

NOUVEAUTÉ DE LA RENTRÉE 2024

ENILEA POLIGNY ET L'UNIVERSITÉ HAUTE-ALSACE S'ASSOCIENT ET PROPOSENT UNE **FORMATION LICENCE PRO BIÈRES ET SPIRITUEUX**, DISPONIBLE DÈS LA RENTRÉE PROCHAINE.

Vous êtes intéressés par le monde de la brasserie et de la fabrication de boissons fermentées distillées ?

La Licence pro BIERES ET SPIRITUEUX répond à vos attentes et ouvre dès septembre 2024. Le campus jurassien, en association avec l'UHA - Université de Haute-Alsace - propose à la rentrée, une nouvelle licence professionnelle *Valorisation des Agro-ressources, parcours bières et spiritueux*. Cette formation niveau Bac +3, d'une durée d'un an, s'adresse à la fois aux étudiants détenteurs d'un niveau bac +2 ou à un public en reconversion professionnelle. L'année s'effectue en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation), alliant des apprentissages sur les campus de Poligny et de l'Université de Haute-Alsace à Colmar. Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes !

Une nouvelle formation Bières et spiritueux dès septembre 2024

ENILEA campus de Poligny propose, depuis maintenant 15 ans, une Licence Professionnelle Biotechnologies et Génie des Procédés appliqués aux Boissons. Engagée dans une nouvelle dynamique, notamment depuis la fusion de ses deux campus en janvier 2024, l'école jurassienne a décidé de faire évoluer son cycle de formation existant avec pour objectif de répondre au mieux aux attentes et aspirations des apprenants ainsi qu'aux problématiques de recrutement que rencontrent les entreprises.

Dès septembre 2024, en collaboration avec l'Université de Haute-Alsace, ENILEA campus de Poligny proposera un parcours diplômant Bières et spiritueux, niveau Bac +3. La Licence Professionnelle Valorisation des Agro-ressources, s'adresse à la fois aux apprenants dans le cadre de leur apprentissage, détenteur d'un diplôme de niveau 5, et aux salariés dans le cas de professionnalisation ou de reconversion. L'objectif poursuivi est de former et garantir le niveau technique, la professionnalisation et l'employabilité de futurs techniciens de production dans le domaine des boissons et brasseurs.



Le parcours de formation Bières et spiritueux vise à permettre aux apprenants de :

- **développer des connaissances fondamentales et des compétences professionnelles** permettant de comprendre et conduire des opérations de brasserie,
- participer aux opérations de **vinification et de distillation**,
- cultiver les compétences nécessaires à la **gestion d'unités de production de fabrication de boisson** et à la **conduite de projet**.



L'ensemble du cursus de formation, **pensé conjointement par les deux campus**, répond aux besoins de recrutement en techniciens et agents de maîtrise de production des entreprises des boissons fermentées et alcoolisées et de création d'entreprise des jeunes générations.

La formation, qui alterne entre 18 semaines à l'école (dont 12 à ENILEA Poligny) et 34 semaines en entreprise, s'appuie sur les équipes pédagogiques et les plateaux techniques de l'**UHA** et d'**ENILEA** (laboratoire de biotechnologie, microbrasserie, laboratoires analytiques..).

LE SAVIEZ-VOUS ?

La France est historiquement le premier producteur de malt dans le monde : 20 malteries produisent environ **1,4 million de tonnes de malt par an**, dont 75% du tonnage se destine à l'exportation.

Le marché de la bière en France représente un chiffre d'affaires de 4,43 milliards d'Euros (*source IRI 2021*) avec une production de **21 300 000 hectolitres par an** (*source Eurostat 2021*).

Quant aux spiritueux, le secteur emploie **151 500 personnes** et selon une enquête de la FFS (*Fédération Française des Spiritueux*) en avril 2023, 69% des entreprises du secteur sont confrontées à des difficultés de recrutement.



Zoom sur les conditions d'accès à la formation :

- être titulaire d'un diplôme de niveau 5 (BAC +2),
- si le candidat est en reconversion, il devra suivre une mise à niveau, organisée en auto-formation, via la plateforme de formation à distance Webalim où sont accessibles des modules de formation en microbiologie, biochimie et technologies des boissons,
- trouver une entreprise pour effectuer son année d'alternance.

– Pour tout complément, contacter le service recrutement d'ENILEA Poligny par téléphone au **03.84.73.76.76** ou par email à **recrutement.poligny@educagri.fr**.

Une fois diplômés, les apprenants pourront prétendre à des postes de brasseur-malteur, de cidrier, de technicien en boissons fermentées (Kéfir, Kombucha...) ou en boissons distillées, de technicien d'expérimentation en recherche-développement, de caviste ou encore de technico-commercial. Ce parcours peut être également une première étape avant de créer sa propre entreprise.



Une nouvelle licence professionnelle qui répond à des besoins de recrutement croissants

Le marché de la bière a explosé durant les dernières décennies. Le chiffre d'affaires du secteur brassicole a progressé de 86% entre 2006 et 2020, pour atteindre environ 4,5 milliards d'euros en 2020. Le développement des micro-brasseries explique en partie cette évolution. On en compterait environ 2600 début 2024*.

On estime que le secteur brassicole français compte environ 100 000 emplois de l'amont à l'aval. 8000 emplois concernent la production en 2022, dont les 2/3 pour les micro-brasseries**. Les effectifs ont largement progressé avec le développement des microbrasseries mais également avec le développement des capacités de production industrielles.



L'univers des micro-brasseries est en évolution :

- la répartition ainsi que la prédisposition de ces brasseries a basculé sur la production de boissons distillées, et des boissons fermentées telles que kéfir ou kombucha, qui reste à l'échelle artisanale,
- le secteur tend peu à peu vers une forme de maturité ; les compétences brassicoles ne suffisent et les dirigeants doivent également intégrer des problématiques économiques, commerciales, réglementaires, sociales, d'investissements...

Enfin d'autres opérateurs, agriculteurs, cueilleurs.... valorisent leurs ressources végétales dans la production de bière, kéfirs, kombuchas, liqueurs

C'est en ce sens que la **Licence Professionnelle Valorisation des Agro-ressources parcours Bières et spiritueux** a été imaginée conjointement par les deux écoles. L'objectif est bien de répondre à une demande croissante de recrutement émise par les entreprises tout en formant au mieux les futurs salariés de ces mêmes entreprises. ENILEA et l'Université de Haute-Alsace souhaitent offrir toutes les clés de compréhension aux apprenants avant qu'ils ne s'insèrent dans le monde du travail.

*Source : Projet Amertume

** Source : Brasseurs de France

À propos d'ENILEA Besançon-Mamirolle et Poligny École des savoir-faire de demain



ENILEA est l'École Nationale de l'Innovation, des Laboratoires, de l'Eau et de l'Alimentation, née de la fusion de l'ENIL de Besançon-Mamirolle et de l'ENILBIO de Poligny en janvier 2024. Ce lycée d'enseignement technologique et professionnel public dépend du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire. À ce titre, l'école assure des formations initiales allant du CAP et seconde à la licence professionnelle, voire au Master, de même que de la formation continue, de la transformation, de la valorisation de produits laitiers et de l'expertise. ENILEA est une école publique, gratuite et reconnue par les filières professionnelles avec lesquelles elle travaille. Elle forme des apprenants et professionnels dans des filières génératrices d'emplois d'avenir - l'alimentation, la transformation laitière, les laboratoires, la qualité et l'eau. C'est à la fois une famille et une école-entreprise dont l'accompagnement, le savoir-faire et l'esprit d'innovation sont les véritables forces. Les deux campus francs-comtois dispensent 30 formations scientifiques, professionnalisantes, techniques et pratiques. Chaque année, les deux campus accueillent ou forment en entreprise plus de 1500 apprenants de la formation initiale et stagiaires de la formation continue.

À propos de l'Université de Haute-Alsace

L'Université de Haute-Alsace regroupe 5 campus à Mulhouse et à Colmar. Plus de 11 000 étudiants y suivent près de 200 formations. Sont également présents sur les différents campus une quinzaine de laboratoires de recherche et antennes de recherche.
En savoir plus : <https://www.uha.fr/fr/index.html>

