

Méthanisation et fromages

Le lactosérum généré dans les fromageries peut se révéler une matière intéressante pour la méthanisation. Deux sociétés ont construit des installations couplant à la fois digestion anaérobie et traitement aérobie, afin de baisser les taux de DCO, d'azote et de phosphore. La première, la fromagerie Verdier dans le Lot (système Proserpol) exploite son biogaz depuis février 2008, elle a d'ailleurs été primée lors des derniers Trophées des technologies économiques et propres de Pollutec. La seconde, la fromagerie du Bocage, dans le Nord (système Naskéo, 45 kWth), a démarré son méthaniseur en novembre dernier. Dans les deux cas, le biogaz est utilisé dans les chaudières pour la production d'eau chaude des fromageries, ce qui permet des économies substantielles d'énergies fossiles (division par deux de la consommation de propane pour la fromagerie Verdier).