

# Recyclage des huiles alimentaires : collecter plus et mieux, c'est possible avec La Baraque à Huile !

Seuls 5% des huiles usagées sont recyclés en France, les 95% restants représentant la première cause de pollution de l'eau des villes... Or, avec un gisement de 66 millions de litres d'huile dans notre pays, le recyclage des huiles alimentaires usagées pourrait constituer une formidable source de bio-carburant !

Seulement voilà, parce qu'ils ne savent pas quoi en faire, parce qu'elle est sale, parce qu'elle est difficilement transportable, les Français n'ont pas l'habitude d'emporter leur huile alimentaire à la déchetterie... Pas encore.

Pour sensibiliser, encourager et faciliter la collecte des huiles alimentaires usagées, il existe désormais [La Baraque à Huile](#).

Grâce à son concept original alliant proximité, praticité et design, La Baraque à Huile propose une solution inédite et valorisante à tous les collecteurs de déchets et leurs usagers. La démarche globale de La Baraque à Huile vient d'ailleurs d'être récompensée par l'obtention du Label de l'Observateur du design 2018 !

Après plus de 6 mois d'expérimentation, nous pouvons affirmer que nous collectons de 30 à 40% d'huile en plus.

Ce chiffre va tendre à augmenter avec le temps, le système doit être connu de tous. 100% de l'huile collectée est revalorisée en bio-carburant, là où 40% de l'huile collectée avant La Baraque à huile était polluée et donc non revalorisable.



## La Baraque à Huile : une solution innovante pour la collecte des huiles alimentaires usagées

Pourquoi recycler l'huile alimentaire usagée ?



*« Qu'est-ce que je fais de l'huile de la friteuse ? »*

Tous les Français se posent un jour cette question, le plus souvent sans trouver LA bonne réponse. La plupart des consommateurs vident donc leur huile alimentaire usagée dans l'évier, les toilettes ou la nature... sans avoir conscience des répercussions de leur geste !

Un tel geste occasionne en effet de multiples effets néfastes pour la maison et l'environnement :

- Des canalisations bouchées : en refroidissant, l'huile alimentaire usagée se fige au contact de l'eau, provoque des engorgements et des mauvaises odeurs dans les tuyauteries.
- Un traitement de l'eau difficile et coûteux : les huiles usagées diminuent les capacités de traitement de l'eau des stations d'épuration. En formant une pellicule grasse (1 litre d'huile recouvre 1000m<sup>2</sup> d'eau !), les huiles usagées empêchent l'oxygène de pénétrer dans l'eau et asphyxient les bactéries chargées d'épurer l'eau.
- Une pollution de l'environnement : jetée dans la nature, l'huile usagée empêche la bonne oxygénation de la faune et de la flore, pollue la nappe phréatique et participe à la prolifération de micro-organismes nocifs pour la santé.

La solution ? Apporter l'huile alimentaire usagée en déchetterie, en vue de son recyclable en bio-carburant !



## Encourager les Français à déposer leurs huiles alimentaires usagées en déchetterie

Tel est le pari que relève [La Baraque à Huile](#), concept créé par l'agence 1r design, accompagnée par l'agence de design C+B Lefebvre.

Bruno Lefebvre, designer de l'agence C+B Lefebvre confie,

*Notre objectif était double, la quantité et la qualité... Il fallait mettre en place la solution qui permette un retour de plus d'huile alimentaire usagée et de meilleure qualité afin qu'elle soit réellement recyclable donc recyclée. Tous les acteurs existent et sont connus : les producteurs d'huile, les distributeurs, les consommateurs, les déchetteries, les collecteurs et enfin les recycleurs. Mais cette chaîne ne valorise actuellement que 5% du gisement d'Huile Alimentaire Usagée, c'est à comparer aux 75% du verre par exemple... Le maillon faible étant le public qui porte peu son huile en déchetterie. Or, il s'avère que ce n'est pas qu'une question de motivation car des aspects logistiques et informatifs manquent. Notre étude nous a poussé à proposer une solution sympathiquement visible pour le grand public en simplifiant au maximum ses contraintes de stockage, de transport, d'odeur...*

Pour cela, les fondateurs de La Baraque à Huile se sont mis à la place des usagers, à qui l'on demande d'apporter leur huile ménagère usagée en déchetterie.

Sylvain Denat, dirigeant de l'agence 1r design, poursuit,

*Pour les consommateurs, l'huile alimentaire usagée est perçue comme un déchet sale et difficile à transporter. Nous avons donc imaginé un système centré sur la proximité, pratique et communicant, et pour faciliter l'apport de cette huile usagée en déchetterie, créé l'Olibox. Mis gratuitement à disposition des citoyens dans Les Baraques à Huile installées en déchetteries, le seau Olibox est la solution parfaite pour transporter son huile usagée : il est léger, étanche, stable, doté d'une poignée et peut contenir jusqu'à 3,5 litres, soit l'équivalent*

d'une friteuse.



## Collecter plus... et mieux !

Grâce à son concept global et innovant, La Baraque à Huile donne aux Français les outils qui leur manquaient jusqu'à présent pour être le maillon fort de la chaîne de valorisation des huiles alimentaires usagées. En effet, grâce à son point de collecte communicant en déchetterie et son seau Olibox, La Baraque à Huile garantit une vraie recyclabilité des HAU collectées.

Sylvain Denat souligne,

*La Baraque à Huile répond à un double enjeu : collecter plus et mieux ! Jusqu'à présent, la collecte des HAU est souvent réalisée avec des contenants de 300 à 1000 litres. Or, si seulement quelques pourcents d'huile moteur sont jetés avec l'huile alimentaire, c'est la totalité de l'huile du contenant qui n'est plus revalorisable en bio carburant. Avec ses 3,5 litres de contenance, notre seau Olibox, permet d'obtenir un contrôle très fin sur cette huile moteur, et ainsi de garantir une véritable recyclabilité des huiles alimentaires.*



## A noter

Installée dans deux déchetteries dans le Grésivaudan, en Isère, La Baraque à Huile a fait l'objet de tests démontrant la grande performance du système mis en place. Cinq déchetteries en Savoie et dans l'Ain viennent d'être équipées et d'autres sont à l'étude pour un déploiement de La Baraque à Huile sur l'ensemble du territoire français. Un test est également à l'étude en Suisse.

## La Baraque à Huile, récompensée par le Label de l'Observateur du design 2018

**A.P.C.I.** Dotée d'une approche design originale dans le monde de l'économie circulaire et plus encore dans la collecte des déchets, La Baraque à Huile vient d'être récompensée du Label de l'Observateur du design 2018. Organisé par l'APCI (Agence pour la promotion de la création industrielle), ce label distingue les bonnes pratiques de design et a pour objectif de « sensibiliser au fait que le design est un facteur de différenciation incontournable ».

Sylvain Denat confie,

*Ce label est un gage de reconnaissance, pour La Baraque à Huile et toutes les collectivités et tous les collecteurs de déchets qui mettront en place notre système. La Baraque à Huile est un bel outil pour communiquer et encourager un geste citoyen qui doit devenir un réflexe !*

## A propos de 1r design et la Baraque à Huile



Créée en 2009, l'agence 1r design est spécialisée dans l'édition et la distribution, aux particuliers et professionnels, de produits innovants, design et écologiques. Opérant sur plusieurs marchés, les boissons (carafes filtrantes, fontaines à thé, bouteilles réutilisables), les déchets (corbeilles de tri, collecte de l'huile de friture) ou encore l'ameublement, 1r design s'est notamment distinguée avec Selectibox, sa marque 100% française de corbeilles de tri éco design.

Acteur majeur sur le secteur de la collecte et de la valorisation des déchets, 1r design s'est vu au fil de ses rencontres, sollicité par un collecteur de déchets désireux de collecter plus et mieux les huiles ménagères usagées. Accompagné par l'agence de design C+B Lefebvre, 1r design a répondu à cette demande en proposant un système centré sur la proximité, pratique et communicant... Ainsi est née La Baraque à Huile.

Après plus de 6 mois d'expérimentation, les chiffres sont là:

- + 30 à 40% d'huile collectée en déchetterie
- 100% de l'huile est revalorisable (auparavant, 40% de l'huile collectée était polluée, donc non revalorisable)

Aujourd'hui, une quinzaine de déchetteries sont équipées de La Baraque à huile en Savoie, en Isère et dans l'Ain. D'autres déchetteries vont bientôt rejoindre le mouvement.

1r design travaille actuellement à la création d'un nouveau mode de collecte, hors déchetterie, telle une borne de collecte qui pourrait se trouver à côté des bennes à verre, dans la rue, à deux pas de chez soi...

*Avec La Baraque à Huile, c'est sûr, bientôt, les Français ne se poseront plus la question « Qu'est-ce que je fais de l'huile de la friteuse ? », ils seront le maillon fort de sa valorisation !*

## Pour en savoir plus

Site web : <http://www.labaraqueahuile.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/La-baraque-%C3%A0-huile-581618242033839/>

## Contact presse

Sylvain Denat

mail : [sylvain.denat@gmail.com](mailto:sylvain.denat@gmail.com)

tél. 06 20 83 64 46