

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Semer les navets d'hiver et les coquelicots * Renouveler ses
fraisiers * Planter un piéris * Composer une potée fleurie

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

RECETTES



Les figues, de l'entrée
jusqu'au dessert

COCHONS D'INDE
Ils peuvent passer
l'hiver dehors

POUR UN POTAGER PLUS PRODUCTIF

Profiter des bienfaits des ENGRAIS VERTS

- * Améliorer la richesse du sol
- * Occuper les emplacements libérés pour éviter les mauvaises herbes et l'érosion

ÉCONOMIQUE

Semer votre
variété de pêcher
préférée

Griffez le sol
avant de semer
un engrais vert
Voir p.17

Du 15 au 21 septembre 2023 CPPAP

L 11850 - 2803 S - F: 2,50 € - RD



Belg.: 2,80€

HONDA

Et si vous
découvriez
le plaisir
de tondre ?



HRX, les tondeuses Honda tout confort à partir de 959 €

Robustes et durables, quel que soit le modèle que vous choisirez, vous avez la garantie de bénéficier de la qualité Honda, de performances de ramassage optimales et d'un résultat de tonte exceptionnel.



ÉDITO

La culture des engrais verts est une des pratiques de base du jardinage au naturel. Ces végétaux aux multiples bienfaits contribuent, en effet, à la bonification et à la fertilisation des sols, particulièrement celui du potager. Ces plantes participent au maintien ou à l'augmentation des quantités d'éléments nutritifs dans la terre, améliorent sa structure et son activité microbienne, la protègent contre l'érosion provoquée par le vent et la pluie, et limitent le développement des adventices qui prolifèrent sur toute parcelle non cultivée. Avec la fin de l'été, de nombreuses cultures achèvent leurs cycles et les emplacements libérés restent trop souvent inoccupés. L'erreur serait de les laisser tels quels jusqu'au printemps prochain. Notre dossier vous aidera à choisir et utiliser le meilleur engrais vert pour couvrir votre terrain. Vous en tirerez tous les bénéfices l'an prochain. **Alain Delavie**



SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Potager • J'installe des choux cabus • Je sème les légumes-racines • **Fruits** • Je renouvelle la fraiserie • **Flours** • Je fais un semis de coquelicot

17 DOSSIER POTAGER: les engrais verts de l'été

• petit épeautre, féverole, avoine, seigle, lentille et sainfoin

22 DOSSIER VERGER

Je sème des noyaux de pêche

24 JARDIN D'ICI

Le Jardin bienveillant, en Côte-d'Or

30 EN CUISINE

• La figue
• Vos menus de la semaine
• 7 recettes de saison

34 FOIRE AUX VINS

Les bonnes affaires 2023

37 TERROIR

Pays de Lorient

38 BIEN-ÊTRE

Octobre rose

40 ANIMAUX

Les cobayes et l'hiver

42 C'EST NOUVEAU

44 AGENDA

46 COURRIER

48 ADRESSES

50 JEUX



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

ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p. 43

Cette "litière marine",
ici à l'Île-de-Bréhat,
trace la limite supérieure
des eaux.



F. TOURNAY/BIOSPOTO

Précieuse laisse de mer

*Garde-manger et abri pour la faune, trésor de biodiversité...
Il est important de préserver cet écosystème essentiel.*

Une grande campagne d'information a été menée, cet été, dans les offices de tourisme du Parc naturel marin d'Iroise, au Conquet (29), pour "faire changer le regard" des promeneurs sur la laisse de mer. Formidable garde-manger pour les oiseaux limicoles et les poissons, ces débris naturels renforcent les dunes, favorisent l'installation d'une végétation et permettent ainsi de lutter contre l'érosion du littoral. Les seuls déchets que l'on peut y ramasser sont, hélas, ceux d'origine humaine (bouteilles en plastique, mégots, emballages alimentaires...).



Sa chair est très
savoureuse.

J.-C. CARTON/BIOSPOTO

Crabe bleu invasif

Si vous observez des crabes bleus en Paca ou en Occitanie, pensez à les signaler sur le site web pole-lagunes.org ou l'application smartphone. En 2022, en Occitanie, le nombre d'observations de *Callinectes sapidus* n'a pas révélé d'expansion marquée de cet invasif.

ACHATS EN BAISSÉ

Selon l'estimation Kantar pour l'interprofession horticole (Valhor) et FranceAgriMer, les achats de plants potagers suivent la tendance globale – à la baisse – du marché des végétaux. En 2022, un foyer sur cinq en a acheté (hors pommes de terre). Les pieds de tomates, suivis des salades et des poireaux, figurent dans le tiercé de tête et représentent 58 % des achats potagers, 16 % d'entre eux étant issus de l'agriculture biologique. Près d'un quart des autres plants potagers achetés correspondait à des pommes de terre. Entre 2021 et 2022, les achats de pieds de pommes de terre, ainsi que la part du bio, ont régressé.

FRUITS ET LÉGUMES, DES PRIX SANS FILET

Après avoir déjà augmenté de 11 % entre 2021 et 2022, les prix des fruits et légumes ont flambé de 16 % entre juin 2022 et juin 2023, déplore Familles rurales. En dix ans, selon l'association de défense des consommateurs, qui publie chaque année un observatoire des prix des biens de consommation courante, le prix des fruits a augmenté de 43 % sur la période, celui des légumes de 73 %. Selon l'observatoire, "manger au moins 5 fruits et légumes par jour et par personne" représente entre 5 et 18 % d'un Smic net mensuel, pour une famille de 4 personnes, soit entre 65 et 241 € par mois.



PÉPINIÈRES ET ROSERAIES GEORGES DELBARD/SP

Les pépinières Delbard, le goût de la cerise

La création d'une nouvelle variété de cerisier est toujours un événement, car le processus peut prendre des décennies ! Les pépinières et roseraies Georges Delbard ont annoncé, en juillet, avoir lancé une nouvelle variété de bigarreau baptisée 'Saint Antoine'. L'arbre, dont les pollinisateurs seront 'Burlat' ou 'Bigarreau de la Saint-Jean', produit de gros fruits rouges sucrés, en forme de cœur, qui se récoltent aux alentours de la Saint-Antoine (le 13 juin). Ce cerisier sera en vente dès l'automne en jardinerie et sur www.georgesdelbard.com

CONCOURS LECTEURS *Rustica*

Du **15 au 30 septembre**, votez pour votre jardin préféré
sur <https://jardipolys2023.rustica.fr>

En partenariat avec
jardipolys

Jardipolys

est spécialisé
dans l'aménagement
extérieur et propose une
large gamme de produits qui
comprend des bacs à fleurs,
des carrés potagers, des
composteurs...

Parmi les 11 finalistes des catégories Esthétique et Eco-Responsable,

les internautes de Rustica.fr
auront la chance de
décerner le prix du Public.

COMMENT PARTICIPER ?

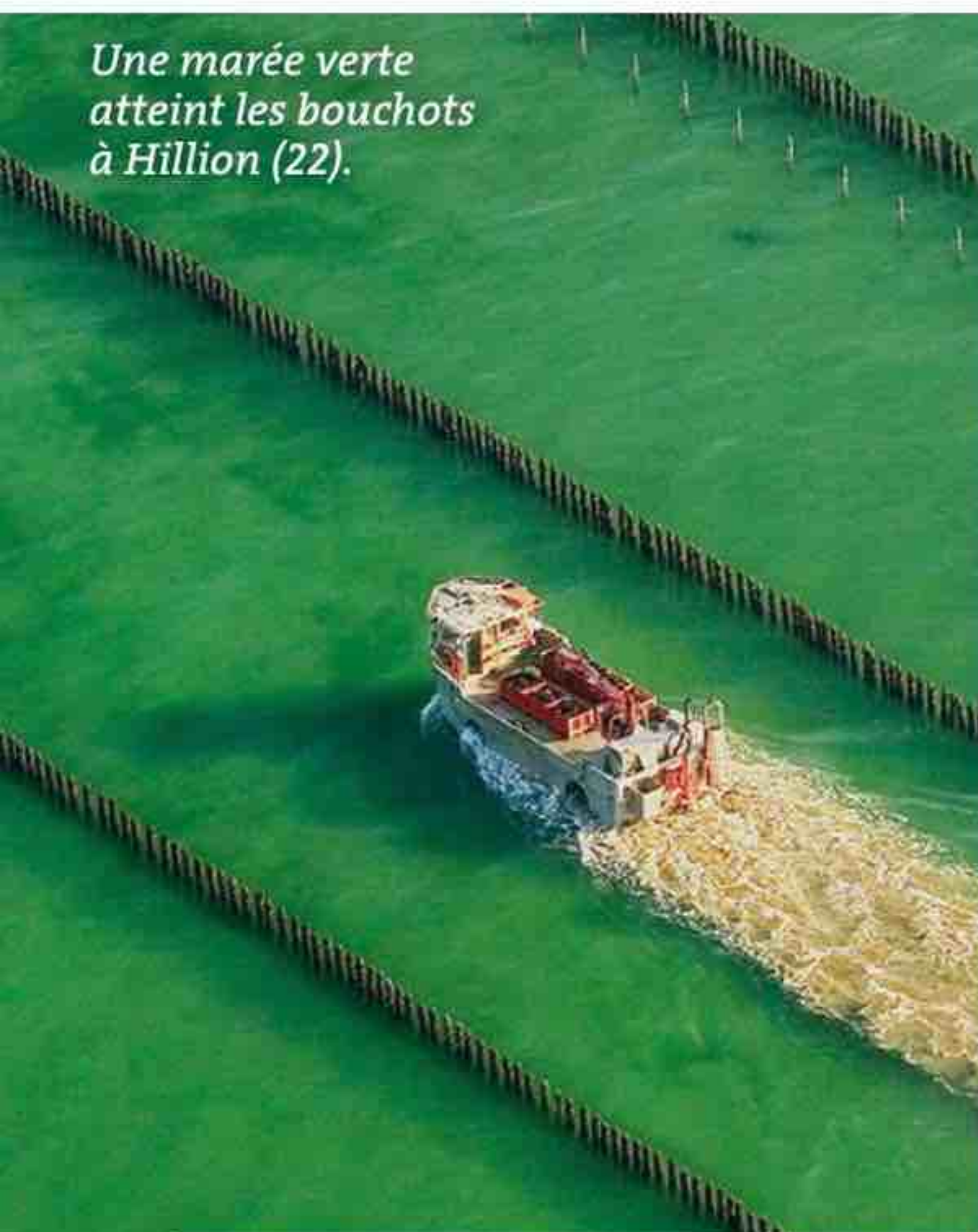
Scannez le QR code
pour voter pour votre
jardin préféré



Règlement du concours disponible sur
rustica.fr/reglement-concours-floral-2023

Jeu valable exclusivement
en France métropolitaine

Une marée verte atteint les bouchots à Hillion (22).



J.-L. KOKEL/BIOPHOTO

La Terre sera-t-elle bientôt la planète verte ?

Une étude, parue en juillet 2023 dans la revue *Nature*, observe les variations de couleur des océans par satellite. Depuis 20 ans, plus de la moitié a viré du bleu au vert dans certaines régions, sous l'effet du changement climatique. "La couleur reflète l'état de l'écosystème", explique B.B. Cael, du Centre national océanographique de Grande-Bretagne. Plus l'eau est verte, plus l'activité des couches supérieures de l'eau est forte, ce qui pourrait bouleverser la chaîne alimentaire marine. Les implications pourraient être très importantes.

Une odeur antimoucheron

Le moucheron asiatique (*Drosophila suzukii*) ravage les vergers. Jusqu'à présent, seuls deux insecticides toxiques étaient efficaces contre lui. Des scientifiques du CNRS ont découvert qu'une molécule produite par des bactéries et levures présentes dans certains fromages bloque leur reproduction. L'invention DrosouMous, développée par l'entreprise Cearitis, pourrait être la solution écologique et sans danger, mais d'ici 6 ou 7 ans !



Drosophila suzukii fait des dégâts dans les vergers européens depuis 2009.

J.-C. MALAUSA/BIOPHOTO

ZOOM SUR LA SANTÉ DES ABEILLES

Après quatre ans d'absence, la Fédération nationale des organisations sanitaires apicoles départementales (FNOSAD) organise son 44^e congrès. Le grand rendez-vous national sur la santé des abeilles se déroulera au Palio de Boulazac (24), du 13 au 15 octobre 2023. La FNOSAD et l'association locale Apidor réunissent, pour l'occasion, de nombreux experts sur les pratiques apicoles durables, les techniques de lutte contre les parasites et maladies, ainsi que la préservation des habitats naturels. L'occasion, pour les apiculteurs, pros ou amateurs, de s'informer sur les avancées pour la protection des abeilles.

Aires IGP, AOP et AOC disponibles en ligne

Plus besoin de se déplacer en mairie pour connaître les délimitations géographiques des indications et des appellations d'origines protégées ou contrôlées (IGP, AOP et AOC) ! L'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) vient de mettre en ligne, sur son site internet, un nouveau service qui permet à tous d'en prendre connaissance. Le portail des plans officiels de délimitation est accessible 7 jours sur 7 et 24 h sur 24. Les cartes des tracés des aires géographiques et parcellaires des produits concernés sont consultables et téléchargeables sur : www.inao.gouv.fr/portail-plans-delimitation

DES HEUREUX ÉVÉNEMENTS AU ZOO

Cette année est propice aux naissances dans les zoos français. Celui de Thoiry (78) en compte plus d'une vingtaine depuis début 2023, dont deux ours baribals, Wapi et Wakan, nés le 6 janvier, suivis, le 14 janvier, de Tao l'ours à lunettes, et d'un petit lémur couronné. À Doué-la-Fontaine (49), un lémurien vari roux, dont l'espèce est en danger critique d'extinction, a vu le jour. Il est destiné à un avenir exceptionnel, puisqu'en association avec l'ONG malgache Antongil conservation, le petit *Varecia rubra* devrait être le premier réintroduit dans la nature avec sa famille, à Madagascar.

Le petit vari roux âgé de 8 semaines.



E. FLAUTRE/BIOPARC/SP

ÇA FAIT DU BIEN DE TOURNER LA PAGE

INFORMER. DIVERTIR. APPROFONDIR.

PRIX RELAY-SEPM DES **MAGAZINES** DE L'ANNÉE 2023

RELAY.

sepm

SYNDICAT
DES ÉDITEURS
DE LA PRESSE
MAGAZINE



LES MAGAZINES
DE L'ANNÉE
2023

Découvrez chez RELAY les **magazines** de l'année.

Rendez-vous avec l'excellence

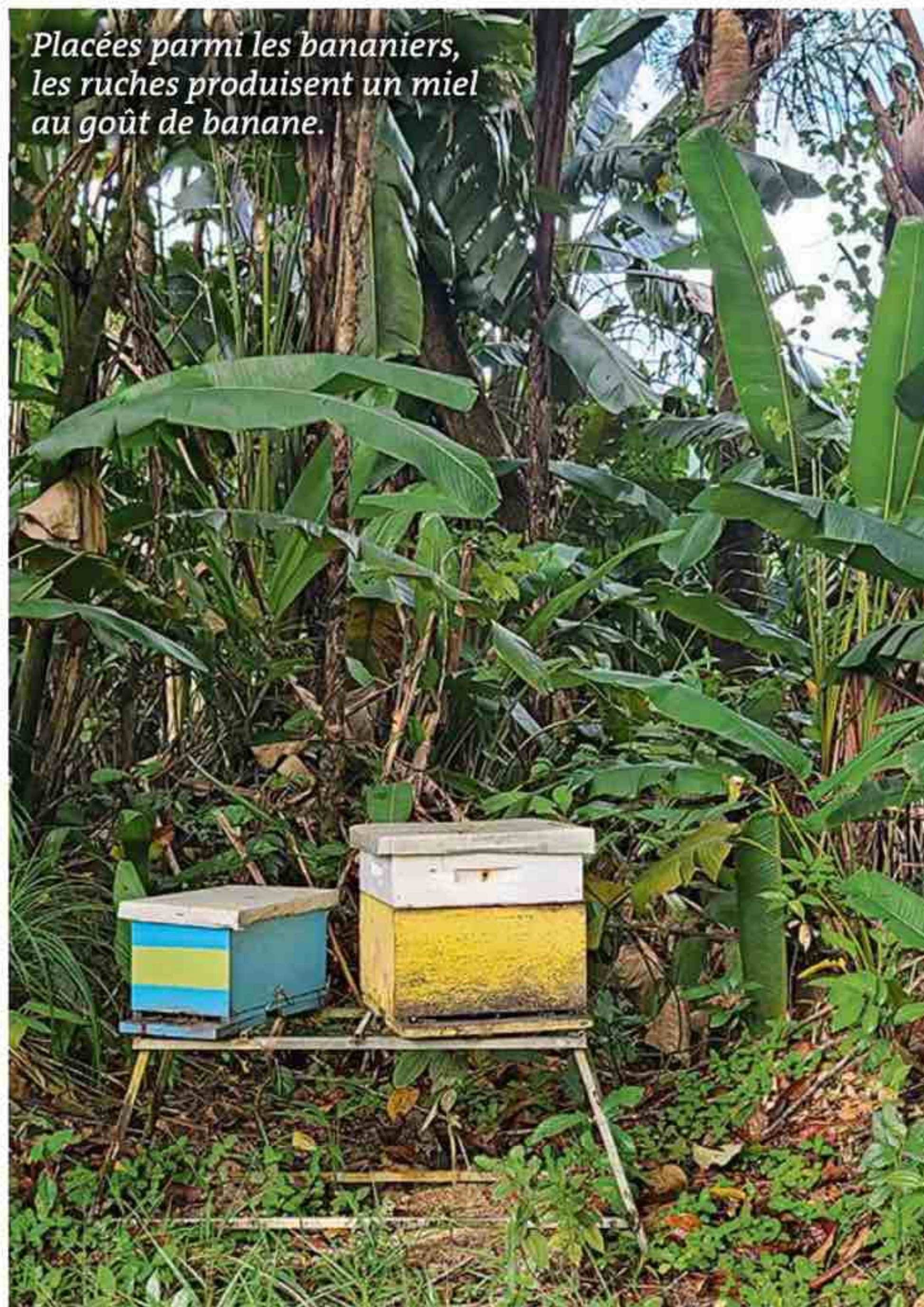
Les miels venus d'outre-Atlantique, avec leurs saveurs étonnantes, restent à découvrir.



Nicolas Hibon.



Abeille mélipone.



Placées parmi les bananiers, les ruches produisent un miel au goût de banane.



Abeilles africanisées.



Arbre boulet de canon.

Scutellata, la mal-aimée

Originare d'Afrique, la sous-espèce *Apis mellifera scutellata* a été introduite au Brésil, en 1957, après une évasion du centre expérimental de la région de São Paulo, qui était chargé de l'étudier. Elle a, depuis, colonisé une grande partie de l'Amérique du Sud, de l'Amérique centrale et le sud des États-Unis, où elle est généralement affublée du surnom d'"abeille tueuse". Plus résistante aux maladies, aux conditions climatiques sévères, et dotée d'une grande capacité d'adaptation, cette abeille africanisée

est très dynamique. Toutefois, elle ne saurait être réduite aux préjugés d'agressivité dont elle est affublée, et des apiculteurs travaillent avec elle.



MIELLERIE DE MACOURIA, LA GUYANE À FLEUR DE POT

Il faut croire que Nicolas Hibon a bel et bien découvert la pierre philosophale ! Avec cinq récompenses au Concours général agricole, le patron de la miellerie de Macouria fait désormais partie des producteurs de miels d'outre-mer avec lesquels il faut compter. Son miel de mangrove a longtemps été servi sur la table de l'Élysée. Quant à son miel de forêt, au goût de banane flambée, de goyave, de mangue et de maracudja, il a conquis, en 2022, les jurés du salon de l'Agriculture, qui lui ont donné la plus haute distinction. Pourtant, l'adresse est plutôt confidentielle. Macouria compte 20 000 habitants. C'est ici, dans le grenier de Cayenne, au milieu des

plantations fleuries, que l'apiculteur a déposé son enfumoir en 1987. Il y conduit aujourd'hui 250 ruches, dont une centaine en production bio. Les récoltes sont modestes (2,2 t dans le meilleur des cas) et la météo, compliquée : "À cause du phénomène climatique *El Niño*, les deux dernières années ont été très difficiles", explique-t-il. Mais l'exceptionnelle biodiversité guyanaise est une chance. Et l'espèce locale, un modèle de résilience. "L'abeille africanisée, que certains continuent à qualifier de tueuse, c'est mon moteur", s'amuse Nicolas Hibon, qui s'intéresse de plus en plus aux mélipones, des abeilles sans dard qui sont les seules à pouvoir naturellement féconder la vanille.

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ



C'est la pleine récolte du raisin ! Mais conserver ce dernier peut s'avérer compliqué s'il n'est pas vite

cuisiné. Essayez la technique dite de Thomery (77), si vous disposez d'un local frais. Coupez la grappe munie d'un long morceau de sarment d'au moins 20 cm de longueur. Plongez un côté de ce dernier dans une bouteille en verre remplie d'eau, tenue inclinée. Placez l'ensemble dans un fruitier, à l'abri de la lumière. Souvent réservée au chasselas, doté d'une peau épaisse, cette technique permet de manger du raisin frais jusqu'en décembre. Ainsi, je cueille les grappes de mon 'Maréchal Foch' et les déguste avant les oiseaux ! **Karin Maucotel**



Les sarments sont placés dans l'eau, comme des fleurs !



CUEILLIR LES MELONS À POINT

Entre 2 et 3 mois après le repiquage, la couleur du melon change de façon différente en fonction de la variété, verte ou jaune. La feuille la plus proche du fruit flétrit, tandis qu'une ride se forme autour du pédoncule. Le fruit devient lourd et parfumé. Récoltez-le et dégustez-le sans le stocker au réfrigérateur.



SEMER LA MÂCHE 'VERTE D'ÉTAMPES'

Cette ancienne variété, à petites feuilles épaisses d'un vert foncé, fait partie des plus rustiques. Semez-la en septembre pour la récolter entre janvier et mars. Griffez le sol, par exemple entre les rangs d'autres légumes en place (choux ou poireaux) et déposez les graines en ligne. La terre ne doit pas sécher.

Astuces de pro ASSURER UNE LEVÉE DU BON PIED



E. BRENCHE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

1 Utilisez un semoir manuel pour déposer les graines en ligne. Avec le bon réglage, il permet d'obtenir une faible densité.



E. BRENCHE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

2 Recouvrez les graines de seulement 2 ou 3 mm de terre affinée, en vous aidant des dents de votre râteau.



A. PETZOLD/RUSTICA/PRIEURÉ D'ORSAN

3 Surveillez les redoutables altises lors de la germination, qui a lieu sous 4 à 7 jours, en sol humide, entre 15 et 25 °C.



E. BRENCHE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

Pour mieux doser les graines, aidez-vous d'un semoir.

SOUPES D'HIVER EN PERSPECTIVE!

La fin de l'été laisse place aux semis de plusieurs légumes, dont les navets, qui développent de délicieuses racines récoltables en hiver.

Ces légumes-racines n'aiment pas la chaleur. L'arrivée de l'automne, avec ses températures plus fraîches, leur est beaucoup plus favorable. Leur semis peut être réalisé jusqu'à la fin octobre, sauf dans les régions très froides où il est préférable de l'effectuer plus tôt, en août, pour récolter ces racines avant les gros gels, qui leur sont néfastes.

Tous les types de navets peuvent être semés. 'Jaune boule d'or' a de grandes qualités gustatives, cru ou cuit. La préparation du sol consiste à apporter du compost et affiner la surface. Pensez à la technique du faux semis, qui permet de

limiter les plantes adventices en préparant la terre deux semaines à l'avance pour les faire lever, et les détruire ensuite. Semez les navets en ligne ou à la volée, en dosant au plus juste pour ne pas avoir trop de densité. N'enfouissez les graines qu'à 2 à 3 mm et maintenez le sol humide par des aspersion, s'il ne pleut pas.

La levée a lieu au bout de 4 à 7 jours. À ce stade, soyez vigilant, car les altises pourraient tout détruire. Ces insectes piquent et anéantissent les jeunes feuilles. La pose d'un filet anti-insectes, dès le semis, est une parade efficace. Une décoction de tanaisie

peut aussi être pulvérisée pour les éloigner. Favorisez les associations avec des carottes et des fenouils, qui sont des répulsifs de la mouche du navet. Trois semaines après la levée, éclaircissez les semis pour ne conserver qu'un plant tous les 5 cm.

Éloignement familial

Choux, radis et navets attirent les mêmes insectes. Toutes les Brassicacées sont donc à éloigner les unes des autres. Intercalez, entre ces cultures, des Alliées ou des Apiacées, comme l'angélique.

LES CHOUX, ROIS DE L'HIVER

Durant cette saison, les choux règnent sur le potager. C'est le moment d'installer les cabus, qui formeront des pommes résistantes au froid. Mais ils sont gourmands ! Il faut leur procurer une nourriture abondante. Faites des apports de compost généreux. Plantez les sujets à 50 cm en tous sens. **Un semis de féveroles**, fixatrices d'azote, entre les rangs, favorisera la croissance des choux. Pour leur laisser de l'espace, coupez et enfouissez cet engrais vert 2 mois après la plantation.



Repérez bien la disposition des choux avant le repiquage.

E. BRECKLÉ/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET



3-M. GROULT/BIOSPOTO

L'ANGÉLIQUE, MARQUISE DE LA SERRE

Angelica archangelica se cultive pour les côtes de ses feuilles, qui se consomment confites. Le semis d'automne permet de préparer des plants à mettre en terre au printemps. **Levez la dormance** en plaçant les graines au réfrigérateur, à 5 °C, durant une semaine. Semez-les ensuite en caissette et couvrez-les de terreau. La levée a lieu en 3 semaines. Gardez les jeunes plants en serre froide jusqu'au printemps.

ET AUSSI...

Couper les feuillages des tomates pour les faire mûrir. **Arroser** si le temps est sec. **Récolter** les haricots grains. **Préparer** les tunnels et les châssis pour les premiers froids. **Pailler**, dans le Sud, si le temps est chaud. **Débarrasser** les parcelles et la serre des légumes qui ne produisent plus. **Semer** des engrais verts non gélifs pour l'hiver. **Nettoyer** l'extérieur de la serre.

Geste de saison

LES DERNIÈRES PETITES COURGETTES

Malgré leur feuillage qui commence à jaunir, les dernières courgettes grossissent encore, mais sont à **récolter jeunes**. Supprimez les feuilles abîmées.



E. BRECKLÉ/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

Rideau !

LA FIN DES HARICOTS

Même si, en cette saison, de dernières fleurs apparaissent bien souvent, il n'y a plus d'espoir d'obtenir de nouvelles récoltes de haricots. Libérez la place, par exemple pour des choux. **Arrachez les pieds** pour les porter, s'ils sont sains, au composteur.



E. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

FRUITS

Les bons gestes

INSTALLER LES PLANTS À RACINES NUES



1 **Séparez** délicatement les plants de fraisiers conditionnés en botte. Arrosez-les si besoin. Retirez les feuilles qui sont abîmées.



2 **Coupez** le tiers inférieur des racines à l'aide de ciseaux bien affûtés. Mettez de côté les plants faibles, en second choix.



3 **Installez** les fraisiers avec un plantoir, d'abord pour faire le trou, ensuite pour presser la terre contre les racines. Arrosez bien.



DU RENOUVEAU POUR LES FRAISIERS

La météo est parfaite pour redonner un coup de jeune à vos plantations de fraisiers. Première récolte au printemps !

Peu de choses suffisent pour qu'un nouveau rang de fraisiers s'installe vite : une terre fraîche et des températures qui ne sont pas extrêmes. C'est donc à l'automne et au printemps que les conditions sont les meilleures pour que les fraisiers s'établissent.

Installés maintenant, les plants seront déjà assez forts pour une première petite récolte dès l'année prochaine. Déterminez avant tout le bon site, là où aucune culture de

fraisiers n'a eu lieu depuis deux années complètes au moins. Les fraisiers apprécient la pleine lumière, mais supportent la mi-ombre. Préparez la terre comme pour un semis, en évitant tout apport de matière organique mal décomposée, car les racines des fraisiers sont fragiles.

À moins que votre terre ne soit sableuse, il vaut mieux les planter sur une butte haute de 10 cm et large de 50 cm, pour tenir deux rangs de front. Le mieux est de poser un

textile de paillage dès la plantation, afin que la terre reste propre et ne sèche pas trop en été. Le feutre biodégradable est bien adapté car il dure deux ans, soit le temps au bout duquel il faudra renouveler la plantation. Pensez à commander rapidement les plants, vendus en botte à racines nues qu'il faudra sans doute recouper proprement. Plantez-les dans les deux jours suivant leur réception, et pensez à bien arroser.

ET AUSSI...

Tailler les framboisiers non remontants : éliminer les drageons trop envahissants, ramasser les fruits tombés au sol et les feuilles malades. **Récolter** prunes, pommes, poires et raisins. **Désinfecter** les claies qui accueilleront les fruits de garde. **Tuteurer** les branches qui sont chargées de fruits. **Marquer** les fruits au pochoir 30 jours avant la récolte. **Planter** des agrumes en région douce.

Outre le classique bleuet, la phacélie est une très bonne compagne pour ces fleurs.



F. MARRE/RUSTICA

UN TABLEAU DE MONET AU JARDIN

Prenez de l'avance ! Les graines de coquelicots supportent le froid. Ainsi, vous aurez des fleurs plus rapidement au printemps.

Quoi de plus beau qu'un coquelicot ? Sa couleur rouge attire l'œil, mais aussi les abeilles et autres butineurs qui y trouvent du pollen en abondance. Si vous n'en avez pas encore au jardin, sa culture est facile : il suffit de chercher un ou plusieurs bons endroits.

Peu exigeante, cette plante annuelle se plaît au pied d'un mur, au soleil, où vous pouvez la semer en mélange avec d'autres, comme la monnaie-du-pape à fleurs blanches

(*Lunaria annua* 'Alba'), le souci et, bien sûr, le bleuet. Seul, le coquelicot crée aussi un bel effet mais, après la floraison, toute la plante sèche assez vite en été. Certains le sèment au potager, avec la mâche...

Si la fleur est qualifiée de messicole (terme qui vient de "moisson"), c'est qu'elle se reproduisait autrefois en se ressemant d'une année sur l'autre dans les champs de céréales, germant à la faveur du travail du sol. Il ne suffit donc pas de jeter les graines dans la

pelouse, mais sur une parcelle préparée comme pour un semis de fleurs ou de légumes. Ensuite, en revanche, pas besoin d'arroser : les pluies hivernales suffiront. Comme le coquelicot ne va pas germer tout de suite, prenez soin de surveiller les plantes adventices qui viendraient à lever en masse avant lui. Dans le doute, plutôt qu'un semis à la volée, disposez les graines en lignes, posez des repères aux extrémités et, hors des lignes, désherbez.

ET AUSSI...

Nettoyer les pivoines herbacées. **Couper** les fleurs fanées des bulbes à floraison estivale. **Diviser** les agapanthes. **Acheter** et installer des chrysanthèmes et des sedums. **Planter** des bulbes à floraison printanière et des vivaces dans les massifs. **Bouturer** les azalées japonaises, les lavandes, les hortensias, ainsi que les sauges. **Tailler** les rameaux de la glycine. **Biner** les plates-bandes.

La bonne technique

RÉUSSIR LE SEMIS DE COQUELICOTS



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE JEAN-MARC

1 **Éliminez** les restes d'anciennes cultures et les plantes adventices. Griffez et ratissez la surface pour obtenir une terre assez fine.



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE JEAN-MARC

2 **Semez** les très petites graines sur toute la surface ou en lignes. Procédez avec retenue, sinon le semis sera trop dense.



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE JEAN-MARC

3 **Tassez légèrement** avec le dos du râteau pour bien faire adhérer les graines à la terre. Il ne faut pas trop les enfouir dans le sol.

Inspiration

UNE POTÉE HIVERNALE EN VERT ET BLANC



1

Choisissez une pensée à tiges retombantes, comme **'Cool Wave White'**, dont la floraison peut durer d'octobre à avril.



2

Il suffit d'un jeune plant de **Muehlenbeckia complexa**. N'hésitez pas à le tailler pour le garder compact et ramifié.



3

Conservée au frais et jamais détrempée, l'**azalée des fleuristes** peut refleurir durant plusieurs années.



Azalée d'intérieur,
viola et muehlenbeckia.

UNE POTÉE POUR DEHORS ET DEDANS

Pour passer en douceur de l'été à l'automne, composez une potée que vous pourrez faire voyager selon l'évolution de la météo.

Cette composition s'organise autour d'une azalée des fleuristes (*Rhododendron simsii*) à fleurs doubles blanches. Proche parente des azalées japonaises, assez rustiques pour être plantées au jardin, celle-ci est plus frileuse et devra être rentrée en cas de forte gelée.

La température optimale pour elle se situe entre 10 et 15 °C : en hiver, elle a souvent trop froid dehors et trop chaud dedans ! C'est donc la plante idéale pour toutes les situations

intermédiaires : balcon abrité, terrasse couverte, véranda ou rebord de fenêtre que l'on peut protéger, la nuit, d'un volet. À bonne température, elle fleurira plus longtemps, entre septembre et mars selon la variété. Dès 20 °C, la floraison est réduite.

Cette azalée a besoin d'un terreau acide. Choisissez de la véritable terre de bruyère, que vous pouvez mélanger à parts égales avec un terreau pour plantes d'intérieur. Pour l'accompagner, une pensée

à fleurs blanches peut s'épanouir de septembre au printemps. Placé à l'abri du gel, le muehlenbeckia conserve ses petites feuilles rondes et brillantes sur des tiges noires, longues et fines, à faire retomber ou ramper.

Avant la plantation, dépotiez les mottes et immergez-les dans l'eau pour imbiber le terreau. Choisissez un pot assez large pour pouvoir ajouter du substrat entre les trois végétaux. Arrosez sans excès, à l'eau non calcaire.

ET AUSSI...

Diminuer les arrosages des cactées et des succulentes. **Réduire** les apports d'engrais dans tous les pots, mais continuer les arrosages et bassinages. **Rentrer** les plantes qui ont passé l'été dehors, comme les orchidées ou les yuccas. **Commencer** à forcer certains bulbes. **Vérifier** l'état sanitaire des plantes vertes et les sortir à la moindre pluie. **Traiter**, si besoin, contre les cochenilles et les araignées rouges.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Orages de septembre, neiges de décembre."

**Ne jardinez pas 5h avant et 5h après
le nœud lunaire descendant.**

Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21
S ^t Roland	S ^{te} Édith	S ^t Renaud	S ^{te} Nadège	S ^{te} Émilie	S ^t Davy	S ^t Matthieu
lever 7 h 28 coucher 20 h 03	lever 7 h 29 coucher 20 h 01	lever 7 h 31 coucher 19 h 59	lever 7 h 32 coucher 19 h 57	lever 7 h 34 coucher 19 h 54	lever 7 h 35 coucher 19 h 52	lever 7 h 37 coucher 19 h 50
lever 7 h 36 coucher 20 h 24	lever 8 h 44 coucher 20 h 37	lever 9 h 53 coucher 20 h 50	lever 11 h 04 coucher 21 h 06	lever 12 h 17 coucher 21 h 25	lever 13 h 34 coucher 21 h 50	lever 14 h 51 coucher 22 h 24

3 h 39		21 h 17				
●		8				
		DESCENDANTE				

5 h 41			23 h 31		16 h 12	

● NOUVELLE LUNE
8
NŒUD LUNAIRE
DESCENDANT

Les heures sont données en heures légales.
Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2023* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 21/01/2023.



Jours-racines

Arracher les plus beaux oignons de couleur semés les 9 et 10 août, puis les habiller. Les replanter tous les 10 cm, en rangs espacés de 15 cm.



Jours-fleurs

En régions douces, installer des artichauts aux emplacements préparés. Humidifier les mottes avant de les placer dans les trous.



Jours-feuilles

Repiquer en pépinière les choux cabus semés les 1^{er} et 2 septembre. Enterrer les plants jusqu'aux premières feuilles, tasser et arroser.



Le bon geste

INSTALLER UN PIÉRIS

Intervenez en lune descendante, devant les constellations de la Balance ou des Gémeaux.

Les bonnes dates: opérez les 19 et 20 (avant 16 h 12) septembre; les 6 (après 8 h 09), 7, 16 et 17 octobre.

Comment faire? Les piéris, ou andromèdes, se plaisent en sol acide et à la mi-ombre: ne les plantez pas en sol calcaire. Plongez le conteneur dans une bassine d'eau pour hydrater la motte en profondeur. Laissez égoutter avant de dépoter. Ouvrez un trou plus grand que le pot pour ameubler la terre au fond. Les racines pourront s'y glisser plus facilement. Rebouchez en partie, de sorte que le haut de la motte soit juste couvert de 2 cm de terre. Si les racines forment un chignon à sa base, démêlez-les doucement à la main. Placez la motte au milieu du trou, en dirigeant les racines vers le fond, dans toutes les directions. Comblez les vides, tassez et arrosez copieusement. Couvrez la surface de compost décomposé.

Le piéris 'Little Heath' porte de petites feuilles.





Clématite

Sarah Elizabeth 'Evipo'



**PLANTE GRIMPANTE
À FLEURS**
Renonculacée

Clematis

Hauteur : 1,50 m.

Étalement : 1,50 m.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc.

Floraison : en mai-juin, puis en août-septembre.

Mellifère : oui.

Plantation : du mois de septembre jusqu'à avril.

Sol : riche et drainant.

Rusticité : jusqu'à - 20 °C.

Arrosage : tous les 15 jours.

Quand la tendresse s'invite chez une jolie petite clématite remontante.

UTILISATION Plantez cette clématite en isolé, en lui installant un treillage individuel en acier qu'elle recouvrira vite. Vous pouvez aussi la cultiver en pot, mais guère plus d'une année ou deux, avec un support adéquat.

PLANTATION Enrichissez le sol de compost de feuilles. Choisissez un emplacement ombragé pour les racines et ensoleillé pour le feuillage.

ENTRETIEN Rabattez, chaque année en février, la plante à 30 cm du sol.

MULTIPLICATION Par marcottage toute l'année. Par bouturage de jeune pousse en vert, en mai ou juin. À l'automne, vous pouvez également couper des boutures semi-lignifiées sur un entre-nœud.

Secret de jardinier

À défaut de support métallique, parfois onéreux, laissez courir les clématites sur un arbre ou une haie.



Rosier

Toul 'Evejubisia'



**ARBUSTE
BUISSONNANT**
Rosacée

Rosa

Hauteur : 80 cm.

Étalement : 1 m.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc.

Floraison : remontante, de mai à novembre.

Mellifère : non.

Plantation : à l'automne et en hiver pour les sujets vendus à racines nues, jusqu'en mai pour ceux en conteneurs.

Sol : argileux.

Rusticité : jusqu'à - 20 °C.

Arrosage : à la plantation. Ensuite, les apports d'eau ne sont plus nécessaires, mais ils aident les rosiers à produire plus de fleurs.

Cette rose pleine, très colorée et parfumée, se révèle idéale dans les petit jardins.

UTILISATION En massif ou en alignement. Ce rosier résiste particulièrement bien au mauvais temps, il est donc adapté aux zones montagneuses, notamment.

PLANTATION Préparez bien le trou de plantation avec du compost, des granulés de fumier et de la corne broyée. N'hésitez pas à plonger les racines dans un bain de boue et arrosez abondamment.

ENTRETIEN Coupez les fleurs fanées au fur et à mesure. Apportez de l'engrais et du compost en fin d'hiver.

MULTIPLICATION Les obtentions récentes sont protégées, ce qui permet aux producteurs de financer la recherche de nouvelles variétés. La reproduction est donc interdite.

Secret de jardinier

Taillez simplement, plus ou moins court, au taille-haie, sans vous soucier des yeux ni de leur direction.



Semez la phacélie,
la moutarde blanche,
le sarrasin et le trèfle.



C. HOCHET/RUSTICA JARDIN LES BRÛLÉS

DES ENGRAIS VERTS EN VUE DE L'HIVER

Valables également pour les saisons froides, ces plantes sont semées, mais ne sont pas récoltées tant elles protègent, fertilisent et travaillent le sol à votre place. ♣ ANNIE LAGUEYRIE



PHOTOS 2 ET 3: E. BRENGKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINES



Un engrais vert n'est pas un produit que l'on épand, mais une plante que l'on sème, et dont l'action va bien au-delà de la simple fertilisation. Il est étonnant que cette pratique ne soit pas plus répandue. Les légumes d'hiver comme les poireaux, les choux, les épinards... occupent généralement moins de place que ceux d'été. Les parcelles libres sont alors bêchées, puis laissées nues.

Tant d'atouts

Autrefois, on pouvait compter sur le gel pour faire éclater les mottes argileuses et éliminer les plantes adventices. De nos jours, ce n'est plus le cas. Les engrais verts sont une solution face au changement climatique. C'est pourquoi, en semer sur une parcelle vide n'empiète non

seulement pas sur votre production, mais cela vous évite de bêcher une terre encore meuble. **Éliminez les résidus de votre précédente récolte** (photo 1). **Griffez la surface à l'aide d'un croc** avant de semer à nouveau (photo 2). Dans un sol encore chaud, **les graines lèvent vite dans votre potager d'automne et créent une couverture végétale** qui va persister tout l'hiver (photo 3). Le sol est ainsi protégé contre la battance des pluies et l'érosion par le vent. Les racines, en poussant, travaillent le sol et le maintiennent aéré et perméable. Et, elles absorbent les éléments minéraux solubles qui peuvent être perdus ou lessivés par la pluie. Parmi les nombreuses plantes engrais, choisissez-en une dès à présent qui soit bien adaptée à

votre sol et capable de germer en automne, à l'instar de la phacélie. Celle-ci est intéressante en sortie d'hiver, car elle offre des fleurs mellifères.

Une plante, un rôle

Considérez également la famille botanique à laquelle ces engrais verts appartiennent. La moutarde fait partie de celle des choux, des radis, des navets et de la roquette, à savoir des légumes courants. Mieux vaut éviter de la semer au même endroit afin d'assurer la rotation de vos cultures. Les céréales de la famille des Poacées sont

très utiles, hormis le maïs doux, peu cultivé au potager. Les Fabacées (légumineuses), sont les plus utilisées. Elles présentent un avantage supplémentaire, celui de fixer l'azote atmosphérique dans leurs racines et d'enrichir ainsi le sol quand elles se décomposent. Parmi celles-ci se trouvent le trèfle et la luzerne. Vivaces, elles sont difficiles à détruire et gagnent à rester en place au moins deux ans, avant la création d'un nouveau potager. Dans l'idéal, semez votre engrais vert une fois votre parcelle libérée. Et, n'attendez



pas que votre sol se tasse ou se dessèche. S'il n'a pas assez plu, apportez un peu d'eau (photo 4). Et, cela peut durer en automne !

Association

Épandez à la volée les graines de vos plantes engrais (photo 5) sur toute la surface de votre parcelle fin prête en respectant la densité des semis, variable d'une espèce à l'autre. N'hésitez pas à combiner deux ou trois plantes d'appartenances différentes comme le seigle avec la vesce (photo 6) afin de multiplier leurs effets

bénéfiques. Semez partout, sous châssis (photo 7) ou dans les espaces restés vides. La terre ne doit pas rester trop longtemps à nu. Installés, vos engrais verts ne demandent plus d'entretien. Ils devront être détruits, ou être décomposés, avant l'installation de la culture suivante (photo 8). Profitez de la floraison pour les supprimer, ou avant si cela vous convient mieux. Coupez-les, ou couchez-les, avant de les recouvrir d'une bâche noire jusqu'à leur entière disparition dans une durée de trois semaines environ.

Une vie sous serre

Sous ce petit abri, les cultures s'enchaînent plus vite qu'au potager. Les récoltes exportées et la terre s'en trouve appauvrie. La culture d'un engrais vert y est par conséquent intéressante en raison de la matière organique qu'il apporte au sol. Par rapport à un compost déjà décomposé, l'incorporation d'une plante engrais encore fraîche stimule encore plus fortement la vie du sol. Les vers et autres micro-organismes vont, en effet, s'en nourrir, avant de la dégrader. Cette méthode vaut vraiment la peine d'être employée pour relancer une planche moins satisfaisante que les autres. En automne, associez une céréale à une légumineuse. À la fin de l'hiver, faites pousser de la phacélie. Ses fleurs mellifères attireront ainsi une foule de pollinisateurs bien utiles.



Le petit épeautre

Nom latin :

Triticum monococcum

Famille botanique :

Poacées

Date de semis :

octobre et novembre

Floraison : avril

Densité : 200 g pour 15 à 20 m² à la volée, ou en ligne à raison d'une graine tous les 2 cm.

À savoir : il est l'une des plus anciennes céréales cultivées, ancêtre du blé tendre, mais de rendement moindre. On le cultive à

nouveau pour sa farine pauvre en gluten, notamment en Provence. Rustique jusqu'en montagne, cette plante peu exigeante en eau s'adapte à tous les types de sol, qu'ils soient difficiles voire pauvres en azote (sableux, pierreux, argileux). Il peut être long à s'installer, mais étouffe efficacement les adventices. Il travaille le sol grâce à ses racines puissantes dont il extrait les éléments minéraux, et concurrence ainsi davantage les adventices.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDINS DU PRIEURÉ DE SALAGON

La féverole

Nom latin : *Vicia faba*

Famille botanique :

Fabacées

Date de semis :

septembre à mars

Floraison : avril

Densité : en ligne, 1 graine tous les 3 cm.

À savoir : cette légumineuse est une variété de fève. Elle est incontournable pour les semis d'hiver, mais également pour les vignes où elle est notamment utilisée. Annuelle, elle est facile à contrôler et à détruire lors de sa floraison.

Au potager, il est préférable de la semer en ligne pour enterrer ses grosses graines entre 2 et 4 cm de profondeur. Elle préfère les sols argilo-calcaires frais, mais apprécie également ceux qui sont sableux et souples. Elle peut être couramment associée à une graminée telle l'avoine. Elle enrichit le sol en azote et est conseillée avant ou après une culture de légumes-feuilles exigeants telle que la culture des poireaux ou encore des choux.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

L'avoine

Nom latin : *Avena sativa*

Famille botanique :

Poacées

Date de semis :

septembre et octobre, et jusqu'en février en climat doux

Floraison : avril

Densité : 100 à 200 g/10 m² à la volée, ou en lignes distantes de 15 cm.

À savoir : elle convient à tous les types de sol, mais n'aime pas la chaleur et la sécheresse. Détruisez l'avoine

quand elle atteint au moins 30 cm de hauteur et lorsque des épis de 1 m au maximum se forment avant la montée en graines. Mélangez-la à une légumineuse comme la vesce, ou la féverole, afin d'obtenir un couvert végétal plus dense. Ses racines colonisent alors un volume important du sol, améliorant sa structure et formant des canaux d'aération durables, même après destruction.



E. BRECKLE/RUSTICA

Le seigle

Nom latin: *Secale cereale*

Famille botanique:

Poacées

Date de semis:

septembre à mi-novembre, car il germe dès 5 °C, ou au printemps.

Floraison: mai à juillet

Densité: 100 g/10 m²

À savoir: rustique, il se plaît en tout sol, qu'il soit acide ou calcaire. Cette plante annuelle résiste au froid et aux gelées. Chaque grain produit plusieurs tiges et fournit ainsi une grande masse végétale,

pouvant aller jusqu'à 1,50 m de hauteur, étouffant les adventices les plus tenaces comme le chiendent. Elle est intéressante pour nettoyer un terrain avant la mise en culture de celui-ci. Détruisez-le avant que des épis ne se forment, mais pas trop tôt afin d'éviter sa repousse. Son puissant enracinement favorise le décompactage du sol. Pour ajouter un effet fertilisant, semez-le avec de la vesce, à raison de 20 g pour 100 g de seigle.

La lentille

Nom latin: *Lens culinaris*

Famille botanique:

Fabacées

Date de semis:

en automne dans le Sud, et de mars à mai ailleurs

Floraison: mai à juillet

Densité: 80 à 100 g/10 m²

À savoir: en engrais vert, cette plante annuelle convient surtout à des sols pauvres et perméables, car elle est sensible à l'excès d'humidité. Elle est peu couvrante et étouffe les adventices. Vous pouvez la semer en mélange

avec au moins une céréale. Ses tiges grêles ayant des extrémités en vrilles, celles de la céréale serviront de tuteurs. Parmi les plantes les plus communes et riches en azote, cette dernière permet une diversification des espèces utilisées au potager. Elle pousse vite et est facile de culture. Si vous préférez la récolter pour ses graines, laissez au moins ses racines dans le sol. Faites de la même façon que vous le feriez pour les pois ou les haricots.



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER CALLEBOTTE

Le sainfoin

Nom latin:

Onobrychis viciifolia

Famille botanique:

Fabacées

Date de semis:

fin août à septembre, ou à la fin de l'hiver

Floraison: juin à septembre

Densité: 50 à 100 g/10 m²

À savoir: le sainfoin préfère les sols légers, secs voire calcaires, pas trop argileux. Sa croissance est rapide. Sans trop d'arrosage, il résiste

bien au froid et fait un bon couvert pour l'hiver. Associez-le à la petite pimprenelle afin de diversifier les mélanges d'engrais verts. Il enrichit le sol en azote après destruction. Ses fleurs sont très mellifères. Laissez-le donc fleurir avant de le broyer ou de le couper. Couvrez-le d'une bâche ou incorporez ses résidus dans le sol à 10 cm de profondeur au maximum, 4 à 5 semaines avant un nouveau semis.



E. MARRE/RUSTICA

DES SEMIS qui auront la pêche

*Tentez de semer des noyaux pour obtenir de nouveaux pêchers :
c'est facile et pas cher à mettre en œuvre !* ❖ STÉPHAN CUZENIC

Bien plus simple à réaliser que la greffe, le semis garantit une production de fruits dès la troisième année – parfois la deuxième, dans de très bonnes conditions. C'est une méthode facile pour multiplier vos arbres. Le pêcher vit peu de temps car il est sensible aux maladies et ses branches sont fragiles. Alors, prenez les devants en plantant régulièrement de jeunes arbres. La fidélité variétale est assez stable. Les pêchers sont sélectionnés génération après génération, chaque nouvelle améliorant un peu la précédente. Même s'il s'agit d'hybrides, la descendance est souvent très proche. Dans les vergers, les abeilles procèdent à une pollinisation croisée sur des arbres de même variété, il y a donc peu de risques de voir apparaître des caractères non désirables. Le noyau d'une pêche de vigne à la chair rouge donnera un arbre produisant des fruits à la chair rouge, de même pour les pêches jaunes et blanches. La meilleure façon de sélectionner vos variétés est de les manger ! Si le goût du fruit est médiocre, ne le multipliez pas ; s'il est délicieux, allez-y sans hésiter. L'amande à l'intérieur du noyau ne doit pas sécher. En conséquence, préparez le semis dès la fin du repas, ou réservez le noyau au frais si le temps manque. Pour la suite, suivez le guide !

E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

1. Prélevez des noyaux de pêches bien mûres pour qu'ils se détachent facilement du fruit. Si l'un d'entre eux est fendu ou légèrement noirci, ne le gardez pas. Ne sélectionnez que de beaux fruits aux noyaux sains. Inutile de gratter les dernières traces de chair, elles sécheront sans poser de problème.

3. Placez un ou plusieurs noyaux par contenant, selon le diamètre du pot. Pour bien choisir leur position, il y a plusieurs écoles : qu'ils soient posés à plat sur le côté, dans n'importe quel sens ou le bout pointu placé vers le dessous, aucune différence de résultat n'a été constatée.

4. Humidifiez le substrat par pulvérisation et placez les pots à l'abri du soleil pour le reste de l'été et pour tout l'hiver. N'arrosez pas trop, mais ne laissez pas la terre se dessécher. La solution d'enterrer les noyaux pour l'été pour les mettre en pot à l'automne épargne bien des déconvenues, surtout avec les fortes chaleurs auxquelles nous sommes confrontés.

E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES



2. Préparez, dans un grand pot, un mélange drainant

composé de terre de jardin, de graviers et de compost. Répartissez-le ensuite dans des pots individuels. Il est également possible de faire un simple trou au jardin et d'y stocker les noyaux en attendant la période propice au semis, en fin d'hiver, mais à condition de bien mémoriser l'emplacement ! Le semis direct est aussi envisageable, s'il n'y a pas trop de rongeurs dans votre jardin.

E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES



5. Pensez bien à toujours mettre une étiquette

identifiant au moins l'espèce et la couleur du fruit, et patientez jusqu'au printemps suivant, moment où le jeune pêcher apparaîtra. Il peut, en un été, atteindre presque 1 m de hauteur et devra être mis en place à l'automne suivant. Pour les impatients qui peuvent se permettre d'arroser, il est possible de l'installer au verger dès l'été. Sélectionnez les plants les plus vigoureux et abandonnez ceux qui sont malingres.

E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

LUTTER CONTRE LA CLOQUE

Le principal frein à la culture des pêchers, pour le jardinier, est sans doute le problème des maladies, dont la fameuse cloque qui, outre son aspect peu esthétique, peut mettre en péril la récolte, voire la vie de l'arbre. Une chose est sûre : ce n'est pas quand on identifie visuellement la maladie qu'il faut agir. La cloque du pêcher se développe d'abord à l'intérieur des bourgeons, en hiver. C'est donc à ce moment qu'il faut traiter. Inutile également de pulvériser des produits tels que la bouillie bordelaise, qui seront sans effet. Choisissez une préparation spécifique pour cloque du pêcher et respectez les dates d'emploi recommandées, en général en février. Au printemps, sur de petits arbres peu atteints, il est possible de couper les feuilles présentant des symptômes. Vous n'aurez pas à le faire en été, puisque la cloque ne se développe qu'avec des températures fraîches : elle n'apparaît donc plus dès la fin juin, ce qui permet aux arbres de refaire de nouvelles pousses. Sur un groupe de semis, vous remarquerez toujours des sujets plus sensibles que d'autres : pour la génération suivante, sélectionnez les plus résistants.



• **Coquelourdes, iris, lysimaques et delphiniums** se mêlent aux plantes aromatiques et composent une bordure fleurie qui a remplacé celle de buis. Elles dissimulent les planches de béton qui retiennent la terre dans cette partie du terrain en pente. Au cœur du potager, les ombelles des poireaux montés à graines se hissent bien au-delà des tuteurs à tomates.

PRÈS DE DIJON, l'or de la bienveillance

Depuis quarante ans, en Côte-d'Or, Annie et Maurice Duthu ont conçu Le Jardin bienveillant : résilient face au climat, et chaque année plus vivant et accueillant. ❖ ANNIE LAGUEYRIE



La situation géographique – à l'extrémité du plateau de Langres, à 550 m d'altitude –, se fait sentir, comme l'explique Annie Duthu : « Quand nous avons acquis ce terrain, il n'était pas rare d'avoir – 25 °C en hiver et plus d'un mètre de neige. Évidemment, ça pose des limites ! Aujourd'hui, c'est bien différent... » Ce qui n'a pas changé, c'est le sous-sol, très rocailleux, calcaire et recouvert d'une faible épaisseur de terre. Il s'étend sur 10 000 m². Annie et Maurice s'étant toujours entourés d'animaux, la moitié de la surface est consacrée à une prairie où paissent un âne et des moutons. Ils leur procurent aussi

du fumier, un élément majeur pour amender un sol pauvre, d'autant que leur toute première préoccupation fut d'aménager un potager pour les besoins de la famille qui s'agrandissait.

Évolutions

Sur 700 m², le potager demeure la pièce maîtresse du jardin, surtout nourricier au départ. Leur temps étant moins accaparé par le travail et les enfants, Annie et Maurice se sont mis à mieux observer leur environnement, le ballet des insectes pollinisateurs, l'importance d'associer les fleurs aux légumes... « Nous avons diminué les quantités de pommes de terre,

haricots, courgettes au profit de la diversité : scorsonère, panais, choux, bettes de toutes les couleurs... Très intéressés, nos visiteurs y ont vu un jardin de curé, mais c'est plutôt notre bazar organisé, assure Annie. Nous n'y avons jamais rien traité, pas même les buis que nous avons perdus à cause de la pyrale. Finalement, c'est un mal pour un bien, car nous les avons remplacés par des bordures fleuries qui se sont avérées bien plus intéressantes. » Puis, il s'agit pour les jardiniers de meubler ce grand espace avec des arbres. À l'époque, il pleuvait suffisamment et, comme ils choisirent des espèces à croissance rapide, le résultat ne tarda pas.



• **Avec son toit de tôle façon carbet**, le kiosque est avalé par l'exubérante renouée. À demi ouvert, il fait office d'observatoire avec vue sur le jardin au travers des chaumes d'une prairie sauvage.

“En 40 ans, nous avons fait évoluer Le Jardin bienveillant en fonction du climat et en maximisant sa diversité.”

Toujours soucieux de préserver la faune, les propriétaires ont aménagé des plans d'eau. Désormais, le jardin en compte quatre dont les trois derniers ont été creusés à même la roche jusqu'à 80 cm de profondeur ! Ils communiquent entre eux et sont alimentés par l'eau de pluie. Mais comme elle se fait plus rare, un agrandissement de la maison a permis d'édifier une citerne de récupération de 35 m³ d'eau pluviale qui vient en renfort. Le jardin doit aussi une grande partie de sa singularité aux diverses constructions qui s'y trouvent. Toutes ont été fabriquées par Maurice et les aménagements s'articulent autour de chacune d'elles. On y trouve une tonnelle abritant la

terrasse et accueillant une vigne, une cabane en bois pour les enfants, une volière, un kiosque et même une serre vitrée suivant l'ancienne façon dotée d'un sol en tomettes et cernée d'un cordon de lierre taillé. À l'intérieur, des étagères exposent des potées saisonnières. Annie précise : *“Quand nous vient l'idée d'un projet, la condition pour le réaliser est de trouver des matériaux de récupération : si c'est possible, pas de problème, mon mari sait faire (c'est un génie !). Sinon, on abandonne.”*

Adaptations

Le couple ne collectionne pas seulement des végétaux rares. Les premiers arbres qu'ils ont installés sont d'ailleurs issus des environs.



• **La terrasse en bois** est baignée, durant la belle saison, par l'ombre portée de la vigne feuillue dont les grappes mûrissent au cours des étés chauds.

• **Les lavandes**, quant à elles, se ressèment dans les gravillons jusqu'au pied d'un arbre-à-perruques pourpre.



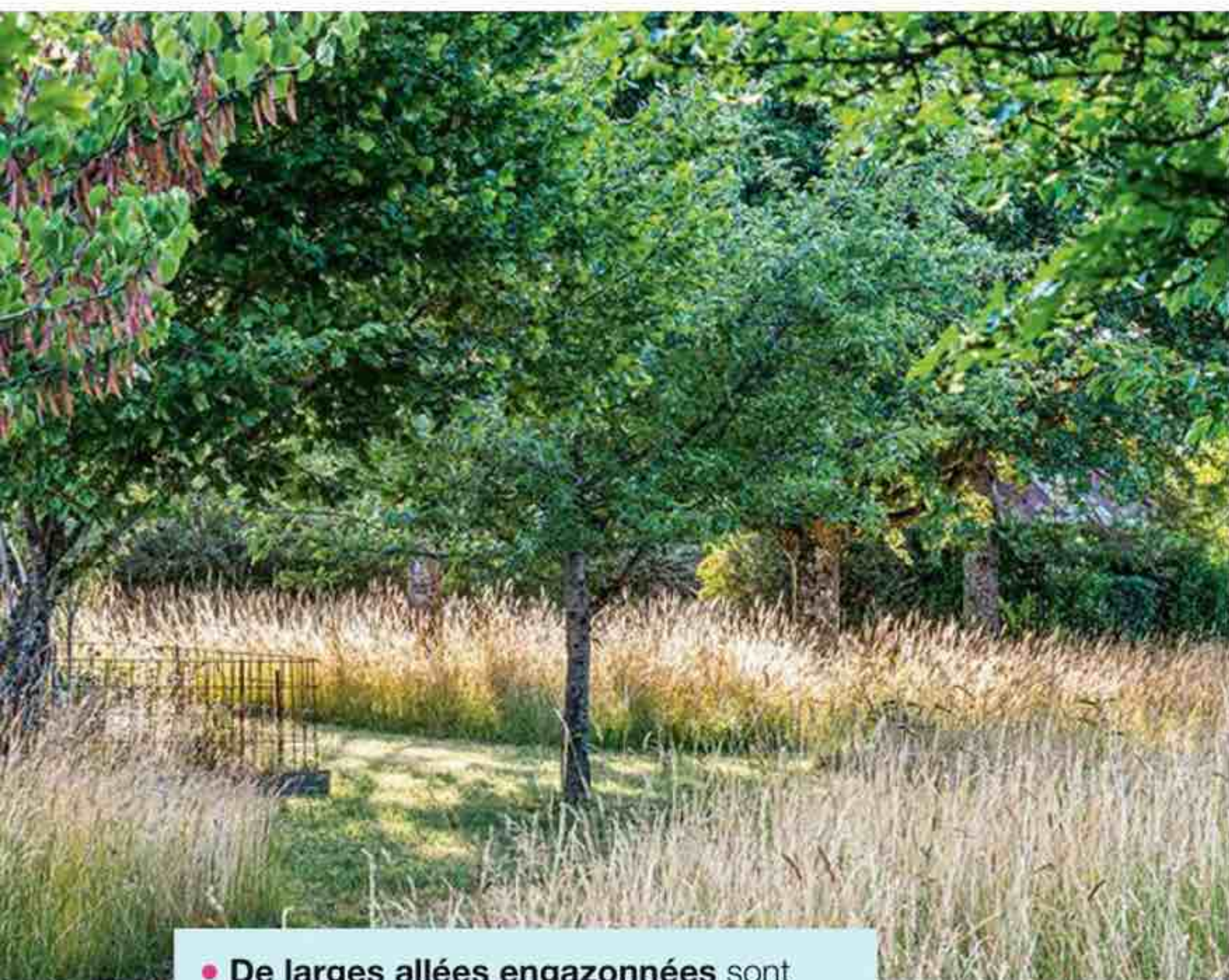
• **L'un des premiers bassins** fut surélevé et bordé d'un muret en raison du sous-sol rocheux. Sa profondeur de 40 cm est suffisante pour y cultiver des nénuphars et autres plantes aquatiques.



KIOSQUE POUR JOUER ET CONTEMPLER

Bâti et végétaux. Les plantes ne sont qu'une composante du jardin qui est conçu pour accueillir les animaux sauvages ou domestiques au grand plaisir des visiteurs, et c'est à cet usage que sont destinés volière, poulailler, bassins et kiosque d'observation. Ici, la cabane des enfants bardée de voliges a fière allure. Construite sur pilotis pour l'éloigner de l'humidité du sol, elle est flanquée d'un petit escalier et d'un vaste bac couvert de plantes aromatiques. On y accède en traversant une cour ombragée par la frondaison un néflier d'Allemagne (*Mespilus germanica*) à l'abri duquel s'épanouissent des hostas.

Dispositif antilimaces. Ces plantes sont cultivées dans divers contenants en zinc tels que des seaux, lessiveuses ou stérilisateur d'antan qu'Annie et Maurice dénichent sur les vide-greniers. C'est la meilleure solution qu'ils aient trouvée pour tenir à distance limaces et escargots lesquels, visiblement, rechignent à escalader les parois en métal. Certes, il faut arroser les plantes tous les trois ou quatre jours, mais le résultat antiravageur est totalement satisfaisant.



• **De larges allées engazonnées** sont percées dans les herbes hautes, refuge des orchidées sauvages, mantes religieuses...

P. PERDREAU



• **Au potager**, le sol est recouvert de paille insérée entre les rangs de tomates tuteurées, entremêlées de bettes multicolores, choux et fleurs champêtres.

P. PERDREAU



• **Sur fond des floraisons** roses de l'arbre-à-perruques, et bleues de l'arbre-aux-papillons, paradent les lunaires aux fruits rougeoyants et les rosiers à pompons roses.

P. PERDREAU

Il s'agissait de bouleaux ou d'érables. Quant aux conifères, tels que les pins noirs d'Autriche, les arbustes et les végétaux vivaces, tous proviennent des pépinières locales et s'avèrent adaptés aux rigueurs du climat. Si, autrefois, ce fut la résistance au froid qui guidait le choix des essences, aujourd'hui, c'est davantage l'endurance à la sécheresse qui prime. Ainsi les lavandes, cotinus et iris ont remplacé les coto-néasters, buddléias et rosiers.

Mais Annie ne néglige pas les plantes annuelles qui se res-sèment aisément, et avoue un faible pour la lunaire. Seuls quelques végétaux d'exception sont cultivés en pot pour être hivernés : agapanthes, hostas, fuchsias, succulentes et camélias. Mais rien de plus, car Annie et Maurice ont une devise : pas de jardin "casse-tête", mais plutôt un lieu à l'entretien facile et rapide pour s'épargner, par exemple, le nettoyage d'urgence à faire juste avant les visites...



“ Le plaisir que nous avons eu à créer ce jardin est décuplé depuis que nous le partageons avec nos visiteurs.”

Quoi qu'il arrive, les jardiniers s'adaptent. En période de chaleurs estivales, ils refusent de consacrer trop de temps à l'arrosage qui se limite aux arbres et arbustes plantés récemment, aux potées et aux jeunes plants de légumes. Ils paillent abondamment le potager et, s'il ne pleut pas assez, qu'à cela ne tienne : la récolte est moins belle. Et comme les orages du 15 août sont encore au rendez-vous, ils renouvellent les semis et, dès le 15 septembre, le potager est à nouveau bien garni et fleuri.

“À nos débuts, nous avions peu de connaissances en matière de jardinage mais cela nous passionnait. Quand une collègue nous a parlé des conférences et visites de jardins organisées par la Société d'horticulture de la Côte-d'Or, nous nous sommes inscrits. Nous avons beaucoup appris et constaté qu'organiser un troc

aux plantes dans le jardin nous apporte, en fin de compte, bien plus que les seules graines ou les boutures échangées.” De fil en aiguille, le jardin a été baptisé “bienveillant” et s'est ouvert au public au bénéfice de l'association Jardin et Santé qui participe au financement de lieux thérapeutiques.

Gratitude

Le fait de recevoir des visiteurs incite ses propriétaires à appréhender les choses autrement, à trouver des astuces : *“En hiver, nous laissons volontairement des légumes en place pour qu'ils fleurissent et montent à graines : le panais peut atteindre 3 m de hauteur ! Cela fait de beaux volumes au moment de l'ouverture du potager, début juin, quand il n'est pas encore bien garni. Les visiteurs s'étonnent, nous en remercions, les butineurs se régalent et nous en sommes très heureux.”*



PLANTÉES PUIS “OUBLIÉES”

Végétaux sobres. C'est l'avantage des plantes succulentes, et non le moindre : la quasi-absence d'arrosage. Elles sont aussi faciles à multiplier : il suffit de poser un fragment de tige à la surface du sol pour que celui-ci prenne racine ! Une petite jardinière en terre cuite décore ainsi la table de jardin.

Espèces. Autour de la rosette de feuilles vert clair d'un sedum, une autre espèce du même genre à feuilles vertes teintées de rouge se mêle à l'étonnante plante de porcelaine (*Graptopetalum paraguayense*) dont les rosettes de feuilles charnues affichent un gris-bleu résultant de la présence d'une pruine argentée sur les limbes.

LES FIGUES de la rentrée !

À chair rouge ou blanche, gorgées de soleil, généreuses et goûteuses, elles offrent leur douceur à la fin de l'été dans des recettes sucrées ou salées.



Les variétés de figuiers dites "unifères" offrent une seule récolte en fin d'été. Elles sont recommandées dans les régions du nord afin que les fruits bénéficient du maximum de soleil. Celles dites "bifères" produisent une première fois en juin et juillet et une seconde de fin août à octobre. On les rencontre essentiellement dans le Sud. Aubaine pour les gourmets, la figue se marie très bien avec les fromages, le jambon cru, mais aussi les viandes, comme le porc, le canard ou la pintade. Sans compter les crumbles, les tartes, les confitures... En chutney, elle apportera sa subtilité aux foies gras de l'hiver prochain.



Homard

Comptez une pièce de 600 g par personne et 15 min de cuisson au court-bouillon.

Cèpe

Parmi la vingtaine d'espèces, le cèpe de Bordeaux est le plus connu et recherché.



Orge perlé aux figues

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Trempage : 12h - Cuisson : 30 min

• 6 figues • 200 g d'orge perlé • 160 g de roquette • 100 g de feta • 40 g de cerneaux de noix • 3 cuill. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • 1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique blanc • fleur de sel • poivre du moulin

• **Faites tremper** l'orge perlé 12h dans quatre fois son volume d'eau. Égouttez-le. • **Faites-le cuire** à frémissement dans trois fois son volume d'eau 30 min jusqu'à absorption de celle-ci. Salez. Laissez reposer 5 min. Égouttez l'orge perlé. • **Mélangez-le** avec 1 cuill. à soupe d'huile pour que les grains n'attachent pas entre eux. • **Lavez** les figues, séchez-les, puis coupez-les en quatre. Lavez les feuilles de roquette et essorez-les. • **Dressez** les assiettes avec l'orge perlé refroidi, la roquette, les cerneaux de noix, la feta en dés, les quartiers de figues. • **Émulsionnez** 2 cuill. à soupe d'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le poivre. • **Arrosez** la salade de vinaigrette. Mélangez. • **Assaisonnez** de fleur de sel.

PHOTOS CI-CONTRE ET CI-DESSUS SHUTTERSTOCK

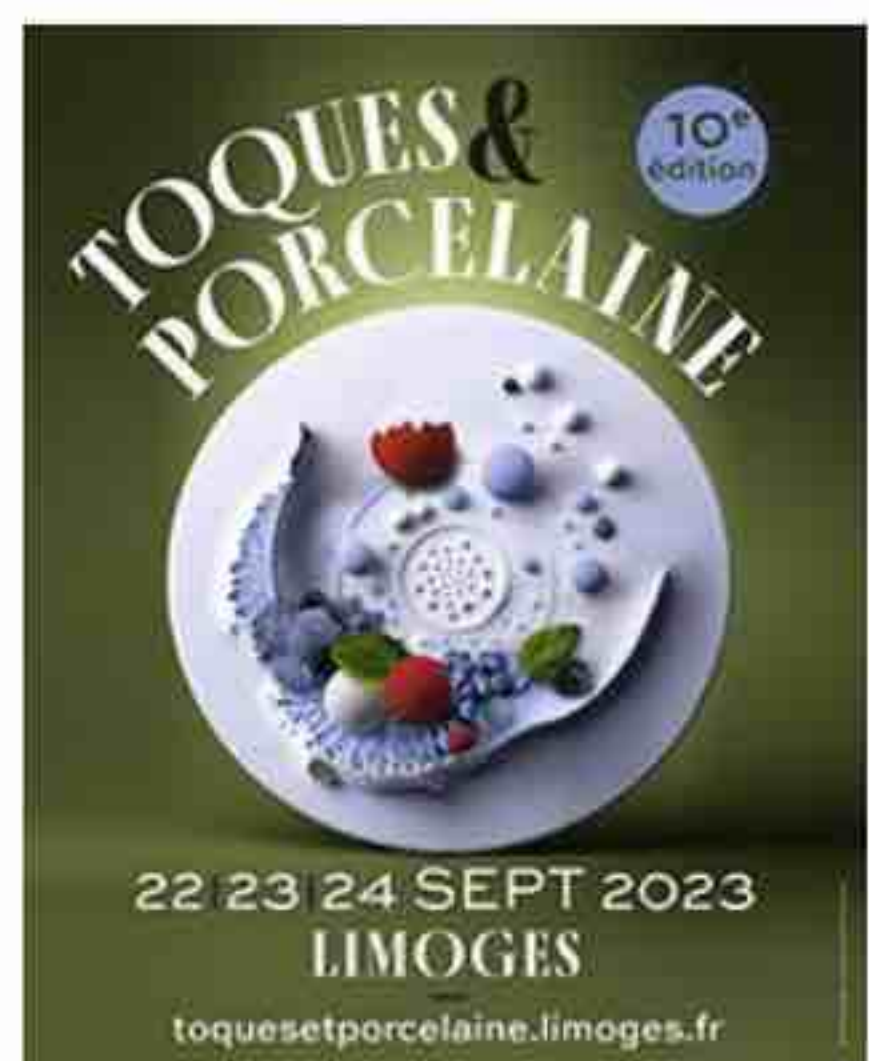


L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

GASTRONOMIE ET PORCELAINE

Du 22 au 24 septembre, la ville de Limoges (87) célèbre, à travers la biennale Toques & porcelaine, l'alliance de la gastronomie et des arts de la table. Parmi les événements du copieux programme de cette 10^e édition, les visiteurs pourront assister à des démonstrations culinaires gratuites, mettre la main à la pâte au cours d'ateliers payants, vivre des rencontres uniques avec la brigade 5 étoiles (Nina Métayer, Fanny Rey, Tom Meyer, Alan Taudon, Thibaut Spiwack) sous le regard du chef et parrain d'honneur Jacques Chibois, de La Bastide Saint-Antoine, à Grasse (06).



C'est nouveau

YAOURTS GLACÉS

Un tour au congélateur, et quatre heures plus tard, la spécialité laitière des Petits Filous se transforme en glace à la framboise, pêche ou fraise pour le plus grand plaisir des têtes blondes.



Yoplait. 15 Tub's de 37 g, 3,50 € env.

PLAT CUISINÉ

Dans la gamme des plats Bon pour nous, ces torsades de poulet d'élevage français sont préparés à la basquaise sans conservateur, ni colorant, ni arôme artificiel.



William Saurin. Sachet de 300 g, 3,50 € env.

THÉ À LA MAROCAINE

Présenté en sachets, ce thé vert bio, certifié équitable, parfumé avec des feuilles de menthe est une invitation au voyage. En infusion chaude, il demeure un breuvage des plus rafraîchissants.



Clipper. Boîte de 36 g (20 sachets), 3 € env.

MIEL D'ORANGER

Récolté dans les vergers d'Andalousie, au sud de l'Espagne, ce miel extrait à froid apporte douceur et parfum dans les marinades et vinaigrettes.

Famille Mary. Pot de 360 g, 9 € env.



Au menu

SAMEDI

- Orge perlé aux figues
- Tian à la provençale
- Plateau de tommes

DIMANCHE

- Granité de concombre
- Homards au curry
- Tiramisu aux prunes

LUNDI

- Caviar d'aubergines
- Escalopes de veau roulées aux figues
- Sorbet aux framboises

MARDI

- Gaspacho andalou
- Pâtes, courgettes et basilic
- Mousse de mascarpone aux figues

MERCREDI

- Bruschettas aux poivrons
- Figs farcies au bœuf et aux noix
- Faisselle au miel d'été

JEUDI

- Salade de tomates
- Omelette au bleu et aux cèpes
- Corbeille de pêches

VENDREDI

- Mesclun aux pétales de dahlia
- Riz safrané aux calamars
- Tarte amandine aux figues et à la fourme d'Ambert



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Château Paul Mas, Côté Mas, Pézenas, Terroir fusionnel 2020

AOP languedoc, Languedoc-Roussillon

Le nez de ce vin puissant et élégant est complexe, aux arômes d'épices, de poivre et de cannelle. Sa robe se pare d'une belle couleur violet profond. En bouche, sa structure est tannique et fine, avec des notes de garrigue et de petits fruits rouges.

Accord: servez-le à 16 ou 17 °C, avec des viandes rouges, des ragoûts ou des figues farcies au bœuf. Cépages : mourvèdre, grenache, cinsault, syrah, carignan.

Prix: 12 € env.



Domaine Tour Saint-Michel, cuvée des Deux Sœurs, blanc 2022

AOC châteauneuf-du-pape, vallée du Rhône

Ce cru offre une robe d'un joli doré et un nez floral dans lequel on décèle des notes épicées (fenouil, anis). La bouche est ronde et aromatique, avec de la fraîcheur, de la minéralité et un peu de gras. Ce très bon vin fruité est celui des grandes occasions.

Accord: parfait à l'apéritif, il s'allie également aux poissons blancs, coquillages ou homards.

Cépages : 50 % roussanne, 20 % grenache blanc, 30 % clairette. **Prix: 27,50 € env.**



Homards au curry

Pour 4 personnes

Prép.: 20 min - Cong. : 30 min

Cuisson: 15 min env.

- 2 homards de 1 kg
- 100 ml de lait de coco
- 1 cuill. à soupe de pâte de curry rouge
- 50 g de basilic ciselé
- 50 g de coriandre ciselée
- 2 œufs
- 3 cuill. à café de sauce nuoc-mâm
- 1 bâton de citronnelle
- huile d'arachide

• **Placez** les homards 30 min au congélateur. Préchauffez le four à 200 °C. (th. 6-7). • **Coupez** les crustacés dans la longueur, en commençant à hauteur des yeux. • **Ôtez** la poche à graviers, le foie et le boyau noir. Disposez les moitiés dans un plat à four et enfournez 10 min. • **Décortiquez** les homards et réservez les carapaces. Coupez la chair. • **Chauffez** la pâte de curry rouge avec un filet d'huile d'arachide dans une casserole. • **Ajoutez** la sauce nuoc-mâm, le lait de coco, la coriandre, le bâton de citronnelle coupé en deux et le basilic. • **Portez** à ébullition, ajoutez les morceaux de homard et les deux œufs battus, puis mélangez le tout pendant 2 min à feu doux. • **Remplissez** les carapaces et passez au four 5 min.



Escalopes de veau roulées aux figes

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

- 8 figes
- 4 escalopes de veau d'environ 180 g chacune
- 4 cuill. à soupe de poudre d'amandes
- 4 cuill. à soupe de porto rouge
- 50 g de beurre
- 2 cuill. à soupe d'huile
- sel • poivre

• **Préchauffez** votre four à 200 °C (th. 6-7). • **Coupez** les figes en quatre, saisissez-les 1 min à feu vif dans une sauteuse avec 1 cuill. à soupe d'huile. • **Ajoutez** 3 cuill. à soupe de poudre d'amandes. Salez, poivrez, mélangez et réservez. • **Étalez** les escalopes de veau, tartinez-les de la préparation aux figes, roulez-les comme des petits rôtis et ficelez-les. • **Mettez-les** dans un plat et saupoudrez-les du reste de poudre d'amandes, versez le porto et 1 cuill. à soupe d'huile. • **Déposez** des copeaux de beurre sur les roulades. • **Enfournerez-les** 15 min en les arrosant avec le jus de cuisson. Laissez-les reposer 5 min en continuant de les arroser. • **Présentez** les roulades de veau nappées du jus de cuisson.



Mousse de mascarpone aux figes

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Réfrigération : 4 h

- 12 figes
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 20 biscuits à la cuillère
- 150 g de pistaches décortiquées + 2 cuill. à soupe
- 100 g de sucre glace
- 2 cuill. à soupe de sirop d'érable
- 1 cuill. à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel

• **Cassez** les œufs en séparant les blancs des jaunes. • **Fouettez** les jaunes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. • **Ajoutez** le mascarpone et la fleur d'oranger. Mélangez. • **Montez** les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant une pincée de sel. • **Incorporez-les** délicatement à la préparation au mascarpone à l'aide de la spatule. • **Mixez** les biscuits à la cuillère avec les pistaches. • **Roulez** les figes dans un linge humide pour les nettoyer. Tranchez-les. • **Répartissez** des tranches de fige dans le fond de quatre coupes ou verres larges (ou encore dans un compotier). • **Versez** une couche de préparation au mascarpone, recouvrez du mélange biscuits-pistaches, puis des tranches de figes. • **Répétez** l'opération en terminant par des figes dressées en rosace. • **Arrosez** de sirop d'érable et parsemez de pistaches concassées. • **Placez** la mousse au mascarpone au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Figues farcies au bœuf et aux noix

Pour 4 personnes

Préparation: 15 min

Cuisson: 15 min env.

- 12 figues pas trop mûres
- 600 g de viande hachée de bœuf
- 100 g de noixettes décortiquées
- 2 tranches de pain d'épice rassis
- 1 cuill. à café de sucre
- 2 cuill. à soupe d'huile de noixette
- 50 g de beurre
- sel • poivre

• **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6).
 • **Mixez** les tranches de pain d'épice. Faites fondre le beurre et le sucre dans une poêle. • **Colorez** ensuite les noixettes 3-4 min à feu doux dans le beurre moussieux. Assaisonnez-les. Laissez-les refroidir, puis concassez-les avec un pilon dans un mortier.
 • **Mélangez** la viande hachée, les noixettes concassées et la chapelure de pain d'épice. • **Fendez** les figues en quatre et garnissez l'intérieur d'une boule de hachis de viande. • **Rangez** les figues farcies en les espaçant dans un grand plat à four et faites-les cuire pendant 8 à 10 min au four (la viande doit rester moelleuse au centre).
 • **Arrosez** les figues farcies d'huile de noixette. Vous pouvez les servir sur un lit de pois gourmands.



Omelette au bleu et aux cèpes

Pour 4 personnes

Préparation: 20 min

Cuisson: 30 min env.

- 300 g de cèpes
- 200 g de nouilles aux œufs frais Lustucru
- 100 g de bleu d'Auvergne
- 8 œufs
- 40 g de beurre
- 6 brins de persil
- huile d'olive
- 1 gros oignon • 1 gousse d'ail
- 1 cuill. à soupe de thym effeuillé
- piment d'Espelette en poudre
- sel • poivre

• **Fouettez** les œufs avec le fromage coupé en cubes, salez et poivrez.
 • **Faites chauffer** 4 cuill. à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle, ajoutez-y l'oignon coupé en brunoise.
 • **Laissez fondre** à feu moyen, puis incorporez les champignons hachés, l'ail écrasé ainsi que le thym. • **Montez** le feu et faites cuire pendant 8 min en remuant. Salez, poivrez et pimentez selon votre goût. • **Ajoutez** la poêlée de champignons et oignons aux œufs battus avec le fromage. Faites chauffer le beurre avec 1 cuill. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. • **Laissez dorer** les nouilles 5-10 min, réservez-les. • **Étalez** le mélange œuf, fromage et champignons dans la même poêle, à feu vif, en ajoutant un peu d'huile si nécessaire: l'omelette doit être cuite dessous et bien coulante dessus. Arrêtez la cuisson. • **Versez** sur l'omelette les nouilles croustillantes.
 • **Pliez** votre omelette et parsemez-la de persil ciselé et de piment.



Tarte amandine aux figues et à la fourme d'Ambert

Pour 6 personnes


Préparation: 30 min

Repos: 45 min

Cuisson: 40 min

- 6 figues fraîches
- 200 g de farine
- 180 g de beurre + moule
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 50 g de fourme d'Ambert AOP
- sel

• **Mêlez** la farine, une pincée de sel et 50 g de sucre. Ajoutez 90 g de beurre mou. Malaxez jusqu'à consistance sableuse. • **Incorporez** 1 œuf. • **Formez** une boule, puis enveloppez-la dans du film alimentaire.
 • **Placez-la** au frais 45 min. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). • **Fouettez** 90 g de beurre ramolli et 100 g de sucre. Incorporez à cette préparation la poudre d'amandes, puis les trois œufs un par un. Réservez la crème d'amandes.
 • **Étalez** la pâte sablée. • **Foncez** un moule à tarte beurré. Piquez le fond de pâte avec les dents d'une fourchette.
 • **Versez** la crème d'amandes et étalez-la avec une spatule. • **Lavez** et séchez les figues, supprimez le pédoncule et coupez-les en quartiers.
 • **Débitez** la fourme d'Ambert en petits morceaux. • **Disposez** les quartiers de figue sur la crème d'amandes, le côté bombé des fruits contre le moule, en les enfonçant légèrement.
 • **Émiettez** la fourme d'Ambert par-dessus. Enfournuez 40 min. Laissez tiédir avant de démouler. • **Dégustez** cette tarte aux figues tiède ou froide.



Envie de bien choisir face
à l'abondance de l'offre ?
Rustica vous conseille.

Agenda

Géant Casino & Casino :
du 28 août au 10 septembre
Leclerc : du 30 septembre
au 14 octobre
Auchan hypermarché : du
26 septembre au 9 octobre
Intermarché :
du 5 au 24 septembre
Magasins U et Système U :
du 26 septembre au 7 octobre
Monoprix : du 15 septembre
au 1^{er} octobre
Carrefour : du 26 septembre
au 9 octobre
Carrefour Market :
du 5 au 22 octobre
Biocoop : 18 septembre
au 14 octobre
Lidl : à partir du 6 septembre
jusqu'à épuisement des stocks



FOIRES AUX VINS 2023, sous le signe d'un anniversaire

Depuis 50 ans, à chaque automne, les grandes enseignes et les cavistes chamboulent leurs linéaires pour le grand rendez-vous de la rentrée des vignobles. ✦ CORINNE VILDER

Le distributeur E. Leclerc fête les 50 ans de sa foire aux vins (1973-2023). Cette enseigne et ses rivales (Carrefour, Auchan, Intermarché, Casino et autres Magasins U) représentent aujourd'hui plus de 80 % des ventes de vins en France. Avec de nouveaux enjeux : en un demi-siècle, la consommation de vin a été divisée par trois. "Le gros rouge" n'a plus la cote ! Le souci de la qualité a remplacé la quantité. L'intérêt est croissant pour le mode de production, les cépages utilisés, la région d'origine incluant la notion de terroir ou

encore le respect des valeurs environnementales. Un récent sondage Opinion Way pour l'Observatoire des nouvelles consommations E. Leclerc a montré que 48 % des consommateurs ont l'intention d'acheter plus souvent du vin nature, 47 % du vin bio, 41 % du vin haute valeur environnementale (HVE) et 35 % du vin en biodynamie.

Souci d'écologie

On l'aura compris, "à dégustation égale, le consommateur va désormais privilégier un produit qui a une connotation écologique", renchérit Cyril Mondon,

adhérent E. Leclerc à Rouffiac (31). Devant l'offre pléthorique, tout en tenant compte de son budget, l'amateur de crus fait la part belle aux appellations : chaque jour, il a envie de vins différents et ses goûts évoluent au fil des saisons ! D'ailleurs, Fabrice Sommier, maître sommelier et ambassadeur de la marque Casino Le Club des sommeliers, compare astucieusement la foire aux vins "à une carte de restaurant qui permet de voyager à travers les terroirs, découvrir des styles différents et appréhender son propre goût avec des vins dont la finalité est avant tout le partage".

Les blancs à boire sans attendre

Quelque peu délaissés au profit des rosés, les vins blancs reprennent du service au moment de l'apéritif et avec le fromage, où ils sont sans rivaux.

1. IGP côtes-de-gascogne, domaine d'Aula, blanc 2022, env. 4 €, Casino.

Derrière sa robe jaune paille, ce vin, à l'excellent rapport qualité-prix, exprime des notes de citron confit, de fleurs blanches et de miel d'acacia et une sucrosité allégée par une belle minéralité.

2. AOP savoie-apremont, Sylvain Ravier, 2022, env. 7 €, Magasin U.

Cette famille se transmet la culture des cépages de montagne et le respect du terroir. Les spécialités fromagères sont à l'honneur avec ce vin tout en fraîcheur, grâce à la texture délicate et florale du cépage jacquère.

3. AOP muscadet, domaine Saget-La Perrière, cuvée Ô de mer 2022, env. 6 €, Monoprix.

Redécouvrez un terroir de Loire qui a bien changé grâce à une nouvelle génération de vignerons. Voilà un cru fruité, floral, pimpant, pour escorter coquillages et crustacés.

4. IGP côtes-catalanes, mas Latour-Lavail, Argila 2022, env. 6 €, Auchan.

Coup de cœur de l'enseigne, cette pépite est issue du cépage viognier, réputé pour son bouquet aromatique qui mêle arômes de pêche blanche, d'abricot et d'acacia. L'accord parfait sur du fromage de chèvre.

5. IGP pays-d'oc, domaine de Cibadiès, Vermentino 2022, env. 4,50 €, Carrefour.

Cépage des îles de la Méditerranée, le vermentino s'est bien adapté dans le Languedoc. Ses arômes d'agrumes rafraîchissent le palais et glissent sur des amuse-gueules feuilletés.

6. AOP languedoc, château Ferrandière, Terre blanche 2021, env. 6 €, Intermarché.

Nouveau venu dans l'escarcelle des domaines Paul Mas, ce vin issu des cépages grenache blanc et bouboulenc dévoile au premier nez son bouquet de fruits exotiques. En bouche, des notes briochées sont gages d'un plaisir immédiat.



Des rouges prêts à être dégustés

Ces vins jeunes, aux tannins pas trop marqués, expriment des arômes croquants de fruits rouges. On peut les passer en carafe ou les servir un peu frais.

1. AOP côtes-du-rhône, domaine Xavier Vignon, cuvée Xavier 2020, env. 7 €, Carrefour.

Vigneron négociant, Xavier Vignon rend hommage à la vallée du Rhône avec cette cuvée grenache, mourvèdre, syrah aux arômes ciselés et aux tannins fondus.

2. AOP blaye-côtes-de-bordeaux, château Haut-Sociendo 2020, env. 7,50 €, Casino.

Un excellent rapport qualité-prix en provenance d'un vignoble familial des hauteurs de l'estuaire de la Gironde. Dans le verre, un nez plaisant de fruits rouges et une matière gouleyante à souhait.

3. AOP saint-nicolas-de-bourgueil, famille Amirault-Grosbois, Les Boissières 2022, env. 10 €, Magasin U.

Des raisins cultivés en agriculture biologique, des vigneron ligériens respectueux du terroir : ce vin facile à boire, souple, gourmand ravit le palais.

4. IGP vallée-du-paradis, vigneron de Cascastel, Terre des anges, vieilles vignes 2021, env. 4 €, Lidl.

Une étoile au guide Hachette récompense cette cave coopérative, toujours à l'affût du plaisir du dégustateur. Elle produit un rouge à la trame épicée et chaleureuse, idéal pour accompagner les plats de bistro.

5. Vin de France, château Grinou-Cuisset, Mille et une fleurs, env. 7 €, Biocoop.

Dotée du label Bee Friendly, la famille Cuisset protège les pollinisateurs. Ce rouge, 100 % bio, issu du cépage merlot noir, séduit par sa matière souple et fruitée.

6. Vin de France, famille Descombe, Syrah 2021, env. 6 €, Monoprix.

Ce domaine réputé du Beaujolais a conquis avec succès d'autres terroirs. Carafez ce vin et retrouvez sa trame souple, ses arômes de fruits rouges, avec une pointe d'épices. À déguster avec des grillades, des charcuteries, et des fromages.



Des bouteilles à garder en cave

Elles font la part belle aux bonnes surprises, aux cuvées qui ne font pas payer leur notoriété, aux millésimes réussis, aux cuvées bio à ne pas manquer.

1. AOP chinon, domaine Fabrice Gasnier, blanc 2022, env. 14 €, Biocoop.

Sous le label Demeter, ce blanc 100 % plaisir, issu du cépage chenin, est doté d'un bel équilibre, entre fruits et minéralité. Dans deux ou trois ans, il sera parfait.

2. IGP coteaux-de-l'ardèche, domaine Les Sept Pierres, 7 EssenCiel 2022, env. 10 €, Monoprix.

Ce domaine compte parmi les grands de la vallée du Rhône. Il produit un vin aux arômes de petits fruits rouges, aux tanins ronds, d'un bel équilibre entre fraîcheur et minéralité, se garde de deux à cinq ans.

3. AOC saint-amour, domaine Arnaud Aucœur, De tout cœur, vieilles vignes 2022, env. 7,50 €, Carrefour.

Voici un vigneron partenaire de l'enseigne qui valorise les crus du Beaujolais et leur cépage gamay. Ce millésime aux arômes persistants de fruits rouges et aux tannins soyeux mérite deux ou trois ans de garde.

4. AOC puisseguin-saint-émilion, château Roc-de-Bécot, rouge 2018, env. 8 €, Auchan.

Dans l'année 2024, ce millésime saura valoriser tout son potentiel : un élégant bouquet de fruits rouges, des tannins soyeux et une belle longueur en finale.

5. AOP gaillac, Maison Bertrand-Ravache, Aligança, rouge 2020, env. 6 €, Intermarché.

Le vignoble de Gaillac est de retour, comme l'illustre ce rouge qui conjugue merlot et deux cépages locaux, braucol et duras. Ce vin de fruits rouges à la finale épicée se garde en cave deux ou trois ans.

6. AOP pic-saint-loup, domaine de l'Hortus, bergerie de l'Hortus 2021, env. 19 €, Casino.

C'est la bouteille des grandes occasions, mais d'ici trois ou cinq ans ! Elle est le fruit d'un assemblage de mourvèdre, grenache et syrah d'un grand domaine du Languedoc.



La tour de la Découverte, de 38 m de hauteur.

E. LEMEE/LBST/SP - CI-DESSOUS QAPTUR/SP

LE PAYS DE LORIENT toutes voiles dehors

Côté mer, les dunes sauvages mènent de Gâvres à Quiberon, côté campagne, la bucolique vallée du Blavet égrène écluses et villages.

Ville reconstruite après guerre, Lorient (56) redonne depuis 15 ans de la couleur aux immeubles défraîchis des années 1950 et accueille en centre-ville des boutiques de design. Elle ne néglige pas son patrimoine historique et propose, grâce à l'application pour smartphone Lorient et moi, un circuit en 21 étapes. Il démarre à l'hôtel Gabriel, qui abritait autrefois les ventes aux

enchères de la Compagnie des Indes. Sur votre parcours : la tour de la Découverte, le bassin à flots ou l'embarcadere pour l'île de Groix.

Virée au large

Embarquez sur le *Key Largo*, le bateau de Christian Turrini, pour une sortie en mer. Pour une promenade en bordure du littoral, le plus vaste massif dunaire de Bretagne, soit 25 km de sable, vous escorte

de la pointe de Gâvres à la presqu'île de Quiberon.

À Hennebont, cité d'Art de Bretagne, les tours Broërec'h marquent l'entrée de l'enceinte médiévale. Elles sont le cœur historique de la ville, avec la basilique Notre-Dame-de-Paradis, du *xvi^e* s. Un marché réputé a lieu dans le centre le jeudi matin. Au départ d'Hennebont, le chemin de halage qui longe le Blavet offre une belle balade.



HARAS DÉDIÉ AU CHEVAL DE TRAIT

Fondé en 1887, sous Napoléon III, pour être un des berceaux du cheval de Trait breton, le Haras national d'Hennebont est proche des rives du Blavet. Le 17 septembre, profitez de la Journée européenne du patrimoine pour admirer les écuries : elles hébergent les plus beaux spécimens de trait (Comtois ou Trait du Nord), mais aussi des chevaux de sport et de spectacle. Sur le parcours, la sellerie d'honneur, la forge du ferronnier et du coutelier et un délicieux parc arboré de 23 ha.

Port-Louis en sentinelle



P. TURPIN/PHOTONONSTOP

À l'entrée de la rade de Lorient, la citadelle de Port-Louis (photo) est un fleuron de l'architecture militaire. Son ancêtre, le fort de l'Aigle, édifié en 1591, fut reconstruit sous Louis XIII (1601-1643) et devient symbole de la puissance royale. Classée Monument historique, la citadelle abrite le musée national de la Marine, comprenant un espace dédié au sauvetage en mer, et le musée de la Compagnie des Indes. Ce dernier retrace l'histoire des comptoirs africains et asiatiques et celle des grandes expéditions des navires en quête marchandises précieuses.

Textes : Corinne Vilder.



LA RÉGLISSE AVEC MODÉRATION

La réglisse fait partie des plantes médicinales qui requièrent des précautions d'emploi à cause du risque d'hypertension artérielle ainsi que de l'interaction avec les diurétiques et corticostéroïdes. Or, par son pouvoir sucrant, on la retrouve dans quantité d'aliments comme les bonbons, chewing-gums, snacks, glaces. L'agence sanitaire nationale (Anses) a donc émis un avis : ne consommez pas de façon continue des produits contenant de la réglisse.

CURE DÉTOX AUX HYDROLATS

L'hydrolathérapie est une méthode douce pour détoxifier l'organisme. Les hydrolats sont composés majoritairement d'eau et de composés hydrosolubles volatils des plantes. Dans une bouteille, mélangez 100 ml de chacun de ces hydrolats : carotte sauvage (*Daucus carota*), romarin à verbénone (*Rosmarinus verbenoniferum*) et genévrier (*Juniperus communis*). Diluez chaque jour 1 cuill. à soupe de ce mélange dans 1 l d'eau et buvez dans la journée. Utilisez en cure de 21 jours.

OCTOBRE ROSE : dépistage à tous les âges

Ne manquez pas de vous inscrire aux manifestations du mois prochain pour agir face au cancer du sein.



Ruban rose,
symbole de la lutte contre
le cancer du sein.

mais c'est très rare et lié à des antécédents familiaux. Détecté tôt, il guérit dans 90 % des cas, d'où l'importance du dépistage, simple et 100 % remboursé.

Après 50 ans

Parce qu'environ 80 % des cancers du sein se développent après 50 ans, une mammographie est préconisée tous les deux ans, entre 50 et 74 ans. Hélas, seule la moitié des femmes concernées participent à ce dépistage. À noter que celles qui ont des antécédents ou un risque accru sont invitées à réaliser l'examen tous les ans. Entre 25 ans et 49 ans, un simple suivi gynécologique annuel, avec une palpation, est recommandé – à faire réaliser par un médecin généraliste, un gynécologue ou une sage-femme. Et après 74 ans, la poursuite du dépistage est appréciée de manière individuelle par un professionnel de santé.

Depuis 1985, Octobre rose est un événement annuel destiné à promouvoir le dépistage du cancer du sein et à récolter des fonds pour la recherche. Des challenges sportifs, des

tombolas, etc., sont organisés partout en France.

Ce cancer est celui le plus fréquemment observé chez les femmes : une sur huit risque d'être touchée. Il peut aussi apparaître chez l'homme,

Effets désirables

De nombreux compléments alimentaires contiennent des plantes médicinales. Celles-ci peuvent présenter un risque pour la santé, à l'instar de la réglisse (voir ci-contre). Or les compléments alimentaires ne comportent pas de notice faisant figurer les informations relatives à la sécurité du produit. C'est pourquoi l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a publié, sur son site, une liste de l'ensemble des précautions d'emploi, recommandations, contre-indications et interactions médicamenteuses potentielles relatives à 118 plantes.





PROFITEZ D'UNE OFFRE EXCEPTIONNELLE* :
10 JOURS DE PROGRAMME OFFERT
FORMAT PROMOTIONNEL
120 COMPRIMÉS + 20 OFFERTS

C'EST FORMIDABLE D'AVOIR DE BONS YEUX !

Madeleine est ravie de l'impact positif que les comprimés Blue Berry ont eu sur sa qualité de vie.

« Je m'appelle Madeleine, je suis retraitée et vis à Montréal. J'aime passer du temps dans la nature à peindre de beaux paysages. Lorsque mes yeux ont commencé à s'affaiblir, j'ai été très affectée, car cette activité demande de bons yeux et une vision précise. Lorsque je suis allée voir mon ophtalmologue, il a diagnostiqué une DMLA, ou dégénérescence maculaire liée à l'âge, et m'a précisé qu'elle ne ferait qu'empirer avec le temps.

J'ai lu un article sur Blue Berry

J'ai lu un article qui racontait l'histoire d'un homme ayant utilisé **Blue Berry** pour maintenir sa vue. Dans l'espoir d'avoir les mêmes résultats, j'ai acheté une boîte à la pharmacie et j'ai commencé le jour-même. Cela fait maintenant près d'un an que je prends **Blue Berry** et j'en suis très satisfaite. J'ai repris la peinture avec bonheur. Je suis contente d'avoir découvert ce produit et le recommande fortement à toute personne qui voudrait prendre soin de ses yeux. » - *Madeleine*

DES MYRTILLES POUR VOS YEUX

Les comprimés naturels **Blue Berry**, extrêmement concentrés en Myrtilles sauvages et en Euphrase (plante traditionnellement connue sous le nom de « Casse-lunettes »), vous apportent aussi 10 mg de Lutéine naturelle par jour, ainsi que du Cuivre, du Zinc et de la Vitamine A. **Blue Berry** contribue ainsi à un fonctionnement oculaire optimal et au maintien d'une bonne vision, même dans des conditions de cataracte et de DMLA. **Blue Berry** est le supplément oculaire naturel n°1 en Scandinavie depuis plus de dix ans.

* Offre anniversaire exceptionnelle Blue Berry 120+20 cp dans la limite des stocks disponibles.



Formule renforcée Protection spéciale lumière bleue

Les comprimés naturels **Blue Berry max** contiennent les mêmes actifs que Blue Berry associés à des ingrédients (Pin maritime, Wakamé, Argousier, Vitamine B3) sélectionnés spécifiquement pour protéger les yeux des conséquences néfastes de la lumière bleue des écrans (fatigue oculaire, yeux secs et larmoyants). **Blue Berry max** prend ainsi soin de vos yeux en toutes circonstances.



Des gummies délicieux pour prendre soin de vos yeux

Les gummies **Blue Berry** sont de délicieuses gommes à mâcher qui associent des extraits végétaux concentrés (Myrtille, Rose d'Inde riche en lutéine, Euphrase) reconnus pour leurs effets bénéfiques sur les yeux à de la Vitamine A qui participe au maintien d'une bonne vision. Au bon goût de myrtille, deux gummies **Blue Berry** par jour vous aideront à préserver vos yeux de manière simple et gourmande.



Des conseils ?

Les experts New Nordic vous répondent au **01 85 50 34 06** (tarif local) ou sur www.vitalco.com

Blue Berry™
Pour les yeux et la vision

Disponibles en pharmacie

Blue Berry 60, 120 et 240 cp
codes ACL 481 84 82,
481 84 99, 295 18 57.

Blue Berry boîte de
120+20 cp est disponible
sous le code ACL 625 50 36.

Blue Berry max 60 cp code
ACL 601 67 97.

Blue Berry Gummies 60
gum code ACL 622 58 93.

Sous certaines conditions, votre petit rongeur peut vivre au grand air toute l'année.

COBAYE EN HIVER : Froid, moi, jamais !

Le cochon d'Inde peut passer la mauvaise saison à l'extérieur. Voici quelques conseils pour ne pas perturber l'hivernation de ces animaux. ✦ JÉRÔME VERROUST

Et si nos cochons d'Inde (ou cobayes) passaient l'hiver au jardin ? L'idée n'a rien de saugrenue : *Cavia porcellus* est le digne descendant de son ancêtre sauvage, originaire des régions situées dans le nord du Pérou, à l'ouest de la Bolivie et à l'est de l'Équateur, à qui la fraîcheur ne fait pas peur ! Si nos cobayes domestiqués sont évidemment moins rustiques, ils n'en sont pas moins dotés de plusieurs caractères physiologiques et comportementaux leur permettant de faire face au froid et de maintenir leur température corporelle. Ils réduisent ainsi leur circulation sanguine (vasoconstriction), gonflent leur pelage selon un mécanisme appelé "piloérection", augmentent leur métabolisme... Malorie, qui vit avec neuf cobayes dans son jardin

toulousain, l'affirme même sans détour sur son blog, Les Chons de Malo : oui, ces animaux peuvent vivre au grand air toute l'année. *"Nous avons tous le souvenir de nos grands-parents qui les maintenaient dehors avec d'autres animaux de basse-cour. Les cochons d'Inde nécessitent juste une surveillance et une présence pour s'occuper d'eux, les nourrir et les observer."*

Copain comme...

Attention, toutefois, à ne pas improviser ! Les cobayes "seniors", âgés de plus de six ans, ceux malades et trop efflanqués ou les races nues doivent être gardés au chaud pendant les mois d'hiver. Les solitaires seront également écartés. Seuls les couples ou les groupes en bonne santé doivent être déclarés aptes : ils se blottissent en effet

facilement les uns contre les autres pour partager leur chaleur corporelle, ils cherchent des zones abritées du vent froid et de l'humidité et se rassemblent dans des endroits douillets. Pour ceux-là, la mise en hivernation doit se faire de manière progressive : *"Chez moi, dès le mois de juin, les cochons d'Inde restent dehors jour et nuit, explique Malorie. C'est une condition essentielle pour qu'ils ne craignent pas le mauvais temps."*

Lors de la mue d'automne, le poil d'été est remplacé par un poil d'hiver, avec

un sous-poil isolant. Les "chonchons" ressemblent alors à de vrais cobayes Sheltie, une race au pelage très long (jusqu'à 60 cm) ! Passez aussi leur logement en mode hiver... L'abri du cochon d'Inde, orienté vers

Surveillez leur poids une fois par semaine sur la balance de cuisine.



PHOTOS EN HAUT : FREEPIK.COM - CI-CONTRE : JUNIORS/BIDSPHOTO

Le foin doit être donné à volonté. Il doit être riche et nutritif, comme celui de Crau (Bouches-du-Rhône).

Offrez-leur des cabanes au sec, propres, confortables et surtout bien aérées !



le sud, ne doit pas être trop isolé de l'extérieur sous peine de conserver l'humidité, une situation propice aux maladies (infections des voies respiratoires supérieures et pneumonie). Bannissez, par conséquent, les tapis chauffants qui sont une source de condensation.

Chauffage au poil

Dès que le mercure descend sous la barre des 10 °C, disposez un revêtement sur le sol du clapier, doublez les ouvertures de parois en Plexiglas ou posez une housse extérieure sur le clapier, tout en conservant une aération suffisante sous le toit. La litière, que vous changerez régulièrement, est aussi là pour protéger l'animal de la fraîcheur. Selon Malorie, "elle doit être composée d'une sous-couche absorbante avec, par-dessus, de la paille distribuée généreusement sur 10-15 cm d'épaisseur au minimum. Chez moi, je combine des paillettes de lin avec du foin de Crau".

Une hibernation réussie passe aussi par l'observation de vos pensionnaires. Surveillez-les matin et soir pour déceler rapidement les signes avant-coureurs d'éventuels problèmes : un animal qui tousse régulièrement, dont le nez et les yeux coulent par exemple. Vérifiez aussi une fois par semaine le poids de chaque animal à l'aide d'une balance de cuisine électronique. Ce chiffre vous donnera un précieux indicateur sur leur état de santé (un mâle adulte oscille entre 900 et 1200 g, alors qu'une femelle varie entre 700 et 900 g). Si vous constatez des variations sur l'ensemble du cheptel, il faudra revoir vos principes d'alimentation. Profitez de cette pesée hebdomadaire pour évaluer chaque cochon d'Inde. Si un individu est maigre, solitaire, avec une conjonctivite, s'il est prostré dans un coin, roulé en boule, contactez une clinique vétérinaire dotée d'un service Nac (nouveaux animaux de compagnie) pour soigner votre petit rongeur.

MENU CALORIQUE ET VITAMINÉ

En hiver, contrôlez les apports alimentaires, car les cochons d'Inde brûlent davantage de calories à cette saison pour se tenir chaud. Continuez de leur donner une nourriture fraîche et sèche tous les jours, ainsi qu'une quantité illimitée de foin. Prenez soin de stocker cet aliment de base à l'abri de l'humidité pour prévenir l'apparition de moisissures. Complétez régulièrement leur alimentation avec des assiettes de légumes (fanons de carotte, fenouil, roquette, salsifis, concombre...) et de fruits (banane, coing, ananas...), ainsi qu'une cuillerée à soupe d'aliments industriels par jour pour augmenter l'apport calorique. Complémentez leurs menus avec de la vitamine C en tenant compte du poids, du type d'alimentation, de l'état physiologique et sanitaire de chaque animal : demandez conseil à un vétérinaire. Pour l'eau, distribuez celle-ci dans une bouteille pour l'empêcher de geler. Choisissez une eau que vous aurez laissée reposer ou que vous avez fait bouillir auparavant. Enfin, après les agapes, ôtez du clapier les restes de repas qui risquent de se gâter avec la température.



C'est nouveau !



1 Ils vous manquaient, la rédaction de Rustica les a débusqués pour vous ! Cette semaine, découvrez six articles pratiques, astucieux, confortables pour profiter du jardin et de la maison.



2 **1. Cette serre à l'ancienne**, évoquant les ouvrages en fer forgé, est proposée sur mesure. Ce modèle, avec soubassement, possède une structure en aluminium, des bardages en verre trempé et des tuiles de verre en toiture. Existe en trois coloris. Dim. : L. 2,40 à 5,80 x l. 2,80 à 3,60 m. **L'Atelier des serres. Eugénie, à partir de 11 600 € env., hors pose.**

2. Ce produit biologique stimule la croissance du gazon. Il est constitué de mycorhizes qui favorisent le développement racinaire. Saupoudrez le stimulant à raison de 100 g/10 m². Surface couverte : de 15 à 20 m² (semis), de 20 à 40 m² (entretien). **Premier Tech. Top Pouss' gazon, 20 € env. le sachet de 750 g.**



3



6



4

3. À pellets, ce poêle au corps en acier noir est très design. Il fonctionne par convection naturelle, est donc silencieux, et assure une bonne diffusion de la chaleur (8 kW jusqu'à 140 m²). Il est commandé via un écran tactile. **Aäsgard. Poêle Arondo Animo, 6 000 € HT env. (hors installation et selon finitions).**

4. À motifs floraux très colorés, ces bottes et sabots sont confortables. Fabriqués majoritairement en caoutchouc naturel, ils sont munis de semelles crantées pour une grande adhérence. La doublure des sabots en polyester polaire isole bien du froid. Ils sont disponibles du 36 au 41. **Blackfox. Desi, bottes, 50 € env.; sabots, 25 € env.**



5

5. Muni d'un manche en hêtre PEFC (L. 173 cm), ce scarificateur permet de démousser et dépailler la pelouse. Monté sur roues, ce modèle manuel, fabriqué en France, a une tête en acier et un revêtement anticorrosion. Il offre une largeur de travail de 52 cm. **Gamm vert. Scarificateur Ecloz, 50 € env.**

6. Tufté à la main avec un savoir-faire artisanal, ce tapis en pure laine vierge possède une grande densité de poils. Il ornera votre intérieur d'un parterre de fleurs qui jamais ne se flétrira. Douillet, il est d'entretien facile : aspirateur ou bien chiffon humide. **Un Amour de tapis. Sanderson, motif Stapleton (140 x 200 cm), 740 € env.**

PRENEZ SOIN DE VOTRE POTAGER AVEC Rustica



38% DE RÉDUCTION

**ABONNEZ-VOUS
SANS ENGAGEMENT**

7,49€ PAR MOIS
au lieu de 12,16€* en kiosque

Recevez chaque semaine **Rustica**
le magazine n°1 du jardinage au naturel

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

+ SIMPLE + RAPIDE

Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2803**

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel indiquez le code **PRU2803T**

Oui, je m'abonne à Rustica

☐ **OFFRE SANS ENGAGEMENT - 7,49 € / MOIS**
au lieu de 12,16 €* en kiosque soit **38% de réduction**.
Je recevrai Rustica chaque semaine en versions
papier et numérique + 1 carnet pratique par mois

- Je m'abonne sur **abo.rustica.fr/ABORU2803**
- Ou je remplis le **mandat de prélèvement** ci contre
et je joins mon RIB

☐ **OFFRE 1 AN - 89,90 €**
au lieu de 146 €* en kiosque soit **38% de réduction**.
50 numéros dont 2 doubles + 14 carnets pratiques
(versions papier et numérique)

- Je règle par **chèque bancaire** à l'ordre de Rustica
- Ou par carte bancaire / PayPal sur le site internet
abo.rustica.fr/ABORU2803
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

VOS AVANTAGES ABONNÉS

Version
numérique incluse

Accès illimité aux
anciens numéros
numériques sur 3 ans

Gestion de votre
abonnement en ligne
à tout moment

Frais de port offerts en
France métropolitaine

Mes coordonnées : ☐ M ☐ Mme

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 PRÉLÈVEMENT À REMPLIR ET RIB À JOINDRE POUR L'OFFRE SANS ENGAGEMENT A 7,49€ / MOIS.

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

ORGANISME CRÉANCIER : RUSTICA SERVICE ABONNEMENTS
B200 - 60643 CHANTILLY CEDEX

DATE ET LIEU OBLIGATOIRES :

À :

le :

SIGNATURE OBLIGATOIRE :

Identifiant Créancier Sepa : FR41RUS412977

Référence Unique de Mandat (ne pas remplir)

Offres valables jusqu'au 31/12/2023 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. *12,16€ x 12 = 146€ = prix de vente au numéro. Le prix de l'abonnement par prélèvement bancaire mensuel est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez informé préalablement par écrit. 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 e-mails 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 par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60 643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp.



Linxe (40).

Simiane-la-Rotonde (04)

Une randonnée accompagnée à l'écoute du brame du cerf, suivie d'un repas, est organisée, **le 22 septembre**, à l'abbaye de Valsaintes. À 18 h. Tarif : 50 €. Rens. : www.valsaintes.org

Mézidon (14)

Dans la vallée d'Auge, la Fête de la rose et du jardin investit, **les 23 et 24 septembre**, le parc du château

de Canon. De 10 h à 18 h. Tarif : 5 €. www.chateaudecanon.com

Linxe (40)

Pépiniéristes et artisans d'art locaux sont réunis pour la 1^{re} édition des Floralinxe, **le 24 septembre**. Dans le parc Dufau, de 9 h à 18 h. Entrée libre. Rens. : www.floralinxe.com

Chambord (41)

Le domaine de Chambord propose, **jusqu'au 8 octobre**, d'observer et d'écouter les cerfs lors du brame depuis un mirador (16 personnes au maximum). Tarif : 35 € le matin, 45 € le soir. www.chambord.org/fr

Chaumont-sur-Loire (41)

Dans le cadre des Conversations sous l'arbre, le centre de réflexion Arts et nature initie, **les 28 et 29 septembre**, une rencontre sur le thème "Le merveilleux au cœur de la nature". Avec, entre autres invités, Étienne Klein, physicien, Bertrand Vergely, philosophe. Tarif : de 70 à 100 €/jour. Réservations et rens. : www.domaine-chaumont.fr

Lay-Saint-Christophe (54)

Le jardin d'Adoué ouvre ses portes **les 23 et 24 septembre**. En présence des Croqueurs de pommes, qui animeront des démonstrations de greffage. De 10 h à 18 h. Entrée libre. Rens. : www.jardin-adoue.com

Paris (75)

La Société nationale de protection de la nature (SNPN) vous convie, **du 27 au 29 septembre**, à un colloque international "Défendre la nature. De 1923 à aujourd'hui", au Muséum national d'histoire naturelle. <https://defendre-nature.sciencesconf.org>

Saint-Saëns (76)

Le chou 'De Saint-Saëns', variété qui a reçu le label Patrimoine rural, est fêté **le 24 septembre**. De 10 h à 19 h. Gratuit. Rens. et réservations au tél. : 02 35 34 51 19.

Villeneuve-sur-Vère (81)

Une soixantaine de pépiniéristes et d'artisans vous donnent rendez-vous à la Foire aux plantes **le 24 septembre**. De 9 h à 18 h. Gratuit. www.foireauxplantes-tarn.fr

Boissy-Saint-Léger (94)

Atelier-démonstration sur le rempotage des orchidées, dispensé par les établissements Vacherot & Lecoufle, **le 23 septembre**. Avec conseils personnalisés. De 10 h 30 à 12 h 30. Tarif : 25 €. www.lorchidee.fr

Saint-Jean-de-Beauregard (91)

La Fête des plantes de l'automne fait son grand retour, **du 22 au 24 septembre**. Les meilleurs professionnels de France et d'Europe vous y attendent. Samedi 23 : présence exceptionnelle du maraîcher québécois Jean-Martin Fortier. www.chateaudesaintjeandebeauregard.com

Avantage lecteur : sur présentation du magazine 1 place achetée = 1 place à tarif réduit



Villeneuve-sur-Vère (81).

Petites annonces Rustica

KATTIA DIEUDONNÉ : tél. 01 53 26 34 69 • k.dieudonne@cambium-media.com

TUTEUR CAGE MODULABLE
La plante pousse librement sans attache !



Idéal pour tomates, haricots, courges, plantes grimpantes.

IRISO

www.iriso.fr/boutique

MAISONS PAS CHÈRES

www.transaxia.fr

ou doc couleur ☎ **02 48 23 09 33**
 Crédit total : prix + frais de notaire

Jardivigne
 Le Spécialiste de la vigne à raisins de table :
 Près de 60 variétés anciennes, nouvelles, sans traitement.

Catalogue gratuit
 Route de Dolmayrac
 47110 STE LIVRADE/LOT
 Tél. 05 53 01 30 80 - Fax 05 53 01 25 05
 E-mail : contact@jardivigne.com

VÉRITABLES FOURS À BOIS
 Fabriqués en France
 Faciles à monter



GARANTIE 10 ANS
 Régalez vos amis et votre famille
 Pizzas - Pains - Grillades - Plats mijotés...

FOUR GRAND-MÈRE
 — Le temps du bon ! —
 03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE
ABRIS de STOCKAGE

Tous nos tubes sont en acier galvanisé, les bâches 200 microns, traitée UV

Tunnels maraichers
 La Bretonne 3x4m.....471€
 Izella 4x4m.....629€
 Cybelle 3x6m.....629€
 Ombelle 5x8m1175€
 Noiselle 6x10m.....1950€

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

02.98.59.72.87
Serre Crysland
 ZA Lanvillou 29370 CORAY
www.serre-de-jardin-crysland.com

Crysland

Atelier
Aertgeerts
 Artisan en France depuis 1923

NOTRE PANIER
FABRIQUÉ AVEC PASSION

Pour vos récoltes...et bien plus !
<http://www.aertfil.fr>



Atelier Aertgeerts
 28 route de Coësmes 35640 Martigné-Ferchaud
 02 99 47 84 42

Adresser lettre de motivation à : Leonard.campagne@gmail.com
 Tél : 06.13.50.83.24

65 LOURDES 5 Km,
 loue gîte pour 2/4 personnes
 Parking, jardin, vue imprenable
 Sept à juin : 250€ la semaine
 Juillet-août : 310€ la semaine
 tel : 05 62 42 93 02

Dans le Lot, pour location de vacances, jolie petite maison avec enclos, 4 pers, salle à manger, coin cuisine, 2 chambres, tout confort. Libre de juin à sept. Tél : 05 65 40 51 62 ou 05 65 40 58 10 (Le soir)

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

Au cœur de la baie de Somme
 Le Marais de Laviers
 Chambres d'hôtes et gîte
 Un Havre de paix, accueil chaleureux
 Tel : 06 98 90 89 98

Dpt 56 Loue maison de campagne
 Avec enclos 4 pers. 2 chambres.
 Libre de juin à septembre
 Tel : 02 97 51 60 88
 ou 06 48 39 81 82

Vends région Auvergne : Jardin arboré avec fontaine, kiosques Maison à terminer le tout clôturé. Pièce à eau, parc grillagé sur 2 Ha
 Tel : 06 87 23 66 97

Komat
Serre de jardin




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

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

www.komat.fr

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

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

FILETS DE PECHE ET CHASSE
 Tramaills, sennes, pontes, reprise, nasses, cordages

LARRIERE FRERES Fabricant
 414 rue Dauphine. Zone du Partage
 33127 ST JEAN D'ILLAC
 Tél. 05 56 52 59 00

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

Département 65. A 3kms de Lourdes
 loue gîte pour 2/4 personnes, calme, tout confort, lit fait, Wifi, TV, lave-linge, terrain ombragé, salon de jardin, barbecue, garage.
 Location à la semaine : 225€ à 323€
 Tél : 07 70 21 36 65

Eure et Loir. Recherche couple de gardien en CDI. Jardinage-Bricolage-Ménage-Cuisine. Véhicule obligatoire. 100 heures mensuelles chacun.

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à RUSTICA PETITES ANNONCES
 Service ADV. 32 avenue Pierre Grenier. 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 DIEUDONNÉ : 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



Patricia Kadjevic



Éric Costan



Cerisiers tachés

“En partie basse de mon cerisier ‘De Montmorency’, les feuilles sont tachées de marron !” Laurence P., Monistrol-d’Allier (45)

Deux maladies cryptogamiques affectent les cerisiers : la tache septorienne (ou septoriose) et, plus répandue, la criblure. Dans les deux cas, une période d’humidité favorise l’installation de ces champignons pathogènes. La partie basse de l’arbre, moins aérée, a été contaminée par les spores. Plusieurs mesures sont à prendre pour la prochaine saison. Éliminez les feuilles tombées, réduisez-les avec la tondeuse et enfouissez-les. Facilitez la circulation de l’air en supprimant quelques branches, car la variété ‘De Montmorency’ a souvent un port pleureur en dôme isolant les branches

intérieures. Si l’arbre a gardé des proportions modestes, pulvérisez, au printemps, lorsque le feuillage a fini de se développer, une préparation fongicide à base de prêle ou de lierre. Enfin, après la récolte, en curatif, appliquez le même traitement avec un ajout de soufre. **ÉC**

Brunissement de l’if

“Depuis quelque temps, mon if brunit. Je l’ai traité et j’en ai coupé une partie, mais le mal se propage...” Michel G., Héry (89)

L’if est réputé résistant aux parasites et maladies. Néanmoins, sur les pousses, il peut être attaqué par la cécidomyie des bourgeons (*Taxomyia taxi*), une larve jaune orangé qui se croît à l’intérieur d’une galle en forme de petit artichaut. Taillez en dessous pour anéantir ce parasite inféodé aux ifs. L’exsudation de résine sur le tronc et les branches trahit aussi la présence de cochenilles qui courbent et brunissent les pousses de l’année. Les coccinelles, chrysopes et guêpes sont leurs principaux prédateurs. Les moineaux en sont aussi très friands. Un sol argileux et lourd peut aussi être responsable du brunissement des aiguilles. Dans un tel type de terre, creusez à la périphérie une tranchée de 20 à 40 cm de profondeur. Comblez-la d’un mélange drainant (pierres, graviers, tuiles concassées, etc.) Enfin, un traitement inapproprié peut brûler les jeunes rameaux... **HF**

Saule à tige rouge

“Je voudrais planter un saule à tige rouge. Pourriez-vous m’indiquer l’espèce qui présente ce caractère ?” Élodie N. (courriel)

Un saule pourpre ou osier rouge (*Salix purpurea*) arbore des tiges rouges, luisantes. Très ornemental en hiver sans ses feuilles, il pousse sous forme d’un buisson dense. Une taille courte met en valeur sa couleur, car elle est plus accentuée sur les jeunes rameaux. Vert clair, les chatons mâles arborent de belles étamines aux

extrémités rouges (anthères). Offrez à ce saule un terrain frais, humide et profond mais pas trop riche et une exposition à la mi-ombre ou au soleil. Plantez-le dès cet automne pour profiter du spectacle hivernal. Faites un trou d’une dimension équivalant à trois fois le volume de la motte. N’apportez pas de compost. Arrosez la première année. C’est un arbuste rustique (jusqu’à -12 °C) qui supporte le vent et les embruns. Vous pouvez aussi le planter avec des osiers jaunes pour donner plus d’éclat au jardin. **KM**

Rameaux de poiriers écourtés

“Chaque printemps, les pousses de mes poiriers et pommiers sont sectionnées à 10 cm du sommet et tombent. Quels maladies ou parasites sont fautifs ?” *Dominique M., Feneu (49)*

Zeuzère (*Zeuzera pyrina*), tel est le nom de la chenille de 50 mm de longueur qui se nourrit de bois vivant. Son papillon nocturne, plus connu sous le nom de “coquette” (car très élégant), vole à partir du mois juin jusqu’en septembre. Sa durée de vie est très limitée, on ne l’observe qu’au cours de la période de reproduction. Une fois fécondé, le papillon femelle dépose ses œufs dans les anfractuosités de l’écorce. Deux semaines plus tard, de petites chenilles rongent les nervures des feuilles. Puis elles vont pénétrer sous l’épiderme des jeunes rameaux avant d’accéder à l’intérieur. À ce stade, les extrémités évidées cassent. Les principaux ennemis de ces chenilles sont les oiseaux (mésanges) et les hyménoptères (guêpes). Quant aux papillons, les chauves-souris en sont amatrices. Malheureusement, leurs prises sont insuffisantes pour réduire significativement la population de ces ravageurs. Une taille en vert sur l’extrémité des jeunes rameaux en juillet permet d’éliminer les chenilles de zeuzères. Pour les attaques très localisées, glissez un fil de fer dans la galerie pour tuer la chenille. **HF**

A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER DE LA BOURDAISIÈRE



“De quelle maladie est atteint ce pied de tomate, s’agit-il du mildiou ?” *Paul K., Nice (06)*

Non, votre pied de tomate est atteint d’une autre maladie cryptogamique (alternariose, etc.). Le seul examen des feuilles noircies ne permet pas de trancher. Le diagnostic est établi à la vue des fruits. Enlevez les feuilles atteintes et éclaircissez. Si l’excès d’humidité est dissipé, cela suffira à la “remise sur pied”. Vous pouvez pulvériser une décoction de prêle ou d’ail, ou une solution de miel à raison de 1 g/l. **ÉC**

“Mon olivier que j’ai depuis deux ans retombe tel un saule pleureur. À quoi est-ce dû ?” *Georges C. (courriel)*

Cela tient à l’hérédité de votre olivier. Il existe des centaines de variétés, elles n’ont pas toutes les mêmes besoins de culture, le même développement ou le même port. Ainsi, l’une des plus connues en France pour la production d’huile et de petites olives noires est ‘Cailletier’, ses rameaux tombants sont appelés “pendouillers”. Une sélection toscane, présentant ce même port pleureur, se nomme, d’ailleurs, ‘Pendolino’. **ÉC**



PHOTO LECTEUR

La photo
des
lecteurs



PHOTO LECTEUR

Cette jeune présentatrice donne la mesure de la taille des fruits récoltés sur les pommiers de variété ‘Joseph Musch’ du “jardin punk” de notre abonné Marc B., de Bruxelles (Belgique).

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,
32, rue Pierre-Grenier
92100 Boulogne-Billancourt.

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

POUR TOUT TROUVER...

ACTUS

Georges Delbard, 9, route de Commeny, 03600 Malicorne. Tél.: 0470 64 8730 ou www.georgesdelbard.com

RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

Miellerie de Macouria, D888, Farnous 97355, Guyane française. Tél.: (00 594) 29 11 94 ou mieldeguyane.fr

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Mâche 'Verte d'Étampes': **Magellan**, 350, rue de la Muque, 59830 Cysoing. Tél.: 03 74 09 47 50 ou www.magellan-bio.fr

Ferme de Sainte Marthe, 3, route de la Plotinière, 49800 Brain-sur-l'Authion. Tél.: 02 41 44 11 77. Courriel: accueil@fermedesaintemarthe.com ou www.fermedesaintemarthe.com

Semences de navet 'Jaune boule d'or': **Graines Bocquet**, 255, rue de la Mairie, 59283 Moncheaux. Tél.: 03 27 80 11 36 ou www.graines-bocquet.fr

Ferme de Sainte Marthe, voir ci-dessus.

Semences d'angélique officinale: **Ferme de Sainte Marthe**, voir ci-dessus.

Plants de fraisiers, semences de coquelicots, azalée des fleuristes, pensée 'Cool Wave White' et muehlenbeckia: en jardinerie.

Piéris (ou andromède)

'Little Heath':

Pépinières de Kerfandol, Locuon, 56160 Ploërdut. Tél.: 02 97 39 44 56 ou www.pepinieresdekerfandol.com

Pépinières Roué, 20, route de Garlan, Kerangoué, 29610 Plouigneau. Du lundi au vendredi de 9 h à 17 h. Tél.: 02 98 79 11 89. Courriel: contact@rouepepinieres.com ou <https://boutique.rouepepinieres.com> ou www.inmyfrenchgarden.com

Pépinières Stervinou, Kerguelen, 29290 Guipronvel. Tél.: 02 98 07 28 00 ou www.stervinou.fr

Clématite Sarah Elisabeth 'Evipo098': **Pépinières Travers**, domaine de Bellevue, chemin rural des Montées, RD126, 45590 Saint-Cyr-en-Val. Tél.: 02 38 66 13 70 ou www.clematite.net ou www.pepinieres-travers.fr

Rosier Toul 'Evejubisia': **Les Roses anciennes André Ève**, vente à distance et retrait au domaine du château de Chamerolles-Galleerand, 301, route de Courcy, 45170 Chilleux-aux-Bois. Tél.: 02 38 30 01 30 ou www.roses-andre-eve.com

DOSSIER ENGRAIS VERTS D'HIVER: **Avoine, seigle, féverole, petit épeautre**: **Le Biau germe**, lieu-dit Garliet,

47360 Montpezat-d'Agenais.

Tél.: 05 53 95 95 04

ou www.biaugerme.com

Lentille:

Graines Baumaux, 88503 Mirecourt Cedex. Tél.: 03 29 43 00 00

ou www.graines-baumaux.fr

Ferme de Sainte Marthe,

voir ci-contre.

Sainfoin:

Semailles, 16b, rue du Sabotier, B-5340 Faulx-les-Tombes (Belgique). Tél.: (00 32) 81 57 02 97 ou www.semaille.com

Graines del País, 16, rue de la Pompe, 11240 Bellegarde-du-Razès.

Tél.: 04 68 69 81 79. Courriel: contact@grainesdelpais.com ou www.grainesdelpais.com

UN JARDIN, DES IDÉES

Le Jardin bienveillant, 3, rue Devant-Roche, Bordes-Bricard, 21440 Saint-Martin-du-Mont. Ouverture pour les manifestations Jardin et Santé durant le premier week-end de juin lors des Rendez-vous au jardin. Entrée: 4 € au profit de l'association.

EN CUISINE CETTE SEMAINE

Clipper, www.clipper-teas.fr

Famille Mary, www.famillemary.fr

William Saurin, www.williamsaurin.fr

Yoplait, www.yoplait.fr

VIE PRATIQUE

Auchan, tél.: 03 59 30 59 30 (service clients) ou www.auchan.fr

Carrefour, tél.: 09 69 39 70 00 (service clients) ou www.carrefour.fr

Casino, tél.: 0800 13 30 16 (service clients) ou www.casino.fr

Leclerc, tél.: 09 69 32 42 52 (service clients) ou www.e-leclerc.com

Lidl, tél.: 0800 90 03 43 (service clients) ou www.lidl.fr

Magasins U, tél.: 09 69 36 69 36 (service clients) ou www.magasins-u.com

TERROIR

Office de tourisme du Pays de Lorient, quai de Rohan, 56100 Lorient. Tél.: 02 97 02 22 20 ou www.lorient.bzh

Office de tourisme Lorient, 1, place du Maréchal-Foch, 56700 Hennebont. Tél.: 02 97 84 78 00 ou www.lorientbretagnesudtourisme.fr

Bateau Key Largo, Christian Turrini, port de Pen-Mané, 56570 Locmiquélic. Tél.: 06 85 70 16 50 ou courriel: christian@keylargo.bzh

Citadelle de Port-Louis, route du Fort-de-l'Aigle, 56290 Port-Louis. Tél.: 02 97 82 56 72 ou courriel: port-louis@musee-marine.fr

Musée de la Compagnie des Indes, musée d'Art et d'Histoire de la ville de Lorient, citadelle de Port-Louis, 56290 Port-Louis. Tél.: 02 97 82 19 13 ou courriel: museeindes@mairie-orient.fr

Cité de la Voile Éric-Tabarly, Lorient-La Base, 56323 Lorient. Tél.: 02 97 65 56 56

ou www.citevoile-tabarly.com

Le Haras national d'Hennebont, rue Victor-Hugo, 56700 Hennebont. Tél.: 02 97 89 40 30 ou www.haras-hennebont.fr

BIEN-ÊTRE

Octobre rose, <https://octobre-rose.ligue-cancer.net>

Tableau d'information sur les plantes médicinales sur: www.anses.fr/fr/content/complements-alimentaires-plantes-meilleure-information-des-consommateurs

ANIMAUX

Les Chons de Malo: www.facebook.com/LeschonsdeMalo/ ou chaîne Youtube

C'EST NOUVEAU

Serre Eugénie: **L'Atelier des Serres**, www.latelier-des-serres.com

Top Pouss' gazon: en jardinerie.

Poêle Arondo Animo: **Aäsgard**, www.aasgard.fr

Bottes ou sabots: **Blackfox**, www.blackfox-shop.com

Scarificateur Ecloz: **Gamm vert**, tél.: 01 79 72 19 9 ou www.gammvert.fr

Tapis Sanderson: **Un Amour de tapis**, tél.: 01 84 25 35 50 ou www.unamourdetapis.com

Rustica

Média Participations, Rustica SA, 57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Bureaux: 32 av. Pierre-Grenier, 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.

Écrivez - nous à l'adresse suivante: abonnements@rustica.fr

Tarif abonnement France: 50 n° à 89,90 €.

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.

Directrice artistique: Aurore Nguyen.

Rédactrice en chef adjointe jardin: Karin Maucotel.

Rédacteur en chef adjoint univers jardin inspiration, art de vivre: Pierre Nessmann.

Cheffe de service maison: Nathalie Collin.

Chef de service (actus, animaux, terroir, bien-être): Jérôme Verroust.

Rédactrice bimédia: Patricia Kadjevic.

Rédacteurs-graphistes: Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin, Gérard Bahuchet.

Secrétaire générale de la rédaction: Véronique Gonzalez.

Secrétaires de rédaction: Claude Bourdel (1^{re}), Florence Blondel (2^e) et Camille Schuster.

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 contenus: Cambium Média Solutions, www.cambium-media.com/solutions

Directrice commerciale B2B: Laurence Gaboury, l.gaboury@cambium-media.com

Directeur de publicité: Thierry Vimal de Flechac, t.vimaldeflechac@cambium-media.com

Directeurs de clientèle: Julie Foulonneau, j.foulonneau@cambium-media.fr

Antoine Zouaghi, a.zouaghi@cambium-media.fr

Responsable administration des ventes: Kattia Dieudonné, k.dieudonne@cambium-media.com

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

Responsable des ventes et contact diffuseurs: Olivier Blochet, o.blochet@cambium-media.com

Communication: Agence Think +. think@bourgarel.eu

Directeur de la fabrication: Claude Pedrono.

Photogravure: Key Graphic.

Impression: Maury - Malesherbes, 56, rue du Général-Patton, 45330 Le Malesherbois

Dépôt légal septembre 2023.

Vente au numéro MLP.

Commission paritaire: n° 0229 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



LA SEMAINE PROCHAINE



V. QUÉANT/RUSTICA

Dossier plantation LES VIVACES SUPERSTARS

Usez et abusez des plantes vivaces sobres en eau. Suivez nos conseils pour les installer **en bordure, en massif, en couvre-sol** Avec un zoom sur neuf stars : **achillée, armoise, céraiste, épiaire, euphorbe, plante-curry, népéta, phlomis, thym serpolet.**



+ CARNET JARDIN-FORÊT
Associer les espèces en un espace autonome.

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je récolte les haricots grains # Je stocke les betteraves # J'effeuille les plants de tomate # **FLEURS** # J'installe des heuchères # Je recueille les graines de dahlia # **FRUTTS** # J'apporte les derniers soins aux grappes de raisin

Rustica

Classez et protégez vos numéros

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



Chaque reliure peut contenir
26 numéros de **Rustica**



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 aboutiquejardinmaison.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 sus-cité ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails 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/chartepdp.



PRÉNOM		REGIMBER		IL		HOMME		(QU'IL)		ORDINATEUR		UNITÉ		ROULÉ
ELLES SONT APÉRITIVES ET DIGESTIVES		POUR- CENTAGES DÉTERMINÉS		CIRCULE EN VILLE		À EXPLOITS		ANNONÇÂT D'UNE VOIX FORTE		ATTRIBUT DE ROBIN DES BOIS		DE TEMPS		DANS LA FARINE
						GLOUSSAIS		ELLE EST LAVÉE ET SÈCHÉE À L'AIR LIBRE				COURROUX		
								RÉSONNER						
IMPAYÉE				NOTE				STAND DE FOIRE				PRINCE MUSULMAN		ELLE L'AIME HUMIDE ET LÉGÈREMENT ACIDE
SES TIGES CONFITES Y SONT UNE SPÉCIALITÉ				SA RACINE EN EST UN EXCELLENT				SAINT BIGOURDAN						
						SA FAMILLE								PRÉCISION
						RASSASIÉS								
PETIT LIEN				LEVANT								AUTEUR DE CANCANS		
ON EN EXTRAIT DE L'HUILE				TERRE D'ARCHIPEL						VILLE DU MAROC		QUI SE RAPPORTE AUX LÈVRES		
L'IRTYCH EST UN DE SES AFFLUENTS	TENUE POUR LE BAIN					CÉLÉBRERA								QUI EST DE FEU
	CONCIS					POINT DE SUSPENSION								
		PIÈCES POUR CONSOLIDER DES ASSEMBLAGES										UNITÉ DE MESURE INFORMATIQUE		
		RUMINANT										THALLIUM		
RUISSELET				CHÂTEAU D'INDRE- ET-LOIRE										
AUTRE NOM : ... AUX ANGES				SIFFLÉ										
						SON INFUSION EN EST UN								
SOURCE DE CHALEUR				APPORTER UNE CORRECTION								RIVAL DE GRANT		

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

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

difficile

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

DEVINETTE

PATRIMOINE MONDIAL

Quel est ce canal qui traverse la ville de Narbonne, dans l'Aude ?

- Canal de Brienne
- Canal de La Robine
- Canal de Montech

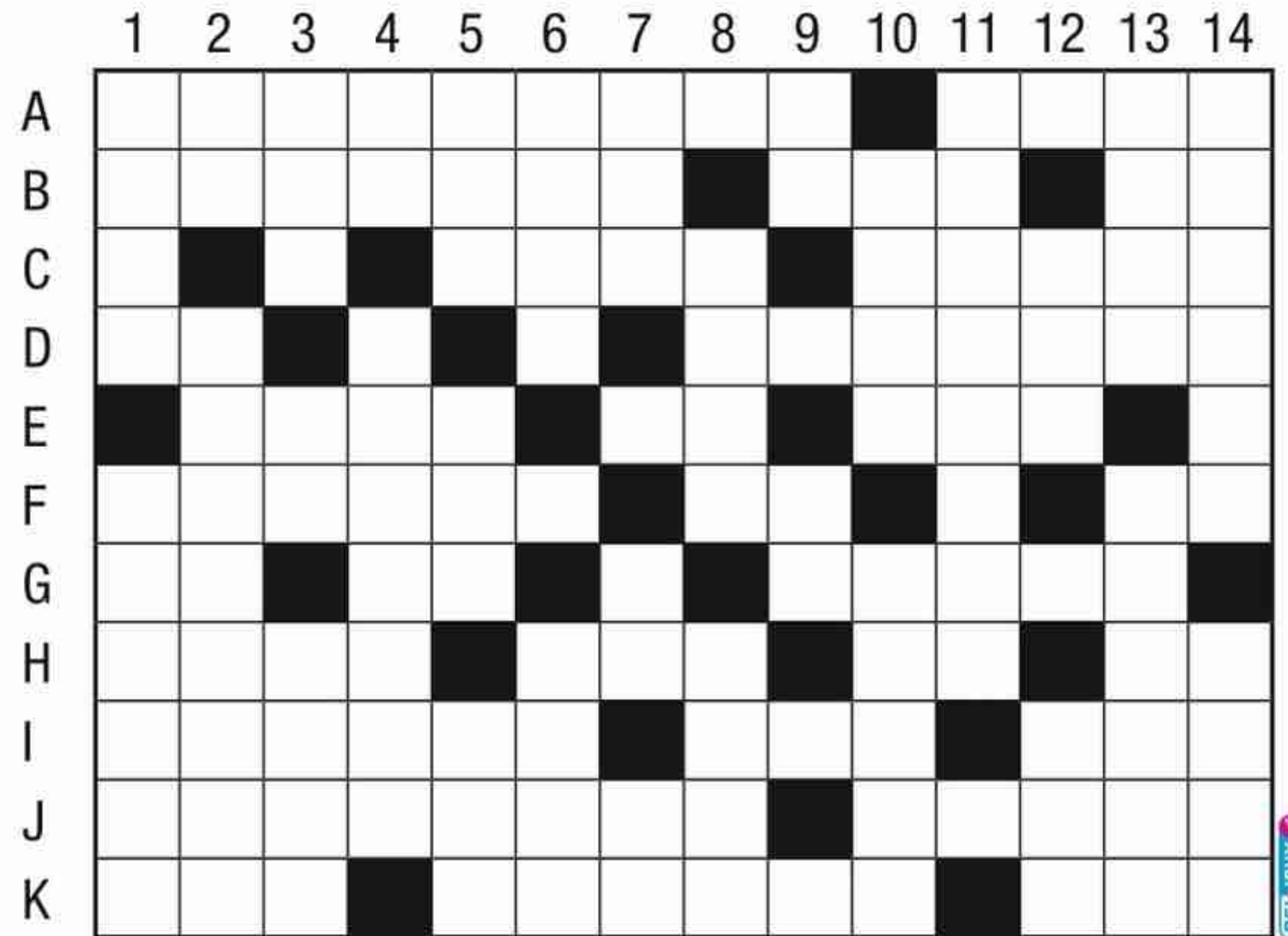


Réponse : canal de La Robine.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Chiens de garde. Têtes blondes. B. Amas de bois coupé. Arme à tendre. Bien assimilé. C. Film de Luc Besson. Capitale au Maghreb. D. En face, mais au centre. Là où se trouve le cœur de l'abeille. E. Plutôt excessif. Exclamation. Existe. F. Travail au champ. Cela aide à rêver. Symbole pour une règle graduée. G. Cycle complet. Sur la boussole. Roseau aromatique. H. Couvre d'eau. Jean, poète et peintre alsacien. Elle est numérotée sur la carte. Article de quincaillerie. I. Boissons aux pommes. Elle dort dans les étangs. Réserve d'œufs. J. Plongés dans un abatement total. Elle a inspiré pas mal de plaintes. K. Ami de Ferry. Qui ont de quoi prendre leur envol. À toi.

Verticalement : 1. Bidet à enfourcher. Jetas. 2. Fleuve de Sibérie. Il a voix au chapitre. 3. Barrot de navire. Appréciation en marge. Ce peut être un préjugé. 4. Monstre de cinéma. Il raffole des insectes. 5. Station de radio. Chant en couple. Ancienne école. 6. Trésor des apiculteurs. Mousse chez les Italiens. 7. Cratère japonais. Chef de travaux. Compagnon d'elle. 8. Partie centrale du temple grec. Dont on a évalué la masse. 9. À lui. Faculté des robots. 10. Vaste lieu de mouillage. Telles des lumières très vives. 11. Naissance d'une fleur. 12. Base du temps international. Actrice française. 13. Ce fut un bon orateur grec. Divise un bloc de pierre. 14. Le Bien-Aimé pour Louis XV. Petit talus.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELS SONT CES PIGEONS?



☐ À queue de paon

☐ Boulant

☐ Capucin

☐ Frisé

Réponses : 1-Boulant, 2-Capucin, 3-Frisé, 4-À queue de paon.

COMBINAISONS GAGNANTES

À VOS CASSEROLES!

Pour cuisiner, reliez le nom de la sauce à ses ingrédients.



1. Béarnaise (photo)

2. Bercy

3. César

4. Gravlax

5. Gribiche

6. Nantua

7. Périgourdine

A. Anchois, câpres

B. Aneth, moutarde

C. Béchamel, beurre d'écrevisse

D. Beurre, jaunes d'œufs

E. Cornichons, œufs durs

F. Échalotes, vin blanc

G. Truffes, vin de Madère

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2802

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

moyen

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

difficile

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

Énergie positive, chance, bonheur... Les pierres naturelles vous offrent leurs vertus !

Parce que votre bien-être et votre épanouissement personnel sont essentiels,
La Maison du Bonze vous propose des bracelets en pierres naturelles
aux propriétés bienfaisantes ! Chaque pierre vous offre ses propres
bienfaits, aussi bien sur le plan physique que spirituel...
À vous d'en profiter et de cumuler leurs pouvoirs bénéfiques !



Shoushan
Véritable porte-bonheur, elle protège
contre la malchance.

Le détail élégant :
de jolies perles séparatrices !



Howlite Turquoise
Apaise, aide à communiquer,
elle réduit le stress.



Améthyste
Apaise les angoisses et
favorise le sommeil.

Toutes
nos pierres sont
naturelles et peuvent
présenter de ce fait
des variations de
couleur.



Lapis Lazuli
Aide à surmonter la peur,
la fatigue et la tristesse.



Œil de Tigre Marron
Véritable bouclier énergétique,
elle protège et réduit le stress.



Quartz Rose
Apaise les tensions et favorise
les sentiments positifs.

« Quel bonheur...
J'ai retrouvé ma joie de vivre !

Mes bracelets ne quittent plus mon
poignet et depuis, la chance me sourit à
nouveau et j'ai gagné en sérénité.
J'en ai même offert à mes enfants ! »

Céline d'Armentières

~~59,00€~~ **39,00€**
le bracelet

OFFRE EXCEPTIONNELLE
▼ STOCK TRÈS LIMITÉ ▼

-50% pour toute
commande
de 2 bracelets
ou plus !

GARANTIE SATISFACTION
"TOTALE"

Tous nos bracelets sont en pierres fines de 16 x 4 mm et perles séparatrices plaquées or
véritable 18k. Ils sont réglables et conviennent à tous les poignets (de 15 à 25 cm). Si vous
n'étiez pas convaincu de leurs bienfaits dans les 30 jours après réception, vous bénéficiez
de notre garantie « enchanté ou remboursé » et cela sans aucune demande de justification.

Par courrier : renvoyez le coupon ci-dessous
accompagné de votre règlement à :
**La Maison du Bonze :
CS 50177
59444 WASQUEHAL cédex**

Par internet :
www.lamaisondubonze.fr
avec le code **RU0923**.
Suivez les indications en ligne.
Paiement par carte 100% sécurisé.

Par téléphone :
03 39 80 01 85
avec le code **RU0923**.
Vous pouvez nous contacter
du lundi au vendredi de 14H00 à 18H00

(Appel non
surtaxé)



La Maison du Bonze
est une société
française, basée
dans le Nord (59).



**Initiez-vous aux pouvoirs
des pierres !**

Commandez pour recevoir ce Guide
illustré **GRATUIT**. Avec lui, les pierres
et leurs vertus n'auront plus de secret
pour vous : se protéger, avoir de la
chance, gagner en sérénité...



BON D'ESSAI SANS RISQUE

A renvoyer à : La Maison du Bonze - CS 50177 - 59444 WASQUEHAL cédex

✓ Chaque bracelet est livré
dans une jolie pochette
en velours noire avec
son certificat d'authenticité



☐ Oui, je veux bénéficier des vertus des pierres naturelles
et je profite de l'offre réservée aux lecteurs d'ICI PARIS

**Expédition RAPIDE
GARANTIE !**

J'indique ci-dessous mes coordonnées : Civilité : ☐ Madame ☐ Monsieur

Nom : Prénom :

N° de la rue : Rue :

Code postal : Ville :

Téléphone : Date d'anniversaire :

E-mail :

Je choisis mon mode de paiement

☐ Par chèque : à l'ordre de La Maison du Bonze ☐ Par carte bancaire : ☐ VISA ☐ MasterCard

Numéro : Signature obligatoire

Expire fin : Code CVV obligatoire* :

* Le code CVV est un code de sécurité
se trouvant au dos de votre carte.

Cumulez leurs pouvoirs bénéfiques ! -50% de réduction dès 2 bracelets achetés...

Je commande	Howlite Turquoise	Cristal rose	Shoushan	Améthyste	Lapis Lazuli	Œil de Tigre Marron	Prix
1 bracelet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	économisez 20€ 59€ 39€
2 bracelets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	économisez 59€ 118€ 59€
3 bracelets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	économisez 89€ 178€ 89€
4 bracelets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	économisez 117€ 236€ 119€
5 bracelets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	économisez 148€ 296€ 148€
6 bracelets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	économisez 177€ 354€ 177€
+ votre cadeau : Le guide d'initiation aux pouvoirs des pierres							GRATUIT
+ participation aux frais de port et d'emballage							+ 6 €
+ Je veux recevoir mes bracelets en recommandé et je rajoute							+ 6 €
TOTAL DE MA COMMANDE							

☐ Cochez la case si vous acceptez de recevoir par courrier nos offres et produits.

Conformément au RGPD du 25 Avril 2016, nous vous précisons que les informations demandées par La Maison du Bonze, responsable du traitement, sont nécessaires pour la gestion de votre commande et au suivi de notre relation commerciale. ☐ Cochez la case si vous acceptez de recevoir par email nos offres et produits. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, de limitation au traitement de vos données personnelles ainsi que d'un droit à la limitation et à la portabilité de vos données et d'en définir le sort après votre décès. Pour l'exercer, écrivez à La Maison du Bonze - CS 50177 - 59444 WASQUEHAL cédex en précisant vos nom, prénom et adresse postale et en joignant la copie de votre pièce d'identité. Les informations détaillées sur la protection de vos données sont sur notre site : www.lamaisondubonze.fr. Vous bénéficiez d'un délai de rétractation de 30 jours à réception de votre commande. Offre valable jusqu'à épuisement des stocks. RCS : 901 235 408 Conception agence 100%VAD