



D'AVENIR

Ensemble, agir pour un système
agroalimentaire DURABLE

Bis'Cuits

L'initiative

Valorisation de déchets de transformation agro-alimentaires dans des produits à haute valeur nutritive destinés à l'alimentation humaine.

- **Coproduits valorisés** : drêches de brasserie et pulpe de pressage de pommes
- **Produits finis** : nombreux ingrédients et produits finis de boulangerie

Notre stratégie pour la concrétiser

- Développer des process de conservation et de transformation ainsi que des recettes pour toute une gamme de produits de consommation courante
- Créer une filière
- Créer des unités de production soit « sur-site » (brasseries et pressoirs) soit de manière centralisée
- Créer une marque



Contribution à la durabilité du système agroalimentaire wallon

- Valorisation en alimentation humaine de coproduits qui finissent normalement en alimentation animale
- Création de nouveaux produits à haute valeur nutritionnelle
- Création d'emploi

Les partenaires

- Diversiferm
- Haute Ecole de la Province de Namur
- Pressoir d'Upigny
- Brasserie de la Lesse

Nous recherchons

- A faire des analyses qualitatives sur les nutriments contenus dans nos produits : acides aminés, pectine, vitamines, etc.
- Le financement d'un essai de production chez un opérateur en place (phase d'industrialisation)
- Une aide à la création d'une marque déposée

Personne de contact: **Nom:** François de Gaultier
Tel: +32 486 059 087
Mail: francois.de_gaultier@profs.hepn.be