



## Jacques CRAHAY

CEO de COSUCRA Groupe Warcoing

**COSUCRA a été fondé en 1852 en Belgique pour extraire le sucre de la betterave. Dès les années 80, l'entreprise est très active dans la recherche-développement, notamment au niveau de la chicorée et est aujourd'hui, le premier producteur mondial d'inuline. Depuis 1990, COSUCRA produit des extraits de pois. Aujourd'hui, l'entreprise s'est recentrée sur les ingrédients à base de chicorée et de pois.**

“ Selon moi, la cohabitation entre les deux types de protéines (animales et végétales) va se développer ... Cette transition n'amènera pas à la suppression du cycle animal. Elle doit être pensée dans une agriculture à la fois plus locale, moins intensive, plus circulaire, ... ”

CELAGRI.be

# CELAGRI'imag<sup>2</sup>

### Quels facteurs ont amené COSUCRA à diversifier ses activités ?

Nous avons démarré la production des extraits de pois en 1990. A cette époque, le lancement de ce nouveau produit était lié à la PAC (Politique Agricole Commune) qui soutenait certaines cultures, notamment les protéagineux parce qu'il y avait une dépendance européenne trop importante pour les tourteaux de soja. L'objectif de la PAC était de produire plus de protéines végétales en Europe pour l'alimentation des animaux mais notre métier a toujours été de fournir des ingrédients pour l'alimentation humaine.

Nous avons donc profité de cet engouement pour les protéagineux européens, pour faire ce que les américains ont fait avec la graine de soja, utiliser les graines de pois pour faire de nouveaux ingrédients alimentaires pour l'alimentation humaine. Dans les années 2000, on ne vendait qu'en Europe mais à partir des années 2010, on a commencé à vendre aux Etats-Unis. En effet, les américains ont été les plus actifs, dans le sens militant du terme, pour faire évoluer la consommation de la viande vers la consommation de protéines végétales. En Californie, des start-ups ont commencé à développer des aliments à partir de végétaux, notamment des hamburgers végétaux, avec une composition élaborée scientifiquement. Ils ont finalement développé et marketé un produit dont ils ne produisaient pas les ingrédients eux-mêmes. La consommation commence également à augmenter fortement en Europe qui sera bientôt un pôle suffisant pour se replier.

Ensuite la demande en protéines végétales pour l'alimentation humaine s'est développée. Jusque dans les années 2010, on disait que c'étaient des produits pour les végétariens, des gens qui voulaient s'alimenter d'une façon différente. Maintenant, on

bascule plutôt vers des personnes, qui une à deux fois par semaine, mangent des produits végétaux plutôt que des produits animaux. On les appelle les flexitariens. .

**De quelles manières ces changements de consommation et les défis de la société, notamment le changement climatique, représentent une opportunité pour les acteurs agricoles ?**

Selon moi, la cohabitation entre les deux types de protéines (animales et végétales) va se développer



**On sait qu'il faudra une affectation plus importante de la surface agricole pour alimenter directement les humains ce qui implique de ne plus passer par la transformation animale."**

Cette transition doit être bien pensée et n'amènera pas à la suppression du cycle animal. Elle doit être pensée dans une agriculture à la fois plus locale, moins intensive, tant au niveau des cultures que de l'élevage, et avec une circularité que l'on connaissait avant-guerre, pour retrouver les cycles animal et végétal. Les filières doivent être pensées de manière globale au

niveau d'une région, puis au niveau d'une exploitation.

Tous ceux qui sont dans l'élevage et dans la filière viande sentent une tendance de fond de déclin de la consommation de viande. Par ailleurs, même si pour le moment c'est limité, on sent une traction énorme sur les produits végétaux. Les éleveurs doivent revenir à des fermes de cultures et d'élevage soit au niveau de la ferme ou au niveau d'une région pour respecter la circularité (absence de déchets) du cycle agricole.

Il va aussi y avoir une contraction logistique dans tous les échanges, ce qui ne veut pas dire qu'il n'y aura plus d'échanges mais il y aura des échanges sur ce qu'on a vraiment besoin parce qu'on ne l'a pas en suffisance, mais moins d'échanges sur ce qui est « Nice to have » mais qu'on n'a pas vraiment besoin.

**Quelle est l'origine de vos matières premières ? Et y aurait-il une possibilité d'avoir une filière wallonne ?**

Nos pois sont originaires de la région au nord de Paris. Nous n'avons pas de pois belges parce qu'en Belgique, la compétition sur l'affectation des terres est importante et il y a moins de structures coopératives qui peuvent coordonner les récoltes. Au début des années '90, on avait une coopérative de producteurs de pois. Ensuite la PAC a changé, l'aide spécifique aux protéagineux est devenue une aide à l'hectare (découplage) et le pois s'est retrouvé délaissé. Les politiques agricoles doivent être bien pensées en fonction des objectifs que l'on veut atteindre.

Tant que la PAC et les conditions

économiques restent les mêmes, avec des échanges mondiaux et une économie globalisée, la transition peut difficilement se faire. On se retrouve dans une cage de fer car on va dire : « ce n'est pas rentable », « le prix n'est pas bon ». Je vais donner un exemple en dehors de notre secteur : lorsque les chinois offrent 20 à 30 % en plus pour les grumes wallonnes, toutes les grumes wallonnes partent en Chine. C'est la même chose pour les produits alimentaires. Mais cette situation ne va pas durer.

**Vous pensez qu'il va y avoir une évolution et que l'on va vraiment se recentrer localement ou régionalement ?**

Oui, si on considère le local dans un sens plus large, de l'ordre de 500 à 1000 km autour du site de transformation. **L'Europe a beaucoup à faire sur la relocalisation tant en agriculture que pour l'énergie ou les technologies.** La géopolitique ne sera pas du tout absente de la discussion.

**Qu'avez-vous envie de dire aux éleveurs, qui s'inquiètent de la montée des protéines végétales ?**

Il va y avoir une vraie complémentarité entre les deux types de protéines. Il existe beaucoup d'études sur l'orientation de l'agriculture et sur l'évolution des modes d'alimentation des humains mais il n'existe aucune étude sur la manière de transformer, de distribuer la nourriture et comment on va s'approvisionner en nourriture lorsqu'on habite en ville.

Ce qui me semble important, du point de vue des éleveurs, c'est de réfléchir à l'origine de l'alimentation



Credit photo : COSUCRA

du bétail et comment va se passer la commercialisation, alors que les abattoirs sont de moins en moins nombreux. Ce sont des réflexions qu'il faut avoir de manière collective à l'échelle de la Wallonie. C'est difficile parce que l'économie actuelle met beaucoup de freins et on a extrêmement difficile à se projeter dans une économie que l'on ne connaît pas. Selon moi, cette économie sera plus proche d'une économie de subsistance que d'une économie de l'excès. La principale objection à l'évolution du système sera le prix. Je pense que dans quelques années la situation des prix sera totalement différente.

**Il ne faut pas prendre une position de crainte mais essayer de s'imaginer ce que vont être les attentes dans le futur. Par exemple, les producteurs de lait qui font un bilan carbone peuvent montrer que leur production est impeccable à ce niveau. C'est une démarche géniale car on prend conscience du futur : on doit avoir une alimentation durable.**

Dans ce cas, il faut valoriser dans le prix le pâturage qui stocke du carbone. C'est une nouvelle façon de raisonner l'économie. Mais cela demande un changement de tous les acteurs de la filière, y compris de la grande distribution. Cela vaut également pour nous. Notre filière végétale se défend puisque les protéagineux ne demandent pas d'amendements azotés, on produit des protéines à faible empreinte environnementale mais dans la transformation, le séchage des protéines et leur transport au loin consomment énormément d'énergie fossile. Cela veut dire que si demain, il n'y a plus de gaz naturel, on ne pourra plus transformer donc nous aussi nous réfléchissons aux process et à la taille de l'unité pour que la transformation soit durable.

#### En conclusion

Le plus difficile, c'est de se dire que le type d'économie actuel ne va pas durer et qu'il faut se préparer à une autre façon de raisonner, sans pouvoir concrètement se la représenter.



**Il ne faut pas avoir peur de ces changements mais avoir une réflexion collective sur ce qui peut faire la durabilité des différents secteurs. En ce qui concerne les protéines, les protéines animales et végétales vont bien coexister dans un régime alimentaire flexitarien. On n'aura pas le choix, notamment pour des raisons environnementales”**