
13.01.2026 - 16:15 Uhr

L'augmentation des difficultés de transformation des betteraves entraîne des retards dans la logistique.

Communiqué de presse du 13 janvier 2026

L'augmentation des difficultés de transformation des betteraves entraîne des retards dans la logistique.

Depuis début janvier, les deux usines d'Aarberg et de Frauenfeld produisent à nouveau du sucre. Comme à chaque campagne, la transformation des betteraves devient de plus en plus difficile vers la fin et la capacité de transformation des usines diminue. Ce phénomène est connu depuis des décennies et touche les usines de toute l'Europe.

Les deux usines de Sucre Suisse SA ont repris leur activité. La capacité de transformation est cependant instable. Ce phénomène se produit dans toute l'Europe lors des fins de campagnes. L'aptitude à la transformation des betteraves en est la cause. Comme toute culture, la betterave sucrière se modifie en cas de conditions hivernales (voir information en bas: Comment évolue la betterave).

En conséquence, les changements de filtres sont beaucoup plus fréquents que d'habitude et la production doit être réduite. Un mélange de différentes betteraves permet de limiter les problèmes. Malgré cela, les filtres peuvent se boucher, réduisant les performances de l'usine et impactant la planification et la logistique.

Plans de chargement et dédommagements

Actuellement, la fabrique d'Aarberg est plus fortement touchée par ces défis. En raison de l'interruption de l'usine de Frauenfeld en décembre, des betteraves de Suisse orientale continuent d'arriver dans le Seeland pour y être transformées. Dans les deux régions, tout est mis en oeuvre pour transformer toutes les betteraves. Nouvellement, les betteraves prêtes à être chargées seront échantillonnées et leur teneur en glucose sera mesurée. Cette teneur déterminera la planification afin de viser le meilleur mélange des betteraves dans les usines.

La dégradation naturelle des betteraves conduit logiquement les agriculteurs à s'inquiéter de savoir si leurs betteraves perdent du "sucre". La méthode actuelle de mesure du "sucre" inclut à la fois le sucre cristallisé (saccharose) et le glucose. Les teneurs en sucre mesurées sont stables depuis des semaines. Personne ne devrait donc subir de dommages importants. Pour les agriculteurs, l'interprofession va élaborer un modèle d'indemnisation. Les détails ne sont pas encore connus et seront communiqués en temps voulu. Dans l'intervalle, le planning des livraisons sera réadapté aux circonstances et les planteurs concernés seront tenus au courant.

Comment évolue la betterave

Lorsque les betteraves hivernent, leur rendement photosynthétique diminue et elles commencent à "respirer" le sucre cristallisé (saccharose) en glucose et fructose par leurs propres processus métaboliques. Ces processus peuvent être renforcés par une infestation microbiologique (par ex. champignons, bactéries). Même lors d'attaques précoces, ce phénomène peut s'avérer être difficilement perceptible visuellement. Les betteraves n'apparaissent pas comme pourries et restent beiges. Le glucose continue ensuite à être métabolisé en hydrates de carbone (polysaccharides). Ceux-ci gênent le traitement en usine, car ils ont tendance à former des mucosités obstruant les pores des filtres à jus brut. Les usines tentent d'atténuer ce phénomène de différentes manières, par exemple en mélangeant des betteraves de différentes capacités de transformation ou en ajoutant des enzymes pour décomposer certains polysaccharides.

Informations supplémentaires :

- Raphael Wild, responsable communication Sucre Suisse SA, 079 622 18 65
- Nicolas Wermeille, gérant Fédération suisse des betteraviers, 079 764 97 37