

STRATÉGIE

L'Ucal fait le pari de la trituration locale

L'Union des coopératives de l'Allier a mis en service son unité de trituration Ucal Stockage et Protéines, capable de transformer 30 000 t par an de graines oléagineuses du département en huiles et tourteaux protéinés.

Après trois ans d'études et de construction, la nouvelle unité de trituration d'Ucal Stockage et Protéines, structure partagée par Coopaca, Sica BB et Val'Limagne.coop, a démarré en juillet la transformation des graines locales de colza, de tournesol et de soja. Cette valorisation au plus près de la production permettra de réduire le bilan carbone des productions en divisant par cinq les distances de transport des oléagineux, « soit 1,2 à 1,5 million de kilomètres évités par an », estime Yves Courier, DG de Coopaca et d'Ucal Stockage et Protéines.

DES PROCESS 100 % NATURELS

L'unité de production, située à Varennes-sur-Allier, représente un investissement total de 9,5 M€, dont notamment 2 M€ issu du plan de relance et 330 000 € du Feader. Elle est calibrée pour traiter 30 000 t de graines, a priori 13 000 t par an de colza, 13 000 t de tournesol et 4 000 t de soja, mais ajustable en fonction des niveaux de production de chacune des cultures et du dé-



RENAUD FOURREAUX

« Nous sommes la première usine française, et sûrement européenne, à pouvoir décortiquer du colza », se félicite Yves Courier, DG de Coopaca et d'Ucal Stockage et Protéines.

veloppement de la filière soja départementale, en cours de construction.

Mobilisant sept salariés et fonctionnant 24 h sur 24 et 330 jours par an, elle associe des technologies naturelles de cuisson et de pression mécanique, à froid et à chaud, « sans aucune utilisation de substances controversées », insiste Yves Courier, même si on doit se priver de quelques points d'huile supplémentaires ». Les graines sont préparées mécaniquement et décortiquées à l'aide d'un impacteur (lire encadré), ce qui est inédit en France, voire en Europe, du moins pour le colza.

DES DÉBOUCHÉS À PROXIMITÉ

L'usine est dimensionnée de manière à fournir 19 000 t/an de tourteaux protéinés à destination, majoritairement, des outils de mash des coops de l'union et des unités d'Atrial. Cette entité de nutrition animale, commune avec Eurea, fabrique et livre 280 000 t/an d'aliments aux éleveurs du nord de la région. Ce qui fait

dire à Yves Courier que « cet outil n'est pas seulement une usine, c'est un lien sociétal entre le céréalier, l'éleveur et le consommateur ».

Car en parallèle, 9 000 t d'huile, soit « l'équivalent de la consommation d'huile alimentaire du département », seront issues annuellement de la trituration. Les différentes qualités d'huile peuvent être incorporées en alimentation animale et humaine (pour la restauration collective locale, par exemple), et dans les fi-

lières énergétiques, industrielles, cosmétiques ou pharmaceutiques. Des débouchés qui restent à consolider pour ce nouvel intervenant, mais qui pourraient conduire, en cas de succès, à doubler d'ici trois ans la capacité de l'usine par l'ajout d'une ligne de production. Il faudra aussi passer la crise : alors que le budget énergétique initial était de 600 000 €/an, il dépasse les 3 M€ aux cours actuels du gaz et de l'électricité.

Renaud Fourreaux

Le premier impacteur à colza de France

L'originalité de l'usine réside dans la présence, au niveau du process, d'un impacteur (de la société Stolz), une machine capable de décortiquer les graines de colza et le tournesol qui viennent éclater contre les pales d'un cylindre en rotation. Il permet ainsi de valoriser les coques de colza en alimentation animale et d'obtenir des tourteaux high pro, plus riches en protéines que les tourteaux standards. « Nous sommes la première usine française, et sûrement

européenne, à pouvoir décortiquer du colza », se félicite Yves Courier. Personne n'y arrivait jusque-là. » Les graines décortiquées partent ensuite en première pression à froid, puis dans un cuiseur, avant de subir une deuxième pression mécanique à chaud. Le soja ne passe pas par l'impacteur et prend un circuit différent. Il est dépelliculé par un concasseur à cylindres, avant d'être cuit et pressé à chaud. Plus d'infos et de photos sur notre site web.