Sarlat La Canéda

atd 24
Agence Technique Départementale

STOP !

AU REJET DES HUILES ET DES GRAISSES DANS LES CANALISATIONS !

CES HUILES SONT UNE RESSOURCE

COLLECTEZ VOS HUILES ET VOS GRAISSES SÉPAREMENT

ELLES SONT VALORISABLES

IL EST URGENT D'AGIR ENSEMBLE, PROTÉGEONS NOS RIVIÈRES

LES ÉGOUTS NE SONT PAS DES POUBELLES

Le rejet de graisses alimentaires cause des désordres sur les stations et les réseaux d'assainissement collectif

Le rejet des graisses dans les égouts est strictement interdit.

QUE FAIRE DES EAUX GRASSES ET DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES ?

/Les eaux grasses de cuisine sont correctement retenues par un **bac à graisses** curé régulièrement.

/Les huiles de friture d'origine végétale doivent être récupérées dans **un bidon**, ensuite elles pourront être reprises par une entreprise spécialisée ou accueillies en déchetterie.

LES RISQUES ET ENJEUX

Assainissemement colmaté

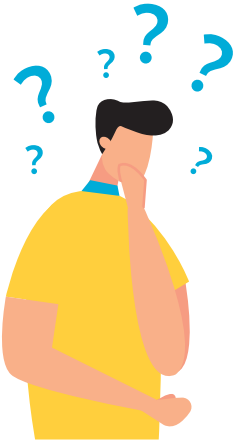
/De salubrité : nuisances olfactives, colmatage des réseaux d'assainissement, débordements sur la voirie.

/Environnementaux : dysfonctionnements et pollution des stations d'épuration et des cours d'eau.

/Économiques : dégradations coûteuses des canalisations, surcoût pour l'entretien des réseaux, impact à la hausse sur les redevances dues par les usagers.

/Écologiques : les graisses et les huiles récupérées peuvent être valorisées énergétiquement par méthanisation, transformées en biocarburant, en allume-feu ou encore en huile pour chaine de tronçonneuse.

Vos clients apprécieront votre engagement pour l'environnement et votre attitude citoyenne.



LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est une obligation réglementaire : adresser une fois par an au service assainissement de la ville de Sarlat, les bordereaux de curage du bac à graisses et les bordereaux d'enlèvement des huiles alimentaires usagées.

Un bac à graisses mal vidangé ne piège plus les nouveaux apports, il devient donc inefficace.

Sarlat La Canéda

QUELLES SONT VOS OBLIGATIONS ?

1. Déclarer votre activité de restauration

2. Vous équiper d'un bac à graisses et de bidons de collecte des huiles usagées

3. Surveiller et curer régulièrement votre bac à graisses

4. Valoriser vos huiles alimentaires (entreprise spécialisée ou déchetterie)

5. Adresser la preuve de l'entretien du bac à graisses et de l'enlèvement des huiles alimentaires usagées

MAIRIE DE SARLAT
1 place de la Liberté
CS 80210
24206 Sarlat la Canéda Cedex
Tél. 05 53 31 53 31
Fax. 05 53 31 08 04

ATD24
2 place Hoche,
24000 Périgueux
Tél. 05 53 06 85 60
Email : satese@atd24.fr

CMAI
Délégation Dordogne-Périgord
Camille Poulenard
Tél. 05 53 35 87 00
Email : c.poulenard@cm24.fr

VEOLIA
36 rue de Cahors,
24200 Sarlat-la-Canéda
Tél. 05 61 80 09 02

GNI
Tél. 01 42 96 60 75
Email : contact@gni-hcr.fr
Site : www.gni-hcr.fr

AGENCE DE L'EAU ADOUR GARONNE
90 rue de Férétra
CS 87801
31078 Toulouse Cedex 4
Tél. 05 61 36 37 55
Fax. 05 61 36 37 28
Email : olivier.rodrigo@eau-adour-garonne.fr
Site: www.eau-adour-garonne.fr

UMIH DE LA DORDOGNE
20, Cours Montaigne
24000 Périgueux
Tél. 05 53 53 44 02
Fax. 05 53 54 99 23
Email : umihdordogne@gmail.com
Site : www.umih-24.fr

CONTACTS & INFORMATIONS

Illustrations : shutterstock