

# L'INDUSTRIE CACHÉE

*L'histoire de la source naturelle du sucre au Canada*



## BISCUITS EN BOULE DE NEIGE

### \*Ingrédients:

- 1 tasse de beurre, ramolli
- 1/4 tasse de sucre de Roger granulé
- 1 cc d'extrait de vanille
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 tasse de pacanes hachées
- 1/2 tasse de mini pépites de chocolat
- 1 1/2 tasse de sucre en poudre

### Directions:

- Préchauffer le four à 325 F.
- Battre le beurre et le sucre ensemble
- Incorporer la vanille, la farine, les pacanes et les pépites de chocolat jusqu'à consistance friable.
- Former des boules de 1" et cuire au four pendant 16 à 18 minutes.
- Rouler les biscuits dans le sucre en poudre.

Il s'agit de quelque chose que tout le monde a dans sa cuisine : un ingrédient de base qui donne de la vie à vos desserts, de la douceur à votre café, une couleur dorée à vos pâtisseries et du moelleux à votre pain. Et pourtant, malgré l'importance de cet ingrédient dans notre vie quotidienne, souvent, on ne se préoccupe pas trop de ses origines.

Alors, d'où vient le sucre? Tandis que la plupart des gens associent le sucrose à la canne à sucre et aux pays chauds, le Canada est également un fier producteur de ce produit sucré. Mais comme nous sommes dans le Nord, notre sucre n'est pas produit à partir de la canne à sucre. Il provient plutôt de la racine d'une plante spéciale : la betterave à sucre

Cette racine blanche, en forme de larme, pèse entre 3 et 5 livres et est raffinée en sucre cristallisé, en sucre à glacer, en mélasse et en pulpe de betterave - un aliment riche en fibres pour le bétail. À l'heure actuelle, on ne trouve qu'une seule raffinerie de betteraves à sucre dans tout le Canada, et cette usine est fière d'être la seule source de produits sucrés 100 % canadiens.

Deux cent familles agricoles canadiennes fournissent environ 900 000 tonnes de betteraves à sucre chaque année à cette raffinerie située à Taber, en Alberta. Cela se traduit par 125 000 tonnes de sucre pour les rayons de nos magasins – et bien que ce chiffre puisse sembler astronomique, il ne représente en fait que 8 à 10 % de la consommation totale de sucre au Canada.

Les 90 % restants sont importés sous forme de sucre de canne brut des pays d'Amérique du Sud et sont ensuite raffinés à Vancouver, Toronto et Montréal. Cependant, malgré la part de marché plus faible de l'Alberta, l'industrie de la betterave à sucre de la province est fière de fournir plus de 2 000 emplois et 50 millions de dollars en revenus du travail et de contribuer près de 250 millions de dollars à l'économie.

Mais ces chiffres pourraient encore augmenter, car la demande de betteraves à sucre ne cesse de croître. En fait, l'Alberta Sugar Beet Growers (ASBG), ou association des producteurs de betteraves à sucre de l'Alberta, étudie d'autres utilisations de la plante, notamment pour créer des protéines végétales, carburants renouvelables et biopolymères. Et des villes comme Toronto utilisent même le jus de betteraves à sucre pour déglacer leurs routes en hiver!

La réalisation de ces options permettrait d'augmenter le nombre d'acres cultivés au Canada, ce qui est d'autant plus intéressant du fait que l'Alberta et l'Ontario offrent un climat

idéal pour la betterave à sucre!

En effet, les betteraves à sucre prospèrent lorsque les journées sont chaudes, les nuits fraîches et qu'elles ont accès à l'eau – et ces conditions sont parfaitement réunies dans le sud des deux provinces.

En Alberta, toutes les betteraves à sucre sont cultivées par irrigation, ce qui permet aux agriculteurs de contrôler avec précision la quantité d'eau fournie à la culture. Il s'agit là d'un véritable défi, car les betteraves à sucre ont besoin d'environ 20 pouces d'eau tout au long de leur saison de croissance, de mai à octobre.

Cependant, chaque producteur déploie des efforts constants pour s'assurer qu'il cultive un produit de qualité supérieure et, grâce à cela, les produits sucriers cultivés au Canada ont été reconnus comme produits durables classés au niveau argent de la norme de durabilité à la ferme (FSA)!

Si vous souhaitez appuyer votre cultivateur de betteraves à sucre local, cherchez simplement le sucre Rogers dans votre épicerie. Si l'estampille noire de l'usine commence par « 22 », cela signifie que le sucre a été cultivé par des familles d'agriculteurs au Canada, ce qui est quelque chose dont nous pouvons tous être fiers!



Récolte de betteraves sucrières à Bow Island, Alberta