



Des résidus de malt recyclés en farine

/Natacha de Santignac

De gauche à droite : Mateo, Aurélien et Tobias

Inaugurés à Martigny en janvier dernier, les locaux de la start-up ProSeed abritent le prototype d'une machine qui valorise des matières considérées comme des résidus inexploitable.

Lors de son travail de Master, Aurélien Ducrey, ingénieur en technologie alimentaire, découvre que le malt d'orge, utilisé dans la fabrication de la bière, laisse un résidu végétal consommable. À sa grande surprise, aucune machine se prêtant à le recycler n'existe. Il décide alors de l'inventer avec deux amis, Mateo Aerny, ingénieur en microtechnique, et Tobias Vogel, expert en Business Administration.

Rien ne se perd, tout se transforme

La start-up ancre l'expression dans la réalité, grâce au développement d'un prototype de machine de séchage perfectionnée. Son principe ? Extraire l'eau des fibres, puis les faire sécher. Son système électrique, dix fois plus rapide, utilise deux fois moins d'énergie que les systèmes de séchage conventionnels actuellement utilisés. Le Groupe Minoteries SA (GMSA), principal fournisseur de farines des boulangeries de Suisse romande et des restaurants, transforme les fibres de malt de la start-up en farine. Le Chef étoilé suisse, Gilles Varone, dont l'établissement est à Savièse, et qui a concocté le délicieux buffet d'inauguration des locaux à Martigny, compte parmi les personnes utilisant cette farine dans leur cuisine. Le trio vit cette reconnaissance comme un succès très encourageant et cherche d'ailleurs des fonds pour commercialiser cette machine. Car cette dernière permet de recycler non seulement le malt, mais aussi d'autres résidus tels ceux issus du traitement du soja !

The premises of the startup ProSeed, which were opened in Martigny last January, house the prototype of a machine that recycles materials generally regarded as unusable waste.

While working on his Master's thesis, food technology engineer Aurélien Ducrey discovered that barley malt, used in beer production, leaves behind an edible plant residue. To his great surprise, no machine suitable for recycling it existed. He therefore decided to invent one with two friends, Mateo Aerny, a microtechnology engineer, and Tobias Vogel, a business administration expert.

Nothing is lost, everything is transformed

The startup is making good on this expression by developing a prototype of an advanced drying machine. The basic principle is that water is extracted from the fibres, which are then dried. Its electrical system uses half the energy of conventional drying systems currently in use, but works ten times faster. Groupe Minoteries SA (GMSA), the main flour supplier to bakeries and restaurants in French-speaking Switzerland, converts the start-up's malt fibres into flour. Swiss Michelin-starred chef Gilles Varone, whose restaurant is located in Savièse and who prepared a delicious buffet for the opening of the premises in Martigny, is among those using this flour in their kitchen. The trio are very encouraged by this success and are seeking funding to commercialise their machine – which recycles not just malt but other residues such as those from soya bean processing.