

## QUELQUES PARTICULARITES DU MARCHÉ FRANÇAIS

### DU TOURTEAU DE COLZA

P.E. BARRE et J.C. LETROU

UNION DES COOPERATIVES AGRICOLES  
D'ALIMENTATION DU BÉTAIL  
B.P. 19 - 02400 CHATEAU-THIERRY

Au cours des 20 dernières années, les productions animales ont connu un développement considérable dans les pays de l'Europe de l'Ouest ; cette évolution quantitative n'a été possible que grâce à la rationalisation des techniques d'élevage. Il en est résulté un accroissement régulier des besoins en aliments énergétiques et protéiques qui a rendu nécessaire un recours croissant à des importations (tableau 1). Face à cette situation, la France qui, contrairement à ses voisins, dispose d'un espace rural important, a pu développer ses productions de céréales, puis d'oléagineux et de protéagineux, dans le cadre de la politique agricole communautaire, assurant ainsi de façon autonome une partie de ses approvisionnements.

Les particularités du marché français du tourteau de colza s'inscrivent dans ce contexte. Si on regarde les statistiques des dernières années (tableau 2), on s'aperçoit que les objectifs de développement de la culture du colza ont été largement atteints, puisque, entre 1979 et 1982, la production de graines de colza a plus que doublé ; en revanche, la consommation de tourteau n'a pas suivi la même progression. Les raisons de ce phénomène doivent être analysées si on veut, de façon réaliste, réduire les obstacles à la consommation.

1 - L'année 1982 : une exception -

Avec une production de près de 1.200.000 T., l'année 1982 confirme la place de la France comme premier producteur européen de colza ; mais en raison des perturbations monétaires, une proportion anormalement élevée des graines de colza a été exportée ; les tourteaux français se sont trouvés plus rares et leur prix a été plus ferme.

Bien que cette campagne puisse être considérée comme non représentative, il en restera des conséquences. Une enquête effectuée en 1982 par le F.R.C.A. de la région Charentes-Poitou auprès de 8 Coopératives montre que 7 d'entre elles (sur 8) considéraient que le tourteau de colza était trop cher par rapport aux autres sources de protéine et que, pour cette raison, deux d'entre elles avaient stoppé leurs achats.

Si on se sort du contexte particulier de 1982, diverses remarques méritent d'être approfondies :

## 2 - Une capacité de trituration insuffisante -

L'industrie française des corps gras est susceptible de triturer entre 600 et 700.000 T de graines de colza par an ; 80 p.100 de cette capacité provient du groupe C.N.T.A. ; sauf investissements nouveaux, qui paraissent peu probables, l'augmentation des capacités de trituration ne pourrait résulter que du transfert des lignes de trituration de l'arachide ou du tournesol vers le colza. Ce transfert paraît improbable en raison de la demande soutenue des consommateurs pour les huiles d'arachide et de tournesol.

La capacité française de trituration ne permet donc de mettre en marché que 350 à 400.000 T. de tourteau de colza.

## 3 - Une nécessité : l'exportation des graines -

Il va de soi que toute augmentation de la production de graines, au-delà de la capacité de trituration, ne contribue en rien à l'amélioration de notre approvisionnement en tourteaux ; les graines produites en plus doivent être exportées. Ce sont les pays de la Communauté Européenne, surtout la R.F.A., qui se portent principalement acheteurs de ces graines (près de 95 p.100 en 1981).

## 4 - L'exportation des tourteaux : conséquence d'une faible consommation intérieure -

L'examen du tableau 2 montre que la consommation moyenne française oscille régulièrement entre 150 et 200.000 T/an ; ceci signifie que, pratiquement la moitié des tourteaux de colza produits en France sont eux-mêmes destinés à l'exportation. Les acheteurs se recrutent la plupart du temps dans la C.E.E. et en particulier en Allemagne.

## 5 - Un prix dominé par la surproduction locale -

En année normale, la formation du prix du tourteau de colza sur le marché français s'établit dans le contexte d'une surproduction locale ; la régularisation du marché se faisant par l'exportation, le prix départ en France doit tenir compte des frais d'approche et de la nécessité de se trouver en position attractive vis à vis des autres sources de protéines.

Le prix français du tourteau de colza s'établit donc à un niveau très concurrentiel qui devrait favoriser l'emploi de ce tourteau car tous les fabricants sont bien conscients de son intérêt économique. Ce sont donc des freins d'un autre ordre qui limitent le développement de la consommation.

## 6 - Le tourteau de colza, tourteau des ruminants pour le moment -

Les constatations de la pratique montrent que le tourteau de colza est couramment employé dans les aliments pour ruminants. A l'inverse, il est très peu utilisé dans les aliments pour monogastrique (tableau 3).

## 7 - Une limite : la faible consommation d'aliments composés par les bovins -

Au travers des aliments composés, les vaches laitières françaises consomment moins de tourteau de colza que les vaches laitières allemandes ou néerlandaises (tableau 4) mais cela n'est pas dû à un taux d'incorporation plus faible dans l'aliment ; en effet, le taux d'incorporation français est à peine inférieur au taux allemand et est très supérieur au taux néerlandais ; on ne peut donc espérer qu'il augmente beaucoup sans évolution technique du produit et ce n'est donc pas par ce mécanisme que pourra croître de façon significative la consommation de ce tourteau.

## 8 - Un corollaire : l'absence d'emploi de tourteau de colza en l'état par les éleveurs -

Puisqu'ils utilisent peu d'aliments composés, les éleveurs de bovins français sont amenés à assurer l'approvisionnement en protéine de leur cheptel en employant des tourteaux en l'état dont la consommation croît régulièrement (COLEOU, 1982) ; ces tourteaux en l'état sont constitués pour l'essentiel, depuis la disparition de l'arachide, par du tourteau de soja. C'est donc d'un marché de

1.450.000 T (en 1980) que le tourteau de colza se trouve absent.

9 - Une contrainte : la capacité de stockage insuffisante de certains ateliers -

La bonne gestion des ateliers de fabrication d'aliments composés impose de mettre en oeuvre le plus possible de produits en vrac et de réduire le recours aux matières premières conditionnées en sac. Ce souci conduit les professionnels à limiter le nombre des matières premières mises en oeuvre en fonction du nombre de cellules de stockage dont ils disposent. Il va de soi qu'un fabricant dont les ventes sont constituées, pour l'essentiel, par des aliments destinés aux monogastriques, ne pourra pas immobiliser une cellule pour le tourteau de colza dont le débit serait trop lent. Il y a là une réalité économique qu'il ne faut pas sous-estimer et qui contribue à limiter l'emploi du tourteau de colza.

Face à tous ces freins, il faut rester lucide et bien considérer qu'il n'est possible d'agir (tout au moins à moyen terme) que dans les limites de la capacité de trituration française ; c'est dans cet esprit que l'UCAAB avait proposé, dès 1980, un plan pour développer le marché du tourteau de colza. Les lignes directrices de ce plan qui reste d'actualité portent sur les points suivants :

- . Régler les problèmes génétiques en maintenant le rendement et en diminuant les substances indésirables de façon à ouvrir le marché des aliments pour porcs et volailles
- . Déterminer les conditions d'emploi du nouveau tourteau
- . Améliorer la qualité technologique du tourteau (granulés, décorticage)
- . Entreprendre une campagne de sensibilisation pour éclairer les utilisateurs et leurs conseillers
- . Favoriser l'investissement en moyens de stockage adaptés
- . Organiser une identification correcte des nouveaux colzas tout au long de la filière.

Elles sont en parfaite convergence avec les objectifs des autres organismes concernés par le développement de la filière colza ; elles pourront trouver une base pratique en 1984 lors de la première récolte française de colza à basse teneur en glucosinolates.

Tableau 1

DEVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION D'ALIMENTS COMPOSES  
ET DES IMPORTATIONS DE MATIERES PREMIERES DANS LA C.E.E.

	Aliments composés (T.)	Consommation de tourteaux de soja (T.)	Importations de	
			Manioc	Corn Gluten Feed
1960	22.400.000		400.000	
1970	47.800.000	7.600.000	1.400.000	
1975	58.098.000	9.478.000	2.223.000	900.000
1980	79.190.000	14.981.000	4.800.000	2.600.000
1981	79.780.000	14.451.000	6.700.000	

Tableau 2

PRODUCTION ET CONSOMMATION

	Production graines de colza (T)	Production tourteaux de colza en France (T.)	Consommation tourteaux de colza en France (T.)	Consommation tous tourt. confondus (T.)
1972	717.947	320.000	200.000	2.289.000
1976	532.954	210.000	172.000	3.018.000
1979	510.427	296.000	153.000	4.169.000
1980	1.102.958	318.000	163.000	4.327.000
1981	990.117	397.000	224.000	4.261.000

Tableau 3

TAUX D'INCORPORATION DU TOURTEAU DE COLZA (en %)

Espèce	Nombre de Coopératives qui l'incorporent	Pratiqués en 1982
Vache laitière	8	5 à 10,7
Porcin	4	0 à 6,5
Volaille	0	0
Lapin	2	0 à 4

Enquête F.R.C.A. Poitou-Charentes 1982

Tableau 4 (1980)

	Cheptel Bovin		Production aliments composés pour vaches laitières	Consommation de tourteaux de colza		
	Vaches laitières (1)			Au total (T)	Kg aux 100 kg d'aliment vache laitière (3)	kg par vache laitière (2)
FRANCE	7.062.000		1.658.000 (1)	163.000	9,8	22
R.F.A.	5.464.000		5.986.000 (4)	660.000	11,0	121
PAYS-BAS	2.400.000		4.712.000 (4)	149.000	3,2	64

(1) d'après l'économie laitière en chiffres 1982

(2) en supposant que tout le tourteau de colza entre dans les aliments vache laitière

(3) Estimation.