

# Le département Génie Biologique remporte le prix de la meilleure bière du déf'IAB 2022 !



Pour sa 2ème participation au Déf'IAB, concours brassicole national inter-IUT, le département Génie biologique de Mont de Marsan est de nouveau récompensé par l'obtention du prix de la meilleure bière, avec la bière "Locavor\*".

## La bière "Locavor", un projet local soutenu par des acteurs locaux

Le projet a été mené par **4 étudiants de 2ème année de DUT Génie Biologique** : Amélie Brifeille, Elisa Crehen, Romane Garnier et Martin Lyon. Ils ont été accompagnés par Yannick Maurice de la brasserie artisanale **Micromégas** créée en 2017 et située au cœur de Saint Sever. L'équipe pédagogique de l'IUT Génie Biologique a également contribué à l'aboutissement du projet, en particulier Karine Ricaud, maître de conférences en microbiologie, Mikael Rey, enseignant en microbiologie et Marine Etchegoyhen, responsable de la halle technologique.



La bière a été élaborée **au sein de la halle technologique de l'IUT des Pays de l'Adour** à Mont de Marsan, qui s'est doté d'une **nano-brasserie**, équipement financé par un projet région, et soutenu par le Conseil départemental des Landes, l'agglomération de Mont de Marsan ainsi que le collège Sciences et Technologies pour l'Energie et l'Environnement (STEE) de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour.

## Une bière « verte » à plus d'un titre

Le résultat de plusieurs mois de travail est l'élaboration d'une bière blanche type "Witbier" infusée avec des feuilles de poivre blanc et de la lime de Padoue produits localement, conditionnée dans une bouteille recyclée.

A la dégustation, la "Locavor" se révèle rafraîchissante, légèrement acidulée, présentant des saveurs épicées et fruitées, avec peu d'amertume.

### Les ingrédients sont issus du territoire local :

- \* houblon de Charente fourni par l'entreprise "Gilles Hop'Land Trebaol", une houblonnière bio située à Liposthey,
- \* levure et malt Charentais fournis par la brasserie Micromégas de Saint Sever,
- \* lime de padoue et feuilles de poivre blanc produits par Thierry Dupouy, pépiniériste situé à Eugénie-les-Bains.

*La lime de Padoue est un agrume originaire d'Asie du Sud Est qui se situe, à la dégustation, entre le citron et le pamplemousse. Le poivre blanc est, quant à lui, originaire de Kerala, ville du Sud-Ouest de l'Inde, dont les feuilles viennent relever le goût.*

Les étudiants de l'équipe ont en outre organisé une conférence sur les dangers de l'alcool, en partenariat avec la Maison étudiante de Mont-de-Marsan, auprès d'une cinquantaine d'étudiants.



## Le Concours Déf'IAB

Le concours Déf'IAB est un concours brassicole ouvert à l'ensemble des IUT Génie Biologique et organisé chaque année par l'IUT de Saint-Brieuc. Cette année 14 équipes concourraient pour présenter leur bière sur le thème de la « bière verte » : verte par sa couleur, verte par la sélection des ingrédients, verte par son éco-conception...

Chaque bière en compétition est évaluée à l'aveugle (aspect visuel, arôme, goût en bouche, plaisir procuré par la dégustation...) par un jury composé de brasseurs, œnologues et de consommateurs avertis.

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 : [concours Défilé](#)

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