



**PRODUCTEURS - TRANSFORMATEURS
DISTRIBUTEURS - CONSOMMATEURS :
ENSEMBLE POUR LE PREMIER SUCRE BIO,
LOCAL ET ÉQUITABLE**

Le saviez-vous ?

Les deux plantes les plus utilisées pour leur teneur en sucre sont la betterave et la canne à sucre

La betterave à sucre est l'une des plantes les plus cultivées par les agriculteurs des Hauts-de-France

Et pourtant, nous sommes nombreux à consommer du sucre de canne bio, car la betterave est la seule culture peine à trouver des débouchés bio en France

Et si on créait une sucrerie artisanale alternative ?

Et si on créait un sucre "non industriel" ?

Et si on créait un sucre de betterave meilleur pour l'environnement et pour la santé ?

Et si vous consommiez un sucre bio local ?



Bio en Hauts-de-France, organisation régionale de l'agriculture biologique, a pour vocation de développer l'agriculture bio en région de manière durable et solidaire. Les producteurs-rice-s sont toujours plus nombreux à faire le choix d'une agriculture respectueuse des Hommes et de l'environnement : en 2019, on compte un millier de producteur-rice-s bio en région Haut-de-France !

Où est fabriqué ce sirop ?

Nous pensons que l'agriculture biologique doit échapper à l'industrialisation pour garder ses qualités. Ce sirop a donc été fabriqué à partir de betteraves bio cultivées en région et transformées à façon dans une micro-sucrerie en Allemagne. L'objectif à court terme est de construire une micro-sucrerie alternative en région. Votre avis et votre soutien sont donc précieux !

En consommant un sucre bio régional vous soutiendrez des paysans-anne-s qui font le choix de l'agriculture bio. En effet, plus les possibilités de vendre leurs productions bio en région seront nombreuses, plus ces agriculteur-rice-s seront conforté-e-s dans leur choix, et vous faciliteriez leur changement de pratiques.

C'est un sirop coloré qui a du goût ?

Pour être moins énergivore et conserver des valeurs nutritionnelles, la transformation a été simplifiée ce qui donne en sortie un sucre coloré avec du goût et qui contient des minéraux, oligo-éléments et des vitamines



COMPOSITION DU SIROP DE BETTERAVES BIO :

	Résultat	Unité
glucides	83.9	g/100g
fructose	12.6	g/100g
glucose	13.2	g/100g
saccharose	15.0	g/100g
calcium (Ca)	0.025	g/100g
magnésium (Mg)	0.082	g/100g
phosphore total (P)	930	mg /kg
phosphore total (P2O5)	2130	mg /kg
fer (Fe)	41	mg /kg
potassium (K)	0.60	g/100g
vitamine C	<3 mg	100g
vitamine	0.040	mg/100g
vitamine	0.0065	mg/100g
vitamine B2 (riboflavine)	0.044	mg/100g

Ce qu'il faut retenir :

- + de goût
 - + de minéraux et d'oligo-éléments
 - + de couleur
 - d'énergie consommée
- = meilleur pour la santé

Conseil d'utilisation:

À tartiner, pour sucrer les laitages, pour la pâtisserie, pour les desserts et pour la cuisson. La petite note de caramel convient parfaitement à la préparation de sauces salées ou de marinades.



À court terme, une micro-sucrierie en région
100% bio
de la fourche à la fourchette pour une
filière équitable

Une labellisation "commerce équitable Nord-Nord" est envisagée pour mettre en avant l'équité, la recherche d'un juste partage de la valeur ajoutée, et la transparence entre les acteurs de ce projet novateur. Pour matérialiser cette coopération, la gouvernance réunira producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs. Cette gouvernance partagée permettra d'envisager à court terme les investissements pour créer la première micro-sucrierie de France !

Un projet porté par :



• BIO EN HAUTS-DE-FRANCE •

Un projet soutenu par :



Ministère de l'Agriculture, de la Pêche
et de l'Alimentation

