



En avril 2016

LA VISITE DU CACHALOT DU SUCRE AVEC LES 5ÈMES COLLÈGE DU 14 KM

Mme BAÏJOU-DIKA (SVT)

Tout d'abord une explication orale sur la canne à sucre



Puis une vidéo très intéressante sur la production du sucre



Les étapes de la production du sucre

1 2 Réception et préparation de la canne à sucre

3 Extraction du jus de canne

4 Utilisation de la bagasse

5 6 Clarification et décantation

7 Fabrication du sirop

8 9 Cristallisation, malaxage et turbinage

10 Séparation de la mélasse

11 12 Séchage, stockage du sucre roux

13 15 Fabrication du sucre roux de qualité

16 21 Fabrication du sucre blanc raffiné

Les produits issus de la canne à sucre



Le tronçon de canne



Utiliser comme fourrage pour les animaux



Utiliser comme combustible pour produire de l'électricité



Utiliser comme engrais dans les champs réunionnais

La filière canne réunionnaise

La filière Canne-Sucre, UNE AGRO-INDUSTRIE DURABLE

PIÈGE À CARBONE



100% DU CO₂
DE NOTRE PARC
AUTOMOBILE RECYCLÉ

LE CHAMPIGNON
BEAUVERIA



Solution biologique
utilisée pour lutter
contre le ver blanc

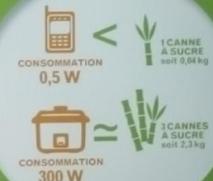
MINIMISATION DES
PRODUITS CHIMIQUES

La filière Canne-Sucre, UNE AGRO-INDUSTRIE DURABLE

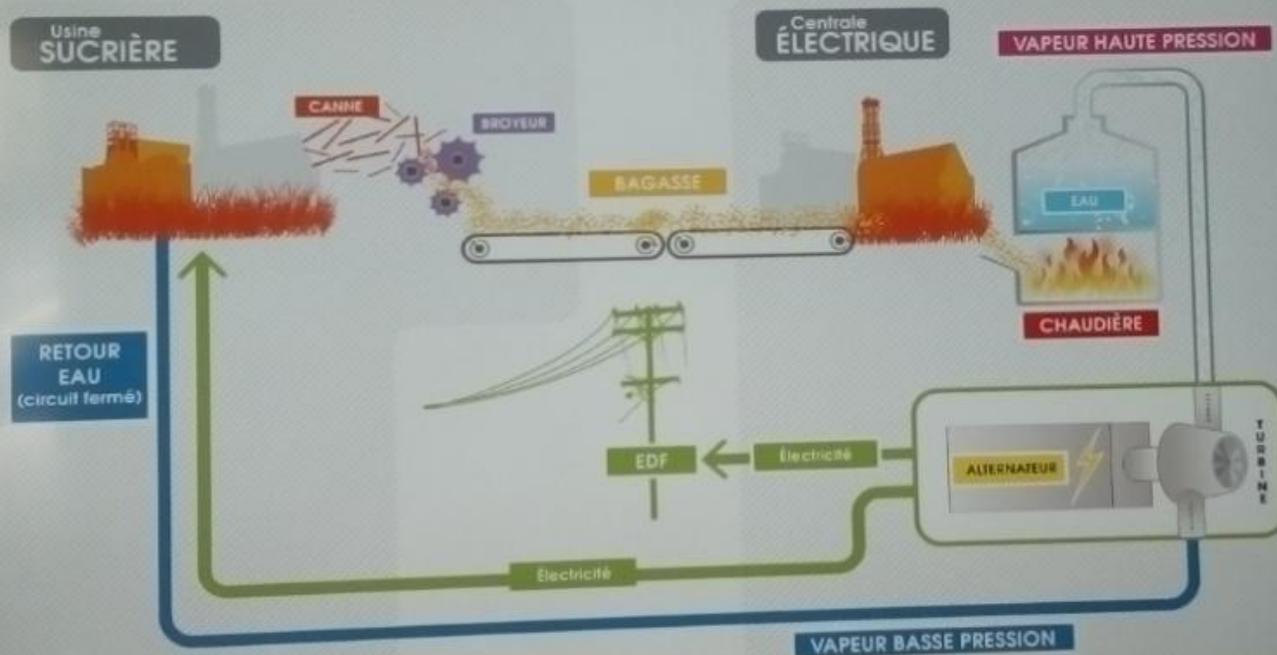
La bagasse :



SOURCE D'ÉNERGIE
RENOUVELABLE
À LA RÉUNION
APRÈS L'EAU



La filière Canne-Sucre, UNE AGRO-INDUSTRIE DURABLE



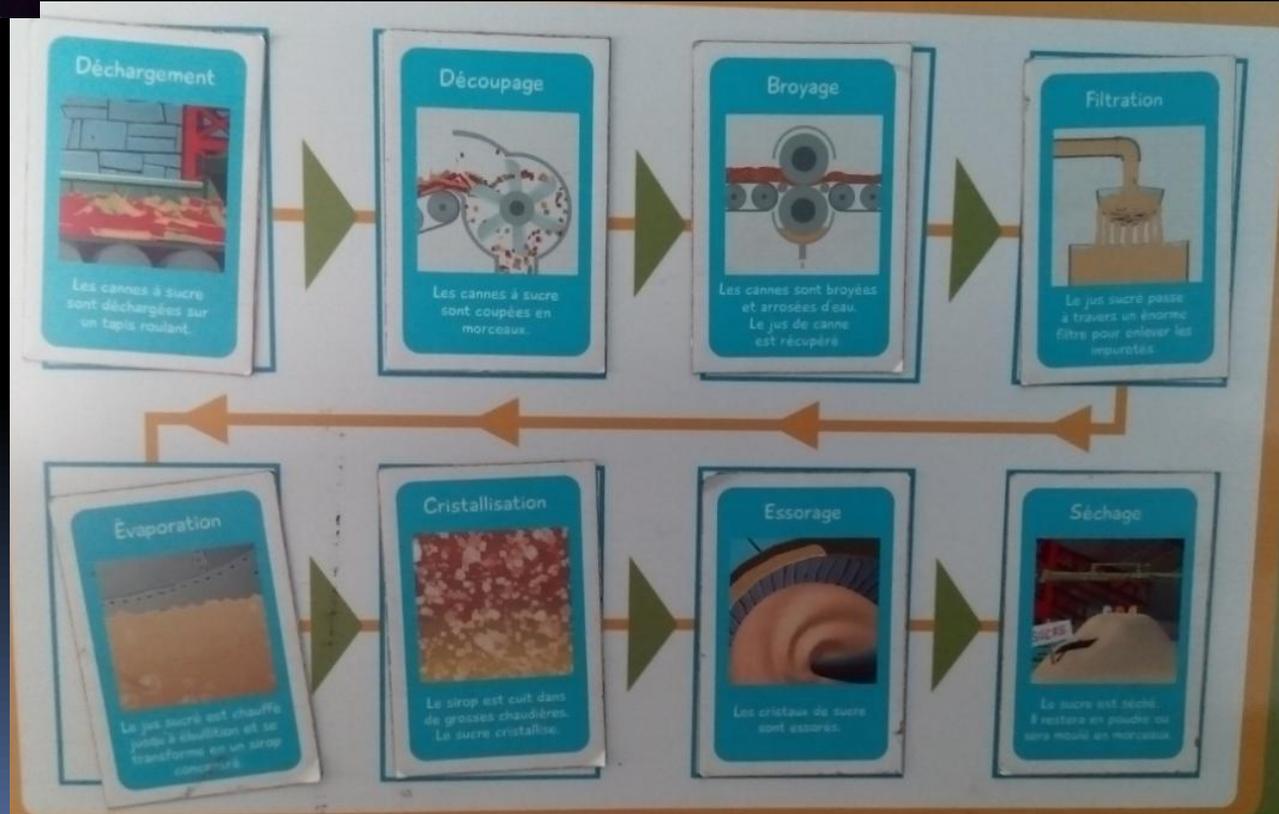
Fonctionnement de la centrale thermique avec la sucrerie

A la Réunion, on produit le
sucre roux, roux de roux,
blanc, roux ambré

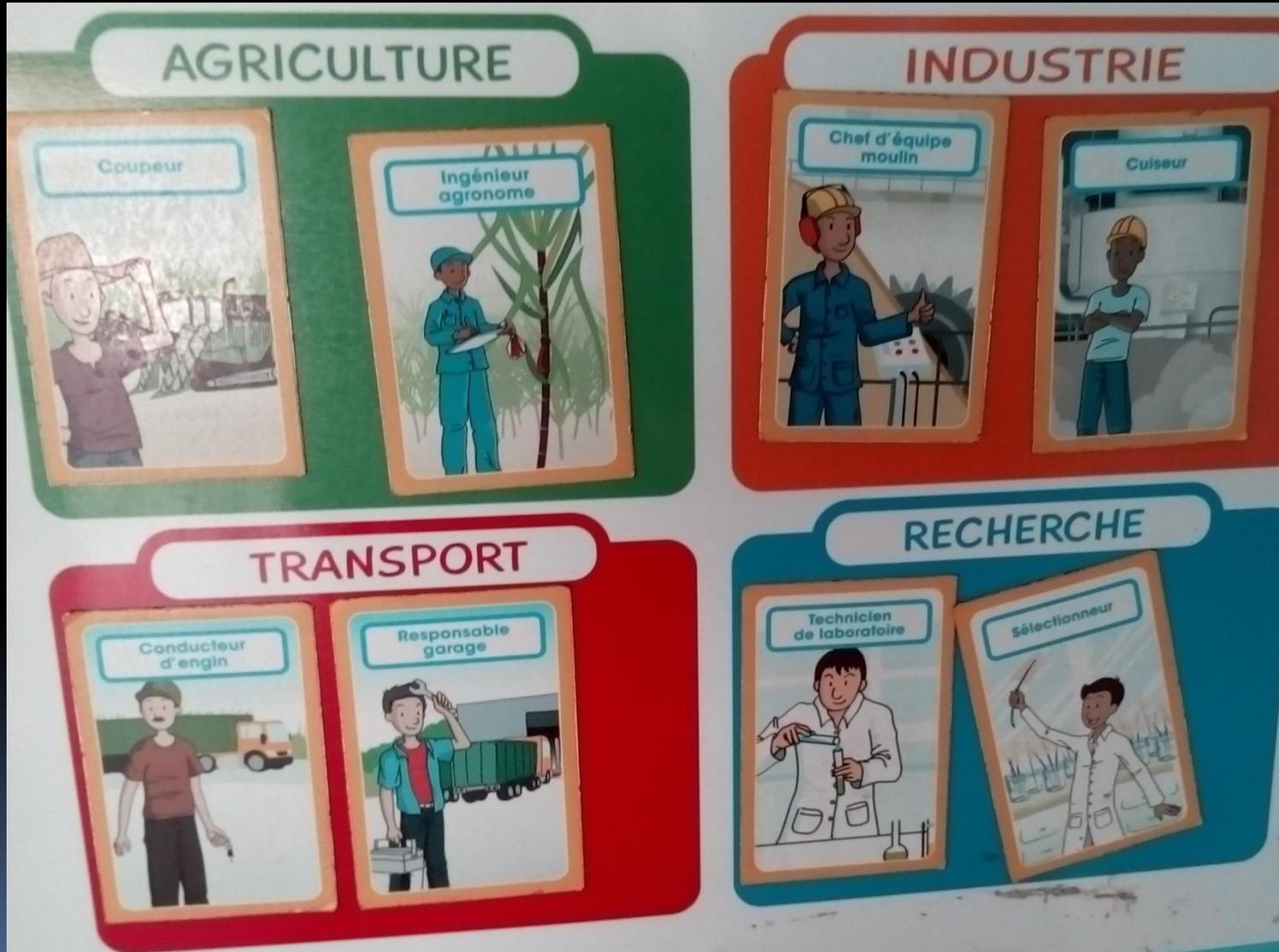


Avec 210 000 tonnes, l'île de La Réunion
est le 1^{er} producteur européen
de sucre de canne

Un quizz nous a été proposé sur la production du sucre



Et nous avons découvert les métiers qui tournent autour de la canne





Merci au cachalot du sucre