



CATÉGORIE

ENTREPRISES - ASSOCIATIONS

FRANCE CAKE TRADITION

Francecaketradition.fr

112a, rue d'Hondschoote - 59200 Tourcoing

UN PAIN D'ÉPICES BIO ET LOCAL GRÂCE À UNE FILIÈRE DE SUCRE DE BETTERAVES !

Fabricant historique de gâteaux bio dans le nord de la France, France Cake Tradition bouscule l'ordre établi et se lance dans la fabrication de pain d'épices au sucre de betteraves bio.

Dans le pays premier producteur mondial de betteraves à sucre, la betterave bio était, jusqu'il y a quelques années, inexistante. Les raisons ? Un marché très concentré, peu concerné par le bio et une utilisation du sucre de canne quasi systématique en pâtisserie. Depuis presque six ans cependant, une entreprise dirigée par Stéphane Debeunne, France Cake Tradition, fabricant de gâteaux bio historique, s'intéresse à la betterave biologique. En effet, remplacer le sucre de canne brésilien dans la confection de gâteaux pourrait diminuer drastiquement l'empreinte carbone de l'entreprise, tout en ouvrant un nouveau marché aux agriculteurs de la région désireux de passer au bio.

France Cake Tradition est membre fondateur du groupe de travail sur le sucre de betterave bio régional qui réunit notamment Biocoop, le Synabio, les producteurs Via Bio en Hauts-de-France ainsi que l'ISA, école d'ingénieurs en agroalimentaire de Lille. Marqués par le manque d'échanges entre le monde agricole et l'industrie, ils cherchent à créer une toute nouvelle filière équitable, du paysan au consommateur.

Une première récolte de betteraves bio a eu lieu il y a trois ans. Une méthode de transformation des betteraves par centrifugation naturelle est utilisée donnant un sirop foncé au bon goût de végétal.

Ce procédé est moins énergivore et moins destructeur que celui des sucreries traditionnelles. Il conserve donc plus de minéraux et de fibres qu'un sucre de canne classique.

Le défi suivant fut de mettre en œuvre une recette valorisant au mieux les qualités de ce produit et ce fut un pain d'épices qui vit le jour ! Bientôt disponible dans les magasins Biocoop, cette gourmandise n'est qu'une première étape pour France Cake Tradition qui compte bien travailler encore le sirop qu'elle a créé afin de pouvoir l'adapter à toutes sortes de créations culinaires et, ainsi, consolider cette nouvelle filière.

LES PLUS !

- Une opportunité fantastique pour les producteurs de betteraves de passer au bio dans la région.
- De succulents gâteaux permettant d'éliminer l'empreinte carbone due au transport du sucre de canne.

ET DEMAIN ?

France Cake Tradition, labellisée entreprise durable, n'a qu'un seul objectif : proposer les meilleurs gâteaux du marché ayant l'empreinte carbone la plus faible... et ce n'est qu'un début !

Grâce à des débouchés assurés, d'autres agriculteurs pourraient entamer la conversion de parcelles de betteraves vers l'agriculture biologique. Une extension possible en Bretagne a déjà été identifiée...