

# CFACTU

N°20 - Mars 2024

Venez nous voir le 17 mars !



Suivez-vous sur Facebook : <https://www.facebook.com/cfaeschau>  
Site internet : <https://www.eschau-formation.alsace/>



# Éditorial

2

Des concours, des Prix d'Excellence et bien d'autres nous montrent une fois encore à quel point l'Artisanat est vraiment une voie d'excellence, plus que jamais ! Notre Centre de formation est fier de voir s'agrandir son Mur des Champions avec de nouveaux visages qui illustrent si bien l'investissement des jeunes dans leur avenir. Vous pourrez découvrir nos nouveaux champions le 17 mars 2024.

Les projets, les manifestations, les salons s'enchaînent, au premier rang desquels on ne manquera pas d'indiquer notre Journée Portes ouvertes. Vous êtes tous cordialement invités à participer à nos démonstrations, nos nombreuses activités et jeux. Nous vous accueillerons le **dimanche 17 mars 2024 de 10 h à 17 h**. Venez nombreux !

Les contrôles en cours de formation (CCF) s'organisent, tant au centre de formation qu'en entreprise. Les maîtres d'apprentissage sont également concernés pour évaluer en milieu professionnel et nous les remercions pour leur engagement à nos côtés pour ces évaluations.

Le prochain journal sortira avant les congés d'été.

D'ici là, nous nous réjouissons de vous rencontrer le dimanche 17 mars !

Bonne lecture !



**Jean-Luc Hoffmann**  
Président de la Chambre  
de Métiers d'Alsace



**Anne Cytrynowicz-Weber**  
Directrice du Centre de  
Formation

# SOMMAIRE

3

Sujet(s)	Page(s)
Visite de la sucrerie d'Erstein	4
Collation « bonne année » offerte	11
Bourse d'excellence Garance Mécénat :	12
Yohann ACKERMANN, 1 <sup>er</sup> prix national	12
Coline LIARD, 2 <sup>ème</sup> prix national	13
Mlle Apprentie Alsace 2023/2024	14
Edouard Brestenbach, sélectionné pour le concours « un des meilleurs jeunes Bouchers »	15
Action de prévention : Info Drogues	16
Annnonce de la Journée Portes Ouvertes	17
Mardi gras au CFBS	18
Annnonce des travaux CDI / CRM	19

## DE LA BETTERAVE AU SUCRE

4

Rédigé par Sarah MULLER - CHOZA

Suite à la visite réalisée le 28/11/23 dans le cadre du CAP Chocolaterie



Aussi indispensable dans la cuisine du quotidien que pour les productions de pâtisseries, chocolateries et confiseries professionnelles, le sucre est un aliment essentiel. Production, transformation, conditionnement... La sucrerie d'Erstein nous livre les secrets du sucre alsacien au cours d'une visite de l'usine en pleine campagne sucrière !

## contexte

5

*La France compte actuellement 5 groupes sucriers (Cristal Union, Saint Louis Sucre, Lesaffre Frères, Tereos, Ouvré et Fils SA), avec un total de 21 sucreries, géographiquement réparties dans le nord-est de la France. Erstein, seule sucrerie implantée en Alsace, nous raconte son histoire et celle du sucre alsacien.*

### **Erstein & Cristal Union**

Créée en 1893 par quelques agriculteurs avec une volonté de renouveler l'agriculture alsacienne, la Sucrerie d'Erstein fait partie des fleurons de l'industrie agro-alimentaire régionale. C'est en 1920 qu'Erstein lance sa première gamme, du sucre en poudre et du sucre en morceaux, uniquement conçus à partir de betteraves alsaciennes. Suite à la 1ère guerre mondiale, la sucrerie modernise ses infrastructures. Fierté alsacienne, l'entreprise continue son développement.

En 1983, une nouvelle ère commence puisque l'usine est rachetée par les planteurs ; une façon pour eux de s'assurer un avenir prometteur pour la production de betteraves sucrières dans la région. Les années 1990 marquent un tournant pour la marque qui se modernise et rayonne sur le Grand Est.

En 2007, Erstein rejoint Cristal Union, un groupe agro-industriel figurant parmi les premiers producteurs européens de sucre et d'alcool, avec un fonctionnement reposant sur le modèle coopératif. Les années qui suivent permettent au groupe de diversifier les formats commercialisés (sucre roux ou blanc, en poudre, en morceaux ou sucre glace). 2017 est une année décisive pour l'usine, marquée par la fin des « quotas sucre » et donc la levée des barrières quant à la limitation des quantités de sucre produites pour l'usage alimentaire et des volumes dédiés à l'export.

En 2023, le site d'Erstein compte un effectif permanent de 115 salariés et 50 saisonniers, avec une capacité de production de 900 tonnes de sucre par jour, soit le traitement de 6400 tonnes de betteraves quotidiennement. Malgré un marché concurrentiel et un contexte d'inflation ayant fortement impacté le prix du sucre, Erstein reste une industrie clé du Grand Est et une marque appréciée des consommateurs !

### **Les chiffres de la campagne sucrière 2022-23 en France**

- La betterave sucrière est cultivée dans 7 régions de France, sur environ 402000 hectares (dont 2500 hectares en agriculture biologique)
- 23 700 agriculteurs ont semé, cultivé et récolté les betteraves sucrières
- 30,7 millions de tonnes de betteraves à sucre ont été récoltées
- 4 millions de tonnes de sucre de betterave ont été produits dans les sucreries de France métropolitaine

## Notre visite à l'usine

6

► La visite du site est dirigée par Jean-Paul, agriculteur planteur de betteraves à la retraite, et Bruno, contremaître et coordinateur maintenance à l'usine Erstein. Un premier échange nous permet d'en apprendre plus sur la production de betteraves sucrières, puis nous découvrons le procédé sucrier et la transformation du sucre au sein de l'usine.

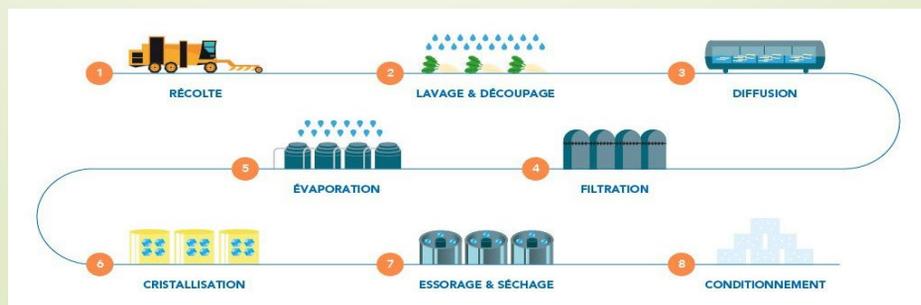
### ► La production de betteraves sucrières

► En France, 90% du sucre utilisé est produit à partir de betteraves sucrières. Les cultures qui alimentent l'usine d'Erstein proviennent essentiellement du Kochersberg, de l'Alsace Centrale, du Haut-Rhin, de la région de Wissembourg et de la Lorraine.

► La betterave sucrière : cousine la betterave rouge, la betterave sucrière a une chair blanche et une racine charnue. Elle est composée, en moyenne, de 75% d'eau, 18% de sucre et 7% de fibres et minéraux. Elle est cultivée dans des climats tempérés et relativement humides, avec une période sèche avant la récolte.

► La formation du sucre : la betterave est une plante bisannuelle, c'est-à-dire qu'elle réalise son cycle en 2 années. La première année, elle développe des feuilles et des réserves en énergie par le stockage de sucre dans sa racine grâce au phénomène de la photosynthèse. La deuxième année, les tiges se développent, les fleurs apparaissent et donnent naissance aux graines. La récolte de la betterave se fait donc pendant la première année de sa vie, avant qu'elle n'utilise le sucre stocké dans la racine pour fabriquer des graines.

► La culture de la betterave : dès la fin de l'été, les agriculteurs préparent la terre pour la saison suivante. Ils sèment des cultures intermédiaires qui servent à protéger le sol pendant l'hiver, et enrichissent la terre avec les nutriments nécessaires si besoin. Au début du printemps, les graines sont semées à raison d'environ 10 graines par m<sup>2</sup>, puis les betteraves se développent et se chargent en sucre jusqu'à l'automne, où commence la récolte.



## Le procédé sucrier

7

La récolte : de septembre à novembre, les betteraves sont récoltées mécaniquement à l'aide de machines qui effeuillent et arrachent, pour récupérer uniquement la racine. Les betteraves sont stockées le long des champs, avant d'être nettoyées pour enlever le surplus de terre puis acheminées vers les usines. Les livraisons sont pesées et analysées pour déterminer la teneur en sucre et donc le prix qui sera payé aux agriculteurs.

*Une fois arrachée et effeuillée, la betterave perd son sucre. Pour l'extraire rapidement, les sucreries sont donc implantées proches des zones de culture, avec un rayon de collecte de 35 km en moyenne (Erstein est la sucrerie d'où les betteraves proviennent du plus loin par rapport aux autres sites de production en France. En période de campagne sucrière, c'est environ 300 camions par jour qui passent les portes du site d'Erstein).*

Lavage et découpage : les betteraves sont lavées pour éliminer la terre, puis coupées en petites lamelles appelées « cossettes ».

Diffusion : les cossettes sont acheminées vers un cylindre rempli d'eau chaude, ce qui va leur permettre de libérer le sucre qu'elles contiennent dans l'eau. Suite à cette opération, on obtient d'une part, un jus sucré, d'autre part, les cossettes vidées de leur sucre.

Filtration : le jus sucré issu de la diffusion étant plein d'impuretés, on y ajoute un « lait de chaux », produit sur site à l'aide de pierres calcaires calcinées dans un four à chaux, et du CO<sub>2</sub>, pour précipiter la chaux et ainsi capter les impuretés. Le jus est ensuite filtré et écumé.

Evaporation : cette étape permet de concentrer le taux de sucre dans le jus précédemment obtenu. Il passe d'environ 13% à 70%.

Cristallisation : pour éliminer les dernières impuretés, le sirop concentré est placé dans des chaudières : on y ajoute des cristaux de sucre pour aider à la cristallisation. L'étape est répétée plusieurs fois pour extraire le maximum de sucre. Le jus restant dont on ne peut plus extraire le sucre, appelé mélasse, est commercialisé tel quel pour d'autres industries.

Essorage et séchage : les cristaux de sucre obtenus suite à la cristallisation sont envoyés dans des turbines. Grâce à la force centrifuge, le jus restant est éliminé, pour ne garder que les cristaux de sucre blanc. Il est ensuite séché, tamisé et refroidi.

Conditionnement : d'abord stocké dans d'immenses silos, où il est conservé en vrac, le sucre est ensuite conditionné, en poudre ou en morceaux, en gros sacs pour les professionnels, en buchettes... en fonction des besoins des clients.

*Le groupe Cristal Union regroupe plusieurs sucreries : pour une question de productivité et de rentabilité, tous les sites ne conditionnent pas les mêmes types de sucre. Par exemple, le sucre glace est produit à Erstein pour l'ensemble de la France, tandis que d'autres usines produisent le sucre perle, le sucre de canne, le sucre candy...*

## Les points que je retiendrais

8

- Tout est réutilisé
  - L'usine est autonome en eau : puisque la betterave est riche en eau, celle-ci est extraite pendant le processus et recyclée (pour laver les betteraves, irriguer les cultures...).
  - Une fois le sucre extrait des cossettes, la pulpe est réutilisée pour l'alimentation animale. Les résidus restants après le lavage des betteraves, essentiellement de la terre, de l'herbe et des feuilles, sont valorisés sous forme de compost, et l'eau sale est décantée avant d'être réutilisée.
  - La vapeur produite au cours des différentes étapes est récupérée pour générer de l'énergie électrique qui alimente l'usine.
  - Les écumes, issues de la filtration, sont récupérées et utilisées comme fertilisant. La mélasse, issue de la cristallisation, permet la fabrication de levures ou d'alcool.
- La culture du "double métier" en sucrerie
  - Puisqu'une année de travail est rythmée par la campagne sucrière, les employés ont comme spécificité de pratiquer deux métiers différents, l'un centré sur l'extraction du sucre, l'autre sur la maintenance de l'usine.
  - Les collaborateurs sont embauchés pour leur métier initial, essentiellement les compétences techniques de maintenance (chaudronnier, mécanicien, soudeur...) puis formés en interne pour leur métier secondaire lié au fonctionnement même de la sucrerie.
- Sucre blanc, sucre roux et raffinement
  - Contrairement aux idées reçues, le sucre issu des betteraves sucrières est naturellement blanc, sans passer par une étape de raffinement.
  - Le sucre de canne quant à lui est naturellement roux, et a besoin d'être raffiné pour devenir blanc car il faut lui enlever les pigments présents dans la canne. Cependant, cela ne représente qu'une toute petite part de la consommation de sucre en France.
  - Sucre roux et sucre blanc ont les mêmes qualités nutritives : ils sont tous les deux composés de saccharose, de minéraux, de matières organiques et de traces d'eau. L'un n'est pas meilleur que l'autre d'un point de vue nutritif, c'est une simple histoire de goût.
- Production d'alcool
  - Le jus de diffusion, le sirop et la mélasse extraite lors de la phase de cristallisation sont fermentés pour produire de l'alcool, deuxième débouché de la culture de la betterave sucrière, après le sucre.
  - Cet alcool produit à base de betterave sucrière est transformé pour l'alimentation et l'industrie, mais aussi pour devenir du carburant, le bioéthanol.

## la sortie à la sucrerie d'Erstein

Par Luka REGEL – CHO2A

9

Je vais vous présenter la sortie que nous avons pu faire en novembre 2023.

Au début , nous avons été accueillis par deux hommes : l'un était un employé de la sucrerie et l'autre un agriculteur retraité qui a travaillé cinq ans dans la sucrerie pour voir où ses betteraves étaient traitées et comment elles pouvaient donner du sucre. Cet homme nous a expliqué que la sucrerie a été créée en **1893**, grâce à la volonté d'entrepreneurs et d'agriculteurs, de renouveler et de varier l'agriculture alsacienne.

En 1920, ils ont lancé leur première gamme d'Erstein, le sucre semoule et en morceaux. Après la Guerre, ils ont modernisé les infrastructures de la sucrerie grâce à l'ouverture capitaux et racheté par SA des Sucrerie et la raffinerie d'Erstein, sur laquelle les agriculteurs avaient gardé un minimum de contrôle. En 2007 ils ont fusionné avec Cristal-Union. Le retraité nous a aussi expliqué que les planteurs (agriculteurs) devaient atteindre un certain quota, qu'ils ne devaient pas dépasser. On compte 465 planteurs et 5 700 à 7 000 hectares de terre utilisée pour la sucrerie et chaque planteur a 10 variétés pour garantir des betteraves OGM (que l'usine commande) et qui sont des variétés avec plus de sucre. On voyait à travers les fenêtres des dizaines de camions passer dont les remorques étaient remplies de betteraves à sucre.

L'homme nous a confirmé qu'il pouvait y avoir 300 à 400 camions par jour, provenant de plusieurs villages des environs mais certains venaient même en Lorraine. Ils circulent 24h/24h pendant la saison de la récolte.

L'employé de la sucrerie nous racontait que le prix de la tonne de graines de betteraves était de 40 € actuellement, alors qu'auparavant, elle coûtait 25 €.

suite page suivante



# sortie à la sucrerie d'Estein (suite)

## Luka Regel

10

Après avoir vu un petit reportage sur la sucrerie, nous sommes partis la visiter.

Nous avons commencé par l'extérieur, où l'on voyait l'énorme silo qui ressemble à un ballon.

Ensuite, nous avons avancé pour voir plus, on voyait les camions venir et déposer les betteraves qui, ensuite, étaient lavées sous de gros jets d'eau. Elles passaient par des tapis roulants pour être coupées en lamelles. On pouvait sentir la terre venant des betteraves et l'odeur des betteraves mouillées.

On est ensuite entrés dans une salle où des tests étaient effectués pour voir si les betteraves n'étaient pas pourries ou si elles avaient des défauts.

Après nous sommes enfin rentrés dans l'usine où l'on a été équipés de casque avec une visière, des bouchons d'oreilles et d'un gilet rose pour notre sécurité.

Il y faisait chaud et on sentait le caramel et le sucre. Dans un sas, l'employé de la sucrerie nous a expliqué les étapes de la transformation de la betterave pour arriver jusqu'au sucre.

Il nous a expliqué que la betterave, après être découpée, était chauffée pour en extraire le jus, qui contient 15% de sucre. Ce jus est ensuite filtré et purifié avant d'être chauffé pour évaporer l'eau et en faire un sirop, qui contient 65% de saccharose, que l'on cristallise pour ensuite obtenir le sucre. Toutes ces explications prenaient sens car nous étions à côté d'un grand tube de 5,60m de diamètre et de 40m de long.

Nous avons traversé l'usine pour voir un autre tube plus petit positionné verticalement, où l'on voyait ce jus qui se cristallisait petit à petit, tout au fond du tube. Nous avons achevé notre visite en retournant à nouveau dans la salle du début, où nous avons fait le bilan de la visite. Nous avons aussi pu poser nos dernières questions avant de recevoir en cadeau, du sucre glace ou du sucre en sachet pour le café.

Je conclus en disant que cette visite a été très intéressante et que les deux messieurs qui nous ont guidés lors de cette visite sont des gens qui contribuent, encore maintenant, à l'essor de cette sucrerie qui fait que notre région et nos cultures sont connues dans la France entière.

Je remercie encore Mme Châtelain de nous avoir fait découvrir la sucrerie !



# LA TRADITION DES STOLLE ET DU CHOCOLAT CHAUD DE LA NOUVELLE ANNÉE EST RESPECTÉE !

11

***On ne change pas les bonnes habitudes ! Et en début d'année, nous offrons, un chocolat chaud et des stolle confectionnés par les boulangers à tous les étudiants et professionnels du centre.***

***Cette année 2024 n'a pas fait exception à la règle !***

C'est à la pause de 10h que le chocolat chaud et les stolle ont été distribués aux jeunes, professeurs et équipes.

L'occasion de se rencontrer, d'échanger, durant ce moment convivial que tous attendent avec impatience et qui permet également de se souhaiter encore une belle et heureuse nouvelle année.



## Yohann ACKERMANN Brevet Technique des Métiers en Ébénisterie



1<sup>er</sup> Prix

La 8<sup>ème</sup> édition des bourses d'excellence Garance Mécénat – l'audace d'entreprendre a organisé le 7 décembre 2023, une remise des prix à Paris. Cette bourse d'excellence vise à « soutenir des apprentis futurs entrepreneurs dans leur projet professionnel ».

À cette occasion, huit bourses ont été distribuées.

Dans la catégorie « CFA / Artisan / métiers d'art », c'est Yohann Ackermann, apprenant en 2<sup>ème</sup> année de Brevet Technique des Métiers Ébéniste qui a remporté le **premier prix** après avoir soutenu devant un jury, à Paris, son projet de voyage au Japon pour découvrir les métiers d'artisanat du bois. Une année bien remplie pour Yohann qui, non content de décrocher une excellente médaille de Bronze aux sélections régionales WorldSkills en mars 2023, a enchaîné avec un prix délivré par la Société des Membres de la Légion d'Honneur en juin 2023 ! Parcours sans faute ... Bravo, Yohann !



Coline LIARD  
brevet technique des métiers  
en pâtisserie  
2<sup>ème</sup> prix



Dans la même catégorie que Yohann, Coline a décroché le second prix pour son projet de réaliser un Brevet de Maîtrise en pâtisserie dans le but d'ouvrir une pâtisserie haut de gamme saine, plus écoresponsable avec transparence des procédés de fabrication, des circuits d'approvisionnement courts, prenant en compte le bien-être animal et la maîtrise des énergies.

Plein succès pour le Centre de formation Bernard Stalter !

Bravo Coline !



# TROPHÉES ARTISANAT AU FÉMININ 2023

14

*Cette année, la 17<sup>ème</sup> édition des trophées Madame Engagée, Mademoiselle apprentie et Madame Artisanat Alsace a eu lieu jeudi 8 mars 2024. C'est Bernard Stalter, emblématique Président de la Chambre de Métiers d'Alsace jusqu'en 2019 qui est à l'origine de cette fête annuelle. Il y a actuellement près de 14 000 femmes cheffes d'entreprises en Alsace : Évolution très prometteuse.*

## Madame Engagée :

A été élue Madame Engagée 2024, **Elodie SCHNEIDER, vitrailiste**, c'est-à-dire qu'elle restaure des vitraux. S'est installée dans une ancienne école ; se déplace en vélo lorsqu'elle le peut pour aller au lieu de son travail. Meilleur Ouvrier de France, elle voudrait se faire connaître dans la région et pouvoir prouver que le vitrail n'est pas réservé qu'aux églises. Fière et touchée par sa distinction.

## Mademoiselle Artisanat :

A été désignée Mademoiselle Apprentie, **Éléna HEYER**, apprentie en **peinture carrosserie** au CFAM de Mulhouse. Elle a été interrogée par Sophie Schultz, Mademoiselle Apprentie 2023. Passionnée par son métier, elle est tombée dans le milieu de l'automobile étant petite puisque son père travaille dans le domaine de la réparation automobile. Elle est très honorée par son titre.

Madame Artisanat 2024 est **Soumia LUQUET, directrice d'une taillanderie et frappeuse** à Eschbach-au-Val. Forgeron spécialisée dans la taille des outils qui comporte un élément tranchant, elle organise des formations individuelles et a eu l'honneur de travailler sur le chantier de Notre-Dame pour la restauration de la charpente et de le nef, en appui des charpentiers.

Les trophées Madame Engagé, Mademoiselle Apprentie et Madame Artisanat ont lieu tous les ans... à l'an prochain pour une nouvelle remise des prix !



# UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE EN BOUCHERIE (MAF)

Édouard Brestenbach

15

Édouard Brestenbach est arrivé en première position de la sélection Alsace du MAF Boucher 2024. Les épreuves, qui ont rassemblé dix compétiteurs, se tenaient au Centre de Formation Marcel Rudloff à Colmar.

Édouard est actuellement en 2<sup>ème</sup> année de Certificat Technique des Métiers ; il travaille à la Boucherie « Gisquette Paupiette » de Strasbourg.

Coaché par Germain Petitfour, responsable du Pôle Boucherie au Centre de Formation Bernard Stalter, ce jeune (très prometteur !) est donc qualifié pour la finale Grand-Est qui se déroulera à Charleville-Mézières le 13 mars. Il compte également participer à la Compétition des Métiers 2025/2026.

Bravo et à bientôt pour la suite de parcours !



## ACTION DE PRÉVENTION : INFO DROGUES

16

*Dans le cadre des actions de prévention proposées aux apprenants, le CFBS a organisé des séances d'information concernant la consommation de drogue et ses conséquences.*

Tous les apprenants de première année ont pu participer à l'action de prévention menée par l'équipe spécialisée de la Gendarmerie.

Alerter nos apprenants sur la consommation de produits illicites entre dans le cadre d'une action de prévention. Les grandes familles de produits stupéfiants sont présentées, mais surtout, les effets nocifs sur la santé du consommateur et les risques qu'il fait courir aux usagers de la route sont ici présentés sans détour.

Les séquences démarrent par une vidéo qui plante le décor, suivie d'un débat ouvert.

Une question ?

Vous pouvez trouver des réponses claires et faciles sur le site drogues info services :

<https://www.drogues-info-service.fr>

# DROGUES-INFO-SERVICE.FR

7j/7 de 8h à 2h. Appel anonyme et gratuit

**0 800 23 13 13**

**Notre journée portes ouvertes aura lieu**

**Le dimanche 17 mars 2024  
De 10h à 17h**

**Venez nombreux !**

**Nombreuses animations, ateliers et laboratoires  
ouverts, tombola, expositions, restauration sur place**



CARNAVAL AU CFBS, C'EST COMME CA !



## DES TRAVAUX POUR ÊTRE ENCORE MEILLEURS !

19



Des travaux auront prochainement lieu dans notre centre de formation... pour nous organiser au mieux, le Centre de documentation et d'information (CDI) a été déplacé dans ses nouveaux espaces en salle 101, à l'étage.

La salle sera rafraîchie et décorée, mais aussi renommée. Le CDI devient un CRM, Centre de Ressources Multimédias !

N'hésitez pas à venir découvrir ce nouvel espace. Nous vous accueillons dans les meilleures conditions possibles, en attendant que la salle soit terminée !

Vous êtes les bienvenus !

Des travaux impactent également la salle des professeurs du secteur Boulangerie-pâtisserie, qui sera agrandie ; un sixième laboratoire de boulangerie est en cours de construction et sera livré d'ici à la fin du mois de novembre.

Bientôt un reportage photo pour vous montrer l'évolution des travaux !

En attendant, qui dit travaux dit inévitablement quelques désagréments (bruit, vibrations, etc.) et nous vous remercions d'ores et déjà pour votre patience !

Sylvie Valet,  
Responsable du CRM

Directrice de publication et rédactrice en chef :

Anne Cytrynowicz-Weber

Secrétaire de rédaction : Sylvie VALET

Parution : mars 2024

Contact : Sylvie Valet, responsable du CRM

Courriel : [svalet@cm-alsace.fr](mailto:svalet@cm-alsace.fr) - Tél. : 03 88 59 00 83 (ligne directe)

Édité par le

**Centre de Formation Bernard  
Stalter**

**21, rue des Fusiliers Marins - BP 30415**

**Eschau 67412 Illkirch Cedex  
Tél : 03.88.59.00.80. (standard)**

Journal **gratuit** paraissant quatre fois par an

Visible sur Calaméo

***Prochain numéro : mai-juin 2024***