



Association des Professeurs de Biologie asbl

## Probio présente : les microbes à votre service

**Pour qui ?** les étudiants en AESS biologie/chimie et en AESI biologie/chimie/physique, et les professeurs de l'enseignement technique ou pédagogique

**Quand ?** mercredi **23 octobre 2013** à partir de 8h30

**Où ?** HELDB - **Institut Meurice**, Campus CERIA - B10, Avenue Emile Gryzon, 1 - 1070 Bruxelles

**Quoi ?** Conférences et ateliers sur le thème de l'utilisation industrielle des microorganismes.

Inscription obligatoire sur le site [www.probio.be](http://www.probio.be) car le nombre de places est limité.  
Pour tout renseignement Catherine Laumonier [claumonier@gmail.com](mailto:claumonier@gmail.com)

# Programme



- 8h30** Accueil
- 9h00** "Probio, dis-nous qui tu es !" G. Cobut, membre du conseil d'administration
- 9h15** Enseignement et recherche appliquée à l'Institut Meurice (Heldb) et à l'IRMW
- 9h30** "Les microbes ne sont pas tous méchants !" Vidéo réalisée lors du stage vidéo-sciences 2013 de VivaSciences (Gembloux Agro-Bio Tech, ULg).
- 9h45** "La levure, le pain, le vin,.. ", Ir. L. Van Nederveelde
- 10h45** "La levure, une merveilleuse mini-usine de production : du bioéthanol à la production de protéines recombinantes en passant par les applications comme biofongicide", Ir. A. Durieux
- 11h30** "La levure, organisme expérimental modèle pour la biologie du 21<sup>e</sup> siècle", Dr. I. Georis (ULB)
- 12h15** Pause dîner (repas offert)
- 13h30** Ateliers\*
- Brasserie : mini-brassin et analyse de la bière
  - Culture de la levure en bioréacteur : batch versus fed-batch
  - Encapsulation de microorganismes et séchage en lit fluidisé
  - Les applications environnementales des microorganismes
- 17h00** Clôture et verre de l'amitié

\* L'inscription obligatoire sur [www.probio.be](http://www.probio.be) doit indiquer les deux ateliers (1h30 chacun) de votre choix car le nombre de participants est limité : premiers inscrits, premiers servis !