

Huile de friture

Après une fondue bourguignonne ou une soirée frite, vous vous retrouvez avec une certaine quantité d'huile usagée mais pas question de les jeter aux toilettes ou dans l'évier ! Ce geste de négligence nuit non seulement au bon fonctionnement du traitement des eaux usées en stations de dépollution mais c'est également une perte de ressource.

Ne jetez pas vos huiles de friture, recyclez-les !

Cette famille de déchets regroupe les huiles végétales et graisses animales qui ont servi à la cuisson d'aliment.

Ces huiles se dégradent au cours des cuissons, sous l'effet de la température et du contact avec les aliments. Elles deviennent progressivement impropres à la consommation mais peuvent servir de biodiesel, encore faut-il adopter le bon geste de tri !

Pour vous débarrasser de vos huiles usagées rien de plus simple. Attendez que celle-ci aient refroidit pour les remettre soit dans sa bouteille d'origine ou une autre bouteille en plastique par exemple. Puis rapportez ce contenant avec l'huile usagée en déchèterie.

Tous les déchèteries du SYMEVAD sont équipés d'un point de collecte spécifique à ce déchet.

Image

Geste de tri HAU en déchèterie

rgba(255,255,255,1)

Que deviennent vos huiles de friture ?

Suite à votre apport en déchèterie, vos huiles sont ensuite collectées par la société [Gecco](#) qui leur donne une seconde vie.

Les huiles de friture sont un déchet à fort potentiel énergétique : une fois traitée et transformée en biodiesel, elle est incorporée dans le gazole ou utilisée pure. L'huile est également valorisée en biolubrifiant et en combustible de chauffage.

rgba(255,255,255,1)

Où les déposer ?



[Les déchèteries](#)

Partenaire de la valorisation

[Image](#)

logo gecco

rgba(255,255,255,1)