



Coup de pouce

HAPPY DRECHE

Amateurs de bière, Caroline GAUTHIER et Christophe ULIASZ se sont intéressés au procédé d'obtention de cette boisson. Ils ont découvert qu'après brassage, il restait un résidu solide, appelé drêche, qui contenait encore des nutriments. Sensibles tout à la fois aux problématiques de qualité nutritionnelle de notre alimentation et aux enjeux de réduction du gaspillage alimentaire, nos deux porteurs de projet ont décidé de valoriser la drêche sous forme de snacking sain. C'est ainsi qu'est née, en 2018, HAPPY DRECHE.

Le Projet

Au départ, il y a donc deux collègues qui apprécient la bière et s'intéressent à son mode de fabrication. Ils apprennent que c'est la fraction amyliacée des céréales qui intéresse les brasseurs afin de l'hydrolyser et d'obtenir des sucres qui seront fermentés pour obtenir alcool et arômes de la bière. Le co-produit qui en résulte, appelé drêche, est riche **en protéines et en fibres** et est d'ailleurs valorisé traditionnellement en alimentation animale. Caroline GAUTHIER et Christophe ULIASZ en concluent qu'une valorisation en alimentation humaine aurait tout son sens sur le plan nutritionnel. Mais leur constat ne s'arrête pas là : le secteur de la brasserie artisanale se développe très fortement depuis quelques années avec la multiplication de petites unités urbaines. Autant de **gisements** de drêches à exploiter, surtout quand on sait qu'une production de 1 000 l de bière génère 300 kg de drêche. C'est ainsi, tout en continuant leur activité professionnelle, qu'ils créent HAPPY DRECHE, start-up actuellement incubée à Euralimentaire. A peine 3 ans plus tard, en 2021, HAPPY DRECHE a valorisé 2 tonnes de drêche de **9 brasseurs** partenaires.

Les produits et les moyens

La drêche récoltée auprès des brasseurs partenaires est transformée par HAPPY DRECHE en pépites apéritives. Pour ce faire, la drêche va tout d'abord être mélangée avec les autres ingrédients, puis la pâte obtenue va être passée en extrudeuse pour former des petites « pépites » disposées sur des plaques. Celles-ci passent ensuite **au déshydrateur** : contrairement à une cuisson en four traditionnel, la température y est plus basse et le temps de passage de fait beaucoup plus long. Les produits obtenus sont alors conditionnés majoritairement en sachets. La gamme, appelée « **Pépites de Malt** », se compose aujourd'hui de **3 recettes** : oignon – piment d'Espelette ;



oignon – pomme – curry et betterave – cumin. Les produits sont distribués essentiellement dans des points de vente de la métropole lilloise mais également dans différentes brasseries des Hauts-de-France.

L'avenir

Le développement de l'activité passe par l'acquisition d'outils de production permettant d'augmenter les capacités de production et de standardiser le procédé de fabrication.

La conception des pépites de malt répond à un double objectif : garantir une qualité nutritionnelle et valoriser des coproduits alimentaires. Un tel concept peut se décliner à bien des niveaux : les pommes invendues constituent par exemple **une ressource locale** intéressante. A ce titre, au-delà de la gamme apéritive existante, HAPPY DRECHE envisage de développer une gamme sucrée avec **des barres de céréales pour le goûter des enfants à base de drêche et de pommes**.

Les valeurs qui animent cette jeune entreprise sont la lutte contre le gaspillage alimentaire, une fabrication locale et une offre alimentaire saine et gourmande. Autant de valeurs auxquelles tout un chacun ne peut qu'adhérer et autant de raisons d'être heureux de compter HAPPY DRECHE parmi nos adhérents.

HAPPY DRECHE

ULIASZ Christophe - 06 51 85 49 34

1 rue du MIN 59160 Lomme

happydreche@gmail.com - www.happydreche.fr