Économie et Organisation Administrative des Entreprises : 2 BAC SGC

Séance 6 (Organisation de l'approvisionnement et de la production – Exercice 1)

Professeur : Mr JABER Naoufal

Sommaire

I- Document 1 : Capacité de production

II- Document 2 : Processus de production

III- Travail à faire

I- Document 1 : Capacité de production

L'outil industriel permet d'assurer la transformation des plantes sucrières locales d'une part et le raffinage du sucre brut importé d'autre part.

Il a une capacité de production annuelle de traitement des plantes sucrières estimée à 4,5 millions de tonnes.

Pour le raffinage, la capacité de traitement est de 1 million de tonnes par an de sucre brut. La capacité de traitement installée totale est de 1, 65 millions de tonnes de sucre blanc par an.

La filière sucrière regroupe 80 000 agriculteurs, et 80 000 hectares d'exploitation à l'échelle nationale.

II- Document 2 : Processus de production

La sucrerie est une industrie de séparation qui permet d'isoler le sucre des autres constituants de la betterave et de la canne.

Cette séparation est rendue possible grâce à la succession d'opérations :

1. Le pesage : une fois récoltées, les cannes à sucre comme les betteraves vont être pesées et leur teneur en sucre estimées.
2. La réception et le lavage : ils permettent d'éliminer les impuretés extérieures (pierres, herbes,...).
3. Le découpage : les racines sont découpées en « cossettes » de 1 à 2 millimètres d'épaisseur.
4. La diffusion : c'est l'extraction du sucre des cellules de la canne et des betteraves

en limitant le transfert des impuretés.

5. L'épuration et la filtration : elles permettent d'éliminer les impuretés dissoutes. Ce processus se fait généralement par chaulage (*) simple dans le cas de la canne à sucre et ou de chaulage et carbonatation dans le cas de la betterave.
6. L'évaporation et la cristallisation : elles permettent d'éliminer l'eau et aboutissent au sucre tel que nous le consommons. Le dégagement de vapeur d'eau va entraîner la concentration du jus sous forme de sirop. Le sirop continue de se concentrer jusqu'à la formation des cristaux.
7. Le séchage et le conditionnement : ils parachèvent ce long chemin parcouru. Les cristaux appelés aussi sucre de premier jet sont finalement séchés sous vide.

Les dernières étapes avant la vente sont le tamisage, le classement, le pesage, ainsi que le stockage du sucre sous des formes variées.

(*) Chaulage : Épuration par la chaux.

III- Travail à faire

1. Préciser les sources d'approvisionnement de COSUMAR.
2. Rappeler l'intérêt de la diversification des sources d'approvisionnement.
3. Citer deux critères de sélection des fournisseurs.
4. Schématiser le processus de production du sucre à base de canne à sucre et de betterave.
5. Identifier le mode de production de sucre selon les contraintes commerciales. Justifier votre réponse.
6. Donner un avantage et une limite de ce mode de production.