

PRISME

Agriculture et Agroalimentaire, une affaire d'experts

28

JANVIER 2020

DÉCRYPTAGE : les faits marquants de l'actualité commentés par nos experts

P. 2



FRAIS : Arla met ses produits laitiers frais en « hibernation » pour les transporter au plus loin.

VIANDE : Viande cultivée « in vitro » : pour quel usage ?

GRANDES CULTURES/BIO : Face à l'essor du Bio, la filière Grandes Cultures se restructure.

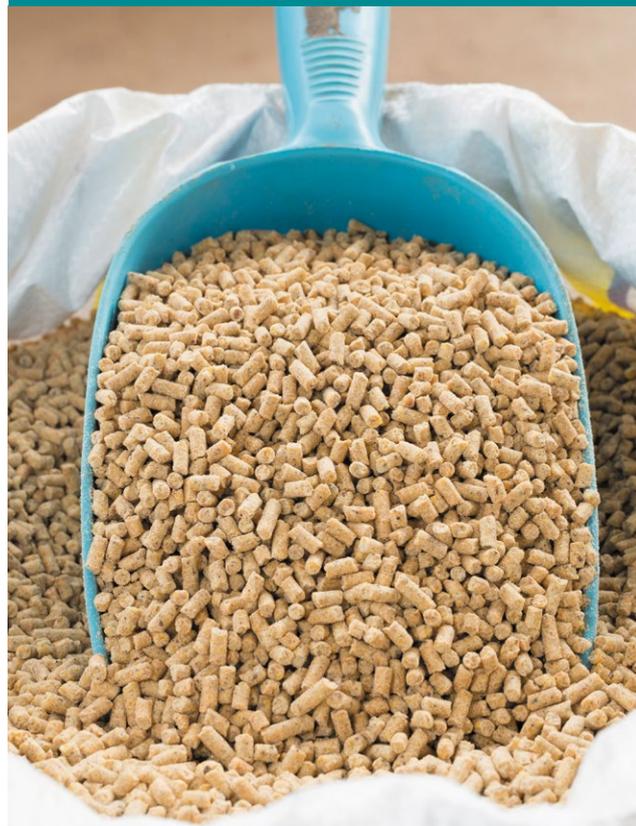
DRONES : Les drones épandeurs s'invitent dans les champs pour une expérimentation de trois ans.

LIVRAISON DE REPAS : Implantation réussie pour les principaux opérateurs en France, en particulier dans les villes de taille moyenne.

LAIT : Le géant laitier Fonterra a annoncé fin septembre des pertes historiques. La fin d'un business model ?

NUTRITION ANIMALE

P. 6



NUTRITION ANIMALE : REMISE EN CAUSE, ÉVOLUTION... RÉVOLUTION ?

L'alimentation humaine est fortement tributaire de celle des animaux, même si l'évolution des habitudes alimentaires de nos contemporains va vers moins, ou même beaucoup moins de protéines animales, projet que soutiennent le flexitarisme, le végétarisme ou le véganisme. Mais pour la plupart d'entre nous, l'apport carné garde toute sa légitimité dans le quotidien du repas (notamment en restauration hors domicile où le hamburger est devenu le premier plat consommé). Ce qui prend surtout de l'ampleur, c'est l'exigence des consommateurs, que leur alimentation soit toujours mieux contrôlée, plus sécurisée et toujours meilleure sur le plan diététique et organoleptique. **Et cela passe évidemment aussi par l'alimentation des animaux dont ils consomment la viande.**

ABONNEZ-VOUS GRATUITEMENT

<https://etudes-economiques.credit-agricole.com> ▶ Rubrique Secteur ▶ Agriculture et Agroalimentaire



Décryptage

Frais

Arla met ses produits laitiers frais en « hibernation » pour les transporter au plus loin



Le « supercooling » est une technique connue : dans certaines conditions de pression et de dissolution de gaz, un produit liquide ou visqueux peut être refroidi en deçà de sa température de fusion sans qu'il gèle. Cette technique semble avoir été développée par Arla, géant Danois des produits laitiers pour transporter sur de longues distances ses produits sans en altérer le goût ni la texture.

► COMMENTAIRE

Le Danemark est un petit pays mais un grand producteur laitier et depuis longtemps, Arla, principale coopérative laitière du pays, exporte la plus grande part de ses produits, environ les deux tiers. En particulier, plus d'un millier de tonnes de fromages frais partent chaque année vers l'Extrême-Orient et l'Australie. Pour ces produits à bonne valeur ajoutée, il devenait difficile de préserver les qualités gustatives du produit, et le transport aérien plus rapide peut aussi accentuer sa détérioration. Arla semble avoir trouvé la solution.

Le groupe a mis au point une technique de sur-refroidissement (supercooling, en anglais) qui permet, si elle s'apparente à la technique déjà éprouvée, de refroidir très progressivement le produit au-delà de son point de congélation tout en préservant sa structure moléculaire, en évitant la formation de cristaux qui détériore la structure intime du produit lors du retour à température normale. Le groupe reste discret sur la méthode employée, mais il assure que cette technique préserve la fraîcheur et le goût naturel du produit. Ce traitement autorise aussi à prolonger la durée de transport du produit, qui peut arriver à destination par voie maritime. Il s'agit, selon son porte-parole, d'un contrôle étroit de variables de conditionnement selon le temps de transport et le sur-refroidissement du produit.

Le groupe coopératif parle même d'effet « Belle au bois dormant » (Sleeping beauty) ou d'hibernation. Il assure que cette méthode permet d'éviter l'adjonction de conservateurs qui pourrait aussi dénaturer le goût. Lancés en mai 2019 sur le marché Australien, les fromages à la crème Castello sont parmi les premiers à bénéficier de ce traitement. Ils sont vendus chez les détaillants en trois variantes avec garnitures individuelles : fromage à la crème aux fruits tropicaux et aux amandes, fromage à la crème à l'oignon à la ciboulette et à l'oignon printanier, et fromage à la crème au poivre noir.



Viande cultivée « in vitro » : quel usage ?

Viande

Plusieurs laboratoires poursuivent leurs recherches en matière de viande « cultivée » in vitro. Le principe est assez similaire d'un centre de recherche à l'autre : le terme de viande semble bien approprié, au sens biologique du terme, la base originelle étant du tissu musculaire initialement prélevé sur l'animal. Puis, le développement de chair à partir de cette parcelle a lieu sur boîte de Pétri avec substrat nutritionnel. Mais la compétition avec la viande naturelle n'est pas à l'ordre du jour.

► COMMENTAIRE



Aleph Farms est sans doute l'un des laboratoires les plus avancés dans le domaine de la culture in vitro de viande. Cette startup israélienne a d'ailleurs intégré à son capital rien moins que le groupe Cargill, géant - entre autres - de la filière viande aux États-Unis, lors de sa dernière levée de fonds. La toute première annonce d'une pièce de viande cultivée in vitro remonte à 2013. Voici six ans, le laboratoire néerlandais qui avait présenté ce morceau, issu du bovin, et ayant une apparence de rondelle pour hamburger avait estimé son prix de revient autour de 275 000 €. ... Aujourd'hui, non seulement le coût de fabrication semble avoir nettement diminué, à quelques euros le gramme - ce qui est évidemment encore loin du prix de revient d'une viande issue de l'élevage - mais en outre, contrairement au produit pionnier, uniquement composé de cellules musculaires, la production d'Aleph Farms est une combinaison de fibres musculaires, de vaisseaux sanguins, de tissus adipeux et conjonctifs... donc plus près encore de la structure d'un muscle.

Cependant, aucun des acteurs intéressés à la poursuite de ces programmes n'imagine pour l'instant une substitution à la viande. Les recherches restent suffisamment gourmandes en capitaux pour un résultat encore anecdotique. Aussi, la voie qui semble se profiler, au-delà de l'expérience acquise dans un procédé aussi innovant, c'est d'imaginer les besoins nouveaux auxquels une telle production peut répondre. Parmi eux, on peut déjà citer le domaine spatial, alors que les premiers tests ont été effectués récemment à la Station spatiale internationale, et dans la perspective de voyages au long cours qui rendrait impossible la fourniture d'une alimentation carnée « fraîche ». Le produit se rapproche aussi du domaine de la pharmacie : sécurité alimentaire renforcée, facilité à doser précisément les éléments nutritifs ou anti-carence, comme les vitamines, feraient de la viande in vitro une sorte d'aliment « médicament ». Il est évident que la mise à disposition du consommateur de tels produits ne saurait se faire sans autorisation de mise en marché, surtout en Europe.

Et il devient imaginable qu'une telle innovation suscite un jour un réel engouement, lorsque le prix de vente commencera à être en rapport avec des qualités gustatives convaincantes. Surtout s'il s'agit d'une « viande » qui ne requiert pas de mise à mort de l'animal, et qui permet de réelles avancées en matière d'économies sur le plan énergétique, sur celui du besoin en eau et aussi en matière de réduction des émissions de CO₂.

Grandes cultures/Bio

Face à l'essor du Bio, la filière Grandes Cultures se structure



La structuration de la filière BIO en grandes cultures s'avère difficile pour les maillons de la filière, en particulier les coopératives et négoce agricoles. En effet, face à l'essor de la demande de produits alimentaires BIO tiré par le secteur de la distribution, véritable maillon fort et structuré de la filière BIO depuis plusieurs années, le secteur des grandes cultures amont s'est mis récemment en ordre de marche mais les défis sont tels qu'ils peuvent impacter la rentabilité des entreprises.

► COMMENTAIRE

- En l'espace de quelques décennies, le BIO en France est passé d'un agrégat de petits marchés de niche à un véritable marché de masse. Le développement spectaculaire des rayons bio dans les linéaires et des sous-enseignes 100 % bio chez des distributeurs classiques témoigne de cet engouement. Le marché bio français, doté d'un taux de croissance à deux chiffres, représente plus de 5 % du marché de l'alimentation en 2018. Tous les signaux sont au vert pour les cinq prochaines années.
- La France s'est donnée un objectif très ambitieux en inscrivant dans la loi que 15 % des surfaces agricoles utiles devront être conduites en mode « agriculture biologique ». Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.
- Face à ces enjeux et à la demande pressante de la grande distribution, les maillons de la filière des grains se positionnent pour structurer cette filière porteuse et rechercher une meilleure valorisation. Le nombre de conversions d'exploitations agricoles a augmenté sensiblement autant que les espèces nécessaires pour la gestion agronomique avec des rotations longues et diversifiées. Pour organiser la production, et valoriser l'ensemble des espèces produites, de plus en plus de coopératives et négoce investissent massivement dans des outils de stockage dédiés, de triage, de transformation.
- Mais la structuration n'est pas aussi simple. On est loin de la gestion de gros volumes ; la demande de produits BIO faisant davantage référence à un marché d'épicerie où l'on retrouve une multitude de références en petite quantité. La pression de la demande est tellement forte que cela nécessite des compétences commerciales particulières pour négocier et mettre en place une logique de contractualisation avec les maillons industriels et/ou circuits de distribution. Ces mêmes entreprises doivent être aussi en capacité à trouver des débouchés pour l'ensemble des espèces produites souvent avec une offre limitée. Cette structuration a donc un coût d'autant plus qu'elle peut inciter les entreprises à tenter de répondre à l'ensemble des sollicitations au risque d'un retour d'investissement long et compliqué.
- Dans ce contexte et face à la grande distribution, on peut penser que l'effet taille aura toute sa logique pour le maillon transformation sur lequel des coopératives et négoce agricoles se sont positionnés. Une nouvelle période de discussions entre opérateurs devrait voir le jour afin de mutualiser les efforts et avant que le marché arrive à maturation, le risque étant une baisse des prix et donc moins de valorisation.



Livraison de repas

Implantation réussie pour les principaux opérateurs en France, en particulier dans les villes de taille moyenne

Just Eat désormais référencé dans plus de 2000 villes, Deliveroo disponible dans près de 200 et Uber Eats qui dessert 97 agglomérations : des villes comme Albi, Brive et Montauban connaissent le concept. Le service devient même accessible hors de la périphérie des villes. Pas encore comme en Grande-Bretagne où EasyFood, Just Eat ou Domino's Pizza sont disponibles sur 90 à 100 % du territoire. L'enjeu de l'expansion géographique reste important sur un territoire comme la France, plus éclaté géographiquement. Et si dans les petites villes, le business model a déjà prouvé être à la fois porteur et rentable, qu'en sera-t-il sur les zones rurales ?

COMMENTAIRE

Commentaires : Les opérateurs sont convaincus que leur salut passe par une conquête effrénée des territoires. Soutenu par sa maison mère, Uber Eats veut tripler sa présence en France, aidé par les investisseurs à hauteur de centaines de millions d'euros. L'objectif est de grossir plus vite que les autres et d'accaparer le marché. Le dernier survivant aura toute latitude pour ensuite augmenter les commissions et les frais de livraison facturés au client. En France la commande en ligne de plats préparés aurait représenté en 2018 un chiffre d'affaires de 1,5-2,5 milliards d'euros selon l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) qui prévoit un doublement d'ici trois ans. En effet le marché français a encore un gros potentiel de développement surtout si on le compare au Royaume-Uni, grosso modo 4 fois plus gros.

Pour Just Eat, 95 % des commandes passant par la plateforme sont gérées par les restaurateurs via leurs propres livreurs et le reste est traité directement avec Stuart (groupe La Poste). Plus qu'un opérateur, ce site est un agrégateur qui référence l'offre de proximité des chaînes KFC, Planète Sushi, Speed Burger, Boîte à Pizza, Domino's Pizza depuis mi-janvier 2018 ainsi que de nombreux autres restaurants indépendants. De même Uber Eats est connu pour son contrat exclusif avec McDonald's qui lui permet une diffusion large sur le territoire. Pourtant c'est grâce à des marques virtuelles qui ne sont créées que pour le « take away », c'est-à-dire qui ne font plus partie de l'offre de produits de restaurants établis, que ces opérateurs espèrent couvrir la périphérie des villes et d'optimiser la fabrication et le transport des plats. Ces « dark kitchen » permettent de desservir des zones où l'offre de restaurant est plus restreinte tout en optimisant les coûts logistiques.

Enfin ces acteurs ont recours à un modèle de rémunération dynamique des chauffeurs qui prend en compte la distance et la météo. L'essor de ces concepts suscite de nombreuses questions d'ordre éthique et environnemental concernant le salaire et les conditions de travail des livreurs, la question des déchets d'emballage plastiques, le recours aux vélos ou scooters.

Une des clés de succès de cette industrie reste malgré tout la qualité des relations avec les fournisseurs avec de plus en plus de produits issus des filières bio... Et désormais ce sont les plats cuisinés végétariens qui progressent le plus (+ 400 % d'une année à l'autre), qui incluent d'ailleurs près de 95 % de produits issus des filières bio.



Drones

Les drones épandeurs s'invitent dans les champs pour une expérimentation de trois ans

Un arrêté publié en octobre autorise l'expérimentation des drones épandeurs dans le secteur agricole, sous des conditions très précises pendant trois ans. Une nouvelle qui intervient alors que l'usage des drones dans le secteur agricole progresse et qu'ils pourraient, à terme, se révéler comme une composante essentielle de l'agriculture de précision.

COMMENTAIRE



Prévue dans l'article 82 de la loi Egalim, l'expérimentation des drones pour la pulvérisation aérienne a été autorisée par un arrêté du 26 août 2019, publié le 8 octobre. Cette expérimentation, qui va à l'encontre de l'interdiction des pulvérisations aériennes qui avait cours jusqu'à maintenant en France, est toutefois très encadrée et a surtout valeur de test.

Cette phase, d'une durée de trois ans, s'adresse uniquement aux exploitations biologiques ou à Haute Valeur Environnementale (HVE) dont les parcelles sont pentues (pente supérieure ou égale à 30 %), ce qui restreint de fait très largement le périmètre de l'expérimentation. Par ailleurs, l'agriculteur désirant participer à cette expérimentation devra effectuer une demande documentée auprès du ministère de l'Agriculture qui pourra, avant de donner son aval, solliciter l'expertise de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) ou de l'Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture (IRSTEA). Enfin, une distance de 100 mètres devra être respectée par rapport à une liste de lieux définis par l'arrêté (dont les habitations) et chaque test fera l'objet d'un rapport dans les six mois suivant sa réalisation, de manière à évaluer l'apport de l'expérimentation vis-à-vis notamment des risques d'accidents du travail, de dérive des traitements et de l'efficacité des résultats.

Plus que l'expérimentation, dont l'échelle devrait rester modeste eu égard aux critères à respecter, c'est la croissance des usages du drone en matière agricole que reflète la publication de cet arrêté. Son utilité est déjà avérée dans la captation de données (estimation de la biomasse, taux de chlorophylle, stress hydrique ou simple imagerie...), ensuite analysées afin d'en extraire des préconisations intra parcellaires pour optimiser l'apport d'intrants. Les promoteurs du drone agricole vont aujourd'hui plus loin en imaginant une chaîne où le drone serait l'allié de l'agriculteur, de la captation de données au traitement précis des parcelles, en mettant en avant sa précision eu égard à l'altitude réduite (1,50 m) et sa capacité à ne traiter qu'une petite zone, y compris de manière préventive et en cas de forte humidité au sol.

Pour autant, les accidents de parcours ne sont pas impossibles pour les drones agricoles : l'été dernier, Airinov (détenu par le Groupe Parrot), pionnier du drone à usage agricole en France, cessait ses activités après huit années d'existence.

Lait

Le géant laitier Fonterra a annoncé fin septembre des pertes historiques. La fin d'un business model ?

Le marché chinois est difficile pour les industriels occidentaux, même pour les plus expérimentés. Fonterra en a, pour la seconde fois, fait l'amère expérience en subissant de nouvelles pertes liées aux provisions de sa filiale Beingmate. La coopérative néo-zélandaise, leader mondial des exportations de lait dont le modèle s'est orienté courant des années 2000 vers l'acquisition de filiales de production à l'étranger est désormais contrainte de revoir ses ambitions. Sa très forte croissance des 30 dernières années subit un coup d'arrêt et l'oblige à se recentrer sur son territoire.



► COMMENTAIRE



■ Fonterra est le résultat d'une fusion, en 2001, entre les deux plus grosses coopératives laitières de Nouvelle-Zélande : New-Zealand Dairy Group et Kiwi Cooperatives Dairy. Dans un pays où la production laitière a un poids économique très important, l'appui politique s'est avéré déterminant pour aider à la création d'un leader mondial. Résolument orientée vers l'export et sur une politique basée sur les gains de parts de marché, la Nouvelle-Zélande a multiplié par deux son cheptel entre 1982 et 2012 et par trois ses volumes de production.

■ Fort de 10 000 adhérents spécialisés dans la production laitière, le groupe réalise 11 Mds € de chiffre d'affaires sur son exercice clos en septembre dernier. Représentant l'essentiel de la collecte laitière néo-zélandaise (21 Mds de litres de lait) Fonterra a favorisé les exportations, notamment en Asie, en se spécialisant dans les ingrédients et la poudre de lait. S'appuyant sur un territoire très favorable à une production extensive, la coopérative s'est imposée comme le leader mondial des exportations au point de « faire le marché » des cotations en ingrédients et poudres de lait. Dès 2005, Fonterra a réalisé des opérations de croissance externe en Australie en rachetant des sites de production de Nestlé. Cette stratégie a été confortée par la suite avec le rachat d'autres structures en Australie mais également par des investissements sur des sites de production en Chine (aussi bien par la création de fermes de très grande taille - pour un total de 35 000 vaches - que de sites de transformations industrielles).

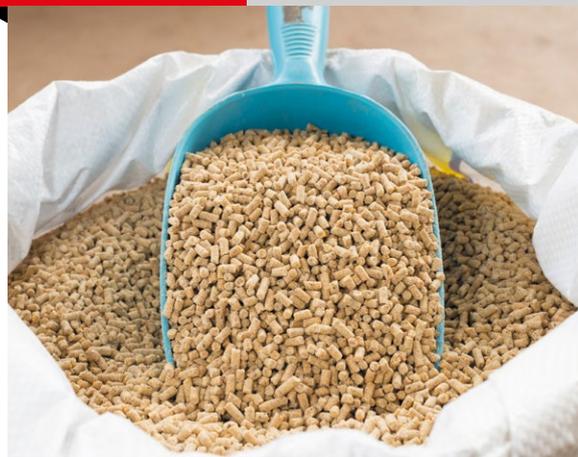
■ L'opération la plus significative, a été le rachat de 18 % de Beingmate, acteur chinois qui détient des fermes et bénéficie de relations étroites avec un puissant réseau de distribution en particulier de lait et poudres infantiles (80 000 magasins et 20 000 « consultants maternels »). L'objectif de l'investissement était de favoriser la distribution des produits infantiles de Fonterra. L'acquisition clôturée en 2015 a coûté 730 M€. Il se trouve que confronté à une crise de croissance conjuguée à l'instauration de règles limitant le nombre de formules commercialisables par les industriels, le groupe Beingmate a vu ses parts de marché s'effondrer de 9 % à 2,5 %. Fonterra a donc provisionné 237 M€ provoquant une perte sur l'exercice 2018. Mais ce qui devait apparaître comme un accident de parcours s'est renouvelé sur le dernier exercice avec l'annonce d'une perte de près

de 340 M€ liée à de nouvelles provisions sur différentes filiales étrangères et en premier lieu Beingmate.

■ Le groupe habitué au développement à l'international est désormais obligé de revoir à la baisse ses ambitions et se recentrer sur la production de ses adhérents ainsi que la réduction de sa dette. En effet, la coopérative néo-zélandaise a fortement axé sa croissance sur le financement bancaire : son leverage* atteint 4,3 sur le dernier exercice. Dans le même temps, les producteurs dont une part importante est également investisseur dans le véhicule côté du groupe, en plus de voir le titre reculer, ne reçoivent pas de dividendes et subissent un prix du lait en retrait alors qu'ils se sont eux-mêmes fortement endettés pour suivre la course aux volumes de la coopérative. A ceci se rajoute que Fonterra exige des niveaux très élevés d'investissements en parts sociales pour adhérer (l'équivalent d'une année de production de l'agriculteur). Bref, la coopérative n'a pas d'autre choix que de démontrer son recentrage sur ses adhérents. Le leader néo-zélandais a donc annoncé un programme de cession de plusieurs filiales et participations considérées comme non stratégiques. L'objectif d'une réduction de 450 M€ de sa dette a été présenté par le management et semble rapidement atteignable au regard du nombre d'opérations déjà réalisées (DFE Pharma, TipTop, Fast forward, etc.) pour des montants significatifs.

■ La question du retour à une très forte croissance des volumes se pose. En effet, désormais la filière lait est confrontée à des critiques locales de la part d'associations environnementales qui voient d'un mauvais œil une production en forte augmentation et qu'elles considèrent comme polluante. À ce titre, le gouvernement néo-zélandais a présenté récemment un nouveau plan de gestion des ressources en eau qui pourrait avoir un impact significatif sur la production de lait à horizon 2050. Certes ça n'est pas le premier et des arbitrages auront lieu mais la filière lait ne pourra plus bénéficier du contexte très favorable des années 1990/2000. Bref, le groupe est solide et retrouvera le chemin de la croissance, mais celle-ci ne sera pas aussi rapide que précédemment et passera par un modèle, encore plus qu'auparavant, tourné vers l'exportation de la production locale tout en limitant l'intensivité de certaines exploitations.

* Leverage : dette nette / EBITDA.



NUTRITION ANIMALE : REMISE EN CAUSE, ÉVOLUTION... RÉVOLUTION ?

L'alimentation humaine est fortement tributaire de celle des animaux, même si l'évolution des habitudes alimentaires de nos contemporains va vers moins, ou même beaucoup moins de protéines animales, projet que soutiennent le flexitarisme, le végétarisme ou le véganisme. Mais pour la plupart d'entre nous, l'apport carné garde toute sa légitimité dans le quotidien du repas (notamment en restauration hors domicile où le hamburger est devenu le premier plat consommé). Ce qui prend surtout de l'ampleur, c'est l'exigence des consommateurs, que leur alimentation soit toujours mieux contrôlée, plus sécurisée et toujours meilleure sur le plan diététique et organoleptique. **Et cela passe évidemment aussi par l'alimentation des animaux dont ils consomment la viande.**

On pense évidemment au scandale de l'ESB et aux décisions qui en ont résulté d'interdire toute farine animale dans l'alimentation des cheptels

D'abord, compte la composition organique de cette viande, équilibre entre protéines, lipides, et tous les éléments qu'elle contient au profit de celui qui la digère. Cela passe aussi par la bonne santé et le bien-être de l'animal qui fournit la viande. Et en définitive, cela tient à ce que l'animal sacrifié pour remplir nos assiettes mange lui-même une nourriture saine.

La cause est entendue : les Français - comme la plupart des habitants des pays développés - mangent encore beaucoup de viande, mais aussi, il est vrai, de moins en moins. À cela plusieurs raisons : vieillissement d'une population dont les besoins énergétiques se réduisent très naturellement ; mobilisation des

convictions au profit d'une meilleure diététique - moins de graisses, moins de glucides, plus de fibres ; détournement de certaines viandes - le bœuf - ou de certaines préparations - la charcuterie - selon des avis divers, parfois vite contredits ; motivations religieuses ; refus de la nécessité de tuer, de faire souffrir, et on en passe. Mais ce n'est pas tout : quitte à manger de la chair d'animal, de plus en plus il s'agit de s'assurer qu'elle est absolument saine et que dans son alimentation, rien n'est venu contrarier la nature même de l'animal abattu et la qualité de sa viande. On pense évidemment au scandale de l'ESB et aux décisions qui en ont résulté d'interdire toute farine animale dans l'alimentation des cheptels.

I Protéine : une équation difficile à satisfaire

Mais comment faire ? Comme toujours en matière d'alimentation, il s'agit de vendre au consommateur ce qu'il attend, au besoin de le lui suggérer, en captant ce qu'il souhaite. Et donc, quel est son souhait ?

Le souhait du consommateur s'exprime aujourd'hui en 3 mots : qualité, proximité, traçabilité. Il est donc important de décliner ces trois exigences à travers l'alimentation de l'animal. On l'a aussi vu récemment en matière de lait de consommation : on vend mieux, voir plus cher un lait dont on peut assurer que les vaches qui l'ont produit ont passé du temps dans les herbages plutôt que d'avoir consommé de l'aliment apporté parfois de très loin. Mais dans quelle mesure cela est-il possible ?

En effet, la nutrition animale suppose un équilibre de substrats qui ne correspond pas forcément à l'offre domestique. La France, a priori, a les moyens de se nourrir, car elle dispose d'une surface agricole utile importante pour un pays européen, 29 millions d'hectares, plus de 50 % du territoire. Pratiquement la moitié de cette SAU est consacrée aux prairies et surfaces

fourragères, une proportion plus importante que la moyenne européenne (42 %), mais qui ne suffit pourtant pas à nourrir les animaux, porcins et volailles, notamment. La France exporte des céréales, la cause est entendue, mais en revanche, elle doit importer des protéines végétales, principalement sous forme de tourteaux de soja : c'est ce qu'on traduit communément par « carence protéique ».

On le sait, la production d'un kilo de viande nécessite selon les espèces entre 2 et 10 kg de matière végétale. Mais si les élevages de porcs ou de volailles nécessitent moins de volume d'aliment, la proportion d'aliment concentré, beaucoup plus riche en protéines, est beaucoup plus importante que pour les ruminants : la ration d'un ruminant comporte deux fois plus de protéine d'origine fourragère qu'issue des aliments concentrés et composés, alors que c'est précisément l'inverse pour les monogastriques. Or le fourrage est évidemment bien moins riche en protéines, ce qui explique d'ailleurs que même pour les bovins et les ovins, un complément protéique extérieur soit indispensable.

Le besoin en protéine de la population française se situe donc entre 13 et 14 millions de tonnes de protéine végétale

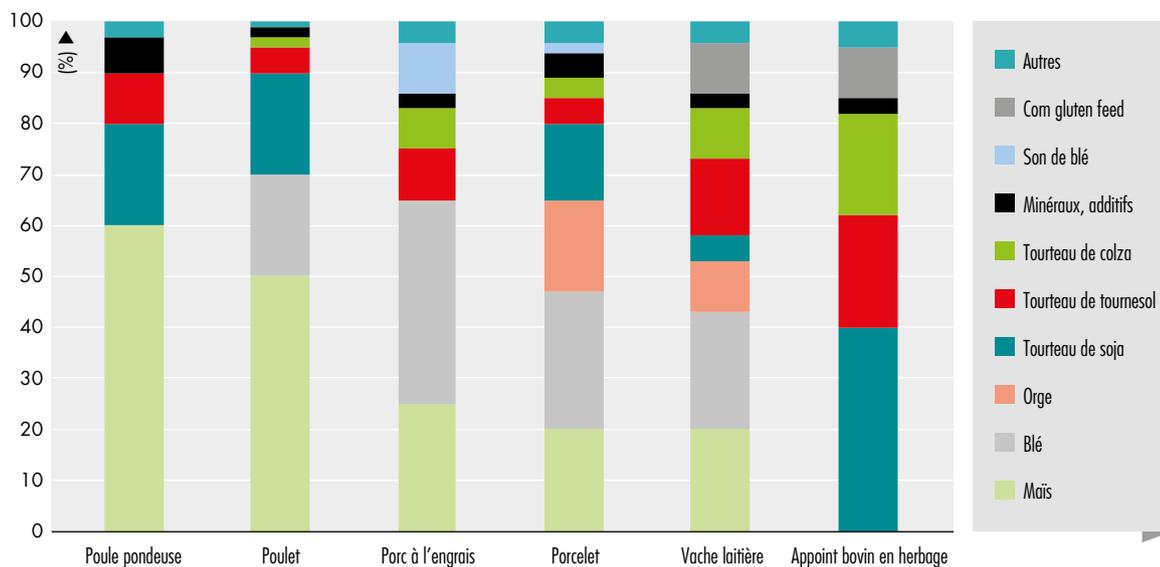
La ration alimentaire des habitants d'un pays développé comme la France comporte environ 40 kg de matière protéique par personne et par an, se répartissant ainsi : 25 kg de protéines animales et 15 kg de protéines végétales. Pour une population totale de l'ordre de 65 millions d'habitants, cela représente environ 1 million de tonnes de protéines végétales et 1,6 million de tonnes de protéines d'origine animale. Et c'est pour cela que la France connaît une carence protéique moyenne mais durable.

En effet, pour produire ces 1,6 million de tonnes avec l'ensemble du cheptel français, il faut compter un peu plus de 12 millions de tonnes de protéines végétales, soit un rapport moyen de 1 à 7,5. Au total, le besoin en protéine de la population française se situe donc entre 13 et 14 millions de tonnes de protéines végétales (dont, on le voit, à peine plus de 7 % sont destinées à la consommation humaine directe).

En théorie, la France a la capacité de les fournir : la protéine végétale issue des fourrages a pu être estimée à environ 6,2 millions de tonnes et celle issue des grandes cultures à 8,9 millions de tonnes⁽¹⁾. Mais ce n'est pas si simple, car en matière économique, opportunités et contraintes compliquent l'équation.

L'opportunité, c'est que les céréales françaises présentent des qualités spécifiques qui les valorisent fortement à l'exportation. On le sait, bon an mal an, la moitié de la production nationale de céréales est exportée. Tenant compte du fait que les productions oléo-protéagineuses le sont beaucoup moins, cela représente entre 2,5 et 3 millions de tonnes « d'équivalent-protéines » qui ne sont plus disponibles à la consommation domestique du fait de l'exportation de cette part de la récolte. La contrainte, c'est que les élevages désormais intensifs de monogastriques, porcs et volailles, exigent des formulations qui ne peuvent pas satisfaire entièrement les productions nationales (cf. Graphique n°1 ci-dessous).

Formules-types d'aliment composé par espèce animale (%)



Graphique n°1, source : SNIA.

Il est évidemment profitable que la France continue autant que possible à assurer le débouché à l'exportation de cette part des céréales qu'elle produit

Il est évidemment profitable que la France continue autant que possible à assurer le débouché à l'exportation de cette part des céréales qu'elle produit, car elle ne saurait bien les valoriser en nutrition animale sur le marché intérieur, face à la compétitivité des matières protéiques importées, dédiées à l'alimentation animale.

15 millions de tonnes de protéines produites et l'équivalent de 3 millions exportées pour un besoin domestique global proche de 14 millions de tonnes : c'est l'importation nette de coproduits, principalement du tourteau de soja, qui comble la différence en apportant les quelque 1,5 à 2 millions de tonnes de protéines végétales nécessaires pour compléter l'équilibre. Et c'est là que les choses se compliquent !



(1) Ces chiffres sont issus d'une étude réalisée par Y Dronne, chercheur honoraire à l'INRA de Rennes, à partir de données statistiques issues de la FAO, EUROSTAT, FEDIOL et AGRESTE.

La France a importé environ 2,8 millions de tonnes de tourteaux de soja

I Gérer les contradictions d'une demande qui s'affine sans cesse

En 2018, la France a importé environ 2,8 millions de tonnes de tourteaux de soja, principalement en provenance du Brésil. Cela représente une augmentation de l'ordre de 60 % depuis 2011 et ces volumes couvrent plus de 45 % des besoins de l'alimentation animale en tourteaux de soja en France.

Cette dépendance est d'ailleurs plus forte encore au niveau européen, avec 70 % des besoins en tourteaux de soja satisfaits par les importations. On peut aussi souligner que d'une manière générale la France importe entre 20 % et 25 % des matières premières utilisées en alimentation animale, dont un tiers d'autres pays de l'Union européenne, et les deux tiers en provenance de pays tiers. Là encore, parmi ces produits, les tourteaux de soja, légumineuse peu produite chez nous (400 000 tonnes environ) car peu adaptée au climat et aux sols français, se taillent la part du lion.

C'est cette dépendance que l'on voudrait briser aujourd'hui avec ce qu'on appelle le « plan protéine ». En effet, dans ce contexte, l'urgence de construire une filière protéagineuse compétitive en France même se fait plus sentir chaque jour : la construction des plans de filières, consécutive aux États généraux de l'Alimentation en 2018, lui fait une large place de la part des acteurs de la filière, conduits par la FOP⁽²⁾. Il s'agit de réduire la dépendance nationale au soja à un tiers des besoins, soit 35 %, ou 10 points de moins, dans un délai de 5 ans maximum.

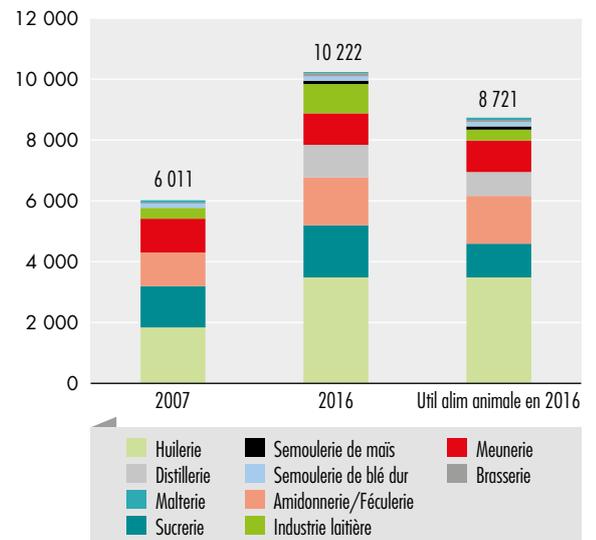
À l'origine de ce plan, il n'y a pas seulement le souci de retrouver de l'indépendance alimentaire. La France n'est d'ailleurs pas le pays européen le plus mal loti, tant du fait des surfaces dont elle dispose en général que de la quantité d'herbages et de la capacité en définitive assez grande qui a été préservée par nombre d'exploitations de produire leur aliment « à la ferme ». C'est aussi parce qu'il est évidemment plus facile de tracer les produits d'origine quand ils sont produits sur place que lorsqu'ils viennent de loin. En particulier, l'obligation de s'appuyer sur des variétés végétales non génétiquement modifiées oblige, soit à passer des contrats spécifiques avec des opérateurs du pays exportateur - le Brésil s'est déjà mis en ordre de marche pour y répondre -, pays qui doit s'engager contractuellement, et accepter des inspections régulières, soit à ne s'approvisionner que sur une production domestique. Mais en ce qui concerne le soja, par exemple, celle-ci fait évidemment défaut.

Comment faire ? La solution passe sans aucun doute par les coproduits. Les coproduits sont les produits issus de la

transformation agroalimentaire. Ils sont très divers : tourteaux de colza, tournesol, soja, pulpes de betteraves ou de raisin, sons issus de la meunerie et de l'amidonnerie, mais aussi : lactosérum, graisses et protéines animales transformées - PAT, à ne pas confondre avec les farines animales.

Or, l'efficacité croissante des technologies a permis un **accroissement significatif des volumes de coproduits** : selon le SNIA, syndicat national de l'alimentation animale, en 2016, 8,7 millions de tonnes équivalentes-matière sèche entrent dans les fabrications d'aliments, sur plus de 10 milliers de tonnes disponibles. Cela représente une augmentation de 70 % des volumes en moins de 10 ans (cf. graphique n°2 ci-après).

Coproduits des IAA, volumes en milliers de tonnes de matière sèche



Graphique n°2, source Enquêtes RÉSEDA 2008 ET 2017.

Ce cheminement n'est pourtant pas simple, ne serait-ce que parce que le volume de matière sèche ne préjuge pas de la qualité du coproduit, notamment en termes de digestibilité pour l'animal. C'est en particulier la force du tourteau de soja qui offre un rapport particulièrement favorable, meilleur que le colza, le tournesol et a fortiori le maïs, entre sa teneur en protéines brutes et la proportion de cellulose issue des parois, moins bien valorisée notamment en porc et en volaille.

La force du tourteau de soja est d'offrir un rapport favorable en terme de digestibilité, meilleur que le colza, le tournesol et le maïs



(2) Fédération française des producteurs d'oléagineux et de protéagineux.

I Vers une multiplication des formules à valeur ajoutée

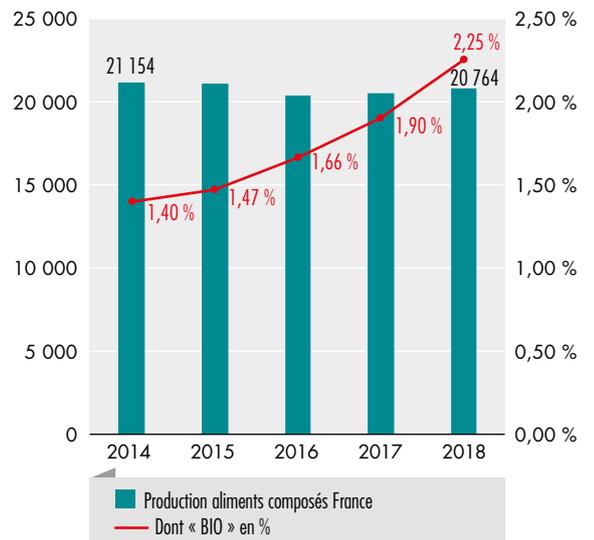
Mais évidemment, les choses ne sont pas si simples. La disponibilité des coproduits n'est pas toujours en phase avec la demande. La composition chimique des coproduits doit elle-même être contrôlée, car le temps où l'on donnait aux animaux de ferme les surplus et déchets végétaux - et aussi animaux - est révolu.

Aujourd'hui, les coproduits voient leur coût d'opportunité s'additionner de coûts de retraitement destinés à les purifier et les ajuster aux besoins de l'acheteur, en termes de composition chimique. En réalité, ils font désormais souvent l'objet d'un « raffinage » destiné à en extraire tel ou tel élément minéral, molécule ou protéine, qui sera réincorporé dans une nouvelle formulation.

Mais la tendance actuelle va nettement plus loin encore : désormais, les industriels de l'abattage-transformation qui achètent les animaux de rente intègrent dans les cahiers des charges des obligations pour l'éleveur de s'approvisionner auprès de tel ou tel fournisseur (qui peut être d'ailleurs en lien étroit avec l'industriel de la viande, tant en système coopératif que privé). Il est vrai que les contraintes deviennent fortes, comme pour la production de viande en circuit bio, qui suppose évidemment que les aliments du bétail soient eux-mêmes cultivés en mode bio pour que la viande puisse être certifiée. Or, la progression de la demande en viande biologique - en particulier en volaille et en porc - rend urgent de développer les cultures bios dédiées à l'alimentation animale, ainsi que les outils de transformation dédiés (cf. Graphique n°3 ci-contre). En seulement quatre ans, la production française d'alimentation animale certifiée « Bio » a été multipliée par 1,6 et les ambitions

des filières affichées lors des États Généraux devraient encore accélérer la progression de la demande. Celle-ci est particulièrement forte pour les aliments Bio destinés aux porcins (+ 28 % en 2018) et aux volailles (+ 22 %, particulièrement pour les poules pondeuses).

Production française d'aliments composés pour le cheptel (milliers de t) et % de la part "Bio"



Graphique n°3, source : SNIA & Coop de France.

La progression de la demande en viande biologique rend urgent de développer les cultures bios dédiées à l'alimentation animale, ainsi que les outils de transformation dédiés

I Conclusion : vers une multiplication des circuits spécialisés ?

Avant le développement du « Bio », les produits d'appellation (AOP, AOC) et les Labels Rouges avait depuis longtemps inclus dans les cahiers des charges des spécificités concernant l'alimentation des animaux. Pour la volaille, cela a sans doute contribué au développement de filières de qualité qui permettent le maintien des volumes des fabricants d'aliments, sans substitution par des importations plus compétitives. Les cahiers des charges, s'ils n'apportent pas forcément immédiatement plus de valorisation, permettent néanmoins un meilleur accès au marché.



D'où la nécessité et le savoir-faire des industriels français pour gérer la diversité et la complexité croissante de la demande, en appui à des conduites d'élevage différentes - parcours de plein air, temps de grossissement plus long, etc. En viande porcine, à l'inverse, cela a pu apparaître comme un frein inutile dans la course à la productivité, qui peut expliquer le peu de succès de filières de qualité. Mais aujourd'hui, en production animale, il devient courant pour toute filière d'excellence d'intégrer un travail sur l'alimentation de l'animal dans la panoplie des critères d'excellence, avec le souci de retrouver, dans la valorisation de la viande une valeur ajoutée suffisante à justifier ces efforts.

Un exemple récent de cette approche : la lecture du cahier des charges d'AOC telles que le Comté, pour lequel il convient que la vache laitière, outre un choix de race et géographie stricte, paisse sur des prairies dont la composition herbagère est précise et contrôlée, ce qui n'empêche pas, bien au contraire, l'ajout de compléments alimentaires de mieux en mieux dosés. D'une manière générale, ce sera en partant de l'aval vers l'amont que l'on verra progressivement se diversifier et donc se complexifier la fabrication de l'aliment de demain, au profit d'une réponse de plus en plus précise à la demande du consommateur, tant dans sa composante « santé » que « respect du naturel »...

Directeur de la publication : Philippe CHAPUIS

Rédacteur en chef : Isabelle JOB-BAZILLE

Rédacteurs : Benoit Bousquet, Frédéric Tessier, Véronique Vigner, Arnaud Rey, Xavier Cassedanne, Axel Retali.

Cette publication reflète l'opinion de Crédit Agricole S.A., à la date de sa publication, sauf mention contraire (contributeurs extérieurs). Cette opinion est susceptible d'être modifiée à tout moment sans notification. Elle est réalisée à titre purement informatif. Ni l'information contenue, ni les analyses qui y sont exprimées ne constituent en aucune façon une offre de vente ou une sollicitation commerciale et ne sauraient engager la responsabilité du Crédit Agricole S.A. ou de l'une de ses filiales ou d'une Caisse Régionale. Crédit Agricole S.A. ne garantit ni l'exactitude, ni l'exhaustivité de ces opinions comme des sources d'informations à partir desquelles elles ont été obtenues, bien que ces sources d'informations soient réputées fiables. Ni Crédit Agricole S.A., ni une de ses filiales ou une Caisse régionale, ne sauraient donc engager sa responsabilité au titre de la divulgation ou de l'utilisation des informations contenues dans cette publication. Réalisation : Atelier ART6 - Photos : 123rf - iStock.



PRISME - 28

L'analyse de la conjoncture et de l'actualité agricole et agroalimentaire - Janvier 2020

ABONNEZ-VOUS GRATUITEMENT

▮ <https://etudes-economiques.credit-agricole.com> ▶ Rubrique Secteur
▶ Agriculture et Agroalimentaire



CRÉDIT AGRICOLE S.A.



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.