

LA PESEE

La pesée permet de déterminer les éléments de rémunération des planteurs : poids et mesure du Brix (le Brix, est la quantité de matières sèches solubles contenue dans le jus : sucre + impuretés. On le mesure à l'aide du réfractomètre).

1. Elle permet aussi d'apprécier la qualité de la canne : contrôle de l'état sanitaire (propreté / fraîcheur), mesure de l'acidité (Ph).
2. Les mesures sont effectuées à partir d'échantillons prélevés dans chaque livraison. Les données recueillies sont informatisées. Aucune place pour le hasard : tout est fait pour un paiement juste et objectif des planteurs.

Les 3 contrôles indispensables à la pesée :

1. la canne à sucre doit être propre (présence de déchets = risque de blocage ou de casse des moulins)
2. la canne à sucre doit être broyée le jour même de sa coupe (manque de fraîcheur = perte en sucre, en alcool et en arôme)
3. le nettoyage des équipements doit être irréprochable (mauvais état sanitaire = risque de développement de bactéries)

Les effets négatifs d'une canne sale :

1. mauvaise qualité de jus
2. fermentation perturbée
3. augmentation de la consommation d'énergie
4. usure prématurée des couteaux

LE CHARGEMENT

Une fois pesée, la canne est amenée vers le convoyeur.

Un impératif : assurer une alimentation régulière de la chaîne de broyage pour éviter les blocages et permettre une préparation optimale.

Les consignes du canne loader (le responsable du chargement des cannes sur le convoyeur) :

1. Il veille à ne pas prendre les cailloux ou les déchets dans le grappin qui risquent d'endommager le convoyeur et les coupes-cannes.
2. Il charge le convoyeur en quantité raisonnable pour ne pas provoquer de bourrage.
3. Il respecte les règles de conduite en sécurité.