

DRÊCHE DE BLÉ DE DISTILLERIE



Définition : Coproduits de la production de bioéthanol issus de la fermentation du blé. Les drêches obtenues ont des caractéristiques différentes selon le procédé de fabrication : le son peut être séparé ou non en début de process, réintroduit ou non en fin de fermentation et le gluten peut être ou non extrait. On distingue deux grands types de drêche en fonction de leur taux d'amidon, inférieur à 7% ou supérieur à 7%. C'est un coproduit riche en protéines qui permet de remplacer une partie des tourteaux en alimentation animale.



Voix de valorisation

TRADITIONNELS



ALIMENTATION DES ANIMAUX

- De rente (porcs, volailles, ruminants)
- De compagnie [2]

NOUVEAUX USAGES



ALIMENTATION HUMAINE

- Farine, pâtes, biscuits ...



Logistique



CONDITIONNEMENT

- Farine
- Pellets



STOCKAGE

- En cellule ou à plat sur aire bétonnée
- Conservation à l'abri de l'humidité dans un endroit aéré



VIGILANCE

- Attention aux nuisibles qui pourraient occasionner des dégâts et des pertes en s'attaquant au produit [3]

Composition	Huile < 7% Amidon	Huile > 7% Amidon
Matières sèches (%)	+/- 91	+/- 92
Cellulose brute (%)	7.1	5.5
Protéines (%)	32.7	30
Amidon (%)	3.8	11
Matières grasses brutes (%)	4.9	4.2
Matières minérales (%)	5.2	5

Disponibilité

- Au près des distilleries
- Toute l'année

Pour aller plus loin

[Schéma des flux de la filière amidonen Hauts-de-France](#)