

La brasserie de Taedonggang



L'atelier de préparation de bière.

Récemment, je suis allé à la brasserie de Taedonggang, usine de boissons rafraîchissantes dans l'arrondissement de Sadong, ville de Pyongyang.

L'usine offre un beau panorama avec une dizaine de bâtiments productifs principaux et de dépendances, revêtus de carreaux blancs et répartis en toute harmonie sur un coteau couvert d'un bois vert.

Partout dans son enceinte, sont aménagés des lieux de repos comme mare piscicole et jardin. La brasserie semble encaissée dans un parc.

Dans sa cour, j'ai rencontré Ri Hae Nam, ingénieur en chef, sortant après avoir fini une consultation technique.

Alors, il m'a raconté une histoire suivante.

La brasserie de Teadonggang a été inaugurée le 29 novembre 2002. Après avoir résolu tous les problèmes posés par sa construction, l'Etat l'a approvisionnée en matières premières, matériaux et même en matériel roulant pour le transport de bière.

Ainsi, la brasserie fournit régulièrement la bière rafraîchissante de qualité aux Pyongyangeois en toutes saisons. Ses produits principaux sont la bière légère et forte et la bière brune et ses produits secondaires, la liqueur et la tisane d'orge.

Les techniciens jeunes et compétents et les ouvriers effectuent toutes les opérations, depuis leur production jusqu'à leur expédition au moyen d'ordinateurs.

Ecoutant l'ingénieur en chef, je me suis dirigé vers l'équipe de production de bouillon de malt de l'atelier de bière. Dans une salle de commande, un ouvrier réglait le brassage selon l'exigence de manipulation technique devant le petit écran de l'ordinateur. L'ingénieur en chef m'a expliqué qu'on effectuait, à l'aide de l'ordinateur, la télécommande et la surveillance sur le brassage et de transformation telles que maltage, filtration, dépôt et refroidissement.

Je suis passé dans l'équipe de transformation via l'équipe de fermentation où étaient des dizaines de réservoirs de fermentation aussi grands qu'un logement. Là, étaient à disposition le réservoir de filtrage, le filtre de diatomite et d'autres installations destinées au filtrage de la bière fermentée.



La bière en conserves et celles en bouteilles sortent à flots.

Kim Song Min, manipulateur de centrifugeuse, m'a dit fièrement que sa machine pouvait filtrer des dizaines de tonnes de bière par heure.

Ensuite, il m'a expliqué que la bière passée par le premier filtrage dans la centrifugeuse se mélange au gaz sur le mixeur après son éclaircissement à travers son deuxième filtrage sur le filtre de diatomite, avant de passer à l'emballage.

Puis, je me suis arrêté dans l'équipe de soutirage en bouteilles de l'atelier d'emballage. Là, des emballeurs assuraient correctement le soutirage en bouteilles au moyen de chaîne de transfert automatique. Toutes opérations prenaient très peu de temps : le transport de bouteilles vides, leur lavage, le bouchage de bouteilles, le collage de leur marque.

Après avoir fait le tour de l'atelier d'emballage, je me suis dirigé vers le chantier d'expédition. Là, des camions chargés de la bière sont partis successivement vers des établissements de services publics à Pyongyang.

Visitant plusieurs ateliers de la brasserie, j'ai pu constaté ses personnels se dévouer pour améliorer la qualité de leur bière.

Ils se fixaient comme stratégie de leur entreprise de fabriquer la bière d'ordre mondial en goût et en qualité et adoptaient pour de bon la méthode de gestion avancée d'une part et, d'autre part, approfondissaient leurs recherches sur la technique de pointe de brassage.

Ils tiraient aussi efficacement profit de la technique d'entretien qualitatif.

Considérant la garantie de la qualité comme vitale pour leurs activités industrielles, ils avaient instauré un système général de contrôle de qualité dans toutes les opérations de production et procédaient sur un haut niveau à la vérification de qualité et à l'entretien du brassage.

La bière « Taedonggang » est demandée dans le pays comme à l'étranger, car elle aide à la santé des consommateurs et garantit la stabilité qualitative et hygiénique, puisque prenant pour matières premières principales des orges avec des eaux souterraines non polluantes du bassin du Taedong.

J'ai quitté la brasserie, espérant que ses personnels obtiennent de plus grands succès dans leur effort pour fabriquer davantage de bières de qualité.

Han Chol Ju