

# Tableau de synthèse

9 laboratoires organisés

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Ma. 14 mars 2023

H H H H H H G G G

Je. 16 mars 2023

H H H H H H G G G

H = site de Huy (en vert)  
G = site de Gembloux (en bleu)



# Modalités

Gratuit

Possibilité de participer à  
3 labos par jour

- 9h > 10h45
- 11h00 > 12h45
- 13h30 > 15h15

## Inscription avant le 1<sup>er</sup> mars

Endéans les quinze jours de la réception de votre inscription, vous recevrez l'horaire d'occupation des laboratoires par vos élèves

Possibilité de restauration sur place (sandwich : 3,50 €)  
**RÉSERVATION OBLIGATOIRE**  
Boissons de 0,60 à 1,20 €

# Inscription

« Au-delà de l'accroissement des connaissances, les découvertes en sciences du vivant sont porteuses d'améliorations pour notre vie quotidienne. Ces découvertes trouvent des applications dans de nombreux domaines visant à améliorer la santé de l'homme, son environnement direct, le paysage dans lequel il évolue.

En plus de leur influence sur notre qualité de vie, les technologies issues des recherches sur le vivant ont un important potentiel de création d'emplois. Fort d'une longue tradition d'enseignement agronomique, l'Institut Supérieur Industriel vous propose une palette de formations du vivant qui vous donnent accès à tous ces métiers – traditionnels ou novateurs – dont la société a besoin, dès aujourd'hui, pour continuer à se développer au bénéfice de l'homme tout en sauvegardant notre planète. Il nous faut miser sur la terre pour la vie. »

Haute Ecole Charlemagne  
Institut Supérieur Industriel agronomique

9 rue Verlaine  
B- 5030 GEMBLoux  
✉ [sabrina.michel@hech.be](mailto:sabrina.michel@hech.be)

3 rue St Victor  
B- 4500 HUY  
✉ [xavier.pirson@hech.be](mailto:xavier.pirson@hech.be)

[www.hech.be](http://www.hech.be)



Ces métiers qui  
peuvent sauver  
la Terre

Journées d'accueil des  
rhétoriciens

2023



PROMOTION DES SCIENCES ET DES  
TECHNOLOGIES À L'INTENTION DE  
L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

# Journées d'accueil des rhétoriciens

**LABO 1 - Les microbes dans notre environnement - observation de micro-organismes dans des aliments fermentés.**

**Huy - Jean-Louis Arpigny**

Au travers d'observations concrètes au microscope préparées par les élèves, nous explorerons la diversité des applications des micro-organismes dans notre alimentation. D'autres types d'applications seront abordés dans la discussion.

**LABO 2 - Chimie et alimentation**

**Huy - Pierre-Yves Berken**

Les arômes alimentaires sont pour la plupart des esters naturels ou synthétiques. Comment sont-ils obtenus ? Quelles sont leurs propriétés physico-chimiques et quels traitements peuvent les détruire ?

Manipulations: réactions d'estérification, aspects énergétiques et cinétiques, états d'équilibre.

**LABO 3 - Chimie verte**

**Huy - Laeticia Doucet**

Des plastiques aux bioplastiques.

Principes, procédés, exemples de valorisation des productions agricoles à des fins non alimentaires.

Définition, utilisation et synthèse d'un film biodégradable à partir d'amidon.

**LABO 4 - Évaluation biologique de la qualité des cours d'eau par détermination de l'indice biotique**

**Huy - Xavier Pirson**

Présentation du principe de la méthode, identifications d'invertébrés sous loupe binoculaire, calcul et interprétation de l'indice.

**LABO 5 - Appréciation texturale d'un sol**

**Huy - Thierry Halut**

Avec un échantillon de sol, il faudra apprécier les pourcentages d'argile, de limon et de sable en réalisant trois tests manuels (test du boudin, test du toucher et de la coloration de la main) ainsi qu'une sédimentation en colonne ; avec ces résultats, les élèves trouveront la classe texturale du sol en utilisant un triangle de texture.

**LABO 6 - Les enzymes**

**Huy - Franck Vandereyken**

Mesure de la vitesse d'une réaction catalysée par un enzyme. Influence de la température et du pH sur l'activité de l'enzyme.

**LABO 7 - Initiation aux techniques de cultures in vitro de végétaux**

**Gembloux - Émilie Duchesne**

Après une introduction théorique, les élèves se familiariseront avec les manipulations les plus courantes en culture in vitro : désinfection puis travail sous hotte à flux laminaire en manipulant différentes espèces végétales.

**LABO 8 - Initiation aux techniques cidricoles**

**Gembloux - Stéphane Cognet**

Après avoir abordé les grandes étapes qui conduisent de la pomme au cidre, les étudiants pourront observer et manipuler le matériel cidricole. En particulier, ils réaliseront des analyses sur jus (teneur en sucre par densimétrie et réfractométrie, acidité totale par titration à la soude et estimation du degré alcoolique probable). Une dégustation de jus de pommes termine ce laboratoire.

**LABO 9 - Introduction à la coloration et au photomontage paysager avec Photoshop**

**Gembloux - I.ar. Jean François Dejonghe**

Après une courte présentation des fonctions phares du logiciel, les élèves seront amenés à prendre en main le logiciel Adobe Photoshop pour réaliser des manipulations de coloration et de photomontage sur base de plans et croquis d'aménagements paysagers.

