

Séparateur d'huile et trappe à graisse

Obligation d'installer un séparateur d'huile ou une trappe à graisse

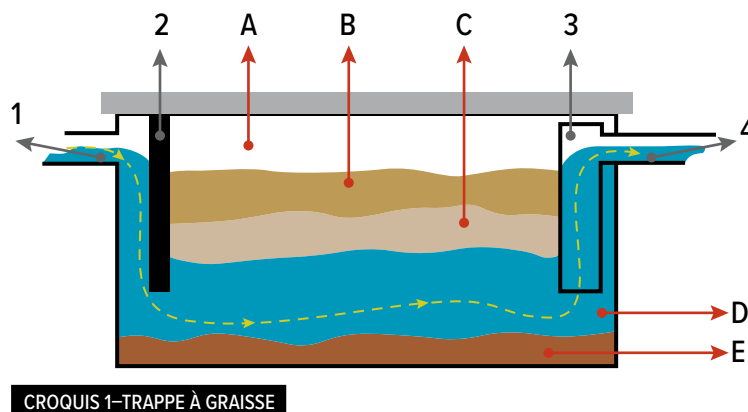
Une trappe à graisse ou un séparateur d'huile doit être installé et entretenu par le propriétaire ou l'exploitant dans les bâtiments principaux et accessoires dans lesquels sont exercés certains usages.

USAGES VISÉS

- Restaurant
- Cafétéria
- Commerce et industrie alimentaire
- Garage
- Atelier de mécanique
- Atelier de traitement antirouille

Séparateur de graisse (ou trappe à graisse)

- Requis pour :
 - Un restaurant
 - Une cafétéria
 - Un commerce alimentaire
- Conformité
 - Installé, utilisé et entretenu conformément à la norme **CAN/CSA-B481**
- Entretien
 - Preuves d'entretien et d'élimination des résidus sont fournis sur demande pendant une période de 5 ans
- **Interdit** d'ajouter des produits émulsifiants, des enzymes, des bactéries ou tout autre agent pour faciliter le passage d'huiles et de graisses dans un séparateur de graisse



Légende pièces

- 1- Conduite d'entrée
- 2- Déflecteur d'entrée
- 3- Déflecteur de sortie
- 4- Conduite de sortie

Légende matières

- A- Espace vide
- B- Couche de graisse
- C- Graisse blanchâtre
- D- Eau graisseuse
- E- Résidus de nourriture

Janvier 2026

Le présent document est un outil d'information. Les règles prévues aux règlements applicables ont été synthétisées. Le requérant a la responsabilité de se référer aux règlements visés ainsi qu'à toutes autres normes applicables, le cas échéant.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Consultez le site Web de la Ville au ville.quebec.qc.ca/reglementation.

Séparateur d'huile et trappe à graisse

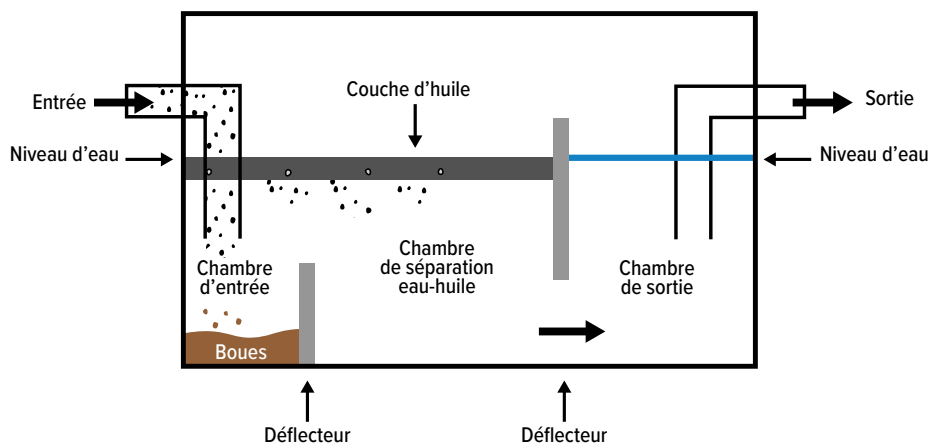
Séparateur eau/huile

- Requis pour :
 - Un garage
 - Un atelier de mécanique
 - Un atelier de traitement antirouille
- Conformité
 - Conforme au guide sur les séparateurs eau/huile du ministère et veiller à son entretien (on pourrait mettre un lien qui réfère à ce guide)

- Entretien
 - Preuves d'entretien et d'élimination des résidus sont fournis sur demande pendant une période de 5 ans
- **Interdit** d'ajouter des produits émulsifiants, des enzymes, des bactéries ou tout autre agent pour évacuer les huiles dans le réseau d'égout

Note

Pour connaître la réglementation encadrant les rejets, consulter le [Règlement de l'agglomération sur les rejets dans les réseaux d'égout et sur l'inventaire des matières dangereuses entreposées sur le territoire, R.A.V.Q. 1124](#)



CROQUIS 2 – SÉPARATEUR EAU/HUILE