

Belgique-België
P.P.
1081 Bruxelles 8
1/9508

BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

CONTACTS

EDITION AVRIL – MAI – JUIN 2005

BULLETIN TRIMESTRIEL DE L'ASSOCIATION DES INGENIEURS INDUSTRIELS DE
L'INSTITUT DES INDUSTRIES DE FERMENTATION – INSTITUT MEURICE CHIMIE

Editeur Responsable:

Jacques VANKEERBERGHEN
Président de l'AIIF-IMC
Dernier Patard, 59 - B-1470 Baisy-Thy

Rédaction:

Philippe VAN CLEEMPUT
Administrateur de l'AIIF-IMC
Weidestraat, 43 - B-1700 Dilbeek

Bureau de dépôt : 1081 Bruxelles 8

Sommaire

Bonne mémoire (p.2)

Meurice R&D – le pôle alimentaire (p.3)

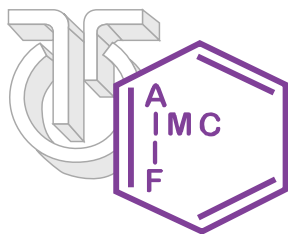
Les réunions du CA (p.7)

Programme des défenses (p.8)

Voyage des 4ièmes (p.11)

Les archives (p.13)

Les brèves (p.18)



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

Bonne mémoire

Pour bien commencer ton Contact,
Voici, ami, une section sans surmenage...
La mémoire sans aucun doute bien intacte,
L'ancien meuricien s'en souviendra sans ambages...

S'il est vrai que la citation précédente - dont par respect pour son oeuvre, nous ne dévoilerons pas l'auteur ici - n'a rien d'académique, la suite par contre est très officielle.

A réciter pendant les longues soirées d'été ou à relire en se marrant, rien ne vaut un petit « rafraîchissement »...Interro à la Journée Printemps-été prochain (voir « les brèves ») !

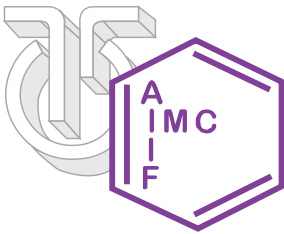
Une aide-mémoire ? « SI » : Système International des Unités ... Sur ce, bonne chance !

SI Basic and Supplementary Units

Name	Symbol	Physical Quantity
SI BASE UNITS		
meter	m	length
kilogram	kg	mass
second	s	time
ampere	A	electric current
kelvin	K	thermodynamic temperature
mole	mol	amount of substance
candela	cd	luminous intensity
SI SUPPLEMENTARY UNITS		
radian	rad	plane angle
steradian	sr	solid angle

Numerical Prefixes Commonly Used in Forming Chemical Names

Numeral	Prefix	Numeral	Prefix	Numeral	Prefix
$\frac{1}{2}$	hemi-	13	trideca-	28	octacosa-
1	mono-	14	tetradeca-	29	nonacosa-
$1\frac{1}{2}$	sesqui-	15	pentadeca-	30	triaconta-
2	di-, bi-	16	hexadeca-	40	tetraconta-
$2\frac{1}{2}$	hemipenta-	17	heptadeca-	50	pentaconta-
3	tri-	18	octadeca-	60	hexaconta-
4	tetra-	19	nonadeca-	70	heptaconta-
5	penta-	20	eicosa-	80	octaconta-
6	hexa-	21	heneicosa-	90	nonaconta-
7	hepta-	22	docosa-	100	hecta-
8	octa-	23	tricoso-	101	henhecta-
9	ennea, nona-	24	tetracoso-	102	dohecta-
10	deca-	25	pentacoso-	110	decahecta-
11	hendeca-, undeca-	26	hexacoso-	120	eicosahecta-
12	dodeca-	27	heptacoso-	200	dicta-



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

SI Prefixes					
Factor	Prefix	Symbol	Factor	Prefix	Symbol
10^{-24}	yocto	y	10	deca	da
10^{-21}	zepto	z	10^2	hecto	h
10^{-18}	atto	a	10^3	kilo	k
10^{-15}	femto	f	10^6	mega	M
10^{-12}	pico	p	10^9	giga	G
10^{-9}	nano	n	10^{12}	tera	T
10^{-6}	micro	μ	10^{15}	peta	P
10^{-3}	milli	m	10^{18}	exa	E
10^{-2}	centi	c	10^{21}	zetta	Z
10^{-1}	deci	d	10^{24}	yotta	Y

References

G. G. Stoner, *Textile Research Journal* 46, 623, 850 (1976).
Federal Register 47, 8399 (1982).

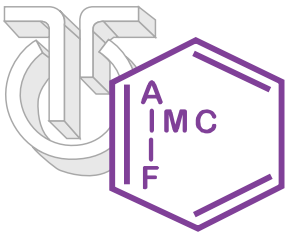
SI Derived Units with Special Names

Formula	Symbol	Special Name	Physical Quantity
$1 \text{ kg} \cdot \text{m/s}^2$	= 1 N	1 newton	force
1 N/m^2	= 1 Pa	1 pascal	pressure or stress
$1 \text{ N} \cdot \text{m}$	= 1 J	1 joule	work, energy, or quantity of heat
1 J/s	= 1 W	1 watt	power or radiant energy flux
1 W/A	= 1 V	1 volt	electric potential, potential difference or electromotive force
1 A/V	= 1 S	1 siemens	electric conductance
1 V/A	= 1 Ω	1 ohm	electric resistance
$1 \text{ A} \cdot \text{s}$	= 1 C	1 coulomb	quantity of electricity or electric charge
1 C/V	= 1 F	1 farad	electric capacitance
$1 \text{ V} \cdot \text{s}$	= 1 Wb	1 weber	magnetic flux
1 Wb/A	= 1 H	1 henry	inductance
1 Wb/m^2	= 1 T	1 tesla	magnetic flux density or magnetic induction
$1 \text{ cd} \cdot \text{sr}$	= 1 lm	1 lumen	luminous flux
1 lm/m^2	= 1 lx	1 lux	illuminance
1 J/kg	= 1 Gy	1 gray	absorbed dose (of ionizing radiation)
$1 \text{ (disintegration)/s}$	= 1 Bq	1 becquerel	activity (of a radionuclide)
1 (cycle)/s	= 1 Hz	1 hertz	frequency (of a periodic phenomenon)
$\text{K} - 273$	= $^{\circ}\text{C}$	degree Celsius	temperature

Meurice R&D – pôle alimentaire

Dans le Contact précédent, nous vous avons expliqué l'historique de la constitution de cette asbl meuricienne sous toutes ses coutures qu'est « Meurice Recherche et Développement ».

Suite à cet article sur sa constitution, son but, fonctionnement et bien d'autres (tant pis pour ceux qui ne liraient pas le Contact en entier, ils ont raté quelque chose!), nous souhaitons vous présenter les différentes branches d'activités dont elle est constituée, de manière plus détaillée. ... Et c'est parti ! ...



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

Le pôle "Alimentaire et Analyse sensorielle", un département actif au sein de Meurice R&D !

Il y a quelques temps, je vous parlais de l'asbl Meurice R&D, cette part de Meurice qui permet une autre forme d'interaction avec le monde industriel, celui de la recherche, du développement et même de la production en petites quantités, mais aussi cette source non négligeable de compétences nouvelles pour nos enseignants et nos chercheurs, cette source de revenus pour garantir un matériel de pointe dont nos étudiants bénéficient etc... Je vous avais promis, après une présentation générale, de passer en revue les différents pôles d'activité de Meurice R&D. J'ai donc pris mon bâton de pèlerin, ma plume, celle qui me faisait rédiger mes premiers articles dans le Père Iodique il y a bientôt 20 ans, et je me suis tout naturellement rendu chez Annick Masson...

Annick Masson est diplômée de l'Institut Meurice en 1985. Elle fera rapidement partie du service de Technologies alimentaires (Jacquemain puis Dysseler). Aujourd'hui, par la position de Patrick Dysseler, c'est elle qui gère ce service au quotidien. C'est elle qui a véritablement porté le projet de "l'Analyse sensorielle" à l'Institut, oeuvrant avec le soutien inconditionnel de Patrick Dysseler pour qu'on y développe des "box" de dégustation...

Combien y a-t-il de pôles de recherche dans votre service, qui apparaît déjà comme double par sa dénomination et par sa localisation dans l'Institut ?

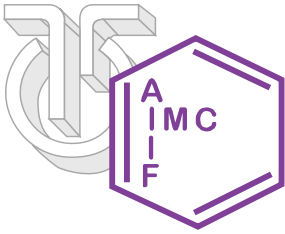
On compte trois pôles principaux, vraiment propres à l'Institut Meurice, et la participation à un quatrième pôle plus en dehors de l'Institut dont on dira quand même quelques mots pour être complet, et puis surtout parce que c'est une démarche de recherche qui peut s'avérer capitale pour l'avenir.

Les trois pôles typiquement "Meuriciens" sont "l'analyse sensorielle" au sens strict, les "VOC" et les "nouveaux produits". Le quatrième pôle pourrait s'appeler "PCR" (pour *polymerase chain reaction*) où l'on utilise la technique d'amplification d'ADN afin de détecter des agents allergènes, des microorganismes pathogènes, ou encore des OGM.

Dans cette discipline, nous avons plus comme mission de départ de valider des kits commercialisés. Il s'agit de déterminer les seuils de détection des différents allergènes de ces kits et de les comparer aux seuils réactogènes des gens. L'utilisation de ces kits permet d'éviter d'avoir recours systématiquement à la culture microbiologique en temps réel, qui sont des procédés relativement longs (2 à 3 jours pour la culture et jusqu'à 15 jours pour l'identification) pour des denrées à courte DLC (entendez courtes durées limite de consommation), c'est-à-dire des denrées à risques comme des viandes, des hachés, etc. Cette activité emploie une personne à temps plein et est menée en collaboration avec le CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires).

En quoi consistent les activités des trois pôles "meuriciens" ?

La première, qui représente à vue de nez 50% du chiffre d'affaire, c'est l'analyse sensorielle à proprement parler, et ...



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

Oui, mais peux-tu nous en dire un peu plus sur l'analyse sensorielle ?

Bien sûr, c'est une prestation de service qu'on offre principalement, mais pas uniquement, à des sociétés agro-alimentaires.

En fonction de l'objectif recherché, nous ferons appel à un panel "Expert", à un panel "Entraîné" ou à un panel "Consommateurs".

Un panel "**Expert**", c'est un groupe de 8 à 12 personnes environ, qui ont suivi une formation et qui sont aptes à donner une réponse objective quant à l'intensité d'un descripteur organoleptique. Objective, cela veut dire qu'ils n'ont pas besoin de comparaison, cela veut aussi dire que leur réponse est fiable, constante, pour un même descripteur et une même intensité, comme en analyse quoi !

La différence, par rapport à une analyse instrumentale, c'est que la réponse tient compte de la présence d'autres ingrédients et de la perception humaine. Une intensité sucrée sera perçue comme moins intense dans une matrice amère, comme le café, que dans une matrice neutre, comme l'eau, alors que l'analyse instrumentale donnera la même réponse. Ces experts sont, par exemple, à même de "doser" l'amertume d'un chocolat de manière reproductible et cohérente aussi, c'est-à-dire que leurs valeurs s'accordent à l'ensemble du panel. On est ainsi en droit, après avoir soumis une question précise, en fait le "dosage d'un descripteur" à un panel "Expert", de définir un "profil du produit".

Quand on ne travaille qu'avec un échantillon et qu'on souhaite en établir son profil, on dit qu'on travaille en mode "monadique". C'est particulièrement important quand on veut par exemple suivre la stabilité d'un produit ou l'altération de son goût lors de la conservation... La société Orafiti (du groupe des Raffineries Tirlemontoises) a par exemple fait appel à un panel expert pour un nouvel ingrédient (inuline) dans un yaourt, on a fait établir le profil d'un yaourt : il présente, sur une échelle de 0 à 10, une acidité de 4, un sucré de 8, un collant de 9, une brillance de 6, ...

Mais alors, il te faut un panel "Expert" par descripteur et par type d'aliment ?

Non, mais on pourrait l'imaginer. Maintenant, il est vrai que les experts en chocolat, ou plutôt 'pour le chocolat', ne sont pas nécessairement des experts pour la bière ou les fromages pâteux, mais rien n'empêche quelqu'un de faire partie de plusieurs panels d'experts très différents...

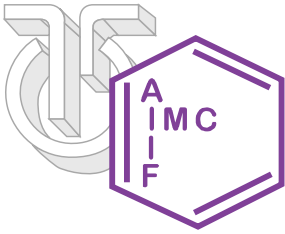
Et le panel "Entraîné" ?

C'est un panel de gens qui répondent quand même à une formation minimale, et qui servent de réservoir lors de la constitution d'un panel "Expert".

Mais bien plus que cela, c'est un panel discriminatif, qui va essentiellement travailler en tests triangulaires et qui prend toute son importance dans le contrôle qualité, par exemple pour l'évaluation de la répétabilité entre plusieurs lots, ou pour la modification ou non d'une matière première, la fixation d'une date de péremption etc.

Et un "test triangulaire", c'est quoi ?

C'est assez simple somme toute. On propose trois échantillons aux personnes composant le panel, deux identiques et un troisième différent. Le dégustateur doit juste identifier le différent...



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

Si le produit différent est effectivement détecté de manière significative par une majorité du panel, et pas uniquement à travers du "tapagaye", alors la différence est prise en compte... Par exemple avant de changer de fournisseur pour sa tranche de fromage dans le 'Cheeseburger', Quick est passé par l'Institut Meurice... Ca sentait le 'Cheese' jusqu'au secrétariat !

Et donc, il existe aussi des panels "Consommateurs" ?

Oui, ce sont des panels qui sont constitués de minimum 60 personnes par cible (âge, région, etc). Ils doivent en outre répondre à des normes, puisque ces "tests consommateurs" sont reconnus.

Ils sont surtout utilisés par la grande distribution, généralement pour savoir quel produit du distributeur -qui en a développé plusieurs-, il faudrait mettre sur le marché, ou pour savoir où il se situe par rapport au leader du marché.

Il faut évidemment que le panel soit constitué dans le pays, ou la région, pour lequel ou pour laquelle le test est réalisé, mais ça c'est du bon sens !

On a déjà travaillé pour Materne et ses petits pots de compote, avec différents arômes et différentes teneurs en sucre, ou pour le poulet wallon (AOC) qu'on devait situer par rapport au poulet de batterie... Voilà.

Et bien, s'il nous reste un peu de temps, peux-tu nous parler du pôle "VOC" et des "Nouveaux produits" ?

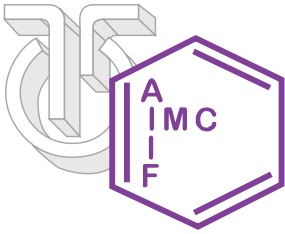
VOC, c'est un pôle important, c'est aussi un service aux entreprises, et c'est très ouvert comme domaine d'applications...

On travaille essentiellement avec de la GC (chromatographie gazeuse) et on combine trois détecteurs: un FID classique (détecteur à ionisation de flamme), un MS (spectrométrie de masse) et un NEZ (oui, le fameux sniffing). Je ne te citerai que l'un ou l'autre exemple de recherche puisque les lignes nous sont comptées, mais nous avons un jour été interpellés par un fabricant de farines qui exportait en Afrique dans des sacs de jute. Sur place, le consommateur trouvait que la farine avait une odeur... Nous sommes intervenus pour permettre d'identifier s'il y avait réellement odeur et à quoi elle était due...

Enfin le pôle "Nouveaux Produits" nous amène à faire de la formulation de produits en envisageant de nouveaux arômes, ou de nouveaux ingrédients. Mais quand on dit "nouveaux", cela implique l'application de toute une législation particulière puisqu'il faut faire accepter ces additifs ou ces ingrédients comme consommables, c'est la législation "Novel foods" ! C'a été le cas par exemple pour le cactus dans le chocolat, l'Aloé Vera dans le yaourt ou encore la glycine (aa) comme édulcorant et conservateur... Il faut prouver la stabilité du produit, donc travailler sur le vieillissement accéléré (là, nous collaborons actuellement avec le Canada !) puis aussi reboucler la boucle, car le tout doit passer... par des tests consommateurs !

Merci Annick...

C'était Vincent Dubois (promo '89), depuis l'Institut Meurice, pour le Contact...



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

Les réunions du CA

Activités Retrouvailles !!

Suite aux regrets exprimés par plusieurs anciennes et anciens de ne pas avoir souvent l'occasion de se retrouver, le conseil d'administration a décidé de se pencher sur la question et s'est demandé ce qu'il pouvait faire.

Il en est sorti qu'il serait agréable de se retrouver une fois par mois entre Meuricien autour d'un petit verre... et c'est ce que nous sommes contents de vous proposer.

En effet, **1x par mois** le Conseil d'Administration se retrouve dans les bâtiments de l'AIECAM (Association des Anciens de l'ECAM).

A partir du mois de septembre, le bar de l'AIECAM sera ouvert à ces moments afin de pouvoir tous se retrouver! Bien sûr, vous n'êtes pas obligés de suivre le Conseil d'administration, nous vous rejoindrons en cours de soirée!

Les rendez-vous se feront en général chaque 2^{me} vendredi du mois à l'exception de juillet et août. Le bar sera accessible à partir de 20 heures, avenue Molière 84 à FOREST.

Donc, en résumé :

- Quand:** chaque 2^{me} vendredi du mois à partir de 20h
(les dates peuvent être confirmées par les membres du CA)
- Quoi:** se retrouver entre anciens
- Où:** dans les bâtiments de l'AIECAM (Avenue Molière 84 à Forest)
- Comment:** Trams 91 ou 92 (arrêt Molière ou Vanderkindere)
Trams 3 ou 90 (arrêt Berkendael ou Vanderkindere)
ou encore, en voiture (attention Bob).

Première ouverture, le **9 Septembre 2005**. Nous vous attendons nombreux !!

Jean-Charles MULLIER
Vice-président

Ndlr : vous pourrez aussi admirer les œuvres réalisées « séance tenante » par notre Trésorier, donc voici un exemple récent ci-dessous. Le prix sera à convenir avec lui s'il y a lieu, sur place, mais de toutes façons en nature ! (sans commentaires !). Merci Jacques pour ta participation « spontanée » à ce Contact !

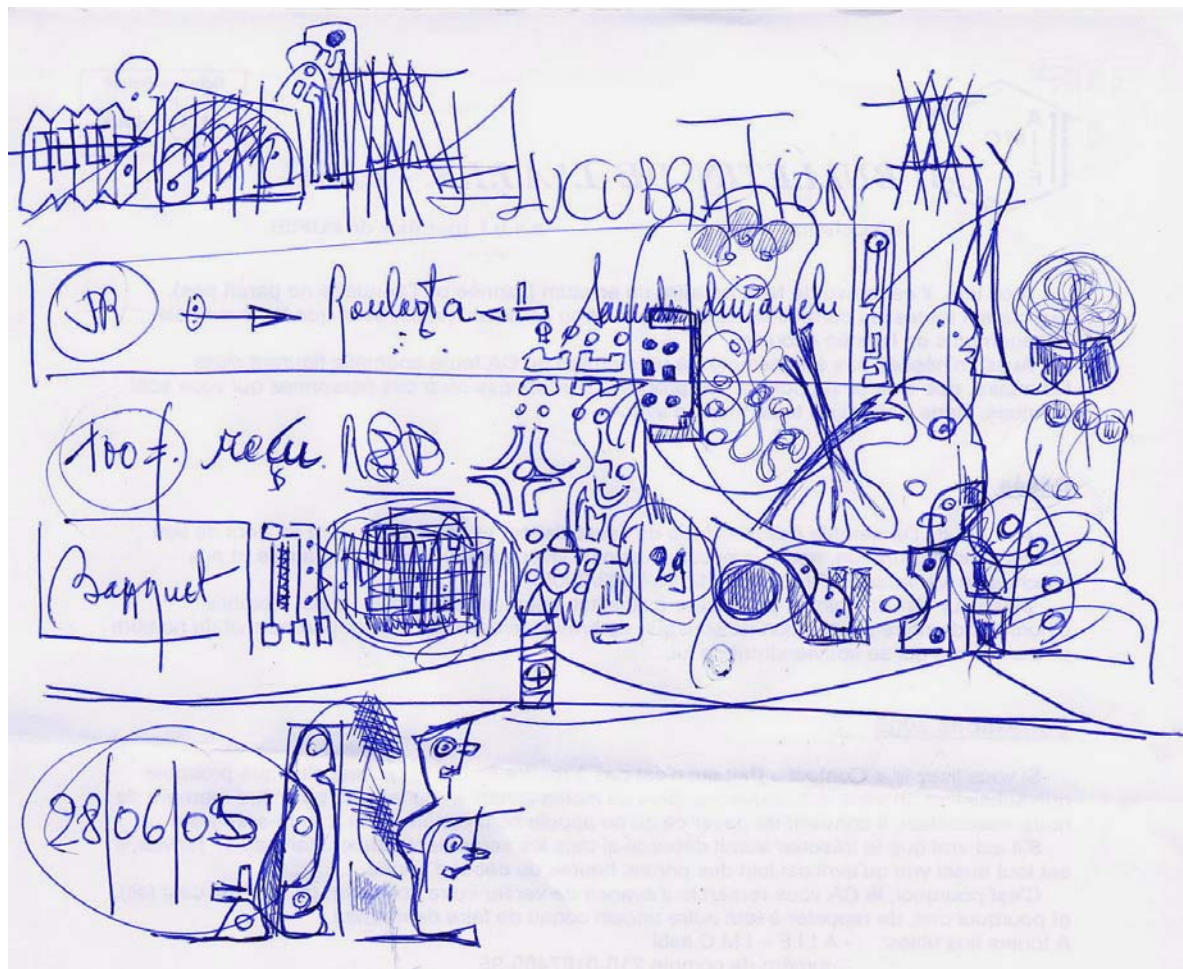


Tableau : « Elucubrations » , par J.R.

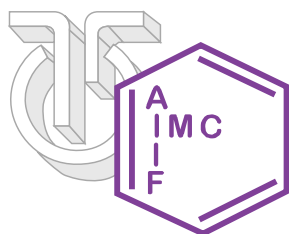
Programme des défenses

Voici ci-dessous, les horaires de présentation des mémoires de fin d'études de l'Institut, tant pour la section chimie que pour la biochimie.

C'est aussi l'occasion de rappeler que, comme chaque année, un prix de l'Association des anciens sera remis à l'un des mémoristes, selon les critères bien établis et définis lors des conseils d'administration précédents.

Dans la mesure du possible et dans le respect des éléments de confidentialité d'application, un compte-rendu du mémoire retenu sera publié dans la prochaine édition.

Pour rappel également, lors des proclamations, l'Association des anciens distribue aux étudiants promus un 'welcome pack', contenant un mot du Président, la dernière version de l'annuaire, un écusson, et bien d'autres choses, ...sans oublier l'invitation pour le banquet d'automne suivant lors duquel sera remis le prix des « Anciens ».



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

DEFENSES PUBLIQUES DES TRAVAUX DE FIN D'ETUDES
ANNEE ACADEMIQUE 2004-2005 - 1ère SESSION - AUDITOIRE MEURICE

SECTION CHIMIE

27-06-05 AM

HEURE	NOM-PRENOM	TITRE	DIRECTEUR RAPPORTEUR
09h15	GAUTHIER Isabelle <i>Confidentiel</i>	Recherche des conditions optimales de traitement de surface et de soudure par haute fréquence pour l'obtention d'une soudure pelable entre deux feuilles de PVC plastifié	C. Dekerckheer D. Grandjean E. Gicquel
10h00	JORIS David	Synthèse et étude d'un biomarqueur ADN-protéine : complexe de Ru(II) à base de ligand pontant TPAC	C. Dekerckheer E. Gicquel S. Deroo

10h45 Pause

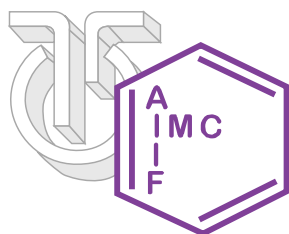
11h15	MESSIEN Sylvain	Synthèse et étude d'un biomarqueur ADN-protéine : complexe du Ru(II) à base de ligand pontant tpphz	C. Dekerckheer E. Gicquel S. Rickling
-------	-----------------	---	--

27-06-05 PM

HEURE	NOM-PRENOM	TITRE	DIRECTEUR RAPPORTEUR
14h30	GIET Jean-Michel <i>Confidentiel</i>	Understanding the impact of organic salts on dissolution of a light duty liquid	C. Dekerckheer P. Borgonjon T. Maddox O. Oscari
15h15	HAKUZIYAREMYE Mutesi Sonia <i>Confidentiel</i>	Evaluation of a 2-component water basecoat polyurethane system	C. Dekerckheer J.-B. Joos J. Hanuise

28-06-05 AM

HEURE	NOM-PRENOM	TITRE	DIRECTEUR RAPPORTEUR
09h15	VANDEBUSSCHE Pascal	Contamination des sols et des eaux souterraines par l'arsenic : essais de traitement par immobilisation et oxydation	P. Rosseels C. Tiberghien G. Ploegaerts S. Verstraete
10h00	FIERENS Corentin <i>Confidentiel</i>	Séparations chirales en chromatographie liquide et en électrophorèse capillaire au moyen d'antibiotiques macrocycliques	P. Rosseels W. Briône M. Gibella G. Ploegaerts J. Hanuise



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

10h45 Pause

11h15	DONCK Thomas	Mise en oeuvre et évaluation d'une approche prédictive de screening de conditions expérimentales adaptées à la condensation de Ullmann	J. Hanuise L. Delhaye A. Merschaert L. Jeanmart
-------	--------------	--	---

28-06-05 PM

HEURE	NOM-PRENOM	TITRE	DIRECTEUR RAPPORTEUR
14h30	BROZE Bérangère	Etude préliminaire de la phase de pyrolyse dans la préparation de charbons actifs au départ de résines RESOLS	V. Dubois S. Hermans
15h15	BEN ABID Fathia	Comparaison des propriétés de surface de charbons actifs obtenus au départ de résines RESOLS avec celles de charbons actifs commerciaux	V. Dubois G. Ploegaerts T. Visart
16h30	DE RO Guillaume <i>Confidentiel</i>	Mise au point et amélioration de méthodes d'analyse des silicones par chromatographie en phase gazeuse	P. Rosseels A. Dupont C. Letouche V. Dubois

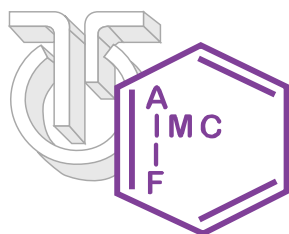
SECTION BIOCHIMIE

27-06-05 AM

HEURE	NOM-PRENOM	TITRE	DIRECTEUR RAPPORTEUR
09h15	VAN den EEDE Delphine	Utilisation du "modèle levure" comme méthode d'évaluation de principes actifs cosmétiques anti-âge	M. Dillemans L. Van Nederveelde M. Laurent
10h00	VLAMINCK Stéphane	Caractérisation et efficacité d'adjuvants polymères régénérables pour la filtration de la bière	L. Van Nederveelde D. Daoust J. Hanuise

10h45 Pause

11h15	CALLAERT Leslie	Influence d'antioxydants naturels extraits de levure sur le vieillissement de la bière	G. Bourdaudhui S. Van Aelst
12h00	HENDRICKX Sophie	Recherche de compléments activateurs de fermentation de mélasse en vue de la production de bioéthanol par <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	A. Pietercelie L. Van Nederveelde M. Laurent



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

27-06-05 PM

14h30	DRAUX Florence	Etude de la réponse d'une cellule tumorale à un médicament anticancéreux : approche par microspectroscopie Raman à l'échelle de la cellule vivante isolée	F. Jacquemotte D. Sockalingum O. Piot E. Goormaghtigh
15h15	HUSSON Maxime <i>Confidentiel</i>	Optimisation des conditions de <i>Pichia Anomala</i> et essais de formulation pour l'obtention d'un agent de biocontrôle pour la conservation des fruits	A. Durieux C. Allard H. Jijakli

16h00 Pause

16h30	LAVALLEE Renaud	Essai d'optimisation de la production d'une nucléase recombinante par <i>Lactococcus lactis</i> et de la capture de la protéine	A. Durieux E. Bodo J.-M. Boufflette L. Van Nederveelde
-------	-----------------	---	--

28-06-05 AM

HEURE	NOM-PRENOM	TITRE	DIRECTEUR RAPPORTEUR
09h15	BEELE Delphine	Des modifications post-transcriptionnelles régulent l'activité de l'oncoprotéine Tax de virus de la leucémie à cellules T de l'homme (HTLV-1)	M. Laurent F. Bex C. Vander Wauven
10h00	VAN BOXEM Marjorie	Production, purification et cristallogénèse de l'arginine de <i>Giardia intestinalis</i> , une cible thérapeutique potentielle	M. Laurent C. Vander Wauven Y. Oujdama

10h45 Pause

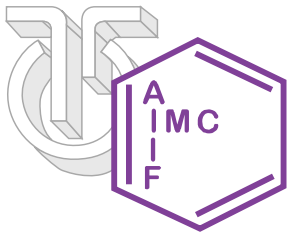
11h15	SIMOES Amadeus	Validation d'un kit de détection par RT-PCR des micro-organismes contaminant la bière	A. Masson M.-H. Dupuche M. Fonteyne L. Van Nederveelde
-------	----------------	---	--

Voyage des 4ièmes

Aux yeux des membres du Conseil d'administration, il est important de soutenir –entre autres- les initiatives permettant aux étudiants de faire connaissance avec le monde industriel, une des forces de notre Institut.

Il est également important de faire connaître cette position, et c'est ce qui nous amène à vous reproduire le courrier adressé aux organisateurs des « voyages des 4ièmes ».

Bonne lecture ! N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires, réactions, etc...



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

Anderlecht, le .. juin 2005.

Organisation des voyages d'études des 4ièmes
A l'attention des section chimie et section biochimie

Institut Meurice (Haute école Lucia De Brouckère)
Av Emile Gryzon, 1
B- 1070 Bruxelles (Anderlecht)

Etant donné,

- la tenue du conseil d'administration du 18 mars 2005 et l'approbation du rapport de cette scéance à l'unanimité au conseil d'administration du 15 avril suivant,
- l'importance qu'attachent les anciens étudiants de l'institut Meurice au maitien des relations avec les nouveaux diplômés,
- l'utilité pour les étudiants de l'Institut de la prise de connaissance du monde industriel et de ses pratiques

Il a été décidé de l'accord-cadre suivant :

Art. 1 :

L'association des anciens s'engage à participer financièrement au voyage d'étude des quatrièmes, pour autant que celui-ci présente un caractère prononcé de rencontre du monde industriel.

Art. 2 :

Cette participation sera acquise par année académique, à condition d'une demande écrite explicite de la part de la (des) personne(s) responsable de l'organisation du voyage en question.

Art. 3 :

Le montant de cette participation s'exprime en un montant par étudiant participant au voyage. Ce montant sera déterminé le plus tôt possible après réception de la demande d'intervention, le cas échéant chaque année par le conseil d'administration de l'association.

Art. 4 :

La personne responsable de l'organisation du voyage sera chargée de faire parvenir au conseil d'administration et/ou sur toute demande explicite de celui-ci, au minimum les documents suivants :

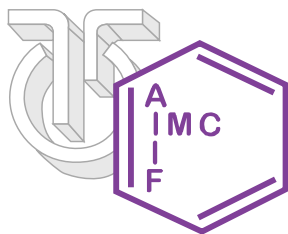
- avant le voyage: un planning clair des activités et visites prévues
- après le voyage: . un compte-rendu des visites effectuées
. un commentaire sur l'utilité, points négatifs et positififs (facultatif).

Tout autre document relatif au voyage sera fortement apprécié (p.ex.: documentation istructive, expériences à partager, évaluation qualité de l'accueil, suggestions, ...).

Art. 5 :

Le présent accord cadre s'applique de manière indépendante à chaque orientation proposée par l'Institut Meurice (chimie / biochimie).

Pour le conseil d'administration,
Jacques Vankeerberghen



Belgique-België
P.P.
1081 Bruxelles 8
1/9508

BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

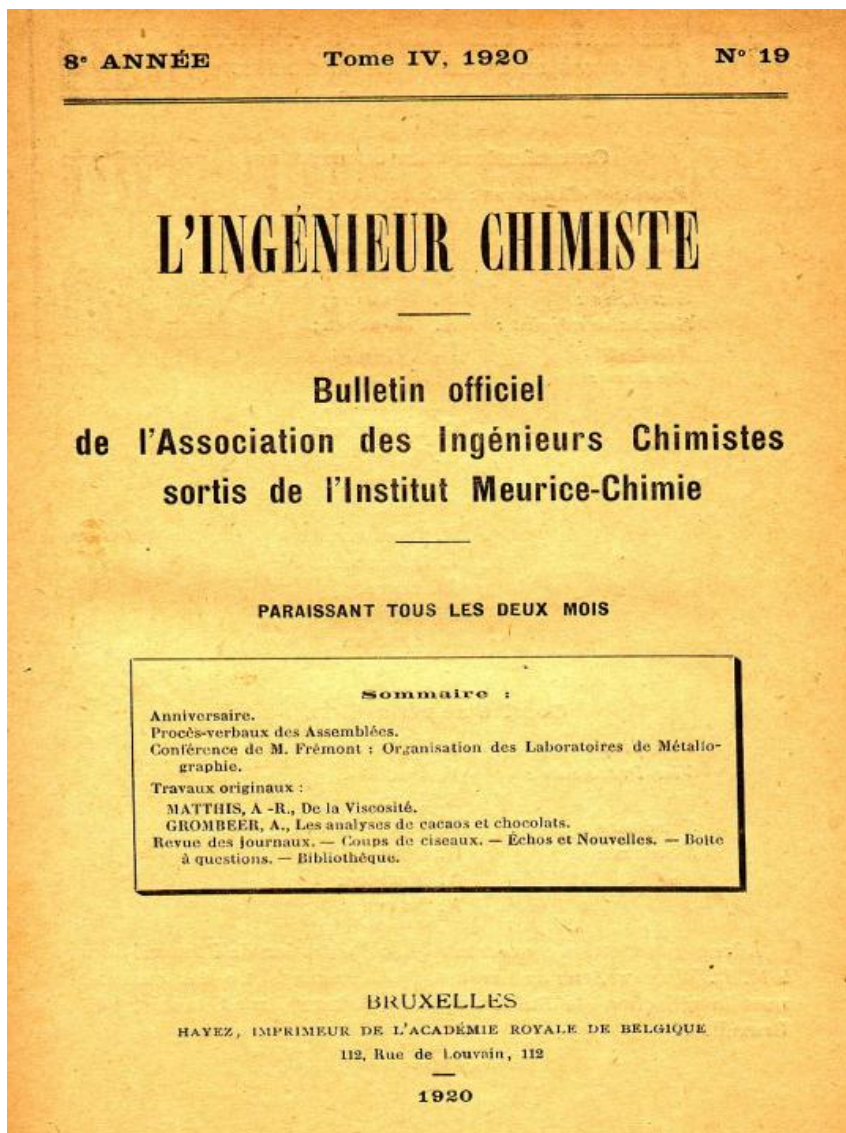
a.s.b.l. membre de l'UFIIB

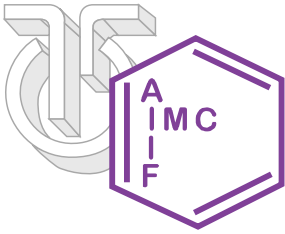
Les archives

Comme vous le savez probablement via les éditions précédentes du Contact, l'association des anciens a hérité grâce à Jeanine Biermans de quelques archives de l' « ingénieur chimiste » ; et sans être complètes, elles remontent déjà jusqu'en 1920.

Cette rubrique « archives » a démarré il y a environ un an dans cette version du Contact, mais a fait défaut dans certaines éditions éditées depuis lors. L'intention est de vous (re)faire part de certains morceaux choisis, dans l'ordre chronologique des éditions. N'hésitez pas à nous faire part de tout commentaire, suggestion, avis, ...relatif à ce projet.

C'est ainsi que je souhaite vous faire part des premières pages du cahier de 1920, les deux pages de garde, puis les deux pages suivantes, pages impressionnantes répétées en maints endroits dans le cahier, et enfin les « nouvelles » de l'Institut !





BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

**ASSOCIATION DES INGÉNIEURS CHIMISTES
SORTIS DE L'INSTITUT MEURICE-CHIMIE**

Commission administrative.

Président d'honneur : A. MEURICE ;
Président : A. MATTHIS ;
Vice-Présidents : H. LEPOUSE,
F. MASSINON ;
Secrétaire : L. WILMART ;
Secrétaire adjoint : A. GROMBEER ;
Trésorier : R. POTTIER ;
Membres : F. BILLEN,
L. BOUILLET,
G. DUQUESNOY,
E. GATIN,
P. HAYEMAL,
M. JADOT,
R. LAMBERT,
J. LEDEIGHEN,
M. LIARD,
C. NEERDAELS,
R. RESTEAU,
C. ROLAND.

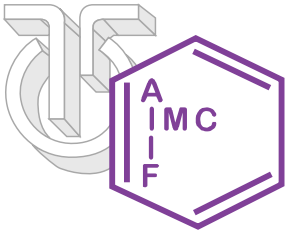
Impressionnant !

Comité de rédaction.

Président : A. LEJEUNE ;
Vice-Présidents : E. DELMÉE,
A. NOËL ;
Secrétaire : J. VAN HOUDT ;
Membres : D. CRISPO,
A. MEURICE,
A. MATTHIS.

Adresser les lettres concernant l'Administration de l'Association à M. L. WILMART, rue de Livourne, 145, Ixelles, et celles concernant la rédaction du *Bulletin* à M. A. LEJEUNE, rue Simonis, 14, Bruxelles.

~*~*~*~



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

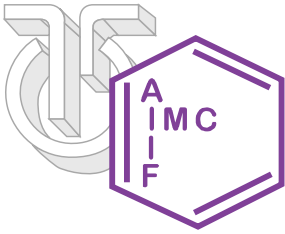
Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

Pendant les années terribles que nous venons de vivre, la mort a frappé lourdement parmi nous, et chacun de ses coups nous touchait douloureusement au cœur. Aux parents de ces héros, de ces fils, de ces frères tant aimés, aux familles pleurant toujours la place qui restera vide au foyer, nous avons exprimé déjà notre vive sympathie. Qu'ils nous permettent une fois encore de leur offrir nos sentiments de très profondes condoléances.

Ce sont les meilleurs d'entre nous que la mort a choisis : braves cœurs aimés de tous, étudiants sérieux ou chimistes en train de se créer une situation enviable, tous, sans hésiter, ont répondu au premier appel de la Patrie et ont versé généreusement leur sang pour sauvegarder notre cher pays. Héroïques victimes du devoir, fauchées en pleine jeunesse, le sacrifice de leur vie n'a pas été inutile. Ils ont été vengés ! Et nous, qui avons eu le bonheur d'échapper à la terrible tourmente, nous leur garderons une éternelle reconnaissance et le souvenir ému d'une admiration profonde.

L'Institut, en mémoire de leur mort glorieuse, fera poser dans le hall une plaque commémo-



BULLETIN DE L'A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

relative portant les noms et les dates de décès de nos chers disparus.

Ce sont Messieurs :

MARCEL DE RECHTER,

soldat au 11^e de ligne, étudiant, tombé au fort de Loncin dans la nuit du 7 au 8 août 1914.

NESTOR MASURE,

soldat au 9^e de ligne, étudiant, tombé à Aerschot le 19 août 1914.

MAURICE THIRIAR,

soldat au 9^e de ligne, étudiant, tombé à Elverdinghe (Yser) le 23 avril 1915, après avoir été blessé à Liège en 1914.

JACQUES GRAEFFE,

volontaire de guerre au 2^e de ligne, étudiant, tombé à Steenstraete (Yser) le 14 mai 1915.

RENÉ WICOT,

volontaire de guerre, étudiant, tombé à l'Yser en octobre 1915.

JULIEN VAN DAMME,

volontaire de guerre, étudiant, tombé à Poelcapelle en 1915.

ALBERT MAQUINAY,

volontaire de guerre, sous-lieutenant d'infanterie au 46^e de ligne, étudiant, tombé à Wielke, près d'Ypres, le 28 septembre 1918.

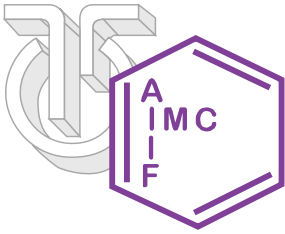
BERNARD SNELGROVE,

(de nationalité anglaise), volontaire de guerre, ingénieur-chimiste à New-Jersey (États-Unis d'Amérique).

GEORGES LEVIE,

ingénieur-chimiste à Binche.

Nous ne pouvons ici, faute de place, rappeler les mérites de ces braves. Leurs noms resteront à jamais gravés dans nos cœurs. Glorieuses victimes du devoir, ils ont été les artisans de la victoire, de notre salut et de la liberté.



BULLETIN DE L'A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

NOUVELLES DE L'INSTITUT MEURICE.

Excursions scientifiques.

Sous la conduite de M. Jacquemin, professeur d'électricité à l'Institut, les étudiants de 3^e A ont visité le 22 novembre 1920 les *ateliers de réparations électriques de l'État belge* au Quartier-Léopold à Bruxelles.

M Legrand, directeur des *Ateliers de constructions mécaniques Legrand*, quai de Mariemont, à Bruxelles, a reçu les étudiants de 4^e année le 23 novembre 1920 et leur a fait visiter son importante usine.

Les ateliers disposent d'un cubilot de 2 tonnes, alimenté de gueuses et de déchets de fonte et d'acier. Un ventilateur centrifuge électrique insuffle de l'air froid par les six tuyères. La fonte est amenée par une poche de 1/2 tonne suspendue à un pont roulant. Le cubilot est un Bessemer acide alimenté de fonte de composition suivante :

Si 3 %; P 0.04; S 0.04; Mn 0.8 à 1 %.

La conversion dure environ 20 minutes. Après cessation de soufflage, on ajoute un peu de ferromanganèse, et avant de couler on jette dans la poche de coulée un fragment d'aluminium pour éliminer les dernières traces d'oxygène.

Remarqué également un four à cémenter, des marteaux-pilons, raboteuses, tours, séchoirs à moules, etc., et une machine servant aux essais de rupture et d'allongement.

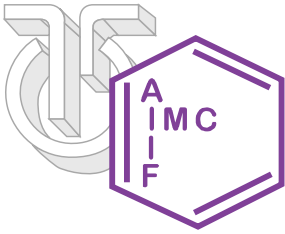
Cette visite hautement intéressante a été suivie avec fruit par les étudiants, qui remercient bien sincèrement M. Legrand ainsi que son contremaître pour les explications détaillées reçues.

A. HALET.

Le 7 décembre 1920, les étudiants de 3^e et de 4^e année ont visité les grandes sucreries et raffineries de Gembloux *Union Sucrière de Belgique à Gembloux*. M. le Directeur avait tenu en personne à diriger la visite de la sucrerie et à donner les explications détaillées sur la fabrication et le raffinage du sucre.

Les étudiants se sont extasiés en admirant les beaux laboratoires et adressent à M. le Directeur leurs sincères remerciements.

Les brèves



BULLETIN DE L' A.I.I.F. - I.M.C.

Association Royale

a.s.b.l. membre de l'UFIIB

Calendrier

Les dates à retenir :

- le 29 juin : barbecue de Meurice. Renseignement aux valves de l'Institut.
- le 02 juillet : Journée Printemps-été.
Comme annoncé dans le courrier séparé de fin mai, au programme : excursion en car à Bastogne avec visite de l'expo itinérante le matin, pause de midi et visite du « grès de la roche » l'après midi.
Renseignements et inscriptions (obligatoires) auprès de Jacques Richebé, 02.427.92.65, j.richebe@tiscali.be
- le 25 novembre : **BANQUET d'AUTOMNE...** plus de précisions dans le prochain Contact.

Décès

Nous avons appris relativement tardivement le décès de Mr Jean-Marc Sibenaler, survenu le 13 mars 2004.

Au nom de l'ensemble des membres de l'association, et particulièrement au nom de son conseil d'administration, nous adressons nos plus vives condoléances à sa veuve Mme Renilde Dechamps Sibenaler, à sa famille et à ses proches.

Divers

- 1) Les valves de l'association des Anciens situées dans le couloir d'entrée à L'Institut ont été remises à jour (nouvelles banderole, extraits du dernier Contact et coordonnées des membres du conseil d'administration). Des exemplaires du dernier Contact ont été mis pour consultation à l'Institut.
Le CA espère ainsi relancer l'intérêt des jeunes diplômés et des moins jeunes diplômés quant aux réalisations de l'association.
Toute idée d'amélioration, tout contact avec un ancien est le bienvenu. N'hésitez pas à contacter les membres du CA.
- 2) Le Contact est non seulement destiné à être un moyen d'information des membres à propos des activités, vie de l'Institut, mais il se voudrait aussi un réel support d'échange d'expériences entre les anciens, entre les anciens et l'Institut, ...
Aussi, il est ici fait appel à tous les membres pour participer à cet échange. Un des moyens mis en œuvre pour cela est l'invitation à s'associer aux membres du CA mensuellement (voir en page 7).
Un autre moyen est par exemple de nous faire partager une expérience personnelle, nous faire parvenir un article traitant d'un sujet technique mis au point ou à mettre au point, ou en partageant des nouvelles de tout autre ancien membre ou non membre. Toute communication, article, compte-rendu, expérience, ... peut être transmise au rédacteur (philippe.van.cleemput@pandora.be, 0473.890006) ou à tout membre du CA.
Merci d'avance pour votre participation !