

LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX - NUMÉRO 59 - JUILLET 2017
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



www.cthgx.be

sommaire

- Fête de la Tomate et parcours saveurs p.2
- Le cerfeuil tubéreux p.3
- L'Institut Technique Horticole au cœur de l'Histoire p.5
- Les Formations horticoles d'automne du Centre Technique Horticole de Gembloux p.7



Thématique du Jardin des hommes 2017 :

Les légumes à croquer au jardin

Dates/horaires des visites du Jardin et du Panier de la Ménagère :
dimanche 02 & 16 juillet ; 06 & 20 août ; 03 & 17 septembre 2017
de 14h à 17h

Visites libres ou guidées dans le Jardin des Hommes, dans lequel les légumes « snacking », à croquer au jardin seront mis à l'honneur, ainsi que dans le Panier de la Ménagère qui vous baladera sur une ligne du temps au fil des créations, sélections et découvertes des légumes cultivés dans nos contrées.

Entrée gratuite

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

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

GEMBLOUX

Dimanche 3 septembre 2017 de 10h à 17h



Fête de la

Tomate *et parcours* *Saveurs*

Entrée
et visites
gratuites

**Centre Technique Horticole
Chemin de la Sibérie, 4
5030 Gembloux**



Renseignements :

www.infos-tomates.com • www.essaime-artomate.be • www.cthgx.be

Le cerfeuil tubéreux

Noms vernaculaires : **Cerfeuil tubéreux, cerfeuil bulbeux, cerfeuil à bulbe, Chérophylle bulbeux**

Nom Latin : ***Chaerophyllum tuberosum***

Famille : **Apiacées**

Histoire et origines

La plante, toujours existante à l'état sauvage, est originaire d'Europe et d'Asie centrale.

Les premières mentions de sa culture datent du 16^{ème} siècle, en Autriche, et elle a été cultivée en France et en Angleterre à partir du 19^{ème} siècle. C'est à la fin du 20^{ème} siècle qu'une équipe de l'ENITHP en France a commencé un travail de sélection sur l'espèce, qui a abouti à la commercialisation des variétés population



'Althan', 'Doléane' et 'Véga', ces deux dernières présentant le grand avantage de présenter une très faible dormance des graines, alors que la première reste la référence au niveau gustatif

Description

Le feuillage, très finement divisé, forme une rosette la première année, et se flétrit naturellement en été, lorsque la racine contenant les réserves est suffisamment développée. Les racines, de 5-8 cm de long, laissées en place résistent parfaitement au froid, et donnent en seconde année une ou des hampes florales de 1 à 2 m de hauteur, portant au printemps une multitude d'ombelles de petites fleurs blanches fort semblables à celles de la carotte. Attention : alors que la racine est tout à fait comestible, le feuillage du cerfeuil tubéreux est toxique, et ne doit en aucun cas être confondu avec celui du cerfeuil commun !

Culture

Le cerfeuil tubéreux fait partie des légumes les plus difficiles à cultiver, principalement à cause des particularités de ses graines, qui ont à la fois une forte dormance, et une faible durée de vie.

Le semis, de graines âgées de moins d'un an, peut se faire à différentes époques :

- D'octobre à décembre, en place (toutes variétés)
- En février-mars, en place (Doléane, Véga, ou Althan après stratification : 4°C pendant 6 semaines minimum, graines mélangées à du sable humide)

Le sol idéal est sablonneux, mais la racine se formera sans problème même dans une terre plus lourde, où elle pourra cependant présenter des défauts de conformation rendant son épluchage plus difficile. On sème en lignes distantes de 30 cm, à raison d'une graine par cm en moyenne (éclaircir si nécessaire après la levée).



Les arrosages, réguliers en cas de printemps sec, doivent être suspendus dès la fin du mois de juin, pour favoriser la maturation de la racine, qui se marque par le jaunissement du feuillage.

Les racines sont conservées avant consommation pendant à peu près 4 mois, de préférence entre 4 et 15°C. Cette période de maturation est indispensable pour permettre le développement du goût sucré et des arômes particuliers de ce légume.



Partie comestible et usage alimentaire

La racine, seule partie comestible de la plante, est consommée le plus souvent après cuisson à l'eau ou à la vapeur, et souvent sous forme de purée au goût très fin. La préparation à la poêle permet également de légèrement caraméliser ce légume très sucré, pour des saveurs encore différentes !

Recette

Poêlée de cerfeuil tubéreux

<https://cuisine-saine.fr/recette-bio/recette-bio-poelee-de-cerfeuil-tubereux/>

Ingrédients

- Une quinzaine de racines de cerfeuil tubéreux
- 8 brins de persil frisé
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel

Brossez, lavez les cerfeuil tubéreux et épluchez-les. Coupez-les en rondelles. Réservez.

Lavez le persil, effeuillez-le. Hachez le persil avec les gousses d'ail épluchées. Réservez.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, une fois l'huile chaude ajoutez les cerfeuil tubéreux. Faites cuire environ 10 minutes en mélangeant de temps en temps.

Ajoutez l'ail et le persil en fin de cuisson, mélangez. Salez et servez aussitôt.

Sources :

- <https://www.cultivariable.com/instructions/others/how-to-grow-root-chervil/>
- <http://www.jardinsdefrance.org/les-legumes-anciens-une-voie-pour-le-maintien-et-l'elargissement-de-la-diversite-des-especes-potageres-dans-notre-alimentation-partie-iii/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Cerfeuil_tub%C3%A9reux

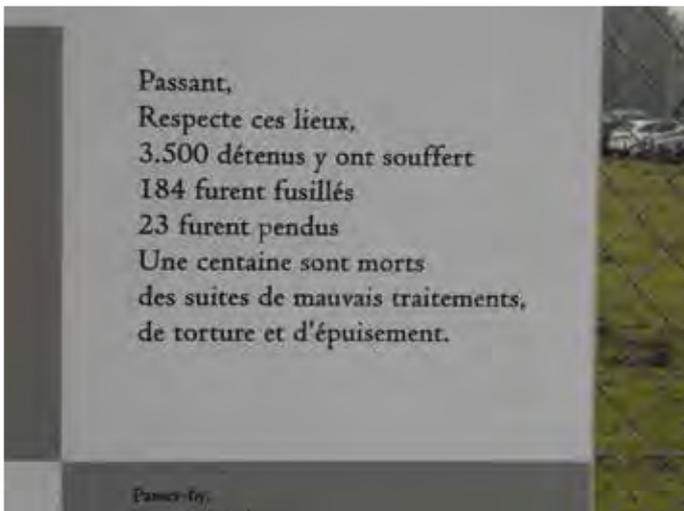




L'Institut Technique Horticole au cœur de l'Histoire

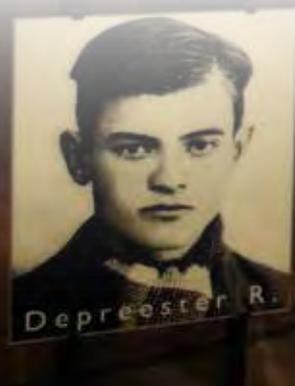
Dans le cadre des cours philosophiques, d'histoire et de néerlandais, les élèves des classes de 5^{ème} et 6^{ème} années de Technique de Transition et de 5^{ème} année de Technique de Qualification ont visité au mois de février dernier le mémorial du Fort de Breendonk et le musée de la « Red Star Line » à Anvers.

La pluie et le froid qui nous accompagnaient en ce matin d'hiver pour la visite du Fort de Breendonk ont encore ajouté à notre perception de l'enfer vécu par les quelques 3500 prisonniers détenus dans ce camp de transit pendant la Seconde Guerre Mondiale : les mauvais traitements, les tortures mais aussi la déshumanisation.



Plus d'une septantaine d'années après la fin de la Guerre, il est plus que jamais important que nous nous souvenions (ou prenions conscience) des horreurs auxquelles a mené le régime nazi. En ce sens, le Fort de Breendonk est une preuve émouvante de la volonté d'anéantissement de l'individu et des objectifs d'asservissement et de négation de la personne humaine qui sont propres aux régimes totalitaires.

Comme le disait Winston Churchill, Premier Ministre du Royaume-Uni de 1940 à 1945, « un peuple qui oublie son passé est condamné à le revivre ». A nous de lutter, aujourd'hui encore, tous ensemble, contre toute forme de totalitarisme qui pourrait nous menacer. A





en quête d'une vie meilleure. Entre 1873 et 1934, la compagnie a permis à environ deux millions de personnes, provenant essentiellement d'Europe de l'Est, de rejoindre le Nouveau Monde par paquebot, reliant Anvers à New York.

Mais l'histoire des voyageurs de la « Red Star Line » est une histoire de tous les temps. Le musée fait ainsi écho à la douloureuse expérience que tentent aujourd'hui de nombreux réfugiés provenant du Moyen-Orient ou d'Afrique lors de leur périple vers l'Europe...

Fabienne BILTERIJS
Enseignante à l'ITH de Gembloux

nous aussi de construire une société basée sur les valeurs de respect de la personne, droit à la différence, liberté, dignité ... pour éviter que des pareilles horreurs puissent à nouveau se reproduire.

L'après-midi, la visite du Musée de la compagnie maritime « Red Star Line » a permis à nos élèves de vivre un voyage mouvementé sur les traces des émigrants. Au travers des témoignages, des photos et illustrations, des objets, des mises en scène, nous avons pu suivre le périple de ces millions d'Européens qui, par volonté ou par nécessité, ont tout laissé derrière eux



Les formations horticoles d'automne du Centre Technique Horticole de Gembloux

Agenda complet et modalités d'inscriptions sur le site www.cthgx.be

FORMATION HORTICOLE DE BASE (CODE : FB)

16/09/17 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

ARBORICULTURE ET ESPACES VERTS (CODE : AEV)

(y compris la Formation de base)

16/09/17 – 30/09/17 – 18/11/17 – 02/12/17 – 09/12/17 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 135,00 €

CREATION ET ENTRETIEN D'UNE PIECE D'EAU (CODE : CEPI)

30/09/17 – 21/10/17 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 55,00 €

LES SERRES ET ABRIS (CODE : SA)

07/10/17 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

FABRIQUEZ VOTRE VIN DE FRUITS ! (CODE : FVF)

07/10/17 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

PLANTER ET ENTRETENIR SES ARBRES A FRUITS A PEPINS ET A NOYAU (CODE : PEPN)

21/10/17 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

PLANTER ET ENTRETENIR SES ARBRES A PETITS FRUITS (CODE : PEPF)

18/11/17 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €

PLANTER ET ENTRETENIR SA VIGNE (CODE : PEVI)

02/12/17 de 9h à 12h et de 13h à 16h

Prix : 32,00 €



COMMENT S'INSCRIRE ?

- 1) En renvoyant le **BULLETIN de participation** (téléchargeable sur www.cthgx.be ou disponible au 081/62 52 30) au Centre Technique Horticole, Chemin de Sibérie 4 à B 5030 GEMBLoux ou par mail cthsecretariat@skynet.be ou par fax au 081/61 00 47
- 2) En confirmant cette inscription par **PAIEMENT BANCAIRE** sur le compte **BE31 1030 1431 5955** de « Formations & Recherches asbl » avec le **CODE** de la (des) formation(s) choisie(s) et le nom du participant

Centre Technique Horticole de Gembloux
Chemin de Sibérie 4 – B 5030 GEMBLoux
081/62 52 30 – cthsecretariat@skynet.be



CARPENTIER JARDINS

Rue de Boignée, 1
5140 Tongrinne

Création et entretien, plantation, taille, élagage,
abattage, tonte, pavage, pose de clôture...

071/88.96.38

0496/48.39.60

carpentierjardins@hotmail.com
www.carpentierjardins.be

Regifo

Edition

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

Tél.: 071 / 740 137 - Fax: 071 / 711 576
www.regifo.be • info@regifo.be



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 communication,
Monsieur Michel COGNIAUX
GSM : 0496 / 308 363**



SA Moulin GOCHEL

Etienne GOCHEL

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

Mail : moulin.gochel@gochel.be
Web : http://www.gochel.be

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 -

