

CE MONSTRE QU'IL FAUT DOMPTER

ALIMENTATION Pour réduire la consommation de viande, le soja est un substitut intéressant. Mais ses mérites diététiques en font-ils vraiment l'aliment miracle? Le point sur les enjeux.

Pour le profane, le soja ressemble à une simple plante verte. Mais ses gousses velues renferment de l'or: les graines, dont on peut tirer du lait ou faire le précieux tofu, nourrissent pas mal de fantasmes. Surtout quand celles-ci pous-

sent en Suisse. Et en bio. Les surfaces agricoles dédiées au soja issu de l'agriculture biologique explosent. Au centre Agroscope de Changins (VD), les scientifiques de la Confédération travaillent d'arrache-pied pour tirer le maximum de cette plante miracle.

Originaire du sud de la Chine, le soja n'est pas un habitué de nos contrées. Tant au niveau du goût que du climat, la Suisse ne représente pas (encore) un terreau favorable à son adaptation.

Cela dit, les enjeux sont énormes. La demande est telle que l'importation demeure inévita-

ble. Cette dépendance de l'étranger et de pays où les OGM sont rois n'est pas sans danger. Près de 60% du soja consommé aujourd'hui en Suisse provient du Brésil. Parmi les lea-

ders mondiaux de la production, il reste le seul pays qui permet encore de répondre à la demande de plantes non OGM. Mais jusqu'à quand? Trouver des alternatives devient donc ur-

gent. De l'éprouvette à l'assiette, c'est tout un système qui demande à être repensé.

Les regards se tournent désormais vers l'est de l'Europe, où les vertes plaines du Danube pourraient prendre l'allure de terre promise.

● GUILLAUME CHILLIER

CLIMAT

«Une année sur quatre, voire plus, les conditions sont difficiles.» Depuis plus de 30 ans, le centre agronomique de Changins (VD) lutte pour faciliter l'adaptation du soja au climat continental helvétique. Les étés trop frais sont en cause. Claude-Alain Bétrix, agronome spécialisé dans le soja, l'explique: «En juillet, des températures inférieures à 15 degrés peuvent avoir des effets très défavorables.» Poussant à 600 mètres d'altitude au maximum, et amateur de soleil, le soja donne du fil à retordre aux agriculteurs.



OGM

Selon les douanes helvétiques, plus de 60% du soja importé en Suisse proviennent du Brésil, seul pays sud-américain avec suffisamment de production sans OGM. Mais pas pour très longtemps. Garantir un soja qui respecte les critères du développement durable devient de plus en plus difficile outre-Atlantique. «C'est compliqué. Au fond des cargos et des batteuses, il reste toujours des produits OGM», explique Claude-Alain Bétrix. Selon lui, la dépendance est telle que, «si on voulait vraiment n'avoir aucune contamination, il ne faudrait prendre que du soja suisse ou provenant du Danube».

« Au fond des cargos et des batteuses, il reste toujours des produits OGM. Le risque de contamination est important »

Claude-Alain Bétrix, agronome à Changins (VD)



NUTRITION

Comme alternative à la viande, «le tofu est un produit particulièrement intéressant, pour la qualité de ses protéines et de ses graisses», explique Gabrielle Calderara, responsable diététique à la Clinique La Lignière, à Gland (VD). Le produit, tiré du lait obtenu après cuisson des graines de soja jaune, est conseillé par les diététiciens. «Il est riche en oméga 3. De ce fait, il réduit le cholestérol.» Et la teneur en protéines s'améliore. «Depuis le début des expérimentations, on est passé de 38 à près de 50%», se réjouit l'agronome Claude-Alain Bétrix.



GOÛT

Best-seller des produits fabriqués à base de soja, le tofu n'a pas toujours la cote. Son goût est jugé fade par bon nombre de gastronomes occidentaux. Ce fleuron de la cuisine asiatique n'est pas adapté aux palais européens, à moins d'être épicié. La recherche tente de limiter ce lourd handicap. L'Agroscope propose depuis 2005 l'Aveline, une variété réputée pour ses saveurs de noisette. Ce type d'innovation gustative enthousiasme l'industrie. Vu l'engouement populaire, le tofu n'est pas près de désertter les rayons des supermarchés.



+138%

La surface dévolue à la production de soja bio en Suisse explose. Entre 2012 et 2014, elle est passée de 80 à 190 hectares. A la fin de cette année, le soja pourrait couvrir jusqu'à 350 hectares.

3 jours

Soit la période d'autosuffisance en soja que la production permet actuellement en Suisse. Il faudrait plus de 133 000 hectares de soja pour couvrir la consommation annuelle du pays.

PRODUCTION

«Les agriculteurs viennent par eux-mêmes au bio. C'est de plus en plus intéressant», analyse Maurice Clerc, ingénieur à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique. Grâce à une rentabilité accrue et une demande excédant l'offre, la production suisse de soja biologique attise les convoitises. Encouragés par cette expansion, les chercheurs veulent maintenant rendre la filière «plus durable et plus solide».

