

AVOIR LA SCIENCE INFUSE SE RÉFÈRE NORMALEMENT AU SAVOIR QUI S'ACQUIERT SANS AVOIR BESOIN D'APPRENDRE... ET BIEN, À L'UNIVERSITÉ DE LA ROCHELLE, C'EST TOUT LE CONTRAIRE. LA SCIENCE INFUSE S'ÉTUDE, S'ANALYSE, S'EXPÉRIMENTE POUR PRODUIRE LA SEULE BIÈRE PÉDAGOGIQUE EN FRANCE.

La science infuse

Fabriquer de la bière dans une université. Dis comme cela, il y a de quoi être au minimum surpris, voir sceptique... Pourtant, c'est un projet pédagogique très sérieux qui a mûri dans l'esprit de deux nordistes, professeurs d'université, en arrivant à La Rochelle. Quinze ans plus tard, Frédéric Sannier et Jean-Marie Piot, peuvent être fiers d'être à l'origine d'un équipement pédagogique unique en France et probablement en Europe. Une micro-brasserie installée dans les locaux de l'université qui produit annuellement 30 000 bouteilles de Science Infuse (c'est le nom de la bière). La production vendue chez des distributeurs régionaux et les bénéfices de la micro-entreprise, sont réinvestis dans du matériel pédagogique.

Diplôme universitaire d'opérateur de Brasserie

« Dans ce projet notre objectif était triple » explique Jean-Marie Piot. « Tout d'abord redonner le goût des sciences aux étudiants, en leur proposant de fabriquer réellement quelque chose. Nous avons plus d'offres de stages en entreprises, que d'étudiants en formation ! Ensuite, nous souhaitons montrer l'importance de la biochimie, de la microbiologie, de l'analyse sensorielle ou encore du marketing, dans la fabrication et la distribution d'un produit en l'occurrence : la bière. Enfin nous voulions promouvoir les formations à travers un produit élaboré en totalité par les étudiants. »

Le département biotechnologies de l'université propose une licence professionnelle spécialisée en agroalimentaire, un master de sciences pour l'ingénieur, spécialité Génie Biotechnologique, un master en agro-industries et, depuis 2008, un diplôme universitaire d'opérateur de Brasserie,



Des étudiants dans le laboratoire.

accessible en formation continue. C'est le seul diplôme en France de ce type, il affiche complet pour 2016.

« Ce qui a été déterminant, c'est la pratique en laboratoire et surtout dans la brasserie pilote »

Après une disparition quasi totale des brasseries artisanales en France dans le début des années 80, le phénomène s'est inversé et l'on compte près de 700 brasseries aujourd'hui. Il s'agit essentiellement de micro-brasseries portées par des passionnés qui bénéficient de l'engouement pour les produits locaux et régionaux. Des établissements qui véhiculent une image d'authenticité et de qualité et qui, par leur créativité, amènent de nouveaux publics vers la bière. Le marché est porteur. Antoine Vergier, l'un des trois associés de la

brasserie *Lalune* à côté de l'espace Darwin à Bordeaux, vient de terminer une session de formation dans les locaux de la micro-brasserie de l'université. « Je suis ingénieur agricole de formation et, depuis plusieurs années, brasseur amateur et semi-professionnel. Cette formation m'a permis de passer un cap pour ouvrir ma propre brasserie ». Il ajoute « En un mois, j'ai pu consolider mes connaissances en microbiologie et biochimie. Mais, ce qui a été déterminant, c'est la pratique en laboratoire et surtout dans la brasserie pilote ».

La présence à La Rochelle de formation en agroalimentaire et le caractère innovant du projet de micro-brasserie sont de nouveaux arguments pour tous ceux qui considèrent que La Rochelle doit devenir le territoire d'excellence de l'agroalimentaire de la région Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes.

T. Praud



De g. à d. : Jean-Marie Piot et Frédéric Sannier.

La bière de la fac récompensée

La Science infuse a obtenu 2 médailles au concours général du salon de l'agriculture. Une médaille d'argent pour la A New Hope, catégorie bière blonde de haute fermentation à plus de 6 % d'alcool, et une de bronze pour la Triple spéciale, catégorie bière ambrée.

Contact :
Université La Rochelle
Tél. : 05 46 45 82 75
<http://science-infuse.univ-lr.fr>