



Université de Bretagne Occidentale

Brest,
Le 12/04/23

Invitation



Université de Bretagne Occidentale



IUT
Quimper

Pascal Olivard
Président de l'UBO

Laurence Quéré
Présidente du Conseil d'Institut
IUT Quimper

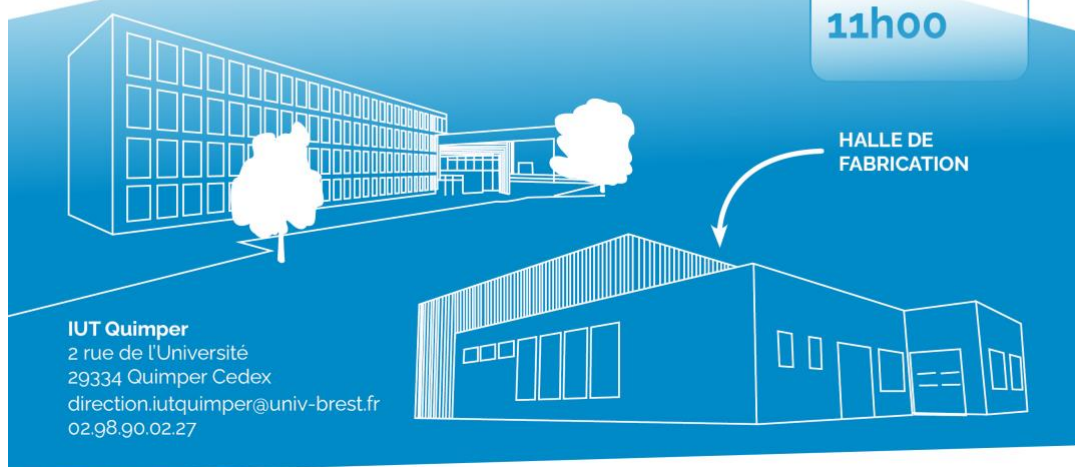
Pascal Le Floc'h
Laure Deschamps
Directeur et Directrice adjointe
IUT Quimper

Ont le plaisir de vous convier à

l'Inauguration de la Halle de fabrication IUT Quimper

Vendredi
14 Avril
2023 à
11h00

En présence et avec le soutien des partenaires de l'opération



IUT Quimper
2 rue de l'Université
29334 Quimper Cedex
direction.iutquimper@univ-brest.fr
02.98.90.02.27

HALLE DE
FABRICATION



Inauguration en présence de Mme Assih, maire de Quimper, Mme Dadkhah, vice-présidente à l'Emploi, à la Formation et à l'Orientation au Conseil régional, Mr de Calan, président du Conseil départemental du Finistère ou son.s.a représentant.e, Mr Olivard, président de l'UBO, Mme Quéré, présidente du conseil d'institut de l'IUT de Quimper, Mr Le Floc'h et Mme Deschamps, directeur et directrice adjointe de l'IUT de Quimper.

A vocation pédagogique, la halle de fabrication est un espace dédié à l'expérimentation pour les étudiants de l'industrie agroalimentaire de l'Institut Universitaire de Technologie (IUT) de Quimper et de l'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne Atlantique (ESIAB)

La halle a été créée à partir de 1977 par l'IUT de Quimper en collaboration avec l'ADRIA dont Claude Bourgeois, professeur de biochimie à l'IUT de Quimper était le directeur à cette époque.

Par la suite, l'ADRIA a cessé le projet sur ce site mais l'IUT de Quimper a conservé la halle.

À partir de 1990 l'ESIAB et l'IUT se sont associés afin d'y dispenser leurs cours de travaux pratiques (TP). Émile Béliard et Pierre Mafart, pilotes du projet, ont également contribué à la réussite et à la modernisation de la halle.

Les travaux de rénovation ont débuté en 2018 et se sont terminés en 2022 pour un budget total de 1 300 000€.

Cette halle technologique a principalement une vocation pédagogique afin de former les étudiant.e.s de l'IUT de Quimper sur des sujets de physique appliquée au génie des procédés alimentaires (GIA), dans l'industrie agroalimentaire.

Bien que la formation des étudiant.e.s soit tournée vers l'élaboration antérieure à la fabrication, sa cuisine permet toutefois de façonner de la bière, du fromage, des conserves de poisson, etc.

Les composantes de l'UBO qui fréquentent ce lieu sont L'ESIAB et l'IUT de Quimper pour son département Génie Biologique, pendant une trentaine de semaines par an, pour une fréquentation de plus de 220 élèves par an.

Une nouveauté apportée par la rénovation : le laboratoire d'analyse sensorielle

Cette halle de fabrication possède un laboratoire d'analyse sensorielle, qui est une nouveauté apportée grâce à cette rénovation et très appréciée par l'ensemble des utilisateurs.

Cette salle, constituée de 17 boxes de dégustation, permettra aux étudiants d'apprendre les méthodes d'analyse sensorielle à partir d'aliments achetés dans le commerce (yaourt, chips, lait fermenté, gâteaux...).

Cette pièce peut aussi servir aux autres formations du tertiaire proposées à l'IUT de Quimper.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Point presse :

> Le vendredi 14 avril 2023 à 11h

IUT de Quimper, 2 rue de l'Université, 29000 Quimper

Contact :

Camille Savina, attachée de presse de l'UBO

camille.savina@univ-brest.fr | 02 98 01 82 34 – 06 65 60 86 91