



Pierre ETIENNE

Pierre Etienne est directeur de BioWanze depuis 2020. Depuis 2017, il était responsable de la production. Auparavant, il travaillait dans le secteur de la brasserie.

Filiale de CropEnergies AG, BioWanze est une usine unique de production de bioéthanol mise en service en décembre 2008.

“ Il faut avant tout éviter l’opposition entre les deux marchés mais plutôt voir l’augmentation de la demande en protéines végétales comme une évolution, une opportunité qu’il ne faut pas louper. ”

CELAGRI.be

CELAGRI^{mag}²

Quels facteurs ont amené votre entreprise à produire des protéines végétales ?

Le produit principal de BioWanze est le bioéthanol, les protéines végétales font partie de notre processus de production depuis le départ.

Pour bien comprendre, il faut expliquer brièvement notre processus de production.

La principale matière première est le blé qui provient à plus de 50% de Belgique, le reste provenant de France et d’Allemagne. Pour des raisons technologiques, on ajoute également de la mélasse issue exclusivement de betteraves belges. Le blé est moulu. Le son est valorisé dans l’alimentation du bétail et brûlé pour produire ¾ de l’énergie nécessaire pour faire fonctionner l’usine. Les cendres résiduelles sont riches en phosphore et en calcium et sont valorisées comme fertilisant. La farine est mélangée à de l’eau et après malaxage et centrifugation, le gluten est extrait puis séché. Celui-ci est principalement utilisé dans l’industrie de la boulangerie, dans l’alimentation des animaux de compagnie et l’élevage des saumons. Une fraction de la poudre de gluten est mélangée à de la farine classique et par extrusion est transformée en chips de protéines, de la taille et de la forme d’un popcorn, ce sont les protéines de blé texturées qui sont utilisées comme ingrédients dans l’industrie des plats préparés végétariens pour leur donner une texture proche de la viande. Cette production a débuté en 2019 et ne représente qu’un très faible pourcentage de la production de BioWanze. Après extraction du gluten, la farine est fermentée puis distillée pour produire du bioéthanol. Le résidu de la distillation est utilisé, essentiellement en alimentation des porcs (ProtiWanze). Le gaz carbonique produit naturellement lors de la fermentation du bioéthanol est valorisé grâce à un partenariat avec l’entreprise SOL Group pour distribution sur le marché belge

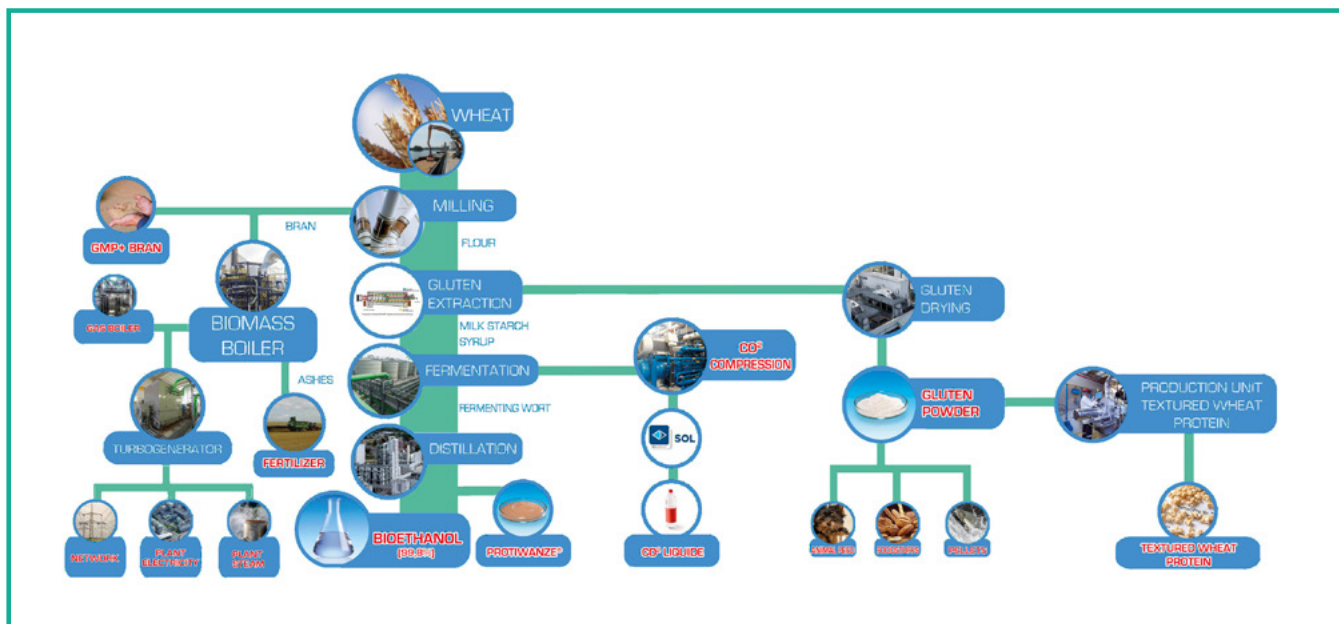


Figure 1 : Le process de fabrication chez BioWanze
(Source : BioWanze)

des boissons pétillantes et de la glace carbonique.

Les **protéines texturées** à destination de l'alimentation humaine représentent une très petite partie de notre production (quelques tonnes par jour) et n'ont pas du tout comme objectif de concurrencer la filière viandeuse. Au contraire, BioWanze, par les différents produits que nous proposons, est intégré dans le monde agricole dont font partie nos fournisseurs de matières premières et nos clients.

Nous sommes conscients de l'évolution du marché mais il n'y a pas de plan de l'entreprise de se diriger vers la production de protéines végétales uniquement pour le food.

La démarche de BioWanze s'inscrit dans le développement d'une économie circulaire. Le produit est du bioéthanol principalement pour

- ✓ 300 millions de litres de bioéthanol / an
- ✓ 60.000 Tonnes de gluten / an
- ✓ Des protéines de blés texturées
- ✓ 420.000 Tonnes de ProtiWanze / an
- ✓ 15.000 Tonnes de son de blé / an
- ✓ 20.000 Tonnes d'engrais verts / an
- ✓ 65.000 Tonnes de gaz carbonique liquide
- ✓ Du biogaz
- ✓ 180.000 Mwh / an d'électricité verte

le marché belge mais tous les co-produits sont utilisés en alimentation animale ou humaine mais aussi pour produire l'énergie nécessaire sur le site grâce aux chaudières à biomasse. Ces chaudières sont parmi les spécificités qui font de BioWanze un site particulièrement innovant, visant la neutralité carbone grâce à une énergie verte produite en interne

et sur base de ressources locales. Le site de BioWanze participe activement à une démarche d'industries nouvelles engagées dans la réduction des émissions de gaz à effet de serre, permettant de développer des filières agricoles nouvelles et de fabriquer des produits d'autant plus durables.

De quelle manière les changements de consommation et les attentes de la société (bien-être animal, environnement, ...) représentent des opportunités pour les acteurs agricoles ?

Il faut avant tout éviter l'opposition entre les deux marchés mais plutôt voir l'augmentation de la demande en protéines végétales comme une évolution, une opportunité qu'il ne faut pas louper.

Le blé acheté par BioWanze n'est pas une sous qualité de blé. Il respecte les normes alimentaires, notamment

pour les mycotoxines et les pesticides et il doit être riche en protéines. Les surfaces agricoles utilisées par les biocarburants sont de 3,5%. Il n'y a donc pas de réelle concurrence avec le food.

En ce qui concerne la consommation de viande, les gens continueront à en manger, peut-être moins mais en étant plus attentif à certains critères de qualité. La Wallonie travaille déjà sur la qualité et il faut mieux valoriser ces atouts par rapport à la concurrence de grands groupes industriels étrangers.

En conclusion

Il va bien s'agir d'une évolution, et pas

d'une révolution, comme le monde agricole en a connu depuis toujours. C'est un défi mais le monde agricole peut en tirer profit. Il faut réfléchir à la manière de prendre action pour passer ce cap. Il ne faut pas oublier d'où on vient. C'est l'amélioration du niveau de vie qui a permis aux gens de manger de la viande tous les jours. Aujourd'hui de nouvelles évolutions liées à l'environnement, au bien-être animal se profilent mais ce sont toujours les agriculteurs qui nourrissent les gens.

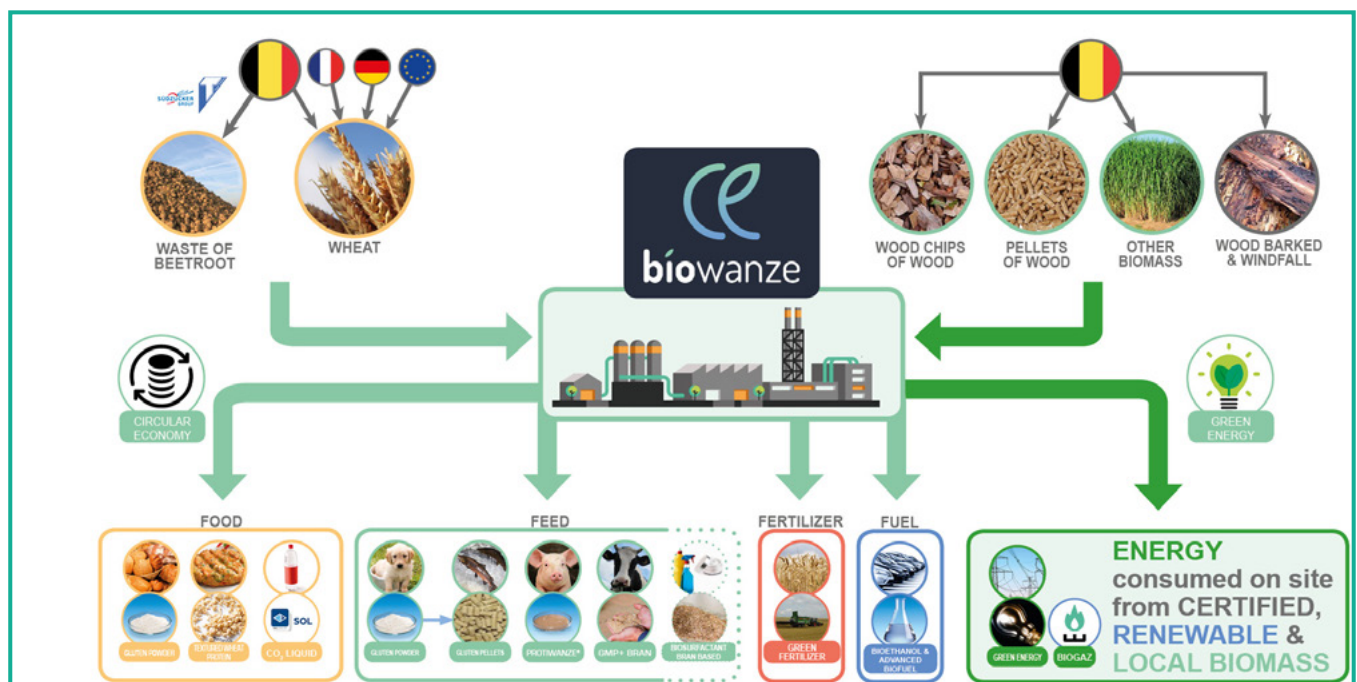


Figure 2 : Le développement des produits chez BioWanze, une économie circulaire (Source : BioWanze)

CEL-AGRI.be

CEL-AGRImag²