DOCUMENTAIRE SUR LA SUCRERIE DE BRESLES

- CASSERIE Quelques vues sur la manutention des chariots de plaquettes, le sciage en lingots, le cassage en morceaux, la mise en boîte 1kg et ensuite en fardeau de 5 kg.
- PAQUETAGE SEMOULE Pesage, remplissage en sacs papier de 1 kg, agrafage, mise en fardeaux de 10 kg, fermeture, et mise en place sur palette.
- SUCRERIE Campagne 1950

Nous vous présentons un film tiré sur la Sucrierie au cours de la campagne 1950/51.

D'abord un aperçu sur l'arrachage des betteraves où vous pouvez voir quelques figures que vous connaissez bien.

les betteraves une fois chargées sur les chariots sont amenées, vers la Sucrierie.

Un sympathique cultivateur qui s'est assuré de la bonne exécution du travail.

Au garage les camions et les voitures sont préparés et entretenus pour le transport des betteraves.

La sortie des camions s'effectue après que chaque chauffeur a pris connaissance du silo qu'il a mission de charger pour le ramener à la Sucrierie.

Le chargement des camions de la Sucrierie se fait généralement à la main.

Une de nos grues qui charge les camions des cultivateurs ou des transporteurs.

Voici maintenant notre dépôt de MERU qui reçoit pendant chaque campagne 25.000 T. de betteraves brutes. Ces betteraves sont mises dans les wagons au moyen d'un pont-roulant avec benne preneuse qui prend directement dans les voitures et dans la fosse alimentée par les camions basculants.

Nous voici maintenant au dépôt de Trie-La-Ville.

A Trie-La-Ville il n'y a pas de pont-roulant, mais uniquement un quai où viennent les camions qui déversent leur chargement dans les wagons.

Ce dépôt reçoit à chaque campagne environ 17.000 T. de betteraves brutes.

La pulpe est chargée à la main. Un tracteur Dodge équipé pour circuler sur les rails assure dans ce dépôt la manœuvre des wagons.

La locomotive de la S.N.C.F. amène journalièrement les wagons vides et les wagons de pulpes et reprend les wagons de betteraves.

Nous revenons à Bresles et nous assistons à l'arrivée des camions à la bascule.

Sur chaque camion il est pris un échantillon de betteraves pour déterminer la tare; ensuite le camion va déverser dans un des caniveaux préparé à cet effet.

Deux fois par jour a lieu l'arrivée d'un train de betteraves dans la gare de Bresles.

Les wagons sont ensuite repris par une locomotive de la Sucrierie qui passe sur la bascule pour le pesage. Une tare également est prise dans les wagons qui sont ensuite acheminés vers le déchargement hydraulique. Les betteraves sont amenées à l'usine par un courant d'eau.

Vue générale sur les bureaux et le magasin.

Vue générale sur la cour à betteraves. On distingue le pont-roulant. On a également une vue sur différents bâtiments.

L'enlèvement des betteraves sur la cour bétonnée est fait par un puissant jet d'eau qui forme courant d'eau et entraîne les betteraves directement vers l'usine.

L'opérateur est maintenant à bord de la cabine du pont-roulant où il filme quelques mouvements de la benne preneuse qui assure le déchargement des chariots et la manutention des betteraves sur la cour bétonnée.

Avant d'arriver à l'usine l'eau transporte en même temps que les betteraves beaucoup de boue, de feuilles et de queues. Ces feuilles et ces queues sont arrêtées par un ésherbeur et les boues sont ensuite séparées dans le décanteur.

Pour le travail du jus, il est nécessaire d'y mettre de la chaux et du gaz carbonique produits par le four à chaux dans lequel on met régulièrement des charges de pierres à chaux et de coke qui entretiennent la combustion.

Dans le bas du four à chaux, un ouvrier charge à intervalles réguliers la chaux vive qui est transportée par brouettes jusqu'au chaudière appelé MICK où elle est mise en contact avec l'eau qui la fait éclater et produit le lait de chaux.

Nous voici maintenant à la raperie d'Abbeville.

Cette raperie reçoit les betteraves et envoie à Bresles le jus extrait.

Vous voyez la diffusion dans laquelle sont mises les cossettes de betteraves avant l'extraction du jus.

Entre deux un aperçu sur la pompe alimentant en eau la raperie et l'opération du bourrage.

Cette raperie possède un générateur de vapeur qui a des grilles fixes et que l'on charge en charbon à la main.

Nous retournons à Bresles où nous assistons à la manutention du charbon pour l'alimentation de la chaufferie qui brûle tous les jours 100 T. de charbon.

Ce charbon est transporté dans de grandes trémies placées devant les chaudières et qui alimentent les grilles mécaniques qui emmènent le charbon régulièrement vers les foyers. Le réglage de la combustion est fait par le chauffeur.

Nous voici maintenant dans la salle des turbos; c'est ici que toute l'énergie est produite pour les différents moteurs de l'usine. Cette centrale peut fournir 2.000 KVA.

Les betteraves après avoir été lavées sont pesées par une bascule automatique et ensuite coupées dans les coupe-racines. Un homme monte les couteaux sur les porte-couteaux.

Ces cossettes descendent dans la diffusion d'où le jus sera extrait et mélangé ensuite à celui des raperies.

L'opération du bourrage doit être très bien menée pour mettre le maximum de cossettes dans chacun des diffuseurs.

Nous voici devant la carbonatation où le gaz carbonique est mélangé au jus préalablement chaulé. Ce jus est ensuite filtré.

Vous avez maintenant une vue sur les filtres-Philippe et le lavage des toiles.

Quand les intervalles entre les toiles des filtres sont pleins on procède au débatissage.

Nous avons ici une vue d'ensemble sur les quatre corps de l'évaporation, sur les cuites et sur les réchauffeurs.

Nous retournons aux cuites où le sirop en s'évaporant commence à grainer. Le cuiseur a mission de diriger le grainage pour obtenir des grains très réguliers.

Cette opération est très minutieuse et le travail doit être suivi de très près...