

BMA joue un rôle essentiel dans la construction de la nouvelle ligne de production BELKAS II en Egypte



*Bâtiment principal de production
de la sucrerie BELKAS*

La sucrerie de Dakahlia, connue sous le nom de BELKAS, est la première sucrerie de betteraves d'Égypte. Elle est née d'une coopération réussie entre BMA et SIIC, devenue maintenant ESIIC. Cette usine qui a été agrandie il y a deux ans avec l'aide de BMA traite aujourd'hui 10 000 tonnes de betteraves par jour.

Après cette première phase d'agrandissement, c'est maintenant une deuxième ligne de sucre de betterave (BELKAS II) qui est construite pour une capacité de traitement de 10 000 tonnes de betteraves par jour. Le concept de la sucrerie prévoit la transformation de betteraves en sucre blanc mais aussi le raffinage de sucre brut d'importation. Ce mode d'exploitation s'étend à toutes les sucreries de betteraves modernes d'Égypte.

L'industrie sucrière a en Égypte une longue tradition. Les deux matières premières, canne à sucre et betterave, y sont cultivées et transformées en sucre, les dernières sucreries qui ont été construites étant toutefois destinées au traitement des betteraves. C'est dans cette tendance que s'inscrit la nouvelle sucrerie BELKAS

II qui se construit sur le même terrain à côté de la première ligne de production. Il est ici à souligner que l'industrie sucrière est en Égypte un secteur très dynamique qui contribue au développement de régions entières. Et elle ne cesse de gagner en importance au sein de l'industrie sucrière arabe.

BELKAS I et II sont construites dans une région qui se développe pour élargir son potentiel en culture de betteraves. Déjà lors de l'extension de la première ligne de production, Dakahlia avait agrandi le périmètre de culture pour assurer l'approvisionnement en matière première. Et c'est ce qui s'est révélé la clé de la réussite.

ESIIC non seulement met à disposition ses experts en sucre pour former l'équipe du projet, elle fabriquera également sur place une partie non négligeable des équipements. BMA et ESIIC sont liées par une coopération longue et fructueuse qui a déjà permis de réaliser plusieurs sucreries comme Fayoum, Belkas et Delta.

Comme pour les projets précédents réalisés en association avec ESIIC, les prestations BMA se divisent entre les composants clés allemands

et l'élaboration d'un dossier de fabrication destiné à la fabrication locale égyptienne. Voici en détail les fournitures BMA :

- L'ingénierie de base et l'ingénierie de détail du processus principal de production dont la capacité de traitement est de 10 000 tonnes de betteraves par jour. Cette ingénierie permet à BMA de poser les jalons pour une nouvelle génération de sucreries de betteraves en Egypte.
- L'installation de diffusion comprenant un malaxeur de cossettes à contre-courant et une tour de diffusion, les pompes à cossettes ainsi que le système complet de mesure, de régulation et de contrôle de l'installation. Ce système est conçu et fourni par le département BMA Schaltanlagen.
- Epuration du jus et atelier d'évaporation : BMA fournit l'ingénierie pour ces stations de même que les composants et les plans de fabrication pour l'atelier d'évaporation.
- L'atelier de cristallisation, entièrement conçu et dimensionné par BMA. La livraison comprend l'ingénierie de base et l'ingénierie de détail ainsi que des composants et des dossiers de fabrication.
- L'atelier de séchage / refroidissement du sucre : Il est ici fourni pour cette station le concept qui a déjà fait plusieurs fois ses preuves et associe un tambour de séchage à un sécheur à lit fluidisé avec des éléments de refroidissement intégrés. Le couplage de ces deux appareils ainsi que l'optimisation des volumes d'air et de leur circulation au sein de l'installation assurent un bon séchage et un bon refroidissement du sucre pour un minimum en consommation d'énergie.

- La mise à disposition de personnel chargé de surveiller la qualité de la fabrication locale, de contrôler le montage des composants clés livrés par BMA et des composants complémentaires de fabrication locale ainsi que d'effectuer les marches d'essai, la mise en service et l'essai des performances technologiques.

Le choix des processus de fabrication et des équipements adéquats s'est fait dans la volonté d'appliquer de nouvelles idées à l'atelier d'évaporation et à l'atelier de séchage / refroidissement tout en se basant sur les concepts utilisés jusqu'ici en Egypte. La liste donnée ci-dessus des prestations fournies par BMA montre à elle seule que la nouvelle sucrerie BELKAS II a été construite selon les dernières connaissances techniques et technologiques et répondra en terme de traitement et de rentabilité au standard international. Cette sucrerie crée une nouvelle référence pour le développement futur de l'industrie sucrière égyptienne aussi bien dans son concept (betterave + raffinerie) que dans la capacité de sa production qui s'élève à 10 000 tonnes par jour.

BELKAS a mis en place une équipe expérimentée qui organise et conduit le projet. La gestion du projet est remarquablement menée et contribue grandement à la réussite de ce projet ; BMA est fière de poursuivre la bonne et fructueuse coopération avec ses partenaires égyptiens Dakahlia et ESIC qu'elle épaula par tous les moyens. La mise en service de la sucrerie est prévue pour la campagne 2010.

Dr. Mohsen Makina



Visite dans les ateliers de BMA :

M. Mohamed Abdelkader,

Chairman Dakahlia (dr.)

et Dr. Mohsen Makina