Ecrit par Echo du Mardi le 11 mars 2022

Avignon Université : les bières médaillées à l'honneur le 17 mars



Il y a quelques jours avait lieu le concours de bières artisanales d'Avignon. Un groupe d'étudiants du département Génie biologique de l'Institut universitaire de technologie (IUT) d'Avignon Université a obtenu une médaille d'argent pour sa bière 'Green gose'.

Aux saveurs de basilic et de citron caviar, cette dernière a été réalisée dans le cadre du concours national étudiants Déf'IAB, organisé tous les deux ans par le département Génie biologique de l'IUT de Saint-Brieuc. 11 étudiants lauréats auront droit à une cérémonie de remise des médailles organisée jeudi 17 mars à partir de 17h30, dans l'amphithéâtre de l'IUT (337 chemin de Meinajaries).

Un « tremplin »

« Cette cérémonie est l'occasion de féliciter nos étudiants pour leur belle performance. Ils ont concouru

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 11 mars 2022

pour la première fois aux côtés de brasseurs professionnels. Ce concours représente un véritable tremplin pour leur vie professionnelle », expliquent Céline Bourgeois et Michel Jobin, tous deux enseignants du département Génie biologique de l'IUT, et respectivement cheffe du département Génie biologique, et responsable du DU Technicien de process brassicole.

La 2e édition du concours de bières artisanales d'Avignon s'est tenue le 5 février dernier dans les locaux de l'Institut universitaire de technologie (IUT) d'Avignon Université. 47 brasseries de France et de Belgique étaient représentées avec 196 échantillons. Les dégustateurs, répartis sur 13 jurys, ont attribués 113 médailles dont 31 pour le département du Vaucluse.

La microbrasserie pédagogique

Depuis 2018, l'IUT a installé dans ses locaux une microbrasserie pédagogique qui permet la fabrication de bières à partir de houblon cultivé par les étudiants. Ce projet va au-delà de ses missions d'enseignement en apportant également son soutien et son expertise aux brasseurs qui le désirent. Depuis 2019, un diplôme universitaire Technicien de process brassicole est aussi proposé aux professionnels souhaitant se former au métier de brasseur en apprenant les techniques de brassage tout en acquérant des notions économiques et réglementaires.

L.M.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !