



## Collect'Huile

Éliminez simplement vos huiles alimentaires usagées.

1.

**Vous bénéficiez d'un service pratique et efficace** pour éliminer conformément à la législation vos huiles alimentaires usagées.

2.

Par vos pratiques respectueuses de l'environnement **vous contribuez à la qualité et à l'attractivité du territoire** sur lequel vous exercez votre activité et **vous favorisez son développement touristique et économique.**

3.

**Vous renforcez auprès de vos clients l'image de votre établissement** grâce à une signalétique présentant votre **engagement citoyen.**

Pour en savoir plus sur Collect'Huile, contactez votre **Chambre de Commerce et d'Industrie** ou votre **Chambre de Métiers et de l'Artisanat.**

■ — CCI de Lyon  
Virginie BERGER-PERRIN  
Tél. 04 72 40 59 18  
berger-perrin@lyon.cci.fr

■ — CCI du Beaujolais  
Mathias COPY  
Tél. 04 74 62 73 00  
mcopy@villefranche.cci.fr

■ — CMA du Rhône  
Alexandra MERLIN  
Tél. 04 72 43 43 49  
a.merlin@cma-lyon.fr



Photos : copyright fotolia - Imprimé par un imprimeur Imprim'Veit avec des encres végétales sur papier recyclé



les **Chambres de Commerce**  
et d'**Industrie Rhône-Alpes**



- > Professionnels de la restauration individuelle et collective
- > Industriels de l'agroalimentaire
- > Artisans des métiers de bouche

Si à la question "**Que faites-vous de vos huiles alimentaires usagées ?**" vous hésitez entre :

- c'est une vraie préoccupation
- je les mélange avec mes graisses
- je les déverse dans l'évier ou je ne souhaite pas en parler
- je devrais... mais ce n'est pas simple

Découvrez **Collect'Huile**, une **solution pratique et efficace** pour éliminer en toute simplicité vos huiles alimentaires usagées.

Et très rapidement **vous n'hésitez plus à répondre :**

- ce n'est plus un problème
- je les élimine proprement
- je respecte la législation
- je respecte l'environnement

## Avec Collect'Huile



**vos huiles alimentaires usagées ne sont plus un problème.**

Avec le soutien de :



# Collect'Huile, une solution simple et pratique pour :

- > éliminer vos huiles alimentaires usagées en respectant l'environnement
- > renforcer l'image de votre établissement et l'attractivité de votre région
- > valoriser votre engagement citoyen auprès de vos clients



## Les huiles alimentaires usagées sauf traitement spécifique sont nocives pour l'environnement

Les huiles usagées sont des déchets gras d'origine végétale issus de la cuisson des aliments : huile d'olive, d'arachide, de tournesol, de palme... Produites par les industries agroalimentaires, la restauration individuelle et collective, les métiers de bouche, elles présentent des risques pour l'environnement et à ce titre doivent être stockées, collectées, éliminées de façon adaptée pour prévenir toute pollution.

### 4 règles à respecter

- 1- **Ne pas rejeter les huiles alimentaires usagées à l'égout** car en se solidifiant elles perturbent le bon fonctionnement des réseaux et stations d'épuration et génèrent des surcoûts pour la Collectivité.
- 2- **Ne pas les amalgamer avec les résidus graisseux** collectés dans les bacs à graisse.
- 3- **Ne pas les mélanger avec les ordures ménagères** ou les huiles de vidange car cela endommage les incinérateurs et peut provoquer des incidents.
- 4- **Ne pas les déverser dans la nature**, ni les utiliser comme carburant, ni les brûler.

### Chaque producteur est responsable de la bonne élimination de ses huiles alimentaires usagées

Tout **producteur ou détenteur d'huiles alimentaires usagées est responsable de leur élimination complète** dans des conditions qui ne présentent aucun risque pour l'environnement et la santé des personnes.

Aujourd'hui des technologies et des pratiques permettent aux professionnels de réduire leur production d'huiles végétales usagées, grâce notamment à :

- 1- l'utilisation d'**équipements peu consommateurs d'huiles** alimentaires, thermo-régulés et faciles d'entretien,
- 2- l'usage de **testeurs permettant de mesurer l'usure des huiles** alimentaires et ainsi d'améliorer leur gestion,
- 3- la **filtration régulière des huiles** alimentaires qui facilite leur réutilisation.



## Collect'Huile

Éliminez simplement vos huiles alimentaires usagées.

### Une solution pratique

Collect'Huile est un **service adapté quel que soit votre métier**, ou votre lieu d'activité. En fonction de votre production d'huiles alimentaires usagées :

- 1- Vous **choisissez un collecteur agréé**.
- 2- Vous **recevez un ou des conteneurs consignés**, propres et conformes aux normes alimentaires en vigueur.
- 3- Vous définissez avec le collecteur **un service de collecte** personnalisé en fonction de vos contraintes.
- 4- Vos conteneurs d'huiles alimentaires usagées sont **enlevés sur votre lieu d'activité**.
- 5- Vos huiles alimentaires usagées sont **acheminées vers un centre de traitement** dans lequel elles sont purifiées avant élimination ou recyclage.

### Une solution efficace

**Un service qui vous permet de respecter la loi (et l'environnement)**

- 6- Un bon d'enlèvement (attestant de votre bonne gestion des huiles alimentaires usagées) vous est remis à chaque collecte, **la traçabilité de vos déchets est garantie**.
- 7- L'obligation de changement de vos baignoires d'huile est garantie (amende jusqu'à 4500€).

### Des interlocuteurs de proximité

Pour toute question relative aux prestataires intervenant sur votre territoire, aux modalités pratiques, aux coûts de collecte, contactez les correspondants locaux de votre Chambre de Commerce et d'Industrie ou Chambre de Métiers et de l'Artisanat (voir contacts au dos).