

La

SIBÉRIE ...

Les 4 saisons près de chez vous

Belgique-Belgie
P.P.-P.B.
5030 GEMBLoux I
P307426

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLoux — N°36 — SEPTEMBRE 2011
Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBLoux - Tél. : 081 62 52 30 - Fax : 081 61 00 47 - www.cthgx.be



SOMMAIRE

Editorial	p. 1
Après-midi Portes Ouvertes	p. 2
Les Solanacées de nos jardins	p. 3
Une prairie fleurie	p. 5
Modules d'éveil et de sensibilisation	p. 7
Journée de l'Arboriculture	p. 8
Formations grand public CTH	p. 8

AGENDA

Jardin des Hommes et Panier de la Ménagère, le dimanche 18/09/11

Journée d'étude et d'information, le mercredi 21/09/11

Journée de l'Arboriculture, le samedi 26/11/11

En guise d'éditorial...

Au Centre Technique Horticole, la rentrée se conjugue sous différentes formes

Avec la rentrée scolaire et la rentrée académique des étudiants que nous accueillons,

le Centre Technique Horticole fait également sa rentrée et propose diverses activités et manifestations ouvertes au public.

A côté du Jardin des Hommes, consacré cette année aux Solanacées, et du Panier de la Ménagère, qui rassemble les nombreux légumes consommés de la Préhistoire à nos jours, notre programme « Biodiversité » s'est complété cette année par la mise en place d'essais et de vitrines de plantes couvre-sols, de prairies fleuries et d'une collection de plantes alternatives aux plantes invasives.

Cette démarche s'inscrit donc dans la valorisation et le développement des plantes horticoles cultivées, soutenue notamment par le projet Interreg BIODIMESTICA qui a pour objet la sauvegarde de nos anciennes variétés de fruits et légumes et le projet Life AlterIas qui est un projet de communication sur les plantes invasives dans nos régions.

Nous vous invitons à faire la rentrée avec nous le dimanche 18 septembre prochain (voir page 2).

Toute notre équipe vous proposera des visites commentées ainsi que des dégustations de produits du terroir et un stand de renseignements techniques.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et vous attendons dès le 18 septembre.



Joël GILLET
Directeur du Centre Technique Horticole

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



Plus qu'un après-midi de visite de nos jardins !
Venez (re)découvrir le Jardin des Hommes et le Panier de la Ménagère
de la Préhistoire à nos jours

le dimanche 18 septembre 2011 de 14h00 à 17h00

NE MANQUEZ PAS

l'après-midi « Portes Ouvertes »

Toute l'équipe du Centre Technique Horticole vous attend
et vous propose un programme très varié



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

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 !



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 adaptés 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



LA VISITE D'UNE COLLECTION DE PLANTES ALTERNATIVES AUX PLANTES INVASIVES

qui font l'objet du projet européen life AlterIAS



UN ESPACE DE VENTE
de plantes vivaces
et de fraisiers

Renseignements : www.cthg.be

18 septembre

Pour le plaisir des yeux et des papilles, le Jardin des Hommes accueille une centaine de Solanacées cet été !

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 est issu bon nombre de légumes et fruits : pomme de terre (*Solanum tuberosum*), tomates (*Lycopersicon esculentum*), aubergines (*S. melongena* et *macrocarpon*), piments et poivrons (*Capsicum annuum* et *spp.*),... Sont également 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*) et bien entendu la célèbre mandragore (*Mandragora officinalis*).



Les Solanacées de nos jardins



Côté potager (légumes fruits)

Les plus banals sont les aubergines, les tomates, les poivrons et la pomme de terre. D'autres moins connus comme le physalis (*Physalis peruviana*) appelé également coqueret du Pérou, le physalis du Mexique (Tomatillo, *P. ixiocarpa*), 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 le contenu de nos assiettes.

Côté plantes fleuries pour nos 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*) : c'est le cousin de la pomme épineuse, il se différencie de cette dernière par des fleurs également en forme de trompette mais retombantes. Les belladones à fleurs bleues ou blanches.

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

Côté 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 sur le système nerveux.

suite en page 4

Les solanacées au Moyen Age

La mandragore, la belladone, le datura et la jusquiame composent ce qu'on appelle le quatuor 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.

Petit historique de la domestication de nos principales solanacées comestibles

La pomme de terre aurait été domestiquée au Pérou ou en Bolivie au cours d'une période avoisinant 8000 ans avant J.C. Il s'agit d'abord d'espèces sauvages diploïdes dont le tubercule a un goût amer et qui contient une quantité plus ou moins importante d'alcaloïdes toxiques. Par la suite, les Amérindiens favorisent des pommes de terres tétra-ploïdes dont la production est plus importante, avec un feuillage plus développé et des tubercules plus gros. Ce sont

ces pommes de terre que découvrirent les Européens lors de la conquête de l'Amérique du Sud. La pomme de terre serait apparue sur notre continent vers la fin du XVIème siècle grâce à l'Espagne et aux îles Britanniques.



Les aubergines (*S. melongena*, *S. macrocarpon*) ainsi que les espèces qui leur sont apparentées sont originaires de l'Ancien Monde. L'origine de l'aubergine se situe dans les régions équatoriales de l'Afrique de l'Est et du Moyen Orient (jusqu'à l'Arabie et l'Iran). Les débuts de ce légume/fruit furent très difficiles en Europe. Il fut affublé du vocable *Mala insana* (pomme malsaine, furieuse). L'aubergine fut également confondue avec la tomate. Elle a d'abord été cultivée à titre de curiosité et il fallut attendre début 1800 pour qu'elle soit utilisée par les cuisiniers de l'époque.

La tomate est le légume fruit le plus consommé après la pomme de terre. La tomate inconnue dans le Vieux Monde jusqu'au XVIème siècle, et encore très peu consommée au XIXème siècle, est devenue le légume vedette du XXème siècle. En Europe, la tomate a longtemps été considérée avec suspicion. On la croyait toxique, comme d'autres espèces de la grande famille des solanacées. Elle a été un moment cultivée comme curiosité ornementale. C'est ainsi qu'elle est considérée en 1600 par Olivier de Serres. Encore à notre époque, elle est cultivée pour la décoration des balcons et ses fruits sont ensuite consommés. Il semble que son usage alimentaire se soit surtout développé sous forme de sauces pour agrémenter la cuisine, notamment dans la région de Naples puis à Gênes et Nice. Sa consommation en tant que fruits frais, d'abord méditerranéenne, se serait étendue vers le nord à la fin du XIIème siècle, avec la montée des révolutionnaires marseillais vers Paris.



Les piments/poivrons : Avant sa domestication, on retrouve des traces d'utilisation de cette plante entre 8500 et 5500 avant J.-C. au Pérou et 7000 à 5000 avant J.-C. au Mexique. Dès ses premiers voyages sur la route des épices, Christophe Colomb ramena ce légume-fruit aux goûts et formes très diversifiés. En Europe occidentale, c'est la péninsule ibérique qui a opté en premier pour cette nouvelle épice. Contrairement aux autres solanacées, le piment ne contient pas d'alcaloïdes toxiques. Par sa richesse en vitamine C, les navigateurs au long cours l'utilisaient contre le scorbut. En 1526, on note la présence de piments en Italie et en 1548 en Angleterre.



Olivier GRICOURT
Ingénieur de projet
Hortiforum asbl

Laurent MINET
Technicien horticole
Centre Technique Horticole

PRAIRIE FLEURIE

UNE PRAIRIE FLEURIE : LE CHARME AU NATUREL

Les prairies fleuries s'imposent de plus en plus comme une alternative à la gestion des espaces engazonnés et permet de concilier économie et écologie.

En effet, elles offrent la possibilité de rendre un espace à la nature en créant une zone d'accueil pour tout un cortège d'espèces animales et végétales et cela même en zone urbanisée, tout en réduisant les frais d'entretien.



Crételle des blés

Il convient de distinguer plusieurs catégories de prés-fleuris dont la composition variera en fonction des objectifs poursuivis.

Si l'objectif est de proposer une alternative au fleurissement, on optera pour un mélange d'annuelles, assurant un fleurissement abondant durant la belle saison. Ce type de mélange est par définition à renouveler chaque année. Le choix pourra se faire entre des mélanges horticoles (*variétés obtenues par croisements et sélectionnés pour leur intérêt esthétique tel que la couleur, les fleurs multiples, etc*) incluant des variétés et espèces exotiques et des mélanges d'espèces indigènes, selon que le projet soit d'ordre esthétique ou environnemental.

Pour des mélanges pérennes, le mélange retenu comportera une base de poacées accompagnées de 15 à 40% de fleurs. Les poacées installées devront être frugales et peu concurrentes pour ne pas étouffer les fleurs (agrostide commune, fétuque rouge, flouve odorante, crételle des blés, ...). Le choix de la composition florale est déterminant sur la réussite du projet et surtout de son maintien années après années.

Les fleurs seront principalement vivaces ou bisannuelles auxquelles quelques annuelles pourront être ajoutées, mais celles-ci disparaîtront progressivement. Leur retour sera favorisé par un travail du sol partiel et superficiel. Ici également le choix de la composition dépendra des objectifs poursuivis.

Dans tous les cas, la composition évoluera naturellement au fil des années : certaines espèces disparaîtront au profit d'autres spontanées mieux adaptées aux conditions pédoclimatiques locales.

Quelle différence entre un mélange horticole et indigène ?

L'avantage des mélanges horticoles est qu'ils offrent une floraison généralement plus abondante, plus longue et une palette de couleurs plus riche que les mélanges indigènes. Outre cette différence, la distinction réside dans l'intérêt que représentent les mélanges pour les insectes et la préservation d'une flore rare ou menacée. En effet, d'un point de vue environnemental, l'intérêt des horticoles est moindre et présente certains inconvénients.

Leur semis et leur dissémination potentielle dans les espaces naturels accroissent l'artificialisation des milieux et sont susceptibles de nuire aux écosystèmes végétaux et animaux qui en dépendent, or l'introduction d'espèces exogènes est la deuxième cause de disparition des espèces dans le monde*.

Seules les espèces animales les communes fréquentent ces plantes.

Les corolles multiples diminuent la quantité de nectar et pollen produits et compliquent l'accès pour les pollinisateurs à ces ressources.

De plus, l'emploi de races horticoles peut constituer par croisement, une pollution génétique susceptible de faire disparaître nos espèces sauvages.

Les plantes indigènes attireront une multitude d'insectes, d'oiseaux insectivores (hirondelles) et granivores (chardonnerets), de chauves-souris, de petits mammifères tels que le hérisson, les batraciens y trouverons également un refuge de qualité.

(suite en page 6)

* Serge Gadoum, Michaël Terzo, Pierre Rasmont. *Courrier de l'environnement de l'INRA* n° 54, septembre 2007

(suite de la page 5)

Certaines espèces florales inféodées aux cultures céréalières, les messicoles, ont subi un lourd déclin suite à l'intensification de l'agriculture, or, elles apportent de la diversité et des ressources alimentaires pour les pollinisateurs. Majoritairement annuelles, les plus connues sont le coquelicot, le bleuet, la nielle des blés, le chrysanthème des moissons, mais d'autres espèces plus discrètes ou rares sont à préserver : petit coquelicot de Lecoq, pied d'alouette, peigne de Vénus, adonis d'été...

Parmi les bisannuelles ou vivaces indigènes, le choix est vaste : renoncules, géraniums, mauves, gaillet caille blanc lait, achillée millefeuille, marguerite, centaurées, porcelle enracinée, origan, séneçon Jacobé, knautie, silènes, digitales...

A cela peuvent encore s'ajouter certaines plantes très intéressantes pour leur apport pollinique : cardères, cirses,...

La liste des horticoles est encore plus longue : bidens, zinnias, lavatères, tournesols, layias, anthémis, echiums, immortelles ... toutes les espèces ne peuvent être restituées dans le présent article. Nous retiendrons l'intérêt particulier des cosmos qui assurent une floraison jusqu'aux premières gélées, tard en saison.

Les fabacées sont à limiter car elles enrichissent le terrain en azote et augmentent la biomasse produite et compliquent donc l'entretien. Nous retiendrons la luzerne lupuline, le lotier corniculé, le sainfoin,...

La hauteur du mélange et la nature du sol seront également des critères déterminants la composition du mélange.

Une fois mise en place, la prairie fleurie simplifie l'entretien du site: une à deux fauches annuelles après les principales floraisons (comparativement aux 15 à 20 tontes pour une pelouse). La diversité d'espèces présentes sera d'autant plus importante lorsque le terrain est pauvre et offrira le meilleur de son potentiel et de son intérêt écologique.

Véritable spectacle sans cesse changeant au fil des floraisons, les prairies fleuries sont à installer sans modération !

Clément Van Daele
Ingénieur de projet
Hortiforum asbl



Le 18 septembre 2011, dès 14h00,
le Centre Technique Horticole organise
**une visite commentée des vitrines
et des essais de conduite
de prés-fleuris**
Venez-y nombreux !



Renseignements :

Centre Technique Horticole de Gembloux 081/62.52.30-32

Pour les classes de 5ème et 6ème primaires

DES MODULES D'ÉVEIL ET DE SENSIBILISATION A LA BIODIVERSITÉ DES PLANTES CULTIVÉES

Parmi les nombreuses actions de sensibilisation du public à l'enseignement, le Centre Technique Horticole de Gembloux, propose quatre modules réservés aux classes de 5ème et 6ème primaires en groupes de 20 élèves maximum, accompagnés de leur professeur

Module 1 : LA NATURE NOURRIT SON HOMME (septembre-octobre)

- a) Visite guidée des vergers de pommiers, poiriers, petits fruits et collections
 - Notion de « fruits défendus »
 - Ramassage de fruits
 - Dégustation de fruits
 - Dégustation de jus de fruits
 - b) Visite du Jardin des Hommes et présentation des plantes comestibles, de leur origine, de ce qui se consomme (différentes parties,...)
 - Dégustation de diverses plantes
- Idéalement, ces deux modules peuvent être organisés le même jour*

Module 2 : PREPARONS L'HIVER

« A LA SAINTE-CATHERINE, TOUT BOIS PREND RACINE »
(début décembre)

Bouturage et empotage de différentes plantes ornementales de floriculture
Division de souches et empotage de plantes vivaces
Mise en forçage de chicons
Découverte vidéo de la plantation d'un arbre (un arbre offert par classe)
Idéalement, ce module doit être organisé le même jour

Module 3 : LA NATURE SE REVEILLE (mars-avril)

Découverte des différentes graines et de leur biodiversité
Semis, repiquage, empotage de plants de légumes
Bouturage de Dalhia
Empotage de Bégonia tubéreux

Module 4 : LA NATURE EN EFFERVESCENCE (juin)

Découverte d'arbres en fleurs
La formation et le développement des fruits
Découverte du rucher et rôle des abeilles
Dégustation de miel

Les quatre modules peuvent s'organiser durant une année scolaire mais ils peuvent également être organisés sur les deux dernières années du cycle primaire. Dans ce cas, nous conseillons les modules 3 et 4 en 5ème primaire et les modules 1 et 2 en 6ème primaire.

Participation aux frais : Modules 1 et 2 : 120,00 €/module pour 20 participants + professeur
Modules 3 et 4 : 75,00 €/module pour 20 participants + professeur

Toute information pratique et d'organisation peuvent être obtenues par courrier postal (C.T.H. Chemin de Sibérie 4 à 5030 GEMBLoux) ou par mail cthsecretariat@skynet.be **UNIQUEMENT**.
Le nombre de places étant forcément limité, nous tiendrons compte de l'ordre d'arrivée des demandes

**NE
TARDEZ
PAS A
VOUS
INSCRIRE !**

JOURNÉE DE L'ARBORICULTURE

26 novembre 2011
de 9h00 à 17h00

Deux thématiques :

Des petits arbres pour nos petits jardins

Les arbres mellifères

Expositions, démonstrations de tailles fruitières et
ornementales, conseils techniques, marché de produits du terroir,...



Participez aux **FORMATIONS**

« grand public » du Centre Technique Horticole

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

(bulletin à télécharger)

Automne
2011

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

Sublimez votre jardin : installez-y une pièce d'eau. Osez les effets de cascade.

Apprenez les techniques pour créer votre coin de paradis. Les plantes, l'entretien, les trucs et astuces pour conserver une eau limpide... n'auront plus de secret pour vous

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

Profitez des couleurs flamboyantes de l'automne pour créer vos bouquets et montages floraux. Vos sublimes créations égayeront votre intérieur

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

Apprenez les techniques pour fabriquer vous-mêmes vos vins à base de fruits ou de fleurs. Étonnez vos amis avec des mélanges inédits et sucrés...

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

Apprenez à reconnaître et cultiver les bulbes pour créer de jolis tapis de couleurs...

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

Il y a toujours de quoi étonner lorsqu'on laisse libre cours à son imagination...

Art floral : ambiance festive, le 10/12/11

Profitez de la féerie de Noël pour composer vos bouquets, couronnes, montages ou décorations de tables