

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° 47 — JUIN 2014
Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBOUX - Tél. : 081 62 52 30 - Fax : 081 61 00 47 - www.cthgx.be



SOMMAIRE

Editorial	p.1
Des plantes sauvages mais comestibles	p.2
L'horticole sur la voie européenne	p.3
Les fiches du jardinier n°22	p.4
ITH Stage d'écologie à Han/Lesse	p.5
ITH Gembloux—Inscriptions	p.6
Visites du Jardin des Hommes cet été	p.6

En guise d'éditorial...

La ruralité s'est invitée au Centre Technique Horticole pour toute la saison 2014

Vous pourrez découvrir un vaste panel d'activités chaque deuxième et chaque quatrième dimanche après-midi des mois de juillet, août et septembre.

Une exposition photo grand format « **La ruralité en noir et blanc** » vous fera remonter dans le temps et plongera dans l'univers paysan en illustrant la réalité quotidienne d'un monde agricole révolu. Le Jardin des Hommes fera l'honneur aux plantes sauvages mais comestibles (*voir article en page 2*).

Et vous aurez également l'occasion de remonter le temps –encore!- à la découverte des légumes du Panier de la ménagère planté sur la ligne du temps de la Préhistoire à nos jours.

Enfin, un espace consacré à l'agriculture urbaine vous permettra de découvrir quelques idées de potager suspendu en jardinières, bacs de cultures, cultures sur l'eau,...

Alors, pas un instant à perdre, notez ces dates dans vos agendas et rendez-vous au Centre Technique Horticole dès le 13 juillet prochain.

Joël GILLET
Directeur honoraire
du Centre Technique Horticole de Gembloux

A votre AGENDA !

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



les 13/07/14 et 27/07/14
les 10/08/14 et 24/08/14
les 14/09/14 et 28/09/14

Parcours Saveurs
le 28/09/2014

Journée de l'arboriculture
le 22/11/14

le Sorbier Arbre de l'année



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



Des plantes sauvages mais comestibles, à savourer

Parmi les plantes sauvages, ces "mauvaises herbes" que souvent l'on combat à longueur d'années dans nos jardins cultivés, certaines ont d'intéressantes propriétés médicinales ou alimentaires.

Si elles ne rivalisent pas vraiment avec nos variétés potagères classiques, entre autres en terme de production, elles peuvent cependant apporter une touche d'originalité dans nos assiettes ou nos verres.

Et puis, tant qu'à les arracher, pourquoi ne pas en profiter? Car, sous leur aspect moins spectaculaire que nos choux ou nos haricots, elles cachent parfois bien leur jeu. L'aspérule odorante parfume le maitrank, le fameux vin de mai, la délicate primevère permet de faire des limonades légèrement pétillantes, les inflorescences de plantain gouttent le champignon, la petite oseille sauvage a des relents citronnés, l'alliaire imite l'ail, les boutons floraux de la berce spondyle se cuisinent comme des brocolis et le chénopode blanc comme les épinards. L'eau à la bouche ?

Voici quelques exemples d'indésirables utiles, que vous pourriez vous mettre à apprécier, à découvrir dans nos collections mais aussi chez vous et, pourquoi pas, à la cuisine ...



Herbe aux goutteux

Aegopodium podagraria

Extrêmement envahissante dans nos sous-bois voire dans les parterres, voilà une apiacée vigoureuse mais également savoureuse. Cousine de la carotte et du céleri, elle a le même registre de parfum que celui-ci, en plus délicat. Ses jeunes feuilles se consomment crues ou cuites, en salade, en potage, quiche,

stoemp, ... Essayez-les juste passées à la friture, comme on le fait avec le persil. Un peu de fleur de sel et dégustez comme un chips. Vous lui pardonnerez alors quelques-unes des heures passées à tenter de l'exterminer!

Galinsoga

Galinsoga parviflora

Cette astéracée annuelle est originaire d'Amérique du Sud. On la trouve de plus en plus souvent chez nous comme adventice dans les cultures maraîchères. Elle fleurit de mai à octobre. Les feuilles crues ou séchées ont une saveur proche de celle de l'artichaut. Connue en Colombie sous le nom de *guasca*, elle est le principal aromate d'une soupe typiquement colombienne, l'*ajiaco*, à base de pomme de terre, maïs, oignons, coriandre et poulet.



Consoude

Symphytum officinale

Cette grande plante vivace est très commune sur les bords de chemin et de prairies et apprécie tout particulièrement les sols riches relativement humides, où elle peut atteindre jusqu'à près d'un mètre de haut. Ses larges

feuilles sont couvertes de poils et rugueuses au toucher. De mai à juillet, elle étale une jolie floraison pourpre violacée. Les jeunes pousses peuvent être cuites comme des asperges, poêlées à l'huile ou même mangées crues. La racine est également comestible. Ses feuilles se mangent en épinard, en quiche ou sous forme de beignet. Une astuce : farcissez deux feuilles de consoude d'un peu de fromage type gouda ou gruyère avant de tremper le tout dans la pâte. Laissez cuire quelques minutes à la friture. Servez bien chaud, avec, par exemple, du pesto de roquette sauvage cueillie lors d'une promenade à la mer ...

Pissenlit

Taraxacum sp.

Commun de nos pelouses à nos prairies qu'il parsème de jaune vif durant tout l'été, le pissenlit a plusieurs tours dans son sac. Ses fleurs, ses feuilles et ses racines sont comestibles, aussi bien crues que cuites, en salade, en potage, en légumes cuits vapeur ou poêlés. Ses boutons floraux, récoltés au petit matin avant l'ouverture des fleurs, servent à la fabrication d'un

vin de pissenlit, mais aussi à faire des confits, gelées et sirops. Rissolés au beurre ou à l'huile, ils aromatisent de délicieuses omelettes. Astuce : pour diminuer l'amertume des feuilles, pensez à blanchir quelques beaux pieds de pissenlit en les plaçant tout simplement sous un pot en terre cuite. Vous pouvez aussi les cultiver comme les chicons, en pratiquant le forçage, par culture des racines en caisse et à l'obscurité.

Catherine MATHYS
Histoire de plantes asbl



Si vous optez pour la cueillette sauvage, pensez à respecter quelques règles de bonne conduite et de prudence. Assurez-vous d'avoir bien identifié la plante, ne détruisez pas les zones de récolte, laissez quelques spécimens sur place qui assureront la pérennité du site.

L'horticulture sur la voie européenne



L'Institut Technique Horticole de Gembloux prend part à des projets européens bénéficiant de subsides qui facilitent les échanges et les déplacements entre les pays de l'union européenne.

Exemples : le projet Européen Comenius, intitulé : « Remarkable trees throughout Europe », le projet Leonardo Mobility « Stages verts en Aquitaine ».



Le projet Européen Comenius : il est mené avec d'autres écoles européennes : l'école d'Admont en Autriche, l'Institut d'Hyvinkää en Finlande, le Lycée du bois d'Envermeu en France. L'objectif de ce projet est de travailler avec des jeunes Européens du même âge, ayant des cultures et des traditions différentes, sur un thème commun : l'éducation à l'environnement et la protection du patrimoine. Concrètement, les finalités de ce projet sont de monter une exposition sur les arbres remarquables de chaque pays partenaire, de créer un e-learning sur la botanique de l'arbre, de réaliser des petites séquences vidéo sur le thème des arbres... Cette année, dans le cadre de ce projet, nos élèves ont eu la chance de se rendre en Finlande et notre école a accueilli, durant une semaine, les élèves des autres pays participants : découverte de notre établissement et de notre région, séances de travail interactif, visites culturelles... avec comme thème central et fil conducteur « Les arbres remarquables ».

Le projet Leonardo Mobility « Stages verts en Aquitaine » : ce projet a permis, du 31 mars au 04 avril 2014, à douze élèves de notre école de réaliser leur stage en Aquitaine. En effet, des élèves de 6e Technique de qualification en Environnement ont travaillé dans le parc naturel du Périgord limousin : chantiers de gestion de milieu naturel, mise en défense des rives, protection de zones humides, gestion de réserves naturelles... et des élèves de 6e Technique de qualification en Horticulture ont été hébergés durant quinze jours à l'internat du Lycée professionnel agricole Fazanis (Route de Clairac à 47400 Tonneins) et ce, afin de pouvoir réaliser leur stage dans des entreprises horticoles locales : pépiniéristes, maraîchers bio, producteurs de fleurs coupées sous serres... Une bonne prise de contact avec le métier, et aussi avec le Sud-Ouest..."



N.B. Dans deux autres projets Leonardo Mobility, trois de nos élèves de 7e Professionnelle Aménagement des parcs et jardins ont réalisé leur stage dans une entreprise horticole de Béziers et neuf de nos élèves de 5e et 6e C.E.F.A. Horticulture ont réalisé leur stage dans des entreprises agricoles et/ou horticoles en Guadeloupe.



Au final, durant l'année scolaire 2013-2014, 34 de nos élèves auront participé à différents projets européens et ainsi découvert d'autres horizons, d'autres manières de travailler... Cette expérience bénéfique tant au niveau personnel, professionnel que socio-économique participe pleinement à leur formation. L'année scolaire prochaine, de nouveaux projets Leonardo Mobility seront lancés et le projet Comenius se conclura en Autriche.

Christopher HEENAN
Coordinateur des projets européens



**Durant l'été (du 1er juillet au 26 août)
Vente de fruits et légumes de saison
les MARDI et VENDREDI
de 13h à 15h**

C.T.H. Chemin de Sibérie 4 à 5030 GEMBLoux



Les Fiches du jardinier



Noms vernaculaires : **Bourrache, pain-des-abeilles, langue-de-bœuf, boursette, herbe à la suée**

Nom latin : ***Borago officinalis***

Famille : **Boraginacées**

Histoire et origine



La bourrache est originaire de l'ouest de la Méditerranée, mais elle s'est naturalisée à travers toute l'Europe et l'Amérique du Nord. Son nom viendrait, selon certains, de l'Arabe *Abou rach*, ou "père de la sueur" faisant référence à ses propriétés sudorifiques. Pour d'autre, il viendrait du latin *Burra*, sa texture évoquant l'étoffe rugueuse.

Cultivée depuis longtemps, elle était déjà utilisée à l'époque romaine, entre autres sous forme de vin aromatisé aux fleurs ou aux feuilles. Au Moyen Age, on lui conférait des pouvoirs magiques, donnant force et courage aux amoureux transis. Elle serait même à la base de potions aphrodisiaques utilisées par certaines populations montagnardes de l'Est.

On lui attribue de nombreuses propriétés médicinales, telles que adoucissante, émollissante, expectorante, sudoripare, diurétique, dépurative et même contre la gueule de bois! Les feuilles sont riches en mucilage, en nitrate de potassium, vitamine C, calcium et magnésium. Les graines fournissent une huile riche en acides gras essen-

tiels du groupe des oméga-6. A cause de la teneur en alcaloïdes pyrrolizidiniques de ses parties aériennes, qui ont un effet négatif sur le foie, il est déconseillé d'en abuser.

Description et exigences

Cette herbacée annuelle peut atteindre jusqu'à 60 cm de haut. Toute la plante est recouverte de poils raides et durs qui lui donnent un aspect rugueux. Les feuilles alternes et gaufrées sont longues et pétiolées à la base de la plante et deviennent de plus en plus petites et embrassantes vers le haut de la tige centrale robuste, dressée et ramifiée au sommet, où les fleurs sont groupées en cyme recourbée. Elles ont la forme d'une double étoile, formée par cinq sépales verts et cinq pétales soudés à leur base, généralement bleus, parfois blancs. La floraison s'étend de juin à août. La bourrache est une excellente plante mellifère.

Peu exigeante, elle pousse facilement dans les sols neutres, légers et bien drainés, au soleil ou la mi-ombre.



Culture

A la fin du printemps, semez les graines directement dans vos parterres et en grande quantité, recouvrez de terreau et ne conservez que les pousses les plus robustes. Veillez à bien les espacer car la bourrache se propage rapidement. De plus, elle se fanera très vite si vous ne l'arrosez pas régulièrement. A part cela, la bourrache ne demande pas d'attention particulière. Vous pouvez récolter les jeunes feuilles veloutées tout l'été.

Partie comestible et usage alimentaire

Feuilles et fleurs sont comestibles. Elles ont une saveur rappelant le concombre, avec un léger parfum d'huître. Les jeunes feuilles de bourrache hachées parfument le fromage frais, la soupe et les plats à base d'œufs. On trouve aussi la bourrache dans la recette de la "sauce verte" de Francfort. Garnissez les plats de feuilles de bourrache fraîches juste avant de servir et utilisez les fleurs, également comestibles, pour décorer vos plats et vos boissons. Vous pouvez également les mixer et utiliser le jus pour aromatiser les vinaigrettes, par exemple. Les feuilles plus grandes et plus âgées sont utilisées cuites comme l'épinard ou pour faire des potages, des quiches, des beignets. Avant de les cuisiner, écrasez-les au rouleau à pâtisserie, afin d'éliminer l'effet râpeux dû aux poils durs présents sur leur surface.

En Espagne, la bourrache est encore vendue traditionnellement au rayon légumes et sur les marchés. Ce sont les pétioles des feuilles basales qui sont utilisés, pelés et nettoyés de leurs fils comme le céleri, blanchis à l'eau salée 10 minutes puis rissolés à l'huile d'olive avec de l'ail. Les fleurs servent aussi à la confection de boissons rafraîchissantes au miel et au citron.

Beurre de Bourrache



Ingrédients pour 4 personnes

150 gr de beurre mou

2 c. à s. de bourrache hachée

1 c. à s. d'aneth et 1 de ciboulette

1 c. à c. d'échalotes hachées menu

jus de citron

sel et poivre

Préparation

Batte le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux, ajouter tous les ingrédients et mélanger. Assaisonner avec du sel, du poivre et du jus de citron. Créer une forme de rouleau, envelopper dans du papier d'aluminium et mettre au réfrigérateur. Le beurre de bourrache est excellent pour tartiner. Mais il convient aussi aux rôtis, aux poissons et aux grillades.



Les élèves de technique de transition Sciences appliquées en stage d'écologie à Han-sur-Lesse



Les élèves de 6e Sciences appliquées sont partis en stage d'écologie à Han-sur-Lesse du lundi 02 juin au vendredi 06 juin 2014 au Domaine des Masures (Centre de Dépassement et de plein Air de Han-sur-Lesse)

Premier jour : Le lundi, après avoir découvert les chambres, petit briefing expliquant le programme de la semaine. Après-midi, activité "belvédère": nous montons sur les hauteurs de Han-sur-Lesse, ce qui nous permet d'avoir un aperçu de la région et de ses caractéristiques. Nous apprenons donc que la roche principale est du calcaire et nous découvrons la faune et surtout la flore inféodées à cette roche. Nous profitons de la randonnée pour faire différents prélèvements de sol et de litière. Nous redescendons ensuite dans l'ancienne vallée de la Lesse, celle qu'elle empruntait il y a des millions d'années, avant qu'elle ne creuse les grottes, ce qui ne l'empêche pas de régulièrement y retourner lors d'inondations. Nous pouvons alors voir les différences de végétations liées à l'utilisation du sol par l'homme et au taux élevé d'humidité par rapport au belvédère.

Deuxième jour : Après un bon petit déjeuner, nous analysons les prélèvements faits la veille. Nous pouvons observer à la loupe binoculaire la faune des différents types de litière. Une analyse chimique du sol est également effectuée, ce qui permet d'aborder le pouvoir tampon des sols. Après-midi, nous sommes à nouveau de sortie, vers Rochefort et les grottes de Lorette. Cette activité aborde cette fois les différents phénomènes karstiques tels que les concrétions calcaires, les dolines, les gouffres (illustré par le Trou Paulin, à proximité de la grotte Lorette) et les résurgences, dont une est observée à Eprave, au cours d'une autre balade nature. C'est d'ailleurs au cours de cette même balade que nous observons un méandre mort de la Lomme du haut d'un ancien oppidum romain.

Troisième jour : Sentier géomorphologique. Au cours d'un itinéraire d'une vingtaine de kilomètres, les relations existant entre les différents types de sous-sols et ce qui se trouve en surface nous sont dévoilées. Nous pouvons observer des failles, des falaises, chantoirs (endroits où un cours d'eau rentre sous terre),...

Les différences entre une roche calcaire, du schiste et le grès nous sont expliquées ainsi que leur influence sur l'utilisation du sol en surface et sur le relief.

Nous observons aussi que, non seulement la roche sous-jacente détermine le type de végétation que l'on retrouve en surface, mais que l'utilisation que fait l'homme de cette même surface a aussi un rôle important: les prairies calcaires sont entretenues par l'homme ainsi que bon nombre de réserves naturelles. L'homme peut donc être un facteur de biodiversité, il ne détruit pas toujours la nature comme on l'entend souvent dire.

Quatrième jour : Le matin, laboratoire expliquant la formation des grottes et de leurs concrétions. Cette activité montre que la dissolution du calcaire dans l'eau est réversible en fonction, entre autres, de la pression. Ce sont donc les changements de pression dans l'eau qui vont, d'abord, dissoudre la roche calcaire et creuser les grottes et ensuite, lorsque la pression baisse, déposer le calcaire et former les stalactites, stalagmites et autres concrétions.

Après-midi, nous partons récolter des petits invertébrés dans un ruisseau proche. Nous ramenons ces invertébrés aux Masures pour les déterminer grâce aux loupes binoculaires, ce qui nous permet de déterminer l'indice biotique du cours d'eau. Cet indice s'est révélé excellent, ce qui montre un très faible taux de pollution. Cet indice confirme les analyses chimiques de ce même ruisseau.

Cinquième Jour : Matinée un peu plus récréative: nous visitons la réserve d'animaux sauvages de Han-sur-Lesse, réserve qui montre des animaux qui peuplaient autrefois nos régions, et le Musée des Métiers Oubliés. Ensuite, après avoir dîné une dernière fois aux Masures, nous repartons vers Gembloux et l'ITH.

Pierre Romedenne
Professeur de sciences
Institut Technique Horticole de Gembloux





www.ith-gembloux.be

Institut Technique Horticole de Gembloux

Rue Verlaine, 5 – 5030 Gembloux
Tél. : 081-625.390 – Fax : 081-625.399
E-mail : ithgembloux@gmail.com
Internet : www.ith-gembloux.be



WALLONIE-BRUXELLES
ENSEIGNEMENT



Inscriptions - Quand ?

jusqu'au 30/06 pendant les heures scolaires ou sur rendez-vous ;
du 01/07 au 04/07 : permanences de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00 ;
du 18/08 au 22/08 sur rendez-vous ;
du 25/08 au 29/08 : permanences de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00.

N.B. : Des informations, un rendez-vous, une visite d'école... **Nous contacter !**

Nous proposons :

1^{er} degré :

1^{ère} et 2^e Communes

1^{ère} et 2^e Différenciées

A partir de la 3^{ème} année :

Technique de transition - Sciences

appliquées : un enseignement concret qui prépare les élèves à affronter et réussir l'enseignement supérieur.

Technique de qualification et Professionnel :

Horticulture

Sylviculture

Environnement

Fleuriste - Art floral

Arboriste grimpeur - élagueur

Aménagement parcs et jardins

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...



www.ith-gembloux.be - Une école pour toi !

Les visites du Jardin des Hommes, cet été



13 et 27 juillet 2014 - 10 et 24 août 2014 ;
14 et 28 septembre 2014 de 14h00 à 17h00

**Thématique : A la découverte
des plantes sauvages comestibles**