

# Gaspillage alimentaire: Zenhäusern et ProSeed fabriquent une baguette protéinée made in Valais

Zenhäusern et la start-up sédunoise ProSeed ont uni leurs forces pour pétrir un pain enrichi en protéine végétale extraite de la drêche de malt, le principal résidu issu de la fabrication de la bière.

Valais

Entreprises & innovation

02 févr. 2023, 18:00



L'équipe de ProSeed. De gauche à droite: Aurélien Ducrey, Giulia Lécureux et Mateo Aerny.

Comment donner une seconde vie à la drêche de brasserie? ProSeed SA a trouvé la formule. Cette start-up sédunoise recycle des résidus de céréales issus de la fabrication de la bière pour produire une baguette protéinée aux noisettes.

A LIRE AUSSI:

Prix Créateurs 2022 : «ProSeed», une seconde vie pour le malt d'orge des brasseries

Cette revalorisation alimentaire a séduit la boulangerie Zenhäusern qui a décidé de mettre en vitrine le produit durant tout le mois de février. Une réussite gratifiante pour ProSeed qui a travaillé plus d'un an pour mettre au point le concentré de protéine idéal pour ce produit.

## **Recycler la drêche**

Confectionnée à partir de farine 100% valaisanne, cette baguette est enrichie en protéine végétale extraite de la drêche – les résidus de malt – provenant de brasseries suisses. «La saveur est légèrement différente, notamment la croûte légèrement plus foncée et croustillante», explique Giulia Lécureux, cofondatrice de la start-up qui espère inspirer d'autres entreprises à exploiter le potentiel de ces sous-produits négligés.

**“Il existe une quantité énorme de sous-produits qui sont négligés.”**

**GIULIA LÉCUREUX, COFONDATRICE DE PROSEED SA**

Selon elle, la revalorisation alimentaire est un marché en plein essor. «Il existe une quantité énorme de sous-produits qui sont négligés.» Chez ProSeed, le marc de fruits est aussi transformé en matière première.





Photo: Zenhäusern Frères SA

Du côté de Zenhäusern, étoffer son offre fait partie de l'ADN de la boulangerie. «Nous restons attentifs au marché, car chaque mois nous proposons un nouveau produit», explique Jörg Zenhäusern, CEO de l'entreprise.

Selon lui, la revalorisation de ces sous-produits est une pratique d'avenir qui limite le gaspillage alimentaire. «Et la valeur nutritive de ces produits est aussi excellente.»

La baguette, elle, sera présente pour une durée de trois mois chez Zenhäusern.

PAR DAMIEN RAPALLI



 Soyez le premier à commenter

# La Matinale

NEWSLETTER