

Protéagineux

Un fort potentiel de débouchés sous réserve d'une offre suffisante

Lorsque les volumes sont là, l'alimentation animale est susceptible de consommer de grandes quantités de pois. En féverole, volume et qualité permettent d'exporter de nombreux lots vers l'Égypte, client très exigeant. Les protéagineux français sont donc capables de séduire. Les débouchés pourraient même encore se développer... À condition que l'offre soit au rendez-vous.

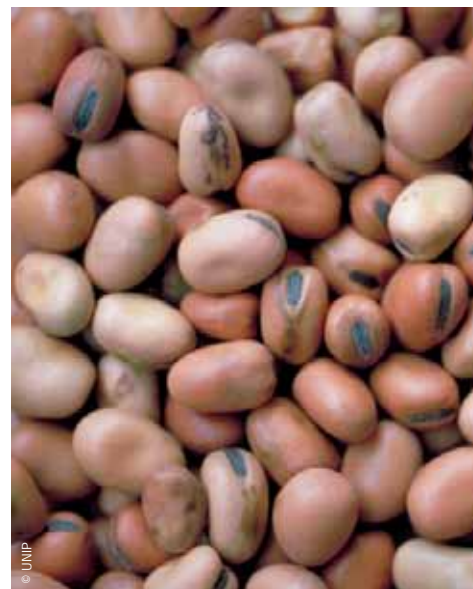
Aujourd'hui, la production française de pois fluctue entre 0,5 et 1 Mt par an. L'alimentation animale absorbe les trois quarts de la récolte. Environ la moitié part dans la filière française, à peu près un quart étant exporté vers l'Union Européenne (figure 1). De nouveaux débouchés émergent, comme le montrent les exportations récentes vers la Norvège destinées à l'alimentation des saumons, qui ont représenté environ 20 000 t. Le reste de la production est utilisé en alimentation humaine : 100 000 tonnes partent

vers la casserie et les ingrédients agro-alimentaires en France, 50 à 200 000 tonnes selon les campagnes sont exportées en Inde comme pois jaune, principalement en substitution à la farine de pois chiche.

L'alimentation animale, débouché de poids

Mais en vingt ans, la production de pois s'est considérablement réduite en France puisqu'en 1993, elle atteignait 3,8 Mt. Plus de 2 Mt de pois étaient alors incorporées en alimentation animale.

Une qualité irréprochable est demandée par le marché égyptien en féverole.



e UNIP

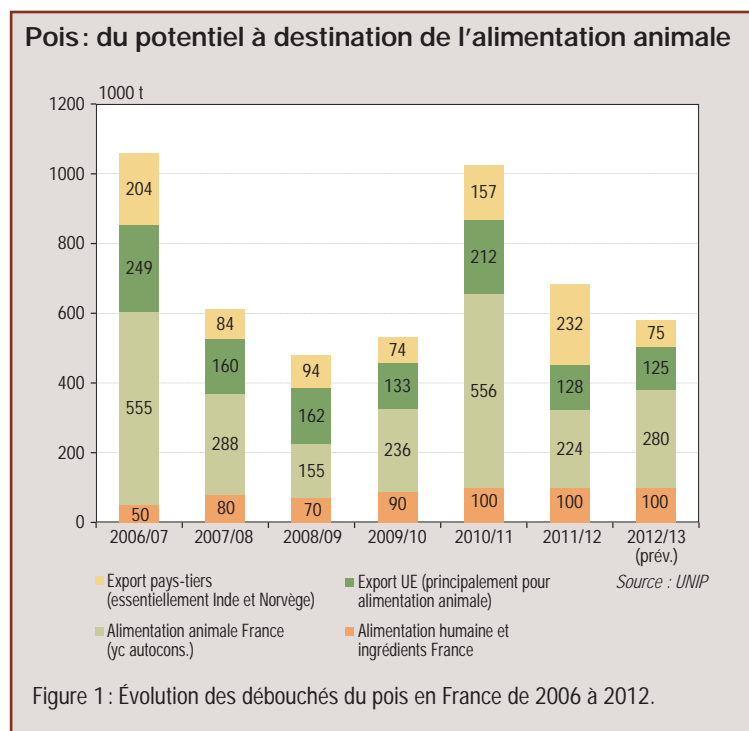


Figure 1 : Évolution des débouchés du pois en France de 2006 à 2012.

Ce débouché est de fait capable d'absorber de gros volumes. En 2010, lors du rebond momentané des surfaces, la production a fortement augmenté et dépassé le million de tonnes. Les fabricants d'aliments français en ont alors utilisé la moitié, soit 500 000 tonnes. Ces chiffres confirment que l'alimentation animale constitue un marché où le pois peut être écoulé en grande quantité lorsqu'il est disponible avec des volumes significatifs. Les fabricants d'aliments du bétail s'adaptent d'autant plus facilement que leurs exigences sont moins fortes qu'en alimentation humaine. Ce débouché attache une grande importance à certains critères tels que la qualité visuelle. Certains seuils doivent être absolument respectés. Si le taux de grains bruchés peut atteindre

jusqu'à 10 % en alimentation animale, il ne doit ainsi pas dépasser 1 % en alimentation humaine. Toutes ces exigences rendent donc ce marché plus difficile à atteindre... D'autant plus que le différentiel de prix est limité. De 2006 à 2012, un pois jaune destiné à l'export pour l'alimentation humaine n'était payé en moyenne que 7 euros/t (1) de plus qu'un pois standard pour l'alimentation animale.



L'Égypte bien présente en féverole

En féverole, la production est moindre : elle se situait récemment autour de 300 000 tonnes. Mais les débouchés ont également du potentiel, sous réserve que la qualité soit au rendez-vous. Depuis 6 ans, de l'ordre de 200 000 tonnes sont ainsi exportées chaque année vers l'Égypte pour y être consommées en alimentation humaine, sous forme de farine ou de grains entiers (figure 2). Important, ce débouché est également exigeant : les graines ne doivent par exemple présenter aucun défaut visuel et très peu de grains bruchés (encadré 1). Le

1 Un marché égyptien exigeant

Parce qu'elle utilise la féverole en alimentation humaine, l'Égypte a développé de fortes exigences en matière de critères qualité. Un lot ne doit pas dépasser 15 % d'humidité contre 16 % dans les cahiers des charges français destinés à l'alimentation animale (1), qui établissent une norme à 14 % avec une tolérance à 15 %. Il doit par ailleurs comporter au maximum 1 % d'impuretés totales, contre 4 % en alimentation animale où existe une tolérance à 2 %. L'Égypte pose également des exigences sur les pourcentages de grains cassés (2) ou splittés (3), et de grains bruchés et/ou piqués : ils ne doivent pas dépasser respectivement 5 et 3 %. Pour l'alimentation animale, le seuil est moins sévère : 10 % pour l'ensemble des grains cassés, bruchés et les pellicules, avec une tolérance de 5 %. La couleur et la taille des grains, qui doivent être chacune uniforme, font également partie des critères égyptiens.

(1) Cahier des charges Incograin et Rufra.

(2) Portion de graine inférieure à la moitié de la taille initiale, quelle que soit la cause.

(3) Grain cassé en deux parties égales.

jeu en vaut néanmoins la chandelle. Contrairement au pois ou au blé, la différence de prix entre l'exportation en alimentation humaine et l'utilisation intérieure en alimentation animale est élevée pour la féverole, souvent supérieure à 50 €/t. L'alimentation animale n'absorbe au final qu'environ 100 000 tonnes de féverole : les trois-quarts partent chez les industriels français, le reste est expédié vers l'Union Européenne.

Féverole : l'Égypte, un client important

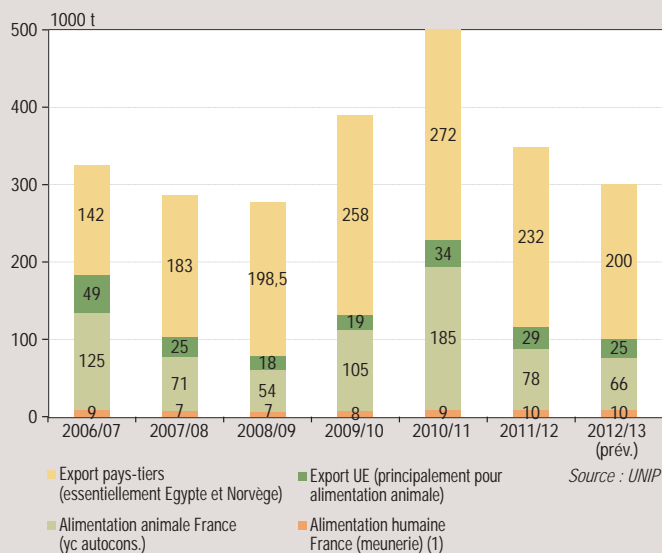


Figure 2 : Évolution des débouchés de la féverole en France de 2006 à 2012.

(1) À peu près 10 000 tonnes de féverole sont utilisées en meunerie comme additif de panification.

Un intérêt pour les poissons

Ces données montrent qu'il existe déjà de vrais débouchés pour les protéagineux... Sous réserve que quantité et qualité soient au rendez-vous. À moyen terme, les perspectives apparaissent encore meilleures. Pour le pois, le développement récent des ingrédients agro-alimentaires mais aussi l'export vers l'Asie pourraient représenter des débouchés supplémentaires nécessitant quelques centaines de milliers de tonnes de plus.

En féverole, les exportations vers l'Égypte ne pourront guère progresser mais une augmentation des ventes vers la Norvège pour l'alimentation des poissons (saumons) est constatée depuis deux ans, comme en pois. Cette filière pourrait continuer à se développer. Elle est à la recherche de féveroles décortiquées, susceptibles également de convenir à l'alimentation des volailles. Des tests sont actuellement en cours à l'INRA pour mesurer la digestibilité de ce type d'aliment sur des coqs. S'ils sont positifs, un nouveau débouché pourrait voir le jour.

Du non OGM et du bio

Le développement de filières tracées non OGM consoliderait également l'utilisation du pois et de la féverole en alimentation animale. La production biologique constitue une autre possibilité de développement des protéagineux. La demande en alimentation animale biologique a en effet beaucoup augmenté ces



Le développement de filières tracées non OGM consoliderait également l'utilisation du pois et de la féverole en alimentation animale.

trois dernières années, notamment dans le secteur des volailles. Une étude prospective a montré que cette tendance devrait se poursuivre et que les surfaces et la production des protéagineux pourraient doubler voire tripler pour répondre à la demande des filières animales biologiques dans les prochaines années. La qualité des récoltes françaises de pois ou de féverole permet a priori d'accéder à l'ensemble de ces marchés. Mais ces

nouveaux débouchés ne pourront être atteints que sous réserve d'une offre suffisante. ■

(1) En prix équivalent départ Eure-et-Loir.

Véronique Biarnès

v.biarnes@unip.fr

Jean-Paul Lacampagne

j.lacampagne@unip.fr

UNIP

Bruche : beaucoup de lots très peu attaqués en 2012

Le pois présente un vrai intérêt en alimentation animale lorsqu'il est disponible en volume suffisant.

En 2012, plus de la moitié des lots de féverole sur 55 échantillons analysés contenaient moins de 1 % de grains attaqués par les bruches. Ils sont donc nombreux à pouvoir convenir pour l'export vers l'Égypte. Remarquons toutefois que le nombre de lots sans grains bruchés tend à diminuer par rapport aux années 2008 à 2010. Ce constat s'explique par le fait que les produits disponibles actuellement ne sont pas complètement efficaces contre ce ravageur. Dans l'ensemble malgré tout, la qualité des féveroles françaises leur permet d'accéder au marché égyptien. Une tolérance sur le taux de grains bruchés est par ailleurs souvent appliquée jusqu'à 5 % voire 8 %, ce qui permet d'écouler de nombreux lots de féverole chaque année.