

LES MÉTIERS DE L'INDUSTRIE SUCRIÈRE

RESPONSABLE COUR-LAVAGE

Premier maillon de la chaîne opérationnelle du process sucrier, le responsable Cour-Lavage coordonne et supervise les activités qui se situent en amont de la phase d'extraction. Du parc à betteraves aux lavoirs, il assure l'approvisionnement de la sucrerie en racines prêtes à être découpées, tout en gérant en parallèle les premiers éléments qui, comme la totalité des coproduits issus de la sucrerie, seront valorisés.



À la sucrerie d'Arcis-sur-Aube, Thierry Gouth veille sur les premières étapes du process sucrier.

Capable de traiter jusqu'à 25 000 tonnes de betteraves par jour lorsque la campagne sucrière bat son plein, la sucrerie d'Arcis-sur-Aube (département

de l'Aube) est l'une des plus importantes d'Europe en termes de betteraves réceptionnées. L'ampleur du parc à betteraves qui s'étend à l'entrée de l'usine en témoigne... Du haut d'un écheveau

d'escaliers et de passerelles métalliques, le Surveillant « Avant-usine », Thierry Gouth, observe le défilé de camions déversant leurs cargaisons de betteraves et le ballet d'engins de chantier dont les



1 2 Depuis la cour de déchargement jusqu'à leur entrée dans le bâtiment, les betteraves sont acheminées par
4 Dans la salle de commande, les opérateurs régulent l'approvisionnement de la sucrerie en betteraves propres.

De la terre à la terre

Les différents composants de la betterave recueillis lors de l'extraction du sucre sont intégralement valorisés à travers des débouchés utiles : c'est pourquoi on les appelle des « coproduits » (voir *Grain de sucre n°46*). Le responsable de l'atelier Cour-Lavage gère la répartition des coproduits générés à cette étape. La terre et les cailloux qui adhèrent aux racines retournent sur le terrain : la terre aux champs, les pierres sur les chemins, en tant que matériau de remblais. Les herbes sont pressées avec les pulpes destinées à la nutrition animale, et les radicales, qui contiennent un peu de sucre, sont introduites dans le processus d'extraction. Rien ne se perd, tout se transforme...



conducteurs façonnent et déplacent avec habileté des montagnes de racines aux reflets ocres et bruns. Comme l'indique l'intitulé de sa fonction, Thierry Gouth a sous sa responsabilité toutes les étapes du processus qui précèdent la cristallisation du sucre, ainsi que certains équipements comme le four à chaux et les presses à pulpes. À ce titre, il est notamment responsable de l'atelier Cour-Lavage, qui regroupe une série d'opérations déterminantes pour la fluidité du processus et la productivité du site.

Comme l'explique Thierry Gouth, « les arrivages sont d'abord gérés par le Service betteravier, en charge des formalités de réception : pesage, prélèvements, analyses... Notre mission commence avec le déchargement des camions, qui s'effectue soit directement dans les extracteurs qui acheminent les betteraves vers les lavoirs (ce que l'on appelle dans notre métier le "débaculage"), soit sur la cour où elles sont stockées temporairement. Le défi consiste à gérer en temps réel une quantité impressionnante de matière première.¹ en créant des flux adaptés au rythme de production

et en évitant les ruptures d'approvisionnement. »

Des racines et des hommes

Sachant que, pour assurer la fluidité des rotations, les camions de livraison doivent rester au maximum sept minutes sur la zone de déchargement, la gestion de la cour requiert une excellente coordination ainsi qu'un savoir-faire consommé de la part des opérateurs qui, sur le terrain, pilotent les pelles mécaniques et autres bulldozers. Ce sont eux qui, via les bouches de débaculage, alimentent en betteraves les tapis roulants desservant les lavoirs. « Pour préparer une betterave, il faut non pas une, mais plusieurs opérations de nettoyage mécanique, précise Jean-Luc Robin, l'un des collaborateurs de l'atelier (Conducteur lavoir). Chaque action nécessite un outil spécifique : lavoir, épierreur, dessableur, épailleur, rivière canadienne, table à secousses... »

Ces premières opérations illustrent bien le principe du processus sucrier, qui con-



un vaste réseau de tapis mécaniques. ③ Le nettoyage des racines nécessite une suite d'opérations effectuées par des outils spécifiques.

siste à isoler la molécule de saccharose en la séparant, un à un, de tous les composants de la plante. Ainsi, au niveau de l'atelier de lavage, les racines sont débarassées des derniers éléments extérieurs : la terre, les cailloux et l'herbe qui y adhèrent, mais aussi les radicelles. Sillonnant d'un pas assuré le réseau aérien de lavoirs et de tapis roulants arimés au bâtiment principal, Thierry Gouth attire l'attention sur la technicité des outils, à l'image des « tambours balistiques » qui équipent l'épaveur : « ces rouleaux en caoutchouc trient simultanément les herbes et les radicelles en fixant les unes à la surface du rouleau et en faisant rebondir les autres sur un tapis qui les recueille, détaille-t-il. « Toutes ces tâches mécanisées demandent une attention permanente, une observation complète des règles de sécurité et des interventions rapides en cas de dysfonctionnement. »

Au cœur de l'action

Si une anomalie est détectée, le Responsable Cour-Lavage effectue le diagnostic et initie les interventions nécessaires en

faisant, si besoin, appelé aux compétences disponibles au sein de la sucrerie : mécanicien, chaudronnier, électricien... Car c'est précisément une spécificité de l'industrie sucrière : tous les collaborateurs de production sont dépositaires d'un double savoir-faire.² Affectés au process sucrier pendant la campagne, ils ont également un métier d'origine qu'ils mettent à profit pendant l'intercampagne et lorsque les circonstances l'exigent. Thierry Gouth n'échappe pas à la tradition. « Mécanicien de formation, je suis entré "en sucrerie" en 1995 où j'étais affecté à la maintenance des outils coupe-racines, précise-t-il. Au fil des années, j'ai développé ma connaissance du process sucrier dans différents domaines (diffusion, épuration, évaporation) avant d'accéder, en 2013, au poste de Surveillant "Avant-usine"... »

Combiner un métier technique et un métier sucrier, passer d'un atelier à l'autre, assimiler les techniques, méthodes et enjeux des différentes activités de la sucrerie : la polyvalence et l'agilité sont des réalités qui caractérisent la vie

au sein des sucreries et auxquelles les collaborateurs restent très attachés.³ « Ici, pas de monotonie ! », confirme Thierry Gouth qui, pendant la campagne sucrière, parcourt plus de dix kilomètres par jour sur son périmètre de responsabilités. « Nous sommes tout le temps au cœur de l'action pour assurer la bonne marche des opérations et limiter les interruptions. De plus, nous interagissons en permanence avec les autres ateliers car le process sucrier c'est un travail d'équipe sur l'ensemble de la chaîne de production. Cette interdépendance crée une complicité et une solidarité professionnelles qui sont une valeur très ancrée dans nos métiers et notre culture industrielle. Tout cela fait qu'au sein d'une sucrerie, on ne voit pas passer l'année... »

¹ La sucrerie d'Arcis-sur-Aube traite en moyenne 1 000 t de betteraves à l'heure.

² Voir *Grain de sucre* n°47, février 2019

³ Les témoignages recueillis dans les reportages que *Grain de sucre* consacre actuellement aux métiers de l'industrie sucrière concordent sur ce point. Voir n°47 (Conducteur de cristallisation) et n°48 (Conducteur de diffusion).