



Sucre de betterave, sucre de canne... quel est le meilleur sucre bio ?

Cette question, beaucoup d'entreprises se la posent. De même, entre ces sucres et d'autres alternatives. Alors, comment choisir le meilleur sucre ?



Stéphane Lacourt d'Antésite et Noiro
lors du Je Dis Bio sur les sucres.
©Ingrébio

Dans les rayons des magasins, le constat est simple :

- **Certains produits restent trop sucrés**
- **La provenance des sucres bio et leurs alternatives est souvent lointaine**
- **Les produits sont considérés comme trop transformés (ex : sirop de glucose/fructose, sucre raffiné)**

En tant que fabricant du secteur des produits biologiques, ces enjeux sont d'autant plus importants que les consommateurs bio citent la santé et l'environnement comme les premières raisons qui les poussent vers ce type de consommation (respectivement 61% et 48%).

Il est donc primordial de répondre à leurs attentes en leur proposant des produits qui respectent à la fois le corps et la planète.

Cet enjeu a fait l'objet d'un atelier d'échange le 23 septembre dernier, organisé par le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes, dans le cadre des 'Je dis bio' : **'Les Sucres bio et leurs alternatives'**.

[Retrouvez le replay à la fin de cet article.](#)

Rappel sur les sucres et la nutrition

Les sucres, que l'on retrouve sous le nom « glucides » sur le tableau des valeurs nutritionnelles des étiquettes, sont

La suite de cet article est réservée aux abonnés.

Se connecter

Déjà abonné? Connectez-vous.

Nom d'utilisateur

Mot de passe

[Mot de passe oublié?](#)

Se connecter

S'ABONNER



**Tous les contenus en illimité
à partir de 16€/mois**

[En savoir plus](#)

Retrouvez nos fournisseurs d'**ingrédients sucrants bio** dans
l'Annuaire Ingrébio Testez gratuitement trouvez facilement des solutions bio !



[Je découvre](#)