

Sweet sugar !

Dans une époque aussi pédagogiquement difficile, proposer une visite d'entreprise de 3 heures à des étudiants vous semble une gageure irréaliste ?

Eh bien, la chance nous a souri puisque malgré un vent glacé, les **1 CIRA du lycée Georges Brière de Reims** ont à l'unanimité accepté cette instructive visite de formation professionnelle à **l'usine Cristal Union de Sillery, près de Reims.**

Les étudiants ont même participé entièrement aux frais de ce déplacement effectué en covoiturage.



En ce bel après-midi de ce jeudi 17 novembre 2016, nous avons été accueillis par Monsieur Poterlot, un jeune retraité très enthousiaste et sympathique.

Nous avons commencé par un **descriptif du procédé de fabrication du sucre en anglais**, puisque notre visite s'inscrivait dans le cadre de l'**ESLV** (Enseignement Scientifique en Langue Vivante) nouvellement intégré au programme des BTS.

Puis nous avons endossé le « **déguisement** » imposé par la **sécurité en vigueur**, qui consiste à s'équiper d'un gilet jaune et argenté, d'un casque blanc intégrant des lunettes, d'écouteurs gris reliés par radio au microphone de notre guide et à ôter tout accessoire potentiellement dangereux (chewing-gum, montre ou bijou).

Après quelques consignes de sécurité au sujet des déplacements

internes propres à cette entreprise, nous nous sommes dirigés vers l'entrée des camions livrant les betteraves.



Pesées automatiquement, **stockées en un tas de 5500 t, transportées hydrauliquement**, lavées, découpées en cossettes, les racines de betteraves passent dans le diffuseur à contresens d'une eau chaude afin de récupérer le précieux jus sucré.



Le jus obtenu est épuré, précipité par apport de chaux puis filtré. A cette étape il contient environ 16 % de sucre. Après évaporation la concentration de sucre est à 72 %. La cuite permet l'obtention de cristaux.



En pied de cuite, nous avons pu goûter du sucre tout chaud !

Le sucre blanc en poudre consommable est récupéré par **turbinage** puis stocké en vrac en attendant d'être expédié dans les grandes entreprises agroalimentaires.

Une pluie d'explications techniques professionnelles ont été fournies par notre guide, et reçues par un public curieux et averti de futurs **Techniciens Supérieurs en Contrôle Industriel et Régulation Automatique** « méga ravis » de leur après-midi et « même pas fatigués » !

Patrick Prouvost
Agnès Chmura

Curieux ne pas s'abstenir !

Les visites, gratuites, sont prévues le mercredi après-midi et le samedi matin. Pour tout renseignement : contacter l'accueil de Cristal union au 03 26 61 43 00.