

## Les huiles végétales au Vietnam : un secteur en mutation rapide

Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 11, Numéro 1, 21-4, JANVIER/FÉVRIER 2004, Économie

**Auteur(s)** : Jean-Louis BENASSI

AGROPOL<sup>1</sup>

12, avenue Georges V Paris 75008

Tél. : 01 40 69 48 95

Fax : 01 40 69 48 67

<j.benassi@prolea.com>

<sup>1</sup> AGROPOL : Agence pour le développement international des protéagineux et des oléagineux (voir encadré).

**Résumé** : Le secteur des huiles végétales au Vietnam, pays de 80 millions d'habitants au taux de croissance élevé, est en forte mutation. La consommation spécifique, encore faible (5 kg\\tête d'huiles et graisses), augmente rapidement. La production intérieure d'oléagineux étant limitée, les importations grimpent. Ceci vaut également pour les tourteaux. Le marché est largement dominé par des produits d'importation : huiles de palme et de soja d'un côté, tourteaux de soja de l'autre. L'huile est en majorité utilisée en alimentation directe, sous forme liquide. Une grande partie de l'offre embouteillée est constituée d'huiles de mélange, essentiellement à base de palme et de soja, mais du colza peut aussi être incorporé. Alors que la trituration est restée limitée, notamment du fait d'une production de copra déclinante, la capacité de raffinage s'est nettement développée ces dernières années, dans un contexte tarifaire favorable. Mais la situation est en train de changer : l'accord de libre échange de l'ASEAN prévoit une réduction des droits de douane entre pays membres devant conduire à des niveaux de protection très faibles d'ici à 2006. Face à l'augmentation de la demande, des questions importantes se posent aujourd'hui quant au développement de la production locale d'oléagineux pour limiter la dépendance aux importations et quant à la mise à niveau de l'industrie de transformation nationale, pour laquelle des projets existent déjà. Les principaux oléagineux nationaux sont actuellement le coco, l'arachide et le sésame. Surtout tournés vers l'exportation, ces produits ne peuvent contribuer que de façon limitée à l'approvisionnement du marché intérieur. Dans l'optique d'un développement de la production d'huile à partir de cultures locales, le soja a probablement un rôle majeur à jouer. Exploiter des ressources existantes est une autre possibilité : le coton n'est aujourd'hui pas trituré et, surtout, le son de riz constitue une source déjà disponible en quantité, qui suscite un certain nombre d'espairs et projets. De nouvelles cultures riches en huile, par exemple le tournesol voire le colza, ou, à plus long terme, des espèces pérennes, peuvent également être intéressantes.

**Summary** : Vietnam, with 80 million inhabitants and high economic growth rates, is in a process of strong mutations in the vegetable oil sector. Specific consumption is still low (5 kg\\head of oils and fats), but quickly increasing. Domestic oilseed production being limited, imports of oil are growing sharply. The same applies to protein-rich meals. Imported palm and soybean oils, and imported soybean meal are strongly dominating the market. A major part of the oil is used for direct food

consumption, in liquid form. A large proportion of the bottled oil is made of blended products, mostly palm and soybean oil, but rapeseed oil can also be incorporated. While crushing remains limited, particularly with the decline of coprah production, the refining capacity has strongly developed in the recent years, with the help of a supportive tariff system. But things are now changing : a free trade agreement will reduce protection between the ASEAN countries to very low levels at horizon 2006. With increasing demand prospects, important questions are now raised about the development of local oilseed production in order to limit the dependency on external markets, and about the upgrading of the national vegetable oil industry, for which projects already exist. The main local sources of oil, today, are coconut, groundnut and sesame. Mainly directed to export, they can contribute to supplying the local market only to a limited extent. To develop oil production from local crops, soybean probably has a major role to play. Exploiting existing sources may be another way : cottonseed is not crushed so far, and, above all, there is an abundant resource in rice bran, which raises a number of hopes and projects. New oil-rich crops, such as sunflower or, possibly, rapeseed, and, for the longer term, perennial species, may also be of interest.

**Mots-clés** : Vietnam, huiles végétales, tourteaux, marché, protection, développement agricole, développement industriel

**Keywords** : Vietnam, vegetable oils, oilmeals, market, protection, agricultural development, industrial development

#### ARTICLE

##### **Agropol**

Agropol, organisme de coopération internationale de la filière française des huiles et protéines végétales, Prolea\*, compte parmi ses missions la veille économique sur le secteur des oléo-protéagineux à l'international. Cette veille s'exerce dans la durée pour les pays qui représentent un enjeu important pour la filière française, de façon ponctuelle pour d'autres pays. Parmi ceux-ci, le Vietnam, sur lequel Agropol a eu plusieurs occasions de se pencher depuis le milieu des années 90, présente un cas intéressant car il illustre les changements aujourd'hui à l'œuvre dans cette Asie du Sud-Est qui bouge, dans le secteur des huiles comme ailleurs. *OCL* publiera prochainement de nouvelles contributions d'Agropol, sur d'autres régions (pays du Maghreb, pays de l'est de l'Europe, etc).

\* Prolea ([www.prolea.com](http://www.prolea.com)) regroupe cinq organismes complémentaires : la fédération des producteurs d'oléagineux et de protéagineux (FOP) ; les interprofessions ONIDOL pour les oléagineux et UNIP pour les protéagineux ; le centre technique des oléagineux (CETIOM) ; l'établissement financier SOFIPROTEOL.

Le Vietnam, nation de 80 millions d'habitants, gisement de croissance comme il en existe peu, est une économie en pleine mutation. La consommation d'huiles et graisses, encore très modeste (5 kg/habitant/an de matières grasses végétales et animales), a déjà augmenté de façon spectaculaire depuis l'ouverture de l'économie, doublant entre 1993 et 2002. Il reste encore du

chemin à faire ne serait-ce que pour rattraper les niveaux actuels de consommation des pays voisins tels que la Chine, la Thaïlande, les Philippines, qui sont 2 à 3 fois plus élevés. La consommation de protéines végétales s'envole également. Le pays, qui produit peu d'oléagineux, voit donc exploser ses importations, et le secteur est appelé à connaître des changements importants dans les années à venir. D'autant que le contexte économique est en train de se modifier radicalement, avec la suppression des barrières douanières au sein de la zone de libre échange de l'Asean<sup>2</sup>.

Les statistiques disponibles, en particulier provenant d'Oil World, de la FAO ou de l'USDA, les informations publiées par les organismes publics (ministères, instituts, Asean, OMC...) et un contact direct avec le pays en plusieurs circonstances permettent de dresser un tableau de la filière vietnamienne des huiles végétales, dont les principaux traits sont présentés ici.

<sup>2</sup> Asean : Association of Southeast Asian Nations.

### **Le marché : une consommation et des importations en forte hausse**

La consommation de matières grasses a fortement augmenté depuis les années 90, doublant entre 1993 et 2002 (*figure 1*). Elle reste, par habitant, très faible : moins de 4 kg/tête pour les seules huiles végétales, 5 kg/tête en comptant les graisses animales (données Oil World 2003). De plus, ces chiffres masquent de fortes disparités de consommation, que ce soit en quantité ou en qualité, entre régions et populations. Ainsi, l'enquête de consommation alimentaire publiée en 2000 par l'Institut National de la Nutrition révèle que :

- la consommation de matières grasses par habitant est près de trois fois plus élevée dans les zones urbaines que dans les zones rurales ;
- elle est plus élevée dans le Sud-Est du pays (Delta du Mékong) et plus faible dans le Nord-Ouest montagneux ;
- on consomme plus d'huile végétale dans les provinces allant de Danang au Sud et plus de graisse animale dans le Nord.

Une partie de la population vietnamienne n'atteint donc pas la moyenne de consommation observée dans le pays et se trouve encore loin des apports recommandés. Étant donnés les niveaux de croissance économique et démographique, il est clair que la demande en huiles va continuer à progresser significativement : en suivant la tendance des dix années allant de 1993 à 2002, et en simple progression linéaire, on passerait de 300 000 tonnes aujourd'hui à près de 500 000 tonnes consommées en 2010.

Or, la production vietnamienne d'oléagineux reste faible et se concentre sur des créneaux essentiellement exportateurs : coco, arachide et sésame. L'approvisionnement du marché est donc très dépendant des échanges extérieurs : les importations nettes (importations – exportations) représentaient d'après Oil World, environ 200 000 tonnes en 2002, soit les deux tiers de la consommation.

Avec l'augmentation de celle-ci, le recours à l'importation va se renforcer. Seule une progression significative de la production locale d'oléagineux permettrait de ralentir ce mouvement, par lequel le taux d'autosuffisance en huiles végétales tend à se dégrader. Le constat sur l'évolution du marché est similaire pour ce qui concerne les tourteaux. La

consommation et les importations explosent depuis la fin des années 90, parallèlement à la consommation de viande (surtout viande blanche). Le tourteau de soja, essentiellement importé, est largement majoritaire sur ce marché (*figure 2*).

Le recours aux achats extérieurs s'est notamment accéléré depuis 1999. Les importations nettes de tourteaux et farines protéiques, légèrement négatives avant 1994 (le Vietnam était alors exportateur de farines de poissons), sont passées, d'après Oil World, à plus de 700 000 tonnes en 2002. Cette même année, le soja représentait 86 % des importations et 80 % de la consommation nationale et le taux d'autosuffisance en tourteaux et farines protéiques s'abaissait à 20 %. La tendance semble être à un renforcement de la dépendance aux importations, la consommation devant encore augmenter fortement à l'horizon 2010 : d'environ 900 000 tonnes aujourd'hui, on passerait à 1 400 000 tonnes en progression linéaire et selon la tendance observée sur dix ans de 1993 à 2002.

### **Les huiles consommées au Vietnam**

Le marché des huiles et les importations d'huile brute sont aujourd'hui largement dominés par le palme (plus de 50 % de la consommation) et le soja (un quart de la consommation ou plus, selon les années).

La majorité des huiles est consommée en alimentation directe. Un simple parcours des rayons de magasins ou des marchés permet de constater que la quasi totalité de cette consommation se fait sous forme d'huile fluide, les margarines ayant une place marginale. Les huiles concrètes (margarines, shortenings) ne sont pas absentes du marché Vietnamien<sup>3</sup>, mais elles concernent surtout les utilisations dans l'industrie alimentaire.

En huiles fluides, le gros de l'offre est constitué d'huiles de mélanges, qui portent la mention « huile de cuisine » (cooking oil). Ces produits sont essentiellement élaborés sur la base des huiles dominantes et compétitives par leur prix (palme et soja). L'huile de colza y a une place, variable selon son prix comparé à celui de l'huile de soja, mais significative, comme en témoignent les chiffres d'importation.

Une partie du marché est composée d'huiles pures, dénommées « huiles de salade » : soja dans la catégorie consommation courante, arachide, sésame et tournesol (cette dernière importée, en très faibles quantités) comme huiles haut de gamme.

La valeur nutritionnelle du produit compte encore peu dans l'argumentaire de vente des fabricants. Des allégations santé (« cholesterol free ») figurent sur certaines bouteilles, mais le consommateur n'est par exemple pas informé de la composition précise des huiles de mélange qu'il achète (celle-ci peut changer en fonction de la saison ou des prix relatifs des différentes huiles, alors que l'emballage reste le même). Le consommateur vietnamien est en revanche déjà sensible à la différenciation des produits, comme l'indiquent le développement de la publicité et une segmentation du marché dès à présent très avancée : de nombreuses marques, types de produits et conditionnements différents existent.

<sup>3</sup> Ainsi, le principal opérateur de ce marché, VOCARIMEX, affiche une capacité de fabrication de shortening de plus de 100 000 tonnes.

## **Le maillon industriel : un développement récent du raffinage**

La trituration ne concerne aujourd'hui que des oléagineux produits localement et pour des volumes faibles (les importations pour satisfaire le marché se font non sous forme de graines, mais d'huile brute et de tourteaux). Depuis plus de 10 ans, les quantités triturées ont tendance à baisser, notamment avec la diminution de la production de coprah, et la capacité de trituration installée est aujourd'hui sous-employée.

En revanche, entraîné par la demande, le raffinage s'est nettement développé et des investissements dans des installations utilisant les dernières technologies ont été faits ou sont en cours. La forte protection du raffinage par le système tarifaire qui a prévalu jusqu'en 2002 n'est certainement pas étrangère à ce mouvement.

Le principal opérateur industriel de la filière huile vietnamienne est l'entreprise d'Etat VOCARIMEX<sup>4</sup> (Compagnie Nationale pour les Huiles végétales, Arômes et Cosmétiques) qui, selon ses propres dires, détient 90 % du marché des huiles raffinées. VOCARIMEX est le triturateur le plus important du Vietnam (capacité affichée : 73 000 tonnes) et transforme du coprah, de l'arachide, du sésame et du soja. Des projets de trituration de son de riz existent. Les autres triturateurs se divisent en un ensemble de petites unités travaillant surtout le coprah. L'essentiel de la capacité de trituration est installé dans le sud du pays.

VOCARIMEX, à travers deux filiales (TUONG AN et TAN BINH) et deux joint-ventures (l'une, CALOFIC, avec une compagnie singapourienne, l'autre, GOLDEN HOPE NHA BE, avec une compagnie malaisienne), contrôle la grande majorité du raffinage. La capacité de l'ensemble était de 270 000 tonnes dès la fin 2001 et est actuellement en progression, pour être portée à 420 000 tonnes en 2005. Comme pour la trituration, les unités de raffinage se rencontrent majoritairement dans le Sud. Une seule, créée par la joint-venture CALOFIC, est implantée dans le Nord. Les compagnies raffinent et embouteillent sur un seul lieu de production mais distribuent leurs produits sur l'ensemble du territoire, où les écarts de prix pour un même produit sont faibles.

<sup>4</sup> Les informations concernant VOCARIMEX et ses joint-ventures sont tirées du site internet de l'entreprise : [www.vocarimex.com](http://www.vocarimex.com).

## **Évolution du contexte commercial et enjeux pour le Vietnam**

Le système tarifaire était jusqu'en 2002 particulièrement favorable au raffinage, éliminant virtuellement toute importation d'huile raffinée : alors que les huiles brutes étaient taxées à l'importation à 5 % seulement, les huiles raffinées l'étaient à 50 % (sauf huiles marginales, taxées à 40 %), les margarines à 40 % et les shortenings à 30 %.

Dans le même temps, la trituration n'était pas protégée puisque les huiles brutes et les tourteaux n'étaient pas plus taxés à l'importation (5 %) que les matières premières oléagineuses (dont certaines, en gros celles qui ne sont pas produites localement, étaient même taxées davantage, l'importation et la trituration en étant ainsi découragées). La donne est cependant en train de changer de façon radicale. Depuis 2002 le commerce international des produits oléagineux est devenu libre au Vietnam, il n'y a plus en principe de quotas ou licences d'importation ou d'exportation, les seules barrières subsistant résident dans les tarifs douaniers. Or, justement, la protection va désormais être considérablement réduite, les barrières tarifaires

devant pratiquement tomber entre le Vietnam et les autres pays de l'ASEAN, ses principaux partenaires commerciaux. Dans le cadre de l'AFTA (ASEAN Free Trade Association), les tarifs douaniers sur les produits oléagineux doivent en effet être ramenés à un taux uniforme de 5 % d'ici à l'année 2006.

Ceci pourrait poser aux opérateurs vietnamiens un réel problème par rapport à l'huile de palme. Cette huile, la plus consommée, vient précisément de pays de l'ASEAN, capables d'exporter sous forme raffinée. De plus, ces pays ont longtemps appliqué des taxes à l'exportation, qui doivent elles aussi disparaître dans l'espace ASEAN. La suppression des taxes à l'exportation sur l'huile brute de palme peut pénaliser la trituration vietnamienne en abaissant le prix de cette matière première, qui n'est pas produite dans le pays, et en rendant la concurrence encore plus difficile pour les autres huiles brutes.

Pour le raffinage, les changements tarifaires au sein de l'ASEAN (diminution conjuguée des taxes d'importation et d'exportation) sont sur le papier également défavorables. Les raffineurs vietnamiens doivent certes bénéficier d'une huile brute moins chère du fait de la suppression des taxes à l'exportation. Mais leur protection diminue fortement et la marge dans laquelle ils vont désormais devoir opérer se resserre.

Finalement, c'est peut-être le niveau de protection élevé des années passées qui aura fourni les meilleures armes pour réussir la transition vers le contexte plus concurrentiel qui s'annonce. Il a en effet favorisé le développement et la modernisation du raffinage, le rendant plus compétitif.

### **Les productions oléagineuses et leur potentiel de développement**

Concernant les cultures pérennes, le Vietnam est traditionnellement producteur de cocotier. Le coprah a longtemps constitué la source d'huile majeure. Ce débouché est en perte de vitesse, et l'huile de coco, surtout exportée, contribue peu à l'approvisionnement du marché national. Le cocotier reste une culture intéressante, mais le produit trouve aujourd'hui des débouchés plus rémunérateurs que ceux de la filière huile (consommation directe de la noix de coco, boissons, coco déshydraté...).

Il n'y a pas de production significative de palmier à huile au Vietnam, et, face aux grands producteurs voisins très compétitifs que sont la Malaisie et l'Indonésie, qui désormais vont partager avec le Vietnam un même espace économique, développer la production nationale ne paraît pas entreprise facile, au moins dans un premier temps. De plus le développement d'une palmeraie ne peut contribuer à résoudre les problèmes d'approvisionnement à court terme. On trouve parmi les cultures annuelles l'autre grande production oléagineuse traditionnelle du Vietnam : l'arachide. Vient ensuite le soja, dont la production est à la fois plus faible que celle de l'arachide et moins présente sur l'ensemble du territoire. Le sésame est le troisième oléagineux significatif. Selon Oil World, la production est relativement stable pour ces trois cultures ; pour la FAO et d'autres sources, elle est en augmentation pour le soja et l'arachide. La trituration des graines issues de ces trois cultures semblent peu évoluer, les quantités d'huile produites restent aujourd'hui limitées.

Le Vietnam produit par ailleurs du coton, dont la graine n'est pas aujourd'hui valorisée en huilerie. Enfin, parmi les sources d'huile sur lesquelles le pays, important producteur de riz, fonde certains espoirs figure le son de riz. Celui-ci constitue un sous-produit fabriqué en grand quantité, qui

aujourd'hui va à l'alimentation animale. La teneur en huile du son de riz reste limitée (de l'ordre de 15 %). Si l'on extrait cette huile, le son perd en énergie (il faut donc rééquilibrer les aliments l'incorporant), mais sa conservation est plus aisée. S'il ne faut pas négliger les plantes pérennes, c'est essentiellement au niveau des cultures annuelles que réside le potentiel de développement des oléagineux à court et moyen termes. Ceci concerne notamment le soja, dont la production est loin d'avoir atteint ses limites et peut être tirée au moins autant par la demande en tourteaux que par la demande en huile. L'arachide et le sésame présentent également un potentiel mais, compte tenu de leur valorisation à l'export, elles devraient garder une place limitée sur le marché intérieur. Il serait utile de chercher à acclimater d'autres cultures riches en huile, telles que le tournesol et le colza, qui peuvent jouer un rôle important si elles se montrent adaptées aux conditions vietnamiennes.

### **Le développement futur de la filière huile au Vietnam**

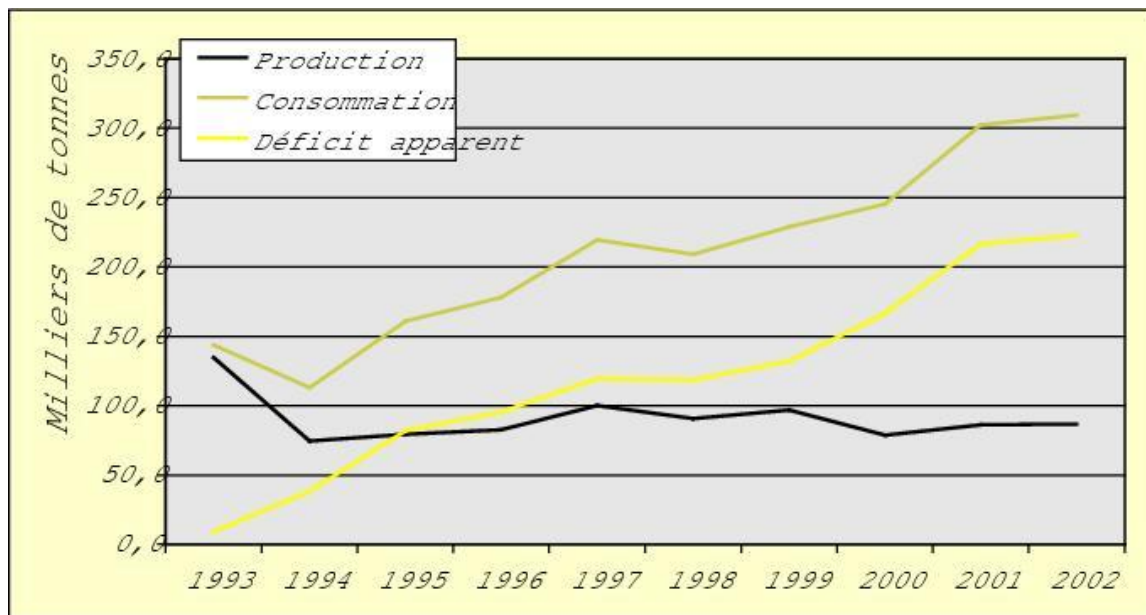
Face à la croissance de la demande et des importations, il est certain que la filière vietnamienne des huiles végétales va encore connaître de fortes évolutions. Le recours aux importations semble devoir persister dans le futur. Cependant, le besoin de sécuriser l'approvisionnement de l'industrie nationale en matières premières par une production intérieure et de limiter la dépendance vis-à-vis de l'extérieur est souvent évoqué. La recherche d'un certain niveau d'indépendance et une diversification de la production sont parmi les objectifs importants de toute politique agricole et alimentaire. L'intérêt pour le Vietnam de s'attacher à ces objectifs est d'autant plus grand aujourd'hui que les produits oléagineux se trouvent dans un contexte de prix soutenus, où la facture d'importation des huiles et tourteaux s'alourdit singulièrement.

Le développement des cultures doit se faire en prévoyant des mesures d'accompagnement et en recherchant un équilibre entre différentes espèces plus ou moins aptes à satisfaire les besoins en huile et ceux en protéines et à répondre à la demande à court et long terme. Il faut de plus rappeler que toute surface en oléagineux supplémentaire est une surface en moins pour une autre culture (ou un espace de forêt en moins) et que ces équilibres aussi sont à prendre en compte. À court terme, les cultures annuelles ont un rôle important à jouer, notamment le soja. Sa trituration servirait cependant davantage l'objectif de limitation de la dépendance en protéines que celui de limitation de la dépendance en huiles.

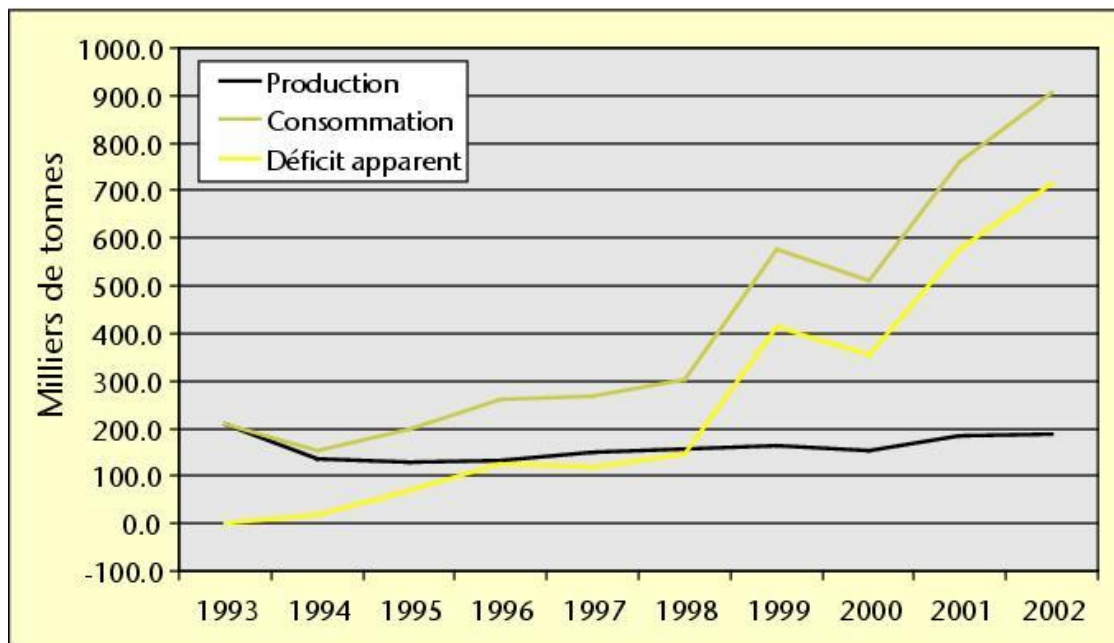
Il est donc important de miser également sur les oléagineux riches en huile ou sur d'autres cultures. Les oléagineux traditionnels (coco, arachide, sésame) ont leur place et il ne faut pas se priver de l'intérêt qu'ils présentent à l'export. De nouveaux oléagineux riches en huile, comme le colza et le tournesol peuvent être envisagés. La graine de coton et plus encore le son de riz sont d'autres sources, déjà disponibles, à exploiter. À plus long terme, des espèces pérennes telles que le palmier à huile sont à prendre en considération.

Une mise à niveau et un développement de l'outil industriel sont également à prévoir. Que ce soit pour la trituration ou le raffinage, des projets existent d'ailleurs déjà au Nord comme au Sud. Les nouveaux investissements dans la trituration devraient être attentifs non seulement au soja mais aussi aux oléagineux riches en huile, qui ont toute leur place.

Illustrations



**Figure 1.** Huiles végétales au Vietnam : Écart production/consommation de 1993 à 2002 (Source : Oil World 2003).



**Figure 2.** Tourteaux et farines protéiques au Vietnam : Écart production/consommation de 1993 à 2002 (Source : Oil World 2003).