

SA MÈM MÈM



RENCONTRE DANS LA COUR DE L'USINE DU GOL

LES AUTEURS

Iwan, Eloan, Noah G., Auréna, Ermancia, Daylina,
Farah et Raphaël



A l'usine du Gol, la directrice des ressources humaines nous a dit que l'usine a 207 ans. Elle a parlé des 74 métiers utiles pour charger les cannes, faire les différents sucres et rentabiliser les co-produits (bagasse, mélasse, jus, etc.). Le sucre est le principal produit d'exportation de La Réunion vers l'Europe.

207 ANS ET DES TONNES DE SUCRE

Combien y a-t-il de salariés dans l'usine ?

245 pendant la campagne sucrière. Ce qui représente 74 métiers.

Quel est votre métier ?

Je suis responsable des ressources humaines. Mon rôle consiste à accompagner les hommes et les femmes de l'usine et à les payer à la fin du mois.

Quelle est l'histoire de l'usine du Gol ?

L'usine a 207 ans. C'est un Réunionnais, Léonus Bénard, qui a décidé de fabriquer du sucre avec de la canne.

Quels sont les différents sucres produits ?



Du sucre roux. On produit du sucre de spécialités : du sucre intense, marron très foncé ; du plus clair R1 qu'on trouve dans les magasins.

Combien y a-t-il d'usines à La Réunion ?

Il y en a deux. Une à Bois-Rouge et une au Gol. Elles ont le même âge toutes les deux. Il y en avait 12 il y a 40 ans, à Pierrefonds, Casernes, Grands-Bois, Beaufonds, etc. Ça permettait de rapprocher les usines des champs de canne et ça évitait que la canne se dégrade durant le transport. Notre usine a la capacité de traiter 1 million de tonnes de cannes par an.

Quelles sont les différents métiers dans l'usine ?

Il y a 74 métiers différents. Il y a les métiers pour cuire le sucre. Il y a les turbineurs. Pour la maintenance, il y a les mécaniciens, les ingénieurs. Et il y a les fonctions de support, c'est-à-dire les directeurs, les informaticiens, les dessinateurs...

Comment fabrique-t-on le sucre ?

On fabrique le sucre à partir de la canne. On écrase la canne pour extraire le jus. On chauffe le jus pour faire du grain et cristalliser le sucre. Et on récupère la mélasse pour faire du rhum et du sirop. On fait le sucre avec de la canne, de l'eau, de l'énergie et beaucoup de vapeur. On produit également de la bagasse qui est livrée à la centrale thermique qui est juste à côté.

Combien faut-il de kilos de cannes pour faire un kilo de sucre ?

670 000 tonnes de canne donnent 77 000 tonnes de sucre.

« JE SUIS FIER D'ÊTRE PLANTEUR »

Pourquoi est-ce que vous aimez ce métier ?

Je n'ai connu que la canne dans ma vie. Avant d'aller à l'école, je devais aller dans les champs de cannes. Les autres élèves se moquaient de nous. Maintenant c'est le contraire. Mes petits-enfants sont fiers d'avoir un papi agriculteur. Il faut aimer son métier pour réussir.

Comment on nourrit les cannes à sucre ?

Dès que la canne est coupée, il faut mettre la paille à terre pour empêcher les mauvaises herbes de pousser. Et il faut

fertiliser et l'arroser tout de suite parce que la canne pousse dans les premiers mois après avoir été coupée. Je mets moins de désherbant parce que c'est mauvais pour la santé.

Est-ce que vous vouliez planter des cannes quand vous étiez petit ?

Oui, j'ai repris le terrain de papa sans avoir de diplôme. Aujourd'hui il faut faire des études pour faire agriculteur. Au moins deux ans d'études. On aura besoin d'agriculteurs pour nourrir La Réunion.

