

## **Sucrierie de betteraves : les produits entrants et sortants**

***Betteraves, terre, pierres..., d'une part. Fragments végétaux, sucre, co-produits, vapeur d'eau..., d'autre part. Les produits qui entrent et sortent d'une sucrierie de betterave sont nombreux.***

Chaque étape de la fabrication du sucre a pour but l'élimination spécifique d'une fraction du mélange entrant. Le schéma de la sucrierie montre d'une manière globale le processus d'extraction du sucre, avec :

- à gauche : les produits entrant en fabrication ;
- au centre : les diverses opérations ;
- à droite : les produits sortant de fabrication.

### **Les principaux produits entrants en sucrierie sont :**

- les betteraves ;
- la terre, les pierres et les fragments végétaux ;
- les pierres calcaires ;
- les combustibles pour la chaudière, le four à chaux et le séchage éventuel des pulpes.

### **Les produits sortants sont :**

- les fragments végétaux et la terre : les fragments sont réutilisés comme compost (fertilisant naturel), tandis que la terre est épandue dans les champs après décantation dans des bassins ;
- les pierres sont recyclées pour empierrier les chemins agricoles ;
- les pulpes (betteraves épuisées en sucre) sont pressées et/ou séchées pour l'alimentation animale ;
- les écumes, riches en calcaire, sont utilisées pour amander les terres agricoles ;
- la vapeur d'eau sortant de l'atelier de vaporation est condensée et utilisée pour le lavage des betteraves ;
- le sirop stocké est utilisé en inter-campagne (campagne de cristallisation à l'issue de la campagne sucrière) ;
- la mélasse : sirop contenant du sucre difficilement cristallisable, vaporisée pour

produire par fermentation de l'alcool agricole et divers produits (acide citrique, vitamines, antibiotiques,...) ou pour la croissance des levures de boulangerie

- le sucre.

Les pulpes et la mélasse, qui sont des produits sortants importants de la sucrerie, sont appelés « co-produits ».

## SUCRERIE DE BETTERAVE Schéma général

