



COMMUNIQUÉ AUX MÉDIAS

## Écobilan nettement supérieur pour le sucre suisse par rapport au sucre de l'UE

**Sucre Suisse SA mise sur une production répondant aux critères du développement durable. Une étude récente établit qu'en comparaison avec le sucre importé de l'UE, l'impact environnemental découlant de la production de sucre en Suisse est inférieur d'environ 30 %. L'évaluation tient compte de l'ensemble des facteurs qui ont une incidence écologique tout au long de la chaîne de production.**

L'étude a comparé l'empreinte écologique du sucre de betteraves conventionnel produit en Suisse avec celle du sucre de betteraves de l'UE importé chez nous. Les conditions de culture, la fabrication du sucre et les transports (acheminement des betteraves de la ferme à la fabrique et distribution au client) ont été analysés. Le score inférieur d'environ 30 % du sucre suisse par rapport à celui de l'UE en termes de nuisances environnementales résulte de l'addition de plusieurs facteurs favorables tout au long de la chaîne de production. La culture des betteraves et leur transformation constituent les étapes décisives. Les trajets nécessaires à la livraison des betteraves et la distribution du sucre jouent un rôle mineur en termes d'empreinte écologique.

### **Culture des betteraves : rendements supérieurs, engrais plus écologiques, limitation des intrants**

Avec 81 t/ha, la culture de betteraves est d'un rendement supérieur en Suisse en comparaison avec l'UE (75 t/ha). Dès lors, la même quantité de betteraves sucrières mobilise moins de surface agricole, ce qui influe fortement sur l'empreinte écologique. Le recours à des engrais plus favorables pour l'environnement joue également un rôle décisif. En comparaison avec l'UE, les planteurs suisses utilisent plus de fertilisants naturels, tels que du purin ou du fumier, plutôt que des engrais minéraux. Par conséquent, l'impact environnemental lié à la fabrication des engrais est réduit de même que la diffusion d'intrants résultant de leur épandage (p. ex. gaz hilarant dans l'air ou nitrates dans l'eau). Ce sont les principales raisons qui expliquent pourquoi le score suisse pour la culture de betteraves nécessaires à la production d'une tonne de sucre est d'1 million d'écopoints (unités de charge écologique) tandis que celui de l'UE s'élève à 1.5 million d'écopoints.

### **Fabrication : productivité supérieure, efficacité énergétique et utilisation de combustibles écologiques**

Un autre élément décisif pour la limitation de l'empreinte écologique du sucre suisse est la productivité supérieure des sucreries. La quantité de betteraves (6.36 tonnes) nécessaires pour obtenir une tonne de sucre est inférieure en comparaison avec la moyenne de l'UE (environ 6.81 tonnes). En Suisse, il faut donc environ 6 % de betteraves en moins pour produire une tonne de sucre, ce qui diminue encore la surface à cultiver.

La meilleure efficacité énergétique et le recours à des combustibles plus favorables pour l'environnement sont également des facteurs qui permettent de limiter l'empreinte écologique des sucreries. Les sucreries suisses couvrent leurs besoins énergétiques par la combustion de gaz naturel alors qu'au sein de l'UE, des quantités considérables d'énergie proviennent du charbon et du pétrole. Globalement, la transformation des betteraves dans les sucreries suisses représente 0.30 millions d'écopoints alors qu'au sein de l'UE, ce sont 0.52 millions. La centrale à bois prévue à Aarberg contribuera encore à diminuer drastiquement la consommation d'énergie fossile.

La Suisse de même que l'UE valorisent efficacement tous les produits résiduels provenant de la fabrication de sucre à partir de betteraves. La pulpe ou la mélasse permettent par exemple la

**Schweizer Zucker AG**  
**Sucre Suisse SA**

Radelfingenstrasse 30  
Postfach  
CH-3270 Aarberg  
T +41 (0)32 391 62 00  
F +41 (0)32 391 62 40

Oberwiesenstrasse 101  
Postfach  
CH-8502 Frauenfeld  
T +41 (0)52 724 74 00  
F +41 (0)52 724 74 90

info@zucker.ch  
www.zucker.ch  
www.sucre.ch



fabrication de fourrage agricole. Par ailleurs, la mélasse est utilisée pour confectionner de la levure de boulangerie indigène. La chaleur dégagée lors du processus de production est injectée dans un réseau de chauffage à distance et permet de chauffer des habitations. Sans la valorisation des sous-produits, l'impact environnemental du sucre serait nettement plus important, au sein de l'UE comme en Suisse.

L'étude a été réalisée par EBP, une entreprise réunissant des consultants indépendants disposant d'une grande expérience dans le domaine des études de compatibilité écologique ([www.ebp.ch](http://www.ebp.ch)). La méthode choisie est l'analyse du cycle de vie (*Life Cycle Assessment, LCA*), qui repose sur une approche systémique des impacts écologiques (p. ex. changement climatique, destruction de la couche d'ozone, toxicité écologique, destruction de ressources minérales) le long de la chaîne de production. L'étude a en outre été soumise pour un examen critique à l'entreprise Carbotech AG, Zurich ([www.carbotech.ch](http://www.carbotech.ch)) qui l'a jugée scientifiquement valable.

Pour des informations plus détaillées, consulter le rapport d'étude sous [www.durabilite.sucre.ch](http://www.durabilite.sucre.ch) ou [www.nachhaltigkeit.zucker.ch](http://www.nachhaltigkeit.zucker.ch).

Contact : Sarah Marti [s.marti@zucker.ch](mailto:s.marti@zucker.ch) ou 032 391 62 07.

Aarberg, le 8 novembre 2017