Croq'Orge : de la brasserie au biscuit

Syndicat mixte Cyclad

Auteur :

1 rue Julia et Maurice Marcou

17700 Surgères

Voir le site internet

Charles-adrien Beneteau

ca.beneteau@cyclad.org

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Croq'orge est un biscuit imaginé par un Maitre Artisan de Pont l'Abbé d'Arnoult (17 250), à partir de céréales issues du brassage d'une bière produite à proximité.

La fabrication de la bière nécessite environ 300 kg de céréales par brassage, qui restent riches (notamment en protéines et fibres) et consommables. La plupart des brasseurs sur notre territoire valorisent leurs céréales en les donnant à des éleveurs, ces céréales ne sont jamais utilisées pour l'alimentation humaine.

Accompagné par CyclaB, le pâtissier de la Cabane des Délices récupère donc une partie de ces céréales pour les transformer en biscuits.

Ces biscuits illustrent parfaitement l'ambition de CyclaB qui est de favoriser de nouvelles opportunités économiques en transformant les déchets en matières ressources.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Détournement des drêches de l'alimentation animale conformément à la hierarchie des actions contre le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les habitants et les professionnels à la réduction des déchets
- Mettre en lumière les artisans locaux engagés dans l'économie circulaire
- Développer les points de vente

Résultats quantitatifs

- Le pâtissier intègre 20 à 25 % de drêches dans ses biscuits
- 4 recettes : meringue, soufflé chocolat, cookie et sablé

Résultats qualitatifs

- Ventes des biscuits dans la pâtisserie La Cabane des Délices et dans les points de vente "Les Pépites"
- Valorisation des drêches dans l'alimentation humaine
- Mise en relation et création de synergie entre le pâtissier et le brasseur
- Mise en lumiére des artisans locaux
- Sensibilisation des professionnels et des consommateurs
- Intégration des drêches dans un projet pédagogique au lycée ENILIA de Surgères

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Une production 100% locale et 100% économie circulaire : une première à l'échelle du territoire.

La fabrication des biscuits repose sur un écosystème local : des artisans accompagnés par une Communauté de Communes et de CyclaB.

CyclaB en se positionnant comme trait d'union a permis à ces deux structures situées à 10 minutes l'une de l'autre et que rien ne rapproche (bière et pâtisserie) de développer un projet commun.

Planning

- **Février 2018** : diagnostic des acteurs potentiels du territoire (Communauté de Communes Coeur de Saintonge)
- **Fin février 2018** : Rencontre du pâtissier et du brasseur
- **Mars 2018** : premiers tests
- **Avril 2018** : présentation à la presse et début de la commercialisation des biscuits
- **Septembre 2018**: debut du projet pédagogique au lycée ENILIA

Moyens humains

- CyclaB : Alice MICHAUD, cheffe de projet, a suivi l'opération dans son intégralité.
- Pas de moyen humain supplémentaire chez le pâtissier.

Moyens financiers

Analyse de la composition des drêches et de la durée de vie des biscuits : 400€ HT

Moyens techniques

Les biscuits sont fabriqués dans l'atelier déjà équipé du pâtissier.

Partenaires mobilisés

La Communauté de Communes Coeur de Saintonge

La Pâtisserie La Cabane des Délices

Les brasseries artisanales : Boc 17, la Chafouineuse, La 17 et Thiefine

Le lycée de l'agroalimentaire ENILIA à Surgères

La presse :

- Sud Ouest
- France Bleu
- Vogue Radio
- Magazine Vie d'Ici

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- La Communauté de Communes Coeur de Saintonge a sollité CyclaB pour développer des projets d'économie circulaire sur son territoire.

Difficultés rencontrées

- Une analyse de la durée de vie des biscuits a été nécessaire (avec un certain délai d'attente)

Recommandations éventuelles

Demander conseil auprès de CyclaB afin de profiter de l'ingénierie déjà mise en place.

Mots clés

ARTISANAT | CONSOMMATEURS | CONSOMMATION DURABLE | INVESTISSEMENT | COOPERATION LOCALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Septembre 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Cécile FORGEOT

cecile.forgeot@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine