

L'INDUSTRIE SUCRIÈRE, UN MODÈLE D'ÉCONOMIE 100% CIRCULAIRE

À toutes les étapes du process sucrier, chaque résidu devient co-produit et génère un bénéfice environnemental ou économique.

Les deux centrales thermiques produisent à partir de la bagasse deux sources d'énergie : la vapeur utilisée dans le process sucrier et l'électricité pour le réseau réunionnais.

La Réunion est le 1^{er} producteur européen de sucre de canne. Elle produit une large gamme de sucres de spécialités haut de gamme, du blond clair au roux intense. Plus de 90 % de la production sucrière réunionnaise est exportée en Europe continentale dans environ 15 pays.

La coupe de la canne permet de laisser aux champs 10 à 20 tonnes de matière sèche qui limitent l'enherbement et l'érosion, nourrissent le sol et facilitent la lutte contre les bioagresseurs.

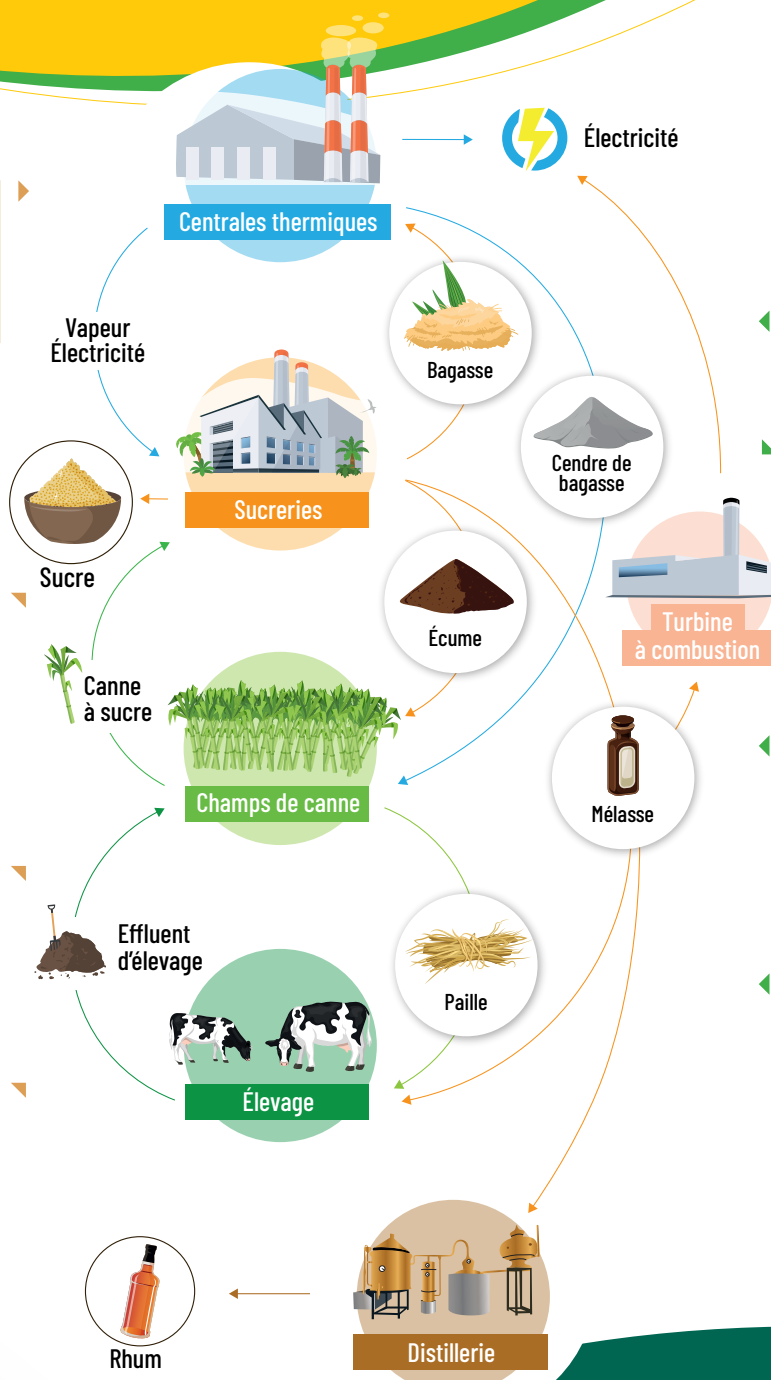
Les effluents d'élevage fertilisent les champs de canne et sont engagés dans des processus de conversion en engrais et de compostage.

La bagasse, partie fibreuse de la canne à sucre extraite au cours du process sucrier, constitue la 1^{ère} source d'énergie renouvelable de La Réunion.

Les écumes des sucreries et cendres de bagasse des centrales thermiques retournent à la terre pour fertiliser le sol.

La mélasse, liquide épais et sirupeux obtenu en fin de process industriel, est utilisée pour produire du rhum, en alimentation animale et sert à fabriquer de l'éthanol transformé en énergie.

La paille de canne est utilisée en maraîchage, en tant que litières pour les fermes d'élevage et sert également d'alimentation pour le bétail.



POUR TOUT SAVOIR SUR
LA FILIÈRE CANNE SUCRE

www.sucre.re

SYNDICAT DU
sucré
DE LA RÉUNION