

La betterave sucrière, une production essentielle pour protéger les français en pleine crise sanitaire

Paris le 9 novembre 2020 - Le lien entre betterave sucrière et gel hydroalcoolique (1) peut être mal connu voir inconnu pour certains. En pleine crise sanitaire, le gel hydroalcoolique est devenu un produit indispensable du quotidien des français. Saviez-vous que ce gel contenait 60% à 70% d'alcool de betterave ou de céréales ? A travers la culture de la betterave, les agriculteurs sont fiers de contribuer à la fabrication de ce précieux liquide, un exemple parlant pour montrer le rôle de ce secteur, acteur et contributeur pour notre société.

En février dernier, la filière betterave-sucre-éthanol (AIBS) avait lancé, à l'occasion du dernier salon de l'agriculture, une [campagne d'information](#) qui montrait le savoir-faire de ses agriculteurs et valorisait l'importance de ses débouchés pour l'économie française. Les premiers visuels des betteraviers mettaient l'accent sur l'importance des emplois dans les territoires, la place de la production de sucre en Europe, les avantages écologiques et économiques du bioéthanol pour les automobilistes.

Ce nouveau volet met en lumière la contribution de la betterave sucrière dans la fabrication de gel hydroalcoolique.

C'est Sébastien, betteravier dans les Ardennes, qui illustre cet exemple.

Les betteraves que cultive Sébastien peuvent ensuite être transformées dans la distillerie en alcool agricole.

En France, 60% de cet alcool agricole part, en temps normal, vers le bioéthanol pour les carburants, quand

40% est utilisé dans les usages traditionnels (pharmacie-laboratoires, parfums-cosmétiques, boissons, vinaigre, industrie chimique, alcool à brûler, etc.). Les betteraves récoltées actuellement vont servir à fabriquer le précieux liquide sachant qu'un mètre carré de betteraves permet de produire jusqu'à un litre d'alcool. L'utilisation d'alcool pour la fabrication des gels hydroalcooliques représente habituellement moins de 1% de la production française d'alcool agricole. Les livraisons d'alcool destinées à la fabrication des gels hydroalcooliques, qui avaient été multipliés par 10 en mars-avril, sont désormais au moins 3 fois supérieures au niveau d'avant la pandémie.

Cette campagne de communication vise à remercier et à valoriser les femmes et les hommes qui font la culture de la Betterave en rappelant le poids économique, social et environnemental de la filière en France. « *Dans un contexte d'urgence sanitaire, il est important de mettre en avant le travail de nos agriculteurs et montrer en quoi la filière betterave contribue largement à produire ce gel hydroalcoolique dont nous avons tant besoin* » a déclaré Carine Abecassis, Directrice de la communication de la Confédération Générale des planteurs de betterave (CGB) qui a piloté cette campagne.

Cette campagne sera visible sur les réseaux sociaux sur la page de Miss Better sur [Twitter](#) et sur [Facebook](#). Elle sera également visible sur le site [aibs-france.fr](#) et relayée sur les réseaux des pages le sucre et bioéthanol.

(1) *Le gel hydroalcoolique vient en complément du lavage des mains au savon et à l'eau, comme le recommandent les autorités de santé*

