

LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX - Numéro 49 - NOVEMBRE 2014

Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



SOMMAIRE

Edito	1
Ne manquez pas la journée de l'arboriculture « le sorbier »	2
Les Sorbiers de nos régions	3 - 7
De la graine de champion à l'Institut Technique Horticole de Gembloux	8
Le Sorbier : Origine, usage et mythologie	10
Formations Horticoles grand public 2014	11
Demain je serai fleuriste	14

En guise d'éditorial

L'hiver s'annonce...

En cette période d'intenses activités pour les jardiniers, la 19ème journée de l'arboriculture aura lieu le samedi 22 novembre 2014 de 9h à 17h (visitez notre site www.cthgx.be).

A la veille de la Sainte Catherine, où selon le dicton bien connu « tout bois prend racine », vous pourrez rencontrer des professionnels de l'horticulture. Ces derniers n'hésiteront pas à vous prodiguer des conseils judicieux. Des élèves réaliseront devant vous des démonstrations de taille d'arbres fruitiers et d'arbustes ornementaux.

Vous y découvrirez des idées pour mener à bien vos plantations, tuteurage, palissage,...

Vous aurez l'occasion de découvrir le Sorbier qui est l'arbre de l'année. Des arbres fruitiers ou autres ainsi que des arbustes ornementaux seront à votre disposition à des prix démocratiques.

Finalement, des produits du terroir vous seront proposés et raviront, je n'en doute pas, vos papilles gustatives.

En résumé, cette journée de l'arbre sera une occasion de passer une agréable journée en famille, de sensibiliser vos enfants à la nature et de rencontrer des « as » de l'horticulture.

Léon PAULUS
Directeur f.f.

Centre Technique Horticole de Gembloux



Envie de recevoir ce magazine EN PRIMEUR par voie électronique ?
Envoyez un mail avec le code « INSCRIPTION ELECTRONIQUE CTH » à cthsecretariat@skynet.be

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



NE MANQUEZ PAS LA JOURNEE DE L'ARBORICULTURE « LE SORBIER »

Quand ? samedi 22 novembre 2014 de 9h00 à 17h00

Où ?

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLOUX
Chemin de la Sibérie 4 à 5030 GEMBLOUX
Tél. 081/62 52 30
www.cthgx.be

AU PROGRAMME

DEMONSTRATIONS PERMANENTES

de tailles de pommiers, poiriers, groseilliers, arbres et arbustes ornementaux

STANDS D'INFORMATIONS ET DE VENTE

Présence de nombreuses institutions, stations de recherches, artisans, firmes commerciales, ... qui vous prodigueront conseils techniques et informations diverses. Vente d'outillage horticole. Vente d'arbres et arbustes produits par les étudiants.

CONFERENCES

« Les principes de tailles fruitières et ornementales » par Benoit JAVAUX (à 9h30 et 13h30)
« De la fleur au fruit » par André SANSDRAP (à 11h00)

PETITE RESTAURATION ET RAFRAICHISSEMENTS

Plusieurs stands de petite restauration.



LES SORBIERS DE NOS REGIONS

Le genre Sorbus (famille des Malacées) compte environ 80 espèces d'arbres présentes dans tout l'Hémisphère Nord, ainsi que de nombreux hybrides. Nous présenterons ici les sorbiers indigènes dont les fruits peuvent être consommés à l'état frais ou après transformation. Plusieurs autres espèces ou hybrides sont utilisés pour l'ornement.

Le SORBIER des OISELEURS (*Sorbus aucuparia*)

Arbre atteignant 15 à 20 m de haut portant des feuilles composées imparipennées à 9-19 folioles (11 en moyenne) dentées sur toute leur longueur. Le feuillage devient jaune ou orange en automne. Les jeunes rameaux et les bourgeons sont velus. Fleurs blanches odorantes de 8 à 10 mm de large, en corymbes composés ; floraison en mai-juin et auto-fécondation. Les fruits sont globuleux ou allongés, rouge vif, de 6 à 10 mm de diamètre (jusqu'à 14 mm) pesant 9 à 12 grammes ; ils mûrissent fin septembre et début octobre. La variété 'Edulis' est une mutation à gros fruits découverte au début du 19ème siècle ; la variété 'Xanthocarpa' donne des fruits de teinte jaune-orangé.

Les sorbes ont avant maturité un goût acerbe. Leur chair contient différents sucres dont du sorbitol, un polyol peu fermentescible (= E 420) parfois utilisé dans certaines confiseries « anti-carie ». Elle contient aussi différents acides : de l'acide ascorbique (Vitamine C) à une dose qui peut atteindre 220 mg/100 g de fruits frais, et de l'acide sorbique, aux propriétés antiseptiques ; il est utilisé comme conservant des aliments (= E 200 à E 203). Elle contient aussi de la provitamine A et des tanins, ainsi que de la pectine, un polysaccharide gélifiant.

La composition chimique des sorbes évolue avec leur maturité : les fruits plus mûrs contiennent davantage de sucres et moins d'acides. A pleine maturité on les utilise en gelées, confitures ou marmelades, seules ou mélangées à d'autres fruits ; en surmaturité, après un gel, on peut les transformer en liqueurs, en vins ou en jus. On peut aussi les sécher et transformer en farine.



Le sorbier demande de préférence un sol siliceux légèrement acide, frais mais bien drainé ; en sol calcaire, la croissance est plus lente. Il résiste parfaitement au froid et aux intempéries.

Les variétés fruitières sont greffées soit sur des semis de l'espèce-même, soit sur cognassier (pour les sols calcaires) soit encore sur aubépine (pour former des arbres à couronne moins volumineuse).

La conduite des arbres se fait en gobelet ou en buisson basse-tige. Comme les fruits attirent les oiseaux, il est nécessaire de couvrir les arbres d'un filet.

QUELQUES VARIETES FRUITIERES :

Sélections allemandes

ROSINA = très productive ; gros fruits rouge-orange à chair jaune-orange, mûrissant dans la seconde moitié de septembre ; 70-120 mg vitamine C %
KONZENTRA = fruits de calibre irrégulier rouge-orange à chair jaune-orange mûrissant dans la seconde moitié de septembre ; 220 mg vitamine C %

Sélections autrichiennes

KLOSTERNEUBURG n° 4 = très productif, très riche en vitamine C ;



Dépannage rapide
Flexibles hydrauliques de la basse à la très haute pression
365 jours par an et 24h/24

Service de Garde : 0473/959 795 (en dehors des heures d'ouverture)
Camionnette de dépannage sur site (de 8h à 17h)

Zoning industriel - 6200 Fleurbaey - www.socaflex.be - Tél. : 071.81.38.31 - Fax : 071.81.45.18 - e-mail : info@socaflex.be



Sélections russes

ROSSIKA et NESCHINSKAIA= très gros fruits doux ;

Hybrides russes de Mitchourine : BURKA= fruits rouge très foncé, sucrés-acidulés

LIKJORNAIA= fruits rouge-foncé doux

DESSERTNAIA= fruits rouge-brun à goût sucré-acidulé ;

Hybrides de Lombard : vaste gamme de teinte des fruits : APRICOT QUEEN= jaune-orange ; KRISTEN PINK= rose clair ; RED TIP= rose et rouge ; GOLDEN WONDER= jaune...

Le SORBIER DOMESTIQUE ou CORMIER (*Sorbus domestica*)

Arbre de 15-20-(30) m de haut de très grande longévité (500-600 ans !) à feuilles composées imparipennées vert-glauque à la face inférieure ; les folioles sont dentées sur 2/3 de leur longueur ; bourgeons glabres.

Fleurs grandes (16-18 mm) de teinte blanc-rosé en corymbes composés ; floraison en mai-juin. Fruits allongés pyriformes de 2 à 4 cm de diamètre et 4 cm de long, pesant 10 à 20 grammes, de teinte verdâtre, jaunâtre, rougeâtre ou brunâtre. Comme de nombreuses fleurs avortent, chaque corymbe ne comporte que quelques fruits. Maturité en septembre-octobre ; récolter dès que les fruits tombent. A ce stade, ils sont encore acerbés ; il faut les laisser blettir 3 à 4 semaines dans un endroit sombre et ventilé afin d'améliorer leur qualité gustative.

On les utilise en confitures, en mélange avec d'autres fruits, ou transformés en jus, en vins ou en liqueurs (la Sorbette). On peut aussi les sécher.

En purée, ils sont un régulateur d'un transit intestinal trop rapide.

Avant blettissement, on peut en incorporer 1% dans des vins de pommes ou de poires afin d'en augmenter la richesse en tanins et l'acidité.

Le cormier se multiplie par semis des graines après stratification, ou par greffage sur l'espèce-même, sur sorbier des oiseleurs, sur cognassier, sur aubépine et sur poirier franc.

Variétés : POMIFERA (à gros fruits sphériques) ; PYRIFORMIS (à petits fruits allongés).

L'ALISIER de SUEDE (*Sorbus intermedia*)

Arbre de 10 m de haut à cime ovale dense, à feuilles simples ovales à lobes dentés arrondis, très velues à la face inférieure. Jeunes rameaux velus et bourgeons vis-

queux. Arbre très rustique.

Inflorescences en corymbes composés ; fleurs blanches en mai. Autofécondation. Fruits globuleux rouge-orange de 1,5 cm à chair jaune, mûrissant fin septembre. A consommer après une gelée.

On les utilise pour acidifier des gelées, marmelades ou jus.

Arbre à planter en sol frais sableux ou limoneux, à pH neutre ou alcalin.

La variété néerlandaise 'BROUWERS', à cime élancée, est très utilisée comme arbre d'alignement.

L'ALISIER (*Sorbus torminalis*)

Grand arbre de 20-25 m de haut à cime arrondie, de très grande longévité, à bourgeons glabres et feuilles glabres sur les deux faces comportant 6 à 9 lobes triangulaires ; elles prennent une teinte jaune ou rouge en automne.

Fleurs blanches de 1 cm de large, en corymbes comptant 30-35 fleurs ; floraison en juin. Fruits ovoïdes de 1,5 à 1,8 cm de long, vert-olive devenant jaune-rougeâtre puis brunissant. Maturité en septembre-octobre. Saveur astringente devenant sucrée-acidulée après blettissement. On utilise les fruits pour acidifier les gelées, marmelades ou jus, et on en prépare une liqueur appelée « Eau d'ALISIER ».

Il préfère les sols secs, éventuellement à pH alcalin. A multiplier par semis ou greffage comme cité plus haut.

L'ALISIER BLANC ou ALLOUCHIER ou ALLIER (*Sorbus aria*)

Arbre de 8 à 12-(15) m de haut à cime conique et croissance lente ; feuilles elliptiques dentées vert-brillant à la face supérieure, blanc-grisâtre à la face inférieure. Jeunes rameaux velus.

Inflorescences velues, à fleurs blanches odorantes, en mai-juin. Fruits globuleux, rouge-orangé, de 10-15 mm, à goût acide. Maturité en octobre. On les utilise après une exposition au froid ou blettissement, sous forme de jus, gelées, confitures, vin, vinaigre, liqueur, ou après séchage.

Préfère les sols secs ou bien drainés, même caillouteux, calcaires ou à pH neutre.

Multiplication par semis ou greffage comme cité plus haut.

Variété : DECAISNEANA=MAZJESTICA : fruits plus gros, ovales, de teinte rouge vif ; la face inférieure des feuilles est totalement blanche.



L'ALISIER de FONTAINEBLEAU

(*Sorbus aria x Sorbus torminalis*)

Arbre de 15 m de haut à bourgeons glabres. Feuilles ovales vertes au-dessus et grises en-dessous. Fleurs blanches en mai-juin. Fruits globuleux rougeâtres
Variétés : ATROVIRENS, BACCARELLA, HUNK VINK.

Le SORBIER de MOUGEOTE (*Sorbus mougeotii*)

Arbre de 20 m de haut à croissance lente, vivant dans les zones montagneuses. Feuilles elliptiques larges, vertes au-dessus et grises en-dessous, avec de nombreuses variations régionales. Autofécondation. Fruits rouge-orange allongés de 13-15 mm, mûrissant en septembre. Ils sont consommés crus ou utilisés avec d'autres fruits pour des jus, vins et confitures.

REMARQUES

**Sorbus chamaemespilus* est une plante buissonnante de 1 à 3 m de haut des zones montagneuses. Fruits rouge-vif comestibles de 10-13 mm.

*Pour d'autres espèces, par exemple *Sorbus americana*, *Sorbus decora*, *Sorbus latifolia* ou *Sorbus thuringica*, nous n'avons pas trouvé de références en ce qui concerne l'emploi des fruits dans l'alimentation humaine.

*Les fruits de diverses variétés ornementales de sorbiers ont une amertume très forte qui les rend non comestibles, sans pour autant qu'ils soient toxiques.

*Pour la production de jus, il est conseillé de recourir au procédé appelé « extraction à la vapeur » pour lequel on utilise une « casserole allemande » ou « casserole suédoise ».

André SANSDRAP

Chargé de cours honoraire

Haute Ecole Charlemagne GEMBLoux

Belfius
Banque & Assurances

Belfius Namur – Gembloux SCRL

Agence de GEMBLoux

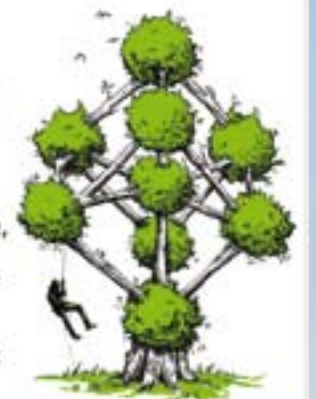
Av. Faculté d'Agronomie 12 – 5030 Gembloux

Tél. 081/62.64.00 – Fax 081/62.64.19

CONDOR
SAFETY

Depuis 10 ans nous sommes les spécialistes en matériel de grimpe, vêtements de protection et outils pour l'élagueur professionnel et le gestionnaire des espaces verts.

Demandez votre catalogue gratuit via www.condorsafety.be.



Des projets de construction ?
Venez nous en parler.



Vous projetez bientôt de rénover votre habitation ? Nous avons toujours un financement qui vous correspond.

Attention : emprunter de l'argent coûte aussi de l'argent.

AG GEMBLoux

Av Faculté d'Agronomie 89 - 5030 GEMBLoux

Tél.: (+32)81611212

Email: gembloux.faculte@crelan.be

W Finance SPRL - Banque et Assurance - FSMA n°: 019128 A-cB

Crelan

Le bon sens a trouvé sa banque

SORBUS ARIA, VARIÉTÉS INTÉRESSANTES :

'LUTESCENS'

Petit arbre à port compact, couronne régulière conique. Croissance lente. Son feuillage est gris argenté et devient vert argenté ;

'MAGNIFICA'

Port érigé, pouvant atteindre 8 m. Feuilles longues vert foncé très luisantes à revers blanchâtre. Fleurs blanches. Fruits rouges orangés.

'MAJESTICA'

Port érigé, pouvant atteindre 8 m. Feuilles longues vert foncé à revers blanchâtre. Fleurs blanches. Fruits rouges orangés.

VARIÉTÉS INTÉRESSANTES :

'ELUDIS'

Gros fruits oranges. (Autres caractéristiques : comme S. aucuparia)

'FASTIGIATA'

Port érigé pouvant atteindre 8m de haut sur 5 m de large. (Autres caractéristiques : comme S. aucuparia)

'XANTHOCARPA'

Arbre à port étalé, ses fruits sont jaune orangé remarquables.

'ROSSICA MAJOR'

Port érigé, feuilles vert bronze. Coloration automnale pourpre. Gros fruits rouges. (Autres caractéristiques : comme S. aucuparia)

'PENDULUM'

Au port pleureur peut atteindre 5 m de haut. Fruits rouges abondants.

SORBUS DECORA

Port érigé pouvant atteindre 5 m donc convient bien pour les petits jardins. Gros fruits rouges.

SORBUS INTERMEDIA, VARIÉTÉS INTÉRESSANTES :

'BROUWERS'

Arbre résistant au feu bactérien.

SORBUS THURINGIACA

'FASTIGIATA'

Arbre à port dressé devenant presque conique avec l'âge, pouvant atteindre 7m de haut. Grosses fleurs blanches et gros fruits rouges.

SORBUS TORMINALIS



Souvenez-vous, si vous avez participé à la « Journée de l'arboriculture du Centre Technique Horticole de Gembloux » en novembre 2013, vous avez sans doute été intrigué par le ronronnement très sonore des tronçonneuses.

Lors de cette journée et au fil de diverses épreuves organisées par notre établissement, quatre élèves des écoles participantes (I.T.H. de Gembloux, Institut Horticole de Vilvoorde, Institut technique d'Ath) ont été retenus pour représenter nos couleurs nationales au concours européen des jeunes en bûcheronnage, et ce en juin 2014 dans le Tyrol italien. Trois de ces jeunes bûcherons en herbe sont issus de notre école :

- 1^{ère} place : Maxime Devolder (I.T.H. Gembloux)
- 2^{ième} place : Christin Draux (I.T.H. Gembloux)
- 3^{ième} place : Michel Jadot (I.T.H. Gembloux)
- 4^{ième} place : Jordy Akouda (Ecole de Vilvoorde)

Après cette brillante victoire, nos jeunes avaient encore devant eux une longue préparation pour les épreuves du concours européen. En effet, tout au long de l'année scolaire 2013-2014, ils ont été entraînés par leurs professeurs.

En quoi consiste un concours de bucheronnage européen ? Il s'agit principalement d'épreuves pratiques exigeant de la rapidité, de la précision et une parfaite maîtrise de son outil de travail à savoir la tronçonneuse. Certaines épreuves font également intervenir des connaissances sylvicoles.



DE LA GRAINE DE CHAMPION À

L'épreuve de la coupe d'abattage : il s'agit pour l'élève de réaliser le plus rapidement possible une coupe d'abattage d'un billon fixé à un support. L'élève sera évalué sur son temps d'exécution, la précision de son entaille de direction et de sa direction de chute du billon.

L'épreuve de la coupe combinée : il s'agit pour l'élève de réaliser le plus rapidement possible une coupe de 2 rondelles de bois dans 2 billons inclinés placés à côté l'un de l'autre. L'élève sera évalué sur son temps d'exécution, l'épaisseur et la régularité des rondelles. Cette épreuve n'est pas aussi simple qu'elle n'y paraît !

L'épreuve de l'ébranchage : il s'agit pour l'élève de réaliser le plus rapidement possible l'ébranchage d'un billon à l'aide de sa tronçonneuse en prenant soin de blesser le moins possible le billon. L'élève sera évalué sur son temps d'exécution, le nombre et l'importance des blessures du billon et le soin de la coupe des bâtonnets.

L'épreuve de la coupe de précision : il s'agit pour l'élève de réaliser le plus rapidement possible une coupe dans un billon couché au sol sans toucher son support. L'élève sera évalué sur son temps d'exécution, la précision de sa coupe et sur l'importance des coups éventuels de tronçonneuse dans le support.

L'épreuve du montage et démontage de la tronçonneuse : il s'agit pour l'élève d'effectuer le changement de sa chaîne de tronçonneuse le plus rapidement possible et sans se blesser. Il doit également retourner le guide de sa chaîne. Cette épreuve demande un entraînement soutenu et une précision extrême dans les gestes effectués.

L'INSTITUT TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX

La course forestière : cette épreuve qui compte pour la moitié des points consiste en une course par équipe à travers la forêt où des épreuves plus théoriques attendent les participants. En effet, les élèves sont amenés à reconnaître des morceaux de bois, des animaux de la forêt, des maladies d'arbres. Ils doivent également estimer le cubage d'arbres sur pied et abattus, évaluer la superficie d'une parcelle, le pourcentage d'une pente, le nombre total d'arbres situés dans une parcelle définie... Cette épreuve demande des connaissances générales en foresterie ainsi que d'être capable d'estimer des paramètres dendrométriques et de résoudre des calculs précis sans calculatrice et sans matériel, le tout en un temps record.

C'est avec sérénité, une bonne préparation et un esprit d'équipe au beau fixe que nos jeunes se sont rendus, en juin 2013, au 13^{ième} concours européen des jeunes en bûcheronnage de Furstenberg dans le Tyrol italien dans les installations de la prestigieuse école d'agriculture de Burgusio. Quinze nations participaient et parmi elles les championnes dans la discipline ! Ainsi, nos élèves ont pu se frotter aux meilleures (Autriche, Italie et Slovénie). En terminant à la 11^{ième} place du classement, ils ont appris, à leurs dépens, que la moindre erreur se paye instantanément dans ce genre de concours (même si le stress, la nervosité, le manque d'expérience et quelques problèmes techniques au niveau des tronçonneuses peuvent expliquer en partie ce résultat). Quoi qu'il en soit, ce fut une expérience unique pour nos jeunes !

A Sautin, en septembre 2014, la sélection nationale a eu lieu pour former la nouvelle équipe 2015. Un de nos élèves se trouve dans le quatuor de tête et pas à n'importe quelle place puisqu'il s'agit de la première place ! Arnaud Gillet, élève de 6^{ième} professionnelle Sylviculture, représentera donc notre école au concours européen de bûcheronnage qui aura lieu en juin 2015 en Lituanie. **On ne peut que lui souhaiter le meilleur !**

Sébastien Jandrain
Professeur de sylviculture à l'I.T.H. de Gembloux



ANSUL NV

Machines de Sécurité Professionnelle

Industrielaan 35
1702 Groe-Bigaarten
Tel. 024677211
Fax 024664416
E-mail: ms@ansul.be

www.ansul.be

LE SORBIER

ORIGINE, USAGE ET MYTHOLOGIE



Arbre de la famille des Rosacées, sous-famille des Malacées.

Comme l'Amélanchier, l'Aubépine, le Cognassier, le Néflier, le Poirier, le Pommier.

La longévité moyenne du cormier est de 150 à 200 ans mais on connaît des exemplaires vieux de plus de quatre siècles.

Le sorbier mesure en général entre 10 et 20 m selon les espèces.

Un spécimen qui est certainement le plus ancien d'Europe se trouve en République Tchèque près de Straznice province de Moravie. Son tronc mesure 4,50 m de circonférence et on estime qu'il aurait plus de 400 ans. Mais l'un des plus gros d'Europe se trouve en Slovaquie et mesure un peu plus de 5 m de tour et plus de 20 m de hauteur.

ORIGINE DU NOM

Du celtique « sormel » composé de « sor » : apre, dur et de « mel » : pomme.

« Sormel » en vieux François devient « cormel » et ensuite corme qui est devenu en vieux anglais « sorb ». Linné a naturellement repris la racine, « sorb » en latinisant pour donner le nom du genre « Sorbus »

LÉGENDE ET MYTHOLOGIE

En Ecosse, le sorbier joue un rôle certain dans la religion druidique, on a souvent retrouvé autour des temples de pierres dressées, des vestiges de sorbiers plantés en cercle.

Les légendes écossaises lui attribuent le pouvoir de chasser les mauvais esprits des maisons et que le sorbier protège des sorciers et des sorcières.

Certains montagnards d'Ecosse, au 1er mai, font passer moutons et agneaux à travers un cerceau de bois de sorbier pour les protéger des accidents.

Les Germains adorent le sorbier arbre sacré qui protège le bétail contre la foudre.

En Suisse, on pend des fruits de sorbier sur les tombes afin de protéger la sépulture.

Dans la tradition suisse, le sorbier, comme le sureau, porte-bonheur aux amoureux.

UTILISATION DU BOIS

Le bois du cormier est utilisé dans la fabrication de manches d'outils particulièrement résistants.

En France il est considéré comme le plus dur des bois indigènes. Il a longtemps été prisé pour la confection des fûts d'outils comme les rabots, varlopes,...

Il était également utilisé pour réaliser des outils de traçage, règles, trusquins, toise. On taillait dans son bois les dents des engrenages des moulins. En xylographie, on grave son bois pour la reproduction des images.

Le bois du sorbier, dur et blanc, était sculpté pour fabriquer les rayons de roues de charrettes des manches d'outils ou pour le tournage.

Le bois de l'alisier blanc est recherché en ébénisterie et en lutherie.

Le bois de l'alisier de Fontainebleau très homogène, de grain très fin, de densité élevée et de forte résistance mécanique. Utilisé dans le passé pour fabriquer des vis de presseoir, des queues de billard, des instruments de musique et du placage décoratif.

Jean Luc WANZOUL
Enseignant à l'ITH de Gembloux



LES FORMATIONS HORTICOLES 2015

DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX

Agenda complet et modalités d'inscriptions sur le site www.cthgx.be

QUI SOMMES-NOUS ?

Le Centre Technique Horticole est un interface entre l'enseignement horticole et le monde professionnel. Il se développe sur 24 hectares et ses principales activités sont organisées autour de quatre axes : la floriculture, l'arboriculture ornementale et les espaces verts, l'arboriculture fruitière et la culture maraîchère.

LES FORMATIONS PROPOSEES

Comme chaque année, le Centre Technique Horticole de Gembloux propose des formations modulaires destinées à toute personne désireuse d'acquérir des compétences spécifiques dans les domaines proposés. Elles ont lieu les samedis (sauf le cours d'apiculture) de 9h00' à 12h00' et de 13h00' à 16h00' dans les locaux, sur les terrains d'application et dans les collections du Centre Technique Horticole de Gembloux. Ces journées sont animées par des professeurs possédant une expérience confirmée dans le domaine. Des travaux pratiques et visites alternent avec les cours théoriques. Des syllabus sont remis aux participants. Ces modules peuvent se suivre indépendamment les uns des autres.

COMMENT S'INSCRIRE ?

1) En renvoyant le **BULLETIN de participation** (téléchargeable sur www.cthgx.be ou disponible au 081/62 52 30)

au Centre Technique Horticole, Chemin de Sibérie 4 à B 5030 GEMBOUX ou par mail cthsecretariat@skynet.be ou par fax au 081/61 00 47

2) En confirmant cette inscription par **PAIEMENT BANCAIRE** sur le compte BE31 1030 1431 5955 de « Formations & Recherches asbl » avec le **CODE** de la (des) formation(s) choisie(s) et le nom du participant

CREER ET ENTREtenir UN POTAGER FAMILIAL (Code : CEP)

14/02/15 – 28/02/15 – 04/04/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 86,00 €

Tous les grands outils de connaissance pour réussir sa production de légumes au potager en gérant une parcelle pour une consommation familiale. Le sol et son amélioration, la classification des plantes légumières et les assolements et rotations de cultures. Les modes de production ainsi que les aménagements d'un potager et les méthodes de multiplication des plantes en respectant le milieu naturel. Etaler et diversifier vos productions y compris les calendriers de production des principaux légumes.

CREATION DE JARDINS (code : CJA)

21/02/15 – 14/03/15 – 28/03/15 – 26/04/14 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 99,00 €

Petite histoire de l'art et d'esthétique des jardins. Conception d'un projet d'aménagement de jardins (règles et législation, environnement, plan, connaissance et emploi des matériaux et petites constructions). Connaissance de nomenclature, choix et emploi judicieux des végétaux. Chronologie et calendrier des travaux. Evaluation de l'avant-projet personnel et conseils.

Prévoir dès la première séance, un fonds de plan de votre terrain à aménager à l'échelle 1/100 reprenant les limites ainsi que l'implantation exacte du(des) bâtiment(s).



ENTRETIEN DU MATERIEL DE JARDINAGE (Code : EMJ)

21/02/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Description et fonctionnement des moteurs thermiques. Connaissance et choix des lubrifiants et carburants. Choix raisonné de l'outillage nécessaire aux entretiens du matériel. Utilisation raisonnée d'une tondeuse, d'une tronçonneuse, d'une débroussailleuse et d'un coupe-bordure. Démonstration commentée de l'entretien d'une tondeuse (vidange, affûtage), d'une tronçonneuse (aiguisage, vidange), d'une débroussailleuse (équilibre, ...)

PLANTER UN VERGER FAMILIAL (Code : PVF)

07/03/15 – 21/03/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 55,00 €

Présentation des connaissances de base pour implanter et gérer au mieux un verger familial diversifié et composé des différentes espèces fruitières en tenant compte des caractéristiques du sol et du climat pour respecter le milieu naturel. Les fruitiers des régions tempérées (espèces et variétés, SPG, types de plants, mécanismes de fécondation des fleurs). Plantation et soins de première année. Système de conduite. Entretien. Récolte, conservation et utilisation

PRODUIRE DES LEGUMES D'HIER ET DE DEMAIN (Code : PLD)

25/04/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Loin des espèces et variétés hybrides standardisées pour répondre aux exigences de la grande distribution, osez la différence et prenez place pour un voyage au travers de la diversité des formes, saveurs et couleurs de légumes anciens ou exotiques dont la culture est à la portée de tout jardinier amateur.

CREATION DE JARDINIERES D'ETE (code : CJE)

02/05/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Choix des substrats et engrais, matériel de culture. Choix judicieux et étude de la nomenclature des plantes annuelles, des plantes à balcons et pour suspensions. Composition de scènes fleuries en fonction des couleurs et des types d'aménagement. Prévoir vos jardinières (maximum 2 par participant). Vente de plantes et terreau au prix coûtant.

UNE FRAISIERE PRODUCTIVE (Code : FRP)

16/05/15 de 9h à 12h

Prix : 17,00 €

Compréhension du cycle de production du fraisier et choix variétal en fonction d'un calendrier de production. Exigences sol et climat. Méthodes de multiplication et production de plants. Phytotechnie générale.

LA BIODIVERSITE S'INVITE AU JARDIN (Code : BIOJ)

23/05/15 – 13/06/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 55,00 €

Cette formation vous permettra d'acquérir les notions de base de la biodiversité et de son importance dans l'écosystème à l'échelle d'un jardin, de connaître et de reconnaître les principales espèces végétales et animales que l'on retrouve dans nos jardins. Elle vous permettra d'apprendre à accueillir la biodiversité dans votre jardin et votre potager et d'agir personnellement pour la sauvegarde de cette biodiversité en accomplissant des actions concrètes (mise en place de haies vives, installation de pièce d'eau, réalisation de nichoirs à oiseaux et à insectes, application de l'éco-jardinage). Une visite d'un jardin modèle sera organisée le 14/06/2014.

FORMATION HORTICOLE DE BASE (code : FB)

Très recommandé !

19/09/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Connaissance botanique des plantes. Nomenclature de base des plantes horticoles légumes et herbacées. Les travaux de sol. Les principes de base de la multiplication des plantes. Les facteurs de croissance des plantes. Engrais, amendement et gestion des déchets verts.

ARBORICULTURE ET ESPACES VERTS (code : AEV)

(y compris Formation de base)

19/09/15 – 03/10/15 – 28/11/15 – 05/12/15 – 12/12/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 135,00 €

Nomenclature de base des plantes horticoles ligneuses. Engrais, amendement et gestion des déchets verts. Principes de luttés chimique et intégrée. Physiologie de l'arbre. Principes de multiplication (bouturages divers). Techniques de plantation. Formes diverses et tailles de formation. Techniques de tailles et d'élagage des arbres fruitiers et ornementaux. Principes généraux d'aménagement du territoire. Contraintes urbaines et techniques légales.

LA CUISINE DES FLEURS (code : FC)

26/09/15 de 9h à 12h

Prix : 17,00 €

Apprenez à reconnaître et utiliser les fleurs de votre jardin dans la décoration des plats et assiettes.

CULTIVER ET CUISINER LES PLANTES AROMATIQUES (CODE : CPA)

26/09/15 de 13h à 16h

Prix : 17,00 €

Apprenez à reconnaître les herbes principales. Gérez votre calendrier de culture. Utilisez les plantes aromatiques dans vos recettes de cuisine.

CREATION ET ENTRETIEN D'UNE PIECE D'EAU (code : CEPI)

03/10/15 – 24/10/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 55,00 €

Petit historique. Les différents types de jardin d'eau. Les zones humides. Réflexions sur un projet spécifique et chronologie des travaux à réaliser. Organisation pratique. Apprivoiser les différentes méthodes d'étañchement. Systèmes de filtration et les pompes à eau. L'entretien saisonnier.

LES SERRES ET ABRIS (Code : SA)

10/10/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Principes de fonctionnement et choix appropriés. Chauffage, aération, irrigation. Planning d'occupation rationnel pour les besoins en fleurs et légumes d'un ménage.

FABRICATION DE VINS DE FRUITS (code : FVF)

17/10/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Principes généraux de fabrication de jus et vinification. Techniques de pressage et soutirage et travaux pratiques. Questions – réponses. Prévoir des vêtements de travail.

PLANTER ET ENTREtenir SES FRUITS A PEPINS ET A NOYAU (Code : PEPN)

31/10/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Connaissances de base concernant les fruits à pépins et à noyau (espèces, variétés, exigences sol-climat). Techniques de plantation. Systèmes de conduite. Entretien. Maladies et ravageurs.

PLANTER ET ENTREtenir SES PETITS FRUITS (Code : PEPF)

07/11/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Connaissances de base concernant les petits fruits (espèces, variétés, exigences sol-climat). Techniques de plantation. Systèmes de conduite. Entretien. Maladies et ravageurs.

PLANTER ET ENTREtenir SA VIGNE (Code : PEVI)

14/11/15 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

Connaissances de base concernant la vigne (espèces, variétés, exigences sol-climat). Techniques de plantation. Systèmes de conduite. Entretien. Maladies et ravageurs.



Agenda complet sur le site : www.cthgx.be

CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS
Centre Technique Horticole
081/62 52 30
cthsecretariat@skynet.be
Chemin de Sibérie, 4
B-5030 GEMBLOUX



DEMAIN JE SERAI... FLEURISTE

Cette année avec ses 22 étudiants, la section fleuriste se rendra à Bilzen, Happening international dédié à l'art végétal éphémère et à l'art floral.

Cet endroit magique, débordant de richesses florales et artistiques, destiné aux professionnels comme aux passionnés sera pour nos « fleuristes en herbe » une source d'inspiration, de documentation, de découverte, de rencontre... un réel plaisir pour les yeux. Une occasion unique de découvrir de nouvelles matières, des techniques, des associations de végétaux... d'avoir des images plein la tête.

Cette visite leur permettra également d'encourager 6 compagnons de la section qui participent au concours et peut-être leur donner ainsi l'envie de concourir à Bruges en novembre, lors de la prochaine exposition internationale ! Durant leur formation, nos étudiants aborderont les multiples facettes du métier : créativité, minutie, résistance, disponibilité... les côtés pile et face du métier. Le métier de fleuriste c'est aussi et surtout de laisser courir ses mains sur les tiges, d'effleurer les pétales, de couper, de tresser, de sculpter...

De découvrir de nouvelles matières, de toucher, de plonger ses mains dans le doux terreau, d'hummer la mousse fraîche et de songer à la forêt profonde...

De libérer son esprit de ses entraves pour expérimenter les formes, les couleurs et les styles les plus fous.
De tourner les fleurs et de les retourner encore.

De terminer une pièce et de goûter au fruit de la satisfaction ou parfois à la frustration de ne pas avoir pu aller plus loin, plus haut.

De pouvoir toujours s'extasier chez le grossiste devant ce tapis de fleurs qui murmurent « Choisis moi et je serais la plus belle de ton magasin ».

Béatrice Libouton et Vinciane Jenet
Enseignantes à l'I.T.H. de Gembloux



INSTITUT
TECHNIQUE
HORTICOLE



www.ith-gembloux.be

Rue Verlaine, 5 à 5030

Gembloux

Tél. : 081/625.390

Courriel : ithgembloux.be

Une école pour toi !

1^{er} degré :

- 1^{ère} et 2^e Communes
- 1^{ère} et 2^e Différenciées

Technique de transition :

- Sciences appliquées

Technique de qualification

et Professionnel :

- Horticulture
- Sylviculture
- Environnement
- Fleuriste - Art floral
- Grimpeur – élagueur
- Parcs et jardins



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



« Une pomme et une poire par jour pour soutenir les producteurs wallons »

L'Horticole de Gembloux participe !

Pour nos producteurs fruitiers wallons, l'Horticole de Gembloux croque à pleines dents



Croquez et envoyez-nous un « selfie » à l'adresse ithgembloux@gmail.com

Ces photos de vous croquant une pomme ou une poire seront rassemblées (montage vidéo) et diffusées, à tout public, via notre site Internet, YouTube, Facebook...



Compte : École Horticole Ithcf Gembloux
Page : Institut Technique Horticole de Gembloux



Chaîne : Institut Technique Horticole de Gembloux



Ets Pessleux Bois de Villers

Fruitières : anciennes variétés
et RGF Gembloux,
Pépinières : arbustes, Rosiers,
Fleurs, ...

Conseils de spécialistes
Un choix des plus
importants de la région



26, Rue Léon François (route de St-Gerard) Bois de Villers
081/588.444 - pessleux@skynet.be - www.pessleux.be

FERAUCHE & GILLET

rue de Roumont 21 - 6800 Milan (Utin)
T: 081 65 51 30 - F: 081 65 64 34
info@ferauchetgillet.be

NEW

Dépôt de Seilles Rue Reppe, 20b
5300 Seilles
T: 085 21 44 91 - F: 085 21 34 93
michael@ferauchetgillet.be

Le spécialiste de la fourniture horticole en Wallonie



- Terrasse
- Engrais
- Semences de gazon
- Produits pour la protection des plantes
- Herbicides totaux et sélectifs
- Ouvrage-sol
- Protection contre le gelier
- Matériau de pulvérisation

Services et conseils par des professionnels



garagedelacroisée

18, chaussée de Namur - GEMBOUX
Tél.: 081/61.16.26 - garage.croisee@skynet.be

4.6-6.3 L/100 KM. 120-149 G/KM CO₂



Clôtures Leblanc

Vivez bien entourés

Votre spécialiste en clôtures et portails

Entrepreneurs, Particuliers, venez découvrir
notre stock impressionnant
à un prix qui défie toute concurrence !



Zoning Industriel 5640 Mettet
Tél. : 071/72 64 74
www.cloturesleblanc.be

un levancier
votre fournisseur



VAN DER ZALM

Young Plants

Beerveldstraat 72, 160 Lokeren A	A Vliegheavenlaan 85, 3140 Keerbergen
+32 (0)9 361 81 31 T	T +32 (0)15 73 05 05
+32 (0)9 361 24 12 F	F +32 (0)15 73 06 06
info@vanderzalm.be E	E info@vanderzalm.be

WWW.VANDERZALM.COM



Anciennes et nouvelles variétés en BT, DT, HT Palmette simple,
et double U. Variété ne nécessitant pas de traitement.
Revendeur des serres ACD. Action automne : 100 €
d'accessoires au choix sur l'achat d'une serre ACD Prestige



Rue du Stordoir 56 5030 GEMBOUX
Tel : 081/600 326 - Fax : 081/600 336
info@serres-de-sauveniere.be
www.serres-de-sauveniere.be

Heures d'ouverture :
Lundi : 13h-18h - Mardi-Samedi : 9h-18h - Dimanche : 9h-12h30