

Pour sa 1ère participation le Département Génie Biologique de l'IUT des Pays de l'Adour remporte le déf'IAB !



La bière* "Sale Gose", élaborée par l'IUT avec l'expertise de la brasserie Micromégas de Saint Sever, a remporté le Déf'IAB "Bière du monde", devant 21 autres participants.

Cette bière a été élaborée par une équipe constituée de 5 étudiants de 2^{ème} année du DUT Génie biologique (GB) dans le cadre de leur projet tuteuré : Léa Flores, Lisa Lopez, Clément Santoro, Edouard Bouat et Luka Brunzin, accompagnés par Yannick Maurice de la brasserie artisanale Micromégas de Saint Sever. Ce projet a été mené à bien par Karine Ricaud, maître de conférences en microbiologie, et par la participation active de Marine Etchegoyhen, responsable de la halle technologique du département GB. Il a bien évidemment été soutenu par l'ensemble de l'équipe pédagogique du département génie biologique de l'IUT à Mont de Marsan.



Une prise de risque qui a payé

L'équipe a pris des risques en proposant une bière spécifique issue d'une région allemande qui présente la caractéristique d'être légèrement acidulée, grâce à une fermentation lactique en parallèle de la fermentation alcoolique classique avec les levures. Ce process est très risqué et doit être parfaitement maîtrisé. Les étudiants ont en outre décidé d'infuser leur bière avec des feuilles de combava lui donnant un léger goût fruité.

Un projet en association avec les acteurs locaux



L'IUT ne disposant pas de l'équipement nécessaire, le brassage a été réalisé au sein de la brasserie Micromégas à Saint-Sever, créée en 2017, avec l'aide des 2 brasseurs, Yannick Maurice et Marc Neigel. Les analyses microbiologiques, quant à elles, ont été faites au sein de l'IUT à Mont Marsan.

Les étudiants ont souhaité avoir une approche collaborative en associant des acteurs locaux tout au long du projet : les feuilles de combava ont été offertes par le pépiniériste d'Eugénie-les-Bains, Monsieur Dufau ; les étiquettes ont été réalisées avec l'aide d'étudiants de l'Ecole supérieure de design des Landes et le coffret par des travailleurs handicapés de l'ESAT du Houga, ajoutant une dimension solidaire au projet.

Enfin, conscients des dangers de l'alcool, les étudiants ont organisé le 6 février, en lien avec l'association « La source » de Mont-de-Marsan, une conférence à ce sujet au sein de l'IUT.

Le Concours Déf'IAB

Le Concours Déf'IAB est un concours brassicole, mettant en compétition des étudiants de DUT Génie Biologique, option Industries Agroalimentaires (IAB) de toute la France. Il s'agit pour chaque département GB participant de fabriquer une bière qui sera évaluée à l'aveugle par un panel composé de professionnels du secteur de l'industrie agroalimentaire (dont brassicole) et d'amateurs sur plusieurs critères : aspect visuel, arôme, goût en bouche, plaisir procuré par la dégustation...

Le Déf'IAB est l'occasion pour chaque groupe engagé de développer ses connaissances en technologie alimentaire, en microbiologie et biochimie, en analyse sensorielle, et d'appréhender plus concrètement les exigences à respecter lors du lancement d'un nouveau produit. Il permet également le partage d'expérience et le transfert de connaissances grâce au soutien et l'expertise des entreprises locales.

Pour plus d'informations :

<http://defiab.e-monsite.com/>

<https://bieremicromegas.com/>

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.