

Plus de 90% du soja importé provient d'Europe

En ce qui concerne sa culture, le soja est une plante très efficace. C'est en plus une légumineuse précieuse pour l'alimentation des animaux de rente. Au cours des dernières années, la provenance des produits à base de soja importés en Suisse a beaucoup évolué.

Près de 80% du soja produit dans le monde provient aujourd'hui de trois pays: le Brésil, les Etats-Unis et l'Argentine. En 2010, les importations de tourteaux d'extraction de soja en Suisse provenaient à 96% du Brésil. Cependant, les choses ont énormément changé en peu de temps: en 2022, plus de 90% provenaient d'Europe.

La niche «sans OGM»

La Suisse a interdit la culture d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Le Réseau suisse pour le soja, auquel adhèrent tous les principaux acheteurs de soja, exige en outre que seul du soja écoresponsable (sans OGM et certifié durable) soit importé en Suisse. Cependant, la culture de soja sans OGM ne cesse de reculer dans le monde. Les produits à base de soja qui sont importés en Suisse proviennent donc de plus en plus d'Eu-

rope, où la culture du soja OGM est également interdite. Contrairement à la Suisse, l'Europe a en revanche largement recours au soja OGM pour l'alimentation animale. La part de soja sans OGM n'y dépasse pas 15% de la quantité totale.

Au cours des dix dernières années, la culture du soja a fortement progressé en Europe. Ainsi, les importations de tourteaux d'extraction de soja européens en Suisse sont passées de moins de 5% à plus de 90% (voir tableau). Selon les estimations du Réseau suisse pour le soja, environ 77% du soja cultivé dans le monde est aujourd'hui génétiquement modifié. Aux Etats-Unis et au Brésil, la part de soja sans OGM est infime, se montant respectivement à environ 5% et 2%. L'Argentine ne produit même plus que du soja OGM.

Markus Stalder, responsable des protéines fourragères chez fenaco GOF, explique que ces 2% de soja sans OGM représentent un surcroît de travail important pour la chaîne d'approvisionnement du Brésil, car le soja sans OGM doit être stocké, transporté et transformé séparément; c'est pourquoi le Brésil prélève une taxe pour couvrir les coûts supplémentaires.

Production de protéines en Europe

Selon Markus Stalder, deux facteurs expliquent le fait que la production de soja

se soit fortement développée en Europe ces dernières années: d'une part, l'intérêt accru pour la provenance européenne, d'autre part, les programmes de promotion des cultures mis en place par l'UE pour réduire sa dépendance en protéines vis-à-vis de l'Amérique du Sud. Le spécialiste précise encore ceci: «Le tourteau d'extraction de soja importé pour le marché suisse doit non seulement être exempt d'OGM, mais aussi satisfaire les critères de durabilité. En effet, les membres du Réseau suisse pour le soja ont défini différentes normes de durabilité, qui s'appliquent aux livraisons de soja en provenance d'outre-mer aussi bien que d'Europe. Et, en tant que membre du réseau, l'importateur est tenu de respecter ces directives.» Comme les conditions climatiques en Europe diffèrent de celles du Brésil, on y cultive aussi d'autres variétés. En ce qui concerne la qualité, les fèves de soja européennes ont une teneur en protéines inférieure d'environ 1 à 2%. Les expériences réalisées ont permis d'améliorer le savoir-faire et la qualité des variétés, augmentant les rendements en Europe. Malgré tout, Markus Stalder espère que la source d'approvisionnement en soja exempt d'OGM et durable d'Amérique du Sud ne se tarira pas complètement: «En fonction des événements climatiques, il peut toujours arriver que nous soyons tributaires d'importations d'outre-mer. Il est donc judicieux que ce canal de livraison reste disponible.» Environ 55% du soja européen provient d'Italie (plaine du Pô) et 45% d'Europe de l'Est (région du Danube et Ukraine). Par ailleurs, une grande entreprise de transformation en Bavière traite le soja en provenance de Hongrie, du sud de l'Allemagne et d'Ukraine. La proximité offre de grands avantages au plan logistique, ce qui n'est pas le cas lorsque le soja provient d'Amérique du Sud. Du reste, certains labels en Suisse imposent désormais l'utilisation de soja européen.

Eva Studinger, UFA-Revue ■

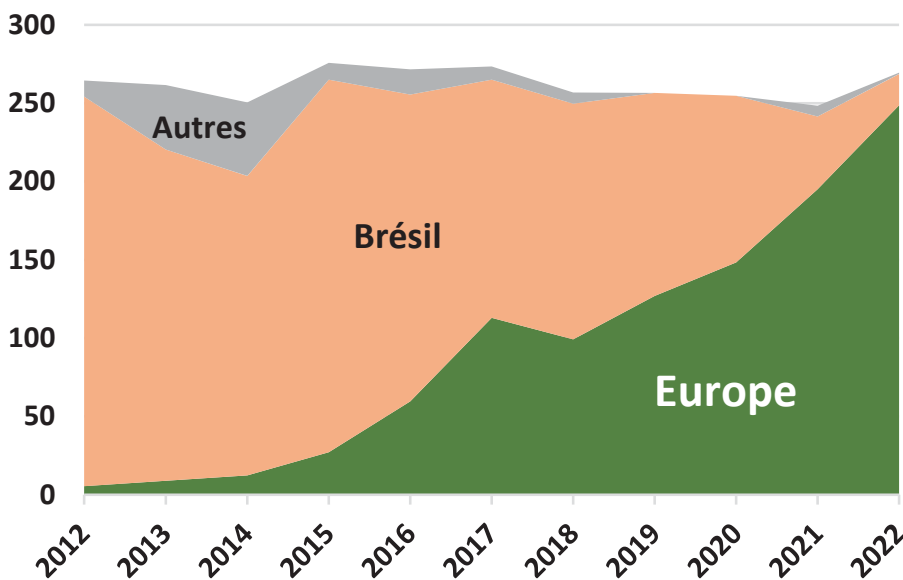
Voir aussi l'encadré à la page suivante

Tableau: Origine des importations de soja fourrager en Suisse en 2022 (tourteaux de soja et fèves de soja pour l'alimentation animale).

Source: Réservesuisse, Réseau suisse pour le soja

| Origine | Importations | en % |
|---------|--------------|-------|
| Europe | 248'640 t | 92,3% |
| Brésil | 19'960 t | 7,4% |
| Inde | 800 t | 0,3% |
| Total | 269'400 t | 100% |

Provenance des importations de soja en CH (en 1000 t)



Graphique: Évolution des provenances des importations de soja fourrager en Suisse (en 1000 tonnes).

Sources: Réservesuisse, Réseau suisse pour le soja

Le soja, plante miracle

A l'échelle mondiale, soja est cultivé sur environ 6% de la surface agricole utile. Environ 75% du soja mondial est utilisé dans l'alimentation animale. Ce n'est pas sans raison si la plante de soja connaît une telle notoriété: très efficace du point de vue cultural, elle est aussi particulièrement précieuse sur le plan écologique. Comme il s'agit d'une légumineuse, elle couvre en effet elle-même environ deux tiers de ses besoins en azote. Elle le fait grâce aux bactéries présentes dans les nodosités qui adhèrent à ses racines, lesquelles fixent l'azote de l'air pour le rendre disponible pour les plantes. Le soja nécessite donc relativement peu d'engrais et constitue également une bonne culture à intégrer dans les rotations culturales. Dans l'alimentation animale, le tourteau d'extraction de soja est très précieux, surtout pour l'alimentation des volailles et des porcs, en raison de sa teneur élevée en protéines et d'une composition favorable en acides aminés essentiels.

Culture de soja en Suisse; soja bio

En Suisse, un total d'environ 2300 hectares de soja a été cultivé (conventionnel et bio) en 2022. S'agissant du soja bio, environ 900 hectares ont été cultivés, pour un rendement de 2021 tonnes (soit 992 t de soja alimentaire bio et 1029 t de soja fourrager bio). Des producteurs-trices suisses de soja bio sont recherchés. En 2022, le prix indicatif se montait à 133 francs par décitonne. Avec la contribution d'encouragement de Bio Suisse (27 francs), le prix à la production a atteint 160 francs par décitonne.

Dans le secteur bio, il a été décidé en 2019 de ne plus utiliser que du soja bio d'origine européenne. Chez Bio Suisse, l'extraction avec des solvants organiques, et par conséquent l'utilisation de tourteaux d'extraction, est par ailleurs prohibée. C'est pourquoi on utilise ici des tourteaux de soja, dont env. 10 000 t/an sont importées.