

La

# SIBÉRIE...

## Les 4 saisons près de chez vous

Belgique-Belgie  
P.P.-P.B.  
5030 GEMBOUX I  
BC 6235

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX — N°39 — JUIN 2012  
Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBOUX - Tél. : 081 62 52 30 - Fax : 081 61 00 47 - www.cthgx.be



### SOMMAIRE

Editorial	p. 1
Le Panier de la ménagère : les nouvelles introductions légumières	p. 2
Les fiches du jardinier n°19	p. 3
A la découverte des anciennes variétés	p. 4
Journée de l'arboriculture	p. 6
A la découverte du Jardin des Hommes	p. 6

### AGENDA

Visites guidées  
du Jardin des Hommes,  
08/07/12—22/07/12  
12/08/12—26/08/12  
09/09/12—23/09/12

Parcours à travers la biodiversité  
des plantes cultivées,  
le 23/09/12

Journée de l'arboriculture,  
le 24/11/12



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

## En guise d'éditorial...

### A propos des fruits et légumes oubliés

De plus en plus de consommateurs se tournent résolument vers une alimentation en produits bio, sains et de terroir et nombre d'entre eux se passionnent également par la dégustation de légumes ou fruits oubliés, originaux et aux goûts parfois inattendus

Le Centre Technique Horticole de Gembloux n'a pas attendu cet engouement pour rassembler et faire connaître ces plantes comestibles venues des cinq continents et qui peuvent être cultivées dans nos contrées. Il y aura bientôt 15 ans qu'était inauguré le Jardin des Hommes également appelé « Potager aux saveurs oubliées » qui rassemble plus de deux cents espèces et variétés de plantes comestibles et il y aura bientôt 5 ans que le public pouvait découvrir le Panier de la ménagère qui rassemble de manière chronologique les légumes consommés par l'homme depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours.

Ces jardins de collections, associés à divers essais agronomiques menés au Centre Technique Horticole de Gembloux, sont le fruit d'une équipe dynamique qui allie à la fois les savoir-faire des jardiniers à ceux des historiens,



archéologues, cuisiniers et gastronomes.

Cette année encore vous êtes cordialement invité(e)s aux visites

guidées de ces jardins (voir p. 6) et vous ne devez pas manquer l'après-midi de découverte des anciennes variétés de fruits et légumes (voir p. 4) organisée en étroite collaboration avec le Centre wallon de Recherches Agronomiques, les asbl Histoire de Plantes, Mobipresse et Ekikrok ainsi que la Société Royale Horticole de Gembloux avec l'appui de la Ville de Gembloux.

De nombreux rendez-vous à ne pas manquer et à réserver dès aujourd'hui dans votre agenda !

Joël GILLET  
Directeur du Centre Technique Horticole

Envie de recevoir ce magazine  
EN PRIMEUR par voie électronique ?

Envoyez un mail avec le code  
INSCRIPTION ELECTRONIQUE CTH  
à [cthsecretariat@skynet.be](mailto:cthsecretariat@skynet.be)



# Le panier de la ménagère : les nouvelles introductions légumières

Récemment mise en place au CTH, la collection du « Panier de la Ménagère » vous propose, au fil d'une véritable ligne du temps, de découvrir l'évolution de la biodiversité légumière cultivée dans nos contrées.

Vous apprendrez comment l'assortiment de plantes consommées, d'abord restreint aux formes sauvages glanées dans la nature au Néolithique, s'est enrichi au fil des introductions opérées à la faveur des migrations humaines.

Ainsi, les Romains, ayant prospecté les moindres recoins de la Méditerranée, ont été les premiers à cultiver le concombre, la gourde et l'oignon en Europe.

Si le Moyen-Age n'a pas vu naître de grands progrès en matière de diversité cultivée, la découverte du Nouveau Monde à la fin du XV<sup>ème</sup> siècle a permis à bon nombre d'espèces de conquérir nos jardins... et nos assiettes !

Certaines plantes comme le haricot (*Phaseolus*) et les courges (*Cucurbita*) ont immédiatement séduit les Européens, qui les ont adoptées sans difficulté car elles ont avantageusement remplacé d'autres espèces qui étaient déjà cultivées et consommées en Europe : les mongettes (*Vigna*) et les gourdes (*Lagenaria*), respectivement.



*Phaseolus vulgaris*

Mais il n'en fut pas de même pour toutes : le chemin de la séduction fut plus long pour la tomate, la pomme de terre et l'aubergine (qui appartiennent à la famille des Solanacées) de sinistre réputation dans une Europe à peine sortie des brumes du Moyen-Age.

Ainsi, l'Aubergine, originaire d'Inde, a conquis l'Europe par le Moyen-Orient au IX<sup>ème</sup> siècle, et est d'abord restée cantonnée aux zones chaudes du bassin méditerranéen. Elle y a bien vite été adoptée par les paysans et ce, malgré la sulfureuse réputation que lui faisaient les botanistes de l'époque, qui en vertu de sa similitude avec les toxiques morelles, la qualifiaient de « *Mala Insana* », ou encore « Pomme-Fureur ». Il est vrai que toute la plante, ainsi que le fruit trop mûr, contient des traces d'alcaloïdes toxiques, mais aucun cas d'empoisonnement n'a pourtant été officiellement attribué à ce légume aux indéniables qualités diététiques !



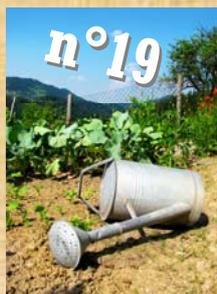
aubergines

De même, durant les trois siècles qui ont suivi son introduction en Europe, la tomate a été considérée par les botanistes comme une espèce purement ornementale. En effet, ses fruits dorés (« Pommes d'or, *Pomodori* en Italie) étaient comparés à ceux de la célèbre (et toxique) mandragore. Ceci n'a pas empêché les maraîchers méridionaux de la cultiver pour améliorer leur ordinaire, mais elle restera longtemps utilisée cuite et réservée à la fabrication de sauces. C'est à la faveur de la marche sur Paris des révolutionnaires marseillais, à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, qu'elle remontera vers le Nord et achèvera ainsi sa conquête de l'Ancien Monde.

C'en est alors fini des suspicions de toxicité qui planaient sur ce légume-fruit et l'intérêt que vont lui porter les jardiniers et sélectionneurs va faire passer le nombre de variétés disponibles de quelques dizaines vers 1850, à près de 2000 un siècle plus tard ! La seconde moitié du 20<sup>ème</sup> siècle verra les hybrides F1 éclipser cette fabuleuse diversité de formes, couleurs et saveurs, mais la tomate a définitivement gagné ses lettres de noblesses et des amateurs de par le monde contribuent à sauvegarder cet immense patrimoine...

(suite page 5)





**Noms vernaculaires : Chou chinois Pak Choi ou Bok Choy**  
**Nom Latin : Brassica rapa ssp. chinensis**

**Famille : Brassicacées**



## Histoire et origines

Plus proche botaniquement du navet que du chou européen, ce légume comporte de nombreuses variétés, originaires d'Asie, principalement de Chine et de Corée. Très populaire dans ces pays où il est cultivé depuis plus de 6000 ans, il a suivi les émigrants chinois aux USA où il est maintenant répandu et on le rencontre sur les étals des maraîchers en Europe depuis une vingtaine d'années.

## Description et exigences

D'aspect similaire à une petite bette (poirée), ce chou non pommé aux feuilles généralement dressées présente des pétioles assez larges, juteux et croquants. Si la couleur de ces derniers peut être blanche ou verte, le feuillage est toujours vert, quoiqu'une nouvelle variété pourpre soit récemment apparue sur le marché.

La taille finale de la plante est très variable, depuis les variétés « micro » ne dépassant pas 10 cm de haut, jusqu'aux variétés de grande taille atteignant 40 cm de hauteur. Il ne faut pas le confondre avec un autre type de chou chinois, le Pe Tsai, qui, lui, forme généralement une pomme.

Il s'agit d'une plante à cycle court, qui comme la majorité des « choux » au sens large, préfère les climats frais, humides et les photopériodes pas trop longues. Sa culture sera donc la plus aisée soit à la sortie de l'hiver, de préférence sous abris (elle ne supporte pas le gel), soit entre la fin de l'été et les premières gelées de l'automne.

Si l'on souhaite le cultiver au cœur de la saison estivale, il faudra bien veiller à ce que la plante ne manque pas d'eau, sans quoi elle fleurira avant d'avoir atteint son plein développement.



## Culture

On sèmera donc, de préférence en place, en rangs espacés de 30-40 cm, à raison d'une graine tous les 2 cm et ce, à une profondeur de 1 cm. Maintenir le lit de semis humide pour favoriser une germination rapide. Lorsque les feuilles des plantules se touchent, éclaircir pour ne laisser qu'une plante tous les 5 à 30 cm selon la taille finale de la variété cultivée. Les jeunes plantes arrachées sont délicieuses en salades mixtes !

En cours de culture, arroser régulièrement afin de prévenir la montée en fleurs et diminuer l'incidence des dégâts dus aux altises, qui sont friands du feuillage tendre de cette plante. Récolter les plantes entières au fur et à mesure des besoins, au plus tard après 70 jours de culture pour les plus grandes variétés, après 30 jours pour les plus petites, lorsque les plantes ont terminé leur croissance.

Mis à part les altises citées plus haut, la mouche du chou peut causer des dégâts, il est donc important de bien effectuer les rotations sur les parcelles. Les pyrèthroïdes sont également efficaces pour lutter contre ces deux ravageurs.

## Partie comestible et usage alimentaire

Le Pak Choi est consommé tant cru (jeunes plantes) que cuit, sauté, au bouillon, braisé, ...

La petite taille des plantes permet souvent de les cuisiner en entier.

## Pak Choi aux noix de cajou

- pour 4 personnes
- 2 c. à soupe d'huile d'olives
- 1 tasse de jeunes oignons émincés
- 3 gousses d'ail écrasées
- ½ kg de petits Pak Choi
- 1 c. à café d'huile de sésame
- ½ tasse de noix de cajou grillées et salées, hachées

Faire chauffer à feu vif l'huile d'olives dans un grand wok. Y faire revenir l'ail et les oignons puis, après 2 minutes, les pak choi entiers (s'ils sont vraiment petits) ou en morceaux, s'ils sont plus grands. Assaisonner de sel et huile de sésame et laisser cuire à feu vif 3 minutes, avec un couvercle. Enlever le couvercle, laisser cuire à feu plus doux 2 minutes de plus. Parsemer de noix de cajou broyées, mélanger et servir.



# A

## dimanche 23 septembre 2012 de 13h à 18h la découverte des anciennes variétés de fruits et légumes



Dans le cadre de *la Semaine transfrontalière de l'Union européenne*,  
le **Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W)**  
et le **Centre Technique Horticole de Gembloux (CTH)**, associés dans les projets  
*Interreg Biodimestica* et *TransBioFruit* (CRA-W, CRRG Nord-Pas-de-Calais, CTH, FREDON,  
CPBIO, GABNOR) vous invitent à



# 23/09

### un parcours original à travers

## LA BIODIVERSITE DES PLANTES CULTIVEES



La **collection du Jardin des Hommes** présente un ensemble de plus de 200 espèces et variétés de plantes comestibles. Cette année, la thématique "Chou vert et vert choux" mettra les Brassicacées à l'honneur, déclinant de nombreuses variétés de navets et radis multicolores, de moutardes et choux, dont des variétés sélectionnées en Asie, sans oublier les roquettes, cressons et autres "salades" au goût relevé.

**Visites guidées à 14 h et 15 h 30**



Le **Panier de la ménagère** présente une très belle collection des légumes utilisés pour l'alimentation, de la Préhistoire à nos jours.

**Visites guidées à 14 h et 15 h 30**



Le **parcours "Des plantes indigènes dans nos jardins"**, vous propose des alternatives aux plantes exotiques envahissantes, ou plantes invasives. Une promenade découverte de nos espèces indigènes, au travers des collections du Centre Technique Horticole, dans le jardin et la plate-bande alternatifs récemment mis en place, mais aussi dans les haies vives, les prairies fleuries, les collections ornementales ...

**Départ à 14h et 15h30**



Une **exposition** organisée par TransBioFruit présentera une **centaine de variétés anciennes transfrontalières de pommes et de poires**.



**Diverses dégustations** de variétés de **tomates, de pommes, de chips de pommes, de jus de fruits** et de préparations à base de **légumes rares ou oubliés** vous seront proposées.



Une **démonstration avec dégustation de cuisine médiévale** présentée par un historien de la gastronomie, Monsieur Pierre Leclercq, vous emmènera dans un **voyage gustatif à travers le temps**.

Dans le cadre du projet Biodimestica, **une distribution de plants de variétés anciennes** de fraisier ('Souvenir de Charles Machiroux', 'Anablanca', 'Gorella') et de laitue d'hiver 'Grand-Mère' sera proposée aux amateurs prêts à partager leur expérience et résultats

**Vente de légumes rares ou oubliés**, tels que betterave crapaudine, navet noir, piments bonbons, épinard de Malabar... et de graines de chez Semailles

**De nombreux stands et conseils techniques**



Et grâce à la présence de la **MOBIPRESSE**, invitée par l'asbl **EKIKROK**, profitez-en pour venir faire **presser vos fruits** en délicieux jus que vous pourrez déguster avec vos amis



### Vous voulez valoriser et conserver les fruits de votre verger en les transformant en jus ?

A l'initiative de l'**asbl ekikrok** et en partenariat avec le **Centre Technique Horticole**, 2 journées de pressage sont organisées à **Gembloux** sur le site de 'La Sibérie' les **23 et 24 septembre 2012**.

Vous disposez de quantités supérieures à 100 kg ? Réservez votre heure de passage directement avec Mobipresse [www.mobipresse.be](http://www.mobipresse.be) – 0470/502 634

Pommes et poires non traitées en quantités inférieures à 100 kg ? Prenez contact avec ekikrok [www.ekikrok.be](http://www.ekikrok.be) – 0476/271 404, nous nous chargeons de presser vos fruits.



Adresse du jour : *Centre Technique Horticole de Gembloux*  
Chemin de Sibérie, 4 à 5030 Gembloux  
Renseignements : [www.cthgx.be](http://www.cthgx.be) – Tél. ++32 (0)81 62 52 30

(suite de la page 2)



Quant à la pomme de terre, elle sera presque immédiatement un succès populaire dans les régions, nombreuses en Europe, où les disettes dues aux mauvaises récoltes céréalières étaient chose commune au XVII<sup>ème</sup> siècle. En effet, sa robustesse et sa productivité lui ont vite gagné une place de choix dans l'alimentation du « petit peuple » en Irlande, Espagne, France, Allemagne, ...

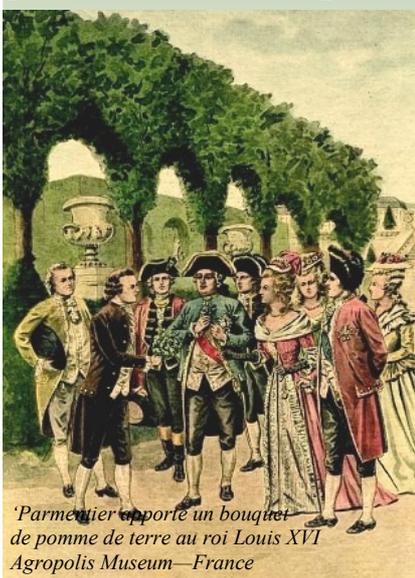
Mais en vertu de la toxicité de ses fruits et autres parties aériennes, elle restait officiellement peu recommandée à la consommation, et tout juste bonne à nourrir les pauvres !

Le fait que son organe comestible fût souterrain ne plaidait pas non plus en sa faveur, le mal résidant en enfer, sous terre...



C'est alors que, à quelques années de la révolution française, Mr Parmentier, agronome et diététicien français (voir illustration ci-dessous), mena une remarquable opération de « marketing » auprès des couches aisées de la population, séduisant tout d'abord le roi Louis XVI et sa cour, ensuite l'élite intellectuelle et scientifique et enfin les bourgeois de Paris. La pomme de terre venait de passer du statut de nourriture de porc, à celle de légume tendre !

L'arrivée du mildiou, un demi-siècle plus tard, et du doryphore, il y a quelques décennies, ont tempéré cet enthousiasme mais la pomme de terre reste le féculent de base de l'alimentation dans de nombreux pays de la zone tempérée.



'Parmentier' apporte un bouquet de pomme de terre au roi Louis XVI  
Agropolis Museum—France

Bien d'autres choses restent à dire et nous vous invitons à venir découvrir d'autres détails croustillants de l'histoire des légumes à l'occasion des visites guidées du Panier de la Ménagère et du Jardin des Hommes, les 2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> dimanches de 14h à 17h, de juillet à septembre !

Laurent MINET  
Ingénieur de projet  
CTH & Hortiforum asbl

**Durant l'été, le magasin Fruits et 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**



**juillet  
et août**

**libre-service**

CTH Chemin de Sibérie 4 à 5030 GEMBLoux



# JOURNÉE DE L'ARBORICULTURE

24 novembre 2012  
de 9h00 à 17h00

\* Exposition 'Arbres et arbustes à baies hivernales'

A votre agenda!  
A votre agenda!

Le **Houx** sera  
à l'honneur cette année

Sera également présentée,  
une EXPOSITION  
'Arbres Remarquables  
en Province de Namur'

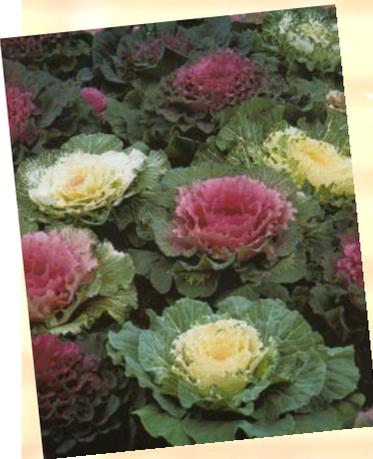


Conseils techniques  
Marché de produits du terroir  
Démonstrations de tailles

## A la découverte du Jardin des Hommes : les Brassicacées

Cette année, le Jardin des Hommes met l'accent sur la diversité des formes et des couleurs au sein d'une famille que l'on croit souvent limitée aux choux : les Brassicacées.

Nous connaissons tous les navets blancs à collet mauve, qui se sont imposés dans les productions maraîchères industrielles, mais il en existe également des jaunes dorés, voire des allongés à la peau noire, qui se conservent tout l'hiver et à chair agréablement sucrée. Les radis surenchérisent dans la diversité, des croquants petits radis ronds jaunes à la ramonasse noire, allongée et à la saveur brûlante, du radis serpent dont on ne mange que les fruits, au radis Saisai aux succulentes feuilles à nervures roses !



Vous pourrez naturellement observer une collection exhaustive de choux européens, jusque dans les derniers raffinements de la sélection moderne, qui a abouti à croiser un chou de Bruxelles avec un chou frisé pourpre ! Le résultat est assez surprenant...

Une nouveauté très « tendance » sera également présentée : le brocoli à jets ou brocoli - asperge, vert, pourpre ou blanc, plus tendre et

sucré que son pendant à grosse pomme, le brocoli calabrais.

Mais en matière de robe, les plus beaux atours sont sans doute ceux des variétés que l'on connaît comme choux d'ornement, généralement cantonnées aux potées et jardinières d'automne : Ils sont tout à fait comestibles, si l'on prend la peine de les traiter comme n'importe quel autre chou potager !



N'oublions pas les « choux chinois » car, derrière ce terme, se cachent de nombreuses variétés aux formes et saveurs très différentes, légumes très prisés en Orient au même titre que les moutardes dont les asiatiques ne mangent pas les graines mais les feuilles, comme nous consommons les roquettes en Europe.

La collection sera complétée par quelques espèces de moindre importance économique, mais qui méritent leur place dans le potager du curieux : le fameux wasabi (pendant japonais de notre raifort), les cressons vivace, de fontaine, alénois... ainsi que le maca, endémique de l'altiplano dans la Cordillère des Andes, qu'un marketing poussé à l'extrême a fait connaître sous le nom de « ginseng péruvien ».



Laurent MINET  
Ingénieur de projet CTH & Hortiforum asbl

Ouvertures du Jardin des Hommes au grand public  
les 08/07, 22/07, 12/08, 26/08, 09/09 et 23/09/12  
de 14h à 17h (départ de la visite à 14h00)