

La

SIBÉRIE ...

Les 4 saisons près de chez vous

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

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX — N°28 — SEPTEMBRE 2009

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



SOMMAIRE

Editorial	p. 1
Légumes du Panier de la ménagère	p. 2
Séminaire Tomate et pomme de terre	p. 3
Formations d'automne	p. 3
Fête des Courges	p. 4
Jardin des Hommes	p. 5

Rejoignez-nous à la
**JOURNÉE DE
L'ARBORICULTURE**
le 28 novembre 2009
de 9h à 17h
Arbre de l'année :
LE HETRE

Démonstrations, conférences,
vente de plantes,
nombreux exposants...



En guise d'éditorial

La biodiversité au menu de nos prochaines semaines

A côté de ses missions traditionnelles d'enseignement et de formation, le Centre Technique Horticole de Gembloux s'attache de plus en plus dans une démarche de valorisation et développement de la biodiversité des plantes horticoles cultivées.

Nous vous proposons un panel assez diversifié d'activités d'informations et de formations et vous attendons dès le 15 septembre...

Joël GILLET

Directeur du Centre Technique Horticole



Dernière occasion de découvrir les légumes du Panier de la ménagère de la Préhistoire à nos jours

UN POTAGER ENCORE ACCESSIBLE AU PUBLIC

Centre Technique Horticole de Gembloux (Sibérie)

le 20 septembre 2009 de 10h à 17h



Invitation à tous !

Visites commentées toutes les heures

Présentation de l'Exposition "A table"

réalisée par le Muséobus de la Communauté française

**ENTRÉE
GRATUITE**

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 formations jardinage Journées d'études

plantes à vendre (si pas accès à Internet, sinon voir www.cthgx.be)

Date et signature

Envie de recevoir ce magazine
EN PRIMEUR par voie électronique ?

Envoyez un mail avec le code
INSCRIPTION ELECTRONIQUE CTH
à cthsecretariat@skynet.be

LES LEGUMES DU “PANIER DE LA MENAGERE” DE LA PREHISTOIRE à AUJOURD’HUI

Dès qu’il commence à développer l’agriculture, au Néolithique, l’homme a sélectionné, petit à petit, à partir des formes sauvages, des types variétaux de plus en plus diversifiés d’espèces. Les premiers paysans ont prolongé la nature, domestiquant peu à peu les plantes dans un espace plus ou moins protégé où ils ont favorisé la croissance des végétaux en éliminant, par exemple, leurs concurrents. Ainsi est né le potager. Les peuples ont ensuite essayé d’acclimater de nouvelles plantes nourricières, d’améliorer des espèces. L’homme a, par exemple, transformé la maigre racine âcre et blanchâtre de la carotte sauvage en une carotte orange, volumineuse et sucrée... mais cela ne s’est pas fait en un jour ! Dans nos régions, la diversité en légumes s’enrichit également avec l’arrivée des peuples conquérants, tels les Romains, les Germains et les Arabes, ou lors du retour des Croisés ou des Conquistadores pour les légumes des Amériques.

Cette véritable histoire des légumes nous est connue à travers des restes archéologiques très ténus, mais surtout, dès l’époque romaine, par des documents iconographiques ou écrits. Ainsi, au 8^e siècle, le capitulaire De Villis vel curtis imperialibus reprend la liste d’une centaine de plantes, arbres et arbustes ou simples herbes dont Charlemagne ordonne la culture dans les jardins royaux.

Saviez-vous que parmi les plus anciennes espèces cultivées, on trouve le chou, le panais (qui fait un retour triomphant ces dernières années dans nos paniers), les oignons ainsi que les fèves, les lentilles, les pois ?

C’est donc à un voyage dans le temps que nous vous convions une dernière fois en vous invitant à parcourir les parterres du potager reconstitué à Gembloux. Y sont cultivées, grâce à une collaboration dynamique entre le Centre Technique Horticole de Gembloux et le Service de jeunesse archeolo-J, les légumes consommés couramment dans nos régions à différentes époques, en une longue ligne du temps maraîchère. Ce potager présente chaque légume et son histoire : où et quand ses diverses variétés ont été repérées, conservées, multipliées, voire sélectionnées. Ainsi, saviez-vous que ce n’est que depuis le 16^e siècle que les carottes sont orange ; et qu’il existait auparavant aussi des variétés de carottes blanches, jaunes ou rouges ?



Venez découvrir quel était le légume préféré de Néron ou de Louis XIV ou apprendre la fascinante histoire de la pomme de terre ou de l’aubergine.

Contrairement à ce qu’on pourrait penser, on mangeait autrefois une bien plus grande variété de végétaux que ceux que nous trouvons actuellement dans nos supermarchés. La redécouverte et la conservation de ces espèces permettront de faire naître les légumes de demain.

Vous (re)trouverez donc des légumes étonnants et délicieux que l’agriculture industrielle menace de faire disparaître mais qui ont encore réellement une place à prendre sur nos tables.

Catherine Breyer—Sophie Lefert

A l'occasion du passage en Belgique de l'hybrideur américain **Tom WAGNER**, mondialement connu pour ses créations variétales de tomates et de pommes de terre, le **Centre Technique Horticole de Gembloux et l'Institut Supérieur Industriel Agronomique (ISIA)** organisent, avec le soutien de la Ville de Gembloux et en collaboration avec **LES JARDINS DE POMONE** et **KOKOPELLI**,

un séminaire

TOMATE ET POMME DE TERRE A LA CARTE

NOMBRE DE PLACES
TRES LIMITE !



**Biodiversité de la tomate
et de la pomme de terre**

les 15 et 16 septembre 2009

Le programme des diverses conférences et visites abordera les différentes facettes relatives aux créations variétales à l'aube du XIX^{ème} siècle et aussi l'utilisation et la réappropriation de plus en plus importantes d'anciennes variétés.

Toute une réflexion et de nombreuses recherches qui permettent de concilier les impératifs de production et de commercialisation de fruits et légumes avec les aspirations nouvelles et de plus en plus légitimes des consommateurs, tant du point de vue qualité sanitaire et respect de l'environnement que des saveurs et du goût.

Ce séminaire s'adresse à la fois aux producteurs, distributeurs, consommateurs, enseignants et chercheurs.

Le programme détaillé et les modalités de participation sont disponibles sur www.cthgx.be sur simple demande au Centre Technique Horticole de Gembloux (081/62 52 30 ou cthsecretariat@skynet.be)

FORMATIONS d'automne encore accessibles cette année...

LES FLEURS DANS LA CUISINE,
le 19/09/09 de 9h à 12h

**CULTIVER ET CUISINER
LES PLANTES AROMATIQUES,**
le 19/09/09 de 13h à 16h

**FABRICATION DE VINS DE
FRUITS,** le 19/09/2009 de 9h à
12h et de 13h à 16h

**LES PLANTES BULBEUSES
A FLORAISON ESTIVALE,**
le 10/10/2009 de 9h à 12h

**PERFECTIONNEMENT AUX
TAILLES FRUITIÈRES,**
le 19/12/2009 de 9h à 12h

**PERFECTIONNEMENT AUX
TAILLES ORNEMENTALES,**
le 19/12/09 de 13h à 16h



**Inscriptions et modalités
pratiques sur www.cthgx.be
Bulletin d'inscription
à télécharger ou sur simple
demande au 081/62 52 30**

OUVERTES A TOUS !



Les Jardins de Vertumne

organisent leur neuvième édition de la

Fête des Courges

les samedi 26 et dimanche 27 septembre 2009

A cette occasion, **Pierre LHOAS, horticulteur-cucurbiticulteur**,
vous propose :

un marché aux cucurbitacées - la découverte de nouvelles variétés et de l'exposition botanique de cucurbitacées - exposition et vente de magnifiques courges séchées - atelier de sculpture sur courges avec animation pour enfants - promenade équestre (calèche) pour les enfants - idées pour décoration de façades de maisons - atelier « Fleurs et Cucurbitacées » - la visite du champ de culture - vente de produits régionaux et de paniers garnis de courges - vente d'articles en bois, de semences biologiques - stand d'antiquité de jardins - présence d'autres exposants - artisans locaux - vente de produits préparés à base de courges - restauration assurée

Adresse du jour

Chaussée de Ciney 47 à OHEY

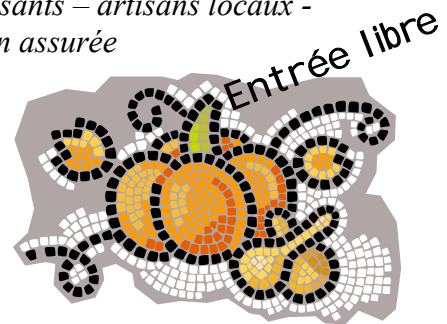
Parcours fléché à partir de la sortie Andenne E 42 (sortie 9)

A partir d'Andenne, suivre les flèches « Ciney »

Tél/Fax : 085-71 31 14 - GSM : 0496-30 90 31 - 0473-93 97 70

e-mail : lesjardinsdevertumne@skynet.be

Web : lesjardinsdevertumne.be (site non actualisé)



accessible sur notre site www.cthgx.be
ou sur simple demande au 081/62 52 30
DANS LES PROCHAINES SEMAINES

Venez découvrir pour la dernière fois cette année le

Jardin des Hommes,

et son nouveau thème **La Parcelle des Fleurs**

Comestibles

Le 20 septembre 2009

Les visites se dérouleront

de 14h00 à 15h00,

de 15h00 à 16h00 et de 16h00 à 17h00

<http://www.cthgx.be/jardindeshommes.php>

Adresse du jour : Chemin de Sibérie 4 à 5030 GEMBLoux

