DOCUMENTATION TECHNIQUE

Séparateurs et traitement des eaux

Caractéristiques, plans et instructions du fabricant.
Pour le choix de votre équipement et la préparation d'une demande de devis.

GEDO FRANCE

04 85 88 02 75

separateur@gedo.fr

separateurs.gedo.fr

565 avenue du Prado - 13008 Marseille - France

NOTICE D'ENTRETIEN
SÉPARATEURS DE GRAISSES SIMOP

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

E170

1 Objet de la notice

La présente notice définit les prescriptions d'exploitation, de contrôle, de vidange, de nettoyage et de traçabilité applicables aux séparateurs de graisses SIMOP.

Elle s'applique aux appareils utilisés pour les eaux usées issues notamment des cuisines professionnelles, métiers de bouche, restaurants, collectivités, et industries agroalimentaires.

Les séparateurs de graisses SIMOP sont destinés à séparer et stocker les matières solides, graisses et huiles d'origine animale ou végétale présentes dans les eaux ménagères ou professionnelles.

2 Références réglementaires et normatives

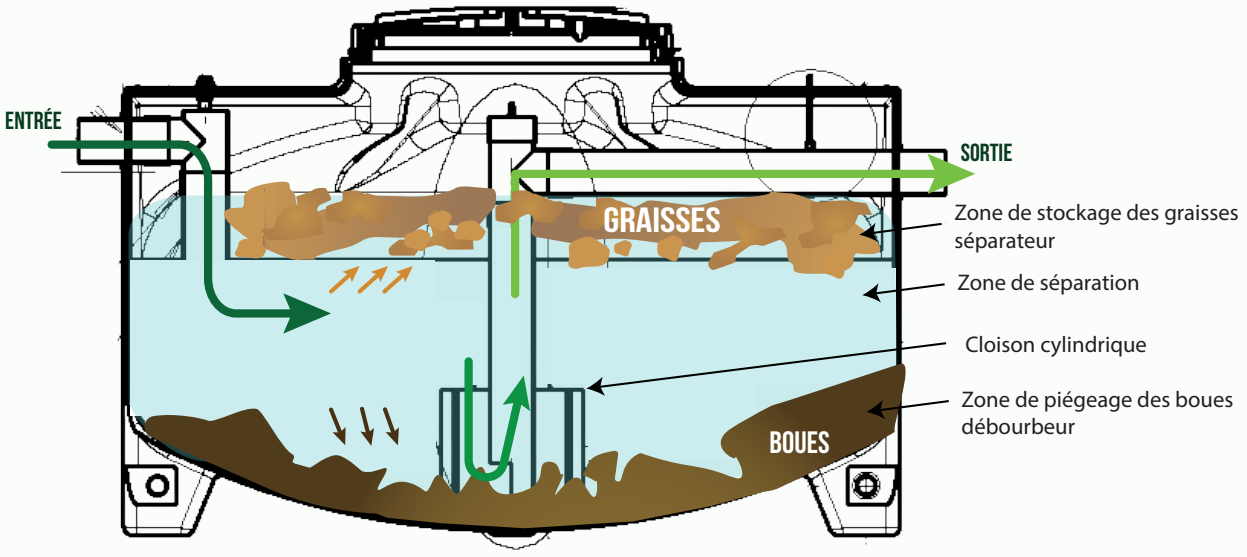
L'exploitation et l'entretien doivent être réalisés conformément :

- à la **NF EN 1825-1**, relative aux principes de conception, performances, essais, marquage et maîtrise de la qualité des séparateurs de graisses ;
- à la **NF EN 1825-2**, relative au choix des tailles nominales, à l'installation, au service et à l'entretien des installations de séparation de graisses ;
- au **Code de l'environnement**, notamment pour la gestion des déchets issus de la vidange : tout producteur ou détenteur de déchets reste responsable de leur gestion jusqu'à élimination ou valorisation finale et doit s'assurer que l'entreprise à qui il les remet est autorisée à les prendre en charge.

3 Principe de fonctionnement

Le fonctionnement d'un séparateur de graisses est basé sur deux principes, à savoir la flottation des graisses et la séparation par gravité des matières lourdes (boues).

Les matières lourdes, de plus grande densité que l'eau, se déposent sur le fond du séparateur alors que les graisses et les huiles, de plus faible densité que l'eau, remontent en surface. En surface, après quelques temps, un chapeau de graisse va se former.



4 Sécurité

Les règles de sécurité doivent impérativement être respectées durant l'installation et l'entretien des séparateurs de graisses. En dehors de l'entretien de la cuve, le couvercle doit impérativement être verrouillé.

1-9-2026

5 Prévention des risques

Le personnel intervenant est tenu de porter les équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux travaux à réaliser.
Pour rappel et mémoire :

- le port de chaussures de protection est obligatoire pour les travailleurs occupés à la manutention de pièces lourdes et dont la chute est de nature à blesser les pieds :
- le port de gants de protection est obligatoire pour les travailleurs manipulant des objets ou des produits ou matériaux tranchants, coupants, piquants, irritants, brûlants ou rugueux ;
- le port de lunettes de protection est obligatoire pour les travailleurs exposés aux éclaboussures de substances dangereuses ;
- le port de masques appropriés est obligatoire lorsque l'air ambiant contient des poussières ou des substances nocives et dangereuses;
- le port de protections auditives individuelles est requis lors de l'utilisation d'engins bruyants.



6 Conditions normales d'utilisation

Le séparateur de graisses doit recevoir uniquement des eaux usées contenant des graisses et huiles d'origine organique.
Il est interdit d'y introduire :

- des eaux vannes ou eaux contenant des matières fécales ;
- des eaux pluviales ;
- des eaux chargées en huiles ou graisses minérales ;
- des hydrocarbures, solvants, peintures, produits pétroliers, pesticides ou produits toxiques ;
- des déchets solides, lingettes, chiffons, emballages, plastiques, mégots, capsules,

7 Température des effluents

Les températures admissibles doivent être respectées selon le matériau de l'appareil :

Matériau de l'appareil	Température maximale des effluents
Polyéthylène	< 60 °C
Polyester	< 60°C
Inox	À privilégier au-delà de 60 °C

Il est recommandé d'éviter les rejets directs d'eau bouillante ou très chaude, car ils favorisent l'émulsification des graisses, diminuent l'efficacité de séparation et peuvent contribuer au relargage de graisses vers l'aval.

1-9-2026

8 Accessibilité et sécurité

Le séparateur doit rester accessible en permanence pour le contrôle, l'entretien, la vidange et la remise en eau. Les tampons, couvercles, regards et dispositifs d'accès ne doivent jamais être recouverts, enterrés, condamnés ou rendus inaccessibles.

Avant toute intervention :

- sécuriser la zone ;
- interdire toute flamme, cigarette ou source d'étincelle ;
- porter les EPI adaptés : gants, lunettes, combinaison, chaussures de sécurité ;
- ventiler si intervention en local fermé ;
- ne jamais descendre dans l'ouvrage sans procédure espace confiné, analyse d'atmosphère, consignation et autorisation spécifique.

9 Fréquence d'entretien

Conformément aux indications SIMOP fondées sur la NF EN 1825-2, le séparateur doit être contrôlé, vidangé et nettoyé régulièrement, au minimum une fois par mois et de préférence tous les 15 jours, par une entreprise spécialisée.

Extrait selon la norme :

«8. Fonctionnement, contrôle et entretien
Il convient de contrôler, vidanger et nettoyer régulièrement les séparateurs de graisse. L'attention est attirée sur la nécessité de se conformer aux réglementations nationales ou locales concernant l'enlèvement des déchets.
Il convient de déterminer la fréquence des contrôles, vidanges et nettoyages en fonction de la capacité de stockage de graisse et de boues du séparateur et selon l'expérience opérationnelle. Sauf spécification contraire, il convient de vidanger les séparateurs, de les nettoyer et de les remplir d'eau claire au moins une fois par mois et, de préférence, tous les quinze jours.»

La fréquence réelle doit être ajustée selon :

- le volume de graisses produit ;
- la taille nominale de l'appareil ;
- la présence ou non d'un débourbeur ;
- la température des effluents ;
- la charge en matières solides ;
- l'usage de détergents ;
- l'intensité de l'activité.

Une fréquence trop faible dégrade directement les performances de séparation, augmente les risques d'odeurs, de bouchage et de non-conformité au rejet. Les fréquences de vidange conditionnent directement les capacités d'épuration de l'appareil et l'encrassement des canalisations.

10 Contrôles périodiques par l'exploitant

Contrôle visuel recommandé mensuel selon l'activité

L'exploitant doit vérifier :

- l'absence d'odeurs anormales ;
- l'absence de débordement ou de reflux ;
- l'écoulement normal en amont et en aval ;
- l'absence d'introduction de déchets interdits ;
- l'état des alarmes éventuelles ;
- l'absence d'obstruction de la ventilation.

Pour les appareils équipés d'un panier, d'un préfiltre ou d'un dispositif de retenue de déchets grossiers, celui-ci doit être contrôlé et nettoyé régulièrement.

1-9-2026

11 Contrôle du niveau de graisses et de boues

La couche de graisse ne doit jamais dépasser la capacité utile de rétention de l'appareil (vérifier sur les fiches techniques des équipements).

Les alarmes de niveau de graisses et de boues, disponibles en option chez SIMOP, permettent d'avertir l'utilisateur lorsque la capacité de rétention des graisses ou des boues est atteinte.

En présence d'une alarme :

- vérifier le bon fonctionnement du boîtier;
- tester les signaux d'alarme selon la notice de l'équipement;
- nettoyer les sondes lors de chaque vidange.

12 Vidange et nettoyage : procédure générale

La vidange et le nettoyage doivent être réalisés par une entreprise spécialisée et autorisée à prendre en charge les déchets graisseux.

1. Préparation

Avant intervention :

- informer l'exploitant ;
- arrêter ou limiter temporairement les rejets vers l'appareil ;
- sécuriser la zone ;
- ouvrir les tampons pour ventiler ;
- vérifier l'absence d'anomalie visible ;
- contrôler le niveau des graisses et des boues ;

2. Pompage

L'opérateur doit :

- aspirer les graisses flottantes ;
- casser la couche de graisses si elle est solidifiée ;
- aspirer les boues et matières décantées ;
- vider le compartiment séparateur ;
- vider le compartiment débourbeur ;
- éviter toute projection ou rejet au sol ;
- ne pas rejeter les eaux de curage dans le réseau sans traitement adapté.

3. Nettoyage

Après pompage :

- rincer les parois à l'eau ;
- nettoyer les cloisons, déflecteurs, dispositifs d'entrée et de sortie ;
- nettoyer les sondes d'alarme ;
- vérifier l'absence d'obstruction ;
- contrôler l'état des joints et couvercles ;
- contrôler la ventilation ;
- contrôler l'absence de fissure, déformation, corrosion ou dégradation.

Pour les séparateurs équipés d'un dispositif pour les fécules, vérifier l'état et le non-colmatage du système d'aspersion ou de pulvérisation en entrée de l'appareil.

4. Remise en eau obligatoire

Après chaque vidange et nettoyage, le séparateur doit être remis en eau claire avant remise en service.

Cette remise en eau est indispensable pour :

- rétablir le fonctionnement hydraulique ;
- éviter les remontées d'odeurs ;
- éviter les déformations des ouvrages plastiques ;
- assurer la séparation correcte dès la reprise d'activité ;
- éviter les flottabilités ou contraintes anormales en cas d'ouvrage enterré soumis à l'eau.

1-9-2026

13 Cas des appareils avec extraction à distance

Lorsque l'appareil est équipé d'une extraction à distance, la vidange peut être réalisée via une canalisation dédiée, raccordable par l'hydrocureur. L'extraction à distance en DN80 est possible en option, avec un tube d'aspiration à raccorder à la sortie de l'appareil et un raccord pompier

Procédure recommandée :

1. raccorder le flexible d'aspiration au raccord prévu ;
2. ouvrir les accès nécessaires au contrôle visuel ;
3. pomper les graisses, boues et effluents ;
4. rincer l'intérieur de l'appareil ;
5. aspirer les eaux de lavage ;
6. nettoyer les dispositifs accessibles ;
7. remettre l'appareil en eau claire ;
8. refermer soigneusement les accès.

14 Ventilation

Les canalisations raccordées en amont du séparateur de graisses doivent être ventilées.

Une ventilation insuffisante peut provoquer :

- odeurs ;
- fermentation ;
- surpression ou dépression dans les canalisations ;
- mauvais écoulement ;
- risque accru de corrosion ou d'ambiance agressive.

Le contrôle de la ventilation doit être intégré aux opérations d'entretien.

SIMOP précise que les canalisations amont doivent présenter une pente minimale de 2 % afin d'éviter l'accumulation de graisses, et que la transition entre canalisation verticale et horizontale doit être réalisée avec deux coudes à 45° ou équivalent, suivie d'une conduite droite adaptée.

15 Conditions de maintien de garantie

Le maintien des garanties suppose :

- le respect des consignes de pose ;
- le respect des conditions d'utilisation ;
- un entretien régulier ;
- la réalisation des vidanges par une entreprise spécialisée ;
- la conservation des rapports de vidange ;
- l'absence de modification non autorisée de l'appareil ;
- l'absence d'usage non conforme ;
- l'accessibilité permanente des équipements.

1-9-2026

NOTICE D'ENTRETIEN
SÉPARATEURS DE GRAISSES SIMOP

Tableau de synthèse des opérations de maintenance et entretien		
Opération	**Fréquence recommandée**	**Responsable**
Contrôle visuel accessibilité / odeurs / écoulement	Mensuel	Exploitant
Contrôle niveau graisses / boues	Mensuel ou selon alarme	Exploitant / prestataire
Vidange complète	Minimum mensuel, idéalement tous les 15 jours selon NF EN 1825-2	Entreprise spécialisée
Nettoyage complet des parois et compartiments	À chaque vidange	Entreprise spécialisée
Nettoyage sondes alarme	À chaque vidange	Entreprise spécialisée
Remise en eau claire froide	Après chaque vidange	Entreprise spécialisée
Contrôle ventilation	À chaque entretien	Exploitant / prestataire
Mise à jour carnet d'entretien	À chaque opération	Exploitant

1-9-2026

CARNET D'ENTRETIEN ET DE SUIVI RÉGLEMENTAIRE

Document obligatoire à tenir à la disposition des autorités de contrôle sanitaires et environnementales.

FICHE D'IDENTIFICATION DE L'INSTALLATION

- Nom de l'établissement : _____
- Adresse du site : _____
- Responsable de l'exploitation : _____
- Modèle du séparateur SIMOP : _____
- Référence produit : _____
- Matériau de la cuve : ( ) PE /( ) PRV ou ( ) inox _____
- Taille Nominale (TN) : _____ Litres/seconde
- Type de pose : ☐ Hors sol / ☐ Enterré standard / ☐ Enterré en nappe

Date	Type d'opération (Contrôle visuel / Vidange totale)	Intervenant	Volume pompé	Remise en eau	Nom de l'entreprise de pompage agréée	N° de Bordereau de Suivi des Déchets (BSD

SIMOP - 10 rue Richedoux 50480 SAINTE-MÈRE-ÉGLISE – FRANCE – Tél. +33 (0)2 33 95 88 00 – ww.simop.fr – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.