



139 $\rightarrow$ Lavoisier 56 $\rightarrow$ Newton 186
LA FENET RE
 57 26 $\rightarrow$ Faraday 75 Einstein $\leftarrow$



septembre/octobre 2009  n°118

Sommaire

 *Le Junaffone du Jura.*

 *Le SP 95-E10.*



Au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Jura, à 1150 m d'altitude, le **Fort des Rousses Jurafllore** abrite les caves prestigieuses des Fromageries Arnaud.



Une température constante, une hygrométrie parfaite, des voûtes de pierre uniques et majestueuses confèrent au Fort des Rousses Jurafllore son caractère exceptionnel. Pour vous, dans l'ombre secrète des caves, s'affirment les meilleures saveurs des fromages de montagne.

Dans 31 fruitières plus de 100 000 comtés mûrissent dans l'ombre secrète des caves, pour un jour se révéler sur votre table.

L'**affinage** est la période de maturation pendant laquelle le fromage reçoit de nombreux soins en cave. Plus la période de maturation est longue, plus le fromage sera corsé.

Les soins apportés à sa croûte ainsi que les conditions de stockage du fromage influenceront son goût, sa couleur et sa texture. Il existe une grande différence de goût entre un fromage dont la croûte a été laissée sèche et un autre dont la croûte a été régulièrement humidifiée.

- Un fromage est dit **frais** lorsqu'il vient juste d'être fabriqué et entre ou pourrait entrer en cave d'affinage.
- Un fromage est dit **affiné** lorsqu'il a atteint sa maturation optimale au terme de sa période d'affinage (très variable selon les fromages et les périodes de l'année).

L'affinage est également un procédé métallurgique qui consiste à partir d'un matériau en fin de vie, et à lui redonner par différentes techniques des propriétés qui le rendent apte à une nouvelle utilisation (exemple : affinage de l'aluminium).

Un **fromage** est un aliment obtenu à partir de lait coagulé ou de produits laitiers, comme la crème, puis d'un égouttage suivi ou non de fermentation et éventuellement d'affinage (fromages affinés). Le fromage est fabriqué à partir de lait de vache principalement, mais aussi de brebis, de chèvre, de bufflonne ou d'autres mammifères. Le lait est acidifié, généralement à l'aide d'une culture bactérienne. Une enzyme, la présure, ou un substitut comme par exemple de l'acide acétique ou du vinaigre, est ensuite adjointe afin de provoquer la coagulation et former le lait caillé et le petit-lait. Certains fromages comportent de la moisissure, soit sur la croûte externe, soit à l'intérieur, soit sur la croûte et à l'intérieur.

Des centaines de types de fromage sont produits dans le monde. Leurs différents styles, goûts et textures dépendent de l'origine du lait (y compris le régime alimentaire de l'animal), si le lait a été pasteurisé, du pourcentage de matière grasse, de l'espèce des bactéries et des moisissures choisis, du procédé de fabrication, ainsi que du temps de maturation. Des herbes, des épices, ou la fumaison peuvent être utilisées pour varier le goût.

Pour quelques fromages, le lait est caillé à l'aide d'un agent acide, comme du vinaigre ou du jus de citron. La plupart des fromages sont acidifiés à moindre degré à l'aide d'une bactérie transformant le lactose en acide lactique, le caillage étant assuré par l'ajout de présure.

Le fromage est un aliment de base, riche en graisses, protéines, calcium et phosphore à longue conservation en comparaison de la durée de conservation du lait à partir duquel il est fabriqué.

La coagulation ou caillage du lait est obtenue par utilisation de présure et de chlorure de calcium, ou par acidification spontanée. Ce processus est suivi d'un salage, puis éventuellement d'une période de fermentation.



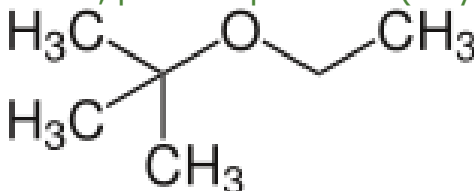
Wikipédia / [photo](#) : Christian FLATTOT.



Qu'est-ce que l'E10 ?

E pour éthanol, 10 pour 10% d'incorporation

Le SP95-E10 est une essence sans plomb qui peut contenir jusqu'à 10% d'éthanol*, soit en tant que tel, soit sous forme de ses dérivés, par exemple l'ETBE (Ethyl Tertio Butyl Ether)



E10 est l'appellation générique la plus souvent utilisée. La dénomination officielle, celle de l'arrêté ministériel, est SP95-E10.

Le SP95-E10 sera commercialisé sous l'appellation de la gamme des produits de la marque que vous utilisez, par exemple :

- Total Super Premier 95-E10 dans les stations TOTAL ;
- ELF Optane Evolution 95-E10 dans les stations ELF ;
- SP95-E10 Performance dans les stations ELAN.

Ce qu'il faut savoir :

- Depuis de nombreuses années, les essences distribuées sur le marché français peuvent déjà contenir jusqu'à 5 % d'éthanol ou 15% d'ETBE.
- Au-delà de 10% d'éthanol dans l'essence, il faut utiliser un véhicule spécial appelé « Flex-fuel ».

**L'éthanol est un alcool. En France, il est majoritairement produit à partir de la betterave, plante riche en sucre, ou de blé, plante riche en amidon.*

Pourquoi l'E10 ?

L'E10 est l'essence européenne de demain qui sera généralisée progressivement dès 2010-2011. C'est la future norme européenne pour l'essence sans plomb 95 (SP95).

L'arrêté en date du 26 janvier 2009 et paru au Journal Officiel le 31 janvier autorise sa distribution sur le marché français dès le 1er avril 2009.

La France a décidé de mettre en place ce carburant avec 2 ans d'avance sur le calendrier européen pour pouvoir atteindre ses objectifs d'incorporation de biocarburants et promouvoir leur utilisation. Par cette initiative, la France soutient le monde agricole et anticipe la révision de la Directive européenne sur l'évolution de la qualité des carburants.

Les directives européennes fixent un objectif d'incorporation dans les carburants de 10 % de biocarburants en 2020. L'objectif est de promouvoir l'utilisation de ressources renouvelables et de réduire les gaz à effet de serre.

Ce qu'il faut retenir :

- > *Le SP95-E10 est donc l'évolution réglementaire du SP95.*
- > *Ce carburant est la prochaine évolution de l'essence en Europe où il sera généralisé progressivement à partir de 2010-2011.*

> Le SP95-E10 contribue à la réduction des émissions des gaz à effet de serre dans le transport car le bilan CO_2 global de l'éthanol incorporé est meilleur que celui des essences.

« Être enseignant, ce n'est pas un choix de carrière,
c'est un choix de vie »

(François Mitterrand)

Extrait de l'émission télévisée 7 sur 7 - 12 février 1989



L'actualité scientifique sur le site des
Sciences Physiques du Cours Maintenon

Air  MAINTENON.free.fr

ATTENTION



DEVIENT BIMESTRIEL

