



La revue francophone sur les fourrages et les prairies

*The French Journal on Grasslands and Forages*

Cet article de la revue **Fourrages**,  
est édité par l'Association Francophone pour les Prairies et les Fourrages

Pour toute recherche dans la base de données et  
pour vous abonner :

**[www.afpf-asso.fr](http://www.afpf-asso.fr)**



**Association Francophone pour les Prairies et les Fourrages**  
AFPF – Maison Nationale des Eleveurs –  
149 rue de Bercy – 75595 Paris Cedex 12  
Tel. : +33.(0)7.69.81.16.62 – Mail : [contact@afpf-asso.fr](mailto:contact@afpf-asso.fr)

# Contribuer à l'autonomie protéique de son territoire en proposant aux éleveurs des filières oléo-protéagineuses du champ à l'auge

J. Peyrat<sup>1</sup>, S. Moncet<sup>1</sup>

La hausse des prix, le manque de disponibilité des matières premières importées mais aussi la quête d'une agriculture plus durable conduisent aujourd'hui les éleveurs français à rechercher des solutions pour être plus autonomes en protéines pour nourrir leurs troupeaux. Le groupe RAGT Plateau central et ses usines situées en Occitanie souhaitent prendre part à cet enjeu en structurant deux filières d'oléo-protéagineux : l'une concernant du tourteau de colza local et l'autre des complémentaires protéiques extrudés locaux à base de soja, lin, féverole et pois.

## RESUME

La volatilité sur le marché des matières premières agricoles et la recherche d'une agriculture plus vertueuse poussent aujourd'hui les agriculteurs à rechercher plus d'autonomie dans l'alimentation protéique de leurs animaux d'élevage. Le groupe RAGT Plateau Central, acteur incontournable de la nutrition animale en Occitanie, s'est emparé de cette problématique en proposant de relocaliser la production et la transformation de graines oléo-protéagineuses sur son territoire. Une filière visant à produire plus de 3000t de tourteau de colza non OGM à partir de graines collectées sur le territoire permettra de couvrir 37 % des besoins de consommation. Une autre filière destinée à la production de complémentaires protéiques extrudés à base de soja, lin, féverole et pois servira à nourrir les nombreuses filières animales du territoire désireuses de s'engager dans une alimentation locale et non OGM. La production d'agneau Label rouge Lou Pailhol s'est d'ailleurs engagé sur 2 ans à intégrer ces aliments protéiques locaux auprès de ses éleveurs. En répondant aux besoins des producteurs, des éleveurs mais aussi des consommateurs du territoire, ces deux projets aideront à la synergie des acteurs agricoles mais aussi à une meilleure autonomie du territoire par une relocation de la production de protéines pour l'alimentation des filières animales d'Occitanie.

## SUMMARY

**Contributing to the protein autonomy of the region by offering livestock farmers oil and protein products from field to trough**

The volatility of agricultural commodity markets and the quest for a more virtuous form of agriculture are driving farmers to seek greater autonomy in the protein feed they supply to their livestock. The RAGT Plateau Central group, a key player in animal nutrition in the Occitanie region, has taken up this challenge by proposing to relocate the production and processing of oilseeds and protein crops within its territory. A process aimed at producing over 3,000 tonnes of non-GMO rapeseed meal from seeds collected in the region will cover 37 % of consumption needs. Another line, for the production of extruded protein supplements made from soy, linseed, faba beans and peas, will be used to feed the region's many livestock industries, which are keen to commit to local, non-GMO feedstuffs. Label rouge lamb producer Lou Pailhol has made a 2-year commitment to integrate these local protein feeds with its breeders. By meeting the needs of local producers, breeders and consumers alike, these two projects will not only help to create synergies between agricultural players, but also enhance the region's self-sufficiency by reallocating protein production to feed Occitanie's livestock sectors.

La région Occitanie dispose de nombreuses usines de fabrication d'aliments pour animaux d'élevage qui dépendent très fortement de protéines issues d'importations afin d'alimenter les filières animales du territoire. Les cultures de graines d'oléagineux et protéagineux (Lin, Soja, Pois, Féverole, etc...) qui pourraient alimenter les troupeaux du territoire en protéines sont encore trop peu cultivées en Occitanie

puisque peu de débouchés existent pour ces cultures. Une vraie problématique se pose quant au maintien de ces cultures dans les exploitations, pourtant essentielles à leurs assolements. Le principal concurrent de ces oléo-protéagineux produits sur le territoire français est le soja d'importation (OGM et non OGM). Ces importations sont d'autant plus importantes que la consommation de tourteau progresse plus vite que la capacité de

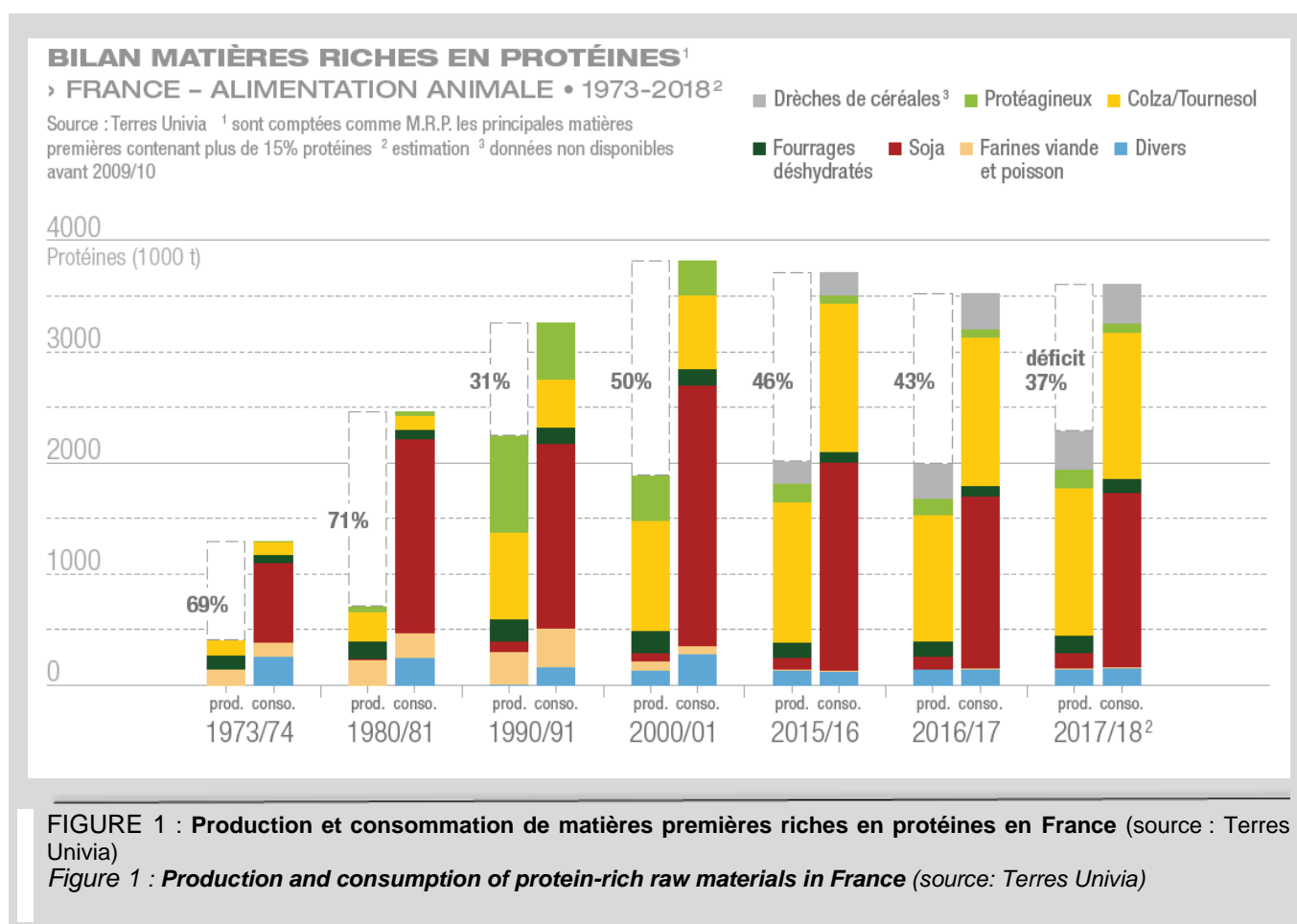
## AUTEURS

1 : RAGT Plateau Central, rue Emile Singla, 12000 RODEZ ; jpeyrat@ragt.fr, smoncet@ragt.fr

MOTS-CLES : Tourteau de colza, Filière locale, protéagineux

KEY-WORDS: Rapeseed meal, Local production chain, Protein-rich crops

REFERENCE DE L'ARTICLE : J. Peyrat, S. Moncet (2023). « Contribuer à l'autonomie protéique de son territoire en proposant aux éleveurs des filières oléo-protéagineuses du champ à l'auge », Fourrages 254, 9-13



production française (Sailley *et al.*, 2021). Les deux projets menés par le groupe RAGT Plateau Central s'inscrivent dans cet objectif de relocalisation de la production de protéines au champ et de leur intégration dans les rations alimentaires des filières animales d'Occitanie.

## 1. Production et collecte d'oléo-protéagineux : état des lieux et mise en place de filières en Occitanie

Alors que dans les années 1990, la France retrouvait petit à petit sa capacité à assurer les besoins en protéines *via* le développement des tourteaux de colza et de protéagineux, il est désormais de plus en plus difficile de maintenir ce cap (Figure 1). La baisse des surfaces en colza ces 3 dernières années vient effectivement perturber cet équilibre, d'autant plus que les besoins en tourteaux se maintiennent. Pour le soja, le déficit est très marqué avec une forte consommation des tourteaux de soja et une faible production de graines de soja sur le territoire français. Le fort développement de la part de maïs ensilage dans les rations vaches laitières accentue encore ce besoin en tourteaux (colza et soja). La France ne produit que 3 % de ses besoins en tourteaux de soja et 6 % de sa consommation en huile de soja. L'objectif pour le groupe RAGT Plateau Central

en Occitanie est de **contribuer à la réduction de ce déficit entre consommation et production de protéines.**

### 1.1 Etat des lieux de la production d'oléo-protéagineux en Occitanie

#### 1.1.1 La production de soja en Occitanie : une culture qui a de l'avenir sur le territoire

En Occitanie, la collecte de graines de soja se maintient autour des 110 000 tonnes, ce qui représente environ **le tiers du volume collecté en France** (Tableau 1). La production de soja occitane est importante tout comme sa consommation (notamment sous forme de tourteaux) du fait de la présence de nombreuses filières animales fortes consommatrices (Brebis laitière de la zone Roquefort, Veau d'Aveyron et du Ségala, les volailles label rouge fermières d'Occitanie). La transformation du soja produit en Occitanie est primordiale pour répondre aux besoins du marché. Aujourd'hui, seulement 1 outil de trituration de soja existe en Occitanie : Sojalim à Vic en Bigorre dans le département des Hautes-Pyrénées qui transforme environ 20 000 tonnes par an de soja non OGM. **La relance de la culture du soja en Occitanie passera donc par la capacité du territoire à transformer localement les graines et les nouveaux volumes attendus.**

	OCCITANIE			FRANCE
	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2020/2021
<b>Soja (en t)</b>	109 166	109 158	105 214	311 089
<b>Colza (en t)</b>	109 373	85 027	74 792	3 153 424
<b>Féverole (en t)</b>	6 406	9 869	3 888	66 314
<b>Pois (en t)</b>	15 171	20 108	11 193	449 272
<b>Lin (en t)</b>	2 797	3 599	2 434	39 388

TABLEAU 1 : Nombre de variétés de légumineuses fourragères inscrites sur le catalogue officiel français et européen ; surfaces de multiplications de semences et ventes de semences

Table 1: *Number of forage legume varieties registered in the official French and European catalogs; seed multiplication areas and seed sales*

### 1.1.2 La production de colza peine à se maintenir correctement en Occitanie

La légère hausse des surfaces par rapport à l'année précédente ne suffit pas à enrayer le recul de collecte constaté depuis plusieurs années (- 31 % sur la campagne 2020/2021, Tableau 1). **Entre impasses techniques et météo défavorable, les agriculteurs semblent de plus en plus nombreux à se détourner de cette production.** Le contrôle des insectes devient de plus en plus délicat sur le colza, en raison du retrait de certaines matières actives (notamment les néonicotinoïdes en 2018) et de la résistance que les ravageurs ont développé vis-à-vis des produits restants comme les pyréthriinoïdes. De ce fait, il faut traiter davantage avec des matières moins efficaces, et cette culture est souvent pointée du doigt pour des IFT (indices de fréquences de traitements) élevés, dans un contexte de tensions croissantes avec les riverains lors de l'utilisation des pulvérisateurs. Les conditions climatiques des dernières années ont également joué un rôle majeur dans les difficultés de la culture notamment pour les semis. D'après Terres Oleopro, la production d'un litre de diester de colza génère 1,5 kg de tourteau de colza utilisable directement en alimentation animale. **Cette culture de colza qui présente des enjeux fort pour l'autonomie protéique** de la région devra donc être soutenue et c'est par la proposition d'itinéraires techniques innovants aux agriculteurs que RAGT Plateau Central compte bien relancer la production de colza en Occitanie.

### 1.1.3 La production de féveroles, de lin et de pois sont encore à la traîne en Occitanie

**Les cultures de protéagineux comme la féverole ou le pois connaissent un regain d'intérêt** face aux demandes de protéines d'origine France mais ont tout de même du mal à atteindre un volume de collecte conséquent. En Occitanie, le cap des 20 000 tonnes pour le pois et des 10 000 tonnes pour la féverole ont été atteints sur la campagne 2019/2020 mais ces niveaux ont fortement baissé en 2020/2021 (Tableau 1). En Occitanie, les cultures du pois protéagineux et de la féverole ne représentent respectivement que **4 % et 10 % de la production Française**. Ces protéagineux sont effectivement majoritairement produits sur la

moitié Nord de la France. Pourtant la présence de filières animales comme l'agneau Label Rouge, intéressées par l'alimentation à base de pois ou féveroles, laissent penser que ces cultures ont toute leur place sur le territoire.

Le Lin est une culture oléagineuse qui souffre d'un manque de valorisation : on compte à peine 4 000 tonnes de lin collectées sur les trois dernières années en Occitanie. Pourtant, les graines de lin riches en oméga 3 sont très utilisées pour leurs propriétés anti-oxydantes dans les filières animales du territoire et sont reconnues pour leurs bienfaits nutrition-santé des animaux et du consommateur final.

**La transformation de féverole, pois et lin en Occitanie est donc primordiale pour répondre à la demande d'autonomie protéique** des exploitations d'Occitanie. Le groupe RAGT Plateau Central avec son usine PROMASH (située à Sainte Radegonde, Aveyron) dispose d'un outil industriel d'extrusion qui est capable de transformer ces espèces pour le marché de la nutrition animale.

## 1.2 La filière Nos colzas d'ici

Le groupe RAGT Plateau Central a mis en place en 2020 **une filière colza régionale** consistant à produire des graines colza destinées à être triturées dans l'une des usines du groupe à Albi (Tarn). Le tourteau, issu de la trituration de la graine de colza, sera intégré directement dans les aliments du bétail pour être consommé par les filières animales de la région (production sous cahiers des charges privés et Signes Officiel de Qualité). Un cahier des charges a été mis à disposition des producteurs et stipule les différents critères primaires comme le choix de la variété, la présence de cultures associées pour piéger les méligèthes, ou encore l'utilisation de biostimulants pour réduire l'utilisation de produits phytosanitaires. L'objectif est de collecter 5 000 t de graines de colza qui seront chaque année, transformées transformée en huile et tourteau, représentant respectivement 1 800 t d'huile et 3 150 t de tourteaux. Cette filière permet de **couvrir 37 % des besoins en tourteaux de colza** de l'usine du groupe. Par ailleurs, avec cette filière Nos

Colzas d'Ici, le groupe RAGT Plateau Central réduit son impact carbone pour la trituration de son colza qui autrefois circulait du port de Sète jusqu'à l'usine de trituration Le Mériot (Aube) avant de revenir à Albi pour être stocké puis livré aux éleveurs.

### 1.3 La filière Nos Sojas d'ici, Nos Féveroles d'ici et Nos Lins d'ici

Le groupe RAGT Plateau Central a également mis en place en 2022 une **filière soja, féverole et lin régionale** destinée à faire produire aux agriculteurs 2 000 t de graines de soja, 900 t de graines de féveroles et 1 000 t graines de lin à l'horizon 2024. Ces graines seront ensuite acheminées vers l'usine de PROMASH (Sainte Radegonde, Aveyron) qui transformera les graines soit en flocons soit en aliments extrudés directement utilisables pour l'alimentation des animaux

d'élevage et pour fournir prioritairement les filières animales du territoire. Un cahier des charges a également été mis à disposition des producteurs pour chacune des espèces produites. Le contrat concernant la féverole met un accent particulier sur le type de variété utilisée (faible taux de vicine et convicine recherché). Pour le lin, le type de variété utilisée et la possibilité d'un traitement de la semence au zinc sont deux critères retenus dans le cahier des charges. Avec la féverole mais aussi le soja, le pois et le lin, ces filières vont permettre de **diversifier les assolements des cultures d'Occitanie** en lien avec la nouvelle PAC 2023 mais aussi contribueront à **réduire l'impact carbone** en fournissant aux éleveurs une **alimentation protéique locale** et moins dépendante du tourteau de soja d'importation. Les agriculteurs seront également accompagnés dans ce projet pour les engager vers des itinéraires techniques innovants.

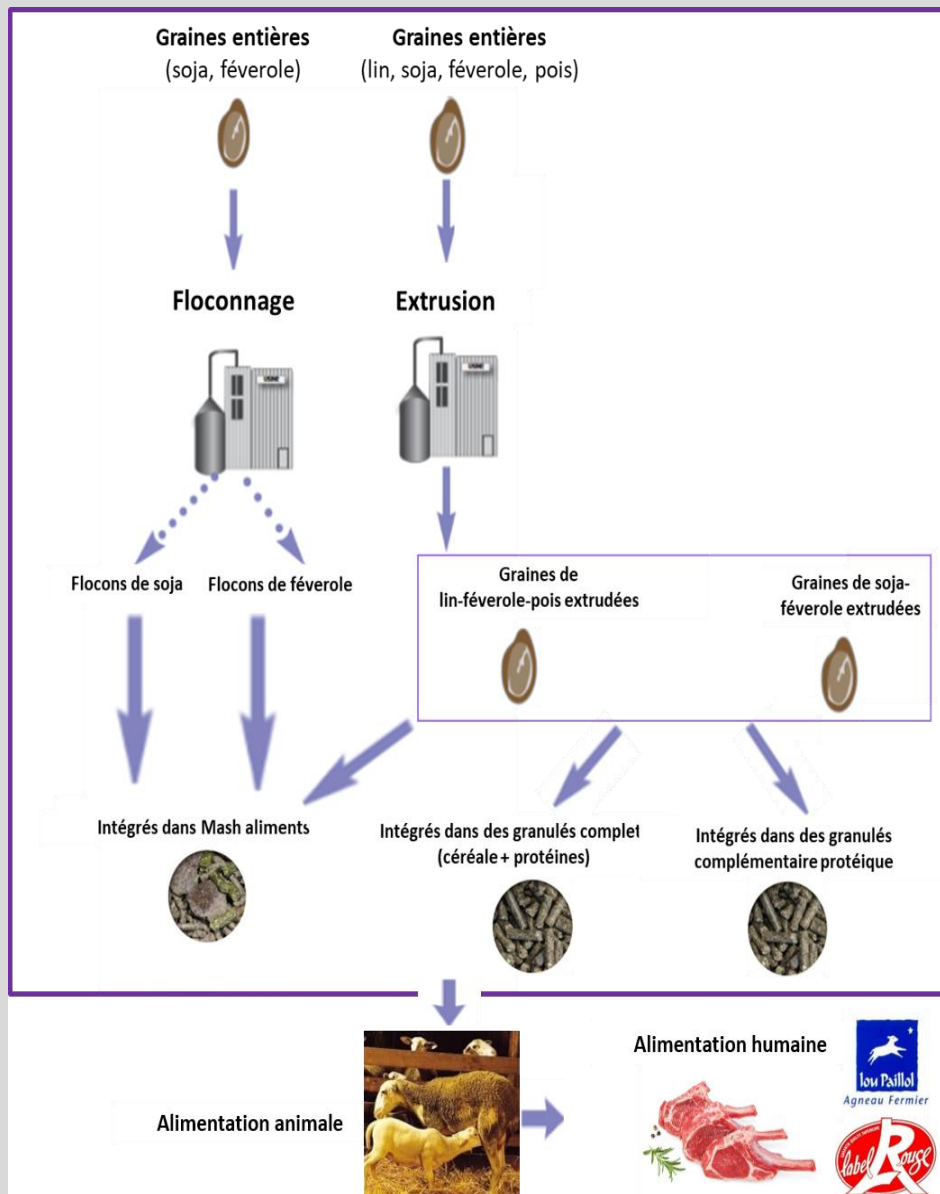


FIGURE 2 : Principe de transformation des graines dans le projet Nos Protéines d'Ici (source : RAGT PC)  
 Figure 2 : Nos Protéines d'Ici project: principle of seed processing (source: RAGT PC)



## **2. Transformation de graines oléo-protéagineuses en Occitanie : des complémentaires protéiques locaux pour les besoins des filières animales**

### **2.1 Le tourteau de colza « made in Occitanie »**

Le groupe RAGT Plateau qui installe actuellement une unité de trituration dans son usine d'Albi pourra produire dès la fin de l'année 2023, plus de 3 500 t de tourteau de colza issus de la collecte locale de graines et couvrant ainsi 56 % de ses besoins. Apportant d'autres types de protéines que le soja, ce tourteau de colza permettra de diversifier les sources de protéines des rations des brebis laitières de la zone Roquefort, fortes consommatrices de tourteau de soja non OGM. Sa richesse en phosphore mais aussi en acides aminés digestibles séduiront les éleveurs de vaches laitières. Le tourteau de colza renferme une concentration en méthionine et lysine digestible proche du taux conseillé pour les vaches laitières (respectivement 1,99g/kg MS et 6,58g/kgMS). La faible teneur en glucosinolates (facteurs antinutritionnels causant des troubles digestifs chez les porcs) permettra également de convenir aux rations des porcs IGP du Sud-Ouest. Enfin, le caractère non OGM de ce tourteau de colza local conviendra à de nombreuses filières sous signe officiel de qualité qui imposent désormais dans leur cahier des charges, une alimentation des animaux sans OGM (exemple de la filière Lait de vache Cant'Avey'Lot).

### **2.2 La filière Nos protéines d'ici et ses matières protéiques locales extrudées**

Le groupe RAGT Plateau, à partir des graines d'oléo-protéagineux collectées chez les agriculteurs céréaliers de la région, produira dès 2023, des protéines sous la forme de flocons (pour le soja et la féverole) ou sous la forme d'aliments extrudés de type granulés complets (céréales + protéines) ou de type granulés complémentaires (protéines seules). Les extrudés sous forme de granulés pourront aussi être intégrés avec les flocons en Mash aliment (mélange de plusieurs matières premières). Le fait de transformer ces graines en aliments extrudés permettra de supprimer les facteurs antinutritionnels des graines crues néfastes pour les monogastriques. Par ailleurs, la cuisson de ces procédés

permettra de rendre plus digestible les graines oléo-protéagineuses pour les ruminants et ainsi améliorer l'efficacité protéique des graines. Une filière Agneau label rouge du nom de « Lou Paillol » s'est d'ailleurs engagée à mettre en essai environ 500 t de ces aliments protéiques locaux auprès de ses élevages.

## **Conclusion**

En créant **deux filières « protéines locales »**, le groupe RAGT Plateau Central s'engage à **relocaliser la production de graines oléo-protéagineuses** et ainsi réduire les protéines d'importation dans l'alimentation des filières animale du territoire. En plus d'assurer de nouveaux débouchés aux producteurs, ces projets renforceront la synergie entre les céréaliers et les éleveurs du territoire d'Occitanie. En limitant les déplacements liés à la transformation des graines et en laissant la matière première sur le territoire, ces deux projets amélioreront l'empreinte environnementale liée à la production des matières riches en protéines. Les contrats spécifiques à la production de colza, soja, féverole et lin, élaborés par RAGT Plateau Central, définissent également des conditions de production respectant les pratiques agroécologiques : diversification des assolements, réduction des produits phytosanitaires avec la mise en place de cultures associées ou l'utilisation de biostimulants. Enfin, ces deux projets répondent aux besoins des consommateurs du territoire en leur apportant un produit issu d'une filière de production et de transformation locale, du champ à l'auge des animaux.

Accepté pour publication le 10 mai 2023

#### REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- FRANCE AGRI MER (2020). « Collecte cumulée de céréales et d'oléo-protéagineux - récolte 2020 », 12 rue Henri Roll-Tanguy, F-93555 Montreuil
- RAGT PC, « Dossier de candidature Nos Protéines d'Ici », Plan de structuration des filières végétales (France Agri Mer), rue Emile Singla, F-12000 Rodez
- SAILLEY M., CORDIER C., COURTONNE J-Y., DUFLLOT B., CADUDAL F., PERROT C., BRION A., BAUMONT R (2021). « Quantifier et segmenter le flux de matières premières utilisés en France par l'alimentation animale », *INRAE Productions Animales*, 34(4), 273-292.
- TERRES UNIVIA, (2020). « Chiffres clés 2019 – Oléagineux et Plantes riches en protéines », 11 rue de Monceau, F-75378 Paris.