

FOCUS SUR

DE LA BIÈRE AUX BISCUITS : LES BISCUITS CROQ'ORGE (CHARENTE-MARITIME)

DES BISCUITS ISSUS DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Croq'Orge est un biscuit imaginé par Eric DAUNAS, maître artisan à Pont-l'Abbé-d'Arnoult, à partir de céréales issues du brassage de la bière produite à proximité.

C'est l'histoire d'un partenariat entre CyclaB (le laboratoire d'innovation en économie circulaire de Cyclad), la pâtisserie « La Cabane des Délices » et la brasserie « La 17 » qui mettent en commun leurs valeurs autour de l'économie circulaire et de la créativité pour porter un projet de réutilisation des céréales issues du brassage de la bière. La fabrication de la bière nécessite environ 300 kg de céréales par brassage, qui restent consommables et riches (en protéines et en fibres). Comme la plupart des brasseurs sur ce territoire, la brasserie artisanale « La 17 » valorisait ses céréales, jusqu'à maintenant, en les donnant à un éleveur local.



AURELÉ BOSSAN
INTERCLUB 2018

CYCLAB - TRAIT D'UNION ENTRE LES ACTEURS DU TERRITOIRE

Cyclab, en se positionnant comme trait d'union, a permis à ces deux structures situées à 10 minutes l'une de l'autre et que rien ne rapproche de développer un projet commun.

Ces biscuits illustrent parfaitement l'ambition de Cyclab, de favoriser de nouvelles opportunités économiques en transformant les déchets en matières ressources.

AVEC LE SOUTIEN DE :

CROQ'ORGE : UN ÉCOSYSTÈME LOCAL



La fabrication des biscuits repose sur un écosystème local : des artisans accompagnés par un laboratoire d'innovation en économie circulaire.

Le jour du brassage de la bière, le brasseur contacte le pâtissier pour organiser la récupération des céréales. Le pâtissier les sèche puis les intègre à hauteur de 25% dans sa recette. À ce jour quatre recettes ont été testées et validées : sablés, cookies, meringues et soufflés au chocolat. Les biscuits Croq'Orge sont vendus à la boutique de la Cabane des Délices.

LA CABANE DES DÉLICES, UN NOUVEAU DÉFIS POUR LE PÂTISSIER

Installé à Pont-l'Abbé-d'Arnoult et passionné par son métier, Eric DAUNAS, Maître Artisan Pâtissier, met en œuvre sa créativité dans le respect de la pâtisserie traditionnelle. Toujours en recherche de nouveaux défis, il n'a pas hésité lorsque CyclaB lui a proposé de travailler avec un nouvel ingrédient.

La Cabane des Délices

Apéritifs et Desserts de fêtes
de 4 à 444 personnes

Eric Daunas
Maître Artisan Pâtissier

Sortie de Pont l'Abbé, Direction Trizay
Tél. 05 46 97 16 14
www.lacabanedesdelices.com

LA 17 : UN BRASSEUR ENGAGÉ

Charles GIRAudeau tient une brasserie artisanale en plein cœur de la Saintonge. Agriculteur et passionné, il s'est engagé dans la fabrication de bière à partir de ses semences bio. Dans une dynamique constante, La 17 s'efforce de réduire et valoriser l'ensemble de ses déchets. Ainsi, ne pas jeter ses céréales est pour lui une évidence.

