

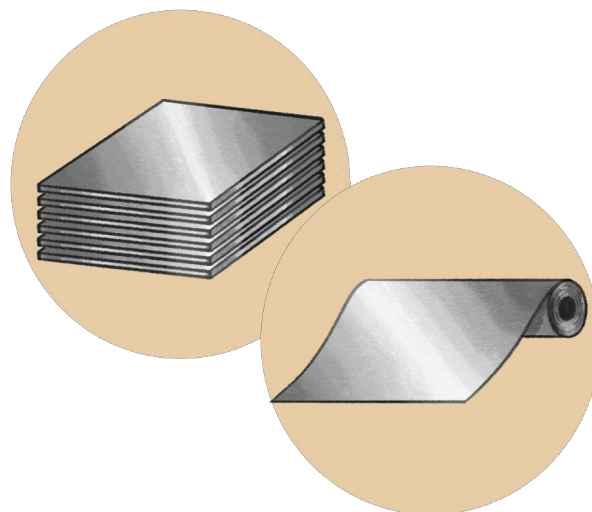
PRÉSENCE DE LA CHAUX

ACIER ET ALUMINIUM

L'acier est fabriqué à partir de fer, un métal qu'on trouve dans le sol. On y ajoute un peu de carbone, ce qui rend le fer plus dur et plus résistant. Quand on mélange le fer et le carbone, on obtient de l'acier !

À une étape de la fabrication de l'acier ou de l'aluminium, on va vouloir rendre la matière plus pure (enlever les impuretés). C'est à cette étape qu'on utilise la chaux. Elle va capter les impuretés présentes pour former des boues qui peuvent ensuite être éliminées.

Pour réaliser l'acier ou l'aluminium, on utilise de la chaux. Pour une tonne de métal, il faut 40 à 100 kg de chaux.



SUCRE

La chaux fixe et élimine les impuretés du jus de betterave. Les impuretés présentes dans le jus réagissent avec la chaux pour former des composés qui seront ensuite filtrés. Chaque tonne de sucre produite requiert environ 125 kg de chaux.

EAU POTABLE

L'eau potable est préparée à partir de puits souterrains, de sources et d'eaux de surface. Dans la plupart des cas, ces eaux brutes doivent être purifiées et désinfectées pour respecter les normes en matière d'eau potable.

Pour traiter l'eau de consommation en Belgique, environ 500 g de chaux par habitant et par an sont utilisés.

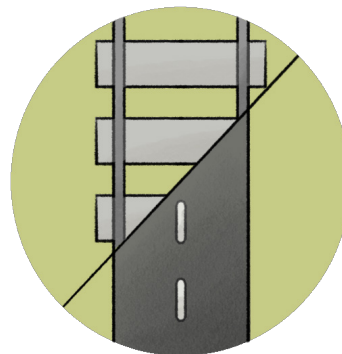


ROUTES ET VOIES DE CHEMIN DE FER

Pour construire des routes et des voies de chemin de fer, on utilise de la chaux.

Elle permet de rendre le sol plus solide et plus stable afin que les routes restent en bon état plus longtemps.

On ajoute également de la chaux dans l'asphalte (la couche supérieure de la route). Cela évite que la route ne se fissure ou ne se déforme lorsqu'il fait très chaud ou très froid.



CONSERVATION D'ALIMENTS

Bien que d'un plus faible usage, la chaux peut également être utilisée pour conserver les fruits et légumes frais plus longtemps dans des entrepôts. Les sacs de chaux sont placés à côté des fruits et légumes. La chaux absorbe un gaz (le dioxyde de carbone (CO_2)) que les fruits et légumes dégagent en mûrissant.

Absorber ce gaz permet de ralentir le mûrissement de ces aliments et donc de les garder frais plus longtemps. Cette méthode est essentiellement utilisée pour des produits comme les pommes et les poires.

