



Du sucre de betteraves bio made in Hauts-de-France, bientôt labellisé équitable : une alternative au sucre de canne bio unique en France !

Bio en Hauts-de-France travaille depuis trois ans à la création d'une filière équitable pour la betterave sucrière bio, afin de répondre aux interpellations de producteurs et à la forte motivation d'entreprises agroalimentaires souhaitant relocaliser leur approvisionnement. Un travail qui commence à porter ses fruits, avec la création du premier sucre de betteraves bio et local, désormais disponible : une opportunité pour les producteurs de betteraves de passer au bio dans la région et pour les transformateurs de travailler des produits 100% made in Hauts-de-France, ceci dans une démarche de commerce équitable.

Cette année, 110 tonnes de betteraves bio ont été transformées en 20 tonnes de sirop. Trois types de conditionnements sont proposés aux professionnels intéressés, magasins spécialisés, entreprises agroalimentaires ou encore producteurs en vente directe : pots de 500 g, 12,5 kg et 1 tonne. Ce sirop foncé, au bon goût de végétal, s'utilise parfaitement sur une tartine, pour sucrer les laitages, pour la pâtisserie, pour les desserts... La petite note de caramel convient parfaitement à la préparation de sauces salées ou de marinades. Les consommateurs peuvent trouver ce sirop dans la trentaine de magasins Biocoop de la région et demain dans de nouveaux réseaux de distribution.

Juste prix pour les producteurs

Depuis 2016, la betterave sucrière bio est expérimentée chez les producteurs partenaires du projet ce qui a permis de déterminer un prix d'achat des betteraves rémunérateur pour les producteurs. En effet, cette culture est sensible à la concurrence des adventices et consommatrice d'éléments minéraux, ce qui a pour effet d'élever le coût de production. Il est donc important de rémunérer au juste prix le producteur pour ainsi inciter les agriculteurs à produire de la betterave sucrière en bio. Sébastien Lemoine, producteur bio dans le Cambrésis (59) très investi dans le projet, témoigne : *« La betterave sucrière conduite en AB est gourmande en main-d'œuvre, notamment pour le désherbage manuel. Je préfère embaucher du personnel sur l'exploitation plutôt qu'investir dans un outil de désherbage mécanique qui me coûtera le même prix, c'est pour moi plus enrichissant et cela crée de l'emploi ! Cependant, les betteraves doivent être payées au juste prix ! »*



● BIO EN HAUTS-DE-FRANCE ●

Bientôt une micro-sucrerie en Hauts-de-France

Mais le projet ne s'arrête pas là : une vingtaine d'acteurs régionaux et nationaux (organismes de recherche et développement, entreprises agroalimentaires, producteurs, transformateurs locaux, distributeurs, organismes de formation), tous soucieux d'inventer de nouveaux modèles de production de sucre, s'organisent pour dessiner la micro-sucrerie du futur. La mise au point de procédés d'extraction alternatifs et la motivation des entreprises à s'engager dans une filière reconnue « commerce équitable » laisse entrevoir à court terme la première sucrerie dédiée à cette filière unique en France. En attendant cet outil en région, les betteraves sont transformées en Allemagne dans une des dernières micro-sucreries d'Europe.

Un sirop déjà convoité et récompensé à l'échelle nationale

France Cake Tradition, fabricant historique de gâteaux à Tourcoing (59), partenaire de la première heure du projet, a développé un pain d'épices bio à base de ce sirop de betteraves : **un défi audacieux récompensé par un très beau Trophée de l'Excellence Bio, le 27 février dernier.** Ce concours, organisé par l'Agence BIO et le Crédit Agricole, vise à valoriser les actions innovantes et exemplaires réalisées par la filière bio. Stéphane Debeunne, dirigeant de France Cake Tradition, explique : « *Nombreuses sont les entreprises agroalimentaires qui cherchent à relocaliser leurs approvisionnements, notamment le sucre de canne bio. Pour notre pain d'épices, nous avons substitué le sirop de canne par du sirop de betterave. Nous avons ainsi le premier pain d'épices bio, plus riche en minéraux et issu d'une filière équitable et locale.* » Ce pain d'épices sera disponible prochainement en magasins Biocoop et autre magasins spécialisés bio.

De son côté, **la brasserie paysanne de l'Artois (62), plus communément connue sous le nom de l'Épinette, a sorti la première bière bio 100% régionale.** En effet, Mathieu Glorian, le malteur-brasseur-agriculteur a remplacé le sucre de canne bio, utilisé pour la refermentation, par du sirop de betterave bio. L'orge est issue de l'exploitation en agriculture biologique, le houblon bio des Hauts-de-France et maintenant un sucre bio local : une bière 100% bio régionale !

Vous souhaitez utiliser notre sirop de betteraves bio dans la fabrication de vos produits ? Le mettre en valeur dans vos recettes ? Le vendre en magasin ? Soutenir une filière naissante et innovante ? Rejoignez le mouvement #inbeetrootitrust ! Grille tarifaire et bon de commande disponibles auprès de Loïc Tridon l.tridon@bio-hdf.fr - 07 87 32 28 60

Association loi 1901, Bio en Hauts-de-France représente les intérêts collectifs des agriculteurs biologiques auprès des organisations régionales et des collectivités et favorise toute action en faveur du développement de l'agriculture biologique en Hauts-de-France. Notre cœur de métier est l'accompagnement des producteurs conventionnels dans le changement de leur système vers l'agriculture biologique. Notre rôle fédérateur facilite les échanges au cœur des territoires et la concertation entre les différents acteurs des filières biologiques.