LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

Belgique-Belgïe
P.P. - P.B.
5030 Gembloux I
BC6235

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLOUX - Numéro 34 - MAI 2011
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél.: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47

SOMMAIRE

- Edito 1
- Produire des fraises de qualité au jardin 2

Journées portes ouvertes

- L'enseignement Horticole à Gembloux 6
- A vos agendas 8
- Les Solanacées à l'honneur au Jardin des Hommes cet été 9
- La fraise en Wallonie : passé-présent-futur 10
- Le cabinet de curiosités de l'ISLa, labo des mystères 14
- Les fiches du jardinier 15

En guise d'éditorial

BIENTÔT LES PORTES OUVERTES DE L'ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE À GEMBLOUX

Les 7 et 8 mai prochain, quatre institutions de l'enseignement de la Communauté française à Gembloux, l'Institut Supérieur Industriel (ISIa), l'Institut Technique Horticole de la Communauté française (ITHCF), l'Internat Autonome de la Communauté française (IACF) et notre Centre Technique Horticole ouvriront leurs portes durant deux journées pour vous y accueillir de 10h00 à 17h00 et vous faire découvrir leurs programmes d'enseignement, leurs collections végétales, leurs productions de plantes, fleurs, légumes et fruits ainsi que leurs équipements.

BIENVENUE DANS LES COULISSES DE L'HORTICULTURE

Ces journées conjugueront les multiples facettes des métiers du secteur vert allant de la recherche à la formation et aux conseils techniques, dans les domaines de l'architecture des jardins, de l'environnement, de la fleuristerie, de la sylviculture et, bien entendu, de l'horticulture. Lors de ces journées, vous pourrez vous documenter à propos des études tant dans l'enseignement secondaire que supérieur, mais vous pourrez également visiter nos serres et terrains de culture et y acquérir vos arbres, arbustes, plants de légumes et plantes fleuries pour votre jardin. Les étudiants seront fiers de vous montrer leurs réalisations et feront de nombreuses démonstrations.

UNE EXPOSITION DÉDIÉE À LA FRAISE

Enfin, "Fraise sur le gâteau", notre Centre Technique Horticole, véritable interface entre le monde professionnel et l'enseignement, vous proposera une exposition exceptionnelle "La Fraise atout cœur, une saveur bien de chez nous", où seront dévoilés les secrets de ce fruit savoureux, de son histoire, sa culture, ses variétés, ses débouchés,… sans oublier des dégustations de fruits frais et de produits transformés. Cette exposition est le fruit d'un étroit partenariat avec le Centre Wallon de Recherches agronomiques à Gembloux, du Musée de la Fraise à Wépion, de la Ville de Namur, de la Criée de Wépion, de l'Institut Supérieur Industriel (ISIa) et du Centre Technique Horticole de Gembloux (CTH).

Ne manquez pas cet évènement. Nous vous attendons les 7 et 8 mai prochains à Gembloux.

Joël GILLET
Directeur
du Centre Technique Horticole

Si vous souhaitez recevoir gratuitement le prochain numéro de ce périodique, veuillez retourner le talon ci-dessous au Centre Technique Horticole - Chemin de Sibérie 4 - 5030 Gembloux

Nom: ..... Prénom: .....
Rue: ..... N°: .....
Code postal: ..... Localité: .....
Tél.: ..... E-mail: .....

Souhaite recevoir ❒ magazine LA SIBÉRIE, ❒ programme formations jardinage, ❒ programme Journées d'études, ❒ programme Journées Portes Ouvertes, ❒ plantes à vendre, ❒ informations sur l'enseignement secondaire, ❒ informations sur l'enseignement supérieur

Date et signature: .....

Éditeur responsable: Joël Gillet • Chemin de Sibérie 4 • 5030 Gembloux

Phoenix Edition
55, rue Saint Jacques
6032 Mont sur Marchienne
Tél.: 071/47 66 85
Fax: 071/47 76 65
E-mail: ad@phoenixedition.be

Produire des fraises de qualité au jardin

Par André SANSDRAP,
Chargé de cours honoraire, Haute-école Charlemagne, GEMBLOUX

**Qu'est-ce qu'une fraise de qualité?
Comment produire dans son jardin des fraises de la meilleure qualité possible? Deux questions vastes, aux multiples aspects, auxquelles nous allons tenter de répondre ici.**

UNE FRAISE DE QUALITE

Le consommateur, qu'il soit acheteur de fraises dans le commerce ou producteur de fraises dans son jardin, attend le plaisir le plus intense possible lors de la dégustation de ces fruits. Pour cela, il faut qu'ils appartiennent à une variété reconnue comme étant savoureuse, que les plants aient été bien cultivés dans un environnement favorable et que la récolte ait été faite à pleine maturité. Trois aspects qui sont parfois contradictoires.

Mais au fait, que contient une fraise? Principalement de l'eau: de 84 à 92% de son poids. Des sucres: de 3,5 à 8,5% (environ 40% de glucose et de fructose, et 20% de saccharose). Des protéines en faible quantité: 1%. Des fibres alimentaires: en moyenne 2%. Des acides: environ 1%, dont ¾ d'acide citrique et ¼ d'acide malique. Des vitamines: principalement la vitamine C (en moyenne 70 mg/100 g). Des éléments minéraux: principalement du potassium (de 100 à 230 mg/100 g). De très nombreux composés aromatiques: on en a décelé plus de 350: principalement des esters organiques et furanes. Des antioxydants.

Lors de la dégustation, une fraise sera la plus appréciée lorsque les sucres, les acides et les arômes sont présents en un équilibre harmonieux. Les conditions de dégustation jouent également un rôle important: une température trop basse des fruits diminue la volatilité des arômes; des boissons consommées juste avant peuvent altérer la perception du goût, comme du café ou des apéritifs anisés qui auront saturé les papilles gustatives. Par contre des boissons (légèrement) alcoolisées comme du vin léger blanc ou rosé vont permettre une meilleure expression des arômes dans la bouche.

La qualité gustative d'une fraise dépend tout à fait fondamentalement de son stade de maturité lors de la cueillette: il faut savoir qu'entre la fécondation de la fleur correspondante et la maturité du fruit, il s'écoule seulement 5 semaines au maxi-

Athénée royal de Gembloux

Enseignement fondamental

qualité, proximité, immersion en plus ...

4 implantations :
Rue des Champs
Charte d'Otton
Place Saint-Guibert
Rue Gustave Docq

20 mai 2011 de 14 h à ...
21 mai 2011 de 10 h à 20 h

Journées de promotion

Fancy-Fair (maternel et primaire)
Cabaret (secondaire)
Projets menés par les élèves
Démonstrations - Expositions - Créations
Brocante - Animations - Bars - Restauration
(Programme complet bientôt disponible)

maternel
1ère et 2ème en français
3ème en français ou en immersion en néerlandais, ou en anglais

primaire
en français ou en immersion en néerlandais, ou en anglais
(cycle complet à partir de 2011-2012)

- garderies dès 6 h 30, jusque 18 h ...
- classes de dépaysement ...

repas chauds, menus équilibrés ...

Enseignement secondaire

préparation aux études supérieures ou qualification professionnelle ...

WANTED
Aux anciens enseignants,
Aux anciens élèves,
Aux amis de l'école,
RECHERCHONS
Photos et documents anciens concernant l'Athénée
(rendus après numérisation ...)

général
1er degré commun et différencié
2ème et 3ème degrés, de nombreuses options possibles (latin, sciences, langues, sciences économiques, ...)

technique de transition
2ème et 3ème degrés, en informatique (7 h / semaine)

technique de qualification
électricité-automatisme, gestion-comptabilité

professionnel
bois-menuiserie

- voyages culturels ...

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS (081 61 14 13)
Athénée royal de Gembloux - rue Gustave Docq, 26 5030 Gembloux

Protection hivernale

mum (alors que pour une pomme ou une poire, il faut 4 à 6 mois), et que toute la qualité gustative se joue au cours de la dernière semaine. Cela signifie qu'une fraise cueillie bien mûre au jardin et consommée le jour-même ou une fraise achetée sur un site de production et mangée au plus tard le lendemain de la récolte seront toujours infiniment meilleures qu'une fraise qui a été cueillie très peu mûre afin de supporter un voyage en camion réfrigéré qui peut se chiffrer en milliers de kilomètres. Pour les mêmes raisons, ces fraises venues de loin doivent aussi avoir une très grande fermeté: elles croquent sous la dent !

On constate aussi que sur un même fraisier, les différents fruits cueillis pendant les 2 ou 3 semaines que dure la récolte ont une qualité gustative qui s'améliore progressivement: avec le temps, le taux de sucre augmente, l'acidité diminue, l'arôme devient plus intense.

Dans la qualité gustative d'une fraise, les caractéristiques variétales ont une grande importance. La teneur en sucres et l'acidité sont aisément mesurables en laboratoire; en portant sur un graphique les valeurs mesurées pour une trentaine de variétés, J.C. Navatel (C.T.I.F.L. Balandran-France) a mis en évidence qu'une majorité de variétés sont à la fois très sucrées et très acides, que quelques autres sont peu sucrées et peu acides ou très sucrées et peu acides et que les variétés peu sucrées et très acides sont (heureusement !) rares. Le climat des derniers jours précédant la récolte et une série de facteurs culturaux comme le sol, la fumure, l'irrigation, le stade de récolte déjà cité, les soins apportés aux manipulations, la chaîne du froid…jouent aussi un rôle. Il est difficile d'attribuer les parts de responsabilité de chaque facteur: sans prendre trop de risques, on dira 50% pour l'identité de la variété et 50% pour les facteurs culturaux et le climat.

PRODUIRE DES FRAISES DE QUALITE AU JARDIN

Nous nous limiterons à la culture de plein air de fraisiers non remontants. Tout commence avec la qualité du sol et les travaux de préparation de celui-ci. Même si le fraisier peut se développer dans des sols de textures très différentes, de préférence limoneuse ou sablo-argileuse, c'est dans des sols présentant une structure grumeleuse que la croissance est la meilleure. Il n'apprécie pas les sols trop légers (=sableux) ou trop lourds (=argileux) ni les sols préparés trop finement, qui vont rapidement se tasser. Le pH doit

Double rangs sur plastique noir avec gaine d'arrosage

être légèrement acide (environ 6,5); la couche arable doit avoir une profondeur d'au-moins 35 à 40 cm, sans humidité excessive. Le taux de matière organique doit être élevé: il a une très grande influence sur la structure du sol et l'alimentation minérale des plantes. A l'origine, ce point fut l'un des facteurs de la qualité des fraises produites à Wépion: lorsque l'on examine la carte de Ferraris, dressée vers 1780, on constate que pratiquement toutes les zones affectées par la suite à la culture du fraisier correspondent à des sols forestiers riches en humus, libérés par les défrichements effectués au 19ème siècle. Et depuis lors, les abondantes fumures organiques apportées régulièrement y ont maintenu un taux d'humus élevé. Dans un jardin, on aura recours aux engrais verts et à l'apport de compost (en moyenne 5 kg par m²). Le fraisier cadre difficilement avec les rotations pratiquées classiquement dans les jardins: pour deux années successives de production, il occupe le sol de juillet de la première année à fin juin de la troisième année. Une préparation soignée en profondeur, avec un bon ameublissement de la couche arable suppose un labour hivernal avec enfouissement d'engrais vert ou de compost, puis une reprise à la fourche-bêche au printemps et un hersage, avec apport de la fumure minérale de fond.

Vient ensuite la pose des bandes de plastique noir sur une petite butte, avec éventuellement une gaine d'arrosage localisé (T-Tape). On attend la seconde moitié de juillet ou le début d'août pour planter. Les trous de plantation (en doubles lignes espacées de 80 cm, en quinconce à 35-40 cm, soit environ 5 plants/m²) sont percés juste avant la plantation. Cette date de plantation a une très grande importance pour le rendement de la première récolte, l'année suivante: plus on plante tôt, plus il sera élevé; les plantations effectuées après la mi-août donnent des productions faibles l'année suivante.

Autres facteurs importants: la qualité des plants et la technique de plantation. Le commerce propose des plants frais à racines nues qu'il convient de planter le plus tôt possible après leur arrachage, et des plants en motte ou en godet qui peuvent attendre quelques jours, par exemple si un épisode caniculaire survient. Un plant de qualité comporte au minimum 3 ou 4 feuilles en bon état et bien turgescentes, des racines saines et un diamètre au collet le plus grand possible. La plantation doit se faire de préférence par temps couvert ou en fin de journée, avec un arrosage immédiat; les racines doivent être étalées en éventail, non retroussées; le collet doit être placé exactement au niveau du sol. Les jours suivants, on effectue plusieurs bassinages qui éviteront le dessèchement des feuilles et des brûlures si elles touchent le plastique noir par temps ensoleillé. Après 5 ou 6 jours, l'apparition d'une nouvelle feuille et une turgescence permanente du feuillage sont les signes de la reprise.

Vitatel
un système de télé-assistance
24 heures sur 24 pratique et facile à utiliser

Le système VITATEL de PSD, une solution simple et fiable d'assistance à distance qui relie 24 heures sur 24 une personne âgée, isolée, handicapée, convalescente… à son réseau d'aide, partout en Wallonie et à Bruxelles.

vitatel

Renseignez-vous au 081/41 29 29 • www.vitatel.be

Vitatel, un service de l'asbl
PSD PERMANENCE SOINS A DOMICILE asbl

Les plants-frigo largement utilisés en culture professionnelle sont rarement proposés aux amateurs pour différentes raisons techniques.

Dans les semaines qui suivent la plantation, il faudra désherber, couper les filets (=stolons) et arroser selon nécessité. Avec la baisse de la température se pose la question: "Faut-il protéger les plantes ou non?". La réponse n'est pas simple: des dégâts importants peuvent être provoqués par une température basse de longue durée, avec vent du Nord ou de l'Est, et en l'absence de neige; dans ce cas, la pose d'un voile Agryl P30 assurera une protection utile. Par contre, par temps doux, des plantes situées sous un voile ont tendance à pousser trop précocement. Les plants-frigo se révèlent plus sensibles au froid que les plants frais.

En mars, la parcelle subira un nettoyage par temps sec et ensoleillé; avec une brosse, on élimine les vieilles feuilles, puis on désherbe à la main. Chaque trou de plantation recevra un peu d'engrais azoté. La floraison intervient en mai; elle dure 2 à 3 semaines; il est possible dès lors de prévoir la date de maturité des fruits: environ 5 semaines plus tard. A la fin de la floraison, il faudra épandre de la paille entre les plantes et dans les sentiers, afin d'éviter le salissement des fruits par de la terre. Les récoltes se feront tous les 2 ou 3 jours selon la température et l'évolution de la maturité.

Dans un jardin d'amateur, les fraisiers sont généralement laissés en place pour obtenir une deuxième récolte au printemps suivant. Pour cela, en été, on coupe le feuillage, on arrose selon nécessité et on apporte un peu d'engrais composé dans les trous de plantation. Souvent, la deuxième production se compose de fruits plus petits, mais plus nombreux. Un certain nombre de plants peuvent avoir dépéri entretemps. Laisser les plants une année de plus en vue d'une troisième récolte n'est pas souhaitable.

Les principaux ennemis du fraisier auxquels le jardinier-amateur sera confronté en culture de plein air sont des champignons: maladies des racines, qui peuvent être présentes dans le sol (on fera une rotation aussi longue que possible et un traitement fongicide en arrosage après plantation) ou être amenés par les plants (trempage dans un fongicide avant la plantation); pourriture grise qui endommage les fleurs et les fruits par temps humide; les dégâts sont accentués par la présence de paille moisie, une fumure azotée excessive et une plantation trop dense; il existe actuellement des fongicides à délai d'utilisation très court: 1 à 4 jours en culture de plein air; l'oïdium peut survenir en été sur des fraisiers laissés en place pour une deuxième récolte.

CONCLUSION

Comme on le voit, produire au jardin des fraises de qualité n'est pas une utopie: les conditions se résument à la qualité du sol et sa bonne préparation, la plantation en temps voulu de plants de qualité, quelques soins après plantation et au printemps, éventuellement une protection hivernale.

En vue d'une deuxième récolte l'année suivante, un rajeunissement des plants sera effectué en coupant le feuillage et en apportant eau et engrais ■

ISIa Huy-Gembloux
Portes Ouvertes

Samedi 7 mai
Dimanche 8 mai
www.isi-agro.be
Rue Verlaine 9 • B-5030 GEMBLOUX

Institut Technique Horticole
5, Rue Verlaine - 5030 GEMBLOUX
ITHCF
Dès 12 ans
Renseignements :
✆ 081-625390
Fax 081-625399
Internet :
www.ithcf.be
E-mail :
ithgembloux@gmail.com
• Horticulture
• Sylvicutlture
• Environnement
• Art floral
• Sciences appliquées
• Arboriste grimpeur - élagueur
• Aménagement des arcs et jardins
• CEFA horticulture

Ne manquez pas notre prochain rendez-vous aux ...

Journées portes ouvertes

L'enseignement Horticole à Gembloux

Quatre institutions vous y attendent :

Centre Technique Horticole de Gembloux (CTH)

Institut Supérieur Industriel agronomique (ISIa)

Institut Technique Horticole de la Communauté française (ITHCF)

Internat Autonome de la Communauté française (IACF)

Deux sites seront ouverts :

Site de la Rue Verlaine

Site de Sibérie

Navettes aéroports - Taxis

Le Fleurusien Sprl

Voitures et minibus de 1 à 8 personnes - Véhicules adaptés pour fauteuils roulants

Navettes aéroports 24h/24h

Taxis De 7h à 21h Et de nuit sur réservation

Site internet: www.taxi-airport.be
E-mail: lefleurusien@brutele.be
Adresse: Rue E. Vandervelde, 211
6220 Fleurus

Tel : +32(0)71/81.22.22
Fax : +32(0)71/800.999

DEXIA Banque

Dexia Région Namur scrl
Avenue de la Faculté d'Agronomie 12 - 5030 GEMBLOUX
Tél 081 62 64 00 - Fax 081 62 64 19

- ✔ Informations et inscriptions relatives aux études secondaires et supérieures
- ✔ Visite des équipements scolaires de l'Institut Technique Horticole et de l'Institut Supérieur Industriel agronomique ainsi que l'Internat autonome de la Communauté française
- ✔ Découverte des collections, productions et équipements professionnels du Centre Technique Horticole
- ✔ Vente de plantes florales, ornementales et légumières
- ✔ Démonstrations d'Art floral, d'Aménagements de jardins (pièce d'eau et pavage), arboristes-grimpeurs,…
- ✔ Petite restauration et rafraîchissements

La fraise, "Atout cœur"

Une saveur bien de chez nous

MAIS ENCORE...

Venez découvrir notre EXPOSITION !

"La fraise atout cœur, une saveur bien de chez nous"

et déguster ce savoureux fruit de saison.

Cette **exposition** est réalisée en collaboration avec le Centre Wallon de Recherches agronomiques à Gembloux, le Musée de la Fraise à Wépion, la Ville de Namur, la Criée de Wépion, l'Institut Supérieur Industriel (ISIa) et le Centre Technique Horticole de Gembloux (CTH).

S.O.S NIDS de GUÊPES
pour les neutraliser
le plus rapidement possible
par un travail soigné
INSECTES & RONGEURS NUISIBLES DANS et AUTOUR des MAISONS
0474 362 862

David Janssens
• Aménagements extérieurs
Création, aménagement de terrasses, parkings, sentiers
• Pose de Tegula, Klinckers, pierres bleues et pierres naturelles
• Devis gratuit
Dans la région de Grez-Doiceau
Tél. & Fax : 010/228 714
Gsm : 0475/529 455
www.david-janssens.be
david.janssens@proximedia.be

A vos agendas . . .

Centre Technique Horticole de Gembloux (CTH)

Le Centre Technique Horticole de Gembloux vous invite à ses prochaines manifestations.

Visites guidées du Jardin des Hommes et du Panier de la Ménagère
Les 3 et 17 juillet à 14h00
Les 7 et 21 août à 14h00
Les 4 et 18 septembre à 14h00

Journée d'étude
"La gestion différenciée des espaces verts, un plus pour la diversité."
Le 21 septembre dès 9h00

Journée de l'Arboriculture
"Des petits arbres pour nos petits jardins"
Le 26 novembre dès 9h00

Renseignements :
www.cthgx.be
Tél. : 081/625230

Serrurier
DÉPANNAGES URGENTS
24h/24 et 7j/7 SÉCURISATION
Ouvertures, réparations et placement de serrures de sécurité et de qualité.
Conseils et sécurisation du bâtiment.
Rapidité et service après vente garanti.
Sébastien Roba 0499 / 27.02.51
Namur & Environs
AU PETIT SERRURIER 24/24
aupetitserrurier@gmail.com

Centre Aquatique
Les Eaux de la Mulle s.p.r.l.
Création d'étangs
Visitez notre magasin

Le spécialiste des koïs japonais
www.leseauxdelamulle.be
Rue Mulhoff, 54c B-4300 Waremme (Bettincourt)
Tél. 019.32.42.29-Fax 019.33.00.80

Ouvert du mardi au samedi de 10 à 12 heures et de 13 à 18 heures.
Dimanche et jours fériés de 10 à 12 heures.

CHAUFFAGE CENTRAL
FRAIPONT MICHAEL sprl
SANITAIRE
• INSTALLATION • ENTRETIEN
• DEPANNAGE • REGULATION
ENERGIE SOLAIRE
Rue Sergent Collin, 4 - 5030 Gembloux
Tél.: 081/739 684
Fax: 081/549 703
GSM: 0495/226 844
fraipont.michael4@gmail.com
TVA : BE0878 294 517 / ENR ENT 12.25.11

Les Solanacées à l'honneur au Jardin des Hommes cet été

Profitez de cet été pour venir découvrir l'importante palette d'espèces et variétés de la famille des Solanacées au Jardin des Hommes.

Durant tout l'été, entre tomates vertes, noires, blanches ou aubergines rouges et violettes ou encore poivrons verts, bruns, violets ainsi que volutes bleues du tabac et hallucinante mandragore, les Solanacées vont vous en faire voir de toutes les couleurs !

Nous vous donnons rendez-vous les 1ers et 3èmes dimanches de juillet, août et septembre à 14h00 pour des visites guidées.

Renseignements : www.cthgx.be - Tél. : 081/625230

Lenaerts. B
Rue Enckels, 16
5030 Beuzet
Gsm: 0475/273.908
Fax: 081/566.142
Entreprise de terrassement, démolition, égoutage, empierrements, pose de citerne, évacuation de terre.. déblais et aménagement des aborts.
Location de machine avec opérateur.

Coutellerie
Léon Depireux
Grand'Rue, 52
5030 Gembloux
Tél 081/61 34 73
info@depireux.be
www.depireux.be

Construisons vos rêves...

Agence de Gembloux - W. Vandenberghe
89, Avenue de la Faculté • Tél. 081/61 12 12
agence.gembloux@creditagricole.be

CREDIT LOGEMENT PLUS
Crédit Agricole

La fraise en Wallonie : passé-présent-futur

Par André SANSDRAP,
Chargé de cours honoraire, Haute-école Charlemagne, GEMBLOUX

La culture de la fraise des bois (*Fragaria vesca*; 2n=14) est mentionnée dès le 12e siècle comme plante médicinale: feuilles, rhizomes, racines et fruits sont utilisés en tisanes, sirops, teintures et onguents pour combattre de nombreux maux. Le fraisier capron (*Fragaria moschata*; 2n=42), à fruits plus gros, est cultivé en Belgique depuis le 16e siècle. C'est probablement lui qui faisait l'objet des cultures commerciales signalées dans le Namurois dans la seconde moitié du 17e siècle à l'occasion d'un procès qui dura de 1709 à 1722, opposant une cultivatrice au percepteur de la dîme: déjà un problème fiscal !

La culture du fraisier allait faire un progrès énorme avec l'arrivée au 17e siècle du fraisier de Virginie (*Fragaria virginiana*; 2n=56) et en 1714 du fraisier du Chili (*Fragaria chiloensis*; 2n=56), deux espèces à gros fruits. Le croisement de ces deux espèces est à l'origine de nos fraisiers actuels à gros fruits, dénommés *Fragaria X ananassa*.

A la fin du 19e siècle, la culture commerciale du fraisier se développe dans trois zones de la vallée de la Meuse: le Namurois (Wépion, Malonne…), Huy (Tihange, Amay…) et Liège (Vottem, le Thiers, Milmort, Herstal…). Les variétés cultivées avaient des origines diverses: souvent françaises ou obtentions locales, comme par exemple à Liège les variétés créées par J.L. Lorio (la plus connue est 'Saint-Lambert'). Après la guerre 1914-1918, le Namurois, Huy et le Tournaisis ont vu une extension spectaculaire des cultures, stimulée par une amélioration des transports et l'introduction de 'Madame Moutot'; la culture était pluriannuelle, pouvant durer jusqu'à 10 ans ! A la fin des années 1930, on estime la production annuelle de fraises en Wallonie à 10.000 tonnes, représentant 500 ha dans le Namurois, 100 ha à Huy et dans le Tournaisis et 30 ha dans la région liégeoise.

La commercialisation s'organise grâce à la création de plusieurs marchés et la standardisation des emballages.

Après une régression pendant la guerre 1940-1945, la culture du fraisier se redéploie jusqu'à la fin des années 1950, mais on note une diminution de la production suite à la dégénérescence des variétés traditionnelles et à l'introduction, avec des variétés nouvelles, de maladies et de ravageurs envers lesquels les producteurs se trouvaient désarmés. En 1955, la production est estimée à 5000 tonnes, dont 500 dans le Namurois. A partir de 1950, les producteurs les plus progressistes tentent d'étaler la période de production en utilisant des cloches en verre puis des petits tunnels plastiques. Plusieurs coopératives de producteurs sont créées.

Mais le déclin s'amorce et il s'amplifiera dans les années 1960. A cette époque, à côté de quelques exploitations agricoles mixtes cultivant le fraisier, on trouvait une grande quantité de producteurs occasionnels de fraises pour qui cette activité assurait un complément de revenu: peu d'investissements sont consentis et la superficie dépend principalement de la composition de la cellule familiale. On estime que, vers 1960, ils étaient plus de deux mille, et qu'ils assuraient l'essentiel de la production wallonne de fraises.

SOCIÉTÉ HORTICOLE FROIDMONT
✔ Création de Pelouses ✔ Pavage et Dallage
✔ Vente de Terres ✔ Clôture et Palissade
✔ Nivellement et Terrassement
✔ Location Container ✔ Plantations
Geerinck Benoît - Ferme de Froidmont, 4 - 5650 Yves-Gomezée
Gsm : 0495/512 036 - Tél./fax : 071/650 952
Mail : info@societehorticolefroidmont.be
www. societehorticolefroidmont.be
! Cherche Ouvrier Horticole !

GEMBLOUX
PASSER LE WEEK-END A REPASSER… NON MERCI!!!
VENEZ DEPOSER VOTRE LINGE DANS NOTRE CENTRALE DE REPASSAGE AGREEE TITRES SERVICES SOIT 7,50€/HEURE.
LES LUNDI ET MERCREDI DE 7H00 à 18H15.
LES MARDI, JEUDI ET VENDREDI DE 8H00 à 16H00.
Pour tout renseignement: 081/627.218 - 081/627.256 - 081/627.200
Rue Chapelle Marion 1 à 5030 GEMBLOUX (Ancien arsenal des pompiers)

Fraisière - Wepion

LES CAUSES DU DÉCLIN SONT MULTIPLES:

techniques, économiques et sociales, comme par exemple:

- la spéculation foncière dans les zones péri-urbaines,
- l'assujettissement à la T.V.A. et la pression fiscale,
- la raréfaction de la main d'œuvre de cueillette en cette période de plein-emploi,
- le coût de la main d'œuvre et des charges sociales,
- la fatigue des sols,
- la difficulté de mécanisation dans les petites exploitations,…

Les producteurs occasionnels cessent leur activité, tandis que, dans les exploitations agricoles mixtes, la culture du fraisier tend à occuper une place de plus en plus importante en adoptant des techniques modernes: culture sous grands tunnels et autres abris, désinfection des sols, lutte plus efficace contre les maladies et les ravageurs, production d'arrière-saison… En 1990, la production de fraises en Wallonie est estimée entre 600 et 1000 tonnes.

Dès la fin des années 1980, en s'inspirant de ce qui se fait en région flamande où la culture du fraisier connaît un essor extraordinaire, des producteurs wallons de toutes les provinces se modernisent et les difficultés du secteur agricole les incitent à augmenter leurs revenus grâce à des cultures de fraisiers en plein air et sous abris en étalant la production de mai à septembre, soit cinq mois. Quelques fraisiéristes investissent dans des serres chauffées où se pratique la culture hors-sol, avec deux ou trois récoltes par an.

Cette véritable professionnalisation de la culture du fraisier en Wallonie n'est pas l'effet du hasard: dès le début des années 1990, un service d'encadrement technique des entreprises et un centre d'essais et de démonstration sont mis en place à la Station des Cultures fruitières et maraîchères de Gembloux. Après diverses péripéties, la criée coopérative de Wépion renaît de ses cendres, modernise ses installations et est reconnue comme organisation de producteurs par l'Union européenne. Ainsi se trouve renforcé son rôle commercial et technique; elle peut mettre la production aux normes de la grande distribution: traçabilité, Eurep-Gap… et entreprendre des actions de promotion de la consommation.

Tunnel 5 mètres

COMMENT FAUT-IL VOIR L'AVENIR DU SECTEUR?

Sans être devin, on peut néanmoins exprimer quelques idées en se basant sur la situation actuelle. L'extension de la culture du fraisier en Wallonie semble s'être quelque peu ralentie depuis quelques années: des exploitations existantes agrandissent encore leurs surfaces, mais on voit moins de nouveaux fraisiéristes. Les cultures de pleine terre sous tunnels 5-6 mètres se développent au détriment du plein air.

Dans les exploitations où il n'est pas possible de pratiquer une large rotation, les problèmes posés par les maladies du sol deviennent plus difficiles à résoudre, et le retrait d'agréation de différents produits phytopharmateutiques ne simplifie pas la situation. La main-d'œuvre saisonnière est et restera un facteur limitant le développement: difficulté de recrutement, coût, contraintes administratives et réglementation inadaptée aux circonstances… La commercialisation pourrait être mieux organisée encore, afin que l'offre soit plus forte face à une demande de plus en plus concentrée en quelques opérateurs commerciaux: avec 400 à 500 tonnes de fraises par saison, la criée de Wépion commercialise environ la moitié de la production du Namurois, et quelques producteurs de la Basse-Meuse recourent aux services de la criée de Borgloon-Visé.

Sur le plan de la consommation, la fraise régionale ne bénéficie pas d'une image suffisamment flatteuse. La saison commence avec des fraises espagnoles à chair très ferme et peu savoureuse parce que cueillies trop tôt avant leur pleine maturité (il faut bien supporter le voyage !), mais très bon marché: fin février 2011, elles étaient vendues 4 euros le kg dans le commerce de détail ! Après plusieurs achats décevants, lorsque

notre production d'infiniment meilleure qualité arrive sur le marché, mais à un prix plus élevé, beaucoup de consommateurs hésitent à en acheter, et on peut les comprendre. L'image de nos fraises est parfois aussi dégradée dans la grande distribution par le manque de respect pour un produit aussi fragile: fruits devenus ternes, au calice brun et sec, conservés à une température trop élevée et dans un air trop sec…

A cause de sa fragilité, la fraise sera toujours de meilleure qualité si elle est achetée directement chez le producteur, cueillie du jour-même ou dans un commerce de proximité où le délai entre cueillette et vente ne dépasse pas 36 heures. Ce sera le cas également des fraises que l'on produit dans son jardin. Sauf lors de quelques pics de production liés aux conditions climatiques, le marché de la fraise régionale ne semble pas montrer de signes de saturation: il y a encore un peu de place pour une extension des cultures et de nouvelles exploitations.

Avec une dispersion des producteurs de fraises dans toute la Wallonie, on peut penser que cette situation est favorable à la vente directe. Pourtant celle-ci a ses limites, en volume notamment et par la variation de la demande au cours de la semaine, et ses contraintes: une présence en continu au point de vente. Elle a aussi ses avantages: le contact avec les acheteurs- consommateurs, le prix sans marge des intermédiaires, le paiement comptant. Pour les exploitants qui commercialisent aussi d'autres produits en circuit court, la fraise est incontestablement un produit d'appel. En diversifiant l'offre par des produits transformés à base de fraise, il est possible d'améliorer la rentabilité du point de vente directe; le regroupement de plusieurs produits alimentaires sur un point de vente commun est une autre solution.

Il nous paraît que l'ensemble de la filière "fraise" devrait travailler de manière concertée à donner au produit régional une image de qualité, de plaisir et d'atout-santé, en communiquant positivement vers la presse écrite: quotidiens, hebdomadaires, magazines féminins, vers les medias électroniques et la presse audio-visuelle. Trop souvent, on n'y évoque les produits alimentaires que lorsque surviennent des accidents climatiques ou sanitaires, c'est-à-dire négativement. Une meilleure image de la fraise wallonne sera un facteur déterminant si on veut élargir le marché et assurer aux producteurs un revenu raisonnable de leurs investissements et de leur travail ■

LE CABINET DE CURIOSITES DE L' ISIa, LABO DES MYSTERES…

A l'occasion de ses journées Portes Ouvertes des 7 et 8 mai 2011, l'ISIa de Gembloux vous invite à visiter son cabinet de curiosités, développé par les étudiants bacheliers en Architecture du paysage et des jardins et bacheliers en Techniques et Gestion horticoles.

Vous souhaitez découvrir des objets étonnants liés aux sciences naturelles ou aux arts qui touchent à l'horticulture et l'aménagement du paysage. A quoi tel objet a-t-il pu servir?

Vous ferez remonter des souvenirs d'enfance ou de vos études, qui soulèveront d'autres questions…

Quels sont les points où arts et sciences se rencontrent?

Qu'apporte la science à l'observation et la perception de l'environnement par les sens (vue, odorat, goûter, toucher, ouïe). Qu'est-ce qui peut influencer la vision et le travail d'un artiste du paysage?

Ces questions sont abstraites et prétentieuses: partons des objets pour voir les interrogations qu'ils nous suggèrent!

Le Cabinet de curiosités: atmosphère feutrée, couleur sombre et petites collections insolites, surprenantes, parfois hétéroclites et inédites. Originalité au rendez-vous!
La préférence est donnée aux sciences naturelles: animaux empaillés, squelettes, insectes séchés, herbiers, fossiles, œuvres d'art…

Etonnement de ce que les choses sont ce qu'elles sont ! Curiosité de la découverte !

Le **"Cabinet de curiosités, labo des mystères"**
s'invite à l'ISIa de Gembloux,
Rue Verlaine 9, les 7 & 8 mai 2011 de 10h00 à 17h00

Clôtures Leblanc
Vivez bien entourés

www.cloturesleblanc.be

Votre **spécialiste** en clôtures, portails, motorisations gabions, …

Prix très **compétitifs**

Tél. : 071/72 64 74
Zoning Industriel METTET

Ecole Professionnelle
ITN
Collège St Servais
1er Degré
Promotion Sociale
Internat
CEFA
Asty Moulin
Centre scolaire catholique
Enseignement Secondaire

Rue de la Pépinière, 101
5002 Namur
Tél 081/72 90 11

Le centre scolaire ASTY-MOULIN vous propose des formations complètes dans différents secteurs

- Scientifique
- Informatique
- Economique et Commercial
- Social et Service aux personnes
- Industrie, électricité, mécanique
- Automobile
- Bâtiment
- Boulangerie-Pâtisserie
- *Nouveauté* : Humanités sportives de haut niveau

Portes Ouvertes le 28 mai 2011

www.asty-moulin.be

N°15

~ La Stevia ~

Famille : *Asteraceae*
Nom latin : *Stevia rebaudiana*
Nom vernaculaire : Stevia, herbe à sucre

HISTOIRE ET ORIGINE

Cette espèce est originaire des plateaux du Paraguay, où elle est cultivée depuis des siècles par les Indiens guarani. Elle a été ramenée en Europe dès le 16e siècle mais elle est passée inaperçue jusqu'aux travaux de Bertoni au début du 20e siècle, qui l'a officiellement décrite et mis en évidence ses remarquables propriétés sucrantes.

DESCRIPTIONS ET EXIGENCES

Stevia rebaudiana est une plante vivace, mais non rustique, à feuilles opposée, entières et dentelées d'à peu près 2 x 5 cm. La plante, ramifiée à la base, atteint selon les cultivars et les conditions de culture, entre 50 et 100 cm de hauteur. La floraison intervient en jours décroissants, vers le mois d'août sous nos latitudes, et les fleurs sont pollinisées principalement par les insectes. L'espèce est autostérile, il faut donc au minimum deux clones différents pour espérer obtenir des graines fertiles.

CULTURE

Sous le climat belge, la Stevia est une plante à cultiver soit en pots pour pouvoir la conserver, hors gel, pendant plusieurs années, soit en pleine terre comme une annuelle. La production des plantes débute en fin d'hiver, soit par semis à chaud (minimum 20°C), soit par bouturage de préférence avec chaleur de fond, à l'étouffée. Il est possible d'enraciner des boutures jusqu'en août, mais les plantes multipliées tardivement ne seront productives que l'année suivante.

La croissance de la Stevia est optimale vers 25°C, et elle demande un substrat à la fois drainant et maintenu constamment humide. Poussant naturellement au Paraguay dans des sols pauvres, elle n'est pas exigeante en engrais mais les plantes cultivées en pot bénéficieront d'un apport régulier d'un engrais équilibré (type "plantes vertes") de mai à août.

La récolte se fait au fur et à mesure des besoins, et de façon plus importante lorsque la floraison commence, cet évènement marquant le pic de concentration en steviosides dans les feuilles.

UTILISATION

Les feuilles séchées, réduites en poudre, constituent la forme la plus simple d'utilisation de la Stevia, leur pouvoir sucrant étant équivalent à 30 fois son poids en sucre. On trouve également dans le commerce des formes plus raffinées telles que l'extrait liquide (70x plus sucrant que le saccharose) ou les steviosides purs (3-400 x plus sucrant que le sucre ordinaire).

Notons qu'en Europe la Stevia sous toutes ses formes est agrée en tant qu'édulcorant alimentaire uniquement en France (janvier 2011). En Belgique, les poudres et extraits sont commercialisés en tant que "compléments alimentaires diététiques", la mention "édulcorant alimentaire" n'étant pas encore agrée.

PARASITE ET MALADIE

Les maladies des racines (Sclerotium) et du feuillage (anthracnose, oïdium) peuvent poser problème en culture de production en pleine terre en climat tropical. Nous n'avons observé en culture de plantes en pots que de faibles attaques d'oïdium sans gravité, ainsi que de Botrytis (pourriture grise) lorsque les boutures sont maintenues à l'étouffée trop longtemps.

RECETTE

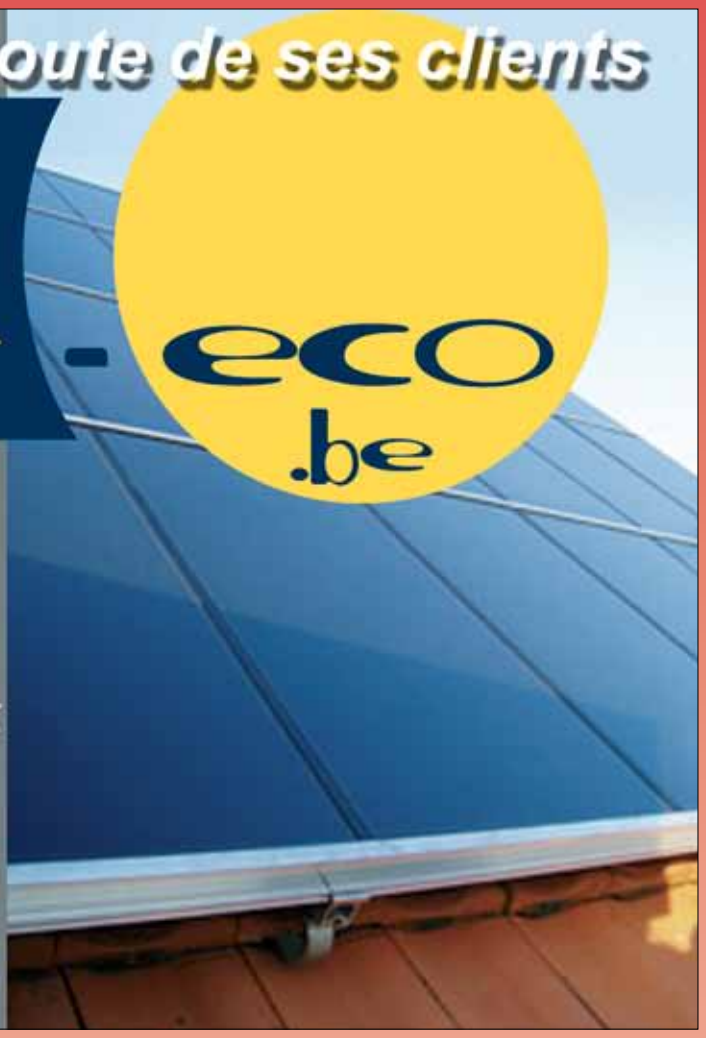
Les feuilles de Stevia séchées peuvent être utilisées en lieu et place des édulcorants de type Aspartame (thé, café, pâtisserie, …), leur contenu calorique étant pratiquement nul.

On peut leur préférer les extraits purifiés (Steviosides purs, poudre blanche), dépourvus de la saveur herbale propre aux feuilles entières. Enfin, les Steviosides résistant à la chaleur jusque 200°C, ils peuvent sans problème être utilisés dans les plats devant subir une cuisson.

Une entreprise à l'écoute de ses clients

sprl

Solar - eco .be



Entreprise spécialisée
Panneaux photovoltaïques & thermiques
Pompe à chaleur - Eolienne

THIERRY GERMAUX & RUDI TEIRLIJNCK
Avenue des Déportés 18D
5070 Fosses-la-Ville
Téléphone 071 71 37 23
Fax 071 77 41 51
info@solar-eco.be
www.solar-eco.be

LAPLAINE CHASSART

Les terreaux de Hesbaye

LA PLAINE - CHASSART vous offre une gamme professionelle pour le jardin

- terreaux,
- écorces décoratives,
- mélanges de terres,
- amendements organiques,

→ possibilité de venir chercher en VRAC

- engrais organiques et à libération contrôlée,
- produits phyto, outillages,
- bois de jardin, clôtures en châtaignier et métalliques,
- copeaux de schistes, plaquettes pour murs à sec,
- graviers et gravillons colorés.

Une qualité répondant aux attentes des professionnels et des particuliers les plus exigeants.

ESPACE CHASSART
Rue haute, 99 6223 Wagnelée
Tél : 071/812122 Fax : 071/812402
Nos prix : www.chassart.com