vinetur

L’Argentine autorise les brasseries à envoyer leurs drêches humides dans des usines agroalimentaires externes pour les sécher

La règle impose un transport en contenants fermés, l’identification des lots et le début du séchage dans les 6 heures afin de limiter la prolifération microbienne

lundi 16 novembre 2026



L’Argentine a autorisé les brasseries à envoyer leurs drêches humides dans une usine agroalimentaire externe pour les faire sécher. Cette évolution réglementaire est entrée en vigueur le lundi 16 novembre, avec la publication de la Résolution conjointe 5/2026 au Journal officiel du pays.

La mesure a été prise par le Secrétariat à la gestion sanitaire et le Secrétariat à l’agriculture, à l’élevage et à la pêche. Elle modifie l’article 1083 bis du Code alimentaire argentin, qui encadre l’utilisation des drêches de brasserie séchées comme ingrédient dans la production alimentaire.

Jusqu’à présent, le code définissait déjà les drêches de brasserie séchées et fixait les conditions de leur conservation et de leur composition. Le nouveau texte maintient ces normes, mais autorise expressément le séchage soit dans la brasserie, soit dans un autre établissement de transformation alimentaire agréé par l’autorité sanitaire compétente.

La résolution indique que cette modification fait suite à une demande visant à permettre le séchage dans un autre établissement, sous réserve de conditions contrôlées de transport, de transformation et de traçabilité. Les autorités ont précisé que les drêches humides sont sensibles à la prolifération microbienne en raison de leur forte activité de l’eau, d’où la nécessité d’encadrer le délai entre leur production et le début du séchage.

Selon la nouvelle règle, lorsque le séchage a lieu hors de la brasserie, les drêches humides doivent être transportées dans des conteneurs, récipients ou unités de transport alimentaire adaptés, désignés par le sigle espagnol UTA. Les surfaces intérieures doivent être constituées de matériaux permettant un nettoyage et une désinfection adéquats. Pendant le transport, les contenants doivent rester fermés, protégés ou suffisamment couverts afin d’éviter toute contamination, ainsi que les déversements ou les pertes.

L’expédition doit également être identifiée comme une matière première destinée à la transformation et être accompagnée d’informations permettant au minimum d’identifier l’établissement d’origine, l’établissement de destination, le lot, ainsi que la date et l’heure d’obtention des drêches humides. Le délai entre l’obtention de celles-ci

et le début du séchage ne peut dépasser 6 heures.

À l’usine de réception, le lot doit être contrôlé afin de vérifier que les informations qui l’accompagnent sont complètes, que le délai de 6 heures a été respecté et que la matière ne présente aucun signe de détérioration ni aucune caractéristique sensorielle anormale susceptible de compromettre son aptitude à la transformation.

La résolution maintient les normes applicables au produit séché. Son taux d’humidité doit être inférieur à 15 % sur base humide. Le produit doit être déshydraté ou séché sur des plateaux, en couche de drêches de 1 centimètre, pendant au moins 3 heures à 102 degrés Celsius, ou subir un traitement thermique équivalent. Sa composition dépend des matières premières utilisées pour le brassage, mais elle doit respecter les seuils minimaux et maximaux fixés par le code, notamment au moins 35 % de fibres alimentaires, au moins 4 % de protéines et au maximum 4,6 % de cendres sur matière sèche.

Le produit doit également respecter des critères microbiologiques portant sur les moisissures et les levures, E. coli, Bacillus cereus présumé et Salmonella. La règle exige l’absence de Salmonella dans 25 grammes et autorise le recours à des méthodes d’analyse alternatives validées. En outre, le produit séché doit respecter les limites relatives aux contaminants inorganiques fixées dans d’autres dispositions du code alimentaire.

La mesure rappelle également que les drêches de brasserie séchées ne peuvent être mises en circulation, détenues ou vendues si elles présentent un goût, un arôme ou une odeur anormaux ou inadéquats. La dénomination légale du produit reste « bagazo cervecero seco », soit « drêches de brasserie séchées ».

La résolution a été signée à Buenos Aires le 5 novembre par Héctor Saúl Gervacio Flores et Sergio Iraeta. Elle est entrée en vigueur le lundi 16 novembre, jour de sa publication.

Pour les brasseries et les autres producteurs de boissons, cette évolution pourrait élargir les possibilités de valorisation d’un sous-produit du brassage dans la chaîne alimentaire, notamment pour les entreprises qui ne disposent pas de leur propre équipement de séchage. Dans le même temps, la règle impose des exigences précises

en matière d’hygiène, de transport et de traçabilité à chaque étape entre la brasserie et l’usine externe, ce qui pourrait influer sur la logistique et les coûts de mise en conformité des entreprises souhaitant commercialiser les drêches comme ingrédient alimentaire.