

## **BIOVAL – Mise en place d'une filière de valorisation des drêches de brasserie dans un contexte d'économie circulaire**

### **Résumé**

La valorisation des ressources renouvelables et des coproduits industriels, couplée à la production de molécules bio-sourcées pouvant se substituer aux produits de synthèse généralement issus de la pétrochimie, sont devenus aujourd'hui des concepts clés pour tracer les axes du développement durable en Europe. Dans ce contexte, le secteur brassicole génère sur le territoire de la Grande Région d'importants volumes de coproduits qui sont actuellement sous-valorisés.

Au travers de l'utilisation de technologies issues de la chimie verte et de la chimie blanche, le projet BIOVAL a pour objectif de développer de nouveaux produits et formulations à haute valeur ajoutée pour les secteurs alimentaire, chimique, pharmaceutique et cosmétique et vise à la mise en place d'une filière de valorisation transfrontalière des drêches de brasserie.

### **Partenariat du projet**

Bénéficiaire chef de file : Université de Liège

Opérateurs partenaires :

- Technische Universität Kaiserslautern - BioVT
- Technische Universität Kaiserslautern – Anorganische Chemie
- Université de la Sarre
- Celabor
- Technische Universität Kaiserslautern – Lebensmittelchemie & Toxikologie
- Université de Lorraine
- Luxemburg Institute of Health

Opérateurs méthodologiques :

- Brasserie Coopérative liégeoise
- Brasserie d'Orval
- Brasserie de Bastogne

**Objectif spécifique 9 : Favoriser les capacités d'innovation des acteurs économiques au service de la compétitivité de la Grande Région**

**Axe prioritaire 4 : Renforcer la compétitivité et l'attractivité de la Grande Région**

- Brasserie d'Ebly
- La malterie du Château
- Dumoulin S.A.
- K.D. Pharma
- Juchem Food Ingredients
- Plant Advanced Technologies (PAT)
- Brasserie Lefèbvre

## Coût et durée du projet

### Coût du projet :

Coût du projet : 3 072 700,00 EUR

Montant FEDER : 1 843 620,00 EUR

Taux FEDER : 60 %

**Durée du projet :** 01/06/2017 – 31/07/2020

## Informations complémentaires

Autres projets approuvés du même objectif spécifique :

- AROMA – Organisation transfrontalière d’approvisionnement en produits alimentaires locaux des restaurations hors domicile
- AUTOPROT – Accroissement de la compétitivité des exploitations laitières de la Grande Région par l’amélioration de leur autonomie protéique
- DEFI-Laine ([site internet](#) et [page facebook](#))
- GRoNe – Grande Région rObotique aérienNE ([site internet](#))
- PRODPLOT – Pilotage de la productivité pour les PME dans la Grande Région
- Pth4GR²ID – Power to Heat for the Greater Region's Renewables Integration and Development
- Robotix-Academy – Pôle de recherche transfrontalier pour la robotique industrielle ([site internet](#) et [profil LinkedIn](#))

**Objectif spécifique 9 : Favoriser les capacités d’innovation des acteurs économiques au service de la compétitivité de la Grande Région**

**Axe prioritaire 4 : Renforcer la compétitivité et l’attractivité de la Grande Région**

**Objectif spécifique 9 : Favoriser les capacités d'innovation des acteurs économiques au service de la compétitivité de la Grande Région**

**Axe prioritaire 4 : Renforcer la compétitivité et l'attractivité de la Grande Région**