

La Ferté-Macé

Des lycéens découvrent la fabrication de la bière

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | samedi 6 octobre 2018

196 mots | -



Les lycéens lors de la découverte du processus de la fabrication de la bière. - Crédit: Ouest-France

Dans le cadre de l'enseignement d'exploration MPS (Méthodes et pratiques scientifiques) et sur le thème **Science et aliments**, 22 élèves de seconde du lycée des Andaines ont visité la brasserie de Jérôme Goulard **La Trotteuse** à Saint-Brice-sous-Rânes.

Sur l'exploitation familiale de polyculture (maïs, blé, orge, avoine) et d'élevage de bovins et chevaux, Jérôme Goulard a présenté son activité de brasseur qu'il pratique depuis trois ans. Il a ouvert les portes de sa brasserie pour présenter aux élèves les différentes étapes de la transformation de son orge en bière : le maltage ; le concassage, le brassage, la filtration et l'ébullition, la fermentation puis la mise en fûts ou en bouteilles ce qui représente 45 jours pour obtenir le produit fini. Jérôme Goulard a également présenté le développement de son entreprise et témoigné sur son parcours scolaire et professionnel.

Selon Anne Cuillandre professeur de physique et chimie : « **Les élèves ont maintenant pour tâche au lycée de reproduire les différentes étapes de la fabrication d'une bière et les analyser d'un point de vue physico-chimique et biologique** ».