

## 53. HUILES ET GRAISSES ALIMENTAIRES

### 1. Introduction.

Il faut distinguer parmi les huiles et les graisses alimentaires, les huiles alimentaires usagées (huiles de friture) qui peuvent être triées à la source et les résidus graisseux provenant de bac à graisse (BAG).

Les huiles et les graisses ne sont pas des déchets dangereux.

Le rejet des huiles et des graisses à l'égout entraîne des nuisances non négligeables tant d'un point de vue environnemental (pollution des eaux de surface, incinération des résidus de step \*) que du point de vue économique (le coût de l'enlèvement des H&G augmente au fur et à mesure qu'elles s'écoulent dans le système d'assainissement, dégâts au four de la siomab \*\*). Notons que les restaurateurs sont rarement équipés de bac à graisse et à féculés (20 % des restaurateurs) et souvent leur fonctionnement ou leur entretien est défectueux entraînant des rejets incontrôlés vers les égouts.

Avant la crise de la dioxine, il existait une filière rentable de collecte et de valorisation des huiles et des graisses en alimentation animale. Selon les quelques informations sur le sujet, le succès de la collecte semblait relatif malgré le fait que les huiles et graisses étaient cédées à titre gratuit voir même pouvait amener quelques rentrées pour l'HoRe. Les % de participation aux collectes varient fort en fonction des sources consultées (20 à 70 %). Les raisons de ce manque de succès n'ont pas été identifiées.

Lors de la crise de la dioxine, les collecteurs se sont vus confrontés à la fermeture de leur débouchés habituels et à un surcoût des filières alternatives (oléochimie, ou incinération). Surcoût qu'ils ont répercutés sur leur client.

Depuis, la valorisation en alimentation animale est interdite en Belgique sauf pour les graisses animales fraîches (hors du champs de cette note) et pour les huiles et graisses de premier emploi provenant de l'industrie agroalimentaire à la condition qu'elles ne soient pas reprises par un intermédiaire. Cette interdiction va faire ... tache d'huile. La Commission européenne a l'intention d'interdire, par décision, l'utilisation en alimentation animale des déchets de cuisines et de tables provenant de toute une série d'établissements dont les restaurants, cantines, supermarchés y compris les huiles et graisses recyclées.

Comme outil pour améliorer la gestion et l'élimination des huiles et graisses recyclées, la Région a opté pour une obligation de reprise des huiles et des graisses alimentaires (en cours de négociation avec le secteur).

\* Les stations d'épuration séparent les H&G, les collectent et ensuite doivent les éliminer par incinération car elles sont contaminées et ne peuvent être valorisées. Pour traiter des graisses il faut des prétraitements avant station.

\*\* Une association de collecteurs d'huiles alimentaires usagées cite les chiffres suivant pour la France :

1 kg de MG retiré à la source : 0 à 1500 FF/tonne,

1 kg de MG retiré d'un bac à graisse coûte de l'ordre de 2 à 3000 FF/t hors collecte

1 kg de MG issues de step : 5 à 6000 FF/t.

### 2. Gisement et collecte des huiles et des graisses en Belgique (2001)

Tableau 53.1 : Gisement des huiles et des graisses en Belgique (2001)

Mise sur le marché belge *10 % pour estimation RBC (t/an)	Gisement collectable (t/an)	Quantités collectées (t/an) (1)	Taux Obligation reprise	Taux collectE %
Industries agro-alimentaires : -	-	-		-
Horeca : 4 000	Horeca 2 500	Horeca : 2500 (3)	30 % en 2003	62%
Ménages : 4 800	Ménages : 2 500 (2)	Max : 50	40 % en 2004	1%

(1) La Région ne dispose pas d'une information systématique sur les quantités collectées car les codes registre utilisés mélangent les huiles minérales et les huiles alimentaires. Depuis l'adoption de la nouvelle liste

(2) Mise sur le marché \* 10 % (marché bruxellois) \* 50 % (non absorbés dans les aliments)

(3) mise sur le marché \* 10% (marché bruxellois)\* 50% (non absorbé dans les aliments et non rejeté à l'égout)

## Source

1. Fevia - la problématique de la collecte et de la valorisation des huiles et des graisses de fritures usagées en Belgique - diagnostic et analyse de faisabilité d'une obligation de reprise - 2001

## Autres fiches à consulter

Carnet Les déchets bruxellois : des données pour le plan

- 51. La responsabilisation des producteurs

## Auteur(s) de la fiche

RIFFONT CECILE