



Grand Prix Wallonie à l'Exportation 2018

- ▶ LASEA est une société spécialisée dans la fabrication de machines de micro-usinage laser extrêmement précises (jusqu'à 0,2µm, soit 250 fois moins que le diamètre d'un cheveu).

Son siège social est basé à Liège mais la société possède aussi trois filiales situées à San Diego (USA), à Bienne (Suisse) et à Pessac dans la banlieue bordelaise. LASEA exporte néanmoins partout dans le monde.

Avec 250 machines installées sur les 4 continents et dans 27 pays, LASEA met à disposition ses technologies innovantes pour l'industrie pharmaceutique, médicale, électronique et horlogère.

LASEA compte notamment, parmi ses clients, plusieurs sociétés du TOP 5 de l'industrie horlogère suisse et exporte également ses machines en Australie pour la réalisation d'implants cochléaires*, aux USA pour les implants intra-oculaires (yeux) ou encore en Suisse pour la fabrication de montres (décors et pièces du mouvement).

Les exportations de LASEA représentent 95 % de son chiffre d'affaires avec 88 % hors Union européenne.

- ▶ **En savoir plus :** www.lasea.eu



© LASEA

*implant qui permet d'améliorer l'audition chez les personnes atteintes de surdité

AGC PLASMA

Partie prenante dans la fabrication du plus grand télescope mondial

- ▶ C'est un important contrat qu'AGC Plasma Technology Solutions a signé, cet été, avec l'Observatoire Européen Austral (ESO). La filiale carolo du grand groupe verrier européen AGC Glass Europe, s'est en effet vue confiée la conception du revêtement (coater) du plus grand télescope du monde.

Celui-ci sera installé à Cerro Armazones dans le désert d'Atacama (Andes chiliennes) à plus de 3000 m d'altitude. Il sera équipé d'un gigantesque miroir de 39 m de diamètre pour capter la lumière du cosmos. Grâce à ce télescope, les astronomes auront la possibilité de découvrir des galaxies inexplorées, d'étudier des exoplanètes et de sonder les objets et phénomènes de l'univers.

Le coater réalisera le dépôt initial de couches d'argent sur le miroir segmenté et répètera cette opération ultérieurement. Ces dépôts de couches sont rendus nécessaires par les conditions climatiques extrêmes sévissant dans la région, notamment les tempêtes de sable qui peuvent affecter les couches d'argent du miroir primaire.

AGC Plasma assurera la conception, la fabrication, l'assemblage sur site et la mise en service de cette installation. Le télescope devrait être opérationnel en 2024.

© ESO

LE VALÈT D'ANDREAS KEUL

Fromage de l'Année 2018

- ▶ Affiné durant 10 mois, ce fromage au lait de vache à pâte pressée cuite est fabriqué uniquement en saison estivale à la Fromagerie Le Valèt située à Waimès en province de Liège. Berger dans le canton suisse du Valais durant deux saisons d'alpage, Andreas Keul s'est inspiré des méthodes suisses pour fabriquer son fromage et lancer sa production en 2014.

Fabriqué avec du lait de vaches brunes suisses et de "Fleckvieh", Le Valèt affiné 10 mois se caractérise par un goût fruité et légèrement piquant en arrière bouche. Sa croûte orangée est naturelle et consommable. Comme il présente la particularité de bien fondre, il se prête à la raclette, le gratin ou la fondue. Il se consomme également sur le pain en accompagnement d'une bière ou d'un vin.

Le concours 2018 des Fromages de Chez Nous, organisé par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), vise à apporter reconnaissance et notoriété aux artisans au travers de la découverte des fromages et de l'encouragement de leur production. Il a rassemblé cette année 172 fromages (soit 36 de plus qu'en 2017) fabriqués par 37 producteurs issus de Wallonie. Cela illustre l'enthousiasme, le dynamisme et le professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional.

