



## **24 conteneurs pour huiles usagées arrivent sur le territoire de Bruxelles-Ville**

**Bruxelles, le 25 juin 2018 – En Belgique, plus de la moitié des huiles et graisses alimentaires des ménages ne sont pas recyclées. Elles finissent dans les égouts, dans les canalisations domestiques ou sont abandonnées comme dépôts clandestins. La collecte (Proxy Chimik) de ces huiles, prévue par l'Agence régionale Bruxelles-Propreté est peu adaptée aux besoins et aux disponibilités des riverains.**

C'est pourquoi le Service Propreté publique de la Ville de Bruxelles a décidé de lancer un projet pilote en implantant des collecteurs permettant de déposer les graisses et huiles de fritures usagées à tout moment et ce dès le 26 juin. « *Dans un premier temps, deux quartiers aux densités de population différentes (Anneessens et Neder-Over-Heembeek) bénéficieront de cette offre. Au bout de 6 mois de test, si ce dernier est concluant, l'offre sera étendue à l'ensemble du territoire communal* » détaille Karine Lalieux, Échevine de la Propreté publique.

Les conteneurs de couleur rouge, Oliobox, peuvent accueillir jusqu'à 240 litres d'huiles et de graisses alimentaires usagées. Il suffit d'y déposer son huile dans un emballage fermé.

« *Concrètement, à côté de chaque bulle à verre sera installée une Oliobox. Cela permettra de diminuer le déversement des huiles dans les canalisations. La société Quatra en assurera la vidange régulière et l'entretien aux alentours directs des conteneurs. L'huile récoltée sera ensuite revalorisée en biocarburant* » ajoute l'Échevine de la Propreté publique.

En effet, 100% des huiles et des graisses de friture usagées collectées est valorisé. L'huile végétale usagée devient du biodiésel, les résidus de friture deviennent du biogaz. Les contenants, souvent des bouteilles plastiques, sont quant à elles nettoyées et recyclées. « *Cela rentre dans le cadre de la politique globale de développement durable de la Ville de Bruxelles, il est indispensable de donner une seconde vie à nos déchets* » explique Karine Lalieux.

---

**Contact presse :** Mael Le Coq – [mael.lecoq@brucity.be](mailto:mael.lecoq@brucity.be)

02/279-48-54

