



## Repères

## Les deux projets au Burkina Faso

- **Un réfrigérateur solaire.** Les maladies infectieuses nombreuses dans les pays tropicaux nécessitent l'usage de vaccins. Dans les zones rurales reculées, la conservation de ceux-ci peut s'avérer aléatoire, d'où l'utilité d'un réfrigérateur solaire.
- **Un extracteur solaire.** L'extracteur a été élaboré pour permettre la réalisation sur place d'huiles essentielles. Celles-ci rentrent dans la composition de nombreux produits pharmaceutiques, comme les antiseptiques.

## La phrase

**“Ça va beaucoup influencer notre manière de voir du point de vue pratique.”**

**Maxime Delvaux**

Étudiant à l'ULB.

**lalibre.be**

## RÉAGISSEZ

N'hésitez pas à réagir ou ajouter vos commentaires à cet article sur le site de "La Libre".



Les prototypes élaborés à Ouagadougou : le frigo au premier plan et l'extracteur d'huiles essentielles au second.

# De la théorie au pragmatisme

► Des étudiants de l'ULB élaborent des projets avec des partenaires du Sud.

► Puis, se confrontent à la réalité d'une réalisation sur place.

Il y a trois ans, trois ingénieurs créent la cellule de Coopération au développement de la Faculté des Sciences appliquées de l'Université Libre de Bruxelles (ULB) et s'embarquent dans une aventure à part. Cédric Boey raconte : "L'un de nous est parti un jour au Mali et est revenu avec une demande des paysans locaux de construire un séchoir à tomates. On a trouvé que c'était une excellente occasion de mêler nos compétences d'ingénieur à l'ULB et d'offrir à nos étudiants de s'impliquer vraiment dans des projets. En fait, chacun de nos projets doit venir d'une demande du Sud. Le problème au Mali, comme au Burkina, c'est qu'ils ont des terres fertiles où ils cultivent la tomate, mais ça ne pousse qu'un mois par an. Ils n'ont aucun moyen de conservation. Donc, économiquement, c'est catastrophique. Ils inondent le marché au moment de la récolte et les prix chutent. Après les tomates pourrissent et ils doi-

vent importer des tomates d'Europe durant onze mois. Sur place, les "tomatosec" ont été reproduits et ils tournent dans diverses coopératives paysannes."

Après le séchoir à tomates, l'équipe universitaire a été contactée par l'Université de Ouagadougou pour implémenter ce séchoir dans leurs cours. Ainsi s'est développée une structure qui a permis cette année à dix étudiants de Master de l'École polytechnique et de l'École de bioingénierie de l'ULB de se confronter à la réalisation de projets pour les pays du Sud, dans un pays du Sud, en l'occurrence, le Burkina Faso. Depuis septembre, en relation directe avec Ouagadougou via mail, les étudiants ont planché sur l'élaboration d'un réfrigérateur et d'un extracteur solaires. Le mois dernier, Maxime Delvaux et ses neuf camarades sont allés sur place. "Ici, pour trouver les matériaux, c'était assez facile. Pour concentrer l'énergie solaire, on avait pris une tôle assez flexible et réfléchissant au maximum la lumière. Mais une fois arrivés à Ouaga, on n'a pas trouvé cette tôle-là. Il a fallu opter pour des lattes de miroir qui ont été découpées sur place." Arrivés pour transmettre un savoir, les étudiants ont pourtant beaucoup appris, d'après Maxime. "C'est très différent entre les bancs de

l'unif et le travail sur place avec des techniciens vraiment très calés. On a eu affaire à des personnes qui manipulaient l'acier et faisaient des soudures que l'on n'aurait jamais imaginées. Ici, par exemple, on avait acheté une cuve. Alors qu'eux, sur place, ils ont acheté de la tôle en la pliant et en faisant des soudures très précises et très très professionnelles. On a eu la possibilité d'acquérir un savoir technique que l'on avait pas eu la chance d'apprendre à Bruxelles." Une expérience qu'il ne regrette donc pas et entend continuer : "On a encore des contacts là-bas. On espère y retourner en dehors du cadre universitaire, pour travailler à d'autres projets ou revoir les gens de Ouaga."

Malgré la difficulté du financement et grâce au soutien précieux du doyen Alain Delchambre et de la commission universitaire pour le Développement, Cédric Boey et son équipe l'équipe ont encore plein de projets : "On va retourner au Burkina pour approfondir l'expérience du frigo et de l'extracteur. On va aller au Cambodge avec cinq étudiants, toujours sur la thématique du séchage. Et on a reçu d'autres propositions, toujours dans le traitement des fruits : l'extraction du jus au Vietnam, au Brésil. On va partir en Bolivie..."

**Bruno Fella**