

REVUE DE PRESSE S02

www.sada.co

Du 09.01 au 15.01.2017

Page 2 : Connantre - Tereos met les gaz pour l'après-quotas

Page 4 : Südzucker relève ses prévisions après un bon T3, l'action monte

Page 5 : Saint Louis Sucre et ses planteurs certifiés REDcert et SAI

Page 6 : Du sucre de betterave 100 % bio et 100 % breton ?

Page 8 : Canada - Une entreprise de déneigement mise sur le jus de betterave

Connantre - Tereos met les gaz pour l'après-quotas

(Publié le 09.01.2017 – www.lunion.fr)

Connantre. Avec ses chaudières plus sobres, l'usine marnaise va produire plus pour moins cher.



Le remplacement de trois chaudières au fioul, trop énergivores, par deux chaudières au gaz a représenté un investissement de 60 millions d'euros. Photographe: Tereos

La première sucrerie d'Europe a changé d'énergie. Deux chaudières au gaz naturel ont été installées dans l'usine Tereos de Connantre à la place de trois chaudières au fioul. Elles ont permis de baisser de 20 % la consommation d'énergie du site et de réduire de 50 000 tonnes les émissions de CO₂, soit l'équivalent des rejets annuels de 24 000 voitures sur le réseau routier.

Cet investissement de 60 millions d'euros fait partie du plan, à cinq ans, de 100 millions d'euros mis en place pour l'ensemble des sucreries françaises de Tereos dans la perspective de la fin des quotas sucriers européens qui interviendra en septembre prochain.

LES CAMPAGNES SUCRIÈRES VONT PASSER DE 105 À 130 JOURS

« L'énergie est le levier majeur si l'on veut une compétitivité sur le marché mondial libéralisé sur lequel on veut se présenter », souligne Vincent Batteux, directeur adjoint de l'usine de Connantre.

Aujourd'hui, le groupe, qui possède également sept sucreries au Brésil, estime avoir des coûts de production suffisamment compétitifs pour servir les pays déficitaires en sucre.

« Pour des produits rendus sur les pays en voie de développement, on est quasiment à l'équité », confie M. Batteux. L'autre clé de l'après-quotas, c'est l'allongement de la campagne. À Connantre, elle passera de 105 à 130 jours, plus 40 jours de fabrication de sirop en intercampagne. Cela permettra à l'usine d'accroître sa production d'au moins 20%. Elle pourrait transformer ainsi trois millions de tonnes de betteraves (au lieu de deux millions), cultivées sur plus de 30 000 hectares (au lieu de 28 000). Il a fallu pour cela convaincre les planteurs. Tereos leur a fait signer des contrats d'approvisionnement de deux ans avec un prix minimum garanti de 25 euros la tonne, pulpes comprises. La baisse des cours du blé a-t-elle joué ? « Ce n'est pas ce qui a motivé les agriculteurs qui ont bien compris que, demain, le prix du sucre sera lui aussi volatil », répond M. Dubus. « Simplement, la betterave va leur permettre de se diversifier sans se disperser et d'amortir les aléas d'une mauvaise moisson ou de mauvais prix des céréales. » C'est ce qui se passe aujourd'hui où le sucre vient adoucir la pilule amère d'une année 2016 bien noire pour l'agriculture.

Écrit par Julien BOUILLÉ.

**REGARDER LE REPORTAGE DE France 3 SUR CONNANTRE SUR SADA.CO
(12.01.2017)**

Südzucker relève ses prévisions après un bon T3, l'action monte

(Publié le 12.01.2017 – www.lesechos.fr)

Le groupe allemand Südzucker, numéro un du sucre en Europe, a annoncé jeudi un bond de 51,7% de son bénéfice net trimestriel, à 100 millions d'euros, et a relevé dans la foulée sa prévision de résultat d'exploitation pour l'ensemble de l'exercice.

Le titre gagne 3,05% à 24,15 euros vers 8h25 GMT à la Bourse de Francfort, l'une des meilleures performances de l'indice M-Dax des valeurs moyennes allemandes.

Le bénéfice d'exploitation du troisième trimestre clos fin novembre a progressé de 47,3% à 133 millions d'euros, sur un chiffre d'affaires en hausse de 5,1% à 1,70 milliard, a annoncé Südzucker, propriétaire en France de Saint-Louis Sucre.

Les analystes interrogés par Reuters prévoyaient en moyenne un résultat net de 51,7 millions d'euros au troisième trimestre, un résultat d'exploitation de 103 millions et un chiffre d'affaires de 1,74 milliard.

"L'évolution des prix du sucre a été favorable en Europe. Depuis l'été 2016 nous constatons un mouvement haussier stable et positif au niveau des prix dans l'UE", a dit un porte-parole du groupe. "Nous n'avons pas augmenté les volumes de ventes, il s'agit juste du redressement des prix."

Pour l'ensemble de l'exercice clos fin février, Südzucker table sur un bénéfice opérationnel compris entre 380 et 410 millions d'euros, au lieu d'une prévision précédente de 340-390 millions. En 2015/2016, le résultat d'exploitation était ressorti à 231 millions d'euros. (Michael Hogan, Véronique Tison pour le service français)

LIRE LE COMMUNIQUÉ DE PRESSE SUR SADA.CO (12.01.2017)

Saint Louis Sucre et ses planteurs certifiés REDcert et SAI

(Publié le 10.01.2017 – www.terre-net.fr)

L'entreprise Saint Louis Sucre, sa maison mère Südzucker AG et ses planteurs de betteraves viennent d'obtenir la certification REDcert.

En obtenant la certification REDcert, Saint Louis Sucre et ses planteurs ont prouvé que leurs techniques de cultures de betteraves correspondent au niveau argent de la plateforme SAI (Sustainable Agriculture Initiative). De même pour leur maison mère, Südzucker AG, premier sucrier européen. « Le groupe et ses 34 000 planteurs démontrent ainsi qu'ils respectent les normes environnementales et sociales liées à la culture et transformation des matières premières. Plus particulièrement, les producteurs optimisent la protection des végétaux, raisonnent leur fertilisation et travaillent à augmenter la fertilité des sols et la biodiversité. »

Saint Louis Sucre a développé un système de documentation accessible aux clients qui permet de juger la durabilité des activités. « Nous sommes fiers d'avoir été capables de prouver de façon transnationale la durabilité de nos techniques de culture de betterave, ensemble avec les planteurs. Cela n'aurait pas été possible sans leur engagement indéfectible pour le développement durable » a déclaré le Dr. Thomas Kirchberg, membre du comité exécutif de Südzucker AG et président du comité de supervision de Saint Louis Sucre.

REDcert a été fondé en 2010 par les associations et les organisations du secteur de l'agriculture et du biocarburant allemands. Son but est d'établir un système de certification de durabilité pour le secteur du biocarburant. Le système REDcert-EU, reconnu par la Commission Européenne, confère à REDcert un système de certification de durabilité, qui peut être appliqué dans toute l'Europe dans le domaine de la culture de matière première végétale.

Du sucre de betterave 100 % bio et 100 % breton ?

(Publié le 11.01.2017 – www.france3-regions.francetvinfo.fr)

Verra-t-on bientôt du sucre de betterave totalement bio et breton sur nos étals ? L'initiative "Breizh Sukr" laisse entendre que c'est pour bientôt.



© CC

Cette idée lui est venue assez naturellement. Bernard Cano avait déjà fait le pari du bio en 1989, un choix plutôt dissident dans des années où ce mode de culture n'était pas vraiment répandu. Plusieurs années plus tard, il lance le projet "Breizh Sukr" (sucre breton).

Objectif : produire du sucre 100 % bio et 100 % breton à partir de la betterave sucrière.

ESSAIS

Le projet Breizh Sukr repose sur une collaboration entre plusieurs agriculteurs. Chacun accepte de consacrer une partie de sa parcelle à la culture de la betterave sucrière. Pour l'heure, 11 agriculteurs ont adhéré, pour une surface totale de 7 ha.

Pour le moment, il s'agit uniquement de tests dont le but est de vérifier comment pousse la plante. Ces essais permettent également d'affiner la technique du désherbage mécanique, obligatoire pour la culture bio, mais difficile à appliquer sur la betterave.

Au-delà de l'aspect insolite des cultures de betterave sucrière en Bretagne, le but est avant

tout, pour Bernard Cano, de tordre le cou à une idée reçue en montrant aux agriculteurs que "les débouchés dans le bio son nombreux. Ça donne une liberté", affirme-t-il.

LA BRETAGNE, TERRITOIRE IDÉAL ?

À première vue, la culture de la betterave sucrière en Bretagne peut susciter quelques interrogations. D'ordinaire, les Bretons sont davantage habitués à la betterave fourragère sur le littoral, "très robustes" grâce au climat océanique, précise Bernard Cano. Il a suffi de transférer ce gène de robustesse à la betterave sucrière pour qu'elle aussi puisse s'acclimater à l'environnement breton.

Il n'était pas possible de se contenter de la fourragère : la matière sucrière qu'elle produit est seulement de 13 % alors qu'elle s'élève à 20 % pour la betterave sucrière. La matière produite est naturellement blanche. Du point de vue gustatif, Bernard Cano reconnaît que le sucre ainsi produit "a un peu moins de parfum que le sucre de canne".

Au début du XIXe siècle, le blocus continental (politique napoléonienne visant à affaiblir le Royaume-Uni en l'empêchant de commercer avec le reste de l'Europe) empêche l'importation de sucre de canne en provenance des colonies. En 1811, Napoléon prend un décret prévoyant la mise en culture de 32 000 ha de betterave. "On les a plantées en plaines, pas en Bretagne. On s'affranchissait alors de la difficulté du transport, car c'est extrêmement lourd." Mais aujourd'hui, les voies de communication modernes et les machines, permettent de contourner ce problème.

La première récolte de Breizh Sukr a été réalisée il y a quelques mois et a permis d'obtenir 50 tonnes. L'objectif est d'atteindre 20 000 tonnes d'ici 15 à 20 ans. Mais le sucre pourra déjà être dégusté "d'ici à 2020", se réjouit Bernard Cano.

Écrit par Baptiste GALMICHE.

Canada - Une entreprise de déneigement mise sur le jus de betterave

(Publié le 11.01.2017 – www.laveniretdesrivieres.com)

DÉNEIGEMENT. L'utilisation d'une formule composée de jus de betterave et de sel pour déglacer les stationnements commence à faire son chemin dans Brome-Missisquoi. Après la Ville de Cowansville, c'est maintenant au tour d'une entreprise de déneigement de Sainte-Brigide-d'Iberville de tenter l'expérience.



Le sel de déglacage est aspergé de jus de betterave avant son chargement dans les camions.

©Photo: gracieuseté

Ce mélange, choisi pour des considérations d'ordres économique et écologique, permet de diminuer les quantités de sel utilisées lors des opérations de déglacage tout en aidant à réduire la pollution des cours d'eau et à contrer l'effet corrosif du calcium sur les véhicules motorisés.

«On utilise de 15 % à 30 % moins de sel grâce à ce procédé. Pour une petite entreprise comme la mienne, qui épand quelque 200 tonnes de sel par hiver, les économies devraient jouer entre 3 000 \$ et 6 000 \$», indique Manuel Aeschlimann, propriétaire des Entreprises Manu, basées à Sainte-Brigide-d'Iberville.

PREMIÈRE EXPÉRIENCE

Les Entreprises Manu utilisent le mélange de sel et de jus de betterave pour déglacer les

stationnements des écoles francophones de Farnham et aux bases militaires de Farnham et de Saint-Jean-sur-Richelieu.

Le centre professionnel Novard, l'entreprise Armoires Cuisines Action, le centre de location Simplex, le magasin RONA Lévesque, la station-service Shell et les entreprises de Denis Riel ont tous acceptés de se prêter au jeu.

«On a appelé les propriétaires à l'automne pour obtenir leur accord. Ils ont répondu favorablement à notre demande et semblent bien contents du résultat, car ils voient une différence sur l'efficacité du produit», signale M. Aeschlimann.

DEUX PROCÉDÉS

Pour les grandes surfaces, le sel est aspergé de jus de betterave au moyen de buses lors de son chargement dans les camions. Pour les plus petites surfaces – les trottoirs et perrons par exemple – on opte plutôt pour un mélange liquide qui sera appliqué en fines couches à l'aide d'une petite citerne avec pompe.

«Il ne faut pas en mettre trop, car ça risque de coller aux semelles», prévient le propriétaire des Entreprises Manu.

Ce dernier fait également remarquer que le sel aspergé de jus de betterave colle au sol au lieu de s'envoler au vent, ce qui augmente le rendement des abrasifs sur les grandes surfaces.

«Le mélange peut même être appliqué avant une chute de neige. De cette façon, il reste au sol après le passage du chasse-neige au lieu de se mélanger à la neige et d'être projeté à l'extérieur du stationnement avant même d'avoir eu le temps d'agir», explique M. Aeschlimann.

UTILISATION DE LA BETTERAVE BLANCHE

C'est la betterave à sucre, blanche et de forme plus allongée, qui compose le mélange, et non celle aux contours arrondis – à la coloration mauve – que l'on consomme. Le jus de betterave est pulvérisé sur le sel.

Cette solution a été testée une première fois en 2011, avant d'être approuvée par le ministère des Transports du Québec (MTQ) en 2014. Elle pourrait permettre aux villes et aux entreprises de déneigement de réduire leur facture tout en polluant moins.

Écrit par Claude HÉBERT.