



Soja français certifié : Objectif 250 000 hectares en 2025

Du champ à l'assiette : toute une filière engagée
pour la durabilité et la qualité du soja français



© Fotolia

Contact presse
Alissa Scholl
01.39.53.53.33 - scholl@droitdevant.fr

■ Faire pousser le soja français : une ambition commune

Cultivé en France depuis presque 40 ans, le soja connaît depuis quelques années un véritable regain. En 3 ans, les surfaces ont presque triplé et aujourd'hui on compte près de 140 000 hectares (ha) de soja en France permettant de produire environ **350 000 tonnes de graines de soja**. Un vrai dynamisme de toute une filière qui permet de fixer un objectif clair : **cap sur les 250 000 hectares (ha) en 2025**.

«Toute la filière est mobilisée pour porter cette ambition commune. Ce déploiement se fera par étapes successives impliquant de lever des verrous techniques et économiques liés à l'intégration de la culture dans de nouveaux systèmes et zones de production avec des paliers clefs à 150 000 et 200 000 ha » rappelle Antoine Henrion, Président de Terres Univia.

■ La démarche Filière Soja de France : cultiver les spécificités du soja français

Sur un marché international dominé par les Etats-Unis et l'Amérique latine, le soja français a sa carte à jouer. Issu d'une filière non OGM, **le soja français mise sur la durabilité et la proximité**.

En janvier 2016, producteurs, collecteurs, transformateurs, industriels se réunissent au sein de Terres Univia pour former le groupe de travail soja français. Leur objectif ? **Structurer de manière pérenne la filière soja sur le territoire français** de la semence au produit soja vendu, tout en sécurisant ses capacités de production en amont comme en aval et en répondant aux demandes croissantes de qualité, de traçabilité et de durabilité.

Pour cela, le groupe de travail a élaboré une charte qualité applicable à toutes les étapes : de la production de graines, à la 1^{ère} utilisation ou transformation des graines de soja, en passant par la collecte.



©AdobeStock

■ La charte qualité repose sur 4 engagements majeurs :

- ✓ Une origine France certifiée
Une filière qui mise donc sur les productions locales et la proximité avec les consommateurs.
- ✓ Une culture et des produits non OGM
- ✓ Une traçabilité garantie de la graine au produit transformé issu du soja
- ✓ Des critères de durabilité
Respect des bonnes pratiques techniques, sanitaires, environnementales et sociales.

En toile de fond, cette démarche qualité vise à sécuriser toute la filière et à faire émerger le soja français comme **une référence du marché**. Impliquant les producteurs, les collecteurs et les premiers transformateurs, c'est une démarche de contractualisation entre tous les maillons de la chaîne, du champ à l'assiette, pour assurer un partage de valeur sur toute la filière.

« En sécurisant la production et en améliorant sa visibilité, la démarche Filière Soja de France est une belle opportunité pour les producteurs de soja » déclare Jean-Jacques Ramade, producteur de soja dans le Sud-Ouest.

Testée sur le terrain pendant la campagne 2017, la signature de la charte et de son cahier des charges est prévue pour l'automne. L'objectif est de rendre la charte opérationnelle dès la campagne 2018 et d'obtenir une certification officielle des graines.

Pour garantir une qualité technologique optimale des graines de soja français, les contrats entre opérateurs pourront s'appuyer sur l'addendum technique en cours de construction par le Syndicat de Paris pour les graines de soja crues. Celui-ci définira les normes de commercialisation des graines, notamment pour la teneur en eau et en impuretés. Ce projet d'addendum instaure un socle commun pour l'alimentation animale et l'alimentation humaine. Bien entendu, les opérateurs pourront définir des critères plus élevés ou supplémentaires tels que la teneur en protéines en fonction des spécificités de chaque filière.

A terme aussi, la démarche Filière Soja de France souhaite valoriser cet engagement collectif à travers un label comme gage de qualité pour les consommateurs.

■ De la graine à l'assiette : pérenniser l'offre et la demande

L'alimentation animale et l'alimentation humaine sont les deux grands marchés du soja français : deux tiers du soja français est absorbé par la filière alimentation animale et un tiers est destiné à l'alimentation humaine.

Pour l'alimentation animale, la production actuelle de soja en France ne permet pas de satisfaire tous les besoins en tourteau de soja non OGM. Développer un soja origine France garanti non OGM permettra de le substituer à 500 000 tonnes de tourteau d'importation non OGM.

C'est pourquoi la filière met tout en œuvre pour franchir le cap des 250 000 hectares en 2025. Pour cela, des investissements ont été et sont encore nécessaires pour mailler la France d'outils de trituration ayant une taille en adéquation avec les capacités régionales de production et/ou d'utilisation du soja local (tailles de 15 000 à 100 000 tonnes). Ainsi, plusieurs projets sont dans les tuyaux à des stades plus ou moins avancés, et certains sont déjà en fonctionnement comme l'unité d'Extrusel à Chalon-sur-Saône. Les procédés de trituration retenus reposent sur de la cuisson et de la pression de la graine, excluant l'ajout de tout produit chimique. Les tourteaux obtenus sont appelés tourteaux gras (parce qu'ils contiennent plus de matière grasse que les tourteaux classiques). Ils complètent bien la gamme des autres produits au soja fabriqués en France tels que les graines issues d'unités d'extrusion, de toastage, pour répondre au mieux à la diversité des besoins nutritionnels des animaux.



©Philippe Montigny

« Développer un tourteau de soja français issu d'une filière non OGM est un enjeu capital pour les acteurs de l'alimentation animale » souligne Michel Duvernois, Directeur de la coopérative Bourgogne du Sud et d'Extrusel¹.

Par ailleurs, pour les filières animales, la démarche filière Soja de France permet d'assurer une montée en gamme de la production nationale et de reconquérir une partie du marché intérieur. L'objectif est d'associer une zone de production avec une filière utilisatrice dans une **démarche locale et territoriale**.



©AdobeStock

« Les consommateurs ont le droit d'avoir le choix : il y a une vraie place pour le soja français certifié issu d'une filière non OGM, locale et durable, en complément de l'offre existante » rappelle Jean-Yves Hardy, Directeur de l'usine Huttepain-Aliments, Groupe LDC².

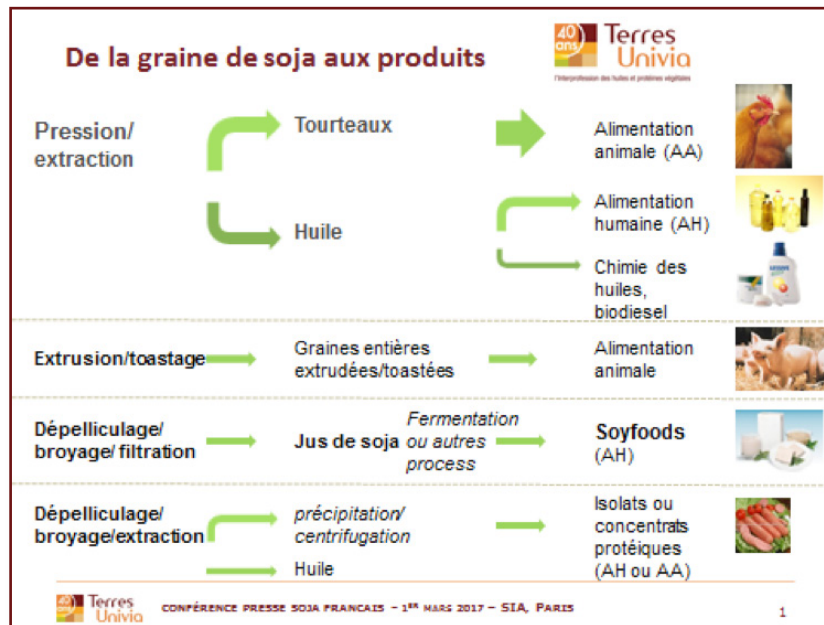
A côté de l'alimentation animale, le soja français continue son développement en alimentation humaine : environ un tiers de la production de soja en France est destiné à l'alimentation humaine. L'objectif pour les acteurs de l'alimentation humaine est d'élargir la gamme de produits au soja. Pour cela, il est indispensable d'assurer l'approvisionnement en graines de soja de qualité et de continuer à innover. En 2014, 4 français sur 10 déclaraient être consommateurs de produits à base de soja³. Pour booster cette consommation, il est essentiel de travailler le goût et la variété des produits proposés.

« Le soja dispose d'un potentiel important en alimentation humaine. L'enjeu pour la filière c'est de développer une gamme toujours plus complète de produits savoureux pour développer la consommation de soja » souligne Patrick Cahuzac, directeur général de Saint Hubert⁴.

² Le Groupe LDC est une entreprise spécialisée dans la transformation et la commercialisation de volailles ainsi que dans l'élaboration de plats cuisinés à base de volaille

³ 4 Français sur 10 ont consommé au moins une catégorie (desserts, boissons...) de produits au soja en 2014 (chiffres issus du Baromètre SOJAXA – enquête réalisée par l'Institut d'études QualiQuanti en décembre 2014)

⁴ Saint-Hubert est une entreprise leader des beurres et margarines en France



La petite histoire du soja

Le soja, soya, pois chinois ou haricot oléagineux est une légumineuse originaire de Chine, utilisée comme aliment en Asie depuis 5 000 ans. Dans les années 1920, les américains l'adoptent comme source de protéines végétales pour les élevages de monogastriques (porc, volaille) et s'imposent rapidement comme le premier producteur mondial.

En 1973, ils tentent d'imposer un embargo à l'Europe sur les tourteaux de soja. Dans un tel contexte, des agriculteurs innovants se lancent dans la culture du soja, notamment dans le Sud-Ouest. Un développement rapide mais freiné par un manque de soutien des pouvoirs publics français et européens et une exposition très forte à la concurrence internationale.

Avec une demande croissante en soja non OGM, tracé et local, le soja made in France présente aujourd'hui de nombreux atouts. Le potentiel de développement est important !



Avec ses atouts nutritionnels, agronomiques, économiques et environnementaux, le soja est un véritable allié d'une alimentation et d'une agriculture qui riment avec durabilité !

■ Des qualités nutritionnelles indéniables !

Avec une graine dont la teneur en protéines s'élève à 40% de la matière sèche en moyenne, le soja est LA légumineuse cultivée à grande échelle la plus riche en protéines ! Un avantage de taille pour répondre à une demande croissante en protéines, conséquence d'une population mondiale qui ne cesse d'augmenter. Le développement du soja français s'inscrit donc parfaitement dans l'enjeu protéique mondial.

Des protéines oui, mais pas seulement. La graine de soja contient bien d'autres nutriments qui font d'elle un élément clef d'une alimentation équilibrée. Source importante de vitamines et minéraux, la graine de soja contient en moyenne 21% de la matière sèche de lipides, dont peu d'acides gras saturés (15% des acides gras totaux) et beaucoup d'acides gras insaturés (85%), dont les acides gras essentiels à notre organisme, comme les oméga-3 (7% des lipides) et oméga-6.



©Fotolia

Dans les rayons, le soja se retrouve sous des formes variées : jus, tofu, dessert... des produits savoureux qui s'intègrent parfaitement à une alimentation saine, équilibrée et diversifiée.

Bonnes pour l'homme... et bonnes pour les animaux : avec sa haute teneur en protéines, le soja permet aussi de produire des graines toastées ou extrudées et du tourteau de qualité pour nourrir les ruminants et les monogastriques.

■ Un allié pour la durabilité de l'agriculture

Le soja, en tant que légumineuse, dispose d'une caractéristique exceptionnelle : la capacité de fixer l'azote de l'air. En s'associant à une bactérie, le soja est capable d'assimiler l'azote de l'air pour sa propre croissance. Le soja fixe également l'azote présent dans le sol. Nul besoin donc d'engrais azoté ! Les émissions de gaz à effet de serre liées à la production de graines s'en trouvent considérablement réduites. Ainsi 10% de soja en plus dans l'assolement permet d'économiser 8% de GES⁵ ! Rappelons que la bactérie symbiotique n'est pas présente dans les sols européens, il est donc nécessaire de l'inoculer, au moins la première année de culture. Cette étape est indispensable et doit être réalisée avec soin. Une seule souche est utilisée en France, introduite et contrôlée par l'INRA.

⁵Source: CETIOM – ONIDOL, 2013 - Analyse multicritère de la production de soja dans 5 fermes contrastées du Sud-Ouest
Enquêtes pratiques culturales du Soja, Terres Inovia, 2013 et 2016

Avec de telles caractéristiques, il existe un fort intérêt agronomique à combiner les légumineuses et les céréales dans l'assolement. Pourquoi ? Intégrer des légumineuses dans les systèmes de cultures permet de réduire l'utilisation d'herbicides, de fongicides et d'engrais, tout en entraînant des rendements plus stables. Par exemple, introduire le soja, permet d'économiser 30 à 50 kg d'azote par hectare sur le maïs suivant un soja par rapport à une monoculture de maïs. Autre illustration, la très grande majorité des parcelles de soja ne reçoit aucun traitement phytosanitaire en dehors du désherbage.

Economie d'azote, de produits phytosanitaires et dans une moindre mesure d'eau ! Le soja tolère mieux que d'autres cultures d'été comme le maïs des situations de contrainte hydrique modérée, et lorsqu'il doit être irrigué (environ 60% des surfaces totales en 2016), il a besoin d'un à deux tours d'eau de moins selon les situations (équivalent à 30 à 50 mm d'eau). De vrais atouts dans un contexte climatique changeant.

Ses caractéristiques agronomiques font du soja une culture particulièrement bien adaptée à l'agriculture biologique. Les principales différences de conduite de la culture avec le soja conventionnel concernent le désherbage, mécanique dans le cas du Bio, et l'irrigation (un tiers environ des surfaces irriguées en Bio, environ deux-tiers en conventionnel). En France environ 18% des surfaces de soja sont cultivées selon le mode biologique.

L Le point clef de la culture : son installation

Le soja comme d'autres cultures de printemps nécessite un démarrage vigoureux et rapide dès le semis. C'est le meilleur moyen de le protéger contre les ravageurs et les maladies. Le choix de la variété - sa précocité -, les techniques et la date de semis etc. visent à obtenir un optimum de densité de plante par hectare, dont dépend en grande partie le rendement final.

L'offre variétale est classée en 5 groupes de précocité. Les variétés du groupe très précoce -000- sont adaptées pour les zones au nord de la Loire. Les partenaires rassemblés autour de du projet Soja de France s'engagent à soutenir le développement de l'offre variétale.

La stratégie qui sera adoptée pour obtenir un peuplement optimum vise aussi à limiter la concurrence des mauvaises herbes. Le désherbage mécanique des cultures de soja est possible et les producteurs peuvent donc diversifier les outils de maîtrise des adventices.

L'installation d'une culture de soja avec ses multiples variables nécessite de la part des producteurs une attention particulière. Partager "le savoir-faire technique" de cette production est nécessaire. Ce partage implique les organisations agricoles locales et les équipes de développement de Terres Inovia.