

Porquê?

Porque, quando lançados nas redes de drenagem de águas residuais, os óleos poluem e obstruem os filtros existentes nas ETAR's, tornando-se assim um grande obstáculo ao seu bom funcionamento.

**Colabore connosco,
seja Amigo do
Ambiente**

Para mais informações contacte:

**Monte—Desenvolvimento Alentejo
Central,ACE**

Ana Varela

Tlm: 961 736 664

Tel.: 266 490 090

Tel.: 266 497 023

E-mail: ana.faria@monte-ace.pt



**Sabia que
O óleo de
cozinha usado
pode ser
reciclado?**

**Sabia que em
Arraiolos já
existe um
local para o
fazer?**



Local da recolha: Estaleiro Municipal de Arraiolos

No estaleiro Municipal de Arraiolos estão disponíveis 2 vasilhames, para que a população tenha acesso e possa gratuitamente entregar o óleo caseiro que já não usa. A recolha é feita pela empresa **BIOLOGICAL – Gestão de Resíduos Industriais**

Horário do estaleiro

De Segunda a Sábado

Das 8h às 19h

Sabia que:

- 1 Litro de óleo alimentar usado contamina 1 milhão de litros de água
- Que os óleos de fritar provocam problemas de poluição das águas e solos quando lançados no meio ambiente (redes de esgotos, solo, meio hídrico).



www.biological.pt



Reciclagem de Óleos Alimentares

O óleo alimentar que não serve para si, pode ser reciclado. Por isso é importante que pense bem antes de o deitar fora. Até hoje, o principal destino dos óleos usados em Portugal tem sido o despejo na rede de esgotos e este é um dos maiores erros que pode cometer.

Simple gestos

Ao aderir ao projecto de Recolha de Óleos Alimentares Usados não só evita a poluição da água como está a transformar o óleo em Biodiesel, uma fonte renovável de energia que diminui as emissões de CO₂.

