



**Un service gratuit, fiable, efficace et écologique !**

**1 un service adapté à vos besoins**

- service gratuit,
- mise à disposition de fûts réglementaires,
- fréquence de collecte adaptée,
- possibilité de nous contacter à tout moment,
- intervention rapide.

**2 une garantie de traçabilité**

- remise d'un bordereau de suivi,
- respect de la réglementation en vigueur.

**3 une démarche respectueuse de l'environnement**

Les huiles alimentaires ne doivent pas être jetées dans les égouts, ni être mélangées avec les résidus graisseux ou avec les ordures ménagères. Elles ne peuvent être déversées dans la nature ou encore brûlées.

**4 Le développement de l'économie circulaire**

La biométhanisation permet de produire de l'électricité verte grâce à vos huiles usagées. Cette valorisation locale, basée sur le modèle de l'économie circulaire, permet de réduire notre empreinte écologique.

Aujourd'hui, une part importante des huiles alimentaires usagées est collectée pour être envoyée dans les pays voisins sans véritable traçabilité du déchet.

Le Calaisis dispose d'une installation performante permettant de les traiter localement et de produire de l'énergie verte, le tout dans le respect de la réglementation.

Le SEVADEC met à votre disposition un service gratuit de récupération des huiles alimentaires usagées.

Aujourd'hui, le traitement des déchets doit être réalisé 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.

Restaurateurs, cuisines collectives, hôpitaux... Nombreux sont ceux qui bénéficient d'ores et déjà de ce service gratuit.

Pour toute demande d'information ou de retrait de marchandise, merci de contacter le SEVADEC :

06.38.33.87.53  
sevadec@wanadoo.fr

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

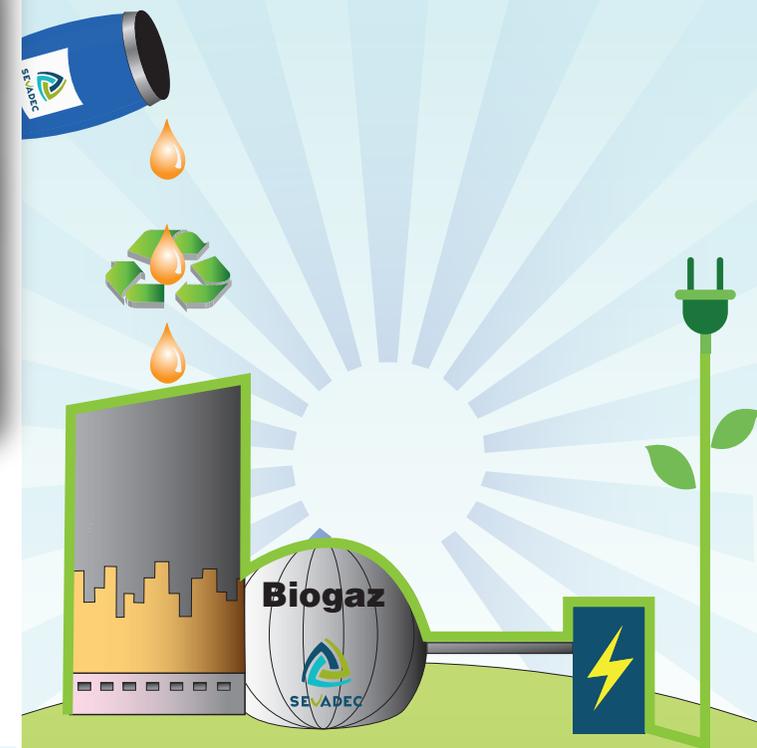
**ÉLIMINATION  
VALORISATION  
DES DÉCHETS  
DU CALAISIS**

# Huiles-box



**Collecte des huiles :**

**Solution pour les professionnels**





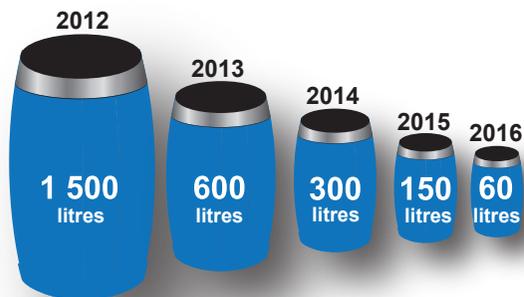
**Obligations générales des détenteurs d'huiles alimentaires usagées**

**Article L 541-21-1 du Code de l'Environnement**

**Articles R 543-225 et R 543-226 du Code de l'Environnement**

Depuis le 1er janvier 2012, les producteurs ou détenteurs de quantités importantes d'huiles alimentaires sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation.

**Seuils applicables aux déchets d'huiles alimentaires (par année)**



**Le non-respect de ces dispositions expose les contrevenants à des poursuites administratives et pénales.**

# Principe de fonctionnement

## Après la signature d'une convention avec le SEVADEC

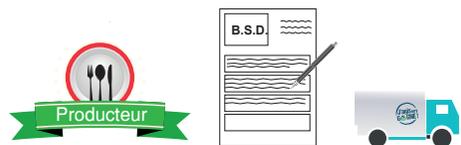
**1** Le producteur vide ses huiles alimentaires usagées dans le fût préalablement mis à disposition par le SEVADEC.



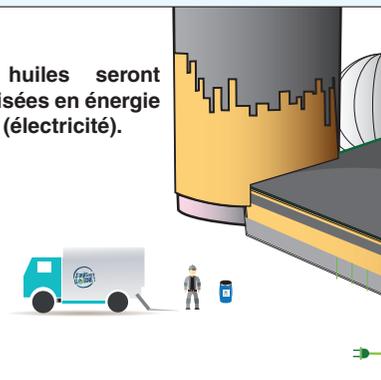
**2** L'agent du SEVADEC collecte le fût d'huile plein et le remplace par un fût vide et propre.



**3** Le chauffeur remplit le Bordereau de Suivi des Déchets dûment signé par le producteur. Ce bordereau, assurant la traçabilité du déchet et indiquant sa destination finale, sera ensuite transmis au producteur.



**4** Les huiles seront valorisées en énergie verte (électricité).



**Comment nous contacter ?**  
**06.38.33.87.53**  
**sevadec@wanadoo.fr**



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 ?

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**.

