

## Qui est concerné ?

Tous les professionnels de la restauration individuelle et collective, et du secteur de l'alimentation qui produisent des huiles alimentaires usagées : huiles de friture et graisses de cuisson (beurre, margarine, saindoux)

## Quels sont les risques liés aux huiles alimentaires ?

Les huiles alimentaires usagées présentent des risques pour l'environnement :

- ✓ **Perturbant fortement le fonctionnement des stations d'épuration** quand elles sont rejetées dans les égouts
- ✓ **Provocant l'asphyxie des milieux aquatiques**

## Que dit la réglementation ?

Vous êtes responsable de l'élimination de vos déchets jusqu'à leur élimination finale. Vous devez assurer cette élimination dans les conditions qui ne présentent aucun risque pour l'environnement :

- ✓ **Ne pas rejeter ses huiles usagées à l'égout au vu du règlement du service d'assainissement**
- ✓ **Ne pas les déposer dans les ordures ménagères au vu de l'arrêté municipal réglementant la collecte**
- ✓ **Dans le cas contraire, vous êtes passible d'une amende suivant la gravité des faits**

## Que faire des huiles alimentaires usagées ?

Les confier à un prestataire assurant la collecte et la valorisation des huiles conformément à la réglementation.

### « 6 bonnes raisons d'adhérer à ce service »

- 1. Une collecte à domicile**  
*Mise à disposition de fûts adaptés et collecte régulière à domicile sur simple demande*
- 2. Des coûts mutualisés**  
*Par la négociation collective des coûts de traitement et la limitation des frais de transport*
- 3. Un service de qualité adapté à vos contraintes**  
*Elaboration d'un document d'accompagnement commercial à chaque enlèvement pour assurer la traçabilité des déchets collectés*
- 4. Un gain de temps**  
*Pas de personnel mobilisé pour évacuer les déchets*
- 5. Le respect de l'environnement et de la législation**  
*Conformité avec les lois en vigueur et valorisation des huiles dans les filières techniques ou énergétiques*
- 6. La valorisation de l'image de votre entreprise**  
*Par les campagnes de communication qui seront mises en place*

## Le tarif

Tarif de collecte et de traitement :

**0,25 € HT par litre collecté**

*Comprenant : la livraison d'un fût de 120 litres, son enlèvement à la demande, le traitement et la valorisation des huiles, l'élaboration d'un document d'accompagnement commercial à chaque enlèvement, une campagne de communication*

**Vous souhaitez bénéficier  
de ce service ?**

**Rien de plus simple !**

**Prenez contact avec votre interlocuteur  
à la CCI de Beaune :**

**Eric MONOD**

**Ligne directe : 03 80 26 39 58**

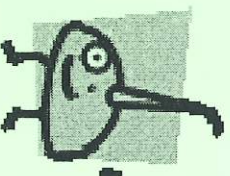
**Télécopie : 03 80 26 39 38**

**[e.monod@beaune.cci.fr](mailto:e.monod@beaune.cci.fr)**



**Professionnels de l'alimentation  
et de la restauration,**

**Recyclez vos huiles alimentaires !**



**Adhérez au service  
de collecte à domicile  
que nous vous proposons...**



**SIVOM**  
des 7 communes Beaunoises