

**Dexia utilise son immeuble** de la place Rogier comme enseigne publicitaire géante, estime l'Arau. Le groupe bancaire devrait donc payer la taxe sur les réclames lumineuses. PHOTO D. RODENBACH.

ULB / Huit fours devraient être construits pour favoriser la conservation des fruits

# Un projet polytec à la sauce tomate

DES ÉTUDIANTS de l'ULB se sont rendus au Mali pour développer un four destiné à la conservation des tomates.

Ça commence au Mali, en janvier 2006. Antoine Nonclercq, Docteur en Sciences appliquées de l'ULB, cogite. Drôle de problème : on cultive des tomates au Mali, beaucoup de tomates, mais sans pouvoir les sécher et les conserver correctement.

On essaye pourtant. Au soleil par exemple. Mais les fruits ava-

lent la poussière, s'enlaidissent et perdent leurs propriétés nutritives. Du coup, faute de technique satisfaisante, le paradoxe : les tomates, écoulées à l'emporte-pièce et au rabais sur les marchés, voient des concurrentes européennes débarquer au prix fort.

Antoine Nonclercq cogite, puis revient à l'ULB. Il s'entoure de quelques collègues et de six étu-

dants, triés sur le volet. Objectif : mettre sur pied un four destiné à gommer le paradoxe.

On est en septembre 2006. Les étudiants, première année de master, section Polytechnique, s'y mettent. Avec succès. Mi-mai, leur prototype est sur les rails et leur vaut une cotation somptuaire. Rappelons que la Faculté Polytechnique de l'ULB a opté depuis

quelques années pour l'apprentissage par projets.

Reste à tester le four sur place. Les six étudiants décollent, début juillet, pour trois semaines. Curiosité : c'est la Mission catholique de Bandiagara qui accueille les six futurs ingénieurs « ulbistes ». Qui n'ont pas emmené leur four dans leurs bagages, mais cet adage : « Donne un four à un

homme, il séchera des tomates un jour, apprends-lui à le construire, il les séchera toute sa vie. »

L'expérience vaut son pesant de fruits. « Les différences culturelles, notamment dans l'approche du travail, nous ont déstabilisés au début, confie Nicolas Gillis, l'un des six étudiants. Nous avons reconstruit le four avec un matériel bancal et des tas de petites contrariétés. Mais au final, ce fut une expérience géniale, humainement mais également techniquement. On est arrivé avec nos mentalités d'ingénieurs,

mais les artisans locaux nous ont fait découvrir des choses incroyables. »

Il reste quelques détails à figoler pour que le four soit totalement opérationnel. Dans quelques mois, certains repartiront pour faire un point de la situation et créer, a priori, sept autres fours. Chacun capable de sécher 60 kilos de tomates au quotidien. Ils auraient pu en construire un seul, bien plus gros. Mais, dit un autre adage, il ne faut pas mettre toutes ses tomates dans le même panier. ■

GUY VERSTRAETEN