

LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX - NUMÉRO 64 - SEPTEMBRE 2018
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



www.cthgx.be



Parcours des Saveurs dans le cadre des Hortifolies de Gembloux

le 30 septembre 2018 de 10h à 17h

Dès 14h, dégustations et mises en bouches à base de légumes cultivés au Centre Technique (participation symbolique de 1,00 € par dégustation)

Démonstration du savoir-faire de Stefan Jacobs, chef à 'Hors Champs' et de Christian Calomme, cuisinier passionné de légumes bizarres.

Visites guidées du 'Jardin des Hommes' et du 'Panier de la Ménagère'.

Départs des visites à 10h30- 13h30 - 15h30 (durée +/- 1h30)

Des navettes de bus régulières relieront le site du CTH au site du Bordia, où de nombreuses autres activités seront proposées au public dans le cadre des Hortifolies 2018

Entrée & visites gratuites

Adresse du jour : Centre Technique Horticole - Chemin de la Sibérie 4 - 5030 Gembloux

Contact : www.cthgx.be – cthsecretariat@skynet.be – 081/62 52 30

sommaire

- Le Yacon p.3
- Hortifolies p.4-5
- Voyage Forestier en Alsace des 6 T.Q. « Agent technique de la nature et des forêts » p.6-7

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 _____

Date et signature

dimanche
30
septembre
de 10 à 17h



2018

Hortifolies

à Gembloux



www.hortifolies.be

Navettes gratuites
entre les 2 sites

Entrée et visites gratuites
Bar et petite restauration



Sur le site du CRA-W
Rue du Bordia, 4

- Marché des producteurs wallons de fruits, légumes, jus, soupes, arbres, arbustes et fleurs
- Visite du verger conservatoire des anciennes variétés du CRA-W
- Dégustations culinaires par **Julien Lapraille**, ambassadeur Apaq-W
- Animations Grand Public

Au Centre Technique Horticole
Chemin de la Sibérie, 4

- Parcours des Saveurs : visite du Panier de la ménagère et du Jardin des hommes
- Dégustations culinaires
- Vitrine de semenciers



En collaboration et avec le soutien de



Une organisation de l'ensemble des partenaires du secteur horticole en Wallonie





Noms vernaculaires : Poire de terre, Yacon (dérivé de 'Yaku', mot Quechua signifiant 'aqueux' et faisant référence à la jutosité de la chair des racines)

Nom Latin : *Smalanthus sonchifolius* (syn. *Polymnia edulis*)

Famille : Astéracées

Histoire et origines : Originaire d'Amérique du Sud, principalement en Bolivie et au Pérou, le Yacon y est cultivé depuis au moins un millénaire, à la fois pour l'alimentation humaine (racine) et comme plante médicinale (feuilles) et fourragère (feuilles et tiges). Sa culture et consommation locales ont drastiquement chuté après la conquête des Amériques, mais l'espèce s'est répandue dans plusieurs zones propices à sa culture, et depuis quelques années elle fait l'objet de productions expérimentales ou commerciales dans certaines zones au climat particulièrement favorable, avec des saisons de croissance hors-gel assez longues (Australie, Nouvelle Zélande, Japon). Plus près de chez nous, l'université de Wageningen, ainsi qu'une station d'essais en Flandre, ont débuté des programmes d'observation des potentialités de cette espèce, pour le marché du frais ou l'industrie.

Description et exigences : Plante vivace, cultivée comme annuelle en climat tempéré car sa partie aérienne ne supporte pas le gel. De la souche partent au printemps des tiges velues, portant de grandes feuilles duveteuses lancéolées. La plante atteint une hauteur de plus de deux mètres dans de bonnes conditions de nutrition, et produit des fleurs semblables à de petits tournesols jaunes-oranges au sommet des tiges, à partir de la mi-septembre. La floraison tardive empêche la plante de produire des graines viables, ce qui oblige à la multiplier de manière végétative. La partie souterraine ressemble fortement à une énorme souche de Dahlia, portant jusqu'à une dizaine de kilos de racines tubérisées comestibles, ainsi que de petits tubercules à la base des tiges, qui seront le point de départ de la nouvelle végétation à la saison suivante.

Culture : La production de jeunes plants, qui commence par l'empotage de fragments de souche comportant un ou plusieurs bourgeons végétatifs, se poursuit par l'élevage hors gel (en serre, véranda, appuie de fenêtre, ...) jusqu'à la mise en place lorsque tout danger de gel est écarté, après la mi-mai. Vu le grand développement de l'espèce, on respectera un espacement de +/- un mètre entre chaque plante. Afin d'éviter les dégâts aux grandes feuilles, voire le déracinement total en fin de saison, on installera la culture dans une zone pas trop exposée au vent, et en plein soleil. Le sol a peu d'importance, mais le rendement sera grandement amélioré s'il est à la fois riche (compost, engrais type « pommes de terre » par exemple) et bien irrigué (optimum : 800 mm d'arrosage et pluie entre mai et octobre)



Partie comestible et usage alimentaire : La racine tubérisée, à la chair blanchâtre ou rosée, croquante et au goût sucré, est récoltée dès que la partie aérienne a été détruite par la première gelée. On la conserve à température ambiante (15-20°C) et à la lumière pendant une quinzaine de jours, ce qui augmentera sa qualité gustative et permettra de la conserver au frais pendant plusieurs mois. On pourra ensuite l'utiliser de diverses manières, crue (dans des salades de crudités ou de fruits) ou cuite (une cuisson modérée lui conserve sa texture juteuse et croquante, et permet de l'imprégner des saveurs des autres ingrédients du plat). Le Yacon contient de grandes quantités de fructo oligosaccharides (inuline), ce qui lui confère des propriétés de « probiotique » intéressantes, mais avec l'inconvénient de pouvoir provoquer des ballonnements chez certaines personnes.

Recette

curry de poulet, légumes et yacon

Ingrédients (4 personnes)

- Huile de cuisson (tournesol, maïs, olives)
- 3 cuillers à soupe de pâte de curry jaune, orange ou rouge selon la force souhaitée
- 1 gros oignon coupé en tranches
- 1 ou 2 racines de yacon (+/- 400g), épluché et coupé en morceaux
- 300 g de pommes de terre coupées en cubes de +/- 2cm
- 2 blancs de poulet détaillés en lanières
- 1 grosse boîte (6-800g) de tomates pelées
- ½ kilo de fleurons de chou-fleur
- 200g de petits pois congelés
- Un bouquet de coriandre, haché

Dans une grande sauteuse, ou une casserole, frire la pâte de curry dans un peu d'huile, pendant une minute. Ajouter oignon, patates et yacon, et cuire pendant 5 minutes. Ajouter les tomates et leur jus, le chou fleur et les morceaux de poulet, porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes. Ajouter les petits pois, cuire à nouveau 5 minutes, et pour terminer ajouter le coriandre juste avant de servir.

Références

- <https://nicholsgardennursery.wordpress.com/category/yacon-recipes/>
- <https://www.permaculture.co.uk/How-to-grow-harvest-eat-yacon>
- <http://www.wur.nl/nl/show/Gebruiksmogelijkheden-van-knolgewassen-yacon.htm>
- <http://www.pcgroenteteelt.be/nl-nl/Nieuws-projecten/yacon-knolgewas-met-veel-potentieel>
- <http://edepot.wur.nl/33678>
- <http://edepot.wur.nl/337191>



Hortifolies

les 29 et 30 septembre 2018



En septembre prochain aura lieu la première édition d'HORTIFOLIES, un événement d'envergure destiné à mettre à l'honneur l'horticulture wallonne. Différents partenaires impliqués dans le secteur horticole professionnel, parmi lesquels le Centre Technique Horticole et l'Institut Technique Horticole de Gembloux, se sont rassemblés pour faire découvrir au grand public les nombreuses facettes de l'horticulture, aussi bien comestible qu'ornementale.

HORTIFOLIES se déroulera à Gembloux, le dernier week-end de septembre. Le dimanche 30 septembre auront lieu de nombreuses activités accessibles à tous alors que le samedi 29 septembre sera réservé exclusivement aux professionnels.

Animations à destination du grand public, dimanche 30 septembre 2018 de 10 à 17h

Cette journée, ouverte à tous, est organisée sur deux sites gembloutois ; celui du Centre Technique Horticole (Site Sibérie à Grand-Manil) et celui du CRA-W (rue du Bordia) où seront installés un chapiteau et des parcelles de démonstration. Une navette de bus reliera les deux sites toute la journée. L'entrée sur les deux sites et la navette de bus sont gratuites.

Site du CTH

Le Parcours des Saveurs, organisé traditionnellement par le CTH en septembre, aura lieu dans le cadre d'HORTIFOLIES.

- Visites guidées à 10h30, 13h30 et 15h30 du 'Panier de la Ménagère', une exceptionnelle collection de légumes utilisés pour l'alimentation, de la Préhistoire à nos jours
- Visites guidées à 10h30, 13h30 et 15h30 du 'Jardin des Hommes', thème 2018 : les légumineuses
- Démonstrations culinaires et dégustations à partir de 14h : les chefs Stefan Jacobs et Christian Calomme et la section Horeca du CEFOR proposeront diverses préparations culinaires réalisées avec les légumes et plantes du 'Jardin des Hommes'
- Vitrines de semenciers : visites guidées des parcelles, présentation des variétés, vente de semences.



Sur le site du CRA-W

Les visiteurs seront accueillis par un géant en fruits et légumes et rejoindront un grand chapiteau installé au milieu des parcelles de démonstration de légumes, fraisières, arbres fruitiers, chrysanthèmes, sapins de Noël, ...

Petits et grands pourront participer à de nombreuses activités :

- De 10 à 17h, marché des producteurs wallons de fruits, légumes, jus, arbres, arbustes et fleurs
 - A 10h30, 13h et 15h, visites du verger conservatoire des anciennes variétés fruitières du CRA-W
 - Dégustations de pommes et poires (variétés CERTIFRUIT®), jus de pommes, chips, ...
 - A 10h30, 11h30, 14h30 et 15h30, visites guidées des parcelles de démonstration maraîchères et autres
 - Démonstrations culinaires et dégustations par Julien Lapraille, ambassadeur de l'Apaq-w
 - Démonstrations du talent artistique des fleuristes wallons
 - Le 'jardin des insectes' avec ses animations et exposants sur le rôle des insectes (prairies fleuries, hôtel à insectes, ruches, ...)
 - Le 'jardin d'ornement' avec diverses présentations : aménagement parcs et jardins par l'ITH, gestion différenciée des espaces verts dans les communes, démonstrations diverses par des professionnels
- Le 'jardin des enfants' avec grimages et ateliers.



Journée professionnelle, samedi 29 septembre

Cette journée, à l'attention exclusive des producteurs professionnels de fruits, de légumes et de plantes ornementales, se déroulera uniquement sur le champ du CRA-W (rue du Bordia) où seront installées les tentes et parcelles de démonstration de matériel.

Un chapiteau accueillera de 10 à 17h les stands de plus de 25 exposants, fabricants et revendeurs de matériel et autres produits, fournisseurs de services ou partenaires du secteur horticole.

Des démonstrations de matériel auront lieu sur le champ de 10h30 à 12h30 et de 14h à 16h.

Infos : www.hortifolies.be





Voyage Forestier

« Agent technique de



Les élèves de 6e « Agent technique de la nature et des forêts » ont participé du 13 au 18 mai 2018 au traditionnel voyage « forestier » organisé par leurs professeurs.

Ce voyage de quelques jours rentre complètement dans le projet « Ecole entrepreneuriale » de l'I.T.H. de Gembloux. En effet, pour financer en partie ce voyage, les élèves ont organisé l'ITH RUN, jogging et parcours nature qui a eu lieu aux Portes Ouvertes de l'école ce 5 mai dernier. Ce voyage se veut aussi être une école de vie où les élèves apprennent à vivre en collectivité en cuisinant le repas du soir et en prenant soin du gîte perché en pleine montagne...

Cette année, c'est en Alsace à Sainte Croix aux Mines qu'ils se sont rendus. Ce séjour a permis aux élèves de découvrir une autre région sylvicole et surtout de rencontrer des personnes de terrain passionnées. En effet, les élèves ont pu débattre de l'écologie et de la gestion forestière avec leurs futurs collègues français.

Un technicien du CRPF (Centre Régional de la Propriété Forestière) nous a emmenés au cœur d'une forêt privée pour nous parler de son boulot au quotidien, de ses rencontres passionnantes avec des propriétaires privés, mais aussi de ses difficultés à mettre tout le monde autour de la table lorsqu'il s'agit de réaliser des projets collectifs de voirie forestière par exemple.

Une journée également très riche en apprentissage, fut celle passée en compagnie d'agents forestiers de l'ONF (Office Nationale des Forêts). Ceux-ci ont aimablement prêté aux élèves leur marteau forestier qui permet de marquer les arbres qui seront abattus lors de la future exploitation.

La région d'Alsace est connue pour ses coteaux occupés par les vignes et sa plaine qui abouti aux bords du Rhin mais on connaît moins son territoire boisé et ses forêts de pente... L'exploitation des bois sur ces versants abrupts réclame une technicité et du matériel adapté. Les élèves ont eu la chance d'observer le débardage de bois sur fortes pentes à l'aide d'un porteur soutenu avec un câble-treuil... Impressionnant !!! Les fruits mûrissent de la mi-juin à la mi-juillet. Leur coloration varie du rouge clair au rouge très foncé. Ils sont très appréciés des oiseaux qui viennent les récolter sur l'arbre, et de différents animaux terrestres une fois qu'ils tombent au sol. Comme les cerises provenant de culture, les cerises sauvages se prêtent à de nombreux usages : fruits frais, jus, compotes et confitures, pâtisseries, vin, liqueur et alcool (le kirsch).

Les variétés de cerises douces cultivées sont subdivisées en deux groupes principaux : les bigarreaux (à chair croquante) et les guignes (à chair molle). Elles auraient été introduites d'Asie occidentale et des Balkans par les Romains.

Le merisier est également utilisé comme sujet porte-greffe de forte vigueur pour les variétés de cerises douces et de cerises acides (griottes, amarelles).



en Alsace des 6 T.Q. la nature et des forêts »

Du raisin à la forêt, il n'y a qu'un pas...

On ne peut comprendre les enjeux de la filière bois d'une région sans visiter une entreprise consommatrice de bois. Les élèves ont visité une importante scierie produisant plus de 1.200.000 palettes par an !!! Le débit de bois ainsi que l'hyper mécanisation et automatisation de la chaîne de production ont stupéfié plus d'un élève.

Les voyages forment la jeunesse ! C'est évidemment le cas en Alsace. Outre les visites et rencontres forestières, des activités culturelles et sportives étaient organisées. Les salles des trophées et autres donjons du château de Haut-Koenigsbourg n'ont plus de secret pour les élèves.



Un paintball a permis d'assouvir l'instinct de revanche de certains élèves sur les professeurs... mais c'était sans compter sur la vaillance encore intacte de ces derniers...



Un moment intense en émotion fut la visite du Camp de Concentration du Struthof à Natzweiler. Les élèves ont perçu toute la douleur des déportés et les atrocités qui ont été perpétrées notamment dans la chambre à gaz expérimentale du Struthof...



On ne pouvait pas être en Alsace sans visiter un vignoble et observer les cigognes !!! Un vigneron passionné par le travail de sa vigne nous a fait découvrir ses 10 ha de Pinot noir, de Riesling et autres Gewurztraminer, et ce, à Eguisheim, charmant village typiquement alsacien parsemé de nids de cigognes.

Ce vigneron nous a expliqué les liens qui unissent la vigne au terroir... Liens qui sont similaires à ceux qui unissent les arbres à leur sous-sol. Après une visite des caves et une agréable dégustation des meilleurs vins d'Alsace, on a pu philosopher sur les métiers du vigneron et du forestier. L'un comme l'autre cherche à obtenir de la nature des produits nobles et de grande qualité (du raisin ou du bois). Voilà la conclusion tirée en admirant les tonneaux en chêne contenant le Pinot noir. Tonneaux dont les planches (merrains) ont été façonnées à partir des plus beaux arbres de France...



A l'année prochaine pour d'autres aventures !!!

Sébastien JANDRAIN, Enseignant en Sylviculture
à l'ITH de Gembloux



Dépannage rapide

Flexibles hydrauliques de la basse à la très haute pression

365 jours/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)

Zone industrielle • Av du Marquis, 3 • B-6220 Fleurus
Tél: +32 71 81.38.51 • Tél: +32 71 81.44.76 • Fax: +32 71 81.45.18
www.socaflex.be • E-mail: info@socaflex.be



SA Moulin GOCHEL

Tél : +32 85 71 11 09
Fax : +32 85 71 10 14

Rue du Crucifix, 2A – 4210 OTEPPE
Mail : moulin.gochel@gochel.be
Web : <http://www.gochel.be>



CARPENTIER JARDINS

Rue de Boignée, 1
5140 Tongrinne

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

ELIET
JO BEAU
ISEKI
Somagri
Votre Spécialiste
PARCS & JARDINS
DEPUIS 1978
110, Chaussée de Tirlemont
Gembloux
081 61 13 76

Regifo
Edition

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 conseillère en communication,
Mme Marielle Mossiat
se fera un plaisir de vous rencontrer.
0498 / 883 895



**Grand Merci aux annonceurs
chez qui nous vous recommandons
vos travaux et achats !**