La betterave sucrière, contrairement à sa cousine la betterave rouge, a une chair blanche et ne se consomme pas directement dans l’assiette.

La betterave sucrière est cultivée principalement au nord de la Loire. Elle est semée en mars et récoltée en automne.

En France, ce sont 26 000 planteurs de betteraves qui, chaque année, produisent environ 35 millions de tonnes de betteraves, faisant de la France le premier producteur mondial de sucre et de bioéthanol de betterave !

A la découverte de la betterave sucrière

La betterave sucrière, une culture incontournable de l’agriculture française.

Le saviez-vous ?
La culture de la betterave sucrière a démarré en France en 1811, sous l’impulsion audacieuse de Napoléon 1er, suite au blocus continental mis en place par les Anglais.
UNE CULTURE PERFORMANTE ET DURABLE

1. LA PRÉPARATION DU SOL
À la fin de l’été, le betterave sèche des cultures intermédiaires pour couvrir et protéger le sol pendant l’hiver. À cette période, il analyse alors la quantité d’azote dans le sol et si besoin apporte le complément nécessaire.

2. LE SEMIS
Le semis est effectué au début du printemps. C’est une étape très technique qui nécessite beaucoup de précision pour le bon développement de la future plante. En moyenne un betterave sème 10 graines de betteraves par mètre carré.

3. LE DÉVELOPPEMENT DES BETTERAVES
Jusqu’au début de l’automne, la betterave grandira et se chargera en sucre. Afin de veiller au bon déroulement de la croissance de la betterave, le planteur apportera, en cas de besoin, des traitements de protection en juste quantité, au bon endroit et au bon moment.

4. LA RÉCOLTE
La récolte a lieu en automne. Elle est effectuée par des machines qui extrayant la racine du sol et lui enlève ses feuilles. Les betteraves sont ensuite stockées le long des champs sous forme de silos.

5. LE DÉTERRAGE
Afin de ne pas emporter à l’usine que des betteraves, la terre encore accrochée aux betteraves est enlevée à l’aide d’un déterreur, quand cela est nécessaire.

6. LE TRANSPORT À L’USINE
Enfin les betteraves sont chargées dans un camion à destination de l’usine pour y être transformées en sucre, en bioéthanol et en pulpe !

UNE MULTITUDE DE DÉBOUCHÉS ET D’UTILISATIONS

1. La meilleure façon de préparer un sol est de le semer chaque graine avec une profondeur et un espacement bien précis.

2. Les betteraves sont séchées après le déterrage et stockées à l’automne.

3. Les betteraves sont transportées à l’usine pour être transformées en sucre, bioéthanol et pulpe.

4. Une fois arrivé à l’usine, les betteraves sont laminées, repassées puis trempées dans un courant d’eau chaude afin d’en extrair un jus sucré.

5. Une multitude de débouchés et d’utilisations est alors permise !

SUCRE
Il représente la majorité de l’utilisation de la betterave. Il est principalement destiné à l’alimentation mais également utilisé dans l’industrie chimique et pharmaceutique.

BIOÉTHANOL
C’est un biocarburant présent dans toutes les essences. On le retrouve jusqu’à 10% dans le SP95-E10 et jusqu’à 85% dans le Superéthanol E85. L’utilisation de bioéthanol de betterave permet de réduire de plus de 66% les émissions nettes de CO2 par rapport à l’essence.

ALCOOL
Produit par fermentation puis distillation, il est utilisé pour les boissons, les parfums et l’industrie pharmaceutique.

PULPE
La pulpe est la partie sèche restante suite à l’extraction du jus sucré. Elle sert à nourrir les animaux, les ruminants notamment.

PLASTIQUES ET AUTRES USAGES
Grâce à la chimie du végétal, de nouvelles utilisations sont envisagées. À l’avenir on pourra par exemple retrouver la betterave dans les plastiques de tous les jours.

100 000 $
1 ha de betterave sucrée permet de produire suffisamment de bioéthanol pour rouler 100 000 km !

UNE FOIS ARRIVÉ À L’USINE, LES BETTERAVES SONT LAMINÉES, REPASSÉES PUIS TREMPÉES DANS UN COURANT D’EAU CHAUDE AFIN D’EN EXTRAIR UN JUS SUCRÉ. UNE MULTITUDE DE DÉBOUCHÉS ET D’UTILISATIONS EST ALORS PERNISE !