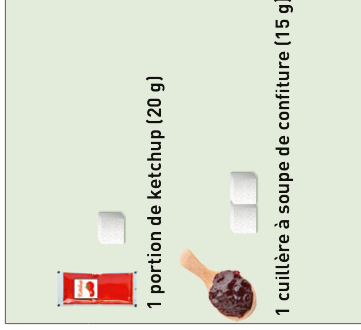




1|35

Le marché européen du sucre a été libéralisé en 2017. Cela signifie que les restrictions commerciales sur le sucre de canne ont été levées et qu'il n'y a plus de droits de douane protecteurs ni de prix minimum pour la betterave sucrière.



1 portion de ketchup (20 g)

1 cuillère à soupe de confiture (15 g)

2|35

Pour que les produits préparés se gardent plus longtemps, l'industrie alimentaire ajoute du sucre. Le sucre améliore également le goût.

En Suisse, il est principalement issu des betteraves sucrières.

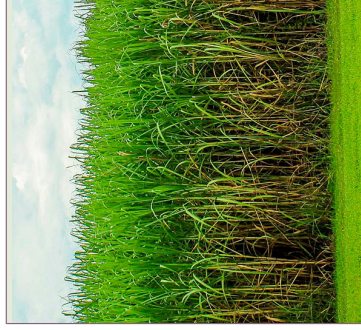


3|35

La chute des prix de la betterave, le changement climatique et les maladies rendent la vie difficile à la production suisse de betteraves sucrières. Le nombre d'exploitations agricoles est en baisse.

2009 : 6500

2019 : 4500



4|35

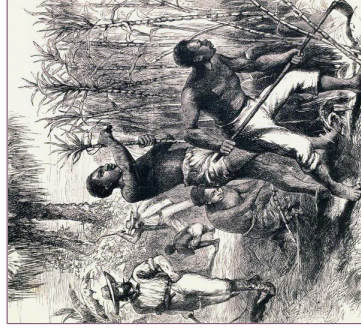
Le **sucre de canne** est obtenu à partir de la canne à sucre. Cette plante ressemble à de l'herbe et peut atteindre 6 mètres de haut. Elle pousse dans les régions tropicales et subtropicales.

Par le raffinage et la cristallisation, le **sucre de canne brut brun** devient du **sucre cristallisé blanc**.



5|35

Les aliments naturellement sucrants comme le miel ou le sirop d'érable sont tout aussi riches en calories et cariogènes que le sucre cristallisé.



6|35

La canne à sucre est connue depuis le V^e siècle avant J.-C. et sa culture s'est étendue de l'Asie à l'Amérique du Sud (Brésil), où les premières plantations de canne à sucre ont été établies. Les plantations étaient principalement travaillées par des esclaves venu-e-s d'Afrique.



7|35

Une pizza « prosciutto » au four à bois contient les ingrédients suivants :

farine de blé, eau, huile d'olive, sel, **isoglucose**, levure, mozzarella, jambon, sauce tomate...



250 ml APPROX.

200

150

100

8|35

Comme le « sucre de maïs » est moins cher à produire et à transporter que le sucre cristallisé, la demande augmente dans l'industrie alimentaire suisse.



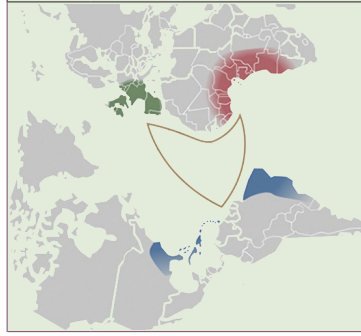
9|35

Aux États-Unis, le sucre des plats cuisinés provient principalement du maïs. Ce « sucre de maïs » est aussi appelé **isoglucose** et a un pouvoir sucrant plus élevé que le sucre cristallisé.



11|35

D'après les histoires et les chansons de pirates, ils aiment une boisson alcoolisée à base de canne à sucre : le rhum.



13|35

Le commerce triangulaire: des textiles (y compris de Suisse), du rhum et des armes d'Europe étaient échangés en Afrique contre des esclaves. En Amérique), ils étaient échangés contre du sucre, du cacao, du tabac ou des épices, qui étaient expédiés en Europe.



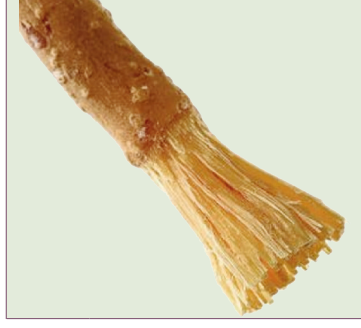
15|35

Le sucre provenant de l'étranger coûte moins cher que le sucre suisse.



10|35

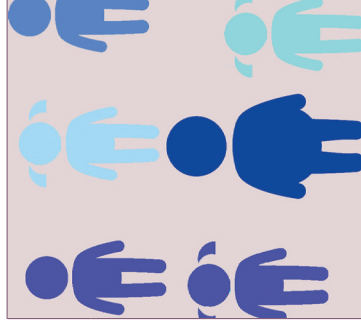
Le sucre suisse est fabriqué à partir de la betterave sucrière. On en tire un sirop qui est cristallisé puis centrifugé. Le raffinage permet de séparer la mélasse et les cristaux de sucre. Ce **sucre brut brun de betterave** doit encore être nettoyé pour devenir du **sucre blanc cristallisé**.
8-9 betteraves = 1 kg de sucre cristallisé



12|35

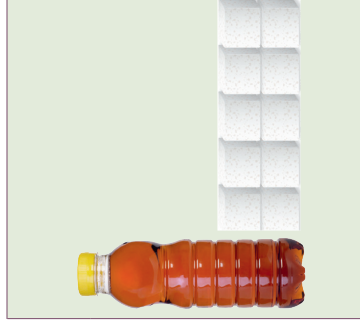
Les humains se brossent les dents depuis environ 3'500 ans av.J.-C. avec toute sorte de matériaux (bois, plumes, épines, poils d'animaux, etc.).

La première brosse à dents daterait de 1498 et serait à base de poils de sanglier.



14|35

En Suisse, près d'un enfant sur six est en surpoids.



16|35

Dans une bouteille de thé froid de 5 dl, il y a 10 morceaux de sucre.



17|35

Les deux sucreries suisses (Aarberg BE et Frauenfeld TG) ne produisent que 3 mois par an. Elles dépendent de la période de récolte et de la quantité de betteraves livrées. Une sucrerie n'est rentable que si elle fonctionne à pleine capacité. Dans le cas contraire, elle subit des pertes et peut devoir être fermée.



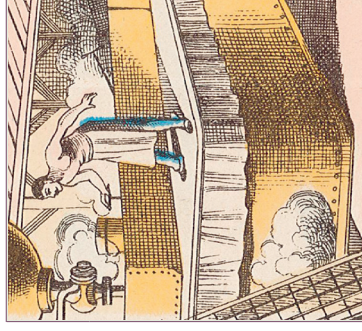
19|35

La consommation accrue d'**isoglucose** peut favoriser le diabète de type 2 et l'obésité.



18|35

Notre alimentation contient des glucides (sucre et amidon), qui sont transformés en glucose lors de la digestion. Le glucose est le plus important fournisseur d'énergie de l'organisme.



20|35

Le sucre était rare au Moyen Âge et donc très cher. Ce n'est qu'au XIXe siècle, avec la culture de la betterave sucrière en Europe et la production de sucre dans les raffineries, qu'il est devenu abordable pour toutes les couches de la population.



21|35

Les glucides sont produits lors de la photosynthèse. C'est pourquoi ils sont généralement abondants dans les aliments d'origine végétale : par exemple dans les céréales, les fruits et les pommes de terre.



22|35

Les sucreries suisses sont sous la pression des prix bas du sucre et de la baisse de la production de betteraves par l'agriculture suisse.



23|35

Les Suisses mangent plus de deux fois plus de sucre ajouté que ce que recommande l'Organisation mondiale de la santé (OMS) : ils en consomment 110 g, soit près de 28 morceaux de sucre par jour.

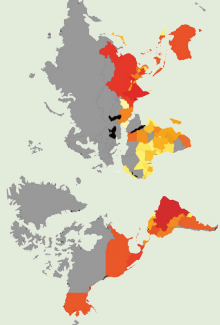


24|35

Le « Jour des morts » (2 novembre), au Mexique, les gens s'offrent des crânes en sucre sur lesquels est écrit leur propre nom.

25|35

Aujourd'hui, la canne à sucre est cultivée dans plus de 100 pays, le Brésil étant le premier fournisseur de sucre au monde. 80% du sucre produit dans le monde est issu de la canne à sucre.



27|35

Le premier morceau de sucre emballé individuellement a été présenté à Paris en 1908. L'hygiène devenant de plus en plus importante, l'idée s'est rapidement imposée.



29|35

Le Conseil fédéral a introduit un tarif spécial sur le sucre étranger en 2019 pour protéger les producteurs de betteraves sucrières suisses. Il expirera en 2021.



31|35

En Afrique du Nord-Ouest, les pains de sucre sont toujours un élément indispensable de la cérémonie du thé : le sucre est écrasé avec un marteau à sucre souvent décoré avec art et le thé est versé par-dessus.



26|35

Certain-e-s travailleurs-euses des plantations de canne à sucre ne sont que légèrement mieux lotis aujourd'hui que ne l'étaient les esclaves africain-e-s dans le passé.



28|35

Les sucres simples sont également appelés fructose (sucre de fruit) ou glucose (dextrose).

Sucres simples
Une seule molécule de sucre



Pain, biscuits, sauces, boissons énergétiques

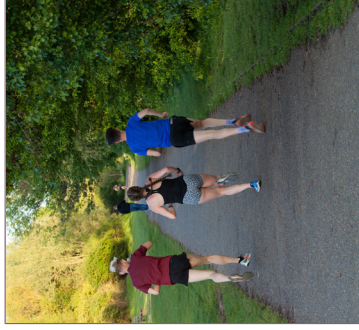


Boissons, glaces, biscuits, pâtisseries industrielles



30|35

Pour brûler un morceau de sucre, il faut faire du jogging pendant 2 minutes...



32|35

La canne à sucre est également transformée en éthanol, qui peut être utilisé comme carburant pour les voitures.



33|35

La langue permet de distinguer cinq saveurs fondamentales : le sucré, le salé, l'acide, l'amer, et l'« umami » (goût de la viande).

La prétendue « carte de la langue » indiquant des zones permettant de reconnaître ces saveurs ne correspond pas à la réalité. ✨



34|35

La stévia est une plante herbacée d'Amérique du Sud qui est utilisée depuis des siècles par les peuples indigènes pour sa douceur et comme médicament.

Ses feuilles sont 40 fois plus sucrées que le sucre blanc. ✨



35|35

Les caries sont provoquées par les bactéries buccales qui transforment le sucre en acides qui rongent l'émail des dents. ✨

