

## VALLÉE TORRÉFACTION

### L'innovation au service du goût

Ne vous y trompez pas, derrière le calme apparent du bâtiment, zone du Chardonneret, se cache une activité flamboyante ! Rencontre avec Paul VALLEE, 32 ans, fondateur de l'entreprise Vallée Torréfaction installée à Bais depuis ses débuts « industriels » en avril 2022.



**La torréfaction c'est quoi ?** C'est l'art de réveiller de nouvelles propriétés à des matières premières en les chauffant. On pense directement aux grains de café, mais ici, justement on torréfie un peu tout sauf du café ! Avec un attachement particulier à la provenance de ses approvisionnements, les lots de sarrasin, de maïs, d'orge maltée ou de drèches de céréales (sous-produit de la brasserie),... se succèdent. Une fois torréfiés, ils servent d'ingrédients aux meuniers, boulangers ou autres artisans qui trouvent ainsi de nouveaux arômes ou couleurs qui enrichissent leurs produits. Fils de meunier, Paul comprend parfaitement leurs demandes.



L'innovation tient aussi une place importante dans l'activité de Paul.

Un exemple concret : le lancement du Choco Malt Replacer. Conçu à base d'ingrédients locaux (drèches, orge maltée), torréfiés et broyés, cet ingrédient est utilisé dans des préparations culinaires en lieu et place du cacao. Un atout à la fois économique (le cacao n'a jamais été aussi cher), qu'éco-responsable, quand on connaît l'impact écologique de cette production.

La production annuelle, tous produits confondus, est actuellement de 200 tonnes. Mais le potentiel est là et des embauches sont prévues pour accompagner le développement de l'entreprise, tant en suivi de la clientèle, qu'en production.

#### CONTACT :

Vallée Torréfaction / Paul Vallée / ZA Le Chardonneret / 35680 BAIS

A suivre sur :  