FILTRATION DES

HUILES DE FRITEUSES

Afin de conserver le plus longtemps possible, les huiles de friture, il convient de bien les filtrer régulièrement, après les avoir bien entendu analysées suivant la législation
Consultez la fiche sur **les testeurs d'huiles**
Il existe de plus en plus de friteuses équipées d'un système de filtration intégrée très efficace. Lorsque ce n'est pas le cas il existe l'équipement de filtration **Vito**, puis des chariot avec une pompe pour rééjecter l'huile filtrée dans la cuve de la friteuse.

- Que dit la législation ?

La réglementation française (Décret n° 2008-184 du 26 février 2008), déclare comme impropres à la consommation humaine toutes les huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25% et les polymères à 14%
En 2025, la règlementation incite au choix d'huiles avec un point de fumée élevé (≥ 180 °C), limitant ainsi la formation de composés nocifs. Par la dégradation thermique qui est due à la chaleur, l'huile devient alors plus visqueuse.
NB : Elle devient toxique.
Puis l'oxydation : une réaction qui a lieu en présence d'O2. Et enfin la lipolyse dû à la libération d'acide gras en présence d'eau. De ce fait, l'huile devient mousseuse.

Depuis le 1er janvier 2012, les établissements qui produisent ou détiennent des quantités importantes de biodéchets sont tenus de mettre en place une collecte d'huiles alimentaires usagées (HAU) par une entreprise spécialisée comme Véolia en vue de leur valorisation.

- Où trouver ces équipements ?

- Rational : https://www.rational-online.com/fr_fr/home
- Vito : https://vito.ag/fr-fr
- Vevor : https://www.vevor.fr

Sociétés pour la récupération des huiles de fritures usagées

- Efor : www.recyclage-huiles-friture.com
- Oléovia : www.oleovia.fr
- Alloalhuile : www.alloalhuile.fr
- Coisplet DeboÜle : www.huile-friture.fr