

La

SIBÉRIE ...

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°14 — JUIN 2006

Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBLoux - Tél. : 081 62 52 30 - Fax : 081 61 00 47 - www.cthgx.be



SOMMAIRE

Editorial	p. 1
Les solanacées dans votre jardin	p. 2
Les fiches du jardinier n°2 : la tomate	p. 3
Les formations jardinage organisées au Centre Technique	p. 4

AGENDA

les 1ers et 3èmes dimanches de juillet-août-septembre 06 de 14h à 17h :
visites guidées
du JARDIN DES HOMMES

25 novembre 2006 :
11ème JOURNÉE DE
L'ARBORICULTURE

En guise d'éditorial

Des plantes comestibles oubliées ...

Le Centre Technique Horticole de Gembloux, situé au cœur de l'Agrobiopôle wallon, ouvrira ses portes, cette année encore, pour vous permettre de visiter ou de redécouvrir inlassablement le JARDIN DES HOMMES (voir encadré p.4) ou potager aux saveurs oubliées, sorte de vitrine de la biodiversité des plantes cultivées et plus particulièrement des plantes comestibles. En effet, sur 10.000 à 80.000 espèces de plantes comestibles existant dans le monde, l'homme en aurait utilisé au moins 3.000 et aujourd'hui seules 150 plantes figurent au registre des plantes alimentaires dont 29% d'entre elles fourniraient plus de 90% de nos denrées. Ce constat est surprenant quand on sait que dès l'époque néolithique, on dénombrait 1.400 espèces de plantes utiles et que tout au long des siècles, les grandes découvertes ont rapproché les savoirs.

Que reste-t-il aujourd'hui de tout cet acquis ? Quand on parle de biodiversité, on évoque rarement les plantes cultivées qui font partie de notre patrimoine et sont peut-être le gage de notre avenir.



C'est dans cet esprit que nous avons créé, il y a quelques années, le JARDIN DES HOMMES où nous avons rassemblé par continent d'origine et sous différentes thématiques quelque 200 espèces et variétés comestibles en tant que ressources génétiques, barrière de l'appauvrissement constant de notre environnement mais également de notre alimentation.

Par ailleurs, à côté de ce conservatoire-vitrine, nous effectuons divers essais dans le cadre des possibilités de diversification des productions horticoles de nos régions.

Les 1ers et 3èmes dimanche de juillet, août et septembre, nous vous attendons pour vous faire découvrir ces collections et vous inviter à la réflexion sur les potentialités de ces plantes oubliées. Trois visites guidées seront organisées lors de chaque ouverture du Site (voir encadré p.4).

Nous vous donnons rendez-vous cet été au Centre Technique Horticole de Gembloux.

Si vous souhaitez recevoir gratuitement par la poste les divers numéros de ce périodique, veuillez retourner ce talon au Centre Technique Horticole

NOM : PRÉNOM :

RUE : N° :

CODE POSTAL : LOCALITÉ :

TEL. : e-mail : souhaite recevoir

magazine LA SIBÉRIE programme formations jardinage programme Journées d'études
 programme Journées Portes Ouvertes informations sur l'enseignement secondaire
 informations sur l'enseignement supérieur

Date et signature :



Joël GILLET
Directeur du Centre Technique Horticole

LES SOLANACEES DANS VOTRE JARDIN

La famille des solanacées est composée de plantes dicotylédones comprenant environ 2000 espèces sur terre. Les espèces que l'on retrouve dans nos régions possèdent principalement un port herbacé. Sous les tropiques, les solanacées possèdent des ports plus diversifiés tels que arbustif, arborescent ou encore liane.

D'un point de vue économique, cette famille est très importante. En sont issus bon nombre de légumes et fruits : pomme de terre (*Solanum tuberosum*), tomate (*Lycopersicon esculentum*), aubergine (*S. melongena*), piment et poivron (*Capsicum annuum*),...

Sont issues de cette famille des cultures industrielles comme le tabac (*Nicotiana tabacum*) ou ornementales comme le pétunia (*Petunia x hybrida*),...

Beaucoup de plantes de cette famille sont riches en alcaloïdes qui les rendent toxiques comme la belladone (*Atropa belladonna*), la morelle noire (*S. nigrum*) ou encore le datura (*Datura stramonium*).

Coté potager (légumes fruits)

Les plus banals sont les aubergines, les tomates, les poivrons et la pomme de terre. D'autres moins connus comme les physalis (*Physalis peruviana*) appelés également coqueret du Pérou, alkékengé ou amour en cage, les physalis du Mexique (Tomatillo, *P. philadelphica*), les physalis à fruit pourpre, les pépinos (*S. muricatum*) et encore la morelle de Balbis (*S. sisymbriifolium*) dont la baie de couleur rouge possède un goût unique. Ces légumes méconnus peuvent être cultivés dans nos jardins et nous permettent de diversifier nos assiettes.

Coté parterres et jardinières

Riche en formes et couleurs on retrouve bien entendu les pétunias. Il existe de nombreuses variétés de tabacs décoratifs. Le datura plante herbacée formant des fleurs en forme de trompette qui donne un fruit épineux. Cette plante possède différents noms vernaculaires tel que pomme épineuse, trompette du jugement, trompette de la mort, ... (attention, cette plante est extrêmement toxique). Le brugmansia (*Brugmansia arborea*) est le cousin de la pomme épineuse, il se différencie de cette dernière par des fleurs également en forme de trompettes mais retombantes. Les belladones à fleurs bleues ou blanches

Coté maison

Depuis quelques années, on voit apparaître diverses variétés d'aubergines, tomates et piments décoratifs formant de petits fruits qui ont la particularité de mûrir très lentement et qui permettent d'égayer les potées fleuries.

Coté mauvaises herbes


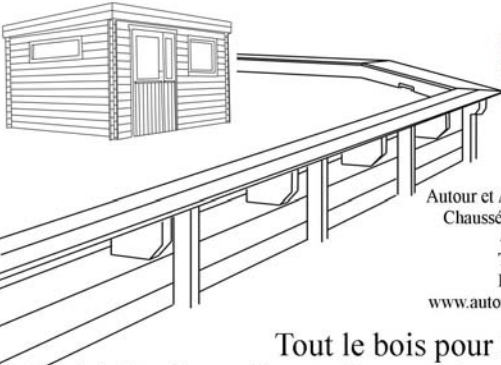
La morelle noire, également appelée tue-chien, est une mauvaise herbe annuelle très répandue qui préfère les lieux cultivés et humides. On la reconnaît grâce à ses fleurs blanches donnant de petites baies noires particulièrement gênantes en grandes cultures car elles renferment de la solanine, substance qui est toxique par ingestion.

La douce amère (*S. dulcamara*) est une plante vivace et grimpante qui préfère les sols caillouteux. La fleur est de couleur violette donnant une baie verte qui devient rouge à maturité. Toutes les parties de la plante entrent dans certains traitements homéopathiques contre les dermatoses.

La jusquiame noire (*Hyoscyamus niger*) est une plante herbacée, annuelle ou bisannuelle suivant les variétés, caractérisée par des feuilles sessiles très velues et des fleurs jaunes sales veinées de violet. Comme beaucoup de solanacées elle contient des alcaloïdes ayant une action antagoniste sur le système nerveux.

Les solanacées et le moyen âge : la belladone, le datura et la jusquiame composent ce qu'on appelle le trio infernal des sorcières. On raconte que les sorcières les utilisaient comme onguent pour accéder à l'état de transe et pour entreprendre le voyage entre différents mondes. Des effets narcotiques provoqués par l'onguent provient la légende moyenâgeuse des sorcières volant sur leurs balais.

Olivier GRICOURT, Ingénieur de Projet



Autour et Alentour SPRL
Chaussée de Namur 3a
4210 Burdinne
T : 081 834420
F : 081 833457
www.autouretalentour.be

Tout le bois pour le jardin
Abri de jardin - Garages - Carports - Boxes pour chevaux - Piscines

L' Apostrophe

L'espace du livre et de la B.D.

Grand' Rue, 5 ● 5030 Gembloux
tél 0811612.812 ● fax 0811600.943

Rue du Bosquet, 27 ● 1370 Jodoigne ● tél/fax 010|24.68.10

Heures d'ouverture :

lundi 15h à 18h30 ● mardi au samedi 10h à 18h30

LES FICHES DU JARDINIER

Fiche n°2 : LA TOMATE

LA TOMATE,
famille des solanacées

Nom latin : *Lycopersicon esculentum*
Noms vernaculaires : tomate, pomme d'amour

HISTOIRE ET ORIGINE

Originaire des Andes péruviennes, les Inca la cultivaient bien avant le passage de Christophe Colomb sous le nom de *Tomalt*.

En Europe, la tomate fit sa première apparition dans les jardins sévillans ainsi que dans quelques monastères espagnols au XVI^{ème} siècle.

En 1728, elle intègre les soupes populaires anglaises. Aux Etats-Unis, les consommateurs sont méfiants car la tomate appartient à la même famille botanique que les mystérieuses belladone et jusquiame noire. Dans les années 1800, Thomas Jefferson tente de démystifier ce légume à fruit charnu en le cultivant dans son potager et en invitant ses convives à le déguster.

PROPRIETES ET UTILISATIONS

La tomate est le légume vedette du XX^e siècle, aussi bien en culture commerciale que dans les jardins familiaux.

Elle est le seul fruit contenant du lycopène (d'où son nom latin), qui fait partie des caroténoïdes, mais sans action vitaminique.

Une étude américaine a montré que la consommation régulière de tomates tend à diminuer l'incidence du cancer de la prostate.

La tomate est appréciée pour sa fraîcheur. Elle constitue la base ou la garniture de toutes sortes de plats qu'elle soit crue, cuite ou encore conservée de diverses façons.

DESCRIPTION

La tomate est une plante annuelle. Les tiges sont grosses, presque ligneuses, recouverte d'une écorce verte rude au toucher. Les feuilles sont ailées, à folioles lobées, souvent dentées sur les bords. Elles sont grisâtres en-dessous et portent des poils glanduleux. Les fleurs, jaunâtres, sont disposées en cymes ramifiées ; elles donnent naissance à des fruits charnus, globuleux ou côtelés, de couleur rouge, jaune ou violacée.

CULTURE

Très sensible au froid, la tomate ne peut être cultivée à l'air libre sous notre climat que pendant les mois d'été. La tomate n'est pas exigeante quant au type de sol, mais préfère les terres plutôt légères et riches en matière organique. A la plantation, l'addition de 10 à 12 kg/are d'un engrais organique (fumier séché) donnera à la plante de bonnes conditions de départ.

Culture à l'extérieur : On réalise un semis en terrine dans la première quinzaine de mars que l'on place dans une serre chauffée à 20°C. Lorsque les cotylédons seront bien formés, on repiquera les plantes dans de nouvelles terrines en les espaçant de 5 cm et en les enterrant de façon que les cotylédons s'appliquent sur le substrat. Lorsque les plantes se gênent, un dernier repiquage en pot de 10 sera nécessaire. A chaque transplantation, il importe d'enterrer la base de la tige. Les plants seront plantés vers la mi-mai. Le stade de plantation se définit à l'apparition de la première grappe florale. La densité de plantation est de 50 à 60 cm en tous sens. La récolte des fruits démarrera fin juillet.

Culture sous serre verre froide : la culture se pratique comme la précédente mais possède l'avantage d'avancer la récolte. En effet, le semis sera effectué en février pour une plantation réalisée à la mi-avril. Les fruits pourront être récoltés de fin juin à fin août.

Soins de culture :

Tuteurage ou palissage permettant le maintien de la plante.

Egourmandage : coupe des tiges émanant des bourgeons secondaires (gourmand).

Culture sur une ou deux tiges en pinçant la plante deux feuilles au-dessus de la première grappe florale. Garder 3 à 4 bouquets pour les variétés possédant une croissance indéterminée. Pour les variétés à croissance déterminée, la taille au 4^{ème} bouquet ne doit pas être pratiquée. Pulvérisation dès le mois de juin à la bouillie bordelaise contre les maladies fongiques.

Effeuilage : opération qui consiste à enlever les feuilles malades ou touchant le sol.

Irrigation : un plant de tomate a besoin d'1,5 litre d'eau par jour. En coupant l'extrémité d'une bouteille en plastique et en la retournant pour enterrer le goulot, vous pourrez apporter la quantité nécessaire d'eau à la plante sans excès.

VARIETES

Les variétés sont classées en sous groupes selon leur forme, leur calibre et leur utilisation.

On retrouvera :

- * Les maraîchères (tomates rondes et lisses de couleur rouge ou jaune)
- * Les tomates grappes (grappe composée de 5 fruits minimum)
- * Les tomates cocktail (calibre 35/40 mm)
- * Les tomates cerise (25/35 mm)
- * Les olivines (tomates allongées de calibre 47/57 mm)
- * Les italiennes type roma (tomates allongées à chair épaisse)
- * Les marmandes
- * Les F1 long life (variétés qui ne possèdent plus le gène responsable de l'évolution du sucre contenu, ce qui a pour effet qu'une fois cueillis, les fruits peuvent attendre 15 à 20 jours avant d'être consommés)

Les tomates sont riches en variétés à côté des classiques comme la F1 PYROS ou encore la F1 BONSET et la MONEYSMAKER, on retrouve des variétés anciennes et originales comme la LEMON TREE (dont les fruits ont la forme et la couleur du citron), la GREEN ZEBRA (tomate verte à stries plus claires), la NOIRE DE CRIMEE (à fruits rouge pourpre à maturité),...

PARASITES ET MALADIES

Voir tableau ci-dessous

Symptômes sur feuilles	Parasites ou maladies	Traitements
Taches à marge livide sur face supérieure, duvet blanc sur face inférieure	Mildiou	Bouillie bordelaise
Taches brunâtres, feuilles couvertes d'une moisissure grise	Botrytis— pourriture grise	Scala, scomrid limb aerosol
Décoloration argentée du feuillage	Thrips	Tracer
Face inférieure de la feuille très envahie de mouchettes blanches	Aleurodes	Polysect
Enroulement des jeunes folioles. Présence de miellat	Pucerons	KB puceron & chenille. Polysect



VISITEZ LE JARDIN DES HOMMES ou POTAGER AUX SAVEURS OUBLIEES

Départ visites guidées : 14h00—15h00—16h00

les 2 et 16 juillet 2006
les 6 et 20 août 2006
les 3 et 17 septembre 2006

Entrée gratuite—Chemin de la Sibérie 4 à 5030 GEMBLoux
Renseignements : 081/62 52 30—www.cthgx.be

INSCRIVEZ-VOUS A NOS FORMATIONS JARDINAGE GRAND PUBLIC

FORMATION HORTICOLE DE BASE

16/09/2006 de 9h à 12h et de 13h à 16h (Prix : 23,00 €)
Connaissance botanique des plantes. Nomenclature de base des plantes horticoles légumineuses 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

ARBORICULTURE ET ESPACES VERTS

(y compris Formation de base)
16/09/2006 – 23/09/2006 – 14/10/2006 – 18/11/2006 – 09/12/2006 de 9h à 12h et de 13h à 16h (Prix : 130,00 €)
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

ELARGISSEMENT DE LA GAMME VARIÉTALE : LES PLANTES GRIMPANTES

16/09/2006 de 13h à 16h (Prix : 15,00 €)

ELARGISSEMENT DE LA GAMME VARIÉTALE : LES VIVACES

30/09/2006 de 13h à 16h (Prix : 15,00 €)

LES FLEURS DANS LA CUISINE

30/09/2006 de 9h à 12h (Prix : 15,00 €)
Reconnaissance et utilisation des fleurs de nos jardins et présentation des plats et assiettes

LES PLANTES AROMATIQUES ET CONDIMENTAIRES : LES CULTIVER, LES UTILISER DANS LA CUISINE

30/09/2006 de 13h à 16h (Prix : 15,00 €)
Reconnaissance des principales herbes, calendriers de cultures et incorporation dans nos recettes et sur nos assiettes

ELARGISSEMENT DE LA GAMME VARIÉTALE : LES PLANTES BULBEUSES À FLORAISON ESTIVALE

07/10/2006 de 9h à 12h (Prix : 15,00 €)
ELARGISSEMENT DE LA GAMME VARIÉTALE : LES PLANTES AQUATIQUES, 07/10/2006 de 13h à 16h (Prix : 15,00 €)

ART FLORAL : LES ROSES DANS TOUS LEURS ÉTATS

21/10/2006 de 9h à 12h et de 13h à 16h (Prix : 57,00 €)
Petits rappels relatifs à l'harmonie des formes et des couleurs. Confection de décorations florales et garnitures des vases

DÉCORATION FLORALE DE FIN D'ANNÉE

02/12/2006 de 9h à 12h et de 13h à 16h (Prix : 57,00 €)
Petits rappels relatifs à l'harmonie des formes et des couleurs. Confection de décorations florales qui reflètent nos envies et nos humeurs du moment. Une belle occasion d'exprimer sa créativité et ses talents.

PERFECTIONNEMENT AUX TAILLES FRUITIÈRES ET ORNEMENTALES

16/12/2006 de 9h à 12h et de 13h à 16h (Prix : 20,00 €)
Réservé aux participants ayant suivi le module « Arboriculture »

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.



ACHETEZ VOS PLANTES VIA INTERNET

Dès octobre 2006, nous vous proposerons de réserver vos plantes ornementales de jardin via le Net. En effet, en cliquant sur www.cthgx.be, vous pourrez choisir vos plantes, compléter votre bon de commande et choisir votre date d'enlèvement.

NE MANQUEZ PAS DE VISITER NOTRE SITE

www.cthgx.be

Il y a toujours de nouvelles informations à découvrir ...