

Le vendredi 26 septembre 2014, **Nuit des  
Chercheurs à la Médiacité (Liège)**  
consacrée à l'**Alimentation**  
Université de Liège

---

Initiée par la Commission européenne (Actions Marie Curie), la Nuit européenne des Chercheurs a pour objectif de promouvoir les carrières dans le domaine des sciences et de la recherche et de permettre aux chercheurs de présenter leurs métiers au grand public. A cette occasion, les chercheurs vont à la rencontre de tous les publics pour dialoguer et présenter leurs recherches, dans une ambiance conviviale et détendue. La Nuit des Chercheurs est organisée simultanément partout en Europe et notamment en Belgique.

**Le vendredi 26 septembre 2014**, l'Université de Liège vous donne rendez-vous à Médiacité pour une nouvelle édition de la Nuit européenne des Chercheurs.

**Activités gratuites dès 17h00 !**

Petits et grands curieux sont les bienvenus !

**Envie d'approfondir votre visite ?**

<http://www.sciences.ulg.ac.be>

Réjouisciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouisciences  
 /sciencesulg

Contact :

## L'eau du robinet est-elle aussi bonne pour ma santé que l'eau en bouteille ?

Laboratoire des ressources hydriques

---

**01**

Entre l'eau du robinet, l'eau de source et l'eau minérale, laquelle choisir pour préserver la santé et l'environnement ? Bien que l'eau du robinet subisse des contrôles de qualité sévères, l'eau en bouteille, pourtant bien plus chère, est largement plus consommée. Découvrez notre bar à eau et les **vertus de l'eau du robinet**.

### Envie d'approfondir votre visite ?

<http://orbi.ulg.ac.be/simple-search?query=bouezmarni>  
<http://environnement.wallonie.be/cartosig/cartehydrogeo/>  
[http://www2.ulg.ac.be/sciences/Site\\_arlon/posters/D4.pdf](http://www2.ulg.ac.be/sciences/Site_arlon/posters/D4.pdf)  
[http://www2.ulg.ac.be/sciences/Site\\_arlon/panneaux%20pdf/D4%20eau.pdf](http://www2.ulg.ac.be/sciences/Site_arlon/panneaux%20pdf/D4%20eau.pdf)

Réjouissances

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouissances  
 /sciencesulg

Contact :

**Monsieur Mohamed Bouezmarni**

[mbouezmarni@ulg.ac.be](mailto:mbouezmarni@ulg.ac.be)

+32 (0)63 23 09 78



Monsieur Fabrice Franck  
Madame Claire Remacle  
Monsieur Thomas Gerards  
Monsieur Bart Ghysels

Université  
de Liège



La nuit des  
chercheurs 26/09  
2014  
Les Chercheurs se mettent à table !

## Microalgues : l'aliment santé du futur ?

### Génétique et physiologie des microalgues

02

Deux laboratoires de la Faculté des Sciences de l'ULg s'associent pour présenter leurs travaux. Les chercheurs vous inviteront à découvrir le principe de fonctionnement d'un petit système de **culture automatique** de microalgues.

L'observation de microalgues au microscope sera également proposée aux visiteurs.

#### Envie d'approfondir votre visite ?

[http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c\\_20488/fr/franck-fabrice](http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c_20488/fr/franck-fabrice)

[http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c\\_20502/fr/chlamy-livre-son-secret-de-fabrication-de-lhydrogene](http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c_20502/fr/chlamy-livre-son-secret-de-fabrication-de-lhydrogene)

Réjouissciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouissciences  
 /sciencesulg

Contact :

**Monsieur Fabrice Franck**

[F.Franck@ulg.ac.be](mailto:F.Franck@ulg.ac.be)

+32 (0)4 366 39 04

## Les matières grasses alimentaires dans tous leurs états ...

Unité de Science des Aliments et  
Formulation (SAF)

---

**03**

Le Laboratoire de Science des Aliments et Formulation vous invite à venir découvrir les lipides alimentaires sous un autre angle... raffinage des huiles, remplacement des matières grasses hydrogénées, blanchiment du chocolat, formulation de crèmes fouettées végétales, autant de problématiques auxquelles doivent répondre les **technologues** !

**Envie d'approfondir votre visite ?**

<http://www.wagralim.be/consalim/ulg-gxabt-saf.php>

Réjouissciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouissciences  
 /sciencesulg

**Contact :**

**Monsieur Christophe Blecker**  
[Christophe.Blecker@ulg.ac.be](mailto:Christophe.Blecker@ulg.ac.be)  
+32 (0)81 62 23 08



## Agriculture urbaine : Une autre façon de cultiver Unité de Phytopathologie

04

- Les légumes, ça pousse dans les champs et les serres maraîchères ?
- Oui, mais pas toujours !

Avec l'hydroponie et l'aquaponie, on peut cultiver toute l'année des légumes dans son jardin, en serre et même **dans son salon** tout en assurant une alimentation des plantes optimale.

### Envie d'approfondir votre visite ?

<http://news.gembloux.ulg.ac.be/utopia-laquaponie/>

<http://phytopathologie.be/index.php/equipe/haissam-jijakli/>

Réjouissciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouissciences  
 /sciencesulg

Contact :

Monsieur Haïssam Jijakli

[MH.Jijakli@ulg.ac.be](mailto:MH.Jijakli@ulg.ac.be)

+32 (0)81 62 24 37

## Et vous, quelle cuisson pour... vos insectes ?

### Unité d'Entomologie fonctionnelle et évolutive

05

Pratique courante chez nos voisins asiatiques et africains, l'**entomophagie** devrait en effet frapper aux portes de nos cuisines européennes d'ici peu et permettrait de faire face aux problèmes actuels de production de protéines animales.

Manger des insectes vous tente ?

Alors venez goûter et juger ce plat du futur...

#### Envie d'approfondir votre visite ?

<http://www.gembloux.ulg.ac.be/entomologie-fonctionnelle-et-evolutive/>

Réjouissciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouissciences  
 /sciencesulg

Contact :

**Monsieur Frédéric Francis**

[Frederic.Francis@ulg.ac.be](mailto:Frederic.Francis@ulg.ac.be)

+32 (0)81 62 22 83

Monsieur Pedro Imazaki

Madame Pauline Bondue

Université  
de Liège



La nuit des  
chercheurs 26/09  
2014  
Les Chercheurs se mettent à table !

## La couleur des aliments

Département des Sciences des Denrées  
Alimentaires

07

Des chercheurs du département des Sciences des Denrées Alimentaires vous présentent **pourquoi et comment** mesurer la couleur des aliments.

Envie d'approfondir votre visite ?

<http://www.belgiannutritionssociety.be>

Réjouissciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouissciences  
 /sciencesulg

Contact :

Monsieur Pedro Imazaki

[PH.Imazaki@ulg.ac.be](mailto:PH.Imazaki@ulg.ac.be)

+32 (0)4 366 40 28

## Vous avez dit « Lait équitable » ? Gouvernance de l'environnement

08

Pour faire face à la crise du secteur laitier, plusieurs laits équitables ont été créés pour permettre aux agriculteurs de poursuivre leur activité tout en étant **rentable**.

Venez découvrir le parcours de ces laits équitables, depuis les producteurs laitiers jusqu'aux rayons de nos commerces et dégagez les grandes lignes du commerce équitable.

Envie d'approfondir votre visite ?

<http://orbi.ulg.ac.be/handle/2268/155816>

Réjouissciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouissciences  
 /sciencesulg

Contact :

Madame Marlène Feyereisen  
[Marlene.Feyereisen@ulg.ac.be](mailto:Marlene.Feyereisen@ulg.ac.be)

## Agricultures de demain ? Produire avec la nature... Agriculture is Life

09

Baisse de la biodiversité, pollution de l'eau, crises alimentaires, diminution du nombre d'agriculteurs... Ces sujets régulièrement présents dans l'actualité remettent en question le modèle industriel de la production agricole.

Nous présenterons des **alternatives** actuellement développées par des agriculteurs et des chercheurs.

Nous proposons, par exemple, de découvrir des dispositifs qui réduisent l'utilisation de pesticides ou de fertilisants.

**Envie d'approfondir votre visite ?**

<http://www.agricultureislife.be>

Réjouissciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouissciences  
 /sciencesulg

Contact :  
**Monsieur Severin Hatt**  
[severin.hatt@ulg.ac.be](mailto:severin.hatt@ulg.ac.be)

## Histoire culturelle du goût Cultures sensibles

- 
- 10** Une chercheuse du département des Sciences Historiques vous présentera une histoire culturelle du goût et s'intéressera à l'acte de manger. Elle s'interrogera entre autres sur les raisons de la **dévalorisation du goût** au XVIe-XVIIIe siècle.

### Envie d'approfondir votre visite ?

[http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c\\_345967/fr/von-hoffmann-viktoria](http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c_345967/fr/von-hoffmann-viktoria)  
<http://web.philo.ulg.ac.be/culturessensibles/>

Réjouissciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouissciences  
 /sciencesulg

Contact :

**Madame Viktoria Von Hoffmann**  
[V.VonHoffmann@ulg.ac.be](mailto:V.VonHoffmann@ulg.ac.be)  
+32 (0)4 366 53 64



## La gastronomie à travers les âges

### Département des Sciences Historiques

11

Pierre Leclercq, collaborateur scientifique de l'ULg, présente le résultat de ses recherches en gastronomie historique. Il vous propose un voyage à travers les **saveurs du passé** illustrées par une gamme d'aromates rares et oubliés.

#### Envie d'approfondir votre visite ?

[http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c\\_21347/fr/histoire-et-cuisine-du-xvieme-siecle](http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c_21347/fr/histoire-et-cuisine-du-xvieme-siecle)  
[http://culture.ulg.ac.be/jcms/c\\_5655/fr/portail-article-detaille?text=pierre+leclercq&types=com.jalios.jcms.Content&typesOff=generated.SmallNews&typesOff=com.jalios.jcms.FileDocument&typesOff=generated.Faq&typesOff=generated.FaqEntry&typesOff=generated.Glossary&typesOff=generated.GlossaryEntry&typesOff=generated.Interview&typesOff=generated.Video&typesOff=generated](http://culture.ulg.ac.be/jcms/c_5655/fr/portail-article-detaille?text=pierre+leclercq&types=com.jalios.jcms.Content&typesOff=generated.SmallNews&typesOff=com.jalios.jcms.FileDocument&typesOff=generated.Faq&typesOff=generated.FaqEntry&typesOff=generated.Glossary&typesOff=generated.GlossaryEntry&typesOff=generated.Interview&typesOff=generated.Video&typesOff=generated)

Réjouisciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouisciences  
 /sciencesulg

Contact :  
Monsieur Pierre Leclercq  
[pierre@lepetitlancelot.be](mailto:pierre@lepetitlancelot.be)

## La Wallonie est typique, goûtez-là !

### Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits Agroalimentaires (QSPA)

#### 12 Connaissez-vous les produits typiques de nos régions ? Savez-vous d'où ils viennent et qui les produit ?

À l'aide des AOP et des IGP wallonnes, la Cellule d'Appui aux indications géographiques (CAIG) de Gembloux Agro-Bio Tech (ULg) vous invite à un voyage gustatif surprenant à travers la Wallonie, à la découverte des produits uniques qui constituent notre **patrimoine gastronomique local** : saucissons d'Ardenne, saucisson gaumais, sirop de Liège, boudin de Liège, fromage de Herve, etc.

#### Envie d'approfondir votre visite ?

[http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c\\_342815/sindic-marianne](http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c_342815/sindic-marianne)

<http://www.gembloux.ulg.ac.be/qspa/>

[http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c\\_342819/fr/faut-il-bannir-lhuile-de-palme](http://reflexions.ulg.ac.be/cms/c_342819/fr/faut-il-bannir-lhuile-de-palme)

<http://sciences.ulg.ac.be/?p=2862>

<http://sciences.ulg.ac.be/?p=2861>

<http://sciences.ulg.ac.be/?p=2860>

<http://sciences.ulg.ac.be/?p=2859>

Réjouisciences

[www.sciences.ulg.ac.be](http://www.sciences.ulg.ac.be)  
[sciences@ulg.ac.be](mailto:sciences@ulg.ac.be)

 /rejouisciences  
 /sciencesulg

Contact :

**Madame Marianne Sindic**

[Marianne.Sindic@ulg.ac.be](mailto:Marianne.Sindic@ulg.ac.be)

+32 (0)81 62 23 06