

# Terres de sucre

Pour tout savoir sur la filière betterave-sucre-bioéthanol

La betterave  
sucrière,  
une plante  
**100%**  
utile

## Made in France !

La France, 1<sup>er</sup> producteur  
européen de sucre,  
d'alcool et de bioéthanol.

## Plaisir et équilibre

Les 3/4 des Français  
terminent leur repas  
par un dessert.

# La betterave sucrière, une plante

# 100% utile

## Qu'est-ce que la betterave sucrière ?

Cousine de la betterave potagère (ronde et rouge), que l'on consomme le plus souvent en vinaigrette, la betterave sucrière est une grosse racine à partir de laquelle on extrait le sucre. Elle est reconnaissable à sa couleur blanche et à son aspect charnu.

|  |      |
|--|------|
| La betterave sucrière contient <b>du sucre</b> | 18 % |
| mais aussi <b>des fibres</b>                   | 7 %  |
| et <b>de l'eau</b>                             | 75 % |

## Du sucre mais pas que...

Si betterave sucrière rime avant tout avec **sucre**, il existe un **second débouché tout aussi important : l'alcool.**

### Côté sucre

Le sucre, produit en France à partir des betteraves sucrières, est **naturellement blanc**. Il n'a pas besoin d'être raffiné. On l'extrait de la betterave par une succession d'étapes simples : lavage, découpage, diffusion (libération du sucre dans une eau tiède), filtration, évaporation, cristallisation, essorage et séchage.

### Côté alcool

Le jus de diffusion ou les sirops (jus concentrés en sucre) sont utilisés comme support de fermentation pour obtenir de l'alcool. 40 % de cet alcool est destiné aux débouchés traditionnels : **spiritueux et liqueurs, parfums, gel hydro-alcoolique et alcool pharmaceutique**. Les 60 % restants entrent dans la composition des **carburants SP95-E10 et le Superéthanol-E85**. On parle alors de « bioéthanol ».

Le SP95-E10 contient 10 % de bioéthanol issu de la betterave sucrière : c'est la première essence de France ! Le Superéthanol-E85 contient, lui, entre 60 % et 85 % de bioéthanol. Il est plus vert et moins cher (0,76 euro/litre en moyenne au 4 février 2022). Il est très facile de convertir son véhicule essence au Superéthanol-E85 grâce aux boîtiers E85 homologués.



*Avec la betterave, rien ne se perd*

En plus du sucre, elle offre bien d'autres ressources. Tout d'abord, elle est riche en eau (75%). Cette ressource précieuse est en grande partie recyclée. Elle est notamment utilisée pour laver les betteraves, mais aussi pour irriguer les cultures. Une fois le sucre extrait, la chair de la betterave (appelée « pulpe ») est également utilisée pour l'alimentation animale. Les autres coproduits valorisés sont les « écumes », qui servent de fertilisant, et les mélasses, qui permettent la fabrication de levures ou d'alcool.



Pulpes de betterave



# MADE IN FRANCE

## Une filière engagée dans le développement durable

La filière betterave-sucre-bioéthanol française s'engage à promouvoir une agriculture et une industrie durables ancrées dans les territoires :

- Les champs sont situés à proximité des sucreries, dans un rayon moyen de 30 km.
- 95 à 100 % de l'eau utilisée en sucrerie provient de la betterave.
- Depuis les années 1990, les sucreries ont réduit de 30 % l'énergie qu'elles consomment et de 40 % leurs émissions de gaz à effet de serre.
- Incorporé à l'essence, le bioéthanol permet de diminuer de 75 % les émissions nettes de gaz à effet de serre\*.



La France est le **1<sup>er</sup> producteur européen de sucre (betterave sucrière + canne à sucre\*), d'alcool et de bioéthanol.**

\* Sucreries implantées à La Réunion, en Guadeloupe et en Martinique.

En France, ce sont près de **24 000 agriculteurs** qui sèment au printemps, cultivent, et arrachent à l'automne les betteraves sucrières dans **7 régions situées au nord de la Loire et dans l'Est.**



**21 sucreries** sont implantées au cœur des régions betteravières. Réparties entre 5 sociétés sucrières, elles emploient au total plus de **6 000 personnes** pendant la campagne betteravière et génèrent de nombreux emplois indirects (semenciers, entreprises de travaux agricoles, transports, maintenance, etc.).



Cette production permet une **consommation de sucre « made in France »**. Le sucre présent dans nos cuisines est à **90 %** issu des betteraves sucrières de nos régions.



**Côté alcool, la France compte 12 distilleries.**

La production de bioéthanol permet de répondre aux attentes économiques et écologiques des consommateurs. Le carburant SP95-E10 est la première essence de France, et le Superéthanol-E85 est maintenant proposé dans plus de 30 % des stations-service.

> **Liste disponible sur [bioethanolcarburant.com](http://bioethanolcarburant.com) ou sur l'application Mes stations E85.**





# Le sucre

la touche plaisir  
d'une alimentation  
variée et équilibrée



## Le plaisir, indissociable de l'alimentation à la française

Que seraient la Chandeleur sans les crêpes, l'Épiphanie sans la galette ou Pâques sans chocolat ? Les douceurs sucrées **ponctuent l'année** de moments de partage où l'on goûte à la joie de se retrouver en famille ou entre amis. Et pour encore plus de plaisir, elles se déclinent sous différentes formes **aux quatre coins de la France** : il n'existe pas une région sans sa spécialité gourmande (far breton, tarte tropézienne ou gâteau basque...).

# 3/4

**des Français**  
terminent leur repas  
par un dessert<sup>1</sup>.

1. Étude Kantar 2017.

## L'équilibre réside dans une consommation raisonnée

Alimentation équilibrée ne veut pas dire insipide ou déprimante, bien au contraire. La majorité des nutritionnistes le préconise : « Avoir une alimentation équilibrée, **c'est manger de tout, en quantités adaptées**, en variant ce qu'on mange sur la semaine et en continuant de se faire plaisir<sup>2</sup>. »  
Le tout est de ne tomber ni dans l'excès ni dans la privation. La clé du bien-être ? Allier plaisir et équilibre, en apprenant à écouter son corps et à adapter son alimentation selon son profil et son rythme biologique.

2. Site [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

## Le sucre, ingrédient de référence du fait-maison

Variété, plaisir, fait-maison : voilà le trio gagnant du bien-manger, pour les jeunes comme pour les seniors<sup>3</sup>. Le fait-maison a en effet de nombreux atouts ! Il permet d'**allier gourmandise et équilibre**, par la maîtrise des quantités utilisées ou le choix de produits locaux et de saison. Il a aussi vocation à transmettre aux enfants le goût pour la cuisine et le partage.

3. Étude Episto 2021.

Le sucre est un produit d'origine naturelle. Incontournable en pâtisserie, cet ingrédient a toute sa place dans une alimentation variée et équilibrée, pour le plaisir des petits et des plus grands, dans les moments de partage et de convivialité.



## Cultures **SUCRE**

NATURE, PLAISIR ET ÉQUILIBRE

Créée en 1932, Cultures Sucre est une association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France. Sa mission est de proposer de l'information sur le sucre, son origine agricole et ses utilisations.

[www.cultures-sucre.com](http://www.cultures-sucre.com)

Une brochure réalisée en partenariat avec :



La CGB est une organisation professionnelle au service des planteurs de betteraves depuis 1921. Elle fédère et porte la voix des planteurs. Son action syndicale répond aux différents impératifs économiques, sociaux et environnementaux de la profession.

[www.cgb-france.fr](http://www.cgb-france.fr)



Syndicat National des Producteurs  
d'Alcool Agricole

Le SNPAA est l'organe de représentation de l'industrie de l'alcool agricole. Depuis quelques années, le SNPAA est aussi un acteur majeur du développement de l'utilisation de l'éthanol comme carburant dans les essences.

[www.alcool-bioethanol.net](http://www.alcool-bioethanol.net)

