

Drêches de brasserie

Production et tradition régionale

L'affouragement des drêches de brasserie est-il inintéressant? « Calanda », une entreprise de Suisse orientale au bénéfice d'une longue tradition, n'est pas de cet avis. Sur son site de production à Coire, Calanda brasse de la bière depuis presque 240 ans. Des sous-produits de haute valeur comme les drêches sont disponibles pour l'alimentation animale.



Tobias Brantschen



Thomas Bruderer

Autrefois, la bière était brassée à la maison. Le houblon et le malt étaient les deux composants les plus importants. Si le processus de brassage ne se déroulait pas comme prévu, le brassin et ses composants ne pouvaient plus être utilisés. Le houblon et le malt étaient perdus et, malgré tous les efforts,

cela ne permettait pas non plus de produire une bonne bière.

L'histoire de Calanda a commencé en 1780, lorsque l'agriculteur grison Rageth Mathis de Coire a ouvert une petite brasserie locale. Dans le sillage d'une industrialisation grandissante au début du XX^e siècle, la brasserie de Rageth Mathis s'est unie avec d'autres brasseries pour créer la « Rhätische Aktienbrauerei ». En 1990, une nouvelle fusion donna naissance à la brasserie Calanda Haldengut qui devint ainsi la troisième plus grosse brasserie de Suisse. Aujourd'hui, cette marque traditionnelle fait partie de Heineken Switzerland AG.

Traditionnellement différente

Pour pouvoir fabriquer une bonne bière, il faut quatre ingrédients de base : l'orge brassicole, le houblon, la levure et de l'eau. L'eau utilisée pour fabriquer la bière Calanda provient des montagnes grisonnes et assure sa fraîcheur. Le concassage du malt (orge brassicole germée) favorise, lors du processus de brassage, la dégradation de l'amidon et de la protéine. L'eau et le malt concassé composent le brassin. Au cours de cette étape intermédiaire, l'amidon se transforme en sucre fermentescible. A la fin du processus de brassage, le brassin contient des parties solides et dissoutes. La partie solide est ensuite séparée par filtration de la partie liquide (le moût). Les restes de l'orge brassicole, y compris les glumes et les protéines non-dissoutes, forment alors les drêches qui sont utilisées dans l'alimentation animale. Traditionnellement, dans les brasseries,

ces restes solides de malt descendent dans la cuve de filtrage par sédimentation et se collectent dans un tamis, appelé chapeau immergé, où ils forment une couche naturelle de filtre. Le moût s'écoule par cette couche et les restes des éléments forment les drêches.

Chez Calanda, cette étape de la transformation se différencie des méthodes traditionnelles. Ici le brassin entier est pressé au moyen de plusieurs plaques filtrantes. Les drêches restent accrochées aux membranes et le moût filtré s'écoule. Grâce à cette pression mécanique, une matière sèche (MS) d'environ 28% peut être atteinte pour les drêches, par rapport à la méthode de filtration habituelle où l'on obtient 18 à 23% de MS. Finalement, le moût est cuit et on y ajoute le houblon. Le houblon donne un goût amer à la bière. Le liquide est ensuite refroidi et on y ajoute de la levure. La levure transforme, par la fermentation, le sucre en alcool et en gaz carbonique. Après la fermentation principale, qui dure environ une semaine, la levure est enlevée et on obtient la bière jeune. Celle-ci mûrit ensuite durant des semaines à des températures plus basses dans la cave de garde. Avant que la bière soit embouteillée, elle est encore filtrée pour sortir le reste des levures et des particules de protéines résiduelles. La bière typique Calanda est enfin prête à être savourée.

Sous-produit de haute valeur

La protéine qui se retrouve dans les drêches est intéressante pour l'alimentation du bétail bovin. Les

Achats de drêches de malt et de brasserie

Il est possible de commander dans toute la Suisse des drêches de brasserie et de malt franco ferme. Les livraisons au détail se font partiellement à l'aide de véhicules spéciaux qui pompent directement la marchandise dans les silos, les boudins et les petits conteneurs. L'accès et le déchargement doivent être garantis.

Possibilités de livraison

- env. 20t : avec des véhicules à pompe (avec 20m de tuyaux pratiquement tous les silos sont atteignables)
- env. 20t : avec des véhicules à pompe (silo-boudin)
- env. 20t : camion-remorque (déchargement à la grue sur demande)
- env. 26t : véhicules basculants/à fond mouvant (poids tot. 40t)

Qualités et provenances

- env. 20% MS : Diverses brasseries (p. ex. Feldschlösschen, Eichhof)
- env. 23% MS : Ramseier Suisse SA à Hochdorf
- env. 28% MS : Brasserie Calanda à Coire
- env. 30% MS : Wander SA à Neuenegg (drêches de malt)

Quantité conseillée

Jusqu'à 8 kg/vache/jour, jusqu'à 1,5kg/100kg de ration pour bovins à l'engrais.

Stockage et place nécessaire pour les silos-boudins

Il est possible de faire un silo-boudin sur chaque place permettant une reprise propre (béton, gravier ou prairie avec un accès consolidé). Il est important que la place n'ait aucune pente. Le boudin mesure environ 2m de large et 20 à 22m de long.

Période de commande avantageuse

Au printemps et en été (dans la limite des stocks disponibles).

Alternatives

Plusieurs produits sont également disponibles tels que : les sacs d'ensilage (drêches de malt) ou les balles d'ensilage mélangées avec du maïs (une part de 50%) ou de la luzerne (une part de 15%). Ceux-ci sont adaptés pour des besoins réduits ou en cas de manque de place ou de silo. Dans les zones de non-ensilage, les drêches séchées sont une solution adéquate.



Depuis presque 240 ans, à Coire, « l'art du brassage de Suisse orientale ».

Photo: Heineken Switzerland AG

base est bonne, les drêches sont moins demandées. Mais elles sont d'autant plus demandées les années où le fourrage est plutôt rare. Les années 2014 à 2018 le prouvent.

Les brasseries tirent par ailleurs leur principal revenu de la fabrication de bière et non de celui des drêches. Outre la météo, la manière dont les brasseries gèrent leur production aura également un rôle déterminant sur la commercialisation future des drêches. Le groupe fenaco-LANDI s'engage pour l'avenir de ses clients. ■

Auteurs

Tobias Brantschen, responsable des produits de drêches, fenaco fourrages, 3001 Berne; Thomas Bruderer, responsable du centre de compétence Suisse orientale, fenaco fourrages, 8401 Winterthur

Infoline gratuite

0800 808 850
www.fourrages.ch
www.land.ch

Commandes et infos supplémentaires

Auprès du Team Agro de votre LANDI.

drêches sont un complément idéal aux sources de protéines habituelles. Le taux de protéine relativement élevé d'environ 240 g/kg MS rend ce sous-produit populaire dans l'élevage, mais aussi dans l'engraissement de bétail bovin.

Son utilisation influence positivement les performances laitières, la qualité de la viande mais aussi le gain quotidien. De plus, les tanins ont un effet constipant intéressant lors d'un affouragement avec du fourrage vert qui pourrait engendrer des diarrhées chez les animaux.

Affouragement bio

Les nouvelles exploitations qui se reconvertissent en bio et celles qui bénéficient déjà de ce label recherchent de plus en plus des sources de protéines de proximité et appropriées. En tant que « fournisseur suisse de protéines connues et naturelles », les drêches pourraient combler cette lacune. Cependant, en l'absence d'une autorisation du label bio, les drêches conventionnelles ne

peuvent pas être utilisées en tant que fourrage bio. Une telle autorisation n'est toutefois généralement donnée que dans des cas spécifiques et indispensables. Les drêches provenant d'une fabrication de bière biologique feraient exception pour autant qu'elles ne soient pas mélangées à des drêches conventionnelles. Les granulés d'herbe bio ou de luzerne bio (à titre de fourrage protéique) ou le son de blé bio (pour son effet constipant) représentent une bonne alternative. Il faut rester attentif à ce que la PA22+ apportera comme exigences et comme opportunités pour les exploitations biologiques.

Demande et disponibilité

Les producteurs qui ont déjà utilisé des drêches dans leur affouragement ne les éliminent pas volontiers de leur plan d'alimentation. L'influence positive des drêches sur les animaux est incontestable. On ne peut pas nier non plus que lors des années où la production de fourrages de

Annonce

prix d'action

Maintenant actuel
Drêches
Une source de protéine intéressante

fourrages de votre Landi
Infoline gratuite 0800 808 850 · www.fourrages.ch

performant ✓ **polyvalent** ✓ **fiable** ✓