

### Trois nouvelles recettes à base de sirop de betteraves bio des Hauts-de-France, proposées par la cheffe Aurélie Toubeau.

L'association Bio en Hauts-de-France fait appel à la cheffe Aurélie Toubeau pour mettre en lumière son sirop de betteraves bio : à la clé, trois nouvelles recettes à découvrir au travers de tutoriels vidéo. Une nouvelle occasion de tester ce produit récompensé, utilisé par de nombreux transformateurs régionaux et nationaux, restaurateurs, mais aussi apprécié des particuliers qui peuvent le retrouver facilement en magasin spécialisé.

La cheffe Aurélie Toubeau, disciple d'Auguste Escoffier, ancienne cheffe cuisinière de l'Elysée, propriétaire d'un foodtruck « Pop's Kitchen » et future gérante de son restaurant – estaminet dans un corps de ferme à Gouzeaucourt, a accepté de créer pour l'association Bio en Hauts-de-France des recettes bio gourmandes faciles et rapides à réaliser. Au menu : des verrines apéritives au poulet, du hachis de porc caramélisé et panna-cotta au sirop.

#### Pourquoi le sirop de betteraves bio des Hauts-de-France ?

Le sirop de betteraves bio s'invite désormais directement dans l'assiette du consommateur, grâce à un packaging de 500 grammes. Il est déjà largement utilisé dans l'industrie agro-alimentaire régionale, notamment par Monsieur Muesli, Happy Drêche, ou encore France Cake Traditions (*qui a reçu le trophée de l'excellence bio en 2020*), mais aussi par de nombreux restaurateurs, comme le chef cuisinier Florent Ladeyn. Ayant de très bonnes propriétés nutritionnelles grâce à son processus de production simple, le sirop betteraves bio remplace facilement le sucre de canne ou le sirop d'agave.

#### Quelle est l'histoire de ce sirop de betteraves bio ?

En 2016, quelques producteurs de l'association Bio en Hauts-de-France décident de mieux valoriser la betterave sucrière bio et se lancent le pari de réaliser du sucre de betteraves. Pour l'instant, la filière doit passer par une micro-sucrerie allemande, mais l'objectif est bien de créer un sucre 100% des Hauts-de-France : les acteurs de la démarche travaillent à la mise en place d'une micro-sucrerie dans la région pour 2022/2023. Trois producteurs du projet consacrent 2 hectares de leurs terres à la culture de la betterave, pour environ 100 tonnes récoltées et 20 tonnes de sirop obtenues et vendues.

#### Où retrouver ces tutoriels cuisine et comment se procurer du sirop ?

- RDV sur : [sucre-betteravebio.fr/points-de-vente/](https://sucre-betteravebio.fr/points-de-vente/)
- Pot de sirop de betteraves bio 500 grammes, vendu entre 3,5€ et 5€
- Tutoriels cuisine :
  - « Verrines apéritives à partager » : <https://youtu.be/58i8V2PLqI4>
  - « Haché de porc pressé, avec sa réduction sirop de betteraves, céleri, oignons et ses quenelles de pommes de terre » : <https://youtu.be/4Z-xaAAJEYU>
  - Dessert « plaisir fraîcheur et terre » : [https://youtu.be/7\\_0XPEQn16o](https://youtu.be/7_0XPEQn16o)

**Contact presse :** Tessa Durand, responsable communication, 07 87 32 86 37 - [t.durand@bio-hdf.fr](mailto:t.durand@bio-hdf.fr)