

# 25 ans de Codéart, ça se fête (11 nov 2014)

Opérationnelle depuis 1989, y a 25 ans, et reconnue comme Organisation non gouvernementale depuis 2004 l'ASBL CODEART a été fondée en 1988 pour répondre aux besoins des ateliers-Écoles de Camp-Perrin en Haïti.

Depuis 25 ans que l'ONG CODEART met au point des technologies adaptées en faveur des populations rurales du Sud, elle est devenue un expert reconnu dans les secteurs de la transformation des produits agricoles (manioc, noix de palme et canne à sucre) et de la production d'énergie renouvelable (turbine hydroélectrique, moteur fonctionnant à l'huile végétale, machine à vapeur, ...).

Ces développements technologiques sont effectués par ses techniciens (rémunérés ou bénévoles) en collaboration étroite avec son réseau d'experts dans la matière concernée, tant au Nord qu'au Sud.



Une presse manuelle à l'huile de palme au Congo signée Codeart

La fabrication des prototypes et les essais se déroulent au sein de l'atelier à Hombourg avant de lancer leur production dans les ateliers du Sud et favoriser l'émergence d'activités entrepreneuriales dans le secteur technique : création et développement d'ateliers mécaniques, formation/accompagnement du personnel, ...

CODEART a limité ses domaines d'intervention cités ci-dessus en vue de se professionnaliser au mieux dans chacune de ces branches afin d'en maîtriser l'ensemble des problématiques et ainsi contrôler la totalité de la filière concernée, depuis la production jusqu'à la commercialisation.

Pour marquer ces 25 ans d'activité, une «*Journée Portes Ouvertes*» a eu lieu ce 11 novembre 2014 avec exposition des machines de transformation des produits de base, fabrications de savon artisanal et de galettes de manioc, pressage de pommes (par Rema Burundi), conférences, vidéos, animations enfants, bar et petite restauration.

VENTE DE JUS DE POMMES - 3€/bouteille - vous pouvez encore commander vos bouteilles au 087/78 59 59 ou [info@codeart.org](mailto:info@codeart.org). Elles seront aussi achetables au sortir de la messe de la veillée de Noël où vous pourrez par ailleurs déguster du jus de pomme chaud (une nouveauté qui ne manque pas de charme) à côté du traditionnel vin chaud.

---

## 2014, année faste pour la Brasserie « Le grain d'orge »

Le brasseur Hombourgeois du « Grain d'Orge », Benoit Johnen se souviendra assurément de l'année 2014.

Livrées fin 2013, une douzaine de nouvelles cuves de fermentation sont désormais en service depuis cet été où eut lieu une journée « portes ouvertes » dans les extensions réalisées à la brasserie de la rue Laschet.

Le brasseur de Hombourg Benoit Johnen (dit « Play ») en train de brasser la « Grelotte ».  
(photo L'Avenir-Le Jour)



Une nouvelle bière de cette brasserie artisanale a été primée cet automne au «*Brussels Beer Challenge 2014*», même si les boissons fermentées américaines ont «*écrasé*» les belges.

La «*Grelotte*» du Grain d'Orge, bière brune de Noël, à haute fermentation a obtenu en effet une mention d'honneur dans la

catégorie «*dark ale*» ou son goût «*strong dark ale*» (c à d que son caractère épicé a séduit le jury). Or elle se trouvait en concurrence avec 730 bières différentes devant un jury international. Précisons aussi que derrière la «*Ging's*», une «*bière luxembourgeoise*» aux extraits de ginseng «*made in Belgium*» se cache une conception «*Grain d'Orge*». Le Grain d'Orge peut donc se flatter d'être à la base d'une «*Médaille d'Argent*», catégorie «*Spécialité de bière*»!

Elle viendra compléter la «*collection*» déjà impressionnante des bières produites par le Grain d'Orge dont de multiples bières à façon.  
Les colis cadeau sont aussi disponibles (entre 10 et 50€).

Enfin, en tant que syndicat d'initiative, nous rappelons que la brasserie est ouverte pour les commandes du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 et que pour les visites de groupes, elles se font sur réservation (pas de visites individuelles) au 087 787784 ou [brasserie@grain-dorge.com](mailto:brasserie@grain-dorge.com). Voir aussi le site internet <http://grain-dorge.com/brasserie>.