

Has provat mai de barrejar aigua i oli?  
No hi ha manera. Per molt que remenis,  
per molt que sacsejis, al final queden  
sempre separats.

## Així doncs, perquè tirem l'oli usat de la cuina pel desaigüe?



La sabiduria popular diu que "la veritat és  
com l'oli a l'aigua: sempre acaba surant."

## QUINS BENEFICIS TÉ SEPARAR L'OLI LA CUINA?

Si separem correctament l'oli vegetal  
contribuim a:

- Reduir la contaminació de l'aigua.
- Reciclar l'oli, produint biodièsel i glicerina que és la base d'alimentació animal, sabó i productes de cosmètica.
- Disminuir la producció de CO2 i per tan evitar el canvi climàtic.
- En general valoritzar un residu contaminant, l'oli, i convertir-lo en energia neta i renovable.

El sistema de recollida d'oli de cuina proposat pel Consorci permet la participació de diversos col·lectius d'inserció sociolaboral, tan en la construcció dels contenidors com en la recollida i la recuperació de l'oli.

**Recicl**  
OSONA   
*to'rnem a començar*

# L'OLI NO ES AIGUA

## CAMPANYA DE RECOLLIDA D'OLI DE CUINA



Baula.cat

## L'OLI CONTAMINA. SI SEPAREM DEIXEM DE CONTAMINAR.

Sabies que 1 litre d'oli usat llençat pot contaminar 1.000 litres d'aigua?

### Si tirem l'oli per la pica...

- Podem provocar embussades i males olors als desaigues de casa nostra. Els desaigues bruts són un medi idoni per a microorganismes dolents per a la salut.
- En molts casos, es tira quan encara és calent, la qual cosa malmet encara més els nostres desaigues. Una vegada l'oli arriba a la depuradora provoca problemes de depuració. En general s'incrementen els costos de manteniment de la xarxa de clavegueram i de depuració.
- **Perdem l'oportunitat** de convertir-lo en un recurs beneficiós pel medi ambient.

## LA SOLUCIÓ ÉS RECUPERAR I RECICLAR L'OLIDE CUINA.

El Consorci per a la gestió de residus urbans d'Osona ha definit un sistema de recollida i reciclatge de l'oli de cuina perquè tots hi podem participar. Es tracta de seguir els següents passos:



### 1. GUARDEM L'OLI



L'embut que us proporcionem està dissenyat per adaptar-se a la rosca de les ampolles d'aigua i de refresc. Preneu una ampolla buida, col·loqueu-hi l'embut i guardeu el tap en el compartiment especial que hi ha a la tapa de l'embut. Ja teniu a punt el vostre propi contenidor d'oli usat! Quan l'oli sigui fred aboqueu el contingut de la paella a l'ampolla amb l'ajuda de l'embut. També hi podeu abocar l'oli de les llaunes de conserva.

### 2. PORTEM-LO AL CONTENIDOR



Quan la vostra ampolla sigui plena, desmunteu l'embut, tapeu-la i porteu-la a un dels contenidors que hem instal·lat als centres escolars. Sobretot! És important que les ampolles siguin ben tapades.

### 3. RECUPEREM L'OLI



Quan el contenidor estigui ple un vehicle recollirà les ampolles i les portarà a una planta de tractament on es buiden. L'oli es reciclarà i les ampolles de plàstic es portaran a un recuperador perquè també les recicli.

### 4. RECICLEM L'OLI



Del reciclatge de l'oli de cuina se n'obté biodièsel. És un combustible net perquè prové d'un recurs renovable i perquè contamina menys que el gasoil tradicional ja que no emet CO2, causant de l'efecte hivernacle. De l'oli tractat també se n'obté glicerina que és la base d'alimentació animal, sabó i productes de cosmètica.

### 5. FEM LA REVOLUCIÓ!



Si participes amb la recollida ajudes a reduir el consum del petroli i aportes el teu granet de sorra en el canvi climàtic.