

REVUE DE PRESSE S07

www.sada.co

Du 15.02 au 21.02.2016

Page 2 : Lillers : à la sucrerie, un nouveau directeur qui connaît déjà bien le site

Page 5 : Eppeville : L'amicale des anciens de la sucrerie va disparaître

Page 6 : Fontaine-le-Dun : L'histoire de l'agriculture mise en avant à Cany-Barville

Page 7 : Ancienne sucrerie d'Abbeville : La sucrerie vue d'à côté

Page 9 : Ile Maurice – La production sucrière s'établit à 365 891 tonnes

Lillers : à la sucrerie, un nouveau directeur qui connaît déjà bien le site

(Publié le 16.02.2016 – www.lavoixdunord.fr)

Depuis le 1er février, Yves Jouannic a pris la direction du site de Lillers. Avant de partir en retraite, son prédécesseur reste à ses côtés jusqu'à la fin du mois, histoire de se passer les dossiers. Une transition en douceur, les deux hommes sont sur la même longueur d'ondes.



Yves Jouannic (gilet jaune) prend ses marques. À ses côtés, l'ancien directeur sur le départ lui transmet les dossiers en cours.

Pour Alain Haurou-Patou, la campagne betteravière qui s'est achevée mi-janvier est un bon cru. De quoi donner le sourire à ce sexagénaire à quelques semaines de son départ en retraite, lui dont la carrière a baigné dans le sucre. À l'image de celle de son successeur, Yves Jouannic, 57 ans qui se définit comme un « pur produit sucrier ». Après des études d'ingénieur agroalimentaire, il accède au poste de responsable de laboratoire en 1985 à Lillers, « à l'époque, se souvient-il, la sucrerie était indépendante. » Ce Franc-Comtois d'origine qui a posé ses valises à Aire-sur-la-Lys évolue sur le site jusqu'à devenir directeur d'exploitation. Il dirigera ensuite Pont d'Ardres puis Abbeville. Quand intervient la fusion à Tereos, il est nommé sur le site orléanais où il avait, avant de revenir à Lillers, accédé à un poste de direction industrielle.

UN RETOUR

Son retour à Lillers, il en est ravi. « Je connais la moitié de l'effectif. Et pour cause, certains étaient là à mes débuts et les autres, je les ai embauchés. » Pour l'autre moitié, son Revue de presse S07 : www.sada.co

prédécesseur souligne : « Notre effectif est stable avec 130 salariés depuis plusieurs années. Et nous remplaçons les partants. Ainsi, depuis mon arrivée en 2011, nous sommes à 56 embauches. » Une politique qui devrait se poursuivre en 2016-2017, mais voilà il n'y a pas d'école de sucrerie, « c'est un métier spécial. Il y a des mécaniciens, des chaudronniers, des électriciens, des techniciens en laboratoire... mais ils doivent adapter leurs connaissances à nos outils de travail et, en pleine campagne, bien souvent, ils ont une deuxième casquette pour faire face à la charge de travail. C'est aussi parce que notre métier est particulier que nous apprécions les contrats en alternance. Actuellement, nous avons 9 jeunes ayant ce statut. » En pleine campagne, c'est aussi pas moins de 75 saisonniers qui viennent grossir les rangs des 130 permanents et ce sans compter les quelque 400 emplois induits dans le domaine du transport, du chargement ou de l'arrachage.

Mais si l'établissement poursuit sa politique d'embauche pour renouveler les générations, tout n'est pas rose pour autant. D'une même voix, les deux hommes soulignent : « La profession est dans une situation économique délicate. Quand on nous a annoncé la suppression des quotas sucriers en Europe à l'horizon 2017, on s'attendait à une baisse des prix à ce moment-là. Mais en fait, elle a eu lieu dès 2014. »

117 JOURS DE CAMPAGNE

Pour rester compétitif dans ce contexte, le nouveau directeur qui s'inscrit dans la continuité d'Alain Haurou-Patou a des projets. Comme celui de faire en sorte de rallonger les campagnes. Avec 117 jours, celle de 2016-2017 est déjà pas mal. Mais l'objectif serait de passer à 130 jours. Pour ce faire, les 18 000 ha de champs cultivés en betteraves (soit 1,6 million de tonnes de betteraves) par les associés coopérateurs augmenteront. « Les 2300 coopérateurs de la région qui fournissent le site lillérois sont partants. » Un projet de stockage longue durée des betteraves est aussi dans les cartons, « on sera un site pilote en la matière pour Tereos sucre France. Ce lieu de stockage permettra de faire face en cas de gros coups de gel qui, ici, sont souvent suivis d'un brusque dégel ce qui abîme les betteraves. » Au total, 5 millions d'euros vont être investis pour ce projet et d'autres. Maintenant que la chaudière gaz est terminée et prend le relais de celle au fioul, l'équipe s'attaquera, par exemple, à la valorisation des déchets et à l'évacuation des scories et de la suie émises par la chaudière à charbon.

LA SÉCURITÉ, UN ENJEU MAJEUR

La sécurité, le directeur sur le départ y tenait. Son successeur marchera dans ses pas. Il faut dire que 979 jours sans accident de travail avec arrêt, c'est une sacrée performance. « C'est le fruit du travail de tous. Même pour nos transporteurs, on organise une réunion avant le début de la campagne pour délivrer des messages de sécurité. » Et au sein du site, la vigilance est permanente. Chemin de circulation, port du casque, du gilet jaune, voire des lunettes enveloppantes dans les zones où les poussières sont plus importantes... tout cela contribue à cette politique du zéro accident.

Sur le plan technique, la campagne qui s'achève a aussi été positive. Il n'y a eu que quelques incidents mineurs, mais ils n'ont généré que des arrêts d'une à quelques heures.

Dans le même esprit, les audits qualité des clients se sont bien déroulés. Enfin, depuis plusieurs années maintenant, une fois arrachées, les betteraves sont mises en silo avant d'être « déterrées ». Avant le transport, 50 % de leur terre est ainsi enlevée et trois fois par semaine, une balayeuse nettoie les routes qui conduisent à la sucrerie.

Écrit par Agnès MERCIER.

Eppeville : L'amicale des anciens de la sucrerie va disparaître

(Publié le 16.02.2016 – www.courrier-picard.fr)



De 176 amicalistes en 2004, les effectifs ont fondu pour arriver à 75 membres en 2015.

L'ambiance était en demi-teinte lors de l'assemblée générale de l'Amicale des retraités de la sucrerie d'Eppeville (ARSE), vendredi. Cette réunion a laissé entrevoir la fin probable de cette amicale.

Plusieurs membres du bureau arrivent au terme de leur mandat et ne souhaitent pas le renouveler. À quoi il faut ajouter l'absence de candidats à la relève. De 176 amicalistes en 2004, les effectifs ont fondu pour arriver à 75 membres en 2015.

UNE FIN PROGRAMMÉE EN 2017

Le bureau a tout de même décidé de maintenir l'association en 2016, comme pour un baroud d'honneur. Mais il ne présente aucun projet pour les mois à venir, si ce n'est une petite sortie pour profiter d'un spectacle à Chauny (Aisne), en mars.

Jean-Michel Biberon annonce donc la dissolution de l'ARSE pour 2017. Elle s'effectuera lors de la prochaine et dernière assemblée générale. « Les effectifs de la sucrerie d'Eppeville sont pour beaucoup composés de salariés venus à la suite de la fermeture de leurs usines, dans d'autres territoires. Ils n'ont donc pas d'attaches géographiques pour notre secteur. Alors dès qu'ils se retrouvent à la retraite, ils repartent chez eux et ne rejoignent pas les rangs de notre association », confie Jean-Michel Biberon, un peu attristé.

Fontaine-le-Dun : L'histoire de l'agriculture mise en avant à Cany-Barville

(Publié le 14.02.2016 – www.paris-normandie.fr)

Cany-Barville. L'association cauchoise poursuit ses animations auprès du grand public.



Les membres de l'association Clos mesure présentent des outils anciens

Les bénévoles de l'association Clos mesure, racines et avenir de Caux ont bravé les vents, lundi 8 février sur le champ de foire, pour le concours agricole de Cany-Barville. Ils présentaient des outils anciens, principalement sur le métier de chaumier.

Le vendredi soir, 5 février, à quelques mètres de là, ils avaient organisé une conférence à la salle du Bailliage sur le thème « le sucre et son histoire ». Cette conférence qui a connu un bon succès était animée par Bernard Hoguet, directeur du service betteravier à la sucrerie de Fontaine-le-Dun. Il a abordé les origines du sucre qui remontent à 2000 avant Jésus-Christ, l'évolution des techniques, la disparition des usines. Il ne reste plus que dix-neuf usines en France. Le rendement est de 16 tonnes de sucre à l'hectare soit 1,6 kg de sucre au mètre carré. La sucrerie de Fontaine-le-Dun se place en deuxième position pour son rendement et à la première place en tant qu'usine sans irrigation. L'association, présidée par Patrick Monville, organise une douzaine d'animations par an. Au printemps, les bénévoles feront découvrir des outils anciens aux élèves du lycée agricole d'Yvetot.

Ancienne sucrerie d'Abbeville : La sucrerie vue d'à côté

(Publié le 17.02.2016 – www.courrier-picard.fr)

Le chantier du vaste programme d'aménagement de La Sucrerie, à Menchecourt, vient de commencer. Des habitants confient ce qu'ils en espèrent et en redoutent aussi.



Philippe Hembert, Ginette Derambure et leurs petits enfants, Kylian et Ryan. Le couple habite 32, rue de la Sucrerie. Juste en face du site qui va être aménagé.

Bien sûr, les journaux en ont parlé. Bien sûr, les riverains ont vu des photos. Mais, difficile, quand même d'imaginer ce que sera La Sucrerie quand tout son programme d'aménagement sera fini. Pas l'ancienne sucrerie. Qui a vécu, puis disparu en 2009 et 2010. Seule, reste la haute cheminée, comme un marqueur de cette époque industrielle effacée. Non, on parle bien du futur site de la Sucrerie. C'est comme ça que va s'appeler cet ensemble mixte qui sort à peine de terre. Il y aura des commerces, des services, un complexe de cinéma, des logements, un pôle médical, un hôtel. Mais aussi, des chaussées, des parkings, des plantations... Un nouveau monde, au cœur de Menchecourt, quartier nord d'Abbeville. Pour l'instant, les Abbevillois qui habitent tout autour de ces 7 hectares, ne peuvent qu'imaginer ce qu'il va apporter.

1 Ce qu'ils en espèrent « De la vie, de la proximité. Quand on a qu'une seule voiture et trois enfants, c'est appréciable », juge Muriel Aube. Elle habite 31, rue de Menchecourt, juste en face le site. Installée depuis 9 ans, 89, rue de Haut, Virginie Wallet espère « un peu de dynamisme et d'emploi. Ici, c'est mort. » Pareil vœu pour l'emploi habite Gérard et Danielle Delabie. Ils résident 81, rue de Menchecourt. Pour ce couple, La Sucrerie va « créer du mouvement et redonner du dynamisme au quartier ». Perrine Chipot se dit « impatiente. Je n'ai pas de voiture. Cela va me changer la vie », juge cette jeune mère de deux petites filles, installée depuis quatre ans dans la petite rue de la Sucrerie, la bien

nommée. « Il faut du développement », plaide Gérard Hecquet, au 80, rue de la Sucrierie. Ça va bouger davantage. Il va y avoir des choses positives. » « Il y aura de la curiosité au départ. Et si les gens sont satisfaits, ils reviendront », ajoute Corinne Schwarz, qui habite juste en face, rue Jean-Menesson.

2 Ce qu'ils y feront « On aura tout à portée de main. On pourra y aller à pied », estiment Alain et Nathalie Warlant, 43, rue de Haut. « Si je n'ai pas la voiture, je ferai les courses ici. Pour l'instant, je vais, soit à Intermarché, soit à Lidl », explique Virginie Wallet. Qui a discuté avec d'autres mères à l'école. Elles sont d'accord : grande surface, galerie marchande, cinéma, parking... « Ce sera le rendez-vous des jeunes ». « On ira peut-être plus souvent au cinéma », laissent entendre Gérard et Danielle Delabie. « J'y ferai les courses. On pourra distraire les enfants », espère Perrine Chipot. « Je pourrais faire de la trottinette sur le parking », se réjouit Ryan, le petit-fils de Philippe Hembert et Ginette Derambure, qui sont « aux premières loges et prévoient d'aller à Intermarché ». « Pas sûr que je ferai mes courses ici. Cela dépend de la qualité des articles. Je ne changerai pas mes habitudes », prévient Corinne Guillout. Même sentiment pour Corinne Schwarz. Muriel Aube dit un peu la même chose, quand elle parle d'y faire « les petites courses ».

3 Ce qu'ils en redoutent « Cela peut faire du tort aux commerçants du centre. Au lieu de descendre en ville, les gens s'arrêteront là », pense Alain Warlant, 43 rue de Haut. « Il y aura plus de circulation, c'est sûr. On le voit bien quand on va dans le secteur d'Hyper U », craint Virginie Wallet. « J'espère que ça ne sera pas trop bruyant et qu'on pourra continuer de se garer. Nous n'avons pas de garage », appréhende un peu Corinne Guillout. « Ça a de l'allure, c'est sûr, mais ça ne donnera pas davantage de pouvoir d'achat aux gens », considère Corinne Schwarz. D'autres commerces fermeront peut-être à cause de ça. » Qui pose aussi la question de « quelle population les nouveaux logements vont-ils amener ? » C'est également une interrogation de Muriel Aube, Cette jeune femme craint que la requalification du quartier ne relève les impôts et que le stationnement devienne un problème : « On n'a pas de garage et on est obligé de se garer à moitié sur la route et à moitié sur le trottoir ».

Écrit par Vincent HERVÉ.

Ile Maurice – La production sucrière s'établit à 365 891 tonnes

(Publié le 16.02.2016 – www.defimedia.info)

Avec la fin de la roulaison chez Médine, les chiffres provisoires pour la campagne sucrière 2015 sont désormais connus.



Les quatre usines du pays ont produit 365 891 tonnes, selon le Mauritius Sugar Industry Research Institute (MSIRI). En 2014, le volume de sucre (raffiné et spéciaux) a été de 403 603 tonnes.

C'est l'usine Alteo, située à l'Est, qui arrive en tête en termes de tonnage, avec un volume de 121 755 tonnes. Elle est suivie d'Omnicanne avec 115 866 tonnes de sucre. Terra Mauricia, dans le Nord du pays, est à la troisième place, avec 91 702 tonnes. Et Médine a produit 36 568 tonnes.

La principale raison derrière ce niveau de production est que les conditions climatiques n'ont pas été favorables à la maturation de la canne. L'hiver 2015 a été marqué par un « ensoleillement et des températures minimales en dessous de la normale, des écarts de températures entre le jour et la nuit assez faibles, soit des conditions globales qui n'ont pas été favorables à l'accumulation de saccharose, d'où un taux d'extraction faible », a fait ressortir la Chambre d'agriculture en novembre 2015.

Les données du MSIRI révèlent que la superficie récoltée a été de 34 841 hectares. Les usines ont broyé quelque quatre millions de tonnes de canne.

Le taux d'extraction s'est élevé à 9,14 % contre 9,9 % l'année précédente.

Écrit par Kamlesh BHUCKORY.

[REGARDER LE REPORTAGE SUR NOTRE BLOG SADA.CO \(16.02.2016\)](http://www.sada.co)