

## Que faire de vos Huiles Alimentaires Usagées ?



Madame, Monsieur,  
Cher Restaurateur,

Vos huiles de fritures usagées peuvent vite devenir encombrantes, voire un casse-tête :  
hygiène, pollution, réglementation...

*Nous avons pensé à tout pour vous rendre un service  
Pratique et entièrement Gratuit.*

- ✓ *Fûts fournis*
- ✓ *Périodicité*
- ✓ *Traçabilité*
- ✓ *Rapidité*

Saviez-vous que la collecte est obligatoire si vous atteignez  
ou dépassez le seuil de 60 litres / an\* ?

\*Code de l'Environnement, Art. R. 543-226

*Pour en profiter, appelez-nous au **07 81 08 30 50**  
ou demandez une collecte gratuite sur [www.cova-sud.fr](http://www.cova-sud.fr)*

**Depuis plus de 10 ans**, nous sommes **experts dans la collecte** et la valorisation des  
huiles alimentaires usagées sur la Côte d'Azur. Nous pouvons ramasser jusqu'à  
10 000 litres par jour et **plus de 2 000 clients nous font confiance** dans le Var, les  
Alpes-Maritimes et Aix-en-Provence !

Nous possédons notre propre usine de traitement à Cannes La Bocca (ICPE déclarée  
en préfecture). Les huiles et graisses traitées peuvent ensuite être **recyclées en  
biocarburant**.

COVA SUD, c'est une **solution de proximité** par une **équipe dynamique** capable de  
répondre à vos exigences règlementaires et environnementales.

Frédéric Grasa  
Gérant

