

> Éliminer vos huiles alimentaires usagées et graisses de cuisson en respectant l'environnement

> Renforcer l'image de votre établissement et l'attractivité de votre région

> Valoriser votre engagement citoyen auprès des clients



La traçabilité

Ce dispositif vous permettra d'attester de la traçabilité de vos apports.
Une attestation annuelle de prise en charge de vos huiles usagées alimentaires assurant l'élimination dans des conditions réglementaires vous sera adressée par courrier.

Des interlocuteurs de proximité :

Pour toute question relative au dispositif sur votre territoire, aux modalités pratiques...,
n'hésitez pas à contacter les partenaires de l'opération



Sovodeb :
Contact : Marie-Lyse MARY
Tél : 03 29 34 02 97
Adresse mail : mmary.sovotom@fr.oleane.com



Fédération Hôtelière des Vosges
Contact : Céline PINHEIRO
Tél : 03 29 64 02 02
Adresse mail : celinep-fih88@orange.fr



Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Vosges
Contact : Delphine GREVISSE
Tél : 03 29 69 55 84
Adresse mail : d.grevisse@cma-vosges.fr



Chambre de Commerce et d'Industrie des Vosges
Contact : Christophe BEURNE
Tél : 0820 20 30 38
Adresse mail : cbeurne@vosges.cci.fr

Les huiles alimentaires usagées

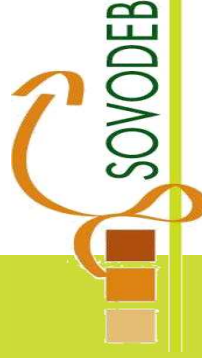
La solution



- ▶▶ Professionnels de la restauration individuelle et collective
- ▶▶ Artisans des métiers de bouche
- ▶▶ Industriels de l'agroalimentaire

Si à la question « Que faites-vous de vos huiles alimentaires usagées ? », vous hésitez entre :

- c'est une vraie préoccupation
- je les mélange avec mes graisses
- je les déverse dans l'évier
- je devrais....mais ce n'est pas simple
- je ne souhaite pas en parler



Nous vous proposons **une solution pratique et efficace** pour éliminer en toute simplicité vos huiles alimentaires usagées et graisses de cuisson et très rapidement vous n'hésitez plus à répondre :

- ce n'est plus un problème
- je les élimine proprement
- je respecte la législation
- je respecte l'environnement

Solution proposée

- Vous stockez vos huiles alimentaires usagées en bidons
- Vous apportez à votre rythme vos bidons sur une déchèterie du réseau à votre disposition (une forcément proche de votre établissement)
- Vous présentez votre « pass OLEO » à l'agent de déchèterie
- Vous videz vos bidons d'huiles alimentaires usagées ou déposez vos pains de graisses figées qui n'excéderont pas 15 cm de diamètre (correspondants à l'opercule des conteneurs de récupération).

Comment participer

En signant une convention d'adhésion au dispositif départemental OLEO en la retournant à :
 Sovodeb – 885 Rue d'Epinal – 88000 DOGNEVILLE
 Vous recevrez votre carte PASS pour pouvoir utiliser le service dans la déchèterie de votre choix



Tout producteur ou détenteur d'huiles alimentaires usagées est responsable de leur élimination complète dans des conditions qui ne présentent aucun risque pour l'environnement et la santé des personnes



- 1 Vous bénéficiez d'un service pratique et efficace pour éliminer vos huiles alimentaires usagées
- 2 Par vos pratiques respectueuses de l'environnement vous contribuez à la qualité et à l'attractivité du territoire et vous favorisez votre activité touristique et économique
- 3 Vous renforcez auprès de vos clients l'image de votre établissement grâce à une signalétique présentant votre engagement citoyen

