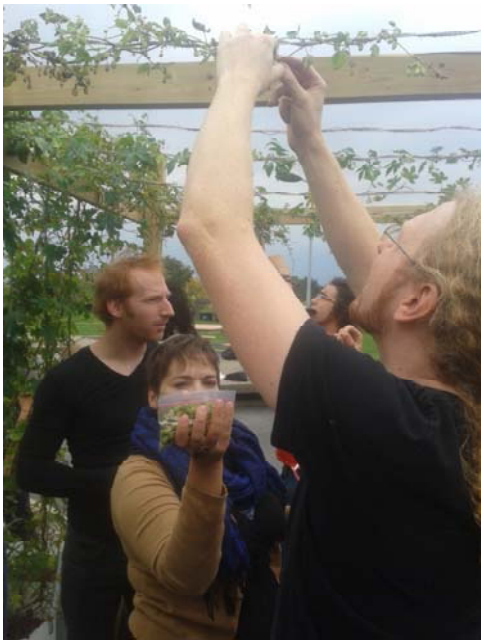
Projet Houblonnière – P.A.U.S.E.-UdeM 2013

Montréal, le vendredi 25 octobre 2013

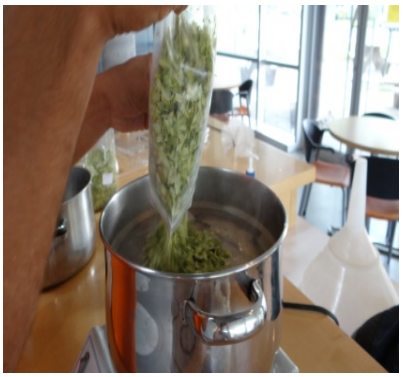
Le projet d'houblonnière de P.A.U.S.E.-UdeM tentait de répondre à trois objectifs lors de sa création soit d'atténuer l'effet d'îlot de chaleur d'une structure bétonnée noire et de verdir une surface asphaltée tout en offrant une production agricole originale dans un but éducatif. Une contrainte supplémentaire s'ajoutait dû à notre contexte académique, car tout devait être fin prêt pour la rentrée des classes.

Bien que nous n'ayons pu véritablement vérifier l'impact du houblon sur le rafraîchissement du site, nous pouvons être fiers d'avoir mené ce projet à terme dans les délais prescrits. Encore merci à notre fournisseur de plants *Houblons Franklin* qui nous a offert toute l'aide nécessaire pour la réussite du projet. Il suffisait d'aller errer quelques instants à proximité de la pergola pour entendre les commentaires positifs des étudiants qui réagissaient à la vue de la structure.

L'automne arrivé, le temps était venu de procéder à l'événement de clôture du projet, la récolte! C'est samedi le 21 septembre dernier qu'a eu lieu, avec une vingtaine de bénévoles, la cueillette des petits strobiles aux arômes bien caractéristiques. Malgré une grande quantité de participants et la petite taille de l'houblonnière, il nous a fallu 30 minutes à récolter la presque totalité du houblon. Pour notre première saison, nous sommes



bien heureux d'avoir obtenu environ 500 grammes d'houblon. Cela peut paraître peu, mais il faut rappeler que nous n'avons besoin que de 45g pour produire 23 litres de bière.



Quelques minutes plus tard, un atelier sur le brassage de la bière artisanale suivait cette séance de récolte afin de présenter à quel point cela peut être facile quand on sait comment s'y prendre. Cet atelier a d'ailleurs donné le goût à plus d'un d'entamer sa propre production maison. Pour cette première bière, nous n'avons pu utiliser notre houblon fraîchement cueilli puisque ce dernier doit être conditionné avant d'être intégré dans la fabrication de la bière. Dans la même foulée, le propriétaire d'*Houblons Franklin* est venu nous éclairer sur ce point. Ce dernier nous a enseigné sa technique afin de conserver un maximum d'arômes lors de la conservation. Nous pouvons dire que cette journée sous le thème de la bière artisanale locale fut une réussite.

En terminant la saison de la sorte cela fait rêver pour la suite. Pour 2014, nous avons de grandes ambitions et souhaitons développer davantage de projets de la sorte de manière à véritablement réduire l'effet des îlots de chaleur tout en embellissant des zones bétonnées du campus. Il est presque certain que l'activité de transformation de bière maison sera aussi reconduite l'an prochain. D'ici là, nous aurons la chance de savourer cette première édition de la bière de l'UdeM. À votre santé!