



## TRUCA AL TEU COMÚ

Si voleu obtenir més informació sobre la gestió sostenible dels residus podeu trucar a:



Tel. 808 780



|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Canillo .....             | 751 036 |
| Encamp .....              | 873 200 |
| Ordino .....              | 878 100 |
| La Massana .....          | 736 900 |
| Andorra la Vella .....    | 873 100 |
| Sant Julià de Lòria ..... | 871 700 |
| Escaldes-Engordany .....  | 890 890 |

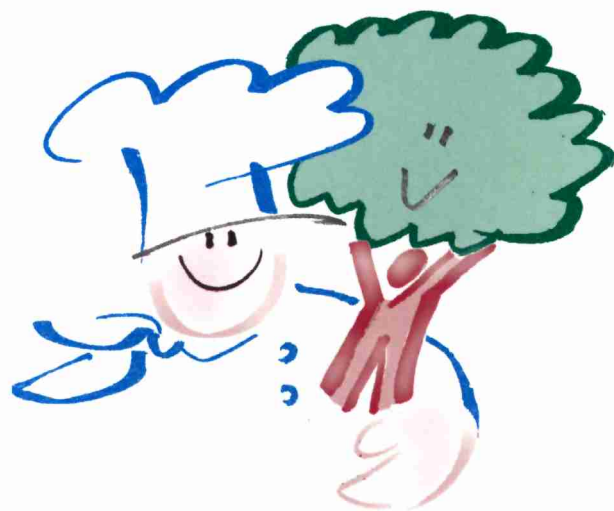


Govern d'Andorra  
Ministeri d'Agricultura i Medi Ambient  
Departament de Medi Ambient

Amb la col·laboració de:



imatge gràfica / Govern d'Andorra



Aquests olis també poden malmetre les instal·lacions de les estacions depuradores i embussar les clavegueres, i per tant provocar un increment del cost de la depuració de les aigües. A més, en aplicació del Reglament de control de les aigües residuals i de protecció de les aigües superficials aprovat pel Govern el 18 de desembre de 1996, aquests abocaments estan prohibits.

*Estem convençuts que prestarà suport a aquest nou servei i així, amb la seva col·laboració, podrem millorar el nivell de qualitat de vida i de qualitat del medi ambient del nostre país.*

R  
E  
C  
O  
L  
L  
I  
D  
A

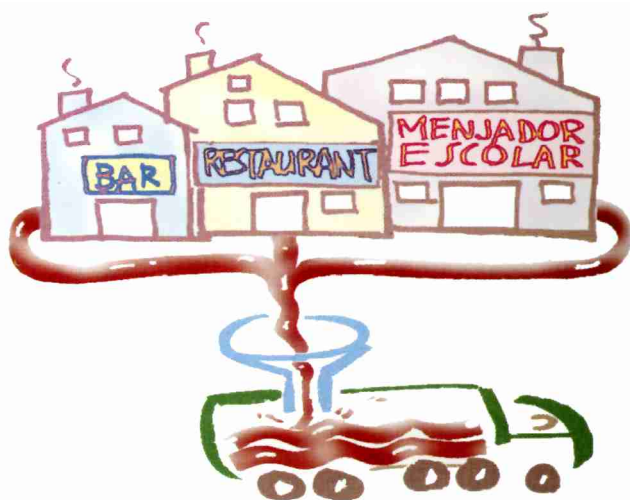
ESTABLIMENTS  
D'HOTELERIA  
I DE  
RESTAURACIÓ

OLIS  
DE  
FREGIR



OLIS  
DE  
FREGIR

ESTABLIMENTS  
D'HOTELERIA  
I DE  
RESTAURACIÓ



El Ministeri d'Agricultura i Medi Ambient, en el marc de les **recollides selectives**, va engegar a finals dels anys noranta la recollida dels olis de fregir prop dels grans productors, com bars, restaurants i menjadors escolars. Durant l'any 2003 s'han recollit **184 tones** d'olis usats, que s'han transportat a dues plantes de tractament situades a Catalunya per tal que es transformin en gran part en biodièsel, una alternativa al carburant tradicional i també útil en indústries de fabricació de pintura.

### Com s'hi pot col·laborar?

Els establiments d'hoteleria i de restauració poden participar recollint els olis de fregir, ja siguin d'origen animal ja sigui vegetal, en contenidors que els proporciona l'empresa adjudicatària de la recollida dels olis. Quan el contenidor està ple, el responsable ha d'avisar l'empresa adjudicatària perquè el passi a recollir. A casa podem dipositar els olis de fregir usats en unes garrafes que s'han elaborat per a aquest efecte, o en qualsevol envàs que permeti recollir aquest producte, i portar-lo a la deixalleria comunal.

### Per què s'han de recollir els olis de fregir usats?

Els olis de fregir són un dels residus domèstics més contaminants i que presenten més problemes al moment de ser eliminats. Quan llencem els olis a les clavegueres, van a parar als rius o a les estacions depuradores d'aigües residuals.



Aquests olis tenen, evidentment, un impacte molt negatiu sobre l'ecosistema del riu i la qualitat de les aigües ja que creen una fina capa superficial sobre els rius, impedeixen els intercanvis gasosos de l'aigua i creen una atròfia de la capacitat vital del medi aquàtic.