La Fée-Nixe : du pain dur à la bière

Syndicat mixte Cyclad

1 rue Julia et Maurice Marcou
17700 Surgères
Voir le site internet

Auteur : Charles-adrien Beneteau
ca.beneteau@cyclad.org

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La Fée-Nixe est une bière fabriquée par Arnaud Clavurier, artisan brasseur à Nuaillé-d'Aunis en Charente-Maritime. Elle est brassée avec le pain invendu de la boulangerie du Palais des Gourmandises de Surgères.

La Fée-Nixe est l'aboutissement d'un partenariat initié par CyclaB. Il a permis la rencontre du brasseur de La Rieuse et du boulanger, Christian Piet, qui mettent en commun leurs valeurs autour de l'économie circulaire et de la créativité pour porter ce projet de réutilisation du pain dur.

Le Palais des Gourmandises est une boulangerie déjà engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets. Le pain durcissant rapidement, la boulangerie le transforme en croûtons vendus en sachet. Cependant, il arrive parfois que du pain ne soit pas transformé en crouton, il est donc trié avec les biodéchets alimentaires pour être transformé en compost.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Détourner des biodéchets, le pain dur de boulangerie
- Sensibiliser les consommateurs
- Réduire la quantité de malt en le remplaçant par du pain dur

Résultats quantitatifs

- Valorisation de 150 baguettes pour 800 litres de bière
- Bière vendue dans 26 points de vente
- Bière vendue dans les points de vente des "Pépites"

Résultats qualitatifs

- Pérénisation du projet : le brasseur intègre cette bière dans sa gamme

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

La Fée-Nixe est l’aboutissement d’un partenariat initié par CyclaB. Il a permis la rencontre du brasseur de La Rieuse et du boulanger, Christian Piet, qui mettent en commun leurs valeurs autour de l’économie circulaire et de la créativité pour porter ce projet de réutilisation du pain dur.

Planning

Décembre 2018 : Rencontre avec le brasseur

De février à avril 2018 : recherche d'une recette

Mai 2018 : récupération du pain invendu par le brasseur

Mai 2018 : brassage

De mai à juin 2018 : fermentation

Juin 2018 : mise en bouteille, puis vente

Depuis 2018: bière brassée tous les mois

Juin 2019: commercialisation d'une seconde bière éco-conçue, à partir des agrumes invendus de la Biocoop de Surgères

Moyens humains

- Pas de moyen humain supplémentaire pour la brasserie
- CyclaB : Alice MICHAUD, cheffe de projet, a suivi l'opération dans son intégralité.

Moyens financiers

- Le boulanger donne gratuitement son pain invendu au brasseur.

Moyens techniques

- Le pain est tranché et toasté par le boulanger.

Partenaires mobilisés

- Un artisan boulanger-pâtissier

- Un brasseur

- La presse :

Charente Libre

Sud-Ouest

France Bleu

L'Hebdo

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le boulanger, déjà impliqué pour la collecte des biodéchets, n’a pas hésité à stocker son pain dur et à le toaster pour que le brasseur puisse tester la fabrication d’une nouvelle bière dans laquelle il vient remplacer une partie du malt.

Difficultés rencontrées

Le pain dur est une matière nouvelle pour le brasseur, qui ne pouvait connaitre à l'avance le goût de la bière.

Mots clés

ADMINISTRATION PUBLIQUE | ARTISANAT | 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