

## Un procédé pour triturer du soja à la ferme

**Fondée par Yves Campeau, la société Cookir a développé un procédé de cuisson à infrarouge**

permettant de cuire la graine de soja, associé à une presse allemande Reinartz. L'objectif est de transformer le soja à la ferme en tourteau, afin de rendre les producteurs autonomes en protéines. Trente-cinq producteurs utilisent ce système au Québec. La société Cookir assure une offre clé en main. Le soja récolté est déchargé et passé au nettoyeur. La graine est récoltée à 17 % d'humidité. Elle est séchée jusqu'à 11 % d'humidité. La cuisson est effectuée en amont pour extraire le maximum d'huile possible. Le procédé Cookir est composé de



**Le système de trituration** coûte 200 000 euros pour une transformation de 1 000 tonnes de graines de soja par an. ©Ifip



**Les bouchons de tourteau de soja expeller** contiennent entre 5 et 7 % de matière grasse. ©Ifip



**L'huile de soja** est vendue après décantation et filtration. ©Ifip

quatre éléments chauffants électriques. La cuisson est effectuée à 120 °C pendant 20 minutes. Il est important de respecter la température et la durée de cuisson. La graine est ensuite pressée. Le soja sort en bouchon. Son taux de matière grasse se situe entre 5 et 7 %. Le système permet de traiter 4 tonnes de soja par jour. L'huile après décantation et filtration est vendue. L'investissement s'élève à 200 000 euros avec un retour sur investissement de trois à quatre ans pour une transformation de 1 000 tonnes de graine de soja par an. Ce procédé permettrait d'économiser entre 41 à 55 euros par tonne de tourteau de soja. **Laurent Alibert**