



Production de sucre en France

Panorama de la campagne 2024-2025

Cultures
SUCRE

La France

Un leader du sucre en Europe et dans le monde

Sur 108 pays producteurs de sucre dans le monde, certains cultivent **uniquement de la canne**, d'autres **uniquement de la betterave**. Quelques pays cultivent à la fois de la canne et de la betterave. Le sucre issu de la canne représente près de 80 % de la production mondiale de sucre.

Le sucre produit en France vient quant à lui **majoritairement de la betterave sucrière, en métropole**, et le reste, de la canne, dans les DROM.



1^{er} pays producteur européen

de sucre (métropole + DROM).

2^e producteur mondial

de sucre de betterave, derrière la Russie.

9^e producteur mondial

de sucre (betterave + canne).

** L'UE produit aussi du sucre de canne dans les DROM.*



Plantes sucrières

Une richesse pour notre agriculture nationale

BETTERAVE SUCRIÈRE

23 000
planteurs

32,9 Mt*
de betteraves
ont été récoltées sur
411 770 ha

CANNE À SUCRE

Plus de **2 Mt***
de cannes ont
été récoltées sur

35 220 ha
dans les départements
et régions d'outre-mer
(DROM)



« Notre filière est aujourd'hui confrontée à une multitude de nouveaux défis : aléas climatiques, apparition de nouvelles maladies, pression réglementaire inédite sur les moyens de production avec des impasses techniques et hausse des coûts. Mais la betterave sucrière a de sérieux atouts, et les planteurs s'adaptent en permanence pour répondre à ces enjeux et rester compétitifs ! »

Nicolas Rialland, directeur général de la Confédération générale des planteurs de betteraves (CGB)

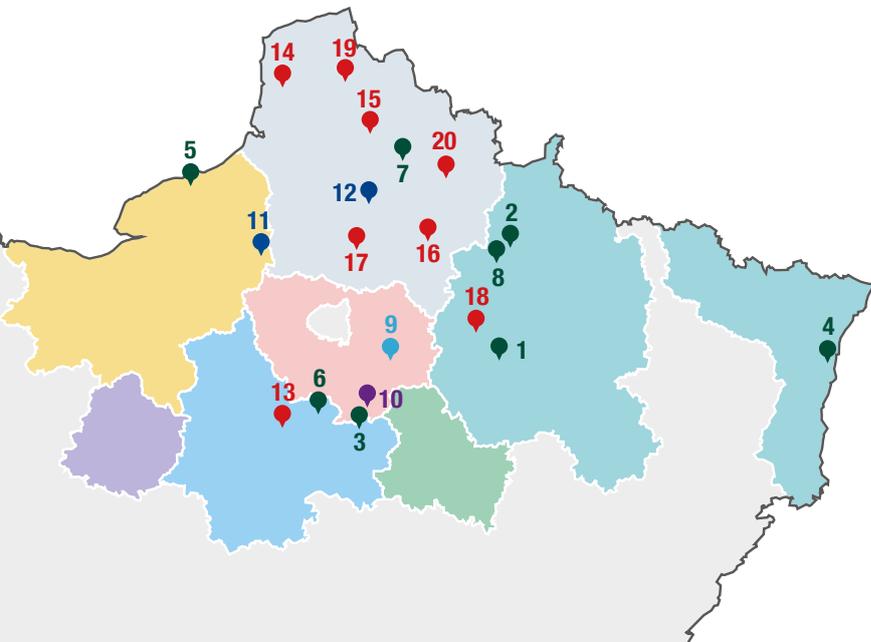
En France métropolitaine, ce sont près de **23 000 agriculteurs** qui sèment au printemps, cultivent, et arrachent à l'automne les betteraves sucrières dans sept régions situées au nord de la Loire et dans l'Est.

* Millions de tonnes.

La production de sucre issu de betteraves

Une industrie ancrée dans nos territoires

En France métropolitaine, il existe **20 sucreries**, appartenant à 5 groupes et sociétés sucrières qui produisent un peu plus de **4,5 Mt de sucre de betterave**.



« Les sucreries et distilleries, ancrées au cœur des territoires agricoles, participent à l'excellence industrielle française au service de notre souveraineté productive. Chaque emploi en sucrerie génère plus de 10 emplois directs et induits, soit plus de 70 000 emplois dans un grand nombre de secteurs associés, un véritable atout pour nos territoires. »

Christian Spiegeleer, président du Syndicat national des fabricants de sucre (SNFS)

CRISTAL UNION

C'est ensemble que nous avançons

- 1 - Arcis-sur-Aube
- 2 - Bazancourt
- 3 - Corbeilles
- 4 - Erstein
- 5 - Fontaine-le-Dun
- 6 - Pithiviers
- 7 - Sainte-Émilie
- 8 - Sillery



- 9 - Nangis



SUCRERIE & DISTILLERIE OUVRÉ FILIS S.A.

- 10 - Souppes-sur-Loing*

SAINT LOUIS SUCRE

- 11 - Étrépagny
- 12 - Roye



- 13 - Artenay
- 14 - Attin
- 15 - Boiry
- 16 - Bucy
- 17 - Chevrières
- 18 - Connantre
- 19 - Lillers
- 20 - Origny

* Dernière campagne en 2024-2025

L'alcool agricole

La France, 1^{er} producteur européen

En 2024, la France métropolitaine compte **10 distilleries produisant 14,8 Mhl* d'alcool éthylique (ou éthanol), issu à parts égales de betteraves et de céréales (blé, maïs)**, faisant de la France le 1^{er} producteur européen d'alcool agricole.



L'éthanol sert à la production de parfums, de gel hydroalcoolique et de bioéthanol.

* Millions d'hectolitres.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le bioéthanol est présent dans le SP95-E10, SP95, SP98. C'est le principal composant (85%) du Superéthanol-E85. Utilisé en remplacement de l'essence fossile, le bioéthanol consommé en France réduit de plus de 70 %* les émissions de gaz à effet de serre, faisant de l'alcool « made in France » un véritable levier de souveraineté énergétique et écologique.

* Source : CarbuRe-DGEC.



« Le bioéthanol représente une solution opérationnelle efficace sur le plan environnemental.

Le bioéthanol consommé en France en 2024 a ainsi économisé plus de 2 millions de tonnes de CO₂, soit les émissions de 1 million de voitures. Le bioéthanol produit en France remplace du pétrole importé tout en contribuant à la souveraineté alimentaire. »

Sylvain Demoures, secrétaire général de Bioéthanol France



La filière sucre

Garante d'une souveraineté alimentaire, énergétique et sanitaire



« La filière betterave-sucre-éthanol est implantée au cœur des territoires de production agricole, ce qui assure un approvisionnement local (rayon de collecte de 30 km en moyenne). Notre pays bénéficie ainsi d'un atout de souveraineté à la fois alimentaire (sucre, pulpes pour l'élevage), énergétique (bioéthanol) et sanitaire (gels hydroalcooliques). »

Philippe Reiser, directeur général de Cultures Sucre

La production métropolitaine couvre largement nos besoins en sucre.

2/3 des volumes utilisés dans l'Hexagone sont destinés à la consommation humaine

(sucre de bouche, restauration hors foyer et industries alimentaires).



La betterave à sucre

Des coproduits 100 % vertueux



Jusqu'à
≈ 150 kg
de sucre

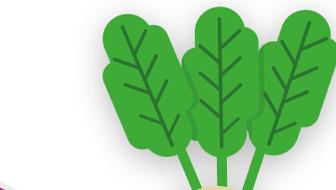
et de
mélasse



De la levure



De l'alcool



**1 tonne de betteraves
sucrières, ce sont :**



Des pulpes
pour l'alimentation
animale ou l'énergie



**Des écumes
ou vinasses**
(fertilisant)

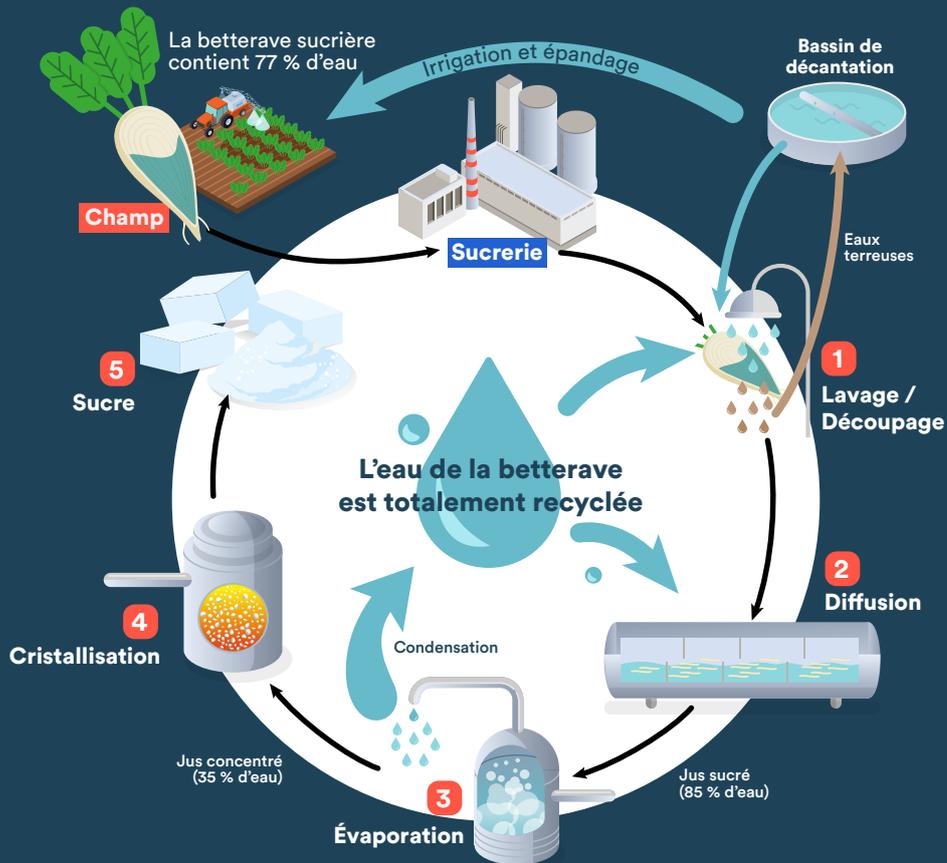


Jusqu'à
100 litres
d'alcool

LE SAVIEZ-VOUS ?

- **Les pulpes** sont utilisées en alimentation animale pour les ruminants, et une nouvelle voie se dessine pour l'industrie sucrière avec la méthanisation, dans un objectif de décarbonation.
- **Les mélasses** servent soit à la production d'éthanol, soit à la production de levures.

Une gestion 100 % circulaire de l'eau



La betterave est composée à 80 % d'eau.

Cette eau est récupérée par la sucrerie lors du procédé sucrier (étape d'évaporation) et est réutilisée pour le fonctionnement de la sucrerie (lavage des betteraves, diffusion...) et pour l'irrigation des champs.

Cette eau issue des betteraves couvre **90 % à 100 % des quantités d'eau nécessaires** en sucrerie.

Les usages du sucre

Les multiples débouchés du sucre

Les utilisations alimentaires sont, de loin, le premier débouché des utilisations de sucre en France (> 60 %) : il y a à la fois le **sucre consommé à domicile** (boissons chaudes, yaourts, pâtisseries maison...) et le **sucre utilisé par les artisans des métiers de bouche, la restauration hors foyer et les industries agroalimentaires.**

Il existe d'autres débouchés du sucre, souvent moins connus :

- Le secteur de la pharmacie l'emploie par exemple comme excipient ou comme agent de texture (poudres, gélules, comprimés).
- Le secteur de la cosmétique l'utilise dans la composition des cires à épiler ou des crèmes de gommage.
- C'est dans le secteur de l'industrie que le sucre peut être employé dans la fabrication de mousses isolantes, de détergents et de bioplastiques.



**Une filière engagée
dans la décarbonation**

... avec des objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre...

→ **de 35 % des émissions
agricoles entre 1990 et 2030.**

C'est l'objectif fixé par les planteurs de betteraves. Pour y parvenir : développer les cultures intermédiaires qui fixent le carbone, utiliser des intrants moins émissifs, intégrer des biocarburants dans le gazole non routier ou électrifier les engins agricoles.

→ **de plus de 80% des émissions
industrielles en 2050.**

Les fabricants de sucre français et l'Ademe ont conjointement présenté un plan de transition sectoriel démontrant cette faisabilité grâce au recours à la biomasse de la betterave en énergie primaire.



« Le secteur sucre-éthanol français a fait la démonstration de la possibilité de diviser par deux ses émissions industrielles entre 2015 et 2030. La filière prévoit pour cela d'améliorer l'efficacité énergétique, d'électrifier les sucreries, et de rechercher l'autonomie énergétique, notamment par la mobilisation raisonnée de la biomasse. »

Kristell Guizouarn, directrice Affaires publiques, RSE et Communication, Tereos



Image du sucre

Une filière soutenue par les Français, un ingrédient pourtant encore méconnu

Des chiffres encourageants témoignant d'une sensibilisation des Français

9 Français sur 10 associent le **sucre** à un produit d'origine naturelle.

Continuer de mieux faire connaître la filière sucrière française et son rôle clé dans notre souveraineté alimentaire

Les Français estiment important **d'acheter du sucre produit en France**, pour **soutenir les agriculteurs** (63%), pour **maintenir l'emploi** en France (54%), et pour **soutenir l'économie nationale** (51%). Pourtant, 1 Français sur 2 ne sait pas que le sucre qu'il consomme est déjà produit en France.

90% des Français souhaitent le **maintien d'une filière forte** qui puisse garantir la **souveraineté alimentaire de la France** en matière de sucre.

Source : Baromètre national CSA – Cultures Sucre, 2024.



« L'enquête montre que les Français ont une forte sensibilité à la production nationale de sucre : ils sont ainsi 78 % à affirmer qu'acheter du sucre produit en France est quelque chose d'important. »

Julie Gaillot, directrice du pôle Society chez CSA

Cultures Sucre est une association loi 1901 qui regroupe les planteurs de betterave sucrière et les fabricants de sucre français.

Notre ambition est de valoriser l'ingrédient sucre, son origine agricole et ses utilisations dans le cadre éthique adopté par l'ensemble des acteurs de la filière qui se prononcent en faveur d'une consommation raisonnée de sucre, sans excès ni privation.



Retrouvez l'ensemble de nos chiffres dans le Mémo statistique, en ligne sur notre site www.cultures-sucre.com ou disponible sur demande.

 Suivez nos actualités et nos événements



Plus d'infos

Cultures Sucre
contact@cultures-sucre.fr

Relations presse

Agence Comfluence
Patrick Chastel
patrick.chastel@comfluence.fr

