LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLOUX - NUMÉRO 61 - NOVEMBRE 2017 Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



sommaire

- Journée de l'Artisan p.
- Les Viornes : dans la nature et au jardin p.4
- La journée de l'arboriculture p.3 et 13
- Les nouvelles serres de collections du Centre Technique Horticole p.6
- Le Goji p. 7
- Les formations horticoles 2018 p.8
- Les projets Erasmus+ à l'Institut Technique Horticole de Gembloux p.10
- Une école pour toi! p. 12
- Quelques fruits offerts par la nature (3)
 p. 14



La Viorne, élue Arbre de l'Année 2017 !

enez nous rejoindre à la 22^{ème} Journée de l'Arboriculture ce samedi 25 novembre 2017!

Outre les classiques et précieuses démonstrations de tailles et conseils techniques prodigués par les élèves et professeurs de l'Institut Technique Horticole, la présence de nombreux exposants et un marché du terroir, la Ville de Gembloux distribuera gratuitement durant toute la journée des viornes et autres essences.

Laissons la poésie nous conter ses atouts

« Mais la froidure laisse un arbuste Viorne Dans le coin du jardin renaissant au bonheur.

Son feuillage touffu par un miracle s'orne D'une flore égalant la neige en sa blancheur.

Mille petites fleurs que le soleil constelle S'assemblent pour former, toutes à l'unisson,

Une tête arrondie aussi pleine que belle, Clin d'œil malicieux à la rude saison. »

in La Boule de neige par Marie-Rose Delavay Académie des Arts, Lettres et Sciences du Languedoc Grand Prix de Poésie 2007 pour l'ensemble de son oeuvi

Boule de neige, boule de fleurs... En plus de lancer dans la joie la nouvelle année, la 'boule de neige' accommode de ses fleurs tous les bouquets de printemps et est devenu le gai annonciateur du printemps à venir. Les boutons s'ouvrent, à leur rythme, un

Date et signature

à un pour dévoiler leurs pétales dans toute leur splendeur. Et quelle douceur que leur parfum!

Pour exprimer votre fierté, courez chez le fleuriste acheter une grosse brassée de *Viburnum*.

C'est ce que signifie la fleur...

bien droite dans toute sa fierté mais avant tout, nous vous invitons à parcourir les pages de ce numéro pour tout savoir sur cette essence mise à l'honneur cette année.

Les Vaccinium et les baies de Goji livreront également leurs secrets, aux côtés des dernières nouvelles et activités pédagogiques de notre parte-

naire, l'ITH de Gembloux.

Nous vous souhaitons une bonne lecture!

L'équipe du Centre Technique Horticole

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

« INSCRIPTION ELECTRONIQUE CTH »

NOM	_ PRENOM	
RUE		N°
CODE POSTAL LOCALITE		
E-MAIL		

2

Journée de l'Artisan Invitation

le dimanche 26 novembre 2017

Jacqueline LAMER & Jean-Marie HOYOUX vous ouvrent les portes de leurs ateliers de 9 à 17h pour que vous puissiez découvrir différents produits de la ruche.

Vous aurez l'occasion

- de vous documenter :
- d'apprécier différents produits de la ruche dont les miels de printemps et d'été, fruit du travail de nos abeilles, récoltés cette année, extrait à froid et sans ajout ;
- de visualiser notre travail de la cire :
 - › du cadre, de la purification à la confection de bougies en véritable cire d'abeilles,
 - du façonnage de feuilles de cire gaufrée,
 - › de la préparation d'encaustique.

Venez voir un des rares ateliers du cirier encore en activité.

Bienvenue à toutes et à tous J. M. HOYOUX

Bienvenue sur notre site «http://clos-des-abeilles.be»



HOYOUX Famil s.c.a. Clos des Abeilles - ferme apicole

Ir HOYOUX Jean-Marie © 0474/55.99.90 (GSM) 10, rue Darimont, 4560 Terwagne (Clavier) Courriel: apijmhoyoux@gmail.com





Création et entretien, plantation, taille, élagage, abattage, tonte, pavage, pose de clôture...

> 071/88.96.38 0496/48.39.60

carpentierjardins@hotmail.com www.carpentierjardins.be



Ce bulletin est réalisé par la sprl REGIFO Edition rue St Roch 59 - Fosses-la-Ville

T. 071/74 01 37 • F. 071/71 15 76

Nous remercions les annonceurs pour leur collaboration à la parution de ce trimestriel. Nous nous excusons auprès de ceux qui n'auraient pas été contactés.

Si vous souhaitez paraître dans le prochain numéro, contactez-nous!

info@regifo.be www.regifo.be

> Votre conseiller en communication, Mr Michel COGNIAUX se fera un plaisir de vous rencontrer. 0496 / 30 83 63

Démonstrations de tailles par les élèves de l'ITH Gembloux. Conseils techniques

Conférence 'Principes de tailles fruitières et ornementales'

Ventes de plantes.

Marché de produits du terroir

Stands d'information et de dégustation

Stands d'information sur les études par l'ITH et l'ISIa

Participation du Service Environnement de la Ville de Gembloux - Stand de compostage

Distribution d'arbres gratuits par la Ville de Gembloux (viorne obier, viorne mancienne, charme, hêtre vert,

hêtre pourpre, cornouiller mâle, cornouiller sanguin, aubépine, troène, sorbier des oiseleurs, noisetier vert, noisetier pourpre, saule blanc, fusain)



Rafraîchissements et petite restauration - Entrée gratuite

Chemin de la Sibérie 4 à 5030 GEMBLOUX • Tél. 081/62 52 30 • Fax 081/61 00 47 cthsecretariat@skynet.be • www.cthgx.be



4 LES VIORNES : dans la

Le genre botanique *Viburnum* appartient à la famille des Caprifoliacées qui compte aussi les chèvrefeuilles, les sureaux, les symphorines et les weigelias. Il est répandu dans tout l'Hémisphère Nord ; il compte environ 120 espèces Nord-américaines, européennes ou asiatiques. Deux d'entre elles sont spontanées en Belgique : *Viburnum opulus*, la viorne obier, et *Viburnum lantana*, la viorne mancienne. Une trentaine d'autres espèces et cultivars sont utilisées en ornement pour leur feuillage, leur floraison et leurs fruits. Les viornes se multiplient végétativement par bouturage, marcottage ou greffage.

Les Viornes indigènes

La viorne obier (*Viburnum opulus*) se rencontre communément dans des haies, des bocages ou en lisière de forêts claires, en pleine lumière ou à mi-ombre, sur des sols frais ou humides. C'est une plante arbustive qui atteint 3 (à 4) m de haut, à rameaux glabres, à feuillage caduque. Les feuilles sont opposées 2 à 2 ; elles comptent 3 (à 5) lobes pointus ; les pétioles portent plusieurs glandes. Le feuillage prend en automne une jolie coloration rouge.

Les inflorescences apparaissent en mai-juin ; elles présentent en périphérie des grandes fleurs blanches (2 cm de diamètre) qui sont stériles, et au centre, des fleurs hermaphrodites plus petites qui évoluent en fin d'été en un fruit charnu sphérique, rouge vif, qui contient une graine. Ces fruits, très appréciés par les oiseaux, sont comestibles en quantité modérée, de préférence après congélation afin d'atténuer leur amertume. Ils sont riches en Vitamine C et



Viorne obier



Viorne mancienne

en pectines, mais aussi en glucosides qui présentent une certaine toxicité. On les utilise en compotes, confitures, jus et sirops, ou dans des sauces accompagnant des plats de viande. Ils produisent un pigment rouge qui peut colorer différentes boissons.

Les fruits et l'écorce de la viorne obier présentent différentes indications thérapeutiques comme antispasmodiques et calmants ; il est conseillé de ne les utiliser que sous contrôle médical.

La viorne obier compte plusieurs cultivars ornementaux : le plus commun est 'Roseum' = 'Sterile', appelé « Boule de neige » à cause de ses inflorescences globuleuses dont les fleurs blanches sont stériles. Le cultivar 'Compactum' atteint 1,5 m de haut ; il porte des fruits plus gros. Le cultivar 'Xanthocarpum' = 'Fructu-luteo' porte des fleurs blancrose qui évoluent en fruits jaune-doré. Le cultivar 'Variegatum' comporte des feuilles panachées.

La viorne mancienne (*Viburnum lantana*) se rencontre sur des sols secs, calcaires, en lisière de forêts ou dans des fourrés. C'est un arbuste de 3 à 4 m de haut, à rameaux velus, à feuilles opposées dont le pétiole est velu. Leur limbe est ovale, épais, finement denté et velu sur les deux faces. Les inflorescences sont aplaties; toutes les fleurs sont semblables; elles évoluent en un fruit de forme aplatie, rouge brillant devenant noir à maturité. A ce stade, ils sont comestibles. Il existe un cultivar ornemental 'Aureum' à feuillage doré et fleurs blanc-crème, qui ne dépasse pas 2,5 m de haut, et un cultivar à feuillage panaché. L'écorce des racines de la viorne mancienne produit de la glu, et ses rameaux sont utilisés en tressage et en vannerie.

Les Viornes ornementales à feuillage persistant

*Viburnum X Burkwoodii = Viburnum X juddii est un hybride entre V.carlesii et V.utile. C'est un arbuste de 1,5 m de haut à feuillage semi-persistant vert foncé brillant velu à la face inférieure. Il porte des fleurs roses devenant blanches, odorantes, en grappes de 6 cm en avril-mai ; il y a parfois une seconde floraison en automne.

nature et au jardin

*Viburnum davidii est un petit arbuste dioïque de 0,5-0,7 m de haut à grandes feuilles ovales larges, brillantes, à nervures plus foncées. Floraison blanche en juin ; fruits bleus en septembre sur les plantes femelles, si une plante mâle est présente à proximité. A cultiver en sol acide, en situation ombragée, par exemple dans une rocaille.

*Viburnum rhytidophyllum est un arbuste de 3-4 m de haut à grandes feuilles (25 cm) épaisses, brillantes, à limbe gaufré vert foncé, très velues à la face inférieure. Fleurs blanc-jaunâtre en larges grappes, en mai ; fruits rouges devenant noirs. Lors de la taille, se protéger les yeux et les voies respiratoires en raison de l'abondance des poils sur les rameaux et les feuilles. Il existe un cultivar à feuilles panachées.

*Viburnum tinus, le laurier-tin, atteint 1,5-2 m de haut. Il porte des feuilles ovales coriaces brillantes et des fleurs blanches ou roses à odeur peu agréable. Cette plante qui supporte bien la taille est souvent utilisée en climat méditerranéen pour former des haies. Elle n'est pas parfaitement rustique sous notre climat : on la cultivera en pots à rentrer en hiver, ou en pleine terre dans une situation protégée des vents du Nord et de l'Est. Il existe un cultivar à feuillage panaché.



Viorne carlcephalum

Quelques Viornes ornementales à feuillage caduque

*Viburnum bodnantense : arbuste de 2 m de haut à grandes feuilles (10 cm), à floraison hivernale : fleurs roses très odorantes.

*Viburnum carlesii : arbuste de 1,5 m de haut à grandes feuilles ovales (10 cm) ; fleurs blanc-rose très odorantes, au printemps ; fruits bleu-foncé de 1 cm.

*Viburnum X carcephalum = carlcephalum = carlocephalum : arbuste de 2 m de haut qui ressemble au précédent, mais feuilles et inflorescences plus grandes (13 cm) ; floraison en avril ; belle coloration automnale rouge du feuillage.



Viorne plicatum mariesii

*Viburnum farrerii = Viburnum fragrans : petit arbuste à feuilles ovales glabres ; floraison dès le début de l'hiver : nombreuses fleurs blanc-rose très odorantes en petites grappes.

*Viburnum macrocephalum = Viburnum fortunei : la « Boule de neige de Chine » : arbuste de 1 à 2 m de haut à feuilles ovales dentées vert-foncé grisâtres ; très grandes inflorescences sphériques en juin rappelant celles des Hortensias ; fleurs stériles.

*Viburnum plicatum = Viburnum tomentosum : arbuste de 1 m de haut à feuilles ovales-arrondies plissées, velues ; floraison estivale ; fleurs blanches en corymbes sur les pousses de l'année précédente. Nombreux cultivars : 'Mariesii', 'Rotundifolium=Grandiflorum', 'Watanabe', 'Pink Beauty', 'Shasta', 'Summer Snow Flake', 'Lanarth'.

André SANSDRAP, Chargé de cours honoraire, Haute Ecole Charlemagne, GEMBLOUX



Viorne sargentii 'Onondaga'

Les nouvelles serres de collection du Centre Technique Horticole

es nouvelles serres du Centre Technique Horticole de Gembloux sont maintenant

pleinement opérationnelles.

Des serres de 2500 m² construites avec des matériaux innovants et permettant une économie d'énergie et d'eau. Une gestion professionnelle et complètement automatisée.

Deux serres de collection de 200 m² chacune ont été réaménagées ou presque et en grande partie par nos élèves.

Les 2100 m² restant servent à la production de plantes annuelles, vivaces ou potées fleuries pour l'apprentissage du métier de floriculteur.



Pour la serre tropicale les plantations ont été repensées en fonction de quatre grands axes:

- La provenance des plantes : la serre est plantée en fonction des continents sur lesquels nous retrouvons des forêts tropicales (Amérique, Afrique et Asie).
- La hauteur des plantes car les serres sont hautes de 6m sous corniche (les anciennes étaient de 12m de haut).
- La rusticité des plantes pour faire des économies d'énergie.
- La liste des plantes que les étudiants doivent connaître.

Pour la serre méditerranéenne, les plantations et l'aménagement ne sont pas finis.

Les plantations ont été repensées en fonction de trois grands axes :

- La classification de la plante, soit en cactées ou succulentes, comestible et décorative.
- La hauteur des plantes pour les même raisons que la tropicale.
- La liste des plantes que les étudiants doivent connaître.

Nous vous invitons à venir les découvrir lors de nos Journées Portes ouvertes le 04 et 05 mai 2018.

Jean-Louis COINDRE

Enseignant à l'ITH Gembloux

Chef de culture Section Floriculture du Centre Technique Horticole















Noms vernaculaires: Goji, Lyciet

Nom Latin: Lvcium barbarum et L. chinense

Famille: Solanacées

Histoire et origines : Plante originaire de la Chine (L. chinense) et répandue dans presque toute l'Asie tempérée, l'Afrique du Nord et l'Europe (L. barbarum). Les baies des deux espèces sont récoltées en Chine depuis des millénaires, où elles sont considérées comme un « alicament », mais ce produit n'est devenu populaire en Occident que depuis quelques décennies, lorsque les producteurs chinois ont cherché à étendre leur marché à d'autres zones, par une communication parfois un peu exagérée sur les propriétés nutritionnelles de ce fruit.

Description et exigences : Les lyciets sont des arbustes de 1 à 3 m de haut, aux branches souples et retombantes, parfois un peu épineuses, garnies de feuilles caduques lancéolées. En été apparaissent des petites fleurs étoilées violettes suivies de fruits oblongs, rouge-oranges à maturité (rarement jaunes), de taille variable selon les cultivars. La plante n'est pas très exigeante, elle préfère les sols neutres à calcaires et les expositions ensoleillées. En période de repos végétatif elle peut résister à plus de -20°C

Culture: On plantera les jeunes plants à 1m de distance, en plein soleil, en prévoyant éventuellement une structure sur laquelle palisser les longues pousses. Le lyciets sont auto fertiles, peu sujets aux ravageurs ou maladies, et ne nécessitent que quelques opérations de taille d'éclaircissage au centre des touffes devenues trop denses. La fructification peut commencer deux ans après la plantation pour un jeune plant issu de bouture.

Partie comestible et usage alimentaire : Les fruits sont récoltés à pleine maturité, bien rouges (ou jaunes, selon le cultivar) car au stade immature ils contiennent encore de fortes quantités de solanine, alcaloïde toxique qui leur donne un goût amer. Le séchage permet également de

diminuer les traces résiduelles de solanine. et c'est sous cette forme séchée qu'il est généralement exporté et utilisé, bien qu'il puisse également se consommer d'autres manières (jus pasteurisé, gelée, ...)





Recette

Bouchées festives aux baies de goji



Ingrédients:

- 35g de noix hâchées
- 60 g de fromage râpé
- 160 g de blanc de dinde ou poulet coupé en dés
- 65 ml de crème de noix de coco
- Sel, Poivre
- 50 g de baies de goji séchées (100g de baies fraiches)
- 2 c à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 œufs
- 20 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive Citron & Thym
- 1 sachet de levure chimique
- 250 g de farine

Préparation:

- Chauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- Faites fondre le beurre.
- Dans un saladier, mélangez la farine et la levure.
- Faites un puits, versez-y les oeufs, le beurre, l'huile, la crème fraîche et la crème de coco.
- Ajoutez le fromage râpé, les baies de goji, les noix hâchées et les dés de dinde. Salez, poivrez et mélangez.
- Répartissez la préparation dans des petits moules à cake, enfournez et faites cuire de 15 à 20 minutes.

Les formations horticoles 2018 du Cen

Bulletin d'inscription et modalités pratiq

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 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 GEMBLOUX ou par mail cthsecretariat@skynet.be ou par fax au 081/61 00 47
- 2) En confirmant cette inscription par PAIEMENT BAN-CAIRE 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

CRÉATION DE JARDINS (code: CJA)

13/01/18 - 20/01/18 - 03/02/18 - 10/02/18



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. Chrono-

logie 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)

CREER ET ENTRETENIR UN POTAGER FAMILIAL (CODE : CEP)

10/02/18 - 24/02/18 - 31/03/18

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 améliora-



tion, 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.

ENTRETIEN DU MATERIEL DE JARDINAGE (CODE : EMJ)

17/02/18

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 (équilibrage,...)

PLANTATION D'UN VERGER FAMILIAL (CODE : PVF)

03/03/18 - 17/03/18

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

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



19/05/18 - 09/06/18

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

tre Technique Horticole de Gembloux

ues disponibles sur le site www.cthgx.be

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 est organisée.

FORMATION HORTICOLE DE BASE (CODE: FB)

15/09/18 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)

15/09/18 (FB) - 29/09/18 - 17/11/18 - 01/12/18 - 08/12/18

Prix: 135,00 €

Nomenclature de base des plantes horticoles ligneuses. Engrais, amendement et gestion des déchets verts. Principes de luttes 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

CRÉATION ET ENTRETIEN D'UNE PIÈCE D'EAU (CODE : CEPI)

29/09/18 – 20/10/18

Prix: 55,00 €

Petit historique. Les différents types de jardin d'eau. Ré-



flexions et questions préliminaires à se poser avant le projet. Organisation pratique. Les différentes méthodes d'étanchéification. Systèmes de filtration. Pompes à eau. L'entretien saisonnier. Les plantes aquatiques recommandées et leur culture

CONNAITRE LES SERRES ET ABRIS (CODE : SA)

06/10/18 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

FABRIQUER SON VIN DE FRUITS (CODE: FVF)

06/10/18 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 ARBRES A FRUITS A PEPINS ET A NOYAU (CODE : PEPN)

20/10/18 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 ARBRES A PETITS FRUITS (CODE : PEPF)

17/11/18 Prix : 32,00 €

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

tretien. Maladies et ravageurs

PLANTER ET ENTRETENIR SA VIGNE (CODE: PEVI)

08/12/18 Prix : 32,00 €

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

Centre Technique Horticole de gembloux Chemin de Sibérie 4 – B 5030 GEMBLOUX 081/62 52 30 cthsecretariat@skynet.be

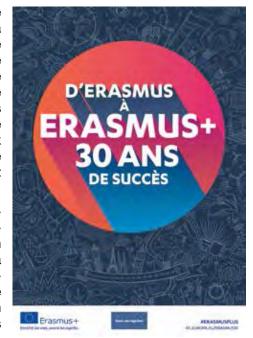


'année 2017 marque le 30ème anniversaire du programme Erasmus+: un véritable jalon pour l'Europe!

Plus de 30 ans après le départ des premiers étudiants en mobilité à travers toute l'Europe en 1987, Erasmus est devenu un symbole fort de l'identité européenne.

En 2014. le programme été rebaptisé Erasmus+ de façon à reprendre sous un même nom les projets de mobilités de tous les niveaux du secteur de l'enseignement et de la formation.

A l'Institut Technique Horticole, nous en sommes déjà à notre 8ème année consécutive de participation à des échanges Erasmus+. Un ré-



seau s'est ainsi créé à travers toute l'Europe d'une vingtaine d'établissements scolaires et d'entreprises répartis sur plus de dix pays allant du nord au sud, de l'est à l'ouest de notre continent.

La richesse de ces nombreux programmes dont notre école est partenaire est de donner une ouverture d'esprit à nos élèves et à nos enseignants en créant un sentiment européen au travers de l'apprentissage, l'immersion linguistique et culturelle dans d'autres pays européens.

Au printemps dernier, nous avons répondu à de nouveaux

appels pour des projets auprès de l'Europe. En septembre, notre Institut a reçu une réponse positive concernant l'ensemble des subsides demandés. Ces bourses vont permettre d'effectuer cette année une mobilité dans un autre pays européen avec plus de 36 élèves et 10 enseignants.

Nos projets Erasmus+ pour cette année scolaire 2017-2018 sont de deux types : un partenariat stratégique et des mobilités individuelles pour réaliser des stages à l'étranger.

Le partenariat stratégique entre écoles

Ce type de projet permet la coopération entre écoles européennes afin d'échanger des bonnes pratiques.

Ce sont les élèves des classes de 5ème et 6ème Technique de Qualification en Environnement qui participeront au projet intitulé « Think, Act, Go... Green », autour du thème du développement durable. Il associe quatre écoles européennes (Suède, Portugal, Turquie et Belgique) et a débuté lors de l'année scolaire passée, avec deux premières rencontres, en Belgique et en Suède.



En octobre, des élèves provenant des quatre pays partenaires se réuniront à l'école 'Colégio de Amorim' de Póvoa do Varzim (au nord de Porto) au Portugal, pour discuter et échanger sur la problématique de la perte des écosystèmes et l'érosion des bords de mer suite au changement climatique.

En mars 2018, c'est vers Istanbul que nos élèves s'envoleront pour une rencontre avec les trois autres écoles sur le thème de la pollution industrielle.



tut Technique Horticole de Gembloux

L'aboutissement du projet consiste en la création d'un module e-learning sur les thèmes étudiés lors des rencontres dans chacun des pays partenaires, module qui sera disponible en ligne.

Les projets de mobilité pour les stages en entreprise

Les projets de mobilité s'adressent aux apprenants ainsi qu'aux enseignants. Les compétences professionnelles, linguistiques et interculturelles acquises en mobilité dans un des pays participants au Programme contribuent à une meilleure insertion socioprofessionnelle des apprenants. Ces projets permettent également un renforcement de la coopération entre les organismes de formation et les entreprises.

Pour la section Environnement, les élèves de 6TQE seront accueillis par la fondation globale nature (https://fundacionglobalnature.org) en Espagne. Ils effectueront leurs trois semaines de stage dans le Parc national de



Monfragüe. Ils seront encadrés par les techniciens du parc et effectueront divers travaux de gestion de milieu naturel.

Pour la section Horticulture, les élèves de 6TQH effectueront une mobilité de trois semaines au mois de mars en Sicile. Ils travailleront dans une

exploitation agricole s'étendant sur 14 ha répartis de la manière suivante : 10 ha de vignobles, 4 ha de productions fruitières (olives, agrumes et fruits divers) ainsi qu'un verger « mémoires » de variétés anciennes d'arbres fruitiers en voie de disparition en Sicile (figuiers, caroubiers, pistachiers...).

Tandis que les élèves de 5TQH seront accueillis pour la 4^{ème} fois par le Lycée agricole de Tonneins « Fazanis » en Aquitaine et effectueront leur placement de trois semaines dans diverses entreprises horticoles de la région.

Pour terminer avec les mobilités, notre école sera heureuse d'accueillir des élèves français en les recevant à notre tour pour des stages dans des entreprises de la région ainsi qu'au Centre Technique Horticole.

Comme vous pouvez le constater, l'Institut Technique Horticole a pris son envol dans les projets Erasmus+ et apporte ainsi sa petite contribution aux 400.000 étudiants belges qui ont déjà pu profiter de ce programme depuis 1987.

Vous pouvez suivre ces projets sur le blog (http://blog. ith-gembloux.be) ainsi que sur la page Facebook européenne de l'école.



Christopher HEENAN
Enseignant à l'ITH Gembloux
Coordinateur des projets Erasmus+

Institut Technique Horticole de Gembloux Une école pour toi!

1er degré (en 3 ans maximum) — Degré d'observation

1ère Commune

2^e Commune (----> 2^e Supplémentaire possible)

1^{ère} année différenciée 2^e année différenciée

2^e degré - Degré d'orientation

Technique de transition

3e T.Tr. Sciences appliquées

4e T.Tr. Sciences appliquées

Technique de Qualification

3e T.Q. Horticulture

4e T.Q. Horticulture

Humanités professionnelles

3e P. Horticulture

4e P. Horticulture

3e degré - Degré de détermination

3 degre - Degre de determination							
Technique transition	<u>Technique de Qualification</u>			Humanités professionnelles			
5 ^e T.Tr. Sciences appliquées		5 ^e T.Q. Horticulture	5 ^e T.Q. Sylviculture	5 ^e P. Horticultu		P. ulture	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. Horticultu			6 ^e P. Fleuriste
				7 ^e P. Parcs et	7 ^e P. Grimpeur - élagueur	7 ^e P. Art floral	7 ^e P. Mécanique horticole

- 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...





Rue Entrée Jacques, 31a – 5030 Gembloux Tél.: 081-625.390 – Fax: 081-625.399

E-mail: ithgembloux@gmail.com Internet: www.ith-gembloux.be





La Journée de l'Arboriculture, 13 une occasion unique d'organiser une épreuve de qualification ouverte au public



La Journée de l'Arboriculture du 25/11/2017 organisée par le Centre Technique Horticole est une occasion unique pour nos enseignants d'organiser une épreuve de qualification ouverte au public. Cette épreuve de qualification, au cœur des vergers du Centre Technique Horticole, est obligatoire pour tous nos élèves inscrits en 6ième Professionnelle Horticulture. Elle tient lieu de vérification des compétences acquises par nos élèves en matière de taille fruitière.

L'un des objectifs prioritaires de notre enseignement professionnel en horticulture est de préparer nos jeunes aux nombreux métiers de la filière horticole qui se caractérise par cinq domaines :

- les productions maraîchères,
- les productions de pépinières,
- les cultures florales et ornementales,
- l'arboriculture fruitière,
- l'aménagement des jardins et des espaces verts.

samedi 25 novembre 2017

Chacun de ces domaines, dont l'arboriculture fruitière, constituent un créneau d'emplois pour des jeunes motivés capables de réfléchir en termes horticoles et doit dès lors faire l'objet, à un moment ou à un autre, d'une évaluation dans le cadre de l'obtention du certificat de qualification. Des **épreuves sont donc organisées tout au long de la formation**: elles sont destinées à mesurer l'aptitude de l'élève à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, savoir-faire et d'attitudes qui lui permettront d'accomplir un certain nombre de tâches en rapport avec sa future activité professionnelle.

Le contenu de cette épreuve de qualification

Lors de cette épreuve de qualification, devant un jury constitué d'enseignants et de professionnels du secteur, nos élèves devront en tant que futurs ouvriers qualifiés en horticulture **effectuer** et **expliquer** différentes opérations de conduite des arbres fruitiers et ce, en fonction d'objectifs spécifiques et suivant les méthodes en application dans l'exploitation. Ils seront **évalué**s sur la qualité de leurs gestes technico-pratiques et leur capacité à les expliquer, les justifier, les argumenter... L'objectif pour le jury est de vérifier que l'élève s'est approprié les savoirs et a acquis les compétences, en taille fruitière, visées à ce stade du processus de qualification.

Epreuve de qualification ouverte au public

Avec l'aide de leurs enseignants, nos élèves devront également répondre avec pertinence aux **questions des visiteurs** présents lors de cette journée de l'arboriculture.

En bref, si vous voulez notamment avoir des explications sur :

- les techniques d'intervention sur les arbres fruitiers ;
- les diverses sortes de branches, de ramifications, de pousses et de bourgeons... se trouvant sur un arbre fruitier ;
- le comment et le pourquoi d'une taille de fructification, d'une taille de formation, d'un palissage, d'un tuteurage ;
- les relations entre les techniques de taille et les modes de plantation et d'orientation du verger.
- les conséquences de ses interventions sur le développement du végétal.

Rendez-vous le 25 novembre 2017 dans les vergers du Centre Technique Horticole pour questionner nos élèves et nos enseignants et y découvrir la réalité d'un enseignement professionnel de qualité!

Olivier KUNTZ

Directeur de l'I.T.H. de Gembloux













14 Quelques fruits offerts par le

Après les articles publiés en juin et en septembre 2016, nous abordons ici d'autres fruits comestibles que l'on peut rencontrer dans la nature : les airelles, les canneberges et les myrtilles. Tous trois appartiennent au genre botanique Vaccinium (famille des Ericacées). La flore belge compte quatre espèces qui seront présentées en premier lieu. Plusieurs autres espèces peuvent être cultivées. Elles ont été introduites en Europe à partir d'Amérique du Nord. Elles résultent d'hybridations et de sélections réalisées en Amérique ou par la suite en Europe.

Les VACCINIUMS de Belgique

200 à 400 espèces de Vaccinium ont été recensées dans le monde, essentiellement dans l'Hémisphère Nord, du Cercle polaire au Tropique du Cancer. La hauteur des plantes varie de cinq centimètres à plus de six mètres!

Avec seulement quatre espèces spontanées, notre flore est donc particulièrement pauvre ! La myrtille (Vaccinium myrtillus) et la myrtille de loup (Vaccinium uliginosum) produisent des fruits à épiderme bleu foncé, tandis que l'airelle (Vaccinium vitis-idaea) et la canneberge (Vaccinium oxycoccos) portent des fruits à épiderme rouge.



Vaccinium myrtille

La myrtille est un petit arbuste très ramifié, qui peut atteindre 40 à 60 cm de haut. Les rameaux sont anguleux et de teinte verte. Les feuilles sont vert clair et caduques, de forme ovale à bord finement denté. La plante se rencontre en sous-bois de forêts claires et de landes, sur sol acide frais, modérément humide. Comme elle drageonne, elle forme des tapis denses. Les fleurs, en forme de grelot de teinte blanc-rose ou verdâtre, apparaissent en mai. Elles sont solitaires, implantées à l'aisselle d'une feuille. Elles sont mellifères.

Les fruits mûrissent en juillet-août. Leur chair est de la même teinte bleu foncé que l'épiderme. Elle est nettement plus parfumée que celle de la myrtille de loup, dont la chair est blanchâtre. Ne dit-on pas que l'on teste l'ardeur au travail d'un cueilleur de myrtilles en lui faisant tirer la langue ? Si elle est bleue, cela signifie qu'il en aurait mangé autant que cueillis!

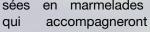
Les myrtilles sont utilisées en marmelades, jus, sirops, liqueurs et vins ainsi que dans diverses pâtisseries et confiseries. Elles contiennent jusqu'à 20% de sucres et 15% de fibres solubles, de la pectine, plusieurs acides, diverses vitamines, des minéraux et des antioxydants. Elles sont aussi utilisées comme colorant dans des préparations d'aliments et de boissons. Leur feuillage et les fruits présentent plusieurs indications médicinales.

Jusque dans un passé récent, en Ardenne, la récolte des myrtilles pouvait représenter pour des familles rurales un très important revenu complémentaire. Les volumes de myrtilles expédiés par chemin de fer vers des grandes villes comme par exemple Liège en attestent. Actuellement, suite aux mises en garde contre les risques d'Echinococcose (une maladie transmise via l'urine des renards), à l'interdiction de la récolte par peignage et à l'extension des forêts d'épicéas et de douglas, cette activité est fortement réduite.

En comparaison avec la myrtille, la myrtille de loup est un arbuste un peu plus haut (jusqu'à 1m), à rameaux noirâtres cylindriques, à feuilles vert-grisâtre caduques. Elle fleurit un peu plus tard, en mai-juin, en grappes de quatre-cinq fleurs de teinte blanche ou rougeâtre, qui donnent des fruits de même aspect extérieur, mais à chair blanche nettement moins aromatique.

On la rencontre dans des endroits mieux éclairés, comme des landes ou à la lisière de forêts, au bord des chemins, sur sols acides modérément humides.

L'airelle est un petit arbuste de 10 à 30 cm de haut, drageonnant, à feuilles vert-foncé brillant, persistantes. Les fleurs, de teinte rose ou rouge, en petites grappes, apparaissent en juin et parfois à l'arrière-saison. Elles évoluent en une baie rouge vif parfumée. On la rencontre dans les landes à sol humifère acide movennement humide. Les airelles sont utilisées en marmelades





Vaccinium airelles

des plats de gibier, en sirops, en jus...Toutefois, en raison de leur teneur en acide oxalique et en hydroguinone, il est recommandé de ne pas en consommer de grandes quantités. Comme chez la myrtille, les feuilles et les fruits présentent plusieurs indications médicinales.

Plusieurs variétés horticoles d'airelles peuvent être introduites dans les jardins. Nous expliquerons leur culture plus loin.

a **nature (3)**



Vaccinium Malchamp

La canneberge est une petite plante à fines tiges rampantes dont la hauteur ne dépasse pas 10 à 15 cm de haut. Les feuilles sont persistantes, vert-foncé à la face supérieure, grisâtres à la face inférieure. Les fleurs, à long pédoncule et à corolle rose, sont groupées par deux ou trois.

Elles apparaissent en juin. Les fruits sphériques, de teinte rouge ou rouge foncé, ont environ 1 cm de diamètre. Ils mûrissent en automne.

On rencontre la canneberge dans les tourbières bombées, se développant en surface des tapis de sphaignes, par exemple dans des marais et dans les « viviers » des Hautes-fagnes, formations naturelles qui remontent à la fin de la dernière glaciation, soit il y a 12.000 ans.

La canneberge fait partie de la liste des plantes protégées.

Les VACCINIUMS à cultiver au jardin

A condition d'adapter le sol à leurs exigences spécifiques, plusieurs *Vaccinium* peuvent être introduits dans les jardins autant pour leur valeur décorative que pour la production de fruits comestibles.

Les myrtilles en buisson sont des arbustes de 1 à 1,5 m de haut qui résultent d'hybridations entre plusieurs espèces américaines. Leur feuillage prend en automne une belle teinte rouge. Les fleurs de teinte blanche sont groupées en corymbes à l'extrémité des pousses de l'année précédente; elles apparaissent de mi-avril à mi-mai. Elles s'autofécondent, mais il semble que l'association de plusieurs variétés améliore la fructification. Les fruits sont de gros calibre, sphériques ou aplatis, à épiderme bleu pruineux et à chair blanche. Selon la variété, ils mûrissent de juillet à septembre.

Le sol doit être additionné de tourbe ou de terreau d'aiguilles de conifères, sans humidité stagnante, mais toujours frais. L'emplacement doit être bien exposé à la lumière.

On plantera à un mètre de distance, en mars, des plantes de 3 ans élevées en conteneur de 2,5 litres. La conduite se fera en buisson, avec une taille de fin d'hiver où on conserve intactes les pousses de l'année précédente et de deux ans ; les rameaux plus âgés sont raccourcis ou supprimés, de même que le bois mort. On apportera un engrais spécial pour plantes de terre de bruyère et un mulch

de tourbe blonde, de sciure de bois ou de sapinette. Par temps sec, des arrosages fréquents sont nécessaires, sans noyer le sol. Comme les rameaux ont parfois tendance à s'affaisser sous le poids des fruits, on ceinturera la plante par une corde maintenue par des piquets verticaux.

Quelques variétés : hâtives = Bluetta, Coville, Collins, Early blue, Emblue, Estive, Spartan, Heerma;

de moyenne saison = Bluecrop, Darrow, Ivanhoe, Northland, Sunshine blue, Goldtraube 71;

tardives = Berkeley, Brigitta blue, Caroline blue, Denise blue, Elisabeth, Elliot, Hardy blue...

Les airelles rouges cultivées sont semblables aux plantes spontanées. Comme la fécondation des fleurs est croisée, l'association de deux ou plusieurs variétés est souhaitable pour assurer une bonne fructification. On choisira un emplacement semi-ombragé, sous des arbustes ou protégé du soleil entre 13 et 15 heures ; le sol sera amendé comme il a été dit plus haut.

Il faut prévoir 4 à 5 plantes par mètre carré, plantés en quinconce. Les plants issus de semis drageonnent abondamment. On les choisira pour former un couvre-sol. Les variétés multipliées par bouturage donnent davantage de fruits :

par exemple Chloe, Diana, Erntedank, Erntekrone, Erntesegen, Saint-Hubert...

Les canneberges américaines (ou Cranberries) donnent des fruits plus gros que les canneberges indigènes. Leur calibre peut atteindre 2 cm. Elles demandent un sol tourbeux maintenu constamment humide et un emplacement protégé du soleil de 13 à 15 heures.

On plantera à 25-40 cm en tous sens, afin de



Vaccinium airelles

former un tapis dense. Afin de favoriser le marcottage des tiges, on épandra avant l'hiver 1 cm de mélange tourbe + sable de rivière.

Les fruits se récoltent au peigne, fin-septembre ou en octobre. On les consomme cuits ou en compote. Le jus de canneberges est très apprécié pour ses propriétés diététiques.

Quelques variétés : Crowley, Early black, Howes, Pilgrim, Stevens...

André SANSDRAP, Chargé de cours honoraire, Haute école Charlemagne, GEMBLOUX **CBC** Assurances

Ernst - Carême s.p.r.l.

Avenue de la Faculté d'Agronomie, 57 **GEMBLOUX**

Tél. 081 60 18 82 - Fax 081 60 18 83

cedric.careme@assur.cbc.be

FSMA 48951A - Agent lié de CBC Assurances



Produits phytos - Semences - Plastiques - Matériel - Engrais - Terreaux

Produits Bio - Couvre-sol - Voile d'hivernage - Filet protection

2 adresses pour vous servir

Rue Reppe 20/b B - 5300 Seilles Tél 085.21.44.91 Fax 085.21.34.93

info@feraucheetgillet.be www.feraucheetgillet.be

Rue de Roumont 21 B - 6890 Glaireuse Tél 061.65.51.39 Fax 061.65.64.34



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.







LOCATION DE MATÉRIEL PROFESSIONNEL DE PARC ET JARDIN





JOSÉ BECQUEVORT

chaussée de Charleroi, 50 1360 Thorembais-Saint-Trond

www.location-entreprisebj.be info@location-entreprisebj.be



Rue du Crucifix, 2A - 4210 OTEPPE Mail: moulin.gochel@gochel.be

0476 67 92 25 Web: http://www.gochel.be

beaux-arts - papiers - loisirs créatifs - cadres

tout pour l'artiste ... et un parking de 18 places! du mardi au samedi, de 10h30 à 18h non-stop

Chée de Tirlemont 203 5030 Gembloux (Sauvenière)

tél. 081 61 65 06 www.topart-gembloux.be info@topart-gembloux.be

5070 Fosses-la-Ville - Tél : 071 / 74 01 37 - Fax : 071 / 71 15 76 - info@regifo.be - www.regifo.be Réalisation : sprl REGIFO Edition -