

La recherche scientifique au service de la qualité de la bière

David De Schutter

Anheuser-Busch InBev

T 0032 16 27 67 20

E David.DeSchutter@ab-inbev.com

W <http://www.ab-inbev.com/>



Depuis 1995, le Fonds accorde des bourses à des étudiants prometteurs afin qu'ils obtiennent leur Doctorat en Sciences Brassicoles. L'objectif est de stimuler la carrière de jeunes scientifiques, et de faire avancer la connaissance technique et scientifique du malt et de la bière. Cette bourse est octroyée annuellement sur base d'un concours ouvert aux meilleurs laboratoires de recherche dans le monde, et permet chaque année à un lauréat de poursuivre une thèse de doctorat pour une durée pouvant aller jusqu'à 4 ans.

Au fil des ans, cette bourse brassicole a non seulement permis de soutenir la recherche scientifique au niveau belge, mais également à un échelon européen en Irlande, en Allemagne et en Hongrie, ainsi que dans des laboratoires de classe mondiale aux États-Unis et au Canada. Elle a ainsi ouvert la porte à des découvertes notables en matière de goût et de stabilité colloïdale (M. Poeschl, D. Callemien), de goût et de fermentation (A. Faltermaier, B. Schnitzenbaumer, A. New), de chimie du houblon et des arômes (G. Lermusieau, J. Gros), ainsi que des aspects sanitaires des différents composants du malt et de la bière (V. Jerkovic, M. Krahl, K. Cattoor). Les sujets de thèses de doctorat actuellement soutenues par le Fonds concernent notamment la levure et la fermentation bactériologique de différentes céréales (C. Almager, dans le groupe du professeur Thomas Becker - Technical University of Munchen, Allemagne et L. Peyer, dans le groupe du professeur Elke Arendt - University of Cork, Irlande), et la science du houblon et des arômes (D. Sharp dans le groupe du professeur Thomas Shellhammer - Oregon State University, USA).

Soutenir la qualité du futur

Le Comité Scientifique responsable de l'attribution des bourses bras-

sicoles InBev-Baillet Latour s'attache à ce que les thèses de doctorat en cours couvrent les sujets les plus pertinents pour l'industrie de la bière. Depuis 1995, l'attention a évolué de l'étude de la stabilité du goût à celle de la stabilité colloïdale, à la chimie des matières premières et du développement de nouvelles bières et boissons alternatives grâce à une fermentation différente des céréales. « L'objectif principal est de comprendre comment créer une large palette de saveurs naturelles par la sélection pointue de matières premières associée aux procédés de brassage et de fermentation les plus adéquats », précise Jérôme Pellaud, responsable des bourses brassicoles InBev-Baillet Latour.

Un tremplin humain et scientifique

Tous les étudiants que le Fonds a soutenus pour leur thèse de doctorat ont très rapidement trouvé des opportunités professionnelles porteuses pour l'avenir. « Ils ont tous choisi de continuer à nourrir leur passion pour les sciences brassicoles en général, et celles du brassage en particulier ». Certains d'entre eux ont poursuivi leur carrière académique par le biais de post-doctorats, tandis que les autres ont rejoint des entreprises actives soit dans la production brassicole, soit dans l'approvisionnement de matières premières ou de technologies essentielles pour celle-ci. Au cours du temps, plusieurs d'entre eux ont rejoint AB InBev. « Dans ce contexte, le soutien du Fonds InBev-Baillet Latour pour les sciences brassicoles représente une extraordinaire opportunité d'identifier les talents de demain. Ce sont eux qui guideront l'industrie brassicole vers son évolution future. »