



Des importations de tourteaux de soja en baisse dans l'Hexagone

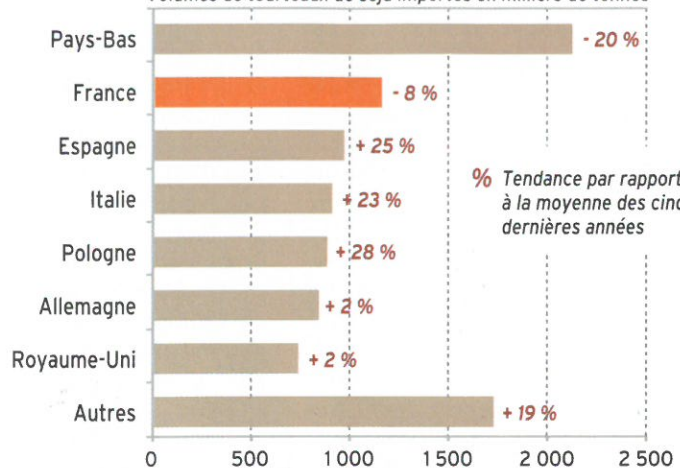
➔ La France est le deuxième importateur de tourteaux de soja en Europe, derrière les Pays-Bas qui en achètent toutefois près du double. En moyenne sur les cinq dernières campagnes, les importations européennes provenaient majoritairement du Brésil. Mais les choses changent : sur le premier semestre de la campagne 2017-2018, 39 % des expéditions sont arrivées des États-Unis (hausse de 30 %), et 29 % seulement du Brésil (baisse de 21 %).

➔ En France, la consommation de tourteaux baisse au fil des ans. C'est un cas rare en Europe. De 4,7 Mt en 2005 selon Oil World, elle est tombée à 3,5 Mt en 2016. Sauf que selon le Cereopa (Centre d'études et de recherche sur l'économie et l'organisation des productions animales), seule la hausse des importations de tourteaux de tournesol à haute teneur en protéines provenant de mer Noire a rendu possible cette baisse...

➔ La France n'importe que 10 à 12 % de ses besoins en protéines végétales tous débouchés confondus selon les calculs du centre d'études et de recherche. « La part des prairies dans l'approvisionnement en protéines du cheptel ruminant français est élevée comparativement aux autres États membres de l'Union », estime l'organisation.

EUROPE : LA FRANCE, L'UN DES SEULS PAYS À FREINER SA CONSOMMATION DE TOURTEAUX DE SOJA

Volumes de tourteaux de soja importés en milliers de tonnes⁽¹⁾



(1) Chiffres sur les six premiers mois de la campagne, soit juillet à décembre 2017. Source : Eurostat.

Ces protéines végétales qui séduisent les ménages

SI ELLE RESTE ENCORE LIMITÉE, L'OFFRE DES RAYONS TRAITEUR en produits à base de protéines végétales se développe à grande vitesse.

Les protéines végétales sont « tendance ».

Les supermarchés s'enrichissent de nouveautés à base végétale et la demande en viande issue d'animaux nourris avec des aliments bleu-blanc-rouge progresse. Autant d'opportunités pour nos protéagineux et céréales.

Une croissance de 40 % entre 2013 et 2018 et un chiffre d'affaires prévu à près de 10 milliards d'euros pour 2018 en France : voilà ce que représentent les protéines végétales pour l'alimentation humaine⁽¹⁾. Encore petit, puisqu'il ne dépasse pas 6 % du chiffre d'affaires du secteur agroalimentaire, ce marché est riche de perspectives. Car les protéines animales n'ont plus autant la cote chez un nombre croissant de nos concitoyens. Commandée par le ministère de l'Agriculture, l'étude sur les comportements alimentaires en 2025 l'a bien relevé : les consommateurs « entrent dans une nouvelle phase nutritionnelle », marquée par une baisse de la consommation de viande de boucherie chez les jeunes

générations, et plus globalement, par une réduction de la consommation de viande rouge ou de lait. On ne parle pas ici des végétariens, végétaliens ou vegans, qui excluent chacun les protéines animales de leur alimentation et représentent moins de 3 % de la population. Ce sont plutôt les « flexitariens », qui réduisent leur consommation de viande et de produits carnés, qui feraient la différence.

Un marché pour les start-up et pour les industriels ayant pignon sur rue
« C'est là que se trouve la demande, estime Sandrine Raffin, présidente de la société de conseil en communication Link'up Factory. Ils forment aujourd'hui autour de 30 % du marché. » Selon une enquête de 2016 du CIV (Centre

EN CHIFFRES

Des protéines végétales en rayon

- ➔ 34 % des protéines végétales vendues en supermarché se trouvent dans les rayons « traiteur et épicerie salée » qui abritent notamment les analogues à la viande (3 % des références identifiées dans l'enquête du GEVP)
- ➔ 13 % se trouvent dans le rayon « viandes et poissons »
- ➔ 68 % des protéines végétales vendues en supermarché sont issues de blé

Source : enquête référencement du GEVP pour 2017.

d'information sur les impacts sociétaux de l'élevage et des viandes), les protéines végétales représentent d'ores et déjà 30 % des protéines consommées en France. Un certain nombre de start-up s'emparent de ces nouvelles tendances, à l'image des Nouveaux Affineurs qui proposent des fromages végans, issus de la fermentation de protéines végétales. Mais les industriels ayant pignon sur rue sont tout aussi intéressés. « Ce monde du végétal les fascine, même ceux qu'on n'attendait pas tels que les industriels de la viande », indique Olivier Katona, responsable recherche & développement

au sein du groupe Mane et membre du GEVP (groupement d'études et de promotion des protéines végétales). Ils se sont aperçus qu'ils avaient les équipements dans leurs usines et qu'ils pouvaient se lancer. » Avec sa gamme Le bon végétal, Herta propose dans les rayons traiteur des supermarchés des mélanges de soja et de blé packagés sous forme de steaks, boulettes, émincés... « Il y a un grand mouvement à l'œuvre qui vient des États-Unis, estime Philippe Raffin, chez Link'up Factory. Herta, Fleury Michon, Sojasun ou des sociétés plus jeunes comme Lea Nature arrivent aujourd'hui sur le marché avec des offres plus réussies sur le plan gustatif. » Des travaux de recherche ont levé certains verrous. Dans le projet Vegalim, Isabelle Souchon, directrice de recherche à l'Inra, est parvenue avec son équipe à réduire les notes « vertes » qui ont souvent tendance à dégrader les qualités sensorielles des produits végétaux. Sa recette : faire fermenter des isolats protéiques de pois grâce à une communauté microbienne adaptée, issue de produits animaux et végétaux.

LE DÉVELOPPEMENT DES ANALOGUES À LA VIANDE, est emblématique de l'intérêt grandissant pour les protéines végétales en alimentation humaine.



La farine d'insectes comme autre source de protéines

➔ De la farine de ténébrion meunier pour nourrir porcs et volailles, c'est le pari que fait Entomo Farm. La start-up française va développer sa production avec Vivadour et Maisadour. Elle propose aux adhérents de ces coops d'installer dans un bâtiment une « entomo box », contenant insectes et aliments. À l'agriculteur d'hydrater les vers et de contrôler leur croissance. Entomo Farm récupère les boîtes au bout de 60 jours et rémunère l'exploitant en fonction de sa production. La start-up valorise les déjections en engrais, la fraction lipidique en huile pour l'industrie et les matières sèches en aliments du bétail. La filière est prometteuse. Reste à savoir si ces protéines seront compétitives.

« Nous avons testé des protéines de pois seules ou en mélange avec 50 % de protéines de lait, explique-t-elle. Et nous avons obtenu un produit qui ressemble à un pélarçon, avec 10 % de protéines. » Pour la chercheuse, le champ des possibles est immense. « Tout l'art consiste à trouver les communautés microbiennes qui vont bien agir ensemble, sans risques sanitaires, explique-t-elle. Or en France, nous avons une énorme expertise liée aux fromages. » Procédé largement utilisé sur

les protéines végétales en Asie ou en Afrique, la fermentation peut permettre d'inventer de nouveaux produits ou de relocaliser la transformation près des zones de production car elle est facile à mettre en œuvre. Parmi les axes de recherche d'Isabelle

Souchon : travailler sur de la farine de pois, un produit plus simple et plus proche de la graine.

Quand les protéines végétales servent les protéines animales

Les protéines végétales peuvent aussi faire « ami-ami » avec leurs consœurs d'origine animale. C'est ce qui se passe avec L'extra moelleux, un steak proposé par Charal qui contient 15 % de protéines de soja déshydratées pour en assurer la texture. « Charal l'écrit sur son emballage, c'est aujourd'hui un argument de vente qu'il met en avant », signale Sandrine Raffin. Une petite révolution dans le monde du steak de qualité. Les protéines végétales hexagonales ont également des atouts à faire valoir en alimentation animale. « Au-delà du bio, le consommateur a besoin d'avoir confiance dans ce qu'il mange, il veut des produits non OGM, plus respectueux de l'environnement et des produits bruts, cela se retrouve