

Création de bières fruitées de la forêt boréale

Projet conjoint:

Microbrasserie St-Pancrace

et

Centre d'expérimentation et de développement de la forêt boréale du Cégep de Baie-Comeau

Émergence du projet

Comment c'est construit l'idée :

- **Forum Bioalimentaire 2014**
- **Conférence à Forestville**
- **Projet Grande Cuvée février 2015 (IDManic, MEIE et SADC)**

Recherche d'un partenaire pour aller plus loin plus vite

- **Rencontre du CEDFOB en 2015-2016**

LE NORD. NOS LÉGENDES.

Centre d'expérimentation et de développement en forêt boréale

Objectifs du St-Pancrace

S’inspirer de la richesse de la Côte-Nord pour développer des bière aux arômes uniques et qui représentent notre région ;

Développer des partenariats avec les entreprises régionales, notamment les cueilleurs, les cultivateurs et les transformateurs;

En connaître plus sur les épices et fruits nordiques et développer une certaine expertise.

Objectifs de recherche

- Inventaire et analyse des propriétés chimiques petits fruits
- Identification des fournisseurs et périodes de récolte fruits
- Production et évaluation de 64 bières fruitées

Développer des recettes d'intérêt

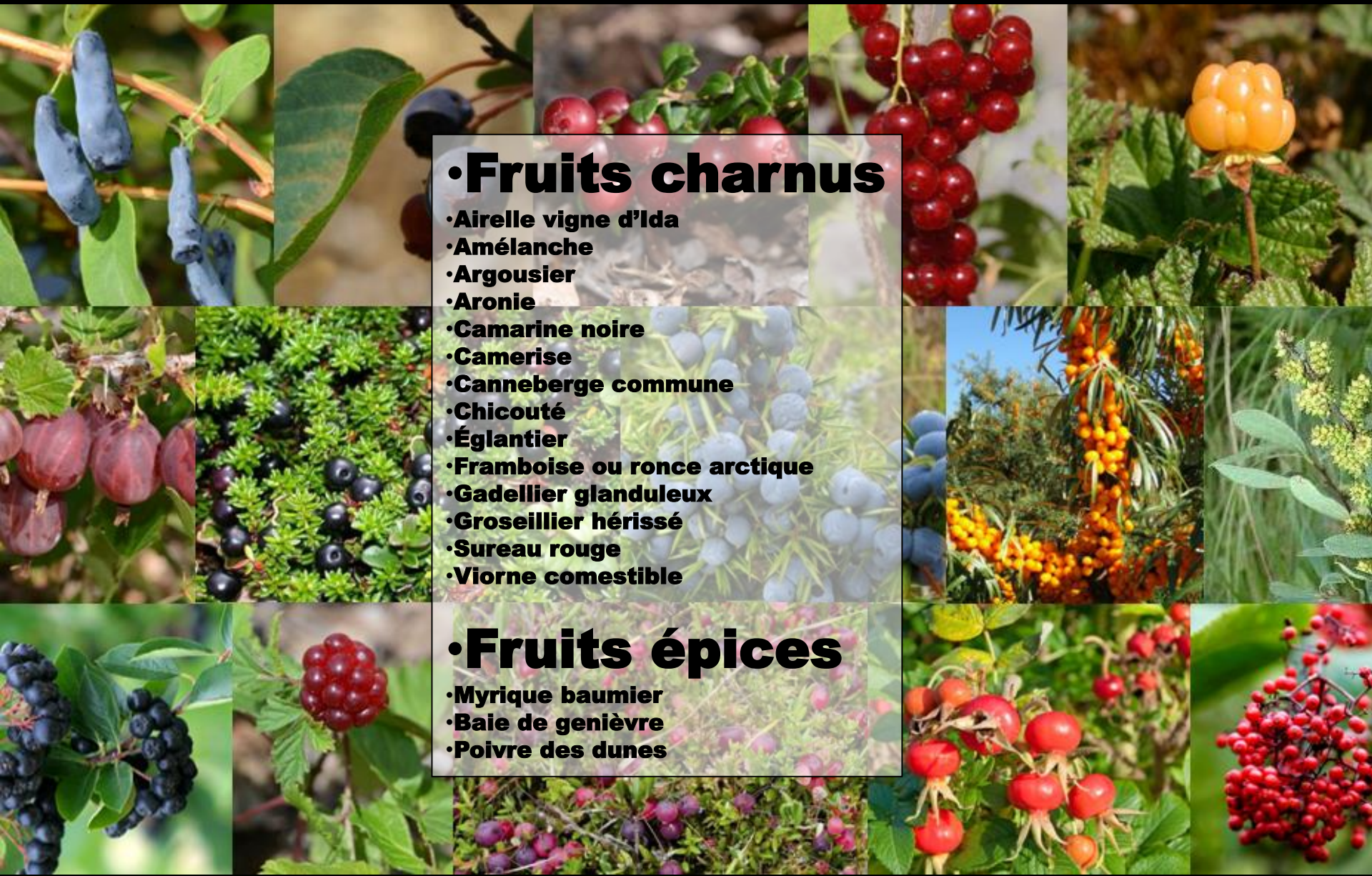
Bonnes bières

Objectifs de recherche

- Inventaire et analyse des propriétés chimiques petits fruits
- Identification des fournisseurs et périodes de récolte fruits
- Production et évaluation de 64 bières fruitées

Qualités organoleptiques (ex. goût) de la bière
et
Conservation du produit

Méthodologie : 17 petits fruits à l'étude



•Fruits charnus

- •Airelle vigne d'Ida
- •Amélanche
- •Argousier
- •Aronie
- •Camarine noire
- •Camerise
- •Canneberge commune
- •Chicouté
- •Églantier
- •Framboise ou ronce arctique
- •Gadellier glanduleux
- •Groseillier hérissé
- •Sureau rouge
- •Viorne comestible

•Fruits épices

- •Myrique baumier
- •Baie de genièvre
- •Poivre des dunes

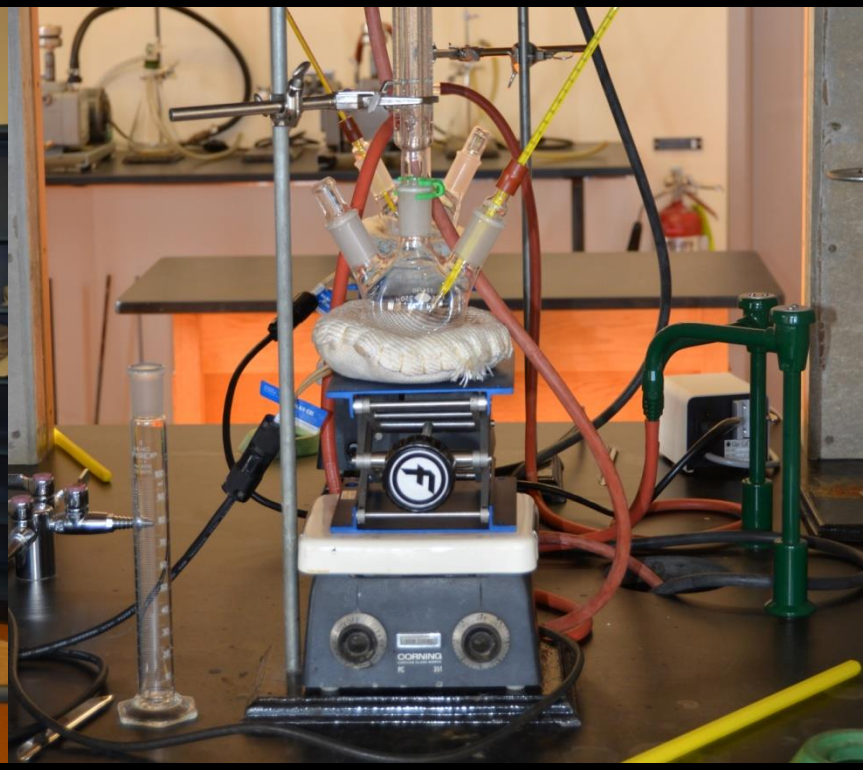
Analyses chimiques des petits fruits

CEDOB

St-PANCRACE
MICROBRASSERIE

Méthodologie : Analyse chimique petits fruits





ANTIOXYDANTS : CATÉCHINE = CONSERVATION

CED OB

St PANCRACE
MICROBRASSERIE

Méthodologie : Analyse chimique petits fruits

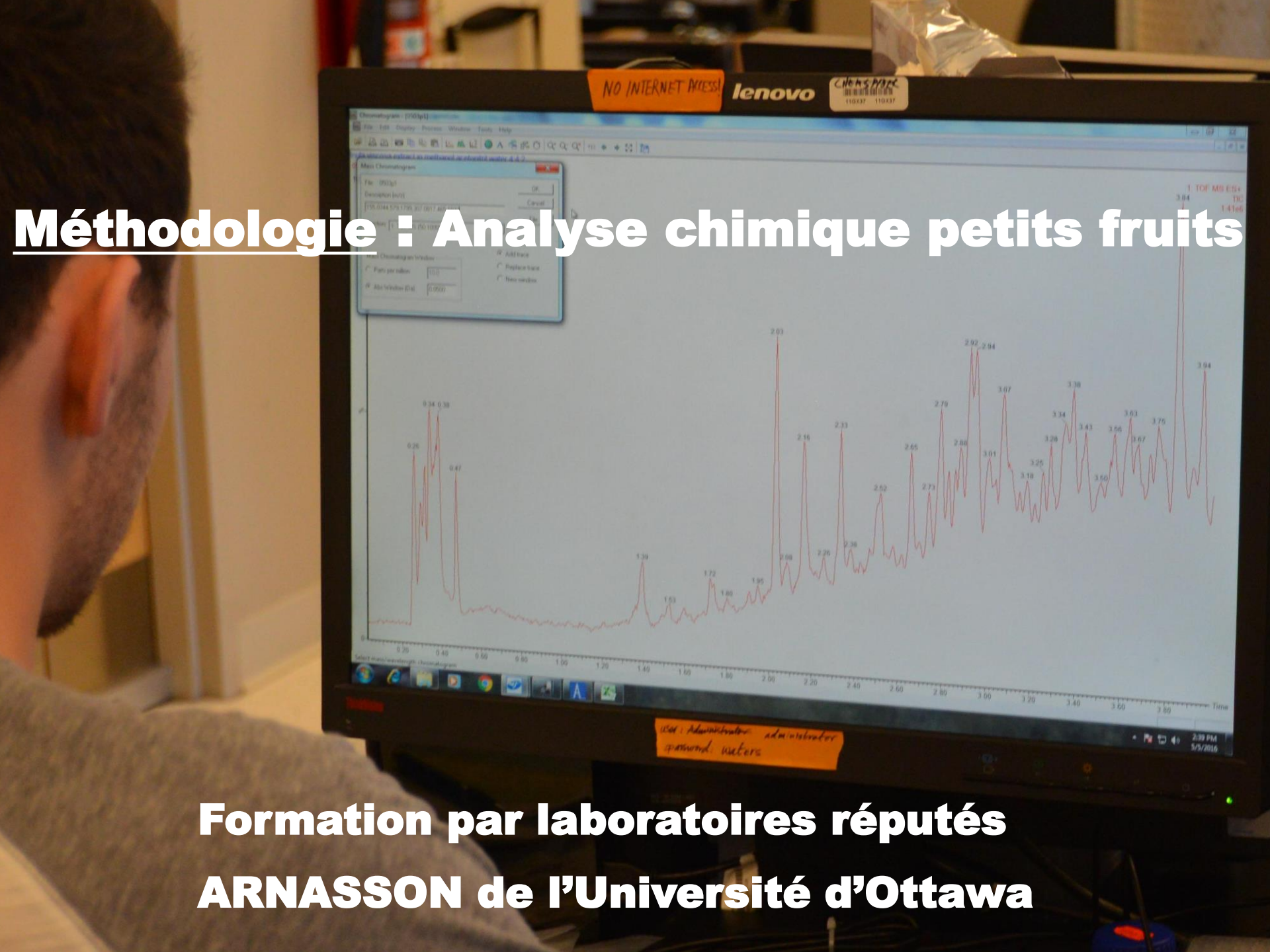






Formation par laboratoires réputés

CUERRIER de l'Université de Montréal



Méthodologie : Analyse chimique petits fruits

Formation par laboratoires réputés

ARNASSON de l'Université d'Ottawa

Étapes de production de la bière fruitée

CED OB

St PANCRACE
MICROBRASSERIE

Méthodologie : Essais

Étapes de production





BRASSAGE

CEDOB

STPANCRACE
MICROBRASSERIE

Méthodologie : Essais

Étapes de production





FERMENTATION EN 2 ÉTAPES

Méthodologie : Essais





PRÉPARATION DES PETITS FRUITS :
2 quantités 1 et 3,5 kg

Méthodologie : Essais







PRÉPARATION DES PETITS FRUITS : 3 types d'injections



MISE EN TOURIES
Préparations fruits + Bière



FERMENTATION EN TOURIES
1 mois

Méthodologie : Étapes production



SUIVI TOURIES

Densité (fermentation)

Méthodologie : Étapes production



SUIVI TOURIES
Évolution du goût

Méthodologie : Embouteillage





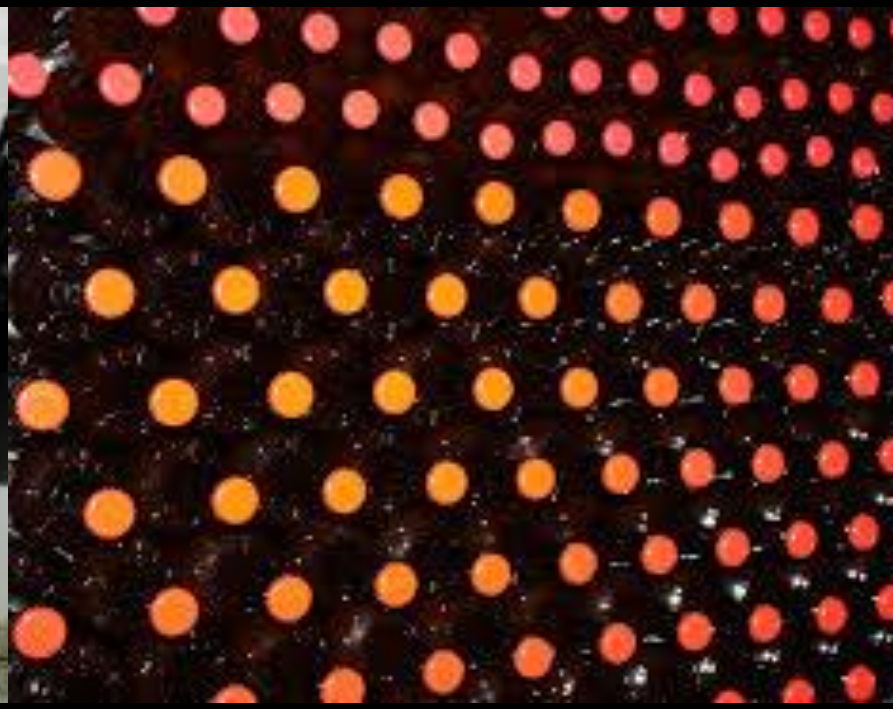
MISE EN BOUTEILLE DE 500 ML

CED OB

St PANCRACE
MICROBRASSERIE

Méthodologie : Embouteillage





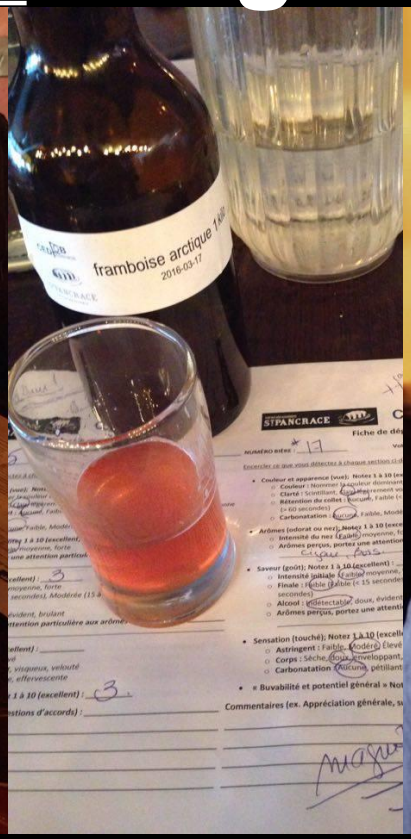
REFERMENTATION EN BOUTEILLE
20 jours

CEDOB

ST-PANCRACE
MICROBRASSERIE

Méthodologie : Dégustation







ÉVALUATION BIÈRES
Équipe de recherche + amateurs

Méthodologie : Dégustation



DÉCOUVERTE DES FRUITS
par les panélistes



Qualités organoleptiques : visuel



Qualités organoleptiques : nez



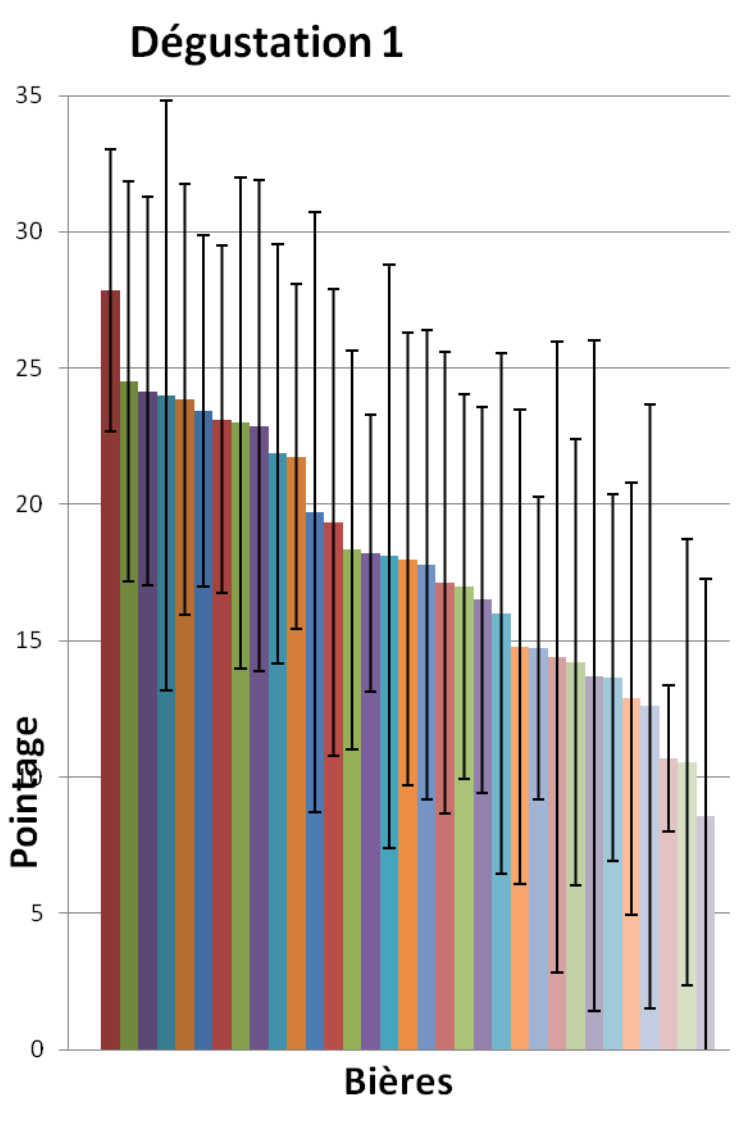
Qualités organoleptiques :
texture et goût



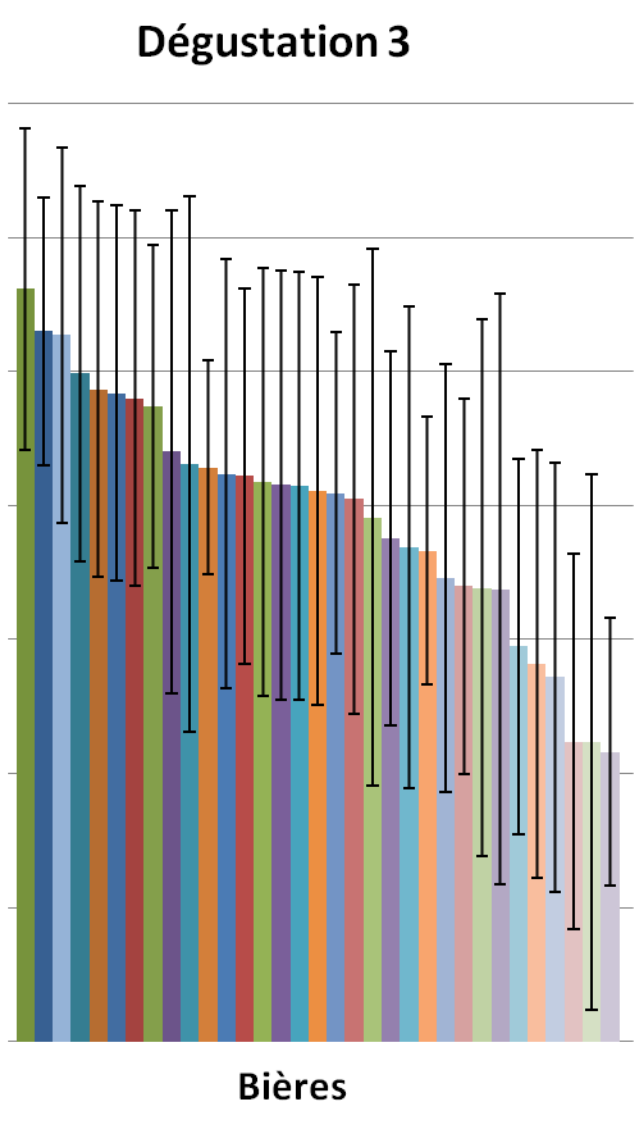
Résultats
64 essais de bière :

Accélération du processus recherche recettes d’intérêt

Résultats : Dégustation





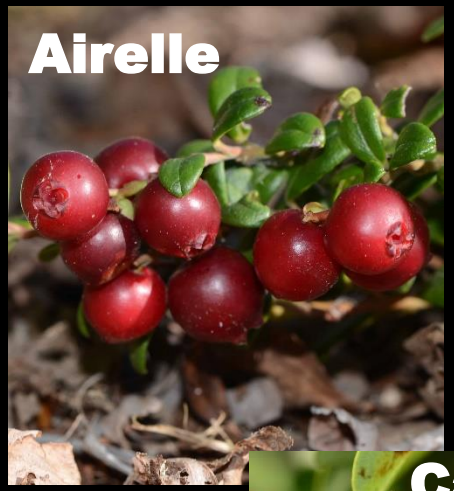


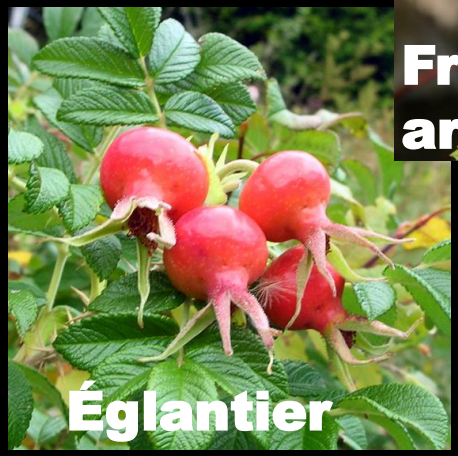


Résultats : Dégustation

Favoris =











Résultats : Dégustation

Conservent bien =











Forte Capacité antioxydante

Résultats

Déception de certains fruits (Viorne)
Pectine
Acide benzoïque (chicouté)
Réaction avec les levures (chatons d'aulne)
Composé volatile de certains fruits
Qualités et conservation de la bière : temps 1, 3 et 6 mois



Résultats

Commercialisation de bières :

- Blonde à la camerise
- Gruit au thé du labrador, tanaisie et pousse de sapin
- IPA à l'églantier
- Saison au chaton d'aulne
- Sure airelle et argousier
- Sure camerise et bleuet
- Triple à l'amélanche
- Triple à l'argousier
- Triple à la chicouté







Résultats : réseautage avec fournisseurs

Produits sauvages de la Côte-Nord — Trésors des Bois

APAQ
L'association des producteurs d'argousier du Québec

Ferme Manicouagan

Confiserie La Mère Michèle

Le Grenier boréal
Coop de solidarité agroforestière de Minganie

Cueilleurs et producteurs petits fruits nordiques

Résultats pour l'entreprise :

- **Accélération du R&D du St-Pancrace grâce au CEDFOB et des partenaires financiers**
- **Développer un horaire de production qui intègre le calendrier de récolte**
- **Achat de fruits et d'épices auprès d'entreprises de la région**
- **Renforcement de l'identité du St-Pancrace comme microbrasserie qui met en valeur les fruits et épices de la Côte-Nord**

Résultats



Réussites

- **Prix de l'ADRIQ** (association pour le développement de la recherche et innovation au Québec) **et**
- **CRSNG** (conseil de recherche en sciences naturelles et en génie du Canada)

Partenaire financier



Cette recherche est financée par le

Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada (CRSNG)




Merci !