

A close-up photograph of soybean seeds and pods. The top half of the image shows a dense layer of small, light-colored, round soybean seeds. Below the seeds, several soybean pods are visible, some of which are open, revealing the seeds inside. The pods are a mix of light brown and dark brown colors. The background is dark, making the seeds and pods stand out.

**On consomme tous du**

**SOJA**

**Même si vous ne consommez pas de pousses de soja ou de tofu, même si vous ne trouvez pas le lait de soja à votre goût, vous consommez du soja, consciemment ou non!**

Ceci n'est pas sans conséquences pour les populations et l'environnement dans des pays comme le Brésil ou l'Argentine. La production locale d'aliments fait de plus en plus place à la culture industrielle de soja. Les champs croulent sous le soja destiné à l'exportation tandis que des millions de Brésiliens ou d'Argentins vivent sous le seuil de pauvreté ou souffrent de la faim. Une situation suffisamment préoccupante pour que l'on s'y attarde un instant.



## Soja: l'ingrédient miracle?

Le soja est une plante annuelle présentant un bon rendement en protéine et en huile. L'huile procure des acides gras essentiels et les protéines fournissent huit des principaux acides aminés. Il s'agit d'un apport 'essentiel' parce que notre organisme a besoin de ces éléments et qu'il n'est pas en mesure de les fabriquer. Une haute teneur en protéines et une combinaison favorable en acides aminés font du soja un aliment de premier plan.

## Quelle est l'origine du soja ?

A l'origine, le soja est une plante sub-tropicale. Elle n'est pas cultivée en Belgique. Cette culture existe par contre dans le sud de l'Europe mais pas en quantité suffisante pour répondre à la demande. 95% du soja nécessaire en Europe doit être importé, ce qui représente environ 39 millions de tonnes par an, soit une file de 23.000 km de camions chargés de soja! Il faut cinq fois la superficie de la Belgique pour cultiver cette quantité de soja. Ce qui n'est évidemment pas possible dans nos

régions. La production du soja a littéralement explosé ces trente dernières années dans des pays comme le Brésil et l'Argentine. Leur production est en grande partie destinée à l'exportation. L'Europe et plus récemment la Chine figurent parmi les gros importateurs.

## Que fait-on avec tout ce soja?



Plus de 80% du soja importé est utilisé comme source de protéine destinée

aux mélanges pour animaux d'élevage comme la volaille, les porcs, les vaches et le poisson. Une petite partie des importations européennes de soja est destinée à l'alimentation humaine, principalement sous forme d'huile. C'est ainsi que l'on trouve du soja dans des aliments comme la margarine, le chocolat, les sauces, les produits vitaminés. L'huile de soja entre également dans la composition de différents produits industriels comme les peintures, les colles, les encres d'imprimerie, les cosmétiques ou encore les produits destinés à lutter contre le feu.



## Conséquences pour l'agriculture en Belgique

Les importations de soja ont permis, en Belgique, le développement d'une agriculture intensive qui n'est plus liée aux superficies agricoles disponibles. Il est ainsi possible d'élever un grand nombre de bêtes sur une superficie agricole relativement restreinte. Les rations contiennent, à présent, des protéines cultivées à l'étranger, l'apport énergétique étant assuré par du maïs, cultivé localement. Ceci explique la présence, en Belgique, de champs de maïs nombreux et uniformes. Cette évolution ne s'est pas faite sans mal. La Flandre est ainsi confrontée à un important problème de lisier. On pourrait presque dire que des quantités importantes de soja, riche en protéines, ont été épandues sur les sols avec tout le fumier produit par vaches, cochons et autres poulets. Et ce surplus de fumier ne manque pas de poser problème. On déplore par exemple la présence de trop grandes quantités de nutriments dans les cours d'eau, ce qui stimule le développement d'algues au détriment de la vie aquatique.

Cette production de masse s'est soldée par des surplus de production et un dumping des prix sur les marchés


internationaux. La Belgique n'exporte pas uniquement de la viande, à des prix défiant toute concurrence, elle exporte également des céréales et du lait en poudre. Cette situation contribue à la création d'une concurrence déloyale avec les paysans d'autres régions du monde comme l'Afrique par exemple. Ils n'arrivent plus à vendre leurs produits à des prix acceptables.

## Conséquences dramatiques au Brésil et en Argentine

**Déforestation** | Pour répondre à la demande exponentielle en soja, il est nécessaire d'affecter de plus en plus de superficies agricoles à cette culture. Il n'a pas fallu plus de quelques années pour voir des champs de soja s'étendre sur des kilomètres et des kilomètres. Cette tendance s'esquisse maintenant en Amazonie. Entre 2003 et 2005, 70.000 km<sup>2</sup> ont

En quelques années, des régions entières ont été converties en champs de soja s'étendant sur des kilomètres et des kilomètres.





Entre 2003 et 2005, quelque 70.000 km<sup>2</sup> de forêts ont été déboisés en Amazonie brésilienne, en grande partie les besoins de l'élevage et de la culture du soja. Ceci équivaut à environ deux fois la superficie de la Belgique.





Pour déboiser rapidement, on n'hésite pas à bouter le feu. Ces incendies sont totalement illégaux et difficilement contrôlables. Il arrive que le feu se propage sur d'autres terres.



été déboisés dans la partie brésilienne de l'Amazonie, en grande partie pour la culture du soja et l'élevage. Les zones déboisées équivalent à plus de deux fois le territoire belge. Pour déboiser facilement, il n'est pas rare de procéder, illégalement, à des incendies de forêts. Une fois allumé, l'incendie est difficilement contrôlable et s'étend vers d'autres régions. Dans l'état du Mato Grosso – où l'on produit pas mal de soja – quelque 32.000 feux ont été boutés sans autorisation. Et ce, uniquement en 2004!

**Pollution par les pesticides et les engrais** | Pour augmenter les rendements, les producteurs de soja utilisent d'importantes quantités d'engrais et de pesticides. Suite à cette utilisation intensive, on observe une pollution croissante des rivières et de la nappe phréatique. L'épandage peu contrôlé de pesticides (notamment par avion) se solde par des empoisonnements pour les ouvriers agricoles et pose de nombreux problèmes aux peuples autochtones vivant en Amazonie.

Utilisation de pesticides à grande échelle.

**La culture de soja transgénique (OGM) renforce l'industrialisation de cette culture peu respectueuse de l'environnement** | En Amérique latine, le soja OGM est un soja Roundup Ready. Le matériel héréditaire (les gènes) de cette plante a été amené à résister contre le Roundup, un puissant désherbant. Suite à quoi, le paysan peut répandre ce produit chimique sur ses champs sans porter atteinte à la culture du soja. En pratique, les cultures de soja transgénique nécessitent l'utilisation de quantités plus importantes de pesticides que les cultures de soja conventionnelles. Le risque de voir les plantes développer des résistances au Roundup est également réel, ce qui implique alors l'utilisation de pesticides de plus en plus puissants. Ce qui s'accroît également, c'est la dépendance des paysans vis-à-vis des multinationales (comme par exemple Monsanto) puisqu'ils doivent acheter chaque année, auprès de ces sociétés, tant les semences et que les pesticides.

**Chômage** | La culture intensive de soja n'est pas uniquement désastreuse pour l'environnement, elle est également catastrophique sur le plan social. Quand la culture s'industrialise, le nombre d'emplois diminue drastiquement. L'agriculture

traditionnelle occupe 40 ouvriers pour 200 hectares. Dans sa version industrielle – et donc particulièrement mécanisée – la culture de soja se contente d'un ouvrier agricole pour une superficie similaire. Dans les pays producteurs de soja, l'agriculture familiale est en chute libre. Dans certains cas, l'expansion du soja se fait au détriment des paysans et des peuples autochtones.

**Pauvreté et famine** | La perte de surfaces agricoles, l'accès plus limité à la forêt ou à la savane, laissent moins de possibilités aux populations locales d'accéder à la nourriture. La diversité nutritive diminue et la famine s'installe. Les populations dont les terres ont été spoliées perdent non seulement leurs sols mais aussi leur revenu. Poussés par le manque d'emploi ou la faim, nombreux sont ceux qui tentent leur chance dans les grandes villes. Malheureusement, ils ne font qu'aller grossir les rangs des habitants des favelas...

"Ils nous ont dit sans détours que la terre leur appartenait et que nous devons partir" (Zezinho, Santarém)



## Que pouvons-nous faire?

**Manger sainement: moins de protéines (viande, poisson)** | Si vous consommez des protéines animales (viande, poisson, produits laitiers, oeufs), vous consommez certainement des quantités importantes de soja. En moyenne, nous consommons deux fois plus de protéines que nécessaire. Il n'est pas sain de consommer trop de protéines. Cette surconsommation peut déboucher sur une augmentation de la tension artérielle, de l'ostéoporose, de la goutte et représenter une surcharge pour les reins. Il est parfaitement envisageable de se passer de viande un jour par semaine ou de diminuer les rations quotidiennes. Cette petite adaptation constitue un pas en avant pour l'environnement et votre santé. Si vous préférez vous cantonner à des protéines d'origine animale (viande/poisson), tenez compte du fait que 100 gr de viande ou de poisson couvrent parfaitement vos besoins.

## Pensez global, mangez local

Diminuer notre consommation de viande est une étape indispensable mais parallèlement, il faut rétablir l'équilibre et produire en Europe l'alimentation destinée aux animaux d'élevage. Le trèfle, le lupin, les pois

contiennent les protéines nécessaires et l'Europe dispose encore d'un surplus de 20 millions de tonnes de céréales. Ces céréales sont actuellement destinées à être exportées mais elles peuvent tout aussi bien servir à nourrir les animaux d'élevage. L'agriculteur bio comme certains agriculteurs traditionnels travaillant dans un circuit de production/vente court n'utilisent pas ou peu de soja (OGM ou conventionnel). Ceci signifie que les animaux d'élevage sont nourris au départ de cultures locales comme le trèfle, le lupin ou les pois... En faisant appel à l'agriculture biologique, en achetant directement au producteur, vous stimulez le développement d'une agriculture plus locale.



Le trèfle, une alternative économiquement rentable pour le soja intégré dans les rations des vaches laitières.



Pour plus d'info sur le soja, lisez le livre "**Kruisende schepen in de nacht, soja over de oceaan.**", uniquement disponible en néerlandais.





On consomme tous du

# Soja



Rue du progrès 333/9A  
1030 Bruxelles  
02 203 60 29  
info@wervel.be  
www.wervel.be  
www.sojaboon.be

## GREENPEACE

Chaussée de Haecht 159, 1030 Bruxelles  
www.greenpeace.be



Kortrijksepoortstraat 192  
9000 Gent  
www.jnm.be



MET DE STEUN VAN  
DE VLAAMSE REGERING