

L'Académie d'Agriculture de France dans l'Empire du Milieu

par Jean Michel Besancenot¹

Le 5 décembre 2005, à Matignon, en présence de **Dominique de Villepin**, alors premier ministre, et de **Wen Jibao**, premier ministre de Chine, a été conclu l'accord portant création du Centre Sino-français pour la recherche et le développement de la production de viande de bœuf. Les signataires de cet accord étaient pour la Chine, **Chen Zhangliang**, alors Président de l'**Université agricole de Chine**, et, pour la France, **Guy Paillotin**, Secrétaire perpétuel de l'**Académie d'Agriculture de France**. Cet accord était le fruit pour la France de longues années de travail conduites par **Louis de Neuville** autour de la race Limousine ; Cette grande expérience chinoise de **Louis de Neuville**, a donné à quelques confrères de la section trois l'idée d'en savoir plus sur ce pays et c'est ainsi qu'au printemps 2008, est née l'idée d'un voyage dans l'Empire du Milieu.

Le 6 mai 2009 nous étions sept à quitter la France, **Jean Pierre Tillon**, **Yves Baratte**, **Jérôme Lazard**, **Jean François Isambert**, **Jean Michel Besancenot** et, bien sûr, **Louis de Neuville** ainsi que notre interprète **Huang Jian**.

PÉKIN...

Notre destination était le sud de la Manchourie et plus précisément la province de **Liaoning**, avec auparavant escale à Pékin. Accueil tout d'abord, au Conseil d'État où le professeur **Guo Quiang Cheng** nous a présenté l'agriculture chinoise et la politique qui l'accompagne (appelée curieusement PAC !). Au cours d'un diner privé, **M. Chen Dong**, du Ministère des affaires étrangères, a évoqué la culture chinoise « entre tradition et modernité ».

La Chine, 9 751 000 km² et 1,350 milliard d'habitants a une population qui se répartit pour moitié à la campagne, et pour moitié en ville. L'agriculture représente 11% du PIB et emploie 45% de la population. Une grande tradition, la culture du riz (150 millions de tonnes) mais aussi le blé et le maïs et dans le domaine de l'élevage, porcs, volailles et aquaculture dominant ; la production de lait de vache est récente et faible au regard du pays (34 milliards de litres...[24 en France]) mais l'objectif est de la développer ; la production de viande bovine est en croissance notamment au travers de la race Limousine, l'enjeu étant de remplacer à terme les bovins de trait par des cheptels plus spécialisés en viande.

Avant l'envol pour Dalian, ville portuaire au sud de la province du Liaoning, visite de la **Cité interdite** qui fut pendant 500 ans (et jusqu'au début du XX^{ème} siècle) la résidence des empereurs (72 ha, 800 pavillons et 9999 pièces...une de moins que le palais céleste qui en compterait 10 000).

La place Tian' An Men, 40 ha, jouxte la Cité, elle abrite le mausolée de **Mao**, et le **Palais du Peuple**. Pékin (ou plus exactement Beijing) une ville immense, neuve, aux larges avenues, où l'on finit par oublier les vélos et les triporteurs dans les embouteillages automobiles, ville aussi où les Hutong, habitations traditionnelles basses des Chinois, sont en voie de disparition, les habitants étant relogés dans des tours qui fleurissent un peu partout.

¹ Membre de l'Académie d'Agriculture de France, directeur de la Maison de l'élevage de l'Ile-de-France, 418, rue Aristide Briand, 77350 Le Mée-sur-Seine.

DALIAN...

Dalian, où l'hôtel nous accueille avec une immense banderole de « Bienvenue aux Académiciens », est une ville portuaire de six millions d'habitants, le premier port de pêche de la Chine, et qui garde les marques des occupations successives russes et japonaises. Accueil dans les grands salons de l'hôtel de ville par le maire, le professeur **Xia Deren**, puis échanges ensuite pendant une demi-journée avec les représentants de l'agriculture régionale, jeu de questions réponses, chacun d'entre nous ayant une spécialité et intervenant à tour de rôle.... on essaie de faire passer le thème du « développement durable »... Mais est-ce vraiment la préoccupation du moment dans un pays qui doit doubler sa production agricole d'ici 2050... ? Les chinois se méfient malgré tout des OGM et semblent préférer les insectes auxiliaires aux pesticides !

Dalian, une ville champignon, en pleine ébullition de construction, même si la crise actuelle a fortement ralenti les chantiers ; mais cette presque île est aussi une riche région agricole où les académiciens ont découvert la production du concombre de mer, l'engraissement de bœufs de type « Kobe » (à destination du Japon) et une production légumière biologique.

Élevé pour ses effets bénéfiques sur la santé plus que pour son côté gastronomique, le concombre de mer est un petit échinoderme cylindrique d'environ dix centimètres de long et trois de diamètre, qui vit au fond de la mer, en bordure des côtes, fond que l'on « ensemece » avec des larves produites au centre d'élevage (**Dalian Bangchuidao Seafood Enterprise Group**) ; il faut quatre ans d'élevage en mer pour obtenir un concombre de 200 g ! 2500 tonnes sont pêchées chaque année par des pêcheurs-plongeurs privés qui vont les recueillir au fond de la mer ; les produits sont chers, 1 g de produit déshydraté en gélules, se vend l'équivalent de 1 € le gramme !

C'est un produit spécifique chinois qui ne s'exporte pratiquement pas.... une sorte « d'alicament ».

Engraissés avec un aliment concentré complet constituant 80% de la ration, les bœufs croisés limousins de l'entreprise « **Dragon des Neiges** » (entreprise privée qui produit de la viande spécifiquement pour le marché japonais), écoutent de la musique classique toute la journée; on ne les dérange pas.... on les regarde derrière une vitre ! Identifiés selon le modèle français, ils sont abattus sur place à 650-700 kg pour donner une viande totalement infiltrée de gras. Cette viande, à l'instar du bœuf de Kobe, est exportée vers le Japon et également vers la Corée du sud ; 8000 animaux sont engraisés par an, les veaux provenant de dizaines de petits élevages locaux ou des vaches déjà croisées avec du Limousin sont utilisées en croisement avec la race japonaise Wagyu.

La production légumière et fruitière nous a été présentée au **Centre de démonstration légumière** (Institut de machines agricoles de Dalian). Sur 40 ha, le centre produit 80 légumes et fruits différents; 60 salariés, auxquels s'ajoutent des journaliers, travaillent sur ce Centre chargé de fournir de nouvelles variétés ou techniques de culture aux paysans ; en Chine, les légumes sont omniprésents dans les repas, crus ou cuits, avec ou sans sauce.

Dans le même secteur, nous avons eu un aperçu de la production laitière par des échanges devant les grilles de l'élevage, la visite ne pouvant se faire à cause de travaux... déception ! 1200 bovins dont 700 vaches laitières sont alimentés avec une base de maïs-ensilage acheté à 1200 paysans locaux. Les vaches, de race Holstein et d'origine australienne, sont traitées 3 fois par jour dans un « roto » de 48 places et 45 salariés travaillent sur le site ; la production par vache est de 4000 kg. L'énergie du centre est fournie par une unité de méthanisation. On note une utilisation avec succès de semence sexée avec 80% de résultats satisfaisants...

La visite de l'**Institut de production maritime** de la province du Liaoning nous fait découvrir le plus grand centre de formation chinois orienté vers les activités de pêche et d'aquaculture ; un campus universitaire regroupant plusieurs milliers d'étudiants jouxte l'Institut. Une demi-journée d'échanges avec des spécialistes, chercheurs de l'université, a permis d'aborder des sujets touchant la biodiversité, la génomique, le développement durable (avec dix indicateurs à surveiller pour les cinq ans qui viennent....des indicateurs élaborés très loin d'ici...à Pékin !),

échanges intéressants sur l'élevage des huîtres pour lequel des problèmes de mortalité existent également en Chine (nos hôtes se sont montrés très intéressés par la triploïdie de nos huîtres)

DONGGANG...

Après Dalian, notre groupe rejoint la ville de Donggang tout près de la frontière Nord coréenne ; quatre heures d'autocar dans une campagne parfaitement cultivée, avec beaucoup de paysans au travail et encore quelques attelages de vaches, bœufs, chevaux et ânes ; des villages de paysans d'apparence pauvre avec des alignements de maisons basses accompagnées de petites meules de pailles de riz ou de maïs, servant à la fois au chauffage de la maison et à des ventes en papeterie. À Donggang, c'est le vice-maire **Chen Fumao** qui accueille les académiciens avant de présenter sa ville et sa région.

Donggang, au bord de la Mer Jaune, 600 000 habitants, n'était qu'un village de pêcheurs il y a 30 ans, 1 300 000 « mu » de terres cultivables dont 60% pour le riz (le « mu » est l'unité de surface, 1ha équivaut à 15 « mu »). On y produit le meilleur riz de Chine qui bénéficie d'une appellation, c'est aussi le pays des fraises, produites sous serres « chinoises », le tonnage actuel équivaut à celui de l'Espagne ! Beaucoup d'aquaculture d'eau douce et de mer, peu de lait, de la viande bovine (races locales et croisements Limousin) et des chèvres pour une production de cachemire.

Le Centre de recherche sur la fraise fournit aux paysans des plants sélectionnés pour une surface globale de 8000 ha (rotation fraise 3-4 ans puis tomate).

La fraise est une culture récente puisqu'elle n'a que 100 ans et se récolte de mi décembre à mi juin avec un rendement de 7 à 10 tonnes par hectare ; un sujet de préoccupation... la transformation... comment ? Et pour quels produits ?

Le Centre piscicole, dirigé par un cadre « dynamique » appelé, en Chine « Tête de Dragon », travaille avec 200 paysans qui reçoivent les alevins et fournissent ensuite au Centre les poissons « presque » prêts à la vente, le centre se chargeant de la commercialisation (un genre d'intégration).

Il y a, à Donggang, 5300 ha (80 000 mu) de bassins : on y produit carpes d'amour, cahu (poisson chat), tilapia, lotte, anguille, loche... Des bassins proches de la mer permettent une production de méduses, un mets traditionnel des chinois.

Visite ensuite d'un village de paysans où l'arrivée d'un mini bus précédé de limousines noires (bien sûr ce sont des voitures !) n'est pas passée inaperçue ! Beaucoup de monde pour nous accueillir, puis la visite d'un intérieur paysan qui nous a fait découvrir notamment, le chauffage original du lit ! Ce village de 1100 familles (environ 4500 personnes) exploite collectivement les terres (de l'ordre de 10 mu par famille).

Cette journée de visites exceptionnellement suivie par des journalistes (notre voyage étant un déplacement privé), a donné lieu à un reportage de sept minutes à la télévision régionale avec notamment une longue interview de notre spécialiste en aquaculture.

DANDONG.....

A deux heures de Donggang, par la route, nous arrivons à Dandong, ville sur le fleuve Yalu qui sépare la Chine de la Corée du nord ; c'est également une « ville-champignon » qui tranche avec la pauvreté de l'autre rive, pauvreté que les touristes chinois vont constater à l'occasion d'une « croisière » en bateau.... on fait du bras... un geste d'amitié, aux frères coréens, mais sur l'autre rive on regarde sans répondre... (interdit ?)... on aperçoit une population qui semble résignée.

...RETOUR A PEKIN

Le Centre de recherche sino-français : De retour à Beijing, visite de cette « enclave » franco-chinoise qu'est **Le Centre de recherche et de développement sino-français pour la production de viande de bœuf**, né d'un partenariat entre l'Université d'agriculture de Chine et l'Académie d'agriculture de France, né aussi d'un long travail d'approche de **Louis de Neuville** et d'une collaboration avec **l'Interprofession bétail et viande (INTERBEV)**.

Ce Centre est installé dans les bâtiments d'un partenaire privé local, **Zhao Jinwei** « éleveur-engraisseur-abatteur », bâtiments qu'utilisent désormais les étudiants de l'Université d'agriculture pour leurs travaux de laboratoire.

Attaché à ce Centre, une station d'engraissement de 4000 places qui travaille pour son approvisionnement avec les paysans et les marchands locaux. Cette station (privée) dispose de l'abattoir et assure la commercialisation de la viande. Le Centre engraisse des animaux Limousin abattus à 18 mois et des animaux de race locale pour lesquels il faut 36 mois pour atteindre le même poids. **Zhao Jinwei**, propriétaire de ce cet abattoir et de cette station d'engraissement, a pour projet la création d'un élevage de 400 vaches allaitantes de race Limousine (en stabulation permanente).

Louis de Neuville, co-directeur du Centre de recherche, nous a fait ensuite partager son plaisir de retrouver **l'Université agricole de Chine** où il est également professeur. C'est l'ancien président, **Chen Zhangliang**, actuellement vice-gouverneur de la région autonome du Guangxi (au sud de la Chine, 50 millions d'habitants) qui nous a reçus « royalement » avec force « kempé » à l'alcool de riz ! **M. Qu**, actuel président du conseil d'administration, et le professeur **Meng**, zootechnicien et co-directeur du Centre sino-français, ont présenté les activités de l'Université, se félicitant des accords avec l'Académie d'agriculture... Une Université qui a « le vent en poupe » puisqu'elle a reçu récemment la visite du Président de la République, **Huintao**, visite symbole marquant tout l'intérêt que le gouvernement chinois porte à l'agriculture et à son développement... Une agriculture qui était déjà la préoccupation des empereurs de Chine puisqu'ils venaient tous les ans implorer le Ciel pour les semailles et les moissons au **Palais d'Été**. Ce palais, conçu pour « cultiver l'harmonie » est un magnifique ensemble de résidences impériales situé à une dizaine de kilomètres de la **Cité interdite**.

Notre dernière visite a été pour **France export céréales** où son directeur, **Li Zhaoyou**, avec une parfaite maîtrise du français, nous a exposé les problématiques de l'agriculture chinoise : le recul des terres arables, l'abandon de cultures non rentables dans certains secteurs (comme le soja et parfois le blé), le départ des paysans (20 millions par an), le problème de l'eau, la désertification de certaines zones, l'écart de niveau de vie entre ville et campagne. Le commerce avec la France concerne essentiellement l'orge de brasserie ; la consommation de bière croît de 10% par an et la Chine, faute de prix garanti pour l'orge mais aussi d'une qualité brassicole insuffisante, ne produit pas d'orge de brasserie.

La volonté actuelle du gouvernement chinois est de soutenir davantage l'agriculture ; sur 400 milliards d'euros de budget, 200 vont à l'agriculture...

UN DÉFI : NOURRIR CORRECTEMENT 1,5 milliard de CHINOIS EN 2050.....

Retour le 17 mai : 10 heures 30 de vol pour méditer sur le renforcement d'une collaboration qui ne doit jamais oublier la règle de... « L'HARMONIE ».