

TÉMOIGNAGE DE TRAVAILLEUR

Siropier – Youen Le Noxaic

Je m'appelle Youen, j'ai 42 ans, je suis siropier.

Mon travail consiste à fabriquer une partie de la boisson, c'est-à-dire le sirop. Je ne suis qu'un maillon de la chaîne de la production. Je fabrique un concentré. S'occuper du goût, de l'aspect, de l'odeur, c'est vraiment le travail du siropier. Et ensuite le sirop est envoyé sur les lignes de production, où les opérateurs de production réalisent un Brix (avec un taux de sucre plus faible)

consommable par le client.

La siroperie est au milieu et autour il y a les services qui gravitent : la qualité centrale, la logistique, la production, la maintenance.

Tout le monde ne rentre pas dans la siroperie, l'accès est réservé. Les salariés qui passent devant peuvent nous voir. Ils peuvent voir plein d'écrans dans la salle de contrôle, moderne, avec la climatisation. Mais ils ne voient pas l'atelier de l'autre côté.

Mon travail ne se résume pas à être assis dans un bureau à lancer des

process en cliquant avec une souris, il y a beaucoup de terrain. Sur certaines recettes, il peut arriver que l'opérateur doive verser une tonne et demi de matière à partir de sacs de 25 kilos. Imaginez le nombre de sacs, de gestes répétitifs...

En siroperie, on analyse le sirop au fur et à mesure de sa fabrication.

Tout le système est automatisé. Il y a des lignes de soude ou des lignes de désinfectant, par exemple, qui sont fermées par un clapet. Or un clapet, ça peut fuir, donc il faut tout le temps analyser le produit au fur et à

mesure.

On gère aussi la fabrication du glucose. (Le glucose, c'est le sucre dilué.) On ne doit pas se tromper sur le sucre. Lorsqu'on a un produit qui est légèrement noyé, on peut le rattraper. A l'inverse, un produit trop sucré ne peut pas être rattrapé. Il faut être vraiment très très vigilant.

La technique a facilité les conditions de travail, mais ce n'est pas infallible du tout.

Parfois, on a des doutes. Si on était pas devant l'écran, on ne sait pas si la phase du sucre est passée

réellement.

Il nous est déjà arrivé qu'il y ait des phases qui ont sauté à cause d'un bug du système. D'où qu'il faut être très vigilant.

Il faut de l'attention, de l'attention vraiment à chaque étape du process, chaque étape de versement de produit, parce que derrière mon travail, il y a des consommateurs. Il y a des marques. Il y a des gens.

Ça peut aller très vite. La non qualité peut nuire à une entreprise, à une marque.

Même si je ne suis pas le garant de la marque, à travers mon métier, je suis garant des produits que je fais et je suis garant de fournir un produit beau et bon au client, que ce soit par l'aspect, le goût, l'odeur.

©Universcience, 2022

Évolutions industrielles, une exposition à la Cité des sciences et de l'industrie

Commissaire de l'exposition : Sophie Manoff

Chef de projet audiovisuel : Christophe Leraie

Chargée d'accessibilité aux publics sourds et malentendants : Marion Fouque