



Production végétale suisse : alternatives envisageables

Potentiel de certaines cultures alternatives pour la production alimentaire

Référence du dossier : BLW-331.24-1358/2/15

Berne, mai 2022



Résumé

Comment les cultures alternatives peuvent-elles contribuer à la chaîne de création de valeur, quelles sont les opportunités, mais aussi les difficultés aux différents échelons ? Pour répondre à ces questions, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a décidé en décembre 2020 d'approfondir le projet « Alternatives dans la production végétale suisse ». À cet effet, il a réalisé différentes analyses et mené 19 entretiens avec des chercheurs et représentants de la filière.

Contexte :

La demande d'aliments d'origine végétale issus de la production suisse profite de la tendance générale des consommateurs finaux à vouloir remplacer les produits animaux par des produits végétaux et à privilégier les provenances de proximité. En Suisse, environ 60 % des terres arables sont utilisées pour la production d'aliments pour animaux. Parmi les cultures destinées à l'alimentation humaine, les céréales panifiables occupent la première place, suivies des oléagineux, des betteraves sucrières et des pommes de terre. La Confédération prélève des droits de douane sur les produits agricoles en fonction de leur nature et de leur utilisation. Elle rémunère la prestation de sécurité de l'approvisionnement de la production agricole par des contributions d'un montant identique pour toutes les cultures arables concernées. Les aides de soutien du marché ainsi que les contributions au système de production et celles à l'efficacité des ressources sont par contre allouées à des taux spécifiques à chaque culture. Le cofinancement de projets initiés par la base permet de promouvoir l'innovation, la durabilité, la compétitivité et la création de valeur dans le domaine de la production végétale. Enfin, la Confédération garantit la recherche sectorielle à long terme, de même qu'une partie des tâches de vulgarisation et de sélection végétale. Par ailleurs, la Confédération peut cofinancer la promotion des ventes de produits agricoles.

Analyse du potentiel et résultat des entretiens :

La demande croissante de denrées alimentaires végétales offre à l'agriculture suisse des opportunités dans le domaine des grandes cultures. Le présent rapport explore le potentiel des légumineuses (pois protéagineux, pois chiches, lentilles, féveroles, lupins), des céréales sans gluten (avoine et millet) et du chènevis. Ces cultures ont été sélectionnées en raison de leur aptitude culturale, de leur potentiel économique et sur recommandation des experts. Actuellement, les pois protéagineux, les féveroles et les lupins sont principalement utilisés en Suisse à des fins fourragères, tandis que les cultures de pois chiches, de lentilles, de millet et de chènevis – aménagées sur des surfaces encore modestes (produits de niche) – sont destinées à la filière alimentaire. Les cultures d'avoine alimentaire augmentent en raison de la demande croissante de boissons à base de cette céréale. La culture des légumineuses à graines est confrontée au problème des rendements, encore trop peu stables, et de la qualité, encore trop inhomogène. Ces désavantages ont plusieurs causes : la sensibilité aux conditions météorologiques, la vulnérabilité au stockage, la maturation irrégulière et, en partie, une trop faible résistance des plantes juvéniles à la concurrence exercée par les plantes adventices. En tant que matières premières pour la production alimentaire, ces produits ne font l'objet que d'une relativement faible protection douanière, raison pour laquelle la plus-value sur le marché doit être obtenue par la mise en avant de leur origine suisse. L'écart de prix entre les produits importés et les produits suisses dépasse souvent 20 %, soit une différence supérieure à ce qu'un segment de consommateurs est prêt à prendre en compte. En principe, des installations de nettoyage et de traitement des produits de la récolte à des fins d'utilisation alimentaire existent en Suisse pour toutes les cultures. Les faibles volumes et la décentralisation entraînent toutefois des coûts élevés. De plus, les succédanés de lait et de viande sont souvent fabriqués avec des matières premières végétales ou des produits semi-finis (farines, protéines, fibres, huiles) importés. En Suisse, la production de ces matières n'atteint pour l'instant pas les niveaux requis, ni en volume ni en qualité. S'agissant des succédanés de viande en particulier – dont la demande est en pleine croissance – la fabrication nécessite des isolats de protéines (80 % au moins de protéines, exempts de couleur et de goût) aux caractéristiques spécifiques, déterminantes pour le procédé de texturation par extrusion par voie humide et pour réduire l'adjonction d'additifs. Ces isolats de protéines ne sont actuellement pas fabriqués en Suisse.

Tout comme l'avoine, le millet et le chènevis, les légumineuses examinées dans le présent rapport possèdent d'intéressantes propriétés nutritionnelles. Leur composition peut toutefois varier considéra-

blement d'une variété à l'autre au sein d'une même espèce. À noter également que ces légumineuses contiennent des composants antinutritionnels, qui peuvent être réduits par un traitement ou une transformation appropriés. Seuls les alcaloïdes, qui ont un effet toxique à haute dose et qui sont parfois présents dans le lupin, ne peuvent pas encore être éliminés en Suisse.

Les monoproducts – c'est-à-dire les denrées alimentaires contenant un seul ingrédient tel que, par exemple les flocons d'avoine, le millet, les lentilles ou le chènevis – sont des produits de niche idéaux. La désignation et l'étiquetage sont plus simples que pour les produits composés, les exigences en matière de qualité homogène et de quantité minimale de livraison sont moins élevées et la sensibilité au prix est moindre. Ils sont donc spécialement adaptés pour la commercialisation directe et locale. La limitation de leur potentiel provient du manque de connaissance sur leurs multiples possibilités de préparation, des temps de préparation plus longs et de la crainte des effets de ballonnement.

Dans le domaine des substituts du lait, des opportunités existent dans la fabrication de composants protéiques et lipidiques. Le produit le plus fréquent dans le commerce de détail et les magasins de vente directe et locale est le lait d'avoine suisse. La fabrication de substituts de viande nécessite des composants protéiques (protéines de pois, de féverole et d'avoine), fibreux et lipidiques. Étant donné que les produits prêts à la consommation utilisent des produits semi-finis importés, il manque en Suisse le savoir-faire spécifique (espèces/variété des matières premières, processus) nécessaire pour en assurer la fabrication à un niveau de qualité uniforme et optimal pour la transformation ultérieure. Des solutions pour remplacer les isolats de protéines végétales produits à grande échelle à l'étranger sont en cours d'étude en Suisse.

Champs d'action et solutions envisageables

- La sélection des légumineuses et de l'avoine n'est guère développée en Suisse, et ces végétaux ne sont que rarement cultivés pour l'alimentation humaine. À l'échelle mondiale, il existe probablement un grand nombre de variétés qui conviendraient à la culture dans les conditions climatiques suisses. Étant donné que les enjeux sont les mêmes dans plusieurs pays, une meilleure mise en réseau des instituts de recherche et d'essais respectifs serait possible et permettrait d'effectuer à moindres frais une sélection répondant aux besoins des cultivateurs, des transformateurs et des consommateurs.
- Les cultivateurs ne disposent pas ou ne trouvent que difficilement des informations fiables leur permettant de limiter les risques liés à ces cultures. Il s'agit notamment des connaissances sur la rotation optimale des cultures, le travail du sol, la date, la densité et la profondeur du semis, la protection phytosanitaire, la fertilisation ou encore sur les réglages des moissonneuses. Afin d'éviter les doublons et d'assurer des progrès plus rapides, il serait utile qu'en dépit de la pression de la concurrence et du manque de temps, les connaissances acquises sur les méthodes culturales et les nouvelles variétés soient documentées au fur et à mesure et communiquées activement. Agridea pourrait jouer à cet égard un rôle clé.
- Les premiers acheteurs connaissent les exigences de qualité de leurs clients et ont de ce fait une fonction importante dans l'atteinte des objectifs, en conseillant leurs fournisseurs sur le choix des variétés et des méthodes de culture. La répartition des tâches de réception de la marchandise et une collaboration accrue dans les traitements subséquents seront essentielles pour optimiser la chaîne de valeur tant sur le plan organisationnel que financier. Swiss granum est la plateforme appropriée pour réunir les producteurs, les premiers acheteurs et les transformateurs.
- Dans le cadre de la consultation sur le train d'ordonnances 2022, le Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) a proposé que des contributions à des cultures particulières soient versées dès 2023 à toutes les cultures de légumineuses à graines, indépendamment de l'usage auquel elles sont destinées. Cette mesure de soutien du marché, qui constitue une amélioration des conditions-cadres, vise à renforcer la compétitivité de la culture des légumineuses à graines destinées à l'alimentation humaine en Suisse.

- Compte tenu de l'évolution des ventes de substituts de viande et de lait, les techniques de fabrication et les marchés continueront de progresser. Il revient aux acteurs privés d'anticiper le développement de l'offre et de la demande, d'identifier les opportunités durables et, le cas échéant, de consentir les investissements opportuns. La législation agricole propose différents instruments permettant de soutenir les initiatives privées collectives.
- Dans le contexte de l'attention croissante portée à l'équilibre alimentaire, aux effets du changement climatique, à la problématique de la charge environnementale et aux aspects éthiques de l'élevage des animaux de rente, la tendance à se tourner vers une alimentation basée sur les plantes persistera. À long terme, informer et sensibiliser les consommateurs en vue de l'établissement d'un système alimentaire durable se révélera positif tant pour le secteur agricole et alimentaire que pour la population suisse dans son ensemble. Une telle évolution est favorable au développement des cultures alternatives présentées ici.