



Protéines végétales

Un plan pour renforcer notre

La pandémie de Covid-19 que nous subissons actuellement nous rappelle les limites de la mondialisation et du libre-échange. Concernant les protéines végétales, l'Union européenne importe près de 70 % de ses besoins et la France autour de 50 %. Pour réduire notre dépendance, la profession propose un plan pour développer les cultures riches en protéines afin d'assurer, d'ici 2028, 100 % de nos besoins en alimentation humaine et 62 % en alimentation animale.

En février 2019, au Salon de l'agriculture, Emmanuel Macron, le président de la République, a annoncé sa ferme volonté de construire une stratégie nationale et européenne en faveur du développement des protéines végétales, pour réduire notre dépendance vis-à-vis des importations et ainsi renforcer notre souveraineté protéinique. Le projet d'un plan protéines végétales est lancé. Un énième plan, allez-vous dire ! En effet, depuis des dizaines d'années, les plans protéines se succèdent sans pour autant apporter de résultats probants. « Les plans précédents, à l'exception du premier (en 1974 suite à l'embargo sur le soja mis en place par les États-Unis, ndr), n'ont pas été en mesure de pérenniser le développement des filières autres que le colza, notamment celles issues des légumineuses (soja, protéagineux). » Tel est le constat dressé par Terres Univia, l'interprofession des huiles et protéines végétales. En cause, « des aides à la culture plutôt qu'à l'investissement et à l'organisation des filières ». Le dernier plan protéines, celui de Stéphane Le Foll (2014-2020), n'a pas convaincu non plus, vu le « résultat décevant des mesures d'aides couplées à l'introduction des légumineuses fourragères », argumente Terres Univia. C'est aussi un manque de cohérence entre les différentes politiques publiques qui est reproché, sur le plan de la recherche, du soutien à l'innovation, de la réglementation, de la fiscalité, etc. Alors, ce nouveau plan protéines aura-t-il plus de succès et d'efficacité ? Didier Guillaume l'espère. Interrogé sur la chaîne de télévision Public Sénat le 24 mars, le ministre de l'Agriculture a évoqué les éventuelles répercussions politiques de la pandémie de coronavirus sur les politiques agricoles et alimentaires. « Le Covid-19



Pour l'alimentation humaine, le plan protéines végétales de la profession prévoit l'autosuffisance, voire l'exportation, et pour l'alimentation animale, il vise l'amélioration de la souveraineté protéinique.

va nous permettre de nous remettre en cause. [...] Il faudra que nous revoyions notre organisation sociale, économique, humaine et alimentaire. » Évoquant la question de l'autonomie protéique et du plan annoncé par le gouvernement depuis plusieurs mois, il « espère que cette situation va nous permettre d'accélérer tout cela ». Autre raison d'espérer, c'est que, cette fois-ci, la profession s'est mobilisée pour « faire des propositions sur ce que devraient être les contours et le contenu d'un plan national véritablement ambitieux en faveur de la relance des protéines », indiquent de concert les organisations professionnelles et techniques des oléoprotéagineux. Le 11 février 2019, le ministère de l'Agriculture a organisé une réunion de concertation en vue de l'élaboration de cette stratégie nationale sur les protéines végétales et a confié à Terres Univia l'animation

de la réflexion sur la structuration des filières. Terres Univia coordonne les travaux mobilisant, notamment, les interprofessions des secteurs végétal (légumes secs, céréales, oléoprotéagineux) et animal (volailles, lait, œuf, porc, bétail et viande). L'Inrae s'occupe de la partie recherche.

Terres Univia aux manettes

Corinne Peyronnet, ingénieure chargée d'études pour Terres Univia, a animé la réflexion des filières autour de la construction de ce plan protéines. « La mission de Terres Univia a été de consolider les analyses des différentes filières animales et végétales sur les enjeux qualitatifs et quantitatifs à dix ans et d'identifier les leviers et objectifs opérationnels à poursuivre pour relever ces défis », explique-t-elle. Pour cela, le Céréopa

(Centre d'étude et recherche sur l'économie et l'organisation des productions animales) a été sollicité pour réaliser des enquêtes et des entretiens ciblés auprès d'acteurs des filières animales et végétales, des experts des secteurs des semences, de la fabrication des aliments du bétail, des entreprises de l'alimentation humaine. À partir des résultats des travaux du Céréopa, un comité de pilotage « inter-interprofessionnel » a élaboré un plan protéines pour « apporter les réponses à la demande des consommateurs en alimentation humaine et animale », sur les dix ans qui viennent.

La stratégie de la profession

Les propositions de la profession sont désormais sur la table. La stratégie est de « se projeter à dix ans, pour prendre en compte le temps nécessaire aux différentes transitions », indique Terres Univia. « Pour le Food (alimentation humaine), l'autosuffisance, voire l'exportation a été visée alors que, pour le Feed (alimentation animale), seule la recherche de l'amélioration de la souveraineté protéinique est envisagée », précise Corinne Peyronnet. Pour atteindre ces objectifs, le plan protéines végétales prévoit, à l'horizon 2028, une augmentation de 500 000 hectares dont : 480 000 ha de légumineuses (200 000 ha en bio) ; 150 000 ha de soja ; 30 000 ha de légumineuses secs (dont 13 000 en bio) ; 25 000 ha de luzerne déshydratée. Une baisse des surfaces de colza est envisagée mais qui serait compensée par une hausse des rendements. Le plan protéines végétales élaboré par la profession est entre les mains des pouvoirs publics. On attend maintenant leurs réponses. ■

C. Dézert avec Agra

* : Terres Univia, FOP, Terres Inovia.

ENTREPRISE / Dans un contexte où la consommation de viande est en baisse, la start-up Hari&Co se veut le porte-étendard des légumineuses. Une solution qu'elle souhaite remettre au goût du jour avec une gamme de boulettes et galettes bio origine France.

Hari&Co poursuit sa percée sur le marché des légumineuses

Faire redécouvrir les légumineuses et l'intérêt de leur apport en protéines végétales : c'est le parti pris de la start-up française Hari&Co. L'aventure commence sur les bancs de l'Isara. Benoît Plisson et Emmanuel Brehier, aujourd'hui ingénieurs agronomes, s'interrogent sur l'alimentation de demain et se distinguent au concours Ecotrophéa. « Nous avons été accueillis un an au sein de Food Shaker, l'incubateur de l'école. Nous avons structuré notre offre et aujourd'hui notre entreprise a décollé », explique Benoît Plisson, cofondateur d'Hari&Co. En janvier 2016, les premières ventes marquent l'histoire de la jeune start-up. « Au départ, nous ne commercialisons qu'une gamme de boulettes et de galettes bio surgelées auprès de la restauration collective. Nous travaillons aujourd'hui avec le Crous qui souhaite proposer un repas végétarien par semaine aux élèves », ajoute-t-il. L'entreprise s'est progressivement orientée vers la grande distribution où, depuis plusieurs semaines, elle met en avant une gamme de produits précuits au rayon frais.



Benoît Plisson et Emmanuel Brehier, les co-fondateurs de la start-up Hari&Co.

La Dauphinoise leur fait confiance

Cette volonté de remettre au goût du jour les légumineuses est accompagnée d'une prise de conscience de la part des cofondateurs d'Hari&Co. « Une multitude d'offres de produits alternatifs à la viande nous entoure sans respecter, à notre sens, les valeurs de l'agriculture et

de l'alimentation durable. Nous sommes attachés aux enjeux écologiques, et même si nous voyons bien que les consommateurs réfléchissent à mieux manger, s'intéressent de plus en plus au végétal, nous ne voyons pas trop de marques se soucier de cette demande dans son ensemble. » Des valeurs « sans concession » ont donc guidé leurs choix. Ils travaillent exclusi-

vement en circuit court, uniquement avec des coopératives et des groupements d'agriculteurs. Leurs légumineuses sont 100 % françaises, en partie régionales grâce à un partenariat tissé avec la coopérative La Dauphinoise. « Nous ne pouvons pas nous approvisionner uniquement en local car nos volumes sont de plus en plus importants. Il faut que nous nous prémunissions des possibles risques climatiques. Si une région doit faire face à des pertes de production, nous devons être en mesure de continuer notre activité », précise Benoît Plisson.

Un approvisionnement made in France

Hari&Co travaille aussi avec la coopérative Cavac implantée en Vendée et qui rayonne sur les Deux-Sèvres et les départements limitrophes, ainsi qu'avec le groupe Qualisol dans le Tarn-et-Garonne. « A elles toutes, les structures qui nous accompagnent regroupent 542 producteurs de légumineuses qui participent à la pérennité de notre marque. Au total, l'année dernière, nos produits ont été servis dans 3,5 millions de repas, majoritairement dans les établissements scolaires et les universités. » Aujourd'hui, la jeune

entreprise distribue ses références dans 800 enseignes de la grande distribution, de Franprix à Monoprix, en passant par certains magasins Carrefour en région et le groupe Leclerc. « Nous sommes persuadés que, pour sensibiliser le plus grand nombre de personnes de l'intérêt des légumineuses, les GMS sont la meilleure porte d'entrée. Au-delà de leurs vertus nutritionnelles, il est important de rappeler que lentilles, fèves, pois et haricots secs sont d'excellentes ressources pour le sol. En insérant des légumineuses dans une rotation de cultures, elles fertilisent naturellement le sol en lui apportant de l'azote. Elles limitent donc par conséquent les apports d'intrants », tient à souligner Benoît Plisson. Après une première levée de fonds de plus de 2 millions d'euros en 2018, Hari&Co poursuit son ascension et en annonce une seconde de 3,2 millions d'euros. La jeune pousse poursuit son développement avec le soutien des fonds d'investissements Triodos Organic Growth Fund et Utopia. Les deux jeunes ingénieurs ont pour objectif d'introduire leur marque dans plus de 2 000 points de vente d'ici fin 2020. ■

Alison Pelotier

souveraineté



Terres Univia, l'interprofession des huiles et protéines végétales a élaboré, avec les filières végétales et animales, un plan protéines végétales qui prévoit une augmentation des surfaces de 500 000 ha d'ici 2026.

En bref

INITIATIVE / Limagrain lance une filière légumineuses sur près de 800 hectares



Le groupe coopératif auvergnat a annoncé, en début d'année, le lancement en 2020 d'une filière légumineuses sur « 700 à 800 ha » en Limagne Val d'Allier. Ce projet en alimentation humaine concerne déjà les semis de printemps et « les premiers produits seront commercialisés en 2021 », indique le président de Limagrain, Pascal Viguier. Diverses cultures sont visées comme la féverole, le pois chiche, la lentille ou encore le haricot. « Afin de faciliter la collecte, une aide au stockage à la ferme est prévue. Certaines productions comme la lentille seront vendues à des négociants. Pour d'autres, l'idée est d'investir dans la transformation, soit en partenariat, soit en interne et, à terme, de mettre en place une usine dédiée. Il s'agit d'aller jusqu'au produit fini », explique Pascal Viguier. Limagrain poursuit ainsi sa politique autour de filières. « On cherche des niches à forte valeur ajoutée », souligne-t-il. Dans le même ordre d'idée, le groupe a construit, l'an dernier, un moulin de plus de 20 millions d'euros « pour pérenniser le débouché du blé et valoriser au mieux la production », indique-t-il.

JCD

VARIÉTÉS / Pionnier de la sélection de pois chiches en Europe, Top Semence représente 65 % des productions nationales grâce à l'inscription de six variétés certifiées.

Top Semence, leader sur le marché des pois chiches

Cultivé pendant des siècles dans le Sud-Est de la France, le pois chiche a peu à peu perdu de son attrait au début des années 1950, pour finalement repartir à la hausse depuis une dizaine d'années. La culture s'étend actuellement sur près de 25 000 hectares (ha) de pois chiches de consommation. « Nous avons relancé la production en 2014 grâce à un matériel génétique déjà présent, souligne Blaise Rolland, responsable filières chez Top Semence. Nous sommes passés de 18 hectares en 2014 à près de 1 000 en 2020. »

En tant qu'obteneur, Top Semence inscrit régulièrement de nouvelles variétés au Catalogue officiel. « Cela nous permet d'avoir une génétique diversifiée pour répondre aux différents besoins des marchés français et internationaux », ajoute-t-il. Des tailles de grains variées et des couleurs de grains allant de très clair à brun soutenu, l'effort de recherche est maintenu de façon à assurer un flux génétique constant. « Actuellement, et grâce à notre palette variétale, Top Semence pèse 65 % de la production de semences de pois chiches certifiées sur le marché français. »

Répondre continuellement à la demande

Le marché des protéines végétales est en constante évolution. Si la part de marché de Top Semence est essentiellement en France, les perspectives à l'export sont intéressantes. « Nous espérons exporter à hauteur de 30 % d'ici quatre ans. Nous nous sommes



Blaise Rolland est responsable filières chez Top Semence.

déjà positionnés aux États-Unis, en Allemagne ou encore en Belgique », précise Blaise Rolland. La croissance de la consommation en protéines végétales n'est plus à démontrer. Pour autant, l'enjeu de Top Semence est de pouvoir répondre continuellement à la demande. « Des essais sont perpétuellement en cours, dans le but de contribuer à l'amélioration du rendement de cette espèce pois chiche et si possible de l'accroître significativement dans les années à venir.

Nous travaillons notamment avec l'Inrae de Dijon sur un programme de recherche visant à sélectionner les bactéries spécifiques favorisant la nodulation des plantes et permettant de fixer naturellement l'azote de l'air », poursuit-il. Parmi les autres essais, Top Semence vient de débiter un projet sur trois ans avec Terres Inovia afin de faire régresser l'antracnose du pois chiche, maladie dégradant la qualité du pois par l'apparition de taches et le rendant impropre à la consommation.

Un atout agronomique

Ainsi, Top Semence ne cesse d'approfondir ses techniques pour le développement de cette espèce naturellement riche en protéines végétales. Car, au-delà de son attrait sur le marché, elle présente de multiples atouts : tout d'abord, elle joue un rôle agronomique, puisque le pois chiche nécessite peu d'eau et peu d'intrants. En tant que légumineuse, le pois chiche a la capacité de fixer l'azote présent dans l'air et le mettre à disposition du sol et de la plante. Elle présente aussi un intérêt tout particulier en agriculture biologique. D'ailleurs, à moyen terme, Top Semence va consacrer plus de 30 % de son plan de production pois chiche en semences biologiques pour répondre aux besoins du marché (actuellement 12 % de surfaces sont en agriculture biologique). Enfin, parmi ses nombreux attraits, cette espèce est également intéressante dans les rotations, notamment en tant qu'alternative au blé dur.

Amandine Priolet

ÉTUDE / L'Europe pourrait devenir indépendante en soja

Une étude dévoilée par l'Inrae le 14 février montre que, à l'horizon 2050, dans l'hypothèse de rendements favorisés par le progrès technologique, et sous réserve de l'adoption d'un régime dit « sain » permettant de limiter les besoins à 9 millions de tonnes d'équivalent protéine (Mtep), l'Europe pourrait devenir indépendante en soja. Malgré la croissance de population, avec un régime limite à 3 000 kcal par jour, et des rendements 19 % plus élevés en moyenne, l'Europe disposerait d'un surplus de terres de 17 M ha. Une marge de manœuvre, estiment les auteurs, qui lui permettrait de transformer son modèle agricole « sans sacrifier sa place sur les marchés mondiaux ». Avec une poursuite des habitudes alimentaires actuelles et de rendements bas, le surplus foncier serait limité à 2 M ha, principalement en Allemagne, Pologne et Europe de l'Est. Autre piste explorée par les chercheurs : les réserves foncières pourraient être utilisées pour baisser les rendements, au profit d'une agriculture moins intensive en intrants. Alors que l'Europe importe annuellement 18 millions de tonnes de tourteaux de soja, l'hypothèse « régime sain » abaisserait cette quantité d'environ 30 %.