

Analyse du film "La sucrerie de Bresles"

décomposition temporelle, sujets des séquences, commentaires. Jean-Pierre Bourdier, ASSF

En rouge, incohérences constatées. En vert vocabulaire technique

Time code(min:sec:100e)	sujet	mes commentaires
début	fin	Ce montage contient des incohérences de montage
00:00:00	00:16:17 Titre général	
		Le sous-titre ci dessous est mal placé et devrait arriver à l'arrivée des chargements en 09:59
00:16:17	00:19:03 titre la raffinerie	Ensemble de l'usine
		Toutes les séquences sur la casserie sont mal placées et devraient arriver après la fabrication du sucre en 29:10
00:19:03	00:25:15 titre La casserie	Locaux de fabrication du sucre cassé en morceaux.
00:25:15	00:49:22 Arrivée du sucre moulu en plaques et séchage	Méthode employée avant le moulage en morceaux individuels
00:49:22	01:11:22 Vue des ateliers de conditionnement	
01:11:22	01:17:16 Vue de l'atelier de découpe des plaques.	
01:17:16	01:32:00 atelier de conditionnement des morceaux	remplissage manuel des cartons en rangées. Cette séquence devrait être placée après la découpe en morceaux en 2:22
01:32:00	02:14:16 sciage des plaques en rubans de largeur calibrée	pour éviter la casse des plaques pendant le massicotage
02:14:16	02:22:02 Massicotage des rubans en morceaux calibrés.	permet d'obtenir des morceaux de 1,5g sur 4 rangées.
02:22:02	03:02:13 Conditionnement des morceaux en paquets de 1Kg	
03:02:13	03:21:00 conditionnement du sucre en vrac, en sacs de 100Kg.	La production qui n'est pas moulée représente le vrac pour l'industrie alimentaire.
03:21:00	03:43:22 Conditionnement du sucre cristallisé en sacs de 1Kg	Une partie tamisée est conditionnée pour le sucre de ménage.
		il faudrait insérer ici les deux séquences situées entre 04:25:03 et 7:44:17
03:43:22	04:04:21 transport au séchoir.	Le sucre doit sécher (mûrir) pendant 12 h pour ne pas prendre en masse.
		fin du chapitre de la casserie
04:04:21	04:25:03 titre la raffinerie	Ce titre est mal placé et devrait arriver à l'arrivée des chargements en 09:59.
04:25:03	05:46:11 emballage des sacs de 1Kg	Manipulation des sacs ménagers et fermeture.
05:46:11	07:44:17 conditionnement en lots de 10 sacs.	Cette séquence et la précédente sont mal placées. Elles devraient intervenir avant le séchage entre 3:21 et 3:43.
		Il manque le sous titre sur la récolte des betteraves.
07:44:17	08:12:00 L'arrachage des betteraves	
08:12:00	08:33:00 Transport par tombereaux	
08:33:00	09:18 Les véhicules automobiles de la sucrerie	On remarque la présence de nombreux GMC laissés par les américains à la seconde guerre.
09:18	09:39:10 Chargement manuel des camions	
09:39:10	09:59:15 Chargement des camions à la grue à vapeur.	
		le sous titre la raffinerie doit apparaître ici
09:59:15	10:06:11 Pesée des camions à l'arrivée sur une bascule	
10:06:11	10:33:00 déchargement des betteraves dans les fosses de réception	
10:33:00	11:18:00 Arrivée des tombereaux sous le portique de déchargement	
11:18:00	11:46:20 Déchargement des camions dans les trains de déchargement	
11:46:20	12:00:00 Manœuvres de trains sur le site	
12:00:00	12:54 Train chargé de pulpes	les pulpes sont les résidus épuisés en sucre
12:54	13:04:15 Arrivée et pesée des camions	Séquence redondante
13:04:15	13:09:00 Echantillonnage manuel des betteraves à l'arrivée et préparation des échantillons	
13:09:00	13:18:10	
13:18:10	13:59 arrivée et pesage d'un train	
13:59	14:16 déchargement d'un train dans la fosse de réception.	
14:16	14:32 Vue des bureaux, logement patronal.	Séquence mal placée. devrait être juste avant la sortie de l'usine
14:32	14:48:23 Vue de la cour de réception des betteraves avec portique et grues à vapeur.	Changement de chapitre sans sous titre.
14:48:23	14:51 déchargement des pulpes	séquence mal placée devrait figurer en fin de fabrication en 29:10
14:51	15:06:22 Autre vue de la cour de réception	
15:06:22	15:35:00 Le travail du mitrailleur	Travail à la lance à eau pour prélavage et distribution des betteraves vers la chaîne de traitement.
15:35:00	16:05 travail du portique de conditionnement des silos à l'arrivée.	
16:05	16:23:05 désherbage des effluents.	
16:23:05	16:38:00 Tours de lavage des betteraves	
16:38:00	16:55:15 Fabrication de la chaux. Le four à chaux	La chaux vive entre dans le processus de clarification du jus d'extraction. Elle est fabriquée en continu par l'usine. Cette séquence et les 9 suivantes sont mal placées (16:38 à 20:50)
16:55:15	17:06 Stockage des calcaires et du coke.	Servent à la fabrication de la chaux.
17:06	17:13 Chargement du four à chaux par le haut.	
17:13	17:28:10 Déchargement manuel de la chaux vive	NB : la chaux vive est très corrosive !
17:28:10	17:37 Broyage de la chaux vive en fine poudre.	Dangereuse tant qu'elle n'a pas été "éteinte" par de l'eau. Pénètre dans les poumons.
17:37	18:35:40 Chargement de vases de diffusion en pulpe.	séquence isolée et mal placée. Devrait intervenir en 21:34 après les coupe-racines.
18:35:40	18:56 Description des chaudières à vapeur	
18:56	20:06:15 Manipulations des charbons près des chaudières.	
20:06:15	20:27 Vue des chaudières à vapeur	
20:27	20:50:15 Centrale électrique avec turbo-alternateurs à vapeur	de 16:38 à 20:50 devraient être placées avant l'arrivée du premier camion en 9:59
20:50:15	21:11 alimentation des coupe racines	réduction des betteraves en fines lamelles (cossettes). Cette séquence et les suivantes devraient être collée juste après le lavage en 16:38
21:11	21:34 aiguisage des couteaux des coupe racines	
21:34	21:50 Quel est son âge ?	
21:50	22:33:00 chargement des vases de diffusion servant à extraire le sucre par osmose.	méthode discontinue, remplacée par la diffusion en continu dans les usines modernes.
22:33:00	22:52 Fabrication de l'eau chaude servant à l'extraction du sucre.	l'extraction se fait pas à la vapeur mais avec une eau à 75°-80°
22:52	23:38 récupération du jus d'extraction et filtrage dans des filtres presse.	en réalité, cette opération est effectuée après l'ajout de lait de chaux (carbonatation) qui précipite les impuretés. il manque la séquence correspondante.
23:38	23:54:00 Evaporation des jus épurés dans des évaporateurs sous dépression atmosphérique.	
23:54:00	24:12:00 Cuisson du jus concentré dans un appareil appelé "cuite".	
24:12:00	25:08:00 test de cristallisation du sucre.	le test de cristallisation est principalement visuel dans ce film. Méthode obsolète.
25:08:00	25:51:00 récupération de la "masse cuite"	ce mélange contient à la fois des cristaux et un jus non cristallisable ou mélasse qui sera séparé par centrifugation
25:51:00	26:50:00 Centrifugation et lavage du sucre cristallisé	
26:50:00	27:31:00 Conditionnement du sucre cristallisé raffiné en sacs de 100Kg. Stockage et séchage	préconditionnement avant expédition. Les sacs sont repris à la casserie pour les conditionnement alimentaires ménagers
27:31:00	28:20:00 Vérification de la qualité du sucre en laboratoire de test.	
28:20:00	29:10:00 récupération des déchets végétaux et des pulpes épuisées en sucre	ces éléments seront recyclés en alimentation animale
		Le chapitre de la casserie devrait s'insérer à cet endroit
29:10:00	31:18:00 sortie de l'usine	
	30:40:00 un resquilleur?	
	30:57:00 un cadre?	
31:18:00	31:30:00 séquence de fin	