

ASSOCIATION ROYALE DES ANCIENS ETUDIANTS  
DE L'INSTITUT DES INDUSTRIES  
DE FERMENTATION DE BRUXELLES (CERIA) - ASBL

# JOURNÉE D'ÉTUDE

DU VENDREDI  
11 OCTOBRE 2024

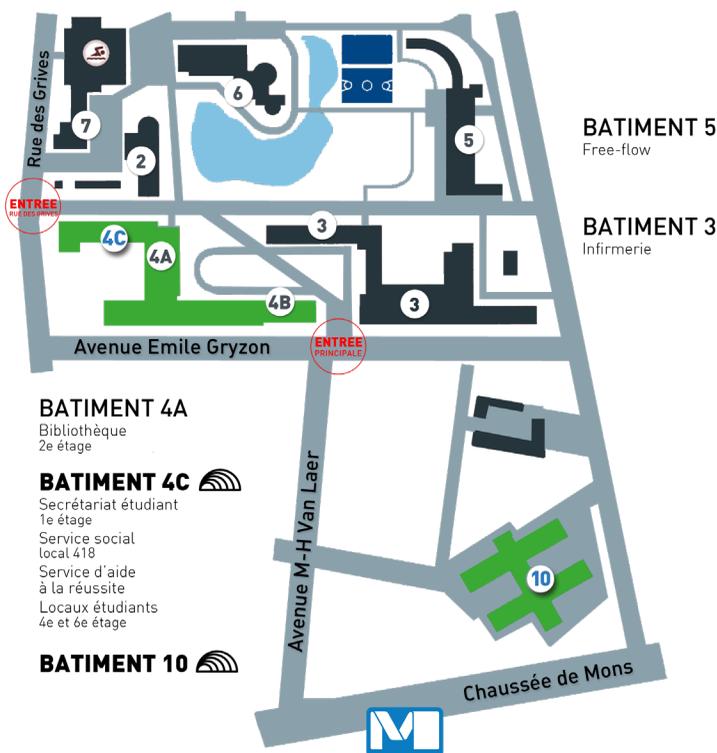
Institut Meurice (bâtiment 10) – Auditoire Loncin -  
Campus du CERIA

Avenue Emile Gryzon, 1 à 1070 - Bruxelles

## Saving Energy & Yield



A.R.F.B.



• **En transport en commun :**

- **Le métro et bus STIB**

Ligne métro 5 arrêt CERIA/Coovi (ligne Herman Debroux <-> Erasme)  
Bus 75 et Bus 98`

- **Bus De Lijn**

L'arrêt se situe en face de la station métro CERIA

- **Villo!**

La station des vélos se trouve en face du campus

• **En voiture :**

- **Ring O** - Sortie 16 direction Anderlecht (Parc & Ride CERIA-COOVI)

# Saving Energy & Yield

08h15 **Accueil des participants**

08h45 **Introduction de la journée par Frédéric Deceuninck – Président**

09h00 **La pression, la boire ou la subir ??**

**Frédéric Adam – Meurice R&D**

Différents procédés peuvent être utilisés pour stabiliser la bière. Le plus connu et le plus utilisé est la pasteurisation. Une alternative fait appel à la haute pression, la pascalisation. Cela permet une stabilisation sans montée en température néfaste à la couleur ou au goût de ce nectar houblonné. Actuellement, le procédé est discontinu mais la recherche évolue pour répondre aux besoins. Le projet BEFRESH s'est préoccupé de l'impact de la pascalisation sur la bière et sur des sodas, au moyen de différents paramètres : l'évolution aromatique, les concentrations en gaz dissous, ou encore des analyses sensorielles comprenant une étude sur le vieillissement. Découvrons ensemble ce que nous révèlent les résultats de cette technologie innovante répondant à un secteur en pleine mutation.

09h40 **Brewing a Sustainable Future: method to measure your company footprint and to set improvement priorities**

**Gaëtan Van de Laer – GF Impact**

The food and beverage sector, responsible for 20% of the global environmental impact, must accelerate its ecological transition. Reliable measurement of environmental impacts is crucial and is now achievable through the Product Environmental Footprint (PEF) or Organization Environmental Footprint (OEF) methodologies developed by the European Commission. These robust, scientific methods help companies identify key impact factors and set improvement priorities. Compliance with fast-evolving legislation and consumer demand for sustainable products are driving this shift. GF-Impact helps this transition by offering a digital platform that simplifies PEF/OEF implementation for the food and brewing sector.

10h20 **Pause-Café**

10h50 **Fonctionnement d'une centrale de cogénération alimentée au biogaz**

**Stéphane Orban – Luminus Solutions**

L'application discutée en détails concerne l'installation d'une centrale de cogénération alimentée en biogaz, et d'une puissance de 635 kWelec, au sein de l'usine d'AB Inbev à Jupille. Le but de cette installation est de produire de l'électricité et de la chaleur au moyen d'un moteur (CHP) alimenté en biogaz. Le biogaz est produit sur place par un digesteur anaérobie, alimenté directement par la brasserie. La CHP (Cogénération ou Combined Heat and Power) produit donc de la chaleur verte et de l'électricité verte qui seront autoconsommées sur le site même, tout en ayant un impact important sur les émissions de CO<sub>2</sub>. La présentation passera en revue les différents aspects techniques d'une telle centrale de cogénération, son fonctionnement, ainsi qu'un bref bilan de ses performances énergétiques et avantages en termes d'investissement et d'émissions de CO<sub>2</sub>.

11h30 **Décarbonation et valorisation énergétique de co-produits agricoles**  
**Jérôme Bearelle - Vyncke**

La viabilité d'un business plan peut être très sensible aux coûts de l'énergie et pouvoir s'assurer un accès à celle-ci à un coût maîtrisé est essentiel pour tout industriel. A quelques exceptions près, les issues céréalières et drèches de brasseries restent très majoritairement utilisées comme source de protéines pour l'élevage, malgré des contraintes parfois difficiles à concilier. Il existe toutefois des possibilités de valorisation énergétique de ces co-produits, tout limitant certains conflits d'usage.

12h15 **Apéro & Lunch**

14h45 **The Kronen Dynafill**

**Filip Saelens & Hans Hellebaut – Kronen**

Revolutionary filling technology as part of a resource-saving brewery of the future. Released cooling energy that can be used intelligently in another area. A reduced microbiological risk during filling. Last but not least: Filling and capping in a single unit, in less than five seconds, and this at ambient temperatures. When it comes to the Dynafill, the list of true unique selling points is long –and it soon becomes clear: This machine makes it possible to achieve completely new energy and line concepts. In the presentation we will dig deeper in the technical details of this innovative filling concept.

15h25 **Enhancing Hop Flavor and Brewing Efficiency with Microwave-Assisted Extraction**

**Lorenzo Rossi – Milestone**

Consumer interest in quality beers and craft brewing is growing. Hop-forward beers are particularly popular, but they face challenges such as high hop consumption and beer loss during dry hopping, which affect production costs. To address these issues, several alternative methods have been explored. In this direction, hop extracts offer a viable alternative, however traditional extraction methods have severe limitations. Milestone's True Hopping™ technology, based on Microwave-assisted hydrodistillation (MAHD), enables the efficient extraction of hop aromas which are then incorporated during production. This approach increases brewing yield by up to 10% and reduces hop consumption by up to 40% while extending product shelf-life. The extracted hops can be re-used for bittering as the alpha acids are isomerized during the process, offering further benefits. As the extract maintains the true scent of the specific botanical, brewers have the opportunity to explore new flavors with extracts from hops and different botanicals too, providing a powerful tool for flavor innovation.

16h00 **Clôture de la journée par Laurence Van Nederveelde, Présidente scientifique**

16h15 **Verre de l'amitié**

Le Président, Frédéric Deceuninck

Pour tous renseignements complémentaires : Laurence Van Nederveelde  
Service de Brasserie de l'Institut Meurice : +32 2 526 73 51  
[lvannederveelde@spfb.brussels](mailto:lvannederveelde@spfb.brussels) et [anne.pietercelie@cnldb.be](mailto:anne.pietercelie@cnldb.be)

Inscription à renvoyer par mail avant le 4 octobre 2024.

Versement au compte au nom de l'ARFB BE21 3100 2278 6703  
en mentionnant votre nom, votre prénom, le nom de votre entreprise  
et JE 11/10/24 :

Membres A.R.F.B.	€75
Non Membres	€90
Retraités / Etudiants	€45



A.R.F.B.