

A la sucrerie de Brugelette

Le 10 octobre dernier, nous, les élèves de 6^{ème} année de Mme Elise et Mr Fabrice sommes allés visiter la sucrerie de Brugelette. En effet, notre entité des Bons-Villers et notre village de Villers-Perwin regorgent de champs de betteraves. C'est pourquoi, nous avons souhaité en savoir plus sur ce qu'elles devenaient.

1. Après avoir récolté les betteraves dans les champs, les camions ou tracteurs arrivent chargés à la sucrerie. Ils font la file à la bascule afin de peser leur chargement.



2. Ici, on prélève un échantillon dans le but de connaître leur teneur en sucre.

3. Cet échantillon est analysé. Ainsi, en fonction de sa concentration en sucre, on pourra payer le fermier.



4. Les betteraves sont alors acheminées sur un tapis pour être nettoyées. Tous les métaux indésirables qui auraient pu se retrouver dans la benne lors de l'arrachage, sont attirés par un aimant géant qui va les séparer et les déposer dans une cuve spéciale.

5. Elles sont lavées grâce à des grands jets d'eau très puissants.



6. Les betteraves sont coupées en fines lamelles appelées « cosettes » à l'aide de coupe-racines .



7. C'est le moment de la diffusion. Les cossettes sont plongées dans une énorme cuve d'eau chaude qui permet au sucre de passer de la cossette dans l'eau. On obtient alors du jus de diffusion. Les cossettes épuisées en sucre sont transformées en pulpe pour le bétail.



8. Après la diffusion, le jus obtenu est sucré mais il contient aussi beaucoup d'impuretés. Pour les éliminer, on le filtre en y ajoutant du lait de chaux qui permettra d'absorber tous ces déchets.



9. Après la filtration, on passe à l'évaporation afin d'obtenir un sirop très concentré en sucre.
10. Celui-ci sera ensuite cuit dans des grandes cuves chauffées sous vide afin de réaliser la cristallisation.



11. Une fois cristallisé, il faut séparer les cristaux durs du sirop. Pour ce faire, le sirop cristallisé passe dans une centrifugeuse qui sépare les deux. Le sucre cristallisé est alors envoyé dans un séchoir, alors que le sirop liquide retourne dans les cuves pour être recuit. Et voilà, la boucle est bouclée.



Ce travail de rédaction a été effectué par les élèves de 6^{ème} primaire de Villers-Perwin sous la direction de Mme Elise.