

Une bière pédagogique

La bière « *Science Infuse* » est brassée depuis près de dix ans dans la microbrasserie de l'Université de La Rochelle. Un breuvage pédagogique qui suit parfaitement la tendance des bières artisanales et produites localement.

La plate-forme de brasserie du département biotechnologies de l'Université de La Rochelle élabore de façon traditionnelle de la bière à partir d'eau, de malts, de houblons et de levures sélectionnées. Le principal objectif est de promouvoir les formations professionnalisantes universitaires à travers la commercialisation d'un produit élaboré en totalité par les étudiants dans le cadre du Diplôme d'Université (DU) Opérateur de Brasserie. Ce projet a notamment été mis en place pour former les étudiants aux métiers de la brasserie et de la fermentation grâce à un outil performant et leur redonner le goût des sciences.

Un secteur porteur

La brasserie artisanale connaît un développement sans précédent depuis plusieurs années. Avec plus de mille-cinq-cents brasseries et microbrasseries recensées en France, toutes les régions se redécouvrent productrices de bières. L'intérêt des consommateurs pour ce type de produits artisanaux et attachés à leur région a largement contribué à ce renouveau de la brasserie. Un essor

important qui s'est pourtant accompagné de la disparition de formation initiale spécifique à la brasserie dans l'enseignement public français. Le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) brasseur-malteur n'existe plus depuis 2005.

Dans ce contexte, le département biotechnologies de l'Université de La Rochelle a décidé de proposer cette formation diplômante. Elle s'adresse aux employeurs ou aux salariés de brasseries et de microbrasseries souhaitant se mettre à niveau mais aussi aux personnes souhaitant se former au métier de brasseur afin de changer d'activité ou de créer une activité. Cette formation s'appuie sur les compétences et les équipements performants du département biotechnologies de l'Université de La Rochelle mais aussi sur l'expertise de professionnels de la filière. Elle est de courte durée (quatre semaines) et en tant que formation continue, elle permet aux candidats de bénéficier d'aides à la formation.

Une qualité reconnue

Les bières « *Science infuse* » ont reçu plusieurs distinctions et sont



Le projet de brasserie universitaire a bénéficié du soutien financier du FEDER, du Conseil départemental de Charente-Maritime, du Conseil Régional ex Poitou-Charentes, de la CdA de La Rochelle et du Ministère de l'Éducation Nationale.

notamment régulièrement primées au concours général agricole. La brasserie pédagogique propose une large gamme : bière blanche, bière blonde de fermentation haute, de fermentation basse, bière ambrée et bière de style belge d'abbaye. Le guide Hachette des bières ne tarit pas d'éloges sur la qualité gustative de ces différents produits. Si elles sont vendues dans de nombreux restaurants et points de vente de La Rochelle, les bières universitaires sont exportées jusqu'à Niort, Angoulême, Limoges ou encore

Nantes. Tous les bénéfices issus de la vente sont réinvestis dans la formation des étudiants. ▀

» Aurélie Cornec

Le DU Opérateur de Brasserie en chiffres

- Capacité d'accueil : 24 candidats (en 2019, 120 dossiers de candidature ont été déposés),
- Durée : 140 heures,
- Coût de la formation 2020 : 3340 €,
- La prochaine session, du 24 février au 20 mars 2020, affiche complet.