

Le Soja

LA PLANTE, LA GRAINE

Originaire du Nord-Est de la Chine (Manchourie), le soja devient l'une des bases alimentaires des populations d'Extrême-Orient dès 3000 ans avant J.C. Les européens découvrent les vertus de cette plante, lors de leurs premiers voyages en Asie au 16^{ème} et 17^{ème} siècles et son introduction comme plante fourragère démarrera au 18^{ème} siècle. La culture du soja pour sa graine a fait son entrée en Amérique du Nord au 19^{ème} siècle où il est cultivé intensivement depuis le début du 20^{ème} siècle.



Le **soja** est une plante grimpante de la famille des Fabacées, du genre *Glycine*, proche du haricot et largement cultivée pour ses graines oléagineuses qui fournissent la principale huile alimentaire consommée dans le monde. Le tourteau, issu de la trituration des graines de soja est la principale matière riche en protéines employée en alimentation animale.

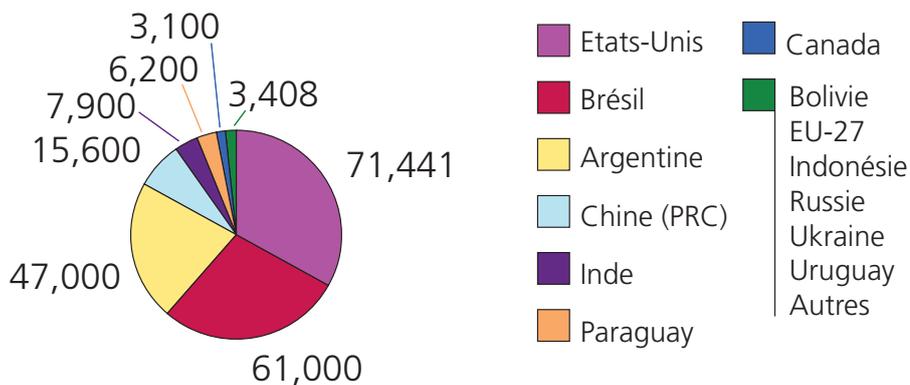
Le soja est une plante annuelle, connue seulement à l'état cultivé. Les feuilles sont trifoliées et rappellent la forme générale des feuilles de haricot. Les fleurs, blanches ou pourpres, de petites tailles, apparaissent à l'aisselle des feuilles. Elles sont hermaphrodites et autogames. Ces fleurs se transforment en gousses duveteuses, accrochées en grappes sur les tiges. Les gousses, à maturité, prennent une couleur foncée et contiennent en moyenne trois graines jaunes légèrement ovoïdes.

La composition moyenne de la graine de soja à maturité est très riche en protéine (40% de la matière sèche (MS)) ainsi qu'en lipides (18% de la matière sèche). Le reste de la graine est constitué d'oligo et poly-saccharides (9% et 24% de la MS), de fibres (5% de la MS) et de minéraux (4% de la MS).

PRODUCTION/UTILISATION

Les plus grands producteurs de soja sont les Etats-unis, le Brésil et l'Argentine, avec 80% du soja mondial.

Production global de Soja (1 000MT) 2007/2008



Source SOYATECH

La France est le 4^{ème} producteur de l'UE, derrière la Roumanie, l'Italie et la Hongrie avec 23 000 hectares cultivés et 70 000 tonnes récoltées (estimations 2007, source COCERAL), dont 18 500 tonnes sont destinées à l'alimentation humaine et 51 500 tonnes à l'alimentation animale (données 2006, source UNIP/CETIOM).

Les surfaces cultivées ont beaucoup diminué depuis 2001 mais devraient tendre vers un redéploiement, avec la croissance du marché de l'alimentation humaine en Europe.

Pour en savoir plus sur la production et l'utilisation du soja : www.prolea.com et www.solae.com

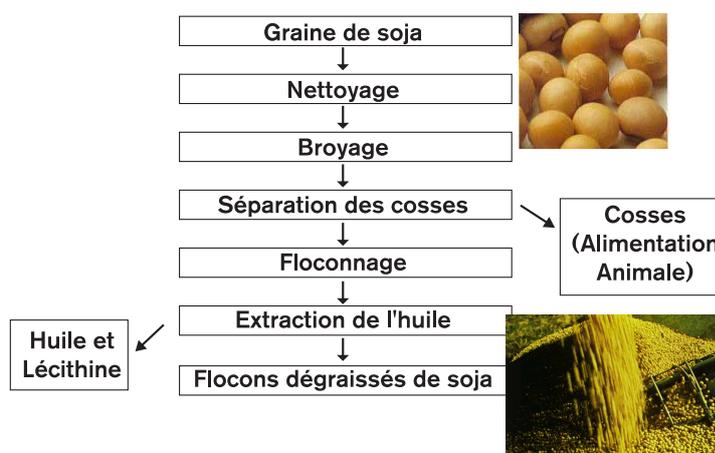
AGRONOMIE, LES LÉGUMINEUSES ET L'ENVIRONNEMENT

Comme toutes les plantes de la famille des légumineuses le soja est capable d'utiliser l'azote de l'air grâce aux bactéries des nodosités qui se développent sur ses racines. Cette capacité est un avantage très appréciable pour la protection de notre environnement, car elle permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre. A cette qualité, s'ajoute le nombre réduit de traitements chimiques nécessaires pour sa protection contre les parasites et les maladies. De ce fait, le soja se prête bien à la production biologique.

Le soja, principalement cultivé dans le sud-ouest et l'est de la France, est une culture de printemps qui exige de la chaleur et de l'eau.

PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION

Le premier processus permet d'obtenir des flocons de soja dégraissés.

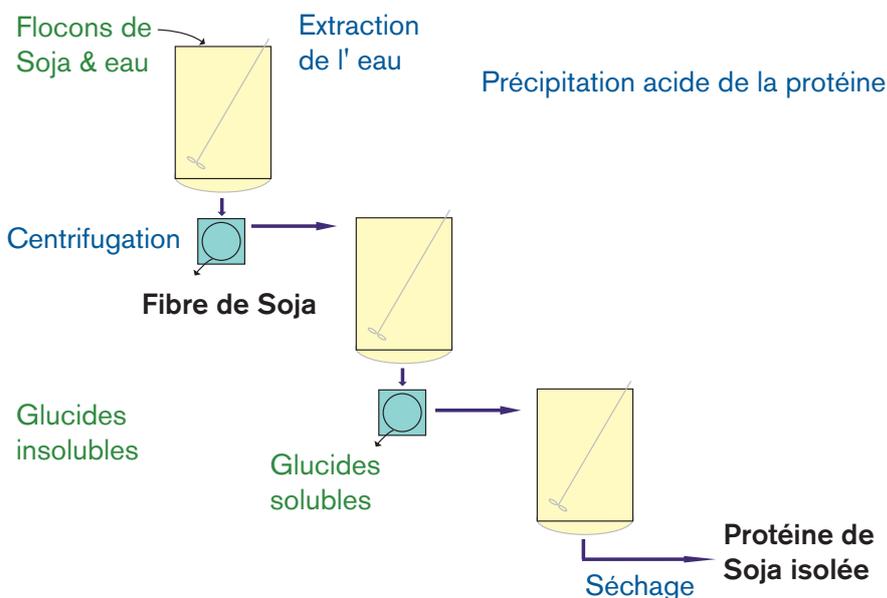


Ensuite, ces flocons passeront par différents processus selon le produit final que l'on désire obtenir.

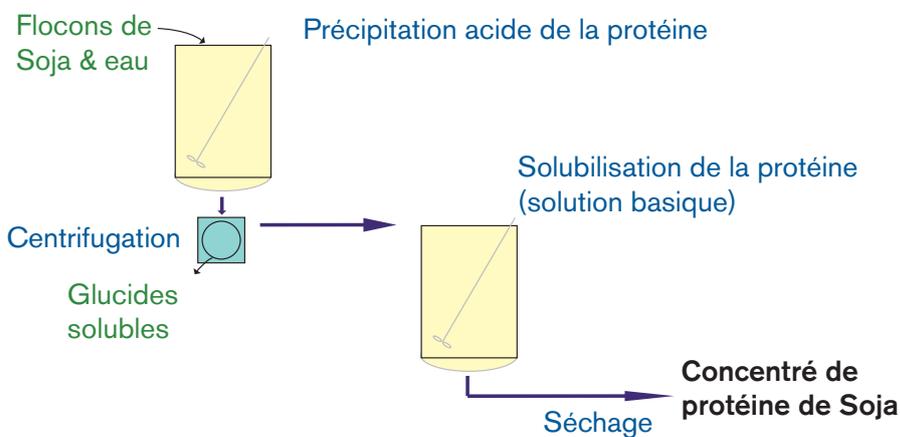
LA GAMME

A partir des flocons de soja, on peut obtenir les produits suivants :

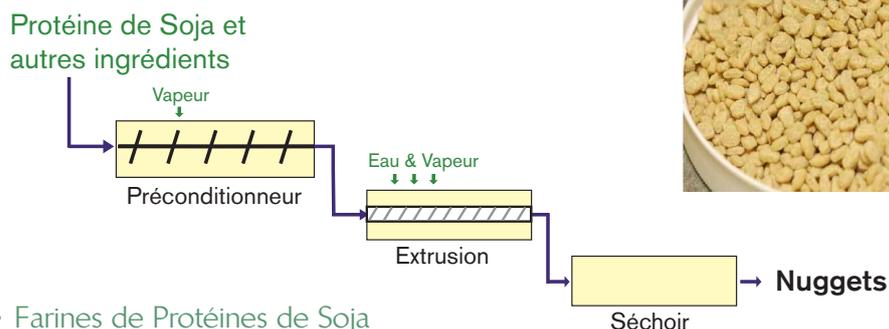
• Protéines Isolées de Soja et Fibres de Soja



• Concentrés de Protéines de Soja



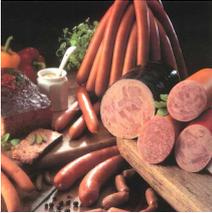
• Nuggets de Protéines de Soja



- Farines de Protéines de Soja
- Lécithine de soja

LES APPLICATIONS

Les matières protéiques issues du soja entrent dans de très nombreuses branches de l'alimentation humaine :

INDUSTRIE ALIMENTAIRE					
	Boissons	Barres	Produits laitiers	Nutrition infantile	
	INDUSTRIE DE LA VIANDE				
		Industrie de la viande	Industrie de la volaille	Industrie du poisson	Produits pour végétariens

LES PROTÉINES, PROFIL EN ACIDES AMINÉS:

