



## HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES

*Les huiles alimentaires usagées (H.A.U.) d'origine végétale, proviennent en majeure partie de la cuisson d'aliments dans l'agroalimentaire et la restauration.*

*Chaque producteur est responsable de l'élimination de ses déchets dès la récupération et jusqu'à totale destruction dans des conditions propres à préserver l'environnement et la santé publique.*

### ● Grands principes et bonnes pratiques à adopter par les professionnels

Huiles et graisses alimentaires usagées qualifiées de déchets gras, sont classées au niveau national dans la nomenclature des déchets et ne sont pas considérées comme dangereuses pour la santé. Cependant elles peuvent être à l'origine de graves dysfonctionnements tant dans les processus de récupération/traitement des ordures ménagères que dans les installations de collecte/traitement des réseaux d'assainissement.

Elles ne peuvent pas être éliminées par le circuit classique des ordures ménagères (cf. fiche sur les déchets) et sont donc obligatoirement stockées, collectées, traitées de façon spécifique et adaptée.

Il est important de ne pas les souiller, ni de les diluer avec d'autres produits. En effet, un mélange d'huiles usagées alimentaires avec tout autre type de déchet peut entraîner un changement de classification et donc de filière de traitement mais aussi augmenter les coûts.

Les fûts de stockage doivent être identifiés et placés sur rétention dans un local sec et tempéré.

Elles ne doivent en aucun cas être déversées dans la nature, brûlées ou utilisées comme carburant.

Les prestations de récupération/traitement sont contractualisées pour s'adapter aux différentes situations de production (mise à disposition gratuite/payante de fûts plastiques, contenance des fûts de 10 ou 60 litres, enlèvement à la demande/planifié, prestation gratuite/payante, ...). L'établissement reçoit en échange un bordereau d'enlèvement attestant de la prise en charge des déchets.

Mais dans tous les cas, le producteur tient à jour un registre chronologique de la production, de l'expédition, de la réception et de la destruction de ses déchets; registre qui doit être conservé au moins 3 ans car les informations qui y sont consignées peuvent lui être demandées lors de tout contrôle sanitaire ou recherche de l'origine d'un déversement délictueux.

La collecte des H.A.U. est complémentaire de l'installation obligatoire d'un bac à graisses dans les restaurants :

- la collecte a pour but essentiel d'éviter la saturation prématurée du bac à graisses de votre établissement,
- le bac sert à pallier le bouchage des canalisations et remontées des eaux usées (se référer à la fiche relative à la gestion des eaux usées).

## ● Rappel de la réglementation

Les services de l'Etat et les services municipaux concernés exercent leurs missions de contrôle du respect de la législation et de la réglementation dans le cadre de leurs compétences et pouvoirs respectifs.

La fréquence des contrôles est aléatoire.

En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation, à une demande de travaux dans les meilleurs délais et/ou à la remise en état des lieux endommagés aux frais du propriétaire des H.A.U.. Il existe également des contraventions dont les montants seront variables selon les situations prévues par les textes en vigueur (nature de l'infraction, récidive, ...).

La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut par conséquent être engagée.

## ● Références bibliographiques

- Code de l'Environnement (articles R.543-225 et suivants spécifiques aux huiles alimentaires)
- Code l'Environnement (articles L.541-1 et suivants, articles L.541-46 et suivants, articles R.541-7 et suivants, article R.541-43, articles R.541-76, R.541-77 et R543-225) et l'arrêté du 12/07/2011 fixant les seuils de production des huiles alimentaires.)
- Code de la Santé Publique (articles R.1331-2 et R.1337-1)
- Règlement de Service d'Assainissement du Grand Reims
- Règlement de la Collecte des Déchets Ménagers et Assimilés du Grand Reims

### Contacts

- **Direction des Solidarités et de la Santé Publique - Service Communal d'Hygiène et de Santé**  
33 bis rue Laurent Déramez 51100 Reims - Tél. 0326356870 - Prise de rendez-vous fortement conseillée

- **Direction des Déchets et de la Propreté du Grand Reims - Service Collecte des Déchets et Animation**  
3 rue Arthur Décès 51100 Reims - Tri info : 0326029090. Hors Reims.