

Brasseurs du Moulin

Brasseurs du Moulin est une microbrasserie fondée en 2015, ayant vue le jour au bord de la rivière Richelieu à Belœil. Dès leurs débuts en brassage, les fondateurs se sont mis à chercher des repreneurs pour leur drêche. À leurs yeux, la drêche était une belle matière qui méritait un avenir meilleur que l'enfouissement - le compost n'étant pas encore aussi présent qu'aujourd'hui. C'est ainsi qu'un premier partenariat fut développé avec un producteur de fromage de chèvre, qui récupérait la drêche pour nourrir ses bêtes. Toutefois, avec l'expansion de l'entreprise et l'ouverture d'une usine de production, Brasseurs du Moulin a vu sa quantité de drêche générée se multiplier par cinq. Le volume étant trop important pour être absorbé par le premier partenariat, l'équipe a dû se mettre à la recherche d'un nouveau repreneur...

Leur motivation ? Selon Pascal Dupont-Dorais, co-proprétaire de Brasseurs du Moulin, chercher à faire des partenariats du genre est la base de ce qui devrait être fait. C'est quand ils n'en ont pas qu'ils réalisent vraiment à quel point se départir d'une si belle matière sans pouvoir la valoriser à sa juste valeur fait mal au cœur. Se retrouver pris à jeter une matière qui pourrait servir à faire tant, il n'y a rien de pire selon lui !

Après plusieurs tentatives de partenariats, Brasseurs du Moulin s'est tourné vers le CRE Montérégie et le projet Symbiose agroalimentaire Montérégie pour de l'aide dans la création de maillages. C'est ainsi qu'ils ont pu être mis en relation avec une entreprise intéressée à récupérer la drêche pour nourrir leur élevage bovin. Une première collecte a eu lieu très récemment, pendant laquelle 400 kg de drêche ont pu être récupérés. L'avenir nous dira comment ce partenariat évoluera, mais ce qui ne bougera pas, c'est la détermination de Brasseurs du Moulin à limiter au maximum la quantité de matière envoyée à l'enfouissement !

L'économie circulaire est bien ancrée dans la culture de l'entreprise et Brasseurs du Moulin aimerait pouvoir circulariser davantage ses opérations. Par exemple, l'un de leurs rêves serait de pouvoir réinjecter l'entièreté du CO2 produit lors de la fermentation de la bière directement dans celle-ci pour la gazéifier, au lieu de s'approvisionner en CO2 externe. Le défi technologique reste encore de taille, mais Brasseurs du Moulin continue l'optimisation de ses procédés pour réduire au maximum l'utilisation de CO2 et en améliorer la circularité !