



Division Déchets

## **Elimination écologique des huiles comestibles usagées (Texte de la circulaire du 2 août 1999)**

Le 14 juin dernier, nous avons prescrit dans une circulaire des mesures préventives concernant l'élimination des huiles comestibles usagées. En même temps, nous avons décrété – également à titre préventif – une interdiction d'exporter les huiles comestibles usagées pour les exportateurs directement concernés.

Les commentaires ci-après ont pour but, d'une part, de préciser ces mesures, et de l'autre, de vous informer des possibilités d'éliminer les huiles comestibles usagées dans le respect de l'environnement, ainsi que des conditions à remplir.

Nous vous rappelons que les huiles comestibles usagées sont considérées comme des déchets spéciaux au sens de l'ordonnance du 12 novembre 1989 sur les mouvements de déchets spéciaux (ODS) en raison de leurs propriétés physiques. Elles sont donc soumises aux dispositions de l'ODS. En particulier, les entreprises qui réceptionnent ces huiles doivent être titulaires d'une autorisation du canton, et les exportations d'huiles comestibles usagées non traitées doivent être avalisées par l'OFEFP.

### **1. Elimination des huiles comestibles usagées provenant des ménages**

Du point de vue de la protection de l'environnement, il est impératif de poursuivre la collecte sélective des huiles comestibles. Les particuliers continueront donc à utiliser les centres de collecte publics. Les huiles comestibles ne doivent en aucun cas être éliminées dans les égouts, car elles pollueraient les eaux et risqueraient de boucher les conduites en se solidifiant (températures inférieures).

### **2. Elimination des huiles comestibles usagées provenant des centres de collecte publics, élimination des résidus de dégraisseurs**

Les huiles comestibles provenant des centres de collecte publics et les résidus de dégraisseurs doivent être considérés comme déchets et être incinérés dans des installations prévues à cet effet.

Aucun autre mode d'élimination ne peut être considéré comme écologique, puisque l'on n'est pas sûr de la qualité de ces graisses et de ces huiles. En particulier, ces déchets ne doivent pas être utilisés aux fins suivantes :

- transformation en vue de fabriquer du fourrage ;
- fermentation avec le compost (pour produire du gaz) ;
- dégradation anaérobie dans les digesteurs de stations d'épuration ;
- transformation par l'industrie oléochimique.

Vu les infrastructures actuelles, le meilleur moyen d'éliminer les huiles provenant des centres de collecte et les résidus de dégraisseurs est de les incinérer dans des cimenteries. Cependant, en raison d'impuretés et de leurs propriétés physiques, ces déchets demandent à être traités par des entreprises spécialisées qui mélangent huiles comestibles et huiles minérales pour les transformer en

combustible secondaire. La qualité de ce produit est décrite dans la directive « Elimination des déchets dans les cimenteries » publiée par l'OFEFP en 1998.

### 3. Elimination des huiles comestibles usagées provenant des entreprises de restauration

Ces huiles doivent, comme celles provenant des ménages, être collectées séparément. Si la collecte est effectuée avec soin et accompagnée d'un contrôle de qualité, elles ne doivent toutefois pas être obligatoirement incinérées. Les entreprises de restauration doivent collecter ces huiles dans des récipients neufs ou tout au moins propres, que l'on peut facilement distinguer des fûts pour huiles minérales. Les entreprises auront jusqu'à fin 1999 pour se doter de récipients propres et munis d'une marque distinctive. Conformément à l'ODS, les preneurs qui éliminent les huiles comestibles provenant des entreprises de restauration autrement que par incinération doivent remplir les conditions suivantes :

#### 3.1 Conditions générales applicables à la valorisation d'huiles comestibles usagées et de graisses provenant des entreprises de restauration

- a) Il faut certifier que les huiles proviennent bien du secteur de la restauration. Les documents de suivi ou listes collectives prescrits par l'ODS servent de moyen de preuve.
- b) L'huile usagée doit être échantillonnée et analysée de sorte à permettre la détection de substances étrangères (p. ex. huile minérale) qui auraient pu y être mélangées. Il convient de procéder à un contrôle organoleptique (visuel et olfactif) et, en plus, de mesurer la teneur en hydrocarbures (somme de tous les composants de l'huile minérale).

Selon le résultat obtenu, les filières d'élimination suivantes sont possibles :

Teneur en hydrocarbures (mg/kg)	Elimination possible
jusqu'à 30	Traitement en vue de fabriquer du fourrage (cf. point 3.2), fermentation avec le compost, dégradation anaérobie en digesteurs, valorisation par l'industrie oléochimique ou incinération dans une installation appropriée
de 30 à 200	valorisation par l'industrie oléochimique ou incinération dans une installation appropriée
200 et plus	uniquement incinération dans une installation appropriée (normalement après traitement en vue d'utilisation comme combustible secondaire)

D'entente avec la Station fédérale de recherches en production animale de Posieux (RAP), les huiles comestibles **d'une teneur en hydrocarbures de 100 mg/kg** pourront encore être valorisées pour la fabrication de fourrage **jusqu'à fin 1999** afin de permettre aux entreprises concernées de se procurer des récipients propres.

- c) Les mesures se feront dans les mélangeurs, où sont vidés tous les récipients d'une livraison. Le traitement des huiles et les analyses peuvent également s'effectuer à l'étranger si le preneur étranger se lie par contrat aux conditions mentionnées et qu'il satisfait aux exigences requises pour les mouvements transfrontières de déchets. L'OFEFP intégrera les conditions correspondantes dans les éventuelles autorisations d'exporter des huiles comestibles usagées.

### ***3.2 Conditions supplémentaires applicables à la transformation d'huiles comestibles usagées et de graisses provenant des entreprises de restauration pour fabriquer du fourrage***

Il faut garantir que le traitement de ces huiles pour fabriquer du fourrage ou de la graisse mélangée comprenne au moins les étapes de traitement suivantes, en Suisse comme à l'étranger : chauffage, élimination des solides et décantation de l'eau. Il va sans dire que les exigences applicables au fourrage, en particulier celles de l'ordonnance sur la production et la mise dans le commerce des aliments pour animaux (RS 916.307) et de l'ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux (OLAIA ; RS 916.307.1), doivent également être satisfaites.

Sur demande de l'autorité cantonale compétente, de la RAP de Posieux ou de l'OFEFP, les résultats des analyses de la teneur en hydrocarbures (cf. point 3.1) doivent leur être présentés.

### ***3.3 Quand les huiles comestibles usagées et les graisses ne sont-elles plus considérées comme des déchets et ne sont-elles donc plus soumises à l'ODS ?***

C'est uniquement lorsque les conditions mentionnées au point 3.1 sont remplies – en particulier que les résultats des analyses sont certifiés – et que les étapes de traitement indiquées au point 3.2 ainsi que les exigences de l'OLAIA sont satisfaites que les huiles comestibles usagées ainsi traitées pour être valorisées en fourrage ne sont plus soumises à l'ODS. Il faut bien entendu que les huiles et les graisses soient effectivement utilisées pour du fourrage.

## **4. Une alternative possible au système de contrôle actuel**

Il est ressorti de divers entretiens avec des représentants des services chargés du contrôle des denrées alimentaires et fourragères que la valorisation d'huiles comestibles propres est tout à fait rationnelle. On peut donc se demander si l'huile usagée de bonne qualité doit rester soumise aux dispositions de l'ODS, comme c'est le cas aujourd'hui. L'art. 23 de la loi sur les denrées alimentaires (RS 817.0) peut apporter un élément de réponse. L'huile comestible usagée devrait avoir la qualité d'une denrée alimentaire jusqu'à son traitement pour la fabrication de fourrage ou son adjonction au fourrage. Par conséquent, c'est la qualité de l'huile comestible usagée qui est déterminante.

Pour que l'on puisse renoncer, lors de la révision totale de l'ODS, à classer les huiles comestibles usagées parmi les déchets spéciaux, il faudrait que les conditions suivantes soient remplies :

1. La responsabilité concernant l'élaboration de nouvelles conditions et les contrôles de qualité des huiles comestibles usagées provenant des entreprises de restauration, des collectes et de celles qui sont traitées pour la fabrication de fourrage devrait incomber exclusivement aux services chargés du contrôle des denrées alimentaires et fourragères.
2. Le contrôle de qualité des huiles comestibles usagées provenant des entreprises de restauration devrait faire partie des charges de l'inspecteur des denrées alimentaires.
3. Les récipients servant à la collecte des huiles comestibles usagées provenant des entreprises de restauration doivent se distinguer nettement des conteneurs pour déchets spéciaux (p. ex. pour l'huile minérale).
4. Les entreprises traitant des huiles comestibles pour fabriquer du fourrage devraient garantir un contrôle de qualité conforme à des critères qu'il reste à définir.
5. Les entreprises chargées de la collecte ne devraient collecter les huiles que si elles sont titulaires d'une autorisation selon les prescriptions sur les denrées alimentaires et fourragères. Ces entreprises ne devraient plus être en possession d'une autorisation de réceptionner les déchets spéciaux au sens de l'ODS.

Ces conditions impliqueraient au moins une modification de l'ODS. Il reste à vérifier si d'autres ordonnances, voire des lois, doivent éventuellement être modifiées dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires ou fourragères. Nous fixerions conjointement avec les offices fédéraux concernés les modalités d'une telle réglementation.