
LANCEMENT D'UNE BIÈRE ANTI-GASPI : LA PHOENIX BRASSÉE AVEC DU PAIN.

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

La Phoenix 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 croûton, il est donc trié avec les biodéchets alimentaires pour être transformé en compost.

Déjà impliqué, Christian Piet 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.

La fabrication de cette bière repose sur un écosystème local : une boulangerie et une brasserie artisanales accompagnées et mises en relation par Cyclab.

La bière Phoenix

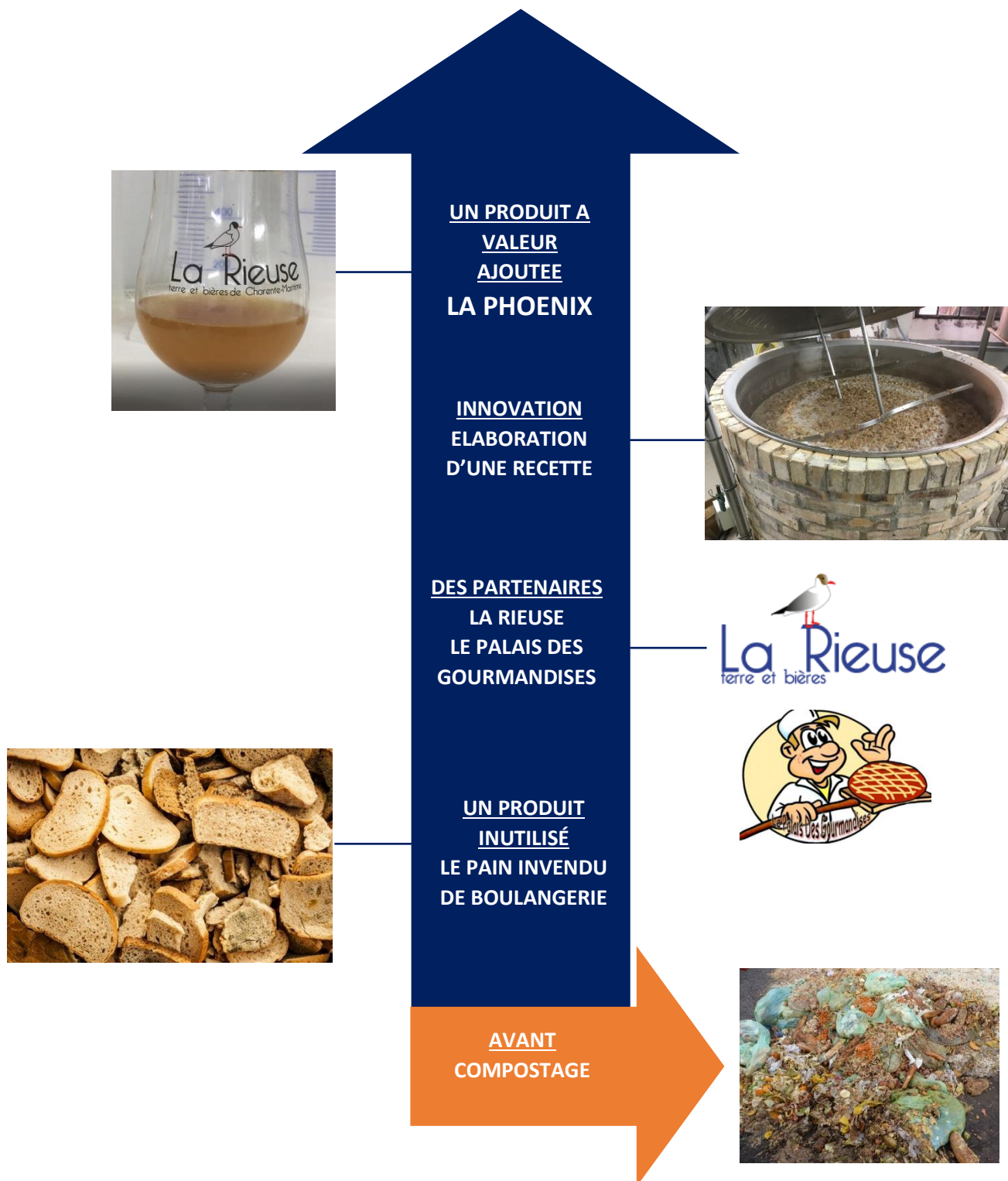
Il paraît qu'en Basse Mésopotamie, il y a plus de 5000 ans, les Sumériens furent les premiers à brasser une boisson alcoolisée, obtenue par fermentation d'un met à base de céréales : le pain ! Ce qui serait bien l'ancêtre de notre bière n'est autre que du pain que l'on a laissé fermenter dans de l'eau, dont le nom « sikaru », signifiait « pain liquide ».

Le malt et le pain ont comme point commun d'être composés d'amidon. La Rieuse peut donc remplacer une partie du malt par du pain. L'amidon est libéré lors du brassage ou empâtage : étape de fabrication qui consiste à tremper et remuer (brasser) les ingrédients dans de l'eau chaude afin de procéder à l'extraction de l'amidon.

Pour confectionner cette bière le brasseur a récupéré 25 kilos de pain sec toasté (environ 100 baguettes) pour fabriquer 800 litres de bière. Celle-ci est conditionnée en bouteilles de 33 et 75 cl.

La bière Phoenix est vendue localement dans 26 points de distribution en Charente-Maritime, deux en Deux-Sèvres, un en Vendée et un en Loire Atlantique et bien sûr au Palais des Gourmandises à Surgères. A ce jour 600 bouteilles ont été distribuées. Ce premier test « One Shot » étant satisfaisant, La Rieuse rajoute désormais à sa gamme cette nouvelle bière antigaspi.

Un projet d'économie circulaire



Cyclab

Innovation, valorisation des déchets et développement économique sont les piliers de Cyclab le nouveau laboratoire d'économie circulaire du Syndicat Mixte Cyclad.

Son ambition est de renforcer la création de produits et/ou d'activités à partir des déchets du territoire afin qu'ils soient considérés non plus comme des rebuts mais comme des richesses. Cette prise de conscience doit également permettre de mieux les trier et de les réduire.

Pour y parvenir, Cyclab se positionne comme un **facilitateur de projet et un trait d'union** entre tous les acteurs du territoire prêts à s'engager dans une démarche d'économie circulaire.

Cyclab regarde donc les déchets collectés par Cyclad comme des ressources potentielles et se doit de faire le lien avec les différents acteurs pour qui cette ressource peut favoriser leur activité à travers des projets innovants. Ses chargé.es de mission soutiennent par la suite la réalisation de ces projets : mise en relation avec d'autres partenaires, aide au montage de dossiers de subvention, sensibilisation, communication... Enfin, Cyclab contribue à la valorisation de ces projets pour en assurer le renouvellement, la pérennité et l'impact positif sur la vitalité du territoire qu'elle soit économique, sociale, environnementale ou artistique.

Cyclad est le Syndicat Mixte de gestion des déchets du Nord de la Charente-Maritime. Il rassemble 235 communes et 228 150 habitants. Cyclad est labellisé « Territoire Zéro Gaspillage, Zéro Déchet » par le Ministère de l'Environnement. Son siège est à Surgères et il emploie 132 agents.
www.cyclad.org

La Rieuse // Arnaud CLAVURIER

La Rieuse est une brasserie artisanale créée par Monsieur Clavurier depuis 2011 sur la commune de Nuaille d'Aunis. Elle propose des bières sur lie de fermentation haute, sans conservateur non filtrées et non pasteurisées.

Déjà engagée dans des démarches responsables (produits locaux, futs réutilisables, sans conservateur, une bière bio...) La Rieuse a souhaité s'engager dans une démarche d'économie circulaire en testant la bière au pain.

Le Palais des Gourmandises// Christian PIET

Le Palais des Gourmandises est une Boulangerie-Pâtisserie installée à Surgères depuis 2005. Artisan engagé, Christian Piet cherche à limiter au maximum tous les gaspillages. Il fait partie des professionnels pionniers en Charente-Maritime qui trient leurs biodéchets alimentaires.