

LES DRÊCHES DE BLÉ

- Une alternative aux tourteaux encore peu connue -

✓ Son origine

La drêche est un coproduit issu de la fermentation du blé pour la production de bioéthanol. Deux types de procédés coexistent : séparation du son en début de process ou travail sur la mouture complète. Selon le procédé de fabrication, les drêches obtenues ont des caractéristiques variables.

Jusqu'à présent, la production française de drêches de blé s'élevait à 50 000 tonnes par an, essentiellement répartie sur deux sites : Origny (02) et Provins (77).

✓ Son utilisation dans les élevages

La drêche est un aliment encore mal connu, sur lequel on dispose de peu de recul, mais qui pourrait jouer un rôle intéressant dans l'alimentation animale, comme source de protéines. Tout comme le tourteau de colza, les drêches peuvent intégrer les rations des bovins laitiers et allaitants et des bovins à l'engraissement, en substitution du tourteau de soja ou d'autres correcteurs azotés, et éventuellement d'un peu de céréales ou issues de céréales.

L'utilisation de drêches est également envisageable dans les élevages ovins, notamment pour les agneaux de bergerie, dans les élevages porcins et, dans une moindre mesure, les élevages avicoles.

✓ Sa production

A l'origine, deux sites de production de bioéthanol à partir de blé étaient prévus en Champagne-Ardenne. L'un d'eux, celui de Pont-sur-Seine (10) par le groupe Soufflet, est actuellement en suspens.

Le second site voit quant à lui le jour sur le site de Bazancourt (51). Il produira 160 000 tonnes de bioéthanol et 175 000 tonnes de drêches. L'une des particularités du process utilisé par Cristanol sur ce site est de séparer le gros son du reste du grain en début de process. Ce gros son peut ensuite être réincorporé au « gluten » et au petit son en fin de process, pour reconstituer des drêches avec un taux de protéines classique de 30-31 %. Néanmoins, la possibilité de ne réincorporer qu'une partie du son a laissé entrevoir l'hypothèse d'une drêche enrichie en protéines et d'une valorisation différente du son (molécule, carburant de deuxième génération...). Pour le moment, cette possibilité n'est pas d'actualité mais elle n'est pas à exclure totalement à moyen-long terme.

✓ Sa commercialisation

Plus de 95 % des 175 000 T des drêches produites à Bazancourt seront déshydratés. Pour des raisons techniques, le reste du son et du gluten ne pourra être mélangé sur place pour reconstituer des drêches. La COPAM est parvenue à négocier un contrat d'exclusivité pour disposer de cette partie du son et du gluten. Elle pourra ainsi reconstituer et commercialiser des drêches humides.

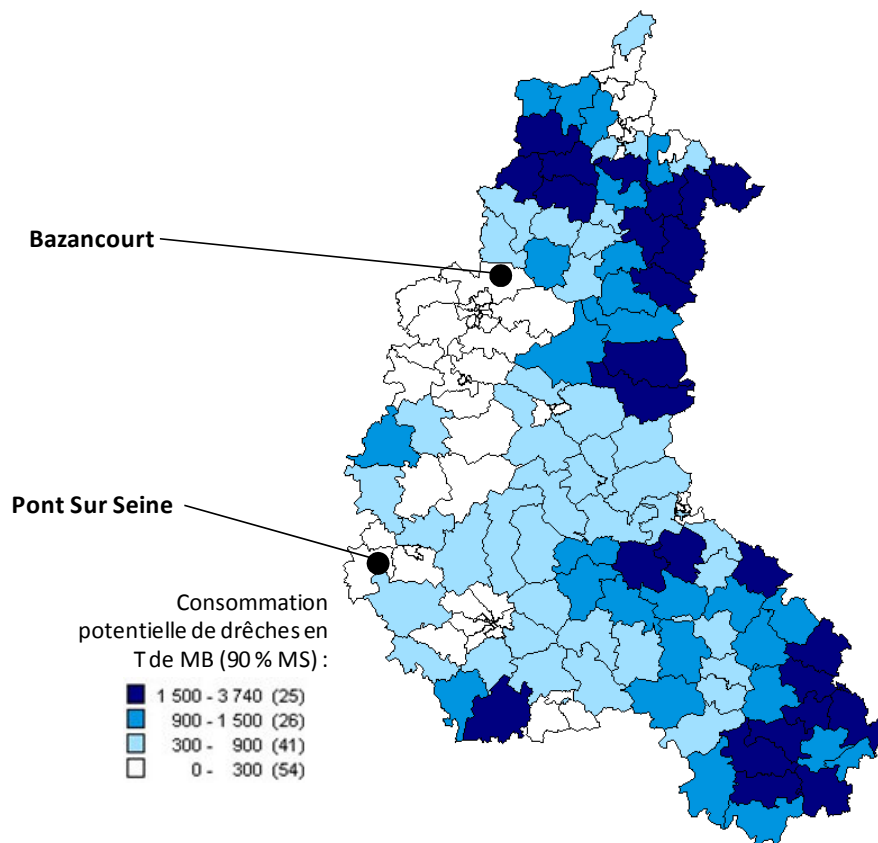
✓ Son prix

Le prix des drêches qui seront produites à Bazancourt n'est pas encore connu.

En tout état de cause, ce prix tiendra compte de la nécessité d'une valorisation des drêches pour assurer la rentabilité économique de la production de bioéthanol, et des prix des produits concurrents, notamment les tourteaux de colza et soja. Des arbitrages politiques pourront également l'influencer.

☑ Sa consommation potentielle

La consommation MAXIMALE potentielle de drêches (et/ou de tourteaux de colza, qui jouent le même rôle dans l'alimentation animale) est estimée à environ 117 000 T de MB (à 90 % de MS) pour une production de 175 000 T.



Le site de Bazancourt présente l'avantage d'être relativement proche des bassins d'élevage du Nord de la région (Ardennes et Argonne). La commercialisation d'une partie des drêches par voie humide est donc largement justifiée. Néanmoins, la COPAM ne disposera que de 6 500 T de MB de drêches humides, alors que la consommation potentielle en voie humide est estimée à 113 000 T de MB (40 % de MS), dans un rayon d'environ 70 km autour de Bazancourt. Seule une infime partie de la demande pourra donc être satisfaite.

Conclusion : un coproduit qui suscite autant d'espoirs que d'interrogations

Les drêches restent le coproduit le moins connu, encore peu utilisé par les éleveurs. Il reste donc nécessaire d'analyser plus finement leur composition et de mener des tests et observations en élevages dès que les drêches seront disponibles, afin de pouvoir identifier précisément leurs effets sur la production.

Bien que nécessaires, ces analyses et essais ne leveront pas la totalité des interrogations que suscitent ce coproduit. En effet, de part la nature du process utilisé par Cristanol, la composition des drêches peut être amenée à évoluer en fonction du développement ou non d'autres valorisations des composantes des drêches (son, gluten...). Seule une veille attentive sur tout projet de valorisation de ces composantes permettra d'anticiper les évolutions des drêches.