

SÉPARATEUR DE GRAISSES DE LA SOCIÉTÉ NEHORECA

# L'Indiana épure ses eaux usées avec le Grease Guardian®

[ Le séparateur de graisses de la société Nehoreca récupère 90 à 95 % des graisses contenues dans les eaux usées avant leur rejet à l'égout. Une alternative au bac à graisses particulièrement rentable dans certaines configurations, comme dans le restaurant parisien l'Indiana. ]

Coûts d'entretien et d'exploitation peu élevés, rendement de 90 à 95 %, encombrement réduit et environnement respecté : le séparateur de graisses Grease Guardian® mis au point par la société Nehoreca constitue une alternative au bac à graisses, à envisager lorsqu'on construit ou rénove son restaurant. « Nous avons opté pour cette solution car la configuration de notre établissement nous permettait difficilement d'installer un bac à graisses, se souvient Julien Muguet, collaborateur du gérant du restaurant l'Indiana dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Aujourd'hui, notre Grease Guardian® extrait des eaux usées 4 à 5 kg d'huiles et de graisses par jour, et au moins le triple en saison estivale. »

## Évacuation automatique

L'installation se présente comme un réservoir allongé dont le principe de fonctionnement se décompose en trois étapes. L'entrée du circuit, alimentée par le tuyau d'évacuation des eaux usées, donne sur un premier bac contenant un panier. « Celui-ci retient les particules solides mélangées à l'eau,



> Le Grease Guardian® s'avère particulièrement rentable là où des travaux importants sont nécessaires pour l'installation d'un bac à graisses.

résidus d'emballages et déchets de cuisine, épluchures, paille de fer, etc., commente J. Muguet. » Le liquide ainsi filtré contient toujours des graisses qui flottent à la surface, leur densité étant inférieure à celle de l'eau. Au cours de la deuxième étape, ce liquide passe dans une aire de rétention du réservoir qui stocke provisoirement les graisses et rejette l'eau dégraissée à l'égout. Chaque matin ont lieu les dernières étapes : l'auto-nettoyage et l'évacuation des graisses. « Entièrement automatiques et program-

mables grâce à une minuterie, elles s'effectuent dès l'arrivée du cuisinier et nécessitent une quinzaine de minutes chaque jour, explique J. Muguet. Une habitude qui s'est rapidement intégrée aux automatismes de l'équipe. » Le principe : une résistance chauffe les huiles et les graisses pour les liquéfier. Elles adhèrent alors à une roue d'entraînement en rotation, puis sont transférées vers un tuyau de récupération grâce à un système de racloir. Ces graisses écrémées sont ensuite vidées dans un conteneur et collectées, comme les huiles de friture, par une société spécialisée.

« Au-delà de sa performance et de son incidence positive sur l'environnement, souligne Marion Lemaire de la société Nehoreca, le Grease Guardian® est plus économique qu'un bac à graisses. » Chiffres en main, elle illustre ses propos : « En prenant pour référence un établissement de restauration collective servant



Arrivée des eaux usées

> Le panier filtre les particules solides en suspension : paille de fer, débris d'emballages, déchets alimentaires, etc.



Séparation des huiles et graisses

> Les matières grasses, moins denses que l'eau, remontent à la surface ; l'eau ainsi dégraissée est rejetée à l'égout.



Auto-nettoyage

> Les graisses, chauffées par une résistance, adhèrent à la roue en rotation et un racloir les achemine jusqu'au tuyau de récupération.

600 repas par jour, l'installation d'un Grease Guardian® coûte environ 3 000 € de plus qu'un bac à graisses en milieu neuf et 1 500 € de plus qu'un bac en milieu existant. Le Grease Guardian revient ensuite à 110 € par mois tout compris (entretien, contrôles, collecte, etc.), contre 635 € pour le bac à graisses. Le sur-investissement de départ est donc amorti en moins de 6 mois pour un nouvel établissement, en moins de 3 mois s'il s'agit d'une réfection. »

MAGALI LOMBARDO



**L'avis de**

**Julien Muguet**, collaborateur du gérant du restaurant l'Indiana (Paris 2<sup>e</sup>).

Lorsque nous avons rénové le restaurant, l'installation d'un bac à graisses aurait nécessité des travaux trop coûteux et trop longs. Le Grease Guardian®, un peu plus onéreux à l'achat, a été rapidement rentabilisé grâce à l'économie du pompage mensuel. En outre, nous avons bénéficié d'une subvention de la part de la Mairie de Paris qui a reconnu l'intérêt environnemental de cette installation.