

## Le soja français, une solution pour manger responsable

Communiqué de presse • Paris, le 31 janvier 2020 • **En France, les légumineuses, et le soja en première ligne, doivent être réintroduits aussi bien dans nos assiettes que dans nos champs. Bon pour la santé et bon pour la planète, le soja français est une plante d'avenir. Sa culture en France, respectueuse de l'environnement fait figure d'exemple.**

### Le soja à la française, une culture respectueuse de l'environnement

La culture du soja ne nécessite pas d'engrais azotés car cette plante a la particularité de s'auto-alimenter en azote. Cela permet notamment de préserver la qualité des sols. De plus, elle est très résistante aux maladies et n'a donc besoin que de très peu de traitements phytosanitaires. Elle s'adapte parfaitement à une production biologique. Le soja contribue ainsi à une bonne santé des sols mais aussi de l'air.

**À noter : contrairement au soja cultivé en Amérique (Nord et Sud), le soja de France est 100 % sans OGM car la culture d'OGM est interdite en France. De plus, il n'engendre aucune déforestation en France.**

En France, les principaux bassins de culture du soja sont situés dans le Sud-Ouest (Aquitaine et Midi-Pyrénées) et dans l'Est (Alsace, Bourgogne-Franche-Comté et Rhône-Alpes). Ces territoires offrent des variétés et des pratiques culturelles adaptées aux conditions locales, et représentent 80 % de la production.

### Manger responsable : un choix individuel et une responsabilité collective

Ces caractéristiques font du soja un choix pertinent de culture. Des champs à l'assiette, tout est corrélé : aujourd'hui, il y a une réelle prise de conscience de l'impact de notre consommation sur la planète. De plus en plus de Français souhaitent **consommer responsable** : 61 %<sup>1</sup> déclarent accorder plus d'importance depuis ces cinq dernières années à la planète et à la biodiversité dans leurs choix alimentaires. Desserts, boissons, galettes, tofu... autant de produits à base de soja français fabriqués par des entreprises engagées et membres de Sojaxe qui permettent de manger responsable et local... mais aussi sain et équilibré : car le soja est la plante la plus riche en protéines du règne végétal.

Manger responsable, c'est de fait produire responsable : comment nourrir 10 milliards d'habitants en 2050<sup>2</sup> tout en préservant nos ressources ? En proposant des cultures qui soient aussi bonnes pour la **santé de la planète** (en limitant les émissions de gaz à effet de serre et la pollution des sols) que pour la **santé des humains** (avec des cultures qui offrent un apport nutritionnel optimal, comme des protéines de qualité)... Alors pourquoi ne pas s'inspirer de ce qui existe déjà en France : des cultures de soja responsables menées par des producteurs engagés et soutenus par Sojaxe.

*« Le soja français que nous défendons chez Sojaxe répond aux nouvelles attentes de consommation contemporaine : il conjugue local, santé à travers la qualité nutritionnelle des protéines du soja, et respect de l'environnement, le tout en se faisant plaisir ! »* précise Frédéric Terrisson, responsable de la commission environnement Sojaxe.

### Sojaxe, une collective pour défendre les spécificités du soja français

Depuis 30 ans, Sojaxe (Alpro, Sojasun, Soy, St Hubert, LSDH) s'est construite autour de valeurs fortes : offrir au consommateur le meilleur du soja, dans le respect de la tradition, de la sécurité et de la naturalité. Pour ce faire, ses 5 membres ont notamment développé leurs propres filières tracées pour éviter toute contamination de la graine jusqu'à l'assiette.

*« Nous, membres de Sojaxe, avons pour mission de faire connaître au plus grand nombre les atouts nutritionnels et environnementaux des aliments au soja français dans le cadre d'une alimentation diversifiée et équilibrée. En ce sens nous participons à créer un avenir alimentaire durable »* conclut Olivier Clanchin, Président de Sojaxe.



**SAMEDI 29 FÉVRIER**

**Rendez-vous samedi 29 février sur le stand de Terres Oléopro « Huiles et Protéines Végétales », dans le Hall 2.2, avec les membres de Sojaxe pour tout connaître sur la culture du soja français et déguster des produits !**

<sup>1</sup> <https://www.ipsos.com/fr-fr/dis-moi-ce-que-tu-mange>

<sup>2</sup> Selon l'ONU

