

La betterave sucrière

100% utile

Les deux produits majeurs sont :

le sucre et l'alcool

1 tonne de betterave



160 Kg de sucre



90 à 100 L d'alcool

La filière valorise aussi les **coproduits** à différentes étapes du procédé sucrier.

Eau terreuse

La betterave contient 75 % d'eau, extraite lors de l'évaporation. Celle-ci est utilisée pour le **LAVAGE**.

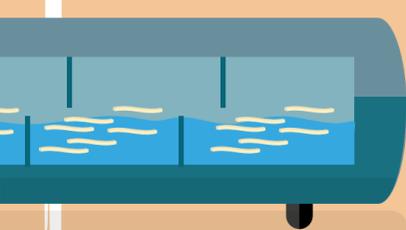
À cette étape, l'eau devenue terreuse retourne au champ, ce qui constitue une bonne pratique de la gestion de l'eau.



Pulpes

Il s'agit des fibres de betteraves dépourvues de leur sucre après **DIFFUSION**.

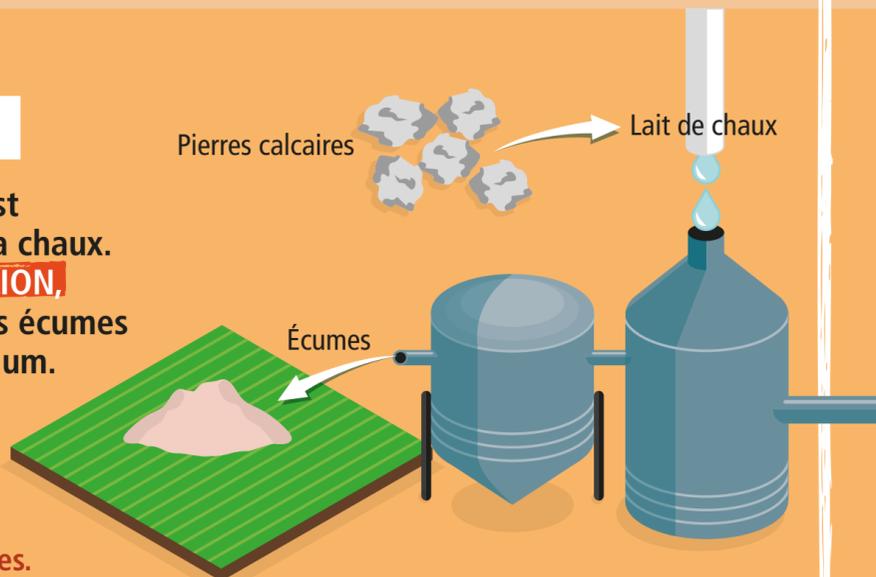
Les pulpes de betteraves sont une excellente source de fibres et de protéines pour l'alimentation animale.



Écumes

Le jus sucré est clarifié avec la chaux. Après **FILTRATION**, on obtient des écumes riches en calcium.

C'est un bon fertilisant qui améliore la composition des sols agricoles.



Eau de la betterave

Grâce à **L'ÉVAPORATION**, on récupère une partie de l'eau de la betterave qui sera utilisée notamment aux étapes de lavage et de diffusion.

Les sucreries sont autosuffisantes en eau.



Mélasses

La mélasse est un sirop épais obtenu après la dernière **CRISTALLISATION** du sucre.

On l'utilise comme support de fermentation pour produire de l'alcool ou des levures de boulangerie.



Vinasses

Les vinasses sont obtenues après **DISTILLATION** des jus sucrés ou des mélasses fermentées.

C'est un coproduit de l'alcool qui est utilisé comme engrais naturel pour les cultures.

