

Le bon drêche code

Rien ne se perd dans la bière

Recycler les drêches, ces résidus issus du brassage de la bière, pour en faire de la farine : telle est l'idée écolo de Lise Couturier et Benoît Cicilien, deux jeunes entrepreneurs installés à Pantin. *Anne-Laure Lemancel*

Elles étaient 433 en 2012. Elles sont maintenant 1 500. Depuis environ cinq ans, les brasseries locales et citadines ont littéralement explosé en France. Bien sûr, Paris et sa proche banlieue n'échappent pas au phénomène. À Pantin, on citera ainsi la fameuse Gallia, mais aussi la Nimbus, La Parisienne ou encore la Paname Brewing Company. Sur le territoire d'Est Ensemble se dégustent aussi la bière des Brassins Parisiens (Bagnolet), la Demory (Bobigny) ou encore La Montreuilloise...

À l'issue de la fabrication de toutes ces bières, obtenue par la fermentation alcoolique de céréales (houblon, orge, maïs...), subsistent des résidus du brassage : les drêches, une matière qui représente 90 % du malt initial. Conséquence : pour 1 000 litres de bière brassée, 300 kilos de drêches demeurent. Paris et sa petite couronne produiraient ainsi dix tonnes de ces déchets par jour. À la campagne, ils sont utilisés pour l'alimentation des animaux... Mais en ville ? Ils fermentent rapidement et dégagent une odeur pestilentielle. D'où la nécessité de les évacuer loin des centres urbains, ce qui représente un coût pour les brasseurs, autant qu'un méfait écologique.

Farine d'un goût nouveau

Et c'est ici qu'intervient un duo de jeunes entrepreneurs qui a choisi de s'installer dans l'incubateur de la Cité fertile, Incoplex 93, pour faire pousser leur entreprise qu'ils ont baptisée Les Drêcheurs urbains. Lise Couturier et Benoît Cicilien ont respectivement 27 et 26 ans et se sont rencontrés dans une association spécialisée dans l'agriculture urbaine. Lui, ingénieur agronome, y effectuait un service civique. Elle, diplômée d'un master en Développement durable, réalisait un stage pour le compte de la structure : « Je menais une étude sur la valorisation des drêches dans les brasseries en milieu urbain. »

À l'issue de ces travaux, le duo décide de se lancer de façon concrète et de fonder son propre business, éthique et durable : « Nous voulions transformer ce produit riche en fibres, en minéraux et en protéines, tout en favorisant le circuit court et en créant des emplois, poursuit Lise. Nous avons donc décidé de fabriquer de la farine à partir des drêches. Notre produit sera destiné aux restaurateurs, boulangers et pâtisseries du Grand Paris. »

Bientôt de l'engrais

À terme, le duo prévoit même d'élaborer de l'engrais avec la partie la plus fibreuse. Pour l'heure, ces meuniers 2.0 s'activent pour trouver les machines industrielles adéquates afin de presser puis sécher les drêches et réaliser



Benoît Cicilien et Lise Couturier (sur cette photo au Salon de l'agriculture) sont en train de concevoir une farine réalisée à partir des résidus du brassage de la bière.

de la farine. Pour leur entreprise, déjà soutenue par UP Factory (programme du groupe SOS et d'Accenture) et lauréate de Créatrices d'Avenir, Lise et Benoît cherchent aussi des fonds et un local. En revanche, pour transporter leurs drêches, ils ont déjà tout prévu : un triporteur. En attendant la grande aventure, ils réalisent des expérimentations avec des petits déshydrateurs électriques. Avec la farine ainsi obtenue, ils ont concocté des cookies qu'ils ont vendus au Salon de l'agriculture. Il paraît qu'ils étaient délicieux...

● <https://lesdrecheursurbains.fr>

Restauratrice et solidaire à la fois

Dénicheuse de cheffes

À la tête du Mingway, le restaurant intégré au CND, **Eva Jaurena démocratise la gastronomie.** Engagée dans les réseaux associatifs, la jeune femme de 32 ans met en œuvre des initiatives solidaires et féministes.

Guillaume Gesret

En quelques mois, le Mingway est devenu une adresse. Les salariés se pressent le midi dans cette cantine de quartier pour déguster des produits de qualité à des prix abordables. En fin de journée, les Pantinois savourent des planches de charcuterie sur la terrasse du CND, au bord du canal. C'est là que l'on retrouve Eva Jaurena, la patronne du restaurant, assise à la table de clients devenus des amis. « Le Mingway est un lieu décontracté, où l'on reçoit comme à la maison », explique-t-elle. En sirotant son verre, la restauratrice déroule son CV. Avant d'ouvrir ce restaurant en mai 2019, la jeune femme a fondé une association de circuit court solidaire. L'association, baptisée Ernest, a tissé un réseau de 200 restaurateurs parisiens qui majorent de quelques centimes le prix d'un plat ou d'un café afin de reverser cet argent à des associations de distribution alimentaire. Les sommes collectées permettent aussi de financer l'achat de soixante paniers de fruits et légumes bio par semaine destinés à des familles précaires suivies par des centres sociaux. Vertueux jusqu'au bout, le réseau utilise des aliments cultivés dans un jardin d'insertion à Sevran employant des personnes éloignées du marché de l'emploi. Ce modèle unique a valu à Ernest le trophée de l'Économie sociale et solidaire de la mairie de Paris dès son lancement en 2015.

Un parcours cohérent

Eva Jaurena aime agir pour mettre ses valeurs en mouvement. Après le bac, cette fille d'un père basque et d'une mère martiniquaise, qui a grandi à Charenton-le-Pont, est partie travailler en Angleterre dans une petite ville au sud de Birmingham. Là-bas, à 19 ans seulement, elle ouvre, avec des amis, un cinéma indépendant qui devient le plus fréquenté du pays. Au cours de ces cinq années passées Outre-Manche, elle se rapproche de l'association Oxfam où elle apprend à concilier « business and charity », comme on dit là-bas. En rentrant en France, elle participe à l'ouverture d'une boutique solidaire d'Oxfam à Paris puis tente une autre aventure en intégrant les services du Premier ministre sous François Hollande. « Pendant deux ans,



Eva Jaurena a su concilier business et solidarité.

j'ai mené des projets d'aide au développement à l'international. » Aujourd'hui, la jeune femme de 32 ans se sent davantage à sa place. Avec son restaurant et l'association Ernest qu'elle a « léguée » à une amie, elle réussit à démocratiser la gastronomie et à faire en sorte que le plus grand nombre ait accès à des produits sains. En cette rentrée, une autre cause lui tient à cœur : elle organise un événement *street food*, qu'elle a appelé Cheffes, rassemblant trente femmes qui sortent de leur restaurant pour préparer bénévolement des menus au Mingway. « C'est mon côté féministe qui ressort, précise-t-elle. Le métier de cheffes est essentiellement masculin. C'est pourquoi j'adore repérer des cheffes talentueuses et elles sont nombreuses à Paris. » La recette des deux soirées organisée les 6 et 7 septembre, sera reversée à l'association Ernest.

● Pour participer aux soirées Cheffes, réservation obligatoire sur www.hello-ernest.com

● Mingway, 1, rue Victor-Hugo. Ouvert du lundi au samedi de 12.00 à 15.00 et du mardi au samedi de 18.00 à minuit.