

Bourgogne-Franche-Comté

Les protéines, un bon plan

Les coopératives de l'Alliance BFC ont structuré leur propre filière en protéines végétales, principalement issues du soja, de la semence à la transformation à destination de l'alimentation animale, et depuis peu humaine.

Les enjeux autour des protéines végétales sont grands, entre les objectifs nationaux d'autonomie protéique ou l'essor du soja avec la charte soja de France et le non-OGM. Portées par des surfaces de soja en hausse, les coops de Bourgogne-Franche-Comté n'ont pas attendu le plan protéines, d'ailleurs toujours aux abonnés absents, pour structurer leur propre filière. En 2018, la région a été la deuxième région productrice de soja, derrière l'Occitanie, avec 34 420 ha, soit 22 % de la sole française. Et si l'on considère l'ensemble des protéagineux, la région pointe en troisième position, avec 14 % de la sole. L'union Alliance BFC, formée par Dijon céréales, Bourgogne du Sud et Terre Comtoise, est impliquée dans tous les maillons de la chaîne, de la semence à la transformation.

850 HA DE SEMENCES DE SOJA

Premier maillon, la plateforme d'innovation Artémis. « Le travail sur la variété est le premier moyen d'obtenir des plantes riches en protéines », déclare Christine Bouilly, responsable agronomique de Bourgogne du Sud. Des essais en soja sont menés sur plusieurs sites d'expérimentation afin de déterminer les variétés ainsi que les techniques culturales adaptées aux spécificités régionales, tout en obtenant des produits riches en protéines. Vient ensuite la production de semences avec Val Union BFC semences. Avec ses deux sites, ce sont 850 ha de soja produits par les agriculteurs multiplicateurs de la région qui sont traités chaque année, ainsi que 1 000 ha de légumineuses. « Cela représente 16 à 19 % de la production de semences de soja nationale », précise Marc Grangeot, directeur opérationnel de Val Union BFC semences.

Troisième étape, la production par les agriculteurs et la collecte par les coopératives de l'alliance. 20 900 t de soja ont été collectées en 2018 par Bourgogne du Sud, 9 247 t par Dijon céréales.

CAP SUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Et pour finir, la transformation. Avec Extrusel, réunissant cinq coops (Dijon céréales, Interval, Terre d'Alliances, Terre Comtoise et Bourgogne du Sud) ainsi que des fabricants d'aliments, la transformation à destination de l'alimentation animale était déjà assurée. Mais en 2019, l'Allian-

ce BFC s'est lancé un nouveau défi, celui de l'alimentation humaine avec la production de protéines végétales texturées. Avec la mise à contribution des compétences d'Extrusel, et grâce à l'accompagnement de Sofiprotéol, l'alliance a ainsi créé Selvah (société pour l'extrusion de légumineuses valorisées en alimentation humaine) pour la création d'un outil d'extrusion. Pour Dijon céréales, « Selvah apportera une réponse aux acteurs des industries alimentaires en matières de traçabilité, de garantie non OGM et "Clean Label" ».

Lucie Petit

SELVAH, LA MACHINE EST LANCÉE

L'outil d'extrusion de Selvah à Ciel (Saône-et-Loire) est entré en production en novembre dernier (photo). « Nous avons réussi à tenir les délais de mise en activité annoncés en février », se réjouit Romain Peteuil, responsable de l'innovation et du développement de Bourgogne du Sud. L'objectif est de transformer chaque année 2 000 t de graines de soja produites principalement en Bourgogne-

Franche-Comté. 15 % de la gamme sera certifiée bio. « Nous n'avons pas vocation à aller au-delà, pour rester dans le local, note Romain Peteuil. Mais nous allons faire des compléments de gammes avec d'autres légumineuses, que l'on développe dans notre service de R&D interne. » Les premières livraisons à destination des industries alimentaires sont prévues pour janvier.



ALLIANCE BFC