



CLASSIQUES
GARNIER

VIGREUX (Pierre), « Glossaire », *Des aliments en quête d'acteurs. L'École nationale des industries agricoles (1880-2014)*, p. 667-668

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-11930-2.p.0667](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-11930-2.p.0667)

La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.

© 2021. Classiques Garnier, Paris.
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.
Tous droits réservés pour tous les pays.

GLOSSAIRE

- Branche et secteur :** Dans la comptabilité nationale française, deux notions relatives à l'analyse de l'activité de production coexistent, la branche et le secteur. La *branche* se définit comme l'ensemble des unités (entreprises ou parties d'entreprises, établissements voire ateliers) qui fabriquent le même produit. [...] Le *secteur* se définit comme l'ensemble des entreprises qui ont la même activité principale, quelles que soient par ailleurs leurs activités secondaires. Source : *Encyclopædia Universalis, Thésaurus-Index**, 1985, p. 423.
- Carbonatation double :** Opération d'épuration du jus sucré provenant de la diffusion. Sous l'action de la chaux, il se forme un précipité qui élimine les impuretés contenues dans le jus. Cette opération doit être interrompue suffisamment tôt pour éviter la redissolution de ce précipité. Une deuxième carbonatation est nécessaire pour éliminer par précipitation la chaux restante. (Voir annexe II)
- Diffusion :** Opération de la fabrication du sucre pendant laquelle le sucre contenu dans la betterave diffuse dans un jus qui se charge en sucre pour être ensuite transformé jusqu'à l'extraction du sucre solide. (Voir annexe II)
- Évaporation à multiple effet :** Opération par laquelle le jus sucré, une fois épuré doit être concentré par l'action de la vapeur. Cette opération est d'autant plus efficace que le jus ainsi concentré une première fois l'est une deuxième fois, d'où l'expression d'« évaporation à multiple effet ». Pratiquement cette opération est effectuée trois fois consécutives. (Voir annexe II)
- Fermentation (haute ou basse) :** La fermentation du « moût » obtenu après le « brassage » peut être basse (de 8 à 10°C) pendant 7 à 10 jours, ou haute (de 15 à 20°C) pendant 4 à 6 jours. C'est le choix des levures qui détermine le mode de fermentation. Les bières actuelles sont, dans leur grande majorité, à fermentation basse. (Voir annexe XIII).
- Maillard (réaction de) :** Il s'agit de réactions intervenant dans la transformation du sucre par chauffage telles que la caramélisation. Pour plus de détails, le lecteur intéressé peut se reporter en particulier à J.J. Bimbenet et M. Loncin : *Les bases du génie des procédés alimentaires*, Paris, Masson, 1995, p. 57.
- Mélasse :** La mélasse est l'un des co-produits de la cristallisation et la centrifugation du sucre se présentant sous l'aspect une substance sirupeuse.

La mélasse est utilisée en alimentation animale, en distillerie, en levurerie ainsi que pour la fabrication de divers autres produits chimiques. (Voir annexe II).

Rectification : C'est une distillation fractionnée destinée à séparer les différents constituants d'un liquide. Cette opération est utilisée pour purifier les alcools.

Turbines : On désigne sous ce terme les essoreuses centrifuges qui servent à extraire par centrifugation le sucre encore contenu dans la « masse cuite » qui est le co-produit de la première

cristallisation laquelle a donné, par ailleurs, le sucre blanc « de premier jet ». (Voir annexe II).

Transformation (première et deuxième) : Une industrie agro-alimentaire est dite de *première transformation* lorsque sa matière première est un produit agricole. Elle est dite de *deuxième transformation* lorsque sa matière première a déjà fait l'objet d'une transformation. La meunerie est une industrie de première transformation. La boulangerie est une activité de deuxième transformation car sa matière première, la farine a déjà fait l'objet d'une première transformation par la meunerie.