



La consellera del área de Medio Ambiente, Industria y Energía del Consell Insular de Formentera, Silvia Tur ha presentado esta mañana en rueda de prensa los 7 nuevos contenedores de recogida de aceite vegetal, así como los datos de recogida de aceites en Formentera los años 2011, 2012 y 2013.

Desde el Consell de Formentera es importante dar a conocer a la ciudadanía los datos más significativos en relación a la generación de este tipo de residuos, con ánimo de concienciar a la población y contribuir a disminuir la contaminación de nuestro entorno.

Para asegurar una adecuada gestión de los aceites usados en Formentera, en 2010 el Consell Insular firmó un contrato con Ca na Negreta para la instalación de 7 contenedores de recogida de aceites en los núcleos urbanos de Formentera, con una capacidad de 800 litros. Estos contenedores, instalados en San Francisco (2), la Savina, San Fernando, el punt net des Cap, la Mola y es Pujols, han sido sustituidos esta semana por unos nuevos contenedores con las mismas características. El coste mensual de este servicio es de 560 euros, IVA incluido, asumido íntegramente por el Consell Insular de Formentera.

Este acuerdo obedece a la necesidad de regular este tipo de residuos, ya que son altamente contaminantes. A modo de ejemplo, 1 litro de aceite contamina 1 millón de litros de agua, y 5 litros de aceite no tratado contaminan el aire que respira una persona en un periodo de 3 años. Asimismo, la eliminación de estos aceites por las tuberías supone un impacto muy negativo y mezclado con otros sólidos, forma obstrucciones en el alcantarillado que van a parar a las depuradoras, presentando muchas dificultades para su eliminación y un elevado consumo de energía.

Su uso es exclusivo para la ciudadanía y el contrato estipula una limpieza de los contenedores cada 15 días en verano y cada mes durante el invierno. El depósito de aceite en estos contenedores, supone muchas ventajas a nivel medioambiental, así como una forma de fomentar y aumentar la producción de biodiesel, ya que se trata de un subproducto que luego tiene un aprovechamiento energético, contribuyendo a alargar ciclo de vida de este residuo y a hacer más ecológico y eficiente el funcionamiento de las plantas desaladoras.

Asimismo y dado el elevado volumen de aceite vegetal generado por los establecimientos de restauración, se llevó a cabo una campaña para informar de las nuevas condiciones en la retirada y gestión de los aceites de cocina usados en Formentera. Se trata de aproximadamente unos 75 establecimientos entre los que se encuentran bares, restaurantes y hoteles y que tal como está estipulado en la ordenanza municipal de residuos tienen la obligación de contratar un servicio de recogida de aceites.

## Estadísticas

Desde la implantación del sistema de recogida de aceites en 2010, es una práctica que se va extendiendo, tanto entre la ciudadanía como entre los empresarios de Formentera, tal como se ha hecho patente con las estadísticas de recogida.

En el año 2013, se han recogido 11,44 toneladas a contenedores ubicados en los núcleos urbanos. Los puntos que más recogen son el de La Savina y del punt net.

A modo comparativo, en el año 2012, se recogieron 9835 litros, equivalente a casi 10 toneladas, en los 7 puntos distribuidos por Formentera. Los meses de verano (julio, agosto y septiembre) son los que generan más volumen de recogida de aceite. El punto de la Savina es el que más recogió con 2160 litros, seguido del punto del punto verde con 2.040 litros.

En cuanto al año 2011, se recogieron 8606 litros en los contenedores ubicados en suelo urbano. De la misma manera que en 2012, la Savina y el punt net son los puntos que más recogieron, con 1.850 litros y 1810 litros respectivamente. Los meses de julio, agosto y septiembre han sido, desde siempre, los que mayor porcentaje de recogida registran. En agosto, Es Pujols, por el volumen de visitantes, es el núcleo que más recicla el aceite vegetal con la recogida de 335 litros.

En cuanto a los datos de los establecimientos de restauración, el año 2013 se recogieron 21 toneladas en los establecimientos comerciales, que si lo sumamos a los datos de recogida de los contenedores al alcance de la ciudadanía, hacen un total de 32, 44 toneladas de aceite de cocina retiradas el año pasado.

Por el volumen de población de la isla de Formentera, se estima que se pueden generar un total de 100 toneladas de aceite al año. Esto quiere decir que el resto de toneladas son

recogidas por otras empresas o que no se gestionan correctamente, por lo que se debe incidir en la concienciación ciudadana.

Los esfuerzos que se han hecho en términos de concienciación ambiental a través de las campañas informativas han contribuido a mejorar cualitativamente el servicio, así como las estadísticas de recogida, que aumentan año tras año.