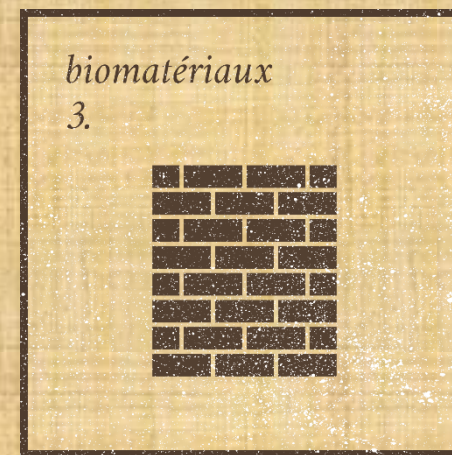


Par Victor Rivière et Guillaume Couppey

Zebu a pour objectif d'aider les microbrasseries à réduire leur production de déchets. C'est dans ce cadre-là que nous participons au concours lancé par zébu qui a pour but de valoriser les déchets liés à la fabrication de la bière,



Qu'est-ce que la drêche ?

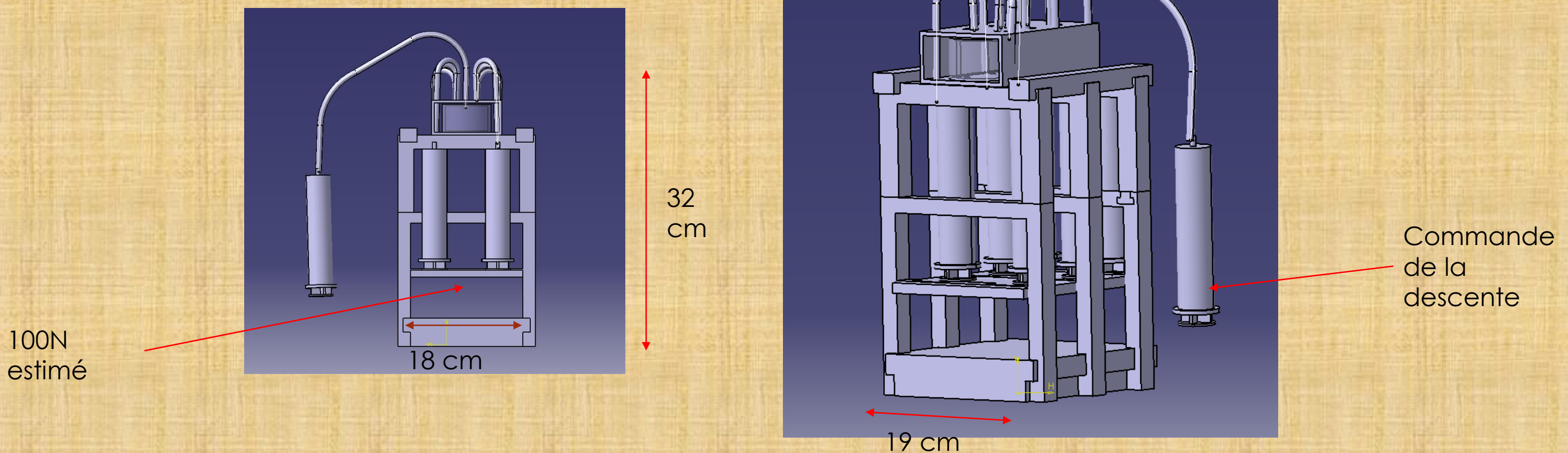
Lors de la fabrication de la bière, la drêche est le résidu organique du brassage du malt avec de l'eau dans une cuve lors de la première étape du processus de brassage. Celle-ci est composée à 80% d'eau

Qu'est-ce que la descente ?

La descente est un concept innovant qui va révolutionné la gestion des déchets liés à la fabrication de la bière tels que la drêche.

C'est une presse hydraulique qui va descendre sur un plateau pour compacter la drêche et faire s'évacuer l'eau présente dedans.

Après évacuation de l'eau on peut mettre sur la plaque des moules pour obtenir des motifs sur la drêche après une nouvelle descente de la plaque.



En appuyant sur la seringue principale, cela permet au plateau qui est relié aux quatre seringues de descendre et par conséquent compresser l'objet qui se trouve en dessous.



L'achat de l'ensemble des composants nécessaires à la fabrication de la presse est estimé à moins de 40€

Grâce à la descente, le séchage de la drêche pourrait être ainsi accélérer et nous pourrions ainsi traiter plusieurs dizaines de Kg par jour mais ceci pourrait être augmenté en réajustant les dimensions de la Descente