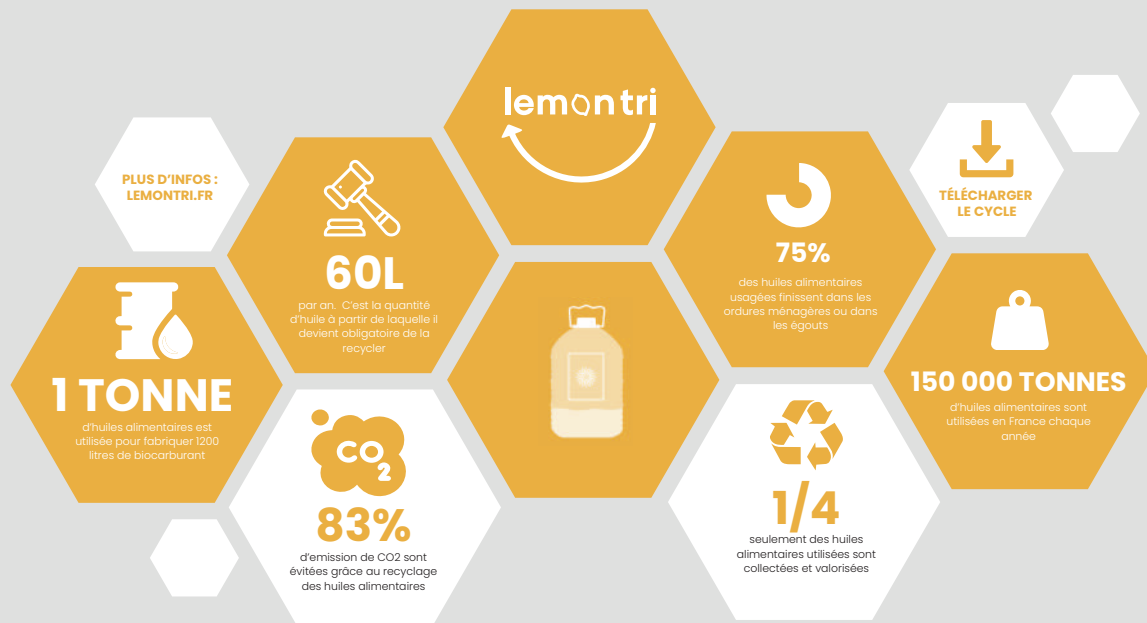


LE RECYCLAGE

DES HUILES ALIMENTAIRES

Depuis janvier 2012, le recyclage des huiles alimentaires (huiles de friture, de cuisson, de conserve etc.) est obligatoire pour les professionnels du secteur. Lorsqu'elles ne sont pas bien collectées, elles terminent dans les canalisations et sont la source d'importants dommages des canalisations.



QUE DEVIENNENT MES HUILES ALIMENTAIRES ?



Les huiles alimentaires sont collectées. Elles sont ensuite stockées, massifiées et conditionnées avant envoi en filière de recyclage

Les huiles sont alors traitées pour fournir des esters méthyliques d'huiles végétales : ceux-ci ont des caractéristiques très semblables à celles du fuel lors de la combustion.

Pour être enfin utilisées dans un moteur diesel, les biocarburants doivent cependant être croisés avec au moins 70% de fuel.

EN SAVOIR +

Canalisations et huiles alimentaires ne font pas bon ménage ! En s'accumulant, ces dernières créent d'énormes bouchons qui endommagent sérieusement les réseaux de canalisations. De plus, traiter ces huiles en stations d'épuration coûte très cher.