



Défi n° 16 : Faire collecter les huiles alimentaires et les résidus de bac à graisse par une filière spécifique ♻️

✓ Pour réaliser votre défi

- Faire collecter ses huiles par un prestataire agréé
- Entretenir son bac à graisse (vidange annuelle)

✓ Pour le justifier

- Contrat ou attestation de collecte des huiles alimentaires usagées
- Contrat ou facture de la vidange du bac à graisse

✓ Pour aller plus loin

- Collecteurs d'huiles alimentaires : www.oleovia.fr / www.ecogras.com / www.alloalhuile.fr ...
- Guide CNIDEP (2007) sur les rejets de graisses dans les métiers de bouche : http://www.cnidep.com/guide_graisse.htm

✓ Rappel réglementaire

Les huiles alimentaires usagées

Si elles sont rejetées au réseau, elles peuvent poser des problèmes dans vos canalisations et nuire aux stations d'épuration et à l'assainissement autonome. Il est important de les trier et de les faire valoriser d'autant que leur collecte est gratuite. Elles sont utilisées comme matières premières pour la fabrication de biocarburants, permettant ainsi de limiter les émissions de gaz à effet de serre et de préserver les ressources fossiles.

La réglementation impose une collecte à partir d'une production de 60 litres /an.

Bac à graisse ou autre prétraitement des rejets graisseux

De même, toute entreprise qui rejette du gras au réseau risque de subir des problèmes de colmatages de canalisations et des nuisances olfactives. Globalement, les charcutiers, les traiteurs et les restaurateurs qui réalisent de la cuisson de viande sont concernés par cette problématique et doivent s'équiper d'un système de prétraitement des rejets de type « bac à graisse ».

A noter qu'une entreprise qui dispose d'un bac à graisse doit assurer son entretien régulier (curage régulier et vidange annuelle).