
DE LA BIÈRE AUX BISCUITS : LES BISCUITS CROQ'ORGE SONT ISSUS DE L'ECONOMIE CIRCULAIRE.

Croq'Orge est un biscuit imaginé par Eric Daunas, maître artisan à Pont l'Abbé, 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 notre territoire, la brasserie artisanale « La 17 » valorisait ses céréales, jusqu'à maintenant, en les donnant à un éleveur local.

Accompagnée par Cyclab, « La Cabane des Délices » récupère donc une partie de ces céréales pour les transformer en biscuits.

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.

Croq'Orge

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. A 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.

Un projet d'économie circulaire



**UN PRODUIT A
VALEUR
AJOUTEE :
CROQ'ORGE**

**INNOVATION :
ELABORATION
D'UNE RECETTE**



**DES PARTENAIRES :
LA CABANE DES
DELICES
LA BRASSERIE LA 17**



**UN PRODUIT
INUTILISÉ :
CÉRÉALES
UTILISÉES LORS
DU BRASSAGE DE
LA BIÈRE**

**AVANT :
DON À UN ELEVEUR**



Cyclab // Anne-Sophie Descamps, élue engagée pour l'économie circulaire

Conscients d'être arrivés au bout du système de l'économie linéaire « Je produis, je consomme, je jette » les élus de Cyclad sont engagés depuis 10 ans maintenant dans des actions en faveur de la réduction des déchets ou du réemploi; en complément de la valorisation qui constitue le cœur de métier.

Conscients de l'intérêt de ces projets pour le dynamisme du territoire et persuadés du potentiel qu'ils représentent en terme d'activité économique, les élus de Cyclad ont souhaité renforcer cette dynamique en déléguant une élue et deux chargés de mission à ses projets. Afin d'en améliorer l'efficacité, ce nouvel axe de travail de Cyclad a été nommé **Cyclab - le laboratoire d'économie circulaire de Cyclad, créé en mai 2017.**

Innovation, valorisation des déchets et développement économique sont les piliers de Cyclab le nouveau laboratoire d'économie circulaire du Syndicat Mixte Cyclad.

Son ambition est de renforcer la création de produits et/ou d'activités à partir des déchets du territoire afin qu'ils soient considérés non plus comme des rebuts mais comme des richesses. Cette prise de conscience doit également permettre de mieux les trier et de les réduire.

Pour y parvenir, Cyclab se positionne comme un **facilitateur de projet et un trait d'union** entre tous les acteurs du territoire prêts à s'engager dans une démarche d'économie circulaire.

Cyclab regarde donc les déchets collectés par Cyclad comme des ressources potentielles et se doit de faire le lien avec les différents acteurs pour qui cette ressource peut favoriser leur activité à travers des projets innovants. Ses chargés de mission soutiennent par la suite la réalisation de ces projets : mise en relation avec d'autres partenaires, aide au montage de dossiers de subvention, sensibilisation, communication... Enfin, Cyclab contribue à la valorisation de ces projets pour en assurer le renouvellement, la pérennité et l'impact positif sur la vitalité du territoire qu'elle soit économique, sociale, environnementale ou artistique.

LES PARTENAIRES

La Cabane des délices // Eric Daunas, maître artisan pâtissier

Installé à Pont l'Abbé d'Arnoult et passionné par son métier, Eric Daunas met en œuvre sa créativité dans le respect de la pâtisserie traditionnelle. La Cabane des délices dispose d'un espace vente et d'un salon de thé, mais réalise la majorité de ses produits (gâteaux, pièces montées, petits fours...) sur commande pour des événements.

Monsieur Daunas, toujours en recherche de nouveau défi, n'a pas hésité lorsque Cyclab lui a proposé de travailler avec un nouvel ingrédient.

LA 17 // Charles GIRAUDEAU

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.

Le Syndicat Mixte Cyclad

Cyclad est le Syndicat Mixte de gestion des déchets du Nord de la Charente-Maritime. Il rassemble 222 communes et 213 000 habitants. Cyclad est labellisé « Territoire Zéro Gaspillage, Zéro Déchet » par le Ministère de l'Environnement. Son siège est à Surgères et il emploie 125 agents. www.cyclad.org