

# Valorisation des Co-produits

## ISSUS DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION BIOLOGIQUES

### PAR OÙ COMMENCER ?



Avec les soutiens financiers de

### Vos contacts sur la thématique co-produits

**Filière :**

- Charlotte Dupont : [cdupont@cluster-bio.com](mailto:cdupont@cluster-bio.com)

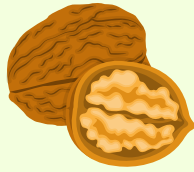
**Innovation :**

- Justine Dragon : [jdragon@cluster-bio.com](mailto:jdragon@cluster-bio.com)

# L'éclairage thématique

## Les co-produits dans l'Industrie agroalimentaire

La production de produits dits principaux génère des matières secondaires, appelées co-produits, sous-produits ou déchets selon leur statut réglementaire et leur valorisation.



**Un co-produit n'est pas un déchet**

Réduire ses déchets est une obligation pour l'entreprise mais cela permet aussi de minimiser les coûts de traitement !

**Un co-produit n'est pas un sous-produit**

**Co-produit**

**Valorisation économique**



## Glossaire :

### Biodechets :

déchets biodégradables solides. Les biodéchets comportent les déchets verts, les déchets alimentaires et papiers cartons.

### Biomasse :

c'est l'ensemble des matières organiques pouvant devenir des sources d'énergie.

### Compostage :

le compostage est un procédé de dégradation des déchets alimentaires en présence d'oxygène en vue de l'obtention d'un compost – amendement organique.

### Méthanisation :

la méthanisation est un procédé de dégradation des déchets alimentaires en absence d'oxygène qui permet l'obtention de biogaz et d'un résidu compostable.

### Upcycling :

valorisation des co-produits générés par la chaîne de valeur agro alimentaire dans le but de créer des ingrédients ou produits finis qui atteindront le consommateur final.

## Les co-produits en image

Coquilles d'oeufs



Marc de raisin



Noyaux



Petit lait



**Hiérarchiser les usages et les enjeux de valorisation pour optimiser les voies de valorisation**

### Industrie agro-alimentaire

Denrées alimentaires

Co-produits

Déchets



**Matières 1ère de l'industrie**

Alimentation humaine  
Autres (cosmétique, matériaux...)

**Alimentation animale**

Direct élevage  
Industrie de la nutrition animale

76% des débouchés actuels

**Valorisation agronomique**

Epandage  
Compostage

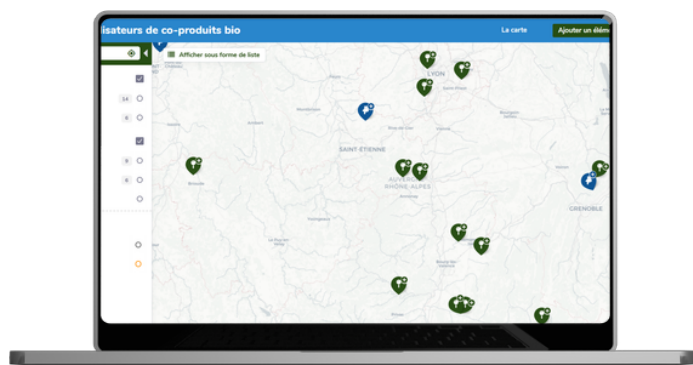
**Valorisation énergétique**

Industrie de la fertilisation  
Méthanisation / Combustion

**Remonter la hiérarchie des usages de la biomasse permet une meilleure valorisation des co-produits**

# Les co-produits dans le réseau du Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes

## Quels gisements de co-produits?



## Quels débouchés ?

### Gisements et utilisateurs de co-produits bio :

<https://coproduitsbioaura.gogocarto.fr/>



Réservée aux adhérents

# 3

## GISEMENTS PRINCIPAUX

Co-produits issus de la transformation de plantes et de fruits et légumes

- Akènes, noyaux divers, pépins
- Peaux, Écorces
- Queues, Pulpes
- Résidus et poudres de plantes

Co-produits de brasserie

- Drèches, levures, houblons

Co-produits issus de la transformation de céréales ou d'oléagineux

- Perte d'ingrédients
- Pâtes cuites, pâtes sèches
- Chutes de produits finis (spaghettis, tartines, biscuits...)



## Quels débouchés ? Typologies et exemples

### ALIMENTATION HUMAINE



**MALTIVOR**

Farines, ingrédients spécifiques



**EKIBIO**

Tartines et biscuits

### ALIMENTATION ANIMALE



**CIZERON BIO SA**  
nos exigences nourrissent votre élevage  
Farines animales



### COSMETIQUE, NUTRACEUTIQUE



**ANDROMÉE/ DOUCEUR CERISE**

Huiles précieuses, compléments alimentaires, phytothérapie

## Quels freins à la valorisation ?

1. Méconnaissance des débouchés

2. Faible volume ou forte variabilité



3. Mélange avec d'autres déchets

Le dernier baromètre des entreprises établit que 20% des entreprises du Cluster sont intéressés par le sujet co-produits

# MIEUX VALORISER SES CO-PRODUITS : PAR OÙ COMMENCER ?

## RECOMMANDATIONS AUX ACTEURS DE LA FILIERE

### Que dit la réglementation ?

Depuis le 1er janvier 2024, le tri à la source des biodéchets est obligatoire pour tous les producteurs : ménages, collectivités, entreprises. Cette mesure découle de la loi AGECL (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire).



#### Frein N°1 :

##### Méconnaissance des débouchés

- En amont réduire ses co-produits "évitables" en adaptant ses lignes de production, en cherchant des voies de valorisation en interne en adaptant les recettes, objectif > circularité maximale et upcycling
- Se poser la question des voies de valorisation "classiques" : compostage, méthanisation, alimentation animale...
- Outils :
- Carte régionale des unités de méthanisation
- Quel déchet, quelle solution en région?
- Explorer les voies à haute valeur ajoutée comme les supers ingrédients ou les cosmétiques. Les acteurs du bio y sont précurseurs et les solutions se multiplient !

#### Frein N°2 :

##### Faible volume ou forte variabilité

- Il n'y a pas de bon ou mauvais volume de co-produits, même des petits volumes peuvent être adaptés à un marché pour les valorisation à forte valeur ajoutée
- Réfléchir à mutualiser?

#### Frein N°3 :

##### Mélange avec d'autres déchets

- (et autre problématiques liées à la qualité des coproduits)
- Une meilleure qualité de coproduits peut nécessiter un investissement dans un outil de séchage, du stockage etc.

### VALORISATION EN BIO ET TRAÇABILITÉ



Pour être inscrit sur le certificat, le co-produit doit avoir subi un processus de transformation conforme aux règles de l'AB et faire l'objet d'une traçabilité. Notamment pour les sites en situation de mixité BIO/NON BIO ils doivent être séparés. Au-delà de l'aspect processus, l'Organisme certificateur certifie des co-produits uniquement s'ils sont dans le champ de l'Annexe I du traité de l'UE.

Étiquetage, déclaration dans le logiciel de gestion centralisée de l'entreprise lors de la production, édition de bons de livraison, de factures pour en assurer la traçabilité..

**L'enjeu c'est de traiter le co-produit comme un produit classique dans le processus de fabrication.**



## SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

En bout de chaîne la sensibilisation des consommateurs sur les produits upcyclés pour créer la demande est un enjeu fort.

### ACTEURS PUBLICS RESSOURCES

- **Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI)**  
→ diagnostic déchets, mise en relation, projets d'économie circulaire
- **Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA)**  
→ accompagnement des artisans agroalimentaires
- **Région Auvergne-Rhône-Alpes**  
→ aides à l'investissement, soutien à l'innovation
- **Eclaira**  
→ mise en relation, retours d'expériences, outils
- **Intercommunalités**  
→ animation locale, identification de synergies

- **CTCPA**  
→ Appui technique, essais, validation de procédés
- **Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes et Innov'Alliance**  
→ Mise en réseau & innovation

### QUELQUES INTERMÉDIAIRES DE VALORISATION

- **Hubcycle** : transformation de co-produits en ingrédients
- **Green Spot** : fabrication d'ingrédients de co-produits fermentés

