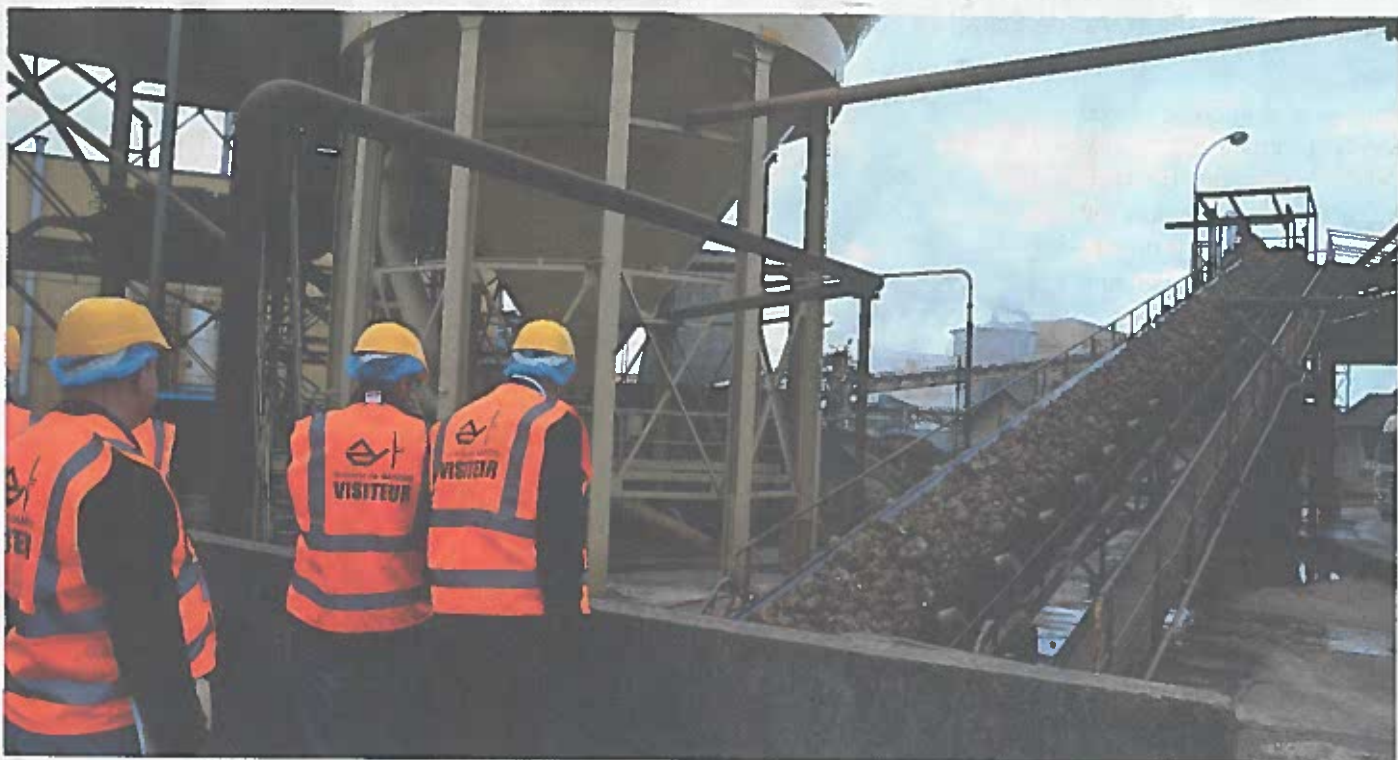


## LA SAISON SUCRIÈRE BAT SON PLEIN CHEZ LESAFFRE FRÈRES

Dans le cadre de ses « morning meeting », le Medef Seine-et-Marne a organisé une visite de la sucrerie familiale Lesaffre Frères, située à Nangis. L'occasion de découvrir l'activité d'une entreprise ayant une activité saisonnière, sur une période de quatre mois de production, le reste du temps étant dédié à la maintenance de l'usine.



La chasuble orange enfilée et le casque ajusté, la visite débute par le point d'approvisionnement. Convoyées par un ballet continu de 350 camions par jour, les betteraves fraîchement arrachées sont pesées puis échantillonnées. Une partie est directement amenée vers l'usine, tandis que le reste est stocké pour être traité la nuit ou le week-end.

Elles doivent y séjourner le moins longtemps possible, chaque jour de stockage baissant le taux de sucre. Les racines sont ensuite débarassés de la terre, des pierres et des débris végétaux en circulant à contre-courant dans le lavoir et après une exposition à de puissants jets d'eau. Le jus de diffusion est séparé des cossettes épuisées et

destinées à l'alimentation animale.

Les betteraves sont découpées en fines lamelles appelées cossettes, avant de circuler à contre-courant dans de l'eau chauffée à 72 °C, afin de transférer par osmose le sucre contenu dans les cossettes.

Le jus obtenu contenant des impuretés, passe par une étape d'épuration. Les impuretés sont précipités en formant des sels insolubles dans l'eau, par adjonction de lait de chaux. Ce même jus chaulé, de couleur brune, est chauffé puis additionné de dioxyde de carbone lors de la carbonatation.

La chaleur et le bruit se font ensuite toujours plus importants près des six chaudières permettant l'évaporation et

la récupération du « sirop », qui contient 60 % de sucre. Enfin, par la cuisson au sein d'imposantes cuves appelées cuites, puis par turbinage

permettant la séparation du sucre blanc de l'eau mère, le sucre est stocké avant d'être distribué.

■ Quentin Clauzon

