

CONTACT (au 31 mars 2005)

**ALLO À L'HUILE
SUD RÉCUPÉRATION**

Tél. : 05 34 460 960

Fax : 05 34 460 961

commercial@alloalhuile.fr



Cette opération régionale bénéficie du soutien financier de l'Agence de l'Eau Adour-Garonne, de l'ADEME et de la Région Midi-Pyrénées [action financée dans le cadre de PRÉLUDE, le Programme Régional de Lutte contre l'effet de serre et pour le Développement Durable]. Elle est animée par la CRCI Midi-Pyrénées et le réseau des CCI, en partenariat avec l'ARPE, la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat et les syndicats professionnels : la Confédération Générale de l'Alimentation de Détail Midi-Pyrénées (CGAD), la Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie (CPIH), l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Midi-Pyrénées (UMIH), la Fédération Régionale de l'Hôtellerie de Plein Air (FRHPA).



Agence de l'Eau
Adour Garonne



JE VALORISE LES HUILES DE FRITURE

**Valoriser vos
huiles de friture...**



**... simple
comme un
coup de fil !**



Quels sont les risques pour l'environnement ?

Les huiles alimentaires usagées ou huiles de friture issues des activités de la restauration et de l'alimentation de détail rejetées à l'égout

perturbent le fonctionnement des stations d'épuration et sont nuisibles pour le milieu naturel.

La loi et vous...

La gestion des huiles de friture est soumise aux réglementations sanitaires et environnementales : code de la santé publique, code général des collectivités territoriales, code de l'environnement, code pénal,...

Les règlements sanitaires départementaux interdisent de « déverser dans les réseaux d'assainissement toute substance susceptible

d'être la cause de danger pour le personnel d'exploitation, d'une dégradation des ouvrages de collecte et d'épuration, d'une gêne dans leur fonctionnement, ou encore d'une menace pour l'environnement. »

En tant que producteur, vous êtes responsable des huiles de friture jusqu'à leur élimination finale et les circuits de traitement doivent être transparents.

Les gestes à éviter :

- Rejeter vos huiles de friture dans le réseau d'assainissement collectif
- Les mélanger aux autres déchets (ordures ménagères, huiles de vidange,...)
- Les évacuer dans les bacs séparateurs à graisses (les huiles de friture doivent suivre des filières d'élimination et de valorisation spécifiques, différentes de celles des résidus gras issus des bacs à graisse)
- Les brûler à l'air libre
- Les jeter dans la nature
- Les utiliser comme carburant



Quel soutien financier ?

Vous bénéficiez d'une subvention plafonnée de l'Agence de l'Eau au maximum de 50 % (aide à la collecte, au transit, au transport et au traitement).

Que faire pour en bénéficier ?

Prenez contact avec un prestataire de collecte conventionné par l'Agence de l'Eau Adour-Garonne.

- 1 Le prestataire fera avec vous l'inventaire de vos besoins et définira les moyens à mettre en œuvre pour assurer la collecte (contenants de stockage, fréquence et horaires d'enlèvement...) et fournira un devis.
- 2 Il établira le contrat de collecte.
- 3 Il vous facturera les coûts de la prestation.
- 4 La subvention vous sera déduite ou reversée par le prestataire.



Quel est votre intérêt ?

- 1 Être en conformité avec la réglementation.
- 2 Bénéficier d'une aide financière pour le traitement de vos déchets d'huiles de friture.
- 3 Participer à une dynamique citoyenne et volontaire de protection de l'environnement.
- 4 Bénéficier d'une signalétique destinée aux clients pour les informer de votre participation à une charte d'engagement en matière de gestion de ces déchets.