

# De la betterave au sucre

## Les cossettes

Les betteraves sont transportées depuis le champ jusqu'à la sucrerie. Là-bas, elles sont pesées, contrôlées, lavées et découpées en cossettes.



# De la betterave au sucre

## Le jus vert

C'est avec de l'eau chaude qu'on extrait le sucre des cossettes (même principe que la machine à café). « Jus vert » est le nom que l'on donne au liquide sucré. Après l'extraction, les cossettes sont utilisées comme fourrage pour les animaux.



Les cossettes passent dans la tour d'extraction pour obtenir le jus vert

# De la betterave au sucre

## Jus clair et sirop

Le jus vert est purifié. On obtient alors un jus clair. En le chauffant, on élimine l'eau par évaporation. La concentration de sucre augmente, il en résulte un sirop épais.

Après le passage dans les cuves d'évaporation, le jus clair devient un sirop.



# De la betterave au sucre

## La cristallisation

On met de tout petits cristaux de sucre dans le sirop pour les faire grandir et on enlève encore de l'eau. A la fin, il reste des cristaux et un sirop très épais.



# De la betterave au sucre

## Stockage et transport

Les cristaux de sucre et le sirop sont séparés dans des centrifugeuses. Après, le sucre est stocké dans des silos. Finalement, on emballe le sucre et on le vend à des magasins d'alimentation ou à des fabriques de produits alimentaires.

