

COMMENT TROUVER DES SOLUTIONS DE VALORISATION DES "DÉCHETS" DE PRODUCTION DE KÉFIR DE FRUIT ?

23 mars

04 juin
2020



L'ATELIER DU FERMENT

L'Atelier du Ferment crée et fabrique toute une gamme de Kéfir de fruit depuis 2018 à Courbeville (53). Le kéfir de fruit est la véritable alternative aux sodas et jus trop sucrés, puisqu'elle allie à la fois plaisir & santé. Pétiliante, peu sucrée et 100% naturelle, cette boisson rafraîchissante sans alcool présente de très nombreux bénéfices santé notamment grâce aux milliers de probiotiques (bonnes bactéries et levures) qu'elle contient.

L'entreprise familiale est dirigée par Sylvie et Marjolaine (mère et fille), elle a pour objectif de redémocratiser cette boisson fermentée ancestrale oubliée avec le temps. Les fondatrices ont à cœur de proposer une boisson de grande qualité aux parfums atypiques, fabriquée de la manière traditionnelle (utilisation des ferments ancestraux dits "sauvages" très difficiles à maîtriser) à base d'ingrédients bruts, AB et rigoureusement sélectionnés.

L'objectif de L'Atelier du Ferment est de devenir un leader national sur le marché du kéfir de fruit dans les 5 ans, tout en prouvant que l'on peut sortir d'importants volumes en restant une entreprise proche de ses salariés, de la planète et surtout de valeurs justes et éthiques. Depuis sa création, nous œuvrons déjà dans ce sens au quotidien (création d'emplois, conditionnement en verre et mise en place de la consigne pour réemploi des bouteilles, équipement des locaux avec du matériel d'occasion, mutualisation des moyens logistiques pour réduire l'empreinte carbone, sourcing chez des producteurs locaux, tri strict et compostage des déchets de production biologique pour réemploi en agriculture...).

LA PROBLÉMATIQUE

C'est dans cet objectif de respect de l'environnement que nous cherchons à tout prix aujourd'hui à trouver une solution de valorisation plus engagée de nos "déchets de production".

En effet, lors de la fabrication, nous utilisons des matières premières brutes certifiées AB (figues sèches, citrons frais, feuilles de verveine entières, raisins secs...) qui, ajoutées au mélange d'eau sucrée et de ferments, viennent donner du goût et aider à la fermentation pendant 24h. A la fin de cette phase, ces matières premières, qui sont devenues fermentées, sont retirées des cuves. Aujourd'hui, elles sont compostées, mais cette solution court terme ne nous convient pas. Elles ont encore une très forte valeur ajoutée et ont maintenant l'avantage, grâce à la fermentation, de pouvoir apporter un bénéfice santé à quiconque les consomme!

Aussi, le maintien en vie des ferments, lorsqu'ils ne sont pas en train de produire du kéfir, se fait dans de l'eau sucrée, appelée "eau de stockage". Au bout de plusieurs jours de stockage, cette eau devient très concentrée en bonnes bactéries et bonnes levures. Actuellement, cette eau de stockage est jetée à l'égout lorsque nous devons réutiliser les ferments pour la fabrication. Cependant, elle représenterait un très fort intérêt pour ses propriétés probiotiques, ainsi que pour ses propriétés de conservation grâce à son acidité.

NOTRE OBJECTIF

L'objectif est donc de trouver des solutions de valorisation des "déchets" de production en alimentation humaine ou animale et des eaux de stockage dans l'agriculture ou l'industrie agroalimentaire dans le but de résoudre les problèmes de pertes de coproduits à forte valeur ajoutée. La réponse finale du solutionnaire devra se présenter sous la forme de solutions clés en main pour la valorisation de ces coproduits, passant du sourcing des potentiels nouveaux intrants à la création de l'offre chiffrée ou encore la mise en place des partenariats nécessaires à cette nouvelle chaîne de valeur.



MODALITÉS DE COLLABORATION

Nous mettrons nos locaux à disposition du solutionneur. La directrice de l'Atelier sera l'interlocutrice principale et l'apporteur de solution pourra utiliser l'ensemble des échantillons nécessaires au co-développement.