

Versa il contenuto della tua padella o friggitrice o il residuo delle conserve in un bottiglia di plastica o di vetro, riponila comodamente sotto il lavello della tua cucina e, una volta piena, puoi conferire l'olio raccolto presso

il contenitore sito nella nostra Associazione

Per informazioni ti invitiamo a contattare:

numero verde SI.ECO S.p.A

800 – 999.531

oppure

la Libera Associazione Binetto

P.zza Umberto I nr. 1

Binetto



in collaborazione con



*promuove una campagna di sensibilizzazione
per la raccolta di*

OLIO VEGETALE ESAUSTO DOMESTICO

RaccOlio®

Io "RaccOlio"... NON INQUINO!

...e non butto l'olio nel lavandino..

La raccolta differenziata è oramai una realtà, grazie soprattutto all'impegno di tutti e alla corretta gestione dei rifiuti raccolti in modo separato, per tale motivo la Libera Associazione Binetto, in collaborazione con la società specializzata **SI.ECO S.p.A.**, intende offrire un ulteriore servizio.

Quanti si sono domandati, dopo ogni frittura, dove poter riversare l'olio residuo? E l'olio delle conserve? Il burro e la margarina vegetale che residuano nelle pentole?

Finalmente oggi anche questo problema avrà una soluzione, ponendo un freno all'inquinamento ambientale che noi tutti, inconsapevolmente, abbiamo contribuito a generare.

Di seguito troveremo alcune informazioni utili.

Lo sapevi che...? L'OLIO ESAUSTO E' UNA RISORSA?

Quando gli oli e grassi alimentari esausti provengono da una qualsiasi attività produttiva (es. cucine di alberghi, ristoranti, pizzerie, mense ecc.) sono considerati "rifiuti speciali non pericolosi", da destinarsi al recupero in conformità a quanto disposto dall'art. 184 comma 2, del D.Lgs 152/2006.

Il **Decreto Legislativo n° 152/2006**, rappresenta il riferimento normativo in materia di gestione dei rifiuti. Esso istituisce il Consorzio Nazionale di Raccolta e Trattamento degli oli e dei grassi vegetali ed animali esausti (CONOE), che garantisce la corretta gestione di tali residui, ovvero: la loro raccolta presso i soggetti produttori in ragione della propria attività professionale, il trasporto, lo stoccaggio, il trattamento ed, infine, il recupero.

Infatti, oli e grassi, vegetali e animali usati, sono "**rifiuti recuperabili**", che, se sottoposti ad appropriati processi di trattamento e rigenerazione, consentono come "materie prime secondarie" la produzione di:



- ✓ Grasso per edilizia;
- ✓ Glicerina ed estere metilico;
- ✓ Olio lubrificante vegetale;
- ✓ Saponette;
- ✓ Biodiesel;
- ✓ Energia elettrica.

Gesti quotidiani che aiutano l'ambiente...

Molti di Noi, con irresponsabile abitudine, hanno da sempre riversato nei lavandini, e quindi negli scarichi fognari, od anche nel terreno del proprio giardino, l'olio o il burro residuo dei condimenti, delle frittiture, delle conserve, degli alimenti sott'olio (ad esempio il tonno in scatola), inconsapevoli delle conseguenze, in termini di inquinamento ambientale, generato da tale gesto: inquinamento del sottosuolo, dei corsi d'acqua superficiali, degli specchi d'acqua (impedendo l'ossigenazione e compromettendo l'esistenza della flora e della fauna) ed anche problemi di corretta gestione e funzionamento dei depuratori di reflui civili.

Gettare l'olio negli scarichi fognari è altamente inquinante!

Ricorda che l'ambiente è un dono che hai ricevuto dai tuoi genitori ed hai l'obbligo di regalarlo ai tuoi figli.

Da oggi io RaccOlio...