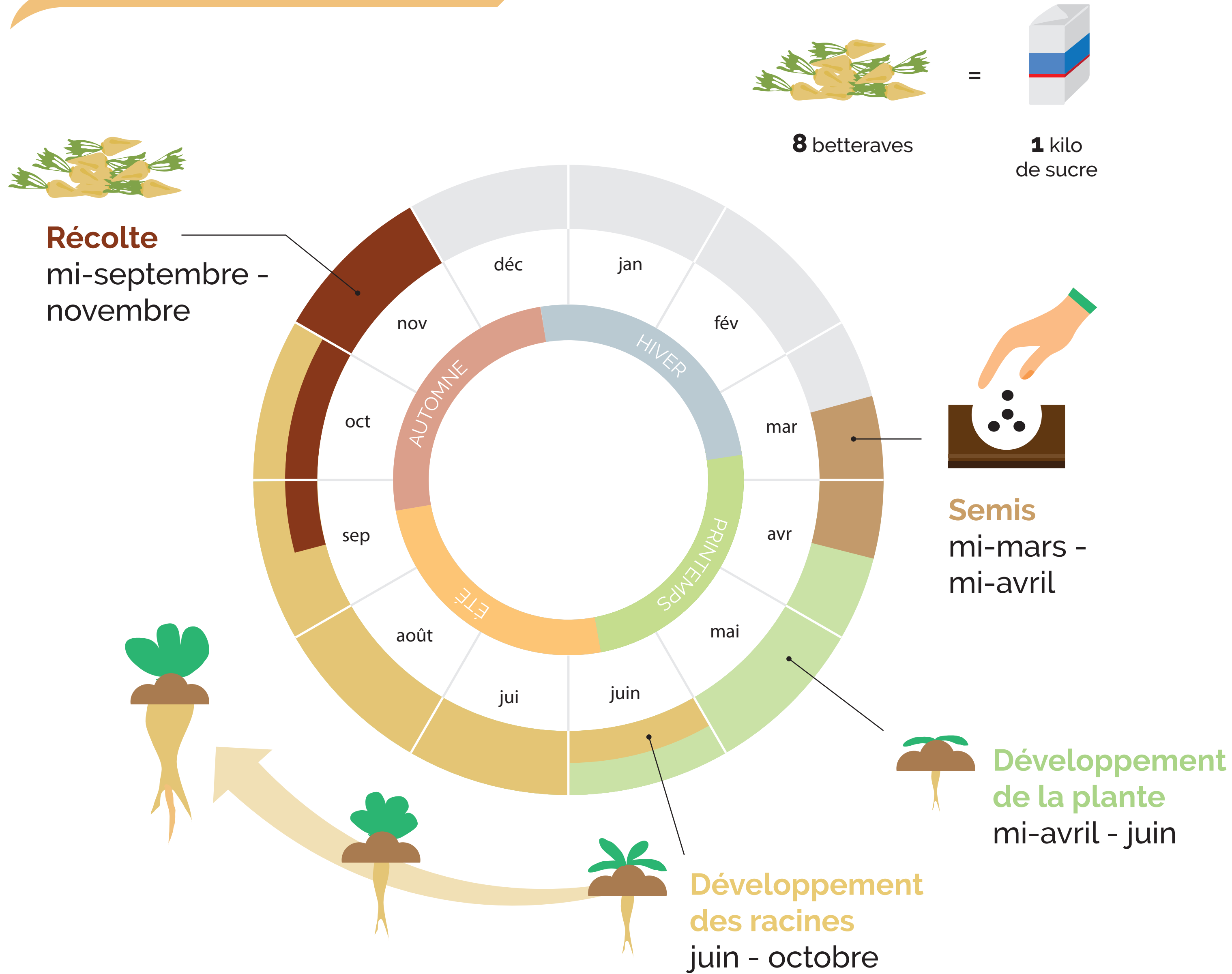




Betterave sucrière et bandes fleuries

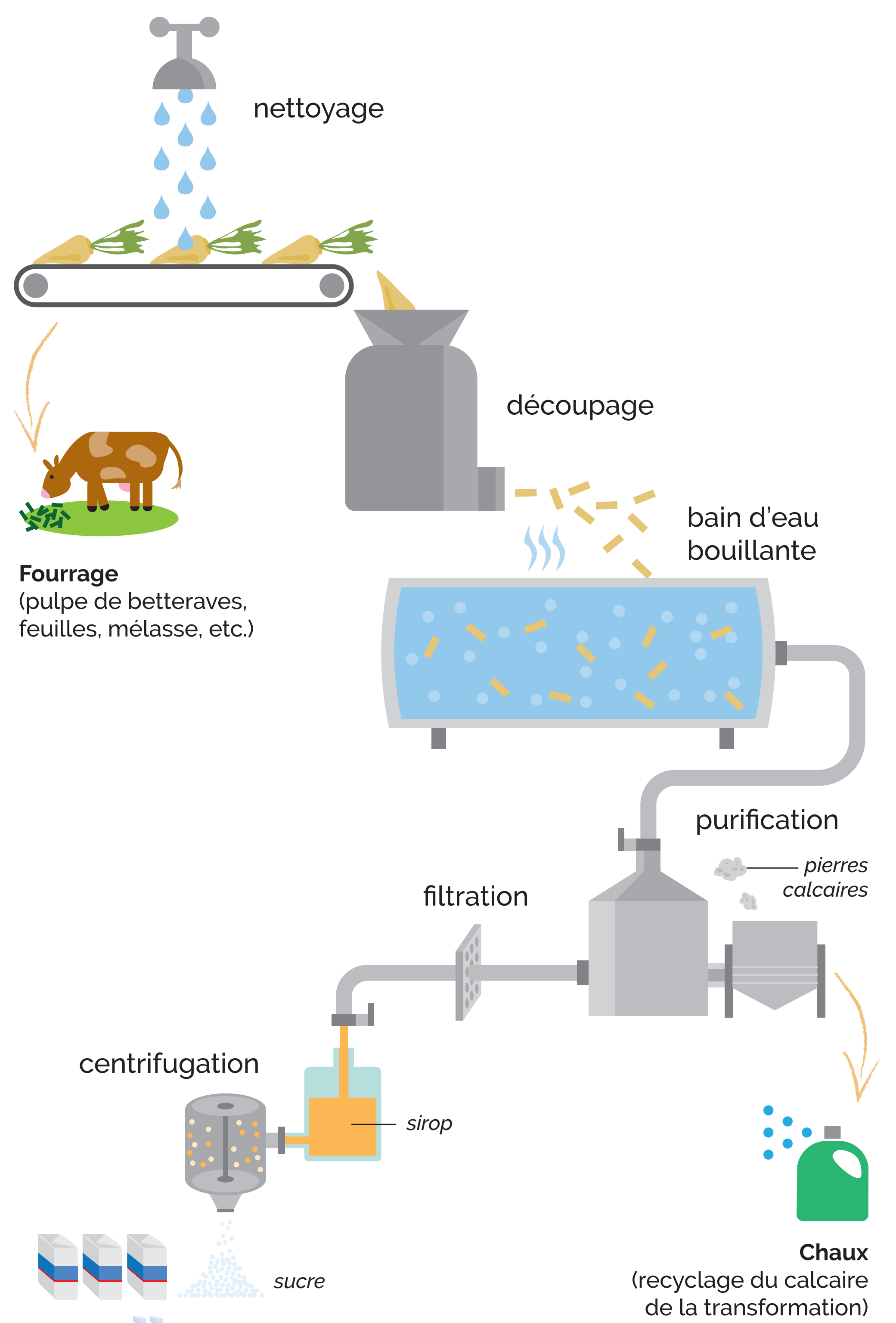


Comment ça pousse?



Mais ça sert à quoi?

Transformation de la betterave en sucre

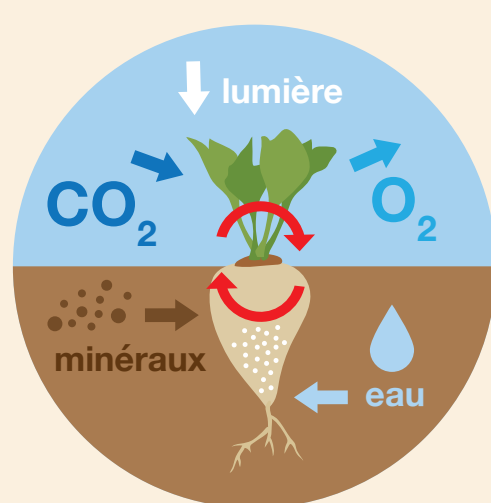


17 750 ha surface de betterave sucrière cultivée en Suisse = **1 615 500 t** récolte par an = **250 300 t** de sucre

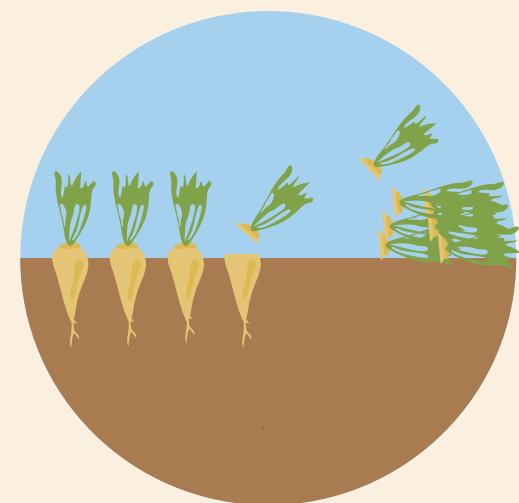
Comment soigner cette culture?



Ici, des **bandes fleuries**, sources de pollen, sont intercalées dans la parcelle. Elles favorisent la présence d'**insectes auxiliaires**, ennemis naturels des ravageurs. On limite ainsi les dégâts de pucerons, qui véhiculent la jaunisse et peuvent fortement nuire à la récolte, tout en réduisant l'usage de produits phytosanitaires.



Une betterave contient **jusqu'à 21% de sucre**. Produit dans les feuilles à partir d'eau, CO₂, minéraux et énergie lumineuse, il est ensuite stocké dans la racine. Si la plante est **stressée** (manque d'eau, maladie, ...), elle **consomme ce sucre pour survivre**.



L'arracheuse de betteraves étête les betteraves, puis les arrache. Les récolteuses les déposent ensuite en bord de champs, où elles sont entreposées avant d'être livrées à l'une des **deux sucreries suisses**.

Le saviez-vous?

Le **sucre roux** peut être produit à partir de betteraves. Il n'est donc pas forcément issu de la canne à sucre (cassonade).

La production suisse couvre entre **55 et 70%** des besoins en sucre locaux.

Le **sucre glace** est un sucre cristallisé broyé très finement.

Plus d'infos:

