

ASTUCES !

Conseils pour vous débarrasser de vos huiles alimentaires (huiles de fritures, huiles de vinaigrettes, huiles des poissons en conserves comme les sardines ou le thon...) :

- 1 prenez une bouteille adaptée,
- 2 laissez refroidir les huiles de fritures ou de fondue et versez-les dans la bouteille à l'aide d'un entonnoir,
- 3 déposez-les dans l'une des 8 déchèteries du SEVADEC, le gestionnaire s'en occupera !

Vous désirez visiter gratuitement nos installations (unité de biométhanisation et centre de tri), contactez-nous au :
03.21.19.58.30



Déchèterie



Vos huiles alimentaires usagées sont à jeter en déchèterie.

AUDRUICQ

Rue Carnot - 62370 Audruicq
03-21-36-64-17

CALAIS EPINAL

Rue d'Epinal 62100 Calais
03-21-85-61-86

CALAIS MONOD

Rue Jacques Monod 62100 Calais
03-21-96-57-89

GUINES

ZAE Moulin à Huile - 62340 Guînes
03-21-82-57-14

LICQUES

7 voie communale - 62850 Licques
03-21-00-24-16

LOUCHES

RD 225 - 62610 Louches
03-21-97-57-31

OYE-PLAGE

Route du Pont d'Oye - 62215 Oye-Plage
03-21-85-47-28

PEUPLINGUES

RD 243 - 62231 Peuplingues
03-21-85-52-24

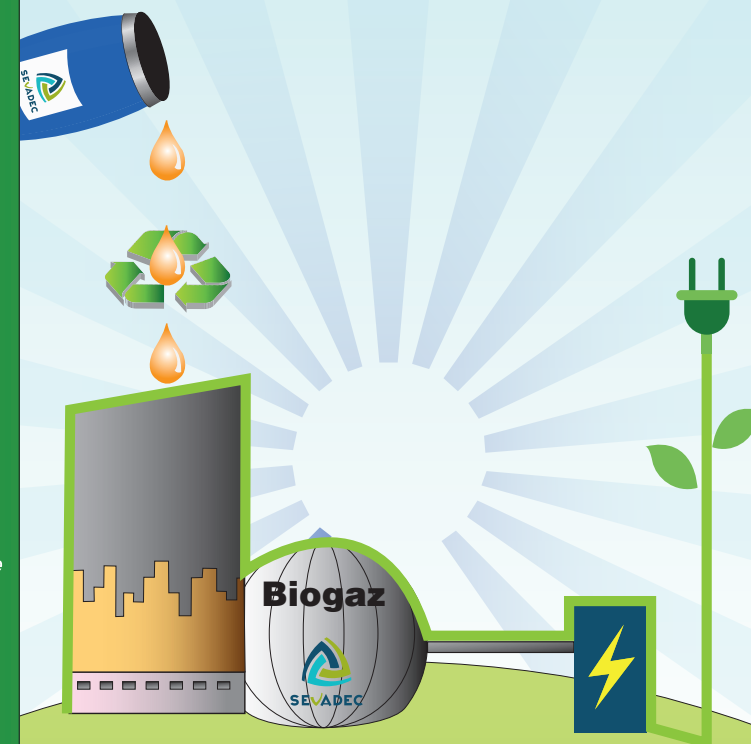
Plus de renseignements
au 03.21.19.58.30 ou sur
www.sevadec.fr

Facebook : <http://fb.me/sevadec2020>

ÉLIMINATION
VALORISATION
DES DÉCHETS
DU CALAISIS

Et vos huiles alimentaires usagées...

Où les jeter ? Comment les traiter ?



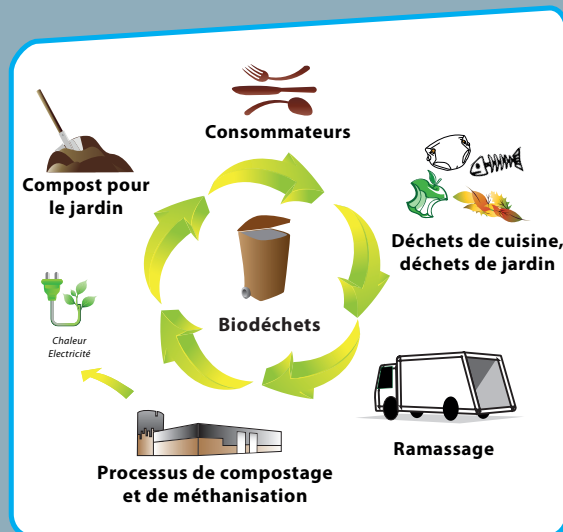
La méthanisation en 2 mots

Mise en service en mars 2007, l'unité de biométhanisation (usine de production électrique) permet de valoriser les **déchets organiques biodégradables** des particuliers et des professionnels.

La méthanisation est un processus biologique de dégradation de la matière organique, par des bactéries, en absence d'oxygène et à température constante.

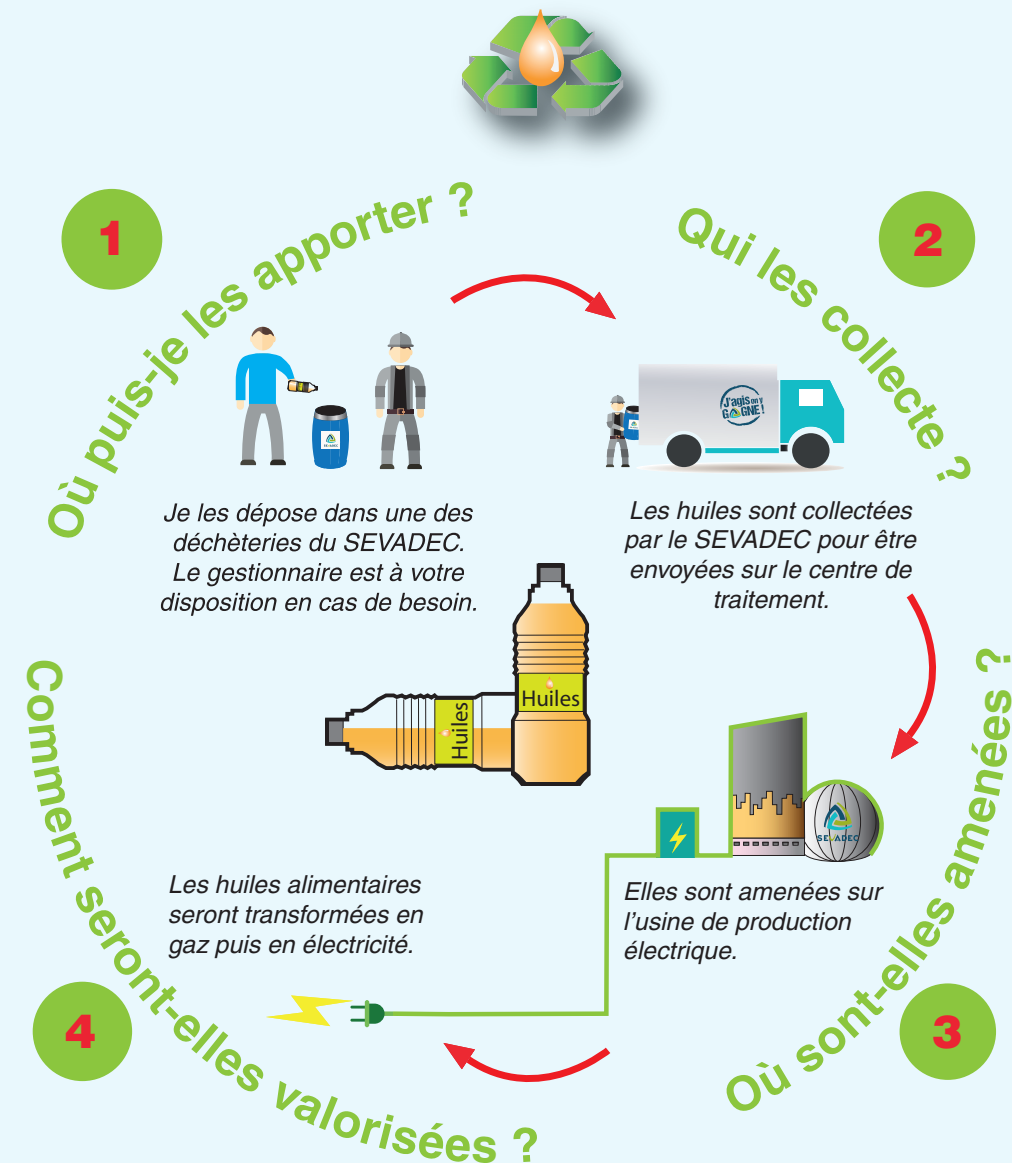
Ce processus conduit à la formation de deux produits :

- un mélange gazeux composé majoritairement de méthane : le **biogaz**,
- un produit digéré contenant de la matière organique non dégradée, de la matière minérale (azote, potasse...) et de l'eau : le **compost**.



Le SEVADEC met à votre disposition une zone de récupération des huiles alimentaires usagées. Déposez-les dans une des 8 déchèteries du SEVADEC.

Le traitement des huiles doit se faire de façon écologique, économique et réglementaire. Le SEVADEC s'engage, au quotidien, à satisfaire ces conditions tout en apportant un service fiable et de qualité.



**NE JAMAIS JETER
LES HUILES
ALIMENTAIRES
USAGÉES :**

- dans la poubelle,
- dans l'évier,
- dans les égouts.

En effet, les stations d'épuration ne peuvent les **traiter** ! Les **bactéries** chargées d'épurer les eaux sont **asphyxiées** par la pellicule formée par l'huile sur l'eau. Les bactéries **meurent** et ne peuvent plus assurer leur travail de **nettoyage**. De plus, ces huiles se **figent** au contact de l'eau et peuvent donc **boucher vos canalisations**.