vinetur

L’Argentine autorise le séchage des drêches de brasserie dans des établissements alimentaires externes

Une règle impose de commencer le traitement des drêches dans les six heures et ouvre une voie légale aux brasseries sans équipement de séchage

mardi 17 novembre 2026



L’Argentine a modifié ses règles sanitaires et de transformation applicables aux drêches de brasserie, autorisant le séchage de ce sous-produit humide de la production de bière dans un établissement alimentaire agréé autre que la brasserie où il a été généré. La mesure est entrée en vigueur à la publication de la résolution conjointe 5/2026 au Journal officiel, le lundi 16 novembre, ouvrant une nouvelle voie commerciale potentielle aux brasseries qui ne disposent pas de leur propre équipement de séchage.

La modification a été prise conjointement par le Secrétariat à la gestion sanitaire et le Secrétariat à l’Agriculture, à l’Élevage et à la Pêche, deux autorités nationales chargées de superviser les conditions sanitaires et de production visées par la règle. Selon la résolution et un communiqué officiel publié par le gouvernement le lundi 16 novembre, les établissements alimentaires agréés peuvent désormais recevoir des drêches de brasserie et les sécher sur place, à condition que le produit respecte les exigences en matière de transport, d’identification, de traçabilité et de réception.

La nouvelle règle fixe une échéance centrale : six heures au maximum peuvent s’écouler entre la récupération des drêches humides et le début du séchage. Le gouvernement a présenté cette limite comme l’une des garanties sanitaires encadrant la manipulation de ce sous-produit très humide, qui peut se dégrader rapidement s’il n’est pas traité dans des conditions maîtrisées.

Cette décision est importante car les drêches de brasserie sont produites en grandes quantités, alors que de nombreuses brasseries ne disposent pas des installations nécessaires pour les sécher sur place en vue d’une utilisation dans la production alimentaire. En autorisant expressément la sous-traitance de cette étape à un autre établissement alimentaire agréé, le gouvernement a créé un cadre réglementaire susceptible de permettre la transformation d’une plus grande part de ces drêches à des fins alimentaires, au lieu de limiter leur utilisation aux capacités propres des brasseries.

Le gouvernement s’est appuyé sur les chiffres de production de 2025 pour illustrer l’ampleur du sous-produit. Dans son communiqué, il a indiqué qu’environ 350 000 tonnes de drêches avaient été générées à partir des 17,5 millions d’hectolitres de bière produits en Argentine en 2025. Ces chiffres sont fournis à titre de contexte et ne témoignent ni de ventes actuelles ni de volumes déjà destinés au marché de

l’alimentation humaine. Les documents officiels n’estiment pas quelle part de ce total empruntera désormais le nouveau circuit de séchage autorisé.

La résolution n’attribue pas non plus de valeur monétaire au marché ouvert par cette modification. Elle ne chiffre ni les économies pour les brasseries, ni les recettes supplémentaires, ni le nombre de tonnes qui pourraient finalement être commercialisées dans le cadre de ce nouveau dispositif. Elle lève en revanche un obstacle réglementaire en permettant qu’une étape de la chaîne de production soit réalisée en dehors de la brasserie, à condition que le site qui reçoit les drêches soit déjà agréé comme établissement alimentaire et que les contrôles requis soient respectés.

Ces contrôles constituent un volet essentiel de la mesure. La règle mentionne expressément les conditions de transport, l’identification du produit, sa traçabilité et sa réception dans l’établissement de destination. Les drêches doivent donc être acheminées de manière à préserver leur état sanitaire et à permettre aux autorités et aux opérateurs de suivre leur origine et leur manipulation. La structure de la résolution laisse entendre que le gouvernement entend élargir l’utilisation de ce sous-produit sans assouplir la surveillance de la sécurité alimentaire.

La résolution a été signée le 5 novembre et est entrée en vigueur à sa publication, le lundi 16 novembre. Son effet immédiat est réglementaire plutôt que commercial. Les brasseries et les entreprises de transformation alimentaire disposent désormais d’un cadre juridique pour adopter un autre modèle opérationnel, mais le gouvernement n’a pas fait état de résultats commerciaux mesurés, la modification venant tout juste d’entrer en vigueur.

Pour les brasseries, en particulier les petits producteurs ou celles qui ne disposent pas de systèmes de séchage spécialisés, la règle peut offrir une solution concrète à l’investissement dans leur propre équipement. Pour les transformateurs alimentaires déjà agréés, elle peut permettre d’ajouter un nouveau service ou un nouvel approvisionnement, en réceptionnant les drêches humides pour les convertir en produit séché utilisable dans des applications alimentaires, sous réserve du respect de toutes les exigences sanitaires. Dans sa présentation de la mesure, le gouvernement la décrit

comme un moyen de favoriser une meilleure valorisation, dans des conditions maîtrisées, d’un sous-produit de la fabrication de bière.

La communication officielle de l’Argentine ne présente pas cette modification comme la garantie d’une expansion commerciale, mais comme une ouverture potentielle. Le chiffre de 350 000 tonnes correspond à une estimation de la production de drêches et non à un marché déjà conquis. L’importance de la mesure tient au fait que les brasseries disposent désormais d’une option légale plus claire pour orienter ce sous-produit vers la transformation alimentaire dans des établissements agréés externes, possibilité que la règle autorise expressément sous réserve de délais et de contrôles définis.