

DES PRODUCTIONS D'HUILES DIVERSIFIÉES EN FRANCE ET EN EUROPE

par Xavier PINOCHET

La France est le premier producteur européen d'huiles végétales qui trouvent leurs débouchés, soit vers l'alimentaire, soit vers les marchés industriels, dont les biocarburants. Historiquement les huiles alimentaires consommées en France provenaient de l'empire colonial, principalement l'huile d'Arachide d'Afrique de l'Ouest. L'arachide a progressivement été remplacée par l'huile de Tournesol qui est devenue dominante à partir de 1981. La filière oléagineuse française s'est développée dans les années 80 avec deux espèces principales, le colza pour la partie nord de l'Europe et le Tournesol pour la partie Sud. L'amélioration des variétés et des pratiques agronomiques, conjuguée avec le développement des marchés alimentaires et industriels a permis à ces espèces de se développer rapidement. Le colza est cultivé sur près de 1 400 000 ha en France. France, Allemagne et Pologne sont les trois gros producteurs européens. Son principal débouché est actuellement le diester suivi des huiles alimentaires. Les surfaces de tournesol réaugmentent depuis quelques années et devraient franchir la barre de 900 000 ha en France en 2023. Cette production est aujourd'hui aux deux tiers avec des variétés oléiques, principalement destinée aux marchés alimentaires. Les autres producteurs de l'Union européenne sont la Hongrie, la Roumanie et la Bulgarie. En intégrant l'Ukraine et la Russie, l'Europe géographique jusqu'à l'Oural produit 80% de la production mondiale de tournesol. Tiré par le marché des protéines, le soja est le 3ème oléagineux cultivé en France avec près de 200 000 ha attendus en 2023. En Europe le producteur principal reste l'Italie. La France produit peu d'huile d'Olive qui constitue pourtant la 2ème huile alimentaire consommée en France. Nos voisins européens méditerranéens sont nos principaux pourvoyeurs, Espagne d'abord puis Italie, Grèce et Portugal. Aujourd'hui les sources d'huiles alimentaires sont plus diversifiées aussi bien avec des profils d'acides gras différents au sein d'une même espèce que par la prise en compte d'espèces différentes. Une meilleure connaissance des interactions des espèces cultivées avec le milieu et le climat permet une meilleure maîtrise des profils d'acides gras et le développement de filières de qualité. La diversité des espèces oléagineuses, d'hiver, de printemps ou d'été, chacune avec leurs spécificités, en font de bonnes candidates aux nécessaires adaptations aux transitions en cours (changement du climat, agro-écologie). Les biotechnologies offrent également des possibilités de modification des profils d'acides gras, notamment pour fournir davantage d'acides gras essentiels et atteindre les recommandations de consommation dans la population française. Si le marché mondial des huiles est dominé par les huiles de palme et de soja, nos productions européennes restent bien placées avec aujourd'hui des prix soutenus également par la richesse des tourteaux en protéines.