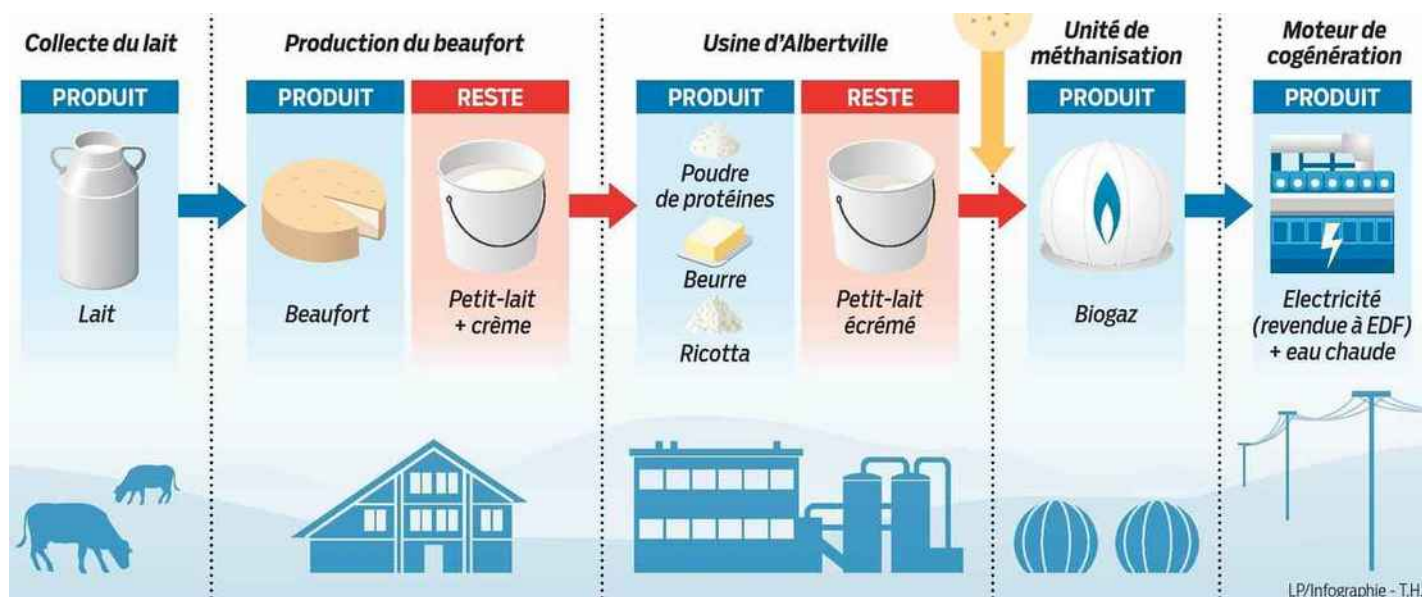




De l'électricité produite... avec du fromage

ÉNERGIE. Après le vin, le miel, la bière, la société Valbio a inauguré une usine de méthanisation à partir d'un autre produit : le petit-lait issu de la fabrication du beaufort.

RIEN NE SE PERD DANS LE BEAUFORT



DANS LA BD « Astérix en Corse », les effluves d'un fromage du cru finissaient par faire exploser le bateau des pirates. Si, dans la vraie vie, les productions laitières, même très très affinées, sont bien moins instables, certains fromages ont tout de même des propriétés insoupçonnées. En témoigne le beaufort savoyard, dont les résidus du lait cru servant à sa fabrication sont aujourd'hui utilisés pour produire... de l'énergie !

Où ça ? A Albertville. A la jonction des vallées de la Tarentaise, du Beaufortain et du val d'Arly, et en amont de la combe de Savoie, c'est ici que se trouve une unité de méthanisation unique au monde inaugurée en octobre.

« Notre carburant, c'est le lactosérum, explique François Decker, directeur des opérations de Valbio, entreprise toulousaine qui a conçu et fabriqué le site. C'est tout simplement le petit-lait que l'on trouve dans les yaourts nature. » Avant, ce liquide issu de la coagulation du lait était envoyé à l'autre bout de la France pour être transformé en complément alimentaire. Résultat : 800 000 km d'allers-retours par an en camions-citernes. Aujourd'hui, en reliant uniquement les alpages des quatre vallées à l'usine, ces mêmes camions parcourent dix fois moins de kilomètres. Et économisent ainsi 1 000 t d'équi-

valent carbone dans l'atmosphère. Ce petit miracle n'a pu se réaliser que grâce aux efforts des sept coopératives de l'Union des producteurs de Beaufort (UPB), rejointes par celles de Yenne et des Entremonts, en Chartreuse.

Au total, 650 agriculteurs et éleveurs, regroupant 13 000 vaches de race tarine et abondance, qui produisent 53 millions de litres de lait par an. De quoi fabriquer 4 900 t de délicieux beaufort AOP. Avec 13 M€ d'investissement, mais dix créations d'emplois à la clé, la filière peut désormais gérer le lait de A jusqu'à Z (voir notre infographie) : trait le matin dans les alpages, il est utilisé le jour même à la fabrication du beaufort, tandis que la crème et le petit-lait sont descendus dans la vallée.

Des bactéries fabriquent le biogaz

D'un côté, la crème est utilisée pour la fabrication de la ricotta (un autre fromage, d'origine italienne celui-là, 40 t par an), du beurre de baratte (300 t, vendus essentiellement en circuits courts) et de la poudre de protéines (500 t, utilisée dans des produits agroalimentaires destinés aux seniors et aux sportifs). De l'autre, le petit-lait destiné à la méthanisation.

Dans une grande cuve, des bactéries en font

leur repas et fabriquent en retour du biogaz, par un procédé de fermentation naturelle identique à celui qui s'accomplit dans l'estomac des vaches. Réinjecté ensuite dans un moteur de cogénération, ce gaz produit de l'eau chaude à 90 °C et quelque 2,8 millions de kWh d'électricité par an. De quoi alimenter une ville de 1 500 habitants. Revendue à EDF, l'électricité pourra aussi alimenter les cuisinières et servir à préparer des fondues... à base de beaufort. Un bel exemple d'économie circulaire !

Valbio n'en est pas à son premier essai de méthanisation à partir du fromage. Il y a dix ans, le groupe installait à quelques kilomètres de là un premier site de production d'énergie dans la très belle abbaye de Tamié. Une trentaine de moines cisterciens y fabriquent du fromage depuis... 1132 ! Depuis, une vingtaine d'autres centrales ont été construites en France, mais aussi en Europe et au Québec. D'autres projets sont en cours avec l'Australie, le Brésil, l'Uruguay et l'Italie.

ERWAN BENEZET