REMISE DES PRIX
TROPHÉES DES TERRITOIRES 2022

TROPHÉES DES TERRITOIRES FERME EXPO TOURS

TOURS LOIRE VALLEY

Lauréat 2022 catégorie 2 : Innovation
Château-Renault : la Biscuiterie Ouro fait craquer la drèche

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CASTELRENAUDAIS

Lauréat 2022 catégorie 2 : Innovation
Château-Renault : la Biscuiterie Ouro fait craquer la drèche

Quand un brasseur récupère son lambic enrichi des sucres libérés par le malt, demeure au fond de la cuve une partie pâteuse, les drèches. Prisées par les animaux, ce qui pourrait s'apparenter à un déchet se révèle en réalité un co-produit alimentaire génial, une fois transformé en crackers. Ces fins biscuits croquants se révèlent comme joyeux compagnons d'apéros, sous le soleil ou au coin du feu. A Château-Renault, Nicolas Bénard et Alison Nauzes façonnent dans leur laboratoire toute une gamme de crackers à base de drèches -fournies par de petites brasseries locales- et de farine de repasse. « Cette histoire commence avec l'envie de brasser sa bière à la maison puis d'un questionnement, que faire des drèches ? » résument les deux protagonistes. Nicolas a creusé la question pour aboutir à une évidence, celle de monter un atelier spécialisé dans les crackers, « une biscuiterie circulaire ». Entendre par là, un atelier participant au recyclage local de drèches produites dans les environs. Le confinement aidant, le projet prospère dans leurs têtes. Nicolas se forme à la création d'entreprise et à l'hygiène alimentaire, tout en poursuivant les essais de recettes, bientôt rejoint par Alison. Le couple opte pour un biscuit rectangulaire, aromatisé et tartinable. Le procédé de fabrication est assez simple en théorie, mais la cuisson ne supporte pas l'a peu près. Une fois la pâte obtenue, elle est laminée puis prédécoupée avant cuisson. Aux herbes de Provence, au piment d'Espelette ou en duo d'aulx, « l'Ouro's crackers » est vendu ensaché ou en vrac. En toast, la cracker aux drèches se marie bien avec les rillettes de poisson, l'houmous et les tapenades. En toute logique organoleptique, la gamme de crackers s'accorde particulièrement bien avec toutes sortes de bières. Hédonique, les crackers de drèches sont aussi peut caloriques. « Et en plus d'être bons, ils sont nutri-score A » précise le site décoiffant de la « biscuiterie circulaire ». Chanceux d'avoir trouvé à louer un laboratoire aux normes, les nouveaux biscuitiers Castelrenaudais ont investi 40 k€ dans leur affaire. Objectif produire et vendre 100 kg de crackers par semaine. Mais au fait, d'où vient ce nom étrange, Ouro ? Nicolas lève le mystère. « Je tenais à prendre pour emblème d'entreprise cette figure millénaire du serpent se mordant la queue, l'ouroboros ». Et d'expliquer que l'apocope « Ouro », s'est imposé de lui-même. Mais l'ouroboros arboré sur les paquets de la biscuiterie Ouro mord-t-il sa queue ou un cracker ?