



La consellera de l'àrea de Medi Ambient, Indústria i Energia del Consell Insular de Formentera, Sílvia Tur ha presentat aquest matí en roda de premsa els 7 nous contenidors de recollida d'oli vegetal, així com les dades de recollida d'olis a Formentera els anys 2011, 2012 i 2013.

Des del Consell Insular de Formentera és important donar a conèixer a la ciutadania les dades més significatives en relació a la generació d'aquest tipus de residus, amb ànim de concienciar a la població i contribuir a disminuir la contaminació del nostre entorn.

Per assegurar una adequada gestió dels olis usats a Formentera, l'any 2010 el Consell Insular de Formentera va signar un contracte amb Ca na Negreta per a la instal·lació de 7 contenidors de recollida d'olis als nuclis urbans de Formentera, amb una capacitat de 800 litres. Aquests contenidors, instal·lats a Sant Francesc (2), la Savina, Sant Ferran, al punt nèt des Cap, a la Mola i as Pujols, han set substituïts aquesta setmana per uns nous contenidors amb les mateixes característiques. El cost mensual d'aquest servei és de 560 euros, IVA inclòs, assumit íntegrament pel Consell Insular de Formentera.

Aquest acord obeeix a la necessitat de regular aquest tipus de residus, ja que son altament contaminants. A mode d'exemple, 1 litre d'oli contamina 1 milió de litres d'aigua, i 5 litres d'oli no tractat contaminen l'aire que respira una persona en un període de 3 anys. Així mateix, l'eliminació d'aquests olis per les canonades suposa un impacte molt negatiu i barrejat amb altres sòlids, forma obstruccions al clavegueram que van a parar a les depuradores, presentant moltes dificultats per a la seva eliminació i un elevat consum d'energia.

El seu ús és exclusiu per a la ciutadania i el contracte estipula una neteja dels contenidors cada 15 dies a l'estiu i cada mes durant l'hivern. El dipòsit d'olis en aquests contenidors, suposa moltes avantatges a nivell mediambiental, així com una manera de fomentar i augmentar la producció de biodiesel, ja que es tracta d'un subproducte que després té un aprofitament energètic, contribuint a allargar cicle de vida d'aquest residu i a fer més ecològic i eficient el funcionament de les plantes dessaladores.

Així mateix i donat l'elevat volum d'oli vegetal generat per part dels establiments de restauració, es va dur a terme una campanya per a informar de les noves condicions en la retirada i gestió

dels olis de cuina usats a Formentera. Es tracta d'aproximadament uns 75 establiments entre els quals es troben bars, restaurants i hotels i que tal com està estipulat a l'ordenança municipal de residus tenen l'obligació de contractar un servei de recollida d'olis.

Estadístiques

Des de la implantació del sistema de recollida d'olis el 2010, és una pràctica que es va estenent, tant entre la ciutadania com entre els empresaris de Formentera, com s'ha fet palès amb les estadístiques de recollida.

A l'any 2013, s'han recollit 11,44 tones als contenidors ubicats als nuclis urbans. Els punts que mes recullen són el de La Savina i la deixalleria.

A mode comparatiu, l'any 2012, es recolliren 9835 litres, equivalent a quasi 10 tones, als 7 punts distribuïts per Formentera. Els mesos d'estiu (juliol, agost i setembre) són els que generen més volum de recollida d'oli. El punt de la savina és el que mes va recollir amb 2160 litres, seguit del punt de la deixalleria amb 2040 litres.

Pel que fa a l'any 2011, es recolliren 8606 litres als contenidors ubicats en sòl urbà. De la mateixa manera que al 2012, la Savina i la deixalleria son els punts que mes recolliren, amb 1850 litres i 1810 litres respectivament. Els mesos de juliol, agost i setembre han set, des de sempre, els que major percentatge de recollida registren. A l'agost, Es Pujols, pel volum de visitants, és el nucli que mes recicla l'oli vegetal amb la recollida de 335 litres.

Pel que fa a les dades dels establiments de restauració, a l'any 2013 s'han recollit 21 tones als establiments comercials, que si ho sumem a les dades de recollida dels contenidors a l'abast de la ciutadania, fan un total de 32,44 tones d'oli de cuina retirades l'any passat.

Pel volum de població de l'illa de Formentera, s'estima que es poden generar un total de 100 tones d'oli a l'any. Això vol dir que la resta de tones son recollides per altres empreses o que no es gestionen correctament, per la qual cosa s'ha d'incidir en la conscienciació ciutadana.

Els esforços que s'han fet en termes de conscienciació ambiental a través de les campanyes informatives han contribuït a millorar qualitativament el servei, així com les estadístiques de recollida, que augmenten any rere any.

