Le Journal du Dimanche

PAYS :France
PAGE(S) :31
SURFACE :37 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

DIFFUSION :225362
JOURNALISTE :A.G

► 9 mai 2021 - N°3878

Le sucre tricolore se met au bio

ALIMENTATION La filière betterave-sucre se déploie petit à petit dans le bio. Plus complexe, la production est limitée en raison de coûts deux à trois fois plus élevés qu'en conventionnel

Jean-Louis Proust a le sourire. Cet agriculteur d'Erchin (Nord), près de Douai, a semé ses betteraves bio fin avril, juste après la grande période de gel qui s'est abattue sur les cultures en France. *« En bio, nous semons un mois après les betteraves conventionnelles pour que les insectes auxiliaires soient là dès l'arrivée des ravageurs »*, explique-t-il. Avec un rendement de 52 tonnes par hectare sur une moyenne nationale de 28 tonnes en bio, il fait partie des rares chanceux qui ont réussi à échapper à la sécheresse et à la jaunisse virale qui a frappé les betteraves sucrières, conventionnelles et bio, en 2020.

Ils ne sont que 230 betteraviers seulement comme lui (sur 26 000 au total en France) à être passés au bio dans le secteur. Une dynamique très lente qui trouve son explication dans des difficultés de production. L'essentiel du sucre bio vendu aujourd'hui en grande surface en France vient de la canne à sucre importée d'Amérique latine, moins chère et plus facile à produire. Un comble quand on sait que la France est le premier producteur européen de sucre ! *« Nous avons souhaité répondre à des demandes de plus en plus nombreuses de nos clients, industriels et consommateurs, pour avoir du sucre bio local »*, explique Stanislas Bouchard, le directeur général de Cristalco, filiale commerciale de Cristal Union (marque Daddy). Les premiers tests ont démarré en 2017 dans le groupe, suivis un an plus tard par son concurrent Tereos (marque Béghin Say). Ce n'est qu'au printemps 2020 que les premiers packs de sucre bio tricolore Daddy ont vu le jour en supermarché, suivis cette année par ceux du rival Béghin Say.

Le cuivre et le soufre, seules substances autorisées

Mais pour arriver à ces premiers sucres bio made in France, la route a été longue. De nouvelles méthodes agronomiques sans chimie, plus coûteuses, ont été expérimentées et déployées, les seules substances autorisées restant le cuivre et le soufre. *« La maîtrise du désherbage est le point essentiel pour que la culture de la betterave bio soit rentable pour les producteurs »*, estime Xavier Dupuis, chef de projet filière betterave bio chez Tereos. Le recours combiné à des outils mécaniques et à des passages manuels coûteux est nécessaire. Certains robots, à l'image de Naïo et de FarmDroid, commencent à faire leur apparition mais restent chers.

La phase industrielle a dû être aussi adaptée. *« Nous avons choisi de transformer les betteraves en milieu de campagne, plutôt qu'au début, pour leur laisser le temps de se développer davantage au champ »*, explique David Sergent, le responsable du pôle coopérateurs de Tereos. Par conséquent, les sucreries-distilleries d'Attin (Pas-de-Calais) pour Tereos et de Corbeilles-en-Gâtinais (Loiret) pour Cristal Union sont arrêtées et entièrement nettoyées en milieu de campagne.

Avec des coûts deux à trois fois plus élevés qu'en conventionnel, la filière betterave bio reste fragile. *« Cette production n'est possible que s'il existe une production conventionnelle et durable pour réduire les coûts, notamment de transformation »*, insiste Xavier Astolfi, le directeur général adjoint de Cristal Union. Pour être pérennisée, la filière doit assurer un revenu suffisant à ses différents maillons. *« La rémunération des producteurs doit évoluer pour motiver davantage. Les planteurs hésitent à se lancer car ils prennent l'essentiel des risques, avec des rendements divisés par deux ou par trois »*, insiste Nicolas Rialland, le directeur environnement de la Confédération générale des planteurs de betteraves (CGB).

Encore balbutiante, la production de betteraves bio devrait poursuivre son développement. *« L'essentiel de la demande aujourd'hui vient des industriels de l'agroalimentaire qui souhaitent du sucre local bio pour mettre dans leurs recettes »*, affirme Xavier Astolfi. Mais le marché du sucre bio est encore une niche. *« Malgré une croissance de 10 % chaque année, il ne pèse que 300 000 tonnes en Europe dont 30 000 tonnes en France »*, note Stanislas Bouchard de Cristalco. La dynamique est forte dans les grandes surfaces : + 15 % sur un an, soit une part de 5,5 % des 407 millions d'euros de chiffre d'affaires du marché du sucre en France. Près de 99 % sont captés par la canne à sucre, installée depuis longtemps. Naturellement blanc, le sucre de betterave bio va devoir jouer des coudes pour se faire une place face à la canne, très appréciée des adeptes du bio. *« Nous affichons fièrement un dessin de betterave sur nos packagings pour expliquer l'origine de ce sucre bio, issu de notre coopérative agricole française »*, se félicite Loïc Morvan, directeur commercial et marketing de Tereos. Une même stratégie déjà observée chez Cristal Union. La revanche de la betterave sur la canne a peut-être sonné. ● A.C.

230

BETTERAVIERS

seulement (sur 26 000 au total en France) sont passés au bio dans le secteur

Tous droits de reproduction réservés

Le Journal du Dimanche

PAYS :France
PAGE(S) :31
SURFACE :37 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

DIFFUSION :225362
JOURNALISTE :A.G

► 9 mai 2021 - N°3878

Les betteraves bio sont semées en moyenne un mois après les betteraves conventionnelles.
CRISTAL UNION

Tous droits de reproduction réservés