

Erasmus+ mobilité des enseignants de Martinique en Slovénie

Dans la continuité de l'atelier sur les processus de fabrication de la bière est prévu du 14 au 25 Janvier 2019 par le biais de trois mobilités STA entrantes avec les acteurs locaux et slovènes spécialisés dans les boissons fermentées, nous avons pu poursuivre le partenariat à travers une mobilité de formation des enseignants en Slovénie du 5 au 16 décembre 2019.

Nous (**Nicomède PERONET et Marie Françoise NERO**) avons tout d'abord acquis des connaissances et échangé sur les pratiques technologiques de la fabrication de bière à l'institut IHPS (Slovenian Institute of Hop Research and Brewing). Ainsi, nous avons abordé les aspects théoriques. Les chercheurs nous ont également présenté leur matériel pilote à travers des démonstrations très intéressantes. Nous avons assisté aux différentes analyses effectuées par l'institut pour le compte des différents producteurs de bières. Nous avons aussi participé à une séance de formation d'experts en analyse sensorielle des bières.

Nous avons pu ainsi approfondir le lexique technique et professionnel ainsi que les connaissances et savoir-faire techniques qui seront réinvestis auprès des apprenants. Cela nous permettra également de diversifier nos pratiques pédagogiques.

Nous avons pu participer à la mise au point de produits innovants en utilisant le savoir-faire slovène avec des matières premières et ingrédients locaux. Nous avons ainsi pu fabriquer une bière au bois maby (écorce utilisée aux Antilles dans la confection de boissons énergisantes et

rafraîchissantes) et une bière à base de patate douce.

Les essais ont été réalisés dans les locaux de l'entreprise VIZIR BREWERY à CRNOMELJ. Ces essais se sont révélés très encourageants et les résultats pourront être réinvestis à l'échelle locale, au niveau de notre enseignement, de nos projets pédagogiques et au sein de l'organisme d'accueil.

Tout au long de la mobilité, nous avons eu l'opportunité de visiter plusieurs entreprises :

- des entreprises viticoles, où nous avons pu approfondir nos connaissances sur les méthodes de fabrication du vin et découvrir les spécificités liées à la Slovénie ;
- l'entreprise UNION à Ljubljana, fabriquant de la bière, des jus de fruits, des eaux minérales et aromatisées... ;
- une entreprise distillant des huiles essentielles et fabriquant du chocolat ;
- une entreprise artisanale fabriquant des yaourts et des fromages à partir du lait produit à la ferme.

Au cours des échanges avec les responsables de ces entreprises, nous avons pu étudier la possibilité pour eux d'accueillir nos étudiants au sein de leurs unités de production. Ces échanges ont été fructueux et permettent d'envisager de précieuses collaborations.

Sur les plans culturel et linguistique, nous avons pu découvrir des lieux emblématiques du patrimoine de la Slovénie ce qui nous a permis d'échanger avec la population.

Cette mobilité nous permettra également de mieux préparer nos étudiants pour leurs futures mobilités de stage.