



Mangeons bio et de saison

2 minutes de lecture

Le sucre bio, blanc et local Eh bien !

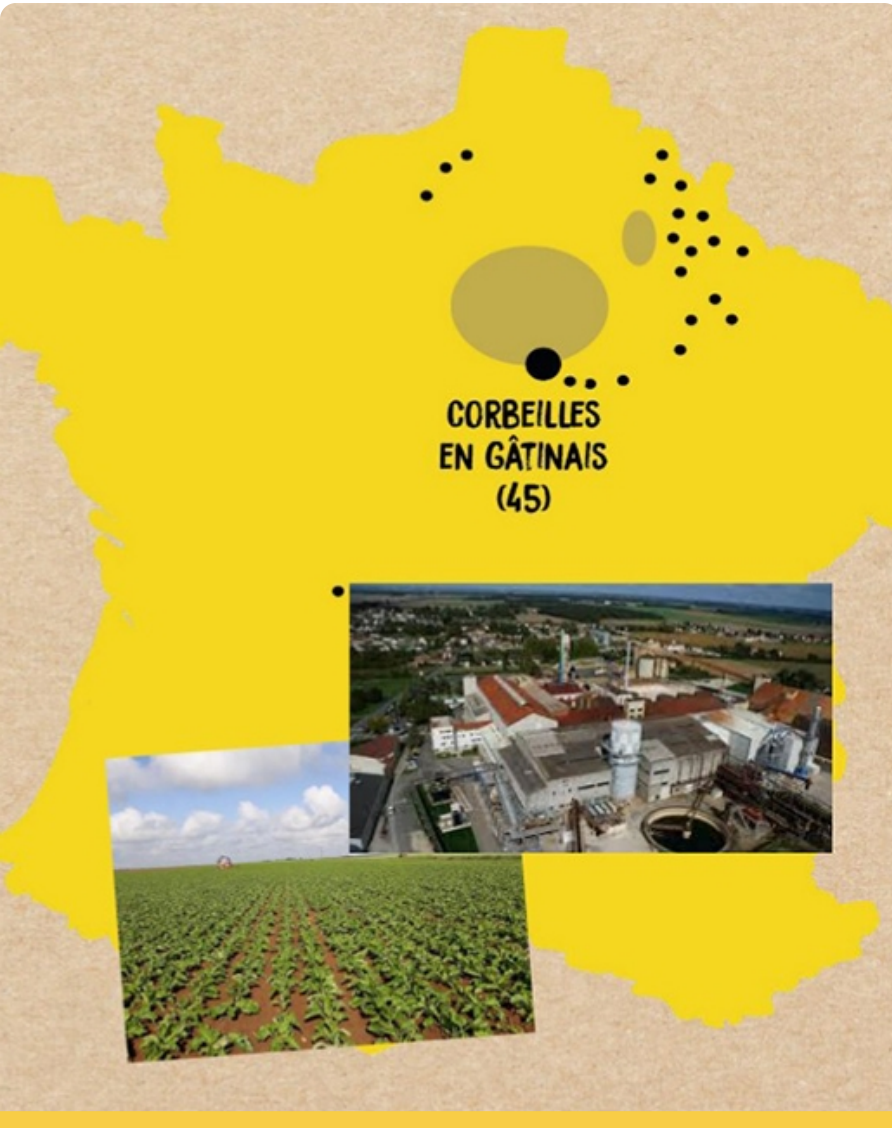
Le sucre est l'un des aliments pouvant être certifiés bio, au même titre que les fruits, les légumes, la viande ou encore les produits laitiers... En France, la production de sucre certifié bio est très récente puisqu'elle date de 2019. Alors à tous les gourmands, les pâtisseries ou les becs sucrés engagés, on ne vous cassera plus de sucre sur le dos, avec cette pépite locale et non raffinée qui vous permettra de vous faire plaisir tout en encourageant l'agriculture bio en France !

Une production équitable et fabriquée en France !

Cette marque a été créée par et pour les planteurs français afin de développer la betterave bio en France. Ainsi, réduire la distance agriculteur/consommateur et réduire le taux d'importation de sucre au profit d'une production française est le défi relevé par ce sucre !

Une culture qui favorise l'emploi en local: 140 employés sur la sucrerie de Corbeilles, 96 planteurs engagés dans la démarche.

Du sucre bio oui, mais du sucre de betterave Bio français et équitable, Eh Bien c'est possible !



Des betteraves bio pour un sucre non raffiné, naturellement blanc !

Le sucre blanc pâtit d'une mauvaise image. Pourtant, quand on vit en France celui-ci serait **bien meilleur pour l'environnement** que le sucre de canne (production, transport...) qui représente **90% du sucre bio et qui vient du** Brésil, de l'Inde, d'Argentine ou du Paraguay.

De plus, **le sucre bio Eh Bien** blanc n'est pas raffiné car il est issu de la betterave blanche sucrière, et blanc à l'état naturel...et donc a les mêmes valeurs nutritives que le sucre de canne !

En effet, celui-ci est réalisé avec une cristallisation naturelle de la betterave infusée dans l'eau pour obtenir un sucre sans résidu de pesticides.

Un process bio qui exclut les auxiliaires technologiques conventionnels et qui utilise à la place de l'huile de tournesol bio et des extraits de houblon.



Un modèle équitable et responsable

Avec une certification **fair for life**, le sucre **Eh bien** offre une rémunération équitable et durable aux producteurs.

De plus, 2 % du prix du sucre bio de betterave est affecté à un fond de développement des pratiques agronomiques Bio.

Côté emballage, ce sucre est proposé dans un sachet kraft non blanchi 100 % recyclable pour un conditionnement réduit en poids.



D'autres contenus

qui

pourraient vous intéresser

Découvrez nos autres articles pépites et
conseils bien-être

MANGEONS BIO ET DE SAISON

Lecture 4 minutes
• 03/06/2022

Que faire avec une boîte de pois chiches ?

[Lire l'article](#)

MANGEONS BIO ET DE SAISON



Lecture 5 minutes

• 19/05/2022

Des idées de recettes pour cuisiner la courge butternut

[Lire l'article](#)



MANGEONS BIO ET DE SAISON

Lecture 5 minutes

• 12/05/2022

Vin biologique : So.bio vous en dit plus sur cette appellation !

[Lire l'article](#)