

À La Rochelle, les candidats au diplôme d'opérateur de brasserie sont de plus en plus nombreux



Frédéric Sannier (à gauche) et Maxime Retailleau font tourner la brasserie de la fac de La Rochelle et croulent sous les candidatures.

Le téléphone de Frédéric Sannier ne cesse de sonner. Au bout du fil, de nouveaux prétendants au Diplôme d'université (DU) opérateur de brasserie, qu'il a créé il y a sept ans et dont le succès croît d'année en année.

« En 2008, nous n'avions que six personnes. Cette année, nous croulons sous une centaine de candidatures alors qu'il n'y a que 20 places par session », détaille celui qui a fondé la brasserie Science Infuse à la faculté des sciences de La Rochelle. En 2000, il s'agissait de proposer de la biochimie ludique et concrète aux étudiants du master biotechnologie. Le DU qui a vu le jour quelques années plus tard est, en quelque sorte, victime du succès des brasseries artisanales.

« C'est un tout petit marché, mais il est en plein essor », poursuit Frédéric Sannier. On recensait 200 brasseries artisanales en France il y a quatorze ans contre plus de 500 aujourd'hui. Ce qui reste toutefois loin des quelque 2 000 ateliers des années 1960, avant l'uniformisation du marché. Les bières régionales fleurissent un peu partout, suivant un schéma déjà observé en Amérique du nord où cette mode perdure. Si les Français consomment de moins en moins de bière (environ 30 litres par an et par tête), les bulles locales plaisent.

« À la suite de notre formation, 45 brasseries ont vu le jour. Aucune n'a fermé. Toutes trouvent leur public, en proposant des bières de qualité et des saveurs originales », complète le professeur de biochimie.

Avenir en suspens

Pour vivre de sa production, le brasseur doit vendre 200 à 300 hectolitres de bière par an, en bouteille, en fût lors de manifestations festives ou même aux débits du secteur.

« On en trouve de plus en plus dans les bars, mais il leur est difficile de concurrencer les grands groupes qui assurent, par exemple, l'installation et l'entretien des tireuses. »

Science infuse, dont le but est avant tout pédagogique ne vend qu'une centaine d'hectolitres que les Rochelais trouvent en supermarché ou dans quelques bars locaux, mais Frédéric Sannier a tenu à tisser des liens avec le monde économique pour valoriser le travail accompli à l'université. « Cela nous donne une certaine autonomie financière et c'est un bon outil de communication pour montrer que le résultat est de qualité professionnelle. » La bière de la fac a d'ailleurs été récompensée d'une médaille d'argent au Salon de l'agriculture, en 2012.

Malgré sa réussite, l'avenir de Science Infuse reste aujourd'hui suspendu à la pérennisation du poste occupé par Maxime Retailleau. Sans cet ingénieur d'études qui, depuis quatre ans, s'occupe des étudiants, de la maintenance de la plateforme de brasserie et réalise des prestations pour les artisans-brasseurs, la brasserie universitaire pourrait disparaître.