

Le soja : illustration des déterminants historiques, géopolitiques, économiques, réglementaires et socioprofessionnels d'une filière

Interview de Françoise Labalette, directrice adjointe de Terres Univia et responsable du pôle Économie et Filières, par Marie Casenave-Péré (MCP)
Avril 2024

Le soja est le principal oléo-protéagineux cultivé et échangé au monde.

Sa production a doublé ces vingt dernières années et atteint un peu plus de 350 millions de tonnes en 2022. Cela place le soja au sixième rang mondial en tonnages produits après la canne à sucre, le maïs, le blé, le riz et la pomme de terre. Trois pays du continent américain (USA, Brésil, Argentine) assurent à eux seuls plus de 80 % de sa récolte.

Un procédé de trituration permet d'écraser la graine de soja pour en extraire son huile ainsi qu'un coproduit appelé « tourteau », particulièrement riche en protéines et destiné à l'alimentation des animaux.

L'huile de soja est la deuxième la plus consommée sur la planète (28 %) après celle de palme (36 %). Le soja pourvoit aux deux tiers de la production mondiale de tourteaux.

Avec plus de 40 % de sa production mondiale faisant l'objet d'échanges internationaux, le soja se place parmi les cultures les plus exportées au monde, au niveau du vin et très largement au-delà des céréales, dont moins de 20 % sont exportées.

Même si la France est le deuxième producteur de soja de l'UE après l'Italie, sa production est très faible (375 000 tonnes). En revanche, la consommation française et donc l'importation de tourteaux sont importantes (2 845 000 tonnes).

MCP : Françoise, peux-tu nous expliquer pourquoi cette plante est autant cultivée dans le monde ?

Françoise Labalette : Le soja est une plante fabuleuse, avec des qualités nutritionnelles et agronomiques sans égales. On dit que c'est le plus riche en protéines des oléagineux et le plus riche en huile des protéagineux. Au champ, le soja est une culture économe en intrants. Il a notamment la capacité de fixer l'azote de l'air, ce qui évite des apports d'engrais et il nécessite peu de produits phytosanitaires. C'est une culture d'été qui peut pousser sous différentes latitudes, à condition d'avoir de l'eau. Ses qualités agronomiques en font également une plante vertueuse sur le plan environnemental au regard de l'économie d'intrants et donc de réduction de gaz à effets de serre.

Le soja est produit à grande échelle pour ses qualités intrinsèques et parce qu'il sert à l'alimentation des animaux, notamment des porcs et des volailles, mais aussi dans une moindre mesure des bovins. Sa qualité nutritionnelle pour l'alimentation animale est telle, et à moindre coût, qu'il est très difficile de lui trouver un substitut.

MCP : Pourquoi le soja est-il autant implanté sur le continent américain ?

Françoise Labalette : Si on prend l'exemple de l'Argentine par exemple, quatre facteurs, d'ordre commercial, économique, technologique et agronomique, ont été déterminants. Agronomiquement, le soja a pu s'étendre sur différentes zones de production grâce à la technologie OGM et à un système de production très simplifié (semis direct), avec peu d'intrants, nécessitant peu d'investissements et d'avance de trésorerie, dans un contexte de fort accroissement de la demande de la part de l'Asie et principalement de la Chine. Un

marché, une technologie, un système de production efficace et peu coûteux donc compétitif, voilà grossièrement comment s'est constituée de manière assez fulgurante la filière Soja OGM en Argentine. Idem au Brésil.

MCP : Pourquoi la France n'a-t-elle pas suivi le même chemin ?

Françoise Labalette : Principalement pour des raisons historiques et géopolitiques puis réglementaires et économiques.

Historiquement, la production d'oléagineux a fait l'objet d'une négociation entre les États-Unis et l'Europe dans le cadre du GATT (*Dillon Round*) en 1960-1961. À l'époque, ces productions n'ont vraisemblablement pas été considérées comme stratégiques par les négociateurs européens alors que les Américains avaient bien mesuré le potentiel du soja notamment, qu'ils cultivaient et trituraient déjà depuis quelques décennies et exportaient en Europe depuis le Plan Marshall.

L'accord du *Dillon Round* a donc permis aux États-Unis dès le début des années 1960 d'exporter leurs oléagineux vers l'Europe sans droits de douane. En échange de quoi, la PAC pouvait se mettre en place avec ses mécanismes de soutien sur les autres productions, notamment le blé. Beaucoup plus tard, en 1992, un nouvel accord du GATT (*Blair House*) limitait la production européenne d'oléagineux en volume, les États-Unis poursuivant leur logique commerciale d'avantages comparatifs.

Plus l'élevage de monogastriques se développait, plus l'Europe est devenue consciemment dépendante du soja des Amériques, au mépris de sa souveraineté alimentaire. Aujourd'hui, en 2022, elle importe 61 % de sa consommation de tourteaux de soja. La France en importe 90 %. Économiquement, l'avantage comparatif du soja brésilien ou argentin (rendements élevés et coûts de production faibles) est trop fort pour que les productions européenne et française puissent se développer.

Du point de vue réglementaire, en 2008, les cultures OGM à des fins commerciales ont été interdites à la production en France, et n'avaient quasiment jamais été possibles antérieurement du fait d'une clause de sauvegarde. En revanche, les OGM sont autorisés à l'importation et à la mise sur le marché dans l'Union européenne et donc en France. Aujourd'hui, la très grande majorité du soja importé destiné à l'alimentation animale dans l'UE est OGM.

MCP : Dans ce contexte, comment a pu se construire une filière soja en France ?

Françoise Labalette : Là encore, c'est un événement de nature géopolitique qui a enclenché le mouvement. Des hommes bien inspirés en ont fait une opportunité et ont mobilisé le savoir-faire de l'organisation collective agricole française pour construire une petite filière mais de qualité !

En 1973, la production de soja a du mal à suivre la demande mondiale. Les États-Unis, victimes d'une sécheresse exceptionnelle, décrètent alors un embargo sur leurs exportations. Ce sera un choc pour l'Europe qui mesure plus que jamais sa dépendance. Et une chance pour l'Amérique du Sud qui va pouvoir se positionner puis s'affirmer progressivement sur ce marché.

La France, où les éleveurs sont mis en difficulté par cet embargo, lance alors son premier Plan Protéines. Jean-Claude Sabin, agriculteur dans le Sud-Ouest, mobilise sa coopérative, le syndicalisme agricole, l'ONIDOL (ancêtre de l'actuelle Interprofession Terres Univia), des chercheurs, le CETIOM (ancêtre de l'actuel institut technique Terres Inovia) ainsi que des semenciers.

C'est le départ de la filière soja en France. La filière aura des hauts et des bas, en fonction notamment des orientations de la PAC qui ne cessera d'instaurer puis de retirer des soutiens à la production. La réforme de 1992 entraîne notamment de grandes incertitudes avec l'abandon des prix garantis. D'importants acteurs économiques comme des semenciers vont se désengager. Néanmoins, quelques coopératives, des agriculteurs et leur interprofession

continuent de croire en cette production et de développer leur savoir-faire, permettant de maintenir une certaine confiance dans cette culture et de ne pas l'abandonner complètement. À la fin des années 1990, c'est le développement des OGM qui va donner un nouvel élan au soja français. Stratégiquement, la filière va se positionner et se structurer pour garantir son caractère non-OGM dans l'alimentation animale et dans l'alimentation humaine. Elle mobilise les producteurs locaux et leurs coopératives, différents soutiens comme les Chambres d'agriculture, les Conseil régionaux, ou encore le groupe Sofiprotéol. Cette logique de proximité et de qualité permet des coûts logistiques réduits et la valorisation non-OGM, dans un contexte où les rendements sont régulièrement croissants.

En bio, une partie de la production de soja s'est développée assez facilement, jusqu'à représenter plus du quart des surfaces en 2023. Peu d'intrants sont nécessaires, le désherbage mécanique est usuel et la plante apporte de l'azote dans le système de production de l'exploitation.

À la fin des années 2000, la filière avait réussi à se développer « en mode filière locale intégrée » avec un bassin de production, de consommation et son unité de trituration.

Aujourd'hui, le maillage territorial est non négligeable avec des départements particulièrement dynamiques, qui correspondent aux terroirs favorables à la culture : en Aquitaine, en Midi-Pyrénées, en Alsace ainsi que dans une zone Est du côté d'AURA, BFC et Champagne-Ardenne avec une unité en cours de construction. La culture est soit irriguée (Sud-Ouest, Alsace), soit pluviale avec un besoin d'orages estivaux (Est).

MCP : Quelles sont les perspectives pour la filière française soja et plus largement pour la souveraineté protéique en France ?

Françoise Labalette : En dehors du manque de lisibilité de la PAC sur les oléagineux, la question du prix fait partie des éléments de confiance nécessaire. Par exemple, les années 2012-2013 ont profité au soja non-OGM, du fait d'un renchérissement du cours mondial. Le soja français continue d'évoluer dans un univers concurrentiel.

Depuis quelques années, le changement climatique s'ajoute aux aléas de la filière, la plante étant vulnérable au manque d'eau et à l'excès de chaleur en été. Trois nouvelles usines devraient démarrer en 2024. On a des craintes sur leur approvisionnement.

Pour renforcer notre filière soja, plusieurs voies seraient porteuses : la rémunération des efforts des producteurs pour l'environnement et le climat (apport légumineuse dans les rotations), l'investissement dans la recherche variétale pour l'amélioration génétique, et sans doute le déplacement de la culture vers le nord, avec une adaptation des semis plus précoces. Enfin, dans la perspective de réduire notre dépendance, d'autres sources de protéines locales peuvent être développées en substitut au soja d'importation. Par exemple avec des tourteaux secondaires de colza ou de tournesol en améliorant là aussi la génétique et les procédés de trituration, ou encore le pois, la féverole...

Malgré tout, les besoins en tourteaux sont tellement importants qu'on continuera à en importer en quantité.