

Dans les Hauts-de-France, le projet de micro-sucrerie bio valide son procédé sur une ligne pilote

[Sophie Guyomard](#) | Publié le 20/02/2026 Terre-Net

Après 10 ans de travail, le projet de micro-sucrerie bio dans les Hauts-de-France, la fABrique à sucres, franchit une étape décisive. En début d'année 2026, une ligne pilote a été mise en place pour valider le processus de fabrication et fournir des échantillons aux clients industriels.



Une quarantaine de producteurs ont déjà souscrit des parts sociales, ce qui représente 250 ha sur les 450 nécessaires pour le projet de la fABrique à sucres. (©Terre-net Média)

« Aujourd'hui, on a le permis de construire, le compromis de vente pour le terrain, l'accord de la Dreal¹, les devis, ainsi qu'une partie du financement grâce aux subventions et aux parts sociales notamment. Il ne nous manque plus que la partie bancaire, qui représente 7 millions d'euros sur les 15 nécessaires pour le projet », explique Sébastien Lemoine, agriculteur à Gouzeaucourt (Nord) et président de la **fABrique à sucres**.

Une mise en service prévue pour août 2027

« Il y a 2 ans, nous avons constitué un premier pool bancaire, qui s'est finalement rétracté. Nous avons dû sortir du milieu agricole pour former le second. Nous attendons désormais un retour d'ici le 15 mars, qui nous permettra de lancer la suite du projet. »

La mise en service de la micro-sucrerie est prévue pour août 2027, à Escaudœuvres, près de Cambrai (Nord).

En janvier, une ligne pilote a été installée à Amiens (Somme) pour produire 4 000 kg de sucre. « Ce dernier est aujourd'hui cristallisé, il nous reste à le sécher et à le calibrer. Nous devrions pouvoir envoyer les premiers échantillons aux prospects industriels d'ici la fin février. De leur côté, la phase de R&D peut durer environ un an, le temps d'adapter leur process de fabrication », précise Sébastien Lemoine.

« L'objectif est de proposer un sucre biologique et local. Le procédé de fabrication du sucre a été entièrement repensé : nous avons expérimenté et adapté notre méthode à l'échelle du projet. Avec l'appui de Cathy Dietsch et d'Éric Ollive, nous avons mis au point et breveté un **procédé mécanique simplifié**, qui permet de réduire de 50 % la consommation d'énergie par rapport à un process classique. »

Déjà 250 ha engagés sur les 450 nécessaires

« Le produit final, un sucre blond proche du sucre complet (Planet Score AAA), sera commercialisé en direct auprès des consommateurs sous la **marque Chuk**, dans les magasins spécialisés et notamment au sein du réseau Biocoop (20 à 25 % des volumes). Des artisans et des industriels sont également intéressés, pour sécuriser leur approvisionnement en matières premières locales. »

« La future micro-sucrerie bio devrait produire entre 2 500 et 3000 t de sucre, un outil sur mesure pour relocaliser et valoriser la filière », met en avant le président de la fABRIque à sucres. Le prix d'achat des betteraves est annoncé aux alentours de 116 €/t, toutes primes confondues. Une quarantaine de producteurs ont déjà souscrit des parts sociales, ce qui représente 250 ha sur les 450 nécessaires. « On attend la pose des premières pierres pour recruter davantage, sachant qu'un plafond de 20 ha engagés par exploitation a été fixé. »

Ce projet est aujourd'hui réservé aux producteurs des Hauts-de-France, mais il suscite déjà l'intérêt d'autres régions françaises, comme la Bretagne, ou encore de la Belgique, qui pourraient à terme dupliquer le modèle.