

Alimentation animale

Le défi de l'indépendance protéique se relève dans l'Allier



L'usine de Varennes-sur-Allier peut produire annuellement 21 000 t de tourteaux et 9 000 t d'huile (©Prod03-3_L)

Depuis l'automne 2022, une usine de transformation capable d'accueillir 30 000 tonnes de graines locales et cultivées sans OGM est en fonctionnement dans l'Allier. Cette usine de trituration nouvelle génération assure la production d'huiles et de tourteaux par pression mécanique uniquement.

Et si les tourteaux destinés à l'alimentation animale des élevages du Bourbonnais étaient finalement issus d'une production locale, fabriqués dans une usine locale et revendus au niveau local ? Ce pari de la relocalisation, Ucal Stockage et Protéines* l'a fait grâce à son usine de trituration située à Varennes-sur-Allier (03). Un nouvel outil flambant neuf capable de produire 9 000 tonnes d'huiles de tournesol, colza et soja et **21 000 tonnes de tourteaux** de haute qualité. Montant de l'investissement : 9,5 millions d'euros.

Cohérence territoriale et logique coopérative

Le choix de la cohérence inscrite « dans une logique de proximité » selon les mots de Jean-Marc Chamignon, président du conseil d'administration d'Ucal Stockage et Protéines. Pour lui, c'est aussi la dimension **coopérative** qui prime : « Avec notre usine de trituration, nous rapprochons l'outil de transformation des parcelles de production et nous fournissons au département de l'Allier le moyen de transformer, de manière mécanique et naturelle, les graines produites par les agriculteurs en huiles et en aliments riches en protéines ».

Lire : [L'Europe n'est plus l'acheteur stratégique de soja qu'elle était](#)

Le choix d'une usine multi-graine

Car ce qui se joue ici, ce sont des questions de **souveraineté alimentaire** et de capacité à organiser une filière de bout en bout. « C'est une vraie prise de risques et un nouveau métier pour nous, souligne Yves Courier, directeur d'Ucal Stockage et Protéines. Nous avons fait le choix d'une usine multi-graine afin de sécuriser notre usine partant du principe que malgré les aléas divers, nous la remplirons bon an mal an. Le colza et le tournesol sont des cultures que nous connaissons bien dans l'Allier et contrairement à ce que l'on peut penser, le soja était très représenté dans le département jusqu'aux années 60, peu à peu remplacé par le maïs ».



Yves Courier, directeur d'Ucal Stockage et Protéines, lors de l'inauguration de l'usine de trituration, le 23 septembre 2022 (©Ucal stockage et Protéines)

Relancer la culture de soja et s'affranchir des importations

Car si le soja reste très largement minoritaire en termes de production dans le département et ne représente, pour le moment, que 2 000 tonnes d'apport pour l'usine, l'ambition de valoriser une graine locale et ainsi s'affranchir des protéines extérieures est assumée. « Notre but est de **baissier nos importations** de tourteaux de soja et d'offrir un prix à la tonne égal ou supérieur à celui du maïs à nos adhérents. Pour l'heure, le prix est de 600 euros la tonne de soja alors que les prix à l'année varient énormément. Pour une production dont le rendement se situe autour de 2,5 tonnes par hectare. »

Retrouvez toutes les cotations et les analyses relatives au marché des tourteaux sur l'Observatoire des marchés de Web-agri, en cliquant [ici](#)

Il ajoute : « Cet outil est un maillage supplémentaire pour permettre de créer une nouvelle filière que nous maîtriserons d'un bout à l'autre. Nous n'avons jusqu'à présent aucun problème pour les céréales et nous étions très dépendants des marchés extérieurs pour les protéines végétales en grande majorité importées ».

Lire aussi : [Produire de la viande bovine en limitant l'utilisation du soja importé](#)

Des professionnels de la collecte devenus industriels

Si produire des tourteaux n'est pas chose aisée, produire de l'huile l'est peut-être encore moins. « Nous étions jusqu'alors des professionnels de la collecte et de l'approvisionnement, nous sommes aujourd'hui des industriels, c'est un nouveau métier ». Si le marché est « opaque », les débouchés sont bien là : alimentation humaine, animale, cosmétiques, industries pharmaceutiques, bio-carburants, industries alimentaires, « nous utilisons de l'huile partout et tout le temps ».

*Depuis 1988, l'Union des coopératives agricoles de l'Allier (Ucal) regroupe les trois coopératives historiques du département que sont Coopaca, VAL'Limagne.coop et SicaBB. L'entité assure la collecte, le stockage et l'approvisionnement de ses adhérents et propose des tourteaux et des huiles depuis l'automne 2022, sous la bannière Ucal Stockage et Protéines.

Le processus de trituration



Les étapes de la trituration (©Ucal

stockage et protéines) **Réception** : à réception, les graines de colza, de tournesol et de soja livrées sont pesées.

Nettoyage : les graines passent devant un aimant, puis dans le nettoyeur et l'épierreur pour enlever les impuretés éventuelles.

Préparation des graines : les graines nettoyées sont dirigées vers un impacteur (tournesol, colza) ou un concasseur à cylindre (soja) qui cassent les graines.

Pression à froid : l'huile de première pression est extraite par une presse mécanique à froid. La température de la presse n'excède pas 65 °C. Cette première extraction permet d'obtenir 20 % d'huile et 80% de pâte grasse constituée des restes d'amandes écrasées.

Pression à chaud : l'huile de seconde pression est extraite après cuisson à 120 °C du pâte et du gâteau dans le cuiseur/conditionneur. Cette seconde extraction permet d'obtenir 30 % d'huile de seconde pression et 70 % de tourteau gras.

Décantation/séparation : le séparateur à grille permet la séparation de la phase liquide et l'évacuation continue des sédiments.

Clarification : l'huile de première pression et l'huile de seconde pression décantent dans un clarificateur équipé de filtres.

Fabrication de tourteaux : les pâtes issues de la pression à chaud sont refroidies.

Expédition : après analyse de la conformité, les produits finaux sont expédiés.

