**RAPPORT D’EXCURSION POUR L’ANNEE ACADEMIQUE 2024-2025 : SECTION G.M, BAC II**

L’excursion constitue une activité qui aide les étudiants à mettre en pratique les théories apprises dans les cours. En d’autres termes, c’est un voyage d’études où les étudiants parcourent des régions en explorant, en observant, en faisant des constants et des critiques sur les différents sites.

Cette année, les étudiants du G.M. Bac II ont fait une visite sur le site de Gihofi à Bukemba dans l’usine de transformation de la canne à sucre (SOSUMO) à Rutana.

Dans cette usine, les étudiants ont appris le fonctionnement des machines de production et les étapes de fabrication du sucre.

Les camions transportent les cannes à sucre jusqu’au pont bascule pour peser le poids des matières qu’ils transportent.

Selon le guide, pour faire fonctionner toutes les machines lors de la transformation de la canne à sucre en sucre, la SOSUMO a besoin d’une énergie de 2 MW pour alimenter les machines de l’usine.

L’usine a deux sources d’énergie :

* L’énergie de la REGIDESO ;
* L’énergie de la Turbine à vapeur.

Deux matières sont utilisées pour produire le Sucre à la SOSUMO:

* La canne à sucre ;
* La betterave à sucre.

Le guide de l’usine a continué à leur expliquer toutes les étapes suivies pour transformer la canne à sucre en sucre.

L’alimentation de la canne dans la chaine de transformation se fait par le camion qui l’amène jusqu’au déchargeur hydraulique.

Le déchargeur envoie la cane dans un moulin qui coupe la cane. La cane est transportée par le transporteur principal jusqu’à l’atelier de broyage pour l’extraction du jus de cane.

Après l’extraction, on obtient deux matières: le jus de cane et la bagasse.

La bagasse est utilisée pour la fabrication du combustible dans la chaudière tandis que le jus de la cane est transporté dans la ligne d’épilation pour séparer la substance solide et claire.

La substance passe dans les évaporateurs pour faire évaporer l’eau qui est dans la substance, ensuite elle est cuite dans la masse pour être transportée dans les centrifugeuses qui font la cristallisation du sucre.

Après la cristallisation, le sucre est transporté dans le service d’emballage qui l’emballe dans des sacs.

La SOSUMO dispose aussi d’un atelier mécanique pour la fabrication des différentes pièces de rechange des machines de l’usine.