

# NE JETEZ PAS VOS HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES DANS L'ÉVIER OU LA POUBELLE !



- L'huile alimentaire usagée jetée dans les canalisations nuit au bon fonctionnement du système de collecte et de traitement des eaux usées.



- En hiver, elle peut **figer dans les canalisations** et bloquer l'écoulement des eaux.
- 1 litre d'huile suffit pour former une **pellicule de 1000 m<sup>2</sup>** à la surface de l'eau !
- Cette **couche imperméable asphyxie les micro-organismes** chargés d'éliminer les impuretés.

## OBLIGATIONS

La circulaire du 9 août 1878 du règlement sanitaire **interdit de jeter ses huiles dans les égouts ou les poubelles.**

Le code de l'environnement indique que les professionnels doivent non seulement trier à la source leurs huiles alimentaires usagées mais sont aussi **responsables de leur valorisation.**

Le non respect de cette règle peut engendrer une **peine de 2 ans d'emprisonnement et 75 000€ d'amende** (article L216\_6).

Le seuil visé à l'article R. 543-225 applicable aux déchets d'huiles alimentaires est fixé depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016 à 60L par an.

CONTACTEZ-NOUS !



Planifiez une collecte

**09 69 32 83 63**

[huiles.alimentaires@suez.com](mailto:huiles.alimentaires@suez.com)

La communauté d'Agglomération de La Rochelle vous propose un service gratuit de valorisation de **VOS HUILES ALIMENTAIRES EN BIOCARBURANT !**

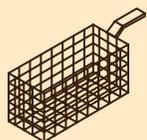
METS DE  
L'HUILE



# BONNES PRATIQUES

- **Bien refermer le bidon** pour éviter tout problème d'odeur ou de déversement.
- **Respecter les températures de cuisson** et temps d'utilisation (normes HACCP).
- **Un bain de friture usé se reconnaît à plusieurs indices** : brunissement de l'huile, changement d'odeur et de goût, huile plus visqueuse, apparition précoce de fumées et d'une mousse stable (un bain qui a moussé une fois est inutilisable).
- **Le nombre de fritures possibles dépend de la qualité de l'huile**, du matériel utilisé (thermostat) et de la nature des denrées frites (veiller à séparer la friture des frites de celle des produits à enrobage).
- **Ne pas saler / sucrer** au-dessus de la friteuse.
- **Ne pas utiliser les fûts fournis à d'autres fins** que le stockage et le transport des huiles de friture.

## Huiles alimentaires valorisables en biocarburants



Huiles de friture



Huiles de cuisson



Huiles de table



Huiles de conservation (poivrons, feta, sardines, conserves de poisson).

## VOS DÉMARCHES POUR ORGANISER LA COLLECTE DE VOS HUILES



### CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE LOCALE AU : 09 69 32 83 63

Votre interlocuteur commercial définira avec vous la taille des bidons et la fréquence de collecte les plus adaptées à vos besoins.



Après la signature d'un contrat, **Suez et son partenaire local, la régie de quartier Diagonales, vous fourniront vos bidons et assureront la collecte** de vos huiles usagées.

Afin d'assurer la traçabilité et la durabilité de vos déchets, un bordereau de suivi ainsi qu'une auto-déclaration ISCC vous seront remis à chaque enlèvement.

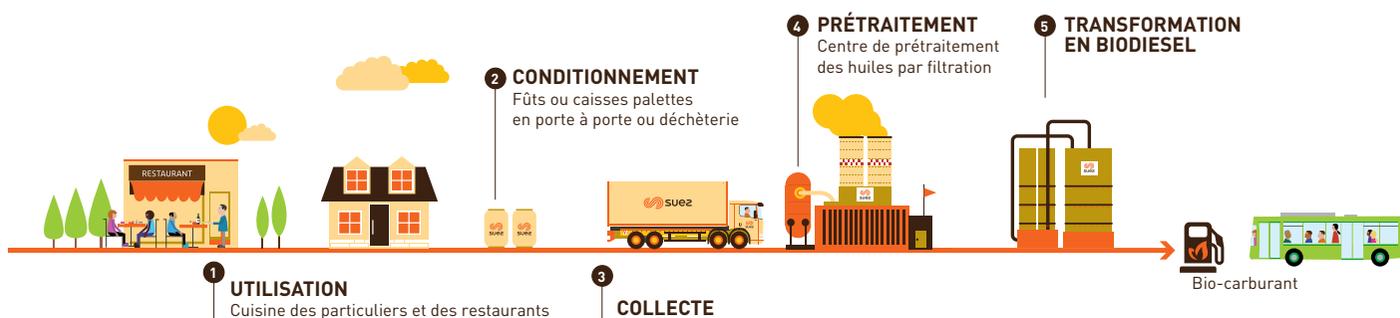


**Vos huiles usagées seront ensuite pré-traitées par Suez**, puis valorisées sur des installations industrielles françaises pour la production de biodiesel.

## LA VALORISATION DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES

En valorisant vos huiles alimentaires usagées, vous devenez un acteur de l'économie circulaire. En effet, les huiles alimentaires usagées sont transformées en biodiesel.

**1 litre d'huile alimentaire usagée = 1 litre de biodiesel !**



### Le saviez-vous ?

En France, il y a déjà 7,7 % de biocarburant dans le diesel distribué, et il y en aura 10 % en 2020 ! En recyclant vos huiles alimentaires, vous contribuez à la production de biodiesel «made in France». En plus, l'utilisation du biodiesel permet de réduire de 83% les émissions de CO2 par rapport au diesel !

