



**Belgian
Feed
Association**

Inventaire soja

Résumé de l'étude de soja

Liesbeth Verheyen

17/08/2016

Parmi les plantes riches en protéines, le soja est la plante la plus importante au monde. Les graines entières de soja contiennent en moyenne 35% de protéines brutes et 20% de graisses brutes. Les graines constituent donc une source d'énergie et de protéines importante pour l'homme et pour l'animal. La graine de soja ne contient pas uniquement huit acides aminés essentiels, mais également de grandes quantités en vitamines et en minéraux.

En 2014, au total 308.4 millions de tonnes de soja ont été produites à l'échelle mondiale, en utilisant une superficie agricole de 117.7 millions d'hectares (FAOstat). Seuls trois pays assurent presque 80% de la production mondiale de graines de soja: les Etats-Unis, le Brésil et l'Argentine. La production en Europe est plutôt limitée, soit 9.0 millions de tonnes en 2014. Les pays producteurs les plus importants sont l'Ukraine, la Russie, l'Italie, la Serbie, la Roumanie, la France et l'Autriche.

Cela ne vous étonnera pas d'apprendre que les trois pays producteurs principaux sont en même temps les pays exportateurs les plus importants. Ce qui est étonnant toutefois, c'est que les Pays-Bas étaient en 2013 le huitième plus grand pays exportateur au monde, bien que le soja n'y soit pas cultivé. Les Pays-Bas sont en effet un pays de transit important pour les importations de soja en Europe, vu la position stratégique des ports d'Amsterdam et de Rotterdam. En 2013, les Pays-Bas ont importé 3.31 millions de tonnes de graines de soja, occupant ainsi la sixième place dans le classement des pays importateurs principaux, talonnant de près l'Espagne et l'Allemagne, qui représentent respectivement un volume d'importation de 3.4 et 3.6 millions de tonnes (FAOstat).

La Chine consomme de grandes quantités de soja. Le pays produit et importe de grandes quantités de soja et n'exporte quasiment rien. En 2014, la Chine a produit 12.2 millions de tonnes de soja par rapport à 65.5 millions de tonnes de soja importées (FAOstat).

Le soja est riche en huile (le rendement de trituration s'élève à 19%) et contient entre 74% et 81% de tourteau de soja et 3% de fibres. Les co-produits de l'industrie de transformation de l'huile sont très utiles à d'autres fins grâce à leur grande concentration en protéines et en acides aminés essentiels. La majorité des co-produits sont destinés à l'alimentation animale. L'huile de soja est surtout destinée à la consommation humaine. Le pressage de graines de soja se déroule surtout dans les pays de production (FEDIOL). L'Argentine est le leader du négoce de tourteau de soja, suivie par le Brésil. En 2012, au total 21.2 millions de tonnes de tourteau de soja ont été importées en Europe (en provenance de pays non-européens).

L'industrie de fabrication de tourteau de soja est également présente dans les ports d'importation européens les plus importants, comme Rotterdam, Amsterdam, Hambourg-Harbourg, Francfort (FEDIOL).

La Belgique ne cultive pas de graines de soja et est donc entièrement dépendante des importations de soja pour le food et le feed. En 2011, la Belgique a essentiellement importé des graines de soja d'origine brésilienne, viennent en second lieu les importations de graines de soja en provenance du Canada et des Pays-Bas (FAOstat). En 2014, la Belgique a importé 0.31 millions de tonnes de graines de soja, dont 116.000 tonnes ont été exportées, principalement vers d'autres pays européens. La quantité de tourteau de soja importé en Belgique en 2013 était trois fois plus élevée que la quantité de graines de soja importée; 488.000 tonnes des graines de soja importées ont été à nouveau exportées (FEDIOL). Si nous dressons le bilan pour l'année 2014 concernant l'importation de graines de soja et de

tourteau de soja, la quantité de graines de soja utilisée se chiffre à 193000 tonnes, par rapport à 398000 tonnes de tourteau de soja (FEDIOL).

Les produits de soja sont utilisés dans l'alimentation animale pour leur apport en protéines digestibles dans l'intestin. Grâce à sa concentration élevée en protéines et sa composition favorable en acides aminés, le soja est une source de protéines importante. De plus, le soja possède une composition favorable en acides gras. Par contre, un désavantage du tourteau de soja, c'est qu'il contient plus de potassium que les protéines animales, ce qui est négatif pour les jeunes animaux à cause des effets laxatifs du potassium. Dans le cas de jeunes animaux, il convient de limiter la quantité de soja et d'ajouter des acides aminés. Un autre facteur qui limite l'utilisation de soja dans l'alimentation de jeunes animaux est la concentration élevée en facteurs anti-nutritionnels (FAN). Il s'agit de substances qui protègent la plante contre les dégâts causés par des insectes, des rongeurs, des micro-organismes, etc. Ces FAN risquent d'affecter négativement la digestibilité des nutriments, comme p.ex. les protéines. La plupart des facteurs sont thermolabiles et sont donc inactivés par chauffage. C'est pourquoi les graines de soja crues ne sont pas utilisées telles quelles, mais subissent d'abord un traitement (graines de soja toastées).

Actuellement, le monde regarde d'un oeil critique les consommations de soja, avec une attention particulière pour le Brésil à cause de l'élargissement de la surface de culture de soja. Jusqu'à présent, nous ne disposons pas encore de sources protéiques équivalentes qui pourraient permettre de trouver une alternative pour chaque produit de soja. Le secteur des aliments composés pour animaux est attentive à cette problématique. C'est dans cet esprit que la *Plate-forme Aliments socialement responsables pour animaux (ASRA)* a été créée en 2006. L'objectif de la Plate-forme est de rendre plus durable la chaîne de soja et de limiter les importations de soja en stimulant l'utilisation de protéines locales. En 2009, l'APFACA a commencé à acheter du soja durable. Chaque année, la quantité de soja durable utilisée dans le secteur a augmenté et les critères de durabilité (basés sur les critères RTRS - Round Table on Responsible Soy) sont devenus plus sévères. Depuis 2013, des milliers de tonnes de soja non-OGM ont été achetées par l'APFACA dans le cadre d'un accord spécial conclu avec le commerce de détail.