



Des drêches de brasserie comme source d'azote

Résidus de la transformation de céréales pour la fabrication de la bière, les drêches de brasserie constituent une source d'azote pour les brebis.

Dans le processus de brasserie, les grains de céréale (essentiellement de l'orge) sont trempés afin de germer puis séchés pour donner le malt. Ce produit est ensuite brassé dans l'eau chaude pour activer les enzymes permettant la transformation de l'amidon du grain en sucre. Le liquide sucré qui en résulte est ensuite filtré et fermenté pour donner la bière. Les drêches de brasserie sont récupérées à la fin de ce processus, une fois que les sucres ont été extraits du grain.

Sous forme humide ou déshydratée

Les drêches humides contiennent 75 à 80 % d'eau. Les durées de conservation maximums sont de 2 à 5 jours en période chaude et entre 5 et 7 jours par temps froid. Au-delà, elles perdent de leur appétence et surtout sont sujettes au développement de bactéries et moisissures qui sont susceptibles d'entraîner des problèmes sanitaires.

L'ensilage est un mode de conservation possible des drêches humides. La qualité de l'ensilage peut être améliorée en

mélangeant ce coproduit avec des aliments secs tels que des pulpes sèches ou de l'ensilage de maïs. Il est alors possible de les stocker en balles rondes ou en sacs hermétiques.

Les drêches de brasserie déshydratées, bien qu'ayant un coût énergétique important, sont transportables en dehors de leur zone de production et sont plus faciles d'emploi.

Mode d'emploi

Si les drêches de brasserie déshydratées s'utilisent comme un tourteau d'oléagineux et sans précaution particulière, les points suivants doivent être respectés avec les drêches humides :

- Un taux d'incorporation maximum dans la ration de 2 kg brut par brebis et par jour,

- Une transition alimentaire de plusieurs jours avec augmentation progressive des quantités distribuées,
- Une attention particulière à la teneur en cuivre des drêches provenant de cuves en cuivre. Ces dernières contiennent entre 40 et 50 mg de cuivre par kg de matière sèche. Le taux de toxicité en ovins est de 15 mg par kg.



© Photo : Jmxl - <https://www.flickr.com/photos/7567458@N04/2306070622>

Pour des raisons de coût de transport, les drêches humides ne peuvent s'envisager qu'à proximité d'une brasserie

C'EST BON À SAVOIR

Les teneurs en énergie et en azote des drêches de brasserie varient selon la qualité de la matière première, le processus utilisé et le mode de conservation.

ASTUCE

Le développement des micros brasseries offre la possibilité de récupérer des drêches humides gratuites ou à faible coût. Il s'agit alors de faibles quantités qui peuvent être conservées une semaine dans des sacs plastiques hermétiques.



Les drêches déshydratées s'utilisent comme un tourteau d'oléagineux

VALEURS ALIMENTAIRES DES DRÊCHES DE BRASSERIE (par kg brut)

TYPE DE DRÊCHES	Matière sèche (%)	UFL	UFV	MAT (g)	PDIN (g)	PDIE (g)	P (g)	Ca (g)
Déshydratées	91	0,75	0,66	23,9	176	156	5,4	2,3
Humides	22	0,18	0,16	5,8	43	38	1,3	0,6

Source : INRA/AZF 2004

EXEMPLES DE RATIONS POUR BREBIS (POIDS VIF : 80 KG) AVEC DES DRÊCHES DE BRASSERIE HUMIDES (en brut par brebis et par jour)

ALIMENT	STADE DE LA BREBIS		
	VIDE	LACTATION 2 AGNEAUX Les 6 premières semaines sans perte de poids	LACTATION 2 AGNEAUX Au-delà de 6 semaines sans perte de poids
Paille de blé	800 g	800 g	800 g
Orge	300 g	800 g	600 g
Drêches de brasserie humides	1,5 kg	1,5 kg	1 kg
Tourteau de colza	-	500 g	300 g
Pulpes déshydratées	-	800 g	500 g
CMV 5-25	15 g	15 g	10 g

Source : Chambre d'agriculture de l'Oise

EXEMPLES DE RATIONS POUR BREBIS (POIDS VIF : 70 KG) AVEC DES DRÊCHES DE BRASSERIE DÉSHYDRATÉES (en matière sèche pour le foin et en brut par brebis et par jour pour les autres aliments)

ALIMENT	STADE DE LA BREBIS	
	LACTATION 1 AGNEAU Les 6 premières semaines avec perte de poids	LACTATION 1 AGNEAU Au-delà de 6 semaines avec perte de poids
Foin de qualité moyenne	1,7 kg	1,8 kg
Orge	400 g	200 g
Drêches de brasserie déshydratées	200 g	100 g
Tourteau de colza	-	-
CMV 5-25	15 g	15 g

Source : CIRPO

→ EN RÉSUMÉ

- Un coproduit de brasserie riche en protéines,
- les drêches déshydratées s'utilisent sans précaution particulière,
- les drêches humides ne se conservent que quelques jours.

Document réalisé d'après la fiche « Drêches de brasserie » éditée par le conseil national des Coproduits et « Les drêches de brasserie, un aliment protéique intéressant » éditée par la revue UFA 4/05.

POUR EN SAVOIR PLUS :

- Laurence Sagot et Denis Gautier : CIRPO / Institut de l'Élevage
Tél. : 06 45 32 24 87 ou laurence.sagot@idele.fr
- Sites internet :
www.inn-ovin.fr / cirpo.idele.fr

03/2021

Document réalisé avec le soutien financier de :



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : Europe investit dans les zones rurales