CREPAQ
Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique Nouvelle-AQuitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire
Nous, on se RÉGAL ! Et vous ?
Nouvelle - Aquitaine

FOCUS SUR

LA BIÈRE PHOENIX BRASSÉE AVEC DU PAIN DUR (CHARENTE-MARITIME)

UN PROJET D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

La Phoenix est une bière imaginée par La Rieuse, brasserie artisanale à Nuaillé-d'Aunis en Charente-Maritime. La Phoenix est brassée avec du pain dur de la boulangerie du Palais des Gourmandises de Surgères.

La Phoenix est l'aboutissement d'un partenariat initié par le laboratoire d'innovation en économie circulaire du Syndicat Mixte Cyclad : CyclaB. Il a permis la rencontre du brasseur (brasserie la Rieuse) et du boulanger (boulangerie le Palais des Gourmandises) qui mettent en commun leurs valeurs autour de l'économie circulaire et de la créativité pour porter un projet de réutilisation du pain dur.

UN PROJET INITIÉ PAR CYCLAB

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.

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.

AVEC LE SOUTIEN DE :
ADEME Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
Région Nouvelle-Aquitaine
Gironde Le Département
France Nature Environnement
Préfet de la Région Nouvelle-Aquitaine

Une bière issue d'un partenariat local

Le Palais des Gourmandises est une boulangerie déjà engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets. Le pain durcissant rapidement, la boulangerie transforme le pain dur en croûtons vendus en sachet. Cependant, il arrive parfois que du pain ne soit pas transformé en croûtons, il est donc trié puis collecté une fois par semaine lors de la collecte des biodéchets dédiée aux professionnels de la ville de Surgères. Les biodéchets sont ensuite transformés en compost.

Déjà impliqué, le boulanger n'a pas hésité à stocker son pain dur et à le toaster pour que le brasseur puisse tester la fabrication d'une nouvelle bière dans laquelle le pain dur vient remplacer une partie du malt.

La fabrication de cette bière repose sur un écosystème local : une boulangerie et une brasserie artisanales accompagnées et mises en relation par CyclaB.

Du pain dur à la bière

Il paraît qu'en basse Mésopotamie, il y a plus de 5 000 ans, les Sumériens furent les premiers à brasser une boisson alcoolisée, obtenue par fermentation d'un met à base de céréales : le pain ! Ce qui serait bien l'ancêtre de notre bière n'est autre que du pain que l'on a laissé fermenter dans de l'eau, dont le nom « sikaru », signifiait « pain liquide ».

Le malt et le pain ont comme point commun d'être composés d'amidon. La Rieuse peut donc remplacer une partie du malt par du pain. L'amidon est libéré lors du brassage ou empâtage : étape de fabrication qui consiste à tremper et remuer (brasser) les ingrédients dans de l'eau chaude afin de procéder à l'extraction de l'amidon.

Pour confectionner cette bière le brasseur a récupéré 25 kilos de pain sec toasté (environ 100 baguettes) pour fabriquer 800 litres de bière.

La bière Phoenix est vendue localement dans différents points et notamment au Palais des Gourmandises.