

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 35 (1955)  
**Heft:** 10

**Artikel:** La saccharification du bois  
**Autor:** Barman, E.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-888165>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 07.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# La saccharification du bois

PAR E. BARMAN,

DIRECTEUR DE L'USINE DE SACCHARIFICATION DU BOIS DE DOMAT-EMS

Au moment où l'on parle beaucoup du soutien à l'usine de Domat-Ems (voir p. III du supplément bleu), il nous a paru intéressant de donner à nos lecteurs certains renseignements techniques sur son activité, que nous devons à l'obligeance de son directeur, M. Barman.

## GÉNÉRALITÉS

Malgré les recherches intensives, la constitution et les processus chimiques qui régissent la formation du bois ne sont pas encore parfaitement connus. Le chimiste sait, par exemple, que la formule brute globale de la cellulose est  $(C_6H_{10}O_5)_x$  et que cette cellulose est une macromolécule d'environ 1.000 et 1.200 molécules simples (Satudinger). A part des quantités variables d'eau les bois, suivant les espèces, contiennent différentes quantités de cellulose, d'hémicellulose, de lignine, de résine, de sels minéraux et de protéine, pour le bois de sapin sec par exemple : 41 % de cellulose, 26 % d'hémicellulose, 30 % de lignine, 3 % de résine, sels minéraux et de protéine. De même que la cellulose, la lignine et l'hémicellulose sont des polymères, la cellulose et l'hémicellulose sont des polysaccharides de constitution relativement constante.

Le procédé chimique qui, sous l'action d'acide et de chaleur, attaque et divise les macromolécules de la cellulose et de l'hémicellulose (polymères), pour former des sucres (monomères) s'appelle saccharification. De cette division résultent 2 sortes de sucres dénommés hexoses et pentoses. Lors de la saccharification de bois de sapin par exemple, on obtient 5 fois plus d'hexoses que de pentoses, pour les bois durs (feuillus) la composition d'hexoses et de pentoses est de 4 pour 1.

Les molécules monomériques formées lors de la saccharification sont instables et additionnent chimiquement de l'eau pour former des produits stables : les hexoses et les pentoses. Sans vouloir entrer plus profondément dans les détails et la classification des sucres, rappelons cependant que dans la classe des hexoses on trouve le glucose, le galactose, le manose et le fructose; ces sucres sont susceptibles de fermentation et donnent de l'alcool éthylique; ils sont représentés par la formule générale  $C_6H_{12}O_6$ . Les pentoses par contre, qui contiennent l'arabinose et le xylose ( $C_5H_{10}O_5$ ), ne fermentent pas. Ils peuvent être transformés en protéines en servant de nourriture à des ferments dont le plus connu se dénomme *Torula utilis* et donnent des levures fourragères de grande valeur nutritive. Ces levures sont très riches en vitamines B.

## FABRICATION

Dans de grands autoclaves appelés percolateurs, on introduit environ 10 tonnes d'un mélange de sciure et de déchets de bois. La saccharification se fait entre 140 et 180° C sous une pression de 5 à 10 atmosphères en présence d'acide sulfurique très dilué. La solution d'eau acidulée traverse (percole) la couche de bois et sort chargée d'environ 4 % de sucres (85 % d'hexoses et 15 % de pentoses

environ). Cette opération est renouvelée jusqu'à l'épuisement, pour cela à chaque passage d'acide dilué on augmente la température de quelques degrés et la pression d'une fraction d'atmosphère.

La matière non saccharifiable représente la lignine que l'on vide du percolateur.

Les solutions sucrées obtenues à la percolation sont neutralisées avec de la chaux, centrifugées et filtrées, puis elles arrivent dans les bacs de fermentation automatique où à partir de 2 kilogrammes de sucres bruts on obtient environ 1 kilogramme d'alcool éthylique et 1 kilogramme d'acide carbonique. L'acide carbonique, qui est un produit gazeux, se dégage et est recueilli dans un gazomètre pour servir à d'autres fabrications. La solution alcoolique est distillée pour donner un alcool à 94-95 %. Par cette distillation on éloigne et sépare non seulement l'eau, mais aussi les impuretés de la solution et on obtient ainsi d'une part l'alcool bon goût du commerce et d'autre part un alcool technique qui après avoir été complètement déshydraté est employé comme adjonction de carburant. Les eaux-mères de la distillation qui quittent le bas des colonnes contiennent encore les sucres en  $C_5$  (pentoses), après avoir ajouté à ces solutions des sels nutritifs (ammoniaque, phosphate et potasse) on y introduit des levures (*Torula utilis*). Celles-ci, comme du reste les ferments alcooliques, sont aérobienues, c'est-à-dire qu'elles ne peuvent se développer qu'en présence d'oxygène que l'on introduit dans les solutions sous forme d'une grande quantité d'air. Dans ce milieu et en se nourrissant des pentoses les *torulas* se multiplient très rapidement. Elles sont ensuite séparées par centrifugation, chauffées et séchées. Elles apparaissent alors à l'état de levures fourragères prêtes à l'emploi et contiennent environ 50 % de protéine, 8 % d'eau et 8 % de cendres plus toutes les vitamines du groupe vitamine B (sauf la  $B_{12}$ ).

## AVENIR

L'utilisation rationnelle des déchets de bois ne peut se concevoir sans l'aide de la chimie et de la technique. A côté des possibilités existantes et dont les techniques de fabrication sont connues : cellulose, papier, agglomérés, alcools, levures fourragères, glycérine, glycol, furfural, acides formique et acétique, il existe d'autres possibilités latentes. C'est le devoir des chimistes, comme c'est le devoir des autorités compétentes d'encourager et d'appuyer les recherches et les nouvelles fabrications dans ce domaine. En effet, seule l'utilisation rationnelle des déchets de bois permet et permettra à l'avenir le maintien et l'entretien de nos forêts dont le rôle est si important pour les conditions de vie sur notre planète.