

## Le Graton Lyonnais valorise ses déchets pour produire du **GAZ VERT** et s'engage ainsi dans **L'ÉNERGIE LOCALE, PROPRE ET RENOUEVABLE !**

Depuis février 2024, la société Le Graton Lyonnais à Reventin-Vaugris (Isère), a noué un partenariat avec les sociétés Méthavarèze & Isère BioDéchets qui œuvrent pour la production de gaz vert local et le traitement de biodéchets. Une initiative qui s'inscrit dans la politique d'engagement environnemental et d'économie circulaire du Graton Lyonnais.

### Fonctionnement de la méthanisation

La méthanisation est un procédé permettant la production de gaz vert, énergie propre, locale et 100% renouvelable. Elle s'appuie sur un phénomène biologique naturel de fermentation des matières organiques. En évitant que le méthane ne soit libéré dans l'atmosphère, cette production contribue à réduire les émissions de gaz à effet de serre. Les sols et les nappes phréatiques s'en trouvent préservés.

**1) L'APPROVISIONNEMENT :** les déchets (résidus de gras de porc non utilisés dans la fabrication) collectés au Graton Lyonnais sont mis dans le méthaniseur

**2) LA MÉTHANISATION :** des bactéries transforment la matière en biogaz et en digestat (produit organique fertilisant)

**3) LA VALORISATION :** le biogaz devient du gaz vert qui pourra être utilisé en électricité, chaleur, gaz naturel – et le digestat servira d'amendement pour les terres agricoles en tant que fertilisant naturel.



### Enjeux de la méthanisation pour le Graton Lyonnais

Les enjeux de la méthanisation comme transformation des déchets est double pour le Graton Lyonnais :

**1) UN ENJEU ENVIRONNEMENTAL DOUBLE,** avec la production de gaz vert qui permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre, et la création de compost naturel pour les terres agricoles locales, évitant ainsi de recourir aux engrais chimiques et d'améliorer les propriétés physiques des sols. Mais aussi une réduction de l'emprunte carbone grâce à l'optimisation logistique en réduisant fortement les distances de transport de déchets : le Graton Lyonnais se trouve à moins de 5 kilomètres de Méthavarèze & Isère BioDéchets.

**2) UN ENJEU D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE** en intégrant la transformation des déchets comme dernier maillon de son modèle vertueux 100% local. Ici les ressources sont utilisées de manière efficace et durable.



#### FABRICATION FRANÇAISE

Les ateliers de fabrication du Graton Lyonnais sont situés à Reventin-Vaugris en Isère, proche de Lyon capitale historique du graton



#### MATIÈRE PREMIÈRE FRANÇAISE

Le Graton Lyonnais achète majoritairement du gras de porc issu d'élevages de porcs français



## LE CERCLE VERTUEUX DU MODÈLE DU GRATON LYONNAIS

Pour une économie locale  
et une valorisation énergétique



#### VALORISATION DES DÉCHETS

Le Graton Lyonnais se situe à moins de 5 kilomètres de Méthavarèze & Isère BioDéchets

#### MÉTHANISATION



#### FABRICATION DE CHALEUR ET D'ÉLECTRICITÉ GAZ NATUREL

Pour alimenter à nouveau le réseau



#### FABRICATION D'ENGRAIS POUR LES TERRES AGRICOLES

Qui serviront à fournir la matière première de l'alimentation des porcs que nous utiliserons demain !

« Nous voulions depuis longtemps trouver une solution de valorisation de nos déchets de fabrication ; s'inscrivant dans une démarche éco-responsable et vertueuse. La mise en place de ce circuit-court répond à toutes nos attentes initiales et nous permet d'accroître considérablement notre RSE (Responsabilité Sociétale et Environnementale). » Xavier Lacroix, directeur du Graton Lyonnais.

## Le Graton Lyonnais – Produit emblématique de la gastronomie lyonnaise

C'est à Reventin-Vaugris en Isère, à une quarantaine de kilomètres de Lyon, que l'équipe du Graton Lyonnais produit 7 à 8 tonnes de gratons par semaine. Cette friandise, emblématique du savoir-faire charcutier lyonnais, trouve ses origines chez les bouchers qui revalorisaient les restes de cochon. C'est alors toute une région qui consomme le graton lyonnais lors du traditionnel mâchon lyonnais ou à l'apéritif dans les bouchons (restaurants typiques qui proposent des spécialités lyonnaises).

Le graton demande un savoir-faire et une attention particulière pour sa fabrication. Le gras de porc frais est trié puis il cuit lentement en cuisson traditionnelle dans une marmite sans aucun ajout de conservateur ou additif, uniquement assaisonné de sel et de poivre et remué manuellement. La gestion de la cuisson se fait à l'œil et au toucher selon la méthode traditionnelle. Le résultat : un produit sain, capable d'être conservé à température ambiante. La recette et les gestes sont les mêmes depuis la création de l'entreprise il y a plus de 47 ans.



[www.legratonlyonnais.fr](http://www.legratonlyonnais.fr)

Contact presse

Auréli Dupas – ad@groupe-solexia.fr

04 72 83 06 48