



waste me up

**COLLECTER
TRANSFORMER
VALORISER**

PARLONS PEU, PARLONS BIÈRE



Les **drêches de brasserie** sont les résidus de céréales utilisées dans la fabrication de la bière

QUELQUES CHIFFRES

En France : 13 brasseries en 1990 et 2200 en 2020

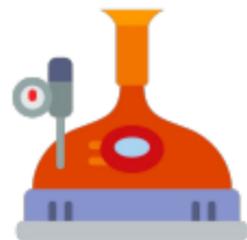
1000 L de bière → 250 kg de drêches humides

En France en 2018 : 280 000 tonnes de drêches produites

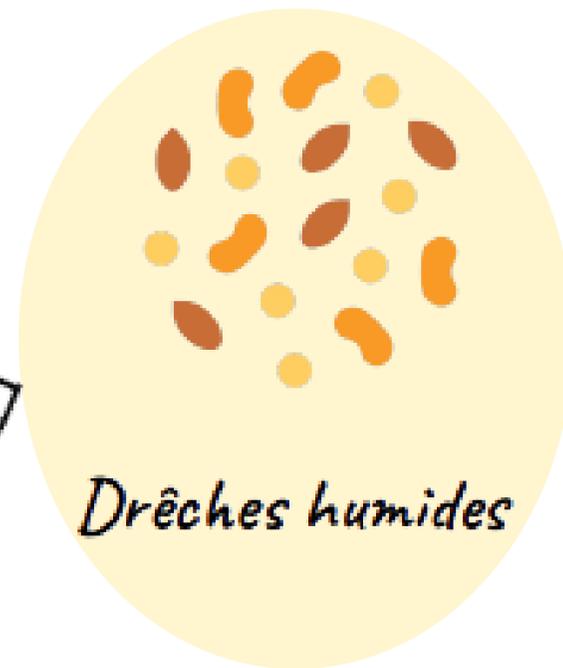
Maltage



Concassage



Brassage & Filtration



- Teneur en fibres
- Teneur en protéines
- Teneur en minéraux et
- Faible apport calorique



- Produit sensible
- Variabilité des MP
- Un coût pour les brasseurs

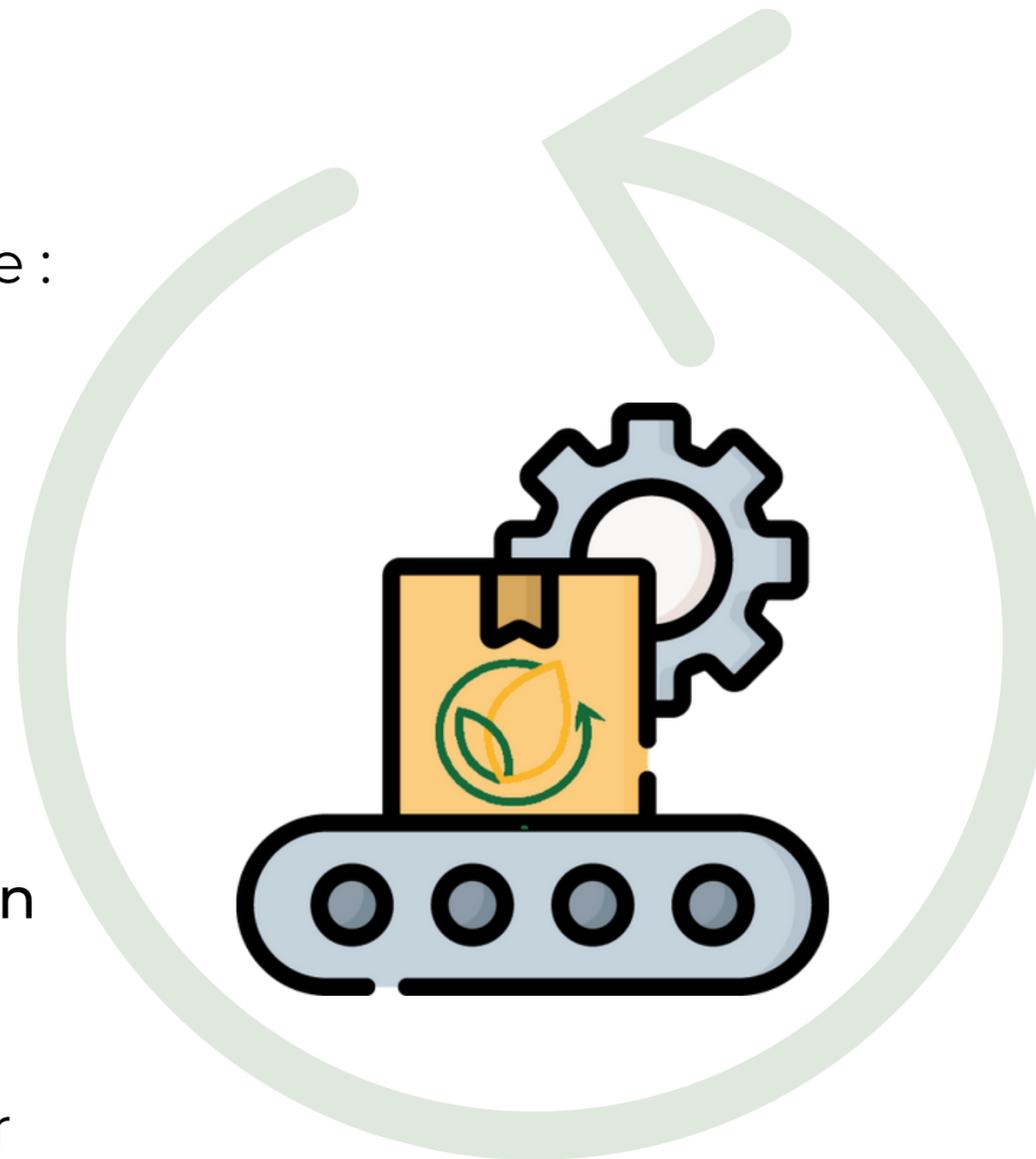
NOTRE SAVOIR FAIRE

COLLECTE

Chez les brasseurs du territoire :
LANDES & PAYS BASQUE

TRANSFORMATION

Déshydratation et Stabilisation
de la matière
Optimisation du procédé pour
économies d'énergies



VALORISATION

Séparation des composés
Fraction fine : protéines, acides
aminés et minéraux
*Agroalimentaire : alternative
aux protéines importées*
Fraction grossière : fibres
*Matériaux biosourcés :
alternative aux plastiques*

NOS RÉUSSITES

Depuis notre installation mi-décembre ...

2 0 8 6 0

**KG DE MATIÈRE
VALORISÉE**

Le gobelet Français éco-responsable



10%
DE FOIN ET
ROSEAU

30%
DE DRÊCHES

60%
DE POLYMÈRES
BIOSOURCÉS

**RÉUTILISABLE
PERSONNALISABLE
100% VÉGÉTAL**

Les biscuits salés Français éco-responsables

NOS SAVEURS



Ail



Piment



Emmental

WASTE ME UP AUJOURD'HUI C'EST



UNE GAMME D'**INGRÉDIENTS** & DE **PRODUITS** NATURELS
ISSUS DE LA VALORISATION DE DRÊCHES
DE BRASSERIE, PARTICIPANT À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



UN **PRESTATAIRE** DE DÉSHYDRATATION ET DE
FRACTIONNEMENT PEU ÉNERGIVORES



UNE **EXPERTISE** SUR LES VOIES DE VALORISATION DES
COPRODUITS AGRICOLES & AGROALIMENTAIRES

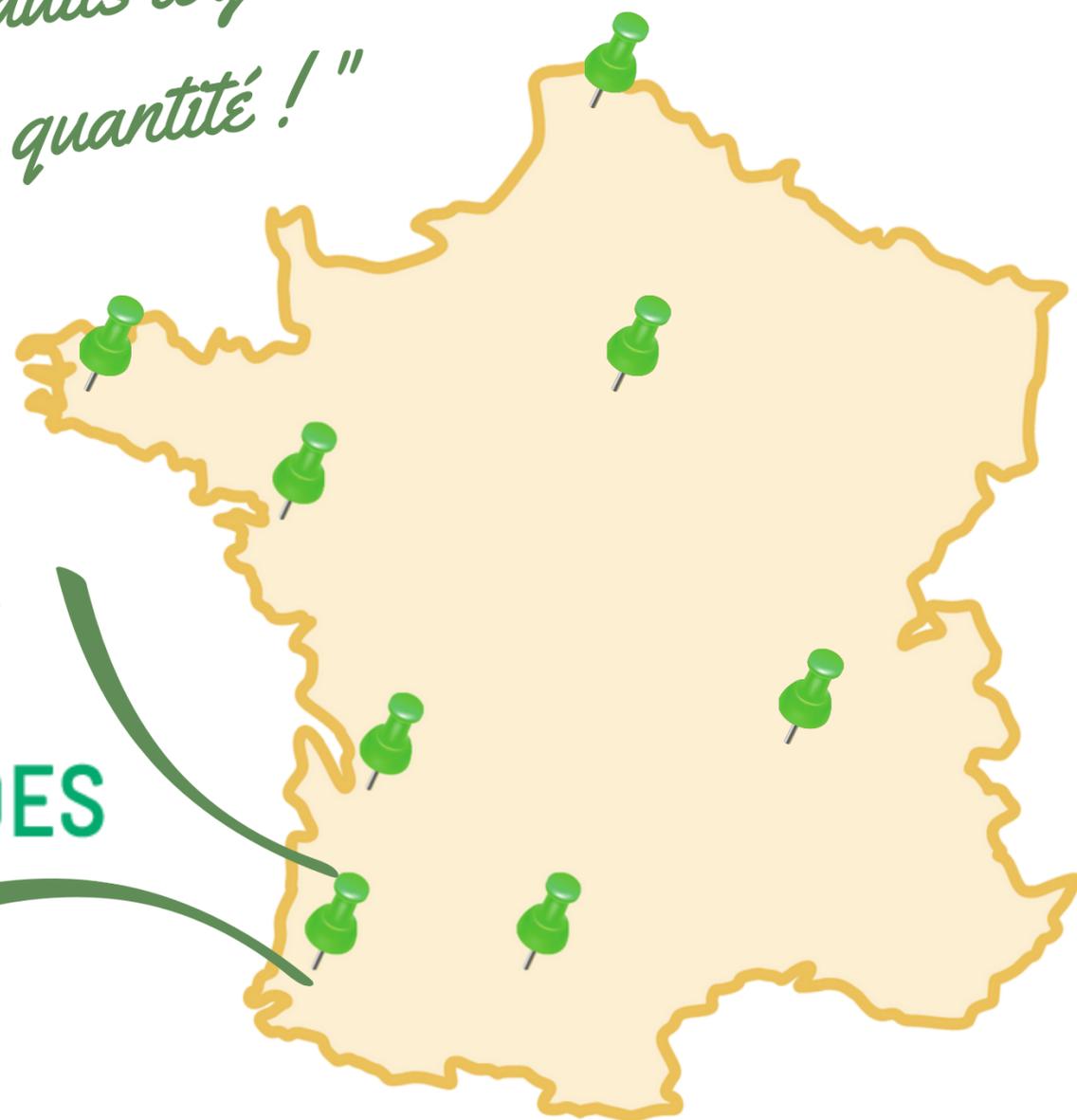


DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL

" Des coproduits il y en a partout et en quantité ! "

AUJOURD'HUI

Un atelier sur le
Technopôle
DOMOLANDES



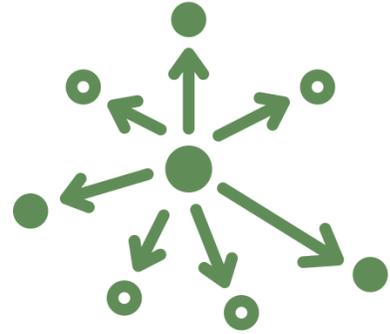
DEMAIN

Multiplication & Essaimage d'ateliers
(en collaboration avec les brasseurs)
dimensionnés pour un territoire

A proximité de sites industriels

→ Récupération de
CHALEURS FATALES

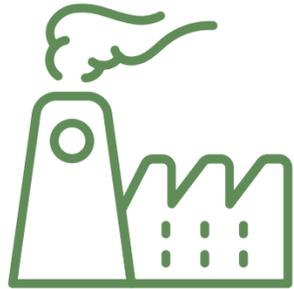
ÉTAPES À SUIVRE



DIVERSIFICATION DES COPRODUITS

Collecter de nouvelles matières organiques

Atteindre de nouveaux marchés (ex : cosmétique)



PRODUCTION

Trouver un nouveau site pour conforter nos capacités

Compléter nos équipements (investissement matériel)



COMMERCE

Participer à des événements de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire

Augmenter le portefeuille de commandes

Contractualiser avec des distributeurs

QUI SOMMES NOUS ?



FRÉDÉRIC MAUNY

Co-fondateur & Président
Expert Nutrition animale,
Consultant en ingénierie de
procédés et d'optimisation
d'outils

Compétences :

Direction d'entreprise
Contrôle qualité / production
Relationnel



FLORIAN BETHGNIES

Co-fondateur & Directeur
général
Expert Logistique des
denrées agroalimentaires

Compétences :

Leadership
Gestion des stocks
Maintenance d'outils
Transport de marchandises



JEAN PHILIPPE FASQUEL

Associé
Expert Nutrition humaine
PDG d'ORIGINAL (Food &
Process Solutions)

Compétences :

Innovation / R&D
Gestion de projets
Contrôle qualité
Production



JEAN BERNARD LURO

Associé
Expert Nutrition
animale
DG de MENDIKOA
(Coopérative agricole)

Compétences :

Direction d'entreprise
Formulation
Relationnel

QUI SOMMES NOUS ?



ÉLÉONORE BRU

Alternance Marketing &
Communication (ISCOD)
Ingénieur Agroalimentaire
ONIRIS Nantes

Compétences :

Innovation
R & D
Créativité



MARIE FARINEAU

Alternance Design Produit &
Eco-conception (IUT MdM)
INP Design, éco-conception,
produits & Packaging

Compétences :

Conception produits
Innovation R&D
Créativité



ALEJANDRO GUERRERO

Stage Biotechnologies
Licence Professionnelle
Biotechnologies agricoles
(OBA) Université Bordeaux
Étudiant Entrepreneur

Compétences :

Valorisation coproduits
Optimisation procédés
Développement commercial



ROMAN ALBERNHE

Stage Ingénieur
Formation ingénieur
ICAM Toulouse

Compétences :

Conception
Procédés
Production
Prototypage



merci
POUR VOTRE ATTENTION

