

L'huile de friture, un déchet embarrassant

Les huiles et graisses de friture usagées constituent un déchet volumineux qui ne doit pas perturber le bon fonctionnement de votre cuisine.



Que faire de ce déchet ?

Il peut être revalorisé dans diverses filières énergétiques notamment dans les biocarburants.

Participons ensemble à un développement durable !

En faisant collecter votre huile vous respectez l'environnement, créez de l'emploi régional et renforcez l'image de votre établissement.

La solution : **Gecco**

Nos services

La collecte

- ➔ Collecte gratuite des huiles et graisses de friture usagées
- ➔ Mise à disposition de fûts adaptés à vos besoins

Nos engagements

- ➔ Traçabilité du déchet
- ➔ Une collecte régulière
- ➔ Conseils sur l'utilisation de vos huiles de friture par une équipe formée, disponible à votre écoute

Labellisation

Pour les établissements le souhaitant nous vous accompagnons et labellisons. Vos clients sont ainsi informés de votre engagement en faveur de la propreté et de la qualité de vos huiles.



L'huile de friture, un déchet embarrassant

Les huiles et graisses de friture usagées constituent un déchet volumineux qui ne doit pas perturber le bon fonctionnement de votre cuisine.



Que faire de ce déchet ?

Il peut être revalorisé dans diverses filières énergétiques notamment dans les biocarburants.

Participons ensemble à un développement durable !

En faisant collecter votre huile vous respectez l'environnement, créez de l'emploi régional et renforcez l'image de votre établissement.

La solution : **Gecco**

Nos services

La collecte

- ➔ Collecte gratuite des huiles et graisses de friture usagées
- ➔ Mise à disposition de fûts adaptés à vos besoins

Nos engagements

- ➔ Traçabilité du déchet
- ➔ Une collecte régulière
- ➔ Conseils sur l'utilisation de vos huiles de friture par une équipe formée, disponible à votre écoute

Labellisation

Pour les établissements le souhaitant nous vous accompagnons et labellisons. Vos clients sont ainsi informés de votre engagement en faveur de la propreté et de la qualité de vos huiles.



Réglementation

Les articles L541.2, L 541.3, L 541.9, L 541.22, L 541.24 et L 211.1 du Code de l'Environnement obligent les producteurs ou détenteurs de déchets à assurer ou à faire assurer leur élimination dans le respect de la réglementation et dans des conditions propres à éviter tout effet nocif sur l'environnement.

L'article 3-3 du décret N° 86-857 du 18/07/86 modifiant le décret du 11/03/1908 indique que les graisses et huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25% sont impropres à la consommation humaine. Il convient donc de pouvoir être capable de déterminer l'état précis de son huile de friture.

La qualité **Gecco**

Gecco vous offre un service totalement **GRATUIT**

Gecco vous accompagne

Gecco est agréée « entreprise solidaire » par l'État

Contacts

Appelez le

06 99 88 59 59

collecte@gecco.fr

<http://www.gecco.fr>

494 492 226 RCS LILLE

IPNS sur papier recyclé, ne pas jeter sur la voie publique

Réglementation

Les articles L541.2, L 541.3, L 541.9, L 541.22, L 541.24 et L 211.1 du Code de l'Environnement obligent les producteurs ou détenteurs de déchets à assurer ou à faire assurer leur élimination dans le respect de la réglementation et dans des conditions propres à éviter tout effet nocif sur l'environnement.

L'article 3-3 du décret N° 86-857 du 18/07/86 modifiant le décret du 11/03/1908 indique que les graisses et huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25% sont impropres à la consommation humaine. Il convient donc de pouvoir être capable de déterminer l'état précis de son huile de friture.

La qualité **Gecco**

Gecco vous offre un service totalement **GRATUIT**

Gecco vous accompagne

Gecco est agréée « entreprise solidaire » par l'État

Contacts

Appelez le

06 99 88 59 59

collecte@gecco.fr

<http://www.gecco.fr>

494 492 226 RCS LILLE

IPNS sur papier recyclé, ne pas jeter sur la voie publique

Collecte gratuite de vos huiles et graisses de friture usagées

Qualité



Gecco



Sécurité

Développement durable
Au service des restaurateurs!

- Professionnels de la restauration
- Industriels de l'agroalimentaire
- Artisans des métiers de bouche

Collecte gratuite de vos huiles et graisses de friture usagées

Qualité



Gecco



Sécurité

Développement durable
Au service des restaurateurs!

- Professionnels de la restauration
- Industriels de l'agroalimentaire
- Artisans des métiers de bouche