La Science Infuse, une bière pédagogique

jeudi 1er mars 2012, par lpe

Comment susciter l'enthousiasme des étudiants pour les questions scientifiques et l'agroalimentaire, premier secteur industriel en France ? En les initiant aux secrets de la fabrication de la bière ! Ainsi est née en 1999 la Science Infuse, une bière imaginée et produite au sein du Département Biotechnologies de l'Université de La Rochelle.

Comme le raconte le Professeur Frédéric Sannier, originaire du Nord, et initiateur de cette aventure : « *c'est avant tout un projet pédagogique […]. Ce qui est intéressant, c'est de voir derrière la fabrication de la bière les disciplines qui sont représentées […]. Les étudiants en Master 1* [NDLR : Génie Biotechnologique et Management en Agro-Industries] *fabriquent la bière de façon complète, de la propagation des levures jusqu'à l'embouteillage* » : ainsi le pilote de brasserie est une illustration concrète des filières agroalimentaires, avec un approfondissement des aspects scientifique et technique, et proposant des conditions de travail similaires à celles des entreprises brassicoles.

« *Quand on a vu que cela intéressait beaucoup les étudiants, au fur et à mesure du développement de cette activité on s'est équipé de matériel de plus en plus sophistiqué et on a décidé en 2007 de lancer une formation spécifique à la brasserie : c'est le fameux diplôme universitaire Opérateur de Brasserie qui rencontre un grand succès.* »

Cette formation continue d'un mois est destinée aux professionnels qui veulent se spécialiser ainsi qu'aux créateurs d'entreprise qui se lancent dans la fabrication de la bière. Si La Rochelle n'est pas une région brassicole, au sens traditionnel du terme, les candidats viennent pourtant en grand nombre de toute la France. Et pour cause : il s'agit dans notre pays de la seule formation professionnelle courte avec de tels moyens. La demande est là : on a observé ces dernières années un fort développement de la brasserie artisanale, avec plus de 350 micro-brasseries en France, dont certaines créées à la suite de cette formation.

Hors équipe enseignante, le pôle brasserie de l'Université s'autofinance. Tous les bénéfices reviennent au projet pédagogique, grâce à la vente – plutôt confidentielle – de la bière et les activités de transfert de savoirs, comme par exemple le développement d'une nouvelle recette de bière pour l'industriel local Boibio (Léa Nature).
Preuve de la compétence et du sérieux de l'Université, ses bières ont été primées dans plusieurs concours de renom. Avis aux amateurs et aux distributeurs : la Science Infuse veut se faire connaître et recherche de nouveaux points de vente sur La Rochelle et au-delà…

Léonard Gay

Contact :
Frédéric Sannier
Université de La Rochelle / Département Biotechnologies
Avenue Michel Crépeau 17000 La Rochelle
05.46.45.82.75
http://science-infuse.univ-lr.fr

Article à retrouver dans le Journal de décembre 2011 ; chez votre marchand de journaux jusqu'au 12 mars 2012.