



**COMMUNIQUÉ**  
**Pour diffusion immédiate**

## **UN PROJET DE VALORISATION DES DRÊCHES DE MICROBRASSERIES EST LANCÉ DANS LANAUDIÈRE**

**Lanaudière, le 24 mars 2023** – Issu d'une mobilisation régionale, un projet de valorisation des drêches de microbrasseries est lancé dans la région. Il vise à proposer diverses voies de valorisation pour ces résidus de transformation, soit par des débouchés dans l'alimentation humaine ou encore comme fertilisant pour l'agriculture. À terme, le projet pourrait être profitable pour l'ensemble des microbrasseries lanaudoises.

Lanaudière est riche d'une grande diversité de microbrasseries, offrant des produits variés et issus de transformation artisanale. Nous comptons actuellement 17 microbrasseries dans la région, dont la majorité se retrouve dans la Route des bières, appelée Lanaubièrre. Le principal sous-produit de transformation de la bière se nomme la drêche. Il s'agit des résidus du brassage des céréales et ils sont généralement utilisés dans l'alimentation animale. Annuellement, cela représente, pour la région de Lanaudière, plus de 900 tonnes de drêches, qui doivent être gérées par les microbrasseries et qui ne représentent aucune source de revenus. Au contraire, cette gestion de drêches mobilise des ressources, une certaine manutention et, dans certains cas, des frais de transport. Ces constats ont émergé de l'Étude *de caractérisation de la filière bioalimentaire de Lanaudière* et une mobilisation des acteurs s'est opérée autour de cet enjeu.

Le projet implique dans un premier temps la participation active de deux (2) microbrasseries, l'Alchimiste microbrasserie, située à Joliette et Hopfenstark, située à Lavaltrie. Grâce à leur contribution, des échantillons et des données seront collectés afin de mener l'étude avec Bio.Enviro.In et Cintech Agroalimentaire. Les objectifs du projet sont de déterminer des voies de valorisation de la drêche pour la réintroduction dans l'alimentation humaine et de tester la valeur fertilisante de la drêche de microbrasserie comme amendement au substrat de culture. Les entreprises de ce secteur d'activité ainsi que certains transformateurs, surveillent le projet avec attention. Les premiers résultats de l'étude sont prévus au printemps 2023 et d'autres en début d'année 2024. L'objectif ultime derrière la démarche est que la drêche, tout d'abord traitée comme un résidu de microbrasserie, puisse être revalorisée et revendue sous forme d'un autre produit à valeur ajoutée. Un projet qui fait tout son sens dans une optique de réduction des gaz à effet de serre, de diminution des résidus et de création de circuits courts.

Le projet est piloté par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL), en partenariat avec les Sociétés d'aide au développement de la collectivité (SADC) Achigan-Montcalm, D'Autray-Joliette et Matawinie ainsi que Lanaudière Économique. Il est rendu possible grâce au programme Virage vert des SADC, qui contribue à l'amélioration de la performance environnementale et économique des entreprises du Québec.

## À PROPOS DU PROGRAMME VIRAGE VERT

Ce programme est offert à travers les 57 SADC (*Sociétés d'aide au développement des collectivités*) et 10 CAE (*Centres d'aide aux entreprises*) du Québec et vise à fournir des expertises externes spécialisées afin d'aider les entreprises ayant la volonté d'améliorer leur performance environnementale et économique à aller plus loin dans leur processus d'adoption de pratiques écoresponsables structurantes et d'implantation de technologies propres. Ce programme permet donc de répondre aux besoins des PME et des collectivités pour de l'accompagnement et de l'expertise en développement durable par de l'aide technique. Pour en savoir plus : <https://www.sadc-cae.ca/fr/programme-virage-vert/>

## À PROPOS DE SYNERGIE LANAUDIÈRE

Porté par Lanaudière Économique depuis 2009, Synergie Lanaudière offre un accompagnement aux entreprises et aux organisations qui souhaitent prendre le virage de l'économie circulaire pour notamment échanger des ressources entre elles, trouver des débouchés à leurs matières résiduelles, s'approvisionner localement à partir de matières recyclées et développer de nouveaux produits à valeur ajoutée à partir de sous-produits. Pour en savoir plus : <https://www.lanaudiere-economique.org/services/developpement-durable/synergie/>

## À PROPOS DE L'ÉTUDE DE CARACTÉRISATION DE LA FILIÈRE BIOALIMENTAIRE DE LANAUDIÈRE

Concrètement, c'est 159 entrevues téléphoniques qui ont été menées auprès de producteurs agricoles, transformateurs, restaurateurs, institutions, commerces de détail et de gros, afin d'identifier les principaux intrants consommés et extrants générés sur le territoire lanaudois. Une analyse des données réalisée par le Centre de transfert technologique en écologie industrielle (CTTÉI) a permis de cerner les modalités de gestion des matières résiduelles en place et de cibler les principales opportunités de valorisation dans une perspective d'économie circulaire. Pour en savoir plus : <https://cdbi.ca/etude-de-caracterisation-de-la-filiere-bioalimentaire/>

Photos autre page

- 30 -

---

### Renseignements :

**Gabrielle Duval**, chargée de projets Synergie Lanaudière  
Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière  
Tél. : 450 867-7773, poste 226 | [gduval@cdbi.ca](mailto:gduval@cdbi.ca)

**Emmanuelle Lefebvre**, conseillère en développement économique  
SADC Matawinie  
Tél. : 450 883-0717, poste 224 | [elefebvre@matawinie.qc.ca](mailto:elefebvre@matawinie.qc.ca)

---

### Partenaires du projet





**Alchimiste microbrasserie**

*(de gauche à droite) :*

Gabrielle Duval (CDBL), David Buissière-Gauthier (Cintech), Pierre-Antoine Chaussé-Castonguay (Alchimiste microbrasserie), Emmanuelle Lefebvre (SADC Matawinie)



**Hopfenstark**

*(de gauche à droite) :*

Gabrielle Duval (CDBL), Frédéric Cormier (Hopfenstark), David Buissière-Gauthier (Cintech)