



Où est-il exigé d'installer un séparateur de graisses ?

Le chapitre III, Plomberie du *Code de construction du Québec* stipule à l'article 2.4.4.3. 1) que :

« Si un appareil sanitaire dont les eaux usées contiennent des matières grasses, des huiles ou des graisses est situé dans une cuisine de type commercial, un restaurant ou un établissement de soins ou de détention, un séparateur de graisse EST exigé et son choix doit être fait selon la norme CAN/CSA-B481 Série Séparateurs de graisses¹ (voir l'annexe A). »

Alors que certaines éditions antérieures ont pu laisser place à interprétations quant à l'obligation d'installer un séparateur de graisses, l'édition actuelle du chapitre III énonce clairement que TOUTES les cuisines de type commercial, les restaurants, les établissements de soins ou de détention (hôpitaux, prisons, etc.) doivent être munies d'un séparateur de graisses là où les appareils sanitaires reçoivent de la graisse, de l'huile et/ou des matières grasses.

Afin de faciliter la compréhension de cet article, veuillez noter qu'un endroit où les mets sont préparés sur place et où il faut payer (directement ou indirectement) pour consommer des aliments est considéré comme une cuisine de type commercial. Les cafétérias des écoles, les cuisines des garderies, les épicereries ayant des comptoirs de préparation de mets, les casse-croûtes des arénas, etc., en font donc partie. Les établissements servant des préparations froides, tels les restaurants de sous-marins et de sandwiches, qui ne rejettent que très peu ou pas de graisses (ex. : mayonnaises, sauces, vinaigrettes) sont également tenus de se conformer à l'exigence d'installer un séparateur de graisses.

Types de séparateurs de graisses

Deux types d'installation de séparateurs de graisses sont fréquemment rencontrés. Leurs caractéristiques sont mentionnées dans la norme CAN/CSA-B481.3 *Choix de la taille, du modèle et de l'emplacement des séparateurs de graisses, et leur installation*, aux articles 6.1.2. Intercepteurs installés à la source et 6.1.3. Modèles raccordés à plusieurs appareils de plomberie.

Les intercepteurs installés à la source sont généralement :

- installés sur ou sous le plancher, ou semi-encastés dans le plancher;
- situés à proximité des appareils sanitaires ou autres auxquels ils sont raccordés;
- raccordés à une canalisation secondaire pour garantir que des eaux usées sanitaires ne soient pas rejetées dans le séparateur de graisses.

Les modèles raccordés à plusieurs appareils de plomberie sont généralement :

- installés sous le plancher;
- situés à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement;
- raccordés à une canalisation secondaire ou une canalisation principale à usage exclusif pour garantir que des eaux usées sanitaires ne soient pas rejetées dans le séparateur de graisses.

Pour plus d'information concernant le dimensionnement ainsi que l'emplacement du séparateur de graisses, consultez les fiches *Bonnes pratiques* PL-8 *Calcul rapide de dimensionnement d'un séparateur de graisses* et PL-59 *Emplacement d'un séparateur de graisses et aire de préparation de nourriture*, page 3.

1 - La norme CAN/CSA-B481 Série Séparateurs de graisses

B481.0, *Exigences relatives aux matériaux, à la conception et à la construction des séparateurs de graisses*

B481.1, *Mise à l'essai et établissement des caractéristiques nominales des séparateurs de graisses avec du saindoux*

B481.2, *Mise à l'essai et établissement des caractéristiques nominales des séparateurs de graisses avec de l'huile*

B481.3, *Choix de la taille, du modèle et de l'emplacement des séparateurs de graisses, et leur installation*

B481.4, *Entretien des séparateurs de graisses*

B481.5, *Mise à l'essai et établissement des caractéristiques nominales des séparateurs de graisses munis d'un dispositif d'élimination de la graisse*

