

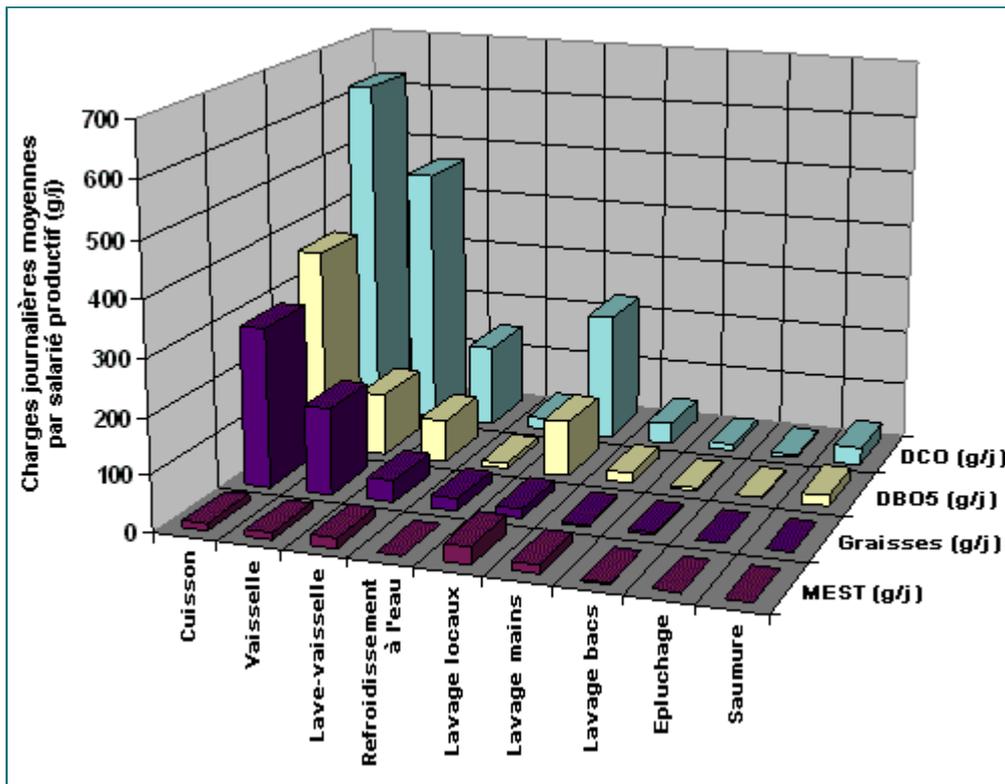
Les principaux procédés qui rejettent dans eaux usées de production sont présentés dans le tableau suivant :

Procédé	Température effluent ( °C)	Volume de rejet d'eaux usées (%)	Rejet en graisses (%)
Cuissons à l'eau	70 à 90	6	54
Refroidissements des cuissons à l'eau	18 à 30	9	4
Plonges manuelles	18 à 50	14	30
Lave-vaisselle	52 à 70	12	7
<b>Sous-total</b>		<b>41</b>	<b>95</b>
Lavage des locaux	31 à 44	30	3
Lavages des mains	18 à 40	19	1
Lavages - rinçages de bacs	17 à 48	5	0
Epluchages	16 à 20	4	0
Saumures	1 à 15	1	1
<b>Sous-total</b>		<b>59</b>	<b>5</b>
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

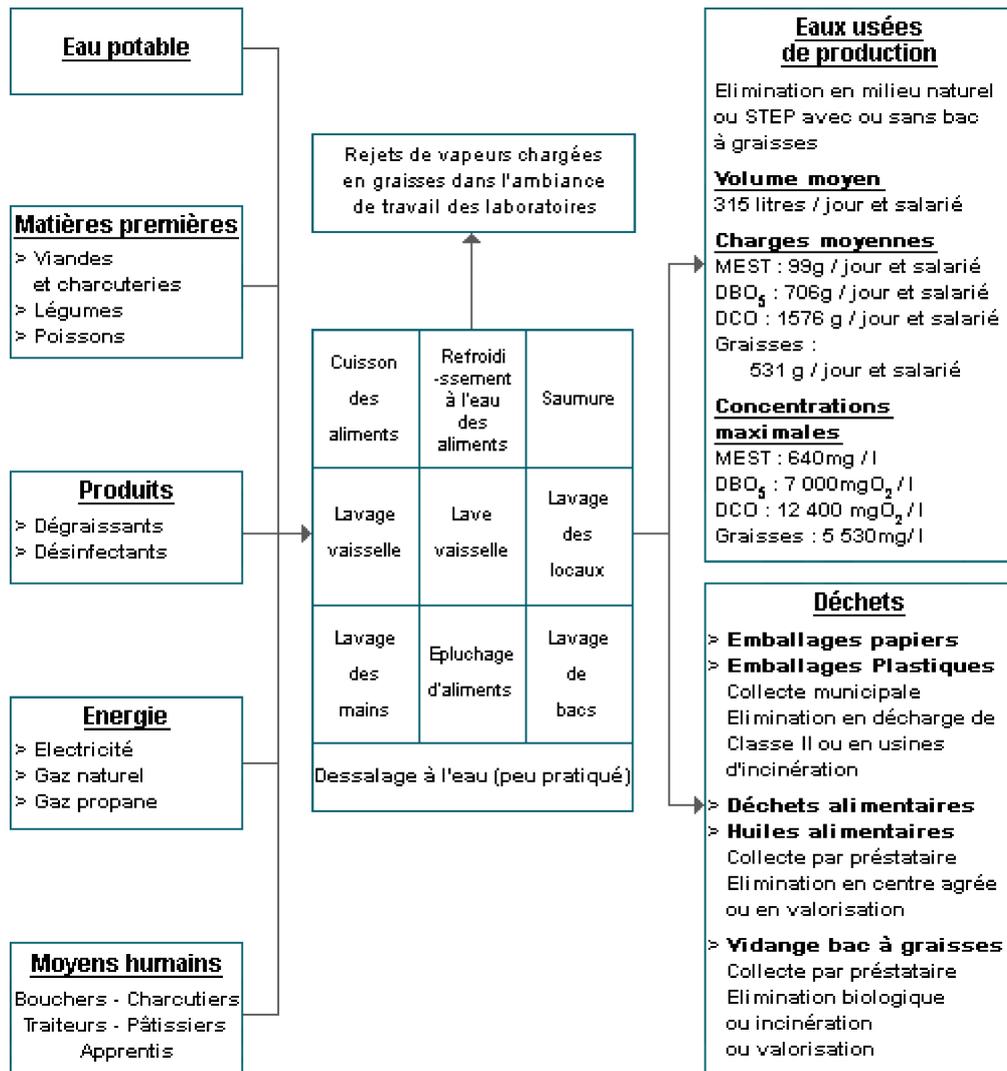
#### Volumes de rejets d'eaux usées de production



### Pollutions des rejets d'eaux usées de production



### Modélisation de l'activité



## Problématiques, notamment celle des graisses

### Problématique des graisses sur les réseaux d'assainissement :

- bouchage de conduites ;
- dépôts graisseux dans les ouvrages de traitement ;
- odeurs issues de la fermentation des graisses ;
- dangers pour les agents d'entretien des réseaux ;
- pollution supplémentaire et diminution du rendement des stations d'épuration
- rats dans les cuisines.

### Problématique des graisses sur le milieu naturel :

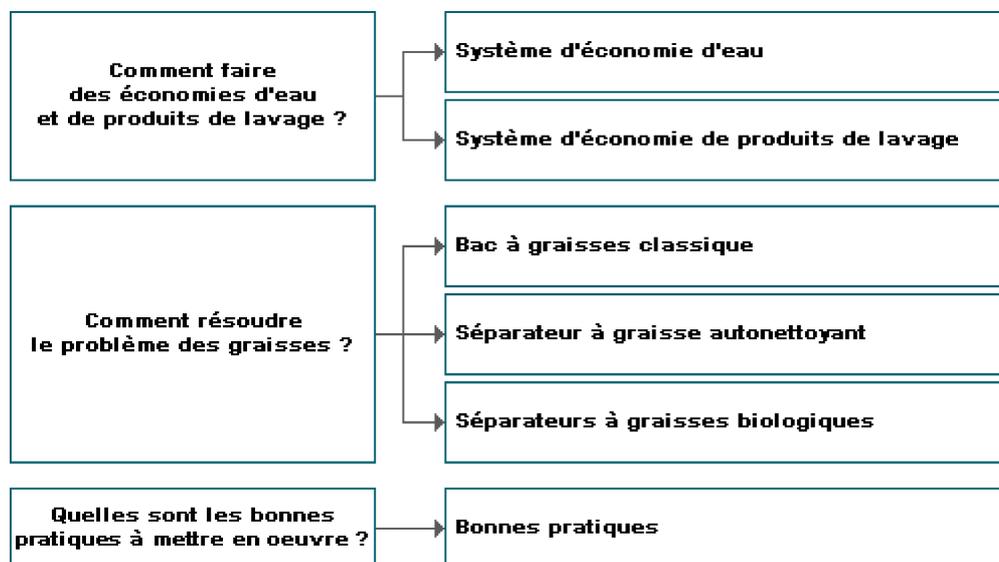
- dépôts graisseux sur le milieu et les plantes ;
- suppression de l'échange d'oxygène entre l'air et l'eau ;
- source de carbone supplémentaire dans le milieu.

### Identification des sources de production des graisses sur les procédés de :

- cuissons (vidanges) ;
- refroidissements (vidanges) ;
- lavages manuels de la vaisselle = Plonges (vidanges) ;
- lave-vaisselle.

Ces quatre procédés produisent, en charge journalière moyenne, 95 % des rejets en graisses pour 41 % des volumes moyens d'effluents journaliers.

## Solutions aux problématiques



Les solutions aux problématiques sont disponibles sous forme de fiches techniques dans le cadre de la journée technique "[Raccordement des petites entreprises à un réseau d'assainissement collectif](#)".