

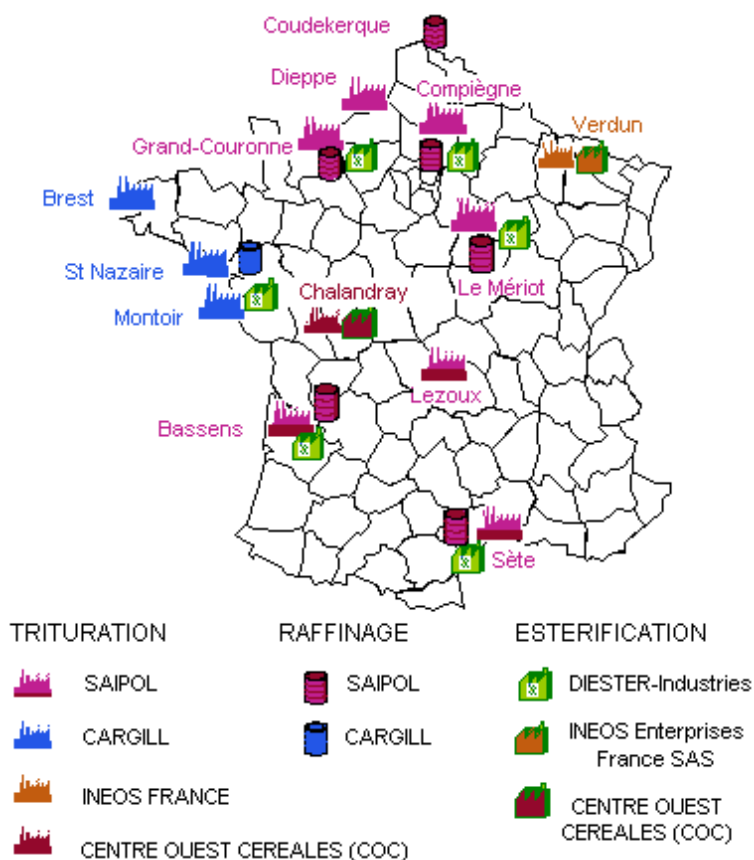
Usines et filières courtes

Colza et tournesol

Le colza et le tournesol représentent 90% du tonnage des oléagineux transformés en France, répartis dans une dizaine d'usines sur le territoire, dont la capacité totale a atteint environ 5 millions de tonnes de graines par an en 2008.

Les graines de colza et de tournesol ont une teneur en huile très élevée (> 45%) et leur traitement dans des usines de grande capacité (plus de 1000 t/ jour) impose un process en deux étapes : la préparation (comportant une opération de pressage) et l'extraction par un solvant.

Principaux sites de trituration, de raffinage et d'estérification



Soja

La trituration classique du soja en France est une activité réduite à une usine et se chiffre à environ 500 000 t/ an à partir de graines importées. Le process est plus simple que celui appliqué au colza et au tournesol car la graine de soja renferme moins d'huile (environ 20%).

Chanvre

Unités de première transformation



Transformation en filières courtes



Depuis une dizaine d'années, se sont développées des filières de trituration alternatives qui mettent en œuvre des process sans solvant, plus simples et dimensionnés à des échelons beaucoup plus réduits et variés (ferme, huileries artisanales ou petite industrie). Elles ne permettent pas une récupération de l'huile aussi efficace que l'extraction industrielle mais elles parviennent à trouver leur place sur des marchés de niche (huiles « bio », filières courtes) à condition que la valorisation des produits (huile et tourteaux gras) soit optimale. Les procédés employés ne font pas appel à l'extraction par solvant car le coût de cette technologie n'est acceptable que dans des unités de forte capacité.

La pression à froid et/ ou la pression après cuisson sont utilisées dans la plupart des cas pour la trituration des graines de colza et de tournesol. Pour les graines de soja, l'extrusion et le toastage ont représenté les principaux modes de transformation en filière courte pour une valorisation en alimentation animale. De nouvelles unités associant cuisson et pression sont en train de voir le jour pour mieux valoriser la fraction huile de la graine.