

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE  
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR  
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

UNIVERSITE CONSTANTINE 3



FACULTE D'ARCHITECTURE ET D'URBANISME

DEPARTEMENT D'ARCHITECTURE

N° d'ordre : .....

Série : .....

Mémoire en vue de l'obtention du diplôme de Master en Architecture

Filière : Architecture

Spécialité : Conception Architecturale  
et Environnement urbain

**THEME :**

Lorsque la nature s'invite dans la Conception  
Architecturale

**PROJET :**

Marinaland Chetaibi (Annaba)



Dirigé par: Pr.AICHE Méssaoud

Présenté par : KERSENNA  
Soumaya

Année Universitaire 2014/2015  
Session : juin

## Résumé :

Les huiles alimentaires usagées : (fritures) sont un résidu de l'industrie de la restauration disponible dans des volumes importants. Ces produits sont néfastes pour l'environnement. Abandonnées dans la nature, ces substances peuvent pénétrer dans le sol et polluer les nappes phréatiques, elles peuvent former de petites boulettes qui vont s'agglutiner (se rassembler pour former une masse) dans les ruisseaux et entraver l'écoulement de l'eau, elles peuvent également empêcher la lumière de passer et capter tout l'oxygène nécessaire aux organismes vivant dans le cours d'eau et elles peuvent asphyxier ainsi les cours d'eau. **En circuit court, l'usage de 1000 litres d'huiles végétales permet d'atteindre 3,2 tonnes de CO2 évité** (VAITILINGOM G., 2007).

La collecte des HAU permet d'éviter des rejets sauvages dans les égouts et de réduire des frais de maintenance des réseaux d'assainissement.

Notre démarche s'inscrit dans le cadre de développement durable, nos efforts s'étant plus particulièrement concentrés sur les huiles alimentaires usagées ; cependant, le but ultime de cette étude est de limiter les impacts sur l'environnement et les nuisances liés à une mauvaise gestion des huiles alimentaires usagées, Nous avons ainsi envisagé l'utilisation de ces résidus de la restauration comme un combustible .

**Mot clé :** Les huiles alimentaires usagées , développement durable ,l'environnement , CO2 , les huiles végétales ,la gestion

زيوت الطهي المستعملة: (القلي) هي بقايا لصناعة الطعام متوفرة بكميات كبيرة. هذه المنتجات ضارة بالبيئة. هذه المواد المهجورة بطبيعتها يمكن أن تخرق التربة وتلوث المياه الجوفية ، ويمكن أن تشكل كريات صغيرة تتراكم (تتجمع لتشكيل كتلة) في الجداول وتعيق تدفق المياه ، يمكنهم أيضاً منع الضوء من المرور والتقاط جميع الأكسجين الذي تحتاجه الكائنات الحية في المجرى المائي وبالتالي اختناق الجداول. في دائرة كهربائية قصيرة ، يجعل استخدام 1000 لتر من الزيوت النباتية من الممكن الوصول إلى 3.2 طن من ثاني أكسيد الكربون التي تم تجنبها ( VAITILINGOM G. ، 2007).

يمنع تجميع زيوت الطهي المستعملة التصريفات البرية في المجاري ويقلل من تكاليف صيانة أنظمة الصرف الصحي.

نهجنا هو جزء من إطار التنمية المستدامة ، مع تركيز جهودنا بشكل خاص على زيوت الطعام المستخدمة ؛ ومع ذلك ، فإن الهدف النهائي من هذه الدراسة هو الحد من التأثيرات البيئية والمضايقات المرتبطة بالإدارة السيئة لزيوت الطهي المستخدمة ، ولذا فقد درسنا استخدام بقايا القلي هذه كوقود.

الكلمة الأساسية: زيوت الطعام المستخدمة ، التنمية المستدامة ، البيئة ، ثاني أكسيد الكربون ، الزيوت النباتية ، تسيير