



La petite collection de la filière Canne • Sucre

# UNE INDUSTRIE POSITIVE



À LA POINTE  
DE LA TECHNOLOGIE



SYNDICAT DU  
**Sucre**  
DE LA REUNION

L'industrie  
SUCRIÈRE RÉUNIONNAISE REPRÉSENTE  
**LA PLUS IMPORTANTE**

INDUSTRIE DES DÉPARTEMENTS  
D'OUTRE-MER (DOM).

La Réunion dispose aujourd'hui

**DE 2 UNITÉS INDUSTRIELLES PERFORMANTES.**

Toutes deux fondées en 1817.



**LA SUCRERIE  
DE BOIS-ROUGE**  
(Saint-André)



**LA SUCRERIE  
DU GOL**  
(Saint-Louis)



Elles sont situées sur les deux bassins canniers de l'île (Nord-Est / Sud-Ouest), et traitent chacune un volume de canne à sucre similaire.

Ces dernières années, le volume de canne à sucre moyen livré se situe aux alentours de **1,6 million de tonnes pour 170 000 tonnes de sucre par an.\***

# En Bref

L'industrie sucrière réunionnaise, c'est :



1 La performance par **L'INNOVATION**



2 Une **MODERNISATION** en continu et une **EFFICACITÉ** technique reconnue



3 Un **SAVOIR-FAIRE RÉUNIONNAIS** perpétué



**Dimitri Naze**

Dessinateur-projeteur, Sucrierie de Bois-Rouge

« Les outils industriels des sucreries de La Réunion sont en évolution permanente, qu'il s'agisse d'améliorer des équipements ou d'en développer de nouveaux, toujours plus performants et plus économes en ressources. »



1



## LA PERFORMANCE PAR *l'innovation*

Riche d'expériences et de savoir-faire, l'industrie sucrière est la plus ancienne industrie de La Réunion. Elle doit cette impulsion à des dirigeants visionnaires et des travailleurs passionnés qui ont été à l'origine de progrès techniques révolutionnaires en sucrerie de canne.

Cette tradition d'innovation de l'industrie sucrière est née des contraintes géographiques et économiques du territoire et s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui. L'industrie sucrière réunionnaise est à l'origine de nombreuses innovations techniques au cours des dernières décennies, dont plusieurs constituent des premières mondiales. On peut citer par exemple :

- **La première unité de cogénération**, permettant à partir de la combustion de la bagasse, résidu fibreux obtenu après extraction du sucre, de produire deux sources d'énergie pendant la campagne sucrière : la vapeur d'eau permettant l'autosuffisance de la sucrerie et l'électricité destinée à alimenter les usines et le réseau public réunionnais.
- **Une solution d'évaporation à "flots tombants"** permettant l'économie de 15% d'énergie.
- **Un système de refroidissement innovant** permettant de conserver la qualité des grains de sucre.
- **Un dispositif de mesure en temps réel de la granulométrie du sucre en cuisson** par microscope numérique.

Les innovations réunionnaises ont permis d'optimiser le processus de fabrication et constituent aujourd'hui des références techniques pour l'ensemble des pays sucriers. La Réunion occupe donc une place de premier choix en matière de maîtrise du process sucrier cannier et de valorisation énergétique.

4

2



## UNE MODERNISATION EN CONTINU ET UNE EFFICACITÉ TECHNIQUE *reconnue*



**Aujourd'hui, La Réunion est une référence en termes d'efficacité industrielle en sucrerie de canne.**

Que ce soit en matière de taux de disponibilité des équipements, de taux d'extraction du sucre, ou d'optimisation de la consommation d'énergie, les deux sucreries réunionnaises comptent parmi les sucreries de canne les plus performantes. Les unités sucrières réunionnaises sont ainsi **visitées par de nombreuses délégations étrangères** chaque année, en tant que vitrine technologique d'un savoir-faire sucrier européen.

Pour maintenir cette performance, l'industrie sucrière consacre chaque année de l'ordre de **10 millions d'euros pour moderniser ses sucreries et ses outils industriels**, avec des volets d'investissements très variés : **amélioration de la qualité du produit** pour répondre au mieux aux exigences des clients, modernisation du process, ou projets ayant vocation à améliorer la consommation en énergie, en eau, toujours dans une recherche d'utilisation des meilleures techniques disponibles actuellement sur le marché en matière d'équipement.



MANAGEMENT  
DE LA QUALITÉ



SYSTÈME DE  
MANAGEMENT  
ENVIRONNEMENTAL



SÉCURITÉ DES  
ALIMENTS



SÉCURITÉ DES  
DENRÉES  
ALIMENTAIRES

5



# UN SAVOIR-FAIRE RÉUNIONNAIS *perpétué*

Premier employeur industriel de l'île et au cœur d'une filière faite de diversité, l'industrie sucrière entraîne avec elle de nombreux savoir-faire, contribuant à faire vivre toute une variété de métiers.

Avec une large palette de **plus de 50 métiers** représentés, l'industrie sucrière réunionnaise est constituée de femmes et d'hommes qui travaillent quotidiennement afin de toujours offrir **des sucres d'exception** - que ce soit au cœur des exploitations agricoles, sur les sites de production ou de logistique, ou encore dans le centre de recherche eRcane. Offrant à la jeunesse réunionnaise de nombreuses opportunités de débouchés au sein de la filière, elle permet de perpétuer des expertises et des savoir-faire de plus de 200 ans, qui font partie intégrante du **patrimoine historique et culturel de La Réunion**.

## QUELQUES GRANDS NOMS DE L'INDUSTRIE SUCRIÈRE



### Emile Hugot

(1904 - 1993)

Surnommé « Monsieur Sucre », Emile Hugot est nommé Président Directeur Général des Sucreries de Bourbon dès leur création en 1948. Ses nombreuses publications sur l'activité sucrière font encore référence aujourd'hui.



### Maxime Rivière

(1921 - 1995)

Nommé directeur de l'usine de Quartier Français en 1953, Maxime Rivière est à l'origine d'innovations industrielles de pointe comme le premier appareil à cuire en continu.

# Chiffres Clés



MANAGEMENT DE LA QUALITÉ



SÉCURITÉ DES ALIMENTS



SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

## DES SITES ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHE QSE

# 9



Premières innovations **MONDIALES**



PLUS DE 

**50** métiers représentés

# Mère

INDUSTRIE DES DOM

environ **10 MILLIONS D'EUROS**

d'investissement annuel dans l'outil industriel



# Le saviez-vous ?

1 *Partie intégrante de l'optimisation des process, la gestion des ressources constitue un enjeu stratégique*

Les projets d'investissement au sein des sucreries de Bois-Rouge et du Gol comportent une **revue systématique des consommations en énergie et en eau**, dans l'objectif de les diminuer.

2 *Les vapeurs produites dans le cadre du process industriel sont réutilisées au maximum en interne, permettant une diminution des consommations d'énergie*

Depuis 2007, sur les deux usines, l'utilisation de réchauffeurs performants ainsi que l'instauration d'un cycle de 6 évaporateurs permettent de **travailler à faible approche thermique**, pour baisser les consommations de vapeurs et favoriser ainsi la production d'électricité des centrales thermiques.

3 *Le process sucrier ne prélève pas d'eau dans le milieu*

La canne à sucre est **constituée à 70% d'eau**. C'est cette eau qui sert au **processus d'extraction**.

4 *La Réunion dispose du seul centre de recherche européen en industrie sucrière de canne et amélioration des procédés : eRcane*

eRcane travaille avec les équipes industrielles à l'**amélioration continue**. La plupart des projets d'automatisation de procédés sucriers sont ainsi programmés, vérifiés et testés dans ce centre de recherche avant d'être mis en place sur site.

**POUR TOUT SAVOIR SUR  
LA FILIÈRE CANNE SUCRE**

[www.sucre.re](http://www.sucre.re)

Syndicat du Sucre de La Réunion  
CS 81036 - 33, rue d'Emmerez de Chamoy  
97495 Sainte-Clotilde Cedex.  
Tél : 02 62 47 76 76 - [com@sucre.re](mailto:com@sucre.re)

Crédits photographiques :  
Corine Tellier - Studio Lumière - Hervé Douris -  
Thomas Lebon - François-Louis Athénas - Adrien Diss -  
Tereos Océan Indien - Syndicat du Sucre de La Réunion

