

COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU GROUPE DE TRAVAIL STRATÉGIE QUALITÉ

Coire, le 7 avril 2015

Groupe de travail Stratégie qualité du secteur agroalimentaire suisse

Les alternatives au soja présentent des risques faibles.

Dans le cadre de sa "stratégie protéines", le groupe de travail Stratégie qualité a mandaté AGRIDEA pour déterminer les risques encourus en cas d'importation de produits alternatifs au soja. Et les résultats sont réjouissants: de nombreux produits de remplacement du soja peuvent être importés et transformés en fourrage sans aucune réserve. Les fabricants d'aliments fourragers pourront donc désormais se baser sur les résultats de cette étude pour organiser un approvisionnement durable en protéines.

La question de l'alimentation animale prend actuellement une dimension sociétale et politique en Suisse, du point de vue de la sécurité de l'approvisionnement également. En effet, la Suisse est tributaire des importations pour les aliments fourragers. Comme il s'agit en premier lieu d'apports protéiques, le groupe de travail Stratégie qualité s'est penché sur la question de son approvisionnement durable. Dans le cadre de cette stratégie protéines, AGRIDEA vient d'analyser les risques liés à l'importation d'autres sources en protéines que le soja.

Alternatives au soja: pas d'alarmisme, mais gardons l'œil ouvert!

AGRIDEA a analysé les protéines fourragères sur des critères tels que la biodiversité, la consommation énergétique, l'absence d'OGM ou encore les conditions de travail. Il ressort de l'étude qu'il est tout à fait possible d'obtenir des aliments protéiques sans OGM (tourteau de colza, tourteau de tournesol, protéines de pomme de terre, tourteau de palmiste ou de coprah, ou gluten de maïs importé d'Europe). L'utilisation de protéines de pomme de terre et de tourteau de colza ou de tournesol est même recommandée. Le seul bémol concerne le tourteau de soja : il ne faudra pas perdre de vue la question des agrocarburants et la mise en danger des abeilles pendant la floraison, et le cas échéant, intervenir dans le débat. Concernant le gluten de maïs, c'est la question de la consommation d'énergie liée au séchage qui pourrait être problématique. De plus, il n'est pas toujours possible d'établir de manière fiable que ces protéines ne contiennent pas d'OGM.

Des importations qui se justifient

En Suisse la production de protéines des prairies à l'hectare est en effet plus élevée que celle des cultures protéagineuses. Même des champs de céréales produisent plus de protéines à l'hectare sous nos conditions climatiques, que les cultures protéagineuses comme colza et pois protéagineux. L'étude préconise donc plutôt une division de l'approvisionnement: production du fourrage grossier et des constituants énergétiques des aliments concentrés en Suisse, et achat de protéagineux à l'étranger, quitte à ce qu'ils proviennent de pays tropicaux. Ces importations peuvent se faire sans grand risque. Pour autant, il faudra continuer de faire valoir les exigences de la Suisse en termes de qualité et de développement durable.

Pour en savoir plus: Christof Dietler, président du groupe de travail Stratégie qualité; 081 257 12 21
Roland Künzler, AGRIDEA, chef de groupe Elevage; 052 354 97 87; étude: www.qualitaetsstrategie.ch

Stratégie qualité du secteur agroalimentaire suisse: portrait

Les aliments produits en Suisse doivent se distinguer par une qualité sans faille. Pour y parvenir, des partenariats ont été conclus au sein de la chaîne de création de valeur et une charte a été élaborée, qui fixe les valeurs à respecter. Un groupe de travail, composé de différents représentants du secteur, se charge du suivi de cette charte.