

**NUMÉRO
SPÉCIAL**

* Comment arroser les légumes * Tailler en vert les pêchers * Réussir les melons * Bien gérer les déchets du jardin * Cultiver les fuchsias

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

PLUS DE FRUITS

Transformer NOYEAUX & PÉPINS en arbres fruitiers

- Nos conseils pour réussir vos semis
- Comment obtenir des porte-greffes

CUISINE



- * Nos recettes de quiches et pizzas d'été
- * Tartes délicieuses aux fruits de saison

ÉCONOMIQUE
Semez vos
abricotiers,
agrumes,
pêchers,
pommiers,
pruniers...

NATURE ET BIEN-ÊTRE

- * Découvrir les sites remarquables des montagnes françaises
- * Bienfaits des produits de la ruche

Du 19 au 25 juillet 2019
L 11850 - 2586 H - F: 3,90 € - RD



Belg.: 4,20€

NOUVEAU

Rustica PRATIQUE

Rustica PRATIQUE

MIEUX VIVRE MA SAISON AU JARDIN ET À LA MAISON

Tomates, concombres, aubergines, salades... plats délicieux ou légers. Fraises, framboises, melons... des desserts plein de saveurs.

+60
RECETTES
gourmandes
et faciles



Je cuisine les récoltes du potager



Cultiver les basilics
DOUZE VARIÉTÉS AUX
SAVEURS VARIÉES



Un été sans insectes
LUTTE NATURELLE
CONTRE GUÊPE, TIQUE...



Coin repas au jardin
OÙ L'INSTALLER ET
COMMENT L'ÉQUIPER

L 16012 - 31 - F: 5,90 € - RD



En vente chez votre marchand de journaux



Bris de vert aux Pays-Bas p. 22

Les feuillages par leurs formes et leurs couleurs sont une alternative séduisante aux fleurs.

B. PERDEREAU



GAP PHOTOS

Faites retomber la fièvre p. 9

Lors des épisodes caniculaires, paillez vos massifs **avec du bois raméal fragmenté (BRF)** pour faire baisser la température.



F. MARRE/RUSTICA

Semez les noyaux p. 18

Obtenir des dizaines d'arbres à partir d'une cueillette ? **Facile avec le pêcher**, qui se reproduit fidèlement par semis. Ses noyaux lèvent inmanquablement, mais il faudra s'armer de patience...



ALTER ECO/SP

Tarte aux épinards p. 31

Si vous avez une heure et demie devant vous, **préparez ce grand classique de l'été**, en l'agrémentant de quinoa cuit et de feta.

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 AGENDA

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- Potager** • J'arrose les légumes à bon escient • Je prépare ma récolte d'échalotes • **Fleurs** • Je plante des fuchsias de toutes les couleurs • **Fruits** • Je taille le pêcher • **Jardiner autrement** • Je recycle les déchets du jardin.

18 DOSSIER: semez noyaux et pépins des fruits

- Multipliez pommiers, pêchers, agrumes, avocat...
- Quel porte-greffe choisir ?

22 JARDIN D'AILLEURS

Le jardin de feuillages de Laura Dingemans dans le Brabant septentrional.

26 DOSSIER: les pizzas et les tartes de l'été

- 15 recettes de pissaladières, pizzas, miniquiches, focaccias, bruschettas et tartes avec leurs garnitures • Les bonnes techniques

36 BIEN-ÊTRE

Les abeilles, des alliées santé

39 VIE PRATIQUE

Éclaircir et détacher son linge

40 TERROIR

Les belles montagnes de France

43 ANIMAUX

Comprendre le langage de son chat

46 COURRIER

48 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX

ABONNEZ-VOUS VITE! RENDEZ-VOUS p. 49



Des outils au jardin

Le musée de l'Outil, situé au cœur du Vexin, a obtenu le label Jardin remarquable. Une jolie reconnaissance.

Jusqu'à présent, le musée de l'Outil de Wy-dit-Joli-Village (95) était surtout connu pour ses milliers d'ustensiles rassemblés depuis les années 1970. Une façon de découvrir la vie rurale des siècles passés. À côté de cette collection unique, Claude et Françoise Pigeard ont aussi conçu un parc, qui a obtenu en juin le label Jardin remarquable. Les deux passionnés se sont inspirés des jardins médiévaux et des jardins de curé pour végétaliser ces 2 000 m². L'ensemble comprend un jardin bouquetier, un verger potager, des carrés de plantes médicinales, mais aussi deux vignes 'Chasselas de Fontainebleau', palissées sur les murs.



Où va le cochonnet ?

La pyrale du buis a des conséquences inattendues. La tournerie Monneret, à Jeurre (39), leader mondial de la production de cochonnet, craint de manquer de bois de buis, sa matière première. Elle a du mal à s'approvisionner en France, et le prix a augmenté de 10 %...

UN ÉTIQUETAGE CLAIR DU MIEL ?

Qu'y a-t-il vraiment dans un pot de miel ? Difficile à dire... La mention du pays d'origine n'est pas obligatoire et on retrouve le plus souvent l'indication "mélange de miels originaires de l'UE et non originaires de l'UE". Quant au consommateur, il n'est guère avancé. Et cela agace les apiculteurs. Ils ont lancé en juin une pétition pour demander un étiquetage obligatoire sur l'origine et la part des miels issus de mélanges. La mention du pays d'origine avait été promise en 2017, mais la loi a été reportée plusieurs fois. L'Italie et la Grèce ont mis la mesure en application, l'Espagne ne devrait pas tarder...

BIOSTIMULANTS ? CONNAIS PAS !

Selon un sondage réalisé en juin par Efficience 3, institut d'études, 2,3 % des personnes interrogées ont déclaré savoir ce qu'était un biostimulant, 15,4% en avaient déjà entendu parler et 81,8 % n'en avaient aucune idée... Rappelons que les produits biostimulants servent à améliorer les interactions entre la terre et les plantes, et permettent une meilleure absorption des éléments nutritifs du sol. Le végétal se nourrit mieux, résiste davantage aux incidents climatiques ainsi qu'aux maladies, fructifie davantage et les fruits sont de meilleure qualité... Dans cette catégorie, on trouve même des produits très connus, tel le purin d'ortie...



Passage au bio à vitesse grand V

Il y a quelques années, les conversions au bio se comptaient par centaines. Depuis 3 ans, le rythme s'est fortement accéléré. En 2018, on a enregistré un record : 5 000 exploitations se sont réorientées, céréaliers et viticulteurs en tête. Près de 10 % des agriculteurs français se passent aujourd'hui de pesticides, et plus de 150 000 emplois directs sont concernés. Cela représente 7,5 % de la surface agricole, soit 2 millions d'hectares. La demande ne faiblit pas : elle a même progressé de 15 % en 2018. Objectif : 20 % de bio dans 4 ans !

Voir notre carnet d'adresses

Fabrication française

Il existe des milliers
de façons de se réchauffer.
Découvrez les nôtres.

 **FRISQUET**

Chaudières à gaz - Énergies renouvelables



OUI, je souhaite recevoir le(s) catalogue(s)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Chaudières Tradition | <input type="checkbox"/> Chaudières Basse Température |
| <input type="checkbox"/> Chaudières Condensation | <input type="checkbox"/> Ballons et capteurs solaires |
| <input type="checkbox"/> Chaudière Hybride Condensation/Solaire | <input type="checkbox"/> Frisquet Connect |

Nom

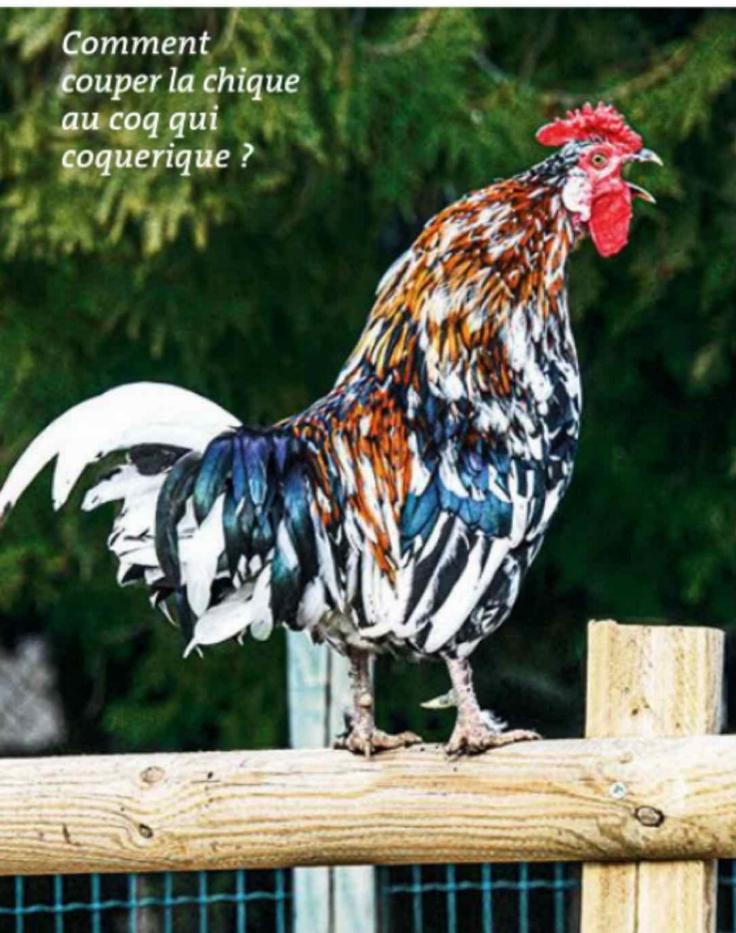
Adresse

Code postal Ville

**Depuis 1936,
nous concevons
et fabriquons nos
chaudières en France.**

Toutes nos technologies sont intégrées comme équipement de base, jamais en option. Nous n'utilisons que des matériaux nobles et efficaces (corps de chauffe en cuivre, condenseur en inox, ...). Notre niveau d'exigence est inégalé et vous garantit la longue durée de vie de votre chaudière.

Comment
couper la chique
au coq qui
coquerique ?



E. GUILLORET / BIOSPHOTO

Cocori-couacs !

Des résidents anglais qui se plaignent des cloches des vaches, un couple de Grignols (24) condamné pour le croassement des grenouilles de leur mare, et l'affaire du coq Maurice accusé de trop chanter... Tout cela a fini par exaspérer Bruno Dionis du Séjour, le maire de Gajac (33), âgé de 74 ans. Dans une lettre ouverte, il demande "que le chant du coq, l'aboïement du chien, la cloche de l'église, le meuglement des vaches, le braiement de l'âne et le pépiement des oiseaux soient proclamés patrimoine national. Et qu'aucun procès ne puisse, à compter de ce jour, leur être intenté !" Chiche ?

LE MÉDOC, AU-DELÀ DES VIGNES

C'est officiel depuis le 26 mai : après 10 ans de discussions et la création du Pays Médoc, le parc naturel régional du Médoc devient le 54^e parc de France. Les 2 400 km² situés aux portes de la métropole bordelaise vont désormais être protégés. Et quelle nature ! Les 51 communes du parc (pour à peine plus de 100 000 habitants) s'étendent sur des paysages très variés : littoral atlantique, estuaire de la Gironde, terrasses viticoles, landes et marais médocains... Le parc a maintenant 15 ans pour appliquer sa stratégie de développement tout en respectant son environnement.

Un rosier pour Agnès b.

La créatrice Agnès Troublé a baptisé en juin un rosier du nom de sa marque de vêtements. Obtention de Christophe Travers, des pépinières de la Saulaie, le rosier 'Agnès b.' porte des fleurs d'une cinquantaine de pétales rose clair, qui se veinent de rose foncé. Ce rosier de type floribunda garde une taille moyenne de 80 cm et un port érigé. Une partie des bénéfices de la vente seront reversés à Human Right Fund.



La rose possède un parfum citronné qui attire les abeilles.

AGNESB



S. BOUTILLAND / BIOSPHOTO

SALE TEMPS POUR LA PÊCHE À PIED

Finistère, Morbihan, Loire-Atlantique, Vendée... La pêche à pied a été interdite dans de nombreuses zones du littoral au mois de juin. Ces mesures ont été prises en raison de la prolifération de microalgues, dont la toxicité résiste même à la cuisson. L'intoxication se manifeste de 30 min à 4 h après le repas. Avant de consommer vos coquillages, consultez la mairie ou le ministère de l'Agriculture (www.atlas-sanitaire-coquillages.fr)

La destruction des invendus en question

La France sera-t-elle le premier pays du monde à interdire la destruction des invendus ? Selon le gouvernement, plus de 650 millions d'euros de produits neufs et non périssables (vêtements, électroménager, produits d'hygiène...) sont jetés ou détruits chaque année dans l'Hexagone. La loi pourrait imposer le recyclage ou le don aux associations, comme l'avait fait la loi Garot sur les produits alimentaires en 2016.

La réserve
naturelle de l'étang
de Cousseau.



D. SCHNEIDER / PHOTONONSTOP

QUAND
VOUS REFERMEZ
UN 
UNE NOUVELLE VIE
S'OUVRE À LUI.

EN TRIANT VOS JOURNAUX,
MAGAZINES, CARNETS, ENVELOPPES,
PROSPECTUS ET TOUS VOS AUTRES
PAPIERS, VOUS AGISSEZ POUR UN MONDE
PLUS DURABLE. DONNONS ENSEMBLE
UNE NOUVELLE VIE À NOS PRODUITS.

CONSIGNESDETRI.FR

CITEO

Le nouveau nom d'Eco-Emballages et Ecofolio



Colmar (68).

Salignac (24)

C'est l'été, alors pourquoi ne pas vous rendre dans les remarquables jardins du manoir d'Eyrignac, en Dordogne, qui organisent **tous les lundis de juillet et d'août** les célèbres pique-niques blancs à l'attention des petits et des grands ? De 19 h à 23 h dans le jardin blanc. Tarif : 18,90 €. www.eyrignac.com

Vaire-Arcier (25)

Un atelier d'écriture, initié par Lune de plume, est proposé aux visiteurs (adultes et enfants) **pendant tout l'été** sur demande dans les jardins du château de Vaire-le-Grand qui fête, cette année, son 306^e anniversaire d'existence au cœur du Doubs. Renseignements au 06 81 87 41 38.

Plougasnou (29)

Les pépinières des Vieilles Forges vous embarquent pour "Le Voyage des plantes", **les 20 et 21 juillet**, une exposition vente de plantes rares à la pointe de Primel. De 10 h à 19 h. Tarif : 1 €. Tél. : 06 82 03 66 92.

Poulaines (36)

Le domaine de Poulaines ouvre les portes de ses jardins à thème et de son arboretum (plus de 1200 végétaux sur 4,5 ha) et propose des animations parallèlement à la fête de la Madeleine, qui se tient dans le village **le 27 et 28 juillet**. Ouvert de 14 h à 18 h. Tarif : 5 €. www.domaine-poulaines.com

Nogent-le-Vernisson (45)

Le remarquable arboretum des Barres, récemment sauvé d'une fermeture annoncée, rouvre ses portes et se visite désormais **tous les 3^e week-end du mois**. Renseignements sur les horaires au tél. : 02 38 97 62 21. Tarif : 5 €. www.arboretumdesbarres.fr

Gourin (56)

La 27^e édition de la Fête de la crêpe se tient **les 27 et 28 juillet** avec concours de la plus grande crêpe, un feist-deiz, du folklore breton et de nombreuses dégustation. Ouverture à 17 h le samedi. Tarif : 8 €. www.fetedelacrepe.free.fr

Colmar (68)

La célèbre Foire aux vins de la cité alsacienne célèbre, **du 26 juillet au 4 août**, sa 72^e édition avec une pléiade d'artistes et d'animations. De 11 h 30 jusqu'à 1 h du matin. Rens. : www.foire-colmar.com

Digoin (71)

La 30^e Fête de l'escargot se déroule dans le bourg **les 3, 4 et 5 août**, où pas moins de 10 000 escargots seront consommés ! Ouvert de 7 h à 19 h. Repas à partir de 15 €. Rens. : www.fete-escargot.org

Monterolier (76)

Le jardin anglo-normand (4 hectares) propose, **le 27 juillet**, plusieurs visites commentées sur le thème des hydrangéas du Mesnil à l'apogée de leur floraison à cette époque. À partir de 14 h. Tarif : 10 € (gratuit jusqu'à 5 ans). Rens. : www.jardin-du-mesnil.fr

Auvers-sur-Oise (95)

La maison du Docteur Gachet célèbre la joie de vivre au jardin, **jusqu'au 8 septembre**, au travers d'une exposition baptisée "Jardins, joies du Val-d'Oise", qui réunit des documents liés aux jardins et où 4 artistes contemporains sont invités à s'exprimer sur le sujet. De 10 h 30 à 18 h 30. Entrée gratuite. Renseignements : www.valdoise.fr



Mouans-Sartoux (06)

Les jardins du musée international de la Parfumerie accueillent, **jusqu'au 30 septembre**, onze artistes contemporains animés par une réflexion commune sur la nature et la parfumerie. L'exposition, qui est baptisée "Figures libres : flânerie aux jardins", propose de faire découvrir aux visiteurs un ensemble d'installations colorées, ludiques, parfois interactives, dans l'esprit du Land Art. Elles sont disposées parmi les fleurs et les plantes aromatiques. De 10 h à 19 h. Tarif : 4 €. Renseignements : www.museesdegrasse.com



Digoin (71).

Potager

p. 10

Fleurs

p. 12

Fruits

p. 13

Jardiner
autrement

p. 14

Jardiner
avec
la lune

p. 15

Fiches
à
conserver

p. 16

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine



PAILLAGE ANTIFIÈVRE

Lorsque le mercure ne montre aucun signe de faiblesse, paillez les massifs de fleurs avec du BRF (bois raméal fragmenté) après avoir effectué un désherbage minutieux. Une épaisseur de près de dix centimètres permettra de conserver l'humidité dans le sol après un bon arrosage effectué tôt le matin et évitera ainsi une évaporation trop rapide.

Nous aimons

HARICOT CONSACRÉ

Parfois appelé "nombril de bonne sœur", le haricot nain 'Saint-Esprit à œil rouge' est une variété demi-hâtive. Goûteux et digestes, ses grains blancs en forme de rognon sont marqués d'une tache lie-de-vin. Un dernier semis est encore possible pour une récolte en octobre.



A. PETZOLD/RUSTICA

À découvrir

TOMATE 'PURPLE CALABASH'

Cette tomate tardive, originaire du Mexique et **peu sensible au manque d'eau**, produit des fruits très côtelés de taille moyenne (100 à 200 g) et de couleur bronze chocolat. Elle est productive et résistante à l'éclatement. Sa chair est douce, parfumée et très aromatique.



V. QUEANT/RUSTICA



JULIETTE WADE/GAP PHOTOS

Pour les salades, il faut compter entre 2 et 4 l/m².

ARROSER NE COULE PAS DE SOURCE

Au potager, point de salut sans eau ! Mais faut-il encore savoir gérer la ressource, les absences ou la sécheresse.

Garantir une alimentation en eau est une condition essentielle à la croissance des légumes. Mais attention, évitez tout gaspillage et assurez un arrosage efficace, constant et régulier, même durant vos absences ou les périodes de sécheresse !

Pour bien arroser, il faut déterminer les besoins en eau des légumes, connaître votre sol et mesurer la pluviométrie. Comptez en moyenne des besoins de l'ordre de 3 à 5 l/m² et par jour, à ajuster selon le climat et la culture. Ensuite, selon le type de sol, les quantités apportées et les fréquences seront variables. Ainsi, pour une

même culture, en terre sablo-limoneuse, vous donnerez 20 l/m² tous les 4 jours, tandis qu'en terre argileuse vous fournirez 35 l, mais tous les 7 jours seulement. Adaptez aussi votre arrosage selon la fréquence des pluies.

Afin de favoriser un enracinement profond et une bonne résistance à la sécheresse, intervenez abondamment mais peu fréquemment. Pour un arrosage efficace, économe et autonome, optez pour une installation au goutte-à-goutte reliée à un programmeur équipé d'un aquamètre. Ce dernier vous permettra de contrôler la quantité

d'eau distribuée et d'ajuster la durée et la fréquence des apports d'eau directement sur le programmeur. Installez votre goutte-à-goutte en début d'été après un dernier binage soigné, suivi d'un paillage, toujours réalisé sur sol frais (voir p. 9).

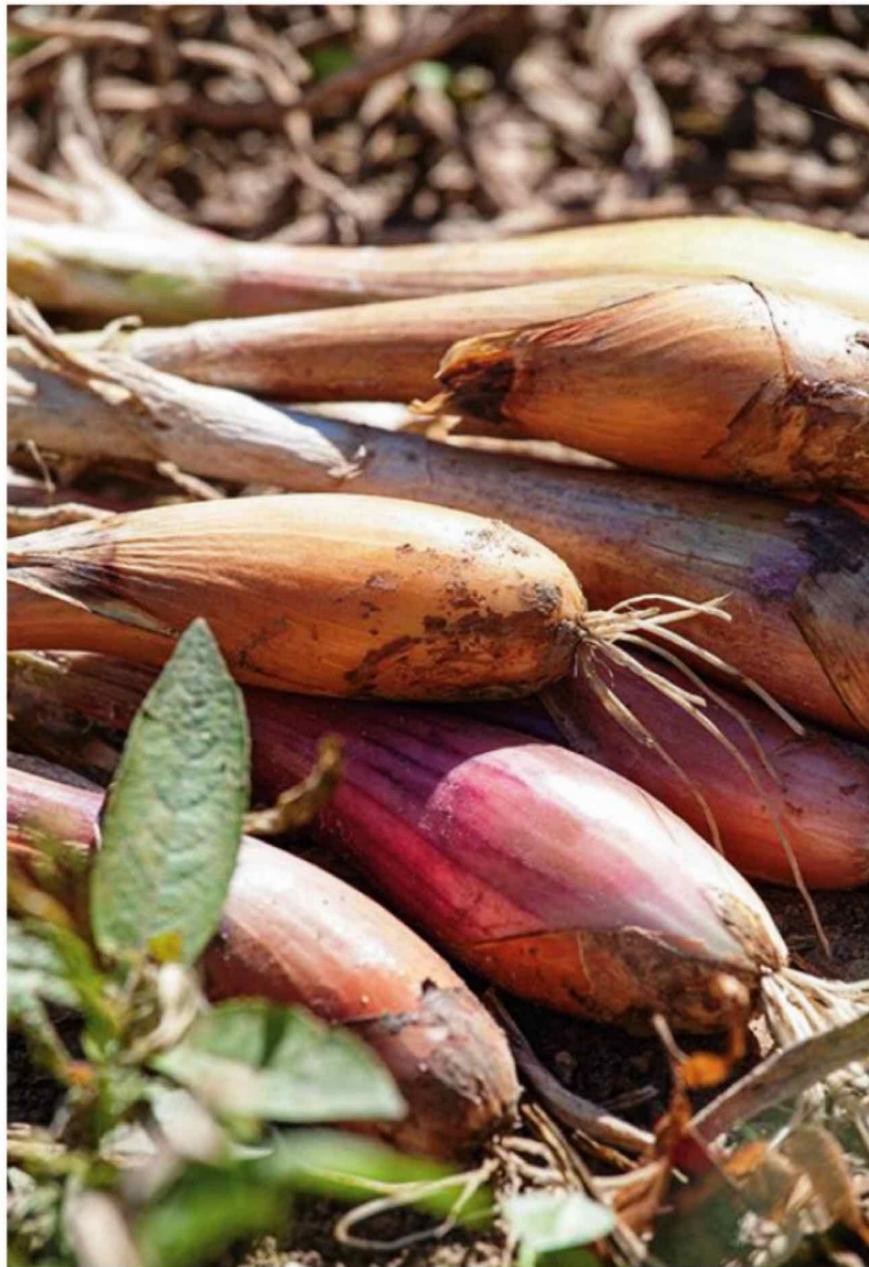
Coup de fouet

En période de sécheresse et pour un véritable effet "coup de fouet", il est bénéfique d'arroser occasionnellement et de nuit par aspersion, en complément du goutte-à-goutte.

L'ÉTÉ SERA CAÏEUX

L'échalote se récolte en vert ou en sec. Après un ramassage en vert, en juin, procédez à une **cueillette des plantes restantes en juillet-août**.

Arrachez-les quand les feuilles sont jaunies aux deux tiers, et laissez les bulbes 2 à 3 jours au soleil. Puis frottez-les pour éliminer la terre et les premières peaux, confectionnez-en des bottes ou mettez-les en vrac dans des caisses et entreposez-les dans un endroit sec et aéré. Les échalotes grises se conservent jusqu'en décembre, et les roses jusqu'en avril.



F. BOUCOURT/RUSTICA



F. MARRE/RUSTICA

MELON : ON EN PINCE...

Pour les variétés de melons qui ont besoin d'être taillées, procédez maintenant à la troisième taille. À la suite du premier pincement effectué avant la plantation, il s'est développé 2 branches principales, que vous avez déjà coupées au-dessus de la 3^e feuille. De là, sont nés en principe 6 nouveaux rameaux qu'il faut à nouveau sectionner au-dessus de la 3^e feuille. Enfin, après la nouaison, vous rabattrez à une feuille au-dessus des fruits.

ET AUSSI...

Éclaircir chicorées, carottes et radis. **Planter** du céleri à côtes, des salades d'automne et des plantes condimentaires. **Arracher** et conserver l'ail. **Éliminer** les feuilles des tomates qui touchent le sol. **Finir** les semis de haricots avec des variétés tardives. **Vérifier** l'épaisseur des paillis. **Butter** les haricots nains, les pommes de terre et les fenouils bulbeux. **Tailler** aubergines, concombres, courges et tomates.

Pas-à-pas

SOIGNER LE MELON AU POTAGER



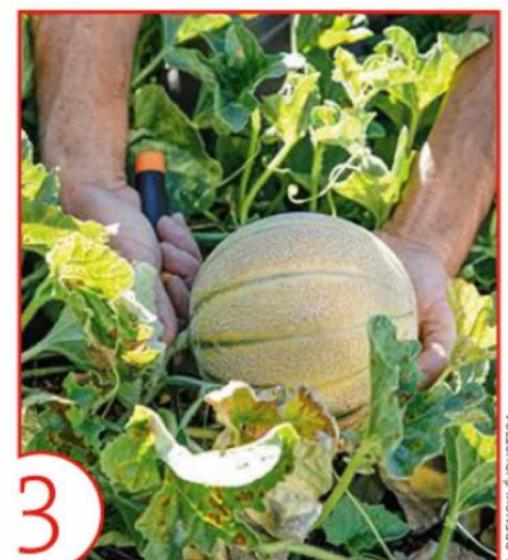
1

Assurez un arrosage abondant et régulier au goutte-à-goutte, du début de la nouaison au grossissement des fruits.



2

Pour de bons melons, **disposez une tuile sous chaque sujet** pour l'isoler du sol lorsqu'il atteint la taille d'une pêche.



3

Cueillez les fruits en coupant le pédoncule lorsqu'il commence à se détacher de l'écorce (présence d'une craquelure).

PHOTOS : F. MARRE/RUSTICA

E. BRECKLE/RUSTICA

Nous aimons

ASTRES BLEUTÉS

Vivace peu connue et rustique (jusqu'à -20 °C), l'amsonie 'Blue Ice' s'épanouit de mai à juillet. Les boutons bleu foncé donnent des corolles en étoile un peu plus claires. Ses ombelles se plaisent au soleil ou à la mi-ombre, dans un sol ordinaire, léger et bien drainé.



Conseil de pro

JOLIES CLOCHETTES

À un endroit ombragé, dans un sol non calcaire, installez un fuchsia rustique. Ouvrez un trou plus grand que le pot. Ajoutez à la terre du compost bien mûr et de la terre de bruyère. Mettez une couche en place au fond du trou, posez la motte humidifiée. Comblez les vides, couvrez la motte de 2 cm. Tassez et arrosez.



PHOTOS : C. HOCHET/RUSTICA

DES FUCHSIAS POUR UN ÉTÉ EN TECHNICOLOR

Sécialisés notamment dans les fuchsias, Simone et Marcel Delhommeau ont passé le flambeau à leur fils Mickaël. "Notre collection compte autour de 600 fuchsias, dont environ 400 sont commercialisés pour une plantation en pot, en suspension ou en pleine terre."

À fleurs simples, 'Nicola' (ci-dessus) ouvre quatre pétales mauves. Son port dressé forme un beau buisson haut de 60 cm. À grosses fleurs, 'Rohees New Millenium' (photo 1) offre des corolles presque noires, puis aubergine foncé. Vigoureux, il se cultive seul, en pot ou au jardin (sa rusticité est de 9 °C), où il peut atteindre 60-70 cm de hauteur et 1 m d'étalement.

Buissonnant puis retombant, 'Chantilly' (photo 2) a de grosses fleurs aux pétales blancs en continu jusqu'en automne. Bien que solides, ses branches raides peuvent casser par fort vent.

Très florifère et précoce, 'Bernadette' (photo 3) est bleu veiné de rose. Ses couleurs sont franches et lumineuses. Touffu, il retombe un peu. En potée, le substrat doit rester frais. Si un fuchsia a manqué d'eau, reprenez les arrosages peu à peu, ne trempez pas le pot : les racelles, peu nombreuses, pourraient être asphyxiées et la plante mourrait en quelques jours.

Les fleurs des fuchsias tombent naturellement.

Pour une bonne remontée, supprimez régulièrement les jolies clochettes à la main.



ET AUSSI...

Bouturer asters, gaillardes, lins vivaces et lupins. **Semer** des alysses odorantes, reines-marguerites, clarkias, lavatères, tournesols et capucines après trempage des graines. **Nettoyer** les massifs de plantes vivaces en supprimant les fleurs fanées. Les arroser et les pailler. **Tuteurer** les grandes vivaces et les grimpantes. **Surveiller** les attaques de pucerons. **Intégrer** des auxiliaires si besoin.



TAILLER POUR GOÛTER AU PÊCHER

La pousse à bois de l'arbre fruitier est souvent forte, aussi la taille en vert est indispensable pour obtenir de jolis fruits avec du goût.

La taille en vert est souvent pratiquée sur cet arbre fruitier vigoureux, très poussant, qui peut faire des pousses de presque 1 m de longueur ! Cette opération va aérer le sujet et assurer un bon ensoleillement aux fruits pour leur donner un bon goût sucré.

Commencez par éliminer les gourmands, souvent très nombreux sur cet arbre fruitier vigoureux naturellement ou après une taille hivernale sévère. Ces rameaux improductifs poussent souvent à l'intérieur de l'arbre et empêchent la lumière de pénétrer au cœur. Créez des "fenêtres" pour le bas de l'arbre afin d'éviter que les sous-charpentières ne se dégarnissent. On peut tailler les pousses âgées, non fructifères, pour privilégier

celles qui portent des fruits et donneront une pousse plus productive aux futurs jeunes rameaux l'année suivante.

Simplifiez les branches fructifères, voire raccourcissez-les si elles comportent trop de pêches. Attention, ne taillez pas trop ! Il faut 60 feuilles pour nourrir un fruit. Profitez de l'opération pour faire de la prophylaxie : éliminez le bois sec et les rameaux, feuilles et fruits ma-

lades en raison de la moniliose, de l'oïdium, de la cloque et des attaques de pucerons ou autres ravageurs. Éliminez-les du verger en les brûlant. Désinfectez vos sécateurs à l'alcool à brûler. Sur les grosses coupes, appliquez un badigeon cicatrisant à base d'argile blanche – idéalement de la kaolinite et de bouse de vache.

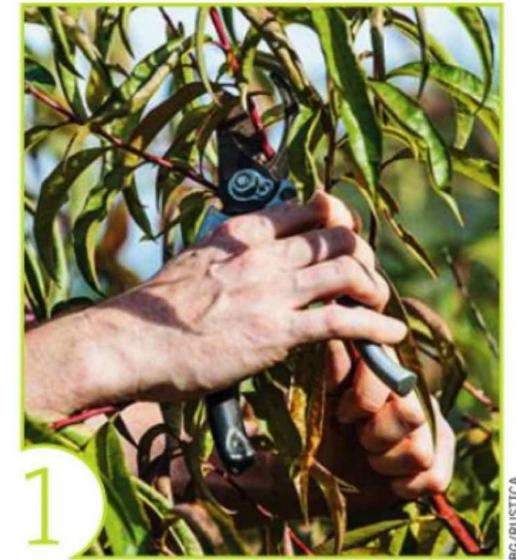
Toisez-les !

Dans le cas de pêchers trop hauts, il est possible de les réduire. L'arbre fruitier accepte cette opération grâce à sa basitonie (le pêcher privilégie les parties basses). Taillez-le juste après la récolte. Pensez à mastiquer les grosses coupes.

Textes : Jean-Luc Petit.

Les bons gestes

TROIS OPÉRATIONS D'ENTRETIEN



Il vaut mieux **tailler les pêchers en fin d'été** pour une bonne cicatrisation des plaies. En hiver, celle-ci est en effet moins bonne.



L'élimination des gourmands favorise le grossissement des pêches et la pousse des rameaux fructifères l'année suivante.



Coupez en vert les rameaux qui ont donné des pêches : les rameaux de remplacement vont pouvoir se renforcer.

3 techniques

OBJECTIF ZÉRO GASPILLAGE



Arrachez **les légumes montés à graines**, comme les laitues, après récolte des semences. Placez les déchets au compost.



Paillez en étalant **les tontes d'herbes** après séchage, afin d'éviter la fermentation et ses odeurs peu agréables.



Transformez le résultat de **vos tailles en BRP** et paillez ensuite au pied des arbustes d'ornement ou des arbres fruitiers.



AU JARDIN, RECYCLEZ TOUS VOS DÉCHETS

À la longue, les rebuts du jardin sont multiples et variés ! Comment dès lors les éliminer ou leur trouver une nouvelle vie ?

Qu'ils soient d'origine végétale, minérale ou plastique, les déchets issus du jardin sont nombreux. Tous peuvent être réutilisés au jardin. Les résidus de culture, les rogatons de cuisine et les algues du bassin rejoindront le compost ou les rangs de légumes. Les branches des arbustes taillés couvriront le sol une fois broyées... Attention, toutefois, aux feuilles couvertes de spores, aux légumes malades et aux fruits perforés par les ravageurs. La seule solution consiste à les donner à la déchèterie verte, car les composts amateurs ne chauffent pas assez pour éliminer les champignons.

Restent les sacs de terreux qui demeurent problématiques. Non recyclables et 100 % plastique, ils seront jetés dans les conteneurs ménagers. Ceux qui ne seront pas éliminés garderont toutefois un intérêt. Découpés et ouverts, ils seront étalés sur des sols recouverts d'herbes adventices coriaces. On les laissera en place tout un

hiver piqués de sardines en fer-blanc. Percés d'une croix, ils pourront aussi servir à planter des fraisiers au lieu des traditionnelles bâches noires.

Les vieilles planches serviront de pièges à escargots. On sèmera des légumes dans des seaux percés. Les vieux pots en terre cuite seront cassés et versés dans le fond des jardinières – ils remplaceront ainsi les billes d'argile. Le plus compliqué sera de réduire le nombre de godets en plastique... Conservez ces contenants, désinfectez-les pour y faire vos semis. Inusables, ils serviront plusieurs années. Si certains pépiniéristes proposent des

contenants en jute ou des morceaux de gouttière reconvertis pour vendre leurs plantes, cela reste encore du domaine de l'expérimental. Quant aux pots en bioplastique ou en fibre de bois, leur fabrication est énergivore. Alors pourquoi ne pas employer des pots en amidon de pomme de terre ? Une piste qui mérite d'être explorée.

Bons gestes

Zéro déchet, c'est aussi zéro résidus dans le sol... Une exigence difficile à respecter avec des traitements à la bouillie bordelaise. Préférez en ce cas une décoction de prêle préventive et des gestes prophylactiques plus rigoureux.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Les abeilles en juillet, ne valent grains de millet."

Ne jardinez pas 5 h avant et 5 h après l'apogée.

Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25
S ^t Arsène	S ^{te} Marina	S ^t Victor	S ^{te} Marie-Madeleine	S ^{te} Brigitte	S ^{te} Christine	S ^t Jacques
☀️ lever 6 h 09 coucher 21 h 44	☀️ lever 6 h 10 coucher 21 h 43	☀️ lever 6 h 11 coucher 21 h 42	☀️ lever 6 h 12 coucher 21 h 41	☀️ lever 6 h 14 coucher 21 h 40	☀️ lever 6 h 15 coucher 21 h 39	☀️ lever 6 h 16 coucher 21 h 38
🌑 lever 8 h 25 coucher 23 h 27	🌑 lever 9 h 28 coucher 23 h 51	🌑 — coucher 10 h 32	🌑 lever 0 h 12 coucher 11 h 35	🌑 lever 0 h 32 coucher 12 h 39	🌑 lever 0 h 52 coucher 13 h 43	🌑 lever 1 h 13 coucher 14 h 49
<p>Apogée 1 h 58</p> <p>ASCENDANTE</p> <p>3 h 18</p>						
Jours-racines 16h23		Jours-fleurs 6h16		Jours-feuilles 21h01		

🌑
DERNIER
QUARTIER

Les heures sont données en heures légales.
Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2019* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 18/01/2019.

Jours-racines

Disperser des graines de carottes en lignes espacées de 30 cm, pour la consommation hivernale. Couvrir de terre fine et arroser.

Jours-feuilles

Récolter, selon vos besoins, herbes aromatiques, frisées, scaroles, choux pommés, fenouils, laitues, poirées, oseille et rhubarbe.

Jours-fleurs

Semer des graines de vivaces (ancolie, corbeille-d'or, pavot, primevère) en pépinière, et les lupins, directement en place, en poquets.



Des cosses de sarrasin peuvent aussi couvrir les graines à la place du sable.



PHOTO : V. QUÉANT/RUSTICA - TEXTE : S. CUZENIC

Achillée 'Paprika'



PLANTE VIVACE
Astéracée
Achillea

- Hauteur :** de 50 à 80 cm.
Étalement : de 50 à 100 cm.
Croissance : modérée.
Feuillage : découpé, vert semi-persistant.
Floraison : en juin et juillet, parfois remontante.
Mellifère : oui.
Semis : spontanés observés dans certains jardins.
Plantation/repiquage : printemps et automne, plus délicat en cas de forte chaleur.
Sol : ordinaire à tendance argileuse.
Rusticité : - 20 °C.
Arrosage : favorise la croissance et la floraison, mais pas indispensable sur les plantes installées.

Cette vivace facile à vivre, à la longue floraison, affiche des couleurs chatoyantes.

UTILISATION Cette achillée convient aux massifs ensoleillés, y compris en terrain sec. Complément pour les abeilles, elle sert également à confectionner des bouquets. Plantez-la en prairie fleurie avec la variété sauvage blanche.

PLANTATION Elle peut être plantée sans soin particulier, mais en massif, dans un sol bien amendé de compost, les fleurs seront plus grandes et les teintes plus éclatantes.

ENTRETIEN Les fleurs changent de couleur au fur et à mesure de la floraison. Coupez-les une fois qu'elles ont séché.

MULTIPLICATION Le semis n'est pas fidèle. Divisez à la bêche la plante quand elle est bien étalée, à l'automne ou au début du printemps.

Secret de jardinier

Les variétés à fleurs colorées ou celle à fleurs blanches peuvent être utilisées en herboristerie.



F. MARRE/RUSTICA

Herbe-aux-écouvillons pourpre



GRAMINÉE
Poacée
*Pennisetum setaceum
rubrum*

- Hauteur :** 1 m.
Étalement : 80 cm.
Croissance : modéré.
Feuillage : large, pourpre, caduc.
Floraison : épis en été.
Mellifère : non.
Semis : sous abri au printemps ou à l'automne, à protéger du gel.
Plantation/repiquage : au printemps.
Sol : ordinaire, mais donne de meilleurs résultats en terrain bien travaillé.
Rusticité : faible (- 5 °C), à cultiver comme une annuelle en région froide.
Arrosage : une fois par semaine en cas de forte chaleur.

Légère et gracieuse, elle apporte du graphisme dans les massifs et les potées.

UTILISATION Plantez cette graminée en massif ou en pot, en compagnie de vivaces ou d'annuelles. Si vous la choisissez en conteneur de 5 l, vous pourrez en profiter dès la première année.

PLANTATION Allégez un sol sec avec du compost, puis arrosez abondamment. En pot, utilisez du terreau universel.

ENTRETIEN Dans un bac, un arrosage plurihebdomadaire est nécessaire. Conservez les plantes d'une année sur l'autre en les plaçant dans un local hors gel et en conservant le substrat humide sans excès. Coupez le feuillage sec dès le mois de mars. Les repousses apparaissent en mai.

MULTIPLICATION Elle s'effectue par division de la touffe au printemps.

Secret de jardinier

Contrairement à celle-ci, *Pennisetum alopecuroides* est une variété rustique, à feuillage vert.

• ÉCOLOGIQUE

• ÉCONOMIQUE

• FACILE À FAIRE

Nouveau

Rustica PRATIQUE

30 RECETTES
de crèmes, masques,
savons, shampoings...

**HORS-
SÉRIE**

Rustica PRATIQUE - HORS-SÉRIE JE FAIS MES COSMÉTIQUES MAISON



Pas-à-pas
en photos



Produits sains
pour la famille

100 % naturel

Je fais mes **COSMÉTIQUES MAISON**



Crèmes et soins
personnalisés



Savons doux
pour la peau

L 15138 - 9 H - F : 6,90 € - RD



En vente chez votre marchand de journaux
Et sur : www.laboutiquejardinmaison.fr

DE BONNES RÉCOLTES qui feront souche

Sitôt dégustés, certains fruits au goût de reviens-y donnent envie d'en cueillir davantage. Nombre d'arbres fruitiers se multiplient par semis. Tentez l'expérience.  ALINE LEMEUR



Parmi les arbres fruitiers, il faut distinguer ceux qui se reproduisent fidèlement par semis et les autres. Les premiers donnent des arbres à peu près identiques à ceux sur lesquels on a cueilli les fruits. Ils sont dits homozygotes, car leur descendance est homogène. Cette descendance pourra toutefois montrer quelques variations de taille ou de goût, surtout si les fleurs ont été fécondées par une variété très différente. Malgré tout, les arbres issus de semis produiront des fruits savoureux.

Copie conforme ?

Les arbres homozygotes sont surtout le prunier – le mirabellier étant le plus homogène – et l'amandier, ainsi que le pêcher et l'abricotier dans une certaine mesure. En revanche, le cerisier n'est pas fidèle de semis. Les autres, dits hétérozygotes, ont une descendance qui pourra être très différente, comme le pommier ou le poirier. Les sujets obtenus donneront toujours des fruits, mais les qualités se transmettront de manière imprévisible. Pis, ce seront peut-être des rejetons sensibles aux maladies. Tenter l'expérience du hasard est amusant, mais c'est une tâche de longue haleine. En effet, il vous faudra patienter 5 à 10 ans avant d'en voir le résultat, peut-être en pure perte. Dans tous les cas, vous pourrez toujours produire des porte-greffes, de façon économique, qui seront bons à greffer dès la deuxième année.

Obtenir des dizaines d'arbres à partir d'une cueillette ? Facile avec un pêcher car il est assez fidèle de semis.

Graines de pommier

Pas de fidélité des caractères transmis par semis pour cet arbre, mais l'assurance d'obtenir un porte-greffe solide.



1



2



3



4

1. Récoltez les pépins sur des pommes cueillies à parfaite maturité. Lorsque les fruits ont été conservés au frais, le semis peut être effectué tardivement, jusqu'au mois de mars, mais pas au-delà. Coupez la pomme en quartiers tout en évitant le centre pour ne pas trancher les pépins. **Extrayez la graine au couteau**, sans abîmer la fine peau noire. Menez cette opération sur des variétés particulièrement vigoureuses ou résistantes aux maladies dans l'espoir que cela profite aux futurs porte-greffes issus des pépins.

2. Dans une terrine de semis, **déposez les pépins** à la pince à épiler sur un lit de sable humide. Espacez-les de 1 cm en tous sens. Auparavant, les professionnels opèrent un nettoyage des pépins à l'eau savonneuse à température ambiante, puis un rinçage à grande eau dans un chinois.

3. Couvrez les pépins de 5 à 10 mm de sable, en formant une couche d'autant plus épaisse que le sable est grossier. Nivelez légèrement la surface sans enterrer davantage les graines. À ce stade, aucune autre préparation n'est nécessaire.

4. Placez la terrine dans le bac à légumes du réfrigérateur, à l'obscurité complète jusqu'à la fin du mois de février, en gardant le sable humide, ni détrempé, ni trop sec. Vérifiez de temps à autre. À la fin de l'hiver, récupérez les pépins et semez-les dans du terreau de semis normal. Ils lèvent en 15 jours et poussent ensuite très vite. Repiquez-les en pot individuel lorsque les plantules atteignent 15 cm de hauteur. Si les pépins ont commencé à germer avant la fin de l'hiver, transférez-les dans un terreau de semis à une température autour de 10 °C, afin de retarder au maximum la levée.



F. MARRE/RUSTICA

Double greffe en fente.

Franc à greffer

● **Le porte-greffe** est un sujet dont les racines et une partie de la tige servent à faire pousser une variété greffée (le greffon), sélectionnée pour ses qualités.

● **Les sujets** issus de semis de pépins et de noyaux sont dits francs car ils se sont affranchis en partie de la variété dont ils sont issus. Pour servir de porte-greffe, le tronc du sujet franc doit atteindre au moins le diamètre d'un crayon et mesurer jusqu'à 10 cm et plus. Selon la taille, la technique de greffe est différente. Pour des raisons de commodité, n'hésitez pas à cultiver les porte-greffes en pot individuel.

● **Les professionnels** pratiquant la greffe en fin d'hiver arrachent les sujets francs juste au moment du greffage, placent la greffe à l'étouffée dans un local dédié et repotent les arbres quand la reprise a eu lieu. La greffe à œil dormant, quant à elle, est réalisée en été sur des porte-greffes installés en pleine terre. Une session de rattrapage pour tous ceux qui auraient raté leur greffe de fin d'hiver !



F. BIDAULT/BIOSPHOTO

À essayer

- **Le pêcher** se reproduit fidèlement par semis. Cette méthode marche pour toutes les variétés fruitières appartenant au même groupe : brugnons, nectarines, pêches plates, pêches de vigne, etc.

- **Le prunier**, comme le mirabellier et le prunier 'D'ente', fidèles de semis, se multiplie de la même façon. Recouvrez les noyaux d'un sable plus grossier ou mieux, de vermiculite car ils craignent l'asphyxie.

- **L'abricotier** est plus sensible à l'humidité que le pêcher. Vous aurez plus de succès en lui appliquant la méthode réservée aux pépins de pomme (voir page 19).

- **Les noyaux de cerises** sont peu fertiles : semez-en 3 ou 4 fois la quantité nécessaire. Souvenez-vous que les cerisiers obtenus sont sans valeur gustative et ne serviront qu'à faire des porte-greffes.

- **Les formes ornementales** du genre *Prunus* sont moins fertiles encore. En semant de grandes quantités de noyaux, votre jardin ne sera pas envahi. Mais les qualités décoratives des sujets restent inconnues...

Pêcher à coup sûr

Ses noyaux lèvent inmanquablement, mais il faudra être patient car ils se font parfois attendre longtemps.



1



2



3

1. Placez les noyaux, même avec des restes de chair, sur un lit de sable grossier. Espacez-les de 3 cm. Le contenant doit faire au moins 10 cm de hauteur.

2. Couvrez-les de sable grossier et humide. Il n'est pas nécessaire d'arroser avant le mois d'avril.

3. Gardez la terrine en extérieur jusqu'au printemps en la protégeant des rongeurs, des écureuils et des oiseaux, qui raffolent de ces plantules. Quand elles ont levé, en mai, replantez-les en pot individuel. Vous pouvez aussi placer les noyaux en pot individuel dès le mois de mars. Dans les deux cas, arrosez régulièrement à partir du 15 mars et inspectez vos cultures chaque semaine.

PHOTOS 1, 2, 3 : C. HOCHET/RUSTICA

Pas de porte-greffe affranchi



F. MARRE/RUSTICA/LE CHAMP DE PAGAILLE (37)

La variété servant de support au greffon ne doit former ni feuille ni tige lorsque la greffe a pris. Les premières années, il faudra donc couper à ras les repousses sous le point de greffe, comme ci-contre. Sur le prunier myrobolan, un excellent porte-greffe, qui se sème facilement, ces rejets peuvent se former au niveau des racines. Savoir distinguer le porte-greffe du greffon est impératif pour ne pas couper par mégarde une pousse de la variété greffée. Dans les temps anciens, on employait des porte-greffes à feuilles pourpres, dont les rejets se repéraient du premier coup d'œil. La plupart du temps, ces pousses de porte-greffe ne valent rien et mieux vaut les jeter. Une exception : les pommiers en cordon, greffés sur des porte-greffes nanifiants, font des rejets qui se bouturent facilement.

Zestes simples

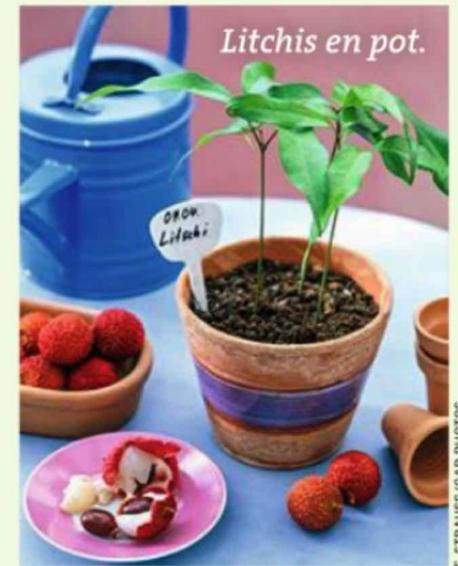
Très faciles à semer, les agrumes donnent surtout des francs à employer en porte-greffes.



PHOTOS 1 ET 2 F. MARRE/RUSTICA



- 1.** Ôtez les pépins logés au cœur des fruits mûrs. Rincez-les à grandes eaux et semez-les sans tarder car ils ne supportent pas la dessiccation.
- 2.** Semez-les dans du terreau standard et **gardez-les à l'étouffée**, à 25 °C. Les plantules lèvent au bout de 4 à 6 semaines. Les plus précoces seront les moins fidèles au fruit dont les graines sont issues. Autre particularité : avec les agrumes, vous pouvez obtenir plus de plants que de graines semées, grâce à la polyembryonie (faculté d'une graine de développer plusieurs embryons)!



F. STRAUSS/GAP PHOTOS

Pour la forme

- **Les arbres fruitiers exotiques**, comme les litchis, se reproduisent facilement par semis. Dans tous les cas, semez les noyaux dès que vous avez dégusté les fruits car ils ne supportent pas la dessiccation. En outre, ils risquent de moisir si vous les conservez dans un sac étanche. Utilisez un substrat fibreux et gardez la terrine de semis à une température de 28 °C.
- **Les arbustes** obtenus serviront surtout de plantes d'ornement d'intérieur car les conditions de récolte drastiques sont difficiles à réunir sous nos latitudes. Les noyaux de bibaces, telles les nèfles du Japon, donnent de jeunes arbres à planter en extérieur en climat doux, qui produisent au bout de 10 ans.
- **Tous les fruitiers exotiques** sont fidèles de semis, sauf l'avocatier pour lequel la fécondation croisée est indispensable. Mais il n'existe que quelques variétés de ces sujets venus d'ailleurs, sans rapport avec les milliers de pommiers qu'on recense dans le monde !

Avocatier sans débat

Le semis donne un arbuste qui se transforme en belle plante d'intérieur. Pour les fruits, c'est plus compliqué.



INGRIDHS/SHUTTERSTOCK



LEZNYOSOTIS/SHUTTERSTOCK

- 1.** Piquez trois baguettes dans le noyau. Positionnez-le sur un verre de façon que 5 mm de sa base trempent dans l'eau. Ajoutez un morceau de charbon de bois. Gardez-le au chaud jusqu'à ce qu'une racine se développe.
- 2.** Faites pousser la plantule en pot individuel comme une plante d'intérieur ou de véranda. Pour la mise à fruits, l'avocat doit avoir l'âge de fleurir, c'est-à-dire 5 ans au moins, et une variété pollinisatrice est nécessaire.



BRIS DE VERT

entre ombre et lumière

Chez Laura Dingemans, aux Pays-Bas, les feuillages par leurs formes ou leurs couleurs sont une alternative audacieuse aux fleurs. 🌿 TEXTES STÉPHAN CUZENIC – PHOTOS BRIGITTE PERDEREAU

Dans le village de Heerle, au sud des Pays-Bas, derrière des haies tirées au cordeau se cache un grand jardin. De part et d'autre, de vastes perspectives recèlent des coins intimes abritant des massifs plus simplement fleuris. Après près de 40 ans d'expérience, de plantations et d'aléas climatiques, Laura Dingemans sait où elle met les pieds ! Pas question d'aller à l'encontre du climat. Toutes les plantes

sont choisies en raison de leur adaptation à la lumière si particulière des plaines du nord des Pays-Bas, dans le Brabant septentrional.

Touches lumineuses

Plutôt qu'une myriade de variétés plantées à l'image des traditionnels mixed-borders à l'anglaise, Laura a fait le choix d'organiser son jardin en plusieurs zones réunissant une seule espèce. Elle

crée des grands aplats de couleurs dont émergent de hautes graminées aux silhouettes particulièrement graphiques. Elle considère ainsi que le regard a le temps de se poser, ce qui produit une sensation de calme et de sérénité. Dans cette région où, il ne faut pas se mentir, la pluie est un élément constitutif du paysage, Laura compose avec les diverses nuances de vert et les aspects et textures de feuillage. Les



plantes dorées illuminent le jardin de taches lumineuses sublimées les jours de pluie. Les notes colorées ne sont pas oubliées pour autant, mais elles émaillent les lieux avec sobriété. Elles s'expriment sous la forme de végétaux fleuris soigneusement sélectionnés pour la durée de leur floraison.

Soins infinis

Pour obtenir un tel décor, Laura ne compte pas ses heures. Avant la création de chaque massif, le sol est amendé de compost et de terreau, la surface de la terre recouverte d'un broyat. Ces opérations présentent le double intérêt de limiter la croissance d'herbes adventives et d'enrichir encore le terrain. Il faut ensuite veiller à ce que chaque sujet prenne sa place, mais ici une plantation serrée est le secret.



1. Bal des graminées

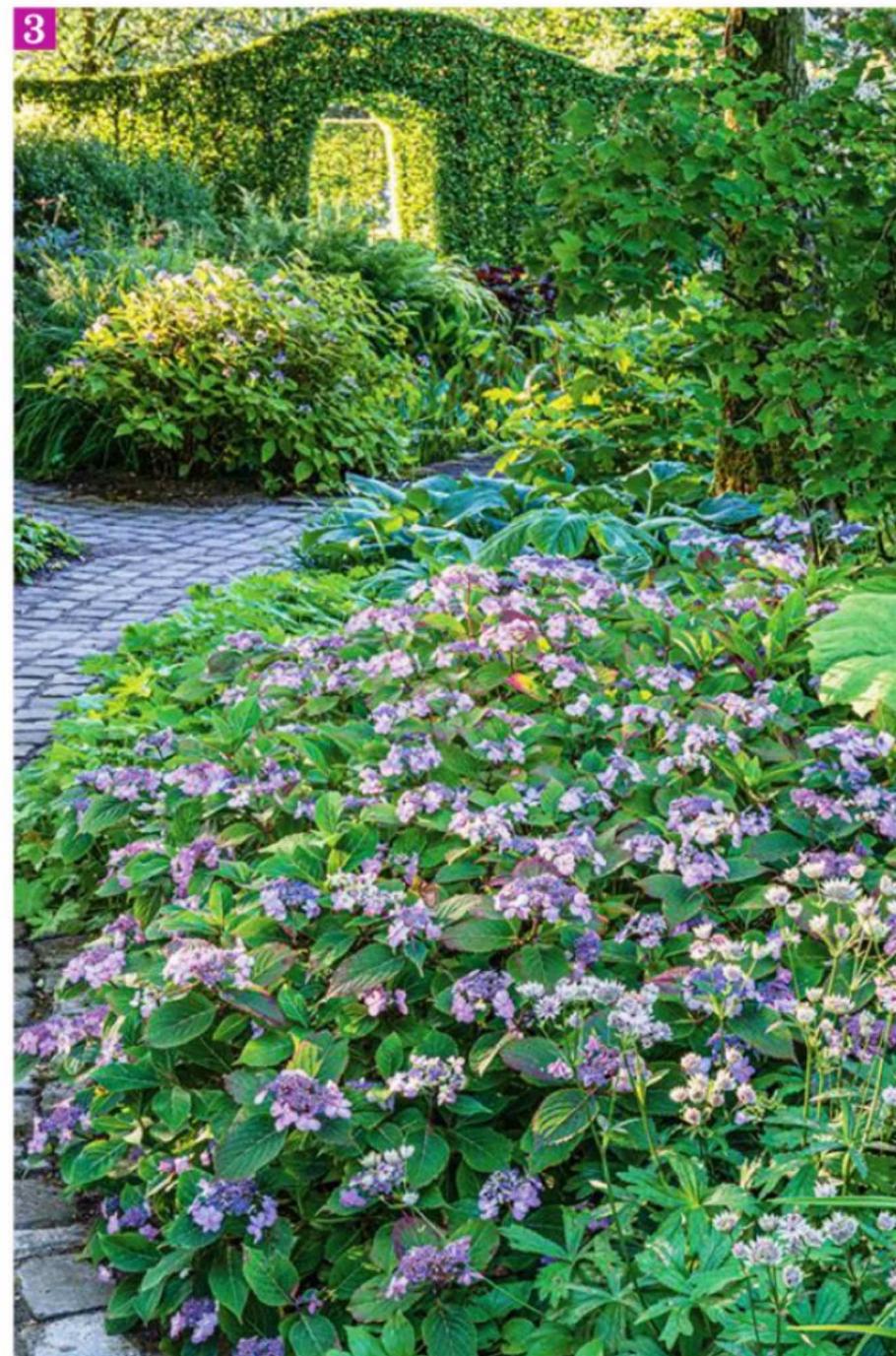
Stipes géantes, heuchères 'Stormy Sea', *Calamagrostis brachytricha* et herbes-du-Japon 'All Gold' batifolent.

2. Orgueil de jardinière

Laura Dingemans pose avec fierté devant l'hydrangéa paniculé 'Limelight'.

3. Dentelle bleue

L'hortensia (*Hydrangea serrata*) 'Blueberry Cheesecake' se couvre d'une myriade de fleurs bleues.





4

4. Sous les feux

L'hortensia (*H. arborescens*) 'Annabelle', les hostas (*H. sieboldiana*) 'Elegans' et les alchémilles (*A. mollis*) paradent au soleil.

5. Hauteur de vue

Dominé par un darméra (*D. peltata*), le massif d'hostas entoure un petit plan d'eau sur une gamme de verts.

6. Adieu adventices!

Une plantation dense qui occupe toute la surface du sol entre les rosiers et finie la corvée de désherbage!

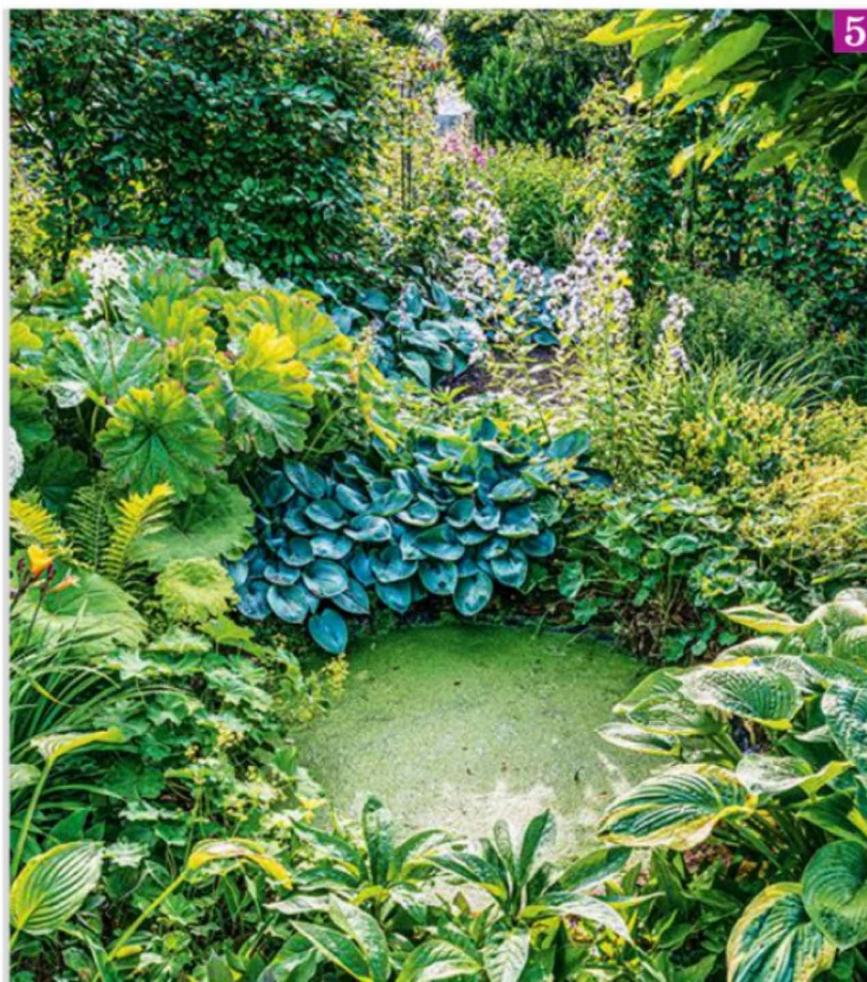
7. Maudite pyrale!

La terrasse est bordée de topiaires de buis qui ne seront peut-être plus bientôt qu'un lointain souvenir...

8. Vagues endormies

Gros pavés placides, les buis adressent un joli clin d'œil à leurs voisins de pierre.

"Pour produire un bel effet, il faut planter serré et dissimuler le sol."





6



8

COMMENT LES CULTIVER

HEUCHÈRES

● **PRINTEMPS** Coupez aux ciseaux les grosses feuilles abîmées par l'hiver. ● **ÉTÉ** Pour supprimer les fleurs fanées, inclinez simplement les tiges latéralement, elles se détacheront toutes seules. ● **AUTOMNE** Veillez à ce que les plantes ne soient pas recouvertes de feuilles mortes. ● **HIVER** Apportez du compost en n'hésitant pas à garnir la base des tiges.

Notre conseil : habituellement, les heuchères au feuillage très foncé aiment le soleil, tandis que celles plus claires préfèrent la mi-ombre.

TOPIAIRES

● **PRINTEMPS** Laissez pousser les végétaux et ne taillez qu'au mois de juin. ● **ÉTÉ** Supprimez les branches qui déséquilibrent les sujets et celles qui sont anormalement longues. ● **AUTOMNE** Une taille avant l'hiver maintient les formes nettes et propres pour de longs mois. ● **HIVER** En cas de neige lourde, secouez vos topiaires pour que les branches ne s'affaissent pas.

Notre conseil : pour vous défaire des parasites et maladies, remplacez les buis par des chèvrefeuilles arbustifs, troènes, charmes, hêtres...

HORTENSIAS ET HYDRANGÉAS

● **PRINTEMPS** Ne coupez les fleurs sèches qu'à la fin des gelées tardives, au mois de mai. ● **ÉTÉ** Arrosez et paillez le sol en cas de sécheresse. ● **AUTOMNE** N'ôtez pas les inflorescences fanées, elles sont décoratives lorsqu'elles sont recouvertes de givre. ● **HIVER** En février, épandez de l'engrais et appliquez une solution bleuissante pour intensifier les coloris.

Notre conseil : récupérez les tontes de gazon fraîches et paillez le pied des arbustes pour maintenir l'humidité de la terre et fertiliser le sol.

HOSTAS

● **PRINTEMPS** Surveillez l'arrivée des limaces en inspectant les feuilles matin et soir. ● **ÉTÉ** Il est possible de diviser les grosses touffes en les replantant immédiatement. ● **AUTOMNE** N'enlevez pas le feuillage mort, mais laissez-le se décomposer sur place. ● **HIVER** Au mois de février, épandez du fumier en granulés qui libérera de l'azote au moment de l'apparition des feuilles.

Notre conseil : les hostas s'accrochent très bien d'une exposition ensoleillée et chaude à condition d'être cultivés dans une terre fraîche.

GRAMINÉES

● **PRINTEMPS** La plupart des graminées ne redémarrent que tard en mai. ● **ÉTÉ** Même si elles font preuve d'une grande résistance à la sécheresse, un arrosage tous les dix jours les maintient en bonne santé. ● **AUTOMNE** Ne supprimez pas les graminées, le feuillage sec les protégera pour l'hiver.

● **HIVER** En mars, coupez court au taille-haie les espèces au feuillage caduc. **Notre conseil :** les espèces à feuillage persistant ne se taillent pas, mais se peignent pour éliminer les chaumes qui sont secs.

PIZZAS & TARTES LES DISQUES DE L'ÉTÉ

Partout sur le globe, ces deux cercles de pâte richement garnis soulèvent les foules. En France, nous mangeons deux fois plus de pizzas qu'en Italie. Elles sont aussi faciles à préparer que les tartes, un autre type de préparation plate, universellement reconnue délicieuse. 🍕 MARYSE CHARLOT



ISTOCK/GETTY IMAGES

Une bonne dose de farine de blé, de l'eau, du sel, de la levure... Rien ne vaut une pâte à pain faite maison pour réussir une bonne pizza. La recette naît en Italie au XVI^e siècle avec l'arrivée de la tomate. On attribue la création de la margherita au pizzaiolo Raffaele Esposito. Il l'aurait composée (tomate, mozzarella, basilic : les couleurs du drapeau italien) à Naples, en 1889, en l'honneur de Marguerite de Savoie, reine d'Italie.

Pâte : les bonnes manipulations

En plus de la qualité des ingrédients (eau tiède peu calcaire, farine de meunier sans pesticides, levure de boulanger), le secret d'une bonne pâte tient à son pétrissage énergique (5 min) pour l'aérer, la rendre élastique et, surtout, à un long temps de pousse à température ambiante (de 3 à 6 h). Pour l'étaler, pas besoin de rouleau, on l'étire avec les pouces !

Garniture : libre cours à l'imagination

Pour l'appareil, faites confiance à votre créativité. Versez un filet d'huile d'olive sur la pâte et couvrez-la d'une base légère (concassé de tomates du jardin, crème fraîche aux herbes, reste de sauce, etc.), puis des ingrédients de votre choix : jambon ou poisson fumé, fruits de mer, légumes, fromage, fruits de saison. Enfourez à température maximale, chaleur statique, sur une plaque perforée ou une pierre de lave réfractaire. En moins de 15 min, votre pizza est prête !

Pizza aux légumes grillés

Préparation : 20 min – Cuisson : 17 min – Pour 4 personnes

- * 1 pâton de boulanger * 3 cuill. à s. de coulis de tomate
- * 1 courgette * 1 aubergine * 30 g de poivrons marinés
- * 10 tomates cerises * 150 g de scamorza (ou mozzarella)
- * 1 cuill. à c. d'origan * 4 cuill. à s. d'huile d'olive
- * 1 cuill. à s. de parmesan en copeaux * 6 feuilles de basilic

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Abaissez la pâte à pain sur une plaque de cuisson huilée et farinée. Formez les bords sur 2 cm de hauteur. Piquez le fond. Enfourez à blanc 7 min à 240 °C (th. 8).

Taillez la courgette en lamelles, l'aubergine en fines rondelles. Faites-les dorer 5 min dans 3 cuill. à s. d'huile. Coupez les tomates cerises en deux. Tranchez le fromage.

Étalez le coulis de tomate sur la pâte précuite. Répartissez les légumes grillés, les poivrons marinés, les demi-tomates cerises et les tranches de fromage (scamorza ou mozzarella).

Enfourez 5 min à 180 °C (th. 7). **Parsemez** d'origan et de feuilles de basilic.

Arrosez d'une cuill. à s. d'huile et répartissez le parmesan avant de servir.



A. ROCHE/UE/INTERFEL

Au jambon

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Pour 6 personnes

- * 300 g de pâte à pain
- * 2 belles courgettes
- * 8 tomates cerises
- * 10 g de roquette
- * 1 cuill. à s. d'huile d'olive
- * 4 tranches de jambon cru
- * 2 cuill. à s. de crème fraîche

Rincez les courgettes.

Détaillez-les sans les éplucher en spaghettis avec une râpe.

Coupez les tomates

cerises lavées en deux et le jambon cru en lanières.

Étalez la pâte sur une plaque huilée et farinée. Recouvrez-la de crème fraîche. Répartissez le jambon, les spaghettis de courgettes, les tomates cerises coupées.

Enfournez durant 15 min à 210 °C (th. 7). À la sortie du four, agrémentez de roquette lavée. Arrosez-la d'un filet d'huile.



Focaccia.

FOCACCIA & BRUSCHETTA

- Comme la pizza, la focaccia (ou fougasse) se fait avec une pâte à pain. Elle se différencie par son épaisseur (1 ou 2 cm), sa densité, son mode de levée, sa cuisson (enfournée à froid) et sa garniture (sans base de sauce). Étirez-la en ovale, laissez-la lever 10 min et enfoncez dedans 1 ou 2 ingrédients (tomate confite, olive, fromage) et parfumez-la avec des aromates (thym, romarin).
- La bruschetta est une variante plus vite faite car les ingrédients reposent sur une tranche de pain de campagne.

Aux pommes de terre

Préparation : 20 min – Repos : 3 à 6 h – Cuisson : 7 min

- Pâte :** * 4 g de levure de boulanger sèche * 220 g d'eau peu calcaire * 200 g de farine de blé bio (type 110) * 200 g de farine bio (type 45) * 1 cuill. à c. de sel fin
- Garniture :** * 3 cuill. à s. de crème fraîche * 3 échalotes * 4 pommes de terre cuites avec la peau * huile d'olive * 1 cuill. à s. de romarin effeuillé * sel * poivre

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Délayez dans l'eau tiède sel et levure. Mélangez les farines. Ajoutez-les peu à peu à l'eau en malaxant.

Pétrissez la pâte 6 min d'un geste ample. Faites-la claquer une dizaine de fois sur le plan de travail en l'étirant.

Remettez la pâte en boule. Laissez-la pousser de 3 à 6 h à température ambiante.

Étirez le pâton. Étalez-le avec les pouces dans une plaque de cuisson huilée. Laissez lever 5 min.

Tartinez la crème sur la pâte. Disposez les rondelles de pommes de terre cuites avec la peau et les échalotes coupées en longueur. Parsemez de romarin. Salez, poivrez. Enfournez 7 min à 240 °C (th. 8). Arrosez d'un filet d'huile.





Au bleu

Préparation : 10 min

Repos : 30 min – **Cuisson :** 15 min – **Pour 6 personnes**

- * 100 g de bleu d'Auvergne
- * 20 tomates cerises (ou petites tomates)
- * 250 g de pâte à pain de boulanger
- * 100 g de fromage blanc battu
- * 100 g de crème fraîche
- * 3 brins de romarin
- * sel
- * poivre du moulin

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Rincez les tomates cerises. Coupez-les en deux.

Mélez dans un récipient crème fraîche et fromage blanc battu. Salez et poivrez au moulin.

Huilez puis farinez un moule à tarte rectangulaire (ou une plaque antiadhésive). Foncez la pâte à pain dedans. Formez des bords assez hauts, d'environ 2 cm.

Laissez lever la pâte 30 min à température ambiante. Étalez le mélange de crème fraîche et de fromage blanc battu. Répartissez les demi-tomates cerises.

Émincez le bleu. Répartissez-le sur la crème. Ajoutez le romarin effeuillé. Enfourez à 210 °C (th. 7) pour 15 min.

A. BEAUVAIS/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE/F. HAMEL

Aux courgettes et basilic

Préparation : 15 min – **Cuisson :** 15 min – **Pour 4 personnes**

- * 200 g de pâte à pain
- * 10 cl de crème fraîche épaisse
- * 3 petites courgettes
- * 80 g de fromage de chèvre frais
- * herbes de Provence
- * feuilles de basilic ou de menthe

Préchauffez votre four à 200-210 °C (th. 6-7).

Lavez les courgettes sans les éplucher et détaillez-les en fines tranches à la mandoline.

Abaissez la pâte à pain sur un plan de travail fariné en un diamètre de 25 cm environ.

Placez la tarte sur une plaque allant au four, couverte de papier sulfurisé huilé.

Piquez-la de plusieurs coups de fourchette. Étalez la crème fraîche épaisse. Disposez les tranches de courgettes en

rosace. Badigeonnez d'huile d'olive au pinceau. Parsemez de miettes de chèvre frais et d'herbes de Provence.

Enfournez pendant 15 min. Décorez de basilic (ou bien de menthe) ciselé.

Variante : avant de la pétrir, ajoutez 1 cuill. à s. d'huile d'olive et 1 cuill. à s. d'herbes de Provence à la pâte. Remplacez la crème par une couche de tomates confites mixées avec des olives.



L. KANDRASHEVITCH/SHUTTERSTOCK

Pissaladière aux anchois

Préparation: 30min – Cuisson: 3h35 – Pour 6 personnes

- * 250 g de pâte à pain
- * 1 kg d'oignons
- * 2 gousses d'ail
- * 18 filets d'anchois au sel (ne pas les choisir à l'huile)
- * 40 g de câpres au vinaigre
- * sel
- * poivre du moulin
- * 24 olives de Nice (caillettes)
- * 4 cuill. à s. d'huile d'olive

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Épluchez et émincez l'ail et les oignons. Mettez-les à cuire dans 3 cuill. à s. d'huile d'olive, d'abord pendant 5 min à feu vif, pour qu'ils évacuent leur eau, puis faites-les confire à feu doux, au minimum 3 h à couvert. Salez, poivrez.

Égouttez et écrasez les câpres en purée. Mélangez-les à la fondue d'oignons. Ensuite, laissez-les refroidir.

Farinez le plan de travail. Abaissez la pâte. Déposez-la sur une plaque huilée, un peu farinée. Façonnez un rebord qui maintienne la garniture.

Étalez les oignons confits sur la pâte. Après avoir retiré les arêtes, répartissez les filets d'anchois sur les oignons en formant des croisillons. Décorez d'olives.

Enfournez à 240 °C (th. 8) pour 30min env. Servez tiède.



S. RABARY/PHOTONESTOP

Au chorizo

Préparation: 20 min

Cuisson: 10 min

Pour 4 personnes

- * 6 cuill. à s. de coulis de tomate maison
- * 1 pâte à pain
- * 1/2 poivron rouge
- * 1/2 poivron vert
- * 2 cuill. à s. de feuilles de marjolaine
- * 12 tranches de chorizo
- * 250 g de mozzarella

Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte en formant un disque. Déposez-la sur une plaque de cuisson farinée.

Garnissez la pizza de coulis de tomates du jardin. Disposez les poivrons lavés et détaillés en lanières. Enfournez 5 min à 210 °C (th. 7).

Sortez la pizza du four. Répartissez chorizo et mozzarella coupés en lamelles. Parsemez de marjolaine. Remettez au four 5 min à 240 °C (th. 8).



RECETTE G. BARRASSINI/LÉGUMES X. MATHIAS/C. HOCHET/RUSTICA



J. TRAVOLTI/TABLE "À" JULIE

PISSALADIÈRE

Cette spécialité niçoise figure au menu de La Table "à" Julie, labellisée Cuisine niçarde. "La pâte à pain doit être fine, croustillante et ne pas gonfler, précise Julie Travolti (photo). J'ajoute de l'huile d'olive pour la colorer. Une fois la pâte étalée, je la couvre d'une couche d'oignons confits (durant 4h env.) et la décore d'anchois au gros sel (sans arêtes), d'olives de Nice, pas d'herbes de Provence pour ne pas casser le goût de l'oignon. Elle cuit à 240 °C (th. 8), 30 min au moins."



SHUTTERSTOCK

PÉTRISSAGE

La Napolitaine Alba Pezone, une spécialiste de la cuisine italienne, conseille pour la pizza une farine Manitoba de type 00, riche en gluten. Celui-ci donne de l'élasticité à la pâte qui supporte mieux un levage long (6 h). En France, la farine type 45 est la plus raffinée. On l'enrichit en nutriments en y ajoutant une proportion de farine type 110, bio de préférence. Les intolérants au gluten mélangent farines de riz, de sarrasin, de lentille ou de millet.

ATELIER DES MARQUES/RATTE DU TOUQUET



Tarte pommes de terre et ricotta

Préparation : 20 min – Cuisson : 45 min – Pour 6 personnes

- * 1 pâte feuilletée
- * 500 g de pommes de 'Ratte du Touquet'
- * 2 œufs
- * 500 g de champignons
- * 4 brins de ciboulette
- * sel
- * huile d'olive
- * 1 petit pot de ricotta (ou brousse)
- * poivre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez et détaillez les pommes de terre. Faites-les sauter dans l'huile. Salez, poivrez. Réservez.

Épluchez et lavez les champignons. Ensuite, coupez-les en morceaux et faites-les revenir dans l'huile d'olive.

Mélangez brousse, œufs et ciboulette ciselée. Salez, poivrez. Versez le mélange sur la pâte feuilletée foncée dans un moule à tarte huilé.

Disposez dessus les rondelles de pommes de terre. Ajoutez les champignons. Enfournuez pour 45 min.



FRANCINE

Miniquiches à la courgette

Préparation : 20 min – Cuisson : 25 min – Pour 4 personnes

- * 300 g de farine Francine
- * 150 g de beurre pomade
- * 4 œufs
- * 1/2 cuill. à c. de sel fin
- * 100 g d'emmental
- * sel
- * poivre
- * 1 courgette
- * 1 carotte
- * 10 cl de lait entier

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Séparez le jaune du blanc d'un œuf. Mélangez la farine, le sel, le jaune d'œuf et le beurre. Ajoutez 8 cl d'eau tiède. Pétrissez la pâte pendant 3 min.

Formez une boule. Farinez légèrement le plan de travail. Abaissez la pâte sur environ 4 mm d'épaisseur. Ajoutez un peu de farine si elle colle au rouleau. Garnissez quatre moules à tartelette au préalable huilés et farinés.

Pelez et râpez la carotte en fines rondelles. Lavez et séchez la courgette avec la peau. Râpez-la.

Fouettez 3 œufs avec le lait. Salez et poivrez au moulin. Coupez le fromage en petits dés. Ajoutez-le à l'appareil précédent ainsi que les légumes.

Versez dans les tartelettes. Enfournuez 25 min à 200 °C (th. 6-7).

Tartelette aux légumes et cantal

Préparation: 20min – Cuisson: 50min – Pour 6 personnes

* 150 g de beurre pommade * 1/2 cuill. à c. de sel fin * sel
* 300 g de farine * 200 g de petits pois * 5 œufs * poivre
* 200 g de petites carottes * 200 g de cantal * 25 cl de lait
* 20 cl de crème fraîche * 1 cuill. à c. d'herbes de Provence

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Séparez le blanc du jaune d'un œuf. Préparez la pâte brisée en mélangeant la farine, le sel, le jaune et le beurre pommade. Ajoutez 8 cl d'eau tiède. Malaxez la pâte.

Farinez légèrement le plan de travail. Abaissez la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur.

Découpez-la en six cercles. Huilez et farinez six moules à tartelettes. Foncez-les avec les cercles de pâte.

Séparez le blanc des jaunes de 2 œufs. Battez les jaunes avec 2 œufs entiers, le lait et la crème. Salez légèrement, poivrez au moulin. Ajoutez les herbes de Provence à la préparation aux œufs.

Faites blanchir les petits pois et les carottes. Égouttez-les et répartissez-les dans les moules avec le cantal râpé. Versez la préparation aux œufs dessus.

Enfournez pendant 50 min à 210 °C (th. 7). Servez tiède.



G. RASSEMUSE/FROMAGES AOP D'AUVERGNE



Aux épinards

Préparation: 20 min

Repos: 15 min – Cuisson: 55 min – Pour 4 personnes

* 100 g de quinoa cuit
* 300 g de pousses d'épinard * 5 g de beurre
* 4 œufs * sel * poivre
* 200 g de feta * 105 g de farine (+ 1 cuill. à c.) * 75 g de beurre mou * 15 cl de boisson riz quinoa Alter Éco

Séparez le blanc du jaune d'un œuf. Préparez la pâte brisée en mélangeant le quinoa cuit, la farine, le beurre ramolli, 1 jaune. Salez. Formez un puits. Versez le lait. Pétrissez jusqu'à obtenir une boule.

Abaissez la pâte. Foncez-la dans un moule beurré et fariné. Piquez. Laissez lever 15 min. Enfournez pendant 10 min à 180 °C (th. 6).

Rincez les pousses d'épinard. Faites-les chauffer 5 min dans une poêle avec 5 g de beurre. Mélangez. Égouttez.

Battez 3 œufs avec la feta émiettée, 1 cuill. à c. de farine, 5 cl d'eau. Salez, poivrez. Ajoutez aux épinards. Mélangez. Répartissez sur la pâte. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 35 min.

ALTER ECO

DOSSIER
Elles régaleront
la famille



Aux cerises

Préparation: 15 min

Repos: 30 min – **Cuisson:** 30 min – **Pour** 4 personnes

- * 500 g de cerises
- * 150 g de beurre ramolli
- * 250 g de farine * 1 œuf
- * 3 cuill. à s. de sucre
- * 1 cuill. à s. de pâte de pistaches * 1 cuill. à s. de pistaches concassées

Lavez, séchez les cerises. Dénoyotez-les à l'aide d'un couteau pointu en faisant une petite croix à la base pour faciliter l'expulsion du noyau. **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Mélangez farine et sucre dans un récipient. Incorporez le beurre en morceaux. Malaxez du bout des doigts. Ajoutez l'œuf et la pâte de pistaches. Pétrissez 5 min. Formez une boule. Couvrez-la. Laissez reposer 30 min à température ambiante. **Abaissez** la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Foncez un moule à tarte huilé puis fariné. Piquez la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson. **Répartissez** les cerises sur la pâte. Enfourez pour 30 min. Saupoudrez de pistaches concassées.

A. ROCHE/UE

Tarte aux groseilles meringuées

Préparation: 30 min – **Cuisson:** 1 h 15 – **Pour** 6 personnes

- * 300 g de pâte brisée * 375 g de groseilles * 4 œufs
- * 80 g de poudre d'amandes * 1 cuill. à s. de sucre glace
- * 160 g de sucre * 20 g de beurre

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez une tourtière de 28 cm de diamètre.

Abaissez la pâte brisée sur 3 mm d'épaisseur. Repliez le pourtour en cordon.

Guillochez-le en imprimant les dents d'une fourchette.

Piquez le fond de tarte et ajoutez des légumes secs.

Enfourez à mi-hauteur pour 15 min à 210 °C (th. 7). Sortez, délestez le fond des légumes secs. Laissez refroidir. Baissez le thermostat à 100 °C (th. 3-4).

Égrappez les groseilles. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez le sucre en pluie.

Saupoudrez le fond de tarte de poudre d'amandes.

Mêlez la moitié des blancs en neige et les groseilles égrappées. Étalez sur le fond de tarte. Recouvrez du reste de blancs en neige. Lissez. Saupoudrez de sucre glace.

Enfourez à 100 °C (th. 3-4). Laissez cuire 1 h environ.



C. MARTIN/CEBUS

Au chocolat et fruits rouges

Préparation: 30 min – Cuisson: 25 min – Pour 6 personnes

- * 250 g de pâte sablée maison
- * 200 g de chocolat noir
- * 150 g de baies de cassis (ou framboises)
- * 80 ml de lait
- * 200 ml de crème fraîche
- * 60 g de groseilles
- * 1 œuf

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Foncez six moules à tartelettes avec la pâte sablée. Piquez-la avec une fourchette et répartissez dessus des légumes secs pour qu'elle ne gonfle pas. Enfourez les tartelettes à blanc pour 15 min à 180 °C (th. 6).

Faites fondre le chocolat noir dans un récipient sur feu doux au bain-marie. Chauffez, dans une casserole, le lait et la crème fraîche en remuant.

Versez ce mélange en 3 fois sur le chocolat fondu.

Fouettez pour obtenir un appareil bien lisse. Incorporez l'œuf préalablement battu.

Faites glisser la préparation au chocolat sur la pâte sablée cuite. Repassez les tartelettes au four pour 10 min à 180 °C (th. 6). Réservez au moins 2 h au réfrigérateur. Démoulez.

Enfoncez délicatement les baies de cassis et les groseilles dans la ganache.



PHOTO: A. ROCHE - RECETTE: A. BEAUVAIS/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Aux fraises

Préparation: 20 min

Cuisson: 30 min

Pour 6 personnes

- * 1 pâte sablée
- * 600 g de fraises
- * 10 cl d'huile d'olive
- * le jus de 1/2 citron
- * 6 feuilles de basilic
- * 80 g de sucre
- * vinaigre balsamique
- * poivre du moulin

Foncez un moule à tarte avec la pâte sablée.

Piquez-la avec une fourchette. Répartissez des légumes secs.

Enfourez à mi-hauteur 30 min à 180 °C (th. 6).

Chauffez sur feu doux le jus de citron et le sucre.

Faites confire 5 min 150 g de fraises coupées en 4.

Étalez sur la pâte précuite. Couvrez de 450 g de fraises coupées en 2.

Mélangez 1 cuill. à s. d'huile d'olive et 4 gouttes de vinaigre balsamique. Arrosez la tarte. Parsemez de basilic ciselé. Poivrez.



J.-P. BOYER/CEDUS



PH. BONNET/SP

TARTELETTES

Le chef Philippe Bonnet, installé dans l'Aube, à Eaux-Puiseaux, régale ses clients avec ses tartelettes aux fruits.

"Je sers les fraises avec une crème pâtissière sur une pâte feuilletée.

Je saupoudre de sucre glace les fruits fragiles (framboises, cassis, groseilles) rangés au dernier moment sur une couche de confiture dans une pâte sablée précuite. Abricots et mirabelles cuisent sur une pâte brisée, avec ou sans garniture."

Les MENUS de la semaine

Très abondantes en juillet, tomates, courgettes et aubergines figurent en bonne place dans les plats. En dessert, les fruits rouges rivalisent sur l'ardoise des menus.

Samedi			SOIR		
MIDI					
Minipoivrons farcis à la ricotta	Magrets de canard fumés et carpaccio de melon	Tarte aux figues sur crème d'amandes	Gaspacho de concombre à la menthe	Pizza au chorizo, mozzarella et marjolaine	Yaourts nature aux fraises des bois
Dimanche					
Ratatouille niçoise	Brochettes de poulet au curry	Clafoutis aux cerises	Risotto aux herbes et au mascarpone	Brocoli sauté aux amandes effilées	Compotée d'abricots à la cardamome
Lundi					
Tartines au fromage frais et radis roses	Ceviche de lieu jaune, céleri, coriandre	Demi-melons aux fruits rouges	Fougasse au romarin et à la sauge	Petits farcis à la provençale	Pannacotta à la rhubarbe
Mardi					
Salade de pastèque et feta	Sardines grillées, pommes vapeur	Pêches blanches rôties, miel et romarin	Pichade à la tomate, anchois et olives	Lasagne de courgettes	Tartelettes au chocolat et aux fruits rouges
Mercredi					
Mesclun au vinaigre de Banyuls	Terrine de poisson au basilic	Crumble de reines-claude	Tomates, échalote et ciboulette	Salade de bigorneaux et bulots	Tartelettes aux fraises et au basilic
Jeudi					
Moules marinières persillées	Méli-mélo de courgettes et carottes râpées	Sorbet au cassis	Tartelettes aux petits légumes	Soupe de poissons de roche	Fromage blanc au coulis de framboise
Vendredi					
Toasts de caviar d'aubergine	Blanquette de volaille, crevettes et lait de coco	Muffins aux groseilles	Demi-tourteaux, mayonnaise	Artichauts violets au vin blanc et lard	Sorbet aux fruits rouges



H. Huttard,
Jeunes
Vignerons
alsaciens (68).

Rencontre

"Notre association regroupe une cinquantaine de vignerons alsaciens indépendants de moins de 35 ans, engagés dans la reprise d'un domaine depuis moins de 10 ans, avec la volonté de produire des vins sains et bio pour la plupart. Formation et convivialité sont au programme de nos rencontres."



- **Jérôme Neumeyer**
Ce riesling Les Pinsons bio est doté d'une belle profondeur résultant d'une maturation des raisins au plus juste.
Finkenberg, 10 € env.
- **Adrien Schoenheit**
Ce pinot noir puissant aux arômes délicats de

petits fruits rouges a une dominante de kirsch.

Saint Grégoire, 17 € env.

• **Alexandre Schoffit**
Ce pinot gris de garde est issu du grand cru rangen, unique terroir volcanique d'Alsace aux pentes très abruptes.

Clos Saint-Théobald, 35 € env.

Mettez le jardin en bouteilles !

Rustica

Rustica
HORS-SÉRIE

DES INGRÉDIENTS naturels et sains

69 PRÉPARATIONS avec ou sans alcool

DÉCOUVREZ des saveurs originales



**Vins, liqueurs et sirops
les meilleures recettes**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L 12804 - 20 H - F: 5,90 € - RD



En vente chez votre marchand de journaux



On comprend mieux les vertus des produits de la ruche depuis les années 1950.

NOS BUTINEUSES sont de sacrées alliées santé!

Nourriture ou substances protectrices pour les abeilles, les produits de la ruche recèlent nombre de vertus pour la santé humaine. Tour d'horizon et mode d'emploi. 🐝 ADELINE GADENNE

Depuis l'Antiquité, l'homme élève des abeilles dans un abri (la ruche) qu'elles adoptent volontiers, tant il est adapté à leur mode de vie. Elles y fabriquent plusieurs substances. Il y a bien sûr le miel, élaboré à partir du nectar de fleurs qu'elles déshydratent jusqu'à ce qu'il ne contienne plus que 18 % d'eau. Le miel peut aussi provenir du miellat, excréments d'insectes (pucerons...). La propolis est issue, elle, de la résine prélevée sur les bourgeons et l'écorce des arbres. Elle est surtout utilisée par les abeilles pour désinfecter la ruche. Associée à de la cire, elle sert aussi à colmater les trous.

Quant à la gelée royale, elle est sécrétée par les nourrices, jeunes ouvrières âgées de 5 à 14 jours. C'est la nourriture des larves les premiers jours. Ensuite, seules les larves de reines ainsi que la reine bénéficieront de la gelée royale. Enfin, le pollen. Riche en protéines, il est essentiel à l'alimentation des abeilles. Récolté lors du butinage, il est déposé dans des rayons où, en présence d'acide lactique, il fermente pour une meilleure assimilation. En échange du gîte (la ruche), les apiculteurs prélèvent une partie de la production de l'essaim. Ils recueillent tout d'abord le miel, doté de vertus fortifiantes,

antimicrobiennes et immunostimulantes. Consommé par voie orale au quotidien, il contribue à renforcer les défenses naturelles et une ou deux cuillerées par jour suffisent à se maintenir en bonne santé ! Il contient également des probiotiques, substances nourrissant les bonnes bactéries intestinales, qui nous aident à bien assimiler les aliments.

Remède doux et efficace

Le miel est également un remède d'urgence pour soigner les coupures, gerçures, plaies ou légères brûlures. Il crée en effet une barrière protectrice

qui favorise la reconstruction de l'épiderme et évite toute colonisation bactérienne. *“Le miel est utilisé comme cicatrisant dans plusieurs hôpitaux français”*, témoigne Patrice Percie du Sert, spécialiste des produits de la ruche qui dirige le centre de bien-être et de soins Le Miel et l'Eau, dans le Lot-et-Garonne. Cet effet cicatrisant s'avère utile pour la gorge : c'est ainsi que cette substance est indiquée en cas de toux d'irritation. Prenez-en une cuillerée à café sans déglutir, mais en le laissant s'écouler dans la gorge afin qu'il tapisse les muqueuses et calme l'irritation. Autre vertu, et pas des moindres, il est antiseptique et aide à combattre les virus.

Anti-infectieux puissant

La propolis se montre encore plus efficace pour traiter les affections qui touchent l'appareil respiratoire. *“Son pouvoir anti-infectieux est supérieur à celui des autres produits de la ruche”*, insiste Patrice Percie du Sert. On peut utiliser les vertus de la propolis contre les rhumes ou les laryngites. On l'emploie dans ce cas sous forme de teinture alcoolique, une solution galénique très concentrée, dont on en ajoute quelques gouttes à une tisane (de thym par exemple). Elle est également conseillée contre les maux de gorge très douloureux. Versez-en une dizaine de gouttes dans un verre d'eau tiède et réalisez des gargarismes par petites



F. MARRE/RUSTICA

Acacia

Seul miel qui ne cristallise pas, il est très apprécié pour la délicatesse de ses arômes. Il sublime quantité de mets et possède des vertus digestives.



BG/RUSTICA

Lavande

Elle est connue pour ses vertus calmantes, son miel l'est également. Aussi, en voici un que l'on peut consommer le soir... dans sa tisane.



E. TOURNERET/BIOSPHOTO

Eucalyptus

Crémeux et couleur caramel, ce miel se reconnaît à ses arômes mentholés. Il est conseillé pour adoucir la gorge et renforcer l'organisme face au froid.



F. MARRE/RUSTICA

Thym

C'est l'un des miels les plus réputés pour ses vertus anti-infectieuses au niveau respiratoire, digestif et cutané. En outre, il favorise la cicatrisation.

Miel, gloire et beauté



C. HOCHET/RUSTICA

Cosmétiques maison

Grâce à ses propriétés assainissantes et cicatrisantes, le miel peut entrer dans la composition de nombreuses recettes cosmétiques maison. On peut l'employer pour préparer un masque hydratant pour le soin du visage en mélangeant à parts égales du miel et de l'eau florale, celle de rose par exemple. Tous les miels conviennent. Laissez poser 20 min environ, puis rincez à l'eau tiède. Pour éliminer les peaux mortes et apporter une agréable sensation de bien-être à la peau, réalisez un gommage. La recette

est simple, prévoyez : 4 cuillerées à soupe de cassonade, 1 cuillerée à soupe d'huile d'argan et 1 cuillerée à café de miel liquide – là encore, vous pouvez utiliser un miel de votre choix. Mélangez tous les ingrédients dans un bol, puis laissez le mélange reposer pendant 1 h. Utilisez cette préparation sous la douche. Humidifiez votre peau et frictionnez-la en formant des petits cercles. Rincez. Après ce soin, hydratez votre peau avec une huile végétale pour bien la nourrir. Ce gommage se conserve une semaine au frais.



Miels, propolis, pollen et venin... les abeilles nous offrent une large gamme de produits qui soignent.

L'apithérapie consiste à déposer une ou des abeilles vivantes sur les zones à traiter.



gorgées 2 ou 3 fois par jour. Enfin, pour soigner les aphtes, la teinture de propolis est la plus efficace appliquée pure sur la zone douloureuse.

Élixir de vitalité

La gelée royale, fabriquée en petite quantité par les abeilles, est un produit rare à prendre en cas de manque de vitalité. *"Fatigue, maigreur, convalescence, examens, pression au travail, déprime... j'ai constaté des effets très positifs au sein de ma clientèle"*, confie Patrice Percie du Sert. On la trouve sous forme d'extraits ou d'ampoules à prendre le matin à jeun, en cure d'un mois. Le spécialiste précise qu'il ne faut pas l'absorber le soir car elle a des effets euphorisants. Son odeur de fenouil caractéristique est d'autant plus prononcée qu'elle est fraîche.

À l'instar de la gelée royale, le pollen riche en vitamines et en oligoéléments est employé pour booster l'énergie. Il

se présente sous la forme de boules jaunes à brunes : ces "pelotes" contiennent plusieurs millions de grains d'origines florales différentes. *"Le pollen doit être consommé frais pour préserver ses vitamines"*, indique Patrice Percie du Sert. On réalise des cures d'un mois à raison d'une cuillerée à soupe par jour, les pelotes de pollen pouvant être mâchées ou diluées dans un jus de fruit. Selon lui, *"le pollen de saule prévient la dégénérescence maculaire liée à l'âge, tandis que celui de ciste aide à rééquilibrer la flore intestinale et celui de bruyère est bon pour la mémoire"*.

Les produits de la ruche sont loin d'avoir livré tous leurs secrets et l'on continue à étudier leurs bienfaits sur la santé. Le venin d'abeille serait efficace dans le traitement des rhumatismes, des tendinites ou la sclérose en plaques. Les substances volatiles émanant des ruches pourraient soigner certaines formes d'asthme. Des études sont en cours.

Usage médical

Cicatrisant reconnu

On trouve en pharmacie ou dans les magasins bio des dispositifs médicaux à base de miel. Ces préparations sont prévues pour être utilisées sur la peau afin de cicatriser les plaies traumatiques, les brûlures du premier et du second degré, les crevasses, les escarres, etc. Elles sont contrôlées pour être exemptes de bactéries et associent plusieurs miels comme celui de sarrasin, de sapin et de thym. Ces produits se présentent sous la forme de baumes, de gels ou de pansements imprégnés. En pratique, on doit tout d'abord désinfecter la zone avant d'appliquer le produit. S'il s'agit d'un baume ou d'un gel, faites-le pénétrer en massant doucement. Couvrez si nécessaire d'une gaze stérile et renouvelez deux ou trois fois par jour jusqu'à amélioration.



Venir à bout
des traces rebelles
au naturel.

PHOTOS SHUTTERSTOCK

LINGE BLANC comme neige au soleil

Éclaircir et détacher ses textiles devenus gris sans agents azurants, néfastes à l'environnement, mais oui c'est possible !

Pour donner l'illusion d'un linge plus blanc que blanc, certaines lessives industrielles font appel à des agents azurants. Mais ces composés ne sont pas biodégradables. Pour que le linge ne grisaille pas au fil des lavages, des solutions plus respectueuses de l'environnement existent, comme le percarbonate de sodium qui associe carbonate de soude et eau oxygénée. Lorsque vous lavez

à la main, notamment du linge ancien ou des dentelles, ajoutez 2 cuillerées à soupe de percarbonate de sodium à 3 l d'eau à 40 °C. Laissez dissoudre la poudre avant de mettre le tissu à tremper de 30 à 60 min. Procédez ensuite au lavage.

Traitement de choc

En machine, placez une cuillerée à soupe de percarbonate au fond du tambour pour 4 à 5 kg de linge. Ajoutez votre

lessive et lancez votre cycle habituel. Pour récupérer tee-shirts et autres textiles blancs en coton très tachés, trempez le vêtement dans une bassine de 3 l d'eau à 40 voire 60 °C si le tissu le permet, puis faites dissoudre 2 cuillerées à soupe de percarbonate de sodium et une cuillerée à soupe de savon de Marseille. Mettez à tremper 2 h ou même une nuit avant de laver le linge en machine.

Un livret pour petits-enfants

Vous souhaitez constituer une épargne pour vos petits-enfants régulièrement ou ponctuellement. Le livret A, disponible dans toutes les banques, est le premier placement qui vient à l'esprit. On peut l'ouvrir dès la naissance de l'enfant, l'alimenter jusqu'au plafond de 22 950 € et il n'est soumis ni aux prélèvements sociaux, ni à l'impôt. Cependant son taux annuel de rémunération, de 0,75 %, est faible. Il existe aussi le livret jeune, dont

le taux d'intérêt oscille entre 1 et 2,5 % selon les banques, mais son plafond de versement est bas : 1 600 € et il est réservé aux jeunes entre 12 et 25 ans. Les autres placements, tel le livret de développement durable (LDD) et le livret d'épargne populaire (LEP), sont réservés aux plus de 12 ans et exonérés de prélèvement et d'impôts. Leurs taux d'intérêt sont respectivement de 0,75 et 1,25 % pour un plafond de 12 000 (LDD) et 7 700 € (LEP).

Textes : Nathalie Pasquier, Marie-Caroline Durier et Frédéric Pigot.

COUP DE POUCE CHAUFFAGE

Zéro chaudière au fioul d'ici 10 ans : tel est l'objectif du gouvernement qui généralise à tous les ménages la prime à la conversion chaudière. Il s'agit de remplacer son appareil par un équipement utilisant des énergies renouvelables ou par une chaudière à gaz très haute performance énergétique. Cette prime peut atteindre 4 000 € et est cumulable avec d'autres aides : écoprêt à taux zéro, Habiter mieux agilité, crédit d'impôt pour la transition écologique. Les plus modestes peuvent ainsi changer leur chaudière pour 1 €. Le prestataire doit être RGE (reconnu garant de l'environnement), référencé sur www.faire.fr/trouvez-un-professionnel



SURLOYER : PAYER OU QUITTER

Un supplément de loyer de solidarité (SLS) peut être réclamé aux locataires si leurs revenus excèdent de 20 % les plafonds de ressources exigés pour l'attribution d'un logement social (PLS, PLUS ou PLAI). Entrent dans le calcul du SLS : la surface habitable, la localisation du logement ainsi qu'un coefficient de dépassement du plafond de ressources. Au-delà d'un certain seuil, l'occupant peut très bien perdre le droit au maintien dans les lieux.



MASSIFS, PICS, GORGES... que la montagne est belle!

Les préférez-vous jeunes, aux pics pointant vers le ciel, ou anciennes, aux silhouettes rondes et majestueuses ? En France, il y a toutes les montagnes pour vous ravir. 🍷 CORINNE VILDER

Honneur au pic du Midi de Bigorre, balcon duquel on contemple toute la chaîne des Pyrénées ! Avant de quitter la station de la Mongie (65) pour une montée de 15 min en téléphérique, on s'habille chaudement car, à 2 876 m d'altitude, il peut neiger, même en été ! À l'arrivée, depuis la grande terrasse de 750 m², découvrez l'immense panorama. Au nord,

la plaine s'étend depuis la côte atlantique bornée par le phare de Biarritz (64) jusqu'aux contreforts du Massif central. Au sud, le chemin des cimes est hérissé d'une centaine de pics et de sommets plus arrondis, dont l'Aneto (3 404 m), le Perdiguère (3 222 m), le mont Perdu (3 355 m), le Balaitous (3 144 m), le Vignemale (3 298 m), la brèche de Roland (2 804 m), le pic du Taillon (3 144 m), le

cylindre du Marboré (3 328 m), le pic de Néouvielle (3 091 m). Ce dernier règne au-dessus d'un paysage lacustre de haute montagne.

Lacs et cirques

La réserve naturelle du Néouvielle compte en effet plus de 70 lacs où s'entremêlent les roches granitiques, les rhododendrons et les pins à crochets qui battent des records de longévité et

d'altitude. Ce sont les plus anciens pins européens, survivants des périodes glaciaires. À 2 192 m d'altitude, parmi les chapelets de lacs de ce jardin montagnard, le lac d'Aumar aux eaux limpides est aussi entouré de belles pelouses d'altitude et de tourbières.

Quittons les Pyrénées pour le cirque de Navacelles. À cheval entre le Gard et l'Hérault, entre les Causses et les Cévennes,



Lac d'Aumar,
massif du Néouvielle (65)



La Restonica,
une rivière corse.



Cirque de
Navacelles (30).



Le plateau du
Cézallier, steppe
auvergnate.

ce grand site est un impressionnant sillon de verdure et de garrigue de 2 km de diamètre et 300 m de profondeur. Un vaste méandre dessine un croissant de prairie fertile au centre duquel pointe le rocher de la Vierge, appelé "l'huître" par les Cévenols en référence à sa forme oblongue.

Rivières et glaciers

Sautons allègrement de l'autre côté de la Méditerranée, juste derrière la citadelle de Corte (20), avec le monte Rotondo en majesté qui culmine 2622 m d'altitude, pour parcourir la vallée de Restonica. Sa magnifique forêt (de pins

laricio), ses sept grands lacs glaciaires d'altitude et ses innombrables piscines naturelles sont très appréciées des randonneurs.

Revenons sur le continent, direction la "petite Écosse auvergnate". On découvre ce haut plateau volcanique culminant à 1551 m d'altitude et son paysage de prairies ondulantes où vivent les troupeaux de belles vaches Aubrac ou Salers. En plein cœur du parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, le Cézallier est la région où l'on trouve le plus de tourbières, et beaucoup de buses, milans, busards, faucons...

VOLCANS D'AUVERGNE: MASSIFS, CENTRAUX, INCONTOURNABLES

Ils ont été tour à tour bouches de feu géantes, montagnes couvertes de glace et, de nos jours, terrain de jeu parsemé d'une flore et d'une faune très riches. Il y a plus de 20 000 ans, les volcans ont façonné l'Auvergne en y jetant une grande écharpe montagneuse de 120 km de longueur. Parmi les sites remarquables, le puy Griou est une des merveilles du volcanisme auvergnat avec son cône de phonolite : une pierre qui sonne quand on tape dessus ! Culminant à 1 690 m, ce sommet offre un panorama à 360° sur les monts du Cantal, le plateau d'Aubrac et le massif du Sancy. Inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, le puy de Dôme est constitué de deux bosses proches l'une de l'autre (1 465 m). Point culminant de la chaîne des Puys, ce volcan offre une vue sur les volcans endormis et leur alignement. On s'y rend en train à crémaillère depuis la gare d'Orcines (63) ou par deux chemins de randonnée : celui des Muletiers et le chemin des Chèvres.



La mer de Glace,
vue depuis le Montenvers,
Chamonix (74)



Le mont Blanc
depuis le désert de Platé.



Le mont Aiguille,
dans le massif du Vercors.



Au sommet du puy
Mary, le plus grand
volcan d'Europe.

“Le massif du Mont-Blanc est un jardin féérique!”

Gaston Rébuffat (1921-1985)

Au départ de Chamonix (74), le petit train rouge à crémaillère emmène à 1913 m d'altitude les randonneurs sur le site de Montenvers. Cette montée à flanc de montagne, au milieu de la forêt, passe sur des viaducs et dans des tunnels taillés dans la roche.

Mégastructures

C'est ici que s'offre aux regards un panorama grandiose sur le glacier de la mer de Glace, (7 km de longueur, 40 km² de superficie, 200 m d'épaisseur et 1500 m de dénivelé), sur les pics des Drus (3754 m) et le sommet des Grandes Jorasses (4208 m).

Entre les vallées du Giffre (74) et de l'Arve, s'étend le désert de Platé sur 1980 ha. C'est un karst d'altitude façonné par les glaciers et sculpté par les eaux de fonte. Ce plus grand lapiaz d'Europe n'est accessible qu'aux randonneurs préparés à la marche en terrain accidenté. Les passionnés de toutes ces splendeurs terrestres apprécieront de savoir que c'est dans le Vercors, au mont Aiguille (2085 m), une des sept merveilles du Dauphiné, qu'Antoine de Ville effectua en 1492 la première ascension d'une montagne sur les ordres du roi de France. L'alpinisme était né!

RÉGION D'ALTITUDE MODÈLE

Les réserves de biosphère sont définies par l'Unesco pour “concilier le développement social et économique des populations avec la conservation de la diversité biologique et, plus largement, la protection de l'environnement et le respect des valeurs culturelles”. Parmi celles de nos montagnes, la réserve de biosphère du mont Ventoux s'organise autour du géant de Provence, comme on a coutume d'appeler ce sommet du Vaucluse qui culmine à 1910 m. C'est un véritable condensé de nature des Alpes et de Méditerranée avec un impressionnant télescopage biologique: au-delà de 1450 m d'altitude, une richesse floristique dans la zone d'éboulis; dès 980 m, une zone forestière de hêtraie-sapinière; au dessous, des prairies entretenues pour les moutons. Pendant la période estivale, la hêtraie est accessible par deux sentiers de grande randonnée (GR). Ils permettent d'admirer de très vieux hêtres qui hébergent de nombreuses espèces d'oiseaux comme le pic-noir. Tandis que, sur la route du Ventoux nord, la zone dite de la Tête de l'Émine, les genêts de Villars sont l'habitat privilégié de l'alouette lulu, du pouillot véloce ou du bruant fou.

Retrouvez la suite de notre série de l'été dans **Rustica n°2587: la France souterraine monumentale.**

DÉCODER MINET sans interprète

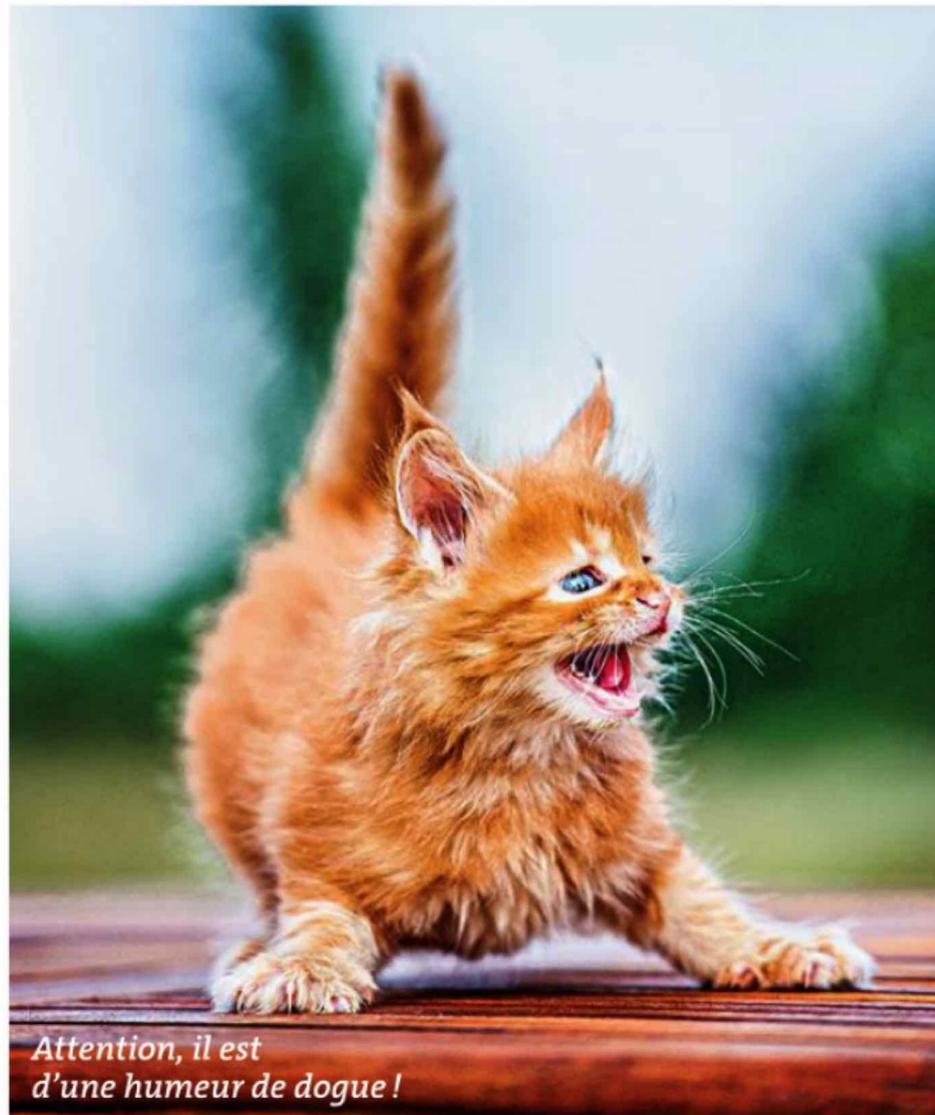
Si votre chat miaule pour s'exprimer, ses mimiques et ses postures sont tout aussi éloquentes... à condition de savoir les décrypter.

Au-delà de ses vocalises variées, le chat a un langage corporel très significatif et toute une palette d'expressions pour manifester ses humeurs. Le port des oreilles, la forme des pupilles, la position des moustaches, les mouvements de la queue, la marche en crabe, le dos rond, le poil dressé... sont autant d'indications sur ce qu'il veut dire.

Parler "miaou"

Mais pour maîtriser les subtilités du langage félin et éviter toute erreur d'interprétation – et quelques coups de griffes ! –, il faut observer chaque signal envoyé et les déchiffrer dans leur globalité en tenant bien compte du contexte. Voici trois situations courantes.

– Le petit félin marche la queue dressée et lisse, les oreilles droites et les moustaches écartées : il est détendu, tout va bien.
- S'il a le poil hérissé, la queue ébouriffée, les crocs découverts



Attention, il est d'une humeur de dogue !

THIRIET/ANDIAFR - LAPIN CI-CONTRE SHUTTERSTOCK

et les griffes sorties, le fauve est en colère et prêt à attaquer. N'approchez pas !
– Contrairement à Médor, quand le chat remue la queue, il n'est pas content. Et plus il

l'agite, plus il est énervé. Si vous êtes en train de le caresser ou de le brosser, arrêtez tout de suite ! Autre signe d'énervement : les oreilles couchées sur le côté.

Bons yeux de poule

On pourrait croire que la poule, qui a les yeux placés de chaque côté de la tête, voit mal. Mais contrairement à l'homme, dont le champ de vision est de 180°, celui de la poule est de 300° et ses yeux peuvent fonctionner indépendamment, un peu à la manière d'un caméléon – ses ancêtres ne seraient-ils pas des dinosaures ? Des études scientifiques ont prouvé que sa perception visuelle s'est spécialisée. L'œil gauche voit mieux de loin et peut

surveiller les dangers éventuels ; l'œil droit voit mieux de près et sert surtout à trouver la nourriture. Ces caractéristiques sont dues au développement dans l'œuf, où le poussin, recroquevillé dans sa coquille, ne discerne la lumière qu'avec son œil droit. La poule perçoit bien les couleurs ainsi que le rayonnement ultraviolet. Sa rétine est même dotée d'un détecteur de mouvements. Toutefois, elle voit très mal de nuit, alors placez-la à l'abri avant la tombée du jour.



UN ARGENTÉ QUI VAUT DE L'OR

L'Argenté de Champagne est sans doute l'un des lapins les plus élevés en France. Il doit cette popularité en partie à son ancienneté : la race est fixée depuis le début du XVIII^e siècle. À l'époque, il était très prisé pour sa fourrure grise. Dense, souple et d'une bonne tenue, celle-ci était recherchée en tannerie. Mais l'Argenté de Champagne est surtout un lapin de chair qui a une bonne croissance. Adulte, il pèse de 4,500 à 5 kg. L'éleveur amateur pourrait être surpris par la robe des lapereaux : les petits naissent avec une fourrure noire qui s'éclaircit quand ils prennent de l'âge.

MOUCHES, PLAIE DES CHEVAUX

En été, les équidés au pré subissent les assauts des mouches. Collées autour de leurs yeux, du fourreau ou sur la peau, elles peuvent, en plus d'être agaçantes, créer des problèmes de santé aux animaux qui déclencheront conjonctivite et dermatite. Amenez les chevaux au pré par deux. Ils vont se placer tête-bêche et jouer de leur queue comme chasse-mouches. Pour les esseulés, des masques pour yeux, oreilles et naseaux existent. Enfin, sortez-les la nuit lorsque les insectes sont couchés et qu'il fait frais.

Mantis Le jardinage facile

Réaliser son propre compost ?
C'est tout naturel avec Mantis !

VOTRE GUIDE GRATUIT
sur www.mantis.fr/compost1
ou en appelant au :

0810 211 865 Service 0,06 € / min + prix appel

RAPIDE & SANS ODEUR

Garantie 2 ANS



Komat

Serre de jardin




Serres tunnels
Serre en verre et polycarbonate
Accessoires de serre- Volières

CATALOGUES GRATUITS

38 av. F. Mitterand - RU - BP 10015
59494 PETITE FORET
Tél : 03 27 42 96 95 -
mail : contact@komat.fr

www.komat.fr

FILETS DE VOLIERES

Seulement 0,85€ le m2 en mailles de 30 mm
- Traitement anti UV très résistant imputrescibles. (commande mini : 40m2)
- Autres mailles de 12 mm à 145 mm
- Filets de capture et de camouflage. Filets électrifiés.

FILETS DE PECHE

- Sennes, carrelots, éperviers, tramails, araignées, épuisettes, nasses, etc...

PHENIX-EQUIPEMENT
B.P60335-53203 CHATEAU-GONTIER Cedex
Tél : 02 43 07 13 98 - Fax : 02 43 07 19 21
Mobile : 06 61 84 45 39
email : PHENIX.EQUIP@wanadoo.fr

SERRES

Armature Acier galva
Couv. PE 20 100° - Traitée UV

Izella 4 m x 6 m.....	550 €
Izella 5 m x 6 m.....	690 €
Cybelle 3 m x 4 m.....	480 €
Cybelle 4,50 m x 6 m.....	570 €
Noiselle 4 m x 8 m.....	910 €
Noiselle 6 m x 6 m.....	1025 €

SERRES VERRES & TUNNELS MARAICHERS
Doc. grat. **CRYSLAND** - KERVANAL
29370 CORAY - Tél. 02.98.59.72.87
www.serre-de-jardin-cryslan.com

BIN'EXPRESS

DÉSHERBEUR MÉCANIQUE

Désherbage & Nivelage de vos allées



YVMO
www.yvmo.com
01 34 86 78 00

Compatible avec l'ensemble des tondeuses autoportées

VENDEZ/ACHETEZ entre particuliers !!

Acheteurs, ALLEMANDS, ANGLAIS, FRANCAIS, HOLLANDAIS, SUISSES, ...

Recherchent Maison, Villa, Appt.

L'IMMOBILIER 100% ENTRE PARTICULIERS

0800 14 11 60 Service & appel gratuits

VÉRITABLES FOURS À BOIS

Fabriqués en France 
Faciles à monter



GARANTIE 10 ANS

Régalez vos amis et votre famille
Pizzas · Pains · Grillades · Plats mijotés...

FOUR GRAND-MÈRE
— Le temps du bon ! —

03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

FILETS DE VOLIERES
Mailles 14, 22, 35, 60 et 125 mm

FILETS DE PROTECTION
Piscines, habitations, cultures, sports, chantiers

FILETS DE PECHE ET CHASSE
Tramails, sennes, pantes, reprise, nasses, cordages

LARRIERE FRERES Fabricant
51 rue Sainte Colombe BP 151
33036 BORDEAUX Cedex
Tél. 05 56 52 59 00

www.larrierefreres-filets.fr
Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande

PAIEMENT 3X SANS FRAIS

Le MEILLEUR rapport QUALITÉ / PRIX en vente directe !



BROYEURS THERMIQUES
DÈS 750,00 € TTC

Garantie 2 ans

LIVRAISON EXPRESS 4 jours

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE GRATUIT au 04 80 96 99 02

www.MECACRAFT.COM

Périgord vert.
Loue petit studio pour 1 ou 2 personnes.
Animaux acceptés. Curieux et non intéressé s'abstenir.
Période : De mai à septembre
Prix. : 200 € la semaine
Tél. : 05 53 52 33 99

29840. Kersaint Landunvez.
Finistère Nord.
A 20 minutes de Brest. Loue chambres d'hôte.
Tél. : 02 98 48 63 35

66 secteur Théza-Corneilla-Elne.
Dame 71 sympa aimant lecture musique jardin grand air, rencontrerait bon camarade goûts plus ou moins similaires.
Tél. : 06 62 32 82 45

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à **RUSTICA PETITES ANNONCES**
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris cedex 19.
Libeller votre annonce sur papier libre en écrivant en majuscule (35 caractères par lignes, espaces compris).

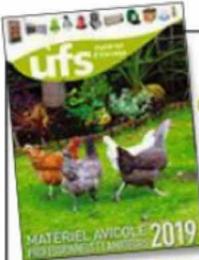
TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €
Joindre à votre courrier
le règlement par chèque à l'ordre de **Rustica**

CONTACTEZ CÉDRIC TURPIN : TÉL. 01 53 26 34 69 • cedric.turpin@cambium-media.com

Petites annonces Rustica

Olivier FLOT - Tél. : 01 44 84 84 53 - o.flot@cambium-media.com | Fax : 01 53 26 30 08 | Pascal DECLERCK - Tél. : 01 44 84 84 92 - p.declerck@cambium-media.com



Tout le matériel pour l'aménagement de votre basse-cour dans notre catalogue gratuit

Couveuses, éleveuses, abreuvoirs, mangeoires, pondoirs, plumeuses...

ufs
BP 120 - 27091 Evreux Cedex 9
Tél. : 02 32 28 71 90 - Fax : 02 32 28 28 63
www.ufs-aviculture.fr

La Fourche à bêcher DUCOTERRE

Outil de jardin écologique pour bêcher sans mal de dos !



89 €
92 €
95 €
+ Port 20 €

Produit en France
Informations et commande
www.ducoterre-jardinbio.com
04 74 83 00 43

Sté Armenko
P.A. du Pays des Couleurs
38510 Arandon Passins - France



Fabricant français de serres pour les PARTICULIERS et les PROFESSIONNELS

Notre gamme complète sur : www.serres-natural.fr

Des serres fabriquées dans les règles de l'art
Couverture professionnelle thermique

Une serre pour longtemps !...



Serres Natural sas Tél. 03.20.83.33.33 contact@serres-natural.fr

Le biau Germe



Semences de culture biologique

Légumes rares et anciens, fleurs, engrais verts, aromatiques

VPC catalogue guide contre 4 timbres/lettre

Le Biau Germe - 47360 Montpezat

BOUTIQUE EN LIGNE

www.biaugerme.com

Vins d'Alsace «Médaillés»

Plusieurs vins primés aux plus importants concours mondiaux.

Charles Schleret
Propriétaire viticulteur
1-3 route d'Ingersheim 68230 Turckheim
Tél./fax. 03 89 27 06 09
Mail : charles.schleret@orange.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les LAURÉATS du GRAND JEU-CONCOURS

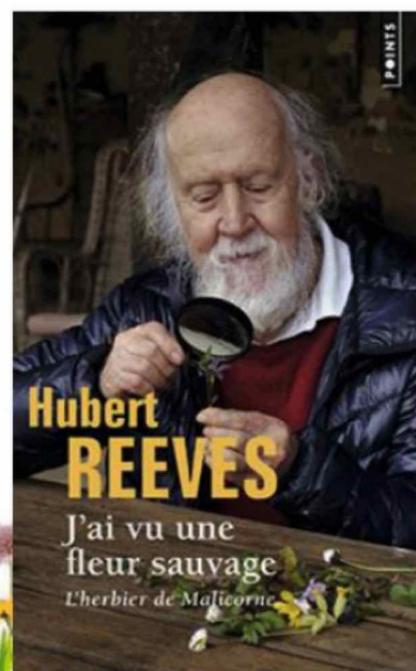
Un grand merci ! Vous avez été nombreux à participer à notre grand jeu-concours publié dans Rustica n° 2578. Vous avez gagné **1 exemplaire du livre de l'astrophysicien Hubert Reeves.**

LES GAGNANTS

- AZANEUVE Louis** 11400 Mas-Saintes-Puelles
- BERJEAUD Albert** 31250 Revel
- BODET Catherine** 49320 Brissac-Loire-Aubance
- BRICARD Pierre** 45200 Amilly
- CASPAR Christophe** 67700 Waldolwisheim
- DUMONT Nathalie** 19120 Sioniac
- DUVAL Annick** 88500 Juvaincourt
- FIALE Lucie** 92230 Gennevilliers
- FIGHIERA Nicole** 06000 Nice
- GALIMENT Nicole** 73200 Gilly-sur-Isère
- HUCK Gérard** 67480 Roeschwoog
- LE DENMAT Michel** 22640 Plestan
- LESCOFFIT Daniel** 70130 Fretigney-et-Velloreille
- MATHIEU Renée** 04100 Manosque
- OUDOT Vanessa** 72650 Saint-Saturnin
- THIBAUT Daniel** 28400 Nogent-le-Rotrou
- TISSIER Daniel** 36400 Saint-Chartier
- VAQUIER Martine** 80230 Lanchères
- VERGEZ Guillaume** 16460 Chenon
- WALLART Hubert** 59320 Erquinghem-le-Sec

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2578

Le mot caché dans la grille à retrouver était : **BIODIVERSITÉ.**



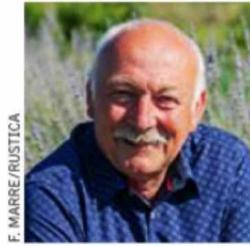
Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !



Alain Delavie



Karin Maucotel



Hubert Fontaine



Patricia Kadijevic



Chrysomèle du romarin.

Chrysomèle

“Un petit coléoptère brillant vert rayé de rouge envahit en grand nombre mon pied de lavande et toutes mes menthes !” Régis L. (courriel)

Ce charmant coléoptère, plutôt discret, à la silhouette proche de celle de la coccinelle, est la chrysomèle du romarin (*Chrysolina americana*). Végétarienne, elle se régale des jeunes pousses de thym, lavande, romarin... Son menu exclusif de plantes aromatiques lui confère d'ailleurs un goût qui est loin de plaire aux prédateurs. Elle mène donc une vie plutôt paisible au soleil. Sachez que si vos plants sont chétifs et/ou les chrysomèles très nombreuses, les dégâts ne seront que trop visibles. En revanche, si vos lavandes sont bien vigoureuses et très touffues leur présence ne sera pas

préjudiciable, il sera donc inutile de les chasser. La chrysomèle se reproduisant dans un milieu humide, il est normal qu'elle apprécie la menthe. Afin de limiter les pontes, n'arrosez pas. Retirez les adultes à la main pour ralentir la reproduction. En cas d'infestation massive, lutez en vaporisant l'insecticide bio le plus utilisé : *Bacillus thuringiensis* (une poudre à diluer dans l'eau). PK

Magnolia desséché

“Les feuilles de mon beau magnolia à grandes fleurs sont desséchées sur le bord. De quoi s'agit-il ?” Corinne B., Les Sables-d'Olonne (85)

Au bord des feuilles persistantes, des taches sombres cassantes apparaissent et grandissent sur votre beau magnolia à grandes fleurs. Elles sont dues à un champignon : l'alternariose (*Alternaria*), l'antracnose (*Glomerella cingulata*) ou la maladie des taches brunes (*Pestalotiopsis guepini*). Votre arbre a pu, aussi, être fragilisé par une reprise difficile, une sécheresse l'année passée ou un stress de culture. Éliminez les feuilles malades et ne les placez pas sur votre compost. N'arrosez pas le feuillage. Traitez à la bouillie bordelaise ou bien vaporisez une décoction de prêle, pour servir de traitement antifongique, et veillez à soigner votre sujet de façon régulière pour limiter les attaques. Enfin, n'oubliez pas de désinfecter vos outils après chaque utilisation. KM

Floraison des kalanchoés

“Que me conseillez-vous pour que les kalanchoés refleurissent d'une année sur l'autre ?” Éliane C., Saint-Hilaire-Taurieux (19)

Si il est exposé en plein soleil, le kalanchoé fleurit pendant une bonne partie de l'hiver. Pour qu'il s'épanouisse toute l'année, les horticulteurs professionnels privent le plant de lumière au moins 12h chaque jour. Dans nos maisons, une luminosité supérieure à une durée de 12h l'empêche d'éclorre. On rencontre ce

même phénomène avec le poinsettia, le schlumbergera tronqué, le cattleya, le phalaénopsis... Placez-le donc, à partir du mois de septembre, dans une pièce sans lumière artificielle. Une fois que les boutons sont formés, installez-le là où vous voulez. Arrosez-le modérément, un kalanchoé ne meurt pas de soif mais d'excès d'eau. Pendant sa floraison, ajoutez de l'engrais liquide tous les 15 jours dans l'eau en diminuant la dose prescrite par deux. En été, sortez le pot en plein soleil et rentrez-le en septembre. HF

Yucca taché

“Depuis plusieurs années, les feuilles de mon yucca d'appartement portent des petites taches noires, jaunissent et se dessèchent. Pourquoi?” *Thérèse C., Montbazon (37)*

Dans son milieu naturel (Antilles), les feuilles du yucca pied-d'éléphant restent plusieurs mois accrochées avant de se détacher, ce qui lui donne un aspect contrasté avec des feuilles vertes, en haut, et d'autres desséchées, en bas, formant le faux tronc. Ce stipe, découpé par tronçons, peut être bouturé “en totems” comme plantes d'intérieur. Retirez délicatement les feuilles quand elles jaunissent. Le phénomène s'accroît si le yucca est sous-alimenté. Un repotage s'avère indispensable ou un renouvellement de la terre de surface par du compost. Le yucca peut vivre dans un pot exigu à condition de lui ajouter, chaque semaine en été, un engrais liquide pour plantes vertes, à la dose recommandée réduite de moitié. Il a besoin de la pleine lumière, de nettoyages fréquents à l'aide d'une éponge humide. En été, sortez-le en l'amarrant (leur centre de gravité est haut). **HF**



PHOTO LECTEUR



“Je serais ravie de connaître l'appellation botanique de cette belle plante fleurie que j'ai photographiée dans ma serre.” *Arlette D., Bourgueil (37)*

Vous avez une superbe potée d'une plante grasse originaire des Îles Canaries et d'Afrique du Nord appelée *Aeonium*. Elle est aussi dénommée chou en arbre ou artichaut des Canaries. Cette plante succulente est non rustique et doit être hivernée à l'abri du gel pendant la mauvaise saison. Une serre est l'emplacement idéal. **AD**

“Depuis cinq ans, c'est la première fois que cette plante verte fleurit. Pouvez-vous me dire quel est son nom?” *Françoise R. (courriel)*

Vous avez une potée de dragonnier odorant (*Dracaena fragrans*). La floraison est aléatoire en intérieur, la plupart des sujets ne fleurissant jamais. Comme sa désignation latine l'indique, les fleurs de cette plante verte sont très parfumées, au point de devenir entêtantes dans une pièce fermée. Quand toutes les fleurs sont fanées, il est préférable de couper à la base la hampe florale. **AD**



SHUTTERSTOCK

La photo de la lectrice



PHOTO LECTEUR

“Avec cette citrouille de 32 kg (qui ne se laisse pas facilement embrasser), je ferai des soupes!” nous écrit *Natacha C. (courriel.)*

ADRESSEZ-NOUS VOS QUESTIONS, VOS ASTUCES OU VOS PHOTOS :

1. Envoyez un courriel en précisant vos nom, prénom et lieu de résidence à : courrier@rustica-info.fr

2. Ou adressez votre courrier à :
Rustica rédaction,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061,
75166 Paris Cedex 19

Une sélection sera publiée dans notre magazine. Aucune réponse personnelle ne vous sera directement adressée.

Pour toute question concernant votre abonnement,
tél. : 03 44 62 52 28.

POUR TOUT TROUVER...

ACTUS

Musée de l'Outil, rue de la Mairie, 95420 Wy-dit-Joli-Village. Tél. : 01 34 67 00 91.

Rosier 'Agnès b' :

Les rosiers sont vendus dans deux magasins Agnès b. :
6, rue du Jour, 75001 et 6, rue du Vieux-Colombier, 75006 Paris.
Site : www.agnesb.eu
Pépinières de la Saulaie, la Grande-Allée, route d'Angers, BP 74, 49700 Doué-la-Fontaine. Tél. : 02 41 59 12 03 ou www.pepinieredelasaulaie.fr

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Tuyau goutte-à-goutte Dripline de Rain Bird, programmeur Rain Bird ZA 84001, raccords et accessoires :

Irrijardin, A64, sortie 28, route de Toulouse, 31410 Noé. Tél. : 05 61 908 900 ou sur www.irrijardin.fr

Débitmètre aquamètre :

Gardena, Husqvarna, ZAC des Barbanniers, 9, allée des Pierres-Mayettes, 92635 Gennevilliers Cedex. Tél. : 0 810 00 78 23 ou www.gardena.com

Fuchsias 'Nicola', 'Rohees New Millenium', 'Chantilly', 'Bernadette' :

Fuchsia-Delhommeau, L'Étang-du-Bois-Joly, Le Moulin-de-la-Pavagère, 44140 La Planche. Tél. : 02 40 31 93 05 ou <http://fuchsia-delhommeau.com>

Semences de tomate 'Purple Calabash', haricot grain 'Saint-Esprit à œil rouge' :

Graines Baumaux, BP 100, 88503 Mirecourt Cedex. Tél. : 03 29 43 00 00 ou www.graines-baumaux.fr

Amsonia 'Blue Ice' :

Le Châtel des vivaces, 18, rue du Portail, 45300 Givraines. Tél. : 02 38 34 20 97 ou www.le-chatel-des-vivaces.com

Le jardin d'Adoué, 8, chemin du Rupt-d'Adoué, 54690 Lay-Saint-Christophe. Tél. : 03 83 22 68 12 ou www.jardin-adoue.com

Pâquerette 'Double monstrueuse variée' :

Graines Bocquet, 255, rue de la Mairie, 59283 Moncheaux. Tél. : 03 27 80 11 36 ou www.graines-bocquet.fr

Graines Hubert, 5, rue de l'Église, 67340 Lichtenberg. Tél. : 03 88 89 96 61 ou www.graines-hubert.com

Pâquerettes 'Galaxy', 'Habanera', 'Tasso' :

Ball Ducretet, 14, rue René-Cassin, 74240 Gaillard. Tél. : 04 50 95 01 23 ou www.ducretet.com

Pâquerette 'Pomponnette' variée :

Graines Caillard, www.graines-caillard.com
Graines Hubert, voir ci-dessus.

Pâquerette 'De Chevreuse' :

Fabre graines, 21, rue des Drapiers, 57083 Metz Cedex 03. Tél. : 03 87 74 07 65 ou www.fabre-graines.com

Pâquerette 'Rominette Mix' :

Graines Baumaux, voir ci-contre.

Achillée 'Paprika' :

Le jardin de Vénus, Hortus Veneris, Stéphan Cuzenic, 795, route de Sâne, 71500 La Chapelle-Naude. Courriel : lejardinde.venus@laposte.net. Rens. au tél. : 06 52 34 16 31 ou sur www.le-jardin-de-venus.com

Herbe-aux-écouvillons pourpre :

En jardinerie au printemps.

JARDIN D'AILLEURS

Le jardin de Laura Dingemans, Herelsestraat 68, 4726 AG Heerle, Pays-Bas. Tél. : (00 31) 165 301 426 ou www.tuinenlauradingemans.nl

DOSSIER CUISINE

La Table "à" Julie, Julie Travolti, 50, rue Arson, 06300 Nice. Tél. : 06 98 98 12 03 ou 04 92 04 43 50.

Le Carré long, Philippe Bonnet, 6, Grande-Rue, 10130 Eaux-Puiseaux. Tél. : 03 25 40 38 58 ou www.bistronomique.fr

Jerôme Neumeyer, 29, rue Ettore-Bugatti, 67120 Molsheim. Tél. : 03 88 38 12 45 ou www.neumeyer.fr

Alexandre Schoffit, 68, Nonnenholz-Weg, 68000 Colmar. Tél. : 03 89 24 41 14.

Domaine Schoenheitz, 1, rue de Walbach, 68230 Wihr-au-Val. Tél. : 0 3 89 71 03 96 ou www.vins-schoenheitz.fr

Jeunes Vignerons d'Alsace, 1, rue Jean-Mermoz, 68000 Colmar. Tél. : 03 89 41 97 41.

BIEN-ÊTRE

Centre de bien-être

Le Miel et l'Eau, Las-Taoulès, 47130 Clermont-Dessous. Tél. : 05 53 67 45 46 ou 06 16 26 32 73 ou www.lemieletleau.fr

Miel cicatrisant Aristée et pollen frais :

Pollen énergie (Aristée), tél. : 05 53 68 11 11 ou www.pollennergie.fr

Gelée royale :

Famille Mary, tél. : 02 41 55 35 79 ou www.famillemary.fr

Propolis :

Ballot-Flurin, tél. : 05 62 96 49 57 ou www.ballot-flurin.com

GRANDS SITES

Pic du Midi, rue Pierre-Lamy-de-la-Chapelle, 65200 La Mongie. Tél. : 0 825 00 28 77.

Office de tourisme Grand

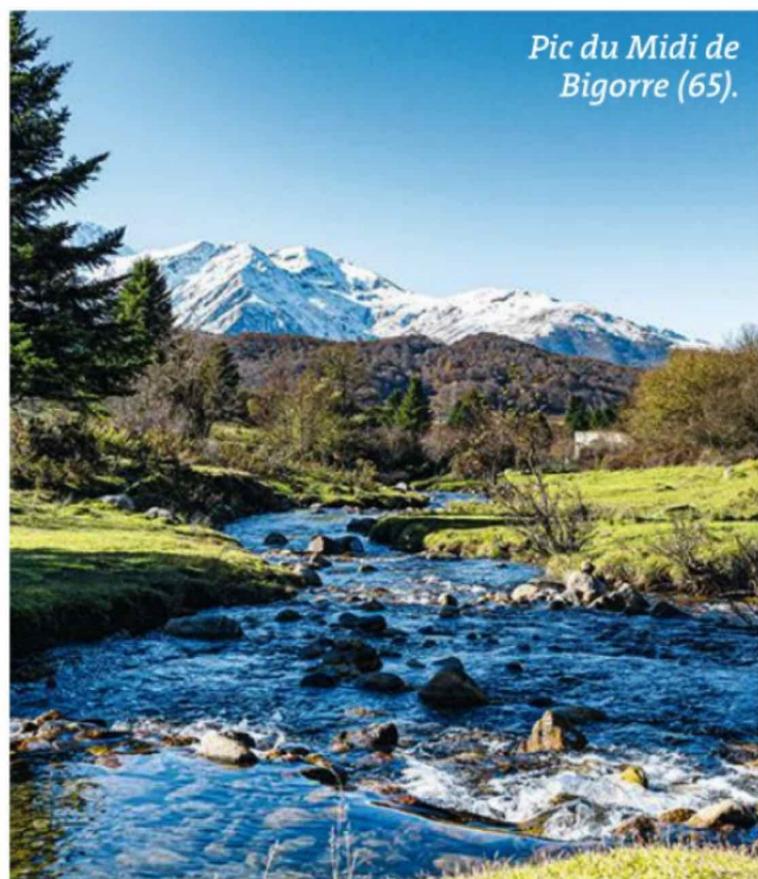
Tourmalet – pic du Midi, 3, allée Tournefort, 65200 Bagnères-de-Bigorre. Tél. : 05 62 95 50 71.

Office de tourisme de

Chamonix-Mont-Blanc, 85, place du Triangle-de-l'Amitié, BP 25, 74400 Chamonix-Mont-Blanc. Tél. : 04 50 53 00 24 ou www.chamonix.com

Volcans d'Auvergne,

tél. : 04 71 63 85 00 ou www.auvergne-destination-volcans.com



Pic du Midi de Bigorre (65).

Rustica

Média Participations, Rustica SA, 57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19
Standard: 01 53 26 33 00
Internet: <http://www.rustica.fr>

Service abonnements, B 200, 60643 Chantilly Cedex.
Tél.: 03 44 62 52 28,
du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Écrivez - nous à l'adresse suivante:
abonnements@rustica.fr
Tarif abonnement France: 50 n° à 84,90 €.
Tarif abonnement Belgique: 50 n° à 95,40 €.

Directeur des rédactions :

Alain Delavie.

Rédactrice en chef :

Corinne Beaudouin.

Chef de service maison :

Nathalie Collin.

Chef de service jardin :

Karin Maucotel.

Chef de rubrique (actus, animaux, terroir, bien-vivre) :

David-Manuel Fouillé.

Chef de service (agenda, jardin d'ici, coin du bricoleur, massif modèle) :

Pierre Nessmann.

Rédactrice :

Patricia Kadjevic.

Directeur artistique :

Xavier Peyrottes.

Rédacteurs-graphistes :

Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin, Gérard Bahuchet.

Secrétaire générale de la rédaction :

Véronique Gonzalez.

Secrétaires de rédaction :

Florence Blondel, Claude Bourdel,

Jérôme Verroust (1^{er}).

Chef du Pôle Image :

Isabelle Dalle.

Iconographes :

Annie Hermans, Anne Calvet, Stéphanie Chaillot.

Photographe :

Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction :

Muneerah Shamsudine.

Président directeur général de la société Rustica SA

et directeur de la publication :

Vincent Montagne.

Directrice générale :

Caroline Thomas.

Publicité et contenus :

Cambium Média Solutions, tél. :

01 53 26 30 05

www.cambium-media.com/solutions

Directrice :

Anne Clébat, tél. : 01 53 26 32 65.

A.Clebat@cambium-media.com

Directeur de publicité :

Pascal Declerck. Tél. : 01 44 84 84 92.

P.Declerck@cambium-media.com

Directeurs de clientèle :

Olivier Flot. Tél. : 01 44 84 84 53.

O.Flott@cambium-media.com

Jimmy Jean-Baptiste. Tél. 01 53 26 34 81

jjean-baptiste@cambium-media.com

Responsable administration des ventes :

Cédric Turpin. Tél. : 01 53 26 34 69.

C.Turpin@cambium-media.com

Directeur acquisition et fidélisation :

Benoit Fron. Tél. : 01 53 26 32 65.

B.Fron@cambium-media.com

Responsable des ventes et contact diffuseurs et dépôts de presse :

Rodolphe Durand. Tél. : 01 53 26 32 64.

R.Durand@cambium-media.com

Communication :

Agence Think +,

tél. : 06 16 34 40 60. think@bourgarel.eu

Directeur de la fabrication :

Claude Pedrono. Tél. : 01 53 45 80 80.

Photogravure :

Key Graphic,

4, allée Verte, 75011 Paris.

Impression :

Maury - Malesherbes (45).

Vente au numéro MLP.

Commission paritaire n° 0223 K 82753.

ISSN 2270-1915.

Papiers 100 % PEFC.

Provenance papier intérieur : Finlande.

Couverture : Italie.

Carnet abonnés, kiosque et poster :

Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.

Impact sur l'eau : P_{tot} 0.004 kg/tonne

(kiosque) ; P_{tot} 0.007 kg/tonne (abonnés)



autorité de régulation professionnelle de la publicité



Audience mesurée par



AUDIPRESSE



PEFC



10-31-1282



IMPRIM'VERT



l'impression agit pour l'environnement



RCPTI OJD



DIFFUSION

LA SEMAINE PROCHAINE



Herbe de la pampa, aussi décorative qu'envahissante.

F. DIDILLON/BIOSPHOTO

Dossier

BELLES PESTES HALTE-LÀ!

Parce qu'il n'existe *pas de ravageurs chez nous*, nombre de plantes cultivées, d'origine exotique, *deviennent prolifiques* et prennent la clé des champs. N'encourageons surtout pas *leur divagation* dans nos milieux naturels, de santé chancelante.

ET AUSSI...

D'UN JARDIN À L'AUTRE

La Bretagne

DE LA TERRE À LA TABLE

Le homard

BIEN-ÊTRE

VIE PRATIQUE

Installer un récupérateur d'eau

TERROIRS

Les plus beaux gouffres

ANIMAUX

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je cultive la stévia # J'arrose les jeunes poireaux
FRUITS # Je greffe le pommier en écusson # BASSIN # Je veille à la bonne santé du plan d'eau # JARDINER AUTREMENT
Je décrypte les formules des herbicides biologiques

Bulletin d'abonnement

à retourner accompagné de votre règlement dans une enveloppe
SANS L'AFFRANCHIR à : Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

OUI, je m'abonne pour 50 NUMÉROS à Rustica en version papier + numérique. Je règle 84,90 € au lieu de 145,40 €⁽¹⁾ soit 5 mois GRATUITS.

Mme M
Nom Prénom
Adresse
Code postal Ville
Date de naissance
Tél. Mobile

POUR ACCÉDER À LA VERSION NUMÉRIQUE GRATUITE et nous permettre de mieux gérer votre abonnement veuillez renseigner votre e-mail ci-dessous

E-mail :
 Oui, je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleures offres du moment RUSTICA.
 Oui, je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de RUSTICA
Mon règlement
 Chèque bancaire à l'ordre de Rustica
 Carte bancaire n°
Expire le : Date et signature obligatoires :
Cryptogramme :

Vous pouvez aussi vous abonner Par internet sur abo.rustica.fr/DP91 Par téléphone au **03 44 62 52 28** du lundi au vendredi de 9h à 18h

ABONNEZ-VOUS VITE!

1€70
par n°

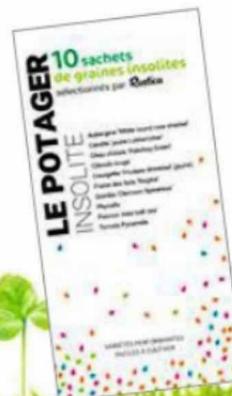
Rustica

chaque semaine

+ 1 carnet pratique
CHAQUE MOIS

+ la version numérique
GRATUITE

+ **EN CADEAU**
10 sachets de graines



DISPONIBLE SUR
Google play

Disponible sur
App Store

Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou emails de réabonnement. Elles sont conservées pendant toute la durée du contrat et jusqu'à 3 ans après échéance de l'abonnement et sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60 643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp

MOTS FLÉCHÉS



PRODUITS DE LA RUCHE

FIT EXISTER LES ABEILLES L'UTILISENT COMME MORTIER	GENRE MUSICAL LETTRE GRECQUE	LA REINE VA Y PONDRE SES ŒUFS CONJONCTION	PRODIGE VICTOIRE DE L'EMPIRE	ELLE ALIMENTE LES LARVES DES FUTURES REINES RÉPARTIR DANS LE TEMPS PRÉFIXE PRIVATIF	ATTACHER AUX PIEDS	S'ÉCARTE DE SA DIRECTION LES CHINOIS LE PARCOURT	LA PROPOLIS EN EST UNE
→							
FASSE VIBRER ABHORRER				PRONOM PERSONNEL AUROCHS	ELLE SERT À ÉLABORER LES RAYONS		
→			FAIT LE COMPTE SOUS NOS PIEDS			DANS LA CÔTE-D'OR RENDU ESCLAVE	
LA ROUILLE EST SON ENNEMIE OISEAU INAPTE AU VOL ELLE FAIT SA TOILE				PAS MÊME LA PAIRE	REMPLI D'ENTHOUSIASME FLOUÉE		
→		CLUB DE LIGUE 1 ARME À FER		TERRE ET EAU NORMANDES PANIER DE PÊCHE		DIVISION DU YEN DE LA COULEUR DU MIEL	
IL SERT DE PROTÉINE À L'ABEILLE ENTRAVA				CRÉAS UN LIEN CE QUE DEVIENT LE NECTAR			NE PAS CROIRE EN LA VÉRITÉ
→			PRÉNOM MASCULIN NOTE		PAYS D'ASIE		N'HÉSITE PLUS
LE MIEL EN EST NATURELLEMENT RICHE	DANS LE PLUS SIMPLE APPAREIL ELLE ATTIRE DES ARCHÉOLOGUES		DIEU HINDOU ACCROC			TECHNIQUE DE VIRTUOSE	
→					ELLES SONT NOURRIES PAR LES OUVRIÈRES		
LONG ESPACE DE TEMPS			SIÈGE POUR MONTER			DUBLIN EST SA CAPITALE	

SUDOKU

En vous aidant des chiffres déjà placés, remplissez la grille de manière que :
 - chaque ligne - chaque colonne - chaque carré de 3 par 3, ne contiennent qu'une seule fois tous les chiffres de 1 à 9.

moyen

6	5			7	1		
			8				
	9	2		4	5	7	3
3						5	
9		5	7	6	4		8
		6					9
7	4	1	2	5		6	9
				3			
		3	6			4	1

difficile

6				8	1		
		7	4				3
8						7	2
9	1		3		8	5	
		8		9		3	
		6	2		5		8
2		5					8
3					7	4	
				5	6		1

DEVINETTE

LE PÉROVSKIA

Ses noms vernaculaires se rapportent à sa terre d'origine. Deux sont vrais : lesquels ?

- Lavande d'Afghanistan
- Sauge de Russie
- Scille de Sibérie

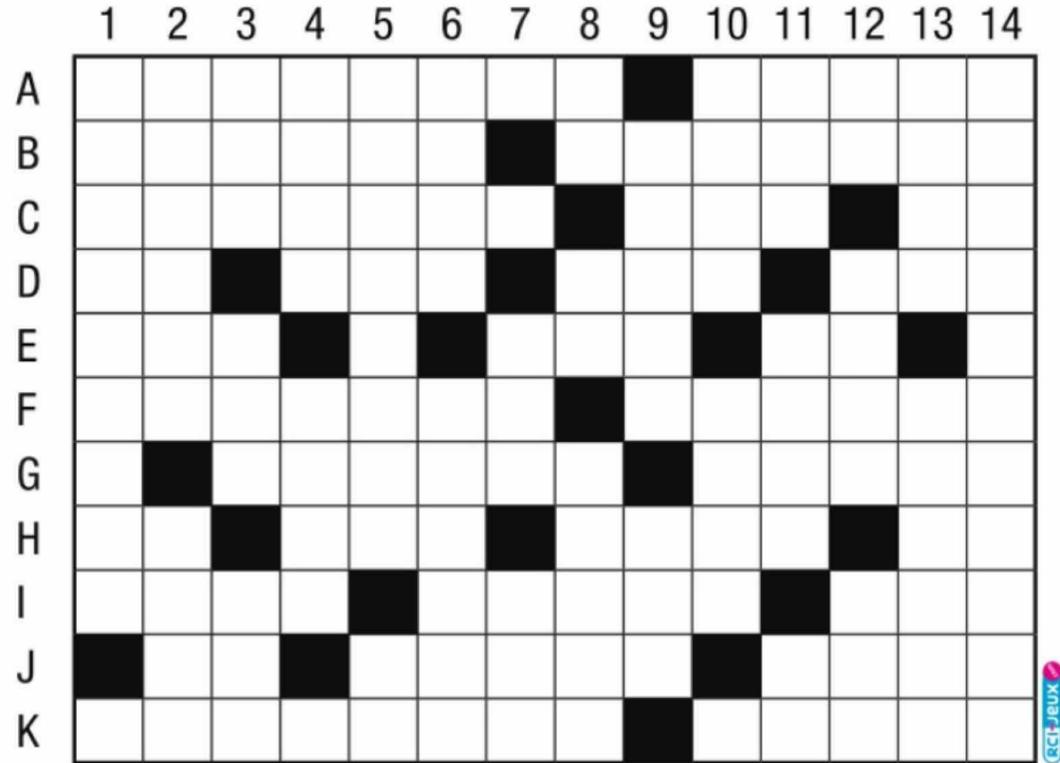


Réponse : la lavande d'Afghanistan et la sauge de Russie.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : **A.** Appelé aussi artichaut d'Espagne. Guillaume d'..., théologien anglais. **B.** Partie de charme. Un abri végétalisé. **C.** Éléments de rose. Bouteille en plastique. Francium au labo. **D.** Désinence verbale. Ont vu le jour. Fleur de Versailles. Peinture murale. **E.** Partie d'église. Département de la Bresse savoyarde. Siroté. **F.** En faisons voir de toutes les couleurs. On y change la paille chaque jour **G.** Il a sa fosse à la ferme. Envol commercial. **H.** Court bouillon. Homme politique alsacien. Variété de prunes (d'). Précise le lieu. **I.** Petit génie. Pièce de harnais. Point brillant. **J.** Repéré. Inventaire de végétaux de la région. Ville suisse. **K.** Herbacée qui peut finir en liqueur. Elles font le tour des champs.

Verticalement : **1.** On y veille sur les jeunes pousses. **2.** Aiguiser. Une algue encore appelée laitue de mer. **3.** Au chant du coq. À éviter dans un haricot. Sympa. **4.** Pays de Téhéran. Bien établie. **5.** Qui n'évolue pas. Mot de mépris. **6.** Évêché de l'Orne. Orna d'incrustations un bijou ou une pièce d'orfèvrerie. **7.** Résine fétide à la forte odeur soufrée. Particule chargée électriquement. **8.** Neptunium au labo. Distance distante. Attendue par les écoliers. **9.** Piquant de rose. Premier vigneron. **10.** Désormais (d'). Il n'en fait qu'à son idée. **11.** Syndicat. Assise. Illumine un éclairer. **12.** Cobalt symbolisé. Bains d'antan. Mois du muguet. **13.** Graminée pour la sparterie. Du secteur. **14.** Elles ne sont pas toujours effeuillées, heureusement.



PHOTOS MYSTÈRES

QUELLES SONT CES VACHES ?



MONTBÉLIARDE
 SALERS

VOSGIENNE
 MIRANDAISE

Réponses : 1-Vosgienne, 2-Salers, 3-Mirandaïse, 4-Montbéliarde.

EXPRESSIONS FAMILIÈRES

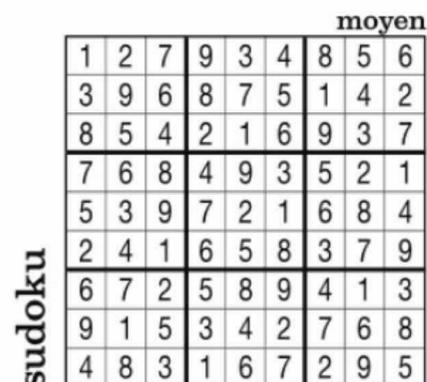
Donnez le mot de la fin avec un arbre ou un arbuste.



- Être franc comme l' - - - - -
- Décrocher le - - - - -
- Secouer comme un - - - - -
- S'endormir sur ses - - - - -
- Se porter comme un - - - - -
- Solide comme un - - - - -

Réponses : 1-Osier, 2-Cocotier, 3-Prunier, 4-Lauriers, 5-Charme, 6-Chêne.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2585



QUESTION JARDIN.

Greg n'est pas si

mou...

...ton pour son gazon !

Parce qu'il a fait confiance aux produits Vilmorin,
il jouit d'un terrain vert et sain,
parfait pour ses 2 garçons
comme pour sa collection de nains.



CULTIVONS LE NATUREL
DANS LE JARDIN

Vilmorin, complice de vos envies jardin !

Vilmorin répond aux souhaits des consommateurs de disposer d'un beau jardin au naturel. Notre mission est d'accompagner les jardiniers d'aujourd'hui et de demain dans leurs projets de jardin avec simplicité et plaisir partagé, en créant des produits de qualité, innovants grâce à notre passion des plantes et notre savoir-faire historique depuis 1743

Les gazons sont disponibles dans les jardinerie et sur internet.
Pour plus d'informations consultez notre site www.vilmorin-jardin.fr

