

Fiches d'information

Les bienfaits du soja sont multiples. Dans l’histoire de l’humanité, nulle autre plante cultivée n’a connu un tel succès. Les raisons de cet essor sont une teneur élevée en protéines et la capacité de la plante à fixer l’azote. Au point qu’aujourd’hui, c’est l’ingrédient de choix pour remplacer la viande. Le tofu et le lait de soja sont très appréciés et font partie d’une alimentation saine et équilibrée au même titre que le beurre et le pain. Mais le soja est surtout utilisé pour l’alimentation des animaux.

Le soja, une plante merveilleuse

Protéines métabolisables pour 1 hectare de terres cultivées

Source: <http://www.soyfoods.org/good-for-the-planet/soy-and-sustainability>



Le soja est polyvalent

La composition unique en son genre et les substances intrinsèques du soja en font l’une des plantes cultivées les plus polyvalentes. De fait, son utilisation est des plus variées. L’huile de soja est ainsi prisée par l’industrie alimentaire, mais aussi cosmétique et chimique.

Utilisation d’huile de soja

Industrie chimique	Denrées alimentaires	Ménage / cosmétiques
Encre	Margarine	Savon
Colorants	Graisse de cuisson	Poudre à laver
Graisse	Mayonnaise	Cosmétiques
Huiles techniques	Biscuits	...
...	Huile comestible	...
	...	

Source: Donau Soja

Le soja est précieux sur le plan écologique

La plante de soja est capable de couvrir d’elle même ses besoins en azote à raison de deux tiers. Il ne lui faut donc pas beaucoup d’engrais. Le soja convient en outre à merveille à la rotation des cultures. Alors que la culture du maïs appauvrit la couche d’humus du sol, le soja contribue à l’enrichir. La terre reste fertile, est mieux aérée et plus facile à travailler.

Utilisation de fèves/tourteaux de soja

Industrie chimique	Denrées alimentaires	Aliments pour animaux
Plastiques	Lait de soja	Aliments composés
Cosmétiques	Yogourt de soja	...
Encre	Sauce soja	
Colorants	Tofu	
...	Pâtes	
	Nourriture pour bébés	
	Produits de boulangerie	
	Muesli	
	En-cas	
	...	

Soja suisse

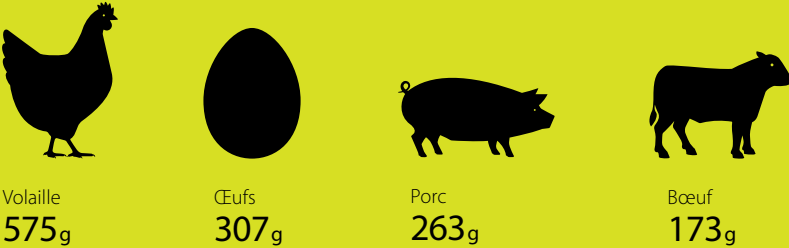
A l’exception des herbages, les cultures agricoles en Suisse ne contribuent que de manière très limitée à l’approvisionnement national en sources de protéines. Le soja suisse est aujourd’hui cultivé sur environ 3’300 hectares. La récolte s’élève à environ 7’000 tonnes de fèves de soja par an. Sur ce total, environ 5’000 tonnes sont utilisées pour l’alimentation animale.

Le soja dans l’alimentation animale

Près de 75 % du soja sert à nourrir les animaux. La production de volaille et d’œufs est celle qui en utilise le plus. Les poules ont en effet des besoins élevés en protéines. Dans la nature, elles se nourrissent volontiers de vers et d’insectes. Les vaches mangent au contraire surtout de l’herbe.

Consommation moyenne de soja en grammes par kilo de viande ou d’œufs

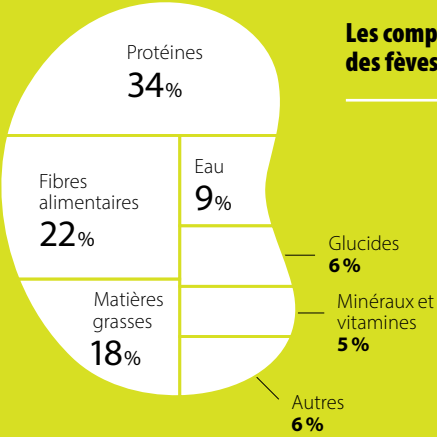
Source: WWF Magazin 3/2014, p. 13



La fève de soja est unique en son genre

Comme les petits pois, les haricots et les lentilles, le soja appartient à la famille des légumineuses. Parmi celles-ci, il présente la teneur en protéines la plus élevée. En prime, sa composition en acides gras est des plus avantageuses. Pauvre en acides gras saturés, il est riche en acides gras polyinsaturés. Et comme d’autres huiles végétales, celle de soja ne contient pas de cholestérol. Ensemble, ces deux facteurs ont un effet positif sur le métabolisme. La fève de soja est également une bonne source de fibres: 50 g de fèves de soja permettent de couvrir un tiers des besoins quotidiens. Les fèves de soja sont idéales pour couvrir les besoins en de nombreuses vitamines, p. ex. B1, B2 et E. Elles sont par ailleurs riches en magnésium, en acide folique et en potassium.

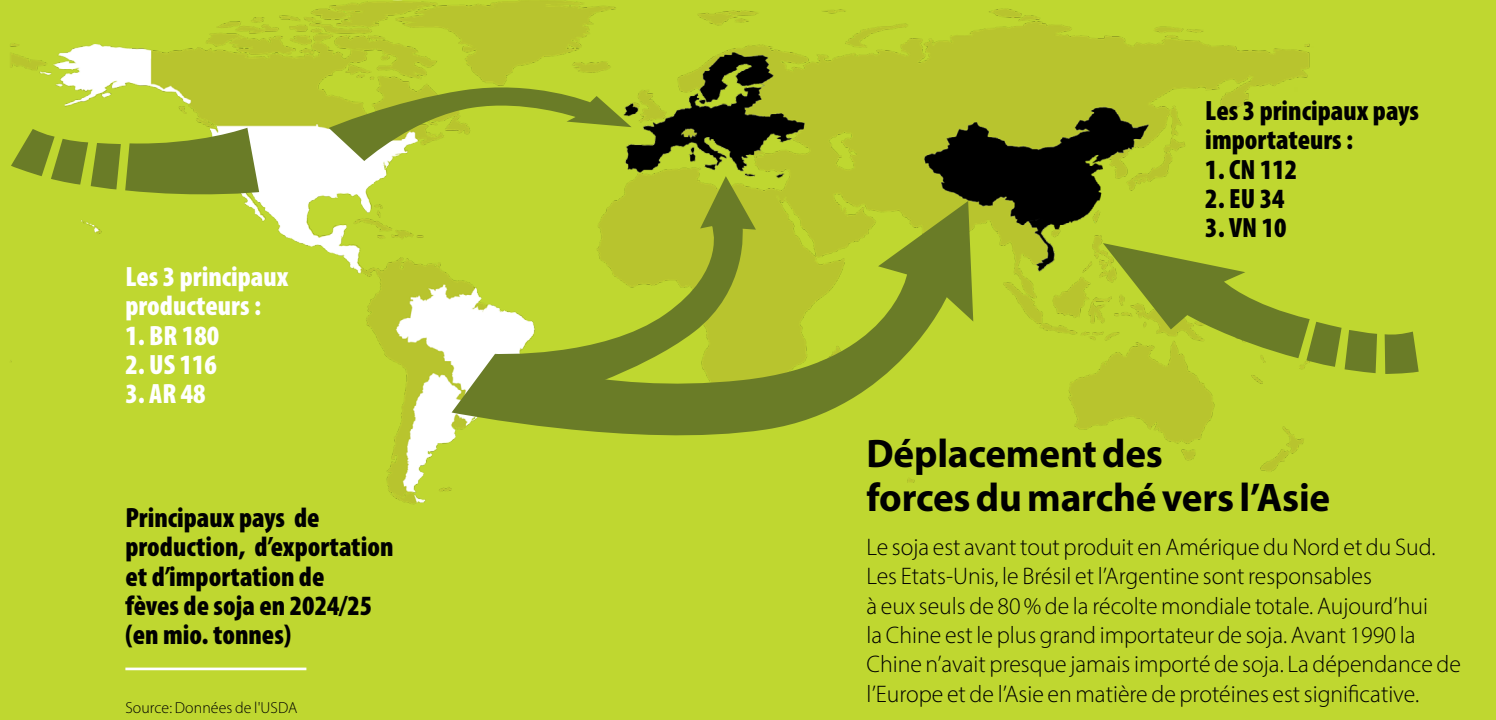
Les composants des fèves de soja



Source: Souci, Fachmann, Kraut

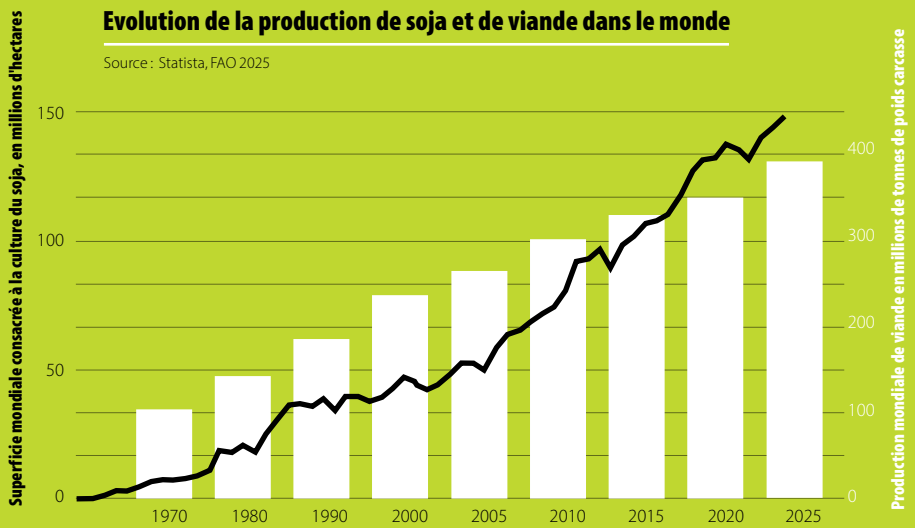
Les besoins accrus en protéines dans les pays industrialisés et émergents conduisent au développement de la production de soja en Amérique du Nord et du Sud. L'interdiction de l'affouragement avec des protéines animales, les conditions de production plus avantageuses aux Etats-Unis, au Brésil et en Argentine ainsi que le soja génétiquement modifié ont fait de cette plante l'élément le plus important dans l'alimentation de nos animaux de rente. Malheureusement, les conséquences pour l'environnement et l'homme sont négatives.

Les conséquences d'un grand succès



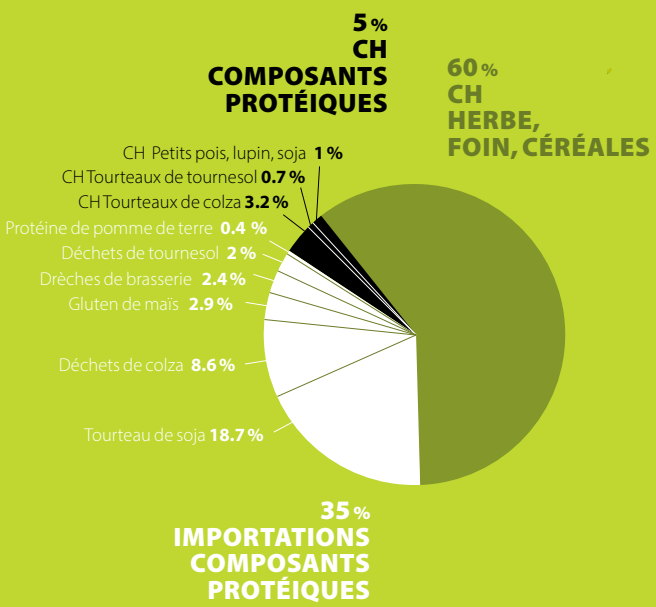
Une demande qui ne faiblit pas

Ces 50 dernières années, la demande et la production de soja ont été multipliées par cinq. En cause, le continent asiatique qui rattrape son retard en matière de protéines animales, mais aussi les pays industrialisés, où la consommation de viande se concentre désormais sur la volaille, moins grasse. En 2025, 140 millions d'hectares de cultures étaient dédiées au soja. La récolte a atteint 427 millions de tonnes.



Provenance des protéines brutes

Source: fenaco, 2025



Besoin de protéines en Suisse

En 2025, les animaux d'élevage suisses disposaient d'environ 1 400 000 tonnes de protéines brutes. 60 % provenaient d'herbe, de foin et de céréales produits localement. 40 % étaient constitués d'aliments concentrés. La Suisse couvre elle-même 14 % de ses besoins en protéines brutes. Il manque des variétés adaptées, une stabilité des rendements ainsi que des conditions climatiques et topographiques pour pouvoir étendre de manière substantielle la production d'aliments protéiques.

Sans OGM

On estime actuellement que près de 77 % du soja produit dans le monde est génétiquement modifié (transgénique). Aux Etats-Unis et au Brésil, le soja cultivé est à 94 % et 97 % modifié génétiquement et ce taux atteint même 100 % en Argentine. La Suisse refuse depuis toujours de cultiver et d'importer du soja de ce type.

Le soja provient majoritairement d'Europe

Ces dernières années, les importateurs suisses ont constamment réduit leur dépendance vis-à-vis du Brésil. Aujourd'hui, ils se fournissent en soja fourrager presque exclusivement en Europe, par exemple en Allemagne, en Italie, en Autriche et en Ukraine. Cette mesure permet également de réduire leur dépendance vis-à-vis d'un pays producteur.

La déforestation de l'Amazonie est en recul – le Cerrado est sous pression

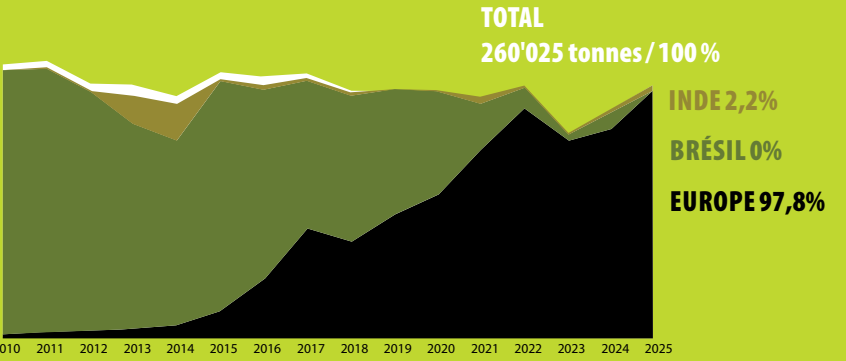
Grâce au moratoire sur le soja, la déforestation de l'Amazonie est heureusement en recul. Aujourd'hui, les coupes de bois se limitent environ à 5'000 km² par année. Il y a 20 ans, ce chiffre était cinq fois plus élevé. La pression sur le Cerrado, une région présentant une diversité des espèces exceptionnelle, reste en revanche très élevée. En revanche, la pression exercée sur le Cerrado brésilien, qui abrite une biodiversité exceptionnellement riche, reste quant à elle aussi forte que jamais. Depuis la fin des années 1950, environ la moitié du Cerrado a été transformée en terres agricoles.

Conséquences pour l'homme et l'environnement

Le soja est une source importante de protéines, pour l'homme comme pour les animaux. C'est aussi une source décisive de revenu et de devises pour les pays producteurs. Sa culture a cependant aussi des effets préjudiciables sur l'environnement: déforestation, pollution de l'eau en passant par l'érosion des sols et l'appauvrissement de la diversité des espèces. L'extension des cultures de soja peut aussi provoquer des conflits sociaux et des tensions entre producteurs et communautés locales, notamment en raison des droits sur la terre et des travailleurs.

Importations de tourteau d'extraction de soja en Suisse

Source: Reservesuisse, Réseau suisse pour le soja



La Suisse, dans le contexte global, est un producteur et utilisateur minime de soja: sa part dans la production mondiale est de 0,001 % et sa part dans la consommation mondiale est de 0,1 %. Elle fait malgré tout figure de pionnière en matière de production de soja plus durable. Les acteurs nationaux comme Coop et le WWF ont été les premiers à reconnaître la problématique de l’essor mondial du soja et à prendre des mesures. Ensemble, ils ont élaboré les «Critères de Bâle» pour une culture du soja responsable. Tous les standards internationaux courants aujourd’hui reposent sur cette base.

Solution exemplaire dans le secteur

Standards de développement durable comme partie de la solution

Si l’on souhaite améliorer la dimension écologique et sociale de la culture du soja, des standards minimaux tels que ProTerra, RTRS, ISCC ou Donau Soya sont une première mesure importante. Les normes de ce genre correspondent généralement à 80 % ou 90 % des directives légales en vigueur dans le pays concerné. Grâce aux contrôles effectués dans ce cadre, ces directives sont généralement respectées pour la première fois. Le point commun de tous ces standards est de garantir une production de soja responsable.

Des critères écologiques

- L’absence de coupes de bois sur les surfaces de forêts primaires et les habitats riches en espèces depuis 2008.
- L’application des méthodes de la production intégrée avec, pour objectif, de réduire l’utilisation de produits phytosanitaires et d’engrais potentiellement nocifs.
- La protection du sol et de l’eau.

Des critères sociaux

- Le respect du droit du travail (salaires minimaux, interdiction du travail des enfants, conditions de travail équitables, protection des travailleurs).
- Le respect des droits fonciers traditionnels.

L’absence d’OGM

- Ainsi que le contrôle des fermes et des flux de marchandises par des organismes indépendants..

DES CRITÈRES DE BÂLE AU RÉSEAU SUISSE POUR LE SOJA

2004

Le WWF et Coop ont lancé en 2004 les Critères de Bâle pour une culture durable du soja et contribué, de la sorte, à changer fondamentalement les mentalités dans le secteur du soja. Les Critères de Bâle ont ainsi servi de base pour la définition de standards tels que ProTerra et RTRS.

2006

Importation des mille premières tonnes de tourteaux de soja certifiés par fenaco. Défis: mise en place d’organisations de certification qui fonctionnent; chaîne de création de valeur crédible et durable; réalisation d’une masse critique; absence de séparation du flux de marchandises.

2011

Fondation du Réseau suisse pour le soja. Objectif: augmenter la part de soja responsable à au moins 90 %.

2013

La Suisse fait partie des premiers signataires de la déclaration Danube Soja visant à promouvoir la culture de soja en Europe.

2015

La part des importations de soja de production responsable est de 94 %.

2020

Décision d’importer de manière durable, outre le soja, des céréales fourragères, des brisures de riz, du gluten de maïs et de la dextrose.

2021

L’association Soja Netzwerk compte 33 membres. La part d’importation de soja fourrager en provenance d’Europe est de 78 pour cent.

2022

L’approvisionnement en soja en provenance de Russie est suspendu.

Grâce à l’achat de soja certifié et d’origine européenne, les émissions de gaz à effet de serre générées par l’importation diminuent de 85 %.

La part des importations de soja fourrager en provenance d’Europe atteint 98 %. Pour la première fois, il n’y a plus d’importations en provenance du Brésil.

2025

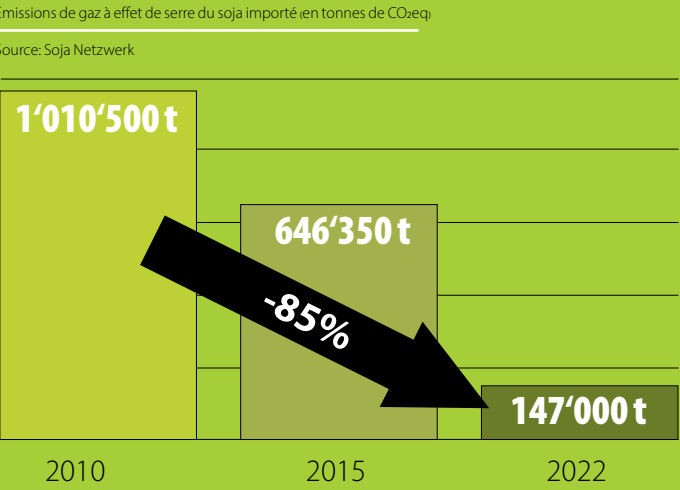
Engagement complet

L’importation de tourteaux de soja produits de manière responsable est l’une des possibilités d’atténuer les effets négatifs de la culture du soja. Les membres du Réseau suisse pour le soja ne vont pas en rester là et s’engagent également en faveur de projets de recherche pour le développement et l’utilisation de sources de protéines alternatives, de sources d’approvisionnement alternatives en Europe et de la production de lait et de viande basée sur les herbages.

Facteurs de succès

Coopération à l’interne de la filière	Des forces essentielles tirant à la même corde
Objectifs ambitieux et réalistes	Approche pragmatique
Pas de nécessité de séparation des flux de matière	Utilisation de standards existants

85% de moins d’émissions de gaz à effet de serre



LES MEMBRES DU RÉSEAU SUISSE POUR LE SOJA



La Suisse, modèle et pionnière

Le Réseau suisse pour le soja est considéré, à l’échelle européenne, comme un pionnier et un modèle de référence en matière de collaboration efficace et intersectorielle.

► **96 %**
Depuis 2011, les membres ont augmenté du Réseau Soja ont fait passer la part des importations de soja fourrager produit de manière responsable d’environ 40 à 96%.

► **Proximité**
En 2025, 98 % des importations de soja fourrager de la Suisse provenaient d’exploitations agricoles européennes.

► **Empreinte écologique**
Le bilan écologique du soja européen certifié est nettement meilleur que celui du soja conventionnel provenant d’outre-mer.

► **UE**
D’autres Etats comme l’Pays-Bas, Allemagne, France, Danemark, Norvège ou Suède ont lancé des initiatives ou défini des objectifs similaires aux mesures prises par la Suisse.

Perspectives

Au niveau mondial, la part de soja produit de manière responsable atteint désormais près de 4 %. La demande en soja d’affouragement durable n’existe qu’en Europe à ce jour. La Suisse doit faire en sorte de préserver le niveau de qualité élevé et de contribuer à la poursuite du développement de standards internationaux. Les axes principaux du travail du Réseau suisse pour le soja sont:

- Réduire davantage les impacts négatifs sur l’environnement (eau, sol, biodiversité).
- Promouvoir l’image de cette culture auprès du grand public.
- Outre le soja, s’approvisionner de manière durable en autres aliments pour animaux présentant un risque potentiel, tels que les céréales, les brisures de riz, la dextrose et le gluten de maïs tels que les céréales, les brisures de riz et le gluten de maïs.

Le Réseau suisse pour le soja s’engage en faveur d’une culture responsable et d’un approvisionnement durable en soja destiné à l’alimentation animale. Le réseau comprend 33 organisations membres, qui se composent d'importateurs, de fabricants d'aliments pour animaux, d'organisations de producteurs, d'organisations de labellisation, d'organisations environnementales et de détaillants. Ils ont décidé qu'à partir de 2021, l'approvisionnement durable en céréales fourragères, en brisures de riz, en gluten de maïs ou en dextrose relèveraient également progressivement d’un approvisionnement durable.

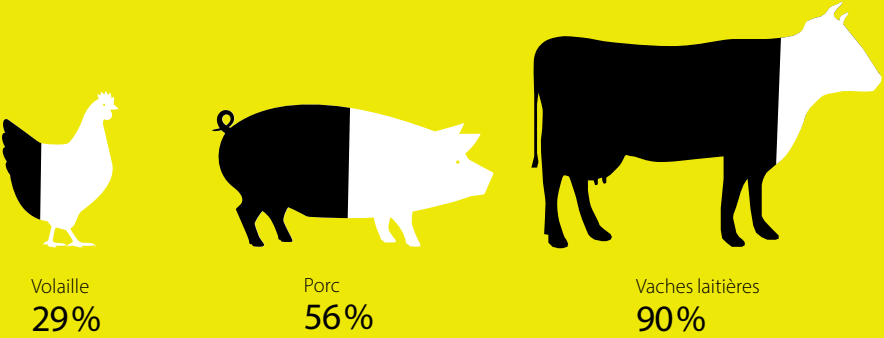
Une alimentation animale plus responsable

86% d'origine suisse

Grâce aux fourrages grossiers comme l'herbe, le foin ou l'ensilage, la Suisse produit elle-même 86 % des aliments pour animaux dont elle a besoin. Sur les presque 8 millions de tonnes (MS) de fourrage consommées chaque année, 1,3 million de tonnes proviennent de l'étranger. Les vaches et les bovins consomment principalement du fourrage grossier suisse. Les rations alimentaires dans les étables laitières sont composées à 90 % de d'aliments suisses. Les porcs sont nourris avec 56 % et la volaille avec 29% d'aliments suisses.

Part de la ration alimentaire d'origine suisse par espèce animale

Source : Enquête Union suisse des paysans 2020



98 % des importations de soja en provenance d'Europe

Plus de 90 % des aliments pour animaux importés proviennent d'Europe. L'approvisionnement en fourrage d'Amérique du Sud et d'Asie perd de plus en plus de son importance. En ce qui concerne les tourteaux de soja, près de 98 % proviennent désormais d'Europe, qui a remplacé le Brésil comme pays producteur.

Des besoins d’importation diversifiés

Au total, plus de 260 composants riches en énergie et en protéines destinés à l'affouragement sont importés. Les principaux composants sont, par ordre d'importance en termes de volumes, le blé, le soja, le maïs, le colza, l'orge et les brisures de riz.

Éviter le gaspillage alimentaire

Les animaux de rente suisses consomment chaque année environ 365'000 tonnes de sous-produits provenant de l'industrie alimentaire. Les sous-produits de la meunerie, les tourteaux de colza, la mélasse de betterave sucrière, les pommes de terre séchées, le lait écrémé en poudre, le lactosérum, les graisses, les germes de malt et les drêches séchées restent ainsi dans le cycle des nutriments, et le gaspillage alimentaire est réduit.

Les aliments pour animaux du futur

Les insectes comme source de protéines : au sein de l'UE, les insectes sont autorisés comme aliments pour animaux, notamment pour l'aquaculture et la volaille. Les vers de farine et les grillons constituent un substitut de grande qualité à la farine de poisson ou au soja.

Réduction des émissions de méthane grâce à des aliments spéciaux : des additifs, tels que des extraits végétaux naturels, sont incorporés aux aliments pour animaux afin de réduire les émissions de méthane chez les vaches laitières.

Les algues, un aliment de durabilité et riche en protéines : des instituts de recherche tels qu'Agroscope étudient les microalgues en tant que source de protéines respectueuse du climat et mènent des recherches en vue de leur introduction à grande échelle dans l'alimentation animale.

Trois axes d'action

Un approvisionnement durable en aliments pour animaux pour la filière suisse des œufs, du lait et de la viande est d'une grande importance. Pour ce faire, des améliorations sont apportées sur trois axes d'action différents.

Promouvoir des aliments pour animaux alternatifs

Augmenter la production nationale

Appliquer des normes de durabilité lors de l'importation

Des importations d'aliments pour animaux responsables

L'importation d'aliments pour animaux est soumise à des exigences uniques en Suisse. Depuis toujours, l'agriculture suisse renonce aux aliments pour animaux génétiquement modifiés. L'ajout d'hormones et de stimulateurs de performance est interdit depuis 1999 et, depuis 2015, le soja n'est importé que s'il provient de cultures sans déforestation. À partir de 2021, la branche est allée plus loin. À partir de la récolte

2021, elle n'achète plus que des céréales fourragères produites sans accélération synthétique de la maturation. Depuis 2022, seules les brisures de riz certifiées durables ou issues de cultures européennes servent à nourrir les animaux à partir de 2024, le gluten de maïs et, à partir de 2025, le dextrose proviendront progressivement de cultures européennes ou, pour les marchandises d'outre-mer, de cultures certifiées.

Exigences des labels

Source: Réseau suisse pour le soja 2021

Label / Marque	sans OGM	Soja certifié	Céréales sans traitement de dessiccation (blé, avoine, orge)	Brisures de riz certifiées	Gluten de maïs/ dextrose** européen	Renoncement au soja	Interdiction de l'huile de palme
Suisse Garantie	✓	✓	✓	✓	✓		✓
IP-SUISSE	✓	✓	✓	✓	✓	✓ ***	✓
Bio Suisse*	✓	✓	✓	✓			
Natura Beef	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Standard sectoriel pour un lait durable	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Naturafarm	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Optigal	✓	✓	✓	✓	✓		✓
œuf suisse	✓	✓	✓	✓	✓		✓

* Importations limitées d'aliments pour animaux

** à partir du 1.1.2026 (50%) à partir du 1.1.2027 (100%)

*** pour l'engraissement au pâturage, SwissBlackAngus, lait de pâturage

Contact

Réseau suisse pour le soja
Stefan Kausch
Case postale 250, 4001 Bâle
T: 061 261 40 81
E: info@sojanetzwerk.ch
www.sojanetzwerk.ch

Membres

Aachtal Futter AG, Agrokommerz AG, Agrokorn AG, ALDI SUISSE AG, Bell Schweiz AG, Bio Suisse, BO Milch, Cerador AG, Coop Genossenschaft, Denner AG, Egli Mühlen AG, Emmi Schweiz AG, Ernst Sutter AG, fenaco Genossenschaft, Fuga Getreide AG, Gallo Suisse, Granovit AG, Heinz & Co. AG, IP-SUISSE, Lidl Schweiz, Meliofeed AG, Migros-Genossenschafts-Bund, Nungesser AG, Schweizer Bauernverband (SBV), Schweizer Milchproduzenten (SMP), Suisseporcs, Transgourmet Schweiz AG, UFA AG, Verband des Schweizerischen Getreide- und Futtermittelhandels (VSGF), Vereinigung Schweizerischer Futtermittelfabrikanten (VSF), Volg Konsumwaren AG, Weber & Hermann AG, WWF Schweiz