

Economie | Agroalimentaire et anti gaspi : Waste me up sauve les drêches de la dèche



Frédéric Mauny, industriel dans le secteur de l'alimentation animale depuis 20 ans, a pour le moins tiqué lorsqu'il s'est aperçu lors d'une discussion avec un brasseur, qu'une fois utilisées, les drêches de brasserie, ces résidus des céréales utilisées pour la production de bière, étaient pour l'essentiel incinérées, comme de vulgaires et irrécupérables déchets... « Alors que dans l'alimentation animale, ce type de produit est recherché, même importé », appuie-t-il. En un mot, du gâchis, économique et environnemental. Depuis trois ans au côté de son associé, Florian Betghnies, il a donc décidé de changer le destin de ces drêches et de leur offrir une, voire plusieurs, nouvelle(s) vie(s) sur différents marchés comme la nutrition animale, humaine ou plus étonnant encore... les alternatives au plastique !

Frédéric Mauny est du genre enthousiaste, et têtue. Du concept à la pratique, il a fallu 3 ans de recherche et de tests pour développer la solution technologique adéquate pour « sauver », ces drêches. « Dans le processus de fabrication de la bière, les céréales sont bouillies durant 2 à 3 heures, avant d'être filtrées puis jetées. Il faut dire qu'avec la chaleur et l'humidité, elles partent vite en fermentation. Mais, si on parvient à les déshydrater, c'est une concentration de fibres et de protéines », explique-t-il. Une "nouvelle" richesse en quelque sorte. Sauf que de l'idée à la mise en oeuvre, le frein principal ici c'était justement le processus de déshydratation : à la fois énergivore et coûteux en gros matériel...

Transformation à faible impact

Tout le mérite des trois années de recherche précédant la création de la société Waste me up en décembre 2020, c'est d'avoir réussi à trouver une solution de déshydratation qui soit « à la fois légère et peu gourmande en énergie ». Avec le double avantage donc, d'être moins coûteuse financièrement et environnementalement.



Florian Betghnies, spécialiste de la logistique en agroalimentaire et Frédéric Mauny jusque là, industriel dans la nutrition animale ont installé leur activité de valorisation de la drêche de brasserie au Technopôle Domolandes, à Saint-Geours-de-Maremne.

A ce stade, Waste me up a donc déjà tout bon pour la planète : un déchet en moins (et on parle ici d'un potentiel de 280 000 tonnes de drêches humides produites par an en France !) et un processus de transformation ayant lui-même un faible impact. Une fois déshydratée, les drêches sont réduites en farines, distinguant d'une part les protéines et de l'autre les fibres.

Protéines et fibres végétales ont le vent en poupe

Côté débouchés, si le marché de l'alimentation animale, bien connu par les deux patrons de la start-up, est validé pour ce qui est des protéines issues des drêches, il faut être honnête, « le monde agricole n'est pas celui où il y a le plus de valeur, puisqu'il est logiquement à la recherche des coûts les plus légers pour produire des aliments », pointent-ils. Alors, Waste me up propose aussi, à partir de la farine de protéines de ses céréales déshydratées, la fabrication de biscuits apéritifs. On parle ici d'alimentation humaine, évidemment. « D'autres l'ont fait avant nous, reconnaissent volontiers les deux hommes, mais la différence, c'est que sur la partie de la déshydratation des drêches, nous sommes sur un véritable processus industriel. Les autres acteurs sont plus dans une logique de "fait maison"... ».

Quant à la recette et la réalisation des crackers en eux-même, là aussi Waste me up reste exemplaire dans sa démarche, en sous-traitant la mission à l'Esat de Biodaus, dans les Landes. Autant dire des voisins puisque la start-up a installé son atelier au sein du technopole Domolandes à Saint-Geours de Maremnes. Côté gourmandise tout une gamme est développée : fromage, piment, ail et fines herbes. « Et une réflexion sur des biscuits sucrés est lancée », avouent-ils. Aux premiers essais pour l'instant, c'est Florian, le pâtissier de la bande, qui s'y colle dans sa propre cuisine...



Au

premier plan : les drêches de brasserie une fois déshydratées par Waste me up. En arrière-plan: à droite la farine de protéine et à gauche, la farine de fibres végétales. Ces deux produits sont issus des drêches déshydratées une fois ces résidus de céréales triturés et séparés.

Mais au-delà du produit fini que sont les crackers, les protéines et fibres végétales ont le vent en poupe auprès des consommateurs et donc auprès de l'industrie agroalimentaire humaine. « Intégrer des farines concentrées en protéines et en fibres végétales dans leurs recettes intéressent beaucoup ces acteurs », confirment les deux entrepreneurs, d'autant que selon les brassins collectés par Waste me up, jouer sur les caractéristiques de goûts et de couleurs du produit final est aussi possible...

Des plastiques éco-conçus

Mais, à côté des protéines, Waste me up a aussi une solution pour ce qui est de la valorisation des fibres issues des drêches : la fabrication d'objets du quotidien. Une révolution verte. Si le produit phare de la start-up est le gobelet, « Gob'up », existant dans 3 modèles différents, toute forme ou contenant est a priori envisageable : tasses, assiettes, couverts... En effet, ces fibres végétales se révèlent être de bonnes bases pour la fabrication de deux types de plastiques éco-conçus : un plastique 100% végétal, et biodégradable (mais donc fragile à la chaleur par exemple...) et un plastique mêlant fibres issues de drêches et plastique recyclé. Un produit que l'on peut ainsi notamment passer au lave-vaisselle, tout en restant dans une logique d'économie circulaire.

Inscrits dans un mouvement de société qui fait de plus en plus la chasse au plastique, matière polluante s'il est en est, les deux hommes soulignent leur volonté d'aller plus loin. « Nous tenons à avoir un coup d'avance, et à être acteurs d'un bout à l'autre de l'histoire des produits ». Des travaux et recherches sont en cours avec le Centre de valorisation agroressources de Brive, pour proposer des alternatives aux plastiques les plus exemplaires possibles, « jusqu'à la question de la fin de vie du matériaux », appuie Frédéric Mauny.

Autres objets proposés par Waste me up : des sous-bock et planches à saucisson fabriqués, cette fois, à partir de la thermocompression de la drêche. Et là encore, le but est d'aller toujours plus loin dans la logique environnementale, en travaillant avec des colles végétales, pour un produit qui soit en fin de cycle, totalement biodégradable. Entre sous bock, Gob up', crackers, ou encore planche à saucisson, la start up compte d'ailleurs commercialiser pour la fin d'année, un kit apéro complet issu de la valorisation des drêches de brasserie. Et la boucle sera bouclée si vous accompagnez (modérément) tout ça d'une bière !



Le

Gob'up, ici dans sa version pinte, est un des produits phare de Waste me up pour démontrer tout le potentiel des drêches, en tant qu'alternative au plastique

Drêches d'ail et d'oignon, écailles de poisson....

Mais si Waste me up, s'applique à produire l'ensemble de ces produits, des crackers aux gobelets, c'est bien d'abord, en tant que « preuves de marchés », insistent Frédéric et Florian. « L'idée, c'est de démontrer tout ce qui est faisable avec les nombreux co-produits de la filière agroalimentaire ». Car si la start-up s'est d'abord attaquée aux drêches, l'équipement industriel mis en place à Saint-Geours-de-Maremne permet aussi de déshydrater et fractionner d'autres biomasses, d'autres gisements, et d'autres co-produits pour les industriels. Drêches d'ail et d'oignon, peau de kiwi, écailles de poisson et bien d'autres de ces vrais faux « déchets » ont d'ores et déjà été expérimentés par la start-up qui propose au sein de son atelier des prestations de déshydratation et de trituration dans ce sens.

D'ailleurs pour faciliter les choses et encourager les réflexions des producteurs de gisements, Waste me up leur propose également une activité de conseils et d'accompagnement. « L'idée est de vérifier la faisabilité de valorisation de leurs co-produits sur tel ou tel marché », y compris, on ne l'avait pas encore dit, celui de la cosmétologie. Le tout en tentant de donner le plus de sens possible à cette valorisation du co-produit, en créant, dans l'idéal, un lien entre le produit de base et l'objet fini, à l'image du gobelet et de la bière.

Faire naître des filières locales de valorisation

Enfin, sur les perspectives de développement, là encore, Frédéric Mauny et Florian Betghnies s'inscrivent en cohérence avec leur projet global. « Notre outil, à Saint-Geours de Maremne est adapté au sourcing local, il n'est pas destiné à devenir une grosse usine. Et puis on travaille des matières humides qui vont mal voyager, souligne Frédéric Mauny. Notre idée, c'est plutôt de dupliquer des petits outils, du même gabarit que le nôtre, sur d'autres territoires. Ça permettrait à chaque petite unité d'être adaptée au territoire, aux gisements, et à la demande des acteurs ». En d'autres termes, le projet n'est rien d'autre que faire naître des filières locales et pérennes autour de la valorisation des co-produits de l'agroalimentaire jusque-là trop négligés ! Une réflexion est d'ailleurs lancée sur la création d'un deuxième atelier en Bretagne en partenariat avec des brasseurs locaux, sensibles à la démarche.

Actuellement, la collecte de l'unité landaise de Waste me up, se fait sur un rayon maximum d'une centaine de kilomètres, « soit un potentiel de 1500 tonnes de drêches humides autour de nous à l'année, quand notre atelier est capable de traiter 1 tonne de drêche humide par jour ». Si on ajoute à cela que le nombre de brasseries en France croît sûrement et régulièrement, il y a là de quoi faire beaucoup de petits !



Solène Méric

Crédit Photo : Aqvi.fr

Publié sur aqvi.fr le 06/09/2021

[Url de cet article](#)