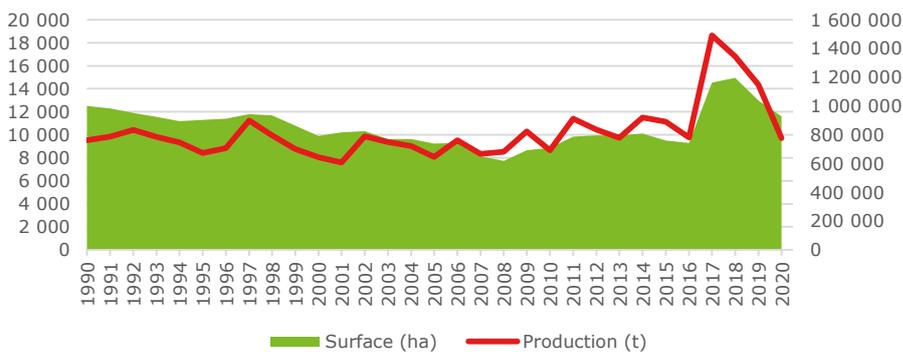
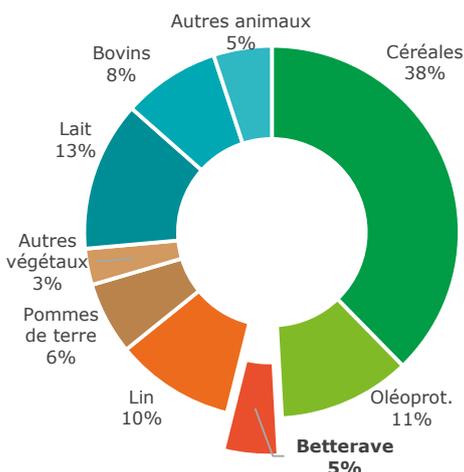


- LA BETTERAVE SUCRIÈRE DANS L'EURE -

POIDS DE LA FILIÈRE DANS L'ÉCONOMIE AGRICOLE DÉPARTEMENTALE

Chiffre d'affaires ferme Eure (2018)



5 %

du chiffre d'affaires



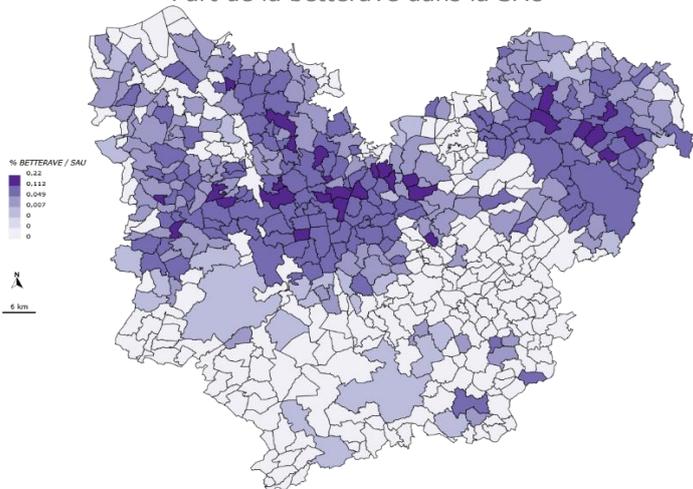
4 %

de la SAU

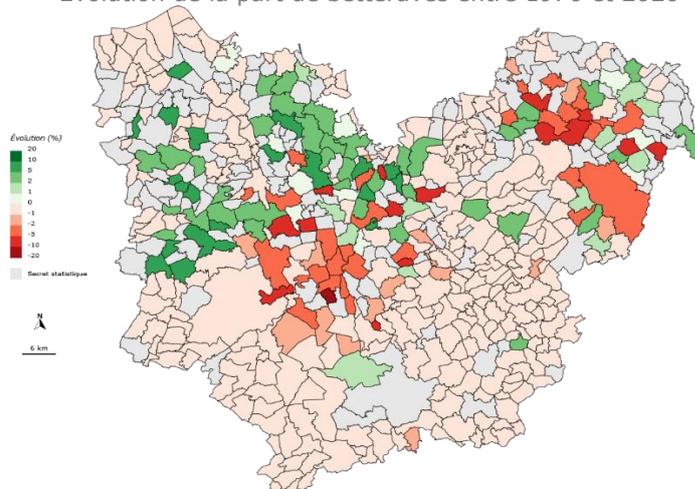
Production emblématique de l'Eure, la betterave est une culture à forte valeur ajoutée. La fin des quotas sucriers européens en octobre 2017 a largement fait évoluer la production au cours des dernières années.

LOCALISATION ET ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION

Part de la betterave dans la SAU



Évolution de la part de betteraves entre 1970 et 2020



Entre 1970 et 2020, les surfaces en betterave sont passées, dans l'Eure, de 9 725 à 11 480 hectares. Durant cette période, l'évolution des surfaces consacrées à cette production n'a pas été linéaire. Après une progression, les surfaces dédiées se sont longtemps tassées jusqu'à un point bas en 2008, puis elles sont reparties à la hausse. La fin des quotas sucriers, instaurés en Europe en 1968, et qui avaient la particularité d'en faire un marché très encadré, a entraîné un fort rebond de production. Après 2 années, les surfaces ont rediminué dans un contexte de marché moins favorable. La part des surfaces consacrées à la betterave s'est développée sur le Plateau du Neubourg et à l'ouest du département.

Même si le prix est aujourd'hui porteur, la filière craint une baisse des surfaces du fait du risque accru dans la production, lié au retrait de l'usage des néonicotinoïdes.

LE PROFIL DES EXPLOITATIONS

Au dernier Recensement Agricole, en 2020, on trouve :

758 exploitations euroises produisant de la betterave **15 ha** en moyenne par exploitation en produisant

ENVIRONNEMENT - AGRICULTURE BIOLOGIQUE - AUTRES VALORISATIONS

La betterave est une culture nécessitant un recours aux intrants, notamment herbicides. L'indice de fréquence de traitement est dans la moyenne des cultures normandes et inférieur à la moyenne française pour cette culture. La betterave est une culture de diversification, elle entre ainsi dans des rotations longues (5 ans ou plus essentiellement). La betterave est une culture qui, la plupart du temps, fait recourir au labour avant semis. La suppression de l'usage des néonicotinoïdes en enrobage de semence pose des difficultés dans la lutte contre les ravageurs.

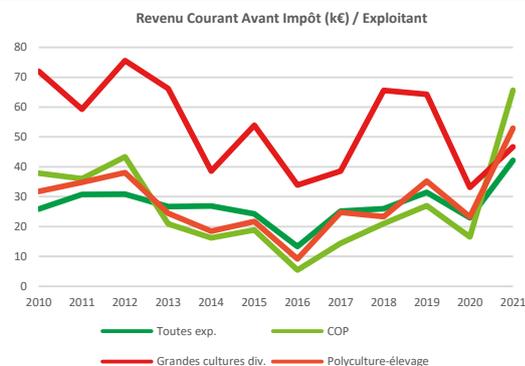
En Normandie, le potentiel de conversion en système betteravier est élevé. Cependant, l'absence de filière bio régionale freine les conversions et explique la mixité des fermes bio : les agriculteurs qui passent en bio gardent leur production de betteraves à sucre en conventionnel ou remplacent cette culture à forte valeur ajoutée par des légumes de plein champ. Toutefois, quelques producteurs normands se sont engagés dans des expérimentations culturales en betteraves sucrières bio, en lien avec des partenaires locaux et des sucreries proches de la Normandie.

Il n'existe pas d'autre certification propre à la betterave sucrière localement.

LES RÉSULTATS ÉCONOMIQUES

D'après le RICA (Réseau d'Information Comptable Agricole), en 2021, en Normandie, le RCAI (revenu courant avant impôt) / UTAns (unité de travail non salariée) en systèmes de grandes cultures avec des cultures industrielles (autres grandes cultures par comparaison aux systèmes spécialisés en céréales et oléoprotéagineux) s'élève à 46 700 euros. Même si ce n'est pas le cas en 2021, cette valeur est généralement supérieure à la moyenne tous systèmes confondus, traduisant l'intérêt économique de ces cultures à forte valeur ajoutée, dont la betterave.

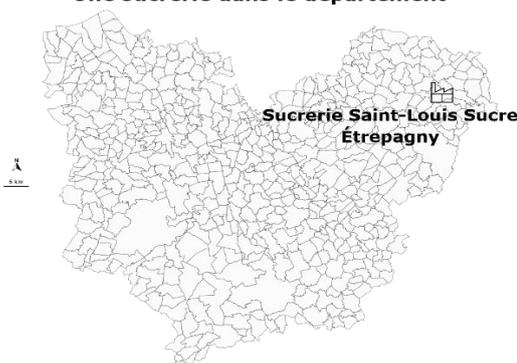
La dispersion des résultats pour ce système est aussi généralement la plus marquée, montrant la diversité des situations, des productions et des territoires.



LES DÉBOUCHÉS - L'AVAL DE LA FILIÈRE

Près d'une quarantaine de départements de la métropole cultivent des betteraves mais la production se situe essentiellement dans la moitié nord du pays. La France est le 1^{er} producteur mondial de sucre et d'éthanol de betterave. Au cours de la campagne sucrière de 2022-2023, 30,7 millions de tonnes de betterave ont été produites. La France compte 5 groupes sucriers, dont 3 qui assurent la majeure partie de la transformation : Saint-Louis Sucre, filiale du groupe allemand Südzucker ; le groupe coopératif Cristal Union et le groupe coopératif Tereos. Il y a aujourd'hui 21 sucreries en France, après restructurations à la fin des quotas.

Une sucrerie dans le département



La filière avait pendant très longtemps la particularité d'être encadrée par des quotas, avec un prix garanti pour le producteur. Ce dispositif a pris fin en 2017 et a entraîné une volatilité accrue avec des cours se rapprochant du marché mondial, la négociation régulière de contrats, une forte restructuration du secteur et la fermeture de sucreries, dont une en Normandie. Il s'agissait d'une sucrerie du groupe Saint-Louis Sucre, située à Cagny dans le Calvados. Historiquement, une partie des betteraviers eurois livrait cette sucrerie. Ces producteurs livrent désormais la sucrerie d'Étrepagny (groupe Saint-Louis Sucre), seule sucrerie du département. Depuis cette fermeture, en Normandie, la betterave est cultivée quasi exclusivement en Seine-Maritime (qui dispose d'une sucrerie appartenant au groupe Cristal Union) et dans l'Eure.

L'arrachage des betteraves a lieu à l'automne et fait appel à du matériel particulier (investissement conséquent). La récolte a lieu lorsque les réserves de sucre dans la racine sont maximales (15 à 21 %). Pour conserver cette richesse en sucre, les plantes doivent être transformées rapidement : c'est pourquoi les usines ont une activité saisonnière et sont implantées à proximité des zones de production. L'extraction du sucre de la betterave se fait par séparations mécaniques successives.

La production de sucre représente la première utilisation de la betterave. Ce sucre est principalement destiné à l'alimentation, soit pour une utilisation directe, soit pour des utilisations indirectes, dans l'industrie agro-alimentaire notamment. Il est également utilisé pour des applications non alimentaires, comme dans l'industrie chimique ou pharmaceutique. L'alcool d'origine betteravière est utilisé pour des applications alimentaires (boissons, vinaigre) et non alimentaires (parfumerie, chimie, pharmacie, biocarburants). Les coproduits (pulpes, mélasse) sont valorisés en alimentation animale ou à des fins industrielles. La sucrerie d'Étrepagny valorise des pulpes sous forme déshydratée, après déshydratation à l'Usine Coopérative de Déshydratation du Vexin (UCDV), voisine de Saint-Louis Sucre.

ENJEUX ACTUELS

Risque d'impasse technique en cas de présence de pucerons avec la suppression des néonicotinoïdes

Maintien de la production et d'une filière locale

Projet d'envergure en pourparlers sur le port de Rouen qui pourrait rebattre la carte de la production betteravière

QUELQUES REPÈRES

10^{ème} département producteur, 2^{ème} normand derrière la Seine-Maritime

11 620 hectares en 2020 (3 % des surfaces du département)

5 % du produit agricole départemental

1 sucrerie dans le département et 1 usine de déshydratation notamment alimentée par la filière betteravière

Des rendements qui ont fortement progressé, mais une culture risquée

Sources : CANs, AGRESTE, DRAAF, Agence Bio, INAO, FAM

Traitement : Chambres d'agriculture de Normandie

- Étude prospective l'Agriculture de l'Eure en 2040 -

Travail réalisé dans le cadre de la convention
Chambre d'Agriculture - Département de l'Eure

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Liberté Équité Proximité

