

## Déf'IAB : une bière verte et bio pour tous vos apéros !

Il ne s'agit pas ici de vous faire l'article d'une énième bière corse qui sortirait bientôt sur les marchés : si l'engouement autour de cette boisson n'est plus à démontrer, notre démarche est d'ordre purement pédagogique.

Pour autant, nous nous sommes lancé le défi de réaliser, dans le cadre de nos études, un breuvage de qualité, selon un cahier des charges précis, que nous allons vous détailler ici, de manière à présenter un produit original et qui de manière tangible, pourrait s'intégrer dans le contexte économique et environnemental réaliste que nous connaissons !

**Notre projet** : la réalisation d'une bière nustrale !

**Le contexte** : notre action s'inscrit dans le cadre d'un concours inter-IUT de fabrication d'une bière originale sur un thème donné.

A l'initiative de l'IUT de St Brieuc en Bretagne, il s'adresse à tous les étudiants en Génie Biologique option Industries Agro-Alimentaires et Biologiques.



**Le thème 2021** : une bière VERTE

Comment avons-nous choisi de décliner cette thématique ?

- Son **goût** : il sera frais et acidulé ;
- Ses **ingrédients** : issus de l'agriculture biologique en circuits courts, locaux et Bios, ils donnent toutes ses lettres de noblesse à ce breuvage patrimonial ;
- Sa **coloration** : verte aussi, au premier sens du terme, grâce à des colorants naturels ;
- Son **packaging** : en bois, il pourra devenir un nichoir à oiseaux ;
- Son **étiquetage** : il sera issu de papier recyclé ;
- Son **conditionnement** : une bouteille en verre consignée ;
- **Ecoconception** : l'utilisation de fruits invendus car ils ne respectant pas les « normes » de calibrage nécessaires à leur commercialisation.

**Qui sommes-nous ?**

3 étudiantes en 2<sup>ème</sup> année de Génie Biologique option IAB à l'IUT de Corse.

Une filière technologique et professionnalisante qui forme les techniciens de demain en analyse et production dans le domaine de l'agroalimentaire.

**Notre bière**

- Son **nom** : *Speranza*, comme l'espoir, symbolisé par la couleur verte, que nous plaçons en une boisson qui intègrerait la dimension du développement durable dans sa fabrication.
- Sa **couleur** : verte également grâce à des ingrédients naturels, pour la distinguer des autres bières.
- Son **slogan** : « le bio c'est l'espoir, SPERANZA, c'est l'avenir ! »

## Les étapes de fabrication

- Réflexion
- Brassage
- Coloration
- Aromatisation
- Mise en bouteille
- Packaging
- Etiquetage



## Nos partenaires

- **L'Université de Corse** à travers la Halle Technologique et le **Fablab** : en effet, nous brassons dans les locaux de l'Institut Universitaire de Technologie doté du matériel nécessaire ; quant au Fablab, il nous fournit un appui technique et des outils de design précieux dans la réalisation d'un packaging innovant sur une idée de conception des étudiants en **DUT Techniques de Commercialisation**.
- Les **tuteurs** : nos enseignantes, Christine CHANCOGNE et Vaninna LORENZI respectivement professeur agrégé de Biochimie Génie Biologique et Maître de Conférence en Biochimie, qui nous accompagnent dans cette aventure.
- Le **département TC** : d'autres étudiants de l'IUT de Corse, encadrés par leur enseignante Lara GARANDEL, nous aident dans leur spécialité : le commerce. Les 2èmes années nous guident en effet dans notre réflexion sur le positionnement de notre produit en réalisant une étude de marché, en définissant un mix-marketing ainsi qu'un bilan économique de la fabrication et un packaging adapté à notre cible.
- Le **département HSE** : nos camarades en DUT Hygiène, Sécurité, Environnement ont également été intégrés à notre démarche. Leur rôle : sensibiliser les consommateurs aux dangers de l'alcool. Pour cela, ils ont imaginé, à partir d'un QR-Code sur l'étiquette de la bière, donner accès à différents supports de communication (clips vidéos, BD). Par ailleurs, ils véhiculeront ce message lors d'une journée d'exposition à la Bibliothèque Universitaire, en partenariat avec la Médecine Préventive. Ils sont encadrés dans ce projet par leur tutrice Laurence TRAMONI.
- L'**arboriculteur** : **Patrick BERGHMAN** installé sur la commune de San Nicolao. Il a accepté de nous donner des fruits invendus issus de l'agriculture biologique de son exploitation : kiwis et citrons verts.

## Le calendrier

- **Dégustation** : le 15 décembre 2021, rendez-vous à l'IUT de Corse pour découvrir notre premier breuvage.  
2 bières en concurrence pour choisir la meilleure et définir des axes d'amélioration.  
Support : un questionnaire sensoriel nous permettant de les évaluer sur un plan olfactif, gustatif et visuel.
- **2<sup>nd</sup> brassage** tenant compte des remarques suite à la dégustation
- **Concours final** : envoi du produit pour le 4 mars à St Brieuc pour une dégustation devant un jury professionnel et amateur le 8 mars.

Les critères de sélection du Def'IAB :

- le goût de la bière
- le respect du thème
- le dossier technique
- l'affiche publicitaire
- le packaging

## Comment nous joindre ?

- Emma GILLET : 07 81 12 43 88
- Mélissa CLOTTES : 06 85 20 88 15
- Léa PINZUTI : 07 83 87 03 14

Voici notre joyeuse équipe lors de la fabrication artisanale de notre bière

Avant dégustation...



Et après ☺ !



*Attention : l'abus d'alcool est dangereux pour la santé*