

# Translations: Biodiesel/14/fr

---

Dans le cadre d'une démarche la plus écologique possible, l'huile utilisée pour la fabrication du biodiesel sera de **l'huile de friture usagée** récupérée dans n'importe quel type d'établissement de restauration. Pour récupérer la meilleure huile, n'hésitez pas à discuter avec le propriétaire du restaurant ainsi qu'avec le chef pour leur expliquer la démarche. Récupérer l'huile sans permission peut constituer un délit. De plus, il est important de s'assurer de la qualité de l'huile récupérée. Les huiles usagées contiennent des Acides Gras Libres. Ces derniers apparaissent lorsque que les huiles sont entreposées un certain temps à l'air libre et qu'elles rancissent ou lors du chauffage d'une huile en présence d'eau. La friture des aliments (qui contiennent de l'eau) entraîne donc l'apparition d'AGL dans l'huile. Pendant la transestérification, ces AGL vont réagir avec le catalyseur (base forte) et créer du savon indésirable. Ce dernier va empêcher la bonne séparation des produits de la réaction, le biodiesel et le glycérol, qui créeront plutôt une émulsion avec laquelle il est difficile de travailler.