

Le site Saint Louis Sucre à Roye poursuit sa rénovation

Saint Louis Sucre à Roye investit 55 millions d'euros pour rénover son site. Des aménagements qui vont permettre d'augmenter une production déjà remarquable.

L'usine de Roye construite en 1828, la plus ancienne du groupe Saint Louis, derrière ses bâtiments de brique et sa belle cheminée, dévoile un établissement ultra moderne, en rénovation depuis 2009, et qui va se poursuivre pendant les sept ans à venir, dans la majorité des ateliers. 35 M€ ont permis de transformer l'atelier de cristallisation, inauguré en 2012. Cela a permis d'optimiser et de rationaliser la production du sucre, afin d'augmenter la qualité de production et le niveau d'hygiène de l'environnement. Guy Le Pargneux, directeur du site de Roye détaille les investissements futurs : « Nous avons un programme de 55 millions d'euros, dont la tour de diffusion verticale opérationnelle pour la campagne 2013 qui a démarré le 22 septembre ; la modernisation se poursuivra avec des travaux dans la cour à betteraves, les secteurs lavoir, épuration évaporation. Cela permettra une amélioration des consommations énergétiques rendant la sucrerie très compétitive. Ceci est nécessaire, un camion décharge toutes les deux minutes, 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24. Cela représente environ 14000 tonnes de betteraves/jour, provenant des 1 400 planteurs de la zone d'approvisionnement. Ceux-ci viennent du Santerre, des portes d'Amiens, de la région de Breteuil, Marseille en Beauvaisis et aussi de Compiègne. 250 communes approvisionnent notre usine. » Le groupe Sudzucker, numéro un européen, est propriétaire depuis 2001 de 29 sucreries en Europe, dont Roye et Eppeville

en Picardie qui en comptent six. Il n'y a plus que 25 sucreries en France.

250 000 tonnes de sucre en 2013

La production commence avec l'arrivée des betteraves dans la cour ; après un stockage très court, elles passent dans un lavoir et ensuite montent sur un tapis pour être découpées. Guy Le Pargneux explique : « Il faut diffuser le saccharose contenu dans la betterave, puis le faire passer dans l'eau : c'est ce que l'on appelle l'osmose. A la sortie, deux produits sont présents : un jus de diffusion sucré et les pulpes qui servent à l'alimentation animale. Le jus est épuré, pour enlever ce qui n'est pas du sucre ; celui-ci devient miel clair et est encore évaporé, afin d'obtenir un sirop. Ensuite il est envoyé à la cristallisation : les cristaux sont séchés et stockés

dans un grand silo de 40 000 tonnes. Le travail de la sucrerie s'arrête là. » Le sucre part dans l'usine de conditionnement située en face. Celui-ci est tamisé et conditionné tel qu'on le retrouve dans les magasins. Pour obtenir ces 250 000 tonnes, 90 personnes travaillant à l'année sur le site sont accompagnés de 70 saisonniers afin de pourvoir aux différentes étapes de la chaîne de production. L'usine de conditionnement comprend 100 salariés. La campagne induit des emplois, un emploi sucrerie égale 20 emplois dont les agriculteurs, les chauffeurs de camion. Les travaux engagés dans la sucrerie ont permis l'embauche de neuf personnes, formées sur le site. La moyenne d'âge des salariés est de 50 ans et leur ancienneté de 30. L'usine de Roye génère un CA de 200 M€.

Françoise Lefort

NOVOKIT®
FACILE À POSER, FACILE À VIVRE

ATV

Une cloison en kit à monter soi-même
simple et rapide de mise en œuvre.
à découvrir sur www.cloisons-kit.com

POSE TRÈS RAPIDE ■ PRIX FABRICANT ■ ADAPTABLE À TOUTE SURFACE