

La sucrerie de Bazancourt dispose de 9 bassins d'une capacité de stockage de 700 000 m³ d'eau.
PHOTO AURÉLIEN LAUDY



Cristal Union bien servi en eau par ses propres betteraves

Les racines sucrées sont composées à 75 % de liquide. Sur le site de Pomacle-Bazancourt, dans la Marne, Cristal Union, le groupe coopératif champenois le stocke dans de grands bassins pour le distribuer à la distillerie voisine Cristanol ou pour irriguer 30 000 hectares de cultures aux alentours.

PAR JULIEN BOUILLÉ, L'UNON

En 2010, les 13 usines de Cristal Union consommaient 9 millions de mètres cubes d'eau. C'est 3,8 millions de m³ aujourd'hui. Plusieurs sites sont même déjà autonomes : Sillery (Marne) depuis 2009, Sainte-Émilie (Somme) depuis 2018, Pithiviers et Corbeilles (Loiret) depuis cette année. À Arcis-sur-Aube, seule la sucrerie est autonome. Le site consomme encore de l'eau en raison de la présence d'une distillerie. Fontaine-le-Dun (Seine-Maritime) et Bazancourt (Marne) consomment encore un peu d'eau pendant la campagne sucrière mais « seront autonomes d'ici deux ans », annonce Pascal Hamon, directeur industriel. Comment un groupe industriel peut-il arriver à diviser quasiment par trois ses prélèvements dans les nappes phréatiques ? « Nous avons la chance que la première production d'une sucrerie, c'est l'eau. Une betterave c'est 75 % d'eau », précise Pascal Hamon. Donc lorsqu'un million de tonnes de betteraves est livré dans une tranche de sucrerie durant une campagne, le site reçoit 750 000 m³ d'eau... de quoi remplir 200 piscines olympiques.

Sur ces 750 000 m³, 550 000 m³ vont pouvoir être traités et réutilisés, les 200 000 m³ restants partiront dans les panaches de vapeur des cheminées. Mais pourquoi la transformation d'une betterave, qui délivre tant d'eau, en a-t-elle besoin ? Au démarrage d'une sucrerie, en début de campagne, il faut remplir les circuits d'eau pour amorcer les flux de production. L'opération dure 48 heures et nécessite 20 000 à 30 000 m³ d'eau. Il faut de l'eau aussi pour relancer la production après une panne ou pour nettoyer les équipements en fin de campagne. De l'eau est nécessaire également lors du lavage et du rinçage des betteraves après réception. Ces dernières années, Cristal Union a investi 15 M€, avec l'aide de l'Agence de l'eau, pour moderniser ses cycles d'eau. De grands équipements de stockage d'eau propre en excédent, issue de l'extraction du sucre pendant les campagnes, ont été construits. Bazancourt dispose ainsi de 9 bassins pour une capacité de stockage de 700 000 m³. Mais ce n'est pas suffisant. « Nous allons réorganiser les capacités de stockage existantes

pour stocker un maximum d'eau propre et en envoyer à la distillerie Cristanol en inter-campagne », dévoile le directeur industriel. Un programme d'investissement de 100 M€, à l'échelle du groupe, va doter les usines de méthaniseurs spécifiques dédiés à l'épuration de l'eau.

La crainte des arrêts sécheresse

Le recyclage de l'eau semble frappé de bon sens. Pourquoi les sucreries ont tant attendu ? « Il y a quelques années, l'eau n'était pas un sujet, c'était une ressource infinie et peu chère », reconnaît Pascal Hamon. Si, contrairement à l'énergie, elle reste bon marché, l'eau devient rare. Et les industriels ont la hantise de tomber sous le coup d'arrêtés préfectoraux de sécheresse qui stopperaient les usines du jour au lendemain. Il leur faut donc anticiper. Le stockage de l'eau profite aussi aux agriculteurs. Un réseau de canalisations de 200 kilomètres permet d'irriguer 30 000 ha de cultures dans un rayon de 20 kilomètres autour de l'usine de Bazancourt. Une ressource précieuse pour les paysans à l'heure où le partage de l'eau devient un sujet majeur – et loin d'être consensuel – dans toute la société.

Les gros besoins des distilleries

Contrairement aux sucreries qui sont naturellement excédentaires en eau, les distilleries sont déficitaires. Sur 1,2 million de m³ d'eau consommés sur le site de Bazancourt, la sucrerie en consomme 150 000 m³, contre plus d'un million pour Cristanol. Cette distillerie de 170 salariés est l'une des principales productrices en France d'alcool pour la parfumerie, la pharmacie ou les spiritueux et d'éthanol qui compose jusqu'à 85 % du Superéthanol E85. L'eau est nécessaire pour assurer un milieu favorable à la fermentation du sucre contenu dans le blé. Pour le sucre de betterave, c'est différent. En campagne betteravière, la sucrerie livre du « jus vert » à sa voisine Cristanol, donc pas besoin d'eau. Il en faut en revanche en intercampagne. La sucrerie livrant un substrat sucré, conservé en cuve, qui n'est pas assez liquide pour être fermenté. D'où vient le million de m³ utilisé chaque année par Cristanol ? « Nous utilisons dans un premier temps les condensats d'évaporation produits à la sucrerie, dans un second temps des eaux recyclées en interne et dans un troisième temps de l'eau de forage », précise Thierry Caron, directeur du site. Cristanol dispose de sa propre station d'épuration d'eau qui peut produire chaque année environ 500 000 m³ d'eau, soit un tiers de ses besoins.



POUR EN SAVOIR PLUS

Retrouvez notre reportage en vidéo chez Cristal Union en flashant ce code avec votre smartphone.