

Collecte des huiles usagées

Vos contacts en région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées



Vos huiles de fritures usagées sont considérées comme des déchets non dangereux *mais vous ne pouvez pas les jeter avec les autres déchets ou avec les eaux usées.*

Chez les gros producteurs les huiles alimentaires sont collectées par des sociétés spécialisées, à l'aide de fûts qu'elles mettent directement à leur disposition.

Pour les petits producteurs, certaines déchetteries collectent les huiles alimentaires dans des conteneurs de regroupement.

Ces huiles usagées seront ainsi traitées et valorisées ou pourront être incinérées dans des unités autorisées.

Plus d'information sur
<http://www.ordimip.com>

Code de l'Environnement
Article L 541-1 et suivants

Obligation d'éliminer tout déchet,
produit ou détenu,
par un organisme autorisé.

<http://www.legifrance.gouv.fr/>

- Ariège** — DDCSPP - Tél : 05 61 02 43 00
ddcspp@ariege.gouv.fr
- Aude** — DDCSPP - Tél : 04 34 42 91 00
ddcspp@aude.gouv.fr
- Aveyron** — DDCSPP - Tél : 05 65 73 52 00
ddcspp@aveyron.gouv.fr
- Gard** — DDPP - Tél : 04 30 08 60 50
ddpp@gard.gouv.fr
- Haute-Garonne** — DDPP - Tél : 05 67 69 11 00
ddpp@haute-garonne.gouv.fr
- Gers** — DDCSPP - Tél : 05 62 58 12 00
ddcspp@gers.gouv.fr
- Hérault** — DDPP - Tél : 04 99 74 31 50
ddpp@herault.gouv.fr
- Lot** — DDCSPP - Tél : 05 65 20 41 50
ddcspp@lot.gouv.fr
- Lozère** — DDCSPP - Tél : 04 66 49 14 20
ddcspp@lozere.gouv.fr
- Hautes-Pyrénées** — DDCSPP - Tél : 05 62 46 42 00
ddcspp-spc@hautes-pyrenees.gouv.fr
- Pyrénées-Orientales** — DDPP - Tél : 04 68 66 27 00
ddpp@pyrenees-orientales.gouv.fr
- Tarn** — DDPP - Tél : 05 81 27 50 00
ddcspp-sltc@tarn.gouv.fr
- Tarn-et-Garonne** — DDCSPP - Tél : 05 63 21 18 00
ddcspp@tarn-et-garonne.gouv.fr

**Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence,
de la Consommation, du Travail et de l'Emploi
du Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées**

Pôle Concurrence, Consommation, Répression des Fraudes et Métrologie
5, Esplanade Compans Caffarelli - BP 98016
31080 TOULOUSE Cedex 6
Tél : 05 67 73 65 76 - Fax : 05 67 73 65 10

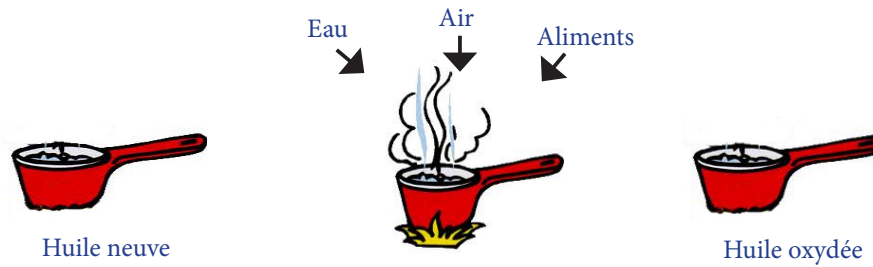
Mise en page : DIRECTECTE LRMP Communication - Juillet 2016

Les huiles de friture



Comment limiter leur dégradation ?

Sous l'effet de l'eau, de l'air et des aliments, l'huile chaude subit des transformations chimiques conduisant à la formation de composés polaires.



Quels sont les effets de cette dégradation ?

- ⇒ Diminution de certains composés d'intérêt nutritionnel
- ⇒ Apparition de composés volatils responsables d'odeurs désagréables
- ⇒ Apparition de composés non volatils qui s'avèrent toxiques à fortes doses

Comment limiter la dégradation ?

- ⇒ Ne pas dépasser une température de friteuse de 180°C
- ⇒ Limiter la durée de chauffe
- ⇒ Eviter de frire des aliments trop mouillés ou assaisonnés
- ⇒ Eviter de faire frire différents types d'aliments
- ⇒ Choisir des huiles stables à la chaleur, résistant mieux à l'oxydation (ex : arachide). Eviter les huiles de tournesol, soja, colza, maïs, ainsi que l'huile de palme (acides gras saturés)
- ⇒ De plus, pensez à changer régulièrement l'huile

- ⇒ Votre huile ne doit pas fumer et ne doit surtout pas mousser lorsque vous trempez les frites
- ⇒ Elle doit être également limpide et de couleur claire
- ⇒ Par ailleurs, **il existe sur le marché différents testeurs** permettant de vérifier la qualité de votre huile

Références réglementaires

Article 8 du décret n° 2008-184
du 26 février 2008
«Les graisses et huiles, dont la teneur en
composés polaires ou en
polymères de triglycérides est
supérieure respectivement à 25% et 14%,
sont réputées impropres à
la consommation humaine»