

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°23 — JUIN 2008
Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBLoux - Tél. : 081 62 52 30 - Fax : 081 61 00 47 - www.cthgx.be



En guise d'éditorial



SOMMAIRE

Editorial	p. 1-2
Fiche n°9: l'Immortelle d'Italie	p. 3
La chimie verte	p. 4



A Gembloux, les premiers et troisièmes dimanche de juillet, août et septembre

Des plantes médicinales, des légumes oubliés...et plein de saveurs secrètes

AGENDA



1ers et 3èmes dimanche de juillet—août—septembre
Visite du Jardin des Hommes

27 et 28 septembre

A la découverte des saveurs wallonnes dans les jardins de Maredsous

29 novembre 2008 :

13ème Journée de l'Arboriculture

Pour bon nombre de jardiniers, la question essentielle est le choix des espèces et variétés dont la production puisse «nourrir la famille» mais qui soit aussi originale. A quoi bon produire les mêmes légumes que ceux qu'on trouve sur nos marchés ? Notre société occidentale de ce troisième millénaire dispose de marchés qui regorgent de légumes et de fruits de haute qualité, mais le nombre d'espèces et de variétés n'est-il pas curieusement restreint ? Consommons-nous plus de dix légumes différents dans le courant d'une année ? N'est-il pas plus intéressant de se rapprocher de la nature et de produire des légumes oubliés ou des herbes sauvages et comestibles qui rompent avec cette monotonie ?

(suite en page 2)



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 :

A NE PAS MANQUER

LA 13^{ème} JOURNÉE DE L'ARBORICULTURE

qui aura lieu
le samedi 29 novembre 2008
de 9h à 17h

Centre Technique Horticole
de Gembloux
Chemin de Sibérie 4
à 5030 GEMBLoux
Rens. 081/62 52 30
ou www.cthgx.be

(suite de la page 1)



C'est à ces questions que nous allons tenter de répondre en vous faisant découvrir **les saveurs secrètes du Jardin des Hommes**. Ouvert de 14h à 17h, tous les premiers et troisièmes dimanches des mois de juillet, août et septembre, il vous sera également loisible de participer à une des visites guidées d'une heure organisée à 14h, 15h et 16h (Chemin de la Sibérie, 4 à 5030 Gembloux). Présentée d'une manière didactique, la parcelle du JARDIN DES HOMMES offre également au visiteur qui le souhaite la possibilité d'appréhender, en parfaite autonomie, ce patrimoine végétale original trop souvent méconnu. L'approche de ces nombreuses saveurs ne sera donc qu'autant de pistes vers une alimentation plus variée et riche d'étonnement.

Une thématique annuelle vous sera dorénavant proposée. Ainsi cette année, **les plantes médicinales seront mises à l'honneur** avec une septantaine de plantes dont l'Arnica, l'Achillée mille-feuille, le souci, la Carthame, la Nigelle, le Trèfle incarnat, la Pâquerette, le Bleuet, ...

Pour les quatre années à venir, nous vous suggérerons successivement la découverte ou la redécouverte : des plantes à fleurs comestibles, des plantes sauvages comestibles, des Solanacées et des Brassicacées.

A côté des plantes reprises dans la thématique, vous redécouvrirez aussi bien d'anciennes que d'exotiques variétés ou des espèces, repères de notre passé, et savoureuses, preuves du nombre impressionnant de plantes permettant la confection de nos menus. Regroupées majoritairement par continent d'origine, certaines sont inhabituelles, d'autres amusantes ou originales par leur couleur, leur forme et leur saveur.

Cette initiative provient de notre souhait de favoriser la connaissance mais également la diffusion et de participer à la création de mécanisme de distribution de ces variétés. C'est dans cet état d'esprit que nous participerons, ces 27 & 28 septembre 2008, à l'exposition « **A la découverte des saveurs wallonnes** » dans les jardins de Maredsous. A cette occasion, nous vous proposerons, avec l'aide de nos partenaires (ITCA, FORMATPME, ...) une série de plantes en dégustation telles que ficoïde, mélothria, bourrache, tagète estragon, laitue asperge, choux Kailaan, poivrons Mavras et Bianca, aubergines Skoutari et Red egg, tomates Sun Belle et Green zébra, Il vous sera également loisible d'acheter quelques plantes, entre-autres la ficoïde glaciale, la tagète estragon ou Gen mix, l'agastache, le chou frisé, la stévia, la menthe poivrée, la mélisse citronnelle, le basilic pourpre ou citron. Des informations et conseils pratiques et techniques pourront également vous être donnés afin de vous aider à cultiver vous-mêmes ces produits dans votre potager.



Ne manquez pas non plus de consulter notre site web : www.cthgx.be/jardindeshommes.php

Venez nous rendre visite en juillet, août et septembre !

LES FORMATIONS HORTICOLES ORGANISEES AU CENTRE TECHNIQUE (dès Septembre)

**FORMATION HORTICOLE DE BASE—ARBORICULTURE ET ESPACES VERTS
L'IKIBANA, DES BOUQUETS EN SUPER FORME
DES FLEURS DANS LA CUISINE - CULTIVER ET CUISINER LES PLANTES AROMATIQUES
FABRICATION DE VINS DE FRUITS
AROMATIQUES, DES BOUQUETS INSOLITES—LA CHALEUR DES BOUQUETS D'AUTOMNE
ELARGISSEMENT DE LA GAMME VARIETALE DE NOS JARDINS : LES PLANTES GRIMPANTES
BOUQUETS AUX COULEURS DE NOEL
PERFECTIONNEMENT AUX TAILLES FRUITIERES et AUX TAILLES ORNEMENTALES**

Agenda disponible sur le site www.cthgx.be Rubrique Formations ou sur simple demande

Centre Technique Horticole—Chemin de Sibérie 4 à 5030 GEMBLoux

LA CHIMIE VERTE AU SERVICE DE L'HORTICULTURE POUR UN DEVELOPPEMENT DURABLE

Depuis plusieurs décennies, l'horticulture au même titre que l'agriculture s'est vue s'intensifier aux dépens de l'environnement.

Ces dernières années, les professionnels du secteur, les chimistes et les biologistes ont réussi à trouver et à proposer des alternatives plus respectueuses de l'environnement.

Quelques exemples :



Le programme PEFC (programme for the endorsement of forest certification)

L'objectif est la gestion durable de nos forêts qui se veulent économiquement viable, respectueuse de l'environnement et socialement bénéfique. Actuellement, de la terrasse aux meubles de jardin, le matériau privilégié est le bois.

En effet, il apparaît comme un des matériaux le plus respectueux de l'environnement mais à condition qu'il provienne d'une forêt gérée durablement. De la jardinerie au détaillant en bois de jardin et en passant par les grandes surfaces, le consommateur peut retrouver des produits possédant la certification PEFC ou FSC lui garantissant l'attention apportée par le professionnel de la filière bois.

Actuellement, la surface forestière certifiée PEFC en Wallonie est de 47% soit 258.220 ha.

Les pots biodégradables ou compostables

Différentes matières premières peuvent être utilisées : polymère provenant de substances produites par fermentation de sucres, polymère fabriqué à partir de céréales, féculé de pommes de terres ou encore des composites à base de fibres naturelles. L'utilisation de ces derniers offre la possibilité aux professionnels d'utiliser des pots de culture

en tourbe, fibre de coco, fibre de bois, miscanthus ou encore en bois de peuplier déroulé.

Outre les propriétés biodégradables et de compostage, l'horticulteur exige d'autres caractéristiques telles que :

- Mécanisation possible lors des opérations de rempotage
- Un développement racinaire satisfaisant et une bonne croissance du système aérien des plantes
- Présenter une qualité esthétique satisfaisante après une saison de culture lors de la vente
- Avoir une tenue suffisante pour supporter les manutentions sur le lieu de vente et jusqu'à la plantation en pleine terre
- Se dégrader rapidement dans le sol après plantation pour ne pas nuire au développement racinaire et aérien des plantes
- Avoir un coût acceptable

Alternative aux plastiques horticoles



L'horticulture est grande consommatrice de plastique, on va retrouver dans les paillages qui couvrent le sol afin d'éviter l'infestation de cultures par les adventices ou encore dans les emballages de conditionnement.

Fabriqués à base d'amidon, de plus en plus de maraîchers utilisent des films de paillage biodégradable. En plus de leur capacité prophylactique contre les adventices, ils possèdent d'autres avantages :

- Pas de ramassage (gain de main d'œuvre)
- Le champ reste propre puisque l'on ne retrouve pas de déchets plastiques
- Plus de coût de mise en décharge

Le particulier pourra également retrouver en jardinerie ces paillages biodégradables.

La lutte intégrée pour un respect de l'environnement et de la santé

Une des particularités du secteur agricole et horticole est la lutte contre les maladies et ravageuses des plantes cultivées. L'intensification de l'horticulture c'est accompagnée du développement de la lutte chimique, méthode qui consiste à utiliser des produits phytopharmaceutiques de nature chimique pour combattre les organismes nuisibles.

Les effets néfastes sur la santé et l'environnement des produits chimiques étant de mieux en mieux connus, de nombreux producteurs utilisent la lutte raisonnée et intégrée comme alternative à la lutte chimique.

La lutte intégrée est définie comme étant la « conception de la protection des cultures dont l'application fait intervenir un ensemble de méthodes satisfaisant les exigences à la fois écologiques, économiques et toxicologiques en réservant la priorité à la mise en œuvre délibérée des éléments naturels de limitation et en respectant les seuils de tolérance (Définition FAO).

En résumé, il s'agit d'un système de contrôle des insectes et des maladies grâce à une compréhension approfondie du cycle de vie des parasites et des plantes. Les contrôles chimiques sont utilisés en dernier recours.

Cette méthode de lutte peut également être utilisée par le jardinier, en effet on voit se développer dans les commerces des amendements et produits pour un jardinage écologique.

Olivier GRICOURT, Ingénieur de projet au Centre Technique Horticole

Les fiches du Jardinier

Fiche n° 9: L'Immortelle d'Italie

Noms latins et noms vernaculaires
L'*Helichrysum italicum* fait partie de la famille des Astéracées. Elle est également appelée plante curry ou cari. *Helichrysum italicum serotinum* est une sous-espèce de l'immortelle d'Italie traditionnelle.

Histoire et origine

L'immortelle d'Italie est originaire du Sud-Ouest de L'Europe. Avec son parfum de curry, elle est devenue très populaire dans les cuisines du monde entier.

Description et exigences

Elle possède des tiges qui deviennent ligneuses dès la deuxième année de croissance. Ses feuilles sont de couleur argentée, semblables à de petits clous et contiennent beaucoup d'huiles essentielles. Une fois froissées, elles dégagent une odeur de curry. L'été, la plante donne de petites ombelles de fleurs jaunâtres. En hiver, elle supporte les basses températures jusqu'à -10°C . Si les températures sont en-dessous de 10°C , il faut protéger la plante avec de l'agril (voile d'hivernage). Son fruit blanc est de forme cylindrique. Cette plante apprécie une exposition ensoleillée et un sol bien drainé.

Culture

Vous pouvez trouver l'immortelle dans les jardinerie exotiques. Après la floraison, taillez la plante pour former un arbuste. Divisez la plante en effectuant des boutures. Pincez les jeunes pousses après l'enracinement pour favoriser le développement des branches. Pendant la période de croissance, utilisez de l'engrais contenant du nitrogène sinon la plante ne verdra pas. Vous pouvez couper les feuilles à volonté pour les utiliser en cuisine. Ajoutez-les à vos plats 10 minutes avant de servir et retirez-les avant de déguster.

Variétés et cultivars

- *Serotinum*, sous-espèce de l'immortelle d'Italie traditionnelle. Sa forme est plus compacte et ses feuilles sont plus petites.
- *H. Arenarium* connu sous le nom de l'Immortelle des sables.
- *H. stoechas* a des feuilles rappelant celles de la lavande.



Parasites et maladies

Il n'y a pas de précautions particulières tant pour les insectes que pour les maladies



RIZ PARFUME A L'IMMORTELLE
(pour 4 personnes)

1 c. à s. d'huile
1 oignon
200 gr de riz basmati
4 pruneaux hachés
4 abricots secs coupés en petits morceaux
2 c. à s. de raisins de Corinthe
2 branches d'immortelle
4 c. à s. de beurre
sel et poivre
1 mesure de safran

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire brunir l'oignon. Ajouter le riz et mélanger avec une fourchette. Verser le fond et 200 ml d'eau. Ajouter les pruneaux, les abricots, les raisins de Corinthe et les branches d'immortelle. Porter à ébullition, puis couvrir et cuire le riz à feu très doux pendant 25 minutes. Enlever les branches d'immortelle. Mélanger le beurre en flocons. Assaisonner avec du sel, du poivre et du safran.

Partie comestible et usage alimentaire

Les feuilles d'immortelle d'Italie, au saveur légère de curry, parfument la soupe, les sauces, les légumes, le riz et le poisson. On utilise les tiges entières et on les retire juste avant de servir. Vous pouvez aussi associer cette plante à du romarin, de la sauge et du thym en les écrasant au mortier puis en leur ajoutant de l'huile, du sel et du poivre. Frottez des filets de poissons de ce mélange avant de les cuire au four ou au grill dans de l'aluminium.

Propriétés médicinales

L'essence d'Immortelle est une huile essentielle utilisée en aromathérapie contre les infections bactériennes et fongiques, la léthargie et la dépression.