

REVUE DE PRESSE S32

www.sada.co

Du 08.08 au 14.08.2016

Page 2 : Ile de la Réunion - Saint-Louis : visite au coeur de l'usine du Gol

Page 4 : Madagascar - la rénovation en cours à Nosy Be

Ile de la Réunion - Saint-Louis : visite au coeur de l'usine du Gol

(Publié le 08.08.2016 – www.linfo.re)

Jusqu'en décembre, l'usine du gol de Saint-Louis ouvre ses portes, pendant la campagne sucrière. Au programme, 1h30 de visite et de découverte de la production du sucre et des procédés de recyclage des déchets de la canne.



De la réception de la canne au broyage, en passant par l'extraction du jus, les visiteurs ne sont pas en manque d'informations.

En file indienne, sur les petites passerelles de l'usine du Gol, ils se laissent guider. Jismy découvre pour la première fois l'intérieur d'une usine sucrière. "Là mi trouve que ce que bana i fé ici lé super !" Avant, quand mi té petit, mi té cherche la canne pour manger à l'usine de Quartier Français. Mais là, découvrir l'usine de l'intérieur, lé super !"

Au-delà de la fabrication du sucre, toutes les autres facettes de la canne sont expliquées. De quoi ravir les visiteurs, qui trouvent tout ce qu'ils apprennent intéressant.

"Il y a toute une économie derrière la canne" "C'est de voir la récupération de tous les déchets de la canne, ce qu'on en fait au niveau de l'île : la bagasse pour l'électricité, de l'engrais pour les agriculteurs".

"Souvent les gens posent pas mal de questions sur toute la filière car ils se rendent compte derrière qu'il y a plein de choses derrière, il y a toute une économie. Le développement durable avec la bagasse pour fabriquer de l'énergie, les écumes pour fertiliser les sols, la mélasse pour l'alimentation animale et le rhum" expose Camille Vandaele, chargée de Revue de presse S32 : www.sada.co

communication et du tourisme industriel.

Les visiteurs ne doivent pas non plus être fâchés avec le sucre. Tout au long du parcours, il est proposé à la dégustation tout au long du parcours. Ce sirop la cuite, tout droit sortie de l'usine en fonctionnement est apprécié.

"C'est fort en sucre, c'est très liquide et délicieux !" La visite de l'usine se termine par un passage à la boutique, où une dégustation de rhum (à consommer avec modération) est proposée aux plus grands.

Les visites sont possibles du mardi au samedi tout au long de la journée, sur réservation. Les enfants doivent être âgés d'au moins 7 ans, pour des raisons de sécurité.

Madagascar - la rénovation en cours à Nosy Be

(Publié le 08.08.2016 – www.newsmada.com)

La remise en marche de la sucrerie de Dzamandzar, à Nosy Be se poursuit. L'opérationnalisation de cette unité de production devrait booster la relance des secteurs clés de l'économie dont l'agriculture, l'industrie, l'environnement et l'énergie et le tourisme.

La compagnie Vidzar, repreneur des deux unités de production de Brickaville et de Dzamandzar, a lancé depuis près d'un an la rénovation des machines qui n'ont pas tourné depuis la cessation des activités en 2005. La compagnie a en outre aidé au paiement des salaires des ouvriers de la Sirama qui n'ont pas encore été payés, bien que cela ne fasse pas partie des accords établis au préalable entre l'Etat et la compagnie.

A rappeler que certains salariés et élus de Nosy Be reprochaient à Vidzar de faire traîner les procédures de réintégration des anciens de la Sirama. D'autres, mal intentionnés, ont même tenté de vendre une partie des terrains à cultiver annexés au contrat de la compagnie. Néanmoins, le chef du gouvernement en descente sur les lieux récemment s'est voulu rassurant en évoquant les efforts déjà entamés dans la reconstruction et la rénovation de cette unité de production dont la nouvelle plateforme d'exploitation porte de nom de Société agricole et sucrière de Madagascar (SASM).

En tout cas, le projet de reprise prend forme et se présente comme un exemple de développement dans cette partie de l'île, ne serait-ce qu'une matière de création d'emploi.

Autonomie et développement

Après la reconstruction des deux unités de production, la SASM prévoit de démarrer la production de sucre pour l'année à venir. La société ambitionne notamment de produire du «sucre roux bio», très apprécié des connaisseurs.

Dans cette perspective, la société compte optimiser son circuit de distribution. Le sucre bio de Nosy Be est destiné à l'exportation dans le but de pourvoir davantage de devises et par la suite améliorer la balance commerciale. Un projet ambitieux en tous cas dans l'océan Indien. Par ailleurs, le sucre de Brickaville sera distribué sur l'ensemble du marché local pour assurer un approvisionnement continu.

Parmi les programmes en cours figure également la construction d'un barrage qui permettra d'approvisionner en énergie à la fois le site et la population environnante et ce, tout en veillant à ce qu'aucun rejet industriel ne vienne polluer les rivières et la mer autour de Nosy Be.

Aussi, l'opérationnalisation de la ligne ferroviaire sur la partie Nord de Dzamandzar ne sera qu'un point de plus pour le développement du tourisme étant donné que cela permettra aux visiteurs de se rendre au musée, témoin de l'histoire, de la canne à sucre et des hommes qui y

travaillent.

L'ensemble de ce projet devrait effectivement permettre l'embauche de plus d'un millier de personnes pour le site de Nosy-be. Concernant le volet social, la compagnie prévoit la mise en place d'une école et des centres de formation technique pour assurer la relève.