

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Réussir la culture du pépino * Ensacher les jeunes poires et pommes * Bouturer les échévérias * Planter les choux brocolis

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

JARDIN FLEURI



5 plantes bleu lavande
pour embellir l'été

GESTES DE SAISON

Tailler les légumes d'été

Aubergines, tomates, melons,
concombres, piments et poivrons,
courges, basilics, menthes...

Supprimer
les gourmands
de tomate

ESCAPADES

Visiter nos régions
avec les petits trains
touristiques

Du 24 au 30 juin 2022

L 11850 - 2739 S - F: 2,50 € - RD

CPPAP

Belg.: 2,80 €

ÉLU
MAGAZINE
PASSION
DE L'ANNÉE



LES MAGAZINES
DE L'ANNÉE
2021

PP RELAY

N°16

Rustica

Les essentiels

Suivez les conseils
de notre expert

43 plantes
indispensables

Calendula, romarin,
bleuet, millepertuis...

Bien-être au naturel

Cultivez
vos plantes
médicinales

La plantation
en carrés facilite
la cueillette

DANS VOTRE JARDIN

Les bons gestes pour les
semer, planter et entretenir

LA RÉCOLTE

Quand et quelles parties
cueillir et leur conservation

LES UTILISATIONS

Pour quels maux les employer
et comment les préparer

L 18395 - 16 - F: 6,90 € - RD



CHEZ VOTRE
MARCHAND DE JOURNAUX

www.laboutiquejardinmaison.fr



SOMMAIRE

- 4 ACTUALITÉS**
- 8 HUMEUR DE LA RÉDACTION**
- 9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE**
 - Potager** • Je cultive la poire-melon
 - Je récolte le chou-rave • **Fruits**
 - J'ensache les pommes et les poires • **Fleurs** • Je pince les asters
 - Balcon** • Je bouture les échevérias
- 17 DOSSIER: les tailles d'été au potager**
 - Quelques coups de sécateur bien placés optimisent les récoltes
- 24 JARDIN D'ICI**
La Prade, en Occitanie
- 28 SUR LE MÊME TON**
Bleu lavande pour rafraîchir l'été
- 30 DE LA TERRE À LA TABLE**
 - Les agneaux de terroir
 - Vos menus de la semaine
 - 6 recettes de saison
- 36 VIE PRATIQUE**
Mobilier de jardin thermochauffé
- 37 BIEN-ÊTRE**
Bilan positif du "100 % santé"
- 38 TERROIR**
Les petits trains touristiques
- 41 ANIMAUX**
La plage, c'est pour les chiens ?
- 42 AGENDA**
- 44 HOROSCOPE**
- 46 COURRIER**
- 48 CARNET D'ADRESSES**
- 50 JEUX**



Dans le cadre de la loi sur l'économie circulaire, nos magazines sont imprimés avec des encres "blanches".



Succulentes au centuple p. 14

Profitez des échevérias dans vos rocailles. Pour multiplier ces plantes grasses, la bonne méthode est **le boutrage de feuilles**.



Coupez-leur la tête ! p. 17

Sur les pieds de tomates, supprimer les dernières fleurs **favorise le mûrissement** des fruits déjà formés.

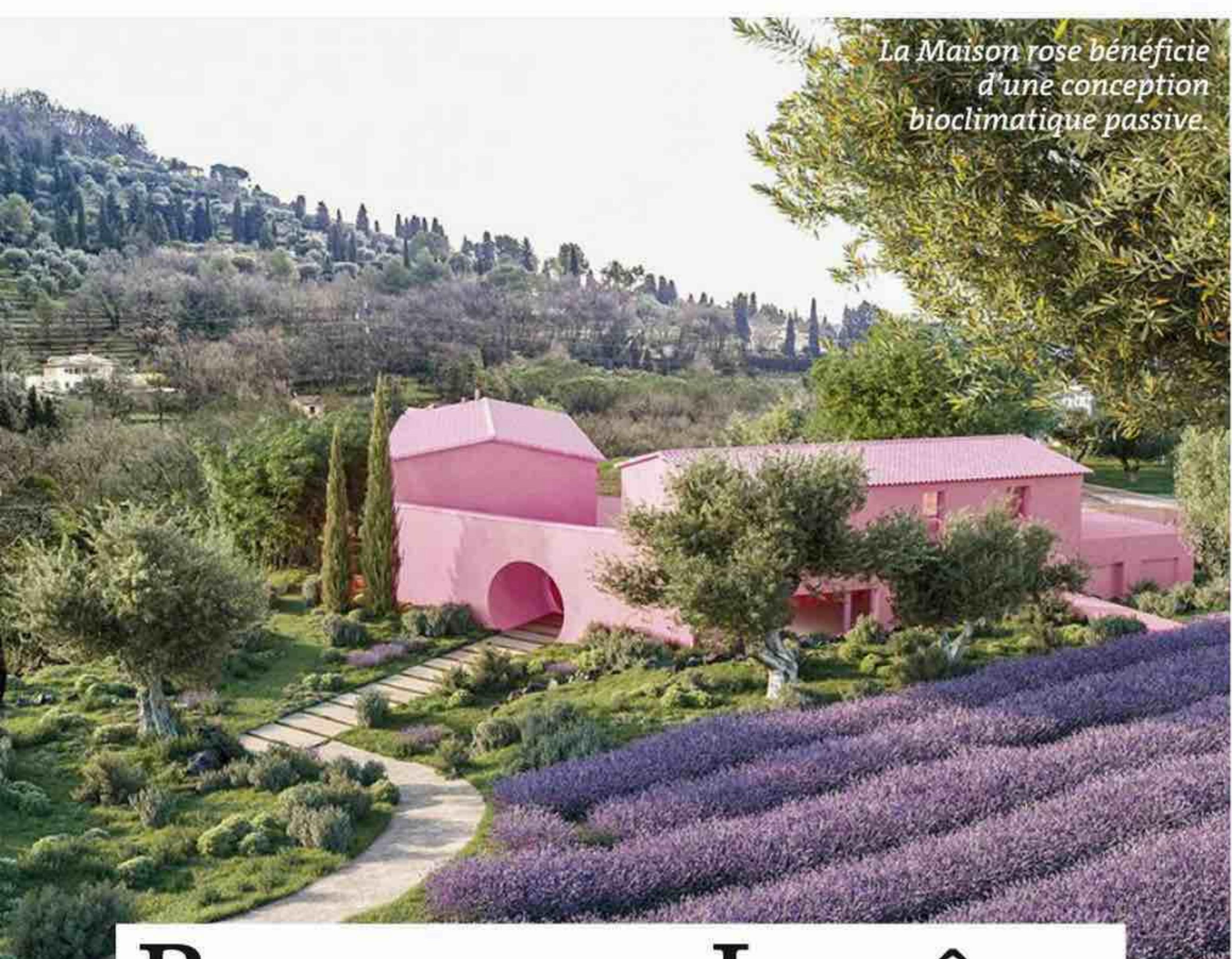


Glace à l'orientale p. 33

Pétales de rose délicatement parfumés, pistaches concassées et lait entier **et les papilles sont au paradis !**

ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p. 7

Vos actualités



Rose comme Lancôme

Lancôme inaugure, à Grasse, Le Domaine de la rose, entièrement conçu de manière durable et responsable.

Le Domaine de la rose, un site de 4 ha acquis en 2020 par Lancôme, a été inauguré le 22 avril. À Grasse (06), il s'étend autour de la nouvelle Maison rose, encore en restauration. Objectif ? La culture de la rose, fleur emblématique de la marque, et des plantes à parfum. Utilisation de matériaux biosourcés, de méthodes d'agroforesterie, récupération d'eau, maintien des restanques en pierres sèches, des vallons, des cours d'eau... font de ce domaine un exemple de sobriété et d'écologie. On y dénombre 163 espèces de plantes, 33 d'oiseaux, 31 de papillons, 12 de chauves-souris... Des parcours d'éducation seront proposés au public dès 2023.



L'ivresse des bois

Les cerfs et les chevreuils raffolent des bourgeons. Mais, en fermentant dans l'estomac, ils produisent des effets comparables à ceux de l'alcool. Désorienté, un chevreuil a traversé la Seine à la nage et a été retrouvé le 15 avril titubant sur le parking de l'hôpital de Vernon (27).

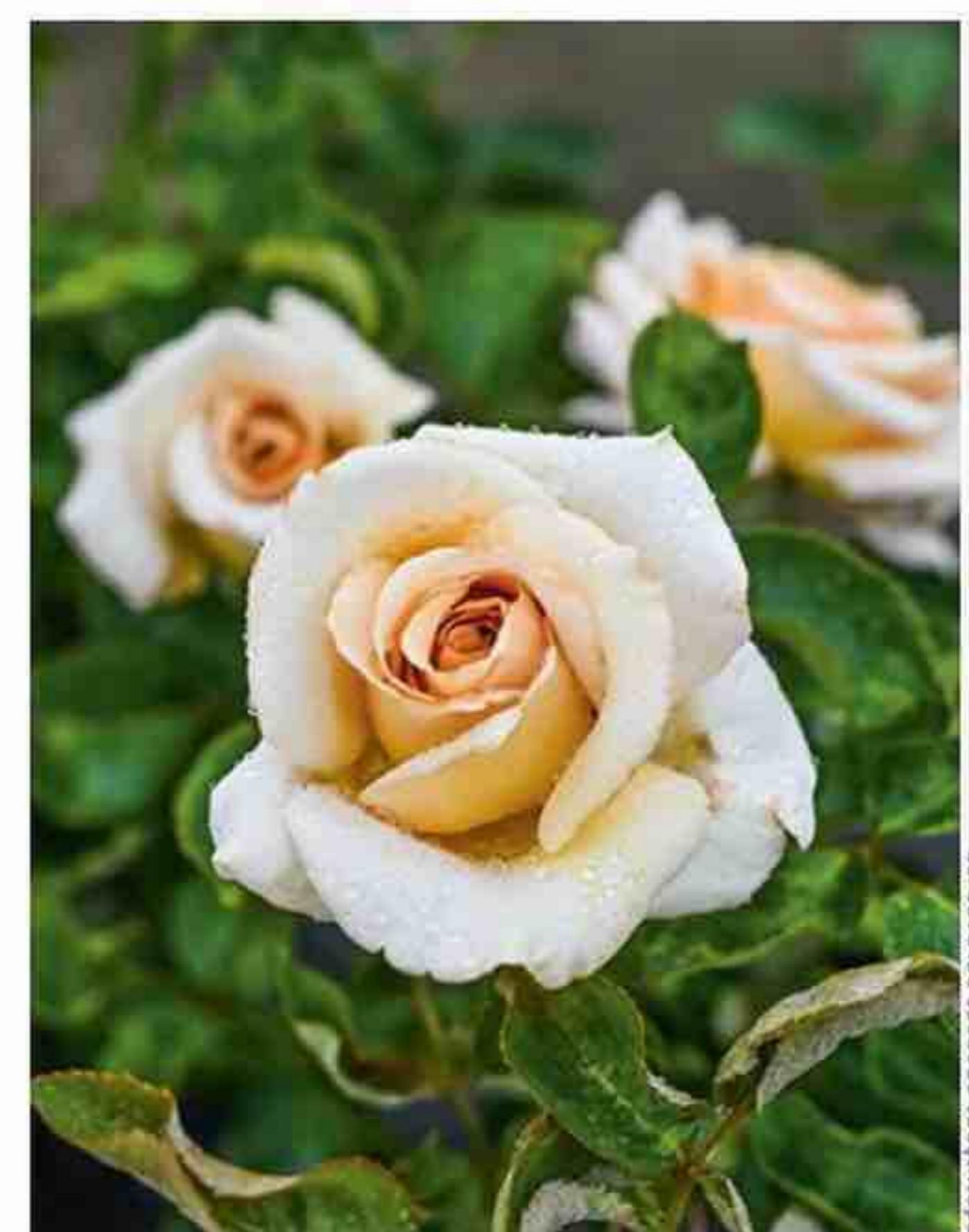
La Maison rose bénéficie d'une conception bioclimatique passive.



SHUTTERSTOCK

LES VÉGÉTAUX ONT DE LA RESSOURCE

La Ressourcerai, créée il y a quatre ans autour de la préservation et la valorisation des végétaux, continue de se développer, notamment à travers les "labs". Rosa lab espère tisser un textile à partir de tiges de rose. Morus lab accompagne les projets en lien avec la culture du mûrier blanc (en photo) : vers à soie, alimentation, cosmétiques, textiles, pigments. Et Salix lab, prévu pour fin 2022, travaille déjà autour de la valorisation des saules et de l'osier.



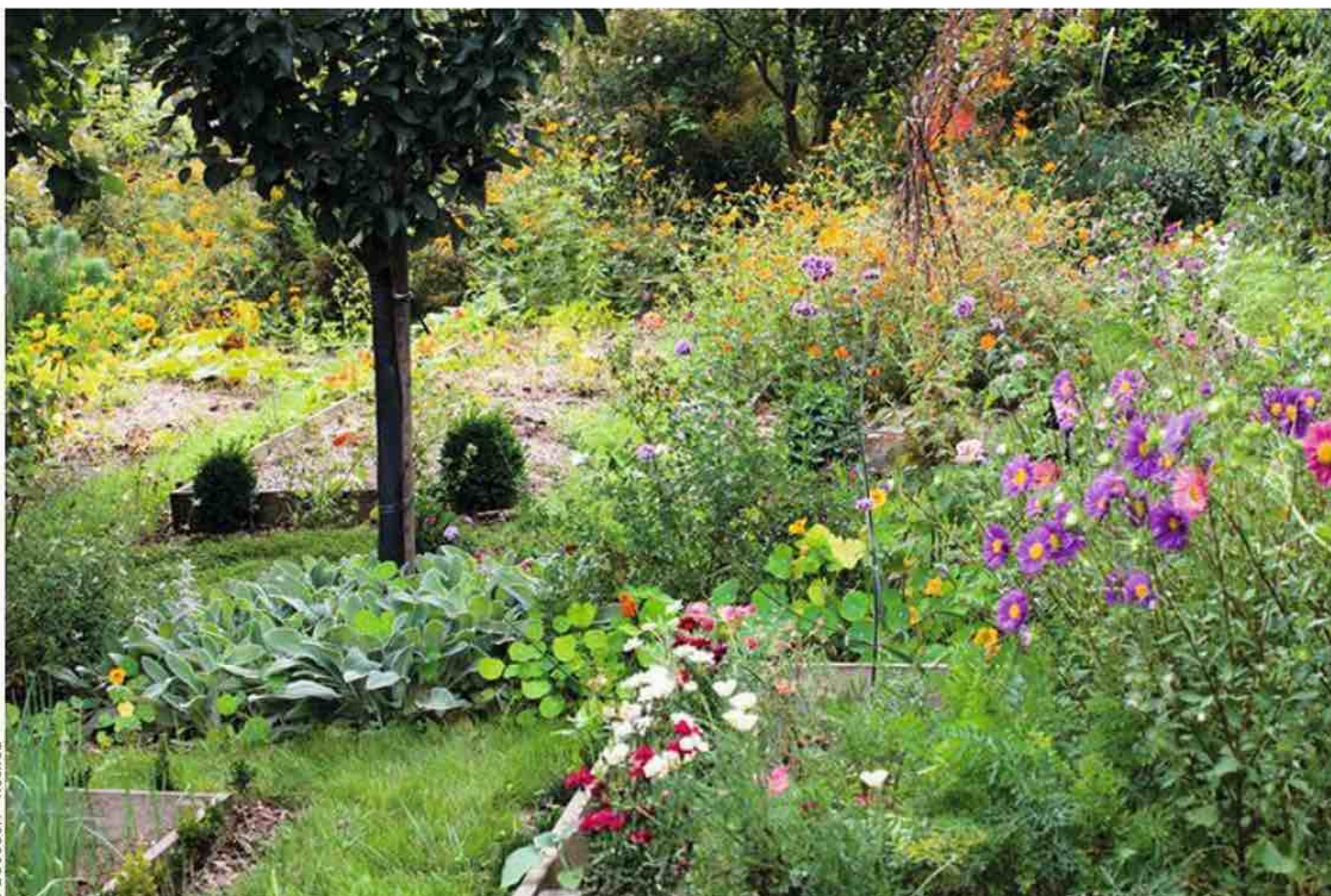
PEPINIÈRES DELBARD/SP

MAILLAGE EN 3D POUR LA FRANCE

Le programme Lidar HD, lancé par l'Institut national de l'information géographique et forestière (IGN), a pour but de cartographier la France en 3D. Ce travail réalisé par des lasers embarqués sur des avions permet d'identifier tout ce qui se trouve au sol très finement. État des forêts, gestion des parcelles agricoles, prévention des risques naturels, aménagement du territoire, transition énergétique..., les données produites permettront d'échafauder des politiques publiques. Elles seront disponibles gratuitement sur le site de l'IGN. La cartographie 3D devrait être complète en 2025.

Fleur des sables sur la ligne d'arrivée

Les pépinières Delbard présentent leur nouvelle création, le rosier 'Rallye des Gazelles', à l'occasion de la course 100 % féminine qui a lieu dans le désert marocain. Le baptême de cette rose couleur sable s'est tenu le 13 mai, dans le cadre des Journées des plantes de Chantilly (60), en présence d'Arnaud Delbard et de sa marraine Christine Lagarde, présidente de la Banque centrale européenne. Les roses, de 10 cm de diamètre, exhalent un parfum intense de rose, de citron vert et de poire, sur un fond de bois de santal.



F. Boucourt - Rustica



F. Marre - Rustica

APPEL À PROJETS Respect du vivant

La Fondation d'entreprise Rustica soutient des initiatives conjuguant jardinage naturel et sensibilisation à des méthodes de culture durables. Son second appel à projets s'adresse aux actions visant à restaurer ou préserver la biodiversité au jardin.

Par Pauline Annoni

Contexte et objectifs de l'appel à projets

Urbanisation et artificialisation des sols, intensification des pratiques agricoles, déforestation : les transformations du paysage entraînent une érosion profonde de la biodiversité.

Les jardins doivent participer à l'atténuation de ce phénomène.

En France, les 17 millions de propriétaires de jardins gèrent en réalité, collectivement, plus d'un million d'hectares, qui peuvent constituer autant d'espaces de nourrissage, de reproduction ou de refuge pour la faune et la flore.

La majorité d'entre nous en est d'ailleurs convaincue : 76% des Français considèrent que le jardin peut être un espace pour œuvrer à la protection de la planète.

Le nouvel appel à projet de la Fondation est donc consacré aux initiatives qui favorisent la « biodiversité de proximité » dans les jardins et sensibilisent le public

à des pratiques telles que :

- La conservation ou l'aménagement d'espaces de vie pour la faune et la flore ;
- L'importance accordée à la « naturalité », avec par exemple une pratique raisonnée de la tonte ou le maintien de zones de friche ;
- Le choix accordé aux plantes pollinisateurices ;
- Un choix de végétaux en fonction de leur intérêt pour la faune ou de leur ancrage local (espèces locales, issues de circuits courts) ;
- La constitution de « corridors écologiques » destinés à une espèce en particulier ou, plus généralement, de trames vertes en milieu urbain ou périurbain ;
- La restauration ou la création de biotopes menacés, comme les zones humides.

Proposer votre projet : les conditions d'éligibilité

Vous représentez une association à but non lucratif ou un organisme à gestion

désintéressée et justifiez de deux ans d'existence ; vous travaillez cette année, à une action correspondant à nos critères et vous recherchez un soutien financier ? N'hésitez pas à présenter votre candidature !

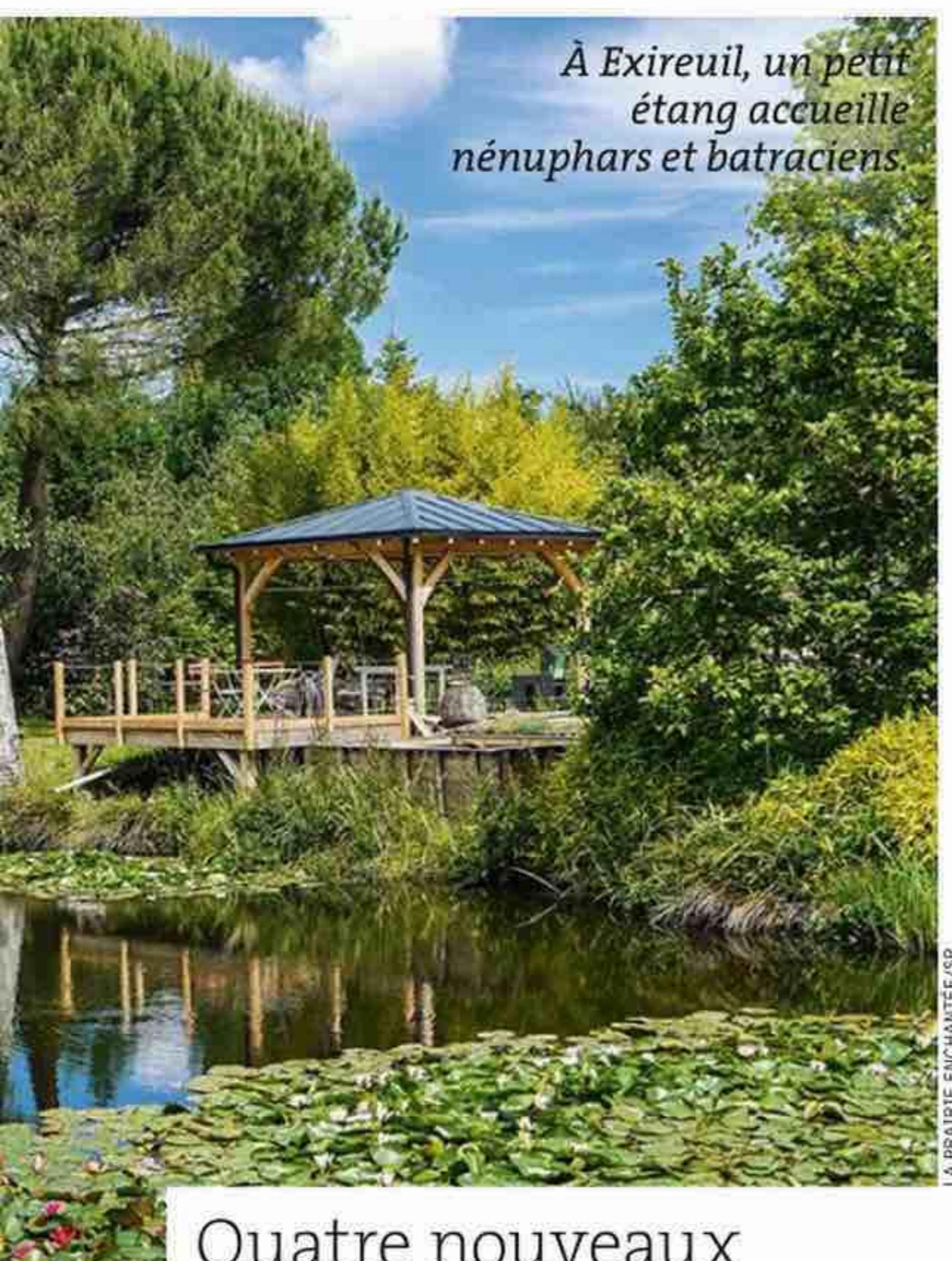
Le calendrier :

- 15 juin / 30 juillet 2022 : dépôt des candidatures en ligne
- Septembre 2022 : étude et présélection du Comité de Sélection des Projets
- Décembre 2022 : délibération du Conseil d'Administration de la fondation et lancement des soutiens

**Pour en savoir plus et postuler,
rendez-vous sur notre site**



Vos actualités



À Exireuil, un petit étang accueille nénuphars et batraciens.

Quatre nouveaux Jardins remarquables

En Nouvelle-Aquitaine, quatre sites ont obtenu le label Jardin remarquable. L'Arboretum de Pouyouleix, à Saint-Jory-de-Chalais (24), détient, sur 25 ha, la plus grande collection de chênes de France (300 espèces). Le Jardin des Barthes, à Saubrigues (40), déroule, sur 5 ha, cinq ambiances à l'esthétique singulière. Le Domaine du château de Pau (64) offre 23 ha de biodiversité le long du gave. Enfin, la Prairie enchantée (de 2 ha), à Exireuil (79), est un parc à l'anglaise de 2 ha, complété par un potager cultivé en permaculture.

APPEL AUX DONS POUR GEORGE SAND

La roseraie de la maison de l'écrivaine George Sand (1804-1876), à Nohant, dans le Berry, touchée par la pyrale et la canicule, nécessite une importante restauration.

Quelque 200 rosiers de 128 variétés caractéristiques du XIX^e siècle et très prisées à cette époque, 2 500 bulbes et 340 m de buis seront implantés. Le coût du chantier, prévu à l'automne 2022, est estimé à près de 180 000 € et le Centre des monuments nationaux lance un appel aux donateurs.

Jusqu'au 31 juillet, vous pouvez ainsi "adopter un rosier" ou "fleurir un massif" en participant à la campagne Ma pierre à l'édifice sur www.monuments-nationaux.fr

File de chenilles : ne pas toucher !

Un décret, publié le 27 avril, reconnaît comme nuisible à la santé humaine la chenille processionnaire du chêne (*Thaumetopoea processionea*) et celle du pin (*T. pityocampa*).

Leurs poils volatils sont très urticants et peuvent provoquer une irritation des voies respiratoires ainsi que des conjonctivites. Le réchauffement climatique favorise leur expansion et dessert ses prédateurs naturels (chauves-souris, mésanges, coucous...).



On reconnaît les larves de ces processionnaires car elles se déplacent en file indienne.



SHUTTERSTOCK

LE MIEL EST ENFIN TRANSPARENT

Près de 70 % du miel consommé en France est importé. Pour empêcher les fraudes, à partir du 1^{er} juillet, les étiquettes des miels mis en pots sur le territoire national devront faire apparaître "les pays d'origine où le miel a été récolté" (décret paru au *Journal officiel* du 6 avril 2022). Actuellement, la provenance du miel n'est pas indiquée quand plusieurs miels de différents pays sont mélangés lors de leur conditionnement en France.

Des drones capables de semer des arbres

Pour lutter contre la déforestation, la start-up canadienne Flash Forest prévoit de replanter un milliard d'arbres en cinq ans. Grâce à des drones aériens, des zones sont analysées afin de déterminer les meilleurs endroits et les essences adaptées. Les machines sèment ensuite jusqu'à 20 000 graines prégermées par jour. Elles peuvent atteindre des parcelles difficilement accessibles à l'homme.



S'étendant sur 500 m², la roseraie est la pièce maîtresse du jardin de l'autrice.

J.-P. DELAGARDIE/CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX/SP

ABONNEZ-VOUS À *Rustica*

LE MAGAZINE N°1 DU JARDINAGE AU NATUREL



Chaque semaine recevez le magazine incontournable du jardin pour une vie 100% naturelle

Abonnement sans engagement

1 numéro par semaine

**6,99€
par mois**

au lieu de 12,12€ en kiosque

PRU2739

BULLETIN D'ABONNEMENT

Complétez le bulletin ci-dessous et retournez-le accompagné de votre règlement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

Oui, je souhaite m'abonner à *Rustica*

Offre 1 an

50 numéros dont 2 doubles + 14 carnets pratiques

84,90€ / an

au lieu de 145,40€** en kiosque

Je règle par : chèque bancaire à l'ordre de Rustica
(ou par carte bancaire / Paypal sur le site internet)

Offre sans engagement*

1 numéro par semaine + 1 carnet pratique par mois

6,99€ / mois

au lieu de 12,12€ ** en kiosque

Je règle par : prélèvement bancaire et je remplis le mandat de prélèvement ci-contre

*Avec cette offre vous êtes libre d'interrompre votre abonnement à tout moment sur un simple appel au service client.

Offre valable jusqu'au 31/12/2022 en France métropolitaine. **12,12€ x 12 = 145,40€ = prix de vente au numéro. 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 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. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. 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/charterpd

MES COORDONNÉES : Mme M

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Ville : _____
Tél. fixe : _____
Mobile : _____

POUR ACCÉDER À LA VERSION NUMÉRIQUE INCLUSE DANS VOTRE ABONNEMENT,
renseignez votre e-mail ci-dessous

E-mail : _____

Je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleures offres du moment.

Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de *Rustica*

MANDAT DE PRÉLEVEMENT À REMPLIR ET RIB À JOINDRE POUR L'OFFRE SANS ENGAGEMENT.

En signant ce formulaire de mandat, j'autorise Rustica à envoyer des instructions à ma banque pour débiter mon compte, et ma banque à débiter mon compte conformément aux instructions de Rustica. Mon premier prélèvement sera effectué dès la mise en place de mon abonnement. Je bénéficie du droit d'être remboursé par ma banque selon les conditions décrites dans la convention que j'ai passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de mon compte pour un prélèvement autorisé, sans tarder et au plus tard dans les 13 mois en cas de prélèvement non autorisé. Mes droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que je peux obtenir auprès de ma banque.

1. Titulaire du compte

Indiquez ici les nom, prénom et adresse correspondant exactement à l'intitulé du compte à débiter :

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

2. Les coordonnées de mon compte

Je recopie mon RIB

IBAN : Numéro d'identification international du compte bancaire

BIC : Code International de Banque

Paiement : récurrent

DATE ET LIEU OBLIGATOIRES :

À :

Le :

SIGNATURE OBLIGATOIRE :

Identifiant Crédancier Sepa : FR41RUS412977

RÉFÉRENCE UNIQUE DE MANDAT (NE PAS REMPLIR)



Ces habitudes que je ne saurais avoir

Nombre de pratiques en usage dans nos jardins proviennent de techniques professionnelles, qui n'ont pas lieu d'être.

STÉPHAN CUZENIC

Ah, les habitudes ! Combien de fois n'avons-nous pas entendu, dans tous les domaines de notre vie, la phrase sempiternelle : "Mais j'ai toujours fait ça comme ça !" Le jardinage n'y échappe pas et ce n'est pas un gage de qualité. C'est d'ailleurs souvent plus facile de le remarquer chez ses voisins que dans ses propres pratiques. Deux exemples me viennent rapidement à l'esprit parmi tous les gestes que nous faisons au jardin.

Attention les yeux !

Le premier, c'est la taille des rosiers, qui pose tant de problèmes à bon nombre d'entre nous. Dénicher les yeux, pointant vers l'intérieur, l'extérieur, les compter... tailler à un, deux ou trois yeux. Mais pour quel résultat et dans quel but ? Une taille courte a pour origine la production de roses pour les fleurs coupées. En effet, l'arbuste produit ainsi de longues branches droites sur lesquelles va se développer une très grosse fleur unique. C'est le bon moyen pour obtenir peu de roses, mais très grosses. Toutefois, est-ce ce que nous attendons d'un rosier planté dans notre jardin ? N'est-il pas plus intéressant et agréable de profiter d'une multitude de roses plus petites sur un buisson arqué naturellement ? Cette taille peut



NOUN/BIOSPHOTO - PORTRAIT : F. MARRE/RUSTICA

être utile pour économiser de la place lorsqu'on possède un petit jardin, il faut aussi parfois régénérer des branches anciennes... Toutefois, à chaque coup de sécateur, demandez-vous de combien de fleurs vous vous privez la saison suivante. Une autre habitude concerne, quant à elle, les iris et tire son origine non d'une pratique horticole, mais de techniques de commercialisation. En effet, ces plantes ne produisent des racines qu'en fin d'été, elles sont vendues

Pourquoi couper le feuillage des iris après la floraison ? C'est inutile, voire contre-productif.

traditionnellement avant cette période afin qu'elles puissent reprendre facilement au jardin. Quoique largement en période de repos, les iris sont donc déterrés en pleine végétation, aux mois de juillet et d'août, puis divisés et commercialisés.

Baisse de vitalité

Comme il n'a échappé à personne que l'été est une saison chaude et sèche, pour que la plante ne se dessèche pas complètement, puisqu'elle est expédiée à racines nues, le feuillage est coupé aux deux tiers. Pourtant vous êtes très nombreux en été à couper les feuilles de vos iris dès la fin de la floraison, alors qu'ils ne sont pas expédiés pour être commercialisés. La plante est alors privée des feuilles qui lui permettent de stocker son énergie et de produire l'année suivante des fleurs plus grosses et beaucoup plus nombreuses. Les habitudes de taille et de tonte peuvent également être remises en question. Élaguées chaque année, les haies ne produisent que de minuscules déchets. Pourquoi les enlever, alors qu'il suffirait de les étaler sur place ? Parfaitemennt invisibles, ils auront le double avantage de protéger le sol et de le nourrir. Avant chaque geste que nous effectuons, demandons-nous pourquoi.

À FAIRE AU JARDIN cette semaine



FEUILLES ASSOIFFÉES

Le système racinaire limité et superficiel des batavias et des laitues les sensibilise au manque d'eau, surtout en période estivale. **Il s'agit donc d'être vigilant sur l'arrosage.** En moyenne, on évalue leurs besoins entre 2 et 3 l d'eau par jour et par mètre carré jusqu'au stade rosette, puis il faut compter entre 4 et 6 l d'eau par jour et par mètre carré du stade rosette jusqu'à la récolte. La fréquence et la quantité d'eau apportée sont à moduler selon le sol. Ainsi, en l'absence de pluie et au stade de la pommaison, 12 l d'eau/m² tous les deux ou trois jours suffisent en sol sableux, tandis qu'un seul arrosage de 25 l/m² tous les cinq jours convient en sol argilolimoneux.

POTAGER

Trois gestes

TAILLER, BUTTER, TUTEURER



F. MARRE/RUSTICA/LE CHAMP DE PAGAILLE

1

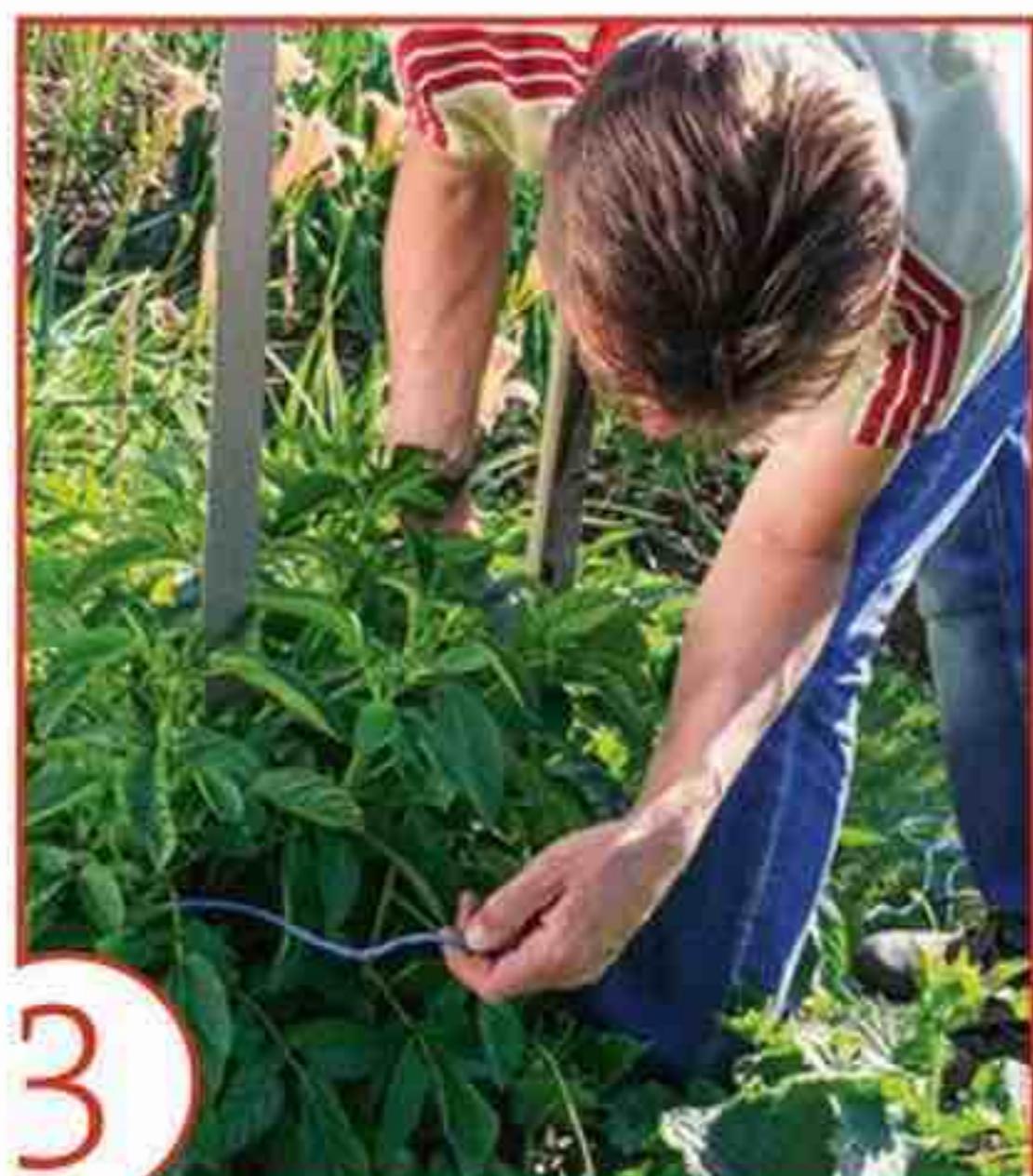
Cette plante potagère peut être conduite en buisson libre et aéré. **Supprimez** juste les rejets et les rameaux improductifs.



NOUN/BIOSPHOTO

2

Pour favoriser l'enracinement ainsi que l'émergence de racines adventives, buttez les plants, puis **paillez** pour garder le sol frais.



É. BRENCHÉ/RUSTICA/JARDIN D'AVRIL - CHÂTEAUDOUBLE

3

La poire-melon profite d'un bon palissage. **Fixez** le pied au tuteur et éliminez tous les gourmands pour une meilleure précocité.

Hormis les fruits comestibles, les autres parties de la plante peuvent être toxiques.



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

LA POIRE-MELON VAUT LE DÉTOUR

Malgré son caractère capricieux, découvrez cette curieuse Solanacée vivace, qui nous vient d'Amérique du Sud.

Appelée également pépino, la poire-melon (*Solanum muricatum*) a été domestiquée par les Incas. Couramment cultivée au Pérou, Chili et Brésil, présente en Colombie, Bolivie et Équateur, elle reste confidentielle ailleurs du fait de son cycle végétatif très long, de sa nouaison capricieuse et de sa qualité gustative parfois aléatoire. En France, de nombreux essais de culture ont été réalisés dans les années 1980-1990. **Comme la tomate**, cultivez-la en terre riche, mais sans excès d'azote, à exposition ensoleillée, mais pas trop chaude (au maximum 30 °C), en arrosant régulièrement. La première année,

sez des semences du commerce en février et mars, sous une serre chauffée à 25 °C. Repiquez les plants en godets, puis installez-les en pleine terre vers la mi-mai. Vous pouvez aussi vous procurer en jardinerie de jeunes plants démarrés.

La deuxième année, si vous disposez d'une serre, l'idéal est de réaliser des boutures en fin d'été ou de conserver un pied satisfaisant avec sa motte, sur lequel vous préleverez des boutures au printemps suivant. Ne récoltez pas vos graines – elles sont d'ailleurs parfois inexistantes – car la génération suivante sera différente du

fait d'un capital génétique très hétérogène.

La récolte, tardive, a lieu au mois d'octobre, environ 150 jours après la plantation. Cueillez les fruits à pleine maturité, lorsqu'ils passent du coloris vert au doré, avec de belles rayures pourpres.

Au palais

Cette belle exotique allie les saveurs de la poire et du melon à celles du concombre. Dégustez-la crue, en salade, tel le concombre ou en dessert, tel un melon. Cuite au beurre, elle accompagne viandes et poissons ainsi que les fruits de mer.

STOP DANS LA MONTÉE !

Prenez garde à ne pas laisser l'oseille monter à graines au détriment de ses délicieuses feuilles ! **Coupez les tiges florales** dès leur apparition afin que la plante ne s'épuise

pas, reste productive, avec un feuillage bien tendre. Installez l'oseille en sol acide, profond et frais et en situation ombragée. Bien que cette plante vivace soit très peu exigeante, arrosez-la avec régularité en été et après chaque cueillette du feuillage, apportez 50 g/m² d'engrais organique azoté "coup de fouet", de type sang séché.



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS

Nous aimons

GOUSSÉ SANS FIL

Découvrez 'Alfreda', un pois mange-tout ramant, précoce, productif (50 jours de floraison) et tolérant à la sécheresse. Il produit de longues et larges gousses, goûteuses et sucrées.



V. QUÉANT/RUSTICA

Technique

UN VRAI SOUTIEN

À la plantation des poivrons, un petit tuteur est suffisant. Prévoyez ensuite un palissage très solide. Disposez deux piquets à chaque extrémité de la rangée et tendez trois ou quatre ficelles de chaque côté, le long des plantes, ou encore **palissez-les sur un treillis soudé**, bien arrimé au sol.



E. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER RIGAUX

RÉCOLTÉ, C'EST PESÉ

Ramassez le chou-rave **lorsque la racine atteint 200 g au minimum**, soit 6 à 8 semaines après la plantation au printemps et après 2 ou 3 mois en automne. Au-delà, ce légume risque de devenir fibreux. Veillez à lui assurer une croissance rapide et régulière à l'aide d'arrosages copieux car il redoute la sécheresse. Son goût fin est très agréable et rappelle à la fois celui du chou et du navet, avec un parfum de noisette. Ce légume se déguste aussi bien cru que cuit.

ET AUSSI...

Planter des basilics, cardons, concombres, cornichons, courgettes, poireaux d'automne et tomates cerises. **Semer** directement en place des betteraves, carottes, choux frisés, courgettes, fenouils bulbeux, haricots, laitues à couper, maïs doux, navets et pourpier. **Désherber** les planches. **Butter** les haricots et les pommes de terre. **Arroser** par temps sec. **Pailler** les légumes gourmands en eau.



E. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER RIGAUX

FRUITS

Nous aimons

UN FRUIT TENDRE ET RÉSISTANT

Variété à déguster en septembre, la poire 'Fondante Thirriot' est portée par de longs pédoncules. Sa chair est fine et sucrée. Elle résiste à la tavelure et son calibre, à raison de trois fruits au kilo, est appréciable. Elle se conserve durant deux ou trois semaines.



É. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS FRUITIERS DE LA QUENEXY

Le bon geste

FAITES LE MÉNAGE DANS LES POIRETTES

Éclaircissez les bouquets de jeunes poires **afin de ne pas garder plus de trois fruits**

– ou même deux. Comptez cinq ou six fruits par mètre de branche. Sans cette opération, vous récolteriez des petites poires, de moindre qualité. En outre, elle régule les futures fructifications.



É. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES



Les sachets microperforés, laissant passer l'air et l'eau, ne gênent pas la croissance du fruit.

ENSACHER LES FRUITS ? TROIS FOIS OUI !

Isoler les plus belles poires et les meilleures pommes n'a que des avantages. Vous les préserverez des intempéries, en particulier de la grêle et des coups de soleil. Vous empêchez que le ver des fruits (le carpocapse) ne s'y introduise à la faveur d'une ponte tardive. Mais surtout, leur peau ne sera pas entamée par les oiseaux ou les insectes.

L'ensachage en lui-même est facile, mais l'opération peut s'avérer un peu longue. Réservez-la aux plus beaux fruits, en sélectionnant une quinzaine d'entre eux, par exemple. Cette technique de protection était d'ailleurs jadis l'apanage des fruits de luxe. S'il existe des sachets spéciaux à mailles très fines (photo ci-dessus) ou en papier cristal, vous pouvez aussi opter pour des enveloppes en papier kraft.

Glissez le fruit dans l'enveloppe, en introduisant le pédoncule tout entier (photo 1). Fermez l'enveloppe dans cette position, à l'aide d'une agrafeuse par exemple (photo 2). Les fruits ensachés poursuivront leur développement jusqu'au moment de la cueillette (photo 3). Revers de la médaille, les fruits ensachés dans le papier seront moins colorés que ceux protégés d'une matière transparente et un peu moins sucrés.

Huit jours avant la récolte, si vous désirez que **les fruits soient plus colorés**, retirez le sachet. Surveillez les attaques de guêpes.



1



2



3

ET AUSSI...

Récolter les fraises. **Éclaircir** les pêchers en ne gardant qu'un fruit tous les 15 cm. **Marcotter** les actinidiás et la vigne. **Greffier** les pêchers en placage, les pruniers et les abricotiers en écusson. **Bouturer** les figuiers. **Protéger** les récoltes dès que les fruits deviennent rouges. **Arroser** et **apporter** de l'engrais pour prolonger la fructification des petits fruits. **Pailler** au pied et **arroser**. **Traiter** contre les pucerons.

BONS POUR LE STOCKAGE

Il n'est pas indispensable de déterrasser les bulbes après la floraison, mais leur remisage en cave vaut le coup (surtout pour les tulipes à fleurs doubles). Ils seront à l'abri des rongeurs et vous pourrez en profiter pour faire le tri et jeter les plus petits. Cela a aussi l'avantage de libérer de la place dans les massifs. Attendez que le feuillage soit jaune pour les arracher, pas avant. Stockez-les en laissant la tige en place, dans une cave ou tout autre endroit ventilé, à l'obscurité et toujours à moins de 20 °C.



LES ASTERS, ÇA PINCE

Étetez les tiges de ces fleurs d'automne, en les cassant ou en les taillant avec des cisailles. Le pincement a deux atouts. Il réduit la hauteur des asters et vous dispense de les tuteurer. Mais surtout, il provoque une floraison plus dense et plus longue – et pas plus tardive si l'opération est effectuée avant la fin juin. Essayez cette taille aussi sur les solidagos et les chrysanthèmes ainsi que les hélianthes (jusqu'à la mi-août). Inutile de pincer les asters nains.

ET AUSSI...

Compléter les bordures ainsi que les massifs avec des annuelles. **Bouturer** les asters, aubriètes, gaillardes, sedums. **Pailler** les espaces nus. **Déssherber** les massifs et les biner régulièrement. **Tailler** les rosiers non remontants dès que les fleurs sont fanées. **Autosérer** par temps sec les jeunes plantations. **Apporter** de l'engrais au pied. **Tuteurer** les fleurs d'été à grand développement.

C'est maintenant

SEMEZ LES FAIRE-VALOIR PRINTANIERS

Myosotis, pâquerettes, giroflées et autres fleurs bisannuelles doivent être démarrées assez tôt pour fleurir au printemps prochain. **Semez-les à la surface d'une terrine ou d'un pot**, d'au moins 20 cm de diamètre, dans un mélange classique pour semis. Du compost mûr et tamisé, mêlé à du sable à parts égales, fait très bien l'affaire. Couvrez les graines de 3 mm de ce substrat et gardez le pot à la mi-ombre, en arrosant dès que la terre s'assèche en surface. Lorsque les plantules atteignent quelques millimètres d'étalement, installez-les en pleine lumière, tout en les arrosant régulièrement. Vous pourrez les repiquer directement en place cet automne, les plantules grossissant lentement après la levée ou encore les placer en godet individuel pour faciliter leur installation un peu plus tard. Rien ne vaut un parterre de ces jolies fleurs bisannuelles plantées avec des bulbes à fleurs de printemps pour obtenir une scène fleurie.



Semis de myosotis.

Pas-à-pas

BOUTURAGE D'UNE FEUILLE D'ÉCHEVÉRIA



1

Munissez-vous d'un pot avec un petit diamètre, doté d'un trou de drainage. **Remplissez-le** de terreau et de sable concassé.



2

Enterrez la feuille d'un tiers de sa hauteur au maximum. **Tassez** légèrement le substrat pour que la bouture se tienne droit.



3

Recouvrez la surface de sable pour garder l'humidité longtemps. Arrosez une fois, puis attendez l'apparition de la nouvelle plante.

L'endroit de la feuille doit regarder vers le haut de préférence.



BG/RUSTICA

SUCCULENTES AU CENTUPLE

Pour profiter des échevérias dans vos rocailles, multipliez ces petites plantes grasses dès maintenant, lorsqu'il fait chaud.

Les échevérias sont des petites plantes grasses en forme de rossette, dites "succulentes", particulièrement simples à cultiver. Elles ne demandent que peu d'arrosoage, supportent les oubliers sans problème et fleurissent facilement au début de l'été.

Elles appartiennent à la famille des Crassulacées, dont les membres présentent une particularité, à quelques exceptions près : la capacité d'une feuille à générer une

nouvelle plante par simple bouturage. Les sujets vieillissants se dégarnissent par le bas et prennent plus de place, d'où l'intérêt de cette multiplication.

En pratique, c'est un jeu d'enfant. Détachez, sur une plante très hydratée, une grosse feuille encore bien colorée, située sur le pourtour de la rossette, en la tirant simplement vers le bas. Il ne reste plus qu'à remplir un pot, dans lequel vous enfoncerez légèrement celle-ci. Sous la surface, au niveau de la

coupe, la feuille va d'abord développer un cal (une sorte de boursouflure) de quelques millimètres. C'est là que va se produire la différenciation cellulaire entre, d'une part, les racines et, d'autre part, les nouvelles feuilles.

Des jeunes feuilles vont se former à la base de chaque bouture. Laissez-les encore se développer et dès que vous obtenez une petite plante, rempotez-la dans un mélange de terreau et de gravier pour végétaux adultes.

ET AUSSI...

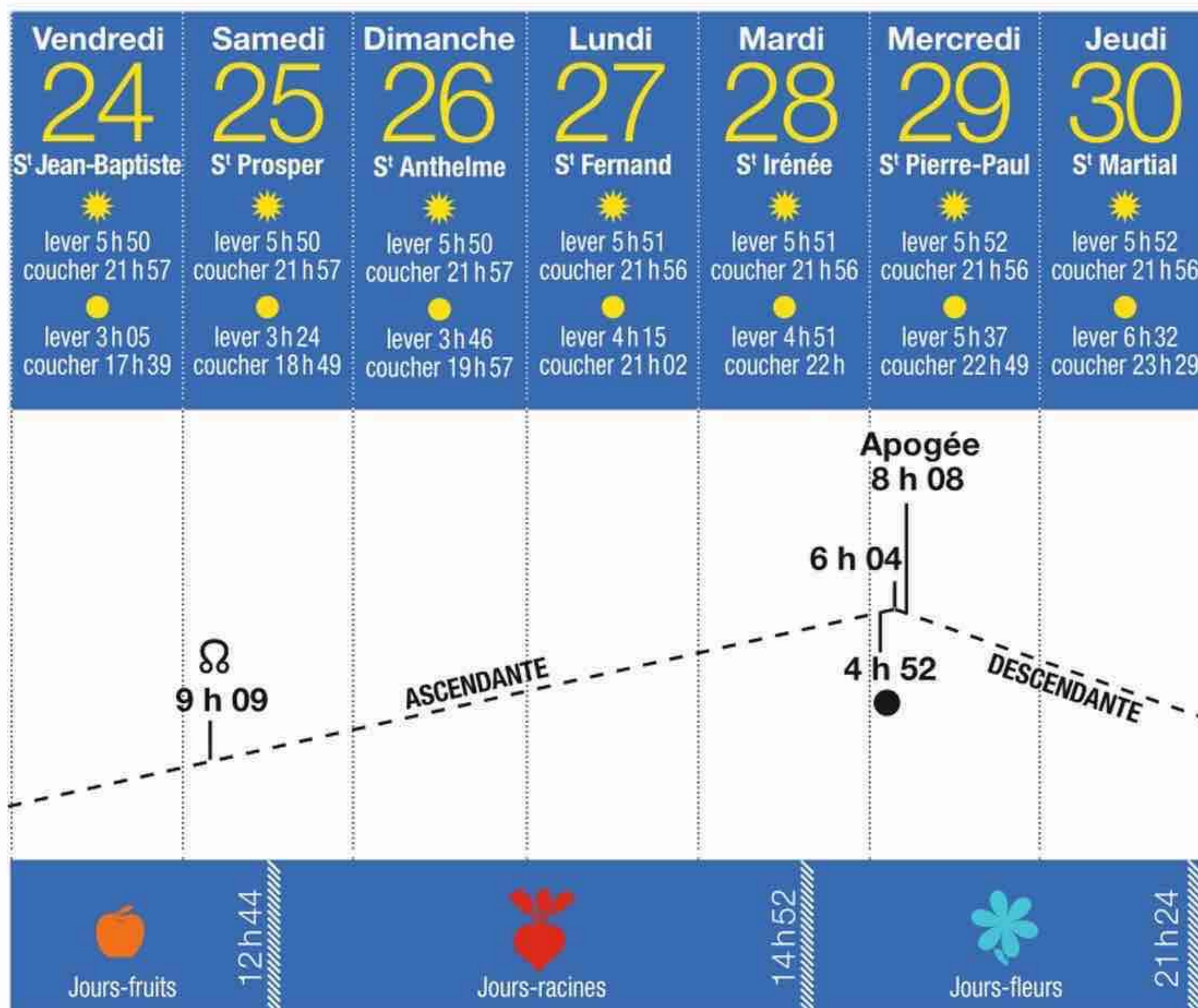
Ôter les soucoupes sous les pots en cas d'excès de pluie. **Vérifier** les attaches des grimpantes. **Tailler** les potées dont les floraisons printanières sont fanées et les tomates. **Pincer** le basilic. **Pailler** les jardiniers. **Palisser** la vigne sur la treille. **Sortir** et placer à l'ombre les plantes d'intérieur et les bonsaïs. **Nettoyer** les plantes défleuries. **Installer** des annuelles. **Faire** des compositions de plantes grasses.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

“Le lupin est l’horloge des agriculteurs.”

Ne jardinez pas 5 h avant et 5 h après
le nœud lunaire ascendant et l’apogée.



8
NŒUD LUNAIRE
ASCENDANT

●
NOUVELLE LUNE

Les heures sont données en heures légales.
Pour plus d’informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2022* par Céleste, Rustica éditions,
ainsi qu’à notre calendrier paru le 21/01/2022.

Le bon geste

PLANTER LES BROCOLIS

Opérez en lune descendante devant les Gémeaux ou la Balance.

Les bonnes dates : les 29 (après 6 h 04) et 30 juin (avant 21 h 24).

Comment faire ? Pour obtenir de beaux petits choux, **plantez les brocolis, semés en mai, en jours-fleurs** et en début d’été.

Comme toutes les Brassicacées, ils réclament un sol très riche. Faites succéder leur culture à celle des Fabacées, telles des fèves, qui procurent de l’azote à la terre. Épandez une couche de compost, puis paillez le sol. Espacez les plants de 60 cm en tous sens, enterrez la base des tiges et bornez-les. Intercalez entre eux des salades qui seront récoltées avant d’être recouvertes par les larges feuilles des choux. La pose d’un filet contre les insectes sur des arceaux peut être nécessaire pour protéger la culture des pontes de la piéride ainsi que des punaises ornées du chou. Arrosez régulièrement la culture tout l’été à raison de 20 l d’eau par semaine.



Jours-fruits

Semer tous les haricots nains en rangs espacés de 40 cm et butter les pieds dès qu’ils auront atteint 15 cm de hauteur.



Jours-racines

Semer les betteraves ‘Chioggia’ sur des plaques alvéolées. Placer une minimotte par case et y déposer un glomérule.



Jours-fleurs

Bouturer les rosiers après la floraison. Prélever des tiges à trois feuilles, en coupant sous la dernière. Les planter dans des pots remplis de terreau léger.



F. MARRE/RUSTICA/LE CHÂTEL DES VIVACES - STÉPHAN CUZENIC



F. MARRE/RUSTICA/LE CHÂTEL DES VIVACES - STÉPHAN CUZENIC

Armoise

'Nana'

PLANTE VIVACE
À FAIBLE RUSTICITÉ

Asteracées

Artemisia schmidtiana

Hauteur : 10 cm.

Étalement : 40 cm.

Croissance : modérée.

Feuillage : semi-persistant.

Floraison : en août et septembre

Mellifère : oui.

Plantation/repiquage : dès le mois de mai.

Sol : drainant.

Rusticité : bonne résistance sur de courtes périodes en zone Sud, mais ne tolère pas l'humidité présente au nord de la France.

Arrosage : une fois tous les 15 jours en pleine terre et deux fois par semaine en pot.

Cette plante au feuillage finement découpé forme des coussins argentés lumineux.

UTILISATION Elle s'étale en jolis coussins. En climat chaud ou méditerranéen, installez-la dans des compositions fleuries dans les massifs, les rocailles ou même en pot et en jardinière.

PLANTATION En pot, cultivez-la dans un terreau spécial géraniums. En pleine terre, enrichissez le sol avec du compost et du terreau de feuilles.

ENTRETIEN La plante ne demande aucun soin particulier, mais il est possible de couper ses inflorescences pour favoriser le feuillage.

MULTIPLICATION Un bouturage de tête par temps frais et humide est préconisé pour obtenir une bonne reprise.

Secret de jardinier

Le feuillage de cette variété ornementale ne possède aucun parfum malheureusement.

Achillée millefeuille

'Pomegranate'



PLANTE VIVACE

Asteracées

Achillea millefolium

Hauteur : 40 cm.

Étalement : 80 cm.

Croissance : rapide.

Feuillage : semi-persistant.

Floraison : de mai à septembre.

Mellifère : oui. Elle est très appréciée de tous les pollinisateurs.

Plantation : hiver et début de printemps.
Sol : argileux et même compact.

Rusticité : - 25 °C.

Arrosage : pas indispensable, mais un apport d'eau une fois tous les 15 jours favorise la floraison.

Avec ses petits capitules grenat, c'est l'achillée aux couleurs les plus intenses.

UTILISATION Cette variété très ornementale habille gaiement vos massifs, accompagnant les petites graminées (fétuques) et les vivaces de plein soleil. Toutefois, sachez que les achilléées redoutent la culture en pot.

PLANTATION Mettez l'achillée en place dans un sol bien préparé et enrichi. Démélez les racines et retaillez les plus longues. Effectuez ces opérations de préférence lors d'une période humide pour que la plante ne souffre pas de déshydratation.

ENTRETIEN Coupez les fleurs fanées pour favoriser les nouvelles floraisons.

MULTIPLICATION Divisez des touffes à la bêche ou prélevez des rejets bien racinés en fin d'hiver.

Secret de jardinier

Les propriétés médicinales de cette plante ne sont pas altérées par sa teinte, qu'elle soit blanche ou rose.

Supprimer les dernières fleurs favorise le mûrissement des fruits déjà formés.

DOSSIER
*Tailler d'été
au potager*



AU POTAGER, LA TAILLE COMpte !

Nous n'osons pas toujours couper les plantes... Pourtant, quelques pincements ou coups de sécateur bien placés permettent d'optimiser les récoltes des légumes d'été. Tous ces gestes simples sont expliqués en détail dans ce dossier.

ERIC COSTAN



F. MARRE/RUSTICA/LE CHAMP DE PAGAILLE

L'arroche sans anicroche

Empêchez la tige principale de fleurir en la pinçant pour qu'elle ne monte pas à graines. Ainsi, vous limiterez sa hauteur et multiplieriez ses ramifications.

Pincer ensuite celles-ci permet de récolter de jeunes feuilles jusqu'à la survenue des gelées.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORSELLÉS

Comment faire avec la lune ?

Toutes les opérations de pincement de tiges ou de fleurs sont à effectuer en lune descendante, et de préférence en jours-fruits. Le travail du sol (binage, désherbage...) et son enrichissement également. La récolte, quant à elle, se fait en lune montante, toujours en jours-fruits.



E. BRECKLE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARIBAUD



E. BRECKLE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARIBAUD



V. QUÉANT/RUSTICA



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DU GRAND CHÈNE

Aubergines

Pour obtenir de 6 à 8 belles aubergines par pied, il est indispensable de conduire la plante de ce buisson très prolifique en gourmands. Dans les régions du Sud, on peut laisser la plante se développer naturellement. Mais au nord, passé juillet, les derniers fruits ne mûriront plus. Le nombre d'aubergines à garder dépend de la variété et du climat. Dès le début, **éliminez toutes**

les pousses secondaires qui se développent à la base de la tige principale (photo 1). Lorsque la première fleur est en bourgeon, pincez la sommité au dessous (photo 2). Des pousses vont naître sous les feuilles. N'en conservez que trois ou quatre. Supprimez également toutes les grandes feuilles défraîchies. Ensuite, coupez celles qui repousseront sur cette tige principale. Chacun des rejets sélectionnés donnera plusieurs fleurs : n'en laissez que deux. Il faut **couper au-dessus de la feuille** qui surmonte la deuxième fleur car, à l'aisselle de cette feuille, naîtra une pousse destinée à alimenter la plante et les fruits en sève. Conservez-la. Continuez à **enlever tous les autres gourmands** qui ne manqueront pas de pousser sur chaque tige jusqu'à la récolte (photo 3).

Tomates

Les variétés actuelles sont un peu moins exigeantes que leurs aînées en matière de taille. Jadis, on ne gardait que quelques grappes de fleurs arriver à fructification.

Aujourd'hui, dans certaines régions, on peut laisser le plant se développer en buisson. Ainsi, il n'y a pas de blessure, mais l'air circule mal et la culture prend beaucoup de place. En région fraîche, la question ne se pose pas : il faut impérativement aérer la liane, isoler ses feuilles du sol et savoir supprimer les dernières fleurs (photo 1).

Avec l'ébourgeonnage, les tiges secondaires ne se développent pas. Ainsi, la sève se concentre dans la tige principale et les fruits. Ce que l'on appelle des gourmands, ces petites tiges poussant à l'aisselle des feuilles, donneront des branches. On peut en laisser un ou deux et conduire la plante en gobelet, surtout pour les variétés vigoureuses de tomates cerises. Retirez-les à la main (photo 2), ou avec la pointe de ciseaux ou d'un couteau (photo 3) si vous craignez de déchirer les tissus. L'opération doit avoir lieu plusieurs fois par semaine pour ne pas vous laisser dépasser, jusqu'à la fin de la récolte. Parfois, le pied de tomates devient bicéphale : la sommité se dédouble et porte



Étetez la tige en laissant deux feuilles au-dessus des fleurs.



Comment faire avec la lune ?

L'ébourgeonnage et les tailles de feuilles ou de sommets doivent, si possible, être réalisés en lune descendante et en jours-fruits. De même, si vous désirez pailler ou fertiliser le sol. Les premières récoltes se feront, idéalement, en lune montante.



Des variétés à port déterminé

Certaines variétés, comme 'Banana Legs' ou 'Green Sausage', n'ont pas besoin de taille : leur croissance s'arrête seule. Elles sont adaptées à la culture extérieure au nord. Les récoltes sont hâties, abondantes, mais brèves. 'Gold Nugget' et 'Marmande' ont un port semi-déterminé.





F. MARRE/RUSTICA/LE JARDIN DE MARIE

Faire prospérer l'oseille

Afin de ne pas bloquer la production de feuilles à partir de la rosette, éliminez bien toutes les hampes florales naissantes. Vous pouvez néanmoins en laisser une s'épanouir pour les semis. Vous remarquerez alors que la plante est cousine des indésirables rumex!



Comment faire avec la lune?

Procédez à toutes les opérations de taille en lune descendante et en jours-fruits. Il en va de même pour le paillage et l'apport de fertilisant. Si vous désirez greffer vos semis de melon sur des plants de courges, procédez alors en lune montante et en jours-fruits.



Melons

Avec ces Cucurbitacées, l'objectif est d'obtenir au plus vite des fleurs femelles. Même si des hybrides récemment obtenus, comme 'Anasta F1', permettent de se passer de la taille, il est intéressant de pincer les pousses pour

avancer la formation des fruits. Sur toutes les variétés, **procédez au moins au premier étage**. Il s'agit de pincer la tige au-dessus de la deuxième feuille, lorsque le plant en compte trois ou quatre (photo 1). Opérez par

temps sec. Enlevez également les deux cotylédons (ce sont les premières fausses feuilles). Deux pousses secondaires vont se développer. Lorsque la cinquième feuille apparaît, coupez au-dessus de la troisième (photo 2). Après cette deuxième taille, trois tiges naissent sur chacune, porteuses de fleurs mâles. Ces dernières sont reconnaissables car elles n'ont pas d'embryon rond entre le pétiole et la corolle. **La troisième taille** se fera sur ces six pousses, de la même façon, en ne laissant que trois feuilles également. De ces derniers segments, plusieurs rameaux sortiront, produisant des fleurs mâles et femelles. Lorsque vous êtes certain que les fruits sont en voie de développement et que la nouaison a eu lieu, coupez deux feuilles au-dessus (photo 3). C'est également le moment **d'apporter un engrais rapidement assimilable**. Diluez du thé de compost dans l'eau d'arrosage avant d'épandre à nouveau du compost ou un engrais bio pour les fleurs. Les apports d'eau doivent être abondants et réguliers. Des petits fruits et des pousses se formeront; il faudra les supprimer (photo ci-contre). Un pied pourra ainsi porter jusqu'à six beaux fruits bien sucrés.



Tailler les tiges permet d'avoir de beaux fruits mûrs et sucrés.

Concombres

Le cornichon et le concombre sont de la même famille. Le premier, récolté tout jeune, ne demande qu'un seul pincement. On cueille les fruits du second à un stade de développement où ils sont plus charnus. La plante est si vigoureuse qu'il est conseillé de la faire grimper sur une treille ou un grillage. Elle s'y accroche seule, à l'aide de ses vrilles (photo 1). Ainsi, il est beaucoup plus facile de repérer ses ramifications et ses fructifications pour savoir où intervenir. Il s'agit d'obtenir rapidement des fleurs femelles. La taille a pour but de hâter les rameaux, dits de troisième génération, qui en sont porteurs. Pour les concombres comme pour les cornichons, dès que le plant possède cinq ou six feuilles, une première coupe permet de diviser en deux la pousse.

Pour les cornichons destinés à être consommés en salade, ainsi que pour les concombres, effectuez une seconde taille de la même manière, en laissant quatre feuilles sur ces deux tiges. Quatre rameaux vont se développer sur chacune (photo 2). Des fleurs des deux sexes vont apparaître. Les femelles sont repérables à l'embryon situé à leur base (photo 3). Après la nouaison, ne gardez que quatre fruits.



Cassez à main nue la tige au-dessus de la fleur.



Comment faire avec la lune ?

Pratiquez les diverses tailles en jours-fruits et lune descendante. Lors de ces mêmes périodes, il sera également possible de biner, de compléter le paillage et de fertiliser la terre. Récoltez de préférence cornichons et concombres en lune montante.

Éliminez les autres afin de ne pas épuiser la plante, en coupant net à une feuille au-dessus des fruits (photo ci-dessus). Lorsque les quatre premiers concombres atteignent une dizaine de centimètres, laissez-en quatre autres se développer. Taillez au fur et à mesure les rameaux qui ne fleurissent pas ou sont en surabondance. Prévoyez de laisser quatre futurs rameaux pour produire quatre concombres à venir, afin que

les récoltes se succèdent. Coupez tous les rameaux qui ne portent pas de fruits et la partie haute de ceux qui fructifient. **Si vous n'avez pas anticipé**, rattrapez la taille en ne laissant que quatre branches porteuses. Coupez une ou deux feuilles au-dessus des fruits, en utilisant une lame bien aiguisée ou un sécateur. Attention, cette culture demande beaucoup d'eau ! Les gros cornichons trop peu arrosés deviennent amers.



Une si belle ciboulette

Pour conserver tendres et vigoureux les brins de cette "fine herbe", il est nécessaire de supprimer toutes les fleurs au fur et à mesure. Il faut aussi régulièrement couper court l'ensemble des pousses. Posséder plusieurs pieds de ciboulette permet de faire un roulement.





F. MARRE/RUSTICA

Le basilic, c'est basique

Prélevez les sommités selon vos besoins en cuisine. Cela permet à la fois de multiplier les têtes, de consommer des jeunes feuilles tendres, de préserver la vigueur des plants et de retarder l'apparition des fleurs, qui signent l'arrêt de la croissance du feuillage.



F. MARRE/RUSTICA

Comment faire avec la lune ?

Récoltez les poivrons bien fermes, avant leur pleine maturité, en lune ascendante. Les piments, eux, se cueillent rouges et mûrs. Procédez aux diverses tailles, à l'entretien du sol, au paillage et à la fertilisation en lune descendante et en jours-fruits.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DU GRAND CHÈNE



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



E. BREND'ALE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

Piments et poivrons

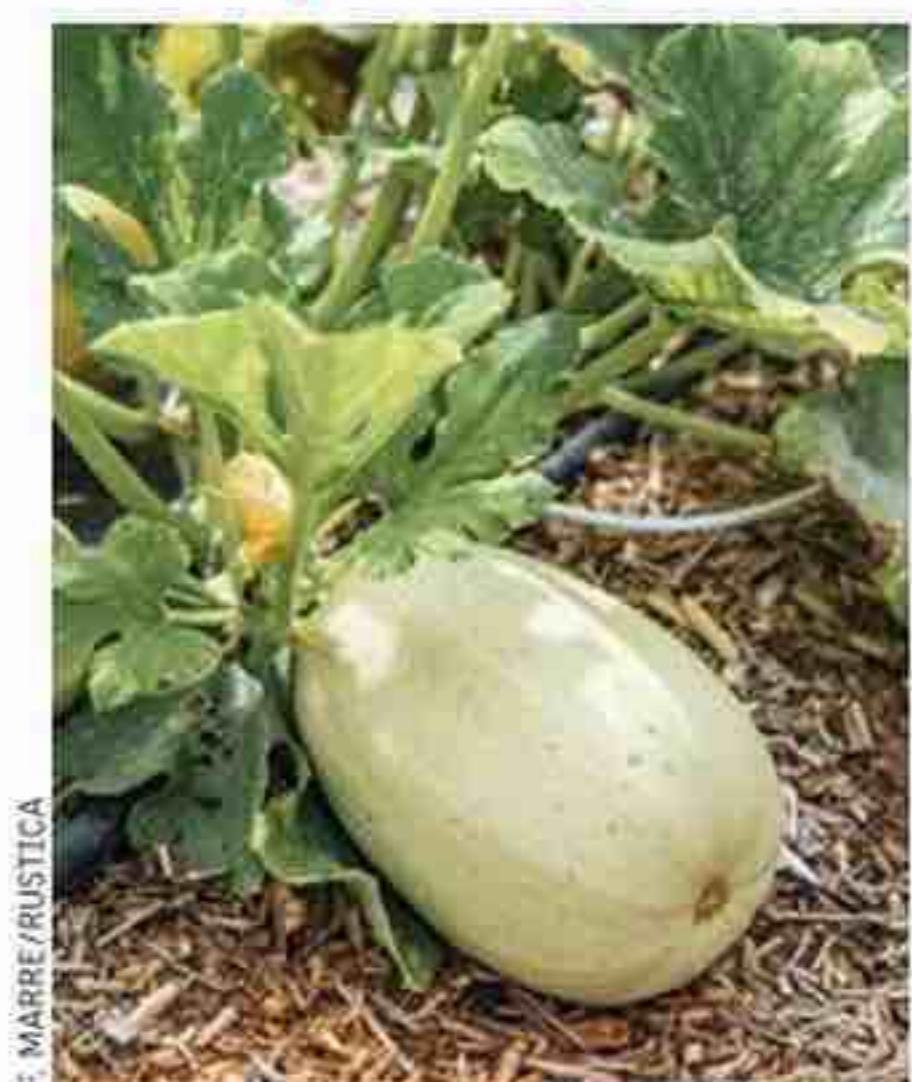
Ces deux légumes sont issus d'une même plante, *Capsicum annuum*. En fonction de la variété, leur goût, leur forme, leur couleur et leur "chaleur" varient. Leur culture est donc identique, tout comme leur taille. Cette dernière n'est pas

indispensable, cependant elle apporte quelques avantages, surtout en climat frais : **elle permet d'aérer la plante et d'avoir des fruits volumineux.** Laissé en buisson et tuteuré pour qu'il ne verse pas, un pied produira plus de 20 fruits.

S'il est taillé, n'en gardez que 10 à 15, calibrés, tous destinés à mûrir. Choisissez des variétés hâties. Lorsque le plant a développé une quinzaine de feuilles en dessous de la sommité, coupez celle-ci. La tête va refaire rapidement plusieurs tiges. Supprimez alors toutes les grandes feuilles sous la couronne (photo 1) et les bourgeons qui se sont développés à leur aisselle (photo 2). Si ce travail n'a pas été effectué à temps, dégagéz tout ce qui se trouve en dessous des trois ou quatre branches les plus hautes. La plante fleurit beaucoup. Vous pouvez, au choix, **éliminer une fleur sur deux** sur la même branche, ou bien laisser le temps à la nouaison de se faire pour choisir quel fruit sélectionner. N'en laissez que trois ou quatre par branche charpentière. **Supprimez les extrémités** à deux feuilles au-dessus des derniers fruits formés (photo 3). L'essentiel de l'entretien, jusqu'à la cueillette, se limitera ensuite à supprimer régulièrement les gourmands et les fleurs. Il doit rester un nombre de feuilles suffisant pour nourrir la plante et enrichir les fruits, mais, pour ne pas favoriser les maladies, n'en laissez pas traîner au sol et veillez à assurer le passage de l'air et de la lumière.



Supprimer des fleurs permet d'obtenir un meilleur rendement.



Comment faire avec la lune ?

En lune descendante et en jours-fruits, taillez, apportez ou complétez le paillage et fertilisez à nouveau le sol. Les récoltes se feront de préférence en lune ascendante, lorsque les pédoncules seront secs. Si la terre est humide, placez les courges sur une tuile.

Courges

Tailler les courges coureuses permet d'accélérer l'apparition des fleurs femelles, d'avancer la récolte, d'obtenir des fruits plus conséquents et de limiter l'expansion des pousses. **La tige principale ne porte que des fleurs mâles.** Pincez-la au-dessus de la deuxième feuille dès qu'elle en a développé cinq. Si le plant est plus âgé et déjà installé, coupez au-dessus de n'importe quelle feuille à l'aide d'une lame aiguisée afin de ne pas blesser les tissus (photo 1). Deux rameaux vont naître : retailliez-les à cinq feuilles dès qu'ils en comportent quelques-unes de plus. Les branches suivantes porteront des fleurs femelles. Les premières sont souvent mal fécondées ou avortent rapidement (photo 2). Lorsque vous êtes sûr d'avoir le nombre de courges désiré sur les tiges, taillez à deux feuilles au-dessus du dernier fruit. Supprimez également les

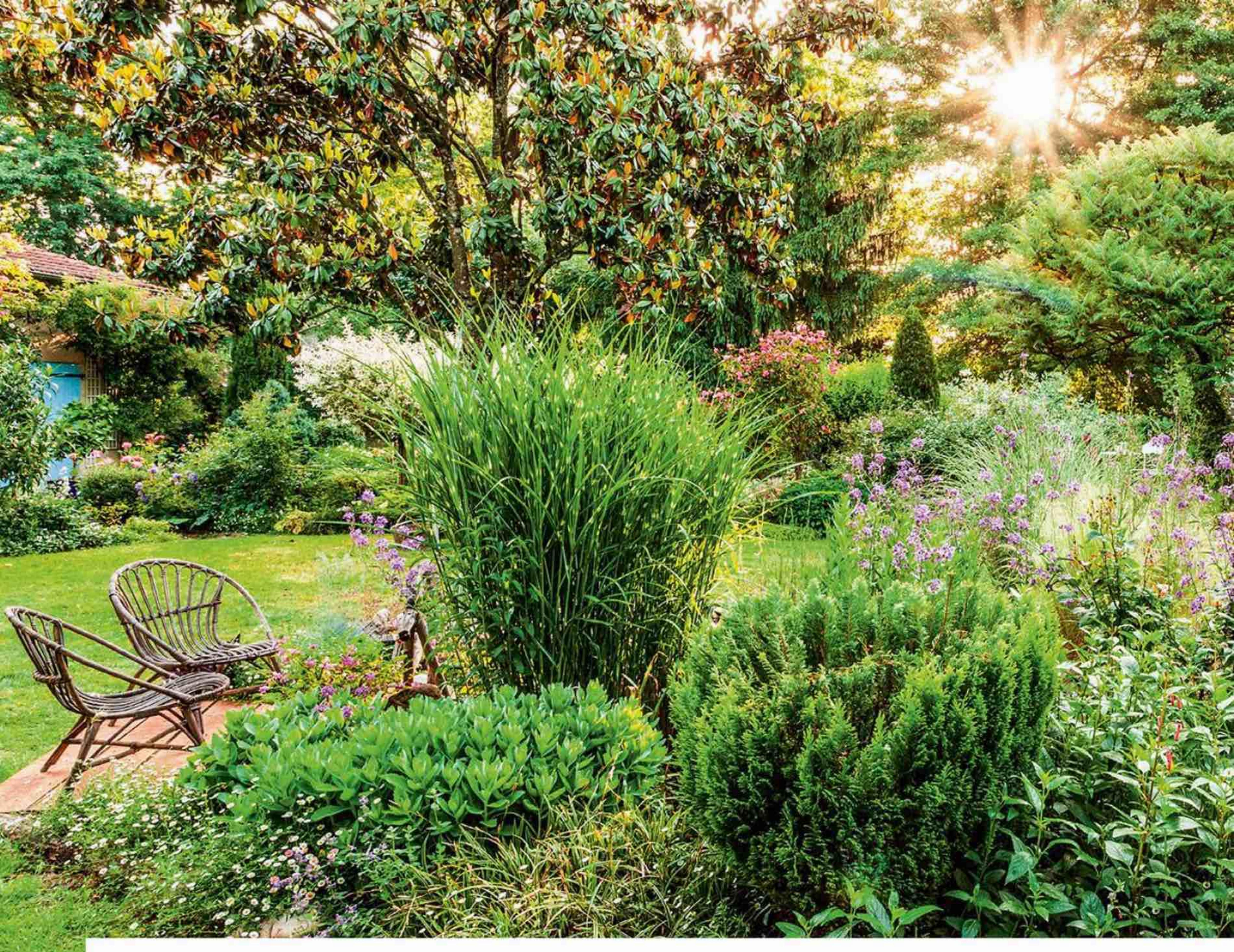
rameaux non fructifères, qui sont des gourmands (photo 3).

Le nombre de fruits à claisser sur un plant dépend de votre consommation et de la variété. En effet, une énorme courge se conserve moins bien, une fois entamée, que plusieurs petites non coupées. Pour les petites, comme 'Butternut' ou les potimarrons, vous pouvez en conserver jusqu'à une dizaine.



Bien entretenir la menthe

Quelle que soit la variété, utilisez en cuisine les extrémités, car cela permet de multiplier les pousses et de retarder la floraison. Si les fleurs se sont développées trop vite, retailliez de moitié et arrosez. Des feuilles plus fraîches feront alors leur apparition.



EN OCCITANIE, de la prairie au paradis

À La Prade, dans le Tarn-et-Garonne, l'inspiration foisonne à chaque recoin de cet ancien pré. Autant d'ambiances et de scènes à transposer dans son jardin.  JEAN-MICHEL GROULT

On connaît l'adage occitan : "Un pré de cent ans est encore un enfant." Voilà qui sonne juste pour ce jardin construit sur un ancien pâturage en terre siliceuse, qui porte le nom de Prade ("pré", en occitan). En effet, en dépit de ses aménagements, il garde le caractère frais et joyeux d'une prairie. Enfant, Jacques Bernard y conduisait les bêtes. Plus tard, sur ce même terrain situé à Albias, il construisit une maison

avec Bernadette. Naturellement, de premières plantations accompagnèrent aussitôt le bâti.

Après le pré

Il n'était alors plus question d'herbage, mais d'arbres. Quelques-uns, d'ailleurs, contiennent l'histoire des lieux, comme ce mûrier, relique de la sériciculture en Bas Quercy. Car le jardin se situe à proximité de Montauban. Pour tenter d'améliorer

la subsistance des paysans, des plants de mûriers avaient été distribués pour l'élevage des chenilles du bombyx, ce lépidoptère dont les vers produisent la soie. Mais la soie artificielle mit un terme à l'aventure, les mûriers restant en place. Le couple a bien vite planté d'autres arbres, en privilégiant des essences locales comme l'érable champêtre. Aujourd'hui, le terrain de près de 7000 m² abrite près d'une trentaine de



scènes différentes. Elles sont très variées, depuis le coin japonisant jusqu'à la cabane perchée en passant par une mare, une rivière artificielle ou encore un espace méditerranéen.

Avec douceur

Pour cette entreprise, Bernadette et Jacques privilégient les méthodes douces. Ici, nul pesticide ni passage d'engin mécanique. Le paillis est préféré au travail du sol. Résultat : le jardin abrite une faune variée, parfois discrète. Si ce petit paradis est d'abord le lieu de vie des deux jardiniers, il s'offre aussi au partage, lors des Rendez-vous au jardin et visites des écoliers. Le couple tient beaucoup à la gratuité de la visite, car ce qui compte avant tout pour eux, "c'est l'échange entre passionnés et, surtout, sensibiliser au jardinage au naturel."



PHOTOS ANNETTE LEPISTE

1. Point de mire

Près de la maison, un massif rehaussé de **miscanthus** et coloré de **juliennes** invite à s'engager dans l'exploration.

2. Deux passionnés

Bernadette et Jacques Bernard partagent avec le public leur passion du jardinage sans pesticides.

3. Guirlandes de roses

Les **rosiers grimpants** aménagent les perspectives et soulignent les circulations.



Jardin d'ici



4

4. Vif contraste

Autour de la maison, les couleurs chaudes et froides se répondent, comme ce camaïeu de mauve (porté par de nombreux **ails à fleur**) détaché sur le fond de feuilles vertes et de volets bleus.

5. Plante phare

Le **rosier 'Neige d'été'** illumine une haie située devant la maison.

6. Poste d'observation

La **cabane** perchée dans un tilleul de trente ans à peine, surplombe le jardin.

7. Passage secret

Un **érable du Japon** semble vouloir dissimuler l'entrée de l'espace japonisant – le suspense est entretenu.

8. Clairière du soir

Un **cabanon** dans un coin ombragé invite à savourer la lumière de fin de journée.

"Nous fonctionnons au coup par coup, en menant nos expériences."



5



7



COMMENT LES CULTIVER

BULBES PRINTANIERS

- **ÉTÉ:** retirez le feuillage sec des plantes à bulbes. Gardez les tiges sèches (elles s'avèrent décoratives).
- **AUTOMNE:** installez les nouveaux bulbes.
- **HIVER:** repérez l'emplacement avant toute intervention en profondeur.
- **PRINTEMPS:** surveillez les attaques de limaces. Conservez le feuillage après la floraison. Retirez les fleurs fanées.

Notre conseil: essayez la culture en pot enterré, à déplacer après la floraison pour que s'achève leur cycle, tout en libérant la place.

ÉRABLES DU JAPON

- **ÉTÉ:** arrosez par temps sec. Abritez les formes à feuillage fin en cas de canicule.
- **AUTOMNE:** installez des variétés choisies pour leur coloration automnale.
- **HIVER:** laissez le vieux feuillage au pied et complétez avec du compost.
- **PRINTEMPS:** retirez les rameaux peu vigoureux de la base sur les sujets matures. Surveillez la reprise des sujets installés récemment.

Notre conseil: retirez les rejets au pied des variétés d'érythres greffées, très visibles en début de végétation, moins après.

GRAMINÉES

- **ÉTÉ:** arrosez les grandes variétés de graminées. Renforcez le paillis en sol sec.
- **AUTOMNE:** apportez de la corne broyée au pied des plus grandes.
- **HIVER:** transplantez les touffes en repos munies d'une large motte. Ôtez les mauvaises herbes qui s'y cachent.
- **PRINTEMPS:** installez les nouvelles variétés. Retirez le vieux feuillage. Divisez les touffes assez formes (20 cm de diamètre au moins).

Notre conseil: pour une croissance optimale, paillez leur pied avec le reste des tiges sèches passées au broyeur de végétaux.

FLEURS ANNUELLES SPONTANÉES

- **ÉTÉ:** nettoyez les hampes fanées pour encourager la remontée à fleurs. Conservez au moins 20 % des hampes florales pour la production de graines.
 - **AUTOMNE:** préparez la place, par exemple, au-dessus de bulbes de printemps plantés au préalable.
 - **HIVER:** effectuez un semis en avance. Désherbez les plantules apparues.
 - **PRINTEMPS:** semez sur la terre préparée.
- Notre conseil:** encouragez le semis naturel en secouant les tiges qui sont montées à graines sur le sol nu et préalablement un peu ameubli.

ROSIERS

- **ÉTÉ:** nettoyez les fleurs fanées. Surveillez les rejets naissant du porte-greffe. Multipliez par bouturage de tige, à l'étouffée. Après la floraison, taillez les variétés grimpantes et non remontantes de rosier.
- **AUTOMNE:** installez les sujets à racines nues.
- **HIVER:** taillez les variétés buissonnantes et couvre-sol. Gardez les fructifications décoratives.
- **PRINTEMPS:** retirez les brindilles qui se dessèchent. Palissez les variétés grimpantes de rosier.

Notre conseil: pour régénérer une souche âgée, rabattez à 20 cm.



1. Imitation réussie. Vu de loin, le **pérovskia** passe facilement pour un pied de lavande, coiffé d'épis vaporeux et aériens hauts de 50 à 120 cm selon la variété choisie. Ils ont l'immense avantage de se renouveler tout l'été en sol drainé, même très sec et en plein soleil, sur des tiges blanches au feuillage aromatique.



BLEU LAVANDE pour rafraîchir l'été

Entre bleu et violet, ce ton frais est aussi une valeur douce qui donne une impression d'espace et un air de vacances au bord de la mer, à réussir même sans lavande !  ANNIE LAGUEYRIE



2



3

2. Belle barbe bleue.

Couronnées de longues étamines et disposées en étages, les fleurs très mellifères du **caryoptéris** s'ouvrent vers le mois d'août, après la saison des lavandes. Ce petit arbuste très ramifié dépasse rarement 1m de hauteur, supporte le calcaire, ne demande aucun arrosage, juste une taille courte en fin d'hiver.

3. Mauve qui peut!

Le même **hydrangéa** peut être bleu, mauve ou carrément rose selon la nature du sol. Mais un franc coloris bleu de son inflorescence ne se rencontre qu'en sol très acide et en présence de sulfate d'alumine, comme c'est le cas en Bretagne. Il a aussi besoin d'un sol frais à l'abri du soleil aux heures les plus chaudes.



4



5

4. Fille de l'air. Les ombelles de **l'agapanthe** s'élançent de 50 jusqu'à 100 cm, voire au-delà. De juin à septembre, elles déclinent, selon la variété, tous les tons entre le bleu et le violet. C'est une plante de climat doux dont il existe des formes résistantes au froid, comme 'Navy Blue', plantées au soleil, en sol fertile, léger et bien drainé.

5. Épis azurés. En début d'été, les touffes basses de la **véronique d'Autriche** émettent des tiges de 30 à 40 cm, parées tout du long, sur 'Royal Blue', de petites fleurs lumineuses. C'est une plante vivace facile en tout sol drainé, un peu sec et calcaire, idéale en rocaille ou en bordure, bien fleurie à la mi-ombre ou au soleil pas trop chaud.

AGNEAUX DE TERROIR amateurs d'herbe fraîche

Viande de fête, l'agneau nous accompagne tout l'été. À nous, les côtelettes au barbecue, les épaules farcies, les gigots fondants dans l'assiette ! À condition de les choisir de nos terroirs.  **MICHÈLE BARRIÈRE**

Élevage et excellence

La moitié des agneaux consommés en France provient de l'étranger. Le prix explique le succès, mais quid de la qualité ? L'agneau de Nouvelle-Zélande parcourt 18 000 km et ne doit sa fraîcheur qu'à sa conservation à l'azote et au gaz carbonique ! En France, sur une production d'environ 4 millions d'agneaux, 18 % naissent avec une indication de qualité : Label rouge, IGP ou une appellation régionale. Ces précieux labels permettent au consommateur de soutenir des valeurs environnementales et gastronomiques.

Herbe et lait

Si, comme beaucoup de consommateurs, vous cherchez une chair rose pâle, votre choix se portera sur l'agneau "de bergerie" : il aura bu le lait de sa mère jusqu'à 70 jours, puis mangé du fourrage, mais n'aura pas mis les pattes à l'extérieur car, souvent, les conditions climatiques ne le permettent pas. Celui "d'herbage", à la chair plus foncée, a accès à l'herbe. Il est abattu entre 3 et 10 mois.

Terre et mer

Les prés-salés du mont Saint-Michel (AOP) et ceux de la baie de Somme (AOP) sont parmi les agneaux les plus prestigieux. Leur alimentation à base de flore maritime et leurs longs parcours donnent à leur chair une saveur très fine (et non salée, comme on pourrait l'entendre). Pour l'apprécier pleinement, n'utilisez pas d'épices trop fortes.

Brebis et nourrices

Dans les alpages ou sur les causses, les brebis de races rustiques et régionales ont droit à d'immenses espaces naturels et broutent une végétation diversifiée et aromatique. Leur lait de qualité exceptionnelle nourrit les agneaux de Sisteron (04), de Lozère, de l'Aveyron, des Pyrénées qui, tous, bénéficient d'une IGP et sont élevés en bergerie. Saveur et plaisir assurés !

Si vous faites désosser une épaule d'agneau, gardez l'os pour une soupe ou un ragoût.

Plaines et collines

Les agneaux de Poitou-Charentes, ceux du Bourbonnais, du Périgord, du Quercy bénéficient d'une IGP qui garantit un savoir-faire traditionnel, un élevage encadré et une viande de très grande qualité, tout comme celle du célèbre agneau de Pauillac qui nous vient de Gironde, entre vignes et estuaire. De quoi passer un été sous le signe de l'agneau gourmand !

SHUTTERSTOCK

3 produits de saison



Un légume dodu, une fleur délicate et un fruit parfumé pour ce début d'été.

ARTICHAUT

Hybridé en 1994, l'artichaut 'Castel' est une variété dérivée du 'Camus de Bretagne'. Il s'en différencie par des bractées plus écartées. Le capitule globuleux pèse environ 600 g. Son cœur volumineux permet d'y cacher de goûteuses surprises : farces, salades, fruits de mer, fromage ou œufs. À déguster jusqu'à la fin novembre.

ROSE

Si toutes les roses sont comestibles, pour peu qu'elles ne soient pas traitées, privilégiez les fleurs parfumées de rosiers comme *Rosa damascena*, *R. gallica* ou *R. centifolia*. Pétales et boutons parfument les salades, crèmes desserts, boissons froides et chaudes, sorbets, liqueurs et donnent également de délicieux confits.

ABRICOT

'Polonais', variété courante dans la vallée du Rhône, s'appelle aussi 'Orangé de Provence'. Il doit sa précocité à sa résistance au froid, autorisant une fructification au nord de la France, pour autant qu'on bénéficie d'une exposition ensoleillée. Ses fruits de 40 à 60 g s'invitent en cuisine, de l'entrée jusqu'au dessert.

C'est nouveau

YAOURT RÉCOMPENSÉ

Médaillé d'argent au Concours général agricole du Salon de l'agriculture, ce yaourt au lait entier enrichi en crème repose sur un généreux lit de petits fruits.

Malo. Le Crèmeux, 125 g x 2, 2 € env.



CHOCOLAT CRU

Cette tablette, élaborée avec des fèves de cacao issues de l'agriculture bio non torréfiées, contient des graines de chanvre et des myrtilles. Produit végan dans un conditionnement en cellulose compostable.

Love Chock. Pure Goodness 85 % de cacao, 70 g, 4 € env.



FORMULE MOINS SUCRÉE

Au sucre de canne de la Réunion est associée une touche d'extraits de stévia, un édulcorant sans calorie qui permet de réduire les apports journaliers en glucides.

Béghin Say. Paquet de 500 g, 4 € env.



VERRERIE CINQUANTENAIRE

À l'occasion de ses cinquante ans, l'emblématique marque allemande réédite ce classique du design des années 1990 en huit teintes. Contenance : 350 ml, Ø : 8 cm.

Leonardo. Swing, set de 4 verres, 25 € env.



Les **MENUS** de la semaine

Enfin, ils arrivent, les fruits et légumes d'été ! S'ils se font attendre au jardin, profitez de leurs richesses sur les étals ! Une promesse de menus variés, vitaminés et colorés.

Samedi	MIDI	SOIR
Salade en coque d'artichaut	Flans aux épinards	Soupe de cerises au thym
Dimanche		
Toast de pesto à la laitue de mer	1 Épaule d'agneau farcie	Bombe glacée aux framboises
Lundi		
Mousse de radis roses	Salade niçoise	2 Tarte aux abricots
Mardi		
Salade de fèves à la ciboulette	Pâtes fraîches à la primavera	Aspic de fruits rouges
Mercredi		
Minitourtes à l'agneau	Tomates à la provençale	Crème glacée à l'orientale
Jeudi		
Tartare de concombre	2 Risotto de pommes de terre à l'agneau	Sorbet au cassis
Vendredi		
Flans de courgettes à la ciboulette	Pagre (poisson) au fenouil	Abricots rôtis au romarin
Mesclun aux fleurs	Pissaladière	Faisselle au miel de lavande
Gaspacho à la carotte et à la menthe	Mijoté de petits pois et d'asperges	Cigares à la ricotta
Tempura de fleurs de courgettes	Feuilleté aux légumes grillés	Mousse de fromage blanc
Velouté de cosses de fèves	Tortilla à l'ail et au basilic	Tartare de fraises à la menthe
Farandole de feuilles du jardin	Poêlée de champignons en persillade	Compote de rhubarbe
Romaine à la vinaigrette	Quiche au brocoli et au bleu	Cerises du jardin
Soupe froide de tomates au céleri	Galettes de quinoa à la ciboulette	Yaourts au lait fermier



La sélection de la sommelière

**Éva, membre du comité de dégustation
Avenue des vins**



VIGN. ARNAUD - CHÂTEAU ST-ESTÈPHE
OC saint-estèphe - Bordeaux - 2017

itué dans la région du Médoc, réputée pour ses vins uiissants et harmonieux, ce vin présente une robe ibis aux reflets cerise. Très expressif, il révèle des rômes de fruits noirs et rouges et des notes boisées. a bouche est complexe et intense et développe une onne persistance aromatique. Ce vin se mariera arfaitement avec une viande parfumée, telle u'une épaule d'agneau farcie aux champignons. omposition: 60 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot.

Prix: 25 € env.



En partenariat avec .
avenue_{des}vins^{.fr}

Achetez directement à la propriété



**2. MAISON ALBERT KLEE - MUSCAT
AOC alsace-muscat - Alsace - 2020**

Cette petite exploitation de 5 ha présente sa cuvée 100 % muscat. Elle s'ouvre sur de beaux arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches. La bouche est souple et chaleureuse avec des notes muscatées très agréables. Ce vin est particulièrement recommandé à l'apéritif, par son côté gourmand et sec, ou sera idéal sur des plats à base d'asperge.

Composition: 100 % muscat.

Prix: 12 € env.

Minitourtes à l'agneau

Préparation : 20 min – Cuisson : 1h – Pour 4 personnes

- * 2 jarrets d'agneau * 1 oignon * 2 figues sèches * 2 abricots secs moelleux
- * 25 cl de bière blonde * 1 cuill. à c. de graines de fenouil * 1 cuill. à c. de cumin moulu
- * 8 feuilles de pâte filo * 15 g de beurre * 3 cuill. à soupe d'huile * sel * poivre

1. Désossez les jarrets d'agneau et taillez la viande en petits cubes. Taillez les fruits secs en petits dés.

2. Faites revenir l'oignon pelé et ciselé dans une sauteuse avec l'huile pendant 3 min. Ajoutez les dés d'agneau. Assaisonnez, faites colorer. Ajoutez les dés de fruits secs avec le cumin et le fenouil. Mélangez. Mouillez avec la bière. Couvrez et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter 30 min. Finalisez la cuisson pendant

10 min sans couvercle pour faire réduire la sauce. Laissez complètement refroidir.

3. Préchauffez votre four à 180 °C. Faites fondre le beurre. Recoupez les feuilles de pâte filo en deux. Beurrez-les avec un pinceau et superposez-les par quatre.

4. Foncez les fonds de pâte filo dans 4 moules à muffins ou ramequins à soufflés beurrés. Répartissez la garniture à l'agneau. Enfournez de 15 à 20 min jusqu'à ce que les minitourtes soient bien dorées.



BACROS / PHOTOCOMPTONNE

Risotto de pommes de terre à l'agneau

Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min – Pour 4 personnes

- * 600 g de pommes de terre primeurs * 400 g de gigot émincé * 1 échalote
- * 30 asperges vertes * 30 g de beurre * 30 g de parmesan râpé
- * 50 cl de bouillon de volaille * 5 cl de vin blanc sec * 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- * 1 pincée de muscade * noisettes concassées * sel * poivre du moulin

1. Taillez les pommes de terre en petits dés. Coupez le pied des asperges. Plongez-les de 8 à 10 min dans l'eau bouillante. Égouttez-les et coupez-les en tronçons

2. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir de 5 à 7 min à feu vif le gigot d'agneau émincé.

3. Faites chauffer le bouillon de volaille. Dans une grande poêle, faites revenir l'échalote ciselée dans le beurre et l'huile. Ajoutez

les dés de pommes de terre et mélangez pour bien les enrober. Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Ajoutez la muscade.

4. Versez le bouillon de volaille chaud et laissez cuire de 15 à 20 min en mélangeant régulièrement. Salez, poivrez.

5. Ajoutez l'émincé d'agneau et les tronçons d'asperges.

6. Parsemez de parmesan râpé et de noisettes concassées juste avant de servir.



CNPF/ISP

Crème glacée à l'orientale

Préparation : 20 min – Congélation : 3 h – Pour 11 environ

- * 250 g de pétales de roses parfumées non traitées * 500 ml de lait entier
- * 200 ml de crème liquide entière * 4 jaunes d'œufs * 60 g de sucre semoule
- * 30 g de pistaches natures décortiquées

1. Rincez les pétales délicatement et coupez la partie blanche pour éviter l'amertume en bouche. Prélevez une dizaine de pétales et ciselez-les finement. Réservez-les. Concassez grossièrement les pistaches à l'aide d'un pilon dans un mortier.

2. Versez le lait et la crème dans une casseroles, portez à frémissement, versez les pétales entiers et laissez infuser 15 min à feu doux. Faites blanchir les jaunes avec le sucre dans un saladier. Versez le lait parfumé.

3. Mélangez. Transvasez dans une casserole et remettez à cuire à feu doux en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation nappe celle-ci. Laissez refroidir et passez à la sorbetière.

4. Ajoutez les pistaches natures concassées et les pétales ciselés quand le mélange commence à prendre. Laissez turbiner le temps nécessaire, versez dans un bac et congelez. Décorez de pétales de roses parfumées pour servir.



V. QUEANT/PHOTOSTOCK



Salade en coque d'artichaut

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

- * 4 artichauts * 300 g de tomates cerises * 100 g de pétales de parmesan
- * 1 poignée de roquette * 1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique
- * 2 cuill. à soupe d'huile d'olive * 2 cuill. à soupe de pesto * 1 branche de basilic

1. Incisez la tige au ras d'un artichaut. Cassez-la pour l'ôter. Répétez ce geste pour les autres artichauts. Lavez-les dans une eau vinaigrée. Faites-les cuire à l'autocuiseur. Comptez 10 min env. à partir de la rotation de la soupape.

2. Lavez et séchez les tomates cerises, la roquette, les feuilles de basilic. Dans un saladier, versez le vinaigre balsamique, le pesto et l'huile d'olive. Émulsionnez. Ajoutez les tomates cerises coupées en deux, les

pétales de parmesan, la roquette et le basilic ciselé. Mélangez bien.

3. Coupez le haut des feuilles, retirez le cône de feuilles centrales, enlevez le foin.

4. Garnissez le centre de chaque artichaut de salade de tomates cerises au pesto.

Conseil : mangez la salade, puis les feuilles d'artichaut et terminez par le fond. Prévoyez au besoin un complément de vinaigrette pour terminer la dégustation de l'artichaut à effeuiller.



Épaule d'agneau farcie aux champignons

Préparation : 25 min – Cuisson : 1h10 – Pour 6 pers

- * 400 g de champignons de Paris * 20 g de beurre * 2 tranches de pain rassis
- * 3 échalotes * 1 bouquet de persil * 3 tranches de jambon * 3 gousses d'ail * 5 cl de lait * 200 g de veau haché * 1 épaule d'agneau de 1,500 kg désossée * muscade
- * 2 œufs * huile d'olive * 2 branches de thym * 2 feuilles de laurier * sel * poivre

1. Préchauffez votre four à 180° (th. 6). Faites revenir les champignons et les échalotes émincés dans le beurre 15 min.

2. Faites gonfler la mie pain dans le lait. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans une jatte, mélangez le persil et l'ail hachés, les jaunes, le jambon cru, le pain essoré et le veau haché.

3. Assaisonnez l'épaule d'agneau avec le sel, le poivre et la muscade. Déposez la

farce au centre, refermez, roulez et ficeliez serré comme un rôti.

4. Saisissez l'épaule sur toutes les faces 5 min dans une cocotte avec 10 cl d'huile. Puis placez-la dans un plat à four. Ajoutez le thym, le laurier, un peu d'eau dans le fond du plat et faites rôtir 50 min.

5. Retournez-la à mi-cuisson, en l'arroser de jus. Au moment de servir, ôtez la ficelle et coupez l'épaule en tranches.



Tarte aux abricots

Préparation : 30 min – Repos : 20 min – Cuisson : 20 min – Pour 6 personnes

- * 300 g de pâte feuilletée * 500 g d'abricots * 180 g de sucre
- * 20 cl de muscat de Beaumes-de-Venise * 25 cl de crème épaisse * 4 œufs
- * 1 cuill. à soupe d'alcool d'abricot (facultatif)

1. Mettez la pâte feuilletée 15 min au réfrigérateur pour qu'elle soit plus facile à étaler.

2. Lavez et séchez les abricots, fendez-les pour les dénoyauter, coupez les oreillons en deux. Faites-les macérer dans le muscat avec 20 g de sucre pendant 20 min au frais.

3. Préchauffez votre four à 180 °C (th.6).

4. Séparez le jaune du blanc d'un œuf. Étalez la pâte et foncez-en une tourtière. Badigeonnez-la au pinceau de jaune d'œuf dilué dans de l'eau. Dans un récipient,

mélangez la crème, 3 œufs entiers, le reste du sucre et l'alcool d'abricot.

5. Égouttez les abricots et disposez-les sur la pâte. Versez la préparation à la crème.

6. Enfournez pendant 20 min. Démoulez la tarte sur une grille. Dégustez tiède ou froid.

Conseil : faites réduire le jus de macération des oreillons dans une casserole sur feu doux jusqu'à ce qu'il prenne la consistance de caramel. Nappez-en les fruits au pinceau.

Cultiver et cuisiner les poivrons

en partenariat avec

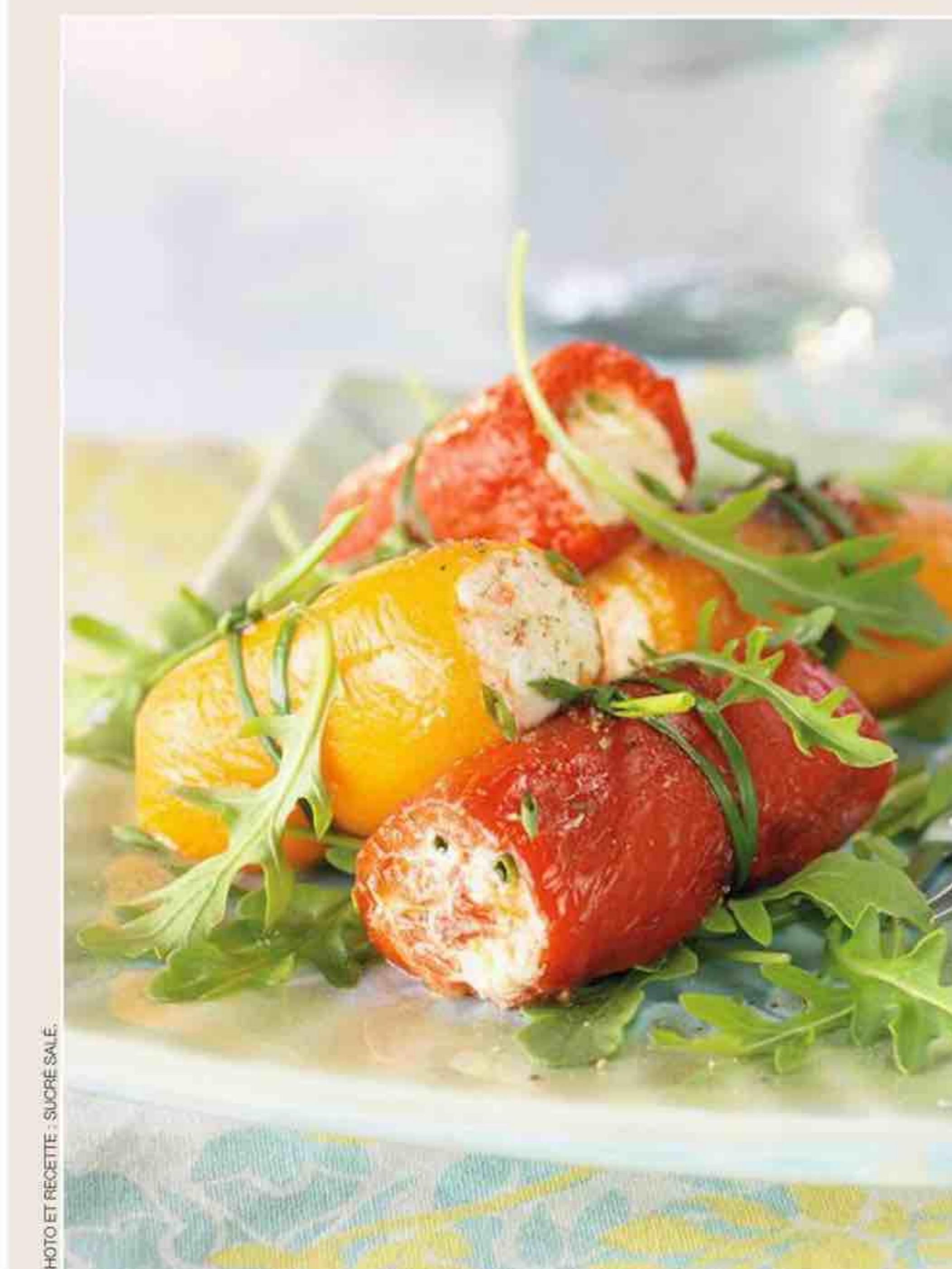
Les Saveurs
du Potager
Élu par Rustica

Je cultive...

- **Plantez** les poivrons 'Snackor®' Red F1 et 'Snackor®' Yellow F1 en pleine terre à la mi-mai après les dernières gelées. Avec leur chair douce et sucrée, ces petits poivrons de 6 à 8 cm sont très appréciés lors des apéritifs et en snacking.
- **Choisissez** un emplacement en plein soleil et à l'abri du vent
- **Installez-les** dans un sol riche, léger et drainé.
- **Couvrez** les pieds d'un paillage organique biodégradable (feuilles mortes, pailles ...) pour garder l'humidité du sol.
- **Espacez** les plants de poivrons de 40 cm et laissez de 60 à 80 cm entre les rangs.
- **Arrosez** très régulièrement durant la période de culture.

Je récolte...

Les poivrons 'Snackor®' Red F1 et 'Snackor®' Yellow F1 se récoltent dès le mois de juillet jusqu'à fin octobre. Lorsqu'ils sont de couleur bien rouge ou jaune, coupez-les au niveau du pédoncule pour qu'ils se conservent le plus longtemps possible. Vous pouvez les placer pendant plusieurs jours dans le bac à légumes du réfrigérateur ou sinon dans une corbeille de légumes dans un endroit sec et frais.



Je cuisine...

Roulés de poivrons à la feta et au thon

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 à 25 min
Pour 4 personnes

* 3 poivrons 'Snackor' Red * 3 poivrons 'Snackor' Yellow
* 200 g de feta * 200 g de thon en boîte * 50 g de roquette
* 2 cuill. à soupe de mascarpone * 25 brins de ciboulette
* 5 cl d'huile d'olive * poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 200 °C. Coupez les poivrons 'Snackor®' Red F1 et 'Snackor®' Yellow F1 en deux, puis retirez les pépins et les cloisons. Déposez-les la face bombée sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. Enfournez 20 à 25 min jusqu'à ce que les poivrons soient bien grillés et que leur peau cloque.
2. Posez-les dans une assiette et laissez-les complètement refroidir avant de les pelier. Parez-les pour obtenir des morceaux plats et réguliers. Hachez les parures.
3. Mixez la feta avec le mascarpone, le thon, l'huile et ajoutez quelques tours de moulin à poivre. Ajoutez la ciboulette ciselée en ayant réservé 12 brins intacts. Ensuite, incorporez dans ce mélange les parures de poivrons.
4. Garnissez les morceaux plats de poivrons de feta et roulez-les. Maintenez les rouleaux en les enroulant d'un brin de ciboulette.
5. Servez les rouleaux de poivrons à la feta et au thon sur un lit de roquette à l'apéritif ou en entrée.

DÉBROUSSAILLAGE OBLIGATOIRE

Dans les départements qui sont exposés aux risques d'incendies, les propriétaires de terrains situés à moins de 200 m des bois et forêts doivent débroussailler autour de leur habitation sur une profondeur de 50 m. Faute de quoi, ils peuvent être mis en demeure de le faire par le maire, puis être soumis à une astreinte de 100 € au maximum par jour de retard, une amende administrative de 30 €/m² et une amende pénale de 750 € (1 500 € dans un lotissement). En regard des conditions météo, des réglementations locales peuvent étendre cette obligation à d'autres secteurs géographiques.



SHUTTERSTOCK

ET LA RETRAITE AGRICOLE?

Pour les anciens chefs d'exploitation agricole, le montant minimum de retraite est fixé à 1 107,24 € par mois, ce qui équivaut à 85 % du Smic net. Le bénéficiaire doit justifier d'une carrière complète, dont 17,5 années en qualité de chef d'exploitation ou d'entreprise agricole, à titre exclusif ou principal. Ce minimum de retraite de base s'applique aussi aux conjoints collaborateurs d'exploitation agricole ainsi qu'aux aides familiaux.



Vive la table insensible aux agressions climatiques !

SHUTTERSTOCK

MOBILIER DE JARDIN faut que ça chauffe !

Pour améliorer la durabilité et la stabilité des essences locales, le thermochauffage confère au bois des utilisations en extérieur.

Au moment de choisir son mobilier de jardin, on reste parfois pantois devant certaines étiquettes qui mentionnent "bois rétifié, Thermowood, Plato, THT"... Ces termes indiquent que le bois a été chauffé à des hautes, voire très hautes températures (THT), comprises entre 160 et 220 °C et même 240 °C pour le bois rétifié. En dégradant certains composants du bois

(hémicellulose, lignine), la vapeur et la chaleur limitent les reprises d'humidité.

Alternative tropicale

Un tel traitement améliore la durabilité du bois et permet de valoriser des essences indigènes. Certaines ont ainsi une durabilité comparable aux essences tropicales. L'autre avantage très apprécié est l'amélioration de la stabilité dimensionnelle du bois. Le

gonflement comme les déformations suite aux variations d'humidité sont freinés. Enfin, on constate une meilleure résistance à la pourriture et aux champignons, sans ajout de produits chimiques. En fin de vie, le bois pourra donc être recyclé. En revanche, ses propriétés mécaniques étant amoindries, il reste réservé aux mobiliers de jardin, bardages, parquets extérieurs et autres bordures de piscines.

Nouvel éco-prêt à taux zéro

Pour promouvoir la transition énergétique, l'éco-prêt à taux zéro (éco-PTZ) est prolongé et renforcé. Il permet de financer, grâce à un prêt sans intérêt, les travaux effectués au sein de sa résidence principale (isolation, installation d'un système de chauffage et/ou de production d'eau chaude utilisant une source d'énergie renouvelable...). Une aide bienvenue en période d'inflation. Son plafond a été rehaussé à 50 000 € et sa durée de remboursement à 20 ans,

lorsqu'il s'agit de financer une rénovation globale de l'habitat, par bouquet de travaux. Ceux-ci doivent permettre d'atteindre une performance énergétique minimale, un bureau d'études étant nécessaire pour effectuer le calcul. En outre, le cumul de l'éco-PTZ avec MaPrimeRénov' va être simplifié : il sera possible de faire la demande de prêt en même temps que la demande d'aide. Cette disposition entrera en vigueur à l'horizon du dernier trimestre 2022.

LE 100 % SANTÉ a allégé la facture

Le dispositif 100 % santé mis en place en 2020 a porté ses fruits, notamment dans le secteur des soins dentaires.



Le secteur des soins dentaires se distingue par des tarifs faramineux et des remboursements insuffisants. Conséquence : certains patients renoncent à se faire

soigner une dent ou à se faire poser une prothèse. C'est pourquoi la réforme dite du "100 % santé" a été mise en place en janvier 2020 : aussi appelé le "zéro reste à charge",

ce dispositif propose des "paniers" de soins totalement remboursés par la Sécurité sociale et les complémentaires santé. Ces dernières doivent néanmoins respecter un cahier des charges appelé "contrat responsable".

Prothèses en tête

Deux ans après sa mise en place, le 100 % santé semble avoir rencontré le succès puisque six millions de personnes en ont bénéficié pour des soins dentaires. En 2021, 55 % des prothèses dentaires faisaient partie de cette offre, contre 40 % en 2019. Par ailleurs, il existe une charte garantissant une bonne prise en charge chez le dentiste. Elle indique notamment que votre chirurgien-dentiste doit vous informer clairement du traitement proposé et des alternatives et vous accorder le temps de réflexion nécessaire. À partir de 70 €, il doit vous présenter des devis, que vous devez signer pour manifester votre accord.

Bons gestes avant la baignade

Avant de partir nager en mer, en rivière ou dans un lac, informez-vous sur les conditions de baignade auprès des locaux ou des maîtres-nageurs. Si vous prévoyez d'aller loin, prévenez vos proches et ne présumez pas de vos forces : assurez-vous que votre état physique vous permettra de revenir vers le rivage. Il est plus difficile en général de nager en milieu naturel qu'en piscine. Rentrez progressivement dans l'eau lorsqu'elle est froide et que vous avez exposé longtemps votre corps au soleil. Pour ne pas avoir de crampes, hydratez-vous et échauffez-vous en marchant d'abord dans l'eau.

Textes : Adeline Gadenne.



DÉCODER LES INDICES UV

Pour chaque crème solaire, un test de laboratoire est réalisé pour déterminer son facteur de protection solaire (FPS ou SPF). Une personne à la peau très claire attrape un coup de soleil au bout de 10 min d'exposition sans protection. Avec un SPF de 15, le temps passe à 150 min (15 fois 10 min) avant que le soleil ne brûle sa peau. Autrement dit, un SPF 15 arrête 93 % des UV. Il y a peu de différences entre des SPF de 20 et 50. Appliquez la crème anti-UV toutes les deux heures.

UN OXYMEL POUR LES RHUMATISMES

L'oxymel est un vinaigre au miel et aux plantes connu depuis la Grèce antique. Ses vertus dépendent des herbes mises à macérer. Aurélie Valtat propose, dans *La Cuisine des arbres* (éd. Ulmer), un oxymel qui soulage les rhumatismes. Dans un bocal de 1 l, disposez une poignée de feuilles de frêne, une autre de bouleau et une dernière de cassissier. Ajoutez 500 ml de vinaigre de cidre et 250 ml de miel. Filtrez au bout de 21 jours et consommez 2 cuill. par jour.



SHUTTERSTOCK



Le "Mastrou" de l'Ardèche emmenait jadis les chalands au marché de Lamastre (07).

PETITS TRAINS TOURISTIQUES, mieux vaut tortillard que jamais

À vapeur ou électrique, ils sillonnent nos plus belles régions et invitent leurs voyageurs autant à l'insolite qu'à l'émerveillement.  CORINNE VILDER

La France compte 1 200 km de voies ferrées destinées à un usage touristique. Les machines qui y circulent, parfois centenaires et restaurées par des passionnés du rail, ne dépassent pas la vitesse de 30 km/h.

Cap sur les Alpes avec le **Tramway du Mont-Blanc**, le train préféré des alpinistes. Grâce à sa crémaillère, le TMB franchit aisément le dénivelé

entre la gare de Saint-Gervais-les-Bains-Le Fayet (74), à 580 m d'altitude, et le Nid d'Aigle (2372 m). C'est le point de départ principal de l'ascension du plus haut sommet d'Europe.

Dans le massif du Jura, empruntez le mythique **Train Coni'fer**. C'est un tortillard haut en couleur, authentique train à vapeur, équipé d'un wagon-restaurant de 1912. Il part de la gare des

Hôpitaux-Neufs (23) pour traverser les prairies et les forêts du Haut Doubs, sur une distance de 8 km, jusqu'à Fontaine-Ronde (90). À noter : un départ unique à 15 h. Dans les Pyrénées, on ne présente plus le célèbre **Train de La Rhune**. À quelques encablures de Saint-Jean-de-Luz (64), la gare de départ se situe près d'Ascain, au col de Saint-Ignace. Le train à crémaillère permet de rejoindre

le sommet de La Rhune, à 905 m d'altitude. Le trajet dure environ 35 min.

Wagons du vertige

En Ardèche, les célèbres locomotives à vapeur Mallet relient Saint-Jean-de-Muzols (07) à Lamastre, à 373 m d'altitude. La ligne du **Chemin de fer du Vivarais**, accrochée contre la paroi rocheuse, a été construite entre 1886 et 1890. Elle serpente dans les gorges



Le Chemin de fer de la Vallée de l'Eure.



Le train de la Rhune : un circuit au milieu des pottoks, des brebis Manech et des vautours.



C. BRAMMER/CPTV/SP

F. PERRON/7SP

du Doux et offre un panorama incroyable sur la vallée. Côté campagne, on embarque en Moselle, pour un voyage de 1h 30, dans le **Train forestier d'Abreschviller**. Mené par une locomotive à vapeur de 1906, le convoi avance à 15 km/h dans la vallée de la Sarre rouge, sur une boucle de 12 km. Au terminus de Grand-Soldat (57), pendant que la locomotive se ravitaille en eau, les passagers sont invités à visiter une scierie à haut-fer. Guichet, mobilier, affiches... En gare de Pacy-sur-Eure (27), la décoration rappelle les années 1950 ! Comme si tout

était resté figé depuis la fermeture commerciale de la ligne, qui reliait autrefois Orléans (45) à Rouen (76). La gare sert de point de départ à deux circuits du **Chemin de fer de la Vallée de l'Eure** : l'un vers Breuilpont (27), l'autre vers Houlbec-Cocherel. Non loin de Cholet (49), le **Chemin de fer de la Vendée** se faufile entre les collines. Pour parcourir un relief accidenté, le train à vapeur peut compter sur un nombre important d'ouvrages d'art. L'aller-retour entre les villes de Mortagne-sur-Sèvre (85) et Les Herbiers dure 2 h 30. Un train restaurant comportant

LA MURE : EN VOITURE !

Après une interruption de dix ans, à la suite d'un éboulement de falaise, "la plus belle ligne des Alpes" a repris son service, l'été dernier, et a accueilli 22 000 visiteurs. Gageons qu'ils seront toujours plus nombreux à monter dans les voitures rouges rénovées pour silloner les 15 km entre La Mure (38) et le belvédère de Monteynard. Un parcours en boucle et à flanc de montagne permet de découvrir de superbes paysages, comme le plateau de Matheysine, la Pierre Percée ou encore le mont Aiguille. L'histoire de ce chemin de fer a commencé le 24 juillet 1888, par l'inauguration de la section de Saint-Georges-de-Commiers à La Mure, exploitée alors en locomotive à vapeur. En 1903, après des essais de traction électrique sur près de 7 km, La Mure va devenir le premier train électrifié au monde en courant continu à haute tension. Jusqu'en 1988, elle sert à transporter de l'anthracite du Dauphiné, un charbon réputé pour sa qualité exceptionnelle. L'année suivante débute son activité touristique.

Terrair

En Corse, il suffit de lever la main pour monter dans cette antique micheline !



G. GUILLOT / PHOTONONSTOP

En baie de Somme, dans d'authentiques voitures Belle Époque.



F. LEONARD / CFBDS / SOMME TOURISME / SP



SHUTTERSTOCK

Le train forestier d'Abreschviller longe les forêts du Donon et mène à une ancienne scierie à haut fer.

“Un train qui siffle dans la nuit, c'est un sujet de poésie. Un train qui siffle en Bohême, c'est là le sujet d'un poème...”

Raymond Queneau

deux authentiques voitures de la Compagnie internationale des wagons-lits effectue le même trajet, départ à 12 h, plusieurs fois par semaine.

Sous les rails, la plage

Au bord de la mer, le **Chemin de fer de la baie de Somme** est un bon moyen de faire le tour des estuaires sans se fatiguer ! Créé en 1887, l'ancien réseau des Bains de mer parcourt 27 km à travers champs, marais et prés-salés. Un trajet de 30 à 60 min en fonction du parcours choisi, rythmé par les locomotives à vapeur.

En Bretagne, la **Vapeur du Trieux** est une locomotive

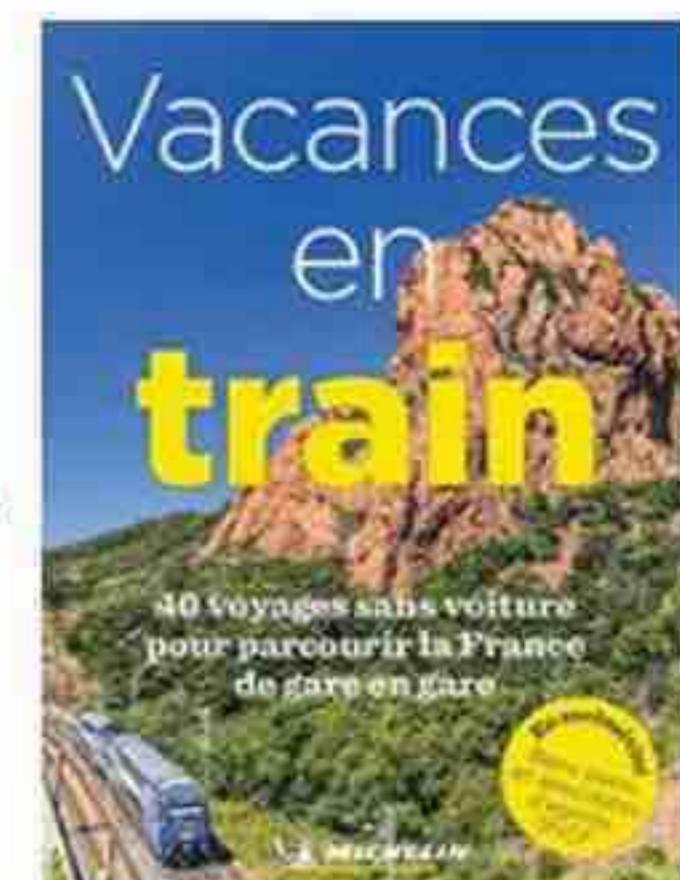
centenaire, survivante des deux guerres mondiales, qui promène les voyageurs de Paimpol (22) à Pontrieux. Lors du trajet, les passagers peuvent apercevoir quelques monuments : pont de Lézardrieux, château de la Roche-Jagu, pont de Frynaudour, conçu par Gustave Eiffel...

Enfin, en Corse, ne ratez pas le **Tramway de la Balagne** ou trinichellu : autant de surnoms qui définissent la ligne ferroviaire qui relie en 40 min Calvi et l'Ile-Rousse. Jusqu'à six fois par jour dans chaque sens, les autorails des Chemins de fer de la Corse s'arrêtent près des plages et des campings.

UN GUIDE PAS SI TRAIN-TRAIN

Quarante voyages sans voiture pour parcourir la France de gare en gare : tel est le programme de cet ouvrage indispensable, fruit du partenariat entre Michelin et la SNCF. Il s'ouvre sur les "Dix bonnes raisons de voyager en train". On retient volontiers les bienfaits d'un trajet sans bouchons et d'une arrivée en pleine forme. On profite du voyage pour regarder les paysages. Autre avantage : on peut embarquer son vélo. Au fil des pages, les cheminots, contrôleurs, conducteurs et chefs de gare y partagent leurs lieux secrets, leurs coups de cœur pour des lieux insolites, des panoramas bluffants ou des pauses pique-nique. De gare en gare, de ville en village, les auteurs pointent les visites à faire et les sentiers pédestres ou cyclables à suivre. Un cours historique du lieu, les bonnes adresses gourmandes ainsi qu'un petit agenda des fêtes annuelles animent les pages de ce guide qui s'avérera vite indispensable pour les voyageurs qui privilégient le "slow tourisme". Et ils ont bien raison !

Vacances en Train, de Hélène Payelle, éd. Michelin, 400 p., 19,90 €.



LA PLAGE, c'est pour les chiens ?

Profiter du bord de mer avec son chien, c'est possible... mais pas sur n'importe quel site et en prenant quelques précautions !

La première chose à faire est de vérifier sur le site de l'office de tourisme de votre lieu de villégiature si l'accès aux plages alentour est autorisé aux chiens. En été, bon nombre de littoraux sont interdits aux canidés. Sur d'autres, ils sont tolérés dans une zone délimitée ou à certaines heures de la journée. Gare à l'amende pour les contrevenants !

Bonne conduite

À la plage, il est important de respecter des règles de la bienséance et votre toutou n'y échappe pas ! Veillez donc à ce qu'il n'importune personne en courant sur les serviettes, en projetant du sable sur son passage, en éclaboussant les baigneurs ou en s'ébrouant à la sortie du bain. Et, s'il fait ses besoins, n'enfouissez pas ses déjections dans le sable, ramassez-les. Pour le bien-être de votre chien (et le vôtre), évitez les heures les plus chaudes de la journée : il risque un coup de



Au retour, rincez votre chien pour ôter le sel et le sable de son pelage.



Pipistrelle.

CHAUVES-SOURIS : L'ANTIMOUSTIQUE

Longtemps, les chauves-souris ont eu mauvaise réputation. En réalité, elles s'avèrent très utiles pour l'homme dans la lutte contre les insectes volants : moustiques, mouches, coléoptères, papillons nocturnes et autres nuisibles qu'elles capturent en vol, la nuit. Autant de risques de piqûres et de maladies en moins ! Ces petits mammifères volants sont également bénéfiques pour le jardin en mettant à leur menu des insectes ravageurs des cultures. Sans compter que leurs déjections (le guano : noir, sec, brillant, friable, de la taille d'un grain de riz) constituent un excellent engrais. En une nuit, une chauve-souris peut engloutir jusqu'à près de la moitié de son poids en insectes variés, ce qui en fait un excellent insecticide parfaitement non-polluant. En France, la pipistrelle commune est la plus petite de nos chauves-souris et la plus fréquente aux abords des jardins. Un gîte artificiel ou des briques creuses insérées dans un mur forment de très bons hôtels pour en accueillir quelques-unes. Une mare ou un bassin leur offre, en outre, un abreuvoir, car elles ont besoin d'étancher leur soif sur leur lieu de chasse.

chaleur et des brûlures sur les coussinets en marchant sur le sable. Prévoyez un parasol où il y trouvera de l'ombre et apportez une bouteille d'eau et sa gamelle. Ne le

laissez pas boire trop d'eau de mer, car elle peut être cause de diarrhées ou de vomissements. Et si Médor ne veut pas aller à l'eau, ne l'y forcez pas !

De l'ombre pour les plumes

Pendant l'été, poules, coqs et canards ont besoin de se protéger du soleil pendant les plus heures les plus chaudes de la journée. En dehors de leur poulailler, vous pouvez aménager des espaces à l'ombre, sous une vieille porte montée sur pilotis, sous un auvent... L'avantage de ces abris secondaires est d'offrir un refuge de proximité pendant une averse (nul besoin pour les volatiles de regagner le poulailler). Pour de telles constructions, privilégiez le bois plutôt que

le métal ou la tôle qui aurait tendance à chauffer sous le soleil. Ajustez leur taille au nombre de volailles de votre basse-cour. Vous pouvez aussi planter des arbustes ou de petits arbres qui vont constituer, au fil des années, une protection naturelle. Côté plantes, vous pouvez choisir une essence persistante ou caduque, par exemple un laurier-sauce ou un laurier-tin, une viorne ou un cornus. Vous pouvez également planter un pommier, un poirier, un noyer...

Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



Guerlesquin (29).

Corrèze

Le Festival de la Vézère présente, **du 5 juillet au 16 août**, des concerts et des opéras dans les plus jolis sites patrimoniaux de Corrèze.
Rens. : www.brive-tourisme.com

Mouans-Sartoux (06)

L'exposition Si les parallèles se croisent, **du 10 juillet au 16 octobre**, est consacrée au célèbre paysagiste Gilles Clément, à partir de ses deux

réalisations de 2004 et 2022 dans le parc du château. Espace de l'art concret, château de Mouans-Sartoux. Rens. : www.espacedelartconcret.fr

Nancray (25)

“À table ! Que met-on dans nos assiettes ?” est une exposition qui décrypte, **jusqu'au 6 novembre**, nos comportements alimentaires. La nourriture franc-comtoise y est aussi décortiquée. Musée des Maisons comtoises. Ouvert de 10 h à 18 h 30. Tarif : 9,50 €. www.maisons-comtoises.org

Guerlesquin (29)

La pépinière Sous un arbre perché ouvre ses portes, **les 2 et 3 juillet**. Le public pourra y découvrir la collection de *Hydrangea serrata* et des plantes vivaces pour l'ombre. De 10 h à 18 h. Entrée libre. Rens. : www.sousunarbisperche.fr

Châteaubourg (35)

Le Jardin des arts fête ses 20 ans et convie plusieurs artistes contemporains, acteurs dans le

domaine du land art, à exposer leurs œuvres monumentales **jusqu'au 15 septembre**. Rens. sur : www.lesentrepreneursmecenes.fr

Lussault-sur-Loire (37)

Gildas Véret, formateur accrédité en permaculture, propose un stage immersif, **du 25 au 29 juillet**, au cœur de la nature, baptisé “Vivre la forêt”. Du lundi 9 h 30 au vendredi 18 h. Inscription : <https://horizonpermaculture.wixsite.com/perma>

Puy-en-Velay (43)

La 6^e édition du spectacle Puy de lumières, qui se déroule cet été, **du 1^{er} juillet au 12 septembre**, invite à un voyage féerique dans les rues de la ville à la nuit tombée. Programme : www.puydelumieres.fr

Versailles (78)

Le Potager du roi et l'École nationale supérieure de paysage accueillent, **jusqu'au 13 juillet**, l'exposition La Préséance du vivant, imaginée par le paysagiste Gilles Clément et consacrée à la diversité de nos rapports au vivant. De 12 h à 19 h. Tarif : 4 €. www.ecole-paysage.fr

Chandolin (Suisse)

François Couplan, pionnier de la gastronomie sauvage et végétale, organise un stage à la découverte de la flore alpine du Valais suisse, **du 11 au 16 juillet**. Programme et informations : www.couplan.com



Doué-la-Fontaine (49)

La grande roseraie des Pays de la Loire organise plusieurs manifestations liées à la reine des fleurs. Pour ceux qui n'auraient pas pu assister à la Fête des rosiers, en juin dernier, Floriane et Guillaume Dittière, propriétaires des Chemins de la rose, préparent, **en juillet et en août**, des visites en 2 CV de la pépinière et du parc. Cette promenade bucolique se conclut par la dégustation d'un cocktail à la rose au cœur du parc de 4 ha, réunissant plus de 13 000 rosiers. Réservation : www.lescheminsdelarose.com



Nancray (25).



LES GANTS ANTI-ARTHROSE

TEXTILE MÉDICO-RÉPARATEUR

NOUVEAU

Débarrassez-vous définitivement de votre arthrose des mains, sans aucun médicament ! **Oui ! Sans aucun médicament !** Uniquement grâce à une méthode douce et innovante : des gants anti-arthrose, confortables et de haute-technologie médicale, dont la matière et la conception agissent sur tous les symptômes de la maladie et la traite efficacement.

- APAISE LES DOULEURS
- REDRESSE LES OS
- RÉPARE LES ARTICULATIONS

Les gants anti-arthrose agissent sur l'arthrite de la main en supprimant inflammations, blocages et douleurs.

1. Evitent l'usure des cartilages et des articulations
2. Résorbent et empêchent les inflammations
3. Protègent du frottement os contre os
4. Redressent les parties déformées
5. Rétablissent une bonne circulation

Multi-actions = ultra-efficacité : massage continu de la zone, points de compression adaptés, réchauffement et protection de la main, diffusion d'ondes magnétiques stimulant la guérison.



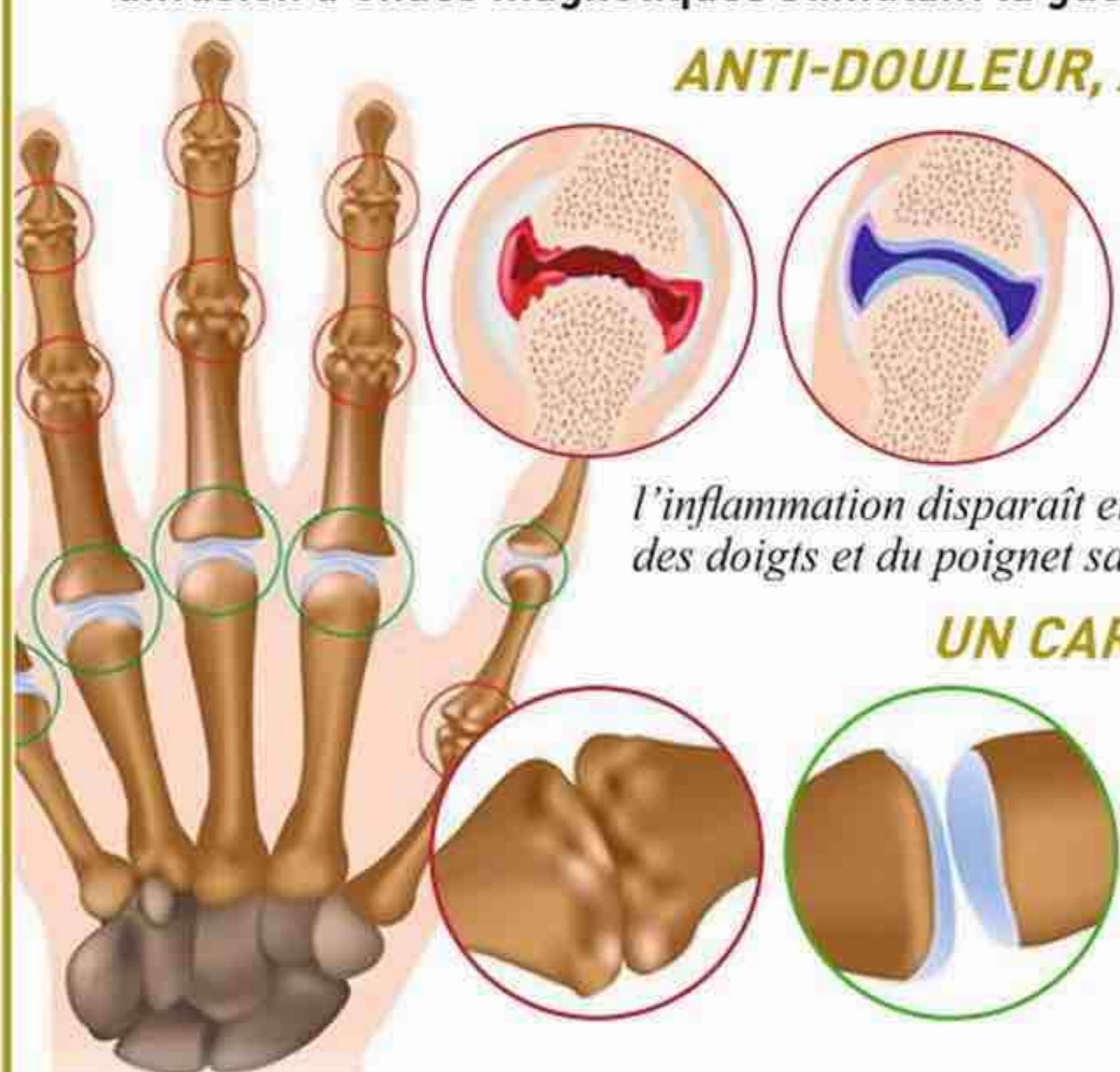
TECHNOLOGIE EXCEPTIONNELLE

Points de stimulation magnéto-réparateurs

Les gants possèdent des points de pression aimantés placés exactement aux endroits où les articulations sont touchées par l'arthrose. Ce sont des points de stimulation magnéto-réparateurs qui **soulagent immédiatement les zones à traiter**. Ils agissent comme des aimants magnétiques qui stimulent la guérison et anéantissent les douleurs.

FIBRE MÉDICO-RÉPARATRICE

Les gants sont fabriqués à partir d'un textile très spécial composé de fibres médico-réparatrices. Elles exercent une compression idéale pour **empêcher le gonflement des doigts**. Elles procurent aussi une thérapie par la chaleur qui réchauffe la main et rétablissent une bonne circulation sanguine pour traiter l'inflammation. Pour commander,appelez-nous au **0800 710 691** ou remplissez vite le coupon ci-dessous !



Mains et poignets touchés par l'arthrose sont douloureux. Avec les gants anti-arthrose, les cartilages de la main sont protégés et maintenus par la pression idéale qu'exerce le textile. Résultat : l'inflammation disparaît et vous retrouvez une mobilité des doigts et du poignet sans douleur et sans aucune gêne.

UN CARTILAGE RECONSTRUIT

Avec les gants anti-arthrose, le cartilage se reconstruit, les os retrouvent leur place, sans contact les uns avec les autres. Les blocages sont supprimés.

JAMAIS LA MÉDECINE TRADITIONNELLE N'AVAIT OBTENU DE TELS RÉSULTATS !



Les radiographies le prouvent.

On constate : réparation du cartilage, redressement des os, disparition des inflammations, articulation reconstruite et souple.

En application du Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27.04.2016, vous disposez d'un large éventail de droits si vous ne souhaitez plus recevoir d'offres de notre part et d'autres entreprises. Vous pouvez à tout moment nous opposer à l'utilisation de vos données à des fins publicitaires en contactant notre Responsable de la Protection des données à l'adresse indiquée sur le bon de commande.

BON D'ESSAI GRATUIT GANTS ANTI-ARTHROSE

A retourner sous enveloppe affranchie à : L'Arbre Rouge
C/o 2 POINT 0 - BP 50932 - 54401 LONGWY CEDEX - FRANCE

OUI, je commande les **GANTS ANTI-ARTHROSE**



COMMANDE PAR TÉLÉPHONE

0800 710 691 de 9h à 16h

colissimo

CODE PROMO
GA55

MONTANT TOTAL

..... €

Contribution aux frais d'expédition : **7,95€ OFFERT** - Traitement express prioritaire : **3,00€**

Je règle par : chèque bancaire à l'ordre de **L'Arbre Rouge**

CB

CB

N° CB / / / Expire le / / Cryptogramme : (les 3 derniers chiffres au dos de votre CB)

Coordonnées :

Date : / /

Nom :

Code postal :

Prénom :

Date de naissance :

Adresse :

N° de téléphone :

Ville :

Adresse Email : facultatif



CANCER

22 juin – 22 juillet Élément Eau

Les 24 et 25, le Soleil continue de traverser votre signe. Il favorise la construction de liens nouveaux ou encore renforce ceux qui vous lient à votre moitié. Les 26, 27 et 28 : trois jours qui vous invitent à vous projeter sereinement dans le futur. C'est le moment de décider d'aller vivre ailleurs ou pas, d'examiner si un autre mode de vie vous conviendrait mieux. Le 29, la nouvelle lune va vous pousser de nouveau à agir. Le 30, elle favorise toutefois l'introspection et une plongée dans les profondeurs de votre inconscient qui vont vous permettre de découvrir exactement vos besoins.

LION

23 juillet – 22 août

Élément
Feu

 Les 24 et 25, dans votre propre intérêt, attendez avant d'agir. Les 26, 27 et 28, sortez des sentiers battus et envisagez de nouvelles possibilités. Le 29, la nouvelle lune va ralentir nettement vos négociations. Le 30, les solutions ne sont pas immédiates.

VIERGE

23 août – 22 sept.

Élément
Terre

 Les 24 et 25, vous avancez. Votre meilleur atout est votre prudence et votre tolérance. Les 26, 27 et 28, engagez-vous ! Relevez le défi et vous débloquerez la situation. Le 29, la nouvelle lune vous va très bien. Le 30, un peu de patience et une nouvelle vie s'ouvre enfin à vous.

BALANCE

23 sept. – 22 oct.

Élément
Air

 Les 24 et 25, regardez vers l'avenir et adaptez-vous à vos nouveaux besoins, les forces du jour vous y aideront. Les 26, 27 et 28, vous allez convaincre ceux qui doutaient encore de votre ingéniosité. Les 29 et 30, rien ne peut vous freiner : vous irez jusqu'au bout !

SCORPION

23 oct. – 22 nov.

Élément
Eau

 Les 24 et 25, vous allez faire aboutir vos idées. Les 26, 27 et 28, votre plan d'action est certes très élaboré, encore faut-il avoir les arguments pour convaincre ! Les 29 et 30, influencée par la nouvelle lune, votre vie affective doit être au centre de vos préoccupations.

SAGITTAIRE

23 nov. – 21 déc.

Élément
Feu

 Les 24 et 25, l'aisance et le succès vous guident. Les 26, 27 et 28, partagez vos idées tant au travail qu'en famille. Le 29, la nouvelle lune va vous faire amorcer un travail sur vous : méditation, yoga, retour aux sources. Le 30, aimez, échangez, partagez.

CAPRICORNE

22 déc. – 20 janvier

Élément
Terre

 Les 24 et 25, votre créativité bat son plein. Les 26, 27 et 28, sortez de votre isolement : votre vie affective n'en sera que meilleure. Le 29, la nouvelle lune vous invite à signer des contrats. Le 30, donnez vos conseils et partagez avec plus jeunes que vous.

VERSEAU

21 janvier – 19 février

Élément
Air

 Les 24 et 25, relaxez-vous en famille. Les 26, 27 et 28, ouvert aux autres et volontaire pour participer à l'effort collectif, votre sens de l'organisation va être une aide précieuse. Le 29, une page se tourne en ce jour de nouvelle lune. Le 30, gardez confiance en vous.

POISSONS

20 février – 20 mars

Élément
d'eau

 Le 24, allez au plus pressé ! Le 25, pensez à vous distraire et à partager avec les vôtres. Les 26, 27 et 28, votre créativité et vos intuitions pourraient vous faire entreprendre un projet pour l'avenir. Les 29 et 30, une plongée dans vos intuitions va vous guider pour l'avenir.

BÉLIER

21 mars – 21 avril

Élément
Feu

 Les 24 et 25, votre famille et votre vie sentimentale sont en première ligne. Les 26, 27 et 28, de belles aptitudes vont vous aider à faire face à un entretien. Le 29, un peu de fatigue en ce jour de nouvelle lune : ralentissez ! Le 30, de bon matin, saisissez les opportunités.

TAUREAU

22 avril – 21 mai

Élément
Terre

 Les 24 et 25, vous retrouvez un bel équilibre mental, poussé par des intuitions qui vous rassurent. Les 26, 27 et 28, un nouveau cycle démarre où il vous faudra prévoir, investir, faire des placements... Les 29 et 30, prenez du recul avant de vous faire une idée de la situation.

GÉMEAUX

22 mai – 21 juin

Élément
Air

 Les 24 et 25, vos projets d'avenir sont en bonne voie pour se réaliser. Les 26, 27 et 28, ne laissez pas votre mental vous tarauder : soufflez ! Le 29, la nouvelle lune vous porte chance. Le 30, une rencontre, un rendez-vous joyeux ? Profitez-en pour prendre du temps.

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

VÉRITABLES FOIRS 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

**Le MEILLEUR rapport QUALITÉ / PRIX
en vente directe !**

TRANSPORTEURS À CHENILLE
Dès 1692,00 € TTC

MECACRAFT

BROYEURS THERMIQUES
Dès 750,00 € TTC


SCIERS THERMIQUES
Dès 990,00 € TTC


► Garantie 2 ans
► LIVRAISON EXPRESS
sous 4 jours

PAIEMENT 3X SANS FRAIS

NOTRE CATALOGUE GRATUIT au
04 80 96 99 02

www.MECACRAFT.com

OLIGER
Un investissement pour la vie.

NOUVEAU

POÈLES À GRANULÉS SANS ÉLECTRICITÉ



Il suffit de remplir le réservoir de granulés pour assurer le feu de 6 à 15 H°

Un choix de 30 modèles dans 20 coloris différents
à partir de **3 248 € H.T.**

Documentation : OLIGER 40, rue du stade 57820 SAINT LOUIS
Par téléphone : 03 87 07 96 96 - par e-mail info@oliger.net - par Internet oliger.com

SERRES
-Tunnel maraîcher
-En verre ABRIS

Tunnels maraîchers
Izella 4x4m 569€
Cybelle 3x6m 599€
Ombelle 5x8m 1175€
Noiselle 6x10m 1790€

Documentation sur demande,
vous découvrirez d'autres
modèles et d'autres tailles de
serres

Crysland
Tous nos tubes sont en acier galvanisé.
les bâches: 200 microns, brise UV

02.98.59.72.87
Serre Crysland
1 Lieu-dit Kervanal 29370 CORAY
www.serre-de-jardin-crysland.com

La Ferme des Cochons d'Or
Fabrication de
CANTAL FERMIER AOP
Affinage à la Ferme
LAIT DE FOIN

Gaec LADOU
tél./fax. 04 71 62 27 50
Locuriby - 15290 LE ROUGET - PERS
Site: lafermedescochondor.monsite-orange.fr

Les puisatier de France
curage nettoyage réparation de
votre puit toute région .
Devis gratuits.
Tel : 06 66 54 13 35

Particulier recherche forêt de
feuillus jusqu'à 150 Ha, Nord
Haute-Vienne et Creuse ou
Sud Indre.
Tel : 06 86 76 01 10

Lot près ROCAMADOUR ,
loue gîte 4 pers tout confort, avec
enclos, pêche et rando.
400€/ semaine –
Tel 05 65 40 51 62 ou
05 65 40 58 10

Pour rivière étang
vends passerelle neuve, métal
montage treillis, fabrication
qualité supérieure.
L= 7mètres ; L = 1,20m ; H =1,2m
Photos et contact détaillé
au 06 83 26 95 82

Lot 46 vend terrain boisé 2HA
31A chênes et truffiers
Tel : 06 24 22 54 94

Loue mobil-home à Mialet
Périgord vert 250€ semaine face
barrage 77ha juin à octobre 2022
Tel : 06 01 71 77 49.
ou 05 53 62 88 28

Cherche couple retraité pour
gardiennage aimant nature et
animaux , logement dans villa de
fonction contre travaux entretien
parc-piscine- rémunération
région d'Uzès-Gard
Téléphone : 06 11 83 47 26

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à **RUSTICA PETITES ANNONCES**

Service ADV. 27 cours de l'Ile-Seguin. 92100 Boulogne-Billancourt.

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

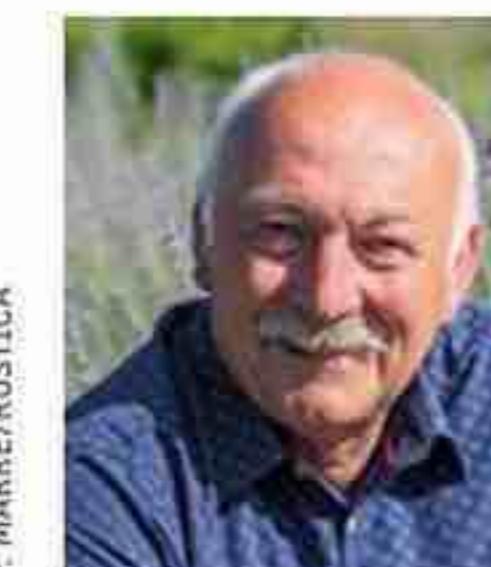
CONTACTEZ KATTIA DIEUDONNE : TÉL. 01 53 26 34 69 • k.dieudonne@cambium-media.com

Courrier des lecteurs

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 !



Karin
Maucotel



Hubert
Fontaine



Eric
Costan



Stéphan
Cuzenic



Poirier 'Claude
Blanchet'

Poire ancienne

*“Je veux offrir à mes voisins un poirier ‘Claude Blanchet’. Pouvez-vous m’orienter vers un pépiniériste local ?”
Nicole P., St-Gervais-les-Bains (74)*

Cette variété ancienne a été créée en 1864 par le pépiniériste Claude Blanchet, à Vienne (38). C'est un arbre fruitier vigoureux qui donne des poires fines et juteuses, mais qui ne se conservent pas. Précoces, elles se récoltent en juillet et août. Comme toutes les poires d'été, cueillez-les avant maturité et laissez-les au fruitier. 'Claude Blanchet' est rare à la vente, car peu diffusé chez nous. Les conditions climatiques ne lui sont pas très favorables. Cependant, il remporte, paraît-il, un vrai succès au Japon où il porte le nom de 'La France'. Pour profiter d'une mise à fruits plus rapide, choisissez un

sujet dont le porte-greffe est un cognassier de Provence. Ce dernier est préférable pour les formes basses ou palissées. Commandez ou réservez votre arbre dès maintenant chez votre pépiniériste (voir adresses p.48) et plantez-le à l'automne pour une meilleure reprise. KM

Érable du Japon

*“À la sortie de l'hiver, les feuilles de mon érable du Japon ont repoussé, mais vers le bas. Pourquoi ?”
Émile Z., Fontenay-sous-Bois (94)*

Les érables palmés (*Acer palmatum*), appelés à tort érables du Japon, sont des petits arbres caducs des climats tempérés à froids de l'Asie de l'Est : Corée, Chine, Japon... Leurs couleurs éclatantes au printemps et à l'automne rythment le fil des saisons. Lorsque leurs feuilles sortent, elles pendent, refermées, avant de se déplier et de se redresser le long d'un rameau en extension. Vous avez certainement acquis 'Dissectum', une variété à feuilles laciniées, très fines et découpées profondément, de 5 à 10 cm de longueur, qui deviennent dorées à l'automne. Attention aux fortes chaleurs qui peuvent les brûler ! Le port de cet arbuste, qui dépasse à peine 1,60 m de hauteur à l'âge adulte, est par nature arqué, pleureur, tabulaire (en forme de table). Il forme un gros coussin. Pour cette raison, il est parfois greffé sur une tige plus ou moins haute. ÉC

Actinidia sans fruits

“Pourquoi mon actinidia autofertile, qui est planté à proximité de sujets dioïques productifs, fleurt sans faire de fruits ?” Michel D. (courriel)

S'il s'agit bien d'un actinidia autofertile, il possède des fleurs mâles et femelles sur une même branche. Sa fructification va être longue : de nombreux jardiniers pourront vous dire qu'ils ont récolté, au bout de neuf ans, des petits kiwis gros comme une cerise... Sachez toutefois qu'il existe aujourd'hui des

variétés autofertiles, comme Solissimo 'Renact', dont les fruits de gros calibres sont comparables à ceux produits par des variétés dioïques. Commencez par déterminer le sexe des fleurs sur votre liane : observez-les pour savoir si elles possèdent des étamines (mâles) ou des pistils (femelles). Dans tous les cas, votre actinidia peut féconder des variétés femelles, comme 'Hayward'. Il doit être palissé à l'horizontale au fur à mesure du développement des jeunes pousses. Ensuite, la taille va consister à réduire les branches secondaires. HF

Otiorhynque sur citronnier

"Les feuilles de mon citronnier 'Meyer' sont grignotées, puis tombent depuis le début du printemps. Que faire ?" Monique D. (courriel)

Votre arbre fruitier est certainement attaqué par un otiorhynque, un insecte de la famille des charançons. Ce ravageur cause des dégâts sur de très nombreuses plantes : rhododendrons, hortensias, azalées, lilas, fusains, plantes vivaces, fraisiers, cyclamens, agrumes en pot... Les larves, des petits vers blancs au corps incurvé et à la tête sombre, s'attaquent aux racines dans le sol. Quant aux adultes, de 8 à 12 mm, actifs la nuit, ils grignotent avec leur rostre le bord du limbe des feuilles et n'occasionnent que des dégâts d'ordre esthétique. Contre ces derniers, déposez un carton englué sous votre arbre fruitier. Le soir, éclairez la ramure à l'aide d'une lampe électrique. Les insectes se laisseront tomber sur ce piège. Luttez aussi contre les larves, qui se cachent dans le sol, en utilisant une solution à base de nématodes (*Heterorhabditis bacteriophora*). Ces vers minuscules sont commercialisés sous la forme d'une poudre, à diluer dans l'eau d'arrosage. HF

La photo
des
lecteurs



"Maxime, avec sa cousine, pose devant le champ de phacélie de son père", nous écrit Aline G., de Pernes-les-Fontaines (84).



SHUTTERSTOCK

SOS

"Quelle est cette jolie fleur qui pousse un peu partout dans la pelouse ?" Francis D., Marçon (72)

Ces belles Liliacées, aussi surnommées Dame-de-onze-heures, sont des étoiles de Bethléem (*Ornithogalum umbellatum*). Elles se multiplient par bulbes et forment de beaux tapis qui s'étendent rapidement au soleil ou à la mi-ombre. Tous les sols drainés leur conviennent. En raison de leur nature envahissante, vous pouvez les limiter en les plantant dans des pots en plastique sans fond. ÉC

"Ce schefféra présente des taches sur ses feuilles... Comment puis-je le soigner ?"

Florence P., Mende (48)

Il n'est pas facile de repérer à temps une invasion de cochenilles à bouclier. La colonie s'installe dans des endroits peu visibles. Leur détection est difficile, car cette plaie est la reine du camouflage. Ces insectes suceurs apparaissent souvent au revers des feuilles en amas. Isolez la plante. Bassinez-la deux fois par jour. En cas de forte infestation, employez une solution claire de savon noir et rincez deux jours plus tard. ÉC



PHOTO LECTEUR

**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

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

2. Adressez votre courrier à :
Rustica rédaction,
Cambium Média,
27, cours de l'Ile-Seguin,
92100 Boulogne-Billancourt.

Pour toute question sur votre abonnement, tél. : 0 806 000 465 (prix d'un appel local).

POUR TOUT TROUVER...



E. BRENNICKÉ/RUSTICA/JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEXY

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Semences de poire-melon et de pois mangetout 'Alfreda' :
Graines Baumaux,
88503 Mirecourt Cedex.
Tél. : 03 29 43 00 00
ou www.graines-baumaux.fr

Plants de poire-melon :
Graines Baumaux, voir ci-dessus.
Leader plant, tél. : 02 40 04 38 04
ou www.leaderplant.com

Semences de choux-raves :
La Semence bio (Agrosemens),
ZA du Verdalaï, 105, rue du
Chemin-de-Fer, Peynier, 13790
Rousset. Tél. : 04 42 66 78 22

ou www.lasemencebio.com
ou www.agrosemens.com

Poire 'Fondante Thiriot' :
Pépin'hier, 200, impasse
Chantemerle, 26150 Die.
Tél. : 04 75 21 28 91.
Courriel : pepinhier@wanadoo.fr
ou www.pepinhier.fr

Engrais azoté sang séché :
Jardins animés, 4, rue Saint-
Claude, 77340 Pontault-Combault.
Vente sur place et en ligne :
tél. : 01 85 51 01 45
ou <http://fr.jardins-animes.com>

Treillis soudé :
Leroy Merlin, tél. : 0 810 634 634
ou www.leroymerlin.fr

Armoise 'Nana' :

Les Senteurs du Quercy, mas
de Fraysse, 46230 Escamps. Tél. :
05 65 21 01 67 ou 06 61 02 72 34
ou www.senteursduquercy.com

Achillée millefeuille

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

DOSSIER

**Tomates 'Gold Nugget',
'Marmande', 'Banana Legs'
et 'Green Sausage' :**

Ferme de Sainte Marthe, ZA
La Perrière, 7, rue Lavoisier, 49800
Loire-Authion. Tél. : 02 41 44 11 77.
Courriel : accueil@fermedesaintemarthe.com ou
www.fermedesaintemarthe.com

Melon 'Anasta' F1 :
dans les jardineries.

JARDIN D'ICI

La Prade, Bernadette et Jacques
Bernard, 909, route de Gratié,
82350 Albias. Visite à l'occasion
des Rendez-vous aux jardins.
Tél. : 07 86 65 25 66. Courriel :
jacoutilaprade@hotmail.fr

Rosier 'Neige d'été' :

Roseraie Barth, 1, rue des Vignes,
67440 Lochwiller.
Tél. : 03 88 71 40 51
ou www.roseraiebarth.com

SUR LE MÊME TON

**Pérovskia, caryoptéris
et hydrangéa :**
en vente dans les jardineries.

Agapanthe 'Navy Blue' :

Ets horticoles du Cannebeth,
chemin du Cannebeth (grossiste),
34130 Mauguio. Tél. : 04 67 12 88 88
ou www.cannebeth.fr. Vente
aux particuliers : Tijardin, tél. :
04 67 12 13 39 ou www.tijardin.com

Promesse de fleurs,
23, route du Fresnel, 59116
Houplines. Tél. : 03 61 76 08 10
ou www.promessedefleurs.com

Véronique d'Autriche

'Royal Blue' :
Pépinières Lepage,
chemin du Portu, 49130
Les Ponts-de-Cé. Tél. : 02 41 44 93 51
ou www.lepage-vivaces.com

Les Senteurs du Quercy,
voir ci-contre.

Le jardin du Pic-Vert,
26, Carrière-Dorée, 59310 Orchies.
Tél. : 03 20 59 49 74
ou www.jardindupicvert.com

DE LA TERRE À LA TABLE

Bégin Say, www.begin-say.fr
Love Chock, www.lovechock.com
Leonardo, www.leonardo-france.fr
Malo, www.malo.fr

TERROIR

Tramway du Mont-Blanc,
80, av de la Gare, 74170 Saint-
Gervais. Tél. : 04 50 53 22 75 ou
www.montblancnaturalresort.com

Coni'fer, l'Orée-des-pistes,
25370 Les Hôpitaux-Neufs. Tél. :
03 81 49 10 10 ou www.coni-fer.org

Train de la Rhune,
col de Saint-Ignace, 64310 Sare.
www.rhune.com

Chemin de fer du Vivarais,

111, route du Grand-Pont,
07300 Saint-Jean-de-Muzols.
Tél. : 04 75 06 07 00
ou www.trainardeche.fr

Train forestier d'Abreschviller,
2, place Norbert-Prévôt, 57560
Abreschviller. Tél. : 03 87 03 71 45
ou www.train-abreschviller.fr

**Chemin de fer de la vallée
de l'Eure**, place de la Gare, 27120
Pacy-sur-Eure. Tél. : 02 32 36 04 63
ou www.cfve.fr

Chemin de fer de la Vendée,
2 bis, avenue de la Gare,
85290 Mortagne-sur-Sèvre.
Tél. : 02 51 63 02 01
ou www.vendeetrain.fr

**Chemin de fer de la baie
de Somme**, place de la Gare, 80550
Le Crotoy. Tél. : 03 22 26 96 96
ou www.cfbs.eu

La Vapeur du Trieux, gare
de Paimpol, avenue du Général-
de-Gaulle, 22500 Paimpol.
Tél. : 02 96 20 52 06
ou www.vapeurdutrieux.com

Tramway de la Balagne,
20260 Calvi. Tél. : 04 95 65 00 61
ou www.cf-corse.corsica

Gare de La Mure,
tél. : 04 11 62 62 62
ou lepetittraindelamure.com

COURRIER

Poirier 'Claude Blanchet' :
Pépin'hier, voir ci-contre.
**Pépinière Fruits et Saveurs
oubliés**, 10, rue Balzac, 38150
Roussillon. Tél. : 04 74 29 69 57
ou 06 42 90 75 43.

Rustica

Média Participations, Rustica SA,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Bureaux: 27, cours de l'Ile-Seguin, 92100 Boulogne-Bill.
Standard: 01 53 26 33 00. **Site**: www.rustica.fr

Service abonnements

B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel

du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Ecrivez-nous à l'adresse suivante:

abonnements@rustica.fr

Tarif abonnement France: 50 n° à 84,90 €.

Tarif abonnement Belgique: 50 n° à 95,40 €.

**Président-directeur général
de la société Rustica SA**
et directeur de la publication :
Vincent Montagne.
Directrice générale : Caroline Thomas.
Directeur des rédactions :
Alain Delavie.
Rédactrice en chef : Corinne Beaudouin.
Directeur artistique : Xavier Peyrottes.

Chef de service maison : Nathalie Collin.
Chef de service jardin : Karin Maucotel.
Chef de service (actus, animaux, terroir,
bien-vivre) : David-Manuel Fouillé.
Chef de service (agenda, jardin d'ici,
coin du bricoleur, massif modèle) :
Pierre Nessmann.
Rédactrice bimédia : Patricia Kadjevic.

Rédacteurs-graphistes :
Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin,
Gérard Bahuchet.
Secrétaire générale de la rédaction :
Véronique Gonzalez.
Secrétaires de rédaction :
Jérôme Verroust (1^{re}), Claude Bourdel (2nd)
et Florence Blondel.
Cheffe du Pôle Image : Karine Israël.
Iconographes : Rougui Barry-Oger,
Maria Varnier.
Photographe : Frédéric Marre.
Assistante de la rédaction :
Muneerah Shamsudine, tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contents :
Cambium Média Solutions,
www.cambium-media.com/solutions

Directrice commerciale B2B :
Laurence Gaboury,
l.gaboury@cambium-media.com
Directeurs de publicité :
Cédric Cniamis,
c.cniamis@cambium-media.com
Thierry Vimal de Flechac,
t.vimaldeflechac@cambium-media.com
Directeur de clientèle :
Jimmy Jean-Baptiste,
j.jean-baptiste@cambium-media.com
Responsable administration des ventes :
Kattia Dieudonné,
k.dieudonne@cambium-media.com

Directrice Marketing BtoC :
Anne-Sophie Salamon,
a.salamon@cambium-media.com

Directrice des abonnements :
Virginie Millet. Tél. : 01 53 26 32 65.
v.millet@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).
Dépôt légal juin 2022.
Vente au numéro MLP.
Commission paritaire n° 0223 K 82753.
ISSN 2270-1915.

Papiers 100 % PEFC.
Provenance papier intérieur : Norvège.
Carnet abonnés, kiosque et poster :
Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.
Impact sur l'eau : P_{tot} 0,016 kg/tonne

A.R.P.P
autorité de
régulation professionnelle
de la publicité

AUDIT PRESSE
Audience mesurée par

ROPITI OJD
DIFFUSION



LA SEMAINE PROCHAINE



Dossier COMESTIBLES OU TOXIQUES ?

D'apparence trompeuse, de nombreuses plantes toxiques peuvent parfois s'implanter naturellement parmi celles que vous avez l'habitude de consommer, dans la nature ou au jardin. Toutes nos astuces pour bien les différencier.

ET AUSSI...

JARDIN D'ICI

Un paradis fleuri perché en Aveyron

DE LA TERRE

À LA TABLE

Les baies de cassis

VIE PRATIQUE

SOS punaises de lit!

BIEN-ÊTRE

Prévenir l'infarctus

ANIMAUX

Chiens en vacances

TERROIR

Les volcans de France

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je cultive la mertensia # Je lutte contre la rouille de l'oignon # FLEURS # Je fais grimper les ipomées et le houblon # FRUITS # Je greffe l'abricotier en écusson.

Rustica

Classez et protégez vos numéros

Votre lot de
2 reliures pour **22,40€**



Chaque reliure peut contenir
26 numéros de Rustica

Pour commander vos reliures :

@ Par internet sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

✉ Par courrier, complétez et renvoyez le bon de commande ci-contre

Bon de commande

À renvoyer sous enveloppe NON AFFRANCHIE avec votre règlement à :
RUSTICA libre réponse 23102 - 60 647 CHANTILLY CEDEX

Oui, je souhaite recevoir le lot de 2 reliures Rustica au prix de 22,40 €. (Frais de port compris)

Je choisis mon règlement :

Chèque bancaire à l'ordre de Rustica ou par carte bancaire / Paypal sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

Je complète mes coordonnées : M Mme

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

Pour être informé de vos prochaines publications, je vous indique mon Email :

Je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleures offres du moment.

Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine. **22,40€ = prix de vente du lot de 2 reliures Rustica. 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 souhaité ainsi que pour l'envoi des courriels ou e-mails de l'abonnement. Elles 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. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60 647 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/charteppd.

MOTS FLÉCHÉS

JEUX

LE JARDIN DE LA PRADE

AURÉOLE ELLE EST PERCHÉE DANS UN TILLEUL	AVARE IL FAVORISE LA PRÉSENCE DES ANIMAUX	NOTE PHYSICIEN FRANÇAIS	IL NOUS FAIT ÉCARTER CERTAINES CHOSES	EXPRIME UNE SUGGESTION ASSOCIATION	LIEU DE FABRICATION BOURRÉE	14 JUILLET 1789 PRÉPOSITION	OBTENUE DE FAÇON ILLÉGITIME
Boit TEL LE CHAT IL Y EN A 70 VARIÉTÉS DIFFÉRENTES			LA BRIVE EST CELUI QUI BORDE LE JARDIN PRODIGE		FROTTÉS D'HUILE LE COIN DES ABEILLES		
CELUI DE L'ABRI DE JARDIN EST VÉGÉTALISÉ	TACHÉ S'ABSTIENNE DE FAIRE		AFFLUENT DU RHÔNE DÉLASSÉS	VILLE D'ESPAGNE LÉGUMES ET FLEURS Y COHABITENT		FLOUÉ TRÈS ÉTONNANTE	VOIES DU JARDIN
SYMBOLE CHIMIQUE DU MANGANESE FERRURE		DORT BEDAINE	ELLES FONT PARTIE DE LA BASSE-COUR BRANCHÉ			FRÉHEL EN BRETAGNE	
DÉPARTEMENT OÙ IL EST SITUÉ ANGOISSEES	OUVRAGE DE BRIQUES DU XIX ^e SIÈCLE FAIT EXISTER		En mauvais état	À POINT NOMMÉ IL TRANCHE HORIZONTALLEMENT LA TERRE	On EN REMPLIT DES CHOPES FLEUVE		PRONOM RÉFLÉCHI
UN DES HÉROS DE LA GUERRE DE TROIE	HYPOTHÈSE ACIDE RIBO-NUCLÉIQUE		ANIMAUX QU'ON Y TROUVE COUPELLE	DONNÉS EN EXEMPLES	EN DROIT DE SE PLAINDRE		
			MARQUE UN DEGRÉ ÉLEVÉ				

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

CISTUDE D'EUROPE

Quelle est l'espérance de vie de cette espèce de tortue vulnérable ?

- de 20 à 40 ans
- de 40 à 60 ans
- de 60 à 80 ans



Réponse : de 40 à 60 ans.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Homme de la terre. Couleur de boutons floraux. B. Bow-window. Lime, quand il est vert. C. Prune pour l'eau-de-vie. Lac de Finlande. D. Arrivée à la corde. Estrade pour combats de coqs. Poil de cheval. E. Pas de la porte. Vieux prénom masculin. F. Note donnée pour accord. Évitez le problème. Devant l'église. G. À cet endroit. Restaurant pour les Limousins. Bien attrapé. Saison des belles récoltes. H. Plante fourragère, source d'huile. Interjection. Comme le froid hivernal. I. Auteur anonyme. Imagerie médicale. Lopin de garenne. Préfixe égalitaire. J. Geste nerveux. Arbuste à la floraison étoilée en grappes odorantes. Élément d'un bouquet de mariée. K. Plantes des marais salants. Une fleur pour le monoï.

Verticalement : 1. Points rouges des champs de blé. 2. Bison d'Europe. Vénérables dans les Pyrénées. 3. Ficelées. Un tiers. C'est bien cela. 4. Aspirations de jeunes veaux. Secteur d'usines. 5. Après vous. Au milieu. 6. Donner de la voix. Type populaire. 7. Composée à fleurs radiées. Se colle ou se coud. 8. Pas à moi. Détestas. 9. Mot de liaison. La morue ou le merlan. Feu sacré. 10. Canton suisse. Une fleur aux propriétés émollientes. 11. Qui s'y frotte, s'y pique. Acrobate poilu. 12. Plante à rhizome dont on extrait un parfum. Virginie, actrice. 13. Se marrent. Aigre. 14. Une autre appellation pour la cymbalaire (3 mots).

PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES FONTAINES ET LAVOIRS ?



1



2



3



4

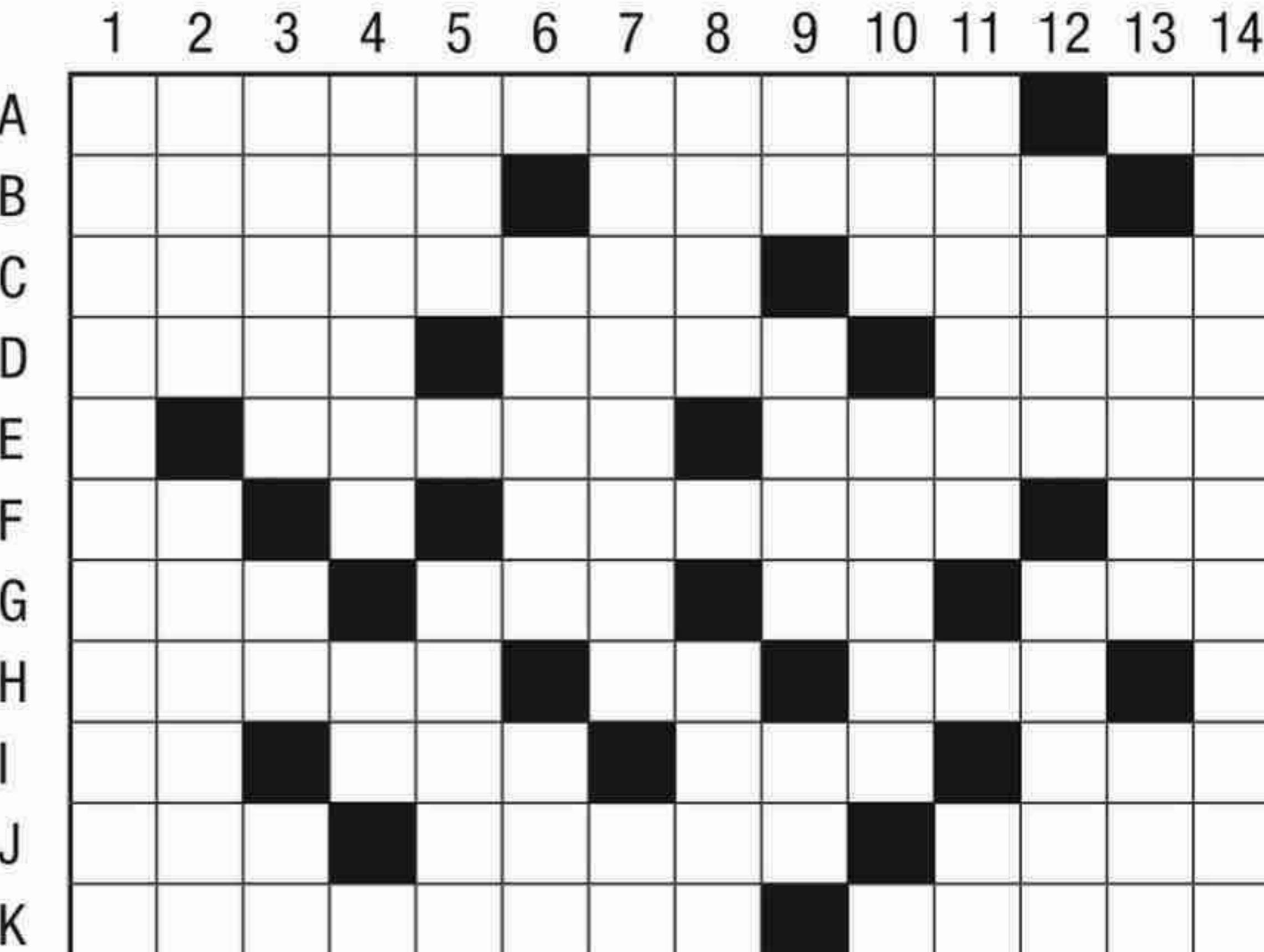
Fontaine d'Albertas,
Aix-en-Provence

Fontaine Wallace, Paris

Lavoir du Mail, Grignan

Fosse Dionne, Tonnerre

PHOTO SHUTTERSTOCK
Réponses : 1-Fontaine Wallace, Paris (75). 2-Fosse Dionne, Tonnerre (89). 3-Lavoir du Mail, Grignan (26). 4-Fosse Dionne, Tonnerre (89).



(RE)DUX

COMBINAISONS GAGNANTES

CASCADE DE FLEURS

Reliez les plantes à leur forme et à leurs couleurs.



- | | |
|---------------------|---|
| 1. Agapanthe | A. Bractée violette, blanche... |
| 2. Bougainvillée | B. Épi rouge devenant jaune |
| 3. Kniphofia | C. Marguerite jaune à cœur foncé |
| 4. Lis de la Madone | D. Marguerite blanche, mauve, orange... |
| 5. Ostéospermum | E. Ombelle bleue ou blanche |
| 6. Rose d'Inde | F. Pompon jaune, orange ou marron |
| 7. Rudbeckia | G. Trompette blanche |

Réponses : 1-E, 2-A, 3-B (photo), 4-G, 5-D, 6-F, 7-C.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2738

les mots fléchés

F	J	S	I	T	G	D
S	I	N	A	P	I	M
E	S	M	E	S	R	O
G	O	U	T	E	P	A
S	E	I	N	P	A	L
R	E	N	I	E	U	A
E	V	L	E	V	P	A
E	S	T	G	E	A	N
O	R	A	N	E	A	I
J	O	U	E	E	I	R
B	U	T	T	I	P	I
S	A	C	I	N	N	S
C	A	S	N	E	S	E

les mots croisés

C	H	A	T	A	I	G	N	E	R	A	I	E
R	A	T	I	S	S	E	E	A	N	O	D	E
O	I	L	O	R	L	A	V	E	I	V		
S	E	A	U	A	I	L	E	E	T	E		
N	S	T	R	E	S	S	O	U	S			
E	L	R	E	L	I	E	R	B	R	C		
S	A	P	I	N	C	R	N	I	E	R		
E	T	A	U	L	S	A	V	I	S	A		
M	U	O	R	M	E	T	E	R	R	E		
S	E	L	H	U	M	U	S	U	S	E		

sudoku

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

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



Embarquez en Patagonie vers le bout du monde

CHILI - ARGENTINE - URUGUAY

Décembre 2022 - Mars 2023



Deux départs : du 4 au 21 décembre 2022 (à bord du **MS Oosterdam**) et du 9 au 25 mars 2023 (à bord du **Celebrity Infinity**)

Embarquez avec Voyages d'exception, le spécialiste des croisières et voyages en groupe avec **conférenciers de renom** et **visites guidées**, pour une aventure fabuleuse au bout du monde. Découvrez notre programme passionnant de visites, conférences exclusives et expériences inédites dans notre brochure détaillée !



Buenos Aires - Argentine



Danseurs de tango



MS Oosterdam

OFFRE SPÉCIALE -400 €/pers. pour toute réservation avant le 15 juillet 2022 (code REVE)

Demandez la brochure au 01 75 77 87 48, par e-mail à contact@voyages-exception.fr, sur www.voyages-exception.fr/brochures, (code PATAH à renseigner), en scannant le QR code ci-dessus ou dans votre agence de voyages habituelle.

* Escale à Port Stanley proposée uniquement sur le départ du 4 décembre 2022 à bord du MS Oosterdam.

Licence n° IM075150063. Les conférenciers seront présents sauf en cas de force majeure. Photos : © AdobeStock, © Shutterstock, © Holland America Line et © Voyages d'exception.

 **Voyages
d'exception**

S'enrichir de la beauté du monde