

- mardi 29 juin 2021 09:31

Souveraineté alimentaire : pourquoi la France doit mettre le paquet sur le soja

La reconquête de notre souveraineté alimentaire passe par la culture de cette légumineuse, trop longtemps sacrifiée sur l'autel de la politique agricole commune. Cette plante demeure pourtant indispensable pour nourrir notre cheptel.

Ah ! la Normandie, son cidre, son camembert... et son soja ! « Bien qu'elle soit d'origine tropicale, on peut cultiver cette légumineuse chez nous, à condition d'y consacrer les bonnes terres et de sélectionner une variété adaptée », assure Damien Lecuir, producteur de lait et céréalier près de Bayeux (Calvados). Avec d'autres agriculteurs, il expérimente cette culture sur une centaine d'hectares pour nourrir ses vaches. « Le soja est un complément alimentaire très riche en protéines, dont mes bêtes peuvent difficilement se passer, explique-t-il. En le cultivant moi-même, je maîtrise enfin leur alimentation. »

Une dangereuse dépendance

Jusqu'ici, l'agriculteur normand était dépendant des récoltes brésiliennes. « Plus de 90 % du soja consommé par notre cheptel français est importé, rappelle l'Académie d'agriculture de France. De quoi compromettre la souveraineté alimentaire de la France et celle de l'Europe tout entière. Le Vieux Continent se résigne à rapatrier chaque année quelque 30 millions de tonnes de soja majoritairement sud-américain, planté sur d'immenses terres souvent arrachées aux forêts et traité avec des pesticides pour beaucoup interdits chez nous. » Malgré cette production intensive, nos éleveurs ne sont, qui plus est, jamais sûrs d'être ravitaillés.

Une indépendance alimentaire sacrifiée voilà 60 ans

Le soja ne manque pourtant pas d'atouts. « Il est assez facile à cultiver, estime Xavier Pinochet, expert à l'institut Terres Inovia, institut de R&D sur les huiles et protéines végétales, et membre de l'Académie d'agriculture. Sa capacité à piéger l'azote de l'air, avec l'aide d'une bactérie mélangée au semis, limite l'apport d'engrais et peut aussi s'avérer intéressante dans le cadre d'une rotation de culture, après un maïs par exemple. Il ne nécessite pas de fongicide et, sauf exceptions, se passe d'insecticide. La prolifération fréquente de mauvaises herbes peut justifier l'emploi d'herbicide, mais si l'on prend soin d'espacer les rangées de semis, le binage est efficace. » Sa culture se prête donc bien à l'agriculture biologique. « Un tiers des surfaces cultivées en France sont bio », assure d'ailleurs Philippe Debaeke, directeur de recherche à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). Bien que sensible à la sécheresse, le soja consomme moins d'eau que le maïs, par exemple. Et si son rendement à l'hectare est encore de deux à trois fois inférieur à celui d'une céréale, son taux de protéines est inversement proportionnel. « Il offre un taux de protéines inégalé, de l'ordre de 35 à 40 %, contre 12 % pour le blé », indique le chercheur.

En France, sa culture progresse. Mais les 490 000 tonnes de soja produites sur 186 000 hectares sont loin d'assurer notre autonomie dans l'alimentation animale. « Rien que pour nourrir nos volailles, il faudrait quadrupler les surfaces actuelles », estime l'Académie d'agriculture. A court terme, il paraît encore plus illusoire de compter sur notre seul soja pour espérer tirer un trait sur nos importations : cela nécessiterait près de 1,4 million d'hectares de soja. Pour s'affranchir des protéines brésiliennes, la France a donc décidé de miser en plus sur d'autres sources de protéines végétales, tels les oléagineux (colza, tournesol...) et les autres légumineuses (lentille, pois, féverole...). Doté d'un budget de 100 millions d'euros, son plan Protéines végétales lancé en décembre vise à doubler d'ici à 2030 la surface globalement consacrée à ces cultures, pour la porter à 2 millions d'hectares.

Mais le soja tricolore progresse

Et le soja devrait en profiter. « Nous tablons sur 250 000 hectares d'ici à 2025, et au moins 30 000 de plus à l'horizon 2030 », estime Françoise Labalette, ingénieure chez Terres Univia, interprofession des huiles et protéines végétales. La charte Soja de France définie voilà deux ans par cette institution vise à engager semenciers, récoltants et industriels sur cette voie, en les incitant à s'unir pour consolider une filière encore fragile. « Celle-ci commence à s'organiser autour de petites unités régionales de trituration capables de produire un tourteau de haute qualité, garanti sans OGM et facilement traçable », se félicite Françoise Labalette. L'idée est de favoriser des circuits très locaux entre les champs de soja et les élevages, au plus près des troupeaux.

Un pari économique qui passe aussi par de meilleurs rendements. En France, la récolte moyenne s'établit aujourd'hui autour de 26 quintaux à l'hectare, quand il en faudrait au moins 30 pour qu'un agriculteur puisse espérer en vivre. Les recherches menées par les semenciers RAGT ou Euralis offrent certes l'espoir de cultiver des variétés plus prolifiques, mieux adaptées à nos latitudes. Mais le temps presse. Car d'autres pays, comme l'Ukraine et la Russie, envisagent eux aussi de produire du soja non-OGM. Encouragée par les perspectives de réchauffement climatique, la mère patrie songerait déjà à convertir certaines de ses terres, y compris les plus froides, en grenier à protéines végétales. A quoi bon s'affranchir du tourteau brésilien, si c'est pour nourrir nos bestiaux au grain sibérien ?

En France, la culture du soja progresse. Mais les 490 000 tonnes produites sur 186 000 hectares sont loin d'assurer notre autonomie dans l'alimentation animale

par Stéphane Barge

- Tous droits réservés 2021 lexpansion.lexpress.fr