

Actualités OFS



07 Agriculture et sylviculture

Neuchâtel, janvier 2020

De la betterave au sucre

La production de sucre en Suisse

Les terres arables et les conditions climatiques en Suisse se prêtent à la culture de betteraves sucrières. Celle-ci couvrait une surface de 18 600 hectares en 2018, soit 1,8% de la surface agricole utile. Le volume de betteraves récoltées (1,3 million de tonnes) a permis de produire 194 000 tonnes de sucre. Le sucre produit dans le pays pour l'approvisionnement en denrées alimentaires couvrait la consommation indigène à raison de 72% (degré d'auto-approvisionnement en 2017). Le sucre est très largement utilisé dans la production de denrées alimentaires. La consommation de sucre se monte à environ 110 g par personne et par jour.

Une culture du XX^e siècle

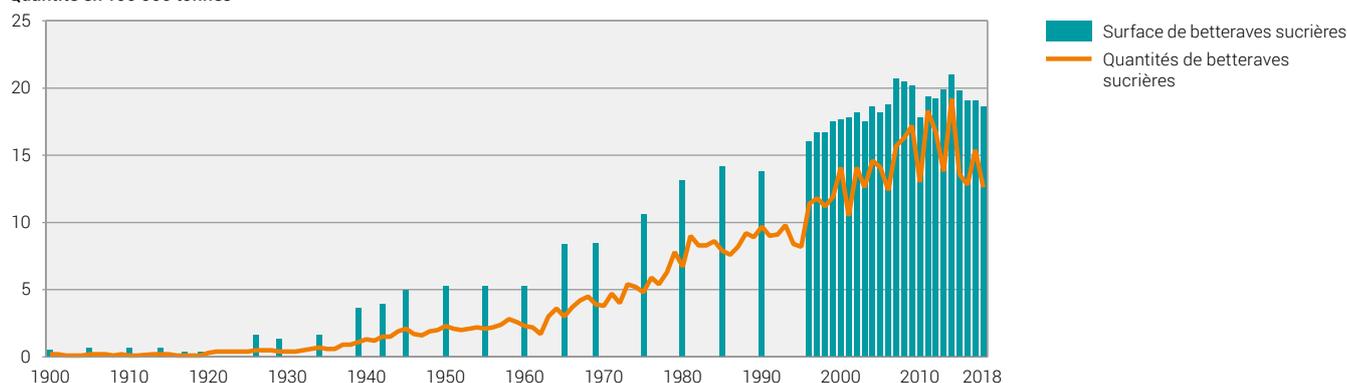
La culture betteravière s'est nettement accrue au cours du XX^e siècle. Les surfaces qui lui étaient consacrées étaient estimées à quelque 500 hectares vers 1900 (G1). Les betteraves sucrières étaient cultivées essentiellement dans le Seeland bernois et transformées dans la fabrique de sucre d'Aarberg (BE). Cette culture est restée modeste également après la Seconde Guerre mondiale, puis elle s'est étendue. Elle a connu un essor particulier à partir de 1963, après la mise en service de la fabrique de sucre de Frauenfeld (TG).

Les surfaces de betteraves sucrières ont atteint leur niveau record en 2014 avec quelque 21 000 hectares. Elles sont en recul depuis lors. Une raison importante de cette évolution est la pression sur les prix en Suisse et à l'étranger suite à des changements dans la politique agricole (voir encadré en page 2).

Surface et production des betteraves sucrières

G1

Surface en 1 000 hectares
Quantité en 100 000 tonnes



Les betteraves sucrières étaient cultivées sur 18 600 hectares en 2018, soit un peu plus que la superficie du canton d'Appenzell Rhodes-Intérieures. Leur surface a diminué de 3% par rapport à 2017.

4611 exploitations agricoles produisaient des betteraves sucrières en 2018 avec une surface moyenne de 4 hectares par exploitation. La production se concentre sur certaines régions du Plateau. Les plus grandes surfaces de betteraves sucrières sont situées dans le canton de Vaud; viennent ensuite les cantons de Berne, de Zurich et de Thurgovie (G2).

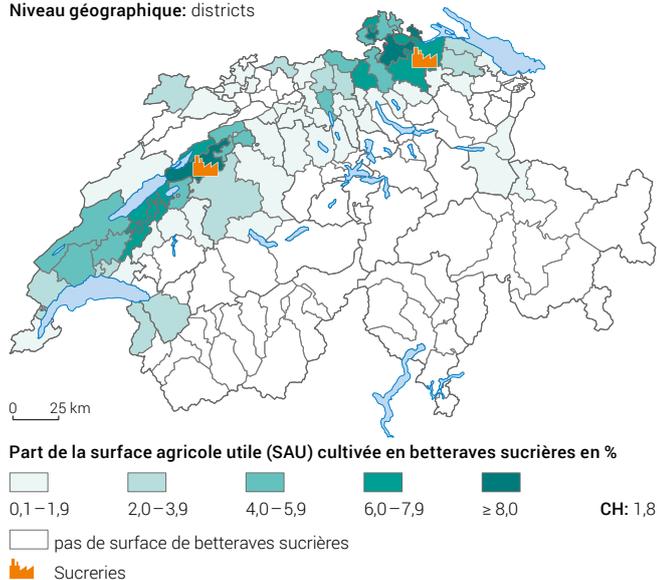
Les exploitations qui cultivaient des betteraves sucrières en 2018 comptaient davantage de surfaces de pommes de terre, de colza et de céréales que la moyenne de toutes les exploitations agricoles avec terres arables. Elles exploitaient par exemple plus de la moitié des surfaces de pommes de terre. Ce sont ainsi des exploitations spécialisées dans les grandes cultures.

Il n'y a pour l'heure que peu de betteraves sucrières issues de la culture biologique en Suisse. En 2018, 41 exploitations agricoles cultivaient au total 72 hectares de manière biologique (soit 0,4% des surfaces de betteraves sucrières). Sur ce total, 27 hectares étaient enregistrés dans le canton du Jura et 10 hectares dans le canton de Thurgovie. Depuis 1990, les surfaces cultivées de manière biologique varient, mais elles tendent à augmenter, en particulier ces trois dernières années.

Betteraves sucrières en 2018

G 2

Niveau géographique: districts



Source: OFS – Relevé des structures agricoles

© OFS 2020

Environ 1,5 million de tonnes de betteraves sucrières

Le sucre est produit dans le monde entier, le plus souvent à partir de la canne à sucre (80%) et dans une moindre mesure à partir de betteraves sucrières (20%), dont l'UE est le plus grand producteur (2018: 120 millions de tonnes). La France, l'Allemagne et la Pologne en fournissant les plus grandes quantités. La Suisse récolte quelque 1,5 million de tonnes de betteraves sucrières par an (moyenne des années 2014–2018).

En Suisse, la production a augmenté depuis 1990 et est montée en 2014 au niveau record de 1,9 million de tonnes. C'est aussi cette année-là que les surfaces consacrées à la culture de betteraves sucrières ont été les plus importantes. Les récoltes varient en fonction des conditions météorologiques, la sécheresse éprouvant en particulier les betteraves. Ainsi en 2018, la récolte a atteint 1,3 million de tonnes, ce qui représente une baisse de 18% par rapport à 2017. Ce recul s'explique non seulement par la sécheresse qui a sévi en été 2018 mais aussi par une réduction des surfaces de betteraves sucrières (–3%).

Prix du sucre et politique agricole

Sucre Suisse SA, seule entreprise de Suisse à transformer les betteraves sucrières, conclut des contrats annuels de production betteravière avec les producteurs. Ces contrats définissent le volume de production et le prix de base garanti. Ce dernier dépend de la teneur en sucre des betteraves.

Comme le sucre fait partie des produits de l'approvisionnement de base, sa production est encouragée par l'État. Avec le changement de la politique agricole, la Confédération ne soutient plus la fabrication de sucre mais la culture des betteraves sucrières en versant des contributions à la surface. La contribution à la culture spécifique des betteraves sucrières se monte à 2100 francs par hectare en 2019.

En raison de l'accord bilatéral de la Suisse avec l'UE¹ portant sur le libre-échange du sucre contenu dans les produits agricoles transformés, le prix du sucre est régulièrement adapté au prix du marché dans l'UE. Comme l'UE a entrepris une réforme de sa politique en matière de betteraves sucrières et a supprimé les quotas de culture betteravière en 2017, les surfaces de cette dernière ont augmenté dans les États membres de l'UE (de 16% entre 2016 et 2018), ce qui a entraîné un recul des prix des betteraves et du sucre.

En 1990, le prix de base garanti pour les betteraves sucrières avec une teneur en sucre de 16% se montait encore à 14 fr. 50 par 100 kg, et le prix de base effectivement obtenu par les planteurs se situait à 15 francs. Le prix de base obtenu considère, outre le teneur en sucre effective, tous les suppléments (p. ex. contributions à la surface) et déductions (p. ex. en raison d'impuretés des betteraves). En 2018, le prix de base garanti des betteraves atteignait 4 fr. 30 par 100 kg et le prix de base effectivement obtenu 8 fr. 20.

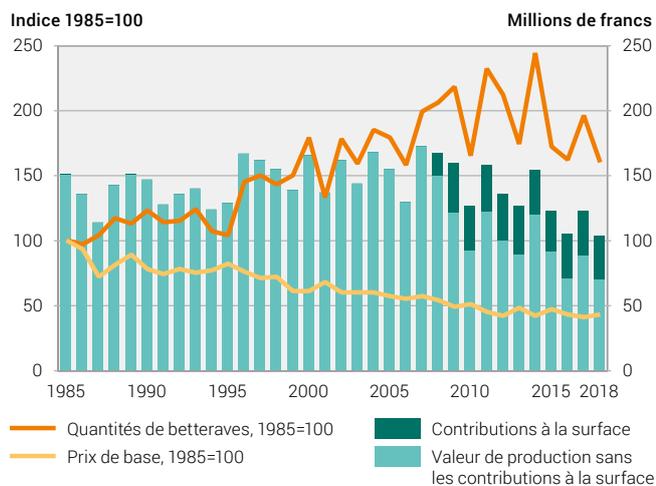
Les betteraves sucrières représentent 3% de la valeur de production végétale

La valeur de production reflète les variations annuelles des quantités contractuelles, du rendement et de la qualité (teneur en sucre des betteraves) ainsi que du prix (G3). Le prix de base obtenu des betteraves sucrières est déterminé par le marché (niveau de prix de l'UE, voir encadré), de la qualité et du soutien de l'État à la transformation ou à la culture. La valeur de production des betteraves sucrières n'a augmenté que lentement de 1900 à 1960, mais plus nettement par la suite. Entre 1960 et 1985, la production de betteraves sucrières a été multipliée par 3,5, le prix par 2,3 et la valeur de production par 8. Puis la croissance s'est ralentie jusqu'en 2007 et les variations annuelles se sont amplifiées.

¹ Accords bilatéraux II, Produits agricoles transformés, entrée en vigueur: 30 mars 2005.

Depuis le niveau record de 173 millions de francs atteint en 2007, la valeur de production a diminué, la baisse des prix étant la cause principale de la tendance à long terme, contrairement aux fluctuations à court terme, qui sont plutôt occasionnées par les adaptations annuelles des surfaces sous contrat et les variations du rendement liées aux aléas de la météo. En moyenne des cinq dernières années (2014–2018), la valeur de production annuelle s'est chiffrée à quelque 122 millions de francs, contributions à la surface incluses. Cela correspond à environ 2,9% de la valeur de la production végétale totale en Suisse. En 2018, la récolte a été moins abondante en raison de la sécheresse, de sorte que la valeur de production des betteraves à sucre a atteint moins de 104 millions de francs.

Valeur de production des betteraves sucrières **G3**



Source: OFS – Comptes économiques de l'agriculture

© OFS 2020

Betteraves bio: la demande est supérieure à l'offre indigène

Il existe en Suisse deux fabriques de sucre, l'une à Aarberg, l'autre à Frauenfeld. Selon l'exploitant des deux fabriques, l'entreprise Sucre Suisse SA, elles ont transformé en 2018 quelque 1,3 million de tonnes de betteraves sucrières en 194 000 tonnes de sucre. La teneur en sucre moyenne des betteraves se montait à 17,3%. Pour exploiter au mieux les capacités des deux fabriques de sucre, on a importé en 2018 146 000 tonnes de betteraves, essentiellement d'Allemagne, pour les transformer en sucre.

Les betteraves bio sont aussi considérées dans la quantité totale. Les betteraves bio indigènes ont atteint en 2018 un rendement de 2680 tonnes, qui ont permis de produire 409 tonnes de sucre. Comme les surfaces indigènes de culture betteravière bio sont trop petites pour couvrir la demande de sucre bio, la majeure partie des betteraves bio sont importées.

2800 entreprises utilisent du sucre pour la production de denrées alimentaires

Le sucre est très largement utilisé dans la production de denrées alimentaires. Environ 85% du sucre produit en Suisse est destiné à l'industrie alimentaire et seuls 15% sont consommés comme «sucre de ménage». Ce sont surtout les entreprises de fabrication

de produits laitiers, de glaces alimentaires, de produits de boulangerie, de produits à base de cacao et de chocolat, de sucreries, de plats préparés et de boissons rafraîchissantes qui utilisent du sucre dans leurs produits. En 2017, quelque 2800 entreprises totalisant 49 000 emplois étaient actives dans ces branches. La confection de produits de boulangerie occupait le plus grand nombre de personnes (25 700 emplois). Venait ensuite la fabrication de produits à base de cacao et de chocolat, avec quelque 5800 emplois.

L'industrie alimentaire est tributaire du commerce de sucre. En 2018, les importations de sucre et de sucreries (sans le cacao) se sont montées à quelque 206 000 tonnes (250 millions de francs). Les principaux partenaires commerciaux étaient la France, l'Allemagne et l'Autriche. S'y ajoutaient 35 000 tonnes de chocolat importé et de préparations contenant du cacao (253 millions de francs).

Une grande partie du sucre transformé dans l'industrie alimentaire est ensuite destinée à l'exportation sous forme de boissons ou aliments sucrés. En 2018, la Suisse a exporté 807 000 tonnes d'eau minérale additionnée de sucre, d'autres édulcorants ou arômes et d'autres boissons non alcoolisées (1,8 milliard de francs), 122 000 tonnes de chocolat et préparations contenant du cacao (844 millions de francs) ainsi que 31 000 tonnes de sucre et de sucreries (181 millions de francs).

Fabrication du sucre

Pour fabriquer du sucre, on utilise les racines de la plante qui ont la forme d'une betterave. Une fois amenées à la fabrique de sucre, les betteraves sont tout d'abord lavées, puis découpées. Le sucre est extrait des morceaux de pulpe à l'aide d'eau chaude. Le jus pressé est purifié et épaissi. Les cristalliseurs continuent d'extraire l'eau du sirop par procédé sous vide et le jus se transforme alors en cristaux de sucre. Le produit final est du sucre blanc cristallisé. Il faut environ 8 betteraves pour produire un kilo de sucre cristallisé.

La récolte des betteraves et la fabrication du sucre génèrent des produits dérivés qui peuvent être recyclés: les feuilles de betterave restent dans les champs comme engrais vert, la terre résiduelle est transformée en terreau universel, la pulpe de betterave sert pour la confection de fourrage, la mélasse est utilisée dans l'industrie et pour affourager le bétail, et le calcaire utilisé dans le procédé de purification devient de l'engrais. De plus, les produits dérivés génèrent du biogaz.

27 morceaux de sucre par jour

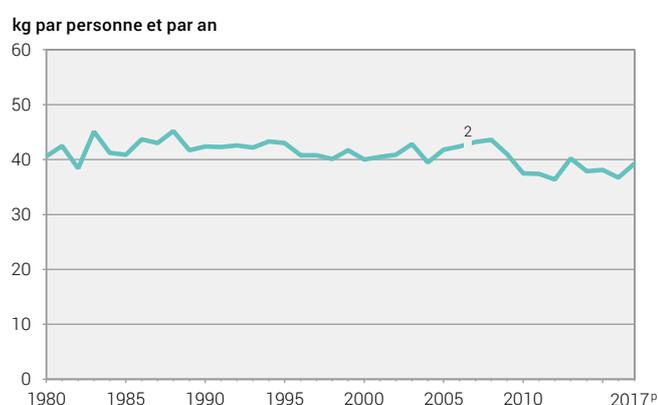
Le sucre fait partie des biens de l'approvisionnement de base. Des réserves de sucre sont donc constituées; elles peuvent être libérées si le marché ne peut plus satisfaire la demande suite à une perturbation de l'approvisionnement. L'approvisionnement économique du pays requiert actuellement des réserves obligatoires de sucre pour couvrir les besoins durant 3 mois.

Au siècle dernier déjà, le commerce de sucre servait à approvisionner la population. La production indigène de sucre étant très modeste en 1911, le degré d'auto-approvisionnement n'atteignait que 3%. Cette année-là, 82 200 tonnes de sucre ont été importées. Dans les années 1931 à 1935, la consommation annuelle de sucre se montait à quelque 39,9 kg par personne. Vers la fin de la Seconde Guerre mondiale, elle était tombée à 12,1 kg. Cette diminution a fait monter à l'époque le degré d'auto-approvisionnement à quelque 20%. Après la guerre, la consommation de sucre est

remontée à un niveau élevé: près de 40 kg par personne et par an. Comme la production indigène de betteraves sucrières s'est accrue, le degré d'auto-provisionnement a progressé jusqu'à 72% en 2017. La consommation de sucre est quant à elle stable depuis longtemps (G4). Elle atteignait 39 kg par an en 2017, soit 110 g par personne et par jour. Cette quantité correspond à 27 morceaux de sucre (de 4 g chacun) par personne et par jour. Elle est nettement supérieure à ce que recommande l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Celle-ci conseille de limiter la consommation de sucre à 10% au maximum de l'apport énergétique, car une consommation de sucre élevée peut nuire à la santé. Pour un apport de 2000 kcal par jour, cela représente 50 g de sucre, quantité qui englobe le sucre cristallisé et les sucres «cachés». Ces derniers sont présents dans des aliments transformés et des boissons. Les yogourts aux fruits, les barres chocolatées ou les boissons sucrées sont par exemple des aliments et denrées d'agrément riches en sucre.

Consommation de sucre¹ par personne

G4



Source: USP – Bilan alimentaire

© OFS 2020

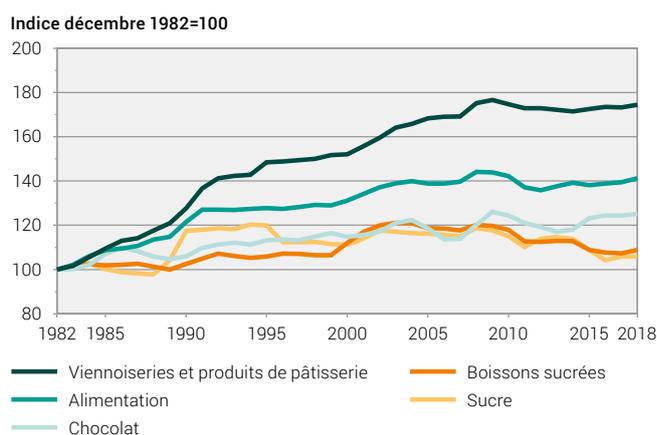
Les ménages dépensent 41 francs par mois pour du sucre et des sucreries

Les prix des aliments ont enregistré une hausse entre 1982 et 2007 (G5). Ils sont fluctuants depuis lors. Les prix du sucre, des boissons sucrées et du chocolat ont moins fortement augmenté, alors que les viennoiseries et les produits de pâtisserie ont renchéri à un rythme supérieur à la moyenne et sont stables depuis 2007.

Un ménage de taille moyenne (2,2 personnes) dépensait en 2017 en moyenne 41 francs par mois pour du sucre, des confitures, du miel, du chocolat et des sucreries. Cela représente 7% des dépenses pour l'alimentation.

Indice des prix à la consommation du sucre et d'autres aliments sucrés

G5



Source: OFS – Indice des prix à la consommation (IPC)

© OFS 2020

Provenance des données

- OFS – Enquête sur le budget des ménages (EBM)
- OFS – Indice suisse des prix à la consommation (IPC)
- OFS – Comptes économiques de l'agriculture (CEA)
- OFS – Relevés des structures agricoles et recensements des entreprises
- OFS – Statistique des entreprises (STATENT)
- OSAV, Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
- Agristat, Union suisse des paysans – Bilan alimentaire et bilan fourrager
- Hans Brugger, Manuel statistique de l'agriculture suisse, 1968
- Administration fédérale des douanes – Statistique du commerce extérieur,
- Eurostat
- Sucre Suisse SA
- Fédération suisse des betteraviers

Éditeur:	Office fédéral de la statistique (OFS)
Renseignements:	agrar@bfs.admin.ch, tél. 058 467 24 39
Rédaction:	Sibylle Meyre, OFS
Contenu:	Sibylle Meyre, OFS; Franz Murbach, OFS; Florian Kohler, OFS
Série:	Statistique de la Suisse
Domaine:	07 Agriculture et sylviculture
Langue du texte original:	Allemand
Traduction:	Services linguistiques de l'OFS
Mise en page:	Section DIAM, Prepress/Print
Graphiques:	Section DIAM, Prepress/Print
Carte:	Section DIAM, ThemaKart
En ligne:	www.statistique.ch
Imprimés:	www.statistique.ch Office fédéral de la statistique, CH-2010 Neuchâtel, order@bfs.admin.ch, tél. 058 463 60 60 Impression réalisée en Suisse
Copyright:	OFS, Neuchâtel 2020 La reproduction est autorisée, sauf à des fins commerciales, si la source est mentionnée.
Numéro OFS:	1166-2000