



La VALORISATION DES DRÊCHES DE BRASSERIE

✿ INTRODUCTION

Les drêches de brasserie sont un **coproduit** issu du processus de fabrication de la bière. Elles proviennent des céréales germées (principalement l'orge) après leur broyage et leur infusion dans l'eau lors du brassage. Naturellement **humides**, elles présentent une composition nutritionnelle intéressante, **riche en protéines, en lipides et en minéraux**.

Elles peuvent se présenter sous différentes formes : **fraîches, déshydratées** ou encore **fermentées**.

Les drêches offrent de nombreuses possibilités de valorisation, notamment dans les domaines de l'**alimentation animale** ou **humaine**, de la **fertilisation**, et **autres domaines**.



Photographie de drêches de brasserie humides, source : maltivor.com

✿ COMMENT VALORISER LA DRÊCHE

a) En ALIMENTATION ANIMALE



La drêche de brasserie est un coproduit riche en protéines et en fibres, ce qui en fait un **aliment particulièrement intéressant** en alimentation animale. Elle est notamment valorisée chez les **ruminants** (bovins, ovins, caprins), qui apprécient cet **apport azoté**, mais peut également être utilisée chez les **monogastriques** (porcs, poules, canards).

Cependant, la **conservation** des drêches humides constitue une contrainte majeure. À l'état frais, elles ne se conservent généralement que **2 à 5 jours**, ce qui engendre des **difficultés logistiques**. Les **retours fréquents** en brasserie peuvent ainsi **décourager certains éleveurs**.

Deux principales autres **méthodes** de **conservation** existent actuellement :

- L'**ensilage**, qui permet une **conservation supérieure à 6 mois**, mais reste **interdit** pour les monogastriques et **peu recommandé** chez les ruminants.
- La **déshydratation**, qui **améliore** nettement la **durée de conservation**, mais qui n'est **pas réalisée localement**.



Photographie de drêches de brasserie séchées à l'état brut, source : maltivor.com



La VALORISATION DES DRÊCHES DE BRASSERIE

À noter que certaines brasseries pratiquent un **essorage** des drêches après récupération du houblon, ce qui permet de **réduire leur taux d'humidité** et d'**augmenter** légèrement leur **durée de conservation**.

Sur le plan **réglementaire** 

Les drêches destinées à l'alimentation animale **ne doivent pas contenir** :

- **Additifs**.
- Organismes génétiquement modifiés (**OGM**).
- **Éléments inertes** (plastiques, corps étrangers).
- **Substances non autorisées** en agriculture biologique (si filière AB).



La brasserie **doit** également **fournir** :

- **Attestation de traçabilité**, signée, précisant la provenance, la date, les volumes, ainsi que l'absence d'OGM et d'additifs chimiques.
- **Certificat biologique** des drêches (si valorisation en filière AB).



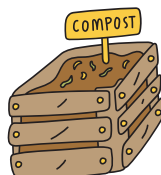
*Photographie d'un ensilage de drêches de brasserie,
source : www.web-agri.fr, CLAUDIUS THIRIET*



*Image de granulé de drêches de brasserie,
source : slt-zp.com*

La VALORISATION DES DRÊCHES DE BRASSERIE

* Comment valoriser la drêche B) En fertilisants



La drêche de brasserie est une **matière organique** caractérisée par une **faible teneur en matière sèche** et un **faible indice de stabilité de la matière organique**. Elle est donc **rapidement dégradée** par la biomasse microbienne du sol, ce qui permet une mise à disposition rapide des **éléments nutritifs** pour les **plantes**.

Elle présente également un **rapport carbone/azote (C/N) élevé**, limitant les risques de faim d'azote lors de son incorporation au sol. Cela constitue un **avantage** pour les agriculteurs, en particulier dans les systèmes de fertilisation organique.

La drêche peut ainsi être considérée comme un **fertilisant à minéralisation rapide**. Toutefois, il est recommandé de l'utiliser **en complément** d'autres apports organiques ou minéraux, afin de garantir **un équilibre** nutritif optimal.

Sur le plan **réglementaire**



Les drêches destinées à un usage agronomique **ne doivent pas contenir** :

- **Éléments inertes** (plastiques, corps étrangers).
- **Substances** ou **procédés non autorisés** en agriculture biologique, (nanoparticules, ionisation, certaines enzymes, etc.).

La brasserie **doit** également **fournir** :

- **Attestation de traçabilité**, signée par le fournisseur, précisant la provenance, la date, les volumes, ainsi que l'absence d'OGM et d'additifs chimiques.
- **Certificat biologique** des drêches (non requis si la drêches n'est pas certifiée bio).

La VALORISATION DES DRÊCHES DE BRASSERIE

* Comment VALORISER LA DRÊCHE c) En ALIMENTATION HUMAINE



Comme indiqué précédemment, la drêche de brasserie est une **matière riche en protéines et en fibres**. Elle peut également être valorisée en alimentation humaine, après transformation, notamment sous forme de **farine** ou intégrée dans des produits de type **snacks (biscottes, gressins, crackers, etc.)**.

De **nombreuses ressources en ligne** présentent des méthodes de transformation et de conservation des drêches à des fins alimentaires.

Toutefois, **nous ne sommes pas en mesure d'apporter davantage de précisions**, notamment sur les aspects réglementaires liés à cette utilisation.

Pour information, voici **quelques exemples de ressources** :

- <https://brasserieuvallon.fr/crackers-aux-dreches-ma-recette-et-mes-experiences/>
- <https://univers-biere.net/cuisine.php>
- <https://blog.pourdebon.com/farine-de-dreche/>

* Comment VALORISER LA DRÊCHE d) AUTRE POSSIBILITÉ



Photographie
de cookie,
source :
www.markal.fr

D'**autres filières de valorisation** se sont également développées, telles que la fabrication de matériaux (**mobilier**), de **cosmétiques**, d'**emballages**, d'**ustensiles** ou encore la **méthanisation**.

Ce travail ne portant pas sur ces axes, **nous ne sommes pas en mesure de fournir davantage d'informations** à ce sujet.