

Science infuse

Une bière pédagogique à La Rochelle

Faire de la bière à l'université, c'est l'idée un peu folle qu'a eue Frédéric Sannier. Dans le cadre de la faculté de La Rochelle, ce professeur passionné – et passionnant – a créé Science Infuse, une brasserie dans laquelle il forme des étudiants aux techniques brassicoles et produit des bières à la qualité reconnue.

→ par Florent Arc



Maxime Retaillieu et Frédéric Sannier brassent la Science Infuse, la bière de l'université de La Rochelle.

Faculté des Sciences et Technologies de La Rochelle. À deux pas du célèbre port des Minimes, les bâtiments flambants neufs se succèdent. Département d'informatique, laboratoire, Institut Universitaire Polytechnique... et Science Infuse. Cela peut porter à confusion, mais il s'agit bien d'une brasserie, en plein campus. Une « anomalie » que l'on doit à un professeur de biotechnologie féru de bière et plein d'initiatives.

Une idée originale

Cette drôle d'histoire débute en 2000. Frédéric Sannier, enseignant-chercheur, propose une idée pour le moins originale en décidant

d'ouvrir une brasserie à visée pédagogique. « Je viens du Nord, ce qui explique certainement ma passion pour la bière, sourit-il. J'ai toujours porté un intérêt particulier au secteur de l'agro-alimentaire, à l'approche concrète de la fabrication, à la fois ludique et scientifique. Et puis on était au début du renouveau des brasseries artisanales, et j'ai senti qu'il y avait une véritable demande de formation. »

En juin 2000, une première micro-brasserie est mise en place dans un local de l'université. D'une capacité d'un hectolitre, elle permet de reproduire à échelle réduite les différentes étapes de fabrication de la bière. Elle accueille des étudiants du master « Génie Biotechnologique et Management en Agro-

Industries » afin de leur présenter les processus techniques d'une filière de l'alimentaire. C'est le début de la marque Science Infuse. Elle est commercialisée en petite quantité et ne tarde pas à recevoir ses premières récompenses : le « Prix des consommateurs » du concours Bière INSA en 2004, puis deux Fourquets d'Or en 2007 et 2008 à Saint-Nicolas-de-Port. « Brasser à La Rochelle, ça n'allait pas de soi, se rappelle Frédéric Sannier. Mais au bout de quelque temps on a gagné une vraie crédibilité. »



Enseignant-chercheur, Frédéric Sannier a créé la brasserie Science Infuse en 2000.

La seule formation diplômante en France

Une notoriété qui lui permet bientôt de voir plus grand. En mars 2008, il crée un Diplôme Universitaire (DU) « Opérateur de Brasserie ».

L'intérêt est de proposer une formation courte et continue pour des gens qui ne peuvent reprendre de longues études.

La première année, six candidats se présentent. Puis le bruit se répand vite et on passe bientôt à deux sessions annuelles de vingt personnes. Aujourd'hui la faculté reçoit plus de cent cinquante dossiers et refuse un grand nombre de candidats. Autant dire qu'il vaut mieux s'y prendre à l'avance (les sessions 2016 sont d'ailleurs complètes... pour les intéressés, rendez-vous l'an prochain).

« Nous avons une véritable diversité de public avec des brasseurs en activité, des gens qui veulent se lancer dans l'aventure et monter leur entreprise, en France comme à l'étranger... commente Frédéric Sannier. Depuis 2008, nous avons formé 160 personnes, et soixante ont monté leur brasserie. » Un véritable tremplin pour la création donc, mais surtout un DU qui est à ce jour la seule formation diplômante de brasseur en France. Elle se déroule en 120 heures, réparties sur quatre semaines. Enseignements théoriques comme la biochimie, la microbiologie ou les techniques brassicoles alternent avec les séances pratiques. En fonction de la situation de l'étudiant, le coût du diplôme (3 190 €) peut en partie être pris en charge dans le cadre de la formation professionnelle (par l'employeur, Pôle emploi...).

Un équipement de pointe

Au fil des ans, Science Infuse a été dotée de nouveaux équipements. Fin 2010, une brasserie d'une capacité de 10 hl est venue donner une nouvelle ampleur à la plateforme, permettant aux étudiants de travailler sur une plus grande échelle. Une cuve de brassage à ébullition gérée via une armoire de contrôle, une cuve filtre avec whirlpool, deux fermenteurs et une cuve de mélange complètent la micro-brasserie. Après plusieurs années de travail manuel, une chaîne d'embouteillage a également été ajoutée. Composée d'une étiqueteuse, d'une rinceuse, d'une soutireuse et d'un capseur couronne, elle permet d'obtenir une reproductibilité optimale des produits.



En 2010, une brasserie de 10 hl est venue compléter l'équipement.



Les fermenteurs.



La ligne d'embouteillage.



Lors de l'ajout de levures, la flamme sert à créer une zone de stérilité.

La brasserie partage son temps entre la formation et la recherche, puisqu'elle travaille à l'élaboration de nouvelles recettes et à l'ensemencement de levures pour des professionnels. Volontairement limitée, la production oscille aux alentours de 100 hectolitres par an.

Science Infuse propose aujourd'hui une gamme de cinq bières. Non pasteurisées, elles sont refermentées en bouteille de 33 cl. La blonde (5°) est une vraie pils dans la tradition tchèque, avec une robe dorée, des

notes herbacées et de fruits, et une amertume franche. C'est la seule à être fabriquée en fermentation basse. La blanche (5°) est issue d'un des premiers essais de recette. Très désaltérante, elle est brassée avec des malts de blé et d'orge et aromatisée lors de l'ébullition avec des écorces d'orange amère et des épices. Créée en 2006 dans le style des bières belges d'abbaye, la Triple (8°) a été plusieurs fois récompensée. Elle présente des arômes de houblons et d'herbes sèches, des saveurs douces et une finale qui mêle



Plateforme de fermenteurs à levure de 10 litres.



Pour obtenir une mouture homogène, la brasserie utilise un moulin à malt à quatre rouleaux.

harmonieusement fruité et amertume. D'abord brassée pour Noël, la Triple Spéciale (7°) a eu un tel succès qu'elle est aujourd'hui produite de manière régulière. C'est une ambrée aux notes de caramel, d'écorce d'orange douce et d'anis étoilé. Enfin, la petite dernière est la New Hope (9°), une bière blonde de fermentation haute qui marie parfaitement douceur et amertume.

Une bière pédagogique

Les bières sont commercialisées en petite quantité dans des points de vente locaux : supermarchés, cavistes, bars ou restaurants. « L'intérêt n'est pas de produire pour produire, ou d'engranger le gain des ventes, explique Frédéric Sannier. Tous les bénéfices sont réinvestis dans la formation étudiante, l'entretien des machines, l'achat des matières premières... ce qui nous permet d'être entièrement autonomes d'un point de vue financier. » Car Science Infuse se veut d'être avant tout une bière pédagogique. Toute sa production s'inscrit dans une démarche de formation dont le cadre universitaire garantit la responsabilité. Toutes les étapes de l'apprentissage sont un gage de qualité professionnelle : fabrication, commercialisation, prévention

sur les risques liés à l'alcool, mais aussi communication. Le professeur Sannier a tenu à jouer cette carte à fond. Il a lui-même réalisé le design des étiquettes, le nom de la marque, le logo, une gamme de verres stylisés... et est même allé jusqu'à ajouter sur ses étiquettes une citation latine d'Horace qui résume bien sa philosophie de travail : « *La perfection sait joindre l'utile à l'agréable* ».

La passion et le temps

Après plus de quinze ans de travail, Frédéric Sannier tire un bilan flatteur de son expérience. « C'est une fierté d'avoir monté ce projet de A à Z. Au départ, quand j'ai annoncé que je voulais produire et vendre de la bière à la fac, on m'a regardé bizarrement. C'est vrai que tout n'a pas été facile, mais j'ai réussi à persuader les plus sceptiques, et aujourd'hui Science Infuse a fait ses preuves. »

Le professeur partage son temps entre ses cours et la brasserie, où il est assisté par un ingénieur d'études. Depuis 2011, Maxime Retailleau s'occupe de la maintenance du matériel, de la production brassicole et de l'organisation des sessions de formation. Et il ne fait aucun doute que la qualité est toujours au rendez-vous tant les récompenses

pleuvent : deux médailles d'argent au concours général agricole en février 2015, et un Fourquet d'argent pour la Blanche en avril 2015. À noter également que la New Hope s'est vue cette année décerner une médaille d'argent au salon de l'Agriculture de Paris lors du dernier concours général agricole et la Triple Spéciale a, quant à elle, décroché celle de bronze... Sans oublier le DU qui ne désemplit pas.

Mais pour Frédéric Sannier, le plus important reste de « *faire ce qui me plaît. Je ressens toujours le plaisir d'apprendre, de se sentir utile, et de ne pas avoir de contrainte de temps ou d'argent. Ça nous laisse le temps de développer des idées, de tester les choses. Par exemple, pour la New Hope, il nous a fallu près de dix ans pour trouver la recette qui nous satisfaisait vraiment.* »

Avoir la passion et le temps : un luxe qui semble porter ses fruits. ●

Brasserie Science Infuse
Université de La Rochelle
Département de Biotechnologies
Avenue Michel-Crépeau
17042 La Rochelle - 05 46 45 72 49
<http://science-infuse.univ-lr.fr/>



Science Infuse propose une gamme de cinq bières.