

L'huile alimentaire



L'huile alimentaire est de **source végétale** (colza, tournesol, olive...).

Les Français achètent près de
300 millions de litres
d'huile végétale par an
qu'ils utilisent pour la friture,
la cuisson, l'assaisonnement, ...



Une grande partie des huiles végétales usagées finit dans nos canalisations, alors qu'elle pourrait être **valorisée en biocarburant !**

Huiles alimentaires **valorisables en biocarburants**



Huiles de friture
(friteuses, frites...).



Huiles de cuisson
(poêle).



Huiles de table
(bouteille d'huile d'olive).



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



Votre collectivité organise
la valorisation de vos
huiles alimentaires en
biocarburant !



Pourquoi faut-il apporter ses huiles alimentaires usagées en déchèterie ?

Le saviez-vous ?

Il est conseillé de remplacer l'huile de votre friteuse tous les 8 à 12 cycles de cuisson !



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



Jetée dans les canalisations, l'huile de cuisson les **encrasse** et nuit à leur bon fonctionnement :

- En hiver, elle peut **figer dans les canalisations** et bloquer l'écoulement des eaux.
- 1 litre d'huile suffit pour former une **pellicule de 1 000 m²** à la surface de l'eau !
- Cette **couche imperméable asphyxie les micro-organismes** chargés d'éliminer les impuretés.
- L'huile déversée dans l'eau **perturbe alors le fonctionnement** des stations d'épurations.

Le saviez-vous ?

Selon la commune de Tignes, la présence d'huile dans le réseau peut entraîner des surcoûts de dépollution pouvant aller jusqu'à 60 % des dépenses annuelles d'assainissement des communes !



Jetées dans les ordures ménagères, les huiles alimentaires sont tout aussi nocives ...

- Elles **compliquent le travail** des éboueurs.
- Elles **endommagent** les fours d'incinération (départs de feux, etc.).



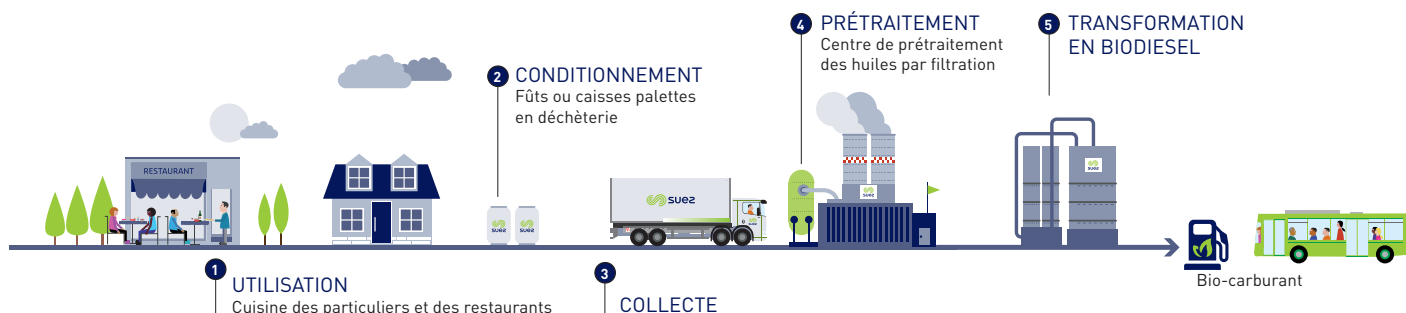
ALORS, QUE FAIRE DE SES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES ?

- Une fois froide, reversez l'huile usagée dans son emballage d'origine et **déposez-la à la déchèterie !**
- Vous pourrez ainsi lui offrir une deuxième vie ...

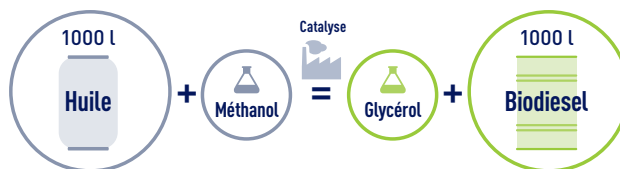
La valorisation des huiles alimentaires usagées

En apportant vos huiles alimentaires usagées en déchèterie, 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 !



Grâce à une réaction chimique entre l'huile et l'alcool il est possible de produire du biodiesel. On appelle ce procédé la transestérification.



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 !



Ainsi, en recyclant vos huiles alimentaires, vous contribuez à la production de biocarburant au niveau local. Il a un meilleur impact environnemental que les biocarburants issus de l'agriculture (pas de conflit avec l'alimentaire et pas de déforestation) et permet de réduire de 83 % des émissions de CO₂ par rapport au diesel !

Votre collectivité met à votre disposition des points d'apport volontaire d'huile alimentaire !