

fiche pratique 16

CONTRÔLE DE CONFORMITÉ D'UN LOCAL PROFESSIONNEL

En quoi ça consiste ?

Le contrôle de conformité consiste à vérifier que les installations sanitaires de l'établissement sont correctement raccordées aux réseaux publics d'assainissement.

Les équipes d'HAGANIS peuvent intervenir sur demande du professionnel ou de leur propre initiative. Elles doivent pouvoir accéder à l'ensemble des installations d'assainissement de l'établissement.

Ce contrôle ne comprend pas la réalisation d'un diagnostic des canalisations intérieures de l'établissement (état, matériaux).



// COMMENT SE DÉROULE UNE VISITE ?

Après avoir convenu d'un rendez-vous avec l'exploitant ou le propriétaire de l'établissement, un ou plusieurs agents d'HAGANIS se rendent sur place. Ils doivent **avoir accès à l'ensemble des points de rejet de l'établissement ainsi qu'à l'ensemble des systèmes de prétraitement existants, que cela concerne les eaux usées ou les eaux pluviales** (bac à graisse, séparateur à hydrocarbures, regards intermédiaires, avaloirs, évier, douche, WC, cheneaux...). Ils versent un colorant dans chaque installation afin de s'assurer que l'effluent se retrouve bien dans le réseau public d'assainissement correspondant. Ils vérifient le bon écoulement en ouvrant les regards de visite présents dans l'enceinte de l'établissement ainsi que les regards des égouts situés sur le domaine public.

Le contrôle dure environ de 2 heures. Cette durée peut être amenée à varier au vu de la configuration des locaux.

// RECOMMANDATION



Le propriétaire de l'installation ou son représentant veille à **identifier, déclarer et rendre accessible l'ensemble des réseaux, ouvrages d'assainissement et installations sanitaires (siphon de sol, évier...)** de l'établissement.

Les agents d'HAGANIS réalisent la visite de conformité sur cette base. Aussi, la présence d'éléments supplémentaires non visibles ou non déclarés n'entre pas dans le champ du contrôle de conformité et ne peut, dès lors, engager la responsabilité d'HAGANIS.



Haganis
Environnement



fiche pratique 16

CONTRÔLE DE CONFORMITÉ D'UN LOCAL PROFESSIONNEL

En quoi ça consiste ?



Haganis
Environnement



// ET APRÈS LE CONTRÔLE ?

À la suite du contrôle, HAGANIS envoie au propriétaire ou au gérant de l'établissement un **rapport de visite** récapitulant les observations faites.

➔ **Si les installations sanitaires sont correctement raccordées**, l'établissement est déclaré conforme.

➔ **Si les installations sanitaires ne sont pas correctement raccordées**, le rapport décrit les anomalies constatées et les travaux à réaliser pour mettre en conformité les raccordements.

Les travaux peuvent être à la charge du propriétaire ou du locataire (gérant) selon la nature de l'anomalie constatée. Ils sont à effectuer le plus rapidement possible.



Certaines anomalies peuvent engendrer une majoration de 100 % du montant de la redevance d'assainissement. Cette majoration sera suspendue une fois les travaux de mise en conformité effectués et constatés par une seconde visite de contrôle.



➔ POURQUOI UNE VISITE DE CONTRÔLE EST-ELLE ORGANISÉE ?

1. Sur demande, du propriétaire ou du gérant de l'établissement, dans le cadre d'une **licence restauration**, suite à un **problème d'écoulement, de mauvaises odeurs, d'une inondation**, après **des travaux de mise en conformité** ou de **branchement au réseau** de la nouvelle construction.
2. À la demande du propriétaire de l'établissement (ou de son notaire), dans le cas de la vente de son bien immobilier ou d'un diagnostic de ses évacuations.
3. À l'initiative d'HAGANIS
 - après des **travaux de construction ou de réhabilitation** d'un local (entrepot, établissement,...), dans le cadre de la délivrance d'un permis de construire.
 - dans le cadre d'une enquête **après signalement d'une pollution du milieu naturel**.
 - en **prévision d'un programme de travaux de création de réseaux d'assainissement** dans un quartier ou une zone.

La visite de contrôle est **gratuite sauf** dans le cas d'une vente ou d'un diagnostic (cas n°2).