

## LE 12 DEC A TIRLEMONT

Le Cercle de Liège a passé la journée du 12 décembre à Tirlemont. Notre étiions 29 pour découvrir la raffinerie de sucre et prendre un repas convivial dans le vieux centre-ville.

La visite de la raffinerie de sucre a duré près de deux heures où nous avons pu parcourir tous les processus de traitement depuis la réception des betteraves jusqu'à l'emballage des produits raffinés. Neuf étapes principales pour nous fournir ce produit si apprécié :

- Réception des betteraves avec pesage et analyse d'un échantillon par camion (un Ech = 80 Kg !). 12000 à 18000 tonnes de betteraves par jour sont acheminés ici par camions.
- Nettoyage dans des baignoires de boue, dépierrage et effeuillage des betteraves dans d'immenses citernes tournantes situées à l'extérieur des bâtiments. Les pierres servent pour la construction, les feuilles pour les animaux.
- Coupage des betteraves en fines lamelles, appelées "cossettes". Les lames des machines doivent être changées toutes les 3 heures pour être aiguisées.
- Chauffage des cossettes à 1200°C, ce qui donne un "jus de diffusion" à raison de 600 tonnes de jus par heure.

Le résidu solide des cossettes est pressé et sert de fourrage pour les animaux

- Double filtrage du jus de diffusion qui contient alors 13% de sucre et 87 % d'eau
- Evaporation de l'eau par un double circuit de chauffage (le jus passe dans deux rangées de 5 silos chacune). Il en ressort un sirop épais, la " mélasse" qui contient 65 % de sucre.
- Filtrage par centrifugeuse qui sépare le sucre du jus. Celui-ci sera utilisé dans des produits dérivés comme l'acide citrique.
- Raffinage qui permet la cristallisation du sucre.
- Stockage et conditionnement à la demande. L'emballage met 100 tonnes de sucre par heure dans les paquets ou boîtes pour l'expédition.

Retenons aussi :

- La sucrerie fut fondée en 1836 mais les premiers carrés de sucre compact sont sortis en 1902 sur le marché belge.
- L'usine ne fonctionne que de septembre à fin janvier. Le reste de l'année est utilisé pour l'entretien et le nettoyage des machines.
- 82 % de la production sert pour d'autres produits dérivés (soft drinks, sirops, bières, alcools, conservateurs, produits laitiers, médicaments, etc). Seuls 18 % constituent le sucre fin, en morceaux, en cassonade, etc.
- L'usine sort un nouveau produit chaque année. A vous de découvrir le petit nouveau 2020 !
- 800 camions entrent et sortent chaque jour de l'usine, sauf le dimanche par respect des voisins !
- En 1980, l'usine employait 3000 ouvriers. En 2019, il n'y a plus que 200 employés et 50 saisonniers engagés entre septembre et décembre.





Photos de Pol Rondeux





Après la visite de la raffinerie, notre groupe s'est retrouvé au restaurant "t Wit Paard" dans le vieux centre de Tirlemont. Un excellent menu trois services servis à volonté dans une ambiance très agréable !

