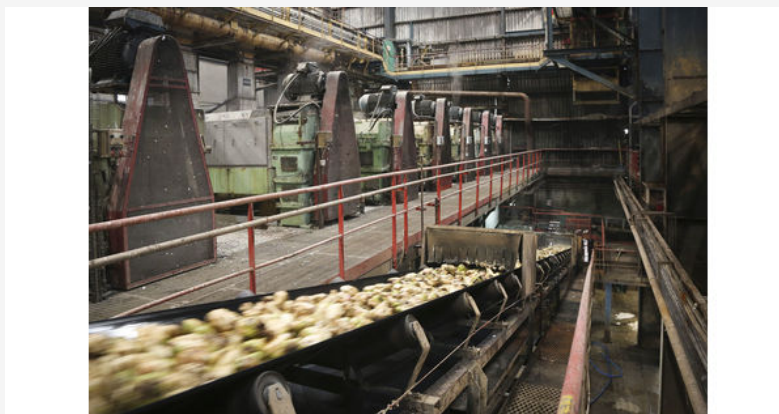




Le sucre bio, planche de salut de Cristal Union après une année noire



Reportage En 2020, les producteurs de betteraves de la coopérative de Cristal Union dans le Loiret ont perdu la moitié de leur récolte. Mais l'usine de Corbeille-en-Gâtinais du numéro deux français du sucre met en place des stratégies pour se relever de cette année noire. Reportage. Sur les tapis roulants, des milliers de betteraves terreuses filent depuis un centre de tri alimenté en permanence par des semi-remorques. "Nous travaillons en continu 24 heures sur 24", annonce Maxime Cassel, directeur de l'usine de Cristal Union de Corbeilles-en-Gâtinais (Loiret). Celle-ci produit du sucre à partir des betteraves. A une centaine de mètres, sans discontinuer, des bennes vident leur chargement de quelques 8 000 tonnes, qui dégringole le long d'un gigantesque "terril" organique grisâtre.

"Nous traitons 7 000 tonnes de betteraves par jour", raconte Maxime Cassel. "En ce moment, c'est le bio. Elles sont plantées un mois après les conventionnelles, vers avril, pour éviter le cycle des mauvaises herbes. Et la récolte est plus tardive, entre novembre et décembre, car le temps de maturation est plus long". Une fois à l'intérieur, les légumes sont projetés dans des grands bacs remplis d'eau, que des pales métalliques agitent.

"La première étape est de nettoyer les légumes, un des gros problèmes du bio, ce sont les herbes qui poussent dans les champs, explique le directeur du site. Elles sont très difficiles à retirer, même après plusieurs lavages successifs et elles abiment les machines". Un peu plus loin, justement, de grands cubes métalliques coupent et broient les légumes en fines lamelles : les cossettes. "Il faut changer les lames deux à trois fois plus souvent. Elles s'usent vite avec l'accumulation des herbes. Chaque remplacement prend quatre heures". Et avec de telles lignes de production, si la moindre opération est perturbée, c'est tout la chaîne qui se grippe. L'année prochaine, le groupe va mettre en service quatre engins automatisés pour couper l'herbe directement dans les champs.

Les cossettes sont ensuite envoyées dans un gros silo de métal brillant aux allures de fusée : une tour de diffusion. "On les mélange avec de l'eau chaude à forte pression, pour en extraire le jus sucré". Le précieux nectar est ensuite filtré. Les cossettes vidées de leur substance (les pulpes dans le jargon) sont quant à elle réservées à l'alimentation animale. Le filtrage, à base de lait de chaux, s'effectue à haute température, dans de grosses chaudières.

"Le lait de chaux va piéger les impuretés, on récupère ensuite le jus épuré, qu'on va évaporer pendant plusieurs heures. Le filtrat restant, qu'on appelle écume, sera utilisé pour l'épandage".

(Crédit photos: Guittet Pascal)

Dernière étape : la cristallisation. "Après avoir séché et refroidi le sirop jus, on introduit des micro germes, puis on enrichit le sirop avec des cristaux de sucre, récupérés lors de la cristallisation

précédente. Quand on estime qu'ils sont suffisamment gros, on va les centrifuger. L'étape est répétée plusieurs fois, afin de purifier au maximum le produit". A l'arrivée, les cristaux de sucre sont là, d'un blanc éclatant. "C'est un abus de langage de parler de sucre ultra-raffiné lorsqu'il est blanc, il est simplement plus pur", observe Maxime Cassel.

Une baisse de 50% des rendements en 2020

"Cette année, les producteurs ont perdu la moitié de leur récolte, voire plus, c'est une catastrophe". Dépit, Maxime Cassel revient sur une année noire pour la filière. Or ni le confinement, ni la crise sanitaire puis économique, ne sont en cause. La coupable se nomme "jaunisse de la betterave". Une maladie transmise par des pucerons qui s'introduisent dans les légumes et stoppent leur maturation.

La coopérative, qui alimente les 150 hectares du site, compte notamment une centaine de producteurs bio. "Les champs se situent à proximité de notre usine, dans un rayon de 50 km", explique Pascal Hamon, directeur industriel de Cristal Union, numéro deux français et numéro quatre européen du sucre. C'est la deuxième année que nous produisons du sucre de betterave bio, à côté du conventionnel. Cela représente 5 à 10 % de notre activité."

Agricultures biologique et conventionnelle, un cercle vertueux selon Cristal Union

Chaque année, le site de Corbeilles traite en moyenne 1,5 million de tonnes de betteraves, tous types confondus. "En 2020, nous serons plutôt aux alentours de 600 000", estime-t-il. Le directeur industriel reste optimiste pour la suite. "Les agriculteurs aussi", assure-t-il. "Le marché est bien orienté et l'Europe est déficitaire en sucre et en produits dérivés", justifie Maxime Cassel. La suspension de l'interdiction des **néonicotinoïdes** est également une bonne nouvelle pour la filière, "autant pour la production conventionnelle que biologique". "Les produits phytosanitaires vont empêcher les pucerons de se propager dans la région, ce dont bénéficieront les parcelles bio". Selon lui, les cultures bio et conventionnelles ne sont pas des pratiques antagonistes. "Le bio va permettre d'améliorer les rendements, en apportant des solutions pour le désherbage et la recherche de variétés plus résistantes, par exemple".

Rien ne se perd, rien ne se crée... tout se transforme

Depuis plusieurs années, le site de Corbeilles est entré dans une démarche d'économie d'énergie, inspirée par la flexibilité de ses ingénieurs et de ses équipes, mais aussi par le produit qu'ils travaillent. "Rien ne se perd, rien ne se crée dans la betterave, tout se transforme", sourit Maxime Cassel. Et dans l'usine, tout est pensé pour. L'herbe capturée est conservée et utilisée pour faire de la méthanisation. L'eau contenue dans les betteraves sert à les laver, puis le surplus sera stocké pour arroser les champs. L'électricité nécessaire à l'usine est produite par des turbines alimentées par la vapeur des chaudières. "Nous faisons de la cogestion, cela a demandé des investissements, mais sommes contents du résultat", estime Pascal Hamon.

(La transformation de cossettes)

Réduire les frais fixes et trouver de nouveaux marchés

"Durant le confinement, nous avons diversifié notre activité. On a adapté nos usines, nous nous sommes mis à produire de l'alcool à usage pharmaceutique, explique Maxime Cassel. Nous sommes le premier producteur d'éthanol et d'alcool pour solutions hydroalcooliques en Europe." "Le prochain grand défi est de réduire nos charges fixes, juge Pascal Hamon, car une usine comme la nôtre ne fonctionne que 90 jours par an. L'année dernière, nous avons transféré le site de Toury [situé en Eure-et-Loir, que le groupe a fermé en septembre 2020, ndlr], pour répartir l'activité entre nos usines de Pithiviers (Loiret) et Corbeilles. Cela devrait nous permettre de les faire fonctionner entre 110 et 130 jours par an, sauf cette année bien sûr".

Numéro deux français et quatre européen du sucre, la coopérative Cristal Union (Daddy, Erstein...) avait fait les frais des prix bas du sucre en 2019-2020. En 2020, elle a annoncé son recentrage sur l'Europe et été contrainte de se restructurer, après une baisse de son chiffre d'affaires de 6% et une perte de 89 millions d'euros sur l'exercice clos au 31 janvier due à la fermeture de deux sites. C'est avec un outil industriel redimensionné qu'elle avait donc démarré cette nouvelle campagne.