



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

Nom entreprise : Happy Drêche

Chiffre d'Affaires (2019) :

Effectif (2019) : 2

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<http://www.happydreche.fr/>

Contact : Caroline et
Christophe

happydreche@gmail.com



HAPPY DRÊCHE, pour des biscuits gourmands et anti-gaspi, cuisinés à partir de drêche de brasserie

CONTEXTE

Chaque année en Europe, 3 à 4 millions de tonnes de drêches de brasserie (20 % des volumes produits) sont générés et nécessitent une valorisation adaptée. Cette valorisation se fait majoritairement par l'alimentation animale, le compostage ou la méthanisation. En ville, la valorisation est plus difficile mais, face à un secteur aujourd'hui en pleine croissance, de nombreuses initiatives voient le jour dans le but de tirer parti du caractère nutritif des drêches. Happy Drêche est une association lilloise qui valorise les drêches de micro-brasserie en ville en les incorporant à des recettes gourmandes, saines et locales.

OBJECTIFS

- Produire des recettes gourmandes à partir de drêches, co-produits de la production de bière
- Éviter le gaspillage des drêches de brasserie, principalement jetées par les brasseries en ville



Happy Drêche, des gâteaux à base de déchets de bière

DÉMARCHE

Happy Drêche, fondée par Caroline et Christophe, est une marque de produits cuisinés à partir des déchets de brasserie, les drêches d'orge, matière première aux multiples qualités nutritionnelles. Débutants dans le milieu de l'alimentation, ils sont à mi-temps sur le projet depuis 2 ans.

Dans le processus de fabrication de la bière, l'orge maltée est infusée dans de l'eau qui récupère tout le sucre. L'eau est utilisée pour faire de la bière et la matière solide, c'est-à-dire l'orge vidée de son sucre, correspond à la drêche, véritable concentré de fibres, de protéines, d'acides aminés et de vitamines. Moins calorique qu'une céréale classique et trois fois plus riche en vitamines, elle n'est pas valorisée en ville.

Pour en savoir plus

<https://www.facebook.com/happydreche/>

Afin d'éviter ce gaspillage, Caroline et Christophe récupèrent des drêches dans des micro-brasseries lilloises et doivent rapidement les transformer car elles deviennent impropres à la consommation en seulement quelques heures. Dans leur cuisine, ils mélangent les drêches à des fruits, des céréales, du sucre ou des épices pour préparer des biscuits, des cookies, des céréales de petit-déjeuner et des crackers apéro salés. Aujourd'hui, trois recettes sont stabilisées, dont la recette de pépites oignon-piment d'Espelette qui a reçu en octobre 2020 le prix consommateur de l'alimentation. Une tournée correspond à 40 kilos de produits et les 2 associés récupèrent 25 à 30 kilos de drêches toutes les 2 semaines. Les ingrédients sont adaptés en fonction des saisons et 90 % sont locaux. Les produits sont vendus en circuit-court aux commerces et épicerie locaux de Lille.

De plus, l'association bénéficie de nombreux partenaires et soutiens dont la ville de Lille, la métropole européenne de Lille et l'incubateur Evident !. Dans un objectif de solidarité, elle travaille également avec des ESAT, Établissement ou Services d'Aide par le Travail, des établissements médico-sociaux offrant aux personnes handicapées des activités diverses à caractère professionnel et un soutien médico-social et éducatif.

FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Produits à base de drêches d'excellente qualité nutritionnelle car riches en fibre, en protéine et en vitamine
- Développement d'une alimentation locale et durable (anti-gaspillage, solidaire, en circuit-court, de saison)
- Production d'aliments sains et gourmands

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Investissement des fondateurs dans un projet concret, ayant un impact positif sur le territoire• Épanouissement personnel des fondateurs• Succès des produits sur les salons, les marchés et dans les épicerie	<ul style="list-style-type: none">• Création d'emplois pour les personnes en situation de handicap• Création de débouchés complémentaires pour les micro-brasseurs• Participation à la dynamique et l'économie de la ville• Accessibilité à de nouveaux produits originaux pour les consommateurs

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

