

EN  
BREF



## Lancement des actions PROTEGE sur la fertilité des sols

Dans le cadre de l'opération Gestion de la fertilité des sols, financée par PROTEGE, des prestataires ont été recrutés par la Chambre d'agriculture afin de réaliser les actions écrites avec les partenaires du projet :

- > Le cabinet Kahn & associés pour une étude sur les produits organiques locaux, leurs débouchés en agriculture et les leviers à actionner.
- > Le cluster Valorga pour l'animation de la thématique « analyses de produits organiques et de sols » et l'accompagnement des exploitations pour la mise en place de compostage, de plans d'épandage de lisier et d'essais de fertilisation organique.

### Pour en savoir +

Service développement durable de la Chambre d'agriculture. Tél. : 24 31 60 - [cfontfreyde@canc.nc](mailto:cfontfreyde@canc.nc)



## Valoriser les matières organiques

SUITE À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE VALORGA EN FÉVRIER, LE CONSEIL D'ADMINISTRATION A ÉLU LE BUREAU EN MARS. PARMI LES PROJETS EN COURS DU CLUSTER, UN ANIMATEUR SERA RECRUTÉ PROCHAINEMENT. LE TRAVAIL COMMENCÉ SUR LA MISE EN PLACE D'UNE FILIÈRE DE COMPOST CERTIFIÉ SE POURSUIT.

f Valorga NC - Tél. : 24 31 60  
[valorga.nc@gmail.com](mailto:valorga.nc@gmail.com)

## La valorisation agricole des coproduits de l'industrie agroalimentaire

La GBNC (Grande Brasserie de Nouvelle-Calédonie) propose gracieusement aux éleveurs trois types de résidus de sa fabrication de bières et boissons sucrées. Ces coproduits peuvent être valorisés en agriculture pour l'alimentation animale ou lors de procédés de valorisation de la matière organique, comme la méthanisation et le co-compostage. Les drêches de brasserie sont des sources de protéines et de fibres. Fraîches, elles doivent être utilisées rapidement car le produit évolue en quelques jours, en devenant notamment le siège de développement de champignons (risque de mycotoxines) et bactéries. Pour un usage à long terme, elles peuvent être stockées soit après une phase de déshydratation, soit via l'ensilage ou l'enrubannage. Cette technique de conservation qui passe par l'acidification du produit empêchera alors son évolution dans le temps. Riche en protéines, en acides aminés, vitamines et minéraux, la levure peut être utilisée comme complément alimentaire pour l'élevage. Elle doit être conservée au frais pour éviter son évolution. Les sirops sont des concentrés de sucre, donc un potentiel complément énergétique, mais peuvent contenir colorants ou arômes alimentaires.

Les quantités disponibles :

- > Les drêches non conditionnées, à récupérer en cinq passages par semaine
- > Les levures conditionnées en cubi d'1 m<sup>3</sup>, à récupérer chaque mois
- > Les sirops conditionnés en cubi de 1 000 l, à récupérer environ une fois par semaine

Le transport des matières est à prévoir par les éleveurs et les modalités de partenariat seront formulées dans une convention.

Dans tous les cas, l'utilisation de ces coproduits frais nécessite des précautions d'usage et de stockage pour optimiser leur utilisation et préserver la bonne santé des animaux. Leur utilisation en nutrition animale doit s'intégrer dans un plan d'alimentation tenant compte de l'équilibre de la ration alimentaire : régularité et maîtrise de la quantité journalière ingérée par l'animal.

Pour aller plus loin, consulter le site [feedipedia.org](http://feedipedia.org)



Drêches de brasserie

© GBNC

Renseignements

- **Technique** : demandez conseil à votre vétérinaire
- **Fournisseur** : Laura Klotz, assistante Corporate Affairs, GBNC  
Tél. : 41 38 85 - [laura.klotz@gbnc.nc](mailto:laura.klotz@gbnc.nc)