

# *newhey*<sup>TM</sup>

**LA SOLUTION POUR UNE VALORISATION POSITIVE ET  
INTÉGRÉE DE VOS LACTOSÉRUMS**



Unité de valorisation des lactosérums, SAVOIE LACTEE, Union des Producteurs de Beaufort, Albertville, France (73)



# NOTRE OFFRE *newhey*<sup>SM</sup>

## CREME FRAICHE & BEURRE



- Obtenus à partir de lactosérum
- Crème fraîche utilisable pour la production de Ricotta
- Beurre de lactosérum obtenu après maturation et barattage de la crème fraîche
- Tout type de packaging et d'emballage disponible

## RICOTTA



- Obtenue à partir de lactosérum écrémé, brut ou concentré
- Production par flocculateur ou cuve ouverte
- Différents types de Ricotta peuvent être fabriqués : traditionnelle, homogénéisée (longue conservation), pressée (très longue conservation), à destination de l'industrie alimentaire

## PROTEINES EN POUDRE WPC35/60/80

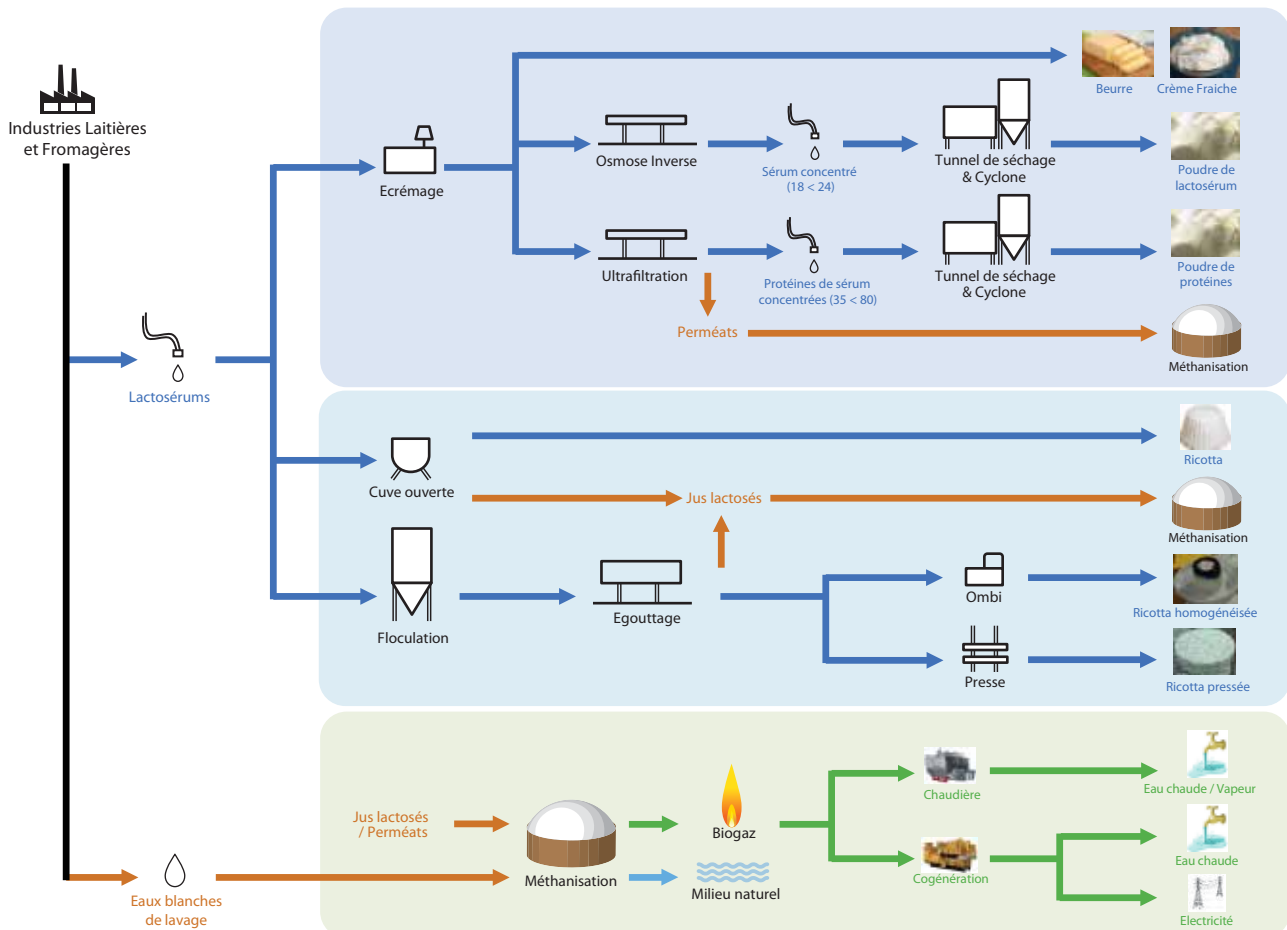


- Obtenues à partir de lactosérum écrémé
- Concentré de protéines (jusqu'à 30 % de Matière Sèche) obtenu par filtration du lactosérum sur membranes RO ou UF
- Poudre de protéines obtenue par pulvérisation du concentré
- Différents types de Poudres peuvent être fabriqués : WPC35, WPC60 ou WPC80, selon la teneur en protéines souhaitée

## EAU CHAUDE/VAPEUR & ELECTRICITE



- Obtenus à partir des sous-produits issus de la transformation du lait ou du lactosérum
- Biogaz obtenu par méthanisation des perméats, des jus lactosés et/ou du lactosérum brut
- Rejet des digestats au milieu naturel ou station d'épuration
- Différentes voies de valorisation énergétique possibles : production d'eau chaude, de vapeur et/ou d'électricité



# FOCUS

## SAVOIE lactée

### VALORISATION DES LACTOSÉRUMS & MÉTHANISATION

#### LA VALORISATION DES LACTOSÉRUMS



##### LA CAPACITÉ DE VALORISATION DE L'ATELIER

10 litres de lait → 1 kg de Beaufort + 9 litres de lactosérum  
52 millions de litres de lactosérum valorisés / an



##### LES TECHNOLOGIES DE VALORISATION

Baratte de 1 900 Litres  
Floculateur pour la production de ricotta de 5 000 Litres  
1 200 m<sup>2</sup> de membranes d'ultrafiltration  
Tunnel de séchage horizontal de capacité 200 kg de poudre / heure



##### LES PRODUITS

300 T de **Beurre** / an  
40 T de **Ricotta** / an  
500 T de **Poudre de protéines WPC80** (Whey Protein Concentrate 80%) / an



#### LA VALORISATION DES SOUS-PRODUITS PAR MÉTHANISATION



##### LES SOUS-PRODUITS À TRAITER

90 000 m<sup>3</sup> d'effluents / an (perméats + eaux de lavage)



##### L'UNITÉ DE TRAITEMENT

2 méthaniseurs METHACORE® 2 x 700 m<sup>3</sup>  
2 réacteurs de granulation aérobie GSBP® 2 x 150 m<sup>3</sup>  
Rejet des eaux traitées à l'Isère  
(DCO<300mg/l DBO<sub>5</sub><100mg/l MES<100 mg/l NGL<30mg/l P<10mg/l)



##### LA VALORISATION DU BIOGAZ

1 500 000 Nm<sup>3</sup> de Biogaz produit / an  
Moteur de cogénération de 400 kW électrique  
3 000 000 kWh d'**énergie électrique** produits / an  
3 500 000 kWh d'**énergie thermique** produits / an





#### UNITÉS DE PRODUCTION DE RICOTTA ET DE BEURRE

A partir de 2 000 litres / heure de lactosérum brut ou concentré



#### UNITÉS DE FILTRATION MEMBRANAIRE

A partir de 1 000 litres / heure de lactosérum brut



#### UNITÉS DE PULVÉRISATION

A partir de 1 000 litres / heure de lactosérum concentré



#### INSTALLATIONS DE PRODUCTION DE BIOGAZ

A partir de 1 000 litres / heure de lactosérum brut ou de sous-produits issus de la valorisation des lactosérum

## À PROPOS DE VALGO ITALIA

VALGO ITALIA, filiale du Groupe VALGO, spécialisée dans l'industrie laitière et fromagère propose une gamme complète de valorisation du lactosérum :

- fabrication de produits frais (ricotta, beurre),
- extraction de produits en poudre (protéine, lactosérum),
- production d'énergie (biogaz).

Cette offre originale est développée sous la marque **newhey**

VALGO ITALIA s'inscrit ainsi comme un partenaire fort auprès des industriels fromagers en apportant une véritable valeur ajoutée à la gestion de leur principal sous-produit, le lactosérum.

#### VALGO Italia s.r.l.

Agence de Turin

Via Jervis 77  
10015 Ivrea (TO)  
Italie  
Tel. : +39 0125 48228  
info@valgo-it.com

#### VALBIO

Agence de Toulouse

2 avenue Gutenberg  
31120 Portet s/ Garonne  
France  
Tel. : +33 5 34 60 63 60  
Fax : +33 5 34 60 63 61  
info@valbio.com

Et sur Internet : [www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

