

Communiqué de presse

Cristal Union : une trajectoire de décarbonation ambitieuse validée par le SBTi et une gestion vertueuse de l'eau pour accompagner l'adaptation au changement climatique

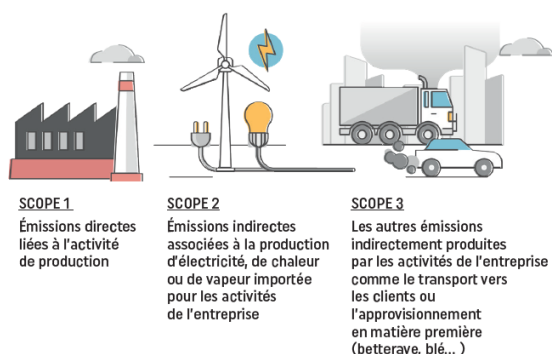
D'ici 2030, le Groupe s'engage à réduire d'encore 23 % ses émissions de gaz à effet de serre par rapport à 2019, et à supprimer tout prélèvement d'eau dans le milieu naturel pour faire fonctionner ses sucreries

Paris, Mai 2023 – Les rapports du GIEC sont formels, il est aujourd'hui indispensable d'agir, chacun à son échelle, et de manière coordonnée pour infléchir la courbe du réchauffement climatique et préserver les ressources en eau.

C'est avec cette volonté, et dans la continuité de ses actions de décarbonation, que Cristal Union a rejoint le collectif Science Based Targets initiative (SBTi) qui valide les objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre des entreprises sur la base des données produites par les sciences du climat. Cristal Union s'engage par ailleurs à aller encore plus loin dans sa gestion vertueuse de l'eau.

Une trajectoire de décarbonation sur les 3 scopes, validée par le SBTi

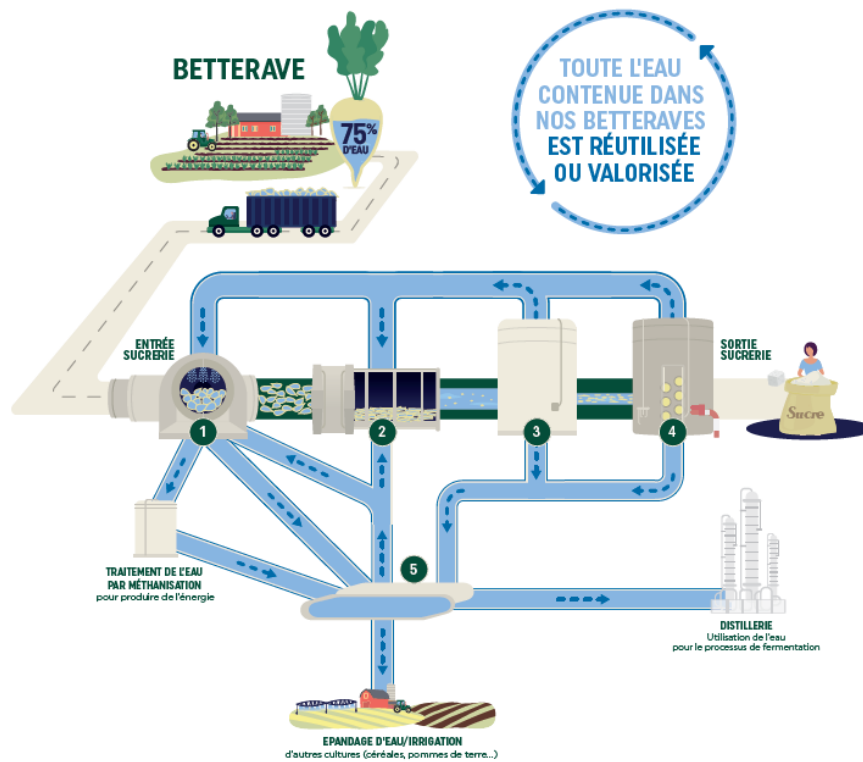
Cristal Union s'engage à réduire de 23 % ses émissions de gaz à effet de serre d'ici à 2030 par rapport à 2019. Cet objectif, validé par le SBTi, permettra de contribuer à l'effort collectif pour maintenir le réchauffement climatique bien en dessous de 2°C à horizon 2100.



La démarche de décarbonation et le plan d'actions de Cristal Union sont validés sur les 3 scopes par SBTi

Une gestion vertueuse de l'eau et un objectif de 0 m³ d'eau prélevé en milieu naturel

La betterave sucrière est composée à 75% d'eau. L'eau est donc de loin le premier élément en volume extrait de la betterave, avant même le sucre ! Chez Cristal Union, nous sommes avant tout des producteurs d'eau, une ressource précieuse et rare que nous nous employons à valoriser au maximum puisque **100% de l'eau de nos betteraves est réutilisée et valorisée dans notre processus industriel et dans les champs.**



1 LAVAGE DES BETTERAVES

Les betteraves livrées aux sucreries ont des feuilles et des résidus de terre collés à leurs parois. Le lavage des betteraves dans des tambours à eau permet de les évacuer.

2 DIFFUSION (Jus sucré extrait des betteraves)

L'eau est utilisée pour extraire le saccharose contenu dans les cossettes de betteraves. En sortie de diffusion, le jus sucré contient tout le saccharose extrait des betteraves.

3 SIROPERIE

Les jus sucrés sont épurés et concentrés par évaporation. Le sirop obtenu contient encore un peu d'eau qui sera extrait en cristallisation.

4 CRISTALLISATION

Le sucre est cristallisé puis séché. À ce stade, l'eau du sirop est extraite en totalité.

5 BASSINS D'EAU

Stockage d'eau décantée et condensée pour de prochaines campagnes en sucrerie, pour des usages en distillerie et/ou pour l'irrigation

Grâce aux efforts de chacun et à de nombreux investissements, **notre Groupe a déjà économisé plus de 5,5 millions de m³ d'eau par an, entre 2010 et 2022.**

L'objectif désormais ? Être totalement autonome et donc ne plus utiliser du tout d'eau prélevée dans le milieu naturel pour faire fonctionner les sucreries du Groupe à horizon 2030. Notre Groupe présente une solide expérience sur le sujet et, pour chaque site, nous analysons les opportunités d'économies d'eau, en fonction de son process et des spécificités locales.

Une démarche ambitieuse de durabilité, depuis de nombreuses années !

Cristal Union investit depuis des années pour diminuer ses consommations énergétiques et ses émissions de gaz à effet de serre et pour préserver l'eau :

- Entre 2010 et 2020, le Groupe a réduit de 15% ses émissions de gaz à effet de serre, de 8% sa consommation d'énergie et de 65% l'eau prélevée sur l'ensemble de ses sites.
 - Tous les sites Cristal Union sont certifiés ISO 50 001 depuis 2015. Cette démarche a permis d'évaluer très tôt les usages énergétiques site par site, de mettre en œuvre un plan de comptage de l'énergie, et de réaliser des investissements ciblés afin d'allier performance industrielle et environnementale.
 - A date, Cristal Union exploite déjà 3 chaufferies biomasse et 2 unités d'autoproduction de biogaz sur ses différents sites et filiales.
 - En 2019, le site Cristal Union de Fontaine-le-Dun a démarré une nouvelle unité de traitement biologique des eaux de la sucrerie qui permet de générer du biogaz utilisé pour alimenter la

chaudière de la sucrerie à hauteur de 7 %, en substitution de gaz fossile. Ce dispositif est à l'étude pour être déployé sur les sites d'Arcis-sur-Aube et de Bazancourt.

- Pour 2030 le cap est clair : - 10% d'énergie consommée (vs 2015), - 35% d'émissions de CO₂ sur le périmètre industriel (vs 2015), et 0 m³ d'eau prélevée pour les sucreries.
- Pour 2050 le Groupe va encore plus loin. L'objectif : atteindre l'autonomie énergétique en produisant l'énergie nécessaire au fonctionnement des sucreries grâce à la pulpe des betteraves notamment, avec un premier projet de sucrerie autonome qui pourrait voir le jour dès 2030.

Pour Xavier Astolfi, Directeur Général de Cristal Union :

« Le Groupe Cristal Union est engagé, à son niveau et à son échelle, dans une démarche holistique de lutte contre le réchauffement climatique et d'adaptation au changement climatique, au moyen d'une trajectoire de décarbonation ambitieuse validée par le SBTi et d'actions menées pour la préservation de la ressource en eau. Nos objectifs d'ici 2030 sont clairs : réduire d'encore 23 % nos émissions de gaz à effet de serre par rapport à 2019 et ne plus utiliser du tout d'eau prélevée dans le milieu naturel pour faire fonctionner les sucreries. »

A propos de Cristal Union :

Le Groupe Cristal Union figure parmi les premiers producteurs européens de sucre et d'alcool. Il est principalement implanté sur le territoire français et réalise une part significative de ses ventes à l'étranger. Le Groupe rassemble plus de 2 000 collaborateurs et 9 000 coopérateurs. Sa gouvernance, son organisation et son fonctionnement reposent sur le modèle coopératif.

<https://www.cristal-union.fr>

Contact Presse - Agence Shan : Eve-Marie Laporte – 07 76 04 73 48 – em.laporte@shan.fr