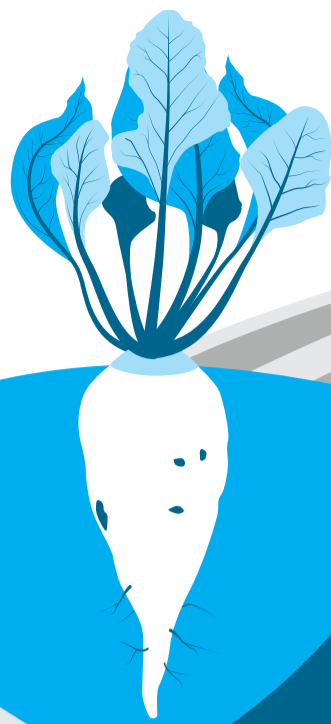


Sucre



Où pousse le sucre ?

De Genève au lac de Constance, mais également dans le Jura, et dans les vallées du Rhône, de l'Aare et du Rhin. Environ 4'500 exploitations agricoles produisent des betteraves sucrières sur 18'000 hectares de terres arables. Selon l'année de culture, la production nationale couvre 55 à 70 % des 37 kg de sucre consommés par habitant.

Comment le sucre suisse pousse-t-il ?

Sous forme de betterave sucrière. Celle-ci se caractérise par sa racine conique et charnue, sa chair blanche et son collet. Ses feuilles ont une couleur vert foncé.

Quelle quantité de sucre provient de Suisse ?

Les sucreries d'Aarberg et de Frauenfeld produisent entre 200'000 et 260'000 tonnes de sucre par an.

La campagne sucrière, qu'est-ce ?

C'est le nom de la récolte de betteraves sucrières en automne. Elle est strictement organisée, car seules les deux sucreries, à Aarberg BE et Frauenfeld TG, traitent la totalité de la récolte suisse. A partir de mi-septembre, pendant 80 à 100 jours, les sucreries ont un horaire chargé, 24 heures sur 24. Les betteraves sont transportées à parts égales par voie ferrée et par la route. Chaque producteur a une date de livraison fixe.



Que fait la souris ?

L'arracheuse de betteraves coupe les feuilles et le collet des betteraves, les arrache et les ramasse puis les dépose en tas au bord des champs pour le stockage intermédiaire. Une autre machine, la souris à betteraves, ramasse et nettoie les betteraves avant de les charger dans les véhicules de transport.

Comment une betterave devient-elle du sucre blanc ?

Après vérification de la teneur en sucre et de la teneur en impuretés, tout fonctionne automatiquement dans la sucrerie: lavage, découpage, extraction, concentration, centrifugation, remplissage dans des wagons-silos ou conditionnement. Plus de détails sur www.sucre.ch.

Qu'est-ce que la betterave sucrière offre en plus du sucre ?

Les racines très longues et minces sont bonnes pour la **santé** et la **structure du sol**. Les feuilles de betteraves et autres résidus de betteraves sont des **engrais** précieux. La pulpe de betteraves pressées, les feuilles et les collets de betteraves ensilés ainsi que la mélasse sont des **fourrages** de haute qualité pour animaux. RICOTER Préparation de Terres SA, située directement à côté de la sucrerie à Aarberg, transforme la terre résiduelle en **terreau de recyclage**.

Qui a le droit de cultiver la betterave sucrière ?

La culture de la betterave sucrière en Suisse est réglementée par des contrats de culture avec la sucrerie. Elle organise aussi les semences. La culture de ces betteraves prend beaucoup de temps et est très exigeante. Les transports sont coordonnés par des organisations suprarégionales. La Confédération soutient la culture par des contributions.