



L'OLI USAT, MILLOR RECICLAT

A les nostres llars, als restaurants i a les indústries preparem aliments i per això generem olis vegetals: restes d'oli de paelles i fregidores, oli de llaunes i pots de conserva, etc. Aquest oli és un residu contaminant, de manera que no s'ha de llençar per la claveguera, sinó que s'ha de reciclar.

Sabies què?

Si no el Reciclem:

- Contribuïm a embossar les canonades de casa i dificultem el procés de depuració de l'aigua residual.
- Contaminem l'entorn, ja que un litre d'oli pot contaminar un milió de litres d'aigua.
- L'oli que arriba als rius crea una capa superficial que impedeix que l'aigua s'oxigeni i dificulta que hi hagi vida.

Coses fàcils de fer:

Si el Reciclem:

Reduïm la quantitat de residus que acaben contaminant el nostre entorn. Es pot produir biodièsel i, per tant, estalviem consum de combustibles fòssils. També es poden fabricar altres productes, com ara sabó, cosmètics i lubricants.