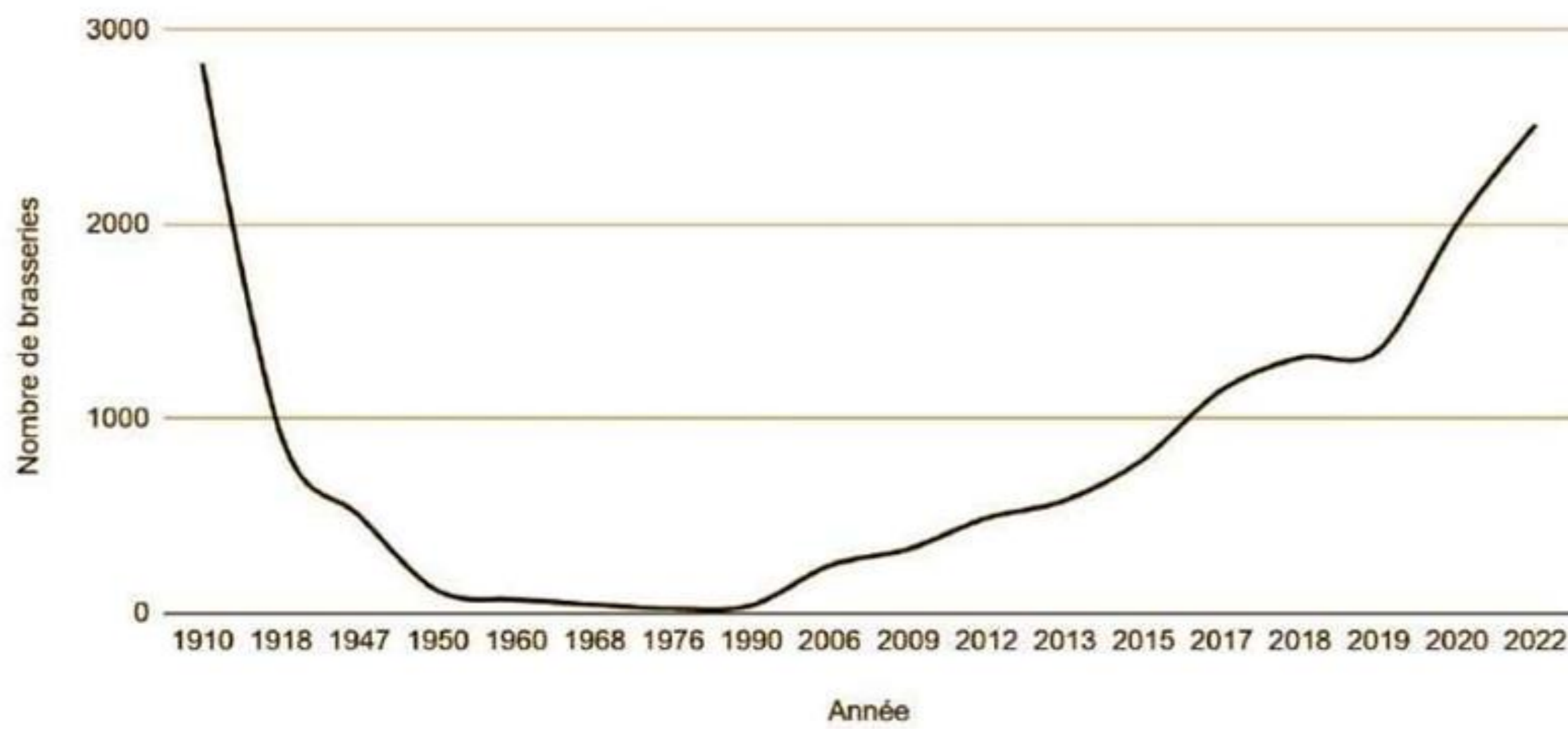


## Contexte

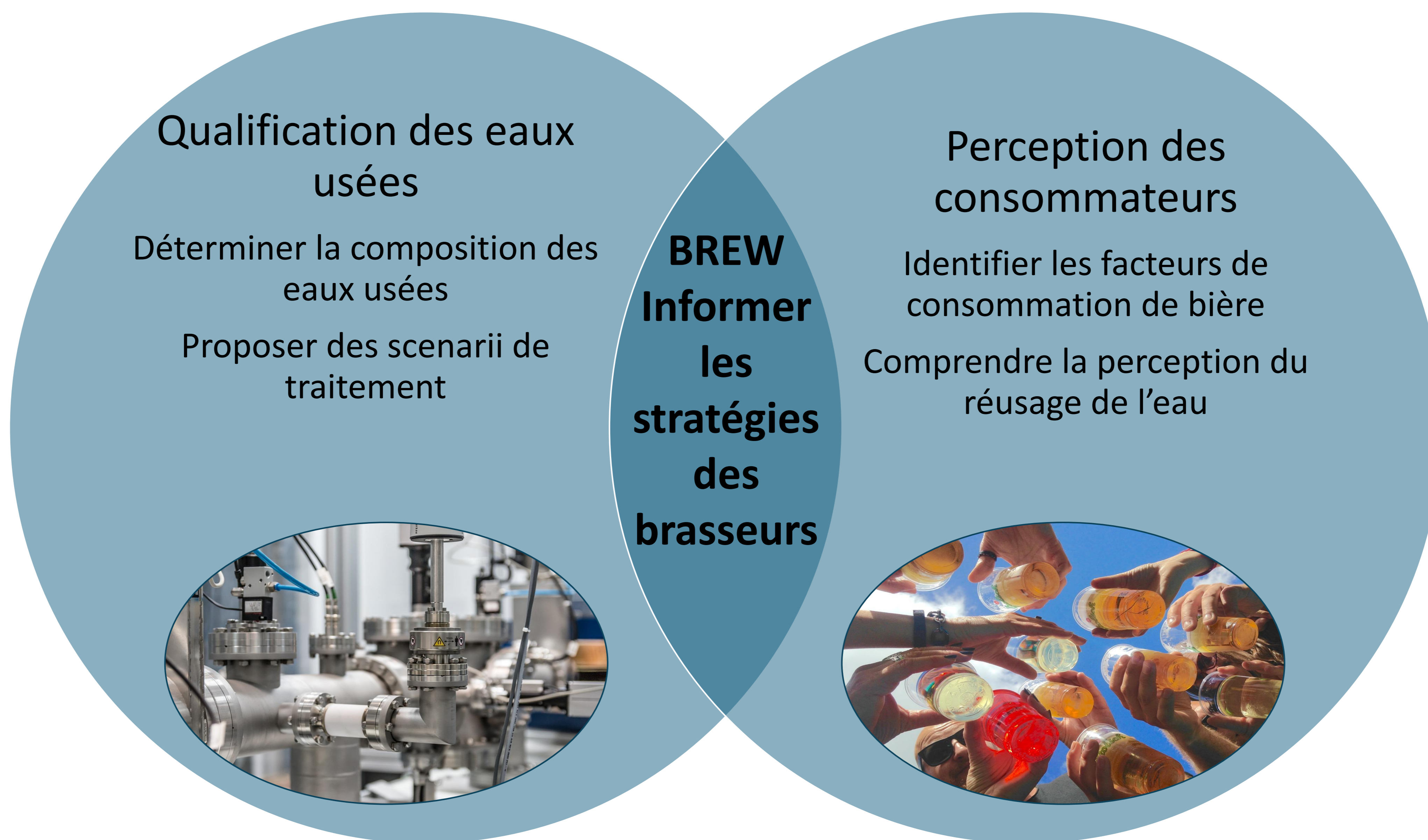
Evolution du nombre de brasseries en France en fonction de l'année



- Renouveau de l'activité brassicole artisanale depuis le début des années 2000
- Une activité potentiellement ancrée dans le territoire :
  - Valorisation des productions agricoles locales
  - Contribution au marché de l'emploi local
  - Participation à l'image du territoire
- Activité gourmande en eau (entre 5 et 10l d'eau pour 1l de bière)

Quelles solutions de réutilisation de l'eau?  
Quelle acceptabilité de ces solutions pour les consommateurs?

## Objectifs



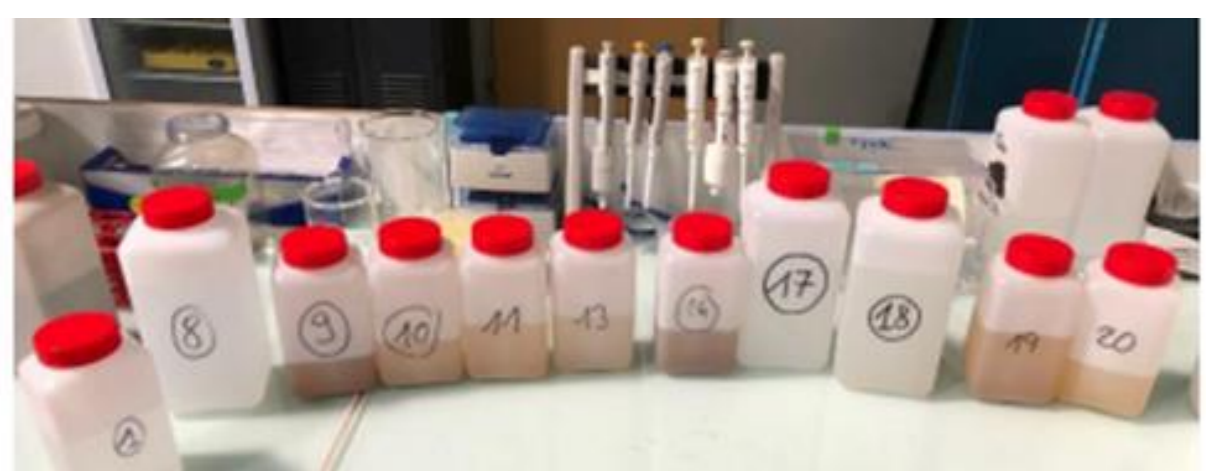
## Des solutions à adapter

### Collaboration avec deux brasseurs

- 2 Campagnes de prélèvement
- Eaux de brassage, de lavage, de ville
- Drèches, levures, trub

Réalisation de 18 Analyses physicochimiques et biochimiques

Classification des types d'eaux et rejets en fonction de leur composition, biodégradabilité



Précipitation des ions

- Vivianite
- Phosphate de fer (III)
- Phosphate tricalcique
- Struvite

Epuration de l'eau

- Coagulation-floculation
- Biodégradation aérobie

Valorisation de la matière organique

- Extraction de molécules d'intérêt
- Méthanisation

SCENARII



## Des mécanismes antagonistes

Effet Beurk

Valeurs pro-environnementales

Enquête en ligne en cours

N'hésitez pas à scanner le QR code et à répondre à l'enquête.

Objectif 1 : Réaliser une typologie des consommateurs de bière

Objectif 2 : Identifier les facteurs influençant la consommation de la bière artisanale

