

La

SIBERIE ...

Belgique-Belgie
P.P.-P.B.
5030 GEMBLoux I
BC6235

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLoux — N°24 — SEPTEMBRE 2008
Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBLoux - tél. : 081 625 230 - fax : 081 610047 - cthsecretariat@skynet.be - www.cthgx.be



SOMMAIRE

Editorial..... p. 1
Récolte et conservation
des fruits à pépins.....p. 2
Ateliers Art floral.....p. 4
Un jardin exotique c'est possible.....p. 5
Fiche n°10 La nigelle aromatique.....p. 6
Formations horticoles 2008-2009.....p. 7

En guise d'éditorial Septembre, mois des rentrées..

Rentrée scolaire, rentrée académique, rentrée parlementaire... mais aussi mois de fin d'été et début d'automne. Pour les bons jardiniers, c'est aussi synonyme de période de grandes récoltes, hivernage et conservation des produits de nos cultures. C'est aussi le bon moment pour penser aux productions futures, aux nouveaux aménagements de nos jardins, aux judicieux conseils à engranger. Votre magazine *La Sibérie...les quatre saisons près de chez vous* vous propose quelques conseils de saison et vous 'dévoile' en primeurs le programme des prochaines formations que nous vous préparons.

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations.

Réservez également notre prochain rendez-vous d'automne à la traditionnelle JOURNÉE DE L'ARBORICULTURE qui aura lieu le 29 novembre 2008.

Joël GILLET
Directeur

AGENDA

FORMATIONS 2009

Voir à l'intérieur !!!

RENDEZ-VOUS à ne pas manquer

03 octobre 2008 à 20h :
Conférence : La ruche biologique
par Benoit DUPRET
... suivie d'un échange d'idées

29 novembre 2008 de 9h à 17h :
13e Journée de l'Arboriculture

Si vous souhaitez recevoir gratuitement par la poste les divers numéros de ce périodique, veuillez retourner ce talon au Centre Technique Horticole—Chemin de Sibérie 4 à 5030 GEMBLoux

NOM :PRÉNOM:.....
RUE :N° :
CODE POSTAL :LOCALITÉ :
TEL. :FAX :e-mail :

souhaite recevoir gratuitement

- magazine LA SIBÉRIE formations jardinage Journées d'études
 Journées Portes Ouvertes liste de plantes en vente (si pas accès à Internet sinon voir www.cthgx.be)

Date et signature :

TROP DE PAPIER ? ENVIE DE RECEVOIR CETTE PUBLICATION PAR MAIL ?

Envoyez un message
à cthsecretariat@skynet.be
en écrivant :

**"INSCRIPTION
ELECTRONIQUE CTH"**
Vous recevrez en primeur les
nouvelles du Centre Technique

RECOLTE ET CONSERVATION DES FRUITS A PEPINS

par André SANSDRAP (Professeur honoraire à la Haute Ecole Charlemagne)

Au verger, les mois de septembre et octobre correspondent à la période de récolte des fruits à pépins. Lors de la cueillette, l'arboriculteur peut le mieux apprécier le comportement de ses arbres (la croissance, la fructification, le boutonnement pour l'année prochaine, l'état sanitaire, ...). La production fruitière est à la fois la résultante des différents facteurs environnementaux (sol et climat) et des interventions de l'arboriculteur (taille, fumure et irrigation, éclaircissage des fruits, protection phytosanitaire, ...).

Cet article aborde deux questions importantes :

- 1) Quand faut-il cueillir les fruits ?
- 2) Comment les conserver au mieux ?

Petit rappel de physiologie : de la fleur au fruit mûr

Pour bien comprendre comment se détermine la date optimale de récolte des fruits à pépins, quelques informations concernant le développement des fruits sont indispensables. De la fleur au fruit mûr, selon les cultivars, 15 à 24 semaines sont nécessaires. On peut distinguer dans cet intervalle plusieurs phases successives :

Phase de division cellulaire : dès que les fleurs ont été pollinisées et fécondées, les cellules de l'ovaire se divisent intensément pendant 3 à 6 semaines. Extérieurement, on peut remarquer un faible grossissement et une modification de la couleur de l'épiderme. Les fleurs non fécondées tombent.

Phase d'agrandissement des cellules : les cellules du futur fruit s'agrandissent. A ce moment, on peut constater une augmentation rapide du diamètre. Selon la précocité des cultivars, cette phase dure 9 à 15 semaines. Le fruit a atteint quasiment son volume final mais il n'est pas encore comestible. La « chute de juin » élimine les fruits en surnombre ou mal fécondés. Si elle est insuffisante, on la complète par un éclaircissage manuel.

Phase de maturation et de mûrissement : pendant environ 4 semaines vont intervenir de profondes modifications physiologiques, physiques et chimiques : diminution de l'acidité, transformation de l'amidon en sucres, développement des arômes et diminution de la fermeté des fruits. Extérieurement, on peut observer une modification de la coloration épidermique : la teinte de fond passe du vert foncé au vert clair puis au vert-jaune et, chez certains cultivars, finalement, au jaune. Une coloration de recouvrement apparaît : rouge, disposée en lavis et/ou en stries. Sans procéder à une mesure de l'intensité de la respiration des fruits, il est difficile de faire la distinction entre maturation et mûrissement car souvent ces deux phases se chevauchent quelque peu. La maturation proprement dite amène les fruits à un stade optimal de cueillette pour une bonne conservation tandis que le mûrissement correspond au développement d'une qualité gustative optimale. Pendant cette phase, les fruits continuent à grossir mais plus lentement.

Date optimale de cueillette

Elle dépendra de l'évolution des fruits (qui est expliquée ci-dessus) mais aussi de la destination de la production. Pour une consommation rapide, on attendra que les fruits soient en phase de mûrissement, c'est-à-dire qu'ils aient développé sur l'arbre toute leur qualité (faible acidité, taux de sucres élevé, beaucoup d'arôme, ...). On récolte au fur et à mesure des besoins, à condition que les fruits n'aient pas tendance à tomber. Une chute importante de fruits sains doit être un signal d'avertissement. La cueillette ne peut plus être différée. A l'inverse, pour une longue conservation, il faudra cueillir plus tôt, en phase de maturation. A ce moment, les fruits n'ont pas encore acquis leur qualité gustative optimale. Ils mûriront lentement dans le local d'entreposage, et ce d'autant plus lentement que la température est basse.

Pour l'amateur, la coloration de l'épiderme des fruits est le critère de maturité le plus simple à utiliser. Les professionnels recourent à des mesures de l'intensité respiratoire ou de la régression de l'amidon. La coloration à prendre en considération est la couleur de fond et non la couleur de recouvrement. Cette dernière peut donner des indications fausses chez des mutants plus colorés et la présence d'une rugosité abondante est également une cause d'erreurs d'appréciation. En pratique, on cueille les fruits destinés à une longue conservation lorsque la couleur de fond commence à évoluer du vert foncé au vert clair. Chez certains cultivars où la maturation n'est pas uniforme, il faudra récolter en deux ou trois passages successifs espacés de 8 à 10 jours. Souvent, le jardinier amateur a tendance à cueillir trop tardivement, ce qui raccourcit la durée de conservation.

Les tableaux 1 et 2 donnent les dates de cueillette optimales pour la Moyenne-Belgique, en vue de conserver les fruits. D'une année à l'autre, ces dates varient un peu, au maximum d'une semaine, en fonction des dates de floraison et des conditions climatiques de la saison. Il peut être utile de noter chaque année les dates de récolte afin de s'en inspirer par la suite.

Conservation des pommes et des poires chez l'amateur

Un fruit cueilli est un organisme vivant qui n'est plus alimenté en sève : il perd de l'eau par transpiration et il consomme ses sucres par respiration. Il émet du dioxyde de carbone, de l'éthylène et différents autres gaz. Sa qualité gustative évolue d'abord positivement pendant la phase de mûrissement puis négativement pendant la phase de sénescence.

Pour ralentir au mieux la perte d'eau, les fruits doivent être placés dans une atmosphère humide. Pour ralentir leur respiration, il faudra diminuer leur température. Pour éviter leur intoxication par le dioxyde de carbone, l'éthylène et les autres gaz, le local devra être ventilé périodiquement.

Dans les installations de conservation des arboriculteurs professionnels, on ajoute à tout cela une stratégie supplémentaire : l'atmosphère de conservation est modifiée en diminuant sa concentration en oxygène, en élevant le taux de dioxyde de carbone et en absorbant l'éthylène.

RECOLTE ET CONSERVATION DES FRUITS A PEPINS

(suite)

Chez l'amateur, les fruits cueillis à bonne date et sains (=pas de coups ni de meurtrissures, pas de dégâts de maladies ni de ravageurs, pédoncule entier,...) seront placés rapidement dans un local humide et frais, généralement une cave enterrée avec une ouverture au Nord par laquelle on assurera la ventilation par temps froid. Traditionnellement, les fruits sont placés sur des claies qui permettront une surveillance facile de leur état. On peut aussi utiliser des plateaux superposables à un seul lit de fruits. Il faut éviter de conserver des poires en plusieurs couches. Pour les pommes, des caisses de 20 à 25 cm de haut peuvent être envisagées : elles permettent un gain de place important. Dans une cave, la durée de conservation des poires est assez limitée. Peu de cultivars atteignent ou dépassent le Nouvel-An. Certains amateurs utilisent un ancien frigo ménager qui, placé dans une cave fraîche et bien isolé, ne consommera que peu d'énergie. Périodiquement, il convient de ventiler pour éliminer le dioxyde de carbone, l'éthylène et les autres gaz.

Les tableaux 1 et 2 donnent les durées moyennes de conservation de quelques cultivars de pommes et de poires. D'une année à l'autre, la conservation peut être influencée par les conditions climatiques de la saison. Elle dépend aussi des conditions ambiantes : nos caves ont souvent une température trop élevée et un air trop sec. Une remise ou un abri de jardin conviennent mieux, à condition d'éviter la présence de rongeurs... et le gel.

Il n'est pas recommandé de conserver les fruits jusqu'à la dernière limite : leur qualité gustative aura diminué et parfois un goût anormal se sera développé à cause de l'accumulation des gaz issus de la respiration ou des maladies physiologiques ou cryptogamiques.

Il n'existe pas nécessairement de corrélation entre l'aptitude d'un cultivar à la conservation naturelle ou à la conservation en frigo à atmosphère modifiée. La poire Conférence en est un bel exemple : sa conservation naturelle est courte alors qu'en frigo elle peut « tenir » dix à douze mois !

TABLEAU 1
RECOLTE ET CONSERVATION DE QUELQUES CULTIVARS DE POMMES

Cultivar	Date moyenne de récolte	Durée moyenne de conservation en fruitier
ALKMENE	début septembre	4 semaines
BELLE DE BOSKOOP	début octobre	jusque janvier
BELLEFLEUR DE BRABANT	10 octobre	jusque février
BELLEFLEUR DE FRANCE	1 ^{er} octobre	6 semaines
BELLEFLEUR LARGE MOUCHE	2 ^{ème} ½ septembre	jusque fin décembre
COURT PENDU PLAT	20 octobre	jusque mars
COX'S ORANGE PIPPIN	15 septembre	6 semaines
DELBARESTIVALE	fin août	4 semaines
ELLISON'S ORANGE	fin août	4 semaines
ELSTAR	10-20 septembre	6 semaines
GALA	15 septembre	6 semaines
GOLDEN DELICIOUS	début octobre	jusque février
GRAVENSTEIN	20-31 août	4 à 6 semaines
GUEULE DE MOUTON	15 octobre	jusque avril
IDARED	15 octobre	jusque février
JACQUES LEBEL	15 septembre	3 à 4 semaines
JAMES GRIEVE	20 août	4 semaines
JONAGOLD	25 sept. -1 ^{er} oct. -15 oct.	jusque mars
JONATHAN	début octobre	jusque février
LAXTON'S SUPERB	début octobre	jusque janvier
MELROSE	15 octobre	Jusque avril-mai
REINE DES REINETTES	10 septembre	3 semaines
REINETTE DE FRANCE	15 octobre	6 semaines
REINETTE DESCARDRE	20 septembre	4 à 6 semaines
REINETTE DU CANADA	début octobre	jusque décembre
REINETTE ETOILEE	15-30 septembre	4 semaines
SABOT D'EISDEN	15 octobre	jusque mars
SUNTAN	1-15 octobre	jusque janvier
TRANSPARENTE BLANCHE	fin juillet	1 semaine
TRANSPARENTE DE CRONCELS	fin août	4 semaines
TYDEMAN'S EARLY WORCESTER	15 août	2-3 semaines
WINSTON	15 octobre	jusque mars
WINTERBANANA	15 octobre	jusque mars

Pour les cultivars anciens sélectionnés par le Centre wallon de Recherches agronomiques de Gembloux, diffusés sous leur nom suivi du sigle R.G.F., se référer aux indications données par le sélectionneur.

RECOLTE ET CONSERVATION DES FRUITS A PEPINS

(suite)

TABLEAU 2
RECOLTE ET CONSERVATION DE QUELQUES CULTIVARS DE POIRES

Cultivar	Date moyenne de récolte	Durée moyenne de conservation en fruitier
ANGELYS	20 octobre	8 semaines
BEURRE A.LUCAS	début octobre	4 semaines
BEURRE D'HARDEMPONT	20 octobre	8 semaines
BEURRE HARDY	10 septembre	3 semaines
BEURRE LEBRUN	début septembre	2 semaines
BEURRE DE NAGHIN	20 octobre	8 semaines
BEURRE SUPERFIN	15 septembre	2 semaines
BON CHRETIEN WILLIAMS	15-31 août	2 semaines
CLAPP'S FAVOURITE	10 août	1 semaine
COMTESSE DE PARIS	1-15 octobre	8 semaines
CONCORDE	15 septembre	4 semaines
CONFERENCE	15 septembre	4 semaines
DOCTEUR JULES GUYOT	15 août	1 semaine
DOUBLE PHILIPPE	10 septembre	3 semaines
DOYENNE DU COMICE	20 septembre	3 semaines
DURONDEAU	10 septembre	4 semaines
EMILE D'HEYST	10 octobre	4 semaines
GENERAL LECLERC	20 septembre	3 semaines
JEANNE D'ARC	1-15 octobre	8 semaines
JOSEPHINE DE MALINES	20 octobre	8 semaines
LEGIPONT	15 septembre	4 semaines
LOUISE BONNE D'AVRANCHES	10 septembre	4 semaines
NEC PLUS MEURIS	10 octobre	6 semaines
PASSE CRASSANE	1-15 octobre	8 semaines
PRECOCE DE TREVOUX	10 août	1 semaine
SAINT-REMY	20 octobre	10 semaines
SEIGNEUR ESPEREN	15 octobre	2 semaines
TRIOMPHE DE VIENNE	début septembre	2 semaines
WILLIAM'S DUCHESS	20 octobre	3 semaines

Participez à nos ateliers « Art floral »

Nouveaux thèmes... au gré de vos fantaisies

INITIATION À L'ART FLORAL (code : AF)
le 28/03/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h
Prix : 59,00 €

L'ARGILE, NOTRE TERRE (code : AR)
le 24/01/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h
Prix : 59,00 €

**LA FLEUR, PROLONGEMENT DE LA BEAUTE
DU CORPS (code : FBC)**
le 30/05/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h
Prix : 59,00 €

**TRANSPARENCE, JEUX D'OMBRE ET DE
LUMIERE (JOL)**
le 13/06/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h
Prix : 59,00 €

DU FIL ET DE LA FIBRE (code : FF)
le 05/09/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h
Prix : 59,00 €

**DES FEUILLES, DU BOIS, DES ECORCES...des
ARBRES (code : FBE)**
le 14/11/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h
Prix : 59,00 €

BOUQUETS AUX COULEURS DE NOEL (BN)
le 05/12/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h –
Prix : 59,00 €



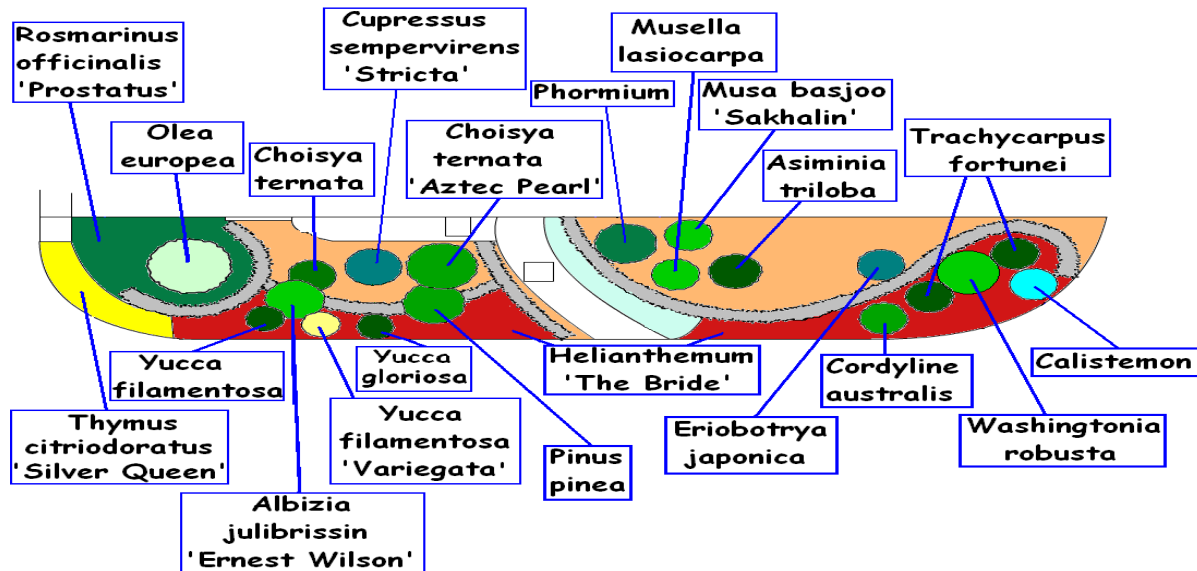
Voir nos modalités d'inscription en page 7

UN JARDIN EXOTIQUE... C'EST POSSIBLE!

par Jean Luc WANZOUL (Professeur à l'Institut Technique Horticole de Gembloux)

Vous pouvez installer chez-vous un jardin d'allure tropicale. Certaines plantes originaires de régions chaudes s'acclimateront, moyennant quelques précautions, dans votre jardin.

L'équipe du Centre Technique Horticole vous invite à découvrir notre jardin d'aspect tropical installé en Sibérie. Nous vous présentons un échantillon des plantes :



Pour rappeler le sud de l'Europe un olivier « *Olea europea* » trône à l'avant de l'ensemble. L'olivier est bien résistant aux froids de -12°C à -18°C , pour autant que ce soit un sujet déjà âgé.

Pour l'exotisme rien de tel qu'un palmier. Nous avons planté deux « *Trachycarpus fortunei* » (synonymes : « *Chamaerops excelsa* » ou « *Trachycarpus excelsa* » palmier chanvre). Ce palmier pousse lentement sous nos climats et peut atteindre jusqu'à 5m de haut. Il résiste sans dégâts jusque -15°C . Les sujets plus âgés résistent à des températures inférieures.

Quelques plantes plus fragiles sont installées en pot, comme notre « *Washingtonia robusta* », palmier du Mexique moins résistant que le premier, ce qui nous permet de les déplacer facilement pour un hivernage en serre froide.

Certains bananiers naturellement résistants au froid comme le « *Musa basjoo 'Sakhaline'* » peuvent prendre place en pleine terre. « *Musa basjoo 'Sakhaline'* » et « *Musa basjoo 'Saporo'* » sont deux variétés de bananiers parmi les plus résistantes au froid (-7°C sans protection et -15°C avec protection). Notre « *Musa basjoo 'Sakhaline'* » est protégé pour obtenir un bananier à grand développement : il suffit de placer un grillage ou canisse que nous remplissons de feuilles mortes, sans oublier de coiffer l'ensemble d'un sac pour éviter l'excès d'humidité durant l'hiver.

Proche « cousin » des bananiers le « *Musella lasiocarpa* », que l'on appelle nain Chinois, ou bananier des neiges est une plante originaire de la province du Yunnan en Chine. Certaines souches poussent à des altitudes de 2500m, ce qui leur confère une résistance naturelle au froid. Sous nos climats, le *Musella* fleurit régulièrement. Nous avons vu cette année apparaître un bouton floral qui s'est développé pour nous donner une grosse fleur jaune.

La floraison jaune et érigée du *Musella lasiocarpa* est particulièrement attractive et peut durer plusieurs mois.

A côté des yuccas, bien connus, comme « *Yucca filamentososa* » ou du « *Yucca elata* », qui ont leur place dans ce type de plantation, il existe beau nombre de variétés ou espèces tout à fait rustiques, comme notre « *Yucca filamentososa 'Variegata'* »

Dans un jardin d'aspect exotique, il manque souvent de la couleur. Il faut installer des vivaces très colorées, comme les « *Kniphofia* » (faux Aloès), les « *Agapanthus* » (lis du Nil), les « *Zantedeschia* » (arums des fleuristes), les « *Crocsmia* » rouges ou jaunes illumineront votre composition. Dans notre jardin, nous avons planté des « *Helianthemum 'The bride'* », hélianthème à feuillage vert grisâtre-argenté et à fleurs simples blanches qui rappellent légèrement celles des coquelicots et forment un tapis continuellement coloré. Des « *Rosmarinus officinalis 'Prostatus'* » (romarin à port rampant) complètent la mise en valeur des plantes remarquables.

Une dernière plante qui mérite votre intérêt, que vous pouvez planter comme n'importe quel arbuste de votre jardin et qui nous offre une floraison toute en finesse, c'est l'« *Albizia julibrissin* » (arbre à soies). Le plus rustique est le cultivar « *Ernest Wilson* ». Son feuillage vert foncé, dont les feuilles, composées de 8 à 14 folioles elles mêmes subdivisées en 30 à 40 folioles, lui donnent un aspect de légèreté hors du commun : quand le vent caresse sa couronne, on pourrait presque croire qu'il est vivant.

Voici en quelques plantes notre « Jardin des Frileuses ».

Alors, si vous voulez sortir des sentiers battus, les « exotiques » vous aideront à vous évader, vous aurez des déceptions, c'est sûr, mais doit-on pour autant toujours faire ce qui est facile ? Il faut persévérer et pensez à la fierté de jardinier, de montrer à tous, vos palmiers, vos bananiers et toutes les autres plantes de votre coin de paradis.

Les fiches du Jardinier

Fiche n° 10: La nigelle aromatique

Noms latins et noms vernaculaires

Nigella sativa appartient à la famille des Renonculacées. On la nomme également cumin noir

Histoire et origine

On a retrouvé du cumin noir dans la tombe de Toutankhamon. Au 1^{er} siècle après J.C, le médecin grec Dioscoride indiquait que les graines de cumin noir soulagent les maux de tête et de dents, éliminent les sécrétions nasales et les vers intestinaux. Elle est originaire d'Asie

Description et exigences

Plante annuelle à tige dressée ramifiée, à feuilles pennées, dentées qui entourent des fleurs blanches et bleues qui donnent des fruits à follicules. Ces derniers s'ouvrent à la fin de leur maturité et font apparaître les graines rugueuses, triangulaires, ressemblant un peu à des gouttelettes, noires à l'extérieur et d'un blanc huileux à l'intérieur. Elle préfère une exposition ensoleillée et un sol bien drainé



Partie comestible et usage alimentaire

On utilise les graines moulues ou entières. Sous ces deux formes, la nigelle va bien avec les légumes tels que les haricots, les courgettes, le chou, les épinards et le concombre. Elle aromatise le curry indien et les chutneys : un plat indien à base de légumes secs, l'agneau et la volaille mais aussi des mets sucrés et des fruits. Les grains entiers décorent les gâteaux, le pain, le pain galette

Propriétés médicinales

Les graines de Nigelle favorisent la digestion, soulagent les douleurs gastriques et combattent flatulences, ballonnements et coliques. Antiseptiques, elles sont utilisées pour faire expulser les vers intestinaux



PAIN-GALETTE A LA LEVURE

Ingrédients pour 10 pièces

1/4 de carré de levure
500 gr de farine de froment
sel
2 œufs
3 c. à s. de yaourt
3 c. à s. d'huile
50 gr de graines de nigelle

Préparation

Faites une pâte avec la levure, 125 cl d'eau tiède, la farine et le sel. Laissez reposer la pâte pendant environ 15 minutes, ajoutez ensuite les œufs, le yaourt et l'huile et formez une pâte élastique avec le mélange. Laissez la pâte reposer pendant 1 heure dans un endroit bien chaud. Pétrissez-la à nouveau. Préchauffez le four à 250° C. Coupez la pâte en 10 portions et roulez chaque portions sur le plan de travail saupoudré de farine pour obtenir une forme ovale de 20 cm de longueur. Saupoudrez les pains de nigelle. Dorez les pains au milieu du four pendant 5 minutes

Culture

On sème les graines en place dès le mois d'avril, avec un espacement de 30 cm. Il ne faut pas recouvrir les jeunes pousses de terre. Les graines se récoltent juste avant leur maturité. Dès que les têtes deviennent brunes, coupez-les et suspendez-les à l'envers dans un endroit sec et dépourvu de lumière

Variétés et cultivars

N. de Damas : sa floraison est estivale, son parfum est proche de l'absinthe

LES FORMATIONS HORTICOLES ORGANISEES AU CENTRE TECHNIQUE

Agenda Automne 2008, il reste encore quelques places...

DES FLEURS DANS LA CUISINE
11/10/2008 de 9h à 12h * Prix : 17,00 €

CULTIVER ET CUISINER LES PLANTES AROMATIQUES
11/10/2008 de 13h à 16h * Prix : 17,00 €

FABRICATION DE VINS DE FRUITS
11/10/2008 de 9h à 12h et de 13h à 16h * Prix : 30,00 €

AROMATIQUES, DES BOUQUETS INSOLITES
18/10/2008 de 9h à 12h * Prix : 30,00 €

LA CHALEUR DES BOUQUETS D'AUTOMNE
18/10/2008 de 13h à 16h * Prix : 30,00 €

**ELARGISSEMENT DE LA GAMME VARIETALE DE
NOS JARDINS : LES PLANTES GRIMPANTES**
18/10/2008 de 9h à 12h * Prix : 17,00 €

BOUQUETS AUX COULEURS DE NOEL
13/12/2008 de 9h à 12h et de 13h à 16h * Prix : 59,00 €

PERFECTIONNEMENT AUX TAILLES FRUITIERES
20/12/2008 de 9h à 12h * Prix : 16,00 €

**PERFECTIONNEMENT AUX TAILLES
ORNEMENTALES**
20/12/2008 de 13h à 16h * Prix : 16,00 €



Comment s'inscrire ? En renvoyant le bulletin d'inscription (disponible sur le site www.cthgx.be Rubrique Formations ou sur simple demande) par courrier au Centre Technique Horticole—Chemin de Sibérie 4 à 5030 GEMBLoux et en versant les frais de participation sur le compte **103-014 31 59-55** de Formations et Recherches asbl.



LES FORMATIONS HORTICOLES

Agenda 2009 !!

Téléchargez le bulletin d'inscription sur www.cthgx.be Rubrique Formations Grand public

APICULTURE (code : API)
28/01/2009 – 25/02/2009 – 04/03/2009 – 11/03/2009 – 25/03/2009 – 22/04/2009 – 06/05/2009 – 13/05/2009 – 20/05/2009 – 27/05/2009

Il est indispensable de disposer du livre 'Le vocabulaire de l'apiculteur' (24,00 €)

Verser la somme sur le compte 103-014 31 59-55 Formations et Recherches asbl

En collaboration avec l'Union Royale des Ruchers Wallons, cette formation gratuite comprend à la fois des cours techniques et des cours pratiques qui permettront aux participants d'acquérir leur autonomie apicole

CRÉATION DE JARDINS (code : CJ)
22/11/2008 – 17/01/2009 – 31/01/2009 – 14/02/2009
de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 99,00 €

Petite histoire de l'art et d'esthétique des jardins. Conception d'un projet d'aménagement de jardins (règles et législation, environnement, plan, connaissance et emploi des matériaux et petites constructions). Connaissance, nomenclature, choix et emploi judicieux des végétaux. Chronologie et calendrier des travaux. Evaluation de l'avant-projet personnel et conseils.

FORMATION HORTICOLE DE BASE (code : FB)
07/02/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 30,00 €

Connaissance botanique des plantes. Nomenclature de base des plantes horticoles légumes et herbacées. Les travaux de sol. Les principes de base de la multiplication des plantes. Les facteurs de croissance des plantes. Engrais, amendement et gestion des déchets verts

DÉCORATION ET ENTRETIENS DES ESPACES FLEURIS INTÉRIEURS ET EXTÉRIEURS

(y compris Formation de base) (code : DEF)

07/02/2009 – 07/03/2009 – 25/04/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 81,00 €

Choix des substrats et engrais, matériel de culture. Choix judicieux et étude de la nomenclature des plantes annuelles, des plantes à balcons et pour suspensions, des plantes vivaces et des plantes d'appartement. Composition de scènes fleuries en fonction des couleurs et des types d'aménagement. Pratiques exploratoires des différentes méthodes de multiplication et de culture

ARBORICULTURE ET ESPACES VERTS (y compris Formation de base) (code : AEV)
07/02/2009 – 03/10/2009 – 07/11/2009 –
05/12/2009 – 12/12/2009 de 9h à 12h et de 13h à
16h **Prix : 135,00 €**

Nomenclature de base des plantes horticoles ligneuses. Engrais, amendement et gestion des déchets verts. Principes de luttés chimique et intégrée. Physiologie de l'arbre. Principes de multiplication (bouturages divers). Techniques de plantation. Formes diverses et tailles de formation. Techniques de tailles et d'élagage des arbres fruitiers et ornementaux. Principes généraux d'aménagement du territoire. Contraintes urbaines et techniques légales

GREFFAGE (code : GR)

14/03/2009 – 01/08/2009 de 9h à 12h

Prix : 40,00 €

Conditions : avoir suivi l'ensemble du module "Arboriculture et Espaces verts"

Théorie et pratique des greffes à œil poussant (anglaise, fente, couronne). Théorie et pratique de l'écussonnage à œil dormant. Chaque participant emportera ses plants greffés lors de la deuxième séance

DES PLANTES SAINES DANS UN ENVIRONNEMENT SAIN (code : PSES)

21/03/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 30,00 €

Ecologie des plantes et environnement. Observation et reconnaissance des facteurs limitant la croissance des plantes ainsi que des principaux parasites et maladies. Méthodes prophylactiques de protection des plantes et grands principes de luttés (préventive, curative, intégrée, biologique). Choix raisonné du(des) moyen(s) de lutte. Choix et utilisation correcte d'un pulvérisateur. Utilisation de produits phytosanitaires dans le respect de l'environnement

CRÉATION ET ENTRETIENS DES GAZONS (code : CEG)

16/05/2009 de 9h à 12 et de 13h à 16h

Prix : 30,00 €

Travaux de préparation du sol, y compris amendements et fertilisation. Choix des variétés et mélanges appropriés. Techniques d'engazonnement. Techniques culturales (arrosage, tontes, scarification, traitement divers, fertilisation d'entretien,...)

CRÉATION ET ENTRETIEN D'UNE PIÈCE D'EAU (code : CEPI)

12/09/2009 – 26/09/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h **Prix : 53,00 €**

Ecologie des jardins d'eau. Différents types de jardins d'eau. Chronologie de réalisation au départ d'un projet spécifique. Organisation pratique, trucs et astuces. Gestion de l'eau

LES FLEURS DANS LA CUISINE (code : FC)

19/09/2009 de 9h à 12h **Prix : 17,00 €**

Reconnaissance et utilisation des fleurs de nos jardins dans la décoration des plats et assiettes

CULTIVER ET CUISINER LES PLANTES AROMATIQUES

(code : CCPA)

19/09/2009 de 13h à 16h **Prix : 17,00 €**

Reconnaissance des principales herbes. Calendrier des cultures et incorporation dans vos recettes de cuisine

FABRICATION DE VINS DE FRUITS (code : FVF)

19/09/2009 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 30,00 €

Principes généraux de fabrication de jus et vinification. Techniques de pressage et soutirage. Questions – réponses.

Prévoir des vêtements de travail

LES PLANTES BULBEUSES A FLORAISON ESTIVALE (code : BU)

10/10/2009 de 9h à 12h

Prix : 17,00 €

PERFECTIONNEMENT AUX TAILLES FRUITIÈRES (code : PTF)

19/12/2009 de 9h à 12h **Prix : 16,00 €**

Conditions : avoir suivi l'ensemble du module « Arboriculture et espaces verts » au moins la (les) saisons) précédente(s)

PERFECTIONNEMENT AUX TAILLES ORNEMENTALES (code : PTO)

19/12/2009 de 13h à 16h **Prix : 16,00 €**

Conditions : avoir suivi l'ensemble du module « Arboriculture et espaces verts » au moins la (les) saisons) précédente(s)

Achetez vos LEGUMES, FRUITS et PLANTES VERTES

au Centre Technique Horticole de Gembloux (Site Verlaine)
Magasin (Rue Verlaine 5 à Gembloux) Ouvert du mercredi au vendredi
de 12h30 à 13h30 (en période scolaire)

Achetez vos ARBRES et ARBUSTES

via Internet www.cthgx.be