

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE



## VALORISER LES HUILES DE FRITURE ... SIMPLE COMME UN COUP DE FIL !

**Chaque année, le gisement d'huile de friture en Midi-Pyrénées est estimé entre 3500 et 4000 tonnes.**

Les producteurs concernés, répartis en 12 065 établissements, appartiennent au secteur de la restauration (restauration commerciale, restauration collective), aux métiers de bouche (boucherie, charcuterie, traiteur, pâtisseries, boulangeries), à l'éducation (enseignement privé/public), aux établissements de santé.

En effet, les huiles alimentaires usagées (ou huiles de friture) issues des activités de la restauration et de l'alimentation de détail sont des déchets qui, lorsqu'ils sont éliminés par le biais de filières non adaptées, sont **à la source d'importantes nuisances : colmatage des canalisations, perturbation du fonctionnement des stations d'épuration, génération d'odeurs nauséabondes, contamination des milieux aquatiques,...**

**Une opération pour l'optimisation de la collecte des huiles alimentaires usagées démarre en Midi-Pyrénées.** Elle a pour objectif de définir et de mettre en œuvre un programme d'actions afin de :

- Favoriser la valorisation des huiles de friture en sensibilisant les producteurs à cette problématique,
- Apporter aux producteurs de ces déchets les conseils, les aides techniques et financières nécessaires à la gestion optimale de ces déchets vers les filières de collecte et de valorisation. Par exemple, la fabrication d'acides gras pour des utilisations en chimie (lubrifiants, détergents, ...) ou la production de bio-diester (bio-diésel).

Les professionnels vont bénéficier, pour la collecte, le transit, le transport et le traitement des huiles de friture, **d'une subvention plafonnée de l'Agence de l'Eau Adour-Garonne au maximum de 50 %** .

Cette opération s'inscrit dans le cadre du programme de l'Agence de l'Eau Adour-Garonne, relatif aux opérations collectives liées à la collecte et l'élimination des déchets toxiques diffus ou assimilés susceptibles de détériorer la qualité de l'eau.

Cette opération régionale bénéficie du soutien financier de l'Agence de l'Eau Adour-Garonne, de l'ADEME et de la Région Midi-Pyrénées (action financée dans le cadre de PRELUDE – le Programme Régional de Lutte contre l'effet de serre et pour le Développement Durable)).

Elle est animée par la CRCI Midi-Pyrénées et le réseau des CCI, en partenariat avec l'ARPE et la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat, et les syndicats professionnels : Confédération Générale de l'Alimentation de Détail Midi-Pyrénées (CGAD), la Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie (CPIH), la Fédération Régionale de l'Hôtellerie de Plein Air (FRHPA) et l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH).

**Contact presse**

**Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie Midi-Pyrénées**

Christine Empociello

Tél. : 05 62 74 20 14 – [empociello@midi-pyrenees.cci.fr](mailto:empociello@midi-pyrenees.cci.fr)