

È attivo il profilo Facebook

Proteo Cooperativa Sociale Mondovì
<https://www.facebook.com/Proteo.Cooperativa.Sociale> dove è possibile

ottenere informazioni sul nuovo servizio:

- caratteristiche dell'olio vegetale esausto,
- modalità di accumulo domestico;
- destino degli oli vegetali raccolti separatamente;
- altre notizie di carattere ecologico - sociale.



**NON VERSARE
L'OLIO
NEGLI SCARICHI
DOMESTICI**

**NON
IMMETTERE
OLIO CALDO
DENTRO LA
TANICA**



ATTENZIONE!!!



**FILTRARE L'OLIO
PRIMA DI
VERSARLO
NELLA TANICA**

Quando ne hai la necessità,
porta la tua tanica contenente
olio vegetale esausto
filtrato al punto vendita
aderente all'iniziativa:
se il contenuto sarà conforme,
verrà svuotata e ti saranno
riconosciuti crediti da spendere
per i tuoi acquisti.

Realizzato da Cooperativa Sociale

 Proteo

in collaborazione con le Cooperative



Codè Crai Ovest

progetto, informazione e raccolta a cura di

 Proteo, da rifiuto a risorsa

Società Cooperativa Sociale
via Aosta, 42 - Mondovì (CN)

Si ringrazia la Cooperativa AEG
per la collaborazione alla diffusione del progetto.



Presenta

IL PROGETTO AMBIENTALE

**Olio alimentare
esausto**

**raccogliamo
in Cooperativa**



**Consorzio
Chierese per i
Servizi**

È stata attivata anche la

RACCOLTA

dell' **olio**

vegetale
esausto

ATTENZIONE !!!

Gli oli alimentari con cui abbiamo a che fare in cucina (derivanti da cottura, frittura o conservazione degli alimenti), se non correttamente gestiti, costituiscono un serio problema ambientale.

Un solo litro di olio (che, normalmente, sversiamo negli scarichi domestici) inquina una superficie acquatica di 1000 metri quadrati.

L'olio disperso nel terreno impedisce alle radici delle piante di assorbire le sostanze nutritive.

L'olio sversato negli scarichi domestici provoca danni alle tubature, intasandole, ed aumenta i costi di depurazione, che poi inevitabilmente ricadono su tutta la collettività.

Per questi motivi, da oggi, ti viene richiesto lo sforzo virtuoso di raccogliere a parte anche tutti gli oli alimentari usati:

- **olio di frittura o di cottura dei cibi;**
- **olio per la conservazione di cibi in scatola o in vasetto di vetro.**

A questo scopo ti viene fornita una tanica che potrai utilizzare per l'accumulo domestico di tali materiali.

- immetti nella tanica solo oli commestibili (vegetali o animali), freddi o appena tiepidi;
- non immettere nella tanica: acqua, oli minerali, lubrificanti, salamoia (liquido di conservazione), aceto, altri liquidi;
- filtra l'olio con un colino prima di immetterli, con un imbuto, nella tanica (quello che rimane nel colino lo puoi aggiungere agli scarti alimentari - rifiuti organici).

NO!



ACQUA
O ACETO
O ALTRI LIQUIDI



SALAMOIA
O SOTTACETO



OLIO MINERALE
O LUBRIFICANTE

SI



Raccolta Oli Alimentari Esausti