

**Principes
généraux**

1. Le déversement de déchets dans la canalisation des eaux résiduaires est interdit (art. 10 de l'ordonnance du 28 octobre 1998 sur la protection des eaux, OEaux).

Les eaux usées provenant de cuisines doivent être déversées dans la canalisation des eaux résiduaires.

Déchets

2. Sont considérés comme déchets liquides ou pâteux au sens la présente notice:
- les déchets de cuisine et de table;
 - les huiles alimentaires;
 - les graisses provenant de séparateurs;
 - l'eau de presse provenant des installations de compactage de déchets de cuisine et de table (presses pour déchets humides).

Sont considérés comme déchets solides:

- les épluchures;
- les déchets de cuisine et de table consistants.

**Restes
d'aliments**

3. Les restes d'aliments, soit les déchets de cuisine et de table, proviennent d'établissements dans lesquels sont produits des aliments comprenant des ingrédients d'origine animale destinés à la consommation immédiate, tels les ménages privés, les restaurants, les cuisines volantes et les cuisines aussi bien individuelles que collectives.

Elimination

4. L'élimination des déchets comprend leur collecte, leur stockage, leur transport, leur traitement et leur élimination définitive.

Tout détenteur de déchets de cuisine ou de table est responsable de leur élimination conforme aux prescriptions. Il doit s'assurer que ses déchets soient éliminés par une entreprise dûment autorisée.

L'élimination des déchets de cuisine et des déchets alimentaires est régie en premier lieu par la législation cantonale en matière de gestion des déchets et de protection des eaux ainsi que par l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA).

**Interdiction
d'affourager**

- 4.1 Une interdiction générale d'affourager les restes d'aliments aux animaux de rente est entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2011. Cette interdiction est valable pour tout type d'exploitation quelle que soit sa taille ou le mode d'élevage.

Transport

- 4.2 Conformément à l'OESPA, la collecte et le transport de restes d'aliments nécessitent une autorisation. Des dispositions spéciales en matière d'hygiène s'appliquent aux véhicules et aux conteneurs.

Valorisation

- 4.3
- Méthanisation dans une installation ad hoc (installation agricole, régionale ou industrielle). Des dispositions spécifiques concernant l'hygiénisation s'appliquent aux substrats livrés.
 - Méthanisation dans un digesteur de station d'épuration des eaux usées (STEP). Un accord avec la direction de la STEP est nécessaire. L'évacuation de restes alimentaires dans la canalisation des eaux résiduaires est interdite.



| | | |
|-----------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – Production d'engrais de recyclage par séchage à la vapeur. – Valorisation agricole comme engrais après traitement préalable conformément à l'OELDA. L'épandage direct de déchets liquides ou solides sur les champs, leur déversement dans la fosse à purin ou leur mélange avec du lisier sont interdits. |
| Elimination définitive | 4.4 | Traitement thermique dans une usine d'incinération des ordures ménagères (UIOM). Les UIOM sont en mesure d'éliminer, après annonce préalable, les déchets de cuisine et de table solides, pâteux, voire liquides (livraison directe). L'élimination par l'intermédiaire des ordures ménagères n'est possible que si les déchets sont consistants. |
| Traitement des déchets | 4.5 | L'utilisation de broyeurs pour déchets et restes d'aliments ainsi que de presses pour déchets humides est interdite par différentes dispositions légales qui prohibent le déversement de déchets et d'eaux de pressage (concentrés liquides) dans la canalisation. |
| Huiles alimentaires et graisses provenant de séparateurs | 5. | L'élimination des huiles alimentaires et des boues provenant de séparateurs de graisse est régie par les dispositions de l'ordonnance fédérale du 22 juin 2005 sur le mouvement de déchets (OMoD). Ces déchets ne peuvent être remis qu'à une entreprise d'élimination au bénéfice d'une autorisation cantonale. |
| Séparateurs de graisses | 5.1 | <p>Les eaux usées contenant des graisses provenant des restaurants ou de cantines de collectivités, servant plus de 300 repas chauds par jour, doivent préalablement être traitées dans des séparateurs, avant d'être déversées dans la canalisation des eaux résiduaires. Les séparateurs de graisses sont considérés comme des installations de prétraitement des eaux usées.</p> <p>Une mise à niveau est nécessaire pour des restaurants et des cantines de collectivités déjà existants, lorsqu'il y a rénovation ou lorsque le déversement des eaux usées dans la canalisation des eaux résiduaires pose problème (dépôts).</p> |
| Planification, exécution et exploitation | 5.2 | <p>Il y a lieu d'installer au minimum un séparateur de graisses répondant à la norme SN 592 000.</p> <p>Une installation de prétraitement ne peut recevoir que des eaux usées contenant des graisses et des huiles provenant des cuisines. Des eaux usées domestiques, de l'eau de pluie, de l'eau de refroidissement et des eaux usées contenant des huiles minérales ne peuvent pas y être déversées.</p> |
| Maintenance | 5.3 | <p>Le séparateur de graisses doit être entretenu périodiquement. Les boues huileuses et grasseuses surnageant doivent être retirées et éliminées, si possible sous forme égouttée, conformément à l'alinéa n° 5.</p> <p>Le séparateur de graisses devra être périodiquement vidé ou rincé en fonction de la taille d'exploitation et du type d'installation. La couche de graisse devra être retirée avant ces opérations. Une fois le nettoyage accompli, le séparateur de graisses devra à nouveau être entièrement rempli avec de l'eau fraîche.</p> |
| Absence de séparateur de graisses | 5.4 | Dans les cuisines de restaurants et de cantines de collectivités, où un séparateur de graisses n'a pas dû être installé, les installations sanitaires pour le déversement des eaux usées contenant des graisses doivent être aménagées de façon à permettre le montage après coup et sans grande difficulté, d'installations de collecte des boues et de séparation des graisses. |