MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLOUX — Nº 48 — SEPTEMBRE 2014 Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBLOUX - Tél. : 081 62 52 30 - Fax : 081 61 00 47 - www.cthgx.be



Editorial	p.1
L'évolution de l'offre variétale en tomates	:
la fin des hybrides insipides ?	p.2
Parcours Saveurs 28 septembre	p.3
Les Fiches du jardinier n°24 :	
la patate douce	p.4
Voyage dans la région d'Angers :	
une tradition retrouvée ITH Gembloux	p.5
L'Institut Technique Horticole	
de Gembloux, une école pour toi	p.6

A votre AGENDA!

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



En guise d'éditorial...

Changement dans la continuité...

Le 1er juillet 2014, Joël Gillet prenait une retraite bien méritée au terme d'une carrière longue et féconde. Il s'était investi sans compter dans la gestion du Centre Technique Horticole pour en faire l'instrument de référence tel qu'il est actuellement. Tous les membres du personnel du Centre Technique l'en remercient sincèrement.

J'ai pris le relais depuis et je compte poursuivre sur sa lancée.



Cette année encore, le 28 septembre 2014, une journée d'animations est organisée sur le thème des saveurs et de la ruralité.

Tout au long de la journée, différentes activités seront organisées. Parmi celles-ci, relevons les visites guidées du Jardin des Hommes et du Panier de la Ménagère, des ateliers culinaires, diverses dégustations et une exposition en noir et blanc sur la ruralité.

L'équipe du Centre Technique vous attend nombreux dès 13h et j'espère personnellement vous y rencontrer...

> Léon PAULUS Directeur f.f. 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:	
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

L'évolution de l'offre variétale en tomates : la fin des hybrides insipides?

Ce n'est un mystère pour personne, les tomates « premier prix » vendues toutes l'année en grandes surfaces, n'ont de tomate que l'aspect... On est loin, très loin de la saveur des variétés de terroir, et la faute à qui...?

Au consommateur, qui achète de la tomate pas chère à Noël Au producteur, qui veut produire plus, plus vite, en toute saison, avec le moins possible de déchets non commercialisables Au grossiste, qui veut commercialiser des produits standardisés à l'autre bout de l'Europe

Au détaillant, qui doit pouvoir conserver ses tomates fraîches à l'étal pendant des semaines

Et bien entendu, à l'obtenteur, qui a brillamment répondu aux demandes de toute la filière, du producteur au consommateur, en créant des variétés « long life », terriblement productives,

cultivables toute l'année dans des systèmes hors sol performants. Ces variétés étant bien entendu des hybrides F1, pour des raisons techniques - réunir beaucoup de qualités dans une même plante passe nécessairement par l'hybride F1 et commerciales - pour protéger le fruit de longues années de recherche et empêcher tout un chacun de remultiplier à loisir une variété performante et donc rentable.

de calibre très homogène, rondes, rouges et brillantes, cultivables de janvier à décembre et avec des rendements atteignant sans problème 60 kg/m2, soit 25 kilos par plant, sur une période de culture de un an. Ces variétés ont éliminé les défauts des variétés plus anciennes : sensibilité aux maladies, rendement faible, éclatement du fruit à maturité...Et ont perdu l'essentiel de leurs qualités gustatives.

assiette.

Depuis quelques années, enfin, certains sélectionneurs ont décidé de réagir

C'est ainsi que durant les trente

dernières années, la sélection a

produit des variétés de tomates

à la demande de plus en

plus pressante pour des tomates goûteuses, jusque là rencontrée par les maraîchers spécialisés dans les circuits courts cultivant péniblement quelques anciennes variétés à la limite de la rentabilité. C'est ainsi que, dans un premier temps, on a vu apparaître dans la grande distribution des tomates cœur de bœuf ou Marmande, certes à l'allure très différente des classiques rondes rouges, mais toujours

Gourmandia

Ce n'est que très récemment que des obtentions enfin correctes ont été mises sur le marché, tant pour les producteurs professionnels que pour les jardiniers amateurs désireux de passer à la facilité des hybrides F1 sans trop perdre en qualité dans leur

déficientes du côté du goût – productivité oblige!

Ainsi, la « vraie » cœur de bœuf a donné naissance à quelques hybrides F1 dont la 'Gourmandia' (Clause), qui allient la texture fondante et la chair douce de l'ancienne variété, avec une productivité nettement améliorée typique des hybrides.

De même, la 'Noire de Crimée' a été revisitée par Gauthier Semences qui a créé la 'Kakao F1', plus productive, plus juteuse, plus régulière et ferme. Une variété similaire est disponible toute l'année dans les supermarchés sous l'appellation commerciale 'Kumato'

Dans une autre optique, l'obtenteur « freelance » Tom Wagner (USA) met régulièrement à la disposition des amateurs de nouvelles obtentions, non hybrides, qui allient performances agronomiques, diversité des formes et des couleurs et saveur. Sa création la plus célèbre, la 'Green Zebra' a d'ailleurs depuis lors été également retravaillée par Gauthier Semences qui commercialise la 'Tiverta F1'.

Il est très probable que devant la demande croissante pour des tomates de qualité, la création variétale poursuive dans cette voie de la diversification, avec espérons-le de nouvelles bonnes surprises dans les années à venir!

> Laurent MINET Ingénieur de projet Centre Technique Horticole de Gembloux



Vous les avez voulues, vos tomates hors saison et pas chères, et maintenant, en plus du beurre et de l'argent du beurre, il vous faudrait le sourire de la crémière...Ou plutôt le vrai bon goût de la tomate! Le problème est qu'en création variétale, si un caractère jugé important -le rendement- est sélectionné à outrance, d'autres éléments qui passent au second plan (le goût par exemple) peuvent être perdus en route. Combien reprochent aux tomates du supermarché d'avoir une texture de carton, mais ce caractère de ralentissement de la maturation est bien celui qui vous permet d'oublier vos tomates de Noël dans le tiroir du frigo pendant un mois, et de pouvoir les resservir à la Chandeleur sans passer par la case poubelle!



Parcours Saveurs



Tous vos sens seront en éveil, entre les visites dans nos jardins de collection, les découvertes culinaires, dégustations et ateliers

le dimanche 28 Septembre 2014 de 13h à 18h

Lieu: CTH Gembloux Chemin de Sibérie, 4 à 5030 Gembloux Rens.: www.cthgx.be - Tél. ++32 (0)81 62 52 30

Démonstrations culinaires & dégustations

sur le thème des plantes sauvages comestibles — de 13h à 18h





Les sections Horeca du CEFOR (Institut d'Enseignement et de formation de Promotion Sociale) et de l'ITCA (Institut Technique des Commerces Agro-alimentaires) vous proposeront diverses préparations culinaires originales réalisées avec des légumes et plantes sauvages comestibles présentées cette année dans les collections du Jardin des hommes. Des dégustations à prix démocratique seront proposées durant tout l'après-midi.



Agriculture urbaine, la ruralité s'invite en ville — de 13h à 18h

Cultiver en ville, mais sans jardin ... impossible? Non! De multiples solutions existent pour cultiver chez soi de véritables mini-potagers. Une terrasse, un balcon, un toit plat se transforment en carrés de saveurs vitaminées. De la simple jardinière aux cultures hydroponiques sous serre en passant par les bacs surélevés, le Centre Technique Horticole de Gembloux propose, sur le terrain, quelques idées de maraîchage urbain accessibles à tous. Un atelier ludique et didactique mettra le focus sur le recyclage, en proposant la création de jardins suspendus réalisés avec des matériaux de récupération.



Exposition La Ruralité en noir & blanc.....

une "machine à remonter le temps"!

Cette exposition de clichés grand format, pour la plupart inédits, nous fait remonter le temps et plonger dans cet univers paysan d'antan que l'exode rural, l'industrialisation et les profondes mutations de la modernité paraissent avoir si profondément modifié. Ces témoignages saisissants, pris sur le vif, illustrent la réalité quotidienne d'un monde agricole révolu.

Moissons et labours, rentrée des foins, corvée d'eau, maréchal ferrant et colporteur, cours de fermes, processions et jeux d'enfants ... on y voit les censes de pierre et de



chaume, les bois et les cultures, le bétail et les gens, les sarraus et les habits du dimanche.

Une exposition du Service de Jeunesse Archeolo-J, présentée en extérieur.

La collection du Jardin des Hommes — visites guidées à 14h, 15h et 16h

Un ensemble de plus de 200 espèces et variétés de plantes comestibles à découvrir. Cette année, les plantes sauvages s'installent au jardin. Consoude, Galinsoga, mauve, chénopode et autre mouron tenteront de rivali-

ser avec les légumes des quatre coins du monde présents dans la collection.



L'occasion de découvrir les parfums de ces "mauvaises herbes" et de ne plus les arracher pour rien, mais de les inviter dans votre assiette.

Le Panier de la Ménagère — visites guidées à 14h, 15h et 16h

Une exceptionnelle collection des légumes utilisés pour l'alimentation, de la Préhistoire à nos jours, véritable ligne du temps de la culture maraîchère. Des fèves prisées des romains aux topinambours découverts en Amérique, voici l'histoire de l'alimentation de nos ancêtres.





Atelier d'évaluation organoleptique

Dégustation et comparaison de variétés de tomates sur base d'une grille d'analyse standardisée. Venez découvrir les techniques des agronomes professionnels pour décrire, sur des critères objectifs, les caractéristiques des variétés horticoles.

Vente de fruits et légumes, classiques ou plus rares et méconnus — de 13h à 18h

Durant tout l'après-midi, vous pourrez acheter certains des produits originaux et savoureux découverts lors de vos visites.

Les Fiches du jardinier



Noms vernaculaires : Patate douce, patate, yam (USA), batata (Amérique du Sud),

camote (Amérique centrale), kumara (Nouvelle-Zélande)

Nom latin : Ipomoea batatas Famille: Convolvulacées



Histoire et origine

Originaire du Nouveau Monde, la culture de la patate douce remonte probablement à 10-12000 ans, les vestiges les plus anciens ayant été trouvés au Pérou et en Amérique centrale. Longtemps confinée au continent américain, elle a entamé sa conquête de l'Ouest il y a un peu plus de 1000 ans et est alors devenue une culture importante en Polynésie Nouvelle Zélande. C'est en compagnie de son homonyme la pomme de terre (Solanum tuberosum) que la patate douce débarque en Europe au 15^{ème} siècle, au retour de Colomb. Moins bien adaptée que cette dernière au climat du nord de l'Europe, elle restera confinée au sud du continent, d'où les marins portugais et espagnols la diffuseront vers l'Afrique et l'Asie au cours des 15^{ème} et 16^{ème} siècles. La création de variétés modernes et productives a principalement eu lieu aux Etats-Unis et en Chine, de grands producteurs et consommateurs actuels. La variété actuellement la plus présente sur les marchés occidentaux est la « Beauregard », une obtention de l'Université d'état de Louisiane en 1987

Description et exigences

Originaire de zones équatoriales, la patate douce demande, pour prospérer, chaleur et humidité. Dans des conditions favorables, ses tiges tendres courent sur le sol sur une longueur très variable selon la variété, allant jusqu'à plusieurs mètres. Les feuilles alternes, glabres ou légèrement velues sont sou-

vent cordiformes, parfois profondément lobées/découpées et de couleur vert plus ou moins rougeâtre.

C'est lorsque les jours raccourcissent, en fin de saison, que la plante peut former quelques fleurs rosées qui rappellent immédiatement que la patate douce appartient à la même famille botanique que le liseron ou que les ipomées ornementales aux grandes fleurs en trompettes bleues

!Culture

Afin de satisfaire au mieux les besoins en chaleur de la plante, on démarrera la culture le plus tôt possible, en sachant que la mise en place se fera vers le début mai sous serre, deux à quatre semaines plus tard en plein air. La préparation des plants implique de se procurer des racines que l'on fera « germer » en les plaçant à la lumière, au chaud, sur un lit de terreau humidifié ou légèrement immergées dans un bocal d'eau. Les tiges qui se développeront constituent le matériel de départ et une fois séparées du « tubercule », s'enracinent en quelques jours avec de la chaleur de fond. Après 2 à 4 semaines, les plants enracinés seront mis en place au jardin, ou mieux en serre, à 50 cm de distance en tous sens. L'arrosage devra être copieux, surtout

par temps chaud et la plante ne devra à aucun prix être exposée aux gelées tardives qui lui seraient

La fumure sera généreuse, en se méfiant des apports trop importants d'azote (fumier!) qui favoriseraient trop le développement du feuillage au détriment

de la formation des racines. Un engrais, organique ou minéral, adapté aux tomates ou pommes de terre devrait donner de très bons résultats!

Les racines sont récoltées après minimum 3-4 mois de culture, en tous les cas avant que les températures nocturnes ne fassent descen-

dre le sol sous la barre fatidique des 10°C, car la patate douce pourrit rapidement si elle est exposée à ces températures

Partie comestible et usage alimentaire

Bien que les jeunes feuilles puissent être consommées cuites comme l'épinard, l'organe le plus savoureux chez cette espèce est la racine tubérisée, de forme oblongue et de taille très variable selon les conditions de culture et pouvant atteindre plusieurs kilos. Tant l'épiderme que la chair peuvent prendre des couleurs très diverses selon le cultivar, cette dernière se déclinant en orange

(Beauregard par exemple, la plus facile à cultiver chez nous car la plus hâtive), blanc, jaune pâle, rosé ou pourpre violacé. La chair peut être, après cuisson, sucrée, assez fondante et humide (variétés oranges ou pourpres) ou plus sèche et farineuse mais avec un goût très agréable rappelant la noisette (variétés blanches ou crème)

Essentiellement cuisinée comme un féculent/légume, la patate douce se prépare au four, au bouillon (ou au lait de coco!), en chips, en purée, ... Accommodée sucrée, elle est également à la base de certains desserts ou pâtisseries traditionnels en Amérique du Sud et au Japon



1/2 kg d'oignons 1/2 kg de patates douces ½ kg de dés de poulet 1 ou 2 poivrons 1 c à s de pâte de curry 400 ml de lait de coco huile de cuisson

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et la pâte de curry pendant 1-2 minutes. Ajouter les dés de poulet et les faire dorer pendant 5 bonnes minutes. Ajouter les patates douces épluchées et détaillées en tranches de 1 cm d'épaisseur, les oignons coupés en 4 ou en 8 selon la taille, et les poivrons détaillés en lanières. Etuver pendant 5 minutes avec le couvercle, ensuite ajouter le lait de coco, et poursuivre la cuisson pendant +/- 10 minutes







Une tradition retrouvée : un voyage de fin d'études pour nos élèves de 6ème Professionnelle Horticole : Voyage dans la région d'Angers

Les élèves de terminale ont eu l'occasion d'observer diverses facettes de l'horticulture en France. La même équipe de professeurs avait déjà expérimenté la formule voici 4 ans. Sur conseil de leur ancien professeur de l'ISIa, André Sandrap qui trouvait la région angevine particulièrement intéressante comme point de chute pour nos élèves, c'est Philippe Jacques (enseignant à l'I.T.H. de Gembloux) qui a profité d'une visite au salon horticole d'Angers pour prendre une série de contacts avec des responsables d'exploitations acceptant les visites d'entreprises dans ce grand bassin dédié à l'horticulture. Il est vrai que cette partie de la vallée de la Loire jusqu'à son embouchure est riche en alluvions favorables aux cultures. Si on y ajoute un climat relativement clément, c'est surtout une situation idéale, point de rencontre entre les cultures du Nord et celles du Sud, avec d'énormes possibilités de commercialisation en direction de ces régions comme nous le confirmeront nos hôtes.

Afin de limiter les coûts et de garantir la souplesse des déplacements, nous avons opté pour une formule originale : deux minibus avec chacun 8 élèves. Très pratique...mais assez épuisant pour les conducteurs!

Les visites se sont concentrées sur 3 jours avec, d'une part du culturel : visite guidée du château d'Angers (forteresse surtout destinée à contenir les invasions venant de Bretagne ou de Normandie qui subira de nombreuses modifications de l'Antiquité gauloise puis romaine, à l'époque médiévale surtout avec le bon roi René, puis lors des guerres de religion). Plus paisible sera la balade en bateau sur la Loire et son écologie toute particulière. Plus proche de nos préoccupations, on aura l'occasion de visiter le Domaine viticole de La Paleine (à 20 km de Saumur) avec ses vignes cultivées en bio, son caveau creusé dans une roche friable appelée « tufeau » et sa dégustation de produits avec un petit cours très didactique sur la manière d'apprécier le vin. On ne demandait qu'à apprendre!



Un soir, sur le coup de 22 heures, nous avons suivi la balade nocturne du Parc Oriental de Maulévrier, à 70 km au sud d'Angers. Ce jardin, créé il y a plus d'un siècle, abandonné, puis réhabilité par la commune, est considéré grâce à ses 12 ha comme le plus grand jardin japonais d'Europe. Impressionnant par ses éclairages, ses étendues d'eau et par l'ambiance zen qui s'en dégage... Il se visite aussi la journée...



Les visites les plus "horticoles" ont été pour deux très grandes pépinières (toutes deux spécialisées dans la vente de jeunes plantes arbustives), situées pas trop loin d'Angers. D'abord, sous la conduite de son directeur commercial, nous avons parcouru toute la chaîne de production de jeunes plants chez André Briant, sans doute le plus gros producteur français (et d'Europe) de ce type de produits (13 millions de plants/an : surtout en alvéoles, en godets plaques ou individuels et en racines nues). Il insista beaucoup sur l'orientation *in vitro* que prend l'entreprise, sur l'attention particulière à la prévention



Le lendemain, nous étions chez un très gros concurrent (8 millions de jeunes plants/ an mais aussi des sujets plus grands) : les pépinières Mi-

nier, entreprise traditionnelle très connue en France qui vient de fêter ses 175 ans d'existence. Ici l'exposé de notre guide sera plus "pratique" que "technique" tout en insistant sur la gestion des stocks et la mécanisation (intéressant et finalement peu redondant avec la visite précédente car complémentaire).

Enfin, une révélation : le site "Terra Botanica" récemment ouvert dans le nord de la ville (parc de 11 ha avec jardins, serres, plans d'eau, attractions disséminées, collections exotiques...), le premier parc à thème européen entièrement dédié au végétal ! Un régal pour les yeux qui aiment les plantes. A conseiller si vous passez dans le coin !

Une belle expérience, inoubliable nous ont dit les élèves, avec en recette des visites tant horticoles que culturelles, un apprentissage pour certain à la vie de groupe, un concentré de techniques horticoles qui complètent (ou pour le moins élargissent) les horizons de chacun, une réussite sur le plan de la convivialité... bref un vrai voyage de fin d'études qui clôture un cycle, et ce même si certains élèves poursuivront leur formation à «l'Horticole de Gembloux» en 7e Grimpeurs-élagueurs ou 7e Aménagement des parcs et jardins.

Daniel FASTRES et Philippe JACQUES Enseignants à l'I.T.H. Gembloux





Institut Technique Horticole de Gembloux

Rue Verlaine, 5 – 5030 Gembloux Tél.: 081-625.390 – Fax: 081-625.399

 $E\text{-mail}: \underline{ithgembloux@gmail.com} \quad Web: \underline{www.ith\text{-}gembloux.be}$



Notre proposition d'enseignement

Généralités

Notre établissement organise un enseignement secondaire ordinaire ainsi qu'un enseignement secondaire en alternance.
Nous proposons :

Au 1er degré (1ère et 2e années) :

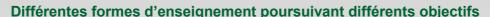
1ère et 2e Communes

1^{ère} et 2^e Différenciées

A partir de la 3^{ème} année :

Techniques de transition - Sciences appliquées : un enseignement concret qui prépare les élèves à poursuivre des études dans l'enseignement supérieur.

Techniques de qualification et Professionnel : Horticulture — Sylviculture — Environnement - Fleuriste - Art floral - Arboristes grimpeurs et élagueurs - Aménagement parcs et jardins





Techniques de transition

Formation proposée : sciences appliquées

Objectifs:

Rester proche de l'enseignement général : 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^e degré (C.E.2D) au terme de la 4^e année et le certificat d'enseignement secondaire supérieur (C.E.S.S.) au terme de la 6^e année



Techniques de qualifications

Formations proposées : 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 choisie.

Viser le certificat d'enseignement secondaire du 2^e degré (C.E.2D) au terme de la 4^e année. Obtenir, au terme de la 6^e année, le certificat de qualification et le certificat d'enseignement secondaire supérieur (C.E.S.S.) qui permet de poursuivre des études dans l'enseignement supérieur

Enseignement Professionnel

Formations proposées: horticulture, sylviculture, fleuristerie, mais aussi des spécialisations en art floral, aménagement des parcs et jardins ou arboristes grimpeurs-élagueurs

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 choisie.

Viser le certificat d'enseignement secondaire du 2^e degré (C.E.2D) au terme de la 4^e année.

Décrocher le certificat de qualification au terme de la 6^e année.

L'élève peut aussi obtenir un certificat de qualification supplémentaire,

et le certificat d'enseignement secondaire supérieur (C.E.S.S.) après une 7^e Professionnelle.





