

## Betterave sucrière : quel avenir pour la production bio ?

**Faute de débouchés suffisants, les producteurs de betteraves sucrières bio doivent ajuster leur surface. Car si les planteurs bio et les fabricants relèvent les défis techniques, le marché reste étroit pour un produit au coût de revient plus élevé.**

Publié le mar 03/02/2026 - 09:00 - Par [Marie-Pierre Crosnier](#)



25 planteurs de Cristal Union ont investi dans un robot pour réduire la main-d'œuvre nécessaire au désherbage estimée de 80 à 110 heures par hectare réduit à une trentaine d'heures grâce au robot.

© Cristal Union

Lancée avec beaucoup d'espoir par **Tereos** et **Cristal Union**, la **production de sucre de betteraves bio** peine à trouver son marché. Aujourd'hui, seule la coopérative Cristal Union continue l'aventure. « *C'est un marché naissant, une niche, qui se développe doucement* », constate William Huet, directeur agricole de la coopérative. La filière betterave bio reste très jeune, à peine une dizaine d'années. Après quelques années de progression régulière de la consommation, la guerre en Ukraine a provoqué l'effondrement des ventes et par conséquent celle de la production de betteraves bio. « *Nous sommes passés de 1 850 ha contractualisés en 2022 à 1 200 ha en 2023. Soit une baisse de 40 %* », poursuit le directeur agricole.

Tereos, confronté à la même réalité, a suspendu les contrats de ses 88 planteurs bio en novembre 2023, soit près de 1 000 ha. Un arrêt brutal après trois ans de croissance que le groupe sucrier a justifié par la baisse des ventes et la présence de stocks importants en sucre et alcool bio.

### **Une jeune filière de 10 ans**

Depuis deux ans, le marché bio repart, lentement. Cette année, la coopérative **Cristal Union** contractualise une centaine d'hectares bio supplémentaires, soit 1 350 ha. Certains clients parfumeurs et cosmétiques ont une forte volonté RSE de développer une offre issue de produits naturels et locaux. De même des petits transformateurs alimentaires se développent. *« Sans être adossée à la filière conventionnelle, absorbant les charges industrielles et les fluctuations de prix, la filière bio n'existerait pas. Notamment lors de retournement de marché comme en 2022 »*, précise William Huet.

Un autre projet, baptisé la Fabrique à sucres, tente d'aboutir actuellement dans les Hauts-de-France porté par un groupe d'agriculteurs bio qui croit aussi à ce marché, avec un produit différent : du sucre cristallisé brut de couleur blonde, fabriqué dans une mini-sucrierie (lire ci-dessous).

### **Un prix 2,5 à 2,8 fois plus élevé et stable pour les producteurs**

Le prix d'achat de la **betterave bio** s'avère beaucoup plus élevé que la betterave conventionnelle. *« 2,5 à 2,8 fois, dévoile le responsable de Cristal Union. Soit de 75 €/t les premières années à 80 €/t depuis 4 ans. Ce prix, construit avec Bio Grand Est, se situe au-dessus de la valorisation du marché, surtout depuis la guerre en Ukraine. Le sucre de canne bio, au marché très fluctuant, se situe souvent en dessous. »* *« Pour les agriculteurs du projet la Fabrique à sucres, le prix minimum calculé avec Bio en Hauts-de-France atteint 116 €/t. Il intègre une prime spécifique pour le désherbage manuel »*, précise Sébastien Lemoine, un des agriculteurs porteurs du projet. Quel que soit le transformateur, la stabilité du prix d'achat semble une condition indispensable pour investir, contrairement à la filière conventionnelle dont le prix a varié de 52 €/t à 30 €/t en trois ans.

### **Des coûts de désherbage importants**

Les coûts de désherbage en bio explosent rapidement, avec 80 à 110 heures par hectare de **désherbage manuel** (binette ou bed liner) nécessaires par campagne. Après avoir testé le robot désherbeur Farmoïd grâce à leur coopérative en 2022, 25 planteurs de Cristal Union en ont fait l'acquisition pour un montant de 100 000 euros. *« Un robot qui réalise 5 à 7 passages réduit le désherbage manuel à 30 heures par hectare, voire 10 heures dans le meilleur des cas »*, estime le directeur agricole.

Le choix variétal repose principalement sur trois variétés enrobées d'argile proposées par les semenciers. Actuellement, l'utilisation de semences non bio reste possible

grâce à une dérogation. « *L'évolution du règlement bio européen pourrait mettre fin à cette dérogation* », craint William Huet. Ce qui constituerait un frein très important pour la culture. Quant à la jaunisse, aucun moyen de lutte bio n'est pleinement efficace à ce jour.

En moyenne, les **rendements** se situent entre 50 et 55 % des rendements conventionnels avec une très grande disparité comprise entre 25 à 70 t/ha en fonction des aléas et des compétences techniques des producteurs.

### **Une organisation spécifique en sucrerie**

Coté usine, **Cristal Union** a certifié deux usines en bio. Le procédé de fabrication reste le même, mais lors du traitement des betteraves, tous les circuits doivent être nettoyés préalablement. Ce qui s'avère très coûteux. À Corbeilles-en-Gâtinais (45), Cristal Union transforme les betteraves bio début décembre, au milieu de la campagne betteravière, pendant une semaine. À Sillery, elles sont stockées dans un méga-silo bâché entre le 20 novembre et le 10 décembre. Elles sont ensuite transformées à la fin de la campagne vers le 15 janvier. Cette seconde organisation reste possible pour les betteraves produites en terre de craie, qui les protège contre les champignons. La dispersion des planteurs bio sur toute la zone betteravière nécessite aussi une adaptation logistique. Au final, si producteurs et fabricants relèvent les défis, le marché reste le facteur limitant.

### **Le projet de la Fabrique à sucres encore dans les cartons**

Depuis dix ans, un groupe d'agriculteurs bio des Hauts-de-France travaillent à la création d'une microsucrerie dédiée au sucre bio, baptisée la Fabrique à sucres, qui pourrait prendre place à Escaudœuvres, dans le Nord, [sur l'ancien site sucrier Tereos](#). « *Soutenus par Bio en Hauts-de-France, des ingénieurs ont breveté il y a quatre ans un process 100 % mécanique qui s'appuie sur des machines existantes. Ce procédé consomme 50 % d'énergie en moins qu'une sucrerie classique* », affirme Sébastien Lemoine, un des agriculteurs initiateurs du projet, situé à Gouzeaucourt (59).

Une SAS coopérative à gouvernance partagée a été créée, avec des producteurs, des acheteurs (dont Biocoop), des salariés et Bio en Hauts-de-France pour la construction et l'exploitation du site. Reste à finaliser le financement des 15 millions d'euros nécessaires. « *Une quarantaine d'agriculteurs bio, situés à moins de 100 km d'Escaudœuvres ont mis sur la table 2 500 € par hectare, soit 550 000 € pour les 220 ha engagés. L'objectif est d'arriver à terme à 450 ha de betteraves transformées. Une cagnotte de financement participatif lancée dans toute la France a permis de collecter 50 000 euros* », complète Sébastien Lemoine. La Région Hauts-de-France, les agences de l'eau, l'Agence Bio participent au financement à hauteur de trois millions d'euros. La difficulté pour boucler les financements retarde le projet à 2027 dans le meilleur des cas.

## **Bio : la Fabrique à sucres recherche des producteurs de betteraves sucrières bio**

**La micro sucrerie de betteraves bio cherche une quarantaine de producteurs pour lancer les premiers emblavements (200 ha) au printemps 2024 et produire ses premiers sucres complets fin 2024. Elle a trouvé un terrain dans le Cambrésis pour implanter son unité de production.**

Publié le jeu 16/02/2023 - 13:23 - Par [Rédaction Réussir](#)



© Cultures sucre

En France, moins de 0,5% de la production nationale de **betteraves sucrières** est cultivé en **agriculture biologique** (données Institut technique de la betterave). La part du bio dans les Hauts-de-France, région concentrant la moitié de la production nationale de betteraves sucrières (210 000 hectares et 12 000 exploitations), est aussi peu développée qu'au plan national. Mais la situation évolue.

Depuis 2016, l'**association Bio en Hauts-de-France** se mobilise pour faire émerger une filière équitable et locale. Cinq ans de travail, mobilisant producteurs, distributeurs et transformateurs mais aussi l'ISA pour la partie R&D, qui ont permis d'aboutir, l'an dernier, à la **création d'une micro-sucrerie sous forme de SAS coopérative et baptisée La Fabrique à sucres.**

*« Depuis l'été dernier, nous avons peaufiné le business plan, écrit son règlement intérieur et cherché le terrain où s'implantera la micro-sucrerie », assure Sébastien Lemoine, producteur de légumes bio à Gouzeaucourt (Nord), administrateur de Bio en Hauts-de-France et président de la Fabrique à sucres.*

La SAS coopérative comprend trois collèges pour une gouvernance partagée : le premier sera composé des futurs producteurs (51% des droits de vote), le second réunira les acteurs économiques concernés (distributeurs et transformateurs avec 49% des droits

de vote) et enfin le troisième est destiné aux partenaires souhaitant rentrer dans le capital qui ne sont ni producteurs ni acheteurs.

### **200 ha de betteraves sucrières bio au printemps 2024**

Le 15 février, la Fabrique à sucres a présenté son projet à Arras pour recruter les premiers **producteurs**. Elle prévoit l'emblavement de 200 ha de betteraves sucrières bio au printemps 2024 pour une **première production de sucre** complet au dernier trimestre, en sachant que chaque producteur pourra exploiter au maximum 5 ha, de manière à attirer le plus grand nombre d'exploitants possible.

100 ha de cultures supplémentaires sont visés en 2025 et autant en 2026, pour atteindre 400 ha (80 producteurs). *« C'est un projet local et équitable, car nous nous engageons à racheter la tonne à 116€ avec un système de primes valorisant la qualité de la production, contre 75 à 80€ la tonne proposés par les industriels et transformateurs »*, poursuit-il. Ainsi, une prime de 10€ est prévue pour les betteraves livrées sans collet, 10€ de plus pour celles dépourvues de terre et encore 15€ de prime sociale pour les exploitants qui désherberont manuellement plutôt qu'avec des robots.

Enfin, les exploitants devront s'engager à ne pas irriguer leurs cultures. Le sucre intégral (non raffiné) sera commercialisé à 75% auprès de transformateurs, le reste auprès de distributeurs, la création d'une marque étant prévue cette année. La Fabrique a trouvé un terrain de 3ha à côté d'**Escaudoevres** (59) pour implanter sa **micro-sucrierie** et devrait finaliser prochainement son acquisition. Pour rentabiliser cet investissement de 10 M€ et faire tourner la micro-sucrierie en dehors de la saison de transformation des betteraves (mi-octobre à fin décembre), il est prévu de diversifier son activité, entre autres avec la **production de jus**.