

LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX - NUMÉRO 58 - AVRIL 2017
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



sommaire

- L'Institut Technique Horticole au coeur de l'information p.3
- Le chervis p.4
- Le stockage de produits frais en atmosphère contrôlée p.6
- Portes ouvertes dans l'enseignement horticole de Gembloux p.8
- I.T.H. RUN de Gembloux p.10
- L'Institut Technique Horticole au coeur de l'Europe p.11
- Notre proposition d'enseignement p.12
- Le désherbage alternatif p.14
- Concentration d'anciens tracteurs p.15



Ne manquez pas les prochaines Journées Portes ouvertes de l'enseignement horticole à Gembloux !

- Quatre institutions vous y attendent.
- Informations et inscriptions pour l'enseignement supérieur et l'enseignement secondaire ainsi que pour l'internat autonome.
- Grand Marché aux plantes sur le Site Sibérie du Centre Technique Horticole.
- Un rendez-vous incontournable le **vendredi 28 avril 2017 de 16h30 à 18h00** et le **samedi 29 avril 2017 de 10h00 à 17h00**.

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



top'art

tout pour l'artiste

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

beaux-arts - encadrements - loisirs créatifs



Chée de Tirlemont 203
5030 Gembloux
(Sauvenière)

tél. 081 61 65 06
fax 081 61 65 07
info@topart-gembloux.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)
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



CBC Assurances

Ernst - Carême s.p.r.l.

Avenue de la Faculté d'Agronomie, 57
GEMBOUX
Tél. 081 60 18 82 - Fax 081 60 18 83
cedric.careme@assur.cbc.be
FSMA 48951A - Agent lié de CBC Assurances

FERAUCHE & GILLET s.a.



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

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

2 adresses pour vous servir

Rue Reppe 20/b B - 5300 Seilles Tél 085.21.44.91 Fax 085.21.34.93	info@ferauchetgillet.be www.ferauchetgillet.be	Rue de Roumont 21 B - 6890 Glaireuse Tél 061.65.51.39 Fax 061.65.64.34
--	---	---

Regifo

Edition

Notre société édite depuis plus de 30 ans en partenariat avec les Administrations communales :

- des bulletins communaux
- des brochures d'accueil pour les communes, les hôpitaux...
- des brochures touristiques
- des brochures de l'enseignement
- des plans de communes, de zones touristiques
- ou toutes autres brochures à vocation communale

Vous souhaitez annoncer dans la brochure de votre commune, vous désirez un renseignement sur nos services ?

Contactez-nous, nous sommes à votre écoute :
via Tél. 071 / 74 01 37 ou via mail : info@regifo.be

- www.regifo.be -





L'Institut Technique Horticole au cœur de l'information



Les élèves de la classe de **6^{ème} Technique de Transition en Sciences Appliquées** se sont lancés dans un projet un peu fou cette année... celui de réaliser un magazine d'investigation télévisé !

L'option Sciences Appliquées, organisée aux 2^{ème} et 3^{ème} degrés de l'enseignement technique de transition, se veut proche de l'enseignement général, offre aux élèves une formation commune similaire (français, mathématiques...) et leur permet d'obtenir le Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur au terme de la 6^{ème} année. **L'objectif principal de cette formation est de préparer nos élèves à entrer dans l'enseignement supérieur (de type court, long ou universitaire).** L'atout essentiel de l'option est de permettre aux élèves d'approcher les sciences (la physique, la chimie, la biologie) sous un angle plus concret et technique, au travers notamment d'expériences de laboratoire, d'observations, de manipulations... En effet, en technique de transition, plus que dans toute autre forme d'enseignement, il est important de partir du concret, de situations de la vie courante qui éveillent la curiosité des élèves et leur donnent l'envie de comprendre et d'élargir leurs connaissances.

C'est sur ce constat que se sont basés quatre professeurs de la section, soucieux d'apporter une dimension concrète et « citoyenne » à leurs cours (français, histoire, chimie et néerlandais) en travaillant transversalement.

De là est née l'idée de faire réaliser à nos élèves une sorte d'enquête télévisée, à l'instar des émissions « Questions à la Une » sur la RTBF ou « Envoyé Spécial » sur France 2... Les élèves, particulièrement enthousiastes, ont ainsi choisi de travailler à la réalisation de quatre reportages traitant de la Corée du Nord, des jeunes et la culture aujourd'hui, du développement durable à l'I.T.H. et du devoir de mémoire par rapport aux victimes de la Seconde Guerre Mondiale.



Dans le cadre de ce projet, nos élèves ont eu la chance de participer à plusieurs activités leur permettant d'appréhender concrètement le métier de journaliste

- en visitant la RTBF et en comprenant comment se construit l'information ;
- en accueillant en classe le journaliste Frédéric Deborsu, venu présenter son métier ;
- en se mettant dans la peau d'un journaliste-historien au Musée BELvue ;



- en participant à une animation sur le thème des réseaux sociaux, proposée par l'association Action Médias Jeunes.

Il restait ensuite à nos petits reporters à sortir leur bloc-notes, leur caméra et leur micro, à réaliser leurs enquêtes sur le terrain et à construire leurs reportages... Pour ce faire, ils ont eu l'occasion, entre autres, de découvrir les nouvelles serres du Centre Technique Horticole, de visiter le Mémorial du Fort de Breendonk et le musée de la « Red Star Line » à Anvers, de réaliser un sondage auprès des élèves de l'école et un micro-trottoir à Louvain-la-Neuve sur le thème de la culture et d'effectuer des recherches historiques sur la Corée du Nord.



Ce projet, qui s'est développé et construit tout au long de l'année scolaire, vous sera présenté lors des Journées Portes Ouvertes de l'établissement le 29 avril prochains...

Vanessa ALLEIN, Vincent GERAIN, Fabienne BILTERIJS et Anne WARNIER
Enseignants à l'ITH de Gembloux

4 Le chervis

Noms vernaculaires :

Chervis, berle des bergers, girole, chirouis

Nom Latin : *Sium sisarum*

Famille : Apiacées

Histoire et origines

Le chervis, originaire d'Asie, est connu en Europe depuis au moins l'époque Romaine. Tibère, empereur Romain de 14 à 37 après JC, l'a découvert en Allemagne et le tenait en si haute estime, qu'il en réclamait aux Germains à titre de tribut annuel ! Bien plus tard, le roi Louis XIV le qualifia de « roi des légumes, et légume du roi », et s'assurera qu'il soit régulièrement cultivé en ses jardins.

Sa culture et son usage sont assez bien documentés jusqu'au 18^{ème} siècle, après quoi la plante semble tomber dans un oubli presque total, sans que personne n'ait réellement proposé de raisons à ce fait. Peut-être est-ce son rendement, plutôt faible, sa relative difficulté de récolte et de nettoyage (présence d'un cœur ligneux au centre de certaines racines), qui l'ont rendu impropre à la rationalisation, puis l'industrialisation des cultures, qui sont à l'origine de sa disparition de la littérature horticole et culinaire.

Description et exigences

Plante vivace de par sa souche et ses racines charnues -longues de 20 à 50 cm selon la nature du sol- et épaisses comme un doigt, jusque +/- 2 cm de diamètre chez les meilleures plantes. La partie aérienne comprend des

feuilles composées, tout d'abord en rosette, puis disposées le long des tiges florales qui se développent dès la première année en été, à une hauteur de 50-100 cm. Les petites fleurs blanches, en ombelle, rappellent celles de la carotte et sont très mellifères. Les graines, petites et brun foncé, mûrissent en automne.

En culture, le chervis s'accommode de bien des conditions, mais de bons résultats en termes de qualité et

quantité de récolte, sont obtenus dans un sol meuble, frais, avec des arrosages généreux et une exposition ensoleillée.

Culture :

On peut produire les plants de chervis, soit par semis en terrine (février-mars) et repiquage en petits pots ou mottes au stade 1-2 feuilles, soit par division et replantation de souches (après récolte des parties de racines comestibles) sur des plantes d'une culture précédente. Etant donné la



variabilité assez grande, d'une plante à l'autre, de la quantité et qualité des racines récoltables, la multiplication végétative a cet avantage qu'elle permet de sélectionner les souches les plus méritantes qui seules seront divisées et replantées, pour donner une récolte de meilleure qualité.

Les jeunes plants ou fragments de souche seront mis en place à 10-20 cm dans la ligne, en rangs espacés de 50 cm. L'entretien de la culture consiste à maintenir le sol relativement propre, assurer les arrosages en période sèche. Si le sol est assez lourd (argileux), on aura intérêt à planter sur butte, ce qui facilitera à la fois le développement de plus longues racines, et leur récolte en automne-hiver, dès le moment où les premières gelées sévères ont détruit la partie aérienne. La récolte pourra se poursuivre tout l'hiver, et à l'instar des panais, le goût sucré de la racine sera d'autant plus prononcé qu'elle aura passé du temps dans le sol, exposée aux rigueurs de l'hiver. Il faudra cependant compter sur la concurrence des rongeurs, qui verront dans ces racines charnues, aromatiques et sucrées, une excellente pitance hivernale !

Partie comestible et usage alimentaire

Le chervis est principalement cultivé pour sa racine charnue, bien que les jeunes feuilles de la première repousse de printemps, particulièrement si elles ont été protégées de la lumière (buttage, pot de terre retourné, ...), fournissent une agréable salade. On peut même hâter cette production





de jeunes feuilles, en arrachant les souches en cours d'hiver et en les forçant, à la manière des chicons, à l'obscurité.

Les racines sont, elles, principalement consommées cuites (bien que des ouvrages anciens mentionnent son usage, râpée crue, en salade mélangée). La cuisson doit idéalement être assez brève car la chair en est tendre, pourvu qu'on se méfie de la « mèche » ligneuse, qui se cache au cœur de certaines racines dans leur partie supérieure.

On pourra donc, afin de les éplucher facilement, les plonger dans l'eau bouillante pour une ou deux minutes, les débarrasser de leur épiderme ainsi décollé, puis les utiliser pour la préparation de divers mets (en friture avec pâte à beignets, frits au beurre, recuits à l'eau et mis en purée, ...). Les recettes connues et un tant soit peu élaborées sont toutes assez anciennes et pourraient paraître étranges à nos palais « modernes », mais pour ceux que cela tenterait, voici ci-dessous la recette qui semble avoir été la plus en vogue au cours de « l'âge d'or du chervis » dans l'Angleterre des Tudor.

Recette

Tourte au chervis

Recette d'Elizabeth Rainbow (XVII^{ème} siècle),
traduit de E. Smith, *The Compleat Housewife*, 1727.



Ingrédients (les quantités exactes ne sont pas précisées dans la recette originale, il faut expérimenter un peu !)

- Racines de chervis
- Cannelle
- Muscade
- Gingembre
- Sucre
- 2 Pâtes à tourtes (feuilletée du commerce, ou faite « maison »)
- 3-4 os à moelle
- Mie de pain
- Jaune d'œufs crus
- Jaune d'œufs cuits durs
- Zeste d'orange confit
- Châtaignes cuites et décortiquées (une poignée)
- Beurre
- Vin blanc sec

Plonger les racines de chervis dans l'eau bouillante pendant deux minutes, les refroidir à l'eau et enlever l'épiderme. Les assaisonner avec muscade, cannelle, un peu de sucre et de gingembre.

Déposer une pâte à tourte, avec son papier sulfurisé, sur une plaque de cuisson allant au four. Déposer en son centre les chervis, châtaignes, morceaux de moelle extraits des os et assaisonnés de sucre, cannelle et sel. Ajouter des jaunes d'œufs durs et morceaux de mie de pain et terminer avec quelques zestes d'orange confits, ainsi que quelques morceaux de beurre.

Refermer la tourte en la couvrant avec la seconde pâte, bien pincer les bords pour les souder et creuser une cheminée au milieu (trou de 3-4 cm de diamètre). Enfourner 30-40 minutes à 180°C. À la sortie du four, verser à travers la « cheminée » un chauleau (sorte de liant crémeux) préparé en battant ensemble le vin blanc sec, du sucre et des jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une texture mousseuse. Servir après avoir laissé reposer 5 minutes.

Source : <http://foodhistorjottings.blogspot.be/2011/12/elizabeth-rainbows-skirret-pie.html>



Elizabeth Rainbow. Photo © Dalemmain Estates.

Le stockage de produits fra

Produire des légumes ou fruits est une chose, les écouler en est une autre. Outre le fait de trouver des débouchés pour l'écoulement de la marchandise, le producteur doit pouvoir stocker ses légumes et ses fruits de la meilleure façon qu'il soit afin d'offrir aux clients des produits de qualité.



Le stockage en pallox ou en cageot dans une chambre froide permet d'offrir des produits frais dans une durée de temps limitée. Pour le maraîcher, vendre ses produits en dehors du pic de production lui permettra un apport de gains supplémentaires. Il est bien connu que c'est l'offre et la demande qui fixe le prix des produits.



La firme française Janny MT a mis au point un module de conservation à atmosphère contrôlée qui permet d'augmenter voire de tripler à quintupler le temps de stockage en frigo.

Le Centre Technique Horticole de Gembloux s'est doté de plusieurs de ces modules dans le but décrit ci-avant et aussi pédagogique.



Une journée de démonstration s'est déroulée le 5 octobre 2016 et a rassemblé plusieurs producteurs et autres organismes voués au maraîchage. Les légumes devant être stockés dans ces modules seront exempts de maladies, propres et surtout secs. C'est à ces conditions que la conservation sera maximale. Des bettes, céleris et autres chicorées pain de sucre ont été récoltés et stockés dans ces modules.



Les chicorées pain de sucre récoltées le 20 août, les céleris et bettes récoltés le 25 août présentaient un état de fraîcheur tels que récoltés le jour même. Normalement, une fois ouvert, la marchandise doit être écoulee dans les jours qui suivent. Nous avons voulu pousser un peu plus loin, en refermant ces modules et en les stockant dans notre frigo encore plus de 30 jours. Après ouverture, les produits présentaient toujours un état de fraîcheur satisfaisant. Nous pensons refaire ces tests, avec un reconditionnement de la marchandise avant la seconde fermeture.

is en atmosphère contrôlée

Mais au fait, comment ça marche ?

(infos issues de la firme JannyMT)



sanitaire impeccable. Le placement du module ouvert en chambre froide permet un refroidissement à cœur du produit. A la fermeture des bacs, il importe de bien clipser le capot pour une étanchéité parfaite.

Durant la conservation, il faut procéder à des contrôles de teneur en O_2 et CO_2 . Avant la commercialisation, une phase de réadaptation est nécessaire en laissant le bac ouvert quelques heures avant de le sortir de la chambre froide pour éviter un double choc thermique et respiratoire.

La flexibilité de stockage et de déstockage optimise l'organisation du travail. Les performances économiques sont augmentées grâce à la très faible perte en poids pendant le stockage et

la possibilité de mieux gérer les pics de production.

Les légumes fréquemment utilisés dans ces modules sont : asperges, brocolis, les choux, navets, céleris, poireaux, épinards, mâche, laitues et autres légumes verts, champignons. Les légumes fruits offrent de moins bons résultats.

André FRONCOUX

Enseignant à l'ITH Gembloux

Responsable Section Culture maraîchère Centre Technique Horticole

L'équipement d'Atmosphère Contrôlée (AC) modulaire pour chambre froide de Janny MT est constitué d'une caisse rigide de qualité alimentaire industrielle équipée d'un couvercle breveté en ABS alimentaire. Le bac disponible a une taille standard de 610 litres. Le couvercle, étanche grâce à des clips et un joint sur son pourtour, est pourvu de 6 membranes pouvant être fermées ou non en fonction du produit conservé et de 2 septums permettant la prise de mesure en O_2 et en CO_2 .

Les membranes ont la spécificité de laisser entrer difficilement l'oxygène dans l'enceinte et de laisser sortir aisément le CO_2 . La faible teneur en O_2 permet une réduction du métabolisme et la faible teneur en CO_2 n'induit pas de toxicité. Grâce à l'étanchéité du module, l'hygrométrie à l'intérieur est proche de 100%, d'où une perte en poids inférieure à 1%. Afin de mesurer l'ambiance à l'intérieur du module, les septums permettent d'introduire l'aiguille d'un appareil de mesure de façon répétitive.

Pour tous les produits, la récolte doit se faire à un stade de maturité approprié au stockage avec un état



Portes ouvertes dans l'enseignement



LE CENTRE TECHNIQUE
HORTICOLE DE GEMBOUX
Chemin de la Sibérie 4
5030 GEMBOUX
Tél 081/62 52 30
fax 081/61 00 47
cthsecretariat@skynet.be
www.cthgx.be



L'INSTITUT TECHNIQUE
HORTICOLE DE GEMBOUX
Rue Entrée Jacques 31a
5030 GEMBOUX
Tél 081/62 53 90
fax 081/62 53 99
ithgembloxx@gmail.com
www.ith-gembloxx.be



L'INSTITUT SUPERIEUR
INDUSTRIEL AGRONOMIQUE
Rue Verlaine 9
5030 GEMBOUX
Tél 081/62 56 10
secre.isigx@hech.be



L'INTERNAT AUTONOME DE LA
COMMUNAUTE FRANCAISE
Rue Verlaine 22
5030 GEMBOUX
Tél 081/62 02 40
iacfgembloxx@gmail.com
www.iacfgembloxx.be

Le vendredi 28/04/2017 de 16h30 à 18h00 et le samedi 29/04/2017 de 10h00 à 17h00

Etablissements participants :

- Centre Technique Horticole – 081/62 52 30 – www.cthgx.be
- Institut Technique Horticole – 081/62 53 90 – www.ith-gembloxx.be
- Institut Supérieur Agronomique – 081/62 56 10 – www.isia.be
- Internat Autonome – 081/62 02 40 – www.iacfgembloxx.be

Le vendredi 28 avril 2017 de 16h30 à 18h00 (uniquement sur le site du Centre Technique Horticole - Chemin de la Sibérie 4, 5030 Gembloux) : **traditionnel** « marché aux plantes » : annuelles, arbustes, bulbes, plantes pour potagers... Pour la première fois cette année, ce marché sera organisé exclusivement sur le site dit de « Sibérie » (Chemin de la Sibérie 4, 5030 Gembloux). Vente des annuelles dans les nouvelles serres du Centre Technique Horticole de Gembloux.



Le samedi 29 avril 2017 de 10h00 à 17h00, le Centre Technique Horticole et l'Institut Technique Horticole de Gembloux vous proposeront :

- **Sur le site du Centre Technique Horticole dit de « Sibérie »** (Chemin de la Sibérie 4, 5030 Gembloux) : notre traditionnel « marché aux plantes » : annuelles, arbustes, bulbes, plantes pour potagers... Pour vous aider, vous conseiller... les élèves des sections professionnelles et techniques de qualification en horticulture seront à votre disposition dans les différents lieux de ventes des plantes.



ISla
Gembloux

heCh
CHARLEMAGNE

rue Verlaine, 9
5030 GEMBOUX
081 65 56 10
secre.isigx@hech.be

JOURNÉES
PORTES
OUVERTES 2017

28 avril 2017
«Open School»
Cours ouverts accessibles aux rhétos



29 avril &
2 septembre 2017
Portes ouvertes
de 9 h 00 à 13 h 00

Plus d'infos?
www.hech.be

Formations organisées:

Bacheliers:

Bachelier en architecture des jardins et paysages - Bachelier en agronomie: Finalité Techniques et gestion horticole

Masters

Master- Architecte paysagiste -

Master en sciences de l'ingénieur industriel en Agronomie: Finalité «Environnement» option horticulture

WALLONIE-BRUXELLES
ENSEIGNEMENT



Annuaire horticoles de Gembloux

- **Sur le site de l'école dit « Verlaine »** (Rue Entrée Jacques, 31a à 5030 Gembloux)
 - ➔ des activités pédagogiques préparées et présentées par nos élèves. Exemples :
 - o Nos élèves de Technique de transition (sciences appliquées) proposeront des activités à caractère scientifique, la visite de leurs laboratoires...
 - o Nos élèves de Technique en environnement, nos futurs agents techniques de la nature et des forêts... par des expositions et des animations mettrons leur section à l'honneur. **Nouveauté, ils organisent également le premier « I.T.H. Run »** : un trail de 16 km sur un parcours champêtre et boisé (inscriptions via notre site internet : www.ith-gembloux.be)
 - o D'autres élèves, et/ou enseignants, présenteront : les différents voyages scolaires réalisés cette année ; des expositions thématiques...
 - ➔ des démonstrations du savoir-faire de nos étudiants :
 - o Dans leurs ateliers respectifs nos futurs fleuristes et mécaniciens horticoles vous inviteront à découvrir leur métier. Comme chaque année, le magasin de notre section fleuriste sera ouvert au public ;
 - o Nos futurs ouvriers qualifiés en sylviculture seront à votre disposition pour répondre à vos questions, notamment sur l'entretien d'une tronçonneuse. Vous pourrez également assister à des démonstrations de maniement de cet outil ;
 - o Nos futurs ouvriers qualifiés en aménagement des parcs et jardins seront en démonstration : utilisation de machines horticoles, pavage...
 - o Nos futurs ouvriers qualifiés grimpeurs-élagueurs seront bien entendu également en démonstration, et proposeront aux plus jeunes un parcours aventure (escalade et tyrolienne) ;
 - ➔ de rencontrer l'ensemble de l'équipe éducative pour toute question à propos des formations proposées, des grilles horaires, de l'internat autonome de Gembloux, de l'inscription...
 - ➔ pour la 4^e année consécutive, à l'initiative de plusieurs de nos élèves passionnés par les vieux tracteurs, nous organisons, en parallèle à nos portes ouvertes, une concentration d'anciens tracteurs ;



Ce rendez-vous annuel, particulièrement convivial, est une belle opportunité de mettre à l'honneur la qualité et la diversité de notre enseignement. Bienvenue à tous !

L'internat autonome

Encadrement scolaire de qualité

- Primaires et secondaires garçons et filles
- Ambiance familiale
- La solidarité au quotidien
- Cadre éthique
- Loisirs actifs

Internat autonome de la Communauté française

Rue Verlaine 22 - 5030 GEMBOUX
Tel. 081 62 02 40 - Mail : iacfgembloux@gmail.com
www.iacfgembloux.be

N.B. bars et petite restauration (pain saucisse, frites...).



L'I.T.H. RUN

Une aventure... pédagogique !

Voilà, on y est !!!

La première édition de l'I.T.H. RUN est lancée. L'idée d'organiser cet événement a germé, il y a près d'un an, dans la tête de deux enseignants de l'I.T.H. de Gembloux. Yannick Pilate enseigne principalement les travaux pratiques dans la section technique «Environnement» et Sébastien Jandrain est chargé de cours de Sylviculture dans la section technique «Nature et Forêt». Tous deux sont sportifs, amateurs de trail (course nature) et avides de défis.

Ils ont donc naturellement proposé à leurs élèves respectifs de travailler ensemble pour mettre sur pied la première course nature de notre établissement, et ce, lors des Journées Portes Ouvertes qui ont lieu ce 29 avril 2017.

Les objectifs de ce projet transdisciplinaire sont multiples et, avant tout, pédagogiques. En effet, le tracé du parcours, l'utilisation de cartes, l'organisation concrète du trail... permettent de mobiliser de nombreuses compétences que doivent acquérir nos élèves.

De plus, cette activité s'intègre dans le projet « L'I.T.H. de Gembloux, une école entrepreneuriale ». L'établissement a effectivement la volonté d'améliorer, amplifier, multiplier et valoriser les projets ou initiatives qui peuvent développer l'esprit d'Entreprendre de nos étudiants.

Enfin, ce projet rentre pleinement dans la logique des « Journées des portes ouvertes » où chacune des sections (sciences appliquées, horticulture, sylviculture, environnement, fleuriste, grimpeur-élagueur, aménagement des parcs et jardins, mécanique horticole) organise une activité interactive et représentative.

Cette course nature est une grande première pour l'école. Nous espérons qu'elle rencontrera un grand succès et qu'elle attirera un public «nouveau» heureux de découvrir les multiples facettes de notre établissement.

Alors à vos chaussures de course! Venez nombreux ! On vous attend ! Bienvenue à tous !

Sébastien JANDRAIN et
Yannick PILATE

Enseignants à l'I.T.H. de Gembloux

ITH RUN Gembloux

**Samedi
29 avril
2017**

**Parcours
de 16 km
(250m D+)
champêtre
et boisé**

Départ à 10 h - Institut Technique Horticole
rue Entrée Jacques, 31a - 5030 - Gembloux

Course nature organisée par les sections techniques
« Sylviculture » et « Environnement »
dans le cadre des Portes ouvertes de l'ITH.

De nombreuses activités vous attendent: démonstrations des métiers,
concentration de vieux tracteurs, marché aux plantes,
bar et petite restauration ...

Préinscription 10 €
le jour de la course 12 €

Infos et Inscription:
www.ith-gembloux.be





L'Institut Technique Horticole au cœur de l'Europe

Cette année scolaire marque pour notre établissement le début d'un nouveau projet Erasmus+ organisé en partenariat avec trois autres écoles : le Lycée de Kungsbacka, en Suède, l'École d'Istanbul, en Turquie, ainsi que le Collège de Póvoa de Varzim, au Portugal.

Ce programme, intitulé « Think, Act, Go... Green », permet à nos élèves de la classe de 5^{ème} Technique de Qualification en Environnement de travailler sur le thème du développement durable au travers d'échanges avec les élèves des écoles partenaires.

Au mois de février dernier, l'Institut Technique Horticole était le premier à accueillir les élèves et professeurs des différents pays pour une semaine de rencontres et d'échanges sur le thème de l'agriculture et la nourriture durables.

Ce meeting a ainsi permis à nos élèves de :

- présenter notre école aux autres élèves participants (l'Institut Technique Horticole et le Centre Technique Horticole), ainsi que les différentes sections qui s'offrent à nos élèves ;
- animer une séance de travail sur la nourriture et l'agriculture durables, en réfléchissant notamment à l'empreinte écologique que représente notre mode de consommation de nourriture, à l'importance de manger des fruits et légumes de saison mais aussi au gaspillage alimentaire ou encore à la production et consommation d'huile de palme ;
- effectuer la visite d'« Agricover », coopérative agricole éco-logique de Producteurs et Consom'Acteurs ;
- assister à un exposé sur l'entomophagie à Gembloux AgroBioTech et y visiter le laboratoire d'élevage d'insectes ;
- visiter une forcerie de chicons dont les déchets de production alimentent une centrale de biométhanisation ;
- se rendre à la ferme urbaine expérimentale « Little Food », qui développe de nouveaux systèmes alimentaires, dont l'aquaponie et l'élevage de grillons ;
- effectuer une visite guidée du Museum des Sciences Naturelles de Belgique, avec un accent tout particulier sur la biodiversité et l'importance de sa conservation ;
- se rendre au Parlamentarium, le centre des visiteurs du Parlement européen ;
- visiter le Musée Magritte, dédié au célèbre peintre sur-réaliste belge ;
- (re)découvrir le centre historique de Bruxelles.

Le programme « Think, Act, Go... Green » se poursuivra avec un nouveau meeting en Suède, au mois de mai prochain. Cette semaine d'échange sera consacrée au thème de l'énergie et permettra à nos élèves non seulement de



travailler sur cet autre aspect du développement durable, mais aussi de découvrir des cultures et traditions différentes des leurs...

Parallèlement aux partenariats entre écoles, les programmes Erasmus+ favorisent aussi la mobilité individuelle des élèves, en leur accordant une bourse destinée à effectuer un stage en entreprise dans un autre pays de l'Union Européenne. C'est dans ce cadre que six de nos élèves de la classe de 5^{ème} **Technique de Qualification en Horticulture** se rendront prochainement dans le sud-ouest de la France afin d'y effectuer leur stage dans des entreprises horticoles de la région. Nos élèves de la classe de 6^{ème} **Technique de Qualification en Environnement** auront quant à eux la chance de réaliser leur stage en Slovénie, dans un environnement de travail très différent de celui dans lequel ils évoluent d'habitude. De belles expériences à prévoir pour nos élèves...

Christopher HEENAN et Fabienne BILTERIJS
Enseignants à l'I.T.H. de Gembloux



Institut Technique H

Notre proposition d'enseignement

Notre établissement organise un enseignement secondaire ordinaire, ainsi qu'un enseignement secondaire en alternance. Nous proposons :

Au 1^{er} degré (1^{ère} et 2^e années) :

- 1^{ère} et 2^e Communes
- 1^{ère} et 2^e Différenciées

N.B. Comme tous les établissements de l'enseignement secondaire ordinaire, nous accueillons les élèves sortant de l'enseignement primaire et ce en visant les mêmes compétences au terme du 1^{er} degré. Au premier degré, l'élève poursuit la construction des savoirs et des compétences entamée à l'école maternelle et primaire.

A partir de la 3^{ème} année :

- **Techniques de transition - Sciences appliquées :** un enseignement concret qui prépare les élèves à poursuivre des études dans l'enseignement supérieur.
- **Techniques de qualification - Horticulture ; Sylviculture ; Environnement :** un enseignement avec un double objectif : il vise à préparer l'entrée dans la vie active par l'attribution d'un certificat de qualification mais il permet aussi, au même titre que l'enseignement de transition, l'accès aux études supérieures.
- **Professionnel - Horticulture ; Sylviculture ; Fleuriste ; Art floral ; Arboristes grimpeurs et élagueurs ; Aménagement parcs et jardins ; Mécanique horticole :** un enseignement qui fait éclore « l'intelligence des mains ». En effet, cet enseignement vise principalement à préparer l'entrée dans la vie active.

Différentes formes d'enseignement poursuivant différents objectifs

Techniques de transition :

- **Formation proposée : Sciences appliquées**
- **Objectifs :**
 - ➔ Rester proche de l'enseignement général : formation commune similaire (français, mathématiques, histoire...)
 - ➔ Approcher le vaste domaine des sciences sous un angle plus concret et technique (observations, manipulations, expériences en laboratoire...)
 - ➔ Préparer les élèves à affronter et réussir l'enseignement supérieur.
 - ➔ Viser le certificat d'enseignement secondaire supérieur (C.E.S.S.) au terme de la 6^e année.



Techniques de qualifications :

Formations proposées : Environnement ; Horticulture ; Sylviculture

• Objectifs :

- ➔ Par le biais des cours de l'option choisie : préparer les étudiants à l'exercice d'un métier et/ou à la poursuite de leur formation dans la filière suivie.
- ➔ Obtenir, au terme de la 6^e année, le certificat de qualification et le certificat d'enseignement secondaire supérieur (C.E.S.S.) qui permet de poursuivre des études dans l'enseignement supérieur.



Enseignement Professionnel :

- **Formations proposées :** Horticulture ; Sylviculture ; Fleuristerie mais aussi des spécialisations en Art floral, Aménagement des parcs et jardins ; Arboristes grimpeurs-élagueurs ou Mécanique horticole
- **Objectifs :**
 - ➔ Préparer l'apprenant à la pratique d'un métier. La proportion de cours généraux est fortement diminuée au profit d'un maximum d'heures de cours de l'option choisie.
 - ➔ Décrocher le certificat de qualification au terme de la 6^e année. L'élève peut aussi obtenir un certificat de qualification supplémentaire, et le certificat d'enseignement secondaire supérieur (C.E.S.S.) après une 7^e Professionnelle.



Horticole de Gembloux

Une école pour toi !



Inscriptions - Quand ?

- le 29/04 pendant la journée des portes ouvertes ;
- du 02/05 au 30/06 sur rendez-vous (pendant les heures scolaires) ;
- du 03/07 au 05/07 : permanences de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00 ;
- du 21/08 au 25/08 : uniquement sur rendez-vous.
- du 28/08 au 31/08 : permanences de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00.

N.B. : Des informations, un rendez-vous, une visite d'école... Nous contacter au 081/625.390 ou par mail : ithgembloux@gmail.com.



Nos formations :

- Sciences appliquées
- Horticulture
- Sylviculture
- Environnement
- Fleuriste
- Arboristes grimpeurs - élagueurs
- Aménagement parcs et jardins
- Art floral
- Mécanique horticole
- C.E.F.A. – Horticulture

- Un cadre verdoyant
- Un accès facile (train, bus...)
- Un internat familial sur le site
- Un enseignement concret
- Une équipe pédagogique dynamique
- Un matériel de pointe à disposition
- Des frais scolaires limités
- L'organisation de stages, d'excursions, de voyages scolaires...

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							
Technique de transition	Technique de Qualification			Humanités professionnelles			
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							
Technique transition	Technique de Qualification			Humanités professionnelles			
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	5 ^e P. Fleuriste	
	6 ^e T.Tr. Sciences appliquées	6 ^e T.Q. Environnement	6 ^e T.Q. Horticulture	6 ^e T.Q. Sylviculture	6 ^e P. Horticulture	6 ^e P. Sylviculture	6 ^e P. Fleuriste
				7 ^e P. Parcs et Jardins	7 ^e P. Grimpeur - élagueur	7 ^e P. Art floral	7 ^e P. Mécanique horticole



Le désherbage alternatif - jour

Initiée par le C.T.A., formations agronomiques des secteurs verts en collaboration avec le Ministère Wallon de l'Environnement et les acteurs du Pôle Wallon de Gestion Différenciée, du Programme Wallon de Réduction des Pesticides et le Comité Régional Phyto, la journée d'information du 26 octobre 2016, intitulée « Une gestion des espaces publics wallons sans phyto? C'est possible et pour bientôt » a rencontré un vif succès!



Sur le site du Centre Technique Horticole de la Fédération Wallonie-Bruxelles à Gembloux, ce sont environ 280 étudiants et enseignants en agronomie et plus de 200 personnes représentant des communes, les professionnels et les associations qui ont participé aux différentes activités proposées lors de cette journée consacrée au désherbage alternatif.

La journée a débuté par un exposé de Monsieur le Ministre de l'environnement, Carlo Di Antonio, qui a présenté les défis du « zéro pesticide » en Région wallonne en expliquant clairement le pourquoi et le comment de la nécessité de cet objectif. Un exposé clair qui a été écouté attentivement et largement apprécié par une large assemblée.



L'exposé a été suivi d'un débat avec les acteurs de terrain, principalement des représentants des communes, et Monsieur le Ministre. Ce débat a montré l'intérêt des communes pour la diminution des pesticides. Il a aussi permis de s'apercevoir, grâce à l'expérience de communes largement engagées dans le processus, qu'il n'y a pas de remède miracle et que les coûts sont généralement élevés.

Les interlocuteurs s'accordent aussi pour dire qu'il faudra accepter de voir des bords de routes, des places, des parcs « plus sauvages », parfois à l'aspect abandonné... Certains ont même rappelé que c'est ce que l'on voyait il y a 50 ans et que cela n'était pas dérangeant à l'époque.

L'après-midi s'est poursuivi par deux conférences, l'une présentant principalement les alternatives aux pesticides et des résultats d'essais faits en collaboration avec la ville d'Ottignies et l'autre présentant un état des lieux dans les communes.



Pendant toute la journée, les visiteurs ont pu aussi participer aux démonstrations de matériels destinés au désherbage alternatif. Onze exposants ont permis de se faire une idée sur le matériel existant concernant le désherbage alternatif. Les démonstrations et essais des machines à vapeur, à eau chaude, thermiques, les accessoires mécaniques, du plus petit au plus grand, manuel ou autotracté ont permis aux visiteurs d'évaluer, sur le terrain, la complexité et la diversité du matériel existant.



Une journée froide mais ensoleillée s'achève sur un constat de réussite : un large public qui s'est montré intéressé et qui a apprécié l'information donnée tout au long de la journée et des exposants, professionnels et disponibles, heureux d'avoir accueillis autant de visiteurs concernés par la thématique du jour.

Il reste à remercier les acteurs de la journée : Monsieur le Ministre Carlo Di Antonio, Ministre Wallon de l'Environnement, le Pôle Wallon de Gestion Différenciée, le Programme

Année d'information du 26 octobre 2016



Wallon de Réduction des Pesticides, le Comité Régional Phyto, le Centre Technique Horticole de Gembloux, les établissements MECLEAN, GREENAGRI, FERRAUCHE et GILLET, TERRATECK, PIVABO, AVRIL, VAN DER HAEGHE, COMMUNE de GEMBOLOUX, VAN DYCK, DIBO, SECOTEC, PREVENTAGRI et AGRESTA .

Jean-Louis LEMIN

Coordonnateur du Centre de Technologies Avancées, formations agronomiques des secteurs verts



Concentration d'anciens tracteurs le samedi 29/04/2017 de 9h00 à 17h00



Nous organisons le samedi 29/04/2017, en parallèle à nos traditionnelles portes ouvertes, **une concentration d'anciens tracteurs**. L'idée est de permettre aux participants de partager leur passion, de rappeler des souvenirs aux plus anciens et d'éveiller la curiosité des jeunes sur l'évolution de cet outil si représentatif de notre milieu rural.

Programme pour les chauffeurs :

- **7h30 à 8h30** : arrivée des tracteurs sur le site (rue Entrée Jacques, 31a - 5030 Gembloux). Un petit déjeuner sera offert aux conducteurs.
- **De 9h00 à 17h00** : ouverture au public.
- **Vers 10h30 et 14h30** : Circuit de \pm 30 minutes avec une promenade dans les nombreuses allées du Centre Technique Horticole de Gembloux (Chemin de Sibérie, 4 à 5030 Gembloux - www.cthgx.be)
- **Entre 12h00 - 13h00** : un pain saucisse et un ticket boisson seront offerts aux chauffeurs.
- **A partir de 17h00** : départ des tracteurs du site.

Aucun frais d'inscription ne sera demandé. Pour une bonne organisation, une inscription préalable est souhaitée. Pour tout renseignement : 081/625.390 ou ithgembloux@gmail.com. Le jour même, il sera demandé aux chauffeurs de signer une décharge de responsabilité et un formulaire d'acceptation du règlement. Un prix du public sera décerné.

Propriétaires de vieux tracteurs, n'hésitez pas à nous rejoindre pour cette concentration conviviale qui apporte un plus indéniable à nos portes ouvertes qui attirent, chaque année, un très large public.



Gembloux
Sambreville



Crelan
Le bon sens a trouvé sa banque



FINANCE
Banque Crelan
Banque - Crédits
Placements

AGENCE VANDENBERGHE Avenue de la Faculté, 89 - 5030 GEMBOUX
Tél. 081/61 12 12 - Fax 081/61 30 71 - gembloux.faculte@crelan.be - FSMA 019128 A-cB

AGENCE VANDENBERGHE Place du Centenaire, 5 - 5060 Falisolle
Tél. 071 77 75 61 - Fax: 071 77 63 61 - sambreville@crelan.be - FSMA 019128 A-cB



**LA PLAINE
CHASSART**

PROFESSIONAL LANDSCAPE PRODUCTS

- TERREAUX
- ECORCES
- ENGRAIS
- SEMENCES
- PHYTO
- ETANG
- BOIS
- CLÔTURES
- PIERRES DÉCORATIVES

www.chassart.com Rue Haute 99 6223 Wagnelée 071/81 21 22 info@chassart.com

Regifo
Edition

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

www.regifo.be

Tél.: 071 / 740 137 • Fax: 071 / 711 576

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 !



Votre conseiller en publicité
M. Michel Cogniaux se fera un plaisir
de vous rencontrer.
0496 30 83 63



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

L'OASIS DES LOISIRS
REMORQUES **SARIS**



Ch. de Gembloux 69
5140 TONGRINNE
(SOMBREFFE)
(071) 88 99 15

oasisloisirstongrinne@skynet.be