

# DRÊCHE D'ORGE DE BRASSERIE



**Définition :** "Les drêches d'orge sont un coproduit de la brasserie. Elles correspondent aux enveloppes du grain d'orge ou d'autres céréales. Les drêches d'orge se présentent sous deux formes : humides et déshydratées. Les drêches ont des caractéristiques différentes selon le procédé de fabrication et le mode de conservation (température, procédé de fermentation). Elles possèdent des teneurs en protéines et en fibres intéressantes. [1] [2] [3]"

## Voix de valorisation

### TRADITIONNELS



#### **ALIMENTATION ANIMALE**

- Ruminants, porcs, volailles [4]

### NOUVEAUX USAGES



#### **ALIMENTATION HUMAINE**

- Farine, pâtes, biscuits ...



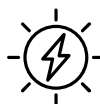
#### **MATÉRIAUX BIOSOURCÉS**

- Couverts, meubles ... [5]



#### **VALORISATION AGRONOMIQUE**

- Compost, substrat pour la culture des champignons



#### **VALORISATION ÉNERGÉTIQUE**

- Méthanisation, combustion, biocarburant [6]



## Logistique

### STOCKAGE

#### **DRÊCHE HUMIDE FRAICHE**

En silo, Utilisation sous 2 à 7 jours selon les conditions de stockage (humidité, température) et la destination.

#### **DRÊCHE HUMIDE ENSILÉE**

En silo hermétique à l'air et bien drainé dans un endroit frais et ombragé. Utilisation sous 3 semaines jusqu'à 6 mois.



#### **DRÊCHE DÉSHYDRATÉE**

Conservation sous forme de bouchon, stockés en silo hermétique à l'air. [8]

### VIGILANCES

Les drêches humides sont un produit périssable et volumineux dont le transport est couteux. Malgré son cout énergétique élevé, la déshydratation facilite la distribution des drêches au delà de leur zone de production. [9]

## Composition

deshydratée

Matières sèches (%) +/- 91

Cellulose brute (%) 14.2

Protéines (%) 23.9

Amidon (%) 6.4

Matières grasses brutes (%) 7.8

Matières minérales (%) 4.1

## Disponibilité

- Auprès des **brasseries de la région.**
- Toute l'année

## Pour aller plus loin

Schéma des flux de la filière drêche en Hauts-de-France