

Drêches de malt

Une tradition éprouvée

Depuis plus de 150 ans, Wander SA à Neuenegg (BE) développe et fabrique une large palette de produits pour la Suisse et l'étranger, comme le très apprécié Ovomaltine. Les drêches de malt, une alternative fourragère riche en protéine et conforme à la PLVH, en sont un sous-produit.

Ovomaltine était, est, et reste un fournisseur réputé et naturel d'énergie. A ses débuts, il devait principalement renforcer «les faiblesses» ainsi que rendre sain et en forme. Ses caractéristiques sont encore valables aujourd'hui. Mais qu'est-ce qui se cache derrière «cette formule magique»?

Fabrication

Les grains d'orge séchés et germés sont moulus en farine grossière. Grâce à l'eau, les substances de la farine d'orge sont dissoutes lors du malaxage. Le moût de malt liquide est concentré pour devenir un extrait de malt. Suite au malaxage, les résidus fermes (balle, protéine, graisse) sont qualifiés de drêches. Grâce à leurs précieuses teneurs, celles-ci sont très appréciées dans l'agriculture en tant que fourrage. L'extrait de malt, quant à lui, est utilisé comme composant polyvalent (édulcorant, exhausteur de goût, colorant naturel, etc.) dans l'industrie alimentaire.

Ovomaltine

Du lait et du cacao sont ajoutés à l'extrait de malt. Le lait apporte des éléments nutritifs importants dans le mélange, comme la protéine et les glucides. Le cacao parfait le goût et est riche en magnésium et fibres alimentaires.

Tous les ingrédients sont mélangés, pasteurisés puis transformés délicatement par évaporation en un concentré Ovo pâteux. Le concentré, avec son arôme typique d'Ovomaltine, est séché sur des tapis sous vide d'air à des températures de 45 à 50°C. Ce procédé garantit la fonctionnalité des nutriments et son goût



Ovomaltine Crunchy Cream et le chocolat sont des produits appréciés. Un grand «merci» à tous les clients de drêches actuels et futurs pour votre confiance. Photo: Wander SA



Tobias Brantschen

unique. Pour finir, les morceaux d'Ovo séchés sont moulus et emballés sous les différentes formes connues.

Sous-produit

Pendant que l'extrait de malt est travaillé, les «drêches fraîches» arrivent dans le silo grâce à une bande transporteuse. Sans autres traitements, la marchandise qui arrive directement de la production ne se conserve que quelques jours. Le stockage dans un silo-tour, un silo-tranché ou un silo-boudin est une méthode de conservation habituelle et efficace. Les balles de drêche pure ou les balles mélangées avec du maïs ou de la luzerne permettent l'utilisation pour de plus petites quantités. Dans les zones de non-ensilage, les drêches de malt séchées sont couramment utilisées.

Les drêches de malt de Wander SA se distinguent par la qualité des nutriments et la haute teneur en MS (env. 30%). Qu'elles soient fraîches, ensilées ou séchées, les drêches de

Teneurs des drêches de malt

Matière sèche	%	30,0	±1,2
Protéine brute	g/kg	245,6	±2,3
Matière grasse	g/kg	80,4	±6,7
Cellulose	g/kg	164,4	±12,3
Cendre	g/kg	40,2	±4,7
NEL	MJ/kg	6,3	
PAI	g/kg	138,0	
PAIN	g/kg	166,0	

Les valeurs sont indiquées par kg de MS.

Indications selon l'institut de recherche fédéral Agroscope, Posieux.

malt sont un fourrage de valeur (idéales avec l'ensilage de maïs) pour les vaches laitières ou le bétail d'engraissement. Son utilisation influence positivement la performance laitière, la qualité de la viande ainsi que le gain quotidien (engraissement). Elles sont appréciées grâce à leur teneur en protéine intéressante et favorisent le bien-être animal. De plus, l'effet constipant des tanins permet de limiter les problèmes de diarrhée lors d'un affouragement en vert. ■

Auteur

Tobias Brantschen, responsable de produit Drêches, fenaco fourrages, 3001 Berne

Infoline gratuite

0800 808 850
www.fourrages.ch
www.landi.ch

Commandes et informations supplémentaires

Auprès du Team Agro de votre LANDI.