

Sites à disposition :

- 1 Site expérimental de recyclage des huiles alimentaires usagées de la CDA :**
40, rue Chef de Baie - 17000 LA ROCHELLE - Tél. : 05 46 31 16 74
Ouvert du lundi au vendredi, de 8h à 10h.

Sites d'apport volontaire complémentaires mis à disposition par nos partenaires :

- 2 ONYX Poitou-Charentes**
ZAC Belle Aire Sud
12, rue Galilée
17440 AYTRE
Tél. : 05 46 31 16 74
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.
- 3 PROMOCASH**
Avenue Paul Langevin
17180 PERIGNY
Tél. : 05 46 44 16 29
Ouvert du lundi au jeudi de 6h à 12h et de 14h à 18h30, le vendredi de 6h à 18h30 et le samedi de 7h à 12h.



RENSEIGNEMENTS :

CDA de La Rochelle
Service assainissement
Rue de Vaucanson
17180 PERIGNY
05 46 68 42 55



Professionnels de la Restauration, tous acteurs de l'éco-citoyenneté !



Professionnels de la Restauration, tous acteurs de l'éco-citoyenneté !



Dans le cadre du projet européen CIVITAS sur le développement des transports propres, la **Communauté d'Agglomération de La Rochelle (CDA)**, en collaboration avec l'**UMIH** et la **Chambre des Métiers et de l'Artisanat**, expérimente un site de recyclage des **huiles alimentaires usagées** en **biocarburant**. Les professionnels de la restauration pourront venir y déposer gracieusement leurs huiles. Deux autres sites d'apport volontaire seront également à disposition. Ce site permettra d'éliminer un déchet conformément à la réglementation et de le recycler localement. Pour les véhicules de la CDA qui utiliseront ce **biocarburant**, il permettra de réduire l'utilisation des énergies fossiles et l'émission des gaz à effet de serre.

Rappel de la réglementation :



Selon la loi sur la gestion des déchets du 13 juillet 1992, les huiles alimentaires usagées doivent être éliminées dans des filières spécialisées. Il est interdit de les rejeter dans le réseau d'assainissement des eaux usées, dans le bac à graisses ou de les déposer avec les ordures ménagères.

Chaque producteur ou détenteur de déchet en est responsable jusqu'à son élimination finale dans des conditions propres à éviter les nuisances pour l'environnement. Il doit pouvoir justifier de la bonne élimination de celui-ci à l'aide de bons d'enlèvements délivrés par la société de service à laquelle il fait appel.

Actuellement des sociétés spécialisées viennent collecter les huiles alimentaires usagées sur appel téléphonique. Ce service est payant. Seul un tiers des huiles alimentaires usagées produites sur la CDA est éliminé conformément à la réglementation.

Avec le service complémentaire proposé par la CDA, en collaboration avec l'UMIH et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, l'ensemble des professionnels pourra respecter la législation avec un minimum de contraintes et sera valorisé par des outils de communication.



**Bidon de 10 et 20 litres
Mis à disposition.**



Service mis en place par la CDA :

La CDA met à disposition un site de recyclage des huiles alimentaires usagées servant de point d'apport volontaire, réservé aux professionnels de la restauration.

Deux autres points d'apport volontaire sont également mis à disposition par nos partenaires.

Pour y avoir accès, il suffit de signer une convention de prise en charge des huiles alimentaires usagées avec la CDA.





En échange, la CDA met à disposition un certain nombre de bidons de 10 et/ou 20 litres exclusivement réservés au transport des huiles alimentaires usagées.

Lors du dépôt des huiles alimentaires usagées, un échange est effectué entre les bidons pleins et les vides et un bon de réception des huiles sera délivré afin de justifier de leur bonne élimination.

Les professionnels participant se verront remettre une affichette attestant de leurs bonnes pratiques afin de les valoriser auprès de la clientèle.



Charte de respect des bonnes pratiques :

-  Ne pas utiliser les bidons de la CDA à d'autres fins que le transport des huiles alimentaires usagées ;
-  Respecter les horaires d'ouverture des sites d'apport volontaire ;
-  Ne pas utiliser d'huile de palme et d'huile spéciale friture contenant plus de 5 % de palme, non valorisable dans notre procédé de recyclage ;
-  Ne pas saler et sucrer au-dessus de la friteuse.

