

Les Nouvelles de l'AIALv

JUILLET 2015

N°53

Bulletin d'information de l'association royale des ingénieurs
et diplômés de la Faculté des bioingénieurs
de l'Université catholique de Louvain asbl (AIALv)



Nouvelle rubrique :
3 bons plans
d'un bio-ingénieurs

Éditorial _ page 2
Assemblée générale _ page 3
Journée de l'industrie _ page 6
Ferme Le Bailli _ page 7
Bons plans d'un bio-ingénieur _ page 9
Réseaux sociaux _ page 11

ÉDITORIAL

Voici revenu le temps des chaleurs estivales, des crépitements des martinets qui marbrent le ciel de leurs tracés ondulés, des tomates qui rougissent du plaisir de se gaver des rayons dorés du crépuscule et du frisotement des bulles venues éclore à la surface pour répandre la saveur suave d'un houblonnage à froid et dissiper les effluves résiduelles vapeurs comburées ambiantes. On pourrait attribuer ces sensations à l'évocation bucolique d'une fin de journée de moisson mais c'était sans compter sur la sempiternelle foire de Libramont, grande messe des foules et des confrères !

Car sans faire fi des traditions multiséculaires de notre ordre, l'actualité des innovations se fait riche également. Vous pourrez donc constater dans cet opus différents comptes rendus et appels à de nouvelles activités et l'apparition de nouvelles rubriques !

Je tiens spécialement à mettre en exergue la future festoyante et mirobolante :

1^{re} journée des Alumni Agro Louvain.

Ce que Louvain-La-Neuve a fait de mieux depuis la découverte de Christian de Duve et l'invention de la Pêche-Mel-Bush. Tout le monde est invité : les membres, les non-membres, les jeunes, les moins jeunes, les agros et les cmags, les conjoints, les enfants, les chiens et allez... même les Gembloutois !

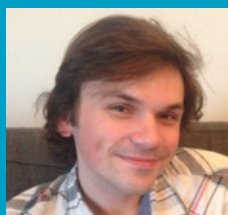
Le but est de mettre plus particulièrement à l'honneur les gens qui sont sortis il y a :

- **1 an** > Sorti en 2014 ont-ils seulement déjà fêté dignement leur jubilé ?
- **10 ans** > Sorti en 2005. N'est pas franc laboureur qui veut.
- **40 ans** > Sorti en 1975. Les premiers à poser leurs syllabii en terre louvaniste !

Un autre but est également de rendre hommage et de profiter des divins produits conçus et cultivés avec amour par nos anciens camarades de banquette. C'est là qu'on se dira qu'il est plus pratique d'avoir été assis entre un futur éleveur de Pietrain et un futur brasseur de bière à fermentation haute que d'avoir étudié dans une autre faculté et de se retrouver entre un ORL et un proctologue.

Allez, bloquez la date du 24 octobre et bonne lecture.

Xavier Haulot (2006)



Les nouvelles de l'AIALv

- Revue distribuée aux membres
- Rédacteur en chef : Xavier Haulot
- Éditeur responsable : Ir. Clément Crohain
- Rédaction – Contacts / Secrétariat AIALv
Croix du Sud 2 boîte L7.05.21
B-1348 Louvain-la-Neuve
Télécopieur 010 47 47 45
E-mail : info@aialv.be
Adresse internet : www.aialv.be
- Les articles n'engagent que leurs auteurs.

Assemblée

L'AG 2015 s'est tenue le 6 mai à Louvain-la-Neuve en présence d'une vingtaine de membres de l'AIALv. Ces derniers ont entendu et approuvé les différents rapports après en avoir débattu. Notre confère Olivier BAUDRY (06) a été désigné comme nouvel administrateur à l'issue de l'AG. Voici les rapports présentés lors de cette AG.

Le rapport administratif

L'assemblée générale ordinaire de l'année 2014 s'est tenue le 10 mai au Domaine provincial de Chevetogne. Le rapport administratif 2013, le bilan financier 2013, la proposition de budget 2014 et les cotisations pour 2015 ont été approuvés à cette occasion.

Le Conseil d'administration

La CA a été sensiblement rajeuni avec la nomination de nouveaux administrateurs des dernières générations de promus: Yannick DELVAUX(13), Brieuc ROMEDENNE (13) et Xavier HAULOT (06).

Jean COLIN (70), Clément CROHAIN (58), Vincent GOBBE (71) et Jean-Luc MATTHIEU (75) sont reconduits à leur demande dans leur fonction. Véronique DE BIE (00) et Sophie BONTEMPS (04) ne sont pas reconduites à leur demande.

Le CA s'est réuni 4 fois durant l'année 2013, soit: les 05/02, 30/06, 25/08 et 03/11. Le quorum a toujours été acquis pour les décisions prises.

Situation des affiliations

Le nombre de membres a diminué en 2015 avec 378 cotisants à ce jour. L'évolution des dernières années est la suivante: 428 en 2010, 425 en 2011, 462 en 2012, 481 en 2013, et 420 en 2014. Le recul de 2015 s'explique partiellement par le retard de plus d'un mois pour l'appel à cotisation fait par les Alumni/UCL.

En 2012, 2013, 2014 et 2015, il y a entre 40 et 50 nouveaux promus qui profitent de la gratuité pour l'année qui suit leur promotion.

Les activités de l'association en 2014

- La participation, avec un stand, à la Journée du Monde Rural, organisée par le Kot Le Semeur en avril, et qui a été sponsorisée par l'AIALv.
- La visite de BLOWANZE, avec plus de 40 participants, en mars. Cette visite s'est inscrite aussi dans la "semaine culturelle" des étudiants.
- La participation à l'AG de la FABI et d'Ingénieurs Sans Frontière en avril 2014, respectivement à Liège et à Bruxelles, où nos confrères et administrateurs, François THONON (96) et Michel Tillieut (73), y ont représenté l'AIALv.

- Bal des Agro – sponsorship.
- Les assemblées générales statutaire 10 mai à Chevetogne, avec plus de 40 participants.
- La rencontre traditionnelle de fin juillet à la foire de Libramont.
- La visite d'IPALLE, le 3 octobre, avec plus de 40 participants.
- Vincent GOBBE, Jean-Luc MATTHIEU ou Clément CROHAIN ont participé aux CA FABI, Vincent GOBBE aux comités de rédaction de la FABI et Jean COLIN aux réunions des secrétaires généraux.

Les Nouvelles de l'AIALv

Xavier HAULOT est le nouveau rédacteur en chef de nos "Nouvelles de l'AIALv". Il remplace Jean COLIN qui a assuré l'intérim avec 2 publications de 2014.

Les Nouvelles sont maintenant en couleurs et sont ainsi plus attrayantes.

La Fédération des ALUMNI et l'UCL

Depuis le départ de leur président, Edgard COCHE, les ALUMNI UCL sont dans une profonde réflexion sur leur nouvelle politique au sein de l'université. Jean COLIN a participé à un groupe de travail et il a été présent, avec notre président, Clément CROHAIN, aux conseils des ALUMNI. Il est trop tôt pour présenter les fruits de cette réflexion, mais il semble que les associations ne soient plus au coeur du dispositif.

La FABI

Le nombre total des membres des associations fédérées est stable, soit plus de 7.000 membres. Les cotisations restent inchangées pour l'année 2015.

La Fédération des associations d'ingénieurs, la FABI a retrouvé l'équilibre financier, et dégage même des bénéfices avec la suppression de sa revue et la reprise de la gestion de l'annuaire et de la publicité qui l'accompagne.

La FABI a créé une newsletter, et l'AIALv se charge de la faire suivre vers ses membres.

Le site Internet de l'AIALv

Il a été décidé en 2013 de rénover entièrement le site WEB, afin de répondre aux recommandations de l'enquête Keystone. Cette tâche a été confiée AFD (Appui à la formation et au Développement), bureau informatique qui dépend de Louvain Développement. Un contrat a été passé avec ce bureau en octobre 2013. Damien Debecker, Brieuc Romedenne et Yannick Delvaux se sont chargés de relancer la construction de ce site qui devrait être terminé maintenant.

Ce sera l'occasion d'avoir une nouvelle boîte mail sans dysfonctionnement.

Les relations avec la faculté et les étudiants

- La Faculté a changé de nom et de logo. Ce dernier est déclinable en fonctions des différentes facettes. Ainsi il a été proposé et accepté en CA que l'AIALv puisse aussi s'appeler "AgroLouvain ALUMNI", comme il y a "AgroLouvain INSTITUTS" ou AgroLouvain SERVICES » Nos deux logos seront utilisés en fonction des circonstances.

- L'association est toujours présente aux événements facultaires, tels que la proclamation de septembre et l'événement "Bioingénieurs à l'honneur", même s'il n'y a plus de Prix AIALv pour le moment.
- L'association a un représentant à la nouvelle Commission de promotion et de communication mise en place par la faculté. Un des objectifs de cette commission est de développer une communication simultanée et partagée vers les membres de la faculté et les anciens.
- L'AIALv soutient toujours financièrement la Journée du Monde rural du mois d'avril.
- L'AIALv propose avec succès aux étudiants de participer à une de ces visites d'entreprises, dans le cadre de la semaine culturelle des étudiants.
- L'organisation d'un grand événement, la "Journée des Alumni AgroLouvain" le samedi 24 octobre 2015 à Louvain-la-Neuve. Un GT s'est déjà réuni sur ce thème et a préparé un programme provisoire, avec répartition des tâches.
- La poursuite de l'application des recommandations de l'enquête Keystone. Ce travail est largement entamé avec la constitution d'un GT sur ce thème. Il faudra commencer à mettre en application les recommandations de ce GT.
- La base de données centralisée des Alumni de l'UCL présente toujours des blocages quant à certaines modifications apportées par les gestionnaires (diplômes à corriger et situation professionnelle principale). L'AIALv réfléchit à une reprise en main de sa base de données, en gardant des passerelles avec celle des Alumni. Mais cela suppose la présence d'un volontaire de l'AIALv, compétent et constant, pour cette reprise.
- L'observatoire des métiers. Il s'agit d'un projet partagé avec la faculté des bioingénieurs. Les objectifs en sont : identifier les débouchés des études de bioingénieurs, et les opportunités de stages et des lieux d'accueil, d'utiliser les connaissances des métiers pour promouvoir les études et la faculté, et faire du recrutement d'étudiants, et structurer les relations d'anciens en fonction de leur présence dans des universités étrangères, des centres de recherche ...

Les projets 2015

- L'organisation ou la participation aux activités traditionnelles, à savoir : Libramont, la Journée du Monde rural et l'événement Bioingénieurs à l'honneur, seront reconduites en 2015.
- L'AIALv organisera deux activités culturelles au premier semestre de 2015 : la visite de la Ferme Le Bailli, qui sera organisée au printemps en lien avec la semaine culturelle des étudiants de la faculté, et l'entreprise Hesbaye Frost.

Le rapport financier

En l'absence du trésorier, Luc REULIAUX, Jean COLIN présente les comptes 2014, le budget 2015 et les cotisations 2016. La lecture du rapport du vérificateur aux comptes, Caroline DEVILLERS, est faite.

Le déficit observé dans le bilan 2014 s'explique par l'appel tardif fait par les Alumni de l'UCL, avec un décalage de plus d'un mois par rapport au même appel en 2014. Cela a entraîné un report important sur 2015 des cotisations et une baisse significative des recettes 2014. Ce report correspond pratiquement au déficit. Cela aura par contre un effet positif pour le bilan 2015.

Les principales charges sont le secrétariat, avec les frais de courrier et l'envoi des bulletins par la poste.

Les frais d'annuaire 2014 ont été réduits grâce à l'insertion de publicité. Les charges FABI et Alumni correspondent principalement aux cotisations dues par l'AIALv en fonction de ses membres.

Le budget 2015 est revu à la baisse car il n'y aura pas de frais de site web ni d'annuaire. Il est attendu une recette plus importante en cotisation (voir plus haut), mais la prévision reste raisonnable et correspond aux recettes des années antérieures.

Ces comptes sont expliqués en assemblée générale et approuvés par celle-ci. La décharge est donnée aux administrateurs.

Les cotisations pour l'année 2016 resteront identiques celles de 2015.

MOUVEMENTS en 2014 en €	Recettes	Dépenses	Différence
1. Cotisations	14.685,50	0,00	14.685,50
2. FABI	0,00	6.024,00	- 6.024,00
3. ISF	0,00	150,00	- 150,00
4. Banque	158,83	0,00	158,83
5. AG (frais de réception, location salle,...)	0,00	143,48	- 143,48
6. Secrétariat	0,00	3.585,98	- 3.585,98
7. Bulletin	750,00	1.951,80	- 1.201,80
8. Site WEB et Pub	0,00	718,22	- 718,22
9. Accueil promo	0,00	0,00	0,00
10. Bourse	0,00	0,00	0,00
11. Activités (vistes foire, Libramont,...)	0,00	1.592,00	- 1.592,00
12. Journée emploi	0,00	0,00	0,00
13. Annuaire	1.050,00	3.856,46	- 2.806,46
14. Projet "1000 Membres"	0,00	0,00	0,00
15. Alumni	0,00	2.098,87	- 2.098,87
16. Divers	0,00	205,55	- 205,55
Total	21.994,28	25.676,31	- 3.682,03

Evolution des avoirs 2014 en €	Au 1 janvier	Au 31 décembre	Différences
1. Compte Vue 103 - 4729	9.615,50	7.085,00	- 2.530,50
2. Livret Crelan 104 - 7634	215,93	217,38	1,45
3. Compte %+ 104 - 0344	42.671,56	37.513,38	- 5.158,18
4. Parts Sociales 108 - 6681	0,00	4.005,20	4.005,20
5. Caisse	140,00	140,00	0,00
Total	52.642,99	48.960,96	- 3.682,03

Budget 2015 en €	Recettes	Dépenses
1. Cotisations (400 cotisants à 50 €)	20.000	0
2. FABI	0	5.575
3. Banque	300	150
4. AG	0	250
5. Secrétariat	0	3.725
6. Bulletin	0	3.870
7. Site WEB	0	1.530
8. Accueil promo de l'année	0	500
9. Activités	0	2.500
10. Alumni	0	2.000
11. Divers	150	350
Total	20.450	20.450

1ère Journée des ALUMNI

AGRO Louvain
24 octobre 2015, Croix du Sud

"Camaraderie intergénérationnelle et réseautage professionnel"

Dès 12h30
Sur la place Croix du Sud

Retrouvailles
à gogo dans un
esprit familial et
convivial!

moult

jeux pour les
enfants

1
barbecue
géant

Foire aux produits
made in AGRO
Louvain

3
activité/visites
proposées par
la Fac

Balade forestière
(Bois de Lauzelle)

Clinique des plantes
Nouvelles serres

3
promotions
d'alumni à
l'honneur

1975
2005
2014

18h00
Sur la place Croix du Sud

Conférence thématique



Introduction par le Doyen Larondelle:
"Que devient la Faculté des Bioingénieurs?"
Conférencier invité de prestige (à confirmer)

20h00
Ferme de Marbaix

Bar, foodtruck et soirée festive

Info, contact et inscriptions: aialv.be



Journées de l'industrie

Interview d'Antonio Ramirez



Bonjour Antonio, tu es le responsable bio-ingénieurs pour les Journées de l'Industrie qui se sont déroulées du 2 au 4 mars de cette année. Pourrais-tu nous expliquer en quelques mots le principe de l'événement ?

Bonjour Xavier ! Tout d'abord, merci à toi pour cet article et à l'ensemble de l'AIALv pour l'aide précieuse que vous nous avez apportée cette année.

En effet, cela fait deux ans maintenant que j'ai rejoint le CCI, un kot-à-projet ayant pour but de faire le lien entre les étudiants ingénieurs et le monde de l'entreprise. Pour se faire, nous organisons notamment des conférences sur le thème de l'emploi, des visites d'entreprises, des entretiens d'embauche fictifs - en collaboration avec notre faculté - et les "Journées de l'Industrie".

Les Journées de l'Industrie sont un espace de rencontre entre entreprises et futurs diplômés des écoles d'ingénieur, de bio-ingénieur et de sciences informatiques de l'UCL. Elles se déroulent sur plusieurs jours et ont accueilli cette année plus de 100 entreprises.

En gros, c'est une sorte de foire à l'ingénieur, de speed-dating académique. Est-ce qu'il y a de nouveaux couples qui sont formés ?

Oui, c'est cela et bien plus encore... C'est également un CV-book rassemblant les CV de tous les futurs diplômés de notre faculté ainsi que ceux de la faculté voisine. Une brochure tirée à plus de 600 exemplaires comprenant une double-page explicative sur chaque entreprise participante - c'est un véritable carnet de route pour les étudiants présents. Et encore un drink entre étudiants et recruteurs en chaque fin de journée. Et oui bien sûr, notre salon est incontestablement un tremplin vers l'emploi - ou vers un stage - pour les étudiants s'y présentant ! En effet, en franchissant le seuil de notre forum, les étudiants ont l'opportunité d'établir un premier contact

avec les entreprises de leur cœur. Démarche pouvant résulter vers une offre d'emploi !

Depuis combien de temps l'événement existe-t-il et depuis quand est ce que les bio-ingénieurs se sont-ils impliqués ?

Nous en sommes déjà à la 43e édition du salon ! Traditionnellement, les Journées de l'Industrie se tenaient dans le hall Sainte Barbe au sein de la faculté des Ingénieurs et s'étalait sur une semaine complète. Désormais, pour la deuxième année consécutive, elles se déroulent sous un chapiteau de 600 m² placé sur le parking Sainte Barbe durant 3 jours uniquement. En augmentant de la sorte notre capacité d'accueil, nous avons pu réduire la durée de l'événement et ainsi préserver l'enthousiasme des étudiants.

Bien que jamais vraiment rejetés, les bio-ingénieurs n'étaient pas forcément conviés non plus à ces Journées. Cela a - heureusement ! - commencé à changer il y a 4 ans lors de l'intégration d'une première bio-ingénieure au projet et continue d'évoluer depuis lors.

Quel est le plus de la touche Agro ? Quelles étaient les boîtes qui étaient présentes pour rencontrer du bio-ingénieur ?

En terme de compétence, ce serait que l'on est formé pour répondre à des défis majeurs de notre société (l'environnement, sécurité alimentaire, évolution de l'agriculture, biotechnologies, etc). Mais la touche Agro, pour moi, c'est aussi la convivialité et l'humilité - que l'on pourrait mettre en opposition avec l'orgueil de nos voisins civil (on est ici entre nous, hein !) - pouvant caractériser notre faculté.

Les entreprises présentant recherchant des bio-ingénieurs étaient plutôt nombreuses cette année ! Il y avait par exemple : GSK, Baxter, Dupont, PWC, AbInBev, L'Oréal, BENE0-Orafti, YARA, Dow Corning et bien d'autres encore.

Quel est l'avantage pour une société de venir participer à cet événement au lieu de rencontrer les jeunes promus par les voies classiques ?

Premièrement, les Journées de l'Industrie sont le seul forum de l'emploi visant les (bio)-ingé-

nieurs de l'UCL, c'est donc l'unique occasion pour une entreprise de rencontrer ces étudiants directement dans leur environnement. De plus, notre salon est plébiscité chaque année par nos entreprises-clientes pour l'infrastructure, notre professionnalisme, notre soucis du détail et notre écoute.

Ensuite, par sa participation, une entreprise se voit offrir une double-page dans notre brochure, le CV-book du cru de l'année classé par option ainsi que déjeuner, diner et drink pendant la journée.

Où en es-tu dans ton cursus académique ? Quelle option ? Est-ce que tu as trouvé l'âme sœur ?

Je suis maintenant à la fin de mon aventure d'étudiant au sein de notre faculté, il ne me reste plus qu'un "petit effort" à fournir - la rédaction de mon mémoire - pour clôturer ce très enrichissant chapitre de ma vie. La voie que j'avais choisie était celle de la chimie avec une finalité en biologie cellulaire et moléculaire.

Quant à ma recherche de l'âme-soeur, comme tu le dis si bien, elle est pour le moment mise en pause... J'ai récemment pris la décision de prendre quelques mois après la proclamation de septembre pour réaliser un rêve, celui d'apprendre l'espagnol. Je reprendrai donc la recherche à mon retour, dans le courant du premier trimestre de 2016 - on risque d'ailleurs de m'apercevoir dans les allées de la 44e édition des JIs.

De ton point de vue, qu'est-ce que tu aimerais améliorer pour les prochaines éditions ?

Ce que j'espère pour les années à venir, tout d'abord, c'est que la collaboration naissante entre nos deux organisations - le CCI et l'AIALv - continue et fleurisse encore davantage. Ensuite et surtout que le nombre d'entreprises intéressées par des Bio-ingénieurs présentent aux Journées de l'Industrie continue à s'accroître !

J'invite d'ailleurs les anciens lisant ces lignes à prendre contact avec nous si vous connaissez des entreprises intéressées.

Merci Antonio et bonne continuation !

La famille Devroede-Degrève à Soignies

Des quotas laitiers à l'atelier fromager, au chemin des 1000 vaches

Le 24 avril, Hubert et Martine Devroede-Degrève, tous deux promus de notre faculté, ont accueilli l'AiaLv, sous la conduite de Clément Crohain, président, et des étudiants, au total, 25 personnes pour présenter la ferme Le Bailli et ses développements depuis une trentaine d'années.



NOS HÔTES DU JOUR, MARTINE DEGREVE ET HUBERT DEVROEDE

Avant d'arriver au sujet du jour, Hubert fait un petit rappel historique. Avant qu'ils ne viennent épauler les parents de Martine, Juste et Simone Degrève, un événement avait bouleversé l'exploitation. Elle fut victime de la brucellose. Le couple se trouva face au problème du renouvellement du troupeau. La décision prise fut celle de la production laitière, par l'achat de quelques vaches pie noir Holstein et de pie noir des Pays-Bas. Ils furent parmi les premiers qui importèrent cette race, et très certainement les premiers dans la région de Soignies, traditionnellement attachée à la race de Moyenne et Haute Belgique, qui fut renommée Blanc-Bleu Belge dans les années '70.

Les vaches Holstein surpassaient les hollandaises en production laitière, de sorte qu'aujourd'hui, seule subsiste la race Holstein. Des sujets nés à Soignies ont été très favorablement remarqués lors de nombreux concours, à Ath, Tournai, Libramont et Bruxelles.

Association parents-enfants

En 1981, Hubert et Martine se sont associés aux parents de Martine. À l'époque, la ferme comptait 40 ha. L'arrivée du jeune couple entraîna la décision d'agrandir le troupeau à environ 140 vaches laitières. Mais en 1983-84, la construction d'une nouvelle étable et d'une salle de traite vint buter contre la décision, au 1er avril 1984, de l'instauration de quotas

laitiers au niveau européen.

Cette décision limitait les possibilités d'extension de la production laitière. Les deux couples n'ont pourtant pas voulu se laisser abattre par la décision européenne. À ce propos, Hubert s'empresse de dire qu'il n'y eut jamais achat de quotas laitiers, considérant qu'il était déraisonnable d'acheter des droits à produire: " C'est du papier, réduit aujourd'hui à néant par la suppression des quotas laitiers au 1er avril 2015. "

Il faut savoir que les quotas laitiers se subdivisaient en deux parties: la vente à la laiterie et la vente directe (lait, beurre, fromages...). Le quota national " vente directe " n'a jamais été atteint, contrairement au quota national " laiterie ". Une possibilité s'ouvrait. Les deux couples se sont lancés dans des essais de fabrication de fromages, avec dégustation par les proches, afin de trouver une méthode de fabrication fiable.

C'est en 1988 que la vente directe de fromage au lait cru a débuté. Le fromage le plus demandé est de type Saint-paulin. C'est un fromage à pâte mi-dure, pressée, non cuite. À titre comparatif, le fromage de Chimay est de type Saint-paulin. Il faut compter 10 l de lait pour réaliser 1 kg de fromage. Le fromage n'est pas recouvert d'une couche de paraffine, comme le gouda. Hubert a constaté que les Wallons préfèrent le fromage sans coating, ce n'est pas le cas en Flandre. Mais cela n'empêche pas un certain succès des fromages de la ferme »Le Bailli« en Flandre. Au fil des ans, la gamme s'est élargie à une vingtaine de produits: fromages aromatisés ou non, pâte mi-dure et dure, pâte fraîche (brie belge...), pâte molle, yoghourts, beurre..., sans oublier la rédaction de recettes, pour stimuler l'imagination des amateurs de bonne cuisine.



LE GROUPE DE VISITEURS

Pour Hubert, la fabrication du fromage au lait cru est le reflet de la qualité du travail de la fourche à l'étal. Il est resté modeste durant notre passage dans sa ferme. En effet, les divers fromages du Bailli ont été distingués (médaillages d'or, d'argent, de bronze) lors de multiples concours, dont Fromawall, Harzé, Coq de cristal, foire aux fromages de la Capelle (F), et cela durant de très nombreuses années.



LA STABILISATION LIBRE SUR CAILLEBOTIS

Pour avoir fait partie de plusieurs jurys dans ces concours, tant en France qu'en Belgique, je puis témoigner de leur sérieux.

Seuls à la barre

Hubert et Martine ont repris l'ensemble de l'exploitation en 1992. Jusqu'en 2012, la ferme a subi plusieurs modifications, notamment l'achat d'une ferme voisine, la reprise de terres en location. Aujourd'hui, la ferme occupe de l'ordre de 140 ha, répartis en prairies et terres portant du maïs, de la luzerne, des céréales, des pommes de terre... Généralement, une culture de ray-grass précède la culture de maïs. Des échanges de cultures interviennent avec des agriculteurs voisins afin d'assurer une bonne rotation des cultures. Le fait d'allonger les rotations va dans le sens d'une bonne maîtrise des adventices.

Le succès de la fromagerie entraîne la construction d'une nouvelle fromagerie en 1999.

Selon Hubert, et le chiffre fut corroboré par Martine, le bénéfice de la production laitière est doublé par la transformation des produits laitiers. En outre, il y a une création d'emplois. Il est évident que le couple ne peut pas assumer toutes les tâches de la ferme et transformer une bonne partie du lait produit sur place. Il y avait de quoi attirer des vocations chez leurs enfants.

Les jeunes arrivent

En 2012, les enfants d'Hubert et de Martine, Lucie, son mari Bruno, et Daniel reprennent une partie de l'exploitation, devenue société agricole. Chacun a désormais un cinquième des parts. De nouveaux défis les attendent car, déjà, des changements doivent intervenir. La fromagerie devient trop petite, sans extension possible, et la demande croissante en fromages exige une nouvelle construction. L'emplacement envisagé pour la nouvelle construction entraîne une nouvelle construction pour les vaches car les jeunes sont en faveur d'une robotisation de la traite.

Que faire du lactosérum ? Pourquoi ne pas en tirer de l'énergie via la biométhanisation, d'autant plus que la fromagerie requiert des quantités importantes de chaleur ? Une installation sera installée à l'emplacement de la salle de traite. Le constructeur pressenti estime que le digestat pourra être rejeté à la rivière.

Enfin, une fabrication à la ferme va de pair avec une possibilité de visite des lieux. De l'agritourisme, pourquoi pas ?

Une ferme se construit pour le long terme. Il importe donc de prévoir des installations qui puissent durer longtemps sans trop de modifications.

La nouvelle étable

L'étable flambant neuf de la ferme Le Bailli ne passe pas inaperçue. Le troupeau s'approche des 180 vaches.

Un escalier métallique permet d'accéder à la nouvelle étable. Il aboutit à une plate-forme pour les visiteurs, celle-ci est aménagée au-dessus des locaux techniques et près des trois robots de traite. La plate-forme offre

une vue remarquable de l'ensemble.

L'étable mesure 50 mètres sur 80, avec un faîte à 13 m et compte 5 rangées de logettes. Les vaches productives ont été réparties en deux groupes, selon les niveaux de production laitière. Au total, l'infrastructure peut héberger 180 vaches. L'étable comporte également 3 boxes paillées pour les vaches tarées, 3 boxes paillées pour les veaux de moins d'un an.

Les pignons sont ajourés pour favoriser la ventilation du bâtiment. La toiture a une particularité. A mi-pente, une ouverture supplémentaire de 1 mètre de large sur toute la longueur apporte un peu plus de clarté et améliore la ventilation naturelle. Hubert ajoute que cette configuration a un autre avantage, elle donne, de l'extérieur, une impression moins industrielle, ce qui répondait à une demande de l'aménagement du territoire.

Les robots de traite

Le passage de la traite mécanique classique au robot de traite n'est pas facile, tant pour les vaches que pour le trayeur. Une sélection a été opérée dans le troupeau. Certaines vaches proches de la réforme ont été réformées plus tôt que prévu. Durant dix jours, les vaches ont été contraintes d'aller chercher les concentrés au robot, sans être traitées. Cette période d'accoutumance a très grandement facilité la traite au robot. Le passage à la traite automatisée a cependant eu pour effet une augmentation du taux cellulaire, ainsi qu'une réduction de la production, mais on sait pourquoi, dit Hubert. Une fois que les vaches se seront entièrement habituées à leur nouvel environnement, le but est de les faire pâturer, grâce aux portiques intelligents.

La fromagerie

Non loin de l'étable, un autre bâtiment, nettement moins haut, abrite la nouvelle fromagerie. Elle fait 25 m sur 25. La fromagerie pourrait transformer jusqu'à 5.000 litres de lait par jour, souligne Lucie. Le lait nécessaire à la production est stocké dans un tank à lait séparé, le but étant de transformer



LES BONS FROMAGES

le lait cru dans un délai de 24 heures. Le lait destiné à la laiterie est contenu dans un tank à lait vertical placé le long du mur de la fromagerie. À l'intérieur du bâtiment, un couloir permet aux visiteurs de suivre le processus de production à travers une baie vitrée, sans entraver le travail, sans causer des problèmes d'hygiène.

L'assortiment fromager est distribué via trois canaux de vente : les grossistes, la vente sur les marchés, la vente à la ferme. La fabrication et l'affinage ont été modernisés, mais il faut encore beaucoup de travail manuel. Outre la famille, la fromagerie emploie quasiment quatre employés à plein-temps.

Hubert : Lorsque nous comptons le personnel employé, et notre propre main-d'œuvre, la production laitière à l'unité de main-d'œuvre se situe dans la normale.

La visite, on s'en doute, s'est terminée par le verre de l'amitié et la dégustation des fromages de la Ferme du Bailli.




Joseph François (73)

Les bons plans d'un bio-ingénieur !

Voici une nouvelle rubrique dont le but est de mettre l'expertise et les compétences de nos membres illustres et afin de partager à profit les connaissances et de faire vivre autrement l'esprit AGRO !



Qui s'y colle cette fois-ci ? C'est notre confrère [Julien Mahieu](#) (2004), Category Manager Seafood chez Delhaize (en gros c'est le gars qui achète les poissons).
Merci à lui de se prêter à l'exercice ! Ses coups de coeur :

Nom	Nom scientifique	Le saviez-vous ?	Particularités culinaires	Sa petite tête	Budget
Maquereau	<i>Scomber scombrus</i>	Le maquereau est une espèce pélagique, signifiant grosso modo qu'on l'attrape entre deux eaux. J'en ai croisé dans ma vie, mais je " soutiens " que la désignation familière de la profession, bien que généralement orthographiée de la même façon, a des origines étymologiques totalement différentes.	Sa haute teneur en acides gras (particulièrement en Oméga-3), surtout en été et automne, associée à une chair très ferme en fait un poisson idéal pour la cuisson au barbecue ou la fumaison artisanale. C'est un poisson particulièrement facile à fileter de par sa fermeté et sa forme ronde. Comme le démontre la photo, le maquereau a la particularité de toujours nager vers la droite, il est donc primordial de d'abord le cuire sur son côté gauche afin de bien le saisir.		€
Poulpe	<i>Octopus vulgaris</i>	Le plus souvent piégé à l'aide de pots immergés, cet animal est réputé pour être récipiendaire de l'une des intelligences les plus évoluées dans le règne animal. C'est dire le niveau des autres, tiens, si on le piège avec des pots immergés.	Particulièrement difficile à réussir, le poulpe doit d'abord être attendri puis précuit dans un court-bouillon entre 15 et 45 minutes, la difficulté principale tenant à la variabilité entre individus. Il peut également être cuit braisé à la cocotte, au barbecue ou à la plancha, un délice !		€
Ombre Chevalier	<i>Salvelinus Alpinus</i>	Si la star de l'aquaculture mondiale est incontestablement le Saumon Atlantique, des alternatives basées sur d'autres espèces, et qui semblent viables économiquement, apparaissent ces dernières années : on peut penser au cobia, au turbot, et à l'ombre chevalier qui est souvent élevé «land-based » ce qui suppose une maîtrise accrue de l'impact environnemental, qui reste l'un des freins majeurs (avec l'aliment) au développement de l'aquaculture mondiale.	Equilibre parfait entre la finesse de la chair de truite et le goût savoureux du saumon, l'ombre chevalier se cuisine aussi facilement et de façon aussi versatile que ce dernier, que ce soit en papillote ou en toge. L'essayer c'est l'adopter.		€

Journée du monde rurale 2015

L'aube se lève sur Louvain-la-Neuve en ce mercredi 29 avril, et une fois n'est pas coutume, c'est le chant du coq qui fait le réveil des étudiants sur la Grand'Place et la Place de l'Université. Il faut dire que le kot facultaire Le Semeur a travaillé toute la nuit pour monter cette XXI^e Journée du Monde Rural (JDMR) ! L'espace d'une journée, le centre-ville sera le siège d'une foire agricole et tentera de faire redécouvrir la vie de nos campagnes au public citadin de Louvain-la-Neuve. C'est sur le coup de 8h00 que le kot accueille éleveurs et artisans pour les aider à décharger leur bétail, monter leurs stands et leur expliquer les dernières informations sur le déroulement de la journée.



Tout à coup, on sent l'ambiance monter. Deux-cent enfants de 8 à 10 ans des écoles de Louvain-la-Neuve viennent d'arriver et sont pris dans un jeu qui leur fera découvrir toutes les animations que propose la JDMR. En effet, la ferme a brûlé, il faut donc la reconstruire, et quoi de mieux que de demander l'avis des experts pour cela ! La matinée fut également marquée par la visite de René Collin, ministre wallon de l'agriculture et de la ruralité, qui a pu découvrir cet événement en compagnie d'Yvan Larondelle, doyen de la faculté, et de différents professeurs venus également pour l'occasion. Les différents intervenants permettent de se faire un aperçu de toute la diversité de la vie agricole. On y voit les traditionnels éleveurs de BBB ou de Holstein, une animation sur les produits laitiers, un historique de l'évolution de l'agriculture, un apiculteur, et même un cultivateur de pleurotes. D'autres stands proposent de comprendre des aspects plus techniques, comme les problématiques des produits phyto, des nitrates ou de la biodiversité. Bref, tout le monde peut y apprendre.

Midi est l'heure des gourmands ! Le cochon qui a tourné sur sa broche pendant toute la nuit est maintenant prêt et une équipe de bénévoles travaille d'arrache-pied pour tenter de suivre le rythme des nombreux amateurs. À côté, le bar propose toute une sélection de bières artisanales du terroir. La dégustation se fait en admirant les démonstrations sur le ring : présentation de vaches, de vieux tracteurs, démonstration de maréchalerie et de débardage. Le temps fort aura été la démonstration de chien de berger réalisée devant une foule muette, tant elle était impressionnée. L'après-midi a laissé place aux jeunes familles, aux étudiants et aux professeurs, qui ont pu discuter avec les différents intervenants, s'essayer au concours de lancer de ballots et même suivre une initiation à la dance country. L'ambiance était donc conviviale et champêtre, et malgré un soleil parfois réticent, cette 21^e édition fut sans conteste une réussite.

Pour le Semeur, Jean Baptiste.



AGRO Louvain ALUMNI a Retweeté
Damien Debecker @deuxbeck · 22 juin
 La #Chine veut créer 1.500 emplois à Louvain-la-Neuve
lalibre.be/economie/libre... @UCLouvain_be @PaulMagnette

AGRO Louvain @AGROLouvain · 6 juil.
 #Libramont. Le Groupe des Sciences Forestières de l'@UCLouvain_be sera présent à "DEMO FORET"
uclouvain.be/515771.html



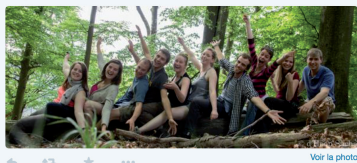
AGRO Louvain @AGROLouvain · 6 juil.
 Bientôt 1000 likes sur notre page Facebook!
facebook.com/agrolouvain
 cc @AIALv @UCLouvain_be @Mapomme @deuxbeck @PhilippeBaret @BenoitGeorges

AGRO Louvain a Retweeté
Vincent Blondel UCL @vincenblondel · 9 juil.
 Félicitations à Benoît Desguin Pascal Hols Patrice Soumillon

Damien Debecker @deuxbeck
 Nouveau cofacteur d'enzyme découvert par des chercheurs @UCLouvain_be; publi dans #science! Congrats uclouvain.be/515899 Congrats!

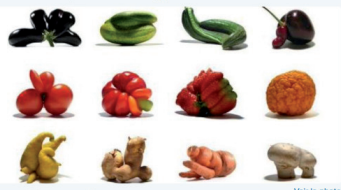
AGRO Louvain @AGROLouvain · 10 juil.
 Teasing: bientôt, des capsules vidéo pour illustrer le parcours professionnel de #Bioingénieurs issus d'AGRO Louvain #àsuivre

AGRO Louvain @AGROLouvain · 13 juil.
 Tournée forestière - étudiants Master2 #Bioingénieur en Gestion #Forêts & Espaces naturels uclouvain.be/515775.html



AGRO Louvain a Retweeté
JPascal van Ypersele @JPvanYpersele · 13 juil.
 This is my vision for the future of #IPCC. I welcome your comments and suggestions. #climate elc.ucl.ac.be/users/vanyyp/Ca...

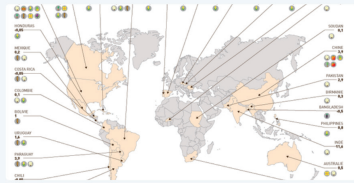
AGRO Louvain ALUMNI a Retweeté
Michael Perry @gardening_greek · 16 mai
 Support the campaign @UglyFruitAndVeg because all produce should be loved & eaten, not wasted! #UglyIsBeautiful



AGRO Louvain ALUMNI a Retweeté
Philippe Baret @PhilippeBaret · 17 mai
 Très intéressant et pédagogique mais on peut aller plus loin dans le débat : philagri.net/?p=1957

Benoît GEORGES @BenoitGeorges
 Essais de pomme de terre pour résister au mildiou, La RTS interviewe Jean-Louis Rolot (CRAw) cra.wallonie.be/fr/25/Communiq...

AGRO Louvain ALUMNI a Retweeté
Catherine Dagorn @CathDagorn · 17 mai
 Infographie : Pays dont les agriculteurs cultivent des OGM ogm.org/actualites/248... Source ISAAA 2015



AGRO Louvain ALUMNI a Retweeté
Olivier Baudry @obaudry · 17 mai
 Operation "plantons une haie!", haies gratuites dans le Brabant wallon mont-saint-gulbert.be/index.cfm?fuse...



Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale added 10 new photos to the album:
 Visites d'entreprises pour les étudiants bioingénieurs Master 1 — with Louise Mignard and 5 others.
 May 11 · 📷

Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale
 May 5 · 📷
 Quatre étudiants CPME remportent le 1er prix du CleanTech Challenge à la London Business School.
<http://www.uclouvain.be/512298.html>
 Le CleanTech Challenge est un concours entrepreneurial à caractère technologique, organisé par la London Business School et l'University College of London, à destination de projets étudiants ayant un impact positif sur l'environnement. Diverses compétitions nationales sont organisées (en Belgique, celle-ci est organisée par la KUL), et les vainq...
 See More



Like · Comment · Share
 4 people like this.

Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale added 10 new photos to the album:
 Visites d'entreprises pour les étudiants bioingénieurs Master 1 — with Louise Mignard and 5 others.
 May 11 · 📷

Dans le cadre du cours de « Génie des Procédés, Opérations Unitaires », les étudiants de Master 1 partent visiter sur le terrain une opération unitaire de séparation ou de purification qui intervient dans le procédé de production d'une entreprise. Cette année encore, les destinations furent variées : des géants GSK, Total, l'Oréal aux petites brasseries artisanales, en passant par les stations d'épuration ou le centre de la Croix Rouge... Les résultats de leurs études sont présentés dans une activité interactive et didactique par l'intermédiaire de grands posters.



Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale
 May 31 at 11:38am · 📷

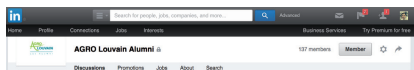
Une page Facebook à conseiller pour tout ce qui touche à l'AGRICULTURE, la NATURE et la RURALITE.



Like · Comment · Share

Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale
 May 27 at 12:39pm · 📷

Vous êtes diplômé(e) depuis peu. Le salaire des jeunes diplômé(e)s vous concerne et vous intéresse donc particulièrement. Cette enquête, totalement anonyme, apportera des réponses à votre questionnement et à celui des prochaines promotions !
 Merci de prendre le temps d'y répondre ; ce temps ne dépasse pas 15 minutes. Le public cible est limité aux jeunes ingénieurs diplômés en 2013 et 2014.



Françoise Waldner Research Assistant at Université catholique de Louvain

Le prix du millet influencé par les SMS

Le prix du millet influencé par les SMS
 Merci à : Grâce à des données téléphoniques, des chercheurs expliquent l'évolution du cours d'une matière première. Une découverte qui pourrait...

Comment (0) · Like (0) · Follow · Report spam
 2 months ago

Celine Lamarche Research Assistant chez UCLouvain - Belgium

Plus que 5 jours pour soutenir l'entreprise d'alumni d'AGRO de l'UCL via le crowdfunding !
 Vidéo, site et infos ici : <https://www.oksigencrowd.com/oksigenpermatungi-9>

OksigenCrowd - PermaFungi - Transformez votre café en pleurotes avec le Fungi Pop !
designcrowd.com · PermaFungi cultivé de saveurs pleurotes à partir de marc de café recyclé. Et si le concept démarrait dans votre cuisine ?

Comment (0) · Like (0) · Follow · Report spam
 18 days ago

Françoise Waldner Research Assistant at Université catholique de Louvain

Le prix du millet influencé par les SMS

Le prix du millet influencé par les SMS
 Merci à : Grâce à des données téléphoniques, des chercheurs expliquent l'évolution du cours d'une matière première. Une découverte qui pourrait...

Comment (0) · Like (0) · Follow · Report spam
 1 month ago



IMMO DENIS GOFFINET

**A Votre Service
pour
Vos Investissements Immobiliers**

**Achat & Vente
Immeubles, Terrains, Lotissements**

Rue d'Alvaux 38, B-1360 Perwez

+32 485-800221

denis.goffinet@skynet.be

www.denisgoffinet.be