

Le bicarbonate de Soude

« L'ion bicarbonate HCO_3 , est universellement présent dans tous les grands équilibres naturels et physiologiques... il a de nombreux atouts ».

Il existe 3 types de bicarbonate de soude :

Le bicarbonate « pharmaceutique »,

Le bicarbonate « technique »,

Et le bicarbonate « alimentaire ».

La différence fondamentale entre eux, est leur pureté. Plus le bicarbonate est « pur », plus il sera de meilleure qualité.

Quelle qualité de bicarbonate choisir ?

Le bicarbonate de soude « pharmaceutique » ou « officinal », est généralement vendu en pharmacie ou en parapharmacie et, comme son nom l'indique, il est généralement utilisé à des fins pharmaceutiques (pour les pastilles effervescentes par exemple).

Il est donc beaucoup plus cher que le bicarbonate alimentaire car les analyses réalisées avant sa libération pour la vente sont nombreuses et très coûteuses.

Ce produit, destiné principalement à un usage médical, peut néanmoins s'utiliser pour tout : soins du corps, pour la cuisine, le nettoyage, etc.

Le bicarbonate de qualité « technique », est un bicarbonate impropre à l'alimentation humaine. Il n'est généralement pas tamisé et ses grains sont tous mélangés.

Par ailleurs, en fonction des strates géologiques, il peut y avoir des pollutions naturelles (métaux lourds par exemple) qui ne permettront pas au produit d'être classé comme « alimentaire », c'est pourquoi il est réservé à des usages exclusivement techniques (l'entretien ménager, les opérations de jardinage, de bricolage, etc).

Les métaux lourds ne sont jamais mesurés sur du bicarbonate technique, qu'il provienne d'Europe ou non.

Ce type de produit qui a une pureté moins élevée que le bicarbonate alimentaire et pharmaceutique, n'est pas prévu pour un usage cosmétique et encore moins alimentaire.

Le bicarbonate de qualité « alimentaire », est un bicarbonate que l'on peut qualifier de polyvalent. En effet, on peut le consommer dans les gâteaux ou autres, l'utiliser comme soin sur le corps ou encore pour toutes les tâches ménagères, le jardinage, le bricolage et pour les animaux.

La granulométrie du bicarbonate de qualité « alimentaire » est variable, il peut-être tamisé et être :

- d'une « grosse granulométrie » ou « gros grains » (grains qui font plus 1/millimètre)
- d'une granulométrie moyenne ou « fine » (tamisé entre deux valeurs de diamètre de l'ordre d'un dixième de millimètre et un quart de millimètre),
- d'une granulométrie extra-fine ou « ultra-fine » avec des grains de quelques microns à un dixième de millimètre.

Petit questionnement autour du bicarbonate alimentaire

Quel est le bon contenant du bicarbonate ?

Un contenant hermétique en verre, afin de le protéger de l'humidité et des odeurs.

Quel bicarbonate alimentaire utilisé pour les soins corporels ?

Le bicarbonate alimentaire, de préférence extra-fine, est le plus adapté pour la fabrication de déodorants, dentifrices (car moins abrasif et plus agréable).

Peut-on donner du bicarbonate alimentaire aux animaux et plus particulièrement aux poules ?

Le bicarbonate est fréquemment ajouté à l'alimentation des poules pondeuses, cela renforce la coquille des œufs et les aide à mieux supporté le stress de la chaleur (notamment dans les grands bâtiments d'élevage).

Il a également un effet laxatif et pourra aider à la digestion des poules (10 à 15 g/ L. À tester en surveillant les fientes).

Comment savoir si le bicarbonate est alimentaire ou non ?

Il faut partir du principe que tout bicarbonate qui n'est pas clairement spécifié comme étant de qualité alimentaire doit être considéré comme « technique ».

Quels sont les procédés d'extraction connus ?

Le bicarbonate existant à l'état naturel, provient de l'extraction de la nahcolite, qui correspond tout bonnement à son espèce minérale. Cependant, cette forme du bicarbonate est assez rare, mais surtout inexistante en Europe. On la retrouve plutôt aux États-Unis.

D'autre part, des industriels ont trouvé un autre procédé pour synthétiser du bicarbonate de soude, totalement naturelle également, il s'agit du procédé Solvay. Pour faire court, le procédé Solvay est un procédé chimique qui, à partir de sel (chlorure de sodium), de craie (carbonate de calcium) et d'ammoniac, va produire du carbonate de calcium. Ce procédé se déroule en plusieurs étapes, le bicarbonate de soude est tout simplement le produit de la réaction d'une des étapes, lui-même utilisé par la suite pour créer du carbonate de calcium.

Sources :

monbicarbonate.fr

compagnie-bicarbonate.com

naturalsoda.com