

Huiles et graisses alimentaires



Presque chacun d'entre nous utilise chez soi des huiles et graisses alimentaires pour cuisiner et assaisonner des salades. Elles peuvent être liquides ou solides. Certaines peuvent être portées à des températures élevées et restent chaudes longtemps ; ces huiles et graisses sont donc utilisées pour les fritures et les rôtis.

Produits

- Huiles et graisses alimentaires, liquides et solides : huiles végétales (p.ex. huile de colza, huile de tournesol, huile d'olive), graisses animales (p.ex. graisse de beurre, saindoux)

Informations

Une partie des huiles et graisses alimentaires est consommée avec les plats préparés. Ce sont surtout les graisses de friture qui ont servi plusieurs fois et ne sont donc plus utilisables que l'on retrouve comme déchets. Les graisses et huiles ne doivent en aucun cas être versées dans l'évier. Elles forment des dépôts et bouchent les tuyaux. Par ailleurs, elles polluent les eaux usées domestiques. Dans les stations d'épuration, les eaux usées contaminées par des graisses et des huiles posent de problème lors de l'épuration.

Grâce à de nouvelles technologies, il est possible de transformer les huiles et

graisses alimentaires en gasoil biologique de grande qualité qui peut être utilisé p.ex. dans les véhicules diesel ou les centrales de cogénération. A l'opposé du gasoil conventionnel, le gasoil biologique est neutre en termes de CO₂, ne contient pas de soufre et contribue par là même à la protection du climat.

Les huiles et graisses alimentaires ne doivent contenir aucun corps étranger, p.ex. des huiles minérales, des solvants ou des détergents, un recyclage en gasoil biologique n'étant alors plus possible.

Recyclage / élimination dans le respect de l'environnement

Les huiles et graisses alimentaires sont liquéfiées et transformées en ester méthylique d'acide gras, mieux connu sous le nom de gasoil biologique, à l'aide de méthanol et d'un catalyseur dans le cadre d'un processus chimique. Actuellement, plus de 93% des huiles et graisses végétales collectées par la **SuperDrecksKëscht**[®] suivent cette filière.

Les huiles et graisses alimentaires contaminées par des corps étrangers doivent être traitées à des températures élevées dans une installation appropriée..

Destinataires des déchets

- Huiles et graisses alimentaires propres :
 - Vital Fettrecycling GmbH, D-46325 Borken-Burlo
 - SEEG, A-8480 Mureck (installation de transestérification pour la fabrication de gasoil biologique [FME])

Prévention et réduction – nos conseils

- Les graisses et huiles végétales ne doivent pas être versées dans l'évier, mais être recyclées. Vous éviterez ainsi la pollution des eaux usées et vos tuyauteries resteront propres.
- Filtrez les restes de friture après avoir cuisiné, vous pourrez conserver la graisse plus longtemps.

Manipulation fiable des produits – nos conseils

- Si la graisse de friture prend feu, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. Etouffez le feu avec un outil approprié, p.ex. un couvercle.
- Collectez les graisses et huiles de friture uniquement dans les récipients d'origine ou dans le récipient mis au point par la **SuperDrecksKëscht**[®] que vous pouvez procurer gratuitement sur tous les sites de collecte. Lors du remplissage, veillez à ce que la température de la graisse ne dépasse pas 80 °C, sinon le récipient fond.

i Infotéléphone: 488 216-1
Site Internet: www.sdk.lu

- Huiles et graisses alimentaires contaminées : *Indaver N.V., B-2030 Antwerpen (traitement à température élevée)*

Récipient
SuperDrecksKëscht[®]-
pour graisse de friture

