

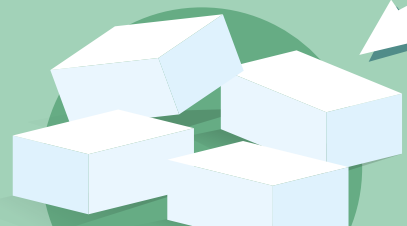
# La betterave sucrière

# 100% utile

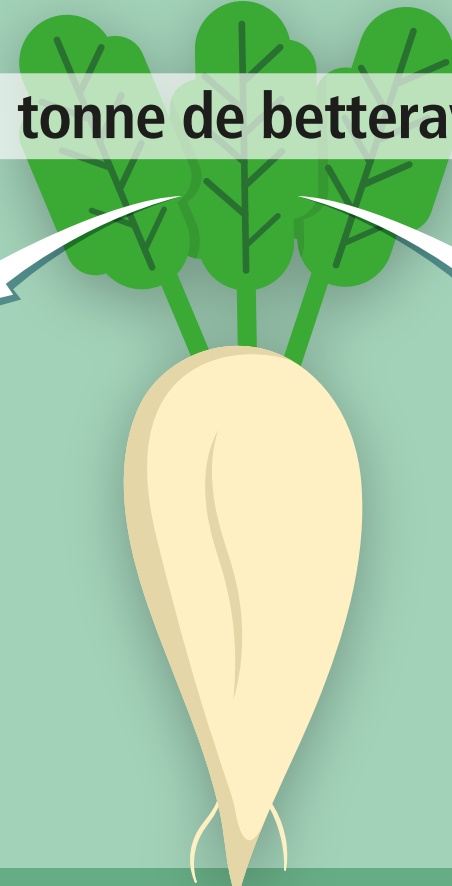
Les deux produits majeurs sont :

**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**.

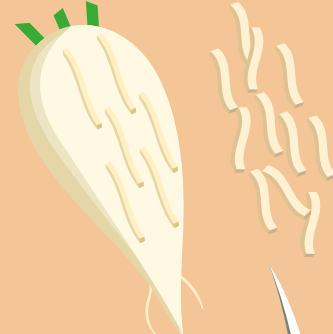
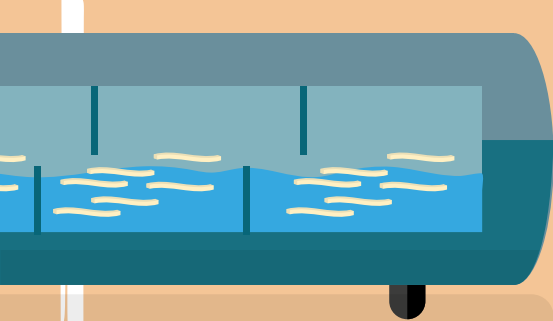
À cette étape, l'eau devenue terreuse retourne au champ, ce qui constitue une bonne pratique de la gestion de l'eau.



## Pulpes

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

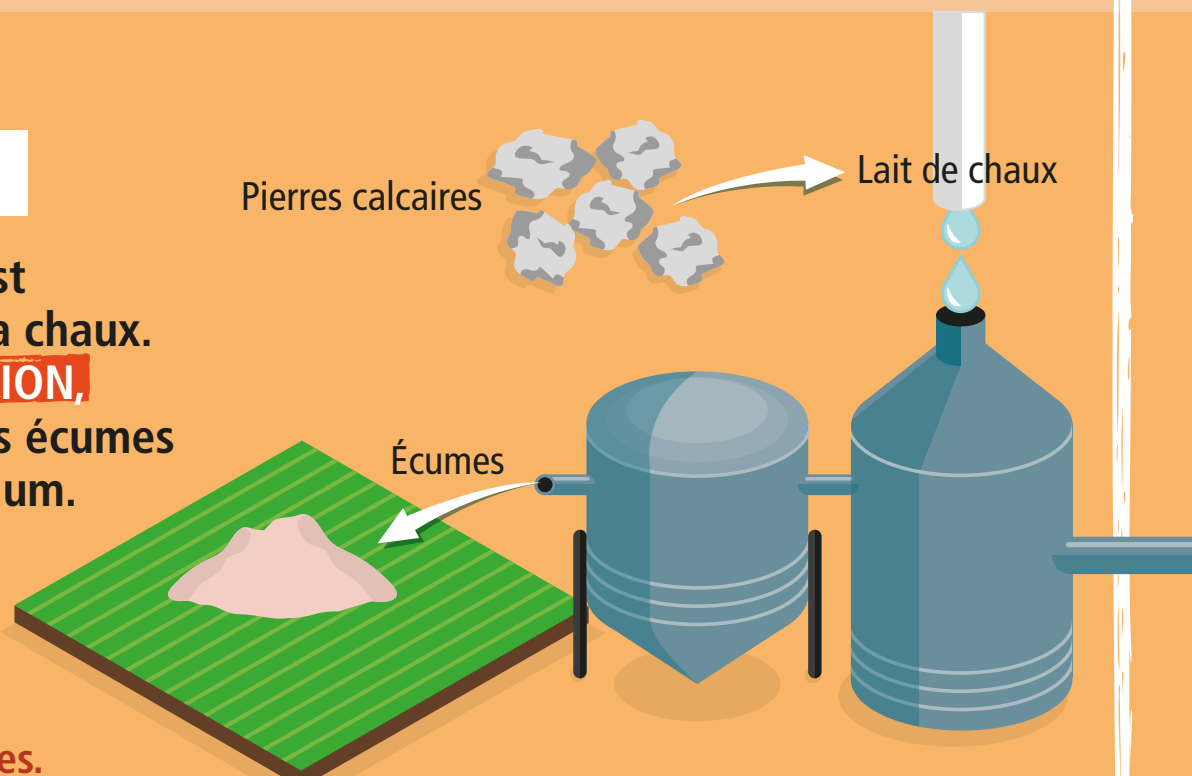
Les pulpes de betteraves sont une excellente source de fibres et de protéines pour l'alimentation animale.



## Écumes

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

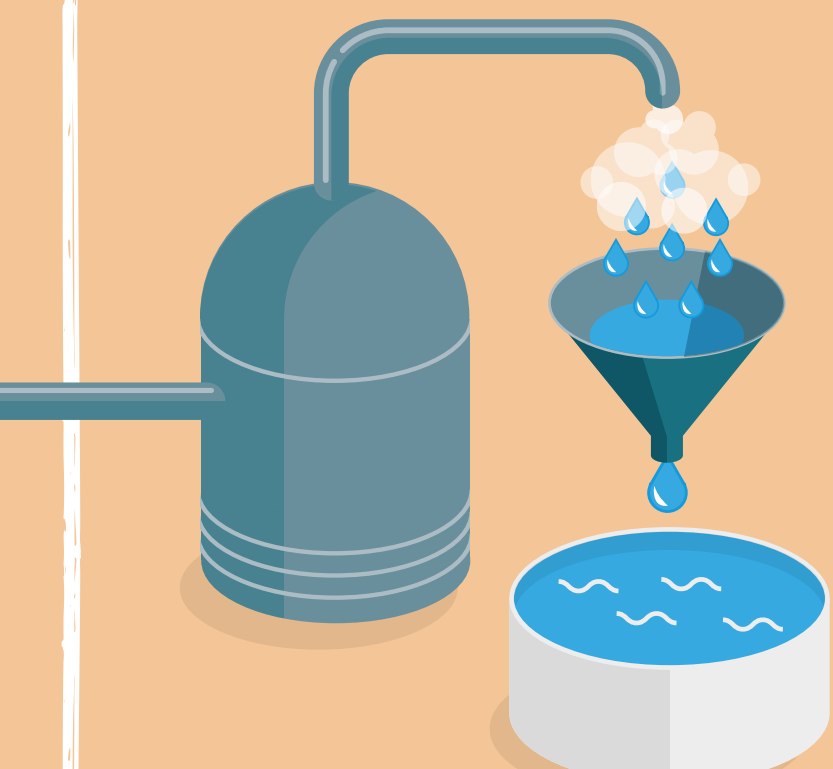
C'est un bon fertilisant qui améliore la composition des sols agricoles.



## 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 mélasses 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.

