

BREWSTICKS

CATÉGORIE
INITIATIVES SOCIÉTALES



Contact
Elsa RAVERDY
elsa@brewsticks.eu

Les Brewsticks, futur incontournable des apéros ?
En tout cas, ils ont conquis les 15e Assises des déchets !

A l'origine du projet, la rencontre fortuite, à l'occasion d'un stage de brassage à la Brasserie La Montreuilloise (93), de deux consultants spécialisés en économie circulaire avec une matière méconnue, à l'odeur très gourmande : la drêche de brasserie. La drêche est LE produit solide et méconnu du brassage. En résumé le brassage est un procédé qui transforme le malt en deux flux : l'un, liquide, le moût, qui contient les sucres du malt et va devenir de la bière grâce aux houblons et aux levures. L'autre, solide, qui contient les fibres et les protéines du malt : la drêche.

Les Brewsticks sont donc un produit alimentaire innovant de par la proposition de valeur qu'ils incarnent autant que par leur forme et leur composition : des bâtonnets apéritifs croustillants, bruts, locaux et circulaires, fabriqués à partir d'une matière première sous-utilisée : la drêche de brasserie artisanale, le produit solide issu du brassage de bière, qui contient les fibres et protéines du malt.

Si en région parisienne la drêche est problématique à gérer (contraintes de stockage, d'humidité, de logistique et de traitement organique), elle reste pourtant, d'un point de vue nutritionnel une matière notamment riche en fibres et en protéines. Cela la rend intéressante à intégrer dans la ration alimentaire des êtres vivants : elle contribue aux apports nutritionnels en nutriment essentiels au métabolisme.

C'est ainsi qu'a germé l'idée, fin 2016, de développer un produit alimentaire riche en fibres à partir de drêche de brasserie, pour intégrer ce flux matière dans l'alimentation humaine et contribuer directement à l'autonomie alimentaire du territoire.



L'ingrédient alimentaire très atypique qu'est la drêche, et sa transformation en Brewsticks, permettent de répondre à un triple besoin :

- Le besoin, de la part des brasseries urbaines, d'améliorer la gestion de leurs drêches et de réduire leurs charges opérationnelles, et d'améliorer par là même le métabolisme urbain de grandes métropoles comme Paris, Bruxelles ou Berlin.
- Celui, de la part des consommateurs, de donner du sens à leur consommation et d'aller vers des produits alimentaires plus sains et plus durables.
- Le besoin de sensibiliser le grand public à ce qu'est l'économie circulaire grâce à un produit concret et palpable, pour permettre une prise de conscience et accélérer le changement des systèmes de production consommation linéaires, encore dominants.

Les Brewsticks sont actuellement dérivés en 4 variantes :

Noix de coco râpée,
curry doux indien
dominante curcuma
et coriandre.



Tomates séchées au
soleil, herbes de
Provence, paprika,
piment de Cayenne.

Algues marines
bretannes, filet
d'huile de sésame
grillé.



Sésame noir toasté,
poivre noir, charbon
végétal alimentaire
pour la couleur.



Elsa Raverdy lors du speed-meeting

