

LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLoux - NUMÉRO 68 - SEPTEMBRE 2019
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



En guise d'éditorial...



Le Centre Technique Horticole de Gembloux, à côté de ses traditionnelles missions d'enseignement et de formation, continue de développer et valoriser la biodiversité des plantes horticoles cultivées.

Tout au long du mois de Septembre, venez participer aux derniers événements (mais non les moindres...) de cet été. Nous vous avons concocté un panel d'activités, visites ou dégustations qui vous permettront de découvrir ou re-découvrir avec les yeux et la bouche les variétés, semences et produits transformés.

Dès le 02 septembre, la traditionnelle 'Fête de la Tomate' s'installera chez nous, le temps d'une journée, pour vous emmener dans sa valse de couleurs, de goûts et de nouveautés. Un peu plus tard, le 22 septembre, le Parcours Saveurs entamera sa nouvelle édition et titillera vos papilles avec des mises en bouche et préparations faites à base de produits cultivés au Centre Technique Horticole. N'oubliez pas le Jardin des Hommes et le Panier de la Ménagère, accessibles les 08 et 22 septembre, l'occasion de se balader une dernière fois sur ces lignes du temps grandeur nature...

Tout un programme donc... auquel nous vous convions chaleureusement !

L'équipe du Centre Technique Horticole se met en quatre pour vous offrir une rentrée haute en couleurs et en saveurs !

sommaire

- Parcours de Saveurs p.2
- Formation de cet automne p.3
- Institut Technique Horticole de Gembloux p.4
- Les fiches du Jardinier p.5
- Lors de l'achat d'un arbre fruitier : BIEN CHOISIR LE SUJET PORTE-GREFFE p.6

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

Parcours des Saveurs

au Centre Technique Horticole de Gembloux



le dimanche
22 Septembre 2019

Ouvert de
13h00 à 17h00

Dès 14h,
dégustations
et mises en bouches
à base de légumes
cultivés au CTH



Participation symbolique
de 1,00 € par dégustation

Démonstration du savoir-faire

- de **Stefan JACOBS**, chef à « Hors Champs »,
- de **Christian CALOMME**, cuisinier passionné de légumes bizarres
- et des professeurs du **CEFOR Namur**

Visites guidées du « Jardin des Hommes » et du « Panier de la Ménagère »

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

Entrée gratuite



Adresse du jour : Chemin de la Sibérie 4 à 5030 Gembloux
www.cthgx.be cthsecretariat@skynet.be 081 62 52 30

Il reste encore des places disponibles pour LES FORMATIONS HORTICOLES DE CET AUTOMNE

N'hésitez pas à visiter notre site www.cthgx.be pour les détails pratiques et les modalités d'inscription

Centre Technique Horticole de Gembloux

Chemin de Sibérie 4 – B 5030 GEMBLoux
tél. 081/62 52 30 cthsecretariat@skynet.be



- **FORMATION HORTICOLE DE BASE** (code : FB), le 14/09/19
- **CRÉATION ET ENTRETIEN D'UNE PIÈCE D'EAU** (code : CEPI), les 21/09/19 et 19/10/19
- **CONNAITRE LES SERRES ET ABRIS** (Code : SA), le 05/10/19
- **FABRIQUER SON VIN DE FRUITS** (code : FVF), le 05/10/19
- **PLANTER ET ENTREtenir SES ARBRES A FRUITS A PEPINS ET A NOYAU** (Code : PEPN), le 12/10/19
- **PLANTER ET ENTREtenir SES ARBRES A PETITS FRUITS** (Code : PEPF), le 16/11/19
- **PLANTER ET ENTREtenir SA VIGNE** (Code : PEVI), le 07/12/19

VENTE FRUITS ET LEGUMES du Centre Technique Horticole + PRODUCTIONS FLORALES (en saison)

Durant l'année scolaire (HORS VACANCES et CONGES)

Magasin Site Verlaine — Rue Entrée Jacques à GEMBLoux

les mercredis, jeudis et vendredis

de Janvier à Juin

de 12h00 à 13h00

de Septembre à Décembre

de 12h30 à 13h30

Durant les mois de JUILLET et AOÛT

Magasin Site Sibérie —
Chemin de Sibérie 4 à GEMBLoux

les mardis et vendredis de 13h00 à 14h30



Centre Technique Horticole de Gembloux Chemin de Sibérie 4 à 5030 GEMBLoux T 081 62 52 30 F 081 61 00 47
cthsecretariat@skynet.be www.cthgx.be



Institut Technique Horticole de Gembloux

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

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

1 ^{er} degré (en 3 ans maximum) – Degré d'observation						
1 ^{ère} Commune			1 ^{ère} année différenciée			
2 ^e Commune (----> 2 ^e Supplémentaire possible)			2 ^e année différenciée			
2 ^e degré - Degré d'orientation						
<u>Technique de transition</u>		<u>Technique de Qualification</u>			<u>Humanités professionnelles</u>	
3 ^e T.Tr. Sciences appliquées		3 ^e T.Q. Horticulture			3 ^e P. Horticulture	
4 ^e T.Tr. Sciences appliquées		4 ^e T.Q. Horticulture			4 ^e P. Horticulture	
3 ^e degré - Degré de détermination						
<u>Technique transition</u>		<u>Technique de Qualification</u>			<u>Humanités professionnelles</u>	
5 ^e T.Tr. Sciences appliquées		5 ^e T.Q. Environnement	5 ^e T.Q. Horticulture	5 ^e T.Q. Sylviculture	5 ^e P. Horticulture	5 ^e P. Sylviculture
6 ^e T.Tr. Sciences appliquées		6 ^e T.Q. Environnement	6 ^e T.Q. Horticulture	6 ^e T.Q. Sylviculture	6 ^e P. Horticulture	6 ^e P. Sylviculture
					7 ^e P. Parcs et jardins	7 ^e P. Grimpeur - élagueur
					7 ^e P. Art floral	7 ^e P. Mécanique horticole

Des informations, un rendez-vous, une visite d'école...

Contactez-nous au 081/625.390 ou par mail : ithgemblooux@gmail.com

Somagri SPRL

Votre Spécialiste

PARCS & JARDINS

DEPUIS 1978

110, Chaussée de Tirlemont
Gembloux
081 61 13 76

FERAUCHE
& GILLET s.a.

Semences - Plastiques - Matériel - Engrais - Terreaux

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

2 adresses pour vous servir

Ch. de Namur, 5 b		Rue de Roumont 21
B - 4210 Hannêche	info@ferauchetgillet.be	B - 6890 Glaireuse
Tél 085.21.44.91	www.ferauchetgillet.be	Tél 061.65.51.39
Fax 085.21.34.93		Fax 061.65.64.34

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

LES FICHES DU JARDINIER n°32



Nom vernaculaire : roquettes, roquette cultivée, roquette sauvage, roquette wasabi
 Nom Latin : *Eruca sativa*, *Diplotaxis tenuifolia*, *Diplotaxis erucoïdes*
 Famille : Brassicacées

Histoire et origine

Indigènes en Europe, les différentes espèces de roquettes ont probablement été consommées en crudités depuis des millénaires. Depuis quelques années, les roquettes « sauvages » appartenant au genre *Diplotaxis* voient leur popularité augmenter, aux dépens de la roquette « cultivée » *Eruca sativa*, jugée moins goûteuse.

Description et exigences

Toutes les espèces appelées « roquette » sont des plantes herbacées, annuelles ou vivaces, moyennement à très rustiques. La roquette cultivée *Eruca sativa* est annuelle, de croissance rapide, aux feuilles lobées et parfois poilues, qui peut atteindre 60 cm au stade de la floraison. Ses fleurs sont blanchâtres à jaune pâle, et les fruits (siliques) contiennent des graines rondes d'environ 1,5 mm de long. Certaines sélections ont des feuillages particuliers, comme le cultivar 'Provence' dont le feuillage, très gaufré, permet de la commercialiser dans la quatrième gamme sans que les feuilles ne collent les unes aux autres.

La roquette « sauvage » *Diplotaxis erucoïdes* est la plus cultivée et commercialisée actuellement pour les salades. Elle se distingue de son pendant « cultivé » par un feuillage glabre aux lobes plus allongés, des fleurs jaune soufre, et des graines beaucoup plus fines. Plante vivace, sa saveur est plus prononcée. On la trouve assez souvent à l'état spontané, y compris dans les crevasses des vieux murs, où les plantes peuvent vivre des dizaines d'années.

La petite dernière, encore peu connue en culture, est la roquette « wasabi », ainsi nommée pour sa saveur très relevée, piquante, mais qui s'estompe en quelques secondes en bouche, en laissant une impression de sucré sur la langue, à la manière du vrai wasabi (*Wasabia japonica*). Son feuillage, franchement hirsute, ses fleurs blanc pur à légèrement rosé, et ses semences extrêmement fines, la distinguent des deux autres espèces. Annuelle à cycle court, elle se ressème abondamment.



Culture

Toutes les roquettes sont des plantes dont la floraison est stimulée par l'allongement de la durée du jour. Etant donné que la montée en fleurs/graines marque l'arrêt de la production de feuilles tendres consommables, il est toujours préférable d'éviter de réaliser les semis entre avril et aout, sous peine de voir les plantes fleurir précocement.



La période idéale pour les semis en place est soit en fin d'été, à partir de mi-aout, soit en février-mars. A cette époque il est même préférable de la semer sous serre, ou en godets à l'intérieur pour planter quelques semaines plus tard à l'extérieur. Quoi qu'il en soit il est utile de réaliser plusieurs semis successifs, afin de toujours disposer de jeunes plantes, plus tendres et sans hampes florales fibreuses.

Les graines sont semées en rangs distants de 20 à 30 cm, et recouvertes de quelques mm de terre. Les arrosages réguliers retarderont la montée en fleur, et éloigneront son pire ennemi, l'altise, petit coléoptère sauteur qui transforme le feuillage de bon nombre de Brassicacées en dentelle de Bruges dès que les conditions sont idéales pour sa reproduction (temps chaud et sec) !

Parties comestibles et usages alimentaires

On récolte le feuillage au fur et à mesure des besoins, et ce tant que la floraison n'est pas trop avancée. La roquette trouve principalement sa place dans les salades mélangées, en cruditité, mais quelques recettes l'emploient après une courte cuisson, principalement avec des pâtes.

Recette

Spaghetti Tomates cerises-Roquette

Ingrédients

- 500 g de spaghetti
- 500 g de tomate cerise
- 250 g de roquette sauvage
- 3 gousses d'ail (dégermées)
- Piment de Cayenne (ou poivre)
- Huile d'olive
- Sel
- Parmesan en copeaux ou râpé



Dans un faitout, faire chauffer de l'huile d'olive et y faire doucement blondir l'ail coupé en fines lamelles. Y adjoindre les tomates cerise, saler et pimenter ou poivrer selon votre goût et faire « sauter » à feu vif. Quand les tomates sont un peu « ridées », ajouter la roquette et remuer doucement jusqu'à ce qu'elle soit « retombée » sous l'action de la chaleur.

Mettre sur feu très doux et ajouter les spaghettis qui auront été préalablement cuits « al dente », ainsi qu'une petite louche de leur eau de cuisson. Arrêter la cuisson à ce stade. Servir dans un grand plat et décorer avec des copeaux de parmesan.

Lors de l'achat d'un arbre fruitier : BIEN CHOISIR LE SUJET PORTE-GREFFE

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

La grande majorité de nos arbres fruitiers sont multipliés par greffage. Cela signifie qu'ils sont constitués de deux, et parfois de trois individus différents, qui appartiennent à la même espèce ou à des espèces proches. L'étiquette d'un arbre mis en vente mentionne la variété, mais plus rarement le sujet porte-greffe qui constitue son système racinaire. Or l'identité de ce dernier est tout-à-fait fondamentale pour le comportement de l'arbre. Comme nous allons le voir, le sujet porte-greffe exerce de multiples influences sur la croissance et la fructification. Lors de l'achat d'un arbre, il faudra donc le choisir judicieusement en fonction du système de culture qui a été décidé, et des caractéristiques du milieu, puisque en cas d'erreur, il existe très rarement une possibilité de correction. Pour chaque espèce fruitière, il existe un très grand nombre de sujets porte-greffe sélectionnés au fil du temps, et la recherche en ce domaine est encore très active actuellement. Mais en pratique, leur nombre est plus réduit, afin de rationaliser le travail des pépiniéristes.

Influence sur la vigueur

En greffant la même variété fruitière sur différents sujets porte-greffe, on peut obtenir des arbres qui, à l'âge adulte, auront des dimensions très différentes, ce qui correspond à des systèmes de culture différents. On utilisera des sujets de faible vigueur pour des vergers intensifs à forte densité de plantation, des sujets de vigueur moyenne pour des vergers semi-extensifs, et des sujets très vigoureux pour des vergers extensifs.

Influence sur la fertilité

La fertilité d'un arbre s'exprime par le nombre (ou le poids) de fruits produits par mètre cube de la couronne. De manière générale, plus un sujet porte-greffe est de faible vigueur, plus sa fertilité est élevée. Mais il peut exister des différences de fertilité entre sujets de vigueur comparables.

Influence sur l'entrée en production

Pour une même variété fruitière, la phase juvénile sera d'autant plus courte que le sujet porte-greffe est faible. Les premières fleurs, et donc les premiers fruits s'obtiennent beaucoup plus tôt qu'avec un porte-greffe vigoureux. Un pommier sur sujet faible entre en production après deux ou trois ans ; avec un sujet vigoureux, il faudra attendre six ou sept ans.

Influence sur la longévité des arbres

Le sujet porte-greffe influence fortement la durée de la phase adulte, où croissance et production fruitière sont en équilibre. Un arbre greffé sur un sujet faible verra sa production décliner plus tôt qu'un arbre greffé sur un sujet vigoureux. Chez les pommiers, l'âge limite sera de 20-25 ans dans le premier cas et il peut dépasser un siècle dans le second cas.



Influence sur les dates de floraison et de récolte

Les sujets faibles peuvent induire une floraison et une maturité des fruits un peu plus précoces que des sujets vigoureux. Ainsi pour les pommiers, le sujet nanifiant 'Malling 9' peut avancer la floraison de deux à trois jours, et la récolte de plus d'une semaine. Mais ceci ne se vérifie pas dans tous les cas.

Influence sur la qualité des fruits

Comme les sujets porte-greffe sont responsables de l'alimentation minérale de la couronne, des différences notables de composition chimique des fruits peuvent être constatées. Ceci aura des conséquences en ce qui concerne leur conservation et la qualité de la chair. Ainsi, chez les pommiers, certains sujets faibles absorbent mal le calcium lorsque le sol est très riche en potassium, avec pour conséquences une durée de conservation plus courte, et la présence de points liégeux bruns dans la chair. Mais cet accident peut avoir d'autres causes : arbres jeunes en forte croissance, charge en fruits très faible...

Influence sur l'état sanitaire

Le sujet porte-greffe peut conférer à la couronne une certaine résistance à des bio-agresseurs. Le cas le plus connu est chez les pommiers une résistance au puceron lanigère *Eriosoma lanigerum* induite par les sujets de la série 'Malling-Merton' n° 101 à 115.

Adaptation au sol

Comme d'autres plantes, les sujets porte-greffe des arbres fruitiers peuvent être influencés par les caractéristiques physiques (texture-structure-humidité), chimiques (pH, salinité) ou biologiques (présence de nématodes) du sol. Par exemple, pour les cerisiers, les sujets faibles Damil, les merisiers et les Sainte-Lucie (*Prunus mahaleb*) sont sensibles à une forte humidité, même temporaire ; 'Edabriz' et les griottiers sont moins sensibles. Les cognassiers sujets porte-greffe de poiriers et les pêcheurs craignent un pH élevé. Certains pêcheurs résistent aux nématodes. De manière générale, les sujets porte-greffe vigoureux exploitent un volume de sol plus important.

Résistance au froid hivernal

Sous notre climat, sauf en cas de gelées extrêmes (1956, 1985...), les sujets porte-greffe ne craignent pas le froid. En 1985, en Belgique, des mortalités de cognassiers ont été observées en pépinières et en vergers. En Scandinavie, en Europe centrale et orientale et au Canada, on préfère greffer les poiriers sur des poiriers. Au Canada, on évite de greffer des pommiers sur 'Malling 9' pour les mêmes raisons. En Suède a été sélectionné un porte-greffe pour pommiers 'Alnarp A2' résistant au froid.

Influence de la variété greffée sur le porte-greffe

Si le porte-greffe fournit à la ramure son alimentation minérale, il reçoit de celle-ci sa sève élaborée. Une variété très vigoureuse augmentera le développement du système racinaire.

Rôle des greffes intermédiaires

Le recours à un double greffage peut être justifié dans plusieurs cas : par exemple pour améliorer l'affinité entre cognassiers nanifiants et certaines variétés de poiriers, pour produire des pommiers haute-tige dont le tronc est bien conformé et résistant au froid, ou pour éviter le chancre du collet (*Phytophthora cactorum*) chez certaines variétés de pommes qui y sont très sensibles. Les tentatives de freinage de la croissance par un greffage intermédiaire n'ont pas été concluantes.





LA PLAINE
CHASSART

TOUT POUR LE JARDIN

Etang



Espace Chassart s.a

Rue Haute 99 - 6223 Wagnelée

T +32 (0)71-81 21 22

F +32 (0)71-81 24 02

info@chassart.com

www.chassart.com

La Plaine Chassart, votre partenaire pour l'entretien et l'aménagement de vos espaces verts

Entreprise B.J.



Distributeur officiel
des essences ALKYLATE
pour moteur à 4 temps
et à 2 temps



Le spécialiste de la contrée
en **Location, Entretien,
Réparation,
Vente de matériel
PARC & JARDIN**

+32 (0) 476 / 67 92 25

www.location-entreprisebj.be

info@location-entreprisebj.be

Retrouvez-nous sur

Chaussée de Charleroi, 50
1360 Thorembais-Saint-Trond

top'art
tout pour l'artiste



**NOUVEAU
AQUARELLES
DANIEL SMITH**

PRIX DE LANCEMENT -50%

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

beaux-arts - papiers
loisirs créatifs - cadres

Chaussée de Tirlemont 203 • 5030 Gembloux (Sauvenière)
tél. 081 61 65 06 • Fax 081 61 65 07
info@topart-gembloux.be • www.topart-gembloux.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



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



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

info@regifo.be
www.regifo.be

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