

# LA SIBÉRIE...

## Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX - Numéro 42 - AVRIL 2013  
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



## SOMMAIRE

- Edito 1
- La biodiversité des plantes cultivées, un patrimoine à découvrir et à conserver ! 2
- Journées Portes ouvertes 3
- Des piments & des poivrons aux formes, couleurs et goûts les plus divers ... 4
- L'organisation de l'enseignement à l'Institut Technique Horticole de Gembloux 6
- La biodiversité dans nos jardins, une réalité 8
- L'ITH de Gembloux à l'heure européenne 9
- Chronique d'une naissance : quand le Chou de Bruxelles se fait frisé 10
- La Biodiversité à l'honneur à l'Institut Technique Horticole de Gembloux 11

Ne manquez pas nos prochaines Journées Portes ouvertes

L'enseignement horticole à Gembloux  
Les 3 & 4 mai 2013



## En guise d'éditorial

### Partez à la découverte de la biodiversité lors des Journées Portes ouvertes de l'enseignement horticole les 3 et 4 mai.

A la veille de faire votre choix d'études, de formations ou de métier, quatre institutions d'enseignement de la Fédération Wallonie-Bruxelles vous convient à leurs Journées Portes ouvertes consacrées à la biodiversité, mais aussi à la découverte du monde magique de la nature, de la science du vivant et de ses (futurs) acteurs.

#### Biodiversité des études et formations

Situés à Gembloux – Agrobiopôle wallon – une cité où se cultive la tradition agronomique depuis plus de 150 ans, l'Institut Supérieur Industriel agronomique, l'Institut Technique Horticole, l'Internat autonome et le Centre Technique Horticole accueillent les élèves de l'enseignement secondaire et les étudiants de l'enseignement supérieur dans un cadre exceptionnel où est proposé un impressionnant panel de formations consacrées aux métiers des secteurs verts.

#### Biodiversité des espaces verts

Lors de votre visite, vous pourrez découvrir les espaces de cours modernes et conviviaux, vous promener sur quelque 30 hectares d'arboretums, terrains de cultures, serres, jardins fleuris, vous pencher sur les travaux de recherches et développement réalisés en laboratoires, vous émerveiller dans les serres tropicales et méditerranéennes, choisir votre chambre à l'internat et rencontrer les professeurs et les équipes pédagogiques qui pourront vous conseiller au mieux.

Des démonstrations techniques et scientifiques vous seront également proposées et vous pourrez également essayer



les machines et outillages mécaniques de pointe du Centre de Technologies Avancées.

#### Biodiversité des produits horticoles

Des journées à ne manquer sous aucun prétexte et, avant de partir, n'oubliez pas d'acquiescer vos plantes fleuries pour vos massifs et balcons et de faire votre choix parmi le large assortiment de plants de légumes traditionnels et oubliés, produits par les étudiants.

Nous vous attendons donc à Gembloux les 3 et 4 mai et nous vous souhaitons une agréable lecture de ce magazine consacré à la biodiversité des végétaux et aux formations et métiers de l'agronomie.

Joël GILLET

Directeur

Centre Technique Horticole de Gembloux



# La biodiversité des plantes cultivées, un patrimoine à découvrir et à conserver !

Lorsque l'on évoque la notion de conservation de la biodiversité, on pense souvent spontanément d'abord aux plantes sauvages et à la préservation des écosystèmes naturels.

Pourtant, notre patrimoine végétal cultivé mérite, lui aussi, toute notre attention.

Résultat de milliers d'années de recherche, d'essais et d'erreurs, les plantes utiles pour l'homme ont été façonnées, diversifiées, sélectionnées par les agriculteurs et les horticulteurs depuis les premiers temps de la domestication. Alimentaires, médicinales, textiles, tinctoriales, ornementales, les plantes cultivées constituent un patrimoine important qui continue chaque jour à s'enrichir de nouvelles obtentions. Malheureusement, dans le même temps, beaucoup d'anciennes variétés disparaissent, entre autre à cause des contraintes de rentabilité, des politiques économiques et agricoles internationales et des options prises par les grandes multinationales productrices de graines.

A partir d'une espèce sauvage, ce sont des milliers de variétés domestiquées qui naissent de la main de l'Homme. Mais pour les maintenir, il faut les cultiver.

Actuellement, des banques de gènes réparties dans le monde tentent de conserver un maximum d'espèces sous forme de banques de graines ou de collections *in vivo*.

\*[www.cthgx.be/rd-cm/valorisation-anciennes-varietes-belges-legumes](http://www.cthgx.be/rd-cm/valorisation-anciennes-varietes-belges-legumes)

Mais de plus en plus d'initiatives plus dynamiques mettent sur pied des méthodes basées sur des collaborations avec des cultivateurs et sur une conservation liée à une production sur le terrain. Plusieurs projets de ce type sont en cours à travers le monde.

Et nous, que pouvons-nous faire ? Nos jardins représentent une part non négligeable de l'ensemble des espaces verts. Même à petite échelle, ils peuvent contribuer au maillage écologique, en fournissant des zones refuges à la biodiversité tant animale que végétale. Mais nos jardins peuvent également avoir un rôle conservatoire du patrimoine végétal cultivé. Des projets de recherche comme le projet Biodimestica\* par exemple, recherchent en permanence d'anciennes variétés dans les vergers ou les potagers afin de les étudier, les améliorer et, parfois, les multiplier et les diffuser.

Accueillir ces variétés dans nos potagers, haies ou plates-bandes permet de les maintenir vivantes, de leur donner une chance de continuer leur histoire et de participer à celle des générations futures tout en diversifiant nos plaisirs et nos expériences ■

CATHERINE MATHYS  
Botaniste CTH

De nombreuses variétés  
potagères et ornementales seront  
disponibles à la vente lors  
**DES JOURNÉES PORTES  
OUVERTES DU CTH,  
LES 3 & 4 MAI.**

Une occasion unique de mettre des  
couleurs, des saveurs et des sen-  
teurs nouvelles dans votre jardin,  
voire dans votre assiette! Belles  
découvertes à tous.

Le Potager



# Journées Portes ouvertes



de l'enseignement horticole à Gembloux



Quatre institutions vous y attendent  
Informations et inscriptions - 3 & 4 mai 2013



## L'Institut Supérieur Industriel agronomique (ISla)



L'ISla ouvre ses portes le samedi 4 mai de 10h à 17h  
rue Verlaine, 9 à Gembloux

### Rencontre avec les professeurs

Présentation des différentes formations en sciences du vivant qui donnent accès à différents métiers : Bachelier en Agronomie, finalité techniques et gestion horticole – Bachelier en Architecture des jardins et du paysage – Master en Architecte paysagiste – Master en sciences de l'Ingénieur Industriel en agronomie, finalité horticole.

Visite des auditoriums et laboratoires, ...



## L'Institut Technique Horticole de Gembloux (ITH)



L'ITH ouvre ses portes le vendredi 3 de 16h30 à 18h30  
et le samedi 4 mai de 10h à 17h .  
Rue Entrée Jacques à Gembloux.

### Rencontre avec les professeurs et toute l'équipe pédagogique

Présentation des différentes formations préparant aux métiers de Technicien en Horticulture, Technicien en Environnement, Agent de la Nature et des Forêts, Ouvrier qualifié en Horticulture, Ouvrier qualifié en Sylviculture, Fleuriste, Arboriste-élagueur grimpeur, Horticulteur spécialisé en Aménagement de jardins.

Présentation de la section Technique de transition en Sciences appliquées.  
Découverte de différentes expositions consacrées à la Biodiversité.  
Démonstration du savoir-faire des élèves des différentes sections, ...



## Le Centre Technique Horticole de Gembloux (CTH)



Le CTH vous ouvrira ses serres, terrains de cultures, arboretum et jardins de collections le vendredi 3 mai de 16h30 à 18h30 et le samedi 4 mai de 10h à 17h

Découverte des équipements horticoles uniques en Fédération Wallonie-Bruxelles (plus de 30 hectares de terrains, serres, abris, bâtiments d'exploitation, ...) Visite des serres tropicales et méditerranéennes. Promenades dans les collections végétales des sites Verlaine et Sibérie.

Vente de plantes fleuries pour vos massifs, de plants de légumes, d'arbres et arbustes, ... s'inscrivant dans la biodiversité des plantes cultivées.

### Conseils techniques

Découverte et démonstration des machines du Centre de Technologies Avancées (CTA).



## L'Internat autonome de Gembloux (IACF)



L'IACF vous attendra le vendredi 3 mai de 16h30 à 18h30 et le samedi 4 mai de 10h à 17h

Visite de l'internat  
Rencontre avec l'équipe pédagogique  
Petite restauration



# Des Piments & des Poivrons

aux formes, couleurs et goûts les plus divers ...

Inconnus dans l'Ancien Monde avant le 16<sup>e</sup> siècle, les piments et les poivrons étaient déjà cultivés et consommés en Amérique Centrale et du Sud voici plus de 7000 ans. Peu de temps après que Christophe Colomb les ait ramenés en Europe, les Espagnols et Portugais les ont introduits dans toutes les régions chaudes du monde connu à l'époque, de l'Afrique à l'Asie du Sud-Est, où ils ont été tout de suite adoptés et inclus dans les gastronomies locales.

L'ensemble des piments et des poivrons comprend en fait plusieurs espèces appartenant au genre *Capsicum*, dont 4 sont couramment cultivées et ont donné de multiples variétés locales.

La plus rarement cultivée chez nous, *C. pubescens*, est très appréciée en Amérique du Sud sous le nom de "rocoto" ou "locoto". La plante se distingue de toutes les autres espèces cultivées par ses fleurs mauves, et son feuillage pubescent et fortement odorant. Sa culture sous nos latitudes n'est pas des plus faciles : étant originaire des zones d'altitude moyenne, l'espèce demande un climat hors gel, mais également sans chaleur excessive, ce qui rend sa culture en serre délicate. Le fruit, de saveur généralement assez brûlante, est rond, jaune à rouge à maturité complète. La chair épaisse et juteuse le rend particulièrement adapté à l'utilisation en "piments farcis" cuits au four, pour les palais avertis !

Viennent ensuite les *C. chinense*, particulièrement appréciés dans les Caraïbes, mais également indispensables dans les cuisines africaine et sud américaine. Plus gourmande en chaleur que les autres espèces, sa culture ne réussit vraiment bien qu'en serre, ou en pots qui seront rentrés à l'abri en septembre.

C'est au sein de cette espèce qu'on retrouve les piments les plus forts et les plus aromatiques, dont les Habañero ou les Bhut Jolokia, pour ne citer qu'eux. Il en existe également quelques variétés peu connues qui, tout en conservant l'arôme envoûtant typique de l'espèce, sont presque dépourvues de saveur brûlante, et donc à la portée des palais les plus sensibles !

Les différentes variétés de *C. baccatum* sont généralement confinées aux zones de moyenne altitude de l'Amérique du Sud. Davantage considérées comme un légume que comme une épice, elles se déclinent en de multiples formes, saveurs et couleurs et sont à la base de la culture culinaire au Pérou et en Bolivie.

La grande majorité des piments et poivrons cultivés en Europe, Amérique du Nord et en Asie appartiennent à l'espèce *C. annuum*, moins exigeante en chaleur, et de mise à fruit plus rapide que les autres espèces du genre.

Au départ de formes sauvages à petits fruits très brûlants, les Aztèques ont sélectionné une multitude de variétés de taille, forme, couleur et saveur très diversifiées. Cette sélection s'est poursuivie

après l'introduction de la plante dans l'Ancien Monde et a donné, entre autres, des variétés à gros fruits carrés, que nous appelons "poivrons" en Europe et utilisés davantage comme légume que comme épice.

Dans votre jardin, vous pourrez cultiver les poivrons, idéalement en serre, mais certaines variétés particulièrement hâtives peuvent également donner de bons résultats en extérieur. Les variétés piquantes, et particulièrement les *C. chinense*, devront impérativement être installées au chaud.

Le semis se fait au chaud (20-30°C), entre janvier et mars selon les variétés. Dès que la plantule est manipulable, on la repique en pot de 10 cm, dans un terreau riche (du type utilisé pour les jardinières d'été, par exemple), en prenant soin d'enterrer la tige sur presque toute sa hauteur. L'élevage de la plante sera fait également à chaud et en pleine lumière, jusqu'à la mise en place définitive, en mai. On plantera à 50 cm en tout sens pour les poivrons à gros fruits. La distance de plantation des piments dépendra de la hauteur attendue, de nombreuses variétés poussent au-delà d'1m de hauteur en une saison ! Il faudra également prévoir un soutien, sous forme de tuteurs ou de ficelles tendues sur l'armature de la serre, afin d'éviter les bris de branches sous le poids des fruits.

Les variétés à petits fruits pourront être cultivées en buisson avec peu ou pas de taille, tandis que les poivrons à gros fruits devront être taillés afin de limiter le nombre d'axes fructifères à 3 ou 4 par plante afin d'obtenir des fruits d'un calibre correct.

Les *Capsicum* en général sont exigeants quant à la qualité du sol, qui devra être riche en humus (compost ou fumier décomposé) et irrigué régulièrement.

Les variétés les plus hâtives pourront être récoltées dès le mois de juillet, tandis que beaucoup de piments ne commenceront à mûrir qu'au mois de septembre. La culture en pots permet alors à la maturation des fruits de se poursuivre à l'intérieur. De plus, la plupart des variétés de piments sont vivaces et, si on prend soin d'hiverner les plantes cultivées en pots dans un local tempéré (10-20°C) et lumineux, on pourra les conserver pendant plusieurs années.

La saveur brûlante des piments est due à la capsaïcine et ses dérivés, substances très

Marconi Pourpre



**LES VARIÉTÉS DE PIMENTS CI-DESSOUS SERONT DISPONIBLES À LA VENTE LORS DES JOURNÉES PORTES OUVERTES DU MOIS DE MAI 2013. ELLES SONT PRÉSENTÉES ICI PAR ORDRE APPROXIMATIF DE FORCE CROISSANTE :**

**Tout d'abord une série de piments presque totalement dépourvus de piquant :**

**Aji Dulce :** fruit presque carré, rouge orangé, 3-4 cm de long. Arôme très marqué, piquant très léger voire nul.

**Aji Dulce Amarillo :** fruit jaune doré arrondi et fortement "cabossé", de 3 à 5 cm de diamètre, à chair mince, douce et parfumée. Plants de grande taille.

**Cheiro Recife :** petits fruits oblongs de 3 cm, à chair très parfumée, assez épaisse et de saveur douce. Plants décoratifs au feuillage légèrement pourpré.

**Christmas Bell :** davantage un poivron qu'un piment, le fruit rouge et en forme de cloche de 5 à 8 cm de long est de saveur totalement douce (sauf au niveau des graines). Plants très ramifiés aux tiges souples.

**Grenada Seasoning :** Fruits jaunes pointus, 5 à 8 cm de long et 3 cm de large, à la surface "boursoflée". La chair, extrêmement aromatique, est presque douce, tout le piquant se trouvant au niveau de la zone placentaire (attache des graines). Une variété étonnante à découvrir !

**Mayo Pimiento :** Fruits longs de 5 à 8 cm et 2 cm de large, rouges. La chair assez épaisse est totalement dépourvue de piquant et l'arôme est faible à modéré.

**Numex Suave Orange :** Fruit presque carré, cabossé, jaune orangé. La chair mince est presque dépourvue de piquant et bien aromatique.

**Trinidad Perfume :** Fruit en forme de lampion, jaune vif, à l'agréable saveur fruitée et pas piquante du tout. Plants de développement assez faible (< 1m)

**Zavory :** Fruits oblongs de 3 à 5 cm de long et 1 à 2 cm de diamètre, à chair fruitée et très épaisse pour un piment.

**Ensuite, les variétés plus piquantes, mais encore utilisables, avec parcimonie, dans la cuisine de tous les jours :**

**Aji Amarillo :** fruit oblongs de 15-20 cm, jaune orangé à maturité, à chair épaisse et croustillante. Saveur assez douce, sauf près des graines. Plants de très grand développement (+ de 2 m)

**Aji Lemon :** fruits allongés de 8 cm, jaune clair. Chair à saveur brûlante et odeur citronnée très typique.

**Aji Fantasy :** fruits en forme de lampion de 4-6 cm de diamètre, jaune vif. Saveur peu forte, fruitée. Petits plants très productifs, qui ploient sous le poids des fruits.

**Arc en Ciel Bolivien :** petits fruits coniques de 1 à 2 cm de long, mauve puis jaunes, oranges et enfin rouges. Plants décoratifs, trapus, au feuillage violacé. Saveur très forte.

**Brazilian Starfish :** fruits en forme d'étoile, rouge, à saveur fruitée, forte surtout au centre du fruit. Grands plants buissonnants et très productifs.

**Cayenne :** variété classique de culture facile même sans serre, fruits de 10 cm très allongés, rouges et à saveur très forte.

**Chupetiña :** fruits en forme de goutte, de 3-4 cm de long, rouges. Chair épaisse, parfumée, et de saveur assez forte. Beaucoup de semences dans le fruit.

**D'Espelette :** Fruit allongé de +/- 10 cm de long, rouge. Chair moyennement épaisse, assez brûlante. Particulièrement apprécié séché et réduit en poudre. Culture facile même sans serre.

**Jalapeño :** fruits oblongs de 8-10 cm de long, rouges à maturité, mais souvent consommé encore vert. Chair épaisse et à saveur assez forte, culture facile même en plein air.

**Short Yellow Tabasco :** petits fruits oblongs de 3-4 cm de long et 1 cm de diamètre, jaune orangé. Saveur très forte, peu d'arôme. Plants très compacts et ramifiés, très chargés en fruits et décoratifs.

**Tobago Scotch Bonnet :** Fruit carré et cabossés de 5-6 cm de long, chair assez mince bien parfumée. Piquant variable, assez faible en fin de saison. Plants de taille moyenne très productifs.

**Trinidad Seasoning Brown :** fruits oblongs de 3-5 cm de long, chair épaisse, juteuse et rouge très foncé. Arôme marqué, piquant assez fort, particulièrement adapté pour faire des sauces piquantes sans excès.

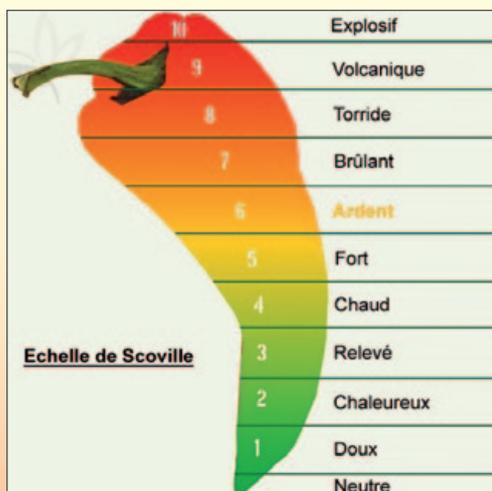
**Viennent enfin quelques variétés à ne pas mettre entre toutes les mains. Il est vivement recommandé de porter des gants lorsqu'on découpe les fruits de ces variétés dites "atomiques" :**

**Bhut Jolokia Brun :** fruits bruns coniques à la surface bosselée typique, longs de 5-8 cm. Chair assez mince, très parfumée et à la saveur très, très forte ( de l'ordre de 1 million d'unités Scoville !)

**Bhut Jolokia Jaune :** fruits jaunes coniques longs de 5-6 cm, chair mince, moins parfumée et moins forte que la version brune. Les plants sont cependant plus productifs.

**Habañero Blanc :** petits fruits coniques de 2 à 4 cm de long, blanc-jaunâtre à maturité. Chair assez épaisse parfumée, à saveur très brûlante. Plants de faible développement (max 50 cm de haut)

**Habañero Orange :** probablement le piment caraïbe le plus connu, produit des fruits +/- carrés, de 3 à 5 cm de long, oranges à maturité. Chair mince, très aromatique et à saveur très brûlante (300 000 unités Scoville).



solubles dans les corps gras (y compris la peau et les muqueuses !) et aux propriétés vésicantes/irritantes à forte dose : les "sprays au poivre" utilisés par les troupes anti-éméte comme armes défensives sont souvent préparés à base de capsaïcine pure ! La sensation de chaleur

avant la quantité d'eau de dilution nécessaire pour faire disparaître la saveur brûlante du piment.

Ainsi, la chair d'un piment comme le Cayenne, titrant 50 000 SHU, doit être "diluée" dans 50 000 fois son poids d'eau sucrée avant qu'un testeur "moyen" ne cesse de détecter la sensation de piquant. Les poivrons doux sont presque totalement dépourvus de capsaïcine, titrant entre 0 et 100 SHU, alors que les piments les plus forts du monde atteignent 2 millions de SHU : la saveur piquante reste perceptible, lorsque seulement un gramme de ce type de piment est broyé et dilué dans plus d'un mètre cube d'eau !

Il existe également une classification par degré de force, moins précise, qui ordonne les variétés sur une échelle allant de 0 (poivrons doux) à 10 ("atomique", comme le Habañero).

Quoi qu'il en soit, ces classifications reposent toujours sur l'appréciation subjective des "goûteurs" et il existe maintenant des méthodes modernes reposant sur des techniques de laboratoire telle la chromatographie, qui permettent une mesure précise et fiable de la concentration en capsaïcine des piments ■

ressentie lorsqu'une dose infime de capsaïcine est appliquée sur la peau a également une application nettement plus pacifique, sous forme de gels lubrifiants à usage érotique...

Il existe plusieurs échelles permettant de décrire le niveau de force d'un piment, c'est-à-dire sa teneur en capsaïcine. La plus connue est l'échelle de Scoville, graduée en "SHU" (Scoville Heath Units), décri-

**LAURENT MINET**  
Ingénieur de projets  
Centre Technique Horticole et Hortiforum

# L'organisation de l'enseignement à l'Institut Technique Horticole de Gembloux



## GÉNÉRALITÉS

Notre établissement propose de l'enseignement secondaire ordinaire et de l'enseignement secondaire en alternance. Dans notre pays, l'enseignement secondaire se subdivise en trois degrés :

1. Le 1<sup>er</sup> degré, dit **degré d'observation**, reçoit les élèves âgés de 12 à 14 ans (maximum 16 ans). Comme tous les établissements de l'enseignement secondaire ordinaire, nous accueillons les élèves sortant de l'enseignement primaire en visant les mêmes compétences qu'ailleurs : au premier degré, l'élève poursuit la construction des savoirs et des compétences entamée à l'école maternelle et primaire.
2. Le 2<sup>e</sup> degré, **degré d'orientation**, forme les élèves âgés de 14 à 16 ans. Nous proposons, dans ce degré d'orientation, de l'enseignement technique de transition, de l'enseignement technique de qualification et de l'enseignement professionnel.
3. Le 3<sup>e</sup> degré, **de détermination**, accueille les élèves âgés de 16 à 18 ans. Dans la continuité du 2<sup>e</sup> degré, notre établissement propose également, à ce niveau, de l'enseignement technique de transition, de l'enseignement technique de qualification et de l'enseignement professionnel.

## DIFFÉRENTES FORMES D'ENSEIGNEMENT POURSUIVANT DIFFÉRENTS OBJECTIFS :

### NOTRE ENSEIGNEMENT TECHNIQUE DE TRANSITION



- **Formation proposée :** sciences appliquées
- **Objectifs :**
  - ➔ Rester proche de l'enseignement général avec une formation commune similaire (français, mathématiques, histoire...)
  - ➔ Approcher le vaste domaine des sciences sous un angle plus concret et technique (observations, manipulations, expériences en laboratoire...).
  - ➔ Préparer les élèves à affronter et réussir l'enseignement supérieur.
  - ➔ Viser le certificat d'enseignement du 2<sup>e</sup> degré (C.E.2D) au terme de la 4<sup>e</sup> année et le certificat d'enseignement secondaire supérieur (C.E.S.S.) au terme de la 6<sup>e</sup> année.

### NOTRE ENSEIGNEMENT TECHNIQUE DE QUALIFICATION



- **Formation proposée :** environnement, horticulture, sylviculture
- **Objectifs :**
  - ➔ Préparer les étudiants à l'exercice d'un métier. La proportion de cours généraux est diminuée au profit de plus d'heures de cours de l'option.
  - ➔ Viser le certificat d'enseignement secondaire du 2<sup>e</sup> degré (C.E.2D) au terme de la 4<sup>e</sup> année.
  - ➔ Obtenir, au terme de la 6<sup>e</sup> année, le certificat de qualification et le C.E.S.S. qui permet de poursuivre des études dans l'enseignement supérieur.

### NOTRE ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL



- **Formation proposée :** en horticulture, en sylviculture, en fleuristerie, mais aussi une spécialisation en aménagement des parcs et jardins et de grimpeur-élagueur.
- **Objectifs :**
  - ➔ Préparer l'apprenant à la pratique d'un métier. La proportion de cours généraux est fortement diminuée au profit d'un maximum d'heures de cours de l'option.
  - ➔ Viser le certificat d'enseignement secondaire du 2<sup>e</sup> degré (C.E.2D) au terme de la 4<sup>e</sup> année.
  - ➔ Décrocher le certificat de qualification au terme de la 6<sup>e</sup> année. On peut aussi obtenir un certificat de qualification supplémentaire et le C.E.S.S. après une 7<sup>e</sup> Professionnelle.



# Institut Technique Horticole

Rue Verlaine, 5 - 5030 Gembloux  
Téléphone : 081/625.390 • Télécopie : 081/625.399  
Messagerie : ithgembloux@gmail.com

## 1<sup>ER</sup> DEGRÉ (EN 3 ANS MAXIMUM) - DEGRÉ D'OBSERVATION

1<sup>ère</sup> année commune (→1<sup>ère</sup> année supplémentaire possible) 1<sup>ère</sup> année différenciée  
2<sup>e</sup> année commune (→2<sup>e</sup> année supplémentaire possible) 2<sup>e</sup> année différenciée

### 2<sup>e</sup> degré d'orientation

#### TECHNIQUE DE TRANSITION

3<sup>e</sup> T.Tr. Sciences appliquées  
4<sup>e</sup> T.Tr. Sciences appliquées

#### TECHNIQUE DE QUALIFICATION

3<sup>e</sup> T.Q. Horticulture  
4<sup>e</sup> T.Q. Horticulture

#### HUMANITÉS PROFESSIONNELLES

3<sup>e</sup> P. Horticulture  
4<sup>e</sup> P. Horticulture

### 3<sup>e</sup> degré - Degré de détermination

#### TECHNIQUE DE TRANSITION

5<sup>e</sup> T.Tr.  
Sciences appliquées  
6<sup>e</sup> T.Tr.  
Sciences appliquées

#### TECHNIQUE DE QUALIFICATION

5<sup>e</sup> T.Q.  
Environnement / Horticulture / Sylviculture  
6<sup>e</sup> T.Q.  
Environnement / Horticulture / Sylviculture

#### HUMANITÉS PROFESSIONNELLES

5<sup>e</sup> P.  
Horticulture / Sylviculture / Fleuriste  
5<sup>e</sup> P.  
Horticulture / Sylviculture / Fleuriste  
7<sup>e</sup> P.  
Aménagement parc et jardins /  
Grimpeur - élagueur /  
Complément Art floral



FÉDÉRATION  
WALLONIE-BRUXELLES



- ✓ Un cadre verdoyant
- ✓ Un accès facile (train, bus...)
- ✓ Un internat familial sur le site
- ✓ Un enseignement concret
- ✓ Une équipe pédagogique dynamique
- ✓ Un matériel de pointe à disposition
- ✓ Des frais scolaires limités
- ✓ L'organisation de stages, d'excursions, de voyages scolaires...
- ✓ Des formations variées : sciences appliquées, environnement, horticulture, sylviculture, fleuriste...

# Une école pour toi!



# La biodiversité dans nos jardins, une réalité

De tout temps, les jardins sont influencés par les éléments importants de l'époque, la sensibilité personnelle des concepteurs et des utilisateurs. On peut citer les perspectives présentes dans les jardins à la française qui témoignent du besoin de domination de la nature, les courbes fort présentes dans les jardins à l'époque du romantisme...

A l'heure actuelle, la majorité des jardins reflètent notre mode de vie, notre mode de consommation, devrait-on dire! Des exemples? Un gazon indemne d'adventices, une entrée de garage accueillant la voiture, le barbecue sur la terrasse, le *Salix integra* 'Hakuro Nishikii' sur tige en front de rue, la table de jardin en teck, etc.

Mais quels sont les éléments importants, les urgences à placer dans nos jardins, à l'époque où nous prenons enfin conscience que n'importe lequel de nos gestes a une répercussion sur la planète. Notre jardin n'est pas isolé du monde et donc, comme à toute époque, devrait intégrer cet éléments précieux qui est maintenant la biodiversité.

Dans nos pays où l'agriculture et l'exploitation forestière dominaient nos campagnes, où se trouvait la biodiversité ? Hormis les réserves naturelles, c'était dans les zones " abandonnées " que l'on retrouvait cette biodiversité ! Certains pouvoirs publics en ont pris conscience, en gérant autrement les bords de routes, créant ainsi un maillage écologique plus diversifié dans nos régions ou plus simplement des zones refuges. L'agriculture intensive qui rencontre les limites du système (basses de rentabilité, inondations, érosions, ...) évolue aussi vers une autre manière de gérer les cultures. Si dans l'industrie du " vivant ", les impératifs économiques à court terme rendent les changements plus diffi-

ciles, dans nos jardins, participer à cette préservation urgente de la biodiversité est moins contraignante. Il y a donc des changements de pratiques et de mentalités à opérer. L'image, le modèle du beau jardin parfaitement entretenu avec l'aide de l'industrie chimique, qui paradoxalement participe à l'affaiblissement de notre planète, est à revoir.

La biodiversité comprend non seulement le maintien, la réintroduction des plantes indigènes mais aussi l'utilisation intelligente de variétés horticoles modernes et anciennes. Nos gazons et nos massifs décoratifs peuvent donc s'en enrichir. Nos potagers et nos vergers retrouvent la diversité oubliée. Nos sols, qui ne sont plus à considérer comme de simples supports de culture mais comme un organisme vivant extrêmement complexe, s'ornent de couvre-sols et de paillages.

Avant de commencer la composition d'un jardin, il est important de tenir compte de ces 'nouvelles' notions, mais sans non plus en oublier les règles élémentaires d'esthétisme et d'architecture des jardins car, si le jardin doit rendre de la place à la vraie nature, il appartient toujours à l'homme ■

JEAN-BENOÎT DUCARME  
Professeur  
Institut Technique Horticole de Gembloux



# L'ITH de Gembloux



## à l'heure européenne

Les projets européens Comenius, "Long Life Project Learning", permettent à des élèves de différents pays de se rencontrer et de partager certaines expériences. Notre école participe, pour la deuxième année consécutive, à un de ces projets bénéficiant de subsides européens. Ce projet s'étale sur 2 ans et associe 4 partenaires : l'école d'Admont en Autriche, l'Institut d'Hyvinkää en Finlande, le Balcon des Ardennes de Saint Laurent en France et, bien entendu, notre établissement scolaire, l'Institut Technique Horticole de Gembloux.

L'objectif général est de travailler, sur un thème commun, à savoir l'éducation à l'environnement et au développement durable, avec des jeunes Européens du même âge, mais ayant des cultures et des traditions différentes. La finalité est de réaliser un jeu éducatif sur le thème de "la biodiversité dans les forêts européennes".

Concrètement, 15 élèves et 2 professeurs de notre établissement ont pu participer à deux rencontres entre les quatre écoles. La première s'est déroulée, au printemps dernier, en Autriche. La deuxième a eu lieu en automne 2012. Cette dernière rencontre a réuni, durant une journée, les étudiants à Gembloux pour, ensuite, se poursuivre, durant le reste de la semaine, dans les Ardennes Françaises à Charleville-Mézières. Le dernier "student meeting" est programmé, en mai 2013, à l'Institut d'Hyvinkää en Finlande et a pour objectif principal de réaliser un grand jeu quiz, entre les élèves, à partir du jeu réalisé par ceux-ci lors des rencontres précédentes.

Lors de chaque réunion d'étudiants, les hôtes ont pu faire découvrir leur établissement et organiser des visites culturelles et/ou sur le thème de la biodiversité et la forêt. Des séances de travail pour la réalisation du jeu éducatif sur "la biodiversité dans les forêts européennes" et des activités pédagogiques étaient également au programme. Un repas, élaboré autour des spécialités régionales, est venu clore ces deux rencontres très riches et intenses.

Nos élèves participants sont aujourd'hui impatients de retrouver, en Finlande, les jeunes des autres pays, de découvrir les grands espaces forestiers finlandais et de participer au grand jeu final. En attendant, tous les jeunes concernés communiquent entre eux grâce à la page Facebook du projet.

Toujours dans un objectif d'ouverture à l'univers européen, deux de nos élèves de 7<sup>e</sup> professionnelle en aménagement de parcs et jardins partiront, le 12 avril 2013, pour effectuer leur stage dans le milieu professionnel chez des entrepreneurs de la région de Béziers (Hérault-France) et, ceci, grâce à une bourse européenne "Leonardo".

Pour l'année scolaire prochaine, notre école a, d'ores et déjà, introduit deux nouveaux dossiers à l'Europe. Le premier, dans le cadre d'un projet "Comenius", est construit sur le thème des arbres remarquables à travers l'Europe. Le second, dans le cadre d'un projet "Leonardo", devrait permettre à 20 élèves, des sections environnement et horticulture, d'effectuer, en 2014, leurs stages en Aquitaine ou en Rhône-Alpes ■

**CHRISTOPHER HEENAN**

*Coordinateur des projets européens et Professeur à l'Institut Technique Horticole de Gembloux*



# Chronique d'une naissance : quand le Chou de Bruxelles se fait frisé

Le chou, plante potagère bien de chez nous, a connu une extraordinaire radiation évolutive sous la pression de sélection anthropique liée au développement de l'horticulture. On est ainsi passé du chou sauvage des bords de mer européens au chou rave, puis aux choux pommés et aux choux fleurs et brocolis, apparus chez nous vers le 13<sup>e</sup> siècle.

La dernière grande innovation date du 17<sup>e</sup> siècle, lorsque les maraîchers de Saint Gilles ont créé le chou dit "de Bruxelles", censé de par son port très élevé, augmenter les rendements obtenus par unité de surface plantée.

On croyait bouclée l'histoire du chou après cette création magistrale, mais des horticulteurs anglais, jamais à court d'inspiration, ont récemment innové en croisant des cultigroupes différents. C'est ainsi qu'en réalisant l'hybridation du chou de Bruxelles et du chou frisé pourpre, ils ont créé le "Petit Posy", nom de baptême de cette curieuse variété rassemblant les qualités des deux parents dans une plante au port élané, au feuillage légèrement frisé et diversement teinté de mauve.

Ce qui rend la plante vraiment intéressante au potager, ce sont ses bourgeons axillaires, non plus fermés comme chez le chou de Bruxelles classique, mais largement ouverts en rosettes de feuilles pourpres et frisées, ressemblant à s'y méprendre à une réplique miniature de la couronne de la plante adulte.

Ce sont donc bien ces petites rosettes qui sont récoltées dès l'entrée de l'hiver et consommées cuites à la manière des choux de Bruxelles. L'intérêt de ce légume ne réside pas dans son rendement pondéral, qui est largement inférieur à celui du chou de Bruxelles, mais plutôt dans l'usage décoratif que l'on peut en faire en cuisine ! Son goût, moins fort que celui de son parent bruxellois, est certain de plaire au plus grand nombre !

Ajoutons que la plante, de par sa couleur, son port et sa très grande rusticité, est d'une valeur ornementale indéniable.

Sa culture est en tout point identique à celle du chou de Bruxelles et des plants prêts à mettre en place seront proposés à la vente lors des journées portes ouvertes du Centre Technique Horticole ■

LAURENT MINET  
Ingénieur de projets  
Centre Technique Horticole et Hortiforum

*Si vous souhaitez recevoir gratuitement le prochain numéro de ce périodique, veuillez retourner le talon ci-dessous au Centre Technique Horticole - Chemin de Sibérie 4 - 5030 Gembloux*

Nom: ..... Prénom: .....  
Rue: ..... N°: .....  
Code postal: ..... Localité: .....  
Tél.: ..... E-mail: .....

Souhaite recevoir  magazine LA SIBÉRIE,  programme formations jardinage,  
 programme Journées d'études,  programme Journées Portes Ouvertes,  
 plantes à vendre,  informations sur l'enseignement secondaire,  
 informations sur l'enseignement supérieur

Date et signature: .....



# La Biodiversité à l'honneur à l'Institut Technique Horticole de Gembloux



Dans le cadre des journées portes ouvertes, notre établissement vous proposera des activités pédagogiques préparées et présentées par nos élèves sur le thème de la biodiversité.

#### Exemples :

- Nos élèves de Technique de transition (sciences appliquées) proposeront une activité scientifique qui aura pour intitulé "Observation de la biodiversité faunistique du sol". En bref, cette animation consistera en la recherche et l'observation d'animaux de la faune du sol et/ou de la litière.
- Nos élèves de la **section Art Floral**, suivant leur vision de la biodiversité, décoreront différents endroits afin d'amener le public à découvrir notre établissement. A partir du chapiteau, des visites explicatives seront proposées selon l'horaire suivant : le vendredi 03/05/2013 à 16h30 et le samedi à 11h, à 13h et à 14h 30.
- Nos élèves de la **section Environnement** proposeront une activité intitulée : "Biodiversité : un mot... un monde, qui peut même se retrouver dans votre jardin". De façon ludique, les élèves de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Technique en Environnement vous montreront comment les activités humaines perturbent l'écologie, conduisent à la disparition de la biodiversité et portent atteinte au bon fonctionnement des écosystèmes. Ensuite, ils aideront les participants à trouver des actions et pistes concrètes pour augmenter et/ou préserver la biodiversité dans leurs jardins. Les élèves présenteront également "The FBI game (Forest Biodiversity Investigation)", un jeu qu'ils ont créé, en collaboration avec 3 autres écoles européennes, sur le thème de la biodiversité et la forêt.
- Nos élèves de la **section Agent de la nature et des forêts** vous guideront à travers deux expositions de la Région Wallonne sur les thèmes "Biodiversité en forêt" et "Reptiles et batraciens en Région Wallonne". Ils inviteront également le public présent à deux ateliers en extérieur : le premier axé autour de "la biodiversité en forêt" et le deuxième sur « les techniques de mesure de la hauteur des arbres en forêt ».

Les métiers de l'horticulture et de la sylviculture seront également mis à l'honneur : vous pourrez assister, comme chaque année, à de nombreuses démonstrations du savoir-faire de nos étudiants.

#### Exemples :

- Nos **futurs fleuristes** vous inviteront à découvrir leur métier en proposant des démonstrations mais également, pour ceux ou celles qui le désirent, en vous invitant à réaliser un centre de table ou un montage en hauteur (participation financière et inscription préalable souhaitée : [ithgembloux@gmail.be](mailto:ithgembloux@gmail.be)). Comme chaque année, la boutique de nos futurs fleuristes sera ouverte.
- Nos **futurs ouvriers qualifiés en sylviculture** seront à votre disposition dans leur atelier de mécanique pour répondre à vos questions, notamment sur l'entretien d'une tronçonneuse. Vous pourrez également assister à des démonstrations de maniement de cet outil : technique de coupe (horizontale, verticale et oblique), technique de sculpture sur rondins de bois...
- Nos **futurs horticulteurs qualifiés en aménagement des parcs et jardins** seront en démonstration : réalisation de chapes avec pose de pavés en béton ou pierre bleue, exercice de pose de bordures en béton, utilisation de la mini pelle...
- Nos **futurs arboristes grimpeurs-élagueurs** vous proposeront un parcours aventure (escalade et tyrolienne) et vous inviteront à vous initier aux techniques de grimpe.
- Les **élèves des sections professionnelles et techniques de qualification en horticulture** seront à votre disposition dans les différents lieux de ventes des plantes (annuelles, arbustes ornementaux, plantes pour les potagers...) et, également, en démonstration de taille, de plantations, de préparation de parterres...

Lors de ces portes ouvertes nos bureaux seront bien entendu ouverts pour toute question à propos des formations proposées, des grilles horaires, de l'inscription ■ ■ ■

Bienvenue à tous !

**OLIVIER KUNTZ**  
Directeur de l'Institut Technique Horticole  
de Gembloux

**JOURNEES PORTES OUVERTES DE L'ENSEIGNEMENT  
HORTICOLE A GEMBLoux**



# A LA DECOUVERTE DE LA **BIO** DIVERSITE

**Vendredi 3  
mai**

**de 16h30 à 18h30**

**Samedi 4 mai**

**de 10h à 17h**



[cthgx.be](http://cthgx.be)



[ith-gembloux.be](http://ith-gembloux.be)



[iacfgembloux.be](http://iacfgembloux.be)



[isia.be](http://isia.be)



[hech.be](http://hech.be)