



Service des eaux et des déchets

Questions
souvent
posées au
sujet des

boîtes à graisses

Qu'est-ce qu'une boîte à graisses ou un intercepteur de graisses?

La boîte à graisses ou, si vous préférez, l'intercepteur de graisses est un dispositif servant à recueillir les matières grasses et à les empêcher de s'écouler dans l'égout. Ce dispositif doit être installé par un plombier autorisé.

Qui est obligé d'installer une boîte à graisses?

Le *Règlement sur les égouts* de la ville de Winnipeg oblige toutes les entreprises, tous les établissements et tous les services de préparation des aliments à se munir d'une boîte à graisses.

À quoi sert une boîte à graisses ou un intercepteur de graisses?

La boîte à graisses protège votre égout et vous permet d'épargner de l'argent. Le gras, l'huile et la graisse durcissent en refroidissant et collent à la paroi intérieure des tuyaux d'égout, ce qui finit par les obstruer. En empêchant les matières grasses de s'écouler dans le tuyau de drainage, vous n'aurez pas à payer :

- pour nettoyer et désinfecter après un refoulement de l'égout;
- un entrepreneur pour nettoyer l'accumulation qui s'est formée dans l'égout;
- pour réparer ou remplacer votre tuyau d'égout si l'obstruction est grave.

Si je ne génère pas et n'utilise pas de graisses dans ma cuisine, dois-je quand même faire installer un intercepteur de graisses ou une boîte à graisses?

Oui. L'intercepteur de graisses et la boîte à graisses ne font pas que recueillir les graisses, ils éliminent également les matières grasses et les huiles comme :

- les gras du beurre, de la margarine, shortening et la mayonnaise;
- l'huile de cuisson, l'huile à salade;
- la graisse provenant de la cuisson.

Comment la boîte à graisses fonctionne-t-elle?

- L'eau usée qui s'écoule de votre évier et de votre lave-vaisselle entre dans la boîte à graisses.
- L'eau refroidit, puis la graisse et l'huile durcissent et montent à la surface de la boîte.
- Le reste de l'eau usée passe par la boîte et s'écoule par le tuyau de sortie jusqu'à l'égout.
- La graisse, l'huile et le gras demeurent dans la boîte.

Le tuyau d'égout entre votre maison ou votre entreprise et l'égout collecteur de la ville vous appartient et vous en êtes responsable, ce qui comprend la partie qui se trouve sous votre propriété et celle qui se trouve sous la propriété de la ville.

Toutes les
boîtes à graisses
se bouchent,
peu importe leur taille, si on n'y
enlève pas la graisse
régulièrement.

Combien fréquemment devrais-je nettoyer ma boîte à graisses?

Nettoyez la boîte à graisses qui se trouve sous l'évier toutes les semaines. Si elle est plus qu'à moitié pleine lors du nettoyage hebdomadaire, nettoyez-la plus souvent.

Dois-je tenir un livret technique d'entretien?

Oui. Le livret d'entretien est un registre dans lequel vous indiquez la fréquence des nettoyages de la boîte ou de l'intercepteur et la quantité des graisses qui s'y trouvaient à chaque nettoyage. Selon le *Règlement sur les égouts*, il est obligatoire de veiller à ce que l'entretien se fasse régulièrement. Le règlement exige aussi que les registres d'entretien des 12 mois précédents soient disponibles pour examen.

Est-ce qu'un broyeur de déchets peut influencer sur la boîte à graisses?

Oui. Les solides broyés par le broyeur de déchets (ou le broyeur d'évier) s'accumulent au fond de la boîte et prennent de la place. La boîte s'encrasse de graisses et se bouche plus rapidement, ce qui nécessite des nettoyages plus fréquents.

Que puis-je faire pour réduire la quantité de graisse et d'huile qui se retrouve dans la boîte à graisses?

- Utilisez des serviettes de papier ou une raclette pour dégraisser vos ustensiles de cuisson avant de les laver dans l'évier ou le lave-vaisselle.
- Utilisez des filtres d'évier pour recueillir les déchets de nourriture. Videz les filtres dans la poubelle.
- Jetez les aliments gras dans la poubelle et non dans le tuyau de drainage ni dans le broyeur de déchets.
- Déposez les petites quantités d'huile de cuisson et de graisse dans un contenant muni d'un couvercle fermant hermétiquement (boîte de café, seau de crème glacée) jusqu'à ce qu'elles durcissent puis mettez-le avec les ordures ménagères. Ne les versez pas dans l'égout.

Est-il possible de recycler l'huile de cuisson?

Oui. Certaines entreprises ramassent et réutilisent de grandes quantités d'huile de cuisson. Pour plus de renseignements, visitez winnipeg.ca/waterandwaste/sewage/greasetraps.stm

Qui puis-je appeler si j'ai des questions au sujet des boîtes à graisses?

Communiquez avec le Centre 311 qui est ouvert 24 heures sur 24, sept jours par semaine, par téléphone au 311 ou par courrier électronique au 311@winnipeg.ca

french fsc logo here