



La

SIBÉRIE...

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

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLOUX — N° 43 — JUILLET 2013
Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBLOUX - Tél. : 081 62 52 30 - Fax : 081 61 00 47 - www.cthgx.be



SOMMAIRE

Editorial	p.1
Les animations du Jardin des Hommes	p.2
Étalage de chinoiserries au J.H.	p.4
L'I.T.H. de Gembloux à l'heure Européenne	p.5
L'I.T.H. de Gembloux : une école pour toi	p.6
Les élèves de Gembloux en voyage citoyen	p.7
Le Melon de Saint Memmie	p.8
Les visites du Jardin des Hommes cet été	p.8

A votre AGENDA !

Visites guidées du Jardin des Hommes et du Panier de la Ménagère :



les 14/07/13 et 28/07/13
les 11/08/13 et 25/08/13
les 08/09/13 et 22/09/13

Journée de l'arboriculture

le 23/11/13

le Saule,
Arbre de l'année



En guise d'éditorial...

Le Centre Technique Horticole à l'heure chinoise

Chaque année, à pareille époque, nous avons le très grand plaisir de vous présenter la thématique annuelle du Jardin des Hommes que vous connaissez bien.



Cette année, nous vous proposons de découvrir, en provenance d'Orient, des plantes comestibles originales et surtout méconnues dans nos jardins et nos assiettes.

Des visites et des dégustations



Nous vous attendons les deuxièmes et quatrièmes dimanches de juillet, août et septembre (dès 14h00) pour vous guider à travers les collections végétales de plusieurs jardins de collections ainsi que dans nos parcelles d'essais. Ces visites seront complétées chaque fois par une animation suivie d'une dégustation culinaire.

Ne manquez pas ces occasions uniques et surtout très originales de découvrir des produits provenant de terroirs lointains.

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 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



Cet été, participez aux animations autour

11 août

Les Tomates

(*Solanum lycopersicum*, Solanacées)

Plante vivace sous les tropiques, la tomate se cultive en annuelle sous notre climat. Maintenant bien installée dans les cuisines du monde entier, elle était inconnue de l'Ancien Monde avant le 16^{ème} siècle et la méfiance des botanistes l'a longtemps confinée au rang de plante ornementale.



Culture

On sème les graines à chaud, de début mars à fin avril, puis on repique les plantules individuellement en godets de terreau universel. Lorsque tout risque de gel est écarté, on met les plantes en place en sol riche en matière organique, sous abris (serre, auvent, « parasol ») de préférence pour éviter le mildiou, à 60 cm entre les plants. Tailler les gourmands et palisser l'axe principal sur un solide tuteur d'au moins 2m, sauf pour les variétés dites déterminées qui se cultivent en buisson sans taille. La récolte commence généralement à la mi-juillet et se poursuit jusqu'aux premières gelées. Les arrosages devront être bien suivis et réguliers pour diminuer l'incidence de l'éclatement des fruits.

Utilisation culinaire

Les fruits mûrs sont un ingrédient indispensable des salades d'été et, une fois cuits, entrent dans la confection d'une multitude de plats et sauces.

Plus spécifiquement, les tomates vertes (qui sont les fruits mûrs de variétés à chair ne contenant pas de lycopène, colorant responsable de la coloration des tomates rouges) permettent de créer des variantes surprenantes du ketchup, de la sauce bolognaise, du potage aux tomates... De plus, le goût des variétés vertes est généralement typique, très « épicé » et aromatique.

Les tomates dites « noires » sont également réputées pour leur saveur plus marquée que la moyenne et doivent leur coloration à l'accumulation de phéophytine, un pigment brun issu de la dégradation de la chlorophylle.

Inscriptions
aux ateliers
voir p.8

25 août

Les Aubergines asiatiques

(*Solanum melongena*, Solanacées)

Les aubergines au sens large se répartissent en aubergines africaines (*Solanum aethiopicum*), principalement cultivées sous les tropiques, et aubergines asiatiques, consommées dans le monde entier. La plante d'une hauteur de 50 à 200 cm, velue et souvent épineuse, porte de grandes fleurs roses ou violettes suivies de baies, classiquement violet foncé chez les variétés cultivées en Europe, mais dont il existe des formes blanches, roses, vertes, unies ou rayées, allongées comme des concombres, rondes ou ovoïdes, de quelques grammes à près d'un kilo.

Culture

L'aubergine, originaire du sous-continent indien, est une plante très frileuse, dont la culture en climat tempéré n'est généralement totalement satisfaisante que sous serre. On sèmera donc les graines à chaud (25°C minimum) en février-mars et on repiquera les plantules dans des godets de terreau. L'élevage se poursuivra toujours à chaud jusqu'à la mi-mai et on mettra les plantes en place à 50 cm de distance, en sol bien fumé et riche en matière organique. L'axe principal sera palissé sur un tuteur de 1m de hauteur et on conservera 2 à 4 ramifications selon la vigueur de la plante. Les variétés à gros fruits demandent un tuteurage plus complexe car le poids des fruits peut entraîner le bris des branches.



Utilisation culinaire

Légume-fruit peu calorique, l'aubergine s'utilise toujours cuite, principalement dans des plats mijotés en cuisine asiatique, mais plus souvent grillée dans la tradition culinaire européenne. Mis à part quelques types (aubergine africaine, aubergine sauvage) à l'amertume prononcée, la plupart des variétés actuelles sont de saveur douce et diffèrent principalement par leur forme, couleur et taille. Les plus petites (aubergines rondes de la taille d'une cerise) sont cuisinées entières, les autres découpées en quartiers ou en tranches.



14 juillet

L'Épinard de Malabar ou baselle blanche

(*Basella alba*, Basellacées)

Plante grimpante, aux tiges plus ou moins volubiles, vivace en climat hors gel mais généralement cultivée en annuelle. Ses grandes feuilles épaisses, au goût léger, sont très prisées dans les zones tropicales où elles tiennent un peu la place de notre épinard.

Culture

C'est une plante à croissance rapide. Les semis s'effectuent à l'intérieur, mi-avril. Semez les grosses graines à chaud (minimum 20°C), dans du terreau universel, en pots. Ne plantez à l'extérieur que lorsque les températures sont supérieures à 15°C. La culture réussit beaucoup mieux sous serre car la plante est gourmande en chaleur. La plantation s'effectue à intervalles de 50 à 80 cm sur des lignes espacées de 60 cm, à exposition très ensoleillée. Il est recommandé de palisser les plantes, dont les tiges sont assez volubiles. Les arrosages devront être d'autant plus importants s'il fait chaud et que la terre est légère. On récolte les feuilles et les extrémités de tige au fur et à mesure des besoins. Le début de la floraison, en août-septembre, marque la fin des récoltes, mais si on a pris la précaution de faire un second semis deux mois après le premier, on peut prolonger la récolte jusqu'aux premières gelées.

Utilisation culinaire

Les jeunes feuilles peuvent être consommées crues dans une salade mixte. Les feuilles adultes et jeunes pousses se cuisinent comme les épinards, cuites à l'étouffée ou sautées au wok. Le goût assez neutre de la baselle s'accommode particulièrement bien d'un assaisonnement à base de beurre et d'ail, tout comme l'épinard classique !



Inscriptions
aux ateliers
voir p.8

28 juillet

Le Chou chinois

(*Brassica* spp, Brassicacées)

Le terme « chou chinois » regroupe énormément de plantes, dont les plus connues chez nous sont les Pak choi et les Pe tsaï, botaniquement plus proches du navet que de nos choux européens. Au-delà de ces classiques désormais disponibles dans la grande distribution, il existe une multitude de formes, peu connues en dehors des magasins d'alimentation exotique : chou Tah-tsaï en rosette, moutarde Chi Sin similaire à une petite laitue iceberg au goût relevé, Mizuna au fin feuillage découpé vert ou rouge piquant, chou Kai-laan similaires à nos brocolis, ...



Culture

Face à la diversité des formes et espèces regroupées sous le vocable « chou chinois », il est difficile de généraliser leurs modes de culture, mais les grandes lignes communes à la plupart sont :

semis de préférence en place, voire en mottes avec repiquage pour les formes à fort développement (Pe tsaï pommés, gros Pak choi), pendant toute la période hors gel en plein air, de mars à août sous abri. Les arrosages doivent être très bien suivis car ces plantes souffrent vite d'un stress hydrique qui les fait fleurir prématurément. Les fortes chaleurs et les jours longs leur sont également préjudiciables et la meilleure saison pour les produire reste la fin de l'été.

L'espacement entre les plants dépendra également du développement attendu, les moutardes pourront pour la plupart être semées/plantées à quelques cm de distance, les gros Pe tsaï demanderont presque 40 cm pour pouvoir se développer correctement.

La récolte intervient aussi tôt que les légumes ont atteint leur plein développement, après 30 à 80 jours et des semis successifs sont souvent nécessaires pour assurer la régularité de l'approvisionnement car une fois mures, ils ont tendance à fleurir et se dégrader très rapidement.

Utilisation culinaire

Reflétant la diversité variétale, les façons d'accommoder les choux et moutardes chinois sont multiples. Les jeunes feuilles de bon nombre d'entre eux peuvent entrer dans les salades mixtes auxquelles elles apporteront couleur et saveur, tandis que les légumes mures sont plus souvent consommés cuits au bouillon, sautés au wok, mijotés, voire même confits au sel.



Etalage de chinoiseries au Jardin des Hommes

Le continent asiatique, et plus particulièrement la Chine, est considéré comme le plus grand centre d'origine des plantes cultivées actuellement dans le monde. La diversité des plantes entrant dans l'alimentation y est énorme et reflète également la diversité des zones climatiques rencontrées, des steppes arides de l'Asie centrale aux zones humides et chaudes de la ceinture équatoriale, en passant par la partie tempérée à subtropicale correspondant à une bonne partie des Corées, Chine et Japon.

Il n'est dès lors pas étonnant que de nombreux légumes dits asiatiques soient encore peu connus chez nous, ne fût-ce que parce que la culture de bon nombre d'entre eux demande un climat plus chaud que celui de l'Europe occidentale.

Des légumes feuilles...



Les plantes qui y sont couramment cultivées pour la consommation sont pour certaines déjà bien connues chez nous, telles les brassicacées, qui présentent une diversité de formes sans égal. Alors qu'en Europe, à quelques exceptions près, l'essentiel des brassicacées maraîchères sont

dérivées du chou sauvage *Brassica oleracea*, l'éventail des « choux chinois », Pak choi, Pe tsai et bien d'autres se déploie plutôt autour d'espèces très proches de nos navets *Brassica campestris / rapa*.

Les moutardes (*Brassica juncea*) sont en Orient considérées d'avantage comme un légume vert - cru ou cuit - que comme un aromate. Elles déploient également un éventail de formes et couleurs de feuilles qui n'est pas sans rappeler la diversité des laitues occidentales. Certaines de ces « salades » au goût relevé se retrouvent maintenant régulièrement dans les emballages de crudités de « quatrième gamme » où elles apportent saveurs et couleurs.

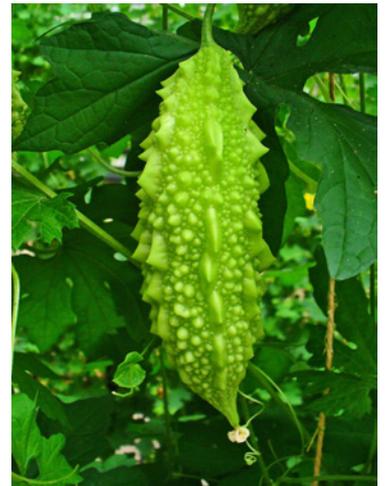


Les radis asiatiques se déclinent également sous de très nombreuses formes, certains ayant même une chair verte ou violacée et sont consommés le plus souvent cuits, tout comme les fruits allongés du « radis-serpent » qui allient croquant et saveur relevée.



... et des légumes fruits

De même, on y cultive de nombreuses variétés de courges (*Cucurbita spp.*), melons (*Cucumis melo*) et autres concombres (*C. sativus*), somme toute assez semblables à ce que nous connaissons en Europe. Particulièrement dans les zones subtropicales, d'autres cucurbitacées font partie intégrante de la cuisine de tous les jours : courgette-torchon (*Luffa spp.*), courge à la cire (*Benincasa spp.*) et divers « concombres amers » (*Momordica spp.*) dont la chair, comme leur nom le laisse entendre, risque de ne pas plaire à tous les palais occidentaux, depuis longtemps sevrés de l'amertume caractéristique de nombreuses plantes sauvages.



L'aubergine *Solanum melongena*, maintenant bien intégrée dans nos menus estivaux, présente en Asie (son berceau originel) une diversité de formes et couleurs sans pareille. Une forme sauvage (*Solanum torvum*), très amère, y est même récoltée sur des plantes spontanées ou cultivées à dessein.

De surprise en surprise...

Beaucoup plus surprenants sont, par exemple, la bardane, plante sauvage bien connue chez nous pour ses fruits appelés « boutons de soldat » ou « plaque-madame » et cultivée pour sa savoureuse racine en Corée et au Japon, ou encore le chrysanthème à couronne, dont les jeunes feuilles tendres et très aromatiques sont utilisées dans les plats de légumes sautés.



Vous pourrez également cette année découvrir que certains haricots se récoltent à 50 cm de longueur, que certains lisérons se préparent comme les épinards ou encore que les pois « mangetout » peuvent offrir bien plus que leurs fruits au palais du gourmand !

Laurent MINET
Ingénieur de projet



L'Institut Technique Horticole de Gembloux à l'heure européenne : meeting en Finlande

Les projets européens Comenius "Long Life Project Learning" permettent pendant deux années scolaires, à des élèves et des enseignants de différents pays européens de se rencontrer et de travailler ensemble autour d'une thématique.

Dans ce but, les élèves de 6^{ème} Technique de qualification des sections Environnement et Sylviculture de l'Institut Technique Horticole de Gembloux viennent de participer à un meeting qui se déroulait en Finlande dans la ville d'Hyvinkää. Ce rendez-vous concluait un projet Comenius, qui s'est développé sur deux ans et dans lequel les quatre 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, l'Institut Technique Horticole de Gembloux) ont pu se rencontrer dans les écoles de chaque pays.

L'objectif général était 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 du projet était de réaliser un jeu éducatif* sur le thème de "la biodiversité dans les forêts européennes" et d'utiliser ce jeu, lors d'un concours entre les quatre pays. Concrètement, 15 élèves et 2 professeurs de l'Institut Technique Horticole de Gembloux ont pu participer à trois rencontres d'une semaine entre les quatre écoles. La première s'est déroulée, au printemps dernier, en Autriche. La deuxième a eu lieu en automne 2012, en Belgique et en France et la troisième qui clôturait le projet a eu lieu fin mai en Finlande.

Ce séjour a été riche en visites : la forêt pédagogique du collège de plus de 200 hectares, le Musée national de la chasse à Rihimäki ainsi que le Parc National Nuuksio connu pour ses lacs et surtout pour ses écureuils volants. Le groupe a pu également faire connaissance avec le système éducatif finlandais qui est bien différent du nôtre.

L'activité qui a remporté le plus de succès a été la soirée au bord d'un lac agrémentée par un sauna suivi d'un plongeon dans le lac glacé.

Au niveau du concours (basé sur le jeu créé par les élèves lors des rencontres précédentes et comportant 600 questions sur le thème de la forêt et la biodiversité), il s'est déroulé en deux phases et par équipe de deux; d'abord des séances de qualification le mardi et le mercredi matin puis la finale qui s'est déroulée le jeudi soir. C'est une paire autrichienne qui est sortie victorieuse de cette première compétition.

Le *feed-back* de ces deux années de projet est très positif. En effet, les élèves ont pu améliorer leur anglais, leur connaissance de la biodiversité et des pays visités, ils se sentent plus européens et aimeraient prendre part à un nouveau projet européen.

Les élèves qui ont participé à ce projet sont aujourd'hui conscients d'avoir pu vivre une expérience inoubliable et ont ainsi créé des liens à travers toute l'Europe.

Toujours dans un objectif d'ouverture à l'univers européen, deux élèves de 7^{ème} Professionnelle en Aménagement de parcs et jardins ont effectué en avril dernier leur stage dans le milieu professionnel chez un entrepreneur de la région de Béziers (Hérault-France) et ceci, grâce à une bourse européenne "Leonardo".

Pour l'année scolaire prochaine, l'Institut a déjà reçu confirmation de l'obtention de minimum 12 bourses dans le cadre d'un projet européen « Leonardo » qui vont permettre à des élèves de 6^{ème} Technique en Environnement et en Horticulture d'effectuer leurs stages en Aquitaine. Un autre dossier dans le cadre d'un projet Comenius a aussi été introduit à l'Europe, sur le thème des arbres remarquables à travers l'Europe.

Christopher Heenan, Professeur ITHCF et Coordinateur des projets européens

*Ce jeu est disponible à l'ITH de Gembloux et sera proposé aux écoles du secteur vert de chaque pays





Institut Technique Horticole

Rue Verlaine, 5 - 5030 Gembloux

Téléphone : 081/625.390

Télécopie : 081/625.399

Messagerie : ithgembloux@gmail.com

Site Internet : www.ith-gembloux.be



1 ^{er} degré (en 3 ans maximum) – Degré d'observation						
1 ^{ère} année commune (----> 1 ^{ère} année supplémentaire possible)			1 ^{ère} année différenciée			
2 ^e année commune (----> 2 ^e année supplémentaire possible)			2 ^e année différenciée			
2 ^e degré - Degré d'orientation						
Technique de transition		Technique de Qualification		Humanités professionnelles		
3 ^e T.Tr. Sciences appliquées		3 ^e T.Q. Horticulture		3 ^e P. Horticulture		
4 ^e T.Tr. Sciences appliquées		4 ^e T.Q. Horticulture		4 ^e P. Horticulture		
3 ^e degré - Degré de détermination						
Technique de transition	Technique de Qualification			Humanités professionnelles		
5 ^e T.Tr. Sciences appliquées	5 ^e T.Q. Environnement	5 ^e T.Q. Horticulture	5 ^e T.Q. Sylviculture	5 ^e P. Horticulture	5 ^e P. Sylviculture	5 ^e P. Fleuriste
6 ^e T.Tr. Sciences appliquées	6 ^e T.Q. Environnement	6 ^e T.Q. Horticulture	6 ^e T.Q. Sylviculture	6 ^e P. Horticulture	6 ^e P. Sylviculture	6 ^e P. Fleuriste
				7 ^e P. Aménagement parcs et jardins	7 ^e P. Grimpeur - élagueur	7 ^e P. Complément Art floral

- 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 !



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



Les élèves de l'Institut Technique Horticole de Gembloux en voyage citoyen

Dans le cadre du devoir de mémoire et de l'apprentissage à la citoyenneté, les élèves de troisième secondaire de l'Institut Technique Horticole de Gembloux ont participé à un voyage citoyen en Pologne, en République Tchèque et en Allemagne organisé par quatre de leurs professeurs.

Le but premier de ce séjour était la visite des camps de concentration et d'extermination d'Auschwitz et Birkenau, musée de l'Holocauste, appelés aussi camps de la mort. La découverte du quartier juif, du ghetto de Cracovie et du musée Schindler ont permis de mieux comprendre l'évolution de la mise en place de la politique antisémite du régime hitlérien. Nos élèves ont pu également visiter les mines de sel de Wieliczka.



Nous nous sommes ensuite rendus en République tchèque et plus précisément à Prague, où nos étudiants ont découvert la vieille ville, le quartier juif ainsi que les superbes jardins à la française du château de Prague. Les élèves ont pu y mettre en pratique quelques aspects de leurs cours d'horticulture.



Nous avons poursuivi et terminé notre voyage par la visite de la ville de Berlin, marquée elle aussi par la division : la porte de Brandebourg, le Reichstag (parlement incendié par Hitler) les vestiges du mur, le mémorial de l'Holocauste,...

En organisant ce voyage, nous souhaitons amener nos élèves à mieux comprendre ce passé si proche et si insoutenable. Ces sujets seront encore abordés aux cours des années suivantes, mais pouvoir ressentir cette ambiance de haine, de cruauté et de mort leur a fait prendre conscience que tout cela n'est pas « qu'une » histoire racontée par leurs professeurs. Le voyage ne répond pas à leurs questions, au contraire, il suscite leur interrogation. Le but est donc atteint : le souvenir sera entretenu.



Le Melon de Saint Memmie

Il s'agit d'une très ancienne variété française de melon, cultivée dans la région de Reims, à Saint Memmie. On en retrouve la trace dans des archives datant de 1637. De type « brodé », le fruit atteint un poids de 2 à 3 kilos et sa chair orangée est très aromatique, tendre et d'excellente qualité. La variété est mi-hâtive. Les fruits arrivent à maturité 85-90 jours après la plantation.



La culture du melon

On sème les graines en mars-avril, en terrine, puis on repique les plus belles plantules individuellement dans des pots de 10 cm, dans du terreau universel. La mise en place se fait de préférence sous serre ou couche/châssis, le melon étant un peu trop frileux pour réussir correctement en plein air en Belgique. Prévoir à peu près 1m² de surface par plante si on la laisse courir sur le sol, la moitié si on souhaite la cultiver palissée sur un ou deux axes.

Lorsque la plante a produit 5 feuilles, on taille la tige principale au-dessus de la quatrième feuille et on retaille les 4 ramifications qui vont se développer, au-delà de 2 feuilles chacune. On obtiendra donc si tout va bien une plante avec 8 ramifications tertiaires, qui vont porter les fleurs femelles et les fruits. Lorsqu'ils commenceront à se former, il faudra laisser entre 2 et 10 fruits (selon leur taille escomptée) sur chaque plante.

Le melon apprécie une terre humifère, sans fumure organique trop fraîche et des arrosages réguliers. Chaque fois que la météo le permet, aérer correctement la serre/couche pour retarder l'apparition des maladies du feuillage (anthracnose, oïdium) et permettre aux insectes pollinisateurs de faire leur travail.

La récolte se fait à pleine maturité, le melon immature mûrissant très mal une fois séparé de la plante. Les signes de maturité d'un melon sont une odeur forte particulièrement à l'extrémité distale du fruit, qui s'assouplit et cède sous la pression du doigt ainsi que l'apparition de crevasses à l'attache pédonculaire.

Laurent MINET
Ingénieur de projet



Le melon, fruit d'été par excellence, se consomme en général tel quel, simplement épépiné et découpé en quartiers, éventuellement accompagné de jambon cru et d'un doigt de porto.

Le melon de Saint Memmie, à la chair particulièrement tendre mais fort sucrée et aromatique, se prête fort bien à la préparation de

smoothies

Mixez une part de chair de melon avec deux parts de lait froid et éventuellement un peu de sucre

Les visites du Jardin des Hommes cet été : horaires

14 et 28 juillet 2013 ; 11 et 25 août 2013 ; 08 et 22 septembre 2013 de 14h00 à 17h00

Nouveau cette année ! Suite à l'intérêt marqué par certains visiteurs pour les essais agronomiques menés au Centre Technique Horticole, les visites du Jardin des Hommes et du Panier de la Ménagère seront suivies à 16h d'une **animation** ciblant spécifiquement un des essais en cours, suivant un **programme établi** ➡

La participation, incluant une dégustation basée sur les plantes présentées, est limitée à 20 participants.

Participation de 5,00 € par atelier, à verser sur le compte BE17 0912 1207 0321 avec la mention « atelier + date » au plus tard le dimanche précédant l'activité.

Pour des raisons évidentes d'organisation, les inscriptions tardives ne pourront pas être prises en compte !

Dimanche 14 juillet, 16h :
Baselle blanche ou épinard de Malabar

Dimanche 28 juillet, 16h :
Choux chinois : diversité des formes

Dimanche 11 août, 16h :
Tomates de couleurs (variétés noires et vertes)

Dimanche 25 août, 16h :
Aubergines asiatiques