



## COLLECTE DES HUILES DE CUISINE USAGEES Hiver 2009-2010

### TOURNEE ARAVIS

**COLLECTES** entre 9 heures et 13 heures (sauf jours fériés)

14 et 15 décembre 2009	28 et 29 décembre 2009	12 et 13 janvier 2010
25 et 26 janvier 2010	8 et 9 février 2010	22 et 23 février 2010
8 et 9 mars 2010	22 et 23 mars 2010	6 et 7 avril 2010
19 et 20 avril 2010		

### REGLES OBLIGATOIRES pour garantir la réussite de la démarche

- Seuls les bidons fournis par TRIALP seront collectés
- Pas de reste de cuisine dans l'huile : déchets de viande, os, sauce...
- Pas de papiers, petits ustensiles (fourchettes, pics à fondue...)

*Tous les bidons collectés seront comptabilisés comme remplis.*

**Madame, Monsieur,**

Vous participez à une opération pilote sur la collecte des huiles et graisses de cuisine usagées. Cette opération permet de répondre à vos demandes et préoccupations environnementales et pratiques. A ce jour, les collectes concernent 1 500 restaurants et plus de 480 000 litres d'huile valorisée.

#### **Quels sont les enjeux de cette collecte ?**

Ce sont principalement :

- Le respect et la qualité de l'environnement,
- Le respect de la législation qui interdit formellement le rejet de ce type de déchet dans le réseau d'assainissement,
- La valorisation de ce déchet.

#### **Comment sont valorisées les huiles ?**

Les huiles collectées sont regroupées sur notre plateforme à Chambéry. Nous transvasons les bidons de 30 litres dans une citerne de 24 000 litres après filtration et décantation. Les huiles sont ensuite expédiées dans des filières de valorisation : transformation en biocarburant après rajout d'éthanol ou bioénergie (combustible pour l'industrie).

Nous vous remercions pour votre implication pour la réussite de cette opération et nous vous souhaitons une excellente saison d'hiver.

Cordialement,

Votre interlocuteur,  
Marc Deslandres