

La

SIBÉRIE ...

Les 4 saisons près de chez vous

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

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLOUX — N°35 — JUN 2011

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



En guise d'éditorial

Le Centre Technique vous invite à découvrir ses diverses collections cet été.

Comme chaque année, à pareille époque, nous vous convions à nous rejoindre cet été pour découvrir nos importantes collections et rencontrer des spécialistes qui seront à votre disposition pour vous documenter et répondre à vos nombreuses interrogations.

Engagé dans de nombreux projets de recherches mais aussi de vulgarisation, le Centre Technique Horticole développe ses actions tant dans le domaine des produits végétaux comestibles que des plantes ornementales indigènes et exotiques.

Nous vous attendons nombreux les premiers et troisièmes dimanches de juillet, août et septembre: les 03 et 17 juillet, 07 et 21 août, 04 et 18 septembre 2011 dès 14h00 pour les visites guidées.

Nous vous souhaitons de bonnes vacances et beaucoup de plaisir dans vos jardins!

Joël GILLET

Directeur du Centre Technique Horticole

SOMMAIRE

Editorial	p. 1
Les fiches du jardinier n°16	p. 2
Journée technique	p. 3
Après-midi « Portes Ouvertes »	p. 3
Journée de l'Arboriculture	p. 4
Formations CTH	p. 4

AGENDA

Jardin des Hommes et Panier de la Ménagère, les 03-07/07/11
Jardin des Hommes et Panier de la Ménagère, les 07-21/08/11
Jardin des Hommes et Panier de la Ménagère, les 04-18/09/11
Après-midi Portes Ouvertes, le 18/09/11
Journée d'étude et d'information, le 21/09/11
Journée de l'Arboriculture, le 26/11/11



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



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



FICHE n° 16

Les fiches du Jardinier

La MORELLE DE BALBIS

Noms vernaculaires : **Morelle de balbis, tomate-litchi**

Nom Latin : **Solanum sisymbriifolium**

Famille : **Solanacées**

HISTOIRE ET ORIGINES

Originaires d'Amérique du sud, elle fut importée en Europe en même temps que les premières tomates, à la fin du 16^{ème} siècle. Consommée traditionnellement par les Amérindiens, elle n'a pas encore fait l'objet d'amélioration génétique, ni de culture commerciale, en Europe. Notons cependant qu'elle est utilisée comme engrais vert en rotation avec la pomme de terre car ses racines provoquent l'éclosion des oeufs de nématodes, mais ne permettent pas leur survie subséquente.

DESCRIPTION ET EXIGENCES

Arbrisseau vivace sous son climat d'origine, la Morelle de Balbis ne résiste pas au-delà de -5°C et est donc cultivée comme annuelle chez nous. Elle répond favorablement aux sols riches et maintenus frais, mais est capable de s'accommoder des sols les plus ingrats.

La plante atteint un mètre de hauteur et est entièrement couverte d'épines acérées, jusqu'au calice des fruits ! Les fleurs, présentes de juin aux gelées, sont semblables aux fleurs de pommes de terre, blanches plus ou moins teintées de bleu violacé. Les fruits, enfermés dans une bogue épineuse, sont tout d'abord verts, puis passent au jaune et au rouge orangé lorsqu'ils sont matures. Les graines issues des fruits tombés au sol passent l'hiver sans problème, ce qui fait que la plante a tendance à se ressemer spontanément d'année en année.



Mis à part le Doryphore, aucun ravageur n'est connu pour cette plante très résistante (elle supporte même quelques degrés sous zéro) et les fruits mûrs se récoltent depuis août jusqu'aux premières gelées sérieuses

PARTIE COMESTIBLE ET USAGE ALIMENTAIRE

Le fruit est une baie rouge orangée, d'un diamètre de 1,5 à 3 cm, entourée du calice persistant (et épineux, là encore...). Lorsque le fruit est parfaitement mûr, il se détache sans difficulté de son point d'attache. Les fruits se conservent peu de temps au frigo, sans doute un peu plus longtemps s'ils sont cueillis avec leur pédoncule.

Le fruit est assez comparable à un physalis, mais acide et moins juteux cependant. Il se consomme le plus souvent tel quel, en friandise, mais on peut imaginer en faire des jus ou autres confitures. Comme son goût se rapproche de celui de l'airelle cuite, on pourrait aussi l'utiliser en compote en accompagnement de plats de gibier.



CULTURE

On sème les graines à chaud en mars, et on repique les plantules individuellement en petits pots ou mottes dès qu'elles ont deux feuilles. L'élevage se poursuit dans un lieu lumineux et tempéré (20-25°C) jusqu'au moment de planter, de préférence en pleine terre car quelques essais de plantation sous abris (serre tunnel) ont systématiquement produits des fruits insipides. On plante à 50 cm de distance dans le rang, et 1 m entre les rangs. Le port de la plante est très ramifié et touffu, il faut prévoir un support si on craint les dégâts du vent (soit tuteur individuel pour l'axe principal, soit double rangée de fils tendus entre des pieux aux extrémités du rang).

La taille n'est pas nécessaire, mais on peut pincer les ramifications latérales après leur deuxième grappe de fleurs afin de conserver un port plus aéré, ce qui facilitera la cueillette déjà rendue bien difficile par les nombreuses épines acérées dont toute la plante est couverte !

Morelle de Balbis en compote citronnée



pour 4 personnes : 500 g de morelle de Balbis,
300 g de sucre semoule et 1 citron non traité

Rincer le citron, l'éponger et retirer son zeste. Enlever les morelles de leur enveloppe et les mettre dans une casserole, y ajouter le sucre et le zeste de citron, laisser reposer 1 heure puis mettre à feu vif en mélangeant. Lorsque le sucre s'est transformé en sirop et que les morelles commencent à éclater au bout de 5 à 6 mn, égoutter les fruits et les mettre dans un saladier. Faire réduire le sirop de cuisson à feu vif puis le verser sur les fruits. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur 3 à 4 heures avant de servir.

Invitation

A l'attention des entrepreneurs de jardins, des responsables d'espaces verts publics et privés et des étudiants (3^{ème} degré secondaire et enseignement supérieur)

UNE JOURNEE D'ETUDE ET D'INFORMATION

au Centre Technique Horticole de Gembloux

mercredi 21 septembre '11



« La gestion différenciée : un vrai plus pour la biodiversité de nos espaces verts »

Cette journée sera consacrée à la biodiversité des espaces verts et accueillera des orateurs européens qui vous feront part de diverses expériences. Des stands de semenciers et des essais de pré-fleuris et plantes couvre-sols seront également visitables.

Des démonstrations de matériel spécifique à cette gestion différenciée des espaces verts vous seront proposées

Renseignements: www.cthgx.be ou 081/62 52 30

En partenariat avec l'Université de Liège Agro-Bio Tech Gembloux, le Centre wallon de Recherches agronomiques et l'asbl Histoire de plantes, le Centre Technique Horticole de Gembloux vous invite à participer à son après-midi « **Portes Ouvertes** »

et à découvrir les collections et travaux de recherches qui tentent à rassembler et valoriser le patrimoine végétal de nos régions

LA DECOUVERTE DU PANIER DE LA MENAGERE

qui vous permettra de connaître ce que mangeaient les hommes de la Préhistoire à nos jours et quelles sont les origines de nombreux légumes que nous consommons aujourd'hui

Nous vous proposons également diverses dégustations et ateliers de démonstration culinaire pour Goûter aux subtiles saveurs de légumes oubliés



LA VISITE DU JARDIN DES HOMMES (ou potager aux saveurs oubliées)

Cette année, entre les tomates vertes, noires et blanches, les aubergines rouges, les poivrons bruns et violets, les volutes bleues du tabac et l'hallucinante mandragore, les étonnantes solanacées du Jardin des hommes vont vous en faire voir de toutes les couleurs !



UN ESPACE DE VENTE
de plantes vivaces et de fraisiers



LA VISITE D'UNE COLLECTION DE PLANTES ALTERNATIVES qui font l'objet du projet européen life Alterlas



Le 18 septembre 2011

UNE PROMENADE A TRAVERS LES CHAMPS D'ESSAIS DEMONSTRATIFS DE PRAIRIES FLEURIES ET DE COUVRE-SOLS

Ce parcours guidé vous permettra de mieux appréhender les alternatives aux gazons traditionnels et de choisir les mélanges et plantes les mieux adaptées à votre jardin

LA DECOUVERTE DE LA COLLECTION D'ANCIENNES VARIETES BELGES DE TOMATES

rassemblée dans le cadre du projet BIODIMESTICA qui tente de retrouver les sélections belges oubliées au fil des ans



Renseignements pratiques : www.cthgx.be



A votre agenda !

JOURNÉE DE L'ARBORICULTURE

le 26 novembre 2011 de 9h00 à 17h00

Deux thématiques:

« **Des petits arbres pour nos petits jardins** »
« **Les arbres mellifères** »

Expositions, démonstrations, conseils techniques,
marché de produits du terroir,...



**Durant l'été,
le magasin
Fruits & Légumes
'Site Sibérie'**

**est ouvert les
mardi et vendredi
de 13h00 à 16h00**

Un assortiment varié de fruits et
légumes est mis en vente
chaque semaine

Libre-service

Adresse : Chemin de Sibérie 4 à Gembloux



11ème édition

FÊTE DES COURGES

aux « Jardins de Vertumne »
les 24 et 25 septembre 2011

à OHEY Chaussée de Ciney 47

*Un grand marché aux cucurbitacées
unique dans la région*

*Exposition botanique de cucurbitacées
Découverte de nouvelles variétés*

*Exposition et vente de magnifiques courges
séchées et vernies*

*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 »

Visite du champ de culture

*Vente de produits régionaux et
de paniers garnis de courges*

Petite restauration et bar

Les Jardins de Vertumne sont ouverts tous les jours
de septembre à octobre

Tél/Fax : 085-71 31 14 -

GSM : 0473-93 97 70 et 0496-30 90 31

E-mail : lesjardinsdevertumne@skynet.be -

Web (site non actualisé) : lesjardinsdevertumne.be



**Il reste encore des places pour
nos formations, cet automne**

Renseignements et Inscriptions :
www.cthgx.be (bulletin à télécharger)



Des fleurs dans la cuisine, le 10/09/11
Cultiver et cuisiner les plantes aroma-
tiques, le 10/09/11



Création et entretien d'une pièce d'eau, les 24/09-
19/11/11

Art floral : déclinaison automnale, le 24/09/11

Fabrication de vins de fruits, le 15/10/11

Planter vos bulbes maintenant pour fleurir votre
printemps, le 22/10/11

Art floral : des compositions à (s') offrir, le 12/11/11