

Journée Internationale de la Bière - 4 août 2023,

Les ENIL de Bourgogne-Franche-Comté, impliquées dans le secteur brassicole pour ses formations, sa production et ses R&D, dressent un état des lieux chiffré

Les données concernent l'année 2022 ainsi que les deux établissements.

8 300
litres

de bière bio Polinoise
produits en 2022

7
sortes de bières
bio en 2022

Bière blanche, bière blonde,
bière ambrée, 4 spéciales :
bière de Printemps Saison,
Dubbel, Sarrasin sans
gluten, Milk Stout de Noël

Du matériel de pointe
de fabrication brassicole :

- 1 plateforme de microbrasserie de 2 à 5 hl
- 4 pico-brasseries de 20l,
- 11 fermenteurs de 1 à 10 hl,
- 6 fermenteurs de laboratoire de 2 l,
- 1 conditionneuse isobariométrique

3 formations

en lien avec la bière :

- Un titre brasseur en formation continue
- Une licence pro BGB* en formation scolaire, en alternance et en formation continue
- Des stages de perfectionnement en technologie brassicole

*BGB : Biotecnologies et génie des procédés appliqués aux boissons

13

professionnels

dont 5 formateurs,
3 gestionnaires de
productions/ suivi analytique/
commercialisation,
3 techniciens en R&D et
2 responsables administratifs

Recherche & Développement :

- travail avec Brasseurs de France sur les effluents en brasserie,
- appuis techniques sur de nouvelles recettes de bières,
- analyses en laboratoire de bières

Le réseau de vente :

96 % dans le Jura
(dont 41% de vente par
le magasin de l'ENILBIO
de Poligny, 21 % par
des détaillants, 12%
par des grossistes)

Des partenaires et
fournisseurs régionaux :

- fûts et étiquettes :
Jura (39)
- verrerie :
Côte d'Or (21)
- malt bio :
Saône-et-Loire (71)

Impliquées dans le milieu
brassicole

- Animations et conférences autour de la bière
- Participation à des concours en tant que jury ou organisateur