



Communiqué de presse

4 Décembre 2013

Le soja, une plante intelligente et ... écologique !

Cultivée depuis 3 000 ans avant J.-C. en Asie, la graine de soja a été introduite en Europe au XVIIIème siècle et est finalement apparue sur nos tables dans les années 90. Du Japon à notre assiette, le chemin a donc été long pour cette petite graine jaune dont l'intelligence n'a pas fini de nous étonner.

Une plante autosuffisante...

Peu cultivé en Europe, le soja présente pourtant des intérêts considérables. Il est en effet capable de capter l'azote de l'air pour sa propre croissance et l'enrichissement de ses graines en protéines, mais également pour le fixer dans le sol. Ainsi, non content de fertiliser la terre pour les cultures suivantes, il ne nécessite, en plus, aucun apport supplémentaire d'engrais azoté pour croître. Les émissions de gaz à effet de serre liées à la production de graines s'en trouvent considérablement réduites, de 4 à 5 fois par rapport au maïs par exemple.

... et résistante

Le soja dispose de longues racines ramifiées qui plongent dans le sol pour y puiser l'eau en profondeur. Comparé à une autre grande espèce céréalière comme le maïs, le soja consomme, dans des conditions de culture similaires, 25% d'eau en moins pour grandir. Autre atout environnemental : sa résistance aux parasites et maladies réduit d'autant l'utilisation de traitements habituellement appliqués aux cultures. Parée de tous ces avantages agro-environnementaux, la culture du soja peut aisément être développée en agriculture biologique.

Une production locale ou européenne...

Si les Etats-Unis, le Brésil et l'Argentine assurent à eux seuls 80% de la production mondiale de soja, celle-ci est destinée essentiellement à l'alimentation animale. La France est également productrice de soja avec une production de 110 000 tonnes en 2013. Le soja y est essentiellement cultivé en Midi-Pyrénées, Aquitaine, Bourgogne, Rhône-Alpes et Franche-Comté. 30% de cette production sont utilisés pour la fabrication de produits au soja destinés à l'alimentation humaine.

Les membres de la Sojaxe, qui regroupe les principaux producteurs d'aliments à base de soja en France, ont pris l'engagement de s'approvisionner majoritairement en graines de soja françaises. Grâce à des liens directs tissés avec les producteurs et les organismes stockeurs français, 98% des produits qu'ils commercialisent en France sont issus de l'agriculture française, les 2% restants proviennent de zones ayant opté pour une agriculture « responsable », sans engendrer de déforestation.

Contact presse
Agence Par Ailleurs
France Coutin

France.coutin@gmail.com 06 01 93 68 21



... et une filière tracée

Pour éviter toute contamination (OGM ou autre), les adhérents de la Sojaxe ont mis au point un système de traçabilité et de contrôle tout au long de leurs filières de production. De la graine de soja jusqu'au produit fini, les consommateurs sont dès lors assurés d'une absence totale d'OGM dans leur assiette.

Du soja pour nourrir la planète demain ?

Le soja possède une composition nutritionnelle extrêmement intéressante pour les nutritionnistes. La graine de soja est la plus riche en protéines du monde végétal et elle contient les 8 acides aminés essentiels à l'organisme, qui ne sait pas les fabriquer *de novo*. Elle est également pauvre en acides gras saturés et riche en acides gras mono- et polyinsaturés.

Couplées à un profil lipidique particulièrement intéressant, les protéines de soja n'ont donc rien à envier aux protéines animales que nous consommons parfois en trop grandes quantités. Le soja et les produits à base de soja représentent une excellente solution pour rééquilibrer les apports en protéines.

Le soja offre ainsi une alternative tant sur le plan nutritionnel qu'environnemental... Des données à prendre en compte lorsque l'on sait que notre planète devra nourrir 9 milliards d'êtres humains en 2050 !

Pour plus d'informations

<http://www.sojaxe.com/>

Contact presse

Agence Par Ailleurs

France Coutin

France.coutin@gmail.com 06 01 93 68 21