

30^{ème} année

14 Octobre 2025

Périodique
N° 1330



Réunions au
park inn
by Radisson
LIÈGE AIRPORT

Le Bulletin



Erdal Akbulut
Maurice Danloy
Jean-Claude Demoulin
Valérie Duchesne
Catherine Duvivier
Anne-Michèle Fastré
Etienne Galand
Francine Grisard
Daniel Guillaume
Pierre Habsch
Patrick Hainaut
Fernand Henry
Georges Honhon
Olivier Lenom
André Lotin
Carmelo Maggio
Angelo Miceli
Jacques Moureau
Alain Niessen
Geneviève Page
Pierre Peiffer
Claudy Prosmans
Sandra Roland
Emmanuel Truys
René Vander Velde

Membres d'honneur

Gilbert Bollen
Jacques Debande
Vincent Guerra



Notre beau partenariat avec VentureLab se poursuit

CLUBS CONTACTS

BECKUM



NANCY-OUEST



TOYAMA



Réunion du 14 octobre 2025

Nous sommes en soirée de travail et nous recevons la visite du Venture Lab.

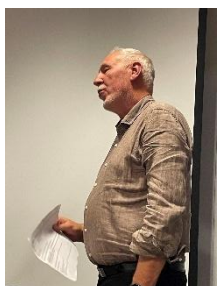


Le menu est composé de 1 plat : Spaghetti Bolognaise



Comme Margot, l'habituelle représentante du VentureLab est malade, Pierre se charge de la présentation de nos deux conférenciers :

1. Damien Bauwin
2. Tom Thibaut



Damien commence son exposé en nous parlant de l'entomophagie (le fait de se nourrir des insectes)

Il nous parle de son produit « Smach IT » alors qu'il est au bout de son aventure avec VentureLab (plus que trois mois) qui est basé sur la composition d'insectes et qui est destinés aux sportifs dans les clubs de tennis (au départ)



Il a fallu plusieurs années de développement avant d'en arriver là.

Il fallait aussi se battre contre la peur des gens de l'insecte à consommer.

Alors pour faire un produit fini, si on met moins de 5% dans le produit on n'est pas obligé de mentionner le mot insecte mais juste « poudre protéinée ».

Il y a donc une recette qui rend ces balles agréables à manger, un peu de chocolat et une texture pas trop sèche.

Le but est de donner un puissant tonus au joueur de tennis (ou au sportif en général) à un moment précis, ce que ne font pas les gaufres, chips ou autres produits que l'on vend habituellement dans les clubs.

Damien cherche maintenant à commercialiser son produit dans des clubs de tennis et aussi plus tard à étendre son produit dans d'autres sports.

Certains d'entre nous ont goûté ce produit et nous l'avons trouvé assez agréable à consommer (peut-être à cause du chocolat qui est dedans) mais le but n'est pas de trouver cela bon mais de se donner un coup de fouet avant le sport.



Tom est le créateur d'une plateforme ou Portail permettant aux particuliers de trouver un spécialiste pour le PEB de leur logement.

Le site s'appelle PEB connect.

Objectif neutralité carbone en 2050



Le PEB (Performance Énergétique des Bâtiments) est un système de certification qui évalue la performance énergétique d'un bâtiment, exprimée par un label, et fournit des recommandations pour l'améliorer. Obligatoire en cas de vente ou de location, il permet de comparer les logements entre eux sur la base de consommations théoriques d'énergie primaire et de CO2, incluant l'enveloppe du bâtiment et ses systèmes de chauffage et d'eau chaude.

Son application reprend des professionnels. Les gens qui en cherchent peuvent ainsi plus facilement les trouver, voir leur disponibilité et leurs compétences.

Et ce genre d'application n'existait pas vraiment sauf par les sociétés qui proposent des certificateurs salariés mais qui, étant obligé à des résultats de nombre, ne font pas forcément dans la qualité.

Il y a trois types de spécialistes.

1. Le certificateur qui fait un état des lieux pour vous permettre d'avoir un certificat (de A à G)
2. Un auditeur (pour les primes)
3. Un responsable PEB pour mes bâtiments neufs.

Le but de l'application est de les recenser tous, et elle couvre déjà 91% du territoire Wallon.

Il aimerait l'étendre à Bruxelles et la Flandre. Cela pourrait lui générer un chiffre d'affaires de 200 K € à 900 K € par an. Alors qu'il fait cela à

titre complémentaire de son travail d'ingénieur en électromécanique.

Prises de Parole :

Patrick Hainaut :



- Repas moules : on parle de 180 personnes et d'un résultat proche des 4.000 €
- Expédition en Champagne : ce sera la dernière fois chez Valton, la maison Valton ayant été rachetée par une autre entreprise. Mais ils nous proposent un cousin du même nom dans la région. Il faudra minimum trois voitures et 6 personnes demandées avec des dates à confirmer : soit les 08/09 novembre, soit les 15/16 novembre. Si vous êtes volontaires manifestez-vous.

Nous avons reçu de très mauvaises nouvelles de la santé de notre ami George Honhon, qui souffre d'un cancer leucémique violent. Nous sommes tous profondément atterrés de ces nouvelles, mais George et Josianne se battent avec courage et apprécient vos manifestations de soutien.

Alain Niessen :



Nos amis de Nancy-Ouest relancent l'opération cartouche d'encre. L'opération s'étale sur plusieurs mois mais réfléchissez déjà comment

vous pouvez en collecter. On parle bien de cartouches pour imprimantes à jet d'encre et non de cartouche Laser mais tout ceci sera précisé ultérieurement.

Par ailleurs, c'est notre club qui reçoit Nancy cette année et nous songeons à organiser une visite du parlement européen à Bruxelles....

Pierre Pfeiffer :



De bonnes nouvelles de Jacques Debande dont c'était l'anniversaire et qui est très heureux de recevoir son fils à la maison qu'il n'a pas l'occasion de le voir souvent puisque celui-ci vit aux Etats-Unis.

André Lotin :

Il nous rappelle l'opération Pomme chez Claudy :



Vendredi : besoin de deux personnes pour ramasser les pommes tombées.

Samedi le maximum de 10 heures à 16 heures pour les cueillir, les presser.

Jean-Claude Demoulin :

L'Innerwheel Liège-Bierset-Hesbaye lance son opération annuelle « croquettes de crevettes » et voici le bon de commande que vous pouvez remplir. Jean-Claude se propose de faire les livraisons.





BON DE COMMANDE N° (ne rien inscrire)
A renvoyer dûment complété pour le 3 novembre 2025
Si réservation par mail, envoyez le document à :
francoise.dumont44@gmail.com

Inner Wheel Liège-Bierset-Hesbaye
vend au profit de ses oeuvres
des CROQUETTES DE CREVETTES

À COMPLÉTER EN MAJUSCULES, No. GSM INDISPENSABLE

Nom Prénom
Adresse
Code postal
Localité
GSM
Courriel

Enlèvement des commandes: colis à retirer aux dates et adresses suivantes :
(préciser votre choix)
0 soit le vendredi 14/11 de 16h30 à 18h00 à 4300 Waremmé, rue de Bettincourt, 101 chez Chantal Jehaes
0 soit le samedi 15/11 de 10h à midi à 4430 Ans, Ave de la Paix, 4 chez Marie-Paule Van den Broeck
0 soit le samedi 15/11 de 10h à midi à 4430 Ans, Rue de la Ferme, 39 chez Lydia Lambo
0 soit le samedi 15/11 de 10h à midi à 4053 Embourg, Fosse aux Pierres, 1 chez Francine Ravyts
0 soit le samedi 15/11 de 10h à midi à 4053 Embourg, Rue des Vieilles Tailles, 13 chez Julie Wolper
0 soit auprès d'un autre membre de notre club IW à préciser ici :

(Vous pouvez demander par mail l'adresse du membre habitant le plus près de chez vous)

OBJET DE LA COMMANDE:

	Prix par lot de 6	Quantité	Prix total
Lot de 6 croquettes de crevettes (42% de crevettes) (80 gr pièce)	30,00 €		

Les croquettes seront présentées sous vide.
A conserver au frigo et à consommer endéans les 8 jours.
Ou à surgeler dès livraison et à consommer endéans les 6 mois.

Si vous complétez ce document et l'envoyez à l'adresse mail ci-dessus, vous recevrez le numéro de votre commande en même temps que la confirmation de celle-ci.

Modalités de paiement :
Le paiement des commandes sera réglé avant le 3 novembre 2025
au compte IW Liège-Bierset-Hesbaye : BE92 7512 0068 1623, communication : x lots de 6 croquettes + nom

Notre Présidente :

Elle nous remercie tout d'abord pour la réussite et l'organisation du repas moules, de même que les scouts et les jeunes filles de la maison heureuse (12 à 15 ans) qui sont venus nous aider.

Il y avait une belle ambiance et tout le monde était satisfait.

Les scouts ont des suggestions pour améliorer le service et la fluidité des cuissons grâce à l'apport de bec de gaz supplémentaires. Ils en ont l'habitude.

Le 22 novembre c'est l'athénée qui fait son repas moule. Ils nous ont offert leurs locaux, essayons d'être plusieurs présents.

De la même manière les scouts qui nous ont aidé font leur fête d'unité le 16 novembre mais, ce serait chouette que plusieurs d'entre nous fassent acte de présence.

AGENDA

- La semaine prochaine c'est le 21 octobre et c'est en Partner's night que nous nous rendrons à la soirée Vins du Pays de Herve. Les participants doivent s'inscrire avant vendredi. Pour s'y rendre ne faites pas confiance aveugle à votre GPS qui vous conduira au début de la rue, poussez un peu plus loin. Le domaine du bois de Loë se trouve au n° 57. Vous y verrez un grand Bâtiment rectangulaire (Chais) couleur ocre (acier corten). Un grand parking est à votre disposition.
- 28 octobre : réunion de comité
- 04 novembre : Sandra nous fait sa conférence professionnelle
- Le 11 novembre, c'est jour d'armistice (pas de réunion)
- 18 novembre. Soirée spéciale effectif. Nous présentons notre club aux invités et donc nous aimerions que chaque membre fasse venir deux invités.
- 25 novembre : réunion de comité
- 30 janvier 2026 : Soirée Blind Test pour les YEP

Votre rédacteur du jour René

