

CH4-6 La Convection Thermique

Convection Thermique.

La **convection** est un mode de transfert qui implique un déplacement de matière dans le milieu, par opposition à la conduction thermique. La matière est *transportée ou conduite* par au moins un fluide.

Ainsi, durant la cuisson des pâtes, l'eau se met en mouvement spontanément. Les groupes de particules de fluide proches du fond de la casserole sont chauffés, se dilatent donc deviennent moins denses et montent. Ceux de la surface de la casserole sont refroidis par le contact de la surface avec un milieu moins chaud, se contractent donc gagnent en densité et plongent.

