

Coll'ECT 89

Vos huiles de fritures usagées, une ressource inattendue

Savez-vous qu'il se cache derrière vos huiles de friture une ressource souvent méconnue ? En effet, un procédé de transformation biologique peut faire de vos huiles usagées un biocarburant, alors à vous de jouer !

Tout d'abord les huiles ne doivent surtout pas être déversées dans les canalisations ni être jetées avec les ordures ménagères ou dans la nature. Elles obstruent les canalisations et polluent les cours d'eau. Les étapes à suivre pour que vos huiles usagées soient recyclées sont simples et participent à préserver notre environnement. Après avoir cuisiné avec de l'huile, il vous suffit d'attendre que cette dernière refroidisse avant de la reverser dans sa bouteille d'origine. Lors de votre prochain passage en déchetterie, vous pourrez ainsi déposer vos huiles usagées au point prévu à cet effet. Des professionnels prendront en charge la suite de la chaîne pour sa valorisation.



HUILES DE FRITURES

Pictogramme de la zone de collecte des huiles alimentaires usagées en déchetterie.



© Photo : Salomé Joannic

En Bourgogne, c'est l'association icaunaise Coll'ECT89 qui collecte gratuitement les huiles principalement auprès des restaurateurs, des collectivités, mais aussi dans vos déchetteries. La membre fondatrice, Catherine Joannic, a fait le pari de pouvoir répondre à un enjeu environnemental, car en réalité

seulement un quart des huiles alimentaires usagées sont collectées et valorisées, tout en apportant des solutions aux besoins économiques du territoire. Coll'ECT 89 est déjà forte de trois emplois et espère accueillir prochainement une micro-usine de traitement des huiles pour en faire des huiles filantes pour les tronçonneuses.