



Medienkonferenz SVZ, 17. September 2020, Bühl

Die Schweizer Zucker AG (SZU) produziert nachhaltigen Zucker und noch viel mehr!

Referat Andreas Blank, Verwaltungsratspräsident Schweizer Zucker AG

Die Schweiz verbraucht 330'000 t Zucker pro Jahr, davon werden 90'000 t importiert, das entspricht einem Selbstversorgungsgrad von etwa 70%. Während dem Corona-Lockdown ist der Bedarf an Haushaltszucker um ein Vielfaches angestiegen. Dank guter Lagerhaltung und einer flexiblen Reaktion der Schweizer Zucker AG war die Versorgung jederzeit gesichert. Generell gehen aber 80% des Zuckers in die Lebensmittel-Industrie zur Produktion von Ice Cream, Joghurt, Süssgetränken, Biscuits und v.a. auch Schweizer Schokolade. Damit trägt der Schweizer Zucker auch zum internationalen Erfolg der Schweizer Schokolade bei.

Die beiden dezentral aufgestellten Werke verarbeiten während 3 Monaten täglich je 10'000 t Rüben, die auf der Strasse und mit der Bahn angeliefert werden. Dazu ein paar Kennzahlen 1.6 Mio. t Rüben pro Jahr von 4500 Rübenpflanzern, 240'000 t Zucker, 300'000 t Rübenschnitzel und 50'000 t Melasse als inländische Futtermittel. 200 Mio. CHF Umsatz mit 240 MA.

Wegen billigen Importen und nicht mehr zugelassenen Pflanzenschutzmitteln ist die Anbaufläche in den letzten Jahren von 21'000 ha auf unter 18'000 ha gesunken. Die 2020 neu aufgetretene viröse Blattvergilbung führt wegen hohen Ertragsausfällen zu einem weiteren starken Flächenrückgang. Die im Rahmen des BLW Pakets durchgeführte Studie hat aufgezeigt, dass die Zuckerproduktion in der Schweiz zwei dezentrale Werke braucht, um langfristig zu überleben.

Es gibt viele Argumente für eine inländische Produktion, die bezüglich Nachhaltigkeit dem Import weit überlegen ist:

- Kurze Transportwege für Rüben und Zucker, auf Bahn und Strasse
- Energie-effizienter Verarbeitungsprozess mit Erdgas statt Braunkohle oder Schweröl
- Ab 2021 Reduktion CO₂ Ausstoss um 30%, dank Altholzkraftwerk in Aarberg. Aus 70'000 t Schweizer Altholz wird Ökostrom und Prozessdampf hergestellt
- Aus 40'000 t Rübenerde werden zusammen mit Kompost Ricoter Gartenerden
- Produktion von 10'000 t Biozucker, 2000 t Biomelasse für die Schweizer Hefe Industrie
- 3000 t abgepresste Rübenschnitzel werden zu Nahrungsfasern verarbeitet
- In den letzten 4 Jahren wurde die Produktion von IP-SUISSE Zucker (integrierte Produktion mit stark reduziertem Pflanzenschutzmittel Einsatz) von Null auf 10'000 t aufgebaut.
- Ein weiter sinkender Selbstversorgungsgrad reduziert die Verwendungspflicht von Schweizer Zucker in Schweizer Produkten und stärkt den Import.



Sucre suisse SA (SUS) produit du sucre durable et bien plus encore !

Andreas Blank, Président du Conseil d'administration de Sucre Suisse SA

La Suisse consomme 330'000 t de sucre par an, dont 90'000 t sont importées, cela correspond à un taux d'auto-approvisionnement d'environ 70 %. Pendant le confinement dû au Coronavirus, les besoins en sucre des ménages ont fortement augmenté. Grâce à la capacité de stockage et à la réaction flexible de Sucre Suisse SA, l'approvisionnement a été assuré à tout moment. D'une manière générale, 80% du sucre est utilisé par l'industrie agroalimentaire pour la fabrication de crèmes glacées, yoghourts, boissons sucrées, biscuits et surtout de chocolat suisse. Le sucre suisse contribue ainsi à la renommée internationale du chocolat suisse.

Les deux usines décentralisées transforment, durant 3 mois, environ 10'000 t de betteraves sucrières par jour. Ces dernières sont acheminées sur la route et par chemin de fer. Voici quelques chiffres clés : 1.6 millions de tonnes de betteraves sucrières par année produits par 4'500 betteraviers, 240'000 tonnes de sucre, 300'000 t de pulpes de betteraves et 50'000 t de mélasse qui sont des fourrages indigènes. Un chiffre d'affaires de 200 millions de francs et des places de travail pour 240 collaborateurs.

En raison des importations bon marché et de la suppression de produits phytosanitaires, la surface betteravières est passée ces dernières années de 21'000 ha à moins de 18'000 ha. La jaunisse virale apparue en 2020 entraîne un nouveau recul des surfaces à cause des pertes de rendement élevées. L'étude économique sur le sucre, réalisée dans le cadre du paquet de l'OFAG, a montré que la production de sucre en Suisse avait besoin de deux sucreries pour survivre à long terme.

De nombreux arguments plaident en faveur d'une production indigène de sucre beaucoup plus écologique que celle du sucre importé

- Circuits de transport courts des betteraves et du sucre, par chemin de fer et sur la route.
- Processus de transformation efficient sur le plan énergétique utilisant du gaz naturel au lieu du lignite ou de l'huile lourde
- Dès 2021, réduction de 30% des émissions de CO², grâce à la centrale à bois d'Aarberg. 70'000 t de bois usagé suisse produiront de l'électricité verte et de la vapeur utilisée dans le processus de transformation des betteraves
- Les 40'000 t de terre de betteraves sont transformées avec du compost en terreau pour jardin par Ricoterr
- Production de 10'000 t de sucre bio, 2'000 t de mélasse bio pour l'industrie suisse de fabrication de levure
- 3'000 t de pulpe de betteraves transformées en fibres alimentaires
- Au cours des 4 dernières années, la production de sucre IP Suisse (production intégrée avec une forte réduction des produits phytosanitaires) est passée de zéro à 10'000 tonnes.
- Une baisse continue du taux d'auto-approvisionnement réduit l'obligation d'utiliser du sucre suisse dans les produits suisses et renforce les importations.