

LA GESTION DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES

Les Huiles Alimentaires Usagées (HAU) sont les résidus de matières grasses, principalement d'origine végétale, utilisées lors des opérations de friture destinées à l'alimentation humaine. Ce sont des déchets gras et non dangereux classés comme déchets spéciaux Conformément au Décret exécutif n° 06-104 du 29 correspondant au 28 février 2006 fixant la nomenclature des déchets, y compris les déchets spéciaux dangereux. Leur rejet illicite dans la nature et les égouts perturbe le fonctionnement des réseaux (colmatage, dégradation) et diminue la capacité de traitement des stations d'épuration.

COMMENT SE DÉBARRASSER DES HUILES DE FRITURES USAGÉES

Une fois froides, les huiles alimentaires usagées sont déversées dans des fûts étanches permettant une bonne conservation jusqu'à leur enlèvement par un collecteur agréé.



QUE DEVIENNENT LES HUILES COLLECTÉES ?

Les huiles usagées collectées peuvent être transformées en un produit à usage énergétique : biodiesel, combustible. Ou après un traitement préalable de purification, peuvent être également valorisées en lipochimie, qui est à la base de la cosmétologie et de la savonnerie, mais qui produit aussi des lubrifiants, des huiles de décoffrage, ...

Processus de gestion des huiles usagées alimentaire

