



Communiqué de presse  
Pour publication immédiate

---

## La Poule : Première 0,5% artisanale du Québec

---

La brasserie artisanale *Le Bien, le Malt* et la chaire CRSNG-UQAR en génie de la conception sont fiers de présenter le produit de leurs efforts communs : **la Poule**, une série de bières artisanales désalcoolisées. Une première au Québec, puisqu'il s'agit de la seule microbrasserie au Québec à offrir de tels produits.

Ghislain Lefebvre, brasseur artisan, caressait l'idée d'une bière désalcoolisée depuis l'ouverture de la brasserie, il y a déjà 1 an. «Nous avons envie de mettre au point un produit original et de qualité afin d'offrir une alternative non alcoolisée et responsable à nos clients, tout en gardant le caractère unique de notre bière artisanale», souligne M. Lefebvre. L'entreprise rimouskoise *Le Bien, le Malt* a à cœur les collaborations régionales, c'est pourquoi M. Lefebvre n'avait pas hésité à faire concevoir et fabriquer un convoyeur à grain par des étudiants de l'Université du Québec à Rimouski (UQAR) à l'hiver 2008. Après cette première réussite, une deuxième collaboration allait de soit et M. Lefebvre a proposé le projet de désalcoolisation de la bière à Mme Suzie Loubert de l'UQAR.

Les projets de conception et d'innovation réalisés en partenariat avec des entreprises permettent aux étudiantEs du département de mathématiques, d'informatique et de génie (DMIG) de l'UQAR de travailler de façon concrète en rencontrant des contraintes réelles. Ils permettent par ailleurs à la Chaire CRSNG-UQAR en génie de la conception de développer des partenariats avec les entreprises et de s'impliquer concrètement dans des projets tout en supportant les étudiants et aux entreprises participantes de s'engager dans des projets d'innovation technologiques. Dans ce cadre de réalisation, le projet a été soumis au groupe d'étudiants de l'hiver 2009 et ce sont Yves Arsenaault, Yannick Januel et Dominic Langelier, sous la supervision des professeurs Jean Brousseau et Jean-François Méthot, professeurs du cours *Conception mécatronique*, qui ont su développer un système de désalcoolisation adapté aux besoins de l'entreprise.

Le système impressionne par sa petite taille et sa simplicité : fûts, pompe et automate. Dans un fût la bière régulière est soumise à une évaporation sous vide, c'est-à-dire que la pression est diminuée permettant d'évaporer l'alcool à faible température et ainsi éviter la cuisson de la bière. L'automate permet de maintenir le vide à l'intérieur du système en actionnant une pompe à vide et la température en actionnant une bande chauffante.

Le système permet de désalcooliser 50L de bière à la fois. Ceci permet au brasseur de prendre une des bières existantes de la brasserie, par exemple la blonde ou la rousse, et d'en faire une version à 0,5% d'alcool. Ainsi, une série de bières artisanales désalcoolisées, sous l'appellation la **Poule**, se relayeront sur les lignes de service permettant aux consommateurs de *Le Bien, le Malt*.

M. Lefebvre explique, sourire en coin, que la **Poule** tire son nom de la première bière maison qu'il a brassée il y a plus de 9 ans. Cette bière, à seulement 2% d'alcool, était si faible en alcool que la seule chose qu'elle pouvait rendre saoul était une poule. Ce nom lui restera pendant 8 ans et M. Lefebvre brassa plus de 80 bières maisons (à taux d'alcool normal!) sous l'appellation **Poule**. Il s'agit donc d'un clin d'œil au passé de brasseur maison de M. Lefebvre. En fin de soirée, soyez responsable et commandez une **Poule**!

*Le Bien, le Malt* tient à souligner l'implication financière du DMIG, de la Chaire CRSNG-UQAR en génie de la conception, du MAPAQ et du député M. Irvin Pelletier.

***Le Bien, le Malt***

141, avenue Belzile

Rimouski, Québec

G5L 3E5

418.723.1339

[lebienlemalt@yahoo.ca](mailto:lebienlemalt@yahoo.ca)

Contact : Laurie-Anne Dubeau