

Fromagerie VERDIER - Loubressac (46)

50 % d'économie d'énergie pour le chèvre

Située dans la vallée de la Dordogne à quelques kilomètres de Rocamadour, la fromagerie VERDIER fabrique des fromages de vache, de brebis et surtout de chèvre.



Soucieuse de trouver un débouché au lactosérum produit lors de la fabrication des fromages, autre que celui de l'alimentation animale au coût de transport élevé, la Fromagerie VERDIER a investi dans un procédé de méthanisation de ce sous-produit. La matière organique contenue dans le lactosérum est dégradée dans un fermenteur au moyen de bactéries, produisant du méthane et du dioxyde de carbone alimentant les nouvelles chaudières de la fromagerie équipées de brûleurs mixtes biogaz-propane. L'économie réalisée sur le poste énergie est de 90 tonnes de propane par an, soit 50% d'économie d'énergie

Les boues de méthanisation sont traitées dans la station d'épuration aérobie de la fromagerie déjà en place destinée au traitement des eaux de lavage dites eaux blanches.

Le système mis en place permet de recycler les graisses et une partie des boues de la station d'épuration à l'origine pour les graisses d'une diminution de leur pollution et du coût de leur incinération et pour les boues d'un développement complémentaire de leur dégradation et diminution de leur volume.

Quelques chiffres : Le coût d'investissement total de cette installation a été de 451 000 Euros. L'économie de propane est de 66 420 Euros et celle du transport du lactosérum de 5 000 Euros. Le temps de retour brut sur investissement de cette réalisation industrielle est de 6 ans ½. Les gains environnementaux de cette réalisation sont très importants et multiples et le bilan des gaz à effet de serre indique une réduction des émissions d'équivalent dioxyde de carbone (eq CO₂) de 336 tonnes.