



AGROBIOSCIENCES
Centre européen de médiation et d'analyse prospective



L'INP-ENSA Toulouse & la Mission Agrobiosciences

Elevage, économie, environnement **Alimentation du bétail : des modèles à ruminer**

28 octobre 2014

Débat conçu et animé par la Mission Agrobiosciences

Pensées comme des moments d'ouverture et de culture, ces tables rondes doivent permettre, par leur contenu, de réinterroger les savoirs, d'appréhender des approches autres qu'agronomiques (philosophiques, sociales, politiques, économiques...) et de placer les futurs agronomes en état de questionnement et de réflexion. En 2014, la première table ronde était consacrée à l'alimentation du bétail. Car que sait-on vraiment de la manière dont sont nourris nos animaux d'élevage ? Peu de choses, si ce n'est cette certitude : la crise de la vache folle a marqué une rupture dans la représentation des consommateurs.

Aujourd'hui, des *feedlots* (parc d'engraissement) aux Etats-Unis aux prairies du Cantal, quels sont les différents modèles à l'œuvre ? Et comment, en France, la filière, dont on dit qu'elle a le blues, se prépare-t-elle aux défis du développement durable, à l'épreuve des contraintes environnementales et économiques – sachant que l'alimentation des animaux peut représenter jusqu'à 60% des coûts totaux d'une exploitation. Quelles stratégies sont envisagées en dehors des restructurations qui conduisent les plus gros à conquérir les marchés d'Amérique latine et d'Asie, alors que la FAO prévoit une explosion du marché qui devrait passer de 900 millions de tonnes d'aliments fabriqués à 1,3 milliard en 2040, tant la demande des pays émergents est forte.

Même si au cours de cette table ronde, il a été question des filières avicoles ou porcines, elle aborde prioritairement l'alimentation des bovins, tant l'alimentation de ces animaux cristallise des critiques et des questionnements aussi bien sur les aspects économiques qu'environnementaux.

Pour instruire ce sujet, trois intervenants étaient invités :



Valérie Bris, directrice adjointe de Coop de France nutrition animale. Cette structure fédère 52 coopératives agricoles qui fabriquent 70 % des aliments pour les animaux d'élevage en France.



Nathalie Priymenko, docteur vétérinaire, enseignant-chercheur à l'Ecole nationale vétérinaire de Toulouse, en alimentation animale, spécialiste européenne, elle participe aux enseignements de troisième cycle sur les relations entre l'élevage et l'environnement.



Bruno Dufayet, éleveur-engraisseur de vaches allaitantes de race Salers dans le Cantal, représentant d'Interbev, l'interprofession bétail et viande en France. Bruno Dufayet élève 50 vaches sous Label rouge, des génisses pour la reproduction et des mâles pour l'engraissement. L'élevage, situé dans une zone de montagne, repose essentiellement sur la production d'herbe tout au long de l'année. Son exploitation couvre 62 ha.

INTRODUCTION DES ETUDIANTS¹

L'alimentation du bétail, à la croisée des questions économiques, sociales et environnementales

Jusqu'au milieu du 19^{ème} siècle, les ruminants et les monogastriques avaient une alimentation pauvre, valorisant les produits et déchets de la ferme. La plupart des techniques modernes d'élevage sont apparues au cours de 19^{ème} siècle et se sont fortement développées à partir de la seconde moitié du 20^{ème} lorsque la volonté d'autosuffisance alimentaire est apparue. L'arrivée des schémas de sélection génétique, le progrès de connaissance en nutrition animale et la mécanisation ont contribué à ce développement.

L'amélioration des performances zootecniques s'est faite en partie grâce à une évolution des rations alimentaires d'élevage en incorporant des concentrés, sources de protéines et d'énergie. Ceci a, par exemple, considérablement augmenté les performances des vaches laitières en quantité et en qualité. Elles ont augmenté de manière tellement importante que les rations distribuées ne suffisaient plus à combler les besoins en énergie et en azote des animaux. Les ajouts de concentrés ont donc augmenté de manière considérable jusqu'à nos jours. Peut-on couvrir les besoins alimentaires d'un animal ? Une telle part de concentrés est-elle indispensable ? Les remplacer par des fourrages est-il envisageable ?

Soja, dépendance protéique et OGM

Cette question des concentrés soulève le problème de dépendance, notamment protéique, des exploitations. Ainsi, on distingue les systèmes autonomes lorsque l'éleveur produit lui-même l'alimentation nécessaire à son troupeau, et les exploitations dépendantes en aliments extérieurs. L'approvisionnement des élevages est une question d'échelle : peut-on aujourd'hui à

l'échelle nationale ou locale satisfaire l'autonomie alimentaire du bétail ? Comment peut-on concilier hauts rendements et autonomie pour arriver à un système durable ? L'agriculture productiviste ne s'est-elle pas elle-même imposée une difficulté à atteindre l'autonomie en perdant les complémentarités qu'il existait entre les différents ateliers ?

La dépendance est notamment due aux importations de soja. Ceux-ci proviennent majoritairement du continent américain et de pays tels que le Brésil et les États-Unis. Certains étudiants aimeraient clarifier la situation autour des accords de Blair House : sont-ils vraiment terminés ? Dans quelles mesures est-il possible d'être autonome en soja ou plus généralement en protéine en France ?

Ce soja, majoritairement OGM, soulève un problème éthique en France car la production d'OGM y est interdite. Néanmoins, les OGM peuvent être présents de manière indirecte dans notre alimentation car il n'existe pas à l'heure actuelle de traçabilité au niveau de l'alimentation des élevages. Ainsi, faut-il créer un sigle ou un étiquetage indiquant que l'animal a consommé des produits susceptibles de contenir des OGM ? Quelles seraient les modalités de mise en place d'un tel sigle en termes de prix et de traçabilité ? Quelle serait la réaction des consommateurs face à un tel sigle ?

Consommer moins mais mieux

La modification des habitudes alimentaires du consommateur pourrait peut-être avoir une influence sur les systèmes d'alimentation du bétail. Ainsi, en diminuant notre consommation, les exploitations pourraient davantage s'orienter vers la qualité plutôt que la quantité. Le consommateur est-il prêt à faire cet effort ? Faut-il revoir notre consommation de produits animaux ? D'autant plus que les différentes crises alimentaires de la vache folle et plus récemment de la viande de cheval, ont conduit le consommateur à commencer à s'interroger sur la qualité, la fiabilité et la provenance des produits issus de l'agriculture. Dans quelle mesure ces problèmes de santé publique remettent en cause les systèmes productivistes ?

Ces systèmes productivistes aux objectifs de rendements élevés ont rendu l'alimentation animale plus exigeante, prenant une part de plus en plus importante des productions végétales au détriment peut-être de

¹ ABDO Hany ; AFONSO FERREIRA Johnny ; AUGER Lucile ; BACQUET Marie ; BATUT ELODIE ; BENOIT Méryl ; BONMALAIS Maëlys ; BOUCHET Louis ; CAMBON Florian ; CAYEUX Sixtine ; DANNAUD Quentin ; DESPLAT Arthur

l'alimentation humaine. D'autant plus que la demande alimentaire est en continuelle augmentation en réponse à la pression démographique mondiale. La concurrence entre l'alimentation humaine et animale nous empêchera-t-elle de répondre à cette demande ?

L'alimentation animale possède actuellement une forte empreinte environnementale. Le transport de marchandises, outre-Atlantique, génère une pollution non négligeable. De plus on peut souligner la déforestation en Amérique du Sud au profit de monocultures intensives. Il en résulte une perte de biodiversité, un épuisement des ressources du sol et une utilisation excessive en intrants. Une autre conséquence de la déforestation est le déplacement de populations indigènes ce qui pose un problème éthique et social. Les problèmes environnementaux sont également visibles à l'échelle des modèles productivistes avec une concentration des effluents d'élevages riches en azote et en méthane. Comment l'alimentation des animaux influe-t-elle sur ces émissions ? Quels sont les modèles d'élevage actuels les plus respectueux de l'environnement ?

L'alimentation animale revêt une importance économique. Dans les élevages, le poste de l'alimentation peut représenter jusqu'à 60 % des coûts de production. Dans un contexte de mondialisation des échanges, la volatilité des prix des denrées alimentaires peut déstabiliser économiquement les élevages les plus dépendants en achats extérieurs. Cette situation pourrait s'aggraver : des négociations pour un accord de libre-échange avec les États-Unis seraient en cours et viseraient à une ouverture quasi totale des frontières françaises aux productions américaines. Ceci rentrerait en contradiction avec la mise en place de l'autonomie française. Le consommateur est-il prêt à payer plus cher pour consommer des produits animaux issus de filières plus durables ?

Changer les pratiques d'élevage

La capacité des agriculteurs à modifier leurs pratiques a été soulevée, que ce soit pour des raisons de confiance envers les ingénieurs et chercheurs, d'attachement à des pratiques conventionnelles, ou de manque de communication et de réflexion des systèmes. Une transition s'avère nécessaire. Elle impose une réelle motivation des exploitants. Ils doivent prendre conscience du rôle fondamental qu'ils ont à jouer dans cette

transition. Les éleveurs sont-ils prêts à changer leur système ? Comment la PAC peut-elle valoriser les systèmes d'alimentation du bétail plus durables ? Est-il envisageable que les chambres d'agriculture apportent une aide financière, de formation ou autres, aux agriculteurs voulant changer leur système de production ?

Cette table ronde permettra de nous éclairer et de nous questionner sur les enjeux de l'alimentation du bétail. Il semblerait que cette dernière soit au carrefour de problématiques économiques, sociales mais aussi environnementales. Quels sont les modèles d'alimentation du bétail économiquement viables, aptes à répondre au mieux aux demandes sociétales tout en préservant l'environnement ?

REACTION DES INTERVENANTS

Nathalie Priymenko. Compte-tenu de l'étendue du sujet, j'aurais souhaité d'emblée laisser de côté la question de la durabilité et avec elle le problème du soja étasunien et d'Amérique du sud, qui ne nous concerne en rien. Que le Brésil détruise ses forêts pour y planter du soja n'est pas de notre fait. On peut par contre se poser la question, bien plus pertinente, de savoir pourquoi nous en produisons si peu.

Bruno Dufayet. L'introduction résume bien les principaux enjeux. Ceci étant, vous avez globalisé les questions, alors qu'il est important d'évoquer les problématiques par zone – Amérique du Nord, Europe, France. Sans cela, on tend à minimiser tout le travail réalisé en France. Ensuite, j'aimerais revenir sur deux confusions. Premièrement, ce n'est pas parce que l'on va réduire la consommation de viande que l'on va en améliorer la qualité. Il n'y a pas de lien entre quantité et qualité, c'est un point que nous devons éclairer. Deuxièmement, la crise des lasagnes à la viande de cheval n'est pas une crise sanitaire mais un problème de fraude. Ce n'est pas du tout la même chose de mon point de vue.

Une dernière remarque : n'oublions pas la dimension économique. Il faut toujours faire le lien entre les attendus et la réalité économique.

Valérie Bris. Félicitations : vous avez identifié tous les grands enjeux sur lesquels nous travaillons actuellement. Un petit bémol cependant : vous n'avez pas traité de manière équilibrée les trois piliers du développement durable. Les dimensions environnementales et sociales sont bien présentes ; la dimension économique beaucoup moins alors qu'elle est tout aussi fondamentale. Je regrette également la vision quelque peu manichéenne des choses, nous y reviendrons.

Par ailleurs, je ne partage pas l'avis de N. Priymenko sur le soja. En tant que fabricants d'aliments, nous sommes interpellés sur cette question de la durabilité de la filière. C'est un enjeu sur lequel nous travaillons.

LA TABLE RONDE

1- Petite histoire de l'alimentation du bétail

Mission Agrobiosciences (MAA). En complément de ce qu'ont dit les étudiants, comment et quand a émergé au plan scientifique et économique la question de l'alimentation des animaux ? Quels étaient à l'époque les enjeux qui ont piloté ces avancées ? Pour quelles espèces la question s'est-elle posée en premier ?

Nathalie Priymenko. La question ne s'est pas posée pour une espèce plutôt qu'une autre. Comme l'ont expliqué les étudiants, l'animal était initialement un vrai partenaire. Il vivait avec les familles, fournissait un travail, constituait une réserve de nourriture et à ce titre était nourri en retour. Il s'agissait d'un système à bénéfices mutuels, durable par essence. A partir du 18^{ème} siècle, le contexte change. Les connaissances scientifiques dans les domaines de la chimie, de la physique, puis de la biophysique et de la biochimie évoluent. Les scientifiques commencent à théoriser la physiologie des animaux. Ils comprennent qu'ils ont besoin d'eau pour survivre (ce qu'ils savaient depuis longtemps), d'énergie pour croître, se mouvoir ou encore produire du lait. Ils découvrent ensuite l'importance des protéines, puis celles des minéraux comme le calcium ou le phosphore. A la fin du 19^{ème} siècle, il existe ainsi en région parisienne des métiers consistant à ramasser, dans les villes,

les os issus des déchets ménagers. Ceux-ci étaient collectés, cuits, broyés puis distribués aux chevaux ou aux ruminants vivants en périphérie. Les farines animales font rapidement leur apparition aussi bien aux Etats-Unis pour nourrir les volailles, qu'en France pour élever les porcs comme ce fût le cas à l'Ecole Vétérinaire de Maisons-Alfort par exemple.

A la fin du 19^{ème} siècle, de nouvelles questions surgissent. Bien des animaux sont citadins. Les transports urbains se font par traction animale, essentiellement à l'aide de chevaux. Il s'agit d'optimiser le travail des bêtes. Par ailleurs, la révolution industrielle bat son plein. Les sociétés s'urbanisent. Il faut nourrir ces nouvelles bouches, toujours plus nombreuses. La production d'aliments pour l'alimentation humaine se développe progressivement. Elle génère des déchets que l'on va tenter de valoriser dans l'alimentation animale. Souvent, ce sont les fabricants de denrées pour l'alimentation humaine eux-mêmes qui vont initier cette valorisation, par exemple en meunerie pour recycler le son résiduel, ou en brasserie pour utiliser les drêches. Le système s'organise peu à peu. Les premiers syndicats de fabricants d'aliments pour les animaux se constituent avant la seconde guerre mondiale.

Le tournant de la Seconde guerre

Avec la Seconde guerre mondiale, les Français ont faim. L'alimentation sera rationnée jusqu'à la veille des années 50. Imaginez : les femmes enceintes ne pouvaient recevoir que 100 g de viande par semaine, ce qui est bien en dessous de leurs besoins. Tout ceci va durablement marquer les esprits. Au lendemain de la guerre, accroître la production pour sécuriser les approvisionnements alimentaires devient une priorité. Le nombre d'animaux augmente de manière exponentielle, et avec lui la quantité d'aliments pour les élever.

Qu'en est-il aujourd'hui ? Nos sociétés, désormais urbanisées, qui ont en outre connu deux crises alimentaires – la vache folle et les OGM -, ont une représentation plus anthropomorphisée de l'animal. Elles s'interrogent sur la manière dont est produite leur alimentation, s'inquiètent des conditions d'élevage. Est-ce une bonne chose, du point de vue du bien-être animal, de confiner ainsi les bêtes dans des bâtiments ? Sont-ils bien nourris, avec quoi ? Sont-ils nourris avec des aliments éthiquement acceptables vis-à-vis d'eux et de nous ? Telles sont quelques-unes des

questions qui traversent nos sociétés. Pour autant, Bruno Dufayet a raison de dire que la solution ne consiste pas à réduire la production. Produire moins ne signifie pas produire mieux des points de vue sanitaire, environnemental, de bien-être, etc. Nous y reviendrons.

REPERES sur l'alimentation animale

La France produit 21 millions de tonnes d'aliments pour animaux d'élevage par an : 8 millions de tonnes pour l'alimentation des volailles, 5 millions pour les porcs et 5 millions pour les ruminants. Les autres espèces se partagent les 3 millions restants. Schématiquement, deux grands types d'aliments sont produits :

Des **aliments complets** qui amènent toute la ration à l'animal. Ces aliments sont principalement destinés aux **animaux monogastriques non herbivores**, c'est-à-dire les porcs, les volailles. Les rations sont composées, par ordre d'importance, de céréales pour couvrir les besoins énergétiques (60 à 70% de la ration), de concentrés protéiques apportés principalement sous forme de tourteaux (essentiellement de soja), des minéraux, des oligo-éléments et des vitamines.

Des **aliments complémentaires** qui viennent compléter la ration de l'animal. C'est le mode d'alimentation privilégié pour les ruminants et plus généralement les **animaux polygastriques herbivores**. La ration de base est essentiellement composée de fourrage. En fonction de l'intensité de leur production, l'éleveur y ajoute un certain nombre de concentrés (riches en énergie, en protéines ou en oligo-éléments) pour équilibrer la composition de la ration. Si l'on regarde spécifiquement le secteur des bovins allaitants, la part d'herbe (fraîche, en ensilage ou en foin) dans la ration reste élevée, en France, autour de 80%.

On estime aujourd'hui que les animaux d'élevage, toutes filières confondues, consomment 100 millions de tonnes de matières sèches par an, réparties ainsi : 50% d'herbe sous toutes ses formes (fraîches, foin, ensilage...), 17% d'ensilage de maïs, 20 % d'aliments produits par la filière nutrition animale, 5% d'autoconsommation de céréales ou de pois, 5% d'achats extérieurs.

MAA. Comment s'est construite cette filière de l'alimentation animale ? Quels en ont été les acteurs ?

Valérie Bris. Nathalie Priymenko a bien montré la double filiation de l'alimentation animale moderne à la fois fille de l'après-guerre et de la meunerie. C'est autour de ce secteur que s'est constitué le métier de fabricants de composés pour l'alimentation animale. Les meuniers disposaient d'un coproduit – le son – qu'ils ont valorisé auprès des élevages se développant à proximité. Comme le son à lui seul n'était pas satisfaisant d'un point de vue nutritionnel, il a progressivement été enrichi avec d'autres céréales et matières premières. Au fur et à mesure de l'amélioration des connaissances zootechniques sur les besoins des animaux comme de l'essor exponentiel des activités d'élevage, toute une industrie s'est développée principalement autour de deux types de production, le porc et la volaille, secteurs pour lesquels les exploitations avaient besoin d'un aliment complet pour l'intégralité de la ration des animaux. Autrement dit, la filière de l'alimentation animale est totalement dépendante des activités d'élevage. Sans elles, il n'y a pas de demande, pas de marché. Dans ces premières années, la filière a été portée majoritairement par des entreprises privées ; les coopératives agricoles ont progressivement pris le relais dans les années 70-80. A un moment donné, les éleveurs ont en effet eu besoin de construire leur propre filiale d'approvisionnement.

Après-guerre, on dénombrait environ 700 usines en France ; il y en a près de 200 aujourd'hui. Au plus fort de son activité, la France a produit 23 millions de tonnes d'aliments et occupé la première place des pays producteurs. C'est l'Allemagne qui tient ce rang aujourd'hui. La raison de ce recul ? Depuis 2003, le secteur est confronté à deux phénomènes concomitants : les crises sanitaires, élément qui a fortement fait évoluer les choses ; et la maturité du marché des produits animaux avec une amorce de déclin de la consommation de ces produits, donc des activités d'élevage et par voie de conséquence, de la demande en aliments pour les animaux. A ce contexte, s'ajoute également l'entrée des compétiteurs étrangers sur les marchés des produits animaux. Ainsi, depuis 2003, la filière a connu un phénomène de restructuration des entreprises, doublé d'un accroissement de la

part du système coopératif. Ceci tient dans la nature même de l'activité. La production d'aliments pour les animaux est un métier de pondéreux : Il génère d'importants volumes – 21 millions de tonnes – mais des marges et des résultats nets d'exploitation très faibles, de l'ordre de 1%. Ce type d'entreprise est loin de la rentabilité attendue pour des structures du CAC 40, raison pour laquelle il est passé progressivement aux mains des coopératives agricoles qui avaient le souci de préserver un intrant capital pour leurs éleveurs et non plus d'entreprises privées comme hier.

Les aliments ne voyagent pas

MAA. En introduction, les étudiants ont évoqué les accords de Blair House. Pourriez-vous nous dire quels ont été les grands tournants économiques et politiques qui ont influencé la filière ?

V. Bris. Le métier est à l'interface du végétal et de l'animal, deux phénomènes qui vont de fait influencer la filière. Et il possède cette singularité : l'aliment ne voyage pas. Nous n'exportons pas d'aliments pour les animaux. Ces derniers sont trop lourds, trop chers à transporter au regard de leur valeur. Seuls les pré-mélanges additifs sont échangés sur le marché mondial ainsi que la matière grise, la France exportant son savoir-faire, sa technologie et ses connaissances scientifiques en nutrition animale. Des domaines pour lesquels elle est mondialement reconnue. En définitive, nous importons des matières premières, exportons des produits animaux, mais l'aliment, lui, ne voyage pas. L'industrie de l'alimentation animale reste encore aujourd'hui une industrie de proximité. En moyenne, dans les zones à forte concentration d'élevage, une usine livre dans un rayon de 30 à 50 km, 150 km dans les zones les moins denses.

Ceci étant dit, quels sont les facteurs qui vont influencer la demande en aliments ? Citons tout d'abord la santé de l'élevage. Après la guerre, plusieurs plans visant à favoriser le développement des productions animales ont, par effet ricochet, "boosté" le secteur de l'alimentation animale. Leur mise en œuvre a été déterminante dans le développement de notre industrie. Second facteur d'influence, l'approvisionnement en matières premières. Dans ce cas, nous sommes très dépendants des politiques publiques. Je donnerai trois exemples.

Tout d'abord l'embargo américain sur le soja. 1976, pénurie de soja mondiale. Sur les marchés, les prix quadruplent. Pour y faire face, la France adopte en 1977 un plan protéine, pour favoriser la culture d'autres sources de protéines que sont le pois, le colza ou le tournesol. Deuxième exemple, franco-français cette fois : le plan Monnet. Jusqu'en 1955, toute utilisation du blé dans l'alimentation animale est interdite. Résultante des pénuries de la seconde guerre, ce dernier est exclusivement réservé à l'alimentation humaine. En 1952, dans le cadre du plan Monnet, les surfaces dédiées à la culture de céréales sont doublées. La culture de blé devient vite excédentaire. En l'absence de marché d'export pour écouler les surplus, l'interdiction est levée en 1955 et les excédents écoulés via le secteur de l'alimentation animale. Ces événements nous ont conduit, fatalement, à passer d'un modèle basé sur le couple maïs-soja à un modèle bien plus diversifié associant tout un panel de matières premières – pois, colza, tournesol, blé...

Dernier exemple, avec la politique agricole commune, la PAC. Durant la période des années 70-80, les céréales européennes restent chères du fait d'une PAC orientée non pas vers une aide à la production, c'est-à-dire payée directement au producteur de céréales et supportée par le contribuable, mais à la transformation, c'est-à-dire payée au transformateur de la céréale (le meunier) et supportée par le consommateur dans le prix de sa denrée alimentaire. Dans ce contexte, les fabricants délaissent les céréales au profit de matières premières moins onéreuses comme le manioc, la pulpe d'agrumes ou les drèches d'amidonnerie américaine. Ces produits de substitution ont disparu à la suite de la réforme de la PAC de 1992. Celle-ci comportait un objectif clair de reconquête du marché intérieur de l'alimentation animale par les céréales. Aujourd'hui, 50% des matières premières incorporées dans les rations sont des céréales.

Bruno Dufayet. Il est effectivement important de rappeler que la période d'après-guerre est marquée par l'urgence et la nécessité de produire pour nourrir les populations. Certes, cette notion d'urgence a ses travers. Mais il est facile de la condamner aujourd'hui dans nos sociétés d'abondance. Alors, on avait besoin de produire vite et c'est pour cette raison que les

éleveurs ont privilégié les systèmes céréaliers plus riches, au détriment des systèmes herbeux. L'année 1996, avec la crise de la vache folle, a provoqué une réelle prise de conscience. Symbolique, sanitaire mais aussi économique. Jusqu'aux années 90, le secteur de l'élevage se portait bien. Puis, les niveaux de revenus ont baissé ce qui a conduit la profession à s'interroger sur les moyens d'améliorer la rentabilité des exploitations. La réflexion s'est orientée sur les pratiques d'élevage, la conduite de l'exploitation, la réintroduction de l'herbe dans les rations, etc.

J'ai pris la succession de mon père en 1996. Ce dernier avait déjà pris conscience de l'intérêt de l'herbe depuis les années 80. J'ai poursuivi dans cette voie avec l'objectif d'être le plus autonome possible en herbe.

L'électrochoc de la vache folle

MAA. Les années 2000 apparaissent comme une période charnière. C'est la crise de la vache folle qui voit la fin de l'utilisation des farines animales. L'impact est également très fort pour les consommateurs, saisis par la découverte d'un système qu'ils ignoraient complètement. Cette crise marque-t-elle la fin d'un modèle ? A-t-elle changé quelque chose dans l'idée que l'on se faisait de la nutrition animale ? Bruno Dufayet, comment l'avez-vous vécu ? Elle survient au moment même où vous vous installez...

Bruno Dufayet. En plein dedans... De mon point de vue, cette crise nous a obligé à prendre du recul sur ce que nous faisons. Avant cela, je ne m'étais personnellement jamais posé la question de savoir si je donnais ou non des farines animales à mes bêtes. J'utilisais un aliment acheté dans le commerce sans m'être demandé ce qu'il contenait. A partir de ce moment-là, j'ai développé une approche totalement différente, basée sur la valorisation de l'herbe, en réintégrant, finalement, du bon sens agronomique. Dans mon département, la plupart des éleveurs sont sur des systèmes herbagers. Il y a eu une véritable prise de conscience sur l'importance de valoriser les prairies, d'optimiser au mieux ces ressources.

Nathalie Priymenko. Un mot sur les farines animales. Lorsque j'étais étudiante, les farines animales étaient fabriquées à partir de tous les

restes, y compris des cadavres ramassés dans les élevages. Cette matière était broyée, cuite puis redistribuée aux animaux. La crise de la vache folle éclate. Encore aujourd'hui, on n'en connaît pas exactement la cause. Un prion passe du mouton à la vache, il y a peut-être mutation... Ce qui est par contre certain, c'est que la maladie apparaît et explose en Angleterre : 190 000 bovins touchés, des millions de bêtes abattues. En France, malgré des contrôles drastiques, le nombre de bovins atteints est bien moindre, 2 à 3000 bêtes. Quant à la contamination humaine, elle est très faible : 3 morts. L'impact économique est, lui, bien réel. Le cours de la viande s'effondre. Le prix payé au producteur chute drastiquement, sans que cette baisse ne soit réellement répercutée sur les prix de vente aux consommateurs, relativement peu affectés. Beaucoup d'éleveurs mettent la clé sous la porte ; les autres changent leurs pratiques.

Au moment où la crise survient, les bovins recevaient dans leur ration environ 0,3% de farines animales. Compte-tenu des besoins nutritionnels des bêtes, la part aurait pu être étendue à 1% ce qui reste faible². Pour les poulets, nous étions aux environs d'1% alors que nous aurions pu monter à 3%. Finalement, les farines animales n'étaient pas si disponibles que cela. Elles n'étaient qu'un moyen de valoriser certains déchets.

Question : que deviennent les cadavres et autres déchets hier utilisés pour faire des farines animales ? Ils sont tout de même transformés en farines, c'est-à-dire séchés et réduits en poudre pour être finalement... brûlés. Certes on récupère un peu d'énergie mais soyons francs, question durabilité, le rendement s'avère médiocre. C'est clairement du gaspillage.

Personnellement, je ne suis pas choquée par l'idée qu'une vache ingère des farines animales. Lorsqu'elle broute, elle ne fait pas le tri entre les brins d'herbe et les insectes qui s'y trouvent. Elle est tout à fait capable de digérer ce type de matière première. En outre, sur un plan strictement nutritionnel, les farines animales, étant par essence conçues avec des tissus animaux, sont très bien équilibrées en acides aminés essentiels. Ce qui me choque,

² Précisons que les besoins en protéines des bovins sont relativement réduits, l'animal ayant la capacité, via les bactéries de la panse, de synthétiser des acides aminés.

par contre, c'est l'attitude des Anglais. La logique du tout libéral les a conduit à moins chauffer les farines animales, pour faire des économies. Or, c'est bien en Angleterre que le problème a explosé... L'entité responsable de la maladie n'est ni une bactérie, ni un virus mais un prion, autrement dit une protéine. Difficile dans ce cas de remonter le fil pour trouver l'origine du mal et identifier les responsables.

Aujourd'hui, la question de la réintroduction des farines animales revient au goût du jour. Pour le secteur bovin, la question est encore trop sensible. Pour les porcs et les volailles, le sujet est moins tabou. Ce qui est par contre certain, c'est que les poissons et les animaux de compagnie que sont les chiens et les chats continuent à en manger.

Valérie Bris. La crise de la vache folle a constitué un véritable électrochoc pour la profession. Le secteur de l'alimentation animale était méconnu, ignoré. Tant que les animaux étaient nourris, personne ne s'en souciait. Du jour au lendemain, la profession s'est retrouvée sous les projecteurs. Des individus ont été placés en garde à vue ; plusieurs personnes se sont suicidées. Pour la profession, l'incompréhension était totale. Elle était montrée du doigt alors qu'elle avait agi en toute bonne foi et utilisé une matière première dûment autorisée. Elle s'était même auto-interdit l'utilisation des farines de viande dans l'alimentation des ruminants un ou deux ans avant l'interdiction par les pouvoirs publics... La crise marque un tournant dans l'engagement de toute la profession sur des projets collectifs concernant aussi bien la sécurité sanitaire que la durabilité de la filière. La prise de conscience a été très forte. A tel point que nous avons aujourd'hui un train d'avance sur les aspects de qualité sanitaire et de traçabilité par rapport à ce qui se pratique pour l'alimentation humaine.

2- Etat des lieux actuels des contraintes en France

MAA. Désormais, on a le sentiment que deux modèles antagonistes coexistent en matière d'alimentation animale, avec l'idée que l'un serait meilleur que l'autre. Pour caricaturer, d'un côté l'élevage avec la vache au pré, nourrie avec de l'herbe et du fourrage, modèle

à promouvoir absolument ; de l'autre, exemple emblématique de ce qu'il ne faut pas faire, la ferme des 1 000 vaches où les bêtes sont nourries avec on ne sait pas trop quoi, des granulés, des farines, des compléments, des vitamines, des minéraux et autres tourteaux... Pour rester spécifiquement sur le secteur bovins laitiers et allaitants, quels modèles cohabitent actuellement en France ? Quelle est leur part respective ? Comment évoluent-ils ? Observe-t-on une reconnexion entre activités d'élevage et productions végétales ?

Valérie Bris. Il n'y a pas deux modèles mais une pluralité de modèles. Pour les ruminants, on est principalement sur des modèles fourragers que ce soit, schématiquement, l'herbe pour les bovins allaitants ou l'ensilage de maïs pour les bovins laitiers. Même dans le cas de la ferme des milles vaches, il y a une production de fourrage sur l'exploitation. En dépit des clichés, le secteur bovin reste très lié au sol.

En outre, fait à contre-courant des idées reçues, les élevages dits hors sol le sont de moins en moins. Les exploitations de porcs et de volailles qui n'ont pas de surfaces agricoles autres que les bâtiments d'élevage s'adjoignent de plus en plus souvent des surfaces pour y faire du végétal. Des évolutions qui s'expliquent notamment par la nécessité de maîtriser les nitrates, de disposer de surfaces d'épandage, etc. Le modèle dit « breton » avec ses exploitations de 5 ha et leurs gros ateliers de porc ou de volaille reste de mise mais de plus en plus rare. L'agriculteur a désormais à côté de son élevage peut-être 60 ha, ne serait-ce que pour gérer les effluents d'élevage.

Enfin, pour revenir aux bovins allaitants, la France est loin du modèle américain des *feedlot*, ces énormes structures dédiées à l'engraissement des animaux où se concentrent plusieurs milliers de bêtes. On reste sur des ateliers d'engraissement de 100 à 150 bêtes, voire un peu plus.

Bruno Dufayet. L'objectif d'un *feedlot* est de concentrer un maximum d'animaux sur une surface réduite, et d'avoir une période d'engraissement la plus courte possible. Cela implique notamment l'utilisation d'hormones de croissance.

Schématiquement, il existe en bovin viande trois types de systèmes que je vais rapprocher

du relief. Tout d'abord en montage, un système herbager avec des naisseurs. Les éleveurs utilisent uniquement de l'herbe pour la simple et bonne raison que rien d'autre ne pousse au-delà des 1000 m d'altitude. Ils n'ont pas d'autre possibilité. Entre 400 et 700m, dans les zones de Piémont, on trouve des systèmes naisseurs-engraisseurs. Les agriculteurs ont à la fois la possibilité de faire de l'herbe et des cultures. Ils vont donc plus loin dans la finition des animaux. Viennent ensuite, en plaine, les engraisseurs spécialisés dont la taille d'exploitation peut atteindre les 500 à 800 bêtes.

Il n'y a pas d'un côté, un beau système herbager, et de l'autre, un mauvais engraisseur. Tout est une question de bon sens. Parce qu'il n'a pas la possibilité d'engraisser ses bêtes, le naisseur va les envoyer chez un engraisseur parce que ce dernier est à une altitude qui lui permet de cultiver autre chose que de l'herbe.

MAA. Quelle est la composition de la ration des bovins chez les engraisseurs ?

Bruno Dufayet. Du maïs, de la luzerne, du colza mais aussi du soja. En bovin viande, la part du soja est de l'ordre de 0,8%. Quoi qu'il en soit, il faut toujours ramener le système à sa zone. Je pourrais vous dire que le système de montagne herbager est le meilleur, parce que c'est celui que je pratique. Faux. Chaque système a sa cohérence, car il est lié au sol et à sa région.

MAA. Tout n'est pas aussi simple. Dans un contexte de transition alimentaire et d'accroissement de la demande en viande, donc en animaux d'élevage, on peut craindre une intensification de l'engraissement, au risque peut-être d'une baisse de la qualité...

Bruno Dufayet. Dans leur introduction, les étudiants ont suggéré que réduire la consommation de viande permettrait d'en accroître la qualité. Il n'y a pas de relation entre le niveau de consommation et la qualité de produit, aussi bien des points de vue gustatif, sanitaire ou même dans la conduite des systèmes. D'ailleurs, peut-être faut-il en premier lieu s'entendre sur le terme de qualité. Est-elle sanitaire, organoleptique, relative aux conditions d'élevage, au maintien du nombre d'actifs agricoles ? Il est facile de brandir l'argument de la qualité. Mais j'invite les élèves ingénieurs que vous êtes à vous poser la question de ce que ce terme sous-entend.

Nathalie Priymenko La composition nutritionnelle de la viande dépend en grande partie de l'origine génétique des animaux. Dès lors, les progrès que l'on peut amener en terme de composition chimique de cette viande se font à la marge. On peut augmenter la teneur en certaines vitamines ou en acides gras poly-insaturés. Néanmoins, la teneur en protéine brute reste inchangée car elle dépend de la race, non de l'alimentation. Gaver les animaux n'y changera rien.

Quant au goût de la viande, il est moins lié aux pratiques d'élevage qu'aux conditions d'abattage et de transformation de la viande.

Pourquoi on importe du soja, et pourquoi ce serait mal ?

MAA. On comprend bien qu'il existe une pluralité de modèles. Venons-en à la question des protéines, élément de tension que l'on évoque en pointillé depuis le début de cette table ronde. Les farines animales interdites, il faut bien trouver une source de protéines pour les élevages. La France connaît un important déficit en protéines végétales pour nourrir ses animaux qu'elle comble en important notamment du soja OGM du Brésil. C'est ainsi que les choses sont souvent présentées. Qu'importe-t-on précisément comme protéines végétales et pour quels animaux ?

Valérie Bris. La question que nous devons avant tout nous poser est celle-ci : pourquoi importe-t-on du soja ? Pourquoi est-ce que ce serait mal ? La France exporte des céréales sans que personne ne s'en émeuve. Nous vivons dans une économie ouverte et mondialisée. En préambule, peut-être faut-il rappeler que le soja est LA protéine végétale de référence. Non seulement c'est la plante la plus cultivée dans le monde mais, en outre, le tourteau de soja est la matière première végétale la plus riche en protéines³. Or celle-ci est un élément primordial pour les fabricants que nous sommes car nous devons fournir un aliment adapté aux besoins nutritionnels des animaux, pour une espèce donnée, à un stade de développement donné.

³ Elle en contient 44 à 46% (sur produit à 12% d'humidité) là où le blé est à 11% et le pois à 21-24%.

*A l'Europe, les céréales ;
aux Etats-Unis, les protéines*

La question que vous posez finalement est celle de la dépendance protéique. Pour y répondre, il faut revenir à la situation de la France au lendemain de la Seconde guerre mondiale. A l'époque, l'Europe et les Etats-Unis concluent une sorte d'accord tacite : les premiers se concentrent sur la culture des céréales⁴ pour nourrir les populations ; les seconds gardent la main sur les protéines végétales. D'une certaine manière, les accords de Blair House conclus en 1992 entérinent cette répartition. Sur le volet de l'alimentation animale, l'accord limite les aides directes à la production aussi bien pour les protéagineux que les oléagineux et plafonne même la surface communautaire dédiée à la culture des oléagineux. Mais il valide par ailleurs le principe du découplage entre les aides et la production. Cette mesure est à double tranchant. D'un côté, comme les aides allouées à l'agriculteur ne sont plus fonction de ce qu'il produit, ce dernier est finalement libre de cultiver ce que bon lui semble sur ces terres... y compris des protéines végétales s'il le souhaite. Le découplage affaiblit l'impact des accords de Blair House. De l'autre côté, il représente un handicap pour mettre en place un plan protéine, puisque toute aide à la production se voit limitée. Or rappelons-le, suite à l'embargo américain sur le soja de 1974-1975, l'UE a adopté un plan protéine. Voilà, rapidement dressé le contexte économique-politique.

Qu'importe-t-on aujourd'hui comme tourteaux de soja et pour qui ? Suite à la crise de la vache folle, les importations de soja se sont accrues pour pallier l'interdiction des farines de viande. Au milieu des années 2000, la France importe bon an mal an 5 millions de tonnes de tourteaux de soja. Quatre millions partent dans la chaîne de fabrication de composés pour l'alimentation animale, le million restant est acheté directement aux traders et importateurs par les éleveurs, principalement les éleveurs bovins. La consommation de tourteaux à l'état brut est plutôt le fait des ruminants.

En 2005, la France lance son plan biocarburant. Les surfaces de colza et de tournesol augmentent. Seule l'huile est utilisée pour faire du diester. Restent les coproduits que sont les tourteaux protéiques qui vont être valorisés dans l'alimentation animale. Ceci a pour effet de réduire les importations de tourteaux de soja. Elles sont d'environ 4 millions de tonnes aujourd'hui – 3 millions destinés aux usines, 1 million directement utilisé par l'élevage. Côté répartition pour citer les trois gros secteurs, 40% des tourteaux de soja utilisés dans nos usines sont incorporés dans des aliments pour volailles, 28% dans des aliments pour porcs et 20% dans des aliments pour bovins.

MAA. Pourquoi n'arrivons-nous pas à réduire cette dépendance protéique ? Les acteurs de la filière Bleu Blanc Cœur (BBC), de l'entreprise Valorex ont relancé la culture du pois, du trèfle ou de la féverole, végétaux riches en protéines. Selon eux, l'ajout de ceux-ci dans les rations est bénéfique pour les animaux, l'environnement et même la santé humaine.

Nathalie Priymenko. Ils ont tout à fait raison. Néanmoins, si vous regardez le rendement à l'hectare, la teneur en protéines brute, le taux de cellulose et la dégradabilité de l'azote, un végétal sort du lot : le soja.

Explications. Dans le cas des monogastriques, notamment la volaille, on ne peut pas introduire de trop grandes quantités de cellulose brute dans les rations. Sont disqualifiés de fait les tourteaux de tournesol même décortiqués et une partie des graines protéagineuses. Pour les animaux qui peuvent en consommer, à l'instar des bovins et des porcs – du moins une certaine catégorie d'entre eux -, la quantité apportée va être limitée par la présence de facteurs anti-nutritionnels particulièrement dans les graines de protéagineux. Ces facteurs peuvent être détruits soit par extrusion, soit par cuisson – le toastage. A l'heure actuelle, BBC développe la culture de graines protéagineuses comme le pois, dont le rapport taux de cellulose/taux de protéine brute est intéressant (respectivement 5% et 21%). L'entreprise a par ailleurs mis au point un système de cuisson par extrusion, certes onéreux, mais qui diminue la présence des facteurs anti-nutritionnels et permet ainsi à l'aliment d'être ingéré en plus grande quantité. D'autres plantes telles que le lin ou la luzerne sont également intéressantes.

⁴ Chronique de Lucien Bourgeois sur la PAC et le mur de Berlin ?
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2756

Pourquoi ne cultivons-nous pas de soja en France ?

Longtemps, je me suis posée la question de savoir pourquoi nous n'avions pas de filière soja en France. Les accords de Blair House ne peuvent en être la raison en ce sens que les tonnages produits ont toujours été bien en dessous des limites imposées par l'accord. La semaine dernière, j'ai posé la question à des producteurs. La culture du soja a ceci de particulier qu'elle nécessite une longue période sans gel et demande beaucoup d'eau sauf au moment de la floraison, début juillet. Il ne faut vraiment pas qu'il pleuve. Les seules régions adaptées à ces conditions sont l'Est, notamment l'Alsace, et le Sud-Ouest. Dans ce dernier cas, nous n'avons pas assez d'eau ; il faudra irriguer les cultures. Ce sont des problèmes que l'on retrouve pour d'autres cultures, le pois, le lupin ou le lin.

En Alsace, les rendements sont excellents : 35 quintaux/ha, là où la moyenne américaine est de 15 quintaux/ha ! Comment expliquer au vu de ces chiffres que les Etats-Unis cultivent du soja et pas nous ? Tout est une question de taille. Dans certaines régions des Etats-Unis, vous voyez à perte de vue des champs de maïs et de soja. En France, l'espace est limité et les régions propices à la culture de la plante peu nombreuses. Mais, pour en revenir aux aspects politiques, les limites de l'accord de Blair House n'ont jamais été atteintes.

Pour terminer, j'aimerais dire un mot sur la luzerne. Actuellement, celle-ci ne peut être utilisée comme source de protéines pour l'alimentation des monogastriques car elle contient trop de cellulose brute, entre 27 et 30%. Elle convient donc aux herbivores, pas aux ruminants. Tout l'enjeu qui se pose autour de cette plante reconnue pour ses qualités agronomiques est d'arriver à en extraire les protéines. Ce, de manière durable et avec un procédé économiquement rentable. On peut tout aussi bien imaginer développer la filière soja en France.

MAA. Sur l'irrigation, on se pose moins de questions pour certaines cultures que pour d'autres. Le Sud-Ouest est un gros producteur de maïs, plante très gourmande en eau. Finalement, l'irrigation pose-t-elle vraiment problème ? Ou ne s'agit-il pas plutôt d'une question de volonté politique ou de pratiques des agriculteurs ?

N. Priymenko. Nous avons connu, dans le Sud-Ouest, plusieurs épisodes de sécheresse qui nous ont conduits à mener une réflexion sur la gestion de l'eau. La culture des céréales à paille, qui nécessite moins d'apport hydrique, a été privilégiée au maïs. La situation a changé aujourd'hui, l'eau est plus abondante. Les agriculteurs peuvent de nouveau arroser, c'est une bonne chose pour eux. Mais tout ceci a un coût. L'impact sociétal et la durabilité des modèles sont également des aspects à ne pas négliger.

MAA. Bruno, avez-vous pensé à faire de la luzerne, du pois, des féveroles... ? Que pensez-vous de ces végétaux ?

B. Dufayet. Plusieurs aspects doivent être pris en considération. Premier d'entre eux, les possibilités agronomiques des sols. Prenons la luzerne, dont on parle beaucoup. L'un des mes amis engraisseur, vivant en Alsace, l'utilise pour équilibrer ses rations. Pour ma part, je suis sur des terrains volcaniques, non labourables, lourds qui s'avèrent inadaptés à sa culture ; je n'ai donc pas cette possibilité.

Deuxième élément d'importance, la rentabilité économique. Je ne suis pas un spécialiste des productions végétales. Mes collègues qui sont dans ce domaine me disent que la luzerne, c'est bien joli, mais ce n'est pas aussi rémunérateur que d'autres végétaux. Et qu'il faut bien à un moment donné gagner sa vie.

Un dernier mot sur les aspects politiques. Je ne sais pas ce que va donner le découplage des aides de la PAC et la réorientation d'une partie des aides vers un plan protéines. Quoi qu'il en soit, ces initiatives vont dans le bon sens. Quant au soja, il faut arrêter de diaboliser la plante. Ce n'est pas elle qui pose problème mais les modes de culture dans certaines régions. En tant que producteur, ce qui m'inquiète, c'est de devenir un jour dépendant de la production de soja OGM brésilienne. Je n'utilise que des aliments non OGM par conviction personnelle. Comme d'autres, je suis interpellé par le phénomène de déforestation de l'Amazonie.

MAA. Quel est le surcoût de l'utilisation de soja non OGM ?

Le problème n'est pas tant celui du surcoût lié à l'utilisation de cette matière première qu'à l'impossibilité de valoriser ce choix sur le prix de vente. Car, en définitive, je vends ma

viande au même prix qu'un producteur qui nourrit ses bêtes avec des OGM.

Concrètement, le surcoût varie d'un aliment à l'autre. Il est d'environ 3 à 4 centimes d'euros par kilogrammes. J'utilise 20 tonnes d'aliments par an – je vous laisse faire le calcul. A l'heure où le revenu des producteurs bovins viande est tirailé de toute part, cela impacte de manière non négligeable la charge du poste alimentaire. Une dernière chose. Nous avons évoqué précédemment les systèmes. L'objectif de tout éleveur, qu'il soit naisseur, engraisseur ou les deux, est de tendre vers plus d'autonomie. La rentabilité des systèmes passe par l'autonomie de l'exploitation.

MAA. Que désigne pour vous ce terme ? Cela veut-il dire que vous produisez tout ce que vont consommer les animaux ?

Etre autonome, c'est arriver à produire la quantité maximale d'aliments pour nourrir son troupeau. Aujourd'hui, en bovins viande, à l'échelle de la France, nous sommes aux environs de 90% d'autonomie alimentaire, tous types d'aliments confondus. L'enjeu : maîtriser tous les intrants entrant dans la ration des animaux. Cette logique et cette démarche constituent une spécificité des systèmes européens, notamment français.

MAA. Quel est, pour vous, le facteur le plus limitant pour atteindre l'autonomie ?

Ma région ! Je suis dans une zone de moyenne montagne, sur un sol volcanique. Cela signifie par exemple que je ne peux pas nourrir mes bêtes uniquement avec de l'herbe, car la pousse court d'avril à septembre-octobre. Aujourd'hui, je suis environ à 95% d'autonomie. Je cherche des solutions pour combler les 5% restant. Peut-être faut-il retourner 4 ha de prairies pour faire de la céréale en semi-direct, avec des rendements certes moindres qu'ailleurs mais qui me permettraient de disposer de grains et de paille. Les conditions pédo-climatiques sont clairement un facteur limitant, pour moi comme pour d'autres. Elles contraignent les conduites d'élevage et justifient à elles seules le fait qu'il ne peut pas y avoir de modèle unique, transposable en tous lieux.

MAA. Pour les fabricants d'aliments pour animaux, l'année 2000 a constitué un tournant. Vous avez décidé de réorienter toutes vos productions vers une plus grande

durabilité. Les étudiants ont évoqué le cas du soja OGM brésilien et du manque de durabilité de cette filière, avec le problème de la déforestation. Valérie Bris, en tant que structure important du soja OGM, comment appréhendez-vous ces questions à la fois éthiques et économiques ? Pensez-vous utiliser d'autres sources de protéines ?

Valérie Bris. Il est vrai que le soja est bien souvent victime de tous les maux, alors qu'il constitue une excellente matière première. J'aimerais distinguer deux points. Tout d'abord la question des OGM. Nous importons 3 à 4 millions de tonnes de tourteaux de soja en France. Schématiquement, 20% sont garantis non OGM, c'est-à-dire qu'ils contiennent, de manière fortuite et techniquement inévitable, moins de 0,9% d'OGM. Qu'elle soit valorisée ou non auprès des consommateurs, il y a bien en France une filière « nourris sans OGM » qui représente 20 à 25 % de notre production. Ce type de matière première présente néanmoins un surcoût de l'ordre de 100€/tonne. Sur un produit qui en vaut 350€, la charge est loin d'être négligeable pour une industrie de pondéreux comme la nôtre où les bénéfices nets sont très faibles. Si la filière dans son ensemble n'est pas en mesure d'absorber ce surcoût, les fabricants d'aliments pour animaux ne pourront pas l'assumer seuls.

Soja, OGM et déforestation...

Les aliments pour animaux contenant des OGM sont clairement étiquetés comme tels. Pour autant, l'animal qui a consommé des OGM ne l'est pas. La législation européenne n'impose pas cette mention, ce qui est plutôt une bonne chose en soi. Une telle décision aurait pour effet de générer une distorsion de la concurrence entre les produits animaux intracommunautaires, soumis à la réglementation européenne, et les produits animaux importés, qui échappent à nos lois et seraient par conséquent libres de toute information. Voilà pourquoi seules les filières qui le souhaitent peuvent faire valoir cette spécificité du non OGM. Aujourd'hui, 40% de la volaille consommée en France provient d'Allemagne et de Belgique, et plus marginalement du Brésil ou de la Thaïlande. Ne nous imposons pas des contraintes mal placées.

Deuxième point en discussion, la déforestation. Les choses ne sont pas aussi simples.

Actuellement, au Brésil, le soja non OGM est plutôt cultivé sur des terres conquises récemment. Difficile dans ce cadre de faire du soja "non OGM non déforesté" ! Le WWF nous demande d'aller vers des systèmes plus durables en soja, alors que la part de matières premières d'importation dans nos utilisations est relativement faible – 14%. La grande majorité (80%) des matières utilisées provient de France. Nous avons en effet la chance d'avoir des matières premières abondantes et disponibles. La profession mène actuellement une réflexion sur la durabilité de l'approvisionnement de l'élevage, au sein d'une plate-forme élargie conviant tous les acteurs : importateurs, producteurs céréaliers, organismes stockeurs, transformateurs, gérants d'abattoirs, éleveurs, grande distribution, consommateurs et représentants d'ONG. Ensemble, nous travaillons à l'élaboration d'une charte sur la durabilité de l'approvisionnement de l'élevage pour valoriser notre savoir-faire et trouver des pistes d'amélioration. Certes tout n'est pas parfait. Néanmoins, il ne faut pas non plus juger de ce qui a été fait par le passé à l'aune des connaissances que nous avons aujourd'hui. Ainsi, on ne peut pas reprocher aux opérateurs d'avoir bâti les filières que nous connaissons, sans tenir compte des contraintes qu'ils ont dû intégrer sur le moment. Désormais, les fabricants font face à de nouvelles contraintes, de nouvelles attentes des consommateurs. Laissons-leur le temps de mettre en place des démarches sérieuses et économiquement performantes. Sans cela, il n'y aura plus de productions animales en France demain. N'oublions pas que le secteur de la fabrication d'aliment pour les animaux est riche de 12000 emplois, auxquels s'ajoutent ceux des abattoirs, de l'agroalimentaire, etc. Bien des hommes et des femmes vivent sur nos territoires grâce à cette filière.

DEBAT

Un étudiant. J'ai l'impression qu'il y a un fort potentiel de développement de la culture du soja en France. Dans le Sud-Ouest, le système d'irrigation est performant, le sol adapté à la culture du soja. Pourtant, la filière ne décolle pas. Quelle serait la meilleure piste selon vous : encourager les exploitations à cultiver le soja pour asseoir leur autonomie ou développer une filière française pour l'alimentation animale ?

Bruno Dufayet. Tout est envisageable de mon point de vue. Les exploitations qui en ont la possibilité peuvent effectivement cultiver du soja pour nourrir leur bétail. Ceci dit, je rappelle que ce dernier représente 0,8% de la ration. Cela signifie qu'il faut produire d'autres choses sur l'exploitation pour nourrir les bêtes. Va-t-on pour autant convertir les exploitations végétales en exploitations de polyculture-élevage ? Je ne le crois pas. Lorsque l'élevage disparaît d'une exploitation, il est excessivement rare de le voir réapparaître. C'est une vraie question.

Quant au principe d'avoir une filière soja en France, avec des zones productrices, si cela me permet de m'approvisionner en soja français, pourquoi pas. Valérie Bris évoquait le travail que la profession mène avec les ONG. Je suis membre du groupe environnement d'Interbev. Nous avons également conduit un travail de concertation avec les ONG. Parmi les éléments de consensus issus de celui-ci, la nécessité de mettre en place un plan protéine en France pour qu'il y ait une vraie logique d'approvisionnement dans ce domaine.

Valérie Bris. Une remarque. Je suis de plus en plus sceptique quant aux effets des plans protéines qui reposent sur des aides. Ils créent un effet d'aubaine : tant que les aides existent, la production se maintient. Elle s'effondre dès que les aides disparaissent. Nous avons connu cela avec le pois.

Il y a actuellement un plan protéines à l'échelle nationale. 3% des aides de la PAC, soit 151 millions d'euros, y sont consacrées : 100 millions pour les surfaces fourragères enrichies en protéines ; 48 millions pour les grandes cultures de protéagineux, soja et luzerne. Pour la première fois, le soja est inclus dans le plan. Cependant, je doute que cela favorise réellement son développement. Plusieurs

problèmes se posent. Tout d'abord un problème d'adaptation des variétés à notre climat. Il y a en la matière une importante recherche variétale à mener.

Soja non-OGM, la sélection à la traîne

Deuxième souci : les matériaux génétiques les plus récents viennent d'Amérique du Nord, fer de lance de la recherche OGM. Travailler sur du non OGM, c'est travailler avec du matériel génétique qui a dix ans de retard. Comment dans ce contexte donner à cette plante une rentabilité suffisante pour concurrencer les cultures de blé ou de maïs ? Le plan pèche sur son volet R&D. Bien évidemment, les mesures de têtes d'assolement vont fatalement inclure la présence de soja dans les rotations. Mais cela sera insuffisant pour permettre un développement massif et important.

Voilà pourquoi je crois plutôt aux initiatives régionales en lieu et place des grandes actions nationales. Par exemple, en Poitou-Charentes et dans le Sud-Ouest, des groupes coopératifs tentent de marier productions animales et végétales autour d'un projet régional de production de soja adapté aux besoins de l'élevage. Ceci, en lien avec les producteurs. Ce type de démarche qui repose sur de réels objectifs économiques et d'équilibre me semble bien plus viable.

Nathalie Priymenko. Vous avez entièrement raison. Nous avons pris un retard colossal en matière de sélection variétale du soja, retard que je ne saurais d'ailleurs expliquer. A croire que l'on s'est découragé... Par contre, pour ce qui concerne l'alimentation humaine, la production française de soja couvre les besoins. Cela signifie que nous avons réussi à développer des variétés avec des rendements intéressants. Bien sûr, d'un point de vue quantitatif, les besoins ne sont pas comparables à ceux de l'alimentation animale.

Sur cet aspect de la sélection variétale, une autre catégorie d'aliments mérite attention : les fourrages. Nous avons privilégié des variétés à croissance rapide, particulièrement pour pouvoir couvrir les besoins des vaches laitières. Aujourd'hui, l'enjeu consiste plutôt à optimiser la culture d'espèces/de variétés plus rustiques, certes à croissance plus lente et moins productives, mais avec une meilleure résistance aux aléas climatiques ainsi qu'au piétinement des animaux. Ce type de fourrage

est particulièrement intéressant pour les zones de montagne. Or la recherche française n'a quasiment pas travaillé sur ces variétés à planter sur les prairies plus extensives.

Un étudiant. Mme Priymenko a indiqué précédemment que le goût de la viande est principalement lié au travail des abatteurs et des transformateurs et non pas aux modes de production. Autrement dit, du point de vue gustatif, il n'y aurait pas de différence entre une vache allaitante conduite de manière extensive à l'herbe et d'autres modèles très intensifs. C'est assez surprenant...

Nathalie Priymenko. Sur une dégustation à l'aveugle, je vous mets au défi de différencier de la viande issue d'une vache du troupeau laitier, correctement abattue et bien ressuyée, d'une viande de bovin de race à viande, abattu et mis en vente sans ressuyage⁵. Le ressuyage est une étape importante pour la qualité gustative d'une viande, qui intervient après l'abattage. Au fil des jours, la viande évolue, perd de l'eau, gagne en acidité. Auparavant, pour que s'opèrent toutes ces transformations biochimiques, la viande était commercialisée 3 semaines voire 1 mois plus tard. Aujourd'hui, la carcasse est vendue dans les 48 heures, découpée et mise sous blister quasiment immédiatement.

Bruno Dufayet. Il y a bien sûr des travers mais vous ne pouvez pas généraliser les choses ainsi. Aujourd'hui en France – ce n'est peut-être pas le cas partout –, nous avons encore la possibilité d'avoir de la viande ressuyée et maturée. Et je trouve dommage, à chaque fois que l'on parle de viande bovine, que soit fait l'amalgame entre les pratiques françaises et ce

⁵ Ressuyage (du latin suer) : Séchage d'une carcasse après l'abattage. On désigne par ce terme, le temps pendant lequel une carcasse fraîche est laissée à l'air libre, à la température ordinaire, pour se débarrasser de son humidité tissulaire de surface. Il demande plusieurs heures et doit avoir lieu dans une salle bien aérée, sans courant d'air; et à température ambiante. Chez les bovins, le poids diminue de 2 à 4 % après 48 heures de ressuyage. (source dictionnaire des sciences animales).

Pour certains bouchers affineurs « Pour qu'une viande soit bonne, il faut lui laisser le temps de se ressuyer. On compte d'ordinaire une quinzaine de jours en frigo avant que les tissus n'aient perdu suffisamment d'eau pour atteindre leur maturité gustative. » source la Dépêche du midi

<http://www.ladepeche.fr/article/2015/02/18/2051540-jours-passent-ont-viande-effet-boeuf.html>

qui peut se faire ailleurs. Chaque semaine je vois des images des *feedlot* du Colorado avec leurs 50 000 bovins ; pourtant aucune télé n'est venue sur mon élevage. Personne ne met en avant nos spécificités, nos atouts ! Aussi, je ne peux pas vous laisser dire devant de futurs ingénieurs agronomes que la maturation est de deux jours en France. Nous avons de bonnes pratiques à faire valoir.

Etudiant. Je ne nie pas que l'abattage, le ressuyage ou la maturation vont avoir une influence sur la qualité gustative d'une viande. Ceci dit, je suis un peu choqué que l'on puisse dire que la conduite d'élevage et l'alimentation donnée à l'animal n'ont aucun effet en la matière, ne serait-ce que sur le persillage de la viande, la qualité de son gras.

Bruno Dufayet. Il faut différencier le goût de la tendreté d'une viande. Tous deux constituent des critères de qualité. Le persillage est un élément important d'un point de vue gustatif. Reste qu'il ne dépend pas du mode d'alimentation d'un animal mais de sa race. Son origine est avant tout génétique. Les pratiques d'élevage vont plutôt influencer la tendreté d'une viande.

Nathalie Priymenko. Quoi qu'il en soit, il faut que la viande soit bien finie. Dans le cas contraire, un excellent bovin donnera en définitive une viande décevante. Il est impossible de parler de qualité d'une viande si l'on n'impose pas des temps de ressuyage et de maturation pour que le produit soit correctement valorisé.

Bruno Dufayet. J'adhère totalement.

Mme Pujol, directrice d'une TPE dans l'Aude, SARL Ets Taparel. Je travaille dans une entreprise qui collecte des coproduits ici dans le Sud-Ouest dans un rayon de 200km pour l'alimentation animale. Aujourd'hui je suis prête à acheter cette entreprise, car il y a un réel potentiel dans la région. Mon interrogation porte sur la concurrence possible que peut avoir cette activité avec la méthanisation qui utilise elle-aussi des coproduits. Rien ne dit que, dans un an ou deux, les fournisseurs avec lesquels je travaille ne se tournent vers le secteur de la méthanisation, sonnante l'arrêt de mon activité...

Nathalie Priymenko. On peut théoriquement méthaniser tout ce que l'on veut. Mais il est vrai que les rendements sont meilleurs avec les matières premières de haute qualité comme les céréales. La question de savoir quels produits finiront dans les méthaniseurs est effectivement centrale. Va-t-on accepter que la production énergétique concurrence la production alimentaire ? Sûrement. Reste à en connaître les proportions, ce qui n'est pas simple...

Bruno Dufayet. Les éleveurs proches d'une production de coproduit sont souvent fans de ce système de valorisation des résidus végétaux. Il permet à la fois d'équilibrer les rations et d'apporter une vertu supplémentaire aux activités d'élevage. Concernant la méthanisation, je suis favorable à la mise en place d'un plan de développement, à la condition que ce dernier soit bien maîtrisé. Regardez ce qu'il se passe en Allemagne : aujourd'hui, on produit plus de maïs pour la méthanisation que pour l'alimentation humaine ou animale. Les prix du foncier ont flambé. A tel point que cela vient mettre en péril la rentabilité même de l'activité de méthanisation.

Une industrie anti-gaspi

Valérie Bris. Une précision. Historiquement, la fabrication d'aliments pour animaux a toujours été une industrie anti-gaspi. Elle a anticipé la mode en quelque sorte. Elle utilise énormément de coproduits, principalement des coproduits secs comme le son, les drêches, les coproduits de biscuiteries, tout ce qui sort des industries de première transformation agroalimentaires et ne peut être utilisé pour l'alimentation humaine. Cette valorisation est importante pour l'équilibre économique de ces industries. Priver un meunier de la valorisation de son son, et sa meunerie devient déficitaire. Idem pour un tritrateur : 50% de ses revenus proviennent de la vente des tourteaux. Les fabricants d'aliments pour animaux continueront à utiliser ces coproduits. Reste la problématique du prix. Ceux-ci doivent être compétitifs par rapport aux matières premières brutes. Si, à un moment donné, la méthanisation est plus rémunératrice que l'alimentation animale, nous aurons un gros problème...

Clotilde, fille d'agriculteurs qui font de l'élevage en zone de montagne. Vous nous avez expliqué que, même dans les systèmes

intensifs comme la ferme des 1 000 vaches, on utilisait de plus en plus d'herbe. Mais quelle serait la surface herbagère nécessaire pour que ces 1 000 vaches soient réellement nourries ainsi ? Ce, dans une région où il existe par ailleurs d'autres projets comme des ateliers de volaille à 250 000 voire 350 000 bêtes ? N'est-ce pas un peu hypocrite de dire cela ? Pour avoir un élevage à l'herbe, n'est-il pas nécessaire de limiter le nombre d'animaux, quelle que soit l'espèce ?

Valérie Bris. Nous vous avons expliqué qu'il n'y a pas un modèle mais des modèles. L'herbe en est un ; d'autres existent avec leur propre contexte économique - je ne parle pas de la ferme des 1000 vaches pour laquelle nous n'avons pas d'éléments tangibles à ce jour. Aucun modèle n'est meilleur ou pire qu'un autre dès lors qu'il respecte un certain nombre de critères économiques – l'éleveur doit pouvoir vivre de son activité -, environnementaux et sociétaux. Ainsi, l'autonomie fourragère peut constituer un objectif pour un éleveur dans tel contexte mais non dans tel autre.

Un exemple. Les Pays-Bas ont mené récemment un dialogue entre éleveurs, consommateurs, Ong, société civile, etc. sur l'élevage. Ils ont publié le fruit de leur réflexion sous forme de rapport, le rapport Van Doorn⁶ que je vous conseille de consulter. La région où s'est déroulée cette table ronde connaît un problème de coexistence entre les activités d'élevage principalement laitier, très denses, et les activités résidentielles ou professionnelles, la région étant fortement urbanisée. Quel modèle d'élevage serait socialement et économiquement acceptable pour tous ? Les participants ont notamment conclu que, pour qu'une exploitation soit viable, elle doit faire vivre quatre personnes en leur garantissant un revenu équivalent à la moyenne de la population néerlandaise. Elle doit par ailleurs être capable de répondre aux critères de biosécurité et aux enjeux de demain. Conclusion : dans leur région, la ferme du futur est une exploitation de 500 à 600 truies, de x bovins viande, 200 vaches laitières. Il n'y a pas de bon ou de mauvais modèle, mais bien

des systèmes qui répondent à une demande sociale. Et si tel est le cas, pourquoi vouloir à tout prix les condamner pour les remplacer par d'autres qui sont peut-être tout à fait justifiés dans tel contexte mais bien moins dans un autre ? Il n'y a pas d'unicité. La réalité est bien plus complexe.

Bruno Dufayet. Arrêtons de parler sans cesse de la ferme des milles vaches. Il y a 200 000 éleveurs en France. On évoque sans cesse le cas de l'un d'entre eux, celui d'un chef d'entreprise fortuné qui a décidé de faire son propre modèle à 1000 vaches. J'espère que les élèves ingénieurs ici présents vont travailler pour les 199 999 autres !

Deuxième remarque. Pourquoi ne pas mettre en avant les spécificités françaises ? En France, l'exploitation moyenne fait 60 hectares et possède 50 vaches. On est loin des 1000 vaches. Communiquons plutôt là-dessus.

Un étudiant. On a parlé de nutrition animale et on a vu pourquoi on avait intégré des protéines dans les rations des animaux et des concentrés... Après la guerre, on a intensifié très fortement l'agriculture et, par le progrès génétique, on a également augmenté la productivité des animaux donc les besoins nutritionnels qu'ils avaient pour pouvoir atteindre ces objectifs de production. Je voudrais savoir si, aujourd'hui, il n'est pas possible d'imaginer des systèmes où l'on aurait besoin de moins produire, où l'on n'est pas obligé d'intensifier autant. Du coup, on aurait besoin de moins de concentrés et l'on pourrait revenir à des systèmes où la part du fourrage serait plus importante encore. Cela permettrait aux producteurs, aux agriculteurs d'utiliser uniquement ce qu'ils produisent et d'arriver à une autonomie quasi-totale, ce, couplé à une diminution de la consommation de viande en France, puisqu'on ne peut pas consommer ce qu'on ne produit pas.

Il me semble donc que par des modifications de l'alimentation humaine, on pourrait arriver à modifier le système de production et le rendre autonome sans passer par des systèmes où on a plus d'inconnues que d'équations, c'est-à-dire où on pose trop d'objectifs qu'on n'arrive pas à atteindre, simplement parce qu'ils sont inatteignables, l'écosystème ne le permettant pas.

⁶ Version française (PDF 27 pages).
http://www.nutritionanimale.org/fichiers/20131001172509_2013_Rapport_Van_Doorn_version_francaise.pdf

Nathalie Priymenko. Pour moi le système français est quasiment autonome. A part ce problème protéique qui, j'espère, sera réglé très rapidement, nous sommes capables d'alimenter nos bovins. Après, il faut savoir de quoi on parle. Par exemple, si on calcule la quantité de méthane produite par unité de production et par litre de lait et que l'on essaie d'avoir les animaux les moins polluants possibles, ce n'est surtout pas à l'herbe qu'il faut les mettre. En effet, le meilleur moyen pour réduire la pollution azotée et le méthane, reste de nourrir les vaches laitières avec des systèmes maïs + soja. C'est très choquant quelque part, mais si on se rapporte au litre de lait produit, c'est ainsi. Donc les optima ne sont pas forcément là où vous les voyez. Ce n'est pas aussi simple que ça. Cela pose le problème d'une vision un peu écolo-utopiste.

L'étudiant. Je ne suis pas spécialement écolo ! J'aimerais juste dire que si, aujourd'hui en France, on arrête de manger autant de viande et que l'on met toutes les vaches à l'herbe, il n'y aura plus de problème.

Nathalie Priymenko. Il n'a pas que la viande en termes de besoins et de nécessités.

L'étudiant. Oui il y a le lait, mais si vous divisez par deux la consommation de viande, vous pouvez multiplier par deux la production de méthane... Ce qui me semble important, c'est que nous serons plus de 9 milliards sur terre en 2050 et que l'on se pose des tas de questions sur comment réduire de trois chouias. Le problème, c'est que l'on consomme trop de viande et que l'on ne sait pas comment faire pour la produire en respectant tous les critères environnementaux et sociétaux.

Nathalie Priymenko. Déjà il faut savoir où l'on se situe, au niveau français ou international. Tout le monde est d'accord pour dire que l'on n'aura jamais assez de viande pour nourrir la population grandissante du monde entier. Après que chacun mange moins de viande et fasse du vélo pour moins polluer, pourquoi pas ? Mais, personnellement, je ne crois pas forcément à ce type de système. Ce que je veux dire, c'est que l'on peut déjà raisonner l'alimentation animale pour que les animaux produisent correctement, pour qu'ils soient dans un état de bien être compatible

avec leur production et que, dans le même temps, les agriculteurs qui les élèvent gagnent de l'argent. Ça me paraît vraiment le minimum pour le respect de l'environnement.

Ensuite, pour avoir énormément travaillé en alimentation animale après la guerre, en France, nos connaissances sur l'alimentation animale étaient très en avance sur celles d'autres pays, même européens, qui ont eu du mal quand ils ont commencé. Au départ, le porc hollandais polluait deux fois plus que le français. Alors, évidemment, leurs marges de progrès étaient bien plus importantes que chez nous qui avons de meilleurs systèmes d'alimentation. Concernant les bovins, la France a été la première à mettre en place un système PDI⁷, que nombre de pays n'ont pas compris durant des années, mais qui permet d'optimiser à la fois les fermentations ruminales et les performances, tout en diminuant la pollution animale.

Bruno Dufayet. Je réponds à ta question sur la possibilité de trouver des systèmes où l'on valorise mieux la ressource. Oui, cette possibilité existe. Que ce soit en lait ou en viande, il y a encore énormément de travail à mener sur l'optimisation de l'herbe, c'est clair. Et aujourd'hui, nous travaillons en ce sens. Ainsi, sur mon exploitation, je travaille sur la gestion du pâturage, c'est-à-dire que j'essaie de repenser et d'optimiser au maximum le pâturage pour le rendre encore plus efficace. Mais cela ne veut pas dire obligatoirement baisse de production. Au final, je pense même que je vais produire davantage, sans changer le taux de fertilisation mais en réfléchissant à la façon de mieux faire tourner mon troupeau sur mon exploitation. Un de mes voisins, dont la production atteignait près de 9 000 litres de lait par vache, avec un système maïs, s'est rendu compte que ses bêtes n'allaient pratiquement plus au pré. Ça l'a interpellé et il a choisi de revenir à une production herbagère. Ça ne s'est pas fait en un jour. Il est d'abord passé par une

⁷ PDI: système mis en place par l'Inra pour raisonner l'alimentation protéique des bovins. Elle s'appuie sur les PDI (protéines digestibles dans l'intestin grêle), parmi lesquels on distingue les PDIA: protéines digestibles dans l'intestin provenant des protéines alimentaires non dégradées dans le rumen réseau, et les PDIM: protéines digestibles dans l'intestin d'origine microbienne (source Wikipédia)

baisse de production, il a optimisé sa production d'herbe, il a travaillé sur la qualité de ses fourrages, il a mis notamment en place le séchage en grange... Aujourd'hui, quatre ans après, il est revenu au même niveau de production avec des animaux en bonne santé, qui valorisent l'herbe et la ressource de son exploitation. Alors, bien sûr, il reste une part d'aliments dans la ration, mais elle a été diminuée aussi.

Alors oui, il existe des leviers. La possibilité de faire évoluer nos pratiques existe et, à mon avis, on est loin du bout du progrès en terme d'utilisation d'herbe.

2 vaches à 4000 litres ou 1 vache à 8000 ?

Valérie Bris. Pour compléter, je disais que l'alimentation animale est une industrie anti-gaspi. C'est également une industrie qui, de tous temps, a travaillé à optimiser l'utilisation des nutriments par les animaux. Pour preuve, l'évolution des indices de consommation : en quelques années, la quantité d'aliments nécessaire pour produire 1 kg de poulet est passée de 3kg à 2kg. On essaie donc en permanence d'optimiser les systèmes afin qu'ils soient toujours plus performants. Et, réflexion un peu iconoclaste, qu'est-ce qui est mieux en matière d'environnement : 2 vaches à 4 000 litres ou 1 vache à 8 000 ? Cela dépend, il n'y a pas de réponse unique. Deuxième réflexion iconoclaste : faut-il viser l'autarcie de la France ou bien considère-t-on que l'on est dans un monde ouvert ?

Je vous rappelle que dans un monde fermé, on n'exporte plus, on n'importe plus, on ne crée plus de valeur. Dans un monde ouvert, on a des capacités de production. On sait qu'il y aura 9 milliards de consommateurs demain, qui auront une appétence pour les produits animaux. Essaie-t-on de leur en vendre puisque nous sommes doués pour le faire ? Cultivons nos talents !

Bruno Dufayet. Je voulais revenir sur cette remarque. On peut continuer à améliorer la production tout en améliorant nos impacts environnementaux. De toute façon, cela va de pair. Chaque fois qu'on améliore l'impact environnemental de la production, cela se traduit en aval par de la production et du revenu. Je le vois à l'échelle de mon exploitation et c'est vrai pour l'élevage en général. Ce n'est pas incompatible, il faut donc

déjà ne pas mettre l'économie et l'environnement en opposition.

Après, demain, 9 milliards d'habitants, il faudra produire. Pourquoi à condition que l'on reste dans nos pratiques, c'est à dire qu'on ne tombe pas dans un système non vertueux. Pourquoi on s'interdirait de produire demain au niveau de la France une viande de qualité que l'on soit capable d'exporter. Au nom de quoi ce serait interdit ? Pourquoi demain on s'autorise d'exporter des avions mais pas s'autoriser d'être un acteur économique sur l'exportation de viande bovine.

Sylvie Berthier, MAA. Cette injonction « il faut que l'on mange moins de viande ! », je la comprends, mais nous verrons lors de la séance de janvier, consacrée à la transition alimentaire⁸, que ce n'est pas si simple. En France, par exemple, 10% de gens sont en situation d'insécurité alimentaire et n'arrivent pas à se payer de la viande. Alors si nous, nous pouvons acheter du bifteck tous les jours, pensons à tout ceux qui ne peuvent pas. Des millions de personnes vont dans les banques alimentaires et mangent, parfois, des endives midi et soir pendant une semaine⁹.

Bruno Dufayet. Oui et rappelons que la consommation de viande en France, notamment la viande rouge, a diminué de 20% en 20 ans. On est donc déjà sur ces logiques-là, et la tendance ne va pas s'inverser. En revanche, la consommation augmente à l'échelle planétaire, car le nombre d'habitants augmente.

Un étudiant 3^{ème} année, spécialité agromanagement.

Concernant l'image et le marketing de la filière et des produits carnés, et particulièrement de la filière bovine... Une pub¹⁰ passe souvent à la télé en ce moment sur la filière bovine, mettant

⁸ Cahier « Transition alimentaire : pourra-t-on éviter le grand carnage ? » (29 pages)

http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Cahier_transition_alimentaire_DEF.pdf

⁹ Cahier « L'aide alimentaire, en bout de courses ? » (13 pages)

http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Cahier_Aide_alimentaire_DEF.pdf

¹⁰ « Le bœuf, le goût d'être ensemble » :

<http://www.la-viande.fr/webtv/communication-actions/boeuf-2eme-saison-enfer>

en scène des Martiens, des diables, des anges... Autant de figures auxquelles on ne penserait pas pour la consommation de la viande. M. Dufayet, vous dites que, en France, nous avons les moyens de produire des produits de qualité avec des filières et des méthodes particulières. Ne pensez-vous pas que cette publicité nuit à l'image de produits comme les vôtres. Et ne pensez-vous pas que les producteurs comme vous devraient repenser cette image ? Vous impliquez-vous dans ces images ?

Un Thalassa de l'élevage bovin en France

Bruno Dufayet. Je l'ai vu comme vous, mais je ne m'implique pas dans la publicité, réalisée par une boîte de pub et financée par Interbev. Je ne partage pas trop ce spot... On ne voit pas trop de lien entre la production française et le produit final. Le propos, c'est la viande rassemble, que ce soit anges, démons ou autres. Je ne suis pas un spécialiste de la pub. En revanche sur l'image, on devait parler des enjeux. A mon avis, l'un des enjeux majeurs de la production concerne la communication sur nos pratiques. C'est un enjeu majeur pour la filière de reconquérir une image et l'opinion du citoyen, non pas en faisant de la com mais en mettant vraiment en avant nos pratiques. Expliquer ce qu'est une exploitation, ce qu'est le système français, la complémentarité entre une usine qui fabrique des aliments et un éleveur qui en a besoin, la qualité française. On y travaille mais ce n'est pas simple parce qu'il est rare que l'on ait les médias avec nous. Il nous faudrait une émission mettant avant les pratiques françaises, un Thalassa de l'élevage bovin en France.

Tout de même, nous allons sortir début décembre un atlas¹¹ de l'élevage herbivore qui a été financé par Interbev, co-écrit par Julie Rischawy, enseignante ici à l'Ensat, un géographe de Clermont-Ferrand et deux ingénieurs agronomes.

Un étudiant. Vous avez beaucoup insisté sur la diversité des modèles d'élevage bovins en France. Je voudrais savoir lequel, selon vous,

¹¹ Atlas national (Editions Autrement). Il en existe aussi dans les régions des initiatives dont en Midi-Pyrénées.

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=3921

est le plus performant en terme de durabilité ? Et la diversité est-elle à cultiver comme une richesse ou faut-il plutôt converger vers le modèle le plus durable, un modèle performant du point de vue environnemental, sociétal et économique ?

Bruno Dufayet. La réponse est claire : cultiver la richesse des trois, disposer de cette diversité. Je l'ai peut-être dit trop rapidement, mais il n'y a pas un modèle plus vertueux qu'un autre. C'est l'ensemble de ces modèles-là qui génère la richesse du système et du modèle français. Effectivement, il faut que l'on travaille sur la durabilité qui va passer par les trois volets. On pourrait penser que le modèle environnemental le plus vertueux est l'herbager naisseur, sauf que ce modèle-là ne produit rien en tant que tel, car il bien faut faire quelque chose des animaux. C'est donc la complémentarité des trois systèmes qui fait la richesse.

Il ne faudrait pas que nous arrivions au système américain où les animaux sont dans les systèmes les plus denses possibles (plus de 1000 vaches) et élevés sur les périodes les plus courtes possibles : ils passent du naisseur - le plus rapidement possible - à l'engraissement - le plus intensif possible. Les Américains appellent cela les technologies. Pour moi, ce sont les hormones, les activateurs de croissance, etc.

Nathalie Priymenko. Même réponse... Le climat, les paysages français, les capacités de culture, la température, la pluviométrie, les sols, les pentes font que forcément l'on peut faire certaines choses à tel endroit et pas d'autres. C'est pour cette raison que l'intelligence française permet de s'adapter à chaque cas, les systèmes ne sont pas transposables directement.

Je ne suis pas convaincue par l'autonomie

Une personne du public La question de l'alimentation du bétail est une question de protéines, dont le marché est souvent défavorable. C'est pour cela qu'on cherche à s'en extraire et à être plus autonomes. Mais pensez-vous que l'autonomie doit-être préférée à l'échelle de la France, ou bien à celle de l'exploitation ?

Valérie Bris. Déjà, je ne suis pas convaincue par l'autonomie. Je considère que nous

sommes dans un marché ouvert. Et puis ce n'est pas une simple question de protéines, mais de protéines et d'énergie. En France, nous avons la chance de produire notre énergie parce que nous avons des céréales, que nous exportons par ailleurs. Et on ne trouve pas cela mauvais d'exporter des céréales. Donc, intrinsèquement, ce n'est pas mauvais d'importer des protéines.

Après bien-sûr, je crois qu'il faut réduire notre dépendance vis-à-vis de l'extérieur et disposer de modèles plus résilients, mais je pense qu'il faut davantage raisonner à l'échelle de la France entière, voire des grandes régions européennes, plutôt qu'à celle de l'exploitation qui, à un moment ou un autre, connaîtra des barrières et des freins.

Un exemple pour que vous compreniez mieux. Un jour, l'Inao¹² me dit ne pas comprendre pourquoi nos fabricants ne peuvent pas respecter le Cahier des charges du fromage d'Epoisses qui prévoit que les matières premières utilisées pour nourrir les vaches proviennent exclusivement de la zone d'appellation Epoisses. Or cette zone est toute petite, elle ne comporte que 4 cantons. Elle est donc naturellement dans l'incapacité de produire les matières premières riches en protéines nécessaires à l'alimentation de son cheptel ; par contre si on élargit la zone d'approvisionnement les choses deviennent plus faciles.. Cela veut dire qu'à un moment donné, on est obligé de raisonner globalement, projet de territoire au plan régional, départemental, national ou d'une exploitation, si elle peut le faire. Autre exemple : une exploitation herbagère travaille pour aller vers une autonomie maximale autour de 95% mais, manque de chance, des aléas climatiques comme la sécheresse impactent nos métiers. Doit-on dire à l'éleveur, vous avez choisi l'autonomie, vous êtes pieds et poings liés... Non, il doit accepter d'avoir un modèle ouvert, donc d'importer des produits. C'est l'économie générale qui est ainsi. Si vous avez un modèle ouvert, si vous acceptez l'exportation de vos produits, vous devez accepter l'importation d'autre chose.

Djamila Lekhal, Ecole supérieure d'ingénieurs de Purpan

Vous avez évoqué beaucoup d'aspects dont la technicité des élevages, la marge de

manœuvre, la diversité des systèmes... Pensez-vous qu'il y ait une étanchéité entre les systèmes ou que les modèles peuvent se nourrir entre eux ? Et, pour les futurs ingénieurs de la salle, pensez-vous que l'encadrement de la profession est correctement fait et qu'il y ait un accompagnement suffisant quant à ces questions de durabilité, d'évolution des systèmes par rapport à la rentabilité ou aux aspects environnementaux ?

Bruno Dufayet. Chacun doit se nourrir du travail de l'autre, d'un système à l'autre, c'est clair. Ensuite, concernant l'enseignement agricole, je pense qu'il doit sortir du seul modèle. Aujourd'hui on a l'impression que les jeunes sortent de l'école en pensant le modèle, c'est celui-là. Eh bien non ! Il y a UN modèle pour UNE exploitation. J'espère que, chaque fois que l'on voudra leur enseigner un modèle, les étudiants de cette salle auront le réflexe de dire non il n'y a pas un modèle, je vais essayer d'en trouver un autre. C'est ainsi qu'on arrivera à se nourrir et à progresser des réflexions des uns et des autres.

Une étudiante. Mme Bris, pour revenir à la question du soja importé, vous avez dit qu'une tonne de soja non OGM coûte 100 euros de plus. Cela coûte donc très cher d'avoir du soja non OGM importé. Combien cela coûterait-il si la France en produisait par rapport à celui importé ?

Valérie Bris. Le prix auquel nous achetons le tourteau de soja produit en France se définit par référence à la matière première qui lui est directement concurrente, à savoir le tourteau de soja d'importation non OGM. Cette meilleure valorisation par rapport à un tourteau de soja standard permet de donner un intérêt à la culture pour le producteur, qui lui raisonne ses assolements en fonction de la rentabilité de chaque culture. Si le revenu dégagé par une culture soja est systématiquement inférieur à celui des autres cultures, il abandonnera rapidement le soja au profit de cultures plus rentables.

3 - Enjeux et perspectives en France et ailleurs

Nous arrivons à la question des enjeux. Résumons à grands traits le casse-tête qui se profile. La France affiche, aujourd'hui, une

¹² Institut national des Appellations d'origines

volonté politique de produire autrement, afin d'enclencher un cercle vertueux entre économie et écologie... Reste que la problématique se pose différemment ailleurs... Tout d'abord, on entend dire que la filière de la nutrition animale a le blues et que, désormais, son avenir se jouerait dans les pays dont la demande en viande est en hausse constante, en Chine, en Inde ou au Brésil. C'est là-bas, au plus près des besoins, que les filières investissent pour construire des usines d'aliments pour le bétail, au bord des fleuves comme le Mékong ou dans des ports.

A cela, s'ajoutent d'autres facteurs, évoqués tout au long de cette table ronde, qui vont influencer le devenir de la filière nutrition animale : 1) celui de la concurrence et de la tension croissante entre l'alimentation humaine et l'alimentation animale. On dit déjà que la vache mange le grain du pauvre et que la moitié de la récolte mondiale de céréales va à l'alimentation des animaux ; 2) la raréfaction des ressources en terres, en eau, en énergies fossiles ; 3) sans oublier la question éthique posée en introduction par les étudiants concernant la déforestation de l'Amazonie... Ce qui pose en fait le problème de l'interdépendance des économies : comment nos choix économiques ont et auront des conséquences directes sur les populations du Sud (exemple des monocultures d'exportation dans les pays en développement, comme le soja brésilien).

Sanitairement irréprochable et socialement acceptable

MAA. Valérie Bris, vous avez évoqué que vous montiez une charte sur la durabilité de la filière. Comment la filière interroge-t-elle ces nouveaux enjeux et comment compte-t-elle y répondre, à court et moyen terme ?

Valérie Bris. Pour revenir sur la durabilité, ces sujets sont excessivement complexes. Quand vous parlez durabilité, vous parlez aussi d'approvisionnement. Revenons donc au soja. Vous avez évoqué la déforestation au Brésil. En ce moment, nous n'arrivons plus à avoir de soja non Ogm au Brésil, nous l'importons donc d'Inde. Et là, quand on regarde les critères de durabilité sociale, on tombe sur des problèmes de travail des enfants, de qualité de vie, de sécurité au travail, etc. On se pose donc d'autres questions que celle de

l'approvisionnement, plus quelques petits problèmes sanitaires ici et là...

Vous le voyez, les problématiques sont très complexes et nous essayons d'avancer globalement, de ne pas tomber de Charybde en Scylla. Si l'on ne prend plus de soja brésilien, mais de l'indien, quel est le moins pire, quel équilibre peut-on trouver ? Et cela est vrai pour tous les enjeux. Nous tâtonnons en permanence et découvrons les problèmes au fur et à mesure que nous avançons.

J'ai coutume de dire que nous avons trois enjeux majeurs.

Le premier, c'est le sanitaire irréprochable. L'enjeu numéro 1 de toutes les filières animales, c'est d'éviter que les produits animaux que l'on consomme portent atteinte à la santé de l'homme. Nous y avons énormément travaillé, mais nous ne sommes pas à l'abri de crise. Du coup, notre enjeu majeur est d'anticiper les crises, l'apparition de nouvelles maladies animales, tout en détectant les fraudes, car il y aura toujours, comme partout, des margoulins. Aujourd'hui, la France est vraiment reconnue pour avoir un modèle produisant des aliments de qualité. Si les Chinois viennent chercher leur lait infantile¹³ chez nous, c'est bien parce qu'ils ont davantage confiance en notre système sanitaire qu'en le leur. Ils viennent d'ailleurs nous interroger, nous fabricants d'aliments, pour que nous les aidions à sécuriser leur fabrication en Chine... Nous avons un atout à faire valoir, mais cela a demandé, depuis la crise de la vache folle, quinze ans de travail, qu'il ne faut pas abandonner. C'est un socle.

Deuxième enjeu, et je les mets à parité, être socialement acceptable. Je partage cet enjeu avec Bruno Dufayet. Il y a de plus en plus de déconnexion entre la production agricole, nos modes de production, et la société. Il y a 50 ans, tout le monde avait vu un poulet se faire abattre ou un lapin dépouillé. Aujourd'hui, il y a une déconnexion entre la barquette de viande et l'animal dont elle est issue. Nous devons travailler à réconcilier le consommateur avec nos modes de production, sans doute en expliquant mieux ce que nous faisons, avec plus de transparence mais plus d'écoute aussi, pour comprendre où sont les freins et y

¹³ Lire la revue de presse : A Carhaix, les Chinois buvent du petit lait
http://www.agrobiosciences.org/article.php?id_arti cle=3744

répondre en faisant évoluer nos modèles. Cela permettra une meilleure articulation entre notre production et nos consommateurs.

Troisième enjeu majeur, être économiquement performant, parce qu'on ne générera des emplois et donc du travail pour les ingénieurs que si on est encore là demain.

Insectes ? Un deal avec la société

MAA. Concernant l'aspect économique, sur quoi investissez-vous ? Nous avons lu ici et là que, à moyen terme, les insectes pourraient nourrir les animaux, ou bien que l'aquaculture ou les algues disposent de sérieux avantages écologiques et économiques... Est-ce utopiste, explorez-vous ces pistes ?

Valérie Bris. Les insectes font partie des matières premières possibles sauf que, aujourd'hui, la réglementation européenne est telle que ces produits sont interdits.

Mais revenons aux « farines de viandes ». Il s'agit de protéines animales transformées, fabriquées uniquement à partir de sous-produits d'abattoirs, donc de produits d'animaux déclarés aptes à la consommation humaine. Aujourd'hui, elles ne peuvent être valorisées qu'en aquaculture. Ce secteur connaît un enjeu majeur en terme de durabilité, puisque le développement des protéines animales dans le monde de demain passe par la production aquacole - pas trop en France, pour des raisons de concurrence entre la production aquacole et le tourisme côtier. Reste que ce secteur connaît un problème majeur : que l'on produise du saumon ou tout autre poisson d'élevage, dans les ¾ des cas, il s'agit de nourrir des carnivores, ce qui est difficile avec du végétal. Les producteurs utilisent donc de la pêche minotière, ce qui pose un problème certain de gestion de la ressource minotière.

Je pense donc que, à un moment donné, il y aura un vrai enjeu pour l'aquaculture à d'autres alternatives, en particulier au marché des protéines d'insectes, avant même que ces dernières arrivent dans les auges des animaux d'élevage terrestre.

Ensuite, revenons sur l'enjeu d'acceptabilité sociétale : le consommateur est-il prêt à manger un poulet dont 2 à 3% de la ration contient des protéines d'insectes ? Certes les poulets mangent déjà des vers de terre, mais on ne peut faire l'impasse sur les interrogations de la société. Si, il y a 20-30 ans, nous adoptons

de nouvelles technologies sans nous poser de questions, aujourd'hui il existe de vrais enjeux d'acceptabilité sociétale sur lesquels nous ne devons pas faire l'impasse. Ayons un deal partagé avec la société, pour pouvoir les utiliser.

MAA. Merci de clarifier un peu où en est la filière... A lire des articles sur des industries de fabrication d'aliments pour les animaux, on a l'impression qu'une recomposition mondiale est à l'œuvre, que les entreprises françaises se détachent de cette filière territorialisée pour construire des méga-usines dans les pays en voie de développement, là où la demande se fait pressant. Là, on peut se poser la question du bien-être animal et de la durabilité, alors que des centaines de milliers de poulets seront entassés dans des conditions sordides... Vous affichez donc de très bonnes intentions en matière de durabilité mais, dans la réalité, que font les entreprises françaises ?

Valérie Bris. Pour ma part, je travaille pour des coopératives qui sont liées à leur territoire et qui n'ont que peu investi à l'étranger sur la nutrition animale. Deux entreprises développent effectivement ce type de logique (In Vivo, NSA rachètent des entreprises au Brésil, au Vietnam et au Mexique et Sanders est également présent à l'international). Ce sont des entreprises importantes avec de réelles ambitions à l'international mais il faut être clair : je l'ai dit, notre marché est mature, il n'y a donc plus de perspectives de développement sur le territoire national. Conséquence : soit vous êtes une coopérative attachée à votre territoire et vous continuez à travailler sur le marché français, soit vous êtes une entreprise qui a des velléités de développement et des opportunités à l'étranger, et qui développe un savoir-faire en France qu'elle va vendre à l'international. Est-ce répréhensible ? Je n'en sais rien. De toute façon, les aliments pour animaux ne voyageant pas, ces pays-là vont devoir développer leur propre production. Est-ce mal que ce soit des Français qui les aident à le faire ?

Les beaux jours de cette recherche sont derrière nous

MAA. Nathalie, on entend dire que la France dispose d'atouts en termes scientifique et technologique. En a-t-elle vraiment encore, et a-t-

elle une carte à jouer dans le devenir de l'alimentation animale ? Sachant que si certains militent pour que l'on mange moins de viande, d'autres en revanche beaucoup pensent que les animaux génétiquement modifiés, qui grandissent deux fois plus vite, à l'instar du saumon transgénique qui devrait être, demain, sur les tables des Américains, sont une solution...

Nathalie Priymenko. Je vais être pessimiste, voir très pessimiste. Vous posez la question du futur proche et du futur un peu plus lointain de la recherche en alimentation animale.

Eh bien les beaux jours de cette recherche sont derrière nous. Aujourd'hui, les crédits aujourd'hui sont extrêmement faibles et plus ou moins orientés pour mener de la recherche en alimentation animale à visée plutôt humaine, c'est-à-dire pour améliorer la santé de l'homme. Donc, à ce jour, très peu de moyens sont alloués à cette recherche. Nous avons de l'avance il y a trente ans, mais je ne suis pas sûre que nous allons pouvoir la conserver. Peut-être même que nous finirons par la perdre par rapport aux autres, parce que si on ne se pose pas de nouvelles questions, si on ne réalise pas d'expérimentations, arrivera un moment où nous ne serons plus créatifs.

Pour garder notre avance, et notre optimisme, il faut mettre des moyens sur la sélection de semences, sur l'étude de modèles, sur l'encadrement de l'agriculture en France. On n'a rien sans rien, et aujourd'hui il faut vraiment que nous réinvestissions dans l'alimentation animale.

Plus généralement, en ce qui concerne les animaux ou les plantes génétiquement modifiés, toutes les pistes sont bonnes à prendre. Il suffit de réfléchir, ensuite, si on va les utiliser ou pas, si ils ont un intérêt ou non... Si un homme doit manger 10 kg de riz pour couvrir ses besoins en vitamine A, certains végétaux plus riches en nutriments sont peut-être utiles... Reste que, aujourd'hui, l'Europe a fait le choix de ne pas cultiver d'OGM.

MAA. Bruno, dans leur synthèse les étudiants ont dit que « les éleveurs doivent prendre conscience du rôle fondamental qu'ils ont à jouer dans la transition et se demandent si vous êtes prêts à changer de système ? » Pour vous y aider, pensez-vous que des politiques publiques incitatives peuvent être des leviers ? A l'inverse, d'autres initiatives pourraient-elles

vous freiner – nous pensons en particulier au futur traité Europe-USA, le fameux TAFTA ?

Tafta, double peine

Bruno Dufayet. S'il y a un métier qui ne cesse d'évoluer, c'est bien celui d'éleveur. Je suis la quatrième ou cinquième génération sur l'exploitation, et les pratiques ne cessent d'évoluer, même depuis mon installation en 1996. Je me pose encore des questions sur la culture de l'herbe sur mon exploitation. Nous sommes en permanence dans l'évolution, dans la recherche de nouveautés.

Ensuite, il y a eu une remarque sur le végétal demain à la place de l'animal : pourquoi pas ? Allons-y ! En revanche, que fait-on des territoires où on ne peut pas faire du végétal ? Qui les gère, qui s'occupe de la population rurale sur ces territoires ? On la ramène en ville ? Car c'est aussi un enjeu. On ne met pas assez en avant tous les services induits par l'élevage pour la société, alors que l'on parle souvent des nuisances...

Je trouve qu'il serait très intéressant de pousser la discussion jusqu'au bout. Je pose donc la question aux étudiants : demain, si on arrête l'élevage, quelles sont les conséquences en termes social et de territoire, et sommes-nous prêts à les accepter ?

Et puis-je me pose la question de la fertilité de sols - je n'ai pas la réponse. Comment renouvelle-t-on le taux de matières organiques nécessaire à la fertilité des sols ? Sans élevage, plus de production de matière organique... Dès lors, comment maintenir un sol productif ? A long terme, il faudra une réponse...

Concernant les grands enjeux, je reviens sur la communication sur nos pratiques et tous les services rendus par l'élevage. Finalement, veut-on conserver un modèle assez respectueux de certaines pratiques ou, si on dit non à l'élevage en France, subir l'élevage américain, sud-américain avec tous ses travers. Du coup le TAFTA est une vraie inquiétude, car demain il se pourrait que des contingents de viande arrivent des Etats-unis. C'est-à-dire que nous sommes prêts à accepter en Europe des viandes qui seront produites dans des conditions que j'ai décrites, très différentes des nôtres. Avec des prix dont on sait qu'ils seront bien plus bas, et qui provoqueront des déséquilibres.

Quels déséquilibres ?

Les Américains consomment surtout de la viande hachée donc essentiellement l'avant de l'animal. En France, nous consommons encore pas mal d'arrière d'animal. En conséquence, ils vont nous envoyer de la viande que l'on consomme (les parties arrière des animaux) ce qui viendra déstabiliser encore plus les équilibres de carcasses que nous avons dans notre filière.

Pour nous, le Tafta, c'est donc la double peine : l'aspect prix et déstabilisation de la filière. Au-delà du soutien de la PAC, nous attendons donc des pouvoirs publics qu'ils aient le courage politique d'affirmer un modèle français, un modèle européen et de le faire valoir.

Et puis, dernier enjeu très important, celui des revenus pour renouveler les générations dans la filière. Aujourd'hui, quand on voit les niveaux de revenus en production bovine, on peut s'inquiéter sur la capacité que nous aurons à renouveler.

Nathalie Priymenko. Précisons que pour les viandes importées, on ne peut pas garantir le sanitaire irréprochable car la plupart des pays (hors Europe) dont les USA n'ont pas la même politique sanitaire ni les mêmes exigences.

DEBAT

Une étudiante en 2^{ème} année. Vous avez parlé de réinvestir dans la filière des animaux génétiquement modifiés. M Dufayet, est-ce quelque chose que vous envisagez ?

Bruno Dufayet. Aujourd'hui non. Mais si, demain, on a la certitude qu'il n'y a pas d'incidence, si on nous garantit qu'il n'y a pas de risque, que l'on peut le produire sans impact pour l'avenir je dirai oui.

Une étudiante. Dans différentes filières de l'élevage (porcin, bovin, etc.), de nombreux éleveurs sont pris à la gorge et ont des pratiques qu'ils ne cautionnent pas sur le plan des impacts environnementaux, sauf qu'ils n'ont pas la possibilité, ni les moyens économiques leur permettant de mettre en place d'autres solutions. Or c'est ce qu'on leur demande aujourd'hui. On leur demande donc

de prendre un risque économique qu'ils n'ont pas forcément la capacité de prendre. Dès lors, comment pourrait-on donner à cette population, au-delà des aides de la PAC, les moyens de prendre ces décisions-là ?

Valérie Bris. Je connais un peu mieux les élevages de porcs : depuis quelques années, la situation économique est très difficile pour ces éleveurs. Pour simplifier, les élevages sont tout juste à l'équilibre et ne dégagent pas suffisamment de revenus pour investir. Je n'ai pas les solutions, cela fait partie des enjeux. Cela me ramène au rapport Van Doorn, à savoir que le modèle d'élevage de demain doit être économiquement performant pour permettre aux éleveurs de gagner correctement leur vie et d'investir.

Je ne pense pas que cela passe uniquement par des aides publiques, mais aussi par une meilleure relation avec la grande distribution, car chaque fois que nos filières de production monogastrique ont fait des gains de productivité de valeur, nous les avons gentiment donné à la distribution et aux consommateurs sans réel partage de la valeur. On a donc d'importants enjeux d'élevages vieillissant et de réinvestissement afin de moderniser.

Nathalie Priymenko. On aura des progrès uniquement si le partage des bénéfices entre les partenaires est juste et si le revenu des agriculteurs correspond à leur travail. Par exemple, pendant la crise de la vache folle, les cours du bœuf ont chuté de manière extraordinaire. Mais le prix du bœuf à la vente, lui, est strictement resté le même. Il n'y a donc eu aucune régulation du marché. Finalement le système est totalement pervers. Il y a peut-être une vraie transparence à donner sur les marges de chacun et à redéfinir pour permettre aux agriculteurs de gagner leur vie.

Bruno Dufayet. Oui, qu'il y ait une vraie répartition équitable des marges ! Sur les quatre derniers mois, le prix à la production du bœuf a baissé de 20 % alors que le prix à la consommation est légèrement en hausse. Le différentiel doit bien aller quelque part. C'est mathématique. Je souhaiterais aborder la question de la cohérence entre les attentes du consommateur et son acte d'achat. Il demande énormément de garanties, de choses à la production ; il est en revanche beaucoup moins

cohérent dans son acte d'achat. Il suffit de regarder la part de viande étrangère pour ce qui concerne la viande rouge consommée en France et notamment dans la restauration hors domicile.

Marc Moraine, Inra UMR Agir. J'ai l'impression que dans vos interventions vous avez parlé beaucoup de pluralité de modèles et, finalement il me semble que de vos propos émergent deux modèles qui se dessinent et s'intercroisent. Pourtant, à mon avis, ils ne s'intercroisent pas dans la réalité et sur le terrain.

Vous avez parlé de filières d'élevage ayant la possibilité de se positionner sur un marché ouvert, mondialisé, éventuellement capable de produire pour de nouveaux marchés émergents, la Chine... Investir dans la recherche génétique sur les semences, sur l'amélioration variétale, cela a un coup qui va se répercuter sur les agriculteurs. Par ailleurs, M. Dufayet a parlé des services rendus par l'élevage (en agronomie, nous parlons de services écosystémiques) liés pour beaucoup à la diversité de l'usage des espaces. Cela exclut donc notamment la monoculture de maïs et les paysages très simplifiés. En revanche, cela inclut les systèmes de production plutôt herbagers, avec des performances variables selon la manière dont ils sont conduits. Mais, en général, la biodiversité est plutôt favorisée et l'utilisation de cet espace est faiblement intensive.

Il y a donc une dichotomie entre une filière plutôt industrielle plutôt tournée vers le marché mondialisé et puis ce que M. Dufayet appelle le savoir-faire à la française qui mobilise peut-être davantage des connaissances, la capacité de gestion des agriculteurs et un peu moins la recherche génétique. Du coup, que se passe-t-il en termes de filière, de structuration des territoires ? J'ai l'impression que ces modèles ne sont pas complètement compatibles, en tout cas qu'ils n'ont pas la même gamme de performances de durabilité.

Industriel n'est pas un gros mot

Valérie Bris. A un moment donné, on peut décréter que la France ne doit plus faire que de l'extensif avec des filières de qualité, y compris pour les outils de transformation. Moralité, on aura moins d'animaux dans les abattoirs, qui seront moins rentables, qui devront donc fermer. Il faudra alors transporter les animaux plus loin etc.

Ce que je veux dire simplement, c'est qu'il y a de la place à la fois pour les filières dites de qualité ou d'un modèle extensif, qui répond

aux attentes d'un certain nombre de consommateurs, et pour des productions plus standardisées, qui respectent les contraintes et les règles du jeu de notre modèle français, européen en termes de sécurité sanitaire, de respect de l'environnement, du bien-être animal, etc. Effectivement, ce deuxième modèle est plus intensif mais, personnellement, je pense que « industriel » n'est pas un gros mot. Il faut être fier d'avoir une activité industrielle parce qu'elle construit un tissu, qui permet le maintien d'activités, au sein de nos territoires.

Nathalie Priymenko. J'ai cru, moi aussi, que le système en France était dichotomique, avec des productions peu rentables comme l'élevage extensif en montagne, à l'inverse des cultures intensives de plaine et de l'élevage plus ou moins hors-sol. Ce n'est pas cela du tout aujourd'hui, c'est bien plus compliqué. La gestion des pâturages de montagne peut être améliorée en vue de donner des systèmes économiquement viables, capables d'être compétitifs et permettre des échanges internationaux, valorisant nos signes de qualité.

Bruno Dufayet. Je voudrais rajouter une chose. On peut augmenter la production sans obligatoirement détruire l'environnement, ni la biodiversité. Et je pense que des chercheurs de l'Inra travaillent en ce sens. Enfin, qu'est-ce qu'un modèle industriel ¹⁴? J'ai souvent du mal à le définir... S'il s'agit de travailler avec des industriels, cela ne me fait pas peur. Nous en avons besoin aussi pour faire avancer la filière, pour aller conquérir des parts de marché.

Jeanne, 2^{ème} année à l'Ensat. Vous avez parlé de coût, de transparence, de compréhension... Sur l'étiquetage, en tant que consommatrice, j'aimerais bien savoir ce que l'on trouve dans nos aliments.

Valérie Bris. Sur la transparence de ce qu'il y a dans les aliments pour les animaux, nous avons une réglementation extrêmement stricte sur le sujet. L'étiquetage des aliments pour les animaux est nettement plus informatif que celui

¹⁴ « Les fermes usines étrangent-elles l'élevage ? » (PDF 12 pages). Actes des Controverses européennes de Marciac (juillet 2015) http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/dispute_elevage_Marciac_2015.pdf

pour les humains. Quand vous êtes fabricant d'aliments, vous êtes obligé d'apposer sur votre étiquette l'intégralité des matières premières par ordre pondéral décroissant, l'intégralité des additifs à usage zootechnique, la composition nutritionnelle, le mode d'emploi, l'étiquetage systématique de la présence d'OGM, etc. Donc la transparence vis-à-vis de l'éleveur, qui est notre client, existe.

Ensuite, qu'il y ait une demande du consommateur pour comprendre quel est le mode d'élevage des animaux, que ce soit la façon dont ils sont nourris ou les normes de bien-être... cela devient un peu compliqué à ajouter à l'étiquetage des denrées alimentaires car ce n'est ni contrôlable, ni mesurable. Après, qu'il existe des enceintes de débats et que la filière communique vers le grand public pour expliquer ce qu'on fait, ne pose pas de problème. En revanche, qu'on le mette sur l'étiquette, cela me gêne, dans la mesure où il faudra le faire sur les produits franco-français ou européens, si c'est une réglementation européenne, mais que, en revanche, compte-tenu des accords internationaux sur le commerce ces informations ne seront pas délivrées sur les produits d'importation. A ce moment-là, cela crée pour les opérateurs français une distorsion de concurrence qui pose un vrai problème économique, parce qu'afficher une information, cela a un coût, et que l'on peut avoir de fausses étiquettes sur des produits importés.

MAA. En nutrition animale, quand un aliment contient plus de 0,9% d'OGM, il est considéré comme OGM. Cela, les éleveurs le savent, mais pas les consommateurs. Ensuite, certains éleveurs communiquent l'information « nourris sans OGM », etc.

Nathalie Priymenko. Les Ogm ne sont qu'un problème parmi d'autres. Dans chaque élevage les gens ne vont pas forcément communiquer sur la manière dont ils ont élevé les animaux, la manière dont le transporteur a conduit les animaux de l'élevage à l'abattoir... On ne peut pas tout savoir, il faut avoir une certaine marge de confiance.

**POUR ALLER PLUS LOIN, CONSULTER
D'AUTRES RESSOURCES PUBLIEES SUR LE
SITE DE LA MISSION AGROBIOSCIENCES**

→ **Sur l'alimentation du bétail**

- **Nutrition du bétail : faut-il tout envoyer paître ?** Entretien avec N. Priymenko (février 2012)

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=3322

- **Comment nourrir notre cheptel ? Une industrie qui marche sur des œufs.** Revue de presse février 2012)

- **Alimentation-santé : quand Bleu Blanc Cœur veille aux grains.** Entretien avec Nathalie Kerhoas (mars 2012)

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=3328

- **OGM et alimentation animale : la transparence en filière doit être le maître-mot.** Entretien avec V. Bris (mars 2010)

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2802

- **Histoire de... La luzerne, une nouvelle chimie en herbe** (2005)

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1221

→ **Accéder à tous les Cahiers issus des Tables rondes du développement durable**

(Climat, élevage, agro-foresterie, circuits courts, amélioration génétique des plantes, agriculture urbaine, accès aux terres...)

http://www.agrobiosciences.org/rubrique.php3?id_rubrique=111

Document édité par
la Mission Agrobiosciences
(février 2016)

Tél. 05 62 88 14 50
www.agrobiosciences.org
Suivez-vous sur facebook et sur
twitter @agrobiosciences