



**Filière viande blanche
Région Centre**

COMPLEMENTARITES ENTRE FILIERES ANIMALES ET VEGETALES EN REGION CENTRE :

La question des protéines

7 mars 2013

1- Problématique :

L'évolution des marchés des productions végétales et animales, les questions de compétitivité des filières, les questionnements de la société vis-à-vis de l'agriculture ont conduit les acteurs des filières viandes blanches et grandes cultures à s'interroger sur les complémentarités qu'elles pourraient développer en matière de protéines végétales.

Cette question simple de prime abord, est complexe et surtout globale au plan agricole. Au-delà des opérations pilotes existantes, elle ne pourra être résolue que par des échanges et une compréhension mutuelle des enjeux et des contraintes de chacun par les acteurs des deux filières végétales et animales.

Les filières ont donc décidé de débattre ensemble de cette thématique, afin de dégager des initiatives, des opportunités à saisir collectivement. Ce débat a été organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture du Centre, l'association des Viandes Blanches du Centre et AXEREAAL.

2- Quelques constats issus de la table ronde : (présentations jointes)

Les protéines en région Centre, la vision et l'analyse d'AXEREAAL activité « Métiers du grain » ; Isabelle MASSAI, responsable développement durable, AXEREAAL

Malgré des intérêts agronomiques (effet précédent, réduction des doses d'azote et de la pression sanitaire...), environnementaux évidents, les surfaces de protéagineux sont en régression constante depuis 20 ans en France et en région Centre tout particulièrement (23 000 ha en 2012). Ces cultures et notamment le pois font face à des freins techniques, économiques, organisationnels importants : instabilité et baisse des rendements, faiblesse de la recherche génétique, évolution des soutiens aux protéagineux, compétitivité comparée aux autres cultures, manque de visibilité sur les marchés et les débouchés, faiblesse des tonnages collectés au regard des autres. Des leviers pourraient cependant être actionnés afin de favoriser le développement des protéagineux en région en leur « créant » des avantages concurrentiels et incitatifs : lisibilité au travers de la réglementation et des soutiens aux filières, amélioration de la compétitivité par la recherche et le progrès génétique, valorisation des performances économiques et environnementales des systèmes de cultures, rétablissement de la confiance par des projets impliquant toute la filière depuis la production à la valorisation pour le consommateur final.

Le pois dans l'alimentation animale, forces et faiblesses, Michel TESSIOT, responsable achat matières premières, pôle animal AXEREAAL

Le pois ou les protéagineux nationaux de façon plus générale, ont des forces et des faiblesses bien connues pour l'alimentation animale.

Le pois présente par exemple les atouts suivants : protéines locales, teneur en protéines de 20%, riche en lysine, valeur énergétique proche d'une céréale, matière première bien maîtrisée avec des maxima d'incorporation élevés, valorisable pour toutes les espèces, faible risque en matière sanitaire et de contaminants.

Le pois présente cependant des handicaps qu'il faut pouvoir diminuer ou avec lesquels il faut savoir travailler : présence de facteurs antinutritionnels, inappétence, mauvaise image auprès des éleveurs et des techniciens, usure des matériels des FAB, frein à la granulation, taux de protéines trop faibles pour des aliments concentrés, niveau faible en méthionine et tryptophane, des contraintes de cahier des charges en élevage, concurrence des coproduits des biocarburants. Le pois souffre de sa position sur les marchés et reste donc « sur liste d'attente en usine ».

A certaines conditions (disponibilité de l'offre toute l'année et toutes les années par exemple), quelques opportunités pourraient cependant permettre un développement de l'incorporation de protéines « locales » : non OGM, agriculture biologique, développement durable tout en restant sans doute dans un premier temps dans une logique de marchés de niche.

Nouveaux Aliments pour les Volailles Intégrant des Ressources Régionales (NAVIRRE), Michel LESSIRE, INRA Tours, unité de Recherches Avicoles

L'étude menée par l'INRA et ses partenaires visait à évaluer dans le cadre d'une approche multicritères les possibilités de remplacer le soja incorporé dans la ration des volailles par des protéagineux ou coproduits d'oléagineux de la région. Le protocole expérimental s'est donc intéressé aux résultats obtenus sur des productions d'animaux certifiés (49-56 j) et labels (84 jours) par différentes formulations d'aliments avec et sans (ou peu) de soja. Les variables et les contraintes nutritionnelles ont été prises en compte ainsi que les périodes de distribution et d'abattage. Les mesures se sont intéressées à la croissance, la consommation, l'indice de consommation, l'analyse des litières, la qualité des carcasses et des filets.

L'étude conclut à la possibilité technique, la variable prix des formulations n'a pas encore été analysée dans cette première phase d'études, de remplacer une forte proportion de tourteau de soja. Les performances sont très bonnes en dehors des standards et les petites différences observées sont à rapprocher de la méconnaissance des matières premières utilisées. Il s'agit à présent de confirmer l'étude en conditions réelles avec des objectifs de poids vif, avec parcours et de mettre en relation ce qui est ingéré et excrété.

3- Synthèse des débats entre filières grandes cultures et viandes blanches :

Trois axes de travail se dégagent des débats :

- Axe expérimentation/recherche génétique en protéagineux et soja en région Centre :

En matière de recherche variétale, les protéagineux et le soja sont au même stade. Les récentes évolutions en matière de répartition des crédits qui lui sont accordés devraient conduire à un rééquilibrage vers ces productions « oubliées ». L'UNIP démarre un programme national dans lequel des acteurs comme AXEREAAL pourraient s'investir afin d'accompagner les expérimentations et favoriser la diffusion des innovations.

Cette recherche génétique nécessite un investissement des pouvoirs publics important et de fédérer les acteurs de l'expérimentation au plan régional dans le cadre d'un programme cohérent. La région et l'état sont potentiellement ouverts pour accompagner des initiatives de ce type.

- Axe communication des acquis en matière d'alimentation animale et de lien végétal/animal :

Les pratiques en matière de production végétale et d'alimentation animale sont aujourd'hui très encadrées. Elles reposent sur des principes « vertueux » qui sont méconnus du consommateur. La société interpelle les filières végétales et animales sur leurs pratiques de plus, certaines filières se développent d'ores et déjà au travers d'une origine au moins national si ce n'est régional de l'alimentation (notamment en bio, en productions sous indication géographique, en labels...). Ce développement est bénéfique pour l'image de l'agriculture, élevages et grandes cultures de façon croisée.

Il s'agit donc d'expertiser et de valoriser les pratiques des filières, le lien aux territoires donc à la filière grandes cultures et ses acteurs en matière d'approvisionnement et d'alimentation des élevages au travers d'une communication auprès des consommateurs. Il faut pour cela pouvoir détailler ce qui entre dans l'alimentation et expertiser juridiquement ce qu'il est possible de créer en matière d'étiquetage notamment. Il faut faire connaître et reconnaître les pratiques des filières par exemple au travers de ce qui est produit et consommé en protéines végétales.

- Axe filières territorialisées et de complémentarités entre végétal et animal (niches dans un 1^{er} temps)

Les partenaires du projet « Pois Porc Petit Salé » ont présenté leur initiative qui vise à tester, à l'échelle d'une filière allant du champ à l'assiette en passant par l'élevage, comment jouer et valoriser la carte de la complémentarité entre filières. Concrètement, le projet devrait conduire à produire du pois par des céréaliers, la production serait alors utilisée par des producteurs de porcs (aujourd'hui fabricants d'aliments à la ferme eux-mêmes producteurs ou non) puis à valoriser l'origine locale du produit afin d'évaluer une « plus-value » (technique, économique, environnementale et commerciale) permettant de ne pas générer de surcoûts et de vulgariser la démarche comme un savoir spécifique régional. L'objectif est également de sécuriser et contractualiser la relation entre céréaliers et éleveurs.

Des filières territorialisées de ce type pourraient être testées, à l'image de ce projet sur le pois et le porc, en agriculture biologique ou en valorisant les notions de développement durable.

La progression de la consommation des aliments bio en poules ou en porcs encourage les acteurs de la filière Bio (collecteurs et FAB) à étudier des développements dans la région Centre. Que ce soit en soja, en pois, en féveroles ou en mélanges avec le triticale, une augmentation des utilisations en alimentation animale a déjà été observée suite au retrait des acides aminés de synthèse. Elles devraient s'accroître en 2015 avec l'arrêt du système dérogatoire au "100% d'origine Bio" en Alimentation animale (suppression de la tolérance "95% Bio »).

Dans tous les cas, l'identification des leviers pour développer la production des protéagineux comme leur utilisation puis la mise en œuvre de bonnes pratiques et d'outils d'accompagnement spécifiques sont à engager tout au long de la filière du végétal à l'animal. En effet, les gains de compétitivité sont placés à différents niveaux de la chaîne de transformation et de valeurs ce qui impose cette démarche technique et économique transversale.