

# ctt*éi*

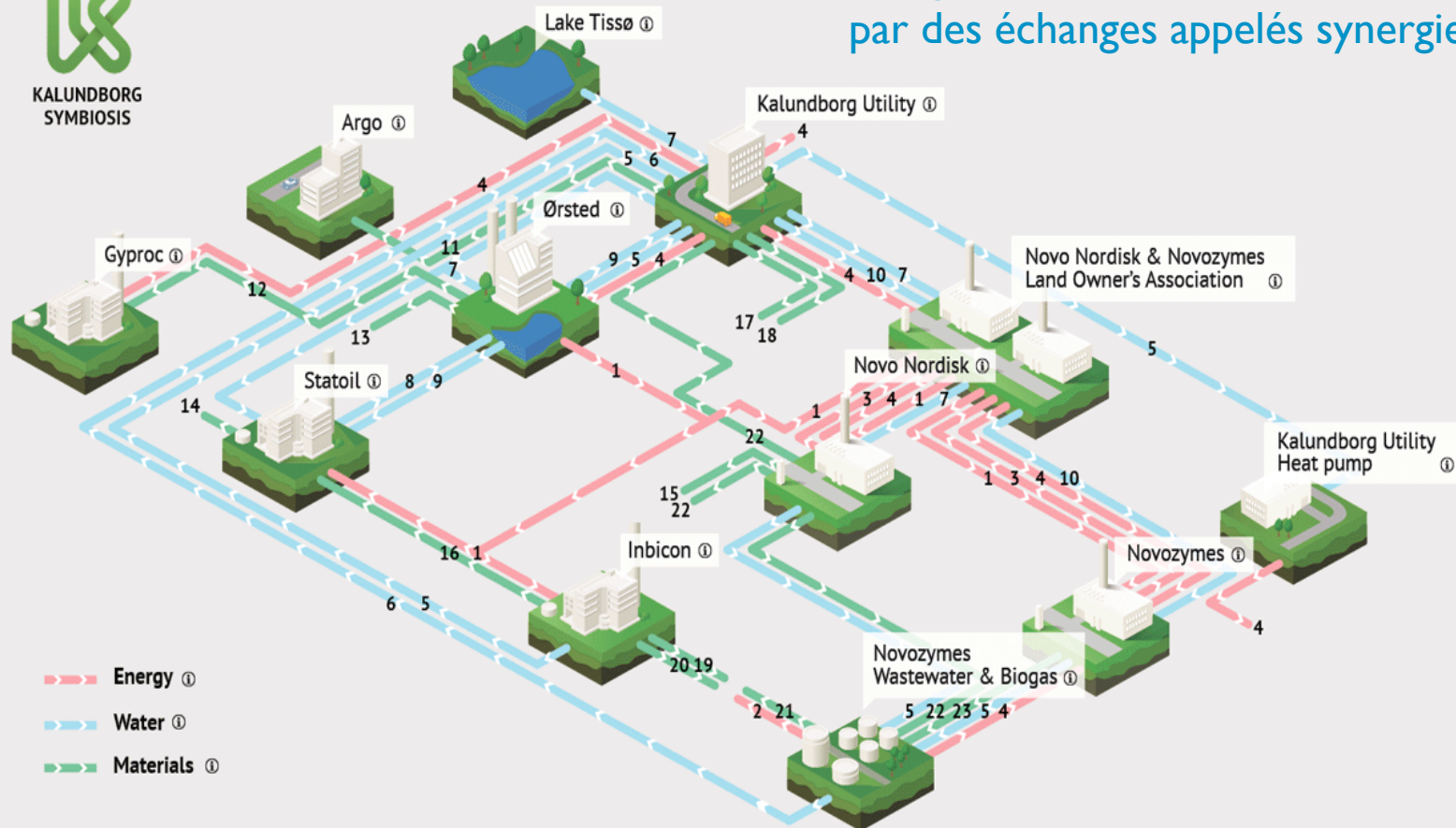
CENTRE DE TRANSFERT TECHNOLOGIQUE  
EN ÉCOLOGIE INDUSTRIELLE



CST  
CÉGEP  
SOREL  
TRACY

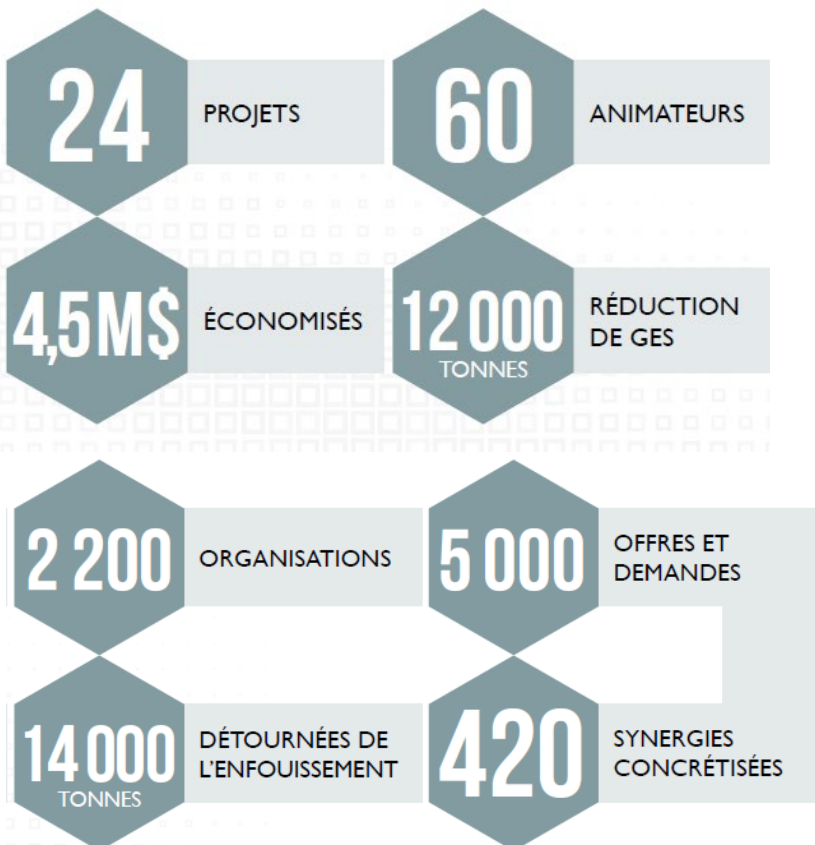
Québec

Réseau d'organisations maillées entre elles  
par des échanges appelés synergies





# DES RETOMBÉES SUR LES TERRITOIRES



[synergiequebec.ca](http://synergiequebec.ca)





## RÔLE DU CTTÉI

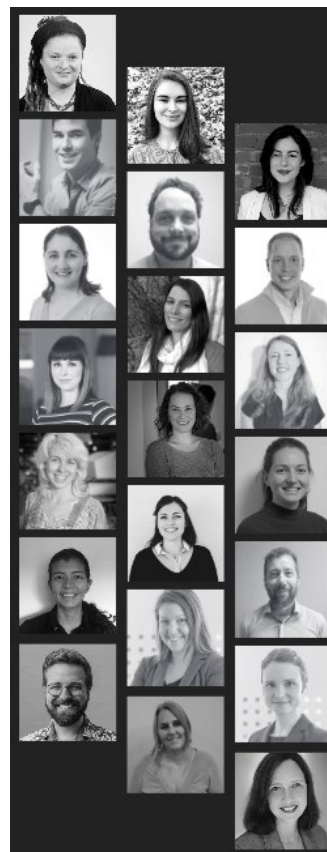
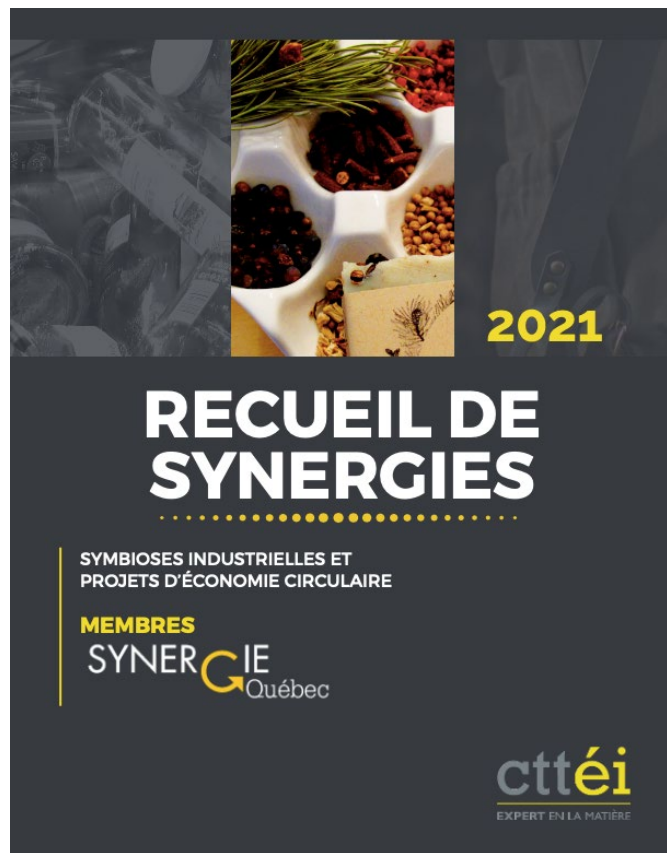
- Animation de la communauté
- Support R&D
- Identification des synergies
- Faisabilité technico- économique
- Caractérisation, laboratoires et expertise
- Chantiers collaboratifs
- Cocréation d'outils
- Transfert technologique
- Accès au financement
- Chaire de recherche



# ÉCONOMIE CIRCULAIRE ARTHABASKA-ÉRABLE



# LANCEMENT DU 2<sup>E</sup> RECUEIL DE SYNERGIES – OUVRAGE COLLECTIF



### DE LA MÉLASSE TRANSFORMÉE EN ALCOOL DÉSINFECTANT

**Projet de symbiose :** Symbiose agroalimentaire Montérégie  
**Lieu :** Granby et Barnston  
**Ressource échangée :** Mélasse

**Organisations participantes**  
Offre : Gestion P.A.S.  
Demande : Distillerie de la Chaufferie

#### DÉFIS

- **RÉPONDRE À LA DEMANDE EN GEL DANS UN COURT DÉLAI**
- **MODIFIER LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT DE LA DISTILLERIE**
- **CIBLER UN INTRANT QUI RÉPOND AUX MULTIPLES EXIGENCES**

#### FACTEURS DE SUCCÈS

- **MOBILISATION DES ACTEURS**
- **AGILITÉ DE LA DISTILLERIE À S'AJUSTER**
- **ASSOULISSEMENTS RÉGLEMENTAIRES**

#### CONTEXTE

La région de Granby a été touchée par l'éclosion de la COVID-19 dès le mois de mars. La Distillerie de la Chaufferie possédait ses propres alambics et fermentait son alcool de base dans le cadre de sa production habituelle. L'entreprise cherchait des alternatives à l'utilisation de son intrant principal, le seigle, pour répondre aux besoins du milieu en alcool désinfectant. De son côté, Gestion P.A.S., en provenance de Barnston en Estrie, produit de la mélasse issue de la transformation de betteraves à sucre.

#### DÉMARCHE

Un premier appel avec l'aide de TransformAction a permis d'obtenir plus de 50 offres de matières alternatives, dont la mélasse. À la suite d'une analyse du Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ), la mélasse s'est qualifiée pour optimiser la production de l'alcool neutre. Une dérogation temporaire a été obtenue de la RACJ, afin d'autoriser le don ou la vente du produit au distillateur en vue de la fabrication d'antiseptiques. Une fois la logistique mise en place, la production d'alcool à partir de la mélasse a pu débuter avec la contribution d'autres brasseurs locaux comme la Brasserie Dunham.

#### BILAN DES RETOMBÉES TOTALES

**24 TONNES DÉVIEES**

**7 500 \$ ÉCONOMISÉS**

**6 900 KG CO<sub>2</sub> ÉVITÉ**

**AUTRES RETOMBÉES**

- Gain en efficacité énergétique
- Diminution de la quantité d'eau potable utilisée

#### STRATÉGIES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

**EN SAVOIR PLUS**  
Ugo Forcier – Chargé de projet en économie circulaire  
ugo.forcier@crem.qc.ca

POUR LES TERRITOIRES

Gestion optimisée des ressources

OPTIMISATION DU  
TISSU INDUSTRIEL

Accroître la résilience des  
entreprises et organisations

OUTIL DE PROSPECTION CIBLÉE

Développement d'une expertise locale en  
économie circulaire

Incidence sur la santé humaine et  
environnementale

CALCULATEURS DE GAINS ET  
OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION





# Élaboration et déploiement d'une feuille de route en économie circulaire pour les régions

