

LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX - NUMÉRO 63 - JUILLET 2018
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



Visites guidées du "Jardin des hommes" et du "Panier de la ménagère"

Centre Technique Horticole

Chemin de la Sibérie 4 - 5030 Gembloux

les dimanches 08 et 22 juillet ; 05 et 19 août ; 09 et 23 septembre 2018

Le Jardin des Hommes, entièrement réorganisé en 2018 sur une nouvelle parcelle, offre une vitrine didactique de la biodiversité des plantes cultivées pour l'alimentation. Des centaines de plantes comestibles en provenance des 4 coins du globe constituent la collection qui sera cette année centrée sur la diversité des légumineuses comestibles. Le jardin 'Le panier de la ménagère' quant à lui vous baladera sur une ligne du temps au fil des créations, sélections et découvertes des légumes cultivés dans nos contrées depuis la Préhistoire jusqu'à notre époque.

De 14h à 17h avec un départ de visite guidée à 14h (durée : ±3h).

Les promeneurs peuvent déambuler librement dans les jardins.

Entrée gratuite

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

sommaire

- Fête de la Tomate p.2
- L'igname de Chine p.3
- Voyage horticole des 4e T.Q. Horticulture en Bretagne p.4-5
- Quelques fruits offerts par la nature 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

2

FETE DE LA TOMATE

En 2012, à l'initiative de Jean-Michel Rouffiange et de Marie-Jeanne Vausort, la première Fête de la tomate fut organisée dans le parc Ores à Auvélais. Plusieurs objectifs étaient au programme. Tout d'abord, rendre un hommage particulier à Luc Fichot de Falisolle, qui fut un des précurseurs dans la sauvegarde des variétés anciennes de tomates. Autre but : faire connaître au public la diversité des tomates, tant par la couleur, la forme et le goût. Les légumes "oubliés" étaient aussi à l'honneur. Près de 2000 visiteurs arpentaient le parc avec une bonne vingtaine d'exposants présents.

La fête fut reconduite en 2013 à Auvélais et de nouveau, le succès fût au rendez-vous. L'équipe organisatrice se complétera avec l'arrivée de Michel Laus et de Jean-Pierre Pillois.

Suite à l'indisponibilité du parc, en 2014 et 2015, la Fête de la tomate émigra à Stave, dans les pépinières de l'Ortie-Culture.

En 2016, l'exposition consacrée à la tomate s'installa à Sart-Eustache, dans la cour de l'école communale.

Enfin, en 2017, c'est le Centre Technique Horticole de Gembloux qui a accueilli la Fête de la tomate, associée aux visites du "Jardin des hommes", du « Panier de la ménagère de la préhistoire à nos jours » et son "Parcours saveurs". Le succès fut total !

Plus d'une trentaine d'exposants étaient présents pour répondre aux attentes du nombreux public.

Le 2 septembre 2018, la fête sera de nouveau organisée sur le site dit « Sibérie » du Centre Technique Horticole. L'occasion pour tous d'appréhender l'étendue de la biodiversité des variétés de tomates.



Jean-Michel ROUFFIANGE



L'igname de Chine

3



Noms vernaculaires : Igname de Chine, igname de Corée
Nom Latin : *Dioscorea polystachya* / *opposita*
Famille : Dioscoreacées

Histoire et origines : Le terme « igname » en général représente plusieurs espèces, la plupart originaires de l'Asie tropicale, et toutes cultivées pour leurs racines tubérisées servant de féculent, et pouvant atteindre un mètre de long et peser une dizaine de kilos. L'igname de Chine est la seule espèce comestible qui soit rustique sous nos climats, et a été introduite en Europe au 19^{ème} siècle. La durée de son cycle de production a fait qu'elle n'a jamais supplanté la pomme de terre, et elle reste en Europe du nord une curiosité de jardinier féru de diversité !

Description et exigences : plante vivace et rustique (jusque -20°C au moins), formant au printemps de longues tiges volubiles garnies de feuilles sagittées et capables de grimper à plusieurs mètres de hauteur, ou ramper à défaut de support. Lorsque la saison est assez chaude, de petits tubercules aériens se forment à la base des feuilles, et peuvent servir à la multiplication. La floraison, discrète, ne s'observe pas souvent sous notre climat. La plante forme également une racine tubérisée souterraine, pouvant s'allonger (verticalement !) à plus de 50 cm sous le niveau du sol. Les conditions climatiques européennes étant moins propices que dans sa région d'origine, la racine atteint rarement plus de 30 cm chez nous.

Culture : mettre en végétation les tubercules aériens, ou les fragments de racines, en février-mars, au chaud. Les jeunes plants seront mis en place après les dernières gelées, fin mai, à 50 cm de distance, en plantant des rames de +/- 2 m au pied de chaque plante. Le sol sera de préférence meuble en profondeur, voire sablonneux, car la récolte de la racine peut être rendue difficile en sols lourds. Cette récolte interviendra lorsque les gelées auront détruit la partie aérienne, et il est préférable de laisser la culture en place deux années successives si on veut obtenir une racine de taille correcte.



Partie comestible et usage alimentaire : La racine tubérisée, épluchée, est consommée crue ou cuite, sa saveur se rapprochant de celle de la châtaigne. L'igname de Chine est la seule espèce dont la racine est comestible crue, les autres espèces (qu'on retrouve dans le commerce alimentaire exotique) ne doivent être consommées que cuites !

Recette

Igname de Chine sautée au wok

Ingrédients

- 600 grammes d'igname de Chine
- 100 grammes de poivron vert coupé finement
- 1 carotte (50-100 grammes) en fines tranches
- une botte d'oignons verts (ciboule)
- sel
- huile de cuisson

*Préparation : éplucher l'igname, et découper en fines tranches. Blanchir durant 30 secondes dans de l'eau bouillante salée, réserver.
Dans un wok, faire chauffer un peu d'huile, et faire frire à feu vif pendant quelques secondes les oignons coupés en tronçons de 2-3cm. Ajouter ensuite les poivrons et les carottes. Faire cuire à feu vif pendant 1 minute en remuant bien, puis ajouter les tranches d'igname. Mélanger, poursuivre la cuisson à feu vif pendant 2 minutes, saler, mélanger, et servir.*

Références

<https://jardinage.ooreka.fr/plante/voir/150/igname-de-chine>
https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea_polystachya
<https://sinogastronomie.wordpress.com/2013/08/19/ingredients-igname-de-chine/>



Voyage horticole des 4e T.Q. Horticulture en Bretagne

Pour la 4e année consécutive, les élèves de 4ème Technique de Qualification en Horticulture de l'Institut Technique Horticole de Gembloux ont participé à un voyage pédagogique en Bretagne, plus précisément sur l'île de Batz au large de Roscoff. Le centre d'hébergement et de classes de mer « Rêves de Mer » leur a permis de se plonger dans la vie insulaire.



Ce voyage a été l'occasion pour nos étudiants :

- de découvrir une région exceptionnelle, la mer, ses plages, ses habitants chaleureux, son histoire mouvementée, son architecture et la douceur de vivre sous son climat quasi méditerranéen.
- de révéler la diversité des cultures locales : cette région jouit d'un microclimat particulier permettant la culture de plantes exotiques et plantes maraîchères spécifiques (oignon de Roscoff AOC/AOP, échalote, chou-fleur, artichaut, pomme de terre hâtive) ainsi que la transformation d'algues destinée à l'alimentation et les cosmétiques via l'entreprise Algoplus.
- de comprendre les spécificités de la pépinière Mickael Mercier pour le groupement Kerisnel, recentrée sur la culture en gros conteneurs (camélia et de fougères arborescentes), d'appréhender les rigueurs de gestion et les subtilités stratégiques de développement à long terme de la pépinière.





Outre les découvertes horticoles et historiques, les élèves ont pu s'essayer à la pratique de la voile à bords de catamaran, goûter aux produits locaux (huîtres, pommes de terre de l'île de Batz, artichauts, araignées de mer, tourteaux, moules de bouchot), vivre en collectivité dans un environnement géographique et humain différent du milieu qu'ils fréquentent habituellement : renforcer l'ouverture vers l'autre et appréhender le rapport humain entre le patron d'entreprise et son personnel.

Sophie SWINNEN, Eric VANDERWAUWEN,
Joël WARNAU

- de croiser dans la Baie de Morlaix. Cette croisière laissera un souvenir impérissable avec son château du Taureau (point défensif de la baie au 16e siècle) rénové par Vauban ainsi que le phare de l'île noire qui inspira Hergé dans l'album de Tintin bien connu de tous.
- de se balader sur l'estran, guidé par l'association des « Petits Débrouillards » qui a sensibilisé nos élèves à l'importance de la biodiversité. Cette balade guidée a également permis aux élèves : de découvrir les différentes espèces d'algues vivant sur l'estran, d'aborder la thématique de l'acidification des océans et de ses conséquences sur la faune et la flore.
- de parcourir la cité corsaire de Roscoff avec ses vieilles ruelles, ses demeures en granit... et son magnifique jardin botanique exotique.



Dans un article précédent de cette série, nous avons évoqué le prunellier (*Prunus spinosa*), très fréquent dans les haies et les bosquets de nos régions. On peut aussi rencontrer d'autres espèces spontanées du genre *Prunus* : c'est le cas du merisier (*Prunus avium*) qui est présent dans certaines forêts, et du cerisier à grappes (*Prunus padus*). On observe parfois aussi dans la nature des formes retournées à l'état sauvage de myrobalan (*Prunus cerasifera*=cerisettes) et de prunier crèque (*Prunus insititia*=mirabelles) qui sont tous deux originaires du Caucase. Sur certains sites bien exposés et à sol calcaire, il est possible de trouver aussi le cerisier de Sainte-Lucie (*Prunus mahaleb*) qui est parfois utilisé comme sujet porte-greffe nanifiant pour les cerisiers à fruits doux.

Nous présenterons aussi l'épine-vinette (*Berberis vulgaris*) et la fraise des bois (*Fragaria vesca*). Pour terminer, il faudra aussi citer plusieurs plantes donnant des fruits charnus non comestibles qui pourraient attirer certaines personnes non averties et les enfants, ou qui présentent des indications thérapeutiques et qui doivent alors être utilisées avec prudence.



LES CERISES DOUCES

Le merisier ou cerisier des oiseaux (*Prunus avium*) fait partie de nos arbres forestiers. On peut remarquer aisément sa présence et constater son abondance au début du printemps lorsque sa floraison apporte des taches blanches avant la feuillaison de la plupart des autres arbres forestiers. Cet arbre vigoureux à cime ovoïde et à tronc rectiligne peut atteindre 15 à 25 m de haut. Il se rencontre en plaine ou sur des coteaux, sur des sols riches, profonds, meubles et frais, sans eau stagnante. Sa croissance est rapide. Il fleurit en avril, portant de nombreuses ombelles de fleurs blanches à long pédoncule groupées en « bouquets de mai ». Il donne un bois apprécié en menuiserie et en ébénisterie.



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).

LES CERISES A GRAPPES

Prunus padus est un petit arbre buissonnant (3 à 15 m de haut) que l'on rencontre dans les bois et boisements sur des sols sablo-limoneux frais bien drainés. Ses feuilles sont plus petites que celles du merisier. Les fleurs blanches, à pédoncule court, sont disposées en longues grappes de 10 à 20. Elles évoluent en juillet en un petit fruit sphérique noir (diamètre = 1 cm). La chair a un goût acide-amer. On utilise ces fruits, en mélange avec d'autres fruits, dans des marmelades ou comme acidifiant de jus de fruits.

Lorsque l'on détache l'écorce des rameaux, on peut percevoir une odeur désagréable qui a valu à cette espèce le surnom de « cerisier puant ».

LES MYROBALANS (ou CERISSETTES)

Prunus cerasifera est un arbre buissonnant à couronne globuleuse qui peut atteindre 8 m de haut. Il se développe sur des sols légers et secs. Sa floraison blanche ou rose clair, très abondante, se remarque dès le mois de mars. Les fleurs ont un pédoncule court. Elles évoluent en un fruit sphérique de teinte jaune ou violacée de 2,5 cm de diamètre. La maturité se situe en août-septembre. La chair est juteuse, sucrée-acidulée, aromatique ; elle adhère fortement au noyau. On l'utilise en jus, marmelades, confitures, gelées. Lors de

la cuisson, les noyaux se détachent de la chair et surnagent ; il suffit de les éliminer avec une écumoire.

Cette espèce est parfois utilisée comme sujet porte-greffe nanifiant pour les pruniers. Sa variété 'atropurpurea' = *Prunus pissardi* à feuillage pourpre foncé est très utilisée en ornement, spécialement comme petit arbre d'alignement ; ses fruits pourpre foncé sont également comestibles.

LES CERISES DE SAINTE-LUCIE

Prunus mahaleb est un arbuste de 2 à 6 m de haut à cime large, très commun dans le sud de l'Europe. On le rencontrera occasionnellement chez nous à bonne exposition sur des sols calcaires secs. Les feuilles sont moins élancées que celles des autres *Prunus* : elles rappellent, en plus petit, les feuilles des tilleuls.

Les fleurs, odorantes, à long pédoncule, sont groupées en petites grappes d'une dizaine ; elles apparaissent en avril-mai. Les fruits, de teinte noire, ont environ 1 cm de diamètre.

Cette espèce est utilisée comme sujet porte-greffe nanifiant dans des contrées plus chaudes et où le sol est sec. En Belgique, son usage est déconseillé parce qu'elle craint l'humidité du sol. Par croisement avec des merisiers, elle a donné naissance à la série des sujets porte-greffe semi-nanifiant Ma X Ma.

L'EPINE-VINETTE COMMUNE

Berberis vulgaris (famille des Berberidacées) est un arbuste à couronne très dense qui peut atteindre 2,5 m de haut. Il se développe principalement sur sol riche, limoneux ou calcaire. Ses rameaux sont épineux. Le feuillage est caduque. Les petites fleurs jaunes, en groupes de 6 à 10, apparaissent en mai-juin. Elles évoluent en un fruit ellipsoïde de 1 cm de long, à épiderme rouge-orangé, mûrissant en septembre-octobre. Les fruits ont un goût acidulé ; ils sont très riches en vitamine C, en pectine et en minéraux. Après élimination des graines, ils sont utilisés en marmelades, en jus, ou pour aromatiser du vinaigre. Séchés et réduits en poudre, ils sont incorporés dans des sauces.

Les feuilles ont des indications médicinales. Les racines sont toxiques.



L'épine-vinette est aussi une plante tinctoriale qui colore en jaune le cuir, la soie et la laine.

Le cultivar 'Asperma' donne des fruits dépourvus de graines ; il est particulièrement apprécié pour la transformation.

Plusieurs autres espèces arbustives de *Berberis* à feuillage caduque ou persistant sont utilisées en ornement. Comme l'épine-vinette est une des plantes-hôtes de la rouille noire du blé (*Puccinia graminis*), elle a fait dans le passé l'objet d'arrachages préventifs importants.

LA FRAISE DES BOIS

Le fraisier des bois (*Fragaria vesca*) est une plante herbacée vivace fréquente en sols riches et frais au bord des chemins, dans des clairières et en sous-bois clairs. En situation ensoleillée, il peut former des colonies importantes suite au développement de nombreux stolons. La floraison s'échelonne d'avril à juillet. Les faux-fruits sont mûrs un mois après la fécondation de la fleur correspondante. Ils se détachent facilement du réceptacle. Leur forme est sphérique ou ovoïde-conique, et leur calibre de 1 cm, avec un poids moyen de 1 gramme; l'épiderme est rouge et la chair blanchâtre spongieuse et juteuse. Les akènes (les vrais fruits) sont fortement saillants. Après la récolte, en raison de leur fragilité, les fraises des bois sont à consommer et à utiliser très rapidement. On les apprécie pour leur arôme puissant, en jus, sirop, sorbets, salades de fruits, liqueurs, ou macérées dans du vin. Elles peuvent aussi être congelées en vue d'une utilisation ultérieure.

Avant l'introduction en Europe des fraisiers américains à gros fruits à partir de la fin du 16ème siècle, le fraisier des bois a été cultivé, autant comme plante médicinale que pour ses fruits.



Des types de fraisiers des bois ont été sélectionnés pour plusieurs de leurs caractéristiques : la remontée, c'est-à-dire la capacité de fleurir et fructifier à partir de la fin de l'été, la teinte blanche des fruits et l'absence de stolons (= fraisiers gaillons). Ces derniers, comme par exemple la 'Reine des vallées', se multiplient par semis.

Notre fraisier des bois n'est pas à l'origine des fraisiers à gros fruits actuels : ceux-ci dérivent de croisements multiples entre deux espèces américaines : *Fragaria virginiana* et *Fragaria chiloensis* qui comptent toutes deux 56 chromosomes, alors que *Fragaria vesca* n'en compte que 14.

Le fraisier musqué (= fraisier capron = fraisier capiton) est originaire du sud de l'Europe ; il se rencontre occasionnellement dans des forêts claires d'Ardenne et de Gaume. Ses fruits sont plus gros que les fraises des bois ; leur parfum est musqué. Cette espèce compte 42 chromosomes. Elle a fait l'objet de cultures avant le développement des cultures de fraisiers à gros fruits.

MAIS AUSSI DES FRUITS NON COMESTIBLES !

Plusieurs plantes herbacées, ainsi que des arbres et arbustes spontanés de nos régions portent des fruits qui ne peuvent être consommés frais ou transformés. Certains sont toxiques, voire mortels, tandis que d'autres ont des usages médicinaux.

Afin d'éviter tout accident, il convient d'utiliser celles qui ont des indications médicinales en respectant bien le mode d'emploi, et surtout en ne dépassant pas les doses prescrites, puisqu'on peut passer rapidement d'un effet favorable à des effets indésirables ou dangereux pour la santé. La liste qui suit n'est pas exhaustive !

André SANSDRAP,

Chargé de cours honoraire,
Haute école Charlemagne, GEMBLOUX

AQUIFOLIACEES : *Ilex aquifolium* - le houx : baies rouges • **ARALIACEES :** *Hedera helix* - le lierre : baies noires • **CAPRIFOLIACEES :** *Lonicera xylosteum* - le camérisier : baies rouges - *Sambucus racemosa* - le sureau à grappes : baies rouges - *Sambucus ebulus* - le sureau yèble : baies noires • **CELASTRACEES :** *Euonymus europaeus* - le fusain : baies jaunes et rouges • **CORNACEES :** *Cornus sanguinea* - le cornouiller sanguin : baies noires • **LORANTHACEES :** *Viscum album* - le gui : baies blanches • **MALACEES :** *Cotoneaster vulgaris* - le cotoneaster : baies rouges • **OLEACEES :** *Ligustrum vulgare* - le troène : baies noires • **RHAMNACEES :** *Frangula alnus* - la bourdaine : baies noires - *Rhamnus catharticus* - le nerprun : baies noires • **SOLANACEES :** *Atropa bella-donna* - la belladone : grosses baies noires luisantes - *Datura stramonium* - la stramoine : grosse capsule épineuse - *Hyoscyamus niger* - la jusquiame noire : capsule - *Solanum dulcamara* - la douce-amère : baies rouges allongées - *Solanum nigrum* - la morelle noire : baies noires • **THYMELEACEES :** *Daphne mezereum* - le bois-joli : baies rouges.



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



**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



Garage de la Croisée

info@garagedelacroise.be | 081 61 16 26 | f @garagedelacroisee

Venez découvrir notre Nouveau Transit Custom



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)
Camionette 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

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