



COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

LA MOBILISATION LANAUDOISE AUTOUR DE LA VALORISATION DES DRÊCHES SE POURSUIT :

Les entreprises intéressées à tester la drêche dans leur production sont invitées à se manifester!

Lanaudière, le 13 septembre 2023 – La mobilisation autour des drêches de microbrasserie se poursuit dans Lanaudière. Les résultats sur le potentiel de valorisation à l'échelle horticole et alimentaire ont été dévoilés le 13 septembre à l'Alchimiste microbrasserie à Joliette, auprès d'entreprises et partenaires économiques. Les propriétés de ce résidu de brassage sont nombreuses et les applications multiples, comme l'ont démontré Bio.Enviro.In et CINTECH AGROALIMENTAIRE mandataires du volet de recherche pour cette première phase du projet. Comme deuxième phase, les entreprises horticoles et agroalimentaires désirant tester la drêche dans leur production sont invitées à se manifester. L'objectif de cette prochaine étape est d'aller plus loin avec les entreprises intéressées et d'intégrer concrètement la drêche dans leur recette ou terreau par exemple. La drêche sera mise à la disposition des entreprises sous forme humide, sèche ou en farine selon le type d'application. Le projet est piloté par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière dans le cadre de sa collaboration avec la symbiose alimentaire du projet Synergie Lanaudière porté par Lanaudière Économique, en partenariat avec les Sociétés d'aide au développement de la collectivité (SADC) Achigan-Montcalm, de D'Autray-Joliette et Matawinie, et compte maintenant sur la collaboration de la Zone Agtech. L'ensemble des partenaires s'allient autour de cet enjeu qui touche 18 microbrasseries dans la région et plus de 900 tonnes de drêches à valoriser annuellement.

Applications agricoles et valeurs fertilisantes

Le Centre d'innovation bioalimentaire, horticole et environnemental, Bio.enviro.in a été mandaté pour évaluer les valeurs fertilisantes de la drêche sur différents types de culture. La drêche a été utilisée sous forme humide et compostée pour ensuite être introduite directement au sol ou encore comme amendement à un terreau. La drêche a entre autres, démontré un impact positif sur la croissance de certains légumes tel que la laitue cultivée en serre. Sa grande concentration en azote semble très bénéfique sur certaines cultures et peut même remplacer l'ajout d'engrais dans certains cas. Trois entreprises ont également participé au projet partageant leurs enjeux et réalités. Des essais en champs ont également été réalisés, pour tester l'application avec les équipements actuels des entreprises. Les premiers essais s'avèrent donc très concluants pour certaines cultures et nous encourageant à poursuivre vers une phase d'essai ciblée et plus approfondie.

Intégration dans les aliments et valeurs nutritives

Afin de soutenir les entreprises lanaudoises dans l'intégration de la drêche dans leur production, Cintech agroalimentaire a été mandaté pour identifier les méthodes de transformation de la drêche, les applications dans l'alimentation humaine et animale ainsi qu'une analyse des coûts associés à l'achat d'équipement et coûts de production. À ce jour la drêche est principalement destinée à l'alimentation animale et ne génère aucun revenu pour les brasseurs. Il y a donc un potentiel inexploité à ce jour au niveau de l'intégration pour l'alimentation humaine, qui pourrait constituer une source de revenus supplémentaire pour les microbrasseries. La drêche est un superaliment qui peut être intégré à une multitude de produits : craquelins, farine, desserts, etc. On retrouve une quantité grandissante de produits sur le marché qui intègre la drêche à une proportion de 5% à 30% selon le cas pour remplacer la farine de blé. La drêche est reconnue pour sa richesse en fibres et protéines. Elle présente un léger goût de noix grillées qui permet de rehausser la saveur de bien des créations culinaires. Une seule portion de 6 c. à soupe (1/3 de tasse) contient 5 grammes de protéines. Une transformation de la drêche en farine permettrait une conservation plus longue du produit et d'élargir l'éventail de possibilités pour la valorisation du produit soit en moulée pour animaux, ou pour l'intégration dans certains produits destinés à l'alimentation humaine.

Phase II du projet : Appel aux entreprises intéressées à tester la drêche

Les entreprises alimentaires intéressées à tester la farine de drêche ou encore la drêche séchée dans leur production, ainsi que les entreprises horticoles intéressées à tester la drêche au niveau de leur culture, sont invitées à se manifester auprès du Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière au info@cdbl.ca. Selon les projets, des échantillons de produits pourront être mis à leur disposition et un accompagnement sera offert afin de soutenir le développement de co-produits en économie circulaire dans la région de Lanaudière, ainsi que le développement de marchés. La Zone Agtech collaborera à la deuxième phase du projet par la validation de marché pour la farine de drêche.

La valorisation des drêches de microbrasserie paraît très prometteuse et présente des propriétés très intéressantes autant pour leurs valeurs alimentaires que fertilisantes. Les partenaires du milieu continueront de soutenir le projet de valorisation pour cette deuxième phase du projet qui s'orientera autour des entreprises intéressées à tester concrètement le produit dans leur production. Les projets de recherche de la première phase ont été rendus possibles grâce au programme Virage vert des SADC, qui contribue à l'amélioration de la performance environnementale et économique des entreprises du Québec. Nous remercions également les entreprises participantes, sans qui le projet n'aurait pas été possible : La microbrasserie Hopfenstark, Alchimiste microbrasserie, Pépinière aux arbres fruitiers inc., Liveroof et La Terre Ferme SENC. Les résultats de l'étude sont disponibles au : <https://cdbl.ca/synergie-lanaudiere/>.

À PROPOS DU PROGRAMME VIRAGE VERT

Ce programme est offert à travers les 57 SADC et 10 CAE du Québec et vise à fournir des expertises externes spécialisées afin d'aider les entreprises ayant la volonté d'améliorer leur performance environnementale et économique à aller plus loin dans leur processus d'adoption de pratiques écoresponsables structurantes et d'implantation de technologies propres. Ce programme permettra donc de répondre aux besoins des PME et des collectivités pour de l'accompagnement et de l'expertise en développement durable par de l'aide technique. Pour en savoir plus : <https://www.sadc-cae.ca/fr/programme-virage-vert/>.

À PROPOS DE SYNERGIE LANAUDIÈRE

À propos de Synergie Lanaudière. Porté par Lanaudière Économique depuis 2009, Synergie Lanaudière offre un accompagnement aux entreprises et aux organisations qui souhaitent prendre le virage de l'économie circulaire pour notamment échanger des ressources entre elles, trouver des débouchés à leurs matières résiduelles, s'approvisionner localement à partir de matières recyclées et développer de nouveaux produits à valeur ajoutée à partir de sous-produits. Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière est collaborateur pour la symbiose alimentaire. Pour en savoir plus : <https://cdbl.ca/synergie-lanaudiere/>.

À PROPOS DE LA ZONE AGTECH

La Zone Agtech est une zone d'innovation située sur le territoire de la Ville de Repentigny et de la Ville de L'Assomption dédiée à la propulsion des innovations et entreprises qui développent des technologies et de solutions innovantes qui seront à la base de l'agriculture de demain : une agriculture qui produira des aliments plus nutritifs tout en utilisant moins de terres, d'eau, produits chimiques et énergétiques, et qui utilisera les résidus agroalimentaires comme intrants pour la production de bioproduits à valeur ajoutée.

Pour en savoir plus : <https://zoneagtech.ca/>

-30-

Renseignements :

Gabrielle Duval, chargée de projets Synergie Lanaudière, Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière T. 450 867-7773, poste 226 | gduval@cdbl.ca

Emmanuelle Lefebvre, conseillère en développement économique, SADC Matawinie
T. 450 883-0717, poste 224 | elefebvre@matawinie.qc.ca

Partenaires du projet

