# Collect’Huile : gestion collective des déchets d'huiles alimentaires en Savoie

expérience exemplaire

## UMIH 73-74 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtelle

Auteur :

Résidence le Rochefort
139 av du Stade
73700 BOURG SAINT MAURICE
Voir le site internet
Roger Machet
umih73-74@orange.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

## CONTEXTE

En 2000, le SIVOM de la Haute Tarentaise (73) constate des problèmes répétitifs de canalisations bouchées par les huiles, provenant des activités de restauration, qui figeaient en hiver.

Le SIVOM lance alors les premières réflexions sur la mise en place d’une opération, avec l’UMIH et la CMA, tous deux fortement impliqués dès le départ.

Aujourd’hui, la collecte des huiles usagées se fait en porte à porte, sur l’ensemble du département, via un prestataire.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

L’objectif de départ de l’opération était essentiellement la mise en conformité des restaurateurs susceptibles de produire des huiles (équipés de friteuses) en proposant une opération adaptée aux contraintes des restaurateurs (contenant adapté, place pour le stockage,...).

### Résultats quantitatifs

Depuis 2004, l’opération monte en puissance avec une augmentation significative du nombre de participants : 476 en 2004 contre plus de 510 en 2006 (ce qui correspond à l’ensemble des entreprises potentiellement productrice, adhérentes à l’UMIH).

Elle a ainsi permis la collecte de :

- 2004: 126 t d’huile alimentaire usagée
- 2005: 159 t
- 2006: 145 t

La baisse de tonnage observée entre 2005 et 2006 correspond à la réduction des quantités produites par les restaurateurs (huile de meilleure qualité avec une durée de vie plus longue, meilleure utilisation,..), du fait d’une collecte qui était, à l’époque, payante.

### Résultats qualitatifs

Outre les tonnages collectés, l’opération a permis de :

- mettre en conformité réglementaire les producteurs d'huiles ;
- mettre en avant un bilan environnemental positif avec la collecte des huiles qui ne polluent plus les systèmes d'assainissement et valorisation de celles-ci ;

dès 2012 : baisser les coûts de gestion des déchets avec la gratuité de la collecte (payée par la valorisation des huiles en biocarburant).

# MISE EN OEUVRE

## Planning

Dès 2000, des réflexions communes sont menées avec le SIVOM de la Haute-Tarentaise, la CMA et l'UMIH ainsi qu'avec le collecteur TRIALP, sur les modes de collecte à mettre en place : contenants, fréquences, ...

Les 1ères collectes sont lancées la même année, via le SIVOM de la Haute Tarentaise. L'opération a ensuite été transférée à la CMA (2004) puis à l'UMIH (2007).

## Moyens humains

L'opération ne nécessite pas de moyens humains particuliers chez le porteur de projet.

## Moyens financiers

L'opération n'a pas bénéficié d'aide au montage de l'opération.

Depuis 2012, la collecte des huiles est gratuite et est financée par la valorisation des huiles dans des filières de biocarburant.

## Moyens techniques

La collecte se fait en porte à porte, 1 fois par quinzaine.

Les contenants utilisés sont des bidons de 30 l, mis à la disposition des restaurateurs pour vider les huiles de cuisson et friture.

L'UMIH est très impliquée dans l'opération et communique de façon très régulière sur les obligations réglementaires des restaurateurs et sur la réduction à la source.

De plus, des collectes supplémentaires ont été mises en place en 2012 : piles, néon, ampoules (collectes gratuites)

Enfin, des réflexions sont en cours sur la mise en place de la collecte des biodéchets, suite aux nouvelles règlementations sur ces déchets.

Enfin, un logo a été mis en place fin 2011 pour une meilleure communication envers le client et une identification des restaurateurs participants.

## Partenaires mobilisés

A ce jour, il n'y a pas de partenaire identifié en tant que tel. *La CMA et le SIVOM ne sont plus impliqués dans l'opération.*

# VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

## Facteurs de réussites

L'opération fonctionnant bien, les collectes d'huiles s'étendent aujourd'hui à d'autres territoires (38...). Ainsi, différentes CMA ont lancé des opérations similaires : CMA 38, CMA 73.

De plus, la parution de la nouvelle règlementation concernant les huiles alimentaires pourraient booster ce type d'opération.

## Difficultés rencontrées

Collect'huile reste une opération innovante avec un calendrier de mise en place très en amont des nouvelles réglementations, et la mise en place d'une filière de valorisation.

## Recommandations éventuelles

Un des facteurs clé de réussite a été l'implication, dès le départ, de la fédération professionnelle qui a pu travailler à la mise en place d'un système adapté, répondant aux besoins et aux contraintes des producteurs.

L'implication forte du prestataire (TRIALP) a également joué un rôle prépondérant dans la réussite de cette opération.

## Mots clés

COLLECTE DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | ENTREPRISE | GESTION COLLECTIVE | INVESTISSEMENT | BIODECHET

## Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions