



Chaussée de Namur 24
5030 GEMBLOUX
T 081620350
F 081620388
dptqual@cra.wallonie.be
www.cra.wallonie.be



Journée Découverte Entreprises

L'événement-référence du monde des entreprises en Wallonie !

dimanche 5 octobre de 10 à 17h

2008

15
ans



JOURNÉE
DÉCOUVERTE
ENTREPRISES®



JOURNÉE
DÉCOUVERTE
ENTREPRISES®

www.jde.be

BIENVENUE

unissons
nos forces !



Plan Marshall
Avec le soutien
du Ministre de l'Economie,
de l'Emploi,
du Commerce extérieur
et du Patrimoine

passe-partout

sudpresse

la une

VivaCité

CRA-W
Département Qualité des
productions agricoles



Le personnel et la direction du département Qualité des productions agricoles vous souhaitent la bienvenue

L'origine du Centre Wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W) remonte à 1872 lorsque fut fondée par le Ministère de l'agriculture de l'époque la première station de recherche agricole belge. Actuellement, le CRA-W est un organisme d'intérêt public (OIP) qui dépend de la Région wallonne. Il comprend 7 départements répartis sur 3 sites (Gembloux, Libramont et Mussy-la-Ville) et emploie 450 personnes dont 120 scientifiques.

Aujourd'hui, nous avons le plaisir de vous inviter au Département Qualité des productions agricoles.

La Qualité des productions agricoles est une préoccupation majeure du monde agricole et de la société. Pour assurer cette qualité, des techniques d'analyses, des méthodes de référence et des méthodes rapides sont développées. Au Département Qualité des productions agricoles, la qualité chimique, hygiénique, nutritionnelle et technologique ainsi que l'authenticité des produits sont contrôlés par des techniques traditionnelles et alternatives.

Le Département fait partie des Laboratoires Nationaux de Référence pour les organismes génétiquement modifiés (OGM) ainsi que pour le lait et les produits laitiers. Il est le laboratoire communautaire de référence, c'est-à-dire pour toute l'Union Européenne, pour la détection de protéines animales dans les aliments à destination animale (maîtrise de la maladie de la vache folle).

Ce que nous vous proposons de découvrir

Dans ses tâches quotidiennes, le Département Qualité des productions agricoles effectue des analyses de service, assure des activités de guidance scientifique, des recherches et développe des méthodes analytiques en réponse aux problèmes actuels.

Dans la section **biologie moléculaire et microbiologie**, vous pourrez découvrir les différentes étapes d'une analyse de l'ADN par amplification génique pour deux applications : la détection des OGM et la détection des farines animales. Nous vous y expliquerons en particulier comment nous avons pu trouver une plante de colza transgénique en Wallonie. Au Service des ferments, vous découvrirez le monde des bactéries lactiques et vous pourrez déguster quelques produits laitiers issus de leur fermentation.

Dans la section **spectroscopie et chimiométrie**, vous découvrirez les techniques rapides d'analyse. Ces méthodes d'analyses non destructives sont basées sur des techniques de spectroscopie (infrarouge et Raman) et de microscopie. Elles permettent de mesurer rapidement et de manière non-destructive la qualité des productions agro-alimentaires tant au niveau du laboratoire qu'au niveau du champ ou de la ligne de production. Une démonstration sera également faite sur la détection des farines animales par microscopie. Dans le cadre de projets européens, cette section oeuvre également au développement de méthodes pour l'authentification et la vérification de produits alimentaires sous appellation (AOC, IGP) comme les huiles, jambons, vins, miels ou encore bières.

Dans la section **chimie analytique et technologie**, vous prendrez connaissance des différentes analyses et de l'appareillage qui permettent de déterminer la qualité du lait, la composition des aliments (protéines, matière grasses, minéraux tels que calcium, potassium,) ainsi que de détecter la présence de contaminants tels que les métaux lourds, les mycotoxines et les antibiotiques. Les techniques qui permettent de déterminer la qualité des céréales en vue de leur transformation (panification, amidonnerie, bioéthanol) vous seront expliquées dans le second bâtiment du Département. Là, pour vous régaler et passer à la pratique, des petits pains au chocolat et des croissants vous seront offerts.

A la fin de la visite, nous vous proposerons le verre de l'amitié.

Dans le but de rendre la visite de notre pôle d'excellence encore plus agréable et de vous permettre de vous désaltérer, des activités seront proposées aux enfants.

