

LE  
SAVIEZ-VOUS  
?

VOUS DEVEZ RAPPORTER VOS  
HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES  
EN DÉCHETTERIE

Grâce à la Baraque à Huile®, désormais,  
ce geste devient facile !



Adoptez le nouveau seau Olibox de  
3 litres disponible gratuitement

Pour plus d'informations rendez-vous sur

[labaraqueahuile.fr](http://labaraqueahuile.fr)



Je recycle mon huile de friture  
**LA BARAQUE À HUILE®**



[www.sibreca.fr](http://www.sibreca.fr) - 04 76 97 19 52

Pontcharra, le 15 février 2018

## Du nouveau dans les déchèteries du SIBRECSA :

Les cinq déchèteries du SIBRECSA sont désormais équipées d'une "Baraque à huile", un nouveau dispositif pour la collecte et le recyclage des huiles alimentaires.

En France, l'huile alimentaire usagée représente plus de 66 millions de litres. Trop souvent jetée dans le réseau des eaux usées, l'huile colmate les canalisations et engendre des dysfonctionnements, alors qu'elle peut être recyclée en biocarburant.

Afin de développer cette filière de valorisation et rendre plus pratique l'apport volontaire, le SIBRECSA a installé une "Baraque à huile" dans chaque déchèterie.



Des Olibox, petits seaux de 3 litres, sont disponibles gratuitement et permettent de collecter, stocker et transporter les huiles usagées issues de votre friteuse, des fonds de poêle, un fond de bouteille d'huile rance, l'huile des pots de légumes confis, etc ... Vous ne devez pas mettre les graisses animales, comme par exemple les graisses de canard

ou d'oie.

Une fois l'Olibox pleine, vous la déposez dans la baraque à huile, et en récupérez une nouvelle, vide et propre.

Alors ayez le réflexe Olibox pour vos huiles usagées!

Renseignements : SIBRECSA - 04 76 97 19 52

