



NO WASTE
REPUBLIC

FACILITER LA TRANSITION VERS UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE



CIRCULAR PELLET MIX



Nos pellets circulaires sont issus du recyclage des surplus de production de pain récupérés chez nos partenaires boulangers en Belgique.

Nos pellets offrent aux brasseurs une alternative locale et circulaire aux céréales conventionnelles.

Leur format est optimal pour maximiser la performance tant au niveau logistique, grâce à une densité élevée, que pour le brassage, avec un bon rendement (bonne extraction des sucres grâce à la composition du pain) et un temps de filtration conforme.

Nos pellets de pain circulaires permettent aux brasseurs de réduire leur empreinte carbone jusqu'à 11%, soit de 200kg CO₂e par HL de bière brassée.

Code : CIRC_PLT_MIX

Palettisation : 1 palette = 20 sacs = 0,50 tonnes

Nom : Circular Pellets Mix

Dimensions sac couché (L x l x h) : 80x42x20cm

Poids : 25kg

Dimensions palette (L x l x h) : 100x80x100cm

Conditionnement : sacs en papier

Contact : Charly Friberg
production@nowasterepublic.com

LE PROJET NO WASTE REPUBLIC

→ 120K T 31%

de pain sont gaspillées
chaque année en Belgique

des émissions de gaz à effet
de serre sont attribuables
à l'industrie alimentaire

Dans ce contexte, les boulangers souhaitent recycler leur surplus de pain mais il n'existe pas de solutions de supply chain leur permettant de collaborer avec d'autres producteurs.

Nous permettons une collaboration à échelle industrielle entre boulangers, brasseurs et fabricants de produits alimentaires pour réduire le gaspillage et les émissions de CO2 sans impact sur la qualité des produits ni perturbation des processus.

- Alternative circulaire

Le surplus de pain est récolté localement auprès de nos partenaires boulangers avant d'être gaspillé, et notre chaîne d'approvisionnement efficace minimise l'empreinte carbone de nos produits.

- Qualité & Sécurité alimentaire

On sélectionne les surplus de pain de la meilleure qualité, en respectant les exigences de traçabilité et de sécurité alimentaire. Circularité ne signifie pas d'être léger sur la sécurité alimentaire !

- Performance

Nous garantissons une performance opérationnelle de nos produits circulaires équivalente aux ingrédients conventionnels qu'ils remplacent. Ceci a été démontré par des tests en laboratoire et sur le terrain.

→ 34T^{eCO2} 96T

Tonnes d'émissions de CO2 évitées
prévues en 2023

Tonnes de surplus de pain sauvées
prévues en 2023

POUR LE RESPONSABLE DE PRODUCTION

PERFORMANCE

Nous avons réalisé des analyses comparatives avec l'UCL entre des brassins avec un mix de céréales composé à 100% de malt Pilsen 2RP, et d'autres dans lequel 30% du malt 2RP a été remplacé par nos pellets de pain circulaires.

Les résultats certifient que nos pellets de pain ont un rendement légèrement supérieur au malt, et que les autres indicateurs sont dans les valeurs attendues.

ANALYSE COMPARATIVE* Malt d'orge Pilsen 2RP vs. Pellets de pain

CRITÈRE	UNITÉ	Résultats brassin 1 100% malt Pilsen 2RP	Résultats brassin 2 70% malt Pilsen 2RP 30% pellets de pain	Valeur attendue
Humidité	%	5,20	8,35	< 12,0
Rendement	%	82,60	86,70	> 82%
Filtration	Min.	27,00	31,25	< 30
Coloration du moût	EBC	4,50	3,68	-
PH	-	5,88	5,93	5,8 + - 0,2
Protéines solubles	%	4,44	3,73	5 + - 0,5
Protéines totales	%	9,05	11,01	9,5 - 12,5
Indice Kolbach	%	49,00	34,15	> 35
Temps de saccharification	Min.	14,00	15,00	< 20
FAN	Ppm	123,50	97,35	> 100

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Des dégustations ont montré l'absence d'effet statistiquement significatif de la teneur en sel sur le profil organoleptique du produit.

CONSEIL D'USAGE

Pour tous les types de bières à base de malt d'orge, froment, maïs et riz. Peut être utilisé jusqu'à 40 % du mélange de céréales en remplacement du malt et/ou des grains crus.

* Nom du laboratoire : UCLouvain / LIBST / INBr CRQMB Services
Technicien : Etienne Bodart

INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ, son de FROMENT, eau, levure, sel, antioxydant (acide ascorbique), agent de traitement de la farine (L-cystéine), émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras).

ALLERGÈNES

Le laboratoire CER Groupe a testé la présence d'allergènes sur le pain brut et dans des moût avec un mix de céréales composé à 40% de pellets de pain.

Les résultats montrent qu'après dilution du pain, la concentration en allergènes autres que le gluten dans le moût se retrouve bien en-dessous du seuil de détection. C'est également le cas pour les bières testées ayant été brassées avec notre pain.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LE PRODUIT

Désignation	Dans nos pellets				Dans la bière	
	Dans le produit ?		Traces possibles ?		Traces possibles dans le moût avec 40% de pain dans le mix de céréales ?*	
	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	X		X		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X		X
Oeufs et produits à base d'oeufs		X		X		X
Poissons et produits à base de poissons		X		X		X
Arachides et produits à base d'arachides		X		X		X
Soja et produits à base de soja		X	X			X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	X			X
Fruits à coque : amande, noisette, noix de cajoux, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia		X	X			X
Céleri et produits à base de céleri		X	X			X
Moutarde et produits à base de moutarde		X	X			X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	X			X
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 et E227)		X		X		X
Lupin et produits à base de lupin		X	X			X
Mollusques et produits à base de mollusques		X		X		X

* Analyses réalisées par le laboratoire certifié CER Groupe

POUR LA QUALITÉ

DESCRIPTION TECHNIQUE

Tous nos pellets de pain sont fabriqués suivant un processus de production contrôlé, le pain est récolté régulièrement puis broyé et séché < 12% HR dès sa collecte afin de garantir une conservation maximale.

Traçabilité : numéro de lot = date de mise en sac

Les produits que nous fabriquons sont **conformes aux dispositions de l'article 9 du règlement (CE) n°834/2007** en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM. Notre produit est conforme à toutes les législations belges et européennes en vigueur. Nos matières premières ne sont pas traitées par ionisation.

Notre production se base sur les **normes HACCP** (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Contact : Adrien Lefort
qualité@nowasterepublic.com

POUR LES ACHATS ET LA LOGISTIQUE

Quantité Minimum de Commande (QMC) : à discuter selon les quantités souhaitées

Stockage : conserver à température ambiante et dans un environnement sec

Délai de livraison entre la commande et le jour de livraison :
30 jours

DDM : 6 mois à compter de la date d'emballage

Frais de livraison : à discuter selon les quantités souhaitées

Contact : Charles-Louis Stinglhamber
compta@nowasterepublic.com
commande@nowasterepublic.com

Les bulletins d'analyses et les Conditions Générales de vente sont disponibles sur notre site Internet
www.nowasterepublic.com