

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Récolter le safran * Planter le liseron argenté * Choisir le bon paillis pour ses arbustes d'ornement * Planter une pivoine

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

PLAN-PATRON

Un grand massif de pourpre vêtu

LES BONS MARIAGES



8 idées d'associations fleuries avec des asters

RECETTES

L'art et la manière de cuisiner le poulpe

Sol et plants de choux protégés par un paillis
Voir page 21

POTAGER D'AUTOMNE ET D'HIVER

Installer une nouvelle SÉRIE DE CULTURES

Nos conseils et bons gestes pour prolonger les récoltes dans le jardin potager pendant la mauvaise saison

Du 6 au 12 octobre 2023 CPPAP

L 11850 - 2806 S - F: 2,50 € - RD



Belg.: 2,80€

Pour des travaux de rénovation énergétique, on vous aide de A à Zen.

ENGIE vous accompagne à chaque étape de votre projet de rénovation de chauffage et d'isolation et vous informe sur les aides⁽¹⁾ auxquelles vous avez droit.

Contactez-nous sur monespaceprime.engie.fr ou au 09 77 422 450⁽²⁾

Jusqu'à **30000€** remboursés
pour la rénovation énergétique de votre logement⁽³⁾

en participant au tirage au sort sur jeu.renovation.engie.fr
du 07/09/2023 au 30/11/2023.

J'agis
avec
ENGIE

engie

L'énergie est notre avenir, économisons-la!

(1) Pour en savoir plus sur les différentes aides qui existent pour la rénovation énergétique : <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/aides-renovation-energetique>. Les montants des primes Coup de pouce chauffage sont différenciés selon la nature des travaux et en fonction du niveau des ressources du ménage. Voir les conditions sur le site <https://www.ecologie.gouv.fr/coup-pouce-chauffage>. Pour prétendre au bénéfice de la Prime d'Économie d'Énergie ENGIE, vous devez vous inscrire et recevoir notre lettre d'engagement AVANT la signature de votre devis. Voir les conditions sur monespaceprime.engie.fr. (2) Ligne téléphonique disponible du lundi au vendredi de 9h à 18h. Service gratuit + prix d'un appel local depuis un poste fixe. ENGIE vous conseille de faire établir plusieurs devis et de vous assurer que l'entreprise a la qualification RGE. (3) Jeu gratuit sans obligation d'achat, par tirage au sort. À gagner : 11 audits énergétiques d'une valeur de 700 euros TTC à réaliser avant le 4 avril 2024 et un remboursement de travaux d'économies d'énergie parmi les travaux listés par ENGIE, dans la limite de 30000 euros TTC. Remboursement après validation des devis et des travaux par ENGIE, sur présentation des factures. Réalisation des travaux obligatoirement avant le 4 décembre 2024. Règlement complet sur jeu.renovation.engie.fr

ENGIE : SA AU CAPITAL DE 2 435 285 011 € - RCS NANTERRE 542 107 651. © Getty Images.



ÉDITO

Journal après journal, l'automne s'installe un peu plus dans nos jardins dont les couleurs changent plus ou moins vite selon les plantes qui y sont cultivées. Les légumes d'été déclinent à vue d'œil, les potagers se vident. Il est encore temps d'agir pour prolonger les récoltes le plus longtemps possible quelle que soit la météo, et assurer de nouvelles cueillettes tout au long de la mauvaise saison. Dans les jardins d'ornement et les fêtes des plantes, les floraisons automnales sont à leur apogée, les asters jouant les stars. Si vous voulez fleurir davantage votre petit paradis, l'offre est abondante et la période est idéale pour les plantations de toutes sortes : bulbes de printemps, fleurs bisannuelles, vivaces, grimpantes, arbustes... Nous vous proposons quelques idées pour marier ces marguerites d'automne si généreuses. *"Octobre le vaillant, fatigue son paysan !"*, et aussi son jardinier... **Alain Delavie**



SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 LIVRES

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Potager • Je collecte les stigmates du crocus à safran • Je fais un semis d'interculture • Je récolte la courge musquée • **Balcon** • Je toilette les plantes vivaces en pot • **Arbustes** • J'essaie des espèces plus résistantes à la chaleur

17 DOSSIER : la saison automnale du potager

• Récoltes, nettoyages et nouvelles installations • Zooms sur la laitue, rhubarbe, pommes de terre, etc.

24 LES BONS MARIAGES

Avec les asters

28 PLAN-PATRON

Une prairie pourpre

32 EN CUISINE

• Poules à la sétoise
• Vos menus de la semaine
• 7 recettes de saison

36 VIE PRATIQUE

L'entretien de la hotte

37 BIEN-ÊTRE

Comprendre le don d'organes

38 ANIMAUX

Le brame du cerf

40 TERROIR

La Nièvre et ses mineurs de fond

42 AGENDA

44 L'INVITÉ DE LA SEMAINE

Marc Cheylan

46 COURRIER

48 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX



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

ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p. 41

Photos couverture : Jean-Michel Groult / Biosphoto (paillage de chou cabus après plantation) - F. Marre/Rustica (échinacée 'Mini belle' et aster 'Treppunkt').
Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages broché sur l'ensemble du tirage kiosque et un encart "Bayard - Le Pèlerin" de 12 pages (12,36 g) posé en 4^e de couverture.

La loi entend mieux réguler les interfaces forêts/zones urbaines/infrastructures.



D. TATIN/BIOSPOTO

La loi monte au feu

Les Obligations légales de débroussaillage (OLD) ont été renforcées par une loi publiée au Journal officiel le 11 juillet.

Plusieurs articles durcissent le dispositif prévu par le Code forestier (voir *Rustica* n° 2774 p 36). Le périmètre des OLD devra être désormais annexé dans le plan local d'urbanisme ou la carte communale, et les acquéreurs et les locataires des biens immobiliers situés dans des zones exposées doivent désormais être informés par le vendeur ou le bailleur de l'existence de ces risques. En cas de non-respect d'une OLD, l'amende est portée de 30 à 50 €/m² de terrain non débroussaillé. Les députés ont supprimé le crédit d'impôt pour dépenses de travaux de débroussaillage institué par le texte initial.



SHUTTERSTOCK

Croquettes solidaires

Le programme Agir pour l'adoption, en partenariat avec la Fondation 30 Millions d'amis et les produits de marque Pedigree, a été réactivé pour quatre mois. Par vos achats, vous soutenez les adoptions responsables et venez en aide aux animaux abandonnés en refuge.

PAN SUR LE BEC DE LA SNCF RÉSEAU

Après une enquête de l'Office français de la biodiversité, la société SNCF Réseau a été condamnée, le 23 août dernier, à une amende de 450 000 € pour complicité d'atteinte à l'environnement. Au printemps 2019, cette filiale de la SNCF avait, en effet, commandité des travaux d'élagage "lourds" des bords de voie ferrée entre Angers (49) et Le Mans (72), aboutissant à la destruction de près de 6 ha d'habitats d'espèces protégées en pleine nidification (fauvette à tête noire, mésange charbonnière, troglodyte mignon...). SNCF Réseau a déclaré faire appel.



EPPO/F. PORCELLI/WIKIMEDIA COMMONS

NOUVEL ALEURODE ARRIVÉ D'ASIE

L'aleurode épineux du citronnier (*Aleurocanthus spiniferus*), qui s'attaque aux agrumes, fruitiers à pépins, vignes, rosiers, lierres... vient d'être détecté dans le Gard et l'Hérault. Les larves (de 0,3 à 0,8 mm), noires avec une marge blanche, sont regroupées en colonies sur la face inférieure des feuilles. Les adultes (de 1,7 mm) possèdent des ailes gris-bleu métallique tachetées de blanc. En cas de détection, le détenteur de la plante doit détruire les parties de végétaux infestées.



SHUTTERSTOCK

L'eau, une source de préoccupation

Selon un sondage Elabe pour *Les Échos* et l'Institut Montaigne (juin), 81 % des Français sont inquiets de la sécheresse de l'été dernier et de ses conséquences sur l'agriculture, la biodiversité, la santé des personnes fragiles et l'état des bâtiments. Plus d'un Français sur deux a l'intention de réduire sa consommation. Les restrictions d'usages de loisirs, l'adaptation progressive de l'agriculture, la réutilisation dans l'espace public des eaux usées ou l'emploi d'un réseau secondaire non potable (photo : à Paris) sont largement approuvées.

Les Belles Rencontres DOMITYS

Une résidence services seniors Domitys,
ça se raconte, mais surtout ça se vit.
Et plus encore pendant la Semaine Bleue,
qui célèbre cette année le «vieillir ensemble».
Alors venez rencontrer nos équipes,
les résidents et partager leur quotidien.

ANIMATIONS - CONFÉRENCES - ATELIERS



**VOUS ÊTES TOUS
LES BIENVENUS**

DU LUNDI 2 AU DIMANCHE 8 OCTOBRE

**DÉCOUVREZ
TOUS LES
ÉVÉNEMENTS**



Scannez ce QR code et
retrouvez le programme
détaillé sur domitys.fr
Entrée libre

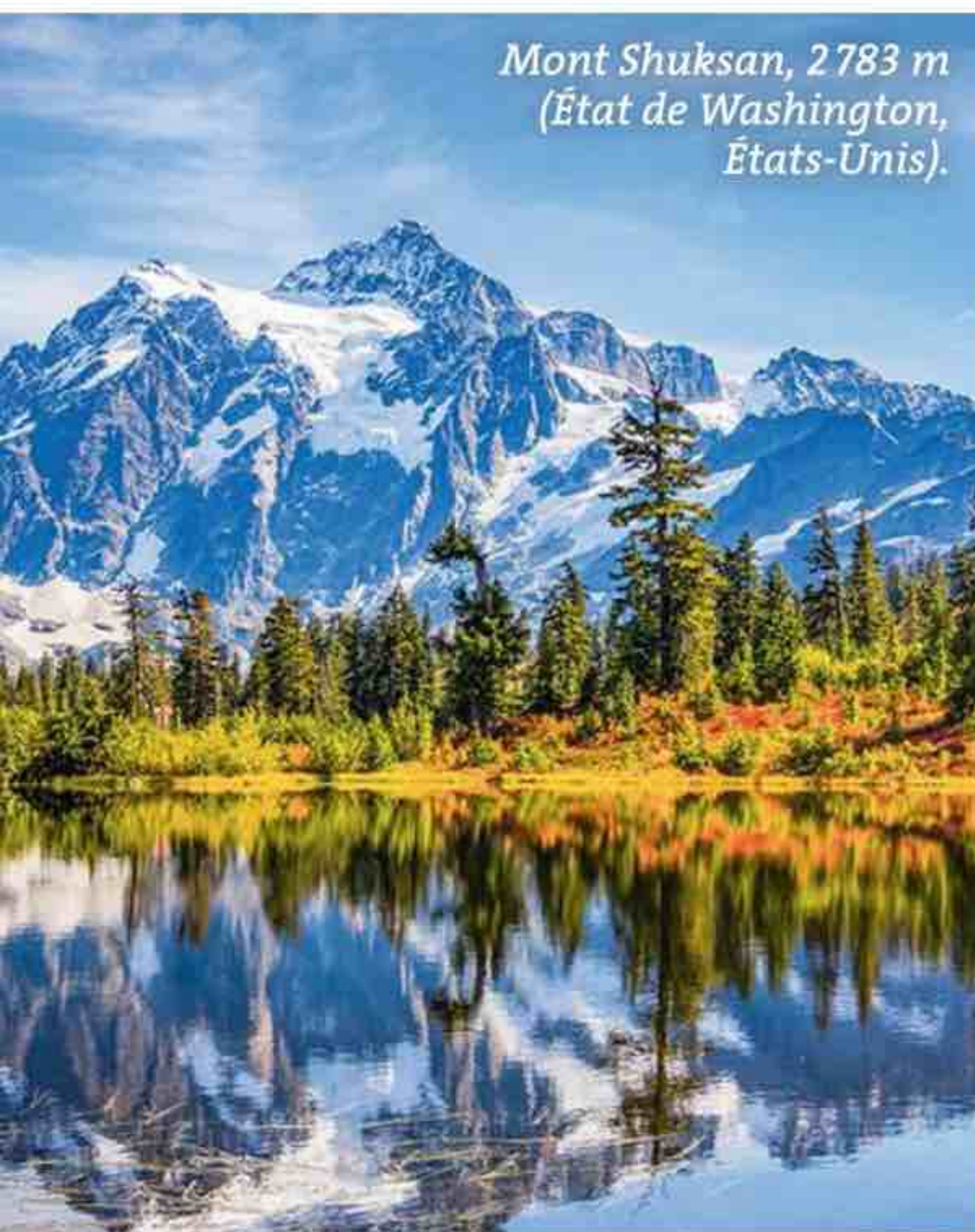
TROUVEZ VOTRE RÉSIDENCE SERVICES SENIORS
Il y en a forcément une près de chez vous.

02 47 32 26 45 ou domitys.fr



DOMITYS
vivre l'esprit libre





Mont Shuksan, 2 783 m
(État de Washington,
États-Unis).

SHUTTERSTOCK

Quand les arbres menacent la toundra

Selon une étude chinoise de l'Université de Shenzhen, parue fin juillet, 70 % des limites forestières mondiales se sont déplacées et ont gagné de l'altitude entre les années 2000 et 2010. Sur les 243 régions montagneuses du monde étudiées, les arbres poussent en moyenne à 1,20 m plus haut chaque année. Ce chiffre s'élève même à 3,10 m en région tropicale. À cause du réchauffement climatique les arbres gagnent sur la toundra, ce milieu intermédiaire avec l'étage nival, riche en milieux humides et espèces endémiques, et la menacent.

UN PEU DE VERT ET BEAUCOUP D'EFFET

Une étude de chercheurs australiens, publiée le 21 août dans *Ecological Solutions and Evidence*, a établi que les petits projets de verdissement peuvent avoir de profonds impacts sur les écosystèmes urbains. Dans une zone de Melbourne densément urbanisée, sur une parcelle de 195 m², légèrement transformée pour accueillir des espèces indigènes, le nombre d'espèces d'insectes – de tous groupes fonctionnels (herbivores, détritovores, parasitoïdes, et prédateurs etc.) – a été multiplié par sept en trois ans. C'est tout un biotope qui s'est mis en place avec des insectes qui pollinisent et d'autres qui nourrissent les oiseaux.

Chère cueillette

Une opération de contrôle menée par la préfecture de Savoie sur les hauteurs du mont Cenis, du 29 juillet au 4 août 2023, a permis la saisie de 8 500 brins de génépi et de 350 edelweiss, deux espèces menacées. La vingtaine de randonneurs impliqués risquent 750 € d'amende. Un arrêté de 1982 fixe la liste des espèces protégées pour l'ensemble du territoire, texte complété depuis par des arrêtés pour chaque région. Renseignez-vous auprès de la préfecture !



La récolte de génépi, dont on fait les boissons, est encadrée strictement dans les Alpes.

D. TATIN/BIDSPHOTO



M. FOULQUIÉ/BIDSPHOTO

ANGUILLE PROTÉGÉE

Un projet d'arrêté, mis en consultation l'été dernier, prévoit l'interdiction de la pêche récréative de l'anguille en mer et à l'embouchure des fleuves, et la restriction des périodes de pêche professionnelle pour deux formes de l'anguille d'Europe. La civelle ne pourrait être pêchée que de novembre (ou décembre) à janvier (ou février), en Bretagne et dans les bassins de la Loire, de la Garonne et de l'Adour ; et de février à avril, dans la Seine normande et l'Artois-Picardie. Quant à l'anguille adulte, dite d'avalaison, elle ne serait prélevée qu'en Corse et dans le bassin du Rhône d'octobre à mars.

En mémoire du séquoia

Vieux de 150 à 200 ans, le séquoia géant de la rue Georges-Picot, à Boissy-Saint-Léger (Val-de-Marne), a été abattu en juillet 2023 après avoir succombé à un dessèchement progressif dû à la sécheresse de ces dernières années. Il faisait partie des six colosses considérés comme les derniers vestiges des jardins du château des Pins. Son tronc, après séchage complet deviendra une sculpture commémorative.

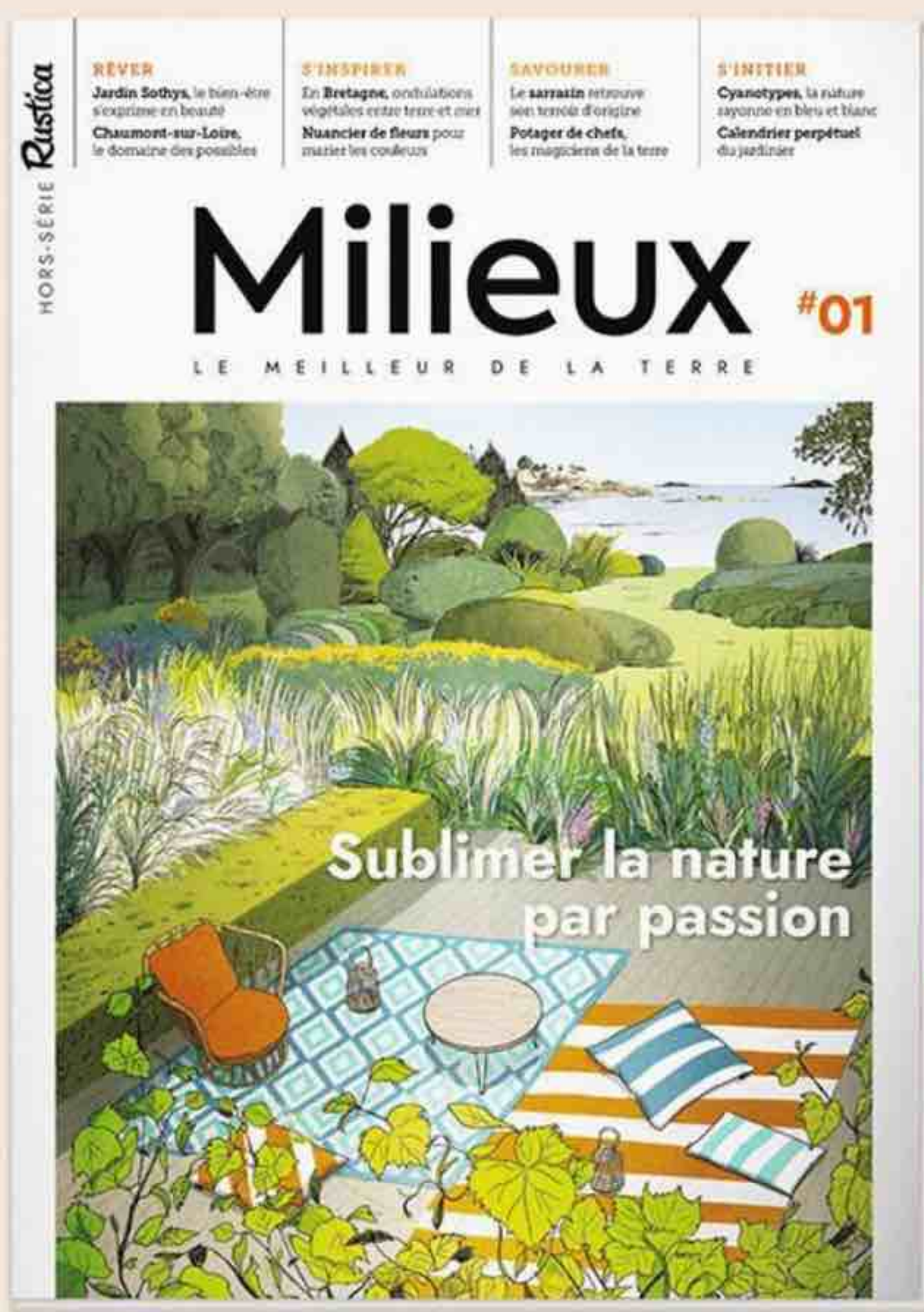
Le secteur Front de lac - Ormetteau, à Créteil (94).



SHUTTERSTOCK

Commandez votre exemplaire de Milieux by Rustica

Un magazine élégant de 144 pages pour tous les curieux des jardins, de nature et d'art sous toutes ses formes.



Découvrez des jardins privés dont le concept, la réalisation et les secrets seront dévoilés et décryptés, véritable source d'inspiration pour créer, aménager et embellir votre cadre de vie. C'est également les saveurs authentiques du terroir. Rencontrez des agriculteurs passionnés, des chefs talentueux qui produisent, transforment et subliment les produits. Préparez-vous à être inspiré, à sourire et à ressentir cette connexion spéciale avec la nature.

Rêver, s'inspirer, savourer, s'initier. Milieux, le meilleur de la Terre.

15,90 €
SEULEMENT

Frais de port offerts !



BON DE COMMANDE

Complétez le bon de commande 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, COMMANDEZ MILIEUX

Par internet sur www.laboutiquejardinmaison.fr/milieux-by-rustica

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel indiquez le code **PRUMX231T**



Oui je commande

Le numéro 1 de Milieux
by Rustica

1 exemplaire

15,90 €

Frais de port offerts !

PRUMX231

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Par carte bancaire / PayPal sur le site internet

www.laboutiquejardinmaison.fr/milieux-by-rustica

MES COORDONNÉES : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

E - mail :

☐ Oui, Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans de Rustica.

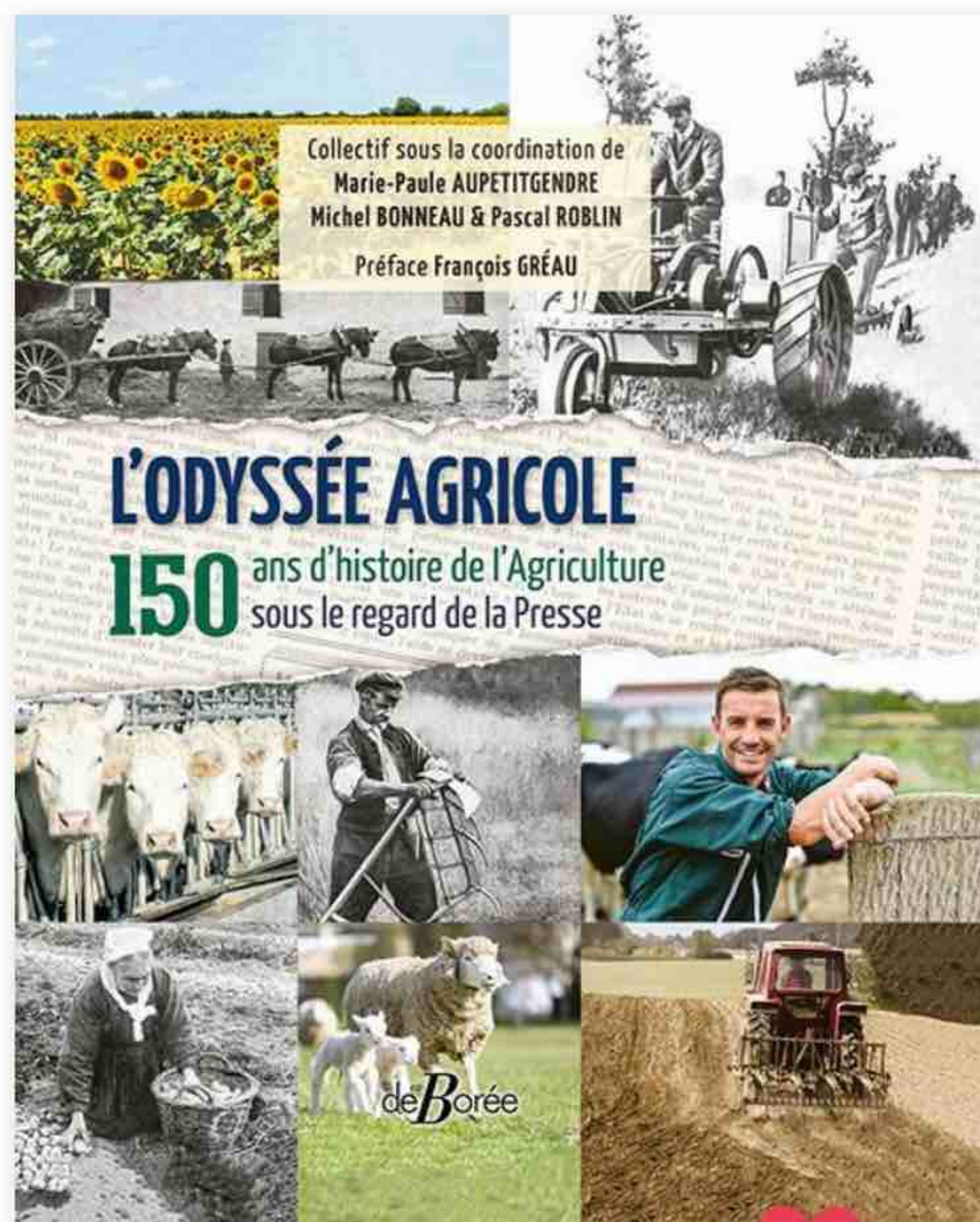
☐ Oui, Je souhaite recevoir les newsletters du site rustica.fr et les meilleures offres du moment.

Ou scannez ce QR Code

pour commander
votre exemplaire
du numéro 1 de
Milieux by Rustica



Offre valable jusqu'au 31 décembre 2023 en France métropolitaine. Réception du n°1 de Milieux by Rustica (parution le 12 octobre 2023) après enregistrement du règlement dans un délai de 15 jours environ dans la limite des stocks disponibles. 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 l'envoi de votre commande. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception de votre commande 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 - 60643 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.



QUAND LES CANARDS VEILLENT AU GRAIN

L'histoire du monde agricole depuis 150 ans sous la loupe de la presse écrite n'a pas toujours été un long fleuve tranquille, comme en témoigne ce livre. L'exercice est réussi, car il multiplie les points de vue dans la forme, en reproduisant des publicités, des brèves, des dessins de presse... comme dans le fond, avec des tribunes de leaders du monde agricole, d'hommes politiques, journalistes, etc.

L'Odyssée du monde agricole, de M.-P. Aupetitgendre, P. Roblin et M. Bonneau, éd. de Borée, 168 p., 31 €.

LEÇONS D'APESANTEUR

Après le renard, l'écureuil, etc. la collection d'ouvrages photos de la Salamandre s'enrichit d'un onzième titre consacré aux merveilleuses "machines volantes" que sont les papillons. Ils sont capturés par l'objectif ultrarapide du photographe Ghislain Simard, et accompagnés des textes du naturaliste Vincent Albouy. Ce livre dévoile leurs exploits aériens et lance un appel pour que ces témoins silencieux de la biodiversité bénéficient d'un surcroît d'attention.

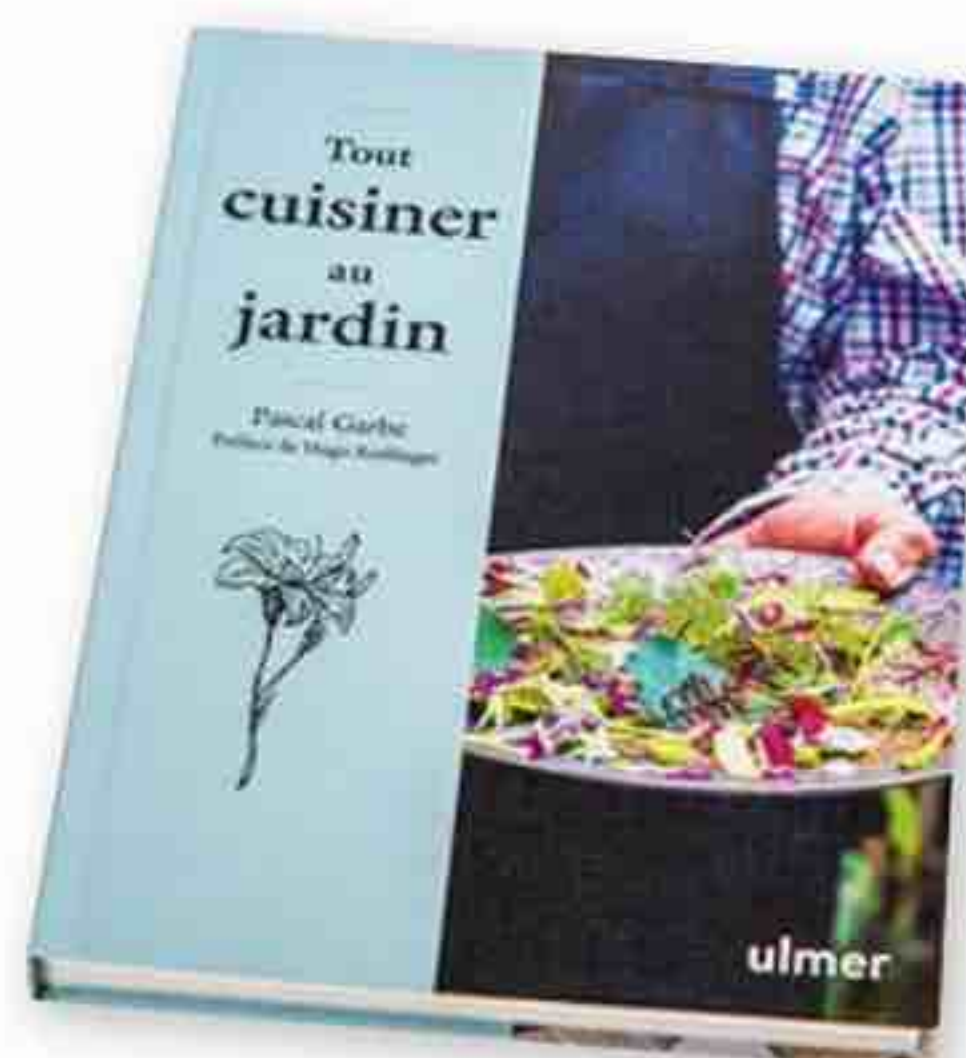
L'Effet papillon, de G. Simard et V. Albouy, éd. Salamandre, 160 p., 34 €.



Maison futée

Comment progresser sur le chemin de l'autonomie en eau, électricité et chauffage ? Le récit de Tatiana et Pascal, résidents fortement résiliants.

Pour une maison autonome en eau, électricité et chauffage, de T. Chartrain & P. Veronneau, éd. Rustica, 192 p., 21,95 €.



Plats de saison

Épris de cuisine, le directeur des jardins fruitiers de Laquenexy, en Moselle, partage 45 recettes, classées par saisons... bien évidemment !

Tout cuisiner au jardin, de P. Garbe, éd. Ulmer, 144 p., 15,90 €.

À LIRE AUSSI

Jolies haies folles

Voici un petit livre complet, avec de nombreux conseils techniques, pour mieux comprendre et manipuler l'arbre afin d'en faire une véritable clôture vivante. **Le Guide pratique du plessage**, de D. Mansion, éd. Ouest France, 112 p., 9,90 €.

Pistes légales

Tout ce qu'il faut savoir pour se promener et organiser des randonnées en toute légalité à pied, en rando équestre, à VTT avec ou sans assistance électrique, en cyclomoteur... **Le Guide pratique du Codever**, 96 p., délivré après inscription sur le site www.codever.fr.

Mémoire de campagne

Une jolie petite encyclopédie illustrée sur les paysages ruraux qui nous entourent, leurs milieux et leurs habitants, mais aussi leur histoire et leur évolution. **Rendez-vous en terres cultivées**, de B. Deman, éd. Delachaux et Niestlé, 256 p., 24,90 €.

Grain sur la planche

Une enquête sur la nature, les particularités et l'emploi du "steak de la ruche". **Le Pollen, cet inconnu qui mérite d'être connu**, de J. Hemmerlé, éd. Terran, 224 p., 22 €.



À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Après leur repos végétatif estival, **il est temps de repoter vos cyclamens** pour en profiter tout l'hiver. Si la motte est très sèche, faites-la tremper puis placez-la dans un pot et complétez avec du terreau. Inutile d'apporter davantage d'eau, le cyclamen n'aime pas les excès d'humidité qui le font pourrir. Des petits boutons apparaîtront rapidement au cœur de la plante. Veillez à éliminer les tiges défléuries bien sèches, en tirant d'un petit coup sec. Vous profiterez de ses floraisons tout l'hiver. Associez-les avec des bruyères d'hiver ou bien de lierres panachés dans des jardinières pour égayer vos bords de fenêtre. **Karin Maucotel**



Trempage.

F. MARRE/RUSTICA/LE JARDIN DE KARIN



Rempotage.

F. MARRE/RUSTICA/LE JARDIN DE KARIN



Tassement de la terre.

F. MARRE/RUSTICA/LE JARDIN DE KARIN

Conseil de pro L'ÉMONDAGE, UN ÉPLUCHAGE FIN



E. BRENCHE/RUSTICA/POTAGER DE L'ABBAYE DE VALSAINES

1 **Ne cueillez** que les fleurs bien ouvertes car leurs pistils sont plus accessibles, un peu plus longs et donc plus faciles à retirer.



Y. AVRIL/BIOSPHOTO

2 **Aidez-vous** de ciseaux fins pour prélever l'extrémité rouge des pistils : les stigmates. La qualité du safran en dépend.



J.-C. MUÑOZ/BIOSPHOTO

3 **Dispersez-les** sur un tamis, par temps chaud et sec : le safran peut en effet être séché à l'air libre, sous ombrage.

Récolte des crocus pour en extraire le safran.



E. BRENCHE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

POUR QUELQUES GRAMMES D'OR EXQUIS

Issu d'un petit crocus violet (Crocus sativus), le safran est une épice rare, convoitée et fait encore office de plante médicinale.

Dans l'histoire européenne, on trouve trace de la culture de la fleur de safran (*Crocus sativus*) sur les splendides fresques de la Crète minoenne datant de l'âge du bronze. Il était, alors, paré de toutes les vertus. Ce végétal fut cultivé à grande échelle en France jusqu'au ^{xx}e siècle, puis délaissé. Il connaît actuellement un vif regain d'intérêt.

Peu exigeant, ce petit crocus est de culture aisée, les seules difficultés résident dans la récolte, longue et fastidieuse. En effet, il faut compter de 150 à 200 fleurs pour obtenir 1 g de safran sec ! La floraison débute mi-octobre et ne dure que

3 semaines. Chaque fleur vit seulement 48 heures, il faut donc les cueillir régulièrement, lorsqu'elles sont bien ouvertes, tous les 2 jours, voire tous les jours.

Après la cueillette des inflorescences, vient l'émondage : étalez les fleurs sur une table, retirez manuellement les pistils et ne conservez que les parties rouges – les stigmates. Mettez-les à sécher le jour même pour ne rien perdre de leur qualité. Pour cela, disposez-les sur une grille de four recouverte de papier cuisson et passez-les de 20 à 30 min à une température de 40 à 50 °C (th. 1-2) dans un four sur le mode convection (plutôt

qu'à chaleur tournante). Votre safran est sec lorsqu'il est craquant et d'un rouge ardent. Gardez-le dans un bocal en verre ou une boîte métallique hermétique, dans un lieu frais, sec et sombre. Laissez-le maturer un mois. Il se conserve jusqu'à deux ans.

Antioxydant

Jadis, le safran entrait dans tous les élixirs. Ses composants font, de nos jours, l'objet d'études pharmacologiques. Notamment la crocine, un antioxydant à l'origine de sa couleur et aux propriétés anti-inflammatoires.

LE TEMPS DE L'INTERCULTURE

Sous serres et tunnels, **arrachez tous vos légumes d'été arrivés en fin de cycle.** Ratissez et évacuez tous les résidus de culture pour réduire les risques de mildiou, pucerons... l'année prochaine. Avec une fourche à bêcher écologique et un croc, aérez et ameublissez le sol sans le retourner. **Semez dans la foulée un couvert à cycle court** constitué d'un mélange de phacélie, moutarde blanche, colza et sarrasin. Enfin, arrosez régulièrement pour hâter le développement de ce couvert végétal.



F. MARRE/RUSTICA/MICROFERME DE LA BOURDAISIÈRE



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

MUSCADE DU MOMENT

La courge 'Musquée de Provence', ou **courge muscade**, se récolte au cours de ce mois d'octobre.

Comptez de 120 à 150 jours après le semis et, dans tous les cas, cueillez les fruits avant les périodes pluvieuses et les gelées. À pleine maturité, ils affichent une couleur bronze et un pédoncule bien sec. Pour une bonne conservation, laissez-les sécher au soleil 2 ou 3 jours après la coupe, puis stockez-les dans un local à température constante (10 à 18 °C) bien ventilé.

ET AUSSI...

Échelonner les semis d'épinard et pailler ceux qui sont déjà développés avec une couche de tontes de gazon. **Butter** les choux de Bruxelles pour qu'ils ne se couchent pas. **Aérer** les châssis dans la journée par temps doux. **Couper** les tiges jaunies des asperges. **Abriter** les légumes-racines récoltés. **Blanchir** les chicorées scaroles et frisées, et aussi les cardons.

Gestes de saison

RÉGLAGE DU COMPOST

Si vous montez votre tas de compost au fur et à mesure des apports, retournez-le une fois par mois et vérifiez le taux d'humidité. S'il est trop sec, arrosez-le, **s'il est trop humide, incorporez des matières carbonées** (feuilles, broyat...) et couvrez-le.



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

FIN DES HARICOTS

Les récoltes de haricots grimpants terminées, **arrachez les plants et retirez-les des rames.** Puis, déterrez ces dernières, et stockez-les à l'abri pour la saison prochaine. Canes de bambous et gaulettes de châtaignier sont réutilisables pendant plusieurs années.



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE JEAN-MARC

Bonne technique

LA PLANTATION DU LISERON ARGENTÉ



1 **Choisissez**, comme ici, une plante en godet antichignon, dont le volume de racines est aussi fort que la partie aérienne.



2 **Ameublissez** le sol sur 25 cm de profondeur, sur une butte, une rocaille, ou à proximité d'un muret, pour un bon drainage.



3 **Ouvrez** un trou de manière à enterrer toute la motte. Prévoyez des distances de plantation de 60 cm en tous sens.



Liseron argenté
(dit aussi "de Turquie").

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

FAISONS RIMER ÉTÉ AVEC SOBRIÉTÉ

Des floraisons simples et élégantes, des feuillages décoratifs et, qu'il pleuve ou non, des arbustes qui se rient de la météo : ça se tente !

Si les pronostics de sécheresse ont été déjoués cet été au nord de la France, au sud, l'arrosage est resté un problème si l'on peut dire "brûlant" et le choix de plantes résistantes toujours pertinent.

Pour un entretien réduit et un décor durable dans un espace limité au sol même pauvre ou caillouteux mais parfaitement drainé, des arbustes à feuillage persistant sont parfaits. Dans ces conditions, le liseron argenté (*Convolvulus cneorum*) résiste à des gels passagers jusqu'à -10 °C. Feuillage et boutons soyeux, grandes fleurs blanches d'avril à juillet, il pousse en boule

étalée de 50 à 80 cm, pouvant retomber joliment d'un muret.

Des dizaines de cistes présentent les mêmes avantages, avec des feuillages très différents et des fleurs en rose et blanc au printemps dont 'Paul Pécherat', blanc à macules rouges, facile à cultiver.

Quand le sol est plus argileux, essayez la german-drée jaunâtre (*Teucrium flavum*) ornée, à la même époque, d'épis jaune clair, complémentaires au bleu des lavandes, et aussi facile à tailler en boule.

Des phlomis, on connaît surtout la plante vivace, *Phlomis russeliana*, à feuillage caduc, alors que la

plupart sont arbustifs et persistants, tolérants en matière de sol et offrent de beaux feuillages, du gris argenté laineux ('Le Chat', à fleurs jaune clair) au vert foncé (*P. longifolia*). D'un jaune doré remarquable en été, *P. lycia* change même de ton selon la saison !

Scintillant

Le liseron argenté peut fleurir d'avril à août, plutôt au début de cette période en climat chaud. Plus au nord, planté en pot et arrosé, il fleurit plus tard mais c'est dans des conditions chaudes et sèches que son feuillage resplendit vraiment.

Matériaux

TROIS PAILLIS, TROIS FONCTIONS



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

Les tontes de gazon, riches en azote, sont nutritives. Laissez-les sécher une journée avant de pailler en couche de 5 cm.



C. FRUITSCHOLZ/BIOSPHOTO

Le bois broyé allège les sols argileux. Apportez-en, en une seule fois, jusqu'à 7 ou 8 cm en surface. Griffez légèrement.



J.-M. GROULY/BIOSPHOTO

Les frondes de fougères, la paille, et toutes les autres matières naturelles isolantes se montrent fort utiles contre le froid.

Paillage avec
des feuilles d'olivier.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

TEL PAILLAGE POUR TEL ARBUSTE

Toujours utile mais de composition différente suivant la région et les sols, le paillis des arbustes a plusieurs raisons d'être.

Dans les régions où l'été a été bien arrosé, le paillage ne semble plus vraiment nécessaire, et dans celles où l'hiver est encore loin, on ne pense pas encore à habiller le sol d'un manteau protecteur. Ce serait bien vite oublier les autres précieux services que rend un paillis !

Si la garniture dont vous aviez couvert le pied de vos arbustes a disparu, c'est qu'elle a été consommée par les petits organismes et champignons mycorhiziens qui vivent autour des

racines. Il faut penser à remplir leur gamelle, sinon ils mourront ou iront chercher ailleurs leur repas.

Tous les déchets verts doivent y passer. N'hésitez pas à mélanger : le gazon plaît aux vers de terre, les feuilles et déchets de taille (arbres, haies...) stimulent les cloportes, et le bois broyé, les champignons. Au final, tout est transformé comme dans le compost, mais, là, c'est plus facile.

Paillez d'abord les arbustes qui sont plantés depuis moins de deux ans,

car une litière permanente les aide à s'installer dans un terrain bien vivant, souple et humifère. Plus le paillis est grossier, plus il peut être épais : jusqu'à 10 cm de feuilles ou 20 cm de paille. Pour les arbustes du Midi (lavande, santoline, hélichrysum...), écarter les matériaux tels que le gazon, le foin et la paille qui se gorgent d'eau. Apportez-leur un peu de BRF à la plantation, puis contentez-vous de laisser à leur pied leurs propres déchets de taille.

ET AUSSI...

Installer des espèces persistantes en conteneur. **Marcotter** les rhododendrons. **Bouturer** les aulnes, les érables à feuilles de frêne, les forsythias et les santolines. **Planter** un mimosa dans le Sud, et ailleurs, des clématites et des vignes vierges. **Arroser** les jeunes plantations en cas de temps sec. **Apporter** du compost au pied des arbustes. **Tailler** une dernière fois les topiaires. **Semer** des rosiers botaniques.

Gaie composition

UN TRIO DE VIVACES PLANTÉ POUR L'HIVER



1 Remplissez un pot vivement coloré d'un mélange de terre et de terreau. Humidifiez les mottes et placez le bergénia d'un côté.



2 Dépotez l'heuchère et installez-la de l'autre côté en laissant un peu d'espace. Réduisez sa motte si elle est trop volumineuse.



3 Terminez par la graminée (*Stipa tenuifolia*) à l'arrière. Bouchez les vides avec le substrat, tassez à la main et arrosez la potée.



Au sécateur, coupez les tiges sèches des vivaces à leur base.

COMMENT LEUR DIRE "AU REVOIR"

Même si elles sont sèches, les plantes vivaces ne sont pas mortes. Un toilettage s'impose une reprise généreuse au printemps.

Les floraisons estivales sont maintenant terminées, donnez un coup de propre aux pots et jardinières. Coupez toutes les parties aériennes déflouées ou sèches des gauras, gypsophiles (en photo ci-dessus), coréopsis, népétas et rudbeckias.

Attendez la fin de la floraison pour les plantes vivaces d'automne telles que les anémones du Japon, asters et sedums. Au printemps prochain, de nouvelles tiges de toutes ces jolies plantes

repartiront des racines. Taillez aussi les feuillages s'ils sont malades, notamment ceux atteints d'oïdium. C'est peut-être le cas des alchémilles ou encore des géraniums qui ont pu manquer d'eau.

Supprimez les tiges florales fanées des heuchères et nettoyez les feuilles abîmées par le vent ou le soleil. Leurs touffes, au feuillage persistant et coloré, seront impeccables pour égayer la mauvaise saison. Arrachez les plantes mortes, vous les remplacerez en mars ou en

avril. Puis comblez les vides laissés en ajoutant du terreau. Ainsi, les racines des plantes voisines ne seront pas laissées à nu.

Conservez les épis des graminées, ils sont décoratifs encore pendant quelques mois. Profitez-en pour laver les soucoupes et les pots. Vous enlèverez les traces de calcaire et d'éventuels parasites. Remisez les potées qui ne sont plus attrayantes dans un coin peu visible de la terrasse. Rangez les soucoupes, elles ne sont pas utiles en hiver.

ET AUSSI...

Protéger les frileuses laissées à l'extérieur et leur retirer leur soucoupe. **Apporter** des amendements aux arbustes fruitiers nains. **Composer** des jardinières de bulbes de printemps. **Mettre** au repos les bulbes à floraison estivale. **Cesser** les apports d'engrais pour les plantes fleuries. **Arroser** le matin. **Vérifier** les attaches des balconnières et des plantes grimpantes.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"À la Saint-Denis, ramasse tes fruits."

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

Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12
S ^t Bruno	S ^t Serge	S ^{te} Pélagie	S ^t Denis	S ^t Ghislain	S ^t Firmin	S ^t Wilfried
☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
lever 7 h 58 coucher 19 h 19	lever 7 h 59 coucher 19 h 16	lever 8 h 01 coucher 19 h 14	lever 8 h 03 coucher 19 h 12	lever 8 h 04 coucher 19 h 10	lever 8 h 06 coucher 19 h 08	lever 8 h 07 coucher 19 h 06
🌑	🌑	🌑	🌑	🌑	🌑	🌑
coucher 16 h 17 lever 23 h 43	coucher 16 h 56 -	lever 0 h 49 coucher 17 h 25	lever 1 h 58 coucher 17 h 47	lever 3 h 08 coucher 18 h 05	lever 4 h 17 coucher 18 h 19	lever 5 h 25 coucher 18 h 32

8 h 09 Jours-racines	20 h Jours-fleurs	11 h 19 Jours-feuilles	12 h 20 Jours-fruit
-------------------------	----------------------	---------------------------	------------------------

DERNIER
QUARTIER

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 20 janvier 2023.

Jours-fleurs

En jardinière ou au jardin, planter les jacinthes, narcisses, tulipes et autres bulbes de printemps. Les enterrer à la bonne profondeur.

Jours-feuilles

Couper les tiges fanées des asperges. Ne pas les jeter au compost, elles peuvent être parasitées. Araser les buttes, étaler du compost.

Jours-fruit

Ramasser les feuilles mortes tombées sous les arbres fruitiers et les fruits momifiés accrochés aux branches. Ne pas les composter.

Jours-racines

Arracher les endives avant les premières gelées. Les laisser sécher en lignes quelques jours à même le sol pour stopper la végétation.

JARDINER avec la lune

Geste de saison

PLANTER UNE PIVOINE À RACINES NUES

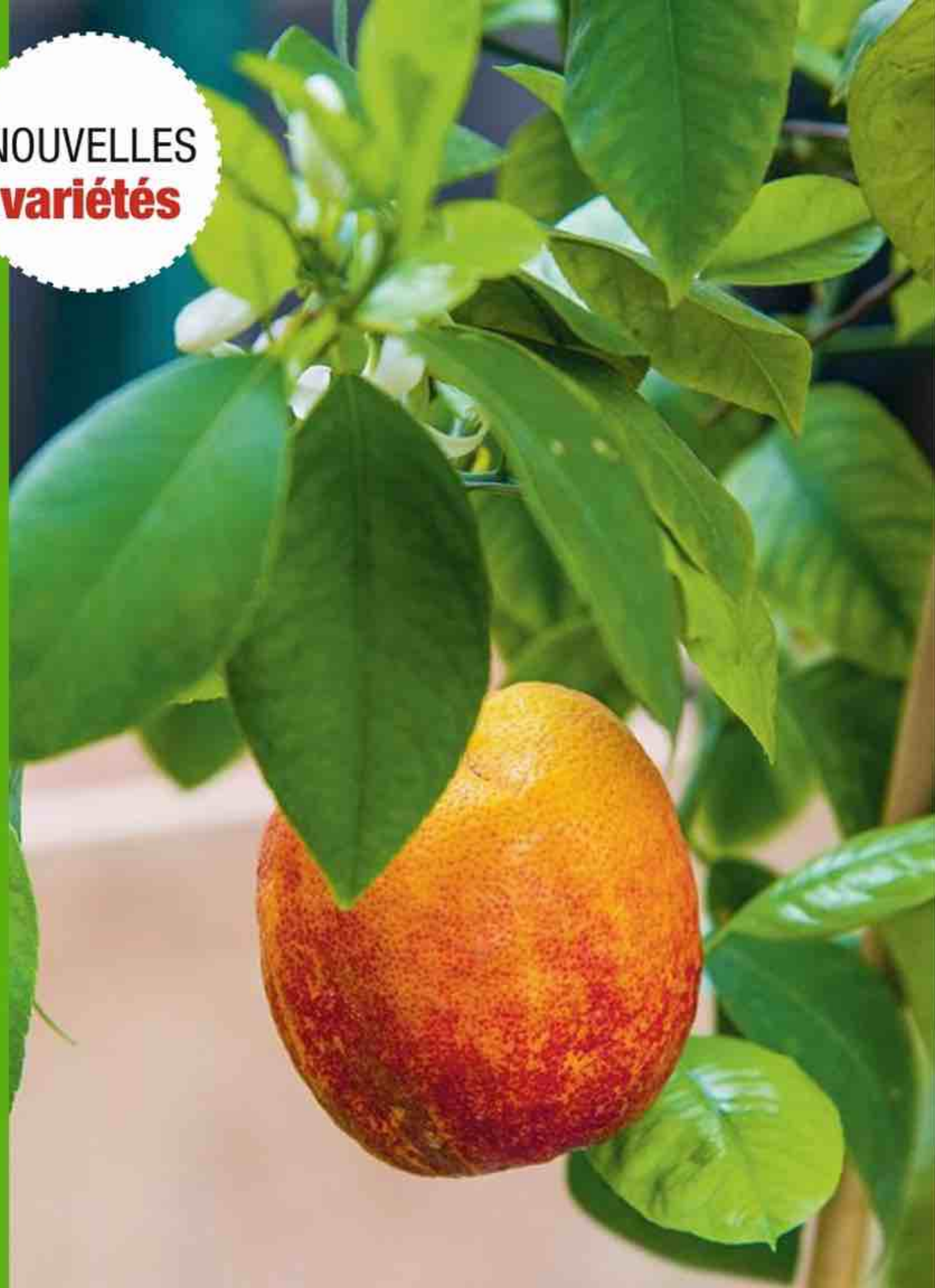
Opérez la plantation en lune descendante devant la Balance et les Gémeaux en dehors des périodes de gel.

Les bonnes dates : les 6 (après 8 h 09), 7, 16 et 17 octobre ; les 2 (après 15 h 47), 3, 12 (après 11 h 51) et 13 novembre.

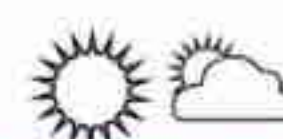
Comment faire ? Si vous transplantez une pivoine herbacée âgée, divisez-la en plusieurs éclats munis de quelques bourgeons et de belles racines. Plantez les pivoines achetées comme elles se présentent. Prévoyez un espace de 60 cm en tous sens, les pivoines n'aiment pas la concurrence. Ouvrez un trou en situation ensoleillée (au moins 6 h par jour), plus grand que les racines. Enrichissez la terre avec du compost mûr et de la corne broyée, puis couvrez en partie. Les bourgeons ne doivent être enterrés que de 3 ou 4 cm. Mettez la racine en place, couvrez-la et tassez à la main. Arrosez copieusement.



Divisez cette souche en plusieurs éclats munis de quelques yeux.



Citron sanguin 'Arcobal'



ARBUSTE FRUITIER

Rutacées

Citrus sinensis

x *Citrus meyerii*

Hauteur : 3 m.

Étalement : 2 m.

Croissance : rapide.

Feuillage : persistant, vert foncé.

Floraison : blanche et rouge, parfumée, de février à juillet.

Récolte : un an plus tard.

Mellifère : oui.

Greffe : en écusson, au mois de mai ou juin.

Semis : non fidèles.

Plantation :

au printemps, en pleine terre.

Sol : neutre et drainé.

Rusticité : - 8 °C.

Arrosage : en pot, la motte ne doit pas sécher complètement.

Ce bel hybride de citron et d'orange est aussi agréable à l'œil qu'appréciable au goût.

UTILISATION Rustique (jusqu'à - 8 °C), la plante sera cultivée en pot ou en pleine terre en climat doux. De l'orange sanguine, le fruit tient son côté très juteux et sa coloration rouge. Du citron Meyer, il garde un peu d'acidité. À maturité, la peau se strie de rouge.

PLANTATION En pot, utilisez un terreau spécifique ou de qualité. En terre, installez-le près d'un mur à l'abri du vent. Paillez son pied pour lui apporter beaucoup de nutriments.

ENTRETIEN En pot, la taille du citron sanguin 'Arcobal' se fait en mars. Un engrais agrume est nécessaire pour stimuler la floraison et maintenir les fruits.

MULTIPLICATION Procédez par greffage ou bouturage de l'arbuste.

Secret de jardinier

Pour bien pousser, les agrumes ont besoin d'azote : paillez avec des tontes séchées en abondance.



Callistémon 'Hot Pink'



ARBUSTE DÉCORATIF

FLEURI

Myrtacées

Callistemon viminalis

Hauteur : 3 m en moyenne, et jusqu'à 6 m en terrain humifère.

Étalement : 2 ou 3 m.

Croissance : rapide.

Feuillage : épais et pointu, vert foncé, semi-persistant.

Floraison : durant un mois, à partir de mai, dans le Sud.

Mellifère : oui, les tiges rouges sont des étamines.

Plantation : pendant toute l'année, mais hors période de gel.

Sol : en tout terrain drainé.

Rusticité : - 10 °C.

Arrosage : aucun après la reprise.

Cette obtention d'un beau rose vif fut distinguée, cette année, à Chantilly.

UTILISATION En isolé ou en haie libre, ce "rince-bouteille" aux tons éclatants, presque rouge, a besoin d'un bon ensoleillement et des hivers non rigoureux.

PLANTATION En terrain ingrat, creusez profondément pour décompacter ou apportez du terreau. Créez une cuvette d'arrosage pour sa première année de culture.

ENTRETIEN Une taille de la moitié des pousses à la sortie de l'hiver permet de garder un port compact. Paillez pour protéger les racines du froid.

MULTIPLICATION Le bouturage au cours de l'été avec des tiges semi-ligneuses donne de bons résultats. Le semis se fait au chaud, en mars, mais sans garantie de fidélité.

Secret de jardinier

Un sujet abîmé par le gel ou avec une forme peu élégante peut être rabattu à vingt centimètres du sol.



LA SAISON N'EST PAS FINIE!

Poursuivez vos travaux au potager par une nouvelle série de récoltes et de mises en place.
Pariez sur l'automne pour des productions jusqu'au printemps. ✦ ALINE LEMEUR



L'heure est au repiquage des choux cabus pointus..

E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET



Poireaux, choux, laitues, etc. rythment vos cultures.

E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET



Après et avant une culture, bêchez votre terre afin de l'aérer.

E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET



Semez en ligne la fève 'A Grano Violetto'.

E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

Nouveau départ

Avant de vous lancer dans de nouvelles cultures, un grand ménage du potager s'impose, mais ne tardez pas !

Bon compost

Étalez une couche de compost de 5 cm d'épaisseur, voire plus si vous en avez en quantité. En automne, cet apport recharge le sol en éléments nutritifs de façon instantanée et accélère le démarrage de vos cultures. Gardez-vous d'utiliser du compost pour la plantation d'arbustes fruitiers !



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

Et le fumier ?

Frais, cet amendement met des mois à se décomposer tout en stimulant la vie du sol. En granulés, il est facile d'utilisation. Pratique, il se délite rapidement (voir photo ci-dessus). Incorporez-le à votre sol à raison de 1 kg/m² pour lui donner un coup de fouet. Sous cette forme et à cette saison, il ne risque pas de brûler vos plantules.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES



BG/RUSTICA



BG/RUSTICA



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE JEAN-MARC

Une terre propre au potager...

Avant tout, débarrassez-vous de la terre qui ne produit plus.

Coupez à ras les fins de culture, comme les haricots (photo 1). Débitez, si possible, les tiges en petits morceaux.

Retournez votre sol pour enterrer les restes de culture. Ils se décomposeront en hiver (photo 2). Travaillez les grosses mottes à l'aide d'une fourche à bêcher. **Nivelez la surface** de votre sol avec un râteau et retirez les résidus (photo 3). Couvrez-le sans attendre de paille, ou de feuilles mortes, là où vous n'installerez plus de cultures en place. **Protégez les souches fragiles** des légumes comme celles des artichauts avec de la paille (photo 4).

..., mais aussi sous abris !

Qu'elle se fasse sous tunnel, sous serre ou sous châssis, la préparation de votre sol en vue de nouvelles cultures reste la même. **Décompactez-le**, car il s'est tassé au cours de l'été (photo 1). N'hésitez surtout pas à l'arroser copieusement la veille. Enlevez les résidus issus de vos cultures passées ainsi que les mauvaises herbes en particulier le petit liseron, qui colonise tous les abris pour mieux repartir au printemps.

Cassez les mottes en place à l'aide d'un croc en passant votre sol en croix afin d'en égaliser la surface (photo 2). **Épandez du compost mûr** en larges quantités (photo 3). **Ratissez** soigneusement le sol (photo 4).



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



Ne jetez rien, tout se garde

Achevez les dernières récoltes des cultures arrivées en fin de cycle. **Arrachez les légumes-racines** tels que les betteraves ainsi que les carottes (photo 1). Remisez-les dans une pièce bien fraîche comme une cave. Arrachez les oignons oubliés.

Récoltez les aubergines, courgettes, etc. (photo 2). Faites de même avec les tomates que vous aiderez à mûrir au sec et sans lumière (photo 3). N'oubliez pas que les légumes qui ne sont pas assez savoureux, ou gros, peuvent être transformés aussi bien en pickles qu'en chutneys.

Débutez la récolte des légumes-feuilles tels que les choux frisés, choux kales (photo 4). Et, profitez-en pour déloger les aleurodes qui peuvent causer de gros dégâts.



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



A. PETZOLD/RUSTICA/JARDIN DU FEYEL



C. HOCHET/RUSTICA/LE JARDIN DE CAMILLE



BC/RUSTICA

Vrai engrais

Si vous n'avez pas de compost chez vous, sachez que les feuilles mortes qui se sont accumulées dans les gouttières des toitures feront l'affaire. Les vieilles tontes de gazon, compactes et noires, sont également très efficaces. Émiettez-les avant de les incorporer à la terre.



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

EN CLIMAT DOUX...

Dans les régions, où les gelées ne durent pas longtemps et où la température ne descend pas en dessous de -5°C , préparez un carré de votre potager pour y installer une culture de pommes de terre. Choisissez un endroit que vous pourrez facilement abriter. Conservez une belle surface pour démarrer des cultures de fèves, de chicorées et de pois d'hiver. Si besoin, ajoutez de la matière organique mal décomposée, elle se dégrade vite. Enfin, n'oubliez pas d'arroser tant que la pluie n'est pas revenue et paillez bien le sol.



BG/RUSTICA

Fraisiers frigo

Mettez en place des fraisiers à racines nues, dits "plants frigo". Ils s'associeront bien avec vos bulbes potagers. Séparez délicatement ceux-ci à l'aide d'un plantoir sans casser les racines. Amendez la terre en compost, puis installez les fraisiers. Enfin, posez une toile de paillage à leur pied afin d'éviter que l'humidité ne stagne.

Le temps de planter et de semer

Après avoir libéré les parcelles, installez les légumes en fonction du climat de votre région et de la qualité de votre terre.



V. QUEANT/RUSTICA

1

OUVREZ L'ŒIL

Libérez vos parcelles pour la mise en place de bulbes potagers et obtenir une récolte en primeur. Ne tassez pas trop vos cultures afin d'éviter qu'elles ne soient atteintes des plaies hivernales telles que la pourriture grise et l'oïdium. Arrosez les pieds et aérez la terre autant que possible. Désherbez également de façon régulière, car les plantes adventices vivaces, qui ont été oubliées, peuvent devenir envahissantes dès le mois de février. Enfin, traquez les ravageurs comme les larves des chenilles noctuelles.

De petits à gros bulbes

Plantez vos bulbes potagers dès à présent : **des oignons blancs** pour une récolte de bonne heure au printemps (photo 1) **aux échalotes 'Griselle'** pour une récolte plus tardive (photo 2). Attendez le mois de février pour planter les autres variétés d'oignon, d'échalote ainsi que d'ail. Préparez le terrain (comme indiqué ci-dessus) sans ajouter de matières organiques. Deux solutions s'offrent à vous : **creusez un sillon profond de 5 à 7 cm** et déposez-y vos bulbes (photo 3), ou faites des trous individuels à l'aide d'un plantoir. **Laissez les bulbes affleurer** (photo 4). Dans un sol argileux, rabattez la terre à l'aide d'un râteau afin de créer une butte haute de 10 à 15 cm (photo 5). Plantez les bulbes.



BG/RUSTICA

2



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE JEAN-MARC

3



BG/RUSTICA

4



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE JEAN-MARC

5



Chou cabus, c'est pas ardu

Lancez les cultures de choux à pomme pointue avec des plants venus du commerce, car il est trop tard pour les semer. Préparez la terre avec un apport en profondeur de compost, voire de fumier mûr. **Séparez les plants** en cassant le moins possible leurs racines (photo 1). Retirez les feuilles abîmées ou flétries. **Installez chaque plant** au fond d'un trou d'environ 10 cm de largeur et de 6 cm de profondeur (photo 2) en espaçant de 50 cm en tous sens. Puis, **recouvrez-les de terre** de façon à bien les caler (photo 3). **Arrosez les plants** copieusement au goulot (photo 4). Paillez-les au pied et surveillez-les afin d'éviter les attaques de limaces, mais aussi de piérides qui peuvent rôder juste après les plantations.



Pois par point

Tentez un semis de pois d'hiver. Malgré leur nom, ceux-ci se récoltent bien au printemps. Creusez un sillon de 5 cm de largeur et de profondeur ou plus. Déposez-y les graines, puis couvrez-les de 1 cm de terre fine. Enfin, arrosez si les pluies viennent à se faire attendre.



L'artichaut, ça se tente

Réservée plutôt au climat doux, des régions de bord de mer, la culture des artichauts n'a rien de compliqué, si ce n'est de trouver des plants en motte à cette saison. **Démêlez** les racines (photo 1). **Installez le plant** en laissant affleurer le collet (photo 2). **Arrosez au goulot** jusqu'à ce que la terre soit bien tassée tout autour (photo 3). **Réalisez un paillis** généreux en forme de dôme de 40 cm de hauteur tout autour du plant (photo 4). Surveillez les limaces, elles peuvent attaquer durant les deux premières semaines suivant la plantation. Les jeunes plants, encore fragiles, doivent être également recouverts d'un voile d'hivernage en prévision de l'arrivée des gelées. En climat froid, faites de même dès la fin mars.



Dans un sol sableux, buttez les jeunes pousses lorsqu'elles atteignent 5 cm de hauteur. La mise en place est plus simple si vos semis ont été placés dans une large rigole, qui est très utile en zone méditerranéenne pour acheminer l'eau de pluie jusqu'aux semis. Cette culture d'hiver avancera de deux semaines celle prévue au printemps.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

Semis de fèves

Dans les régions aux hivers doux ou ailleurs sous abri, cette Fabacée est prête à être cultivée. Créez des poquets de 10 cm de largeur et 5 cm de profondeur, espacés de 20 cm en terre fine. Pour soutenir une levée plus rapide, faites tremper les graines au préalable. Déposez 5 graines au fond de chaque poquet.



BG/RUSTICA



BG/RUSTICA



BG/RUSTICA



BG/RUSTICA

La rhubarbe, quel pied !

Installez dès à présent cette vivace plutôt qu'au printemps, cela lui donnera l'opportunité de bien se développer, car ses racines démarrent tôt. L'état du feuillage du plant importe peu, car celui-ci entrera bientôt en dormance. **Creusez un trou profond** dans une terre ameublie (photo 1). Évitez d'incorporer de la matière organique, qui serait peu ou mal décomposée, car la souche risquerait alors de pourrir.

Mettez en place le plant de rhubarbe de façon à couvrir le collet (photo 2). **Comblez le trou** de plantation avec un engrais de fond que vous pourrez également apporter en fin de plantation (photo 3). **Arrosez au goulot** (photo 4) et posez un paillis de feuilles mortes décomposées.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

Recouvrez-les de terre et arrosez de façon copieuse. Dès que les fèves sortent de terre, buttez-les, sauf si elles ont été semées en ligne et que la terre est argileuse. Formez un premier tas de 5 cm de hauteur, puis un second lorsque vos plants culminent à 10 cm. Le buttage protège la base en cas de grand froid. Récoltez au printemps.

Des patates sous la paille

Une ancienne technique de culture consiste à planter les pommes de terre en primeur. Prenez des tubercules germés ainsi qu'une très grande quantité de compost (feuilles mortes en décomposition, vieilles tontes de gazon, etc.). Confectionnez un large coussin. **Plantez-y** les tubercules directement (photo 1). **Vous pouvez également ouvrir une fosse** enrichie de compost avant d'y planter éventuellement les tubercules sur une couche chaude (photo 2). **Couvrez-les d'une belle épaisseur de paille** (photo 3). Les autres paillis ne sont guère adaptés, car seule la paille réchauffe tout en laissant respirer. Si vous ne disposez pas de paille, couvrez vos pommes de terre d'un voile de forçage à partir de la mi-octobre.



NOUW/BIOSPHOTO



LA MONTAGNE/BIOSPHOTO



NOUW/BIOSPHOTO



Des laitues à la volée

Sous abri, semez de la laitue à couper ou de la laitue classique s'il vous reste encore des graines. Récoltez-les tôt avant que les pommes ne se forment. Préparez l'équivalent d'un seau de compost mûr et friable. Retirez les résidus de vos anciennes cultures. **Émiettez finement la terre et ratissez-la** afin d'en égaliser la surface (photo 1). Semez à la volée les graines, mais si vous craignez de semer trop dru, utilisez un semoir et répartissez une graine tous les 5 cm. **Aidez-vous d'un tamis** pour recouvrir de 1 cm d'épaisseur de compost la culture (photo 2). **Arrosez en pluie** (photo 3). Maintenez le sol toujours humide et aérez l'abri en journée. Récoltez les feuilles des laitues lorsque celles-ci atteignent 10 cm de hauteur.



Navets d'hiver

Semez ces légumes aux racines souvent trapues et à la chair tendre. Leur douce saveur réussira à vous réconcilier avec eux, qui ne sont souvent guère appréciés. Creusez des sillons de 3 cm de profondeur et de 5 cm de largeur, en espaçant les rangs de 60 cm au minimum.



Petit espace au vert

Réservez un coin de votre potager à la culture de légumes-feuilles variés comme la roquette et ses variantes : la riquette (plus piquante), les épinards d'hiver, la mâche, la moutarde japonaise, le mesclun, etc. Ils peuvent se semer à la volée tout comme la laitue (voir ci-dessus), mais **le semis en lignes leur convient mieux**. En effet, ils n'arrivent pas tous en même temps à maturité. La récolte est plus simple lorsqu'ils sont mis en place en rangs courts de 1 m (voir ci-contre). Arrosez régulièrement, au moins une fois par semaine. Et, n'hésitez pas à arracher toute ligne de culture qui lèverait mal, ou qui ne se développerait pas correctement. Chaque rang devrait donner deux ou trois récoltes au cours de la saison.



Disposez une graine tous les 5 cm. Rebouchez les sillons en rabattant la terre avec le dos du râteau avant de la tasser. Arrosez en pluie fine la culture afin de maintenir la terre humide jusqu'à la levée de vos légumes. Vous éclaircirez les plants tous les 20 cm environ lorsqu'ils présenteront deux feuilles.



1



2

LES ASTERS sur tous les tons

Avec leurs myriades de marguerites miniatures dès la fin de l'été, ils embellissent nos massifs, associés à d'autres plantes d'automne qu'ils subliment. ❀ PATRICIA KADIJEVIC

Généreux, aériens ou compacts, aux coloris tantôt vifs, tantôt doux, les asters ne passent pas inaperçus. De culture facile, s'adaptant aux sols neutres ou calcaires, ils sont à la portée de tous les jardiniers et se multiplient facilement. Que ce soit en bordure, dans un sous-bois, en potée ou en massif sauvage, il est facile de les associer à d'autres plantes dans de belles créations végétales. Pour un effet naturel et léger, associez-les aux graminées.

1. Ballet aérien

La renouée 'High Society' contraste, par sa forme, avec l'aster 'Pink Star'.

2. Contraste

Les asters des Alpes constituent une base neutre idéale pour les coloris chaleureux des hortensias en fin de saison.

Choisissez des variétés à petites fleurs claires, comme 'Monte Cassino', pour un rendu vaporeux. Composez des rocailles avec des espèces très compactes, comme les asters des Alpes. Faites ressortir leurs coloris en les plaçant devant des feuillages plus sombres, ceux des heuchères, par exemple.

Gare à l'eau !

Les asters sont tolérants, à condition de ne pas passer l'hiver les pieds dans l'eau, ce qui leur serait fatal. Un nettoyage des fleurs fanées encourage toujours la formation de nouveaux boutons floraux. Dès les premières gelées, rabattez-les au niveau du feuillage. Attention, ils sont sensibles à la rouille et au mildiou : veillez à ne pas les planter trop serrés, et à ne pas asperger le feuillage lors des arrosages. Retirez régulièrement les parties malades pour limiter la propagation des champignons.

Les bons mariages



En grec, "aster" signifie étoile, en raison de la forme des petites fleurs.

3. Compacts

Un chrysanthème blanc en compagnie d'un aster 'Island Samoa' fleurissent aisément une potée.

4. En famille

La rudbeckie lumineuse, cousine américaine des asters 'Little Carlow', donne du volume aux massifs.

5. Flashy

Grâce à sa taille réduite, l'échinacée 'Mini belle', aux côtés d'asters 'Treffpunkt', est parfaite cultivée en pot.

6. Légers

Les pennisetums sont des alliés parfaits pour apporter de la légèreté aux massifs d'asters d'automne.

7. Trop chou

Les asters apportent de la couleur au potager, ici avec des choux cabus.

8. Tableau coloré

Le sedum (Hylotelephium spectabile) tient compagnie aux asters d'automne.





F. DIDILLON/BIOSPHOTO
8



F. MARRE/RUSTICA

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

1. RENOUÉE 'HIGH SOCIETY' ☀️ mi-ombre 🌱 riche, humide 🌧️ régulier

Plantation : en automne ou au printemps. **Floraison :** de juillet à octobre.
Hauteur : 120 cm env. **Utilisation :** cette plante est parfaite dans un massif.
Notre conseil : taillez-la si vous souhaitez limiter son expansion.

2. HORTENSIA ☀️ soleil ou mi-ombre 🌱 humifère 🌧️ régulier

Plantation : en automne ou au printemps. **Floraison :** d'août à octobre.
Hauteur : 120 cm. **Utilisation :** dans un massif, une haie ou bien un pot.
Notre conseil : placez à la mi-ombre les sujets à la floraison pâle.

3. CHRYSANTHÈME ☀️ soleil 🌱 riche et drainé 🌧️ régulier

Plantation : au printemps. **Floraison :** de septembre jusqu'aux gelées.
Hauteur : certains peuvent atteindre 1 m. **Utilisation :** en massif ou en pot.
Notre conseil : rabattez la plante après la floraison et paillez le sol.

4. RUDBECKIE LUMINEUSE ☀️ soleil 🌱 drainé 🌧️ par forte chaleur

Plantation : en automne ou au printemps. **Floraison :** d'août à octobre.
Hauteur : de 90 à 150 cm. **Utilisation :** dans un massif ou une prairie fleurie.
Notre conseil : nettoyez les tiges mortes au printemps et à l'automne.

5. ÉCHINACÉE 'MINI BELLE' ☀️ soleil 🌱 riche, drainé 🌧️ régulier en été

Plantation : en automne ou au printemps. **Floraison :** de juin à septembre.
Hauteur : 50 cm environ. **Utilisation :** elle se plaît aussi bien en massif qu'en pot.
Notre conseil : rabattez les parties sèches au printemps.

6. PENNISETUM ☀️ soleil 🌱 neutre à pauvre 🌧️ régulier

Plantation : en automne ou au printemps. **Floraison :** de juillet à octobre.
Hauteur : 60 cm environ. **Utilisation :** en massif, dans un bac ou sur un talus.
Notre conseil : taillez la touffe à 15 cm du sol dès la sortie de l'hiver.

7. CHOU CABUS ☀️ soleil 🌱 meuble et profond 🌧️ modéré

Plantation : de mai à juillet. **Récolte :** de mi-octobre à mars. **Hauteur :** de 40 à 120 cm. **Utilisation :** au potager ou comme plante d'ornement, en massif.
Notre conseil : ne l'associez pas à d'autres plantes de la même famille.

8. SEDUM ☀️ soleil 🌱 ordinaire 🌧️ sans

Plantation : en automne ou au printemps. **Floraison :** d'août à octobre.
Hauteur : 50 cm environ. **Utilisation :** au sein d'un massif, ou même en pot.
Notre conseil : en sol lourd, ajoutez du sable ou des gravillons, drainants.

Légende pictogrammes : ☀️ exposition 🌱 type de sol 🌧️ arrosage

Comptez 180 € env. pour ces végétaux.



UNE PRAIRIE de pourpre vêtue

Installer de vastes îlots d'une même espèce de graminées ou autres plantes vivaces, en s'inspirant de prairies naturelles, est idéal pour végétaliser de grande surface. ❖ PIERRE NESSMANN

L'installation de grandes étendues de plantes vivaces est la spécialité du paysagiste hollandais Piet Oudolf. Il crée des nappes de couleurs sur des îlots de plusieurs dizaines de sujets. Ce concept, qu'il applique aux grandes surfaces, peut s'adapter à un jardin particulier, en réduisant les quantités en fonction de l'espace disponible.

Achat

Pour un massif d'environ 6 m² (comme ci-dessous), prévoyez 20 plantes vivaces et 8 ou 10 graminées, soit une trentaine de sujets. Ce principe peut couvrir des surfaces

plus importantes : retenez un nombre de plants par mètre carré et multipliez-le par la surface à aménager. Préférez des sujets vendus en godet de 10 cm au minimum, ou en conteneur de 1 à 2 l (dont le coût sera un peu plus élevé).

Préparation

Labourez le terrain et apportez quelques pelletées de compost ou de fumier bien décomposé. Si vous souhaitez échapper à la corvée du désherbage, déposez un feutre de paillage biodégradable que vous recouvrirez, après la plantation, de copeaux de bois ou de paille de lin.

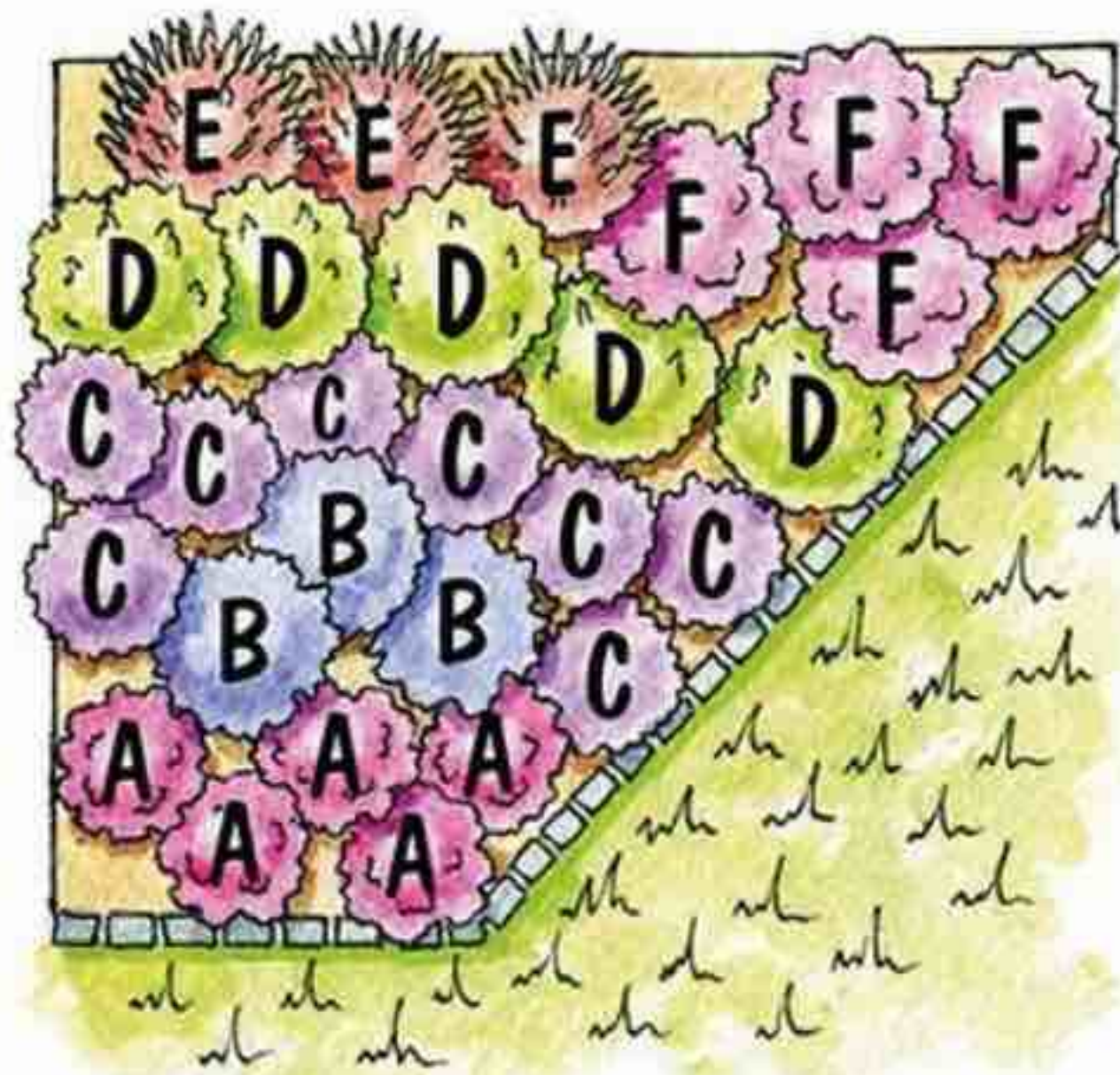
Plantation

Trempez les contenants dans l'eau, puis déposez-les avant de placer les mottes sur le terrain. Disposez-les en quinconce, à 40 cm de distance pour les vivaces basses et 50, voire 70 cm pour les graminées et les vivaces hautes, comme les eupatoires. Creusez un trou large et profond, puis déposez la motte. Rebouchez avec de la terre fine additionnée d'une poignée de corne broyée, tassez et arrosez copieusement. Appliquez ensuite un paillis sur toute la surface.

Entretien

Vivaces et graminées demandent peu d'entretien une fois qu'elles sont bien installées. Prévoyez d'arroser par temps chaud et sec durant l'année qui suit la plantation. Tous les ans, en février, rabattez les chaumes et les tiges sèches (voir p.30) et renouvelez le paillage.

Schéma de plantation



L. 3 m x l. 3 m

- A. Sedum hybride 'Matrona'
- B. Statice (ou lavande de mer)
- C. Origan 'Herrenhausen'
- D. Canche 'Goldtau'
- E. Molinie 'Moorhexe'
- F. Eupatoire 'Atropurpureum'

Les plantes qu'il vous faut.....



A. SEDUM 'MATRONA'
(*Sedum*)

Hautes de 50 cm, les tiges pourpres de cette touffe dense portent un feuillage caduc, vert, devenant cuivré en automne, et des fleurs roses.



B. STATICE
(*Limonium latifolium*)

En été, les fleurs fines et bleu violacé de cette plante émergent à 60 cm au-dessus d'une rosette de feuilles lancéolées, à reflets bleutés.



C. ORIGAN 'HERRENHAUSEN'
(*Origanum laevigatum*)

Les tiges, hautes de 40 cm, portent des feuilles vertes et parfumées, couronnées, de juin à septembre, par une corymbe de fleurs roses.



D. CANCHE 'GOLDTAU'
(*Deschampsia caespitosa*)

De juin à août, la touffe, composée de feuilles étroites et vertes, est surmontée d'inflorescences dorées et vaporeuses, perchées à 80 cm.



E - MOLINIE 'MOORHEXE'
(*Molinia caerulea*)

Le feuillage souple et vert clair, qui devient jaune d'or en automne, s'élève à 80 cm. Les épillets brun foncé sont érigés de juillet à octobre.



F. EUPATOIRE 'ATROPURPUREUM'
(*Eupatorium maculatum*)

Cette vigoureuse vivace à feuillage vert foncé mesure plus de 1,50 m. D'août à septembre, elle porte des ombelles de fleurs pourpres.

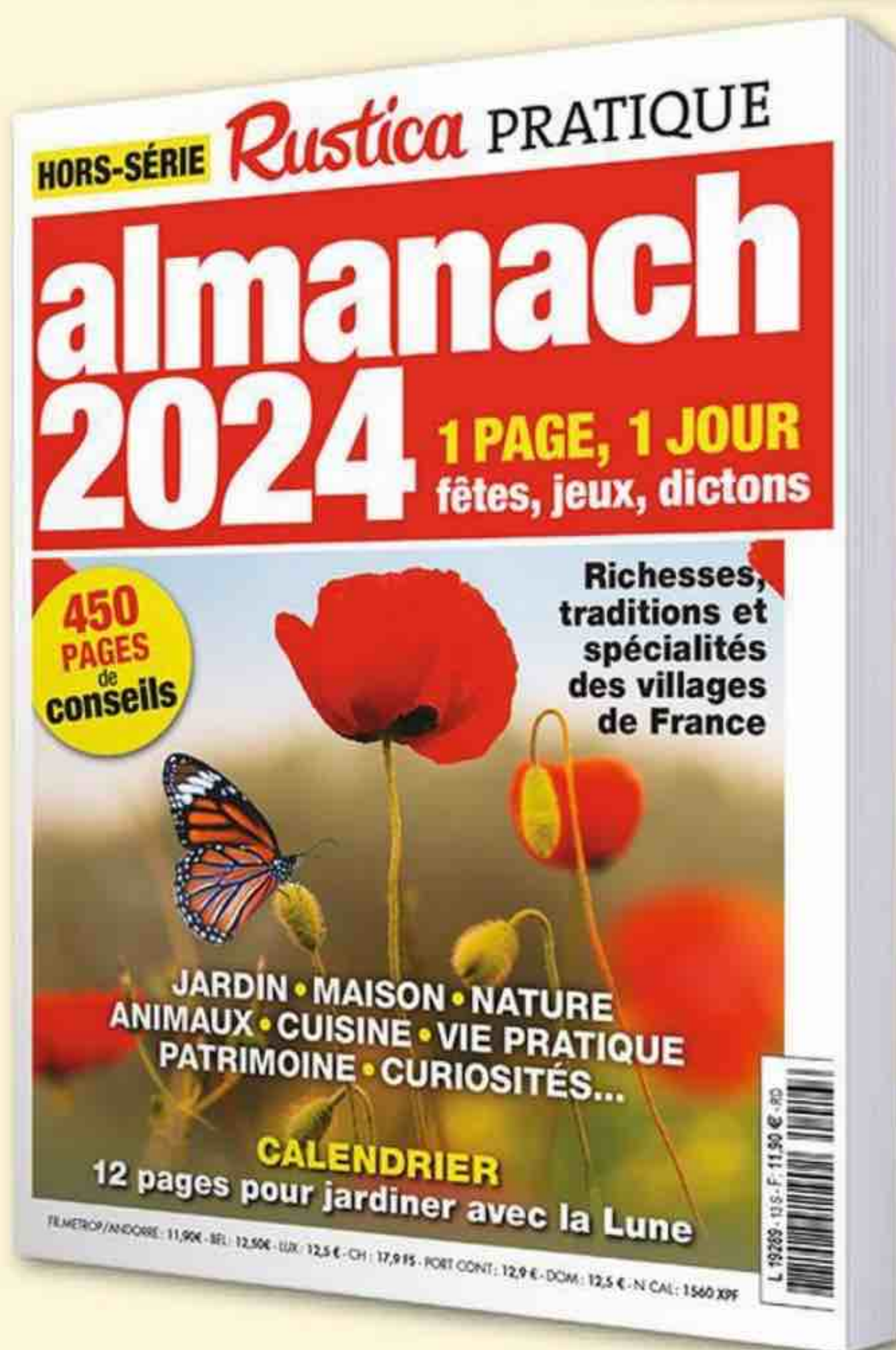


UN RABATTAGE SÉVÈRE À LA FIN DE L'HIVER

Toutes les espèces proposées sont conquérantes, c'est-à-dire que la souche et le feuillage ne vont cesser de s'élargir et de se développer pour recouvrir l'intégralité du sol. La seule intervention consiste, dès la fin de l'hiver, en février, à rabattre au ras du sol les tiges des vivaces et les chaumes des graminées. Attendre cette période pour intervenir

permet de bénéficier des épillets et des inflorescences sèches qui sont décoratives en automne et en hiver, notamment lorsqu'elles se couvrent de givre. À l'aide d'un sécateur ou d'une cisaille à main, coupez les tiges 3 à 4 cm au-dessus de leur point de départ et, parfois, des bourgeons qui ont déjà commencé à pousser.

Recevez chez vous L'ALMANACH Rustica 2024



450 PAGES
DE CONSEILS À DÉCOUVRIR JOUR APRÈS JOUR



1 PAGE = 1 JOUR



JARDIN



MAISON



CUISINE



NATURE



VIE PRATIQUE



LOISIRS



PATRIMOINE



JEUX

Fidèle à l'esprit qui l'anime depuis 95 ans, l'**Almanach Rustica 2024** se veut pratique, ludique et instructif. L'édition 2024 part à la rencontre des villages de France, des terroirs et de leurs spécialités : un petit tour sur les plus jolies places de village, un arrêt sous les plus belles halles, une visite dans les jardins de campagne, un coup d'œil aux fermes et aux granges classées au patrimoine rural... L'Almanach Rustica 2024 se fait un plaisir de les découvrir avec vous.



BON DE COMMANDE

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 COMMANDEZ VOTRE ALMANACH



Par internet sur www.laboutiquejardinmaison.fr/PRUAL24



0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRUAL242T**

☐ **Oui je commande**
l'Almanach Rustica 2024

1 exemplaire : 11,90 € + 4 €
de frais de port soit

15,90 €

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Par carte bancaire / PayPal sur le site internet
www.laboutiquejardinmaison.fr/PRUAL24

MES COORDONNÉES : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

E-mail :

☐ **Oui**, Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans de Rustica.

☐ **Oui**, Je souhaite recevoir les newsletters du site rustica.fr et les meilleures offres du moment.

Ou scannez ce
QR Code
pour commander
votre Almanach
Rustica 2024



LES POULPES à la sétoise

Typiques tielles, carpaccio, persillade, grillade... Le poulpe de roche se mange à toutes les sauces dans la ville de Sète (34), dont il est l'animal emblématique.



Coriace, la chair du céphalopode à peau rouge est attendrie par congélation. Avant d'être cuinée, elle se cuit généralement au court-bouillon. Pas chez Denis Martin qui, au restaurant étoilé The Marcel, préfère la cuisson à sec en marmite, avec du thym et du laurier. "Sur feu doux, le poulpe poivré frémit 1 h 15 dans l'eau gélatineuse dégagée par ses huit tentacules, explique le chef. Je le passe ensuite à la plancha, car la peau grillée apporte beaucoup de saveur." Effet surprise confirmé dans l'assiette, où sa chair moelleuse, quasi fondante, contraste avec celle des morceaux de seiche, plus fermes, qui l'accompagnent.

Bleu d'Auvergne

Au lait de vache, ce fromage persillé est fabriqué en altitude au cœur des monts Dore.



Framboise

Profitez de ce petit fruit de fin de saison. Fragile, la baie se déguste non lavée, dans les 24 h au maximum après sa cueillette.



Salade de poulpe aux épices

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min env.

• 1 poulpe décongelé d'environ 500 g • 2 grosses pommes de terre à chair ferme • 1 poivron vert • 3 gousses d'ail
• 1 branche de thym • 5 feuilles de laurier • paprika
• piment en poudre • quelques jeunes pousses de salade
• 1 cuill. à s. d'huile d'olive • sel • poivre du moulin

• **Faites blanchir** le poulpe dans une casserole d'eau frémissante pendant 10 min avec le thym et le laurier.
• **Ajoutez** les pommes de terre pelées et coupées en cubes, ainsi que les gousses d'ail coupées en quatre. Poursuivez la cuisson 20 min env. • **Égouttez**, laissez tiédir le tout et coupez les tentacules en petits tronçons. • **Portez** une autre casserole d'eau à ébullition. Rincez le poivron et détaillez-le en fines lanières, puis faites-les blanchir 2 min. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide. • **Placez-les** dans un saladier avec le poulpe et les pommes de terre. Arrosez d'huile d'olive. Saupoudrez d'une pincée de paprika et de piment. Salez et poivrez. Parsemez de jeunes pousses de salade.

BLEU D'AUVERGNE : PIERRE SOISSONS/SP - FRAMBOISES ET POULPE : SHUTTERSTOCK



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

TOQUES EN CHABLAIS

Fort du succès des deux précédentes éditions de son Festival international de gastronomie, Thonon-Bains (74) remet le couvert en 2023, du 11 au 15 octobre, en organisant ses incroyables *Dinners in the sky*. Avec vue sur le lac Léman, ces repas sont préparés à plus de 50 m de hauteur par des chefs étoilés. Et, pour ceux qui préfèrent avoir les pieds sur terre, les animations sont plus abordables : cours de pâtisserie et concours réservé aux élèves apprentis de la région, ateliers, visites gourmandes de la capitale du Chablais...



C'est nouveau!

BONS PETITS POULPES

Ouverte à la visite, la conserverie sétoise réputée pour sa soupe de poissons lance



une gamme de recettes entièrement à base de poulpe : rillettes, salades, civet, ragoût, parmentier... **Azaïs-Polito. 100 g, 8 € env.**

BISCUIT CROUSTILLANT

Véritable institution, la Zézette de Sète doit sa forme allongée et sa saveur de vanille et de rosé de pays à une recette ancienne revisitée par Gaston Bentata à la fin des années 1970.

La Belle Époque. 1 kg, 18 € env.



BALANCE À CONVERSION

Grâce à sa fonction "tare" qui remet le compteur à zéro à chaque pesée, cette



balance de haute précision permet de peser dans un même bol ingrédients liquides ou solides (de 0,1 g à 1 kg). **Terraillon. Epsilon, 35 € env.**

DU GRAIN À LA TASSE

Mélange d'arabicas américains et de robustas africains, ce café en grains délivre des notes intenses de céréales grillées, d'épices et de fruits secs. **Delta Cafés. Gold, paquet de 500 g, 9 € env.**



Au menu

SAMEDI

- Salade de poulpe aux épices
- Huîtres de Thau gratinées
- Zézettes de Sète

DIMANCHE

- Tapas de minipâtisseries marinés
- Tielle à la sétoise
- Verrines de petits fruits

LUNDI

- Ravioles au pélaridon
- Poulpe et polenta
- Tiramisu aux framboises

MARDI

- Velouté de patates douces
- Ballotines de poulet au bleu
- Corbeille de raisins

MERCREDI

- Tartinade de pois chiches
- Poêlée de champignons
- Compote de prunes

JEUDI

- Salade de carottes violettes
- Risotto au poulpe
- Semifreddo aux framboises

VENREDI

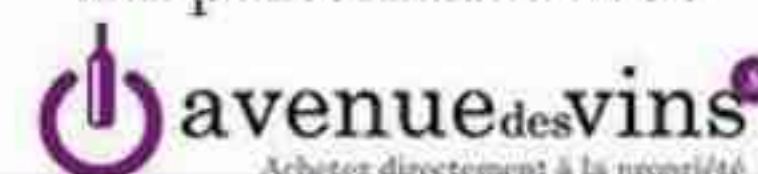
- Toasts de brandade
- Steaks de thon rouge marinés aux herbes
- Plateau de fromages



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Château du Fresne, Faye grande sélection 2022 AOC coteaux-du-layon, Loire

Ce vin blanc liquoreux est issu d'une vendange botrytisée et d'une fermentation à basse température pour conserver les arômes originels des raisins surmûris. Délicieux et friand à sa jeunesse, ce vin peut se garder plus de dix ans. Le nez est intense, complexe et expressif, sur des notes de miel, de confiture d'abricots et de prunes. **Accord :** à servir frais à l'apéritif, sur des fromages affinés ou des desserts, par exemple un tiramisu. Cépage : 100 % chenin. **Prix : 12 € env.**



Domaine Fouet, cuvée Ardillon 2022 AOC saumur, Loire

Ce vin bio, élevé sur lies fines, présente une robe jaune aux reflets dorés. Il s'exprime sur un nez de fleurs blanches, d'agrumes et de "pierre à fusil" conféré par son terroir calcaire. La bouche est fraîche, avec une attaque franche et légèrement acidulée. Un vin frais et intense, à boire dans les trois ans. **Accord :** ce délicieux vin blanc peut se boire en apéritif, avec des fruits de mer, des poissons en sauce ou un poulpe accompagné de polenta. Cépage : 100 % chenin. **Prix : 13 € env.**



Poulpe et polenta

Pour 4 personnes

Congélation : 48 h

Marinade : 1 h

Cuisson : 40 min env.

- 3 ou 4 tentacules de poulpe
 - 10 cl de sauce teriyaki
 - 3 cuill. à s. de miel
 - 2 oignons nouveaux émincés
 - 150 g de polenta précuite
 - 50 cl de lait • 40 g de parmesan
 - 30 g de beurre • 30 cl de crème
 - court-bouillon • huile d'olive
 - 2 pincées de piment
 - sel • poivre du moulin
- **Demandez** à votre poissonnier de préparer le poulpe. Congelez-le au moins 48 h. • **Décongelez** les tentacules au réfrigérateur la veille.
- **Faites-les cuire** au court-bouillon frémissant pendant 30 min, en les sortant trois fois. Placez-les ensuite dans un saladier avec la sauce teriyaki, le miel, l'huile d'olive, le piment et les oignons émincés, et faites-les mariner 1 h. • **Portez** à ébullition 50 cl d'eau salée avec le lait. Versez la polenta en pluie et remuez. Faites-la cuire selon les instructions notées sur le paquet. Incorporez la crème, le parmesan et le beurre. Poivrez. • **Chauffez** un filet d'huile d'olive dans une poêle et saisissez-y les tentacules 2 min. Faites réduire la marinade dans la poêle 4 min. • **Dressez** la polenta avec le poulpe et la marinade.



Ballotines de poulet au bleu

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

- 4 blancs de poulet
- 100 g de chair à saucisse
- 30 g de baies de canneberge
- 75 g de bleu d'Auvergne
- 30 g de pistaches non salées
- 1 œuf entier
- 5 cl de lait
- 40 g de pain dur émietté
- 50 cl de vin blanc sec
- 3 cuill. à s. de sauce soja
- 50 g de beurre
- 4 portions de purée
- sel • poivre du moulin

- **Préparez** la farce en portant à ébullition le lait avec le pain dur. Ajoutez la chair à saucisse, les fruits secs, le bleu émietté et l'œuf battu. Poivrez. Mixez. • **Ouvrez** les filets de poulet en portefeuille à l'aide d'un petit couteau aiguisé. Aplatissez-les et assaisonnez-les. • **Posez** un filet à plat sur une feuille de film alimentaire. Disposez un boudin de farce sur l'un des bords. Roulez le filet en serrant à l'aide du film. Enroulez dans une seconde épaisseur de film. Faites de même pour les trois autres ballotines. • **Plongez** celles-ci dans une casserole d'eau bouillante et laissez-les cuire 10 min. Retirez du feu. Couvrez. Laissez tiédir.
- **Portez** à ébullition le vin blanc et la sauce soja jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez 40 g de beurre en fouettant. • **Développez** les ballotines et faites-les dorer 5 min dans le reste de beurre, puis tranchez-les en médaillons. Dressez-les avec la purée et arrosez de sauce.



Tiramisu aux framboises

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Réfrigération : 3 h

- 300 g de framboises
 - 100 g de mascarpone
 - 1 pincée de sel
 - 70 g de sucre
 - 2 œufs extra-frais
 - 4 biscuits à la cuillère
 - 4 cigarettes russes
- **Mixez** 170 g de framboises avec 30 g de sucre. Passez le coulis obtenu au chinois pour supprimer les grains et réservez-le au frais jusqu'au moment de servir. • **Sortez** le mascarpone du réfrigérateur pour qu'il s'assouplisse.
- **Cassez** les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec 40 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban. Incorporez le mascarpone et mélangez.
- **Battez** les blancs, additionnés d'une pincée de sel, en neige bien ferme. Ajoutez-les à la préparation aux œufs et au mascarpone. • **Disposez** dans les verrines une couche de biscuits à la cuillère coupés en morceaux, puis couvrez de préparation au mascarpone. Filmmez et placez au frais durant 3 h.
- **Décorez**, au moment de servir, avec le reste de framboises et une cigarette russe. Présentez le coulis à part, chacun se servant à sa convenance.



Risotto au poulpe

Pour 4 personnes

Congélation : 48h

Décongélation : 24h

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h 20

- 1 poulpe d'environ 1,200 kg
- 1 belle branche de thym
- 3 feuilles de laurier
- 300 g de riz rond italien
- 1 oignon
- 20 cl de vin blanc sec
- 80 cl de fumet de poisson
- 1 dosette (0,5 g) de safran
- 1 cuill. à s. d'huile d'olive
- 200 g de roquette
- sel • poivre noir de Sarawak

• **Congelez** le poulpe 48h au minimum pour attendrir sa chair, puis laissez-le décongeler 24h au réfrigérateur.

• **Égouttez** le poulpe décongelé et placez-le dans une cocotte. Ajoutez la branche de thym et les feuilles de laurier. Poivrez au moulin. Couvrez et faites cuire le poulpe à sec (sans ajouter d'eau) à feu doux 1 h 15 env. Laissez-le ensuite refroidir.

• **Épluchez** l'oignon et hachez-le très finement. Faites-le revenir 5 min dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajoutez le riz, remuez, versez le vin blanc et remuez jusqu'à ce qu'il s'évapore. Parfumez avec la dosette de safran et le fumet de poisson chaud, louche par louche. Baissez le feu. Mélangez régulièrement pendant environ 40 min, jusqu'à ce que tout le fumet soit totalement absorbé par le riz. Égouttez.

• **Faites griller** à la plancha les tentacules de poulpe avec la peau, 2 min sur chaque face. Coupez les tentacules grillés en tronçons et déposez-les sur le risotto safrané bien chaud.

• **Posez** une poignée de roquette au sommet et servez aussitôt.



Tielle à la sétoise

Pour 5 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min env.

- 1 kg de petits poulpes cuits
- ½ verre + 1 cuill. à s. d'huile
- 2 pâtes à pain maison (ou brisées) aromatisées au muscat sec de Frontignan
- 1 oignon • 2 gousses d'ail
- 150 g de tomates mijotées
- 10 olives noires dénoyautées
- ½ verre de muscat sec de Frontignan
- 2 pincées de piment
- sel • poivre du moulin

• **Chauffez** le demi-verre d'huile dans une sauteuse. Faites-y blondir l'oignon émincé, puis l'ail haché. Ajoutez les poulpes cuits finement coupés, versez le muscat, un petit verre d'eau, et mélangez. Laissez réduire 15 min.

• **Ajoutez** le piment ainsi que les olives détaillées en morceaux. Mélangez. Salez légèrement. Poivrez au moulin. Réservez.

• **Abaissez** les deux pâtes à pain sur 3 mm d'épaisseur. Foncez-en une dans un (ou cinq petits) moule à tourte huilé, en laissant remonter les bords. Piquez-la à l'aide d'une fourchette. Répartissez dessus les poulpes aux olives. Étalez-y les tomates mijotées. Couvrez avec la seconde pâte. Soudez les bords.

• **Enfournez** à 230 °C (th. 7-8), à chaleur tournante, pour 20 à 25 min.



Semifreddo aux framboises

Pour 6 personnes

Préparation : 45 min

Congélation : 6h

Cuisson : 10 min

- 300 g de framboises
- 400 ml de crème fraîche
- 3 citrons bio
- 200 g de sucre
- 7 jaunes d'œufs
- 25 ml de limoncello
- 1 cuill. à s. de sucre glace

• **Blanchissez** les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier. Ajoutez le jus des 3 citrons et les zestes râpés de 2 citrons, mais réservez-en un peu pour le décor. Placez le tout au bain-marie frémissant (80 °C) et faites épaissir la préparation en la mélangeant. Laissez-la refroidir.

• **Fouettez** la crème et placez-la au réfrigérateur.

• **Écrasez** grossièrement 200 g de framboises à la fourchette avec le sucre glace.

• **Battez** la préparation aux jaunes d'œufs refroidie jusqu'à ce qu'elle soit claire et mousseuse. Ajoutez le limoncello en filet. Incorporez la crème fouettée avec des mouvements délicats de bas en haut. Ajoutez les framboises écrasées, sans trop mélanger.

• **Tapissez** le fond et les parois d'un moule à cake de film alimentaire. Versez-y l'appareil. Placez le moule au congélateur pendant au moins 6h, avec les framboises restantes.

• **Plongez**, au bout de ce temps, le moule dans de l'eau tiède, puis retournez-le sur un plat de service. Retirez le film alimentaire et garnissez le dessert avec les framboises surgelées et, si vous le souhaitez, les zestes de citron restants.

GÉOLOCALISATION IRRECEVABLE

L'usage de systèmes de géolocalisation a des limites. C'est ce qu'a souligné la Cour de cassation dans un arrêt du 22 mars 2023. Dans cette affaire, un employeur avait, à tort, licencié pour faute grave un salarié conducteur scolaire qui, après avertissement, avait continué à utiliser son véhicule professionnel à des fins personnelles. L'usage d'outils de géolocalisation placés sur le véhicule, utilisés comme preuve, a été jugé illicite pour mesurer le suivi du temps de travail, car cela portait une atteinte trop importante à la vie privée du salarié.



DU NOUVEAU POUR L'ALLOC HANDICAP

La déconjugalisation de l'allocation aux adultes handicapés est entrée en vigueur le 1^{er} octobre 2023, avec effet en novembre. Seules les ressources du bénéficiaire sont prises en compte. Celles de son conjoint n'influent plus sur le calcul du montant alloué. Cette réforme, dont résulte une augmentation moyenne de 350 €, vise à favoriser l'autonomie des personnes handicapées, qui ne seront plus dépendantes des ressources de leur conjoint.



Pour rester efficaces, les filtres doivent être lavés régulièrement.

PHOTOS : SHUTTERSTOCK

UNE HOTTE au top de l'aspiration

Pour que votre cuisine conserve une odeur agréable, la hotte doit être régulièrement dégraissée. Voici comment lustrer votre appareil.

Pour protéger les murs et réduire les odeurs de cuisson, une hotte est un équipement essentiel de la cuisine. Cependant, au fil du temps, elle accumule quantité de résidus qui peuvent limiter son efficacité. Un nettoyage régulier et approfondi est indispensable. Côté surface extérieure, un mélange d'eau chaude et d'alcool ménager ou de vinaigre blanc vient à bout des graisses. Le bicarbonate de

soude ou les cristaux de soude sont aussi très efficaces. Si la hotte est en Inox, préférez un chiffon doux à une éponge, qui risquerait de rayer le revêtement.

L'importance des filtres

Le bon fonctionnement d'une hotte est lié à ses filtres. Il en existe deux types : le filtre à graisse, qui est une sorte de plaque constituée de treillis métalliques, et le filtre à charbon. Ce dernier n'est présent

que sur les hottes fonctionnant en recyclage, sans bouche d'extraction vers l'extérieur. Le premier doit être nettoyé environ tous les deux mois. Il a l'avantage de pouvoir passer au lave-vaisselle. Le filtre à charbon doit, quant à lui, être remplacé en moyenne deux ou trois fois par an en fonction de l'utilisation de la hotte et du type de cuisson le plus souvent pratiqué (friture, vapeur...). Fiez-vous à la notice fournie par le fabricant.

Les résidences secondaires taxées

L'impôt local s'était réduit progressivement depuis 2018 et ne s'appliquait plus qu'à 20 % des ménages les plus aisés depuis 2020. Cette année, c'est fini : la taxe d'habitation a disparu pour les résidences principales. En revanche, les propriétaires de résidences secondaires ou de locaux vacants continuent d'y être assujettis, et vont le payer cher. L'inflation a fait grimper la valeur locative cadastrale, base de calcul de cette taxe d'habitation sur les résidences secondaires,

en moyenne de 7,1 % cette année. Par ailleurs, les conseils municipaux des communes où le marché immobilier est déséquilibré peuvent décider d'une majoration pouvant aller de 5 à 60 %. Au départ, 1140 communes bénéficiaient de cette liberté, mais la liste s'est allongée à environ 5000 villes, surtout sur la façade atlantique, en montagne et en Corse. Pour une application en 2024, la décision du conseil municipal devait être prise avant le 1^{er} octobre 2023.

DON D'ORGANES : connaître la loi

Le 17 octobre, Journée mondiale du don d'organes, invite à la réflexion, ainsi qu'à faire le point sur les démarches à suivre.

De nombreuses vies
sont sauvées grâce à
une greffe.



En 2022, 5494 greffes ont été réalisées grâce aux dons d'organes, alors qu'au 1^{er} janvier 2023, 10 810 patients se trouvaient sur une liste d'attente active.

La France est donc en situation de pénurie. Nul besoin de se signaler si l'on souhaite être prélevé : c'est le principe du consentement présumé qui a été choisi, c'est-à-dire

que nous sommes tous donneurs selon la loi, sauf si nous en avons exprimé le refus. Comment faire valoir cette éventuelle opposition ?

Consigner son refus

Le principal moyen est de s'inscrire sur le registre national des refus, géré par l'Agence de la biomédecine. Il est également possible de mettre son refus par écrit et de confier le document, daté et signé, à un proche. En cas d'impossibilité d'écrire et de signer vous-même, deux témoins pourront attester que le document rédigé par une tierce personne correspond bien à l'expression de votre souhait. Sachez que le prélèvement d'organes n'est possible que dans des conditions rares : il est envisagé en cas de mort cérébrale, qui survient le plus souvent après un traumatisme crânien, un arrêt d'oxygénation du cerveau ou un accident vasculaire cérébral.



PROTECTION AUX PETITS OIGNONS

Les maladies touchant la sphère ORL (grippe, Covid, etc.) peuvent faire des ravages chez nos aînés. Selon une étude parue dans le journal scientifique *Nutrients*, la consommation quotidienne d'extraits d'ail et d'oignon protège les personnes âgées des maladies respiratoires infectieuses. Pour ce faire, les chercheurs ont étudié 75 volontaires, pendant 36 semaines, les uns recevant un placebo, les autres une dose quotidienne d'un concentré d'Alliacées.

STIMULATION DU CERVEAU

Pour bien se concentrer, pratiquez l'exercice du "8 couché". Debout, les pieds légèrement écartés, dessinez avec un doigt un huit horizontal (symbole de l'infini) dans l'air, à hauteur de votre visage. Vos yeux doivent suivre le mouvement. Commencez par la boucle de gauche, puis allez vers la droite. Refaites ce geste, une fois par jour, pendant 30 s, puis changez de main. Cet exercice permet aux hémisphères cérébraux de travailler simultanément, ce qui améliore la mémoire.

Vitamines venues du froid

Le kiwaï (*Actinidia arguta*), aussi appelé kiwi de Sibérie, ressemble au kiwi commun, en version miniature. Cette liane originaire d'Asie orientale (nord de la Chine, Japon et Corée) présente une excellente rusticité, jusqu'à -30 °C. Son fruit, délicieux, est recherché avant tout pour ses vertus nutritionnelles : il est anti-infectieux, riche en vitamine C et en antioxydants qui protègent du vieillissement cellulaire. Récolté en septembre et octobre, le kiwaï se consomme avec la peau. Contrairement à celle de son cousin le kiwi, cette dernière, verte et lisse, est agréable en bouche.





BRAME DU CERF, un concert en rut majeur

La saison des amours des cervidés est parfois l'occasion d'entendre le chant caverneux du "roi de la forêt". Un rugissement plus complexe qu'il n'y paraît. ❖ JÉRÔME VERROUST

Hooooâh ! Ho ho ho..., un rugissement profond et rauque, suivi de grognements répétés, sort de l'appeau. "Ça, c'est un brame qui signale qu'un cerf vient d'entrer dans le territoire d'un autre et qu'il n'a pas l'intention de faire demi-tour", commente le brameur, appeau en main. Les amateurs apprécieront : chaque année, au mois de septembre, se tient le Championnat de France d'imitation de brame du cerf. La dixième édition de cette compétition nationale a eu lieu cette année le 10 septembre. Elle s'est déroulée dans le cadre forestier

du restaurant Kiboki, à Turquestein-Blancrupt (57) et a réuni tous les passionnés du bel canto cervidé.

Avertisseur sonore

Car le raire de l'animal est une expérience impressionnante pour celui qui a la chance de l'entendre. Le cri puissant et rauque est lancé par les mâles – la femelle émet une vocalise qui ressemble plutôt à un aboiement – pendant la période de reproduction, qui s'étend de la mi-septembre à la mi-octobre. Les mâles entrent alors dans une période d'activité intense où ils cherchent

à séduire les femelles. Les animaux essaient de rassembler les femelles pour former leur harem, tout en éloignant les éventuels prétendants à l'aide de leur fameux "beuglement". "Le brame s'intègre dans une chaîne de communication complexe, explique Christine Saint-Andrieux, cheffe de service adjointe au sein de la direction de la recherche et de l'appui scientifique de l'Office français de la

biodiversité (OFB). La tête haute, les cerfs défient leurs rivaux, grattent le sol et frottent leurs bois contre les arbres. Au paroxysme de leur excitation, ils labourent l'herbe avec leurs andouillers, ils éjaculent, parfois sur eux-mêmes, ou se roulent dans des souilles remplies d'urine." Âmes sensibles s'abstenir... "Plusieurs facteurs déclenchent ce phénomène,

Brameur en action lors du championnat national d'imitation.



“ Les meilleures périodes pour entendre le fameux rôle : très tôt le matin ou tard le soir. ”

explique Christine Saint-Andrieux. Il y a bien sûr, la diminution de la photopériode en automne et l'augmentation du taux de testostérone. Pas besoin de stimulus extérieurs : il n'est pas rare ainsi d'observer des cerfs qui brament seuls dans un enclos. Ils sont également excités par les chaleurs des biches, qui sont en période d'ovulation. Enfin, il y a la richesse du milieu, la santé de l'animal, la structure des populations : avec un effectif de jeunes biches, vous aurez un brame plus tardif...

Postes variables

Le cri n'a pas pour seule fonction que celle de repousser les autres mâles. Selon la littérature scientifique, le cerf brame pour indiquer sa présence, manifester sa force et stimuler l' estrus chez les femelles. Christine Saint-Andrieux indique par ailleurs “que contrairement à ce qu'on peut lire, il n'y a pas de « place de brame » attitrée. Ces emplacements sont très variables et dépendent de la richesse du milieu. La proximité des belles prairies, des arbres à fruits, des chênes avec beaucoup de glands sont des endroits propices. Il n'y a pas non plus de brames de défi, de langueur, ou de triomphe. Chaque chant possède une modulation avec une intensité variable.   la rigueur, le m le va hoqueter pour éloigner un rival   proximité d'une biche. Enfin, le brame ne fait pas venir les biches. Ce sont ces dernières qui

prennent les initiatives essentielles : déplacements, fuites, le moment de l'accouplement... Le m le suit.” Les machos peuvent aller se rhabiller !

Ne pas déranger

Cette période de reproduction est très éprouvante pour les cerfs qui ne se nourrissent pas et perdent jusqu'à 20 % de leur poids, ce qui les rend vulnérables. Il est donc indispensable de ne pas troubler les mammifères dans leur répertoire. N'emmenez pas de chiens, même tenus en laisse. N'utilisez pas de sources lumineuses pour observer : cette pratique, selon l'Office national des forêts (ONF), s'apparente à un acte de repérage préparatoire à une action de braconnage et constitue une infraction au Code de l'environnement. De même, ne vous écartez pas des chemins forestiers autorisés. Évitez de vous parfumer, de porter des vêtements de couleurs claires, de faire du bruit. “Il est très difficile de faire une approche des animaux lors du brame, commente Christine Saint-Andrieux. Il est inutile de courir derrière un mâle qui brame. Si celui-ci est un peu moins vigilant, les biches elles le sont : elles s'enfuient au moindre bruit, et le cerf s' lance à leur poursuite. Essayez d'arriver dans le massif forestier 1h30   2h avant le coucher du soleil, équipé de vos jumelles. L' d al est de trouver un lieu en hauteur. Sinon, restez à l'affût.”

SALLES DE CONCERT

Si le brame du cerf s'écoute dans de nombreux massifs forestiers, en voici quelques-uns d'incontournables.

Hauts-de-France : forêts de Retz (02, 60), Compiègne (60), Mormal (59)...

Grand-Est : forêts d'Orient (10), d'Argonne (08, 51, 55), de Verzy (51), Gérardmer (88), Montfaucon (55)...

Bourgogne-Franche-Comté : forêts de Cherlieu (70), Val-Suzon (21), Chaux (39, 25)...

Provence-Alpes-Côte d'Azur : forêt de Boscodon (05), massif du Ventoux (84), de l'Esterel (83)...

Occitanie : forêts de la Gr sine (81), de Mende (48), des Cévennes (30, 48)...

Nouvelle-Aquitaine : forêts d'Hourtin (33), du Médoc (33), de Mimizan (40)...

Centre-Val de Loire : forêts d'Orléans (45), de Chambord (41), Senonches (28), Loches (37)...

Pays de la Loire : forêts du G vre (44), de Bercé (72), Perseigne (72), d'Olonne (85)...

Bretagne : forêts de Paimpont/Brocéliande (35), de Lanou e (56)...

Ile-de-France : forêts de Fontainebleau (77), Rambouillet (78), l'Isle-Adam (95)...

F condable quelques heures dans l'année, la femelle se mérite.



F. DESMETTE/BLOSPHOTO

LA COURSE À PIED DONNE DU JUS

Les célèbres appellations viticoles d'origine contrôlée (AOC) Pouilly-sur-Loire (58) et Sancerre (18) sont deux villes fières de leurs paysages et de leur gastronomie. Dans un esprit épicurien et festif, une course à pied longue de 20 km les reliant a été organisée. Cette première édition est prévue les 22 et 23 octobre prochains. Elle peut aussi se faire à vélo le long de la Loire. Dégustations de vins de la région et cuisine locale ponctueront l'épreuve. Profitez-en pour découvrir en chemin les vignes de la région, illuminées par les belles couleurs d'automne.



À LA SOURCE DE L'YONNE

À Glux-en-Glenne (58), une boucle de 2,5 km depuis le Port-des-Lamberts permet d'arpenter le mont Préneley, le troisième point le plus élevé du Morvan, culminant à 855 m d'altitude. D'une de ses pentes coule la rivière de l'Yonne, d'où le nom du circuit : Les Sources de l'Yonne. Le fléchage de ce parcours est fait de silhouettes rappelant les sourciers. Ces derniers guideront vos pas à travers les grands thèmes de ce lieu : les tourbières, les sources, la hêtraie et la découverte du flottage du bois...

Au Puits des Glénons, découvrez les savoir-faire employés pour l'extraction charbonnière.



MUSÉE DE LA MINE LA MACHINE/CCSN/SP - PHOTO EN MÉDAILLON: S. EGARD/NIEVRE ATTRACTIVE/SP

DANS LA NIÈVRE, une mine de souvenirs

La Machine, commune connue pour son ancienne exploitation de charbon, fête cette année les 40 ans de son musée de la Mine.

Ce petit village de près de 3 300 habitants tire son nom du premier mécanisme d'extraction du charbon : un manège en bois, installé en 1689, autour duquel tournait un cheval servant à remonter la houille des mines. Créée en 1790, la commune s'organise dès lors autour de ce minerai afin d'aider le royaume de France à s'affranchir de sa dépendance aux Anglais. Le riche patrimoine

minier de cette cité est présenté aujourd'hui lors de deux circuits : "la ville" et "les cités". Cheminez dans les lieux de vie emblématiques des mineurs : l'ancien presbytère, la salle des fêtes, la première centrale électrique de la Nièvre...

Retour à la mine

Les mineurs ont souhaité sauvegarder la mémoire de leur métier lors de la fermeture du dernier puits dit "des Minimes",

en 1974. Le musée de la Mine a vu le jour neuf ans plus tard. Il abrite de nombreux objets ayant appartenu aux Gueules noires : photos, maquettes... Couplez sa visite avec celle du Puits des Glénons, une mine-école. Cet ensemble de galeries creusées avait été spécialement conçu pour former les futurs mineurs. Plongez au cœur des dures conditions de travail de ces derniers ainsi que de celles de leurs familles.

Une terre nourricière



MUSÉE DES NOURRICES/SP

À Alligny-en-Morvan (58), le musée des Nourrices et des enfants de l'Assistance publique nous raconte l'histoire marquante des orphelins de la République qui, à la fin du XIX^e siècle, ont été placés dans des familles d'accueil de la région, et celle des femmes parties sur la capitale allaiter les têtes couronnées et les enfants de la haute bourgeoisie. Trait d'union entre le passé et le présent, ce lieu de mémoire met en regard les évolutions sociétales quant à la famille et à la parentalité. Lieu de vie, le site héberge trois chambres d'hôtes, un café et une boutique.

PROFITEZ DE NOTRE OFFRE EXCLUSIVE D'ABONNEMENT



Semez, plantez, récoltez
aux meilleurs moments
pour un jardinage
sain, économique et
une vie 100% naturelle.
1 an - 50 numéros

Votre compagnon
jardin, cuisine, maison,
nature et bien-être.
1 an - 4 numéros

1 an
105,60 €
au lieu de 169,60 €* en kiosque

Soit plus de
35%
de réduction

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/ABORU2806**

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel indiquez le code **PRU2806T**

☐ **Oui, je m'abonne 1 an à
Rustica et Rustica Pratique**

Je recevrai pendant **1 an Rustica** (50 numéros
dont 2 numéros doubles + 14 carnets pratiques)
et **Rustica Pratique** (4 numéros) en versions
papier et numérique.

105,60 €

au lieu de 169,60 €* en kiosque
soit plus de **35% de réduction**

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet
abo.rustica.fr/ABORU2806
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

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

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters du site **Rustica.fr** et les meilleures offres du moment.**

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica.**

VOS AVANTAGES ABONNÉS

Version
numérique incluse

Accès illimité aux
anciens numéros
numériques sur 3 ans
pour Rustica

Frais de port
offerts en France
métropolitaine

Gestion de votre
abonnement en ligne
à tout moment

Offre valable jusqu'au 31/12/2023 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. *169,60 € = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica + Rustica Pratique. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou emails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale 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



Crozant (23).

Simiane-la-Rotonde (04)

La Journée des plantes d'automne "Flore à Simiane" vous propose, **le 15 octobre**, un marché aux plantes en compagnie d'horticulteurs et d'artisans locaux. Le paysagiste Sylvère Fournier y présentera "Dessiner, structurer et harmoniser son jardin". Jean-Yves Meignen, collaborateur à *Rustica*, animera "Plantez des arbres !". De 10 h à 17 h. Entrée libre. Rens. : floreasimiane.org

Brazey-en-Plaine (21)

La 17^e Foire aux plantes et aux arbres investit le parc Magnin, **les 14 et 15 octobre**. Une trentaine d'artisans et de pépiniéristes seront présents. Ouvert le samedi de 14 h à 18 h et le dimanche de 9 h à 18 h. Entrée : 2 €. Renseignements, tél. : 03 80 29 83 15.

Yvignac-la-Tour (22)

La 16^e édition de Flor'Automnale se tient, **les 14 et 15 octobre**, au jardin de la Levrette. Des balades conférences de l'auteur Noémie Vialard, du rosieriste Jean-Lin Lebrun et du pépiniériste Cédric Basset sont prévues. Restauration artisanale sur place. Ouvert de 10 h à 18 h. Tarif : 3 €. jardindelalevrette.com

Crozant (23)

Les Journées des plantes d'automne qui se déroulent, **les 14 et 15 octobre**, sont un rendez-vous incontournable pour les jardiniers et les passionnés des plantes du Limousin. À l'occasion des 30 ans de l'événement, des professionnels reconnus tels que Gilles Clément, paysagiste

et écrivain, Véronique Mure, botaniste ainsi que Thierry Thévenin, paysan herboriste interviendront lors de conférences. De 10 à 18 h. Tarif : 6 €, - de 15 ans et adhérents, gratuit. Rens. : www.arboretumsedelle.com

Boulazac (24)

Le 44^e congrès de la Fédération nationale des organisations sanitaires apicoles départementales (Fnosad) se tient, **du 13 au 15 octobre**. Elle mettra l'accent sur le rôle capital de l'abeille dans le maintien de la biodiversité. Programme disponible sur : fnosad.fr

Huelgoat (29)

L'arboretum Les Arbres du monde, accueille une foire aux plantes, **le 15 octobre**, en compagnie d'artisans d'art et pépiniéristes spécialisés. Des animations musicales sont au programme. Lieu-dit Le Poërop, ouvert de 10 h à 19 h. Entrée libre. Informations : www.lesarbresdumondeauhuelgoat.fr

Guerlesquin (29)

La pépinière Sous un arbre perché, spécialisée dans la production de plantes d'ombre et de mi-ombre, ouvre ses portes, **les 14 et 15 octobre**, pendant la période de floraison des saxifrages. Ouvert de 10 h à 18 h. Entrée libre. Tél. : 06 15 40 25 87. Rens. : www.sousunarbreperche.fr



Fête des Plantes
14 et 15 octobre 2023
Jardin du Bois Marquis
38150 VERNIOZ



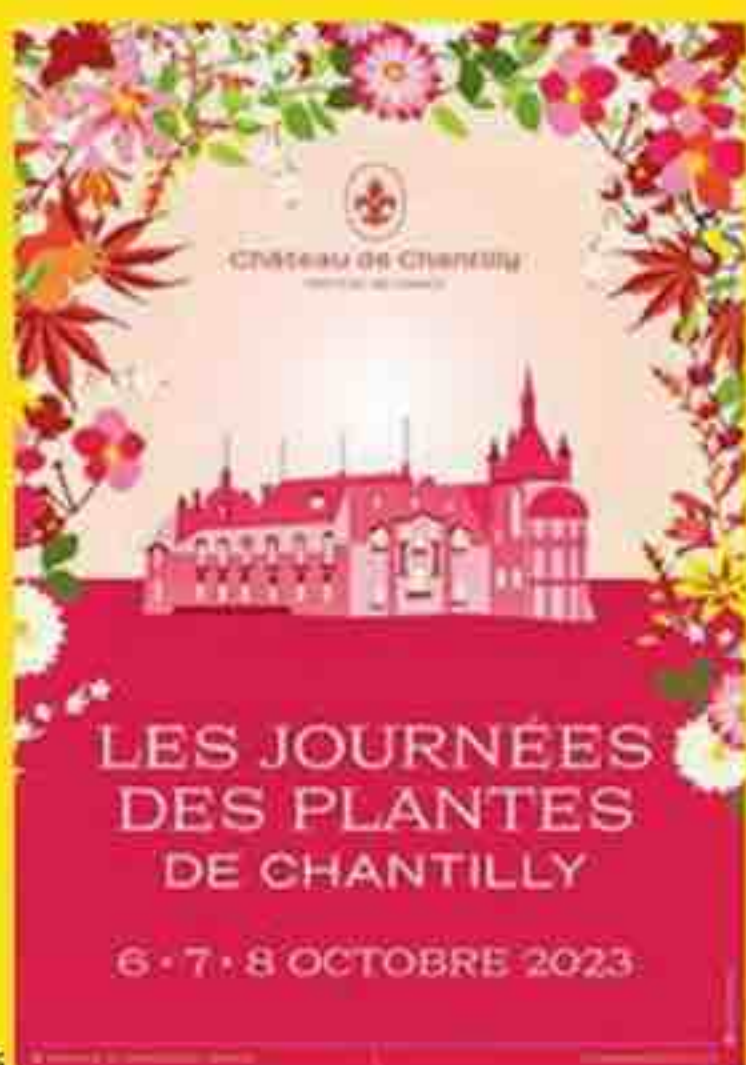
4^{ème} édition avec plus de 60 exposants
Parking gratuit Entrée 5 euros
10h/18h Restauration sur place
www.lejardinduboismarquis.com

Vernioz (38)

Le jardin du Bois-Marquis vêtu de sa robe automnale organise, **les 14 et 15 octobre**, à l'initiative de son créateur Christian Peyron, sa Fête des plantes. L'événement réunit une soixantaine d'horticulteurs et de pépiniéristes venus de toutes les régions présenter leurs productions. Ouvert de 10 h à 18 h. Tarif : 5 €. Rens. : www.lejardinduboismarquis.com



Champocé-sur-Loire (49).



Chantilly (60)

Le jardin anglais du château de Chantilly accueille les Journées des plantes, **les 6, 7 et 8 octobre**. La magie des couleurs d'automne est le thème de cette 16^e édition. Découvrez ses feuillages flamboyants, ses baies colorées et ses floraisons tardives. Rens. : www.chateaudechantilly.fr

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

Montlouis-sur-Loire (37)

La 7^e édition du Festival de la forêt et du bois a lieu, **les 14 et 15 octobre**, dans le parc du château de la Bourdaisière. Land art, ateliers sont prévus. De 10 h à 18 h. Tarif : 5 €. Rens. : www.labourdaisiere.com

Champtocé-sur-Loire (49)

Les jardins du château réputés pour ses remarquables topiaires d'ifs accueillent, **du 14 et 15 octobre**, artisans d'art, pépiniéristes et horticulteurs de la région angevine. Ouvert de 9 h à 19 h. Tarif : 5 €. Infos : www.jardinsduchateaudupin.com

Montsenelle (50)

L'atelier de poterie Au gré du temps présente, **le 15 octobre**, Jardin de pots, une exposition-vente. Y sont invitées : les pépinières de Grimesnil et de Percy. Lithaire, ouvert de 10 h à 18 h. Entrée gratuite. Informations : www.augresdutemps.com

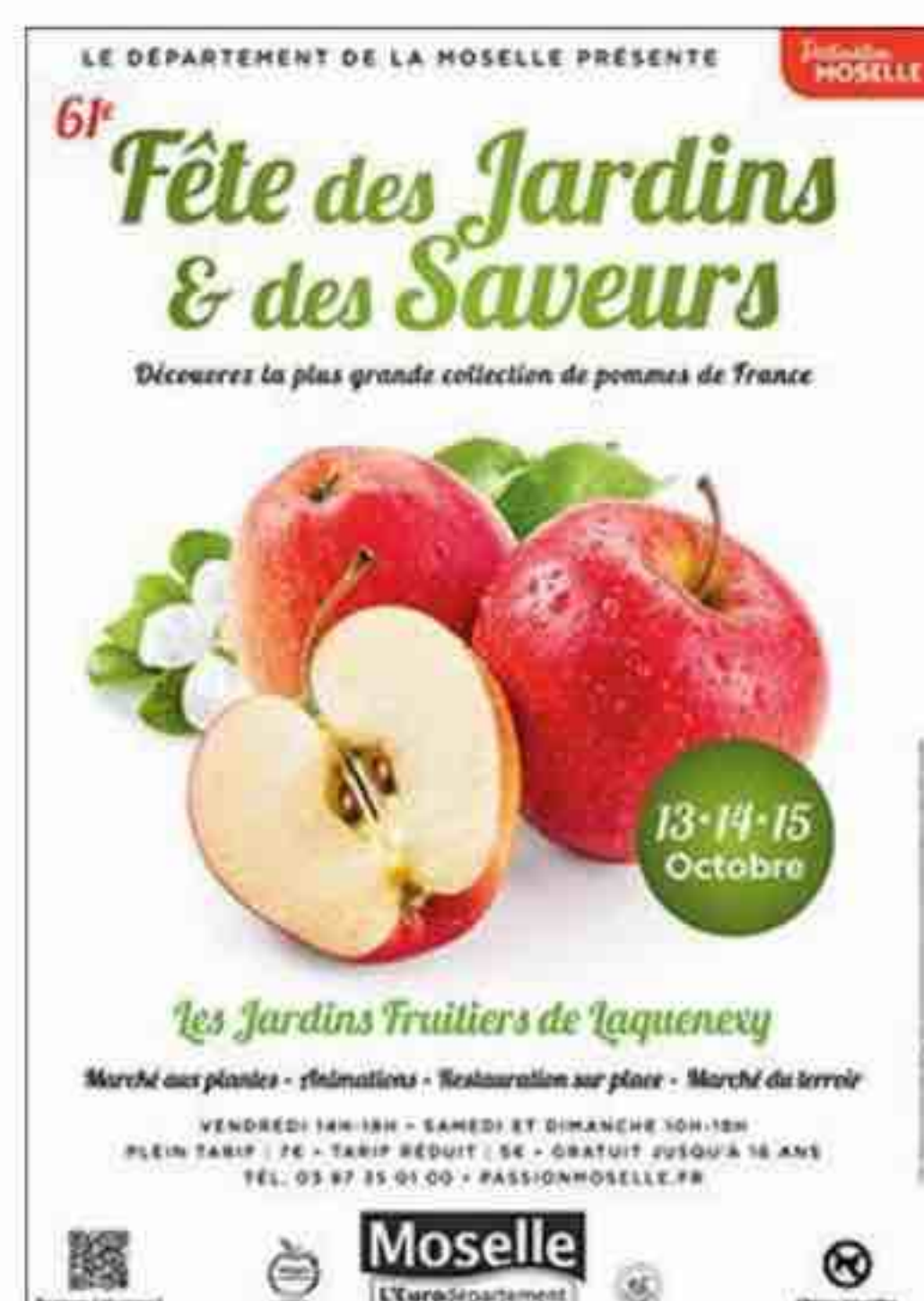
Gorcy (54)

La 27^e édition de la foire bio réunit à la frontière entre la Belgique et

le Luxembourg, **les 14 et 15 octobre**, des acteurs de l'équipement de la maison, du jardinage et des produits du terroir. De 10 h à 18 h. Entrée libre. Rens. : www.foirebiogorcy.eu

Laquenexy (57)

Les jardins fruitiers vous convient à la Fête des jardins et des saveurs, **les 14 et 15 octobre**. Au programme : exposition de pommes et de poires issues des collections fruitières du



Laquenexy (57).



Saint-Nicolas-de-la-Grave (82).

domaine, animations, conférences et vente de végétaux. Ouvert de 10 h à 19 h. Tarif : 7 €. Rens. : www.jardinsfruitiersdelaquenexy.com

Paris (75)

La célèbre Fête des vendanges de Montmartre, l'événement viticole de la capitale, vous donne rendez-vous, **du 11 au 15 octobre**, pour sa 90^e édition. Elle met à l'honneur le sport et l'esprit olympique. Informations : fetedesvendangesdemontmartre.com

Prissé-la-Charrière (79)

Le domaine de Péré réunit plus d'une centaine d'exposants, **les 14 et 15 octobre**, à l'occasion de sa 49^e Fête des plantes et du jardin de Péré. L'événement est un rendez-vous incontournable pour tous les professionnels, mais également pour les visiteurs amoureux de ce jardin. Ouvert de 10 h à 19 h. Tarif : 7 €, gratuit pour les moins de 16 ans. Rens. : www.fetedesplantesdepere.fr

St-Nicolas-de-la-Grave (82)

L'association botanique de la vallée de la Garonne, La Salicaire, organise, **le 15 octobre**, sa 59^e édition de la Foire aux plantes rares et originales. Une cinquantaine d'artisans d'art et de pépiniéristes est attendue. Ouvert de 9 h à 18 h. Entrée libre. Rens. : la.salicaire@gmail.com ou www.lasalicaire.fr



T. T. VINKE/IMAGEBROKER/BIOSPHOTO

Les naissances des tortues d'Hermann dépendent des averses de la toute fin d'été qui ramollissent le sol où les œufs sont enfouis.



D. GUTCHETEAU/SP

3 questions à MARC CHEYLAN

Les tortues d'Hermann présentes dans le sud de la France voient leur population menacée. Un spécialiste nous éclaire sur la situation.

Marc Cheylan a été maître de conférences à l'École pratique des hautes études de Montpellier. Il préside le conseil scientifique de la Réserve naturelle nationale de la plaine des Maures (83). Il poursuit ses recherches d'écologie et de biogéographie des reptiles méditerranéens.

Rustica : Où a-t-on des chances d'observer la tortue d'Hermann ?

Marc Cheylan : Hormis les Balkans où elle est encore assez commune, on rencontre la tortue d'Hermann (*Testudo hermanni*) en Italie, aux Baléares, en Corse, dans le massif des Albères (au nord de la Catalogne) et en Provence. Dans toutes ces zones, les fréquences des incendies sont importantes. Le recensement reste difficile à effectuer, nous parlons plutôt d'estimation de la population. Il faut surtout observer la vitesse de déclin. Dans la plaine des Maures, par exemple, à la suite du dernier incendie ayant touché 40 % de cette zone, la mortalité s'est élevée à 70 % dans la partie incendiée. La fréquence des feux n'est pas compatible avec la vitesse de reproduction des tortues.

R. : Comment peut-on devenir acteur de sa sauvegarde ?

M. C. : C'est une espèce protégée. Il est illégal de la ramasser, même si on pense qu'elle est perdue ou qu'on la voit traverser la route. Elles sont sédentaires et attachées à leur espace vital qu'elles connaissent sur le bout des griffes. Renoncez également à les manipuler. Si des tortues peuvent traverser votre jardin, faites attention à elles lors des débroussaillages ou des fauches, c'est une des causes les plus fréquentes de mortalité. Observez-les ! De novembre à fin février, elles sont généralement invisibles, car cachées et, en été, en milieu de journée, également. Les chiens sont aussi une menace. Surveillez-les et tenez-les en laisse. Ceux d'appartement ou de chasse ne leur font généralement pas de mal, mais les chiens de garde ou de combat sont souvent très intéressés et peuvent les tuer.

R. : Quel est son rythme de vie ?

M. C. : L'hibernation a lieu, le plus souvent, de mi-novembre à mi-mars. En mai et juin, la tortue d'Hermann pond, à 7 ou 8 cm de profondeur, en moyenne 3 œufs,

pour une période d'incubation de trois mois. Les naissances sont provoquées par les orages de fin août et début septembre, car ils ramollissent le sol, permettant alors aux petits de s'extraire. La raréfaction de ces grosses pluies est aussi un facteur de mortalité. Sa nourriture se compose d'herbes, d'insectes, de cadavres d'animaux comme les escargots, ainsi que de crottes de renard et de chiens. L'été, quand il fait très chaud, elle peut se réfugier dans une cavité humide où elle entre en estivation. Elle est capable de rester sans manger ni boire et perdre jusqu'à 30 % de son poids. Elle vit généralement sur une zone comprise entre 2 et 10 ha et y est attachée toute sa vie.

Identification

Téléchargez le guide d'identification des tortues terrestres et d'eau douce, autochtones et introduites, de France métropolitaine, élaboré par Jérôme Maran et Thierry Frétey (*HERPme!* n° 5), un PDF de 174 p richement illustré, sur le site <https://lerefugedestortues.fr/cle-determination>



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

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 Cryslend
 ZA Lanvillou 29370 CORAY
www.serre-de-jardin-cryslend.com

ST-NICOLAS DE LA GRAVE (82)
 Foire aux plantes rares

50 exposants

Dimanche 15 octobre 2023
 9h - 18h

Saint-Nicolas de la Grave (82)
 L'association botanique La Salicaire organise, le **dimanche 15 octobre 2023**, la 59^e édition de sa Foire aux plantes rares. Plus de 55 pépiniéristes, horticulteurs et artisans d'art sont attendus. L'Association locale La Koukaloka participera à l'animation de la journée avec des ateliers autour des feuillages d'automne.

Rendez-vous au cœur du village de 9h à 18h, entrée gratuite, restauration sur place. Tél. : 06 48 85 54 06 ou www.lasalicaire.fr

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

Dpt 56 Loue maison de campagne
 Avec enclos 4 pers. 2 chambres.
 Libre de juin à septembre
 Tél : 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
 Tramaux, 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

Artisan Puisatier : Curage, nettoyage de puits ; toute région de France .
 Devis gratuits
 Tél : 06 66 54 13 35

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

Tabac d'Espagne.



S. DROZD LUND/BIOSPOTO

Papillons proches

“Dans un des deux SOS de Rustica n° 2788, vous avez identifié une petite violette au lieu d'un tabac d'Espagne.” Jean L., Freigné (49)

Nos lecteurs ont l'œil ! La petite violette (*Boloria dia*) ou le tabac d'Espagne (*Argynnis paphia*, en photo) sont tous les deux roux avec des dessins noirs sur le dessus des ailes. Seules quelques bandes les différencient. Peu visibles sur la photo du SOS de notre lecteur, elles permettent, en effet, d'identifier le tabac d'Espagne mâle (la femelle n'en a pas). Il est, par ailleurs, difficile de différencier les chenilles respectives : toutes les deux se nourrissent de violettes, pensées sauvages et autres *Viola*. Une piste, toutefois, pour reconnaître ces deux papillons : l'envergure du tabac d'Espagne est

de 55 à 65 mm quand celle de la petite violette n'est que de 35 à 40 mm. Le premier est visible de juin à septembre dans les clairières fleuries et jusqu'à 1800 m d'altitude. Le second est précoce, on le voit d'avril à septembre, jusqu'à 1400 m d'altitude, dans l'Hexagone. **KM**

Clivia masochiste

“Les feuilles de mon clivia jaunissent puis deviennent marron. Est-ce dû à une maladie ?” Ginette B. (courriel)

Pour se développer et fleurir, le clivia doit “souffrir”. Un excès d'eau fait jaunir le feuillage qui passe ensuite au marron. Dans le pire des cas, la plante pourrit et meurt. Le clivia est la plante idéale pour des pièces orientées au nord et bien éclairées. Il est magnifique dans les halls éclairés. Dans une véranda exposée en plein soleil, des brûlures sont à craindre. Le clivia se rempote au printemps après la floraison avec un terreau universel (ou spécial plante verte) dans un pot drainé légèrement plus grand. Arrosez copieusement, la première fois, et laissez le substrat sécher. Reprenez les arrosages une fois par semaine de l'été à l'automne. Dès novembre, placez le pot dans une pièce fraîche et stoppez les arrosages pendant un mois, voire plus. Dès qu'un bouton apparaît, arrosez le clivia une ou deux fois par semaine. Enfin, pendant sa croissance, ajoutez de l'engrais liquide dans l'eau d'arrosage. **HF**

Diverses carences du figuier

“Notre figuier fait des fruits, mais les feuilles sont jaunes et mal formées. En connaissez-vous la raison ?” André M. (courriel)

Les feuilles jaunissant sont souvent un signe de carence. Certes, le figuier s'adapte à tous les types de terrain : qu'il soit limoneux, argilo-calcaire ou bien acide. Il a tout de même une préférence pour le sol calcaire qui lui procure une source de calcium et de magnésium, éléments essentiels à sa croissance. Dans les

climats non méditerranéens, l'idéal est de planter votre figuier contre un mur exposé au sud. Je vous suggère d'apporter, à partir du mois de février, beaucoup d'engrais en surface (soit un lombricompost, soit un fumier bien décomposé) et d'arroser abondamment à partir de la reprise. Si vous ne l'avez pas encore fait, un paillage dès maintenant de 10 cm de bois raméal fragmenté permettra de garder une humidité primordiale à son développement et de favoriser l'enrichissement du sol. **PK**

Fruits de la ronce à mûre

“Certaines mûres sont décolorées, est-ce une maladie, le soleil, des piqûres d’insectes ou un parasite ?” Agueda T., Bobigny (93)

L’ériophyides est un minuscule acarien qui affecte les ronces (*Rubus fruticosus*) à ne pas confondre avec le mûrier (*Morus*). Il est très difficile de le voir à œil nu. En hiver, ce parasite hiberne sur les tiges et sous les écailles des bourgeons ainsi que dans les fruits desséchés. Au printemps, il pond dans les fleurs. Dès que la mûre se développe, il investit la baie pour sucer le nectar. Les mûres sont bicolores, car une partie reste décolorée, légèrement rougeâtre. Plusieurs générations sont possibles sur une saison, surtout si la météo est sèche et chaude. Lutte préventivement en paillant le pied avec du BRF pour maintenir la fraîcheur au sol, car l’ériophyide déteste l’humidité. Les engrais riches en azote, aussi, favorisent la prolifération des ériophyides. Au cours de l’automne, supprimez tous les sarments qui ont fructifié et, par la même occasion, les abris des acariens. **HF**

La photo
des
lecteurs



Michel et Anne-Marie D., abonnés d’Arquian (58), nous envoient la première floraison de leur cactus zizag (*Epiphyllum anguligerum*). “Le parfum est envoutant !”



“Quelle est cette plante qui s’étend rapidement dans mes gravillons ?” Jean-Claude P. (courriel)

Il s’agit de l’euphorbe maculée (*Euphorbia maculata*). Pour identifier cette plante, cassez une de ses tiges en prenant cependant soin de porter des gants, car un latex blanc s’en échappe qui peut être irritant, surtout pour les yeux. La graine germe au soleil. Pour endiguer son développement, paillez donc généreusement les endroits où vous voulez limiter sa présence. **PK**

“Pouvez-vous me donner le nom de cette plante qui envahit mon jardin dès qu’il pleut ?” Élisabeth B. (courriel)

Il s’agit du pourpier (*portulaca oleracea*), l’une des plantes potagères les plus anciennes. C’est aussi une “bio-indicatrice” fort utile, car elle témoigne de l’état trop compact d’un sol (qui gagnerait donc à être aéré) et carencé en calcium. Présent dans l’alimentation du régime crétois, c’est une excellente plante détoxifiante aux propriétés antioxydantes et diurétiques, riche en vitamines E, en oméga-3 et en minéraux. **PK**



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...



Persicaires et asters.

ACTUS

Signalement de l'aleurode épineux du citronnier :
DRAAF-SRAL Occitanie, en joignant, si possible, une ou plusieurs photos des insectes observés : sral.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr

À FAIRE CETTE SEMAINE AU JARDIN

Biofourche et croc :
Triangle, parc d'activité de la Broye, 2, rue du Chauffour, 59710 Ennevelin. Tél. : 03 20 29 18 18 ou www.triangle-outillage.fr
Engrais vert (mélange interculturel à cycle court) :
Magellan, 350, rue de la Muque, 59830 Cysoing. Tél. : 03 74 09 47 50 ou www.magellan-bio.fr

Liseron argenté

(Convolvulus cneorum) :

Les Senteurs du Quercy, mas de Fraysse, 46230 Escamps. Tél. : 06 61 02 72 34. Vente en ligne : www.senteursduquercy.com
Ciste (Cistus x verguinii) 'Paul Pécherat', germandrée jaunâtre (Teucrium flavum) :
Pépinières Lepage, chemin du Portu, 49130 Les Ponts-de-Cé. Tél. : 02 41 44 93 51 ou www.lepage-vivaces.com

Les Senteurs du Quercy, voir ci-dessus.
Phlomis 'Le Chat' :
Filippi, RD613, 34140 Mèze. Tél. : 04 67 43 88 69 ou www.jardin-sec.com

Les Senteurs du Quercy, voir ci-dessus.
Phlomis (P. longifolia) :
L'Atelier du végétal, tél. : 05 53 57 62 15 ou www.atelierduvegetal.com

Les Senteurs du Quercy, voir ci-contre.
Phlomis (P. lycia) :
Les Senteurs du Quercy, voir ci-contre.

Filippi, voir ci-contre.
Citron sanguin 'Arcobal' :
Promesse de fleurs, 23, route du Fresnel, 59116 Houplines. Tél. : 03 61 76 08 10 ou www.promessedefleurs.com

Callistémon 'Hot Pink' :
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

Phlomis (P. longifolia) :

L'Atelier du végétal, tél. : 05 53 57 62 15 ou www.atelierduvegetal.com

Les Senteurs du Quercy, voir ci-contre.

Phlomis (P. lycia) :

Les Senteurs du Quercy, voir ci-contre.

Filippi, voir ci-contre.

Citron sanguin 'Arcobal' :

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

Callistémon 'Hot Pink' :

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

DOSSIER CULTURES DE MI-SAISON

Échalotes 'Griselle' :

Graines Baumaux, tél. : 03 29 43 00 00 ou www.graines-baumaux.fr

Fèves :
La Bonne Graine, tél. : 02 41 51 79 93 ou www.labonnegraine.com

LES BONS MARIAGES

Asters 'Pink Star', 'Little Carlow', 'Treppunkt', Persicaire 'High Society', échinacée 'Mini Belle', aster 'Island Samoa' :

Le Châtel des vivaces,

tél. : 02 38 34 20 97 ou www.le-chatel-des-vivaces.com

Aster des Alpes 'Albus' :

Les Senteurs du Quercy, voir ci-contre.

Aster 'Eleven Purple' :

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

Aster 'Violetta' :

Pépinières Travers, tél. : 02 38 66 13 70 ou www.clematite.net ou www.pepinieres-travers.fr

Asters ericoïdes aux couleurs variées :

Pépinières Demoinet, 23, rue Charles-Weber, 60350 Attichy. Tél. : 03 75 46 13 89 ou www.pepinieresdemoinet.com

PLAN-PATRON

Plantes courantes en jardinerie.

EN CUISINE

Chef Denis Martin, restaurant The Marcel, 5, rue Lazare-Carnot, 34200 Sète. Tél. : 04 67 74 20 89 ou the-marcel.fr

Fabrique artisanale de tielles Giulietta, 29, avenue Victor-Hugo, 34200 Sète. Tél. : 04 67 74 68 90.

Restaurant La Poulperie, 2 ter, rue Alsace-Lorraine, 34200 Sète. Tél. : 06 11 42 11 83.

Michaël Galtier, port de Frontignan-Plage, 34110 Frontignan. Tél. : 07 67 15 34 37. Vente directe de poulpes le matin.

Poulpes en conserve :
Azaïs-Polito, parc Aquatechnique, 15, rue de Bruxelles, 34200 Sète.

Tél. : 04 67 51 89 89

ou www.azais-polito.fr

Zézettes de Sète :

La Belle Époque, 2 et 4, rue des Sauniers, ZIA du Barnier, 34110 Frontignan. Tél. : 04 67 43 90 67 ou www.belleepoque.fr

Balance Epsilon :

disponible en grandes surfaces d'électroménager. Infos et vente en ligne : www.terrailon.com/fr

Café Gold :

Delta Cafés, rens. : deltacafes.com

BIEN-ÊTRE

Teinture-mère d'ail bio :

Herbiolys, 50 ml, 12 € env.

Teinture-mère d'oignon bio :

Herbiolys, 50 ml, 12 € env.

Herboristerie Louis.

Tél. : 03 74 47 33 84

ou www.louis-herboristerie.com

TERROIR

Les Sources de l'Yonne,

Port-des-Lamberts, 58370 Glux-en-Glenne ou www.bourgogne-tourisme.com

La French Run,

www.lafrenchrun.com.

Inscriptions sur :

www.pouilly-sancerre.com

Musée des Nourrices

et des enfants de l'Assistance

publique, Le Bourg,

58230 Alligny-en-Morvan.

Tél. : 03 86 78 44 05

ou www.museedesnourrices.fr

Le Musée de la Mine,

1, avenue de la République,

58260 La Machine.

Tél. : 03 86 50 91 08.

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 octobre 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

A R P P

autorité de
régulation professionnelle
de la publicité

Audience mesurée par
AUDIPRESSE

ACPM

PEFC
15-31-1282

IMPRIM'VERT
l'impression agit pour l'environnement

LA SEMAINE PROCHAINE



V. QUÉANT/RUSTICA

Dossier

UN VENT DE NOUVEAUTÉS

Chez les pépiniéristes, le choix est large, et la saison est aux plantations. *Il est facile d'essayer d'autres espèces que les arbres fruitiers traditionnels.* Les nouveaux venus, souvent plus bien plus petits, s'adaptent aux dimensions des vergers actuels.

ET AUSSI...

UN JARDIN, DES IDÉES

Jardin du lièvre (59)

EN CUISINE

Le panais

VIE PRATIQUE

Le mobilier de jardin

BIEN-ÊTRE

Pilates pour seniors

TERROIR

Espelette (64),
le piment en fête

ANIMAUX

La mue des poules

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je nettoie les parcelles # Je cueille les piments 'De Cayenne' # FRUITS # Je lutte contre la cloque du pêcher
FLEURS # Je récolte les graines de zinnia, capucine, cléome et ancolie # ARBRES # Je plante des arbustes à baies colorées

Découvrez nos nouveautés sur
www.meillandrichardier.com



MEILLAND
ROSES & CREATION

AUDREY FLEUROT® Meicatess - JEAN DE LA FONTAINE® Meiffable
DAVID HOCKNEY® Meibritty

MOTS FLÉCHÉS



JEUX

LE CERF

CANARDIÈRE		ELLE NE PORTE PAS DE BOIS		CONIFÈRE		UNE BALLE QUI N'EST PAS PERDUE		CONVIENT		ALLÂT TROP LOIN		LE CRI QU'IL POUSSE		... APPUYÉE SUR UN CERF (SCULPTURE VISIBLE AU LOUVRE)
GRANDE ESPÈCE D'AMÉRIQUE		FRUITS		CHEVILLE DE GOLFEUR		DOMAINE DONT IL EST L'ANIMAL EMBLÉMATIQUE		JEUNE DE MOINS D'UN AN		UNE PARTIE DE L'ANNÉE		RICHESSSE		
						VÊTEMENT								
DÉNOMBRÉE										SERAI EN POSSESSION DE				
ELLE S'ADAPTE À UNE PERCEUSE										LE CAVALIER Y MET LES PIEDS				
					CHASSEUR TRANSFORMÉ EN CERF PAR ARTÉMIS		TITRE TURC					POSSESSIF		
							IL PERMET DE SE RESSERVIR					PÂTURER COMME LUI		
ŒUVRE POÉTIQUE	INTERJEC-TION			PAUSE						GOUFFRE				
	JEUNE DANS SA DEUXIÈME ANNÉE			ARGILE						DE FORTE CHARPENTE				
			COUPA					VIANDE						
			ENVOYÉS EN LANÇANT DES CRITIQUES ACERBES					CLUB DE FOOT 7 FOIS CHAMPION DE FRANCE				TROUPEAU À L'ÉTAT SAUVAGE		
ÉDIFIA SUR UNE BASE STABLE						SUR LA TÊTE DU MÂLE					RÉPÉTÉ EN RIAN			TRAVAILLÂT BEAUCOUP
MAGNÉSIUM						PETIT DE L'ESPÈCE								
		ELLE PERMET D'ÉLUCIDER UN PROBLÈME					MÉGOTAS							
							ÉCRIVAIN FRANÇAIS							
PERSONNAGE CRÉÉ PAR ALFRED JARRY				ELLE S'OPPOSA À L'INDÉPEN-DANCE DE L'ALGÉRIE				MINCE VOIE D'EAU				TOUFFU		
NOTE				CONJONCTION				EN MATIÈRE DE				SYMBOLE CHIMIQUE DU COBAL		
		DÉMÊLÉS								NE RÉSISTA PAS				
ANALYSE DE LABORATOIRE					QUI ONT FAIT GRANDIR LA FAMILLE				IL EN EST L'UN DES ANIMAUX					

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

BRONZE JAUNE

Quels sont les deux métaux dont l'alliage compose le laiton ?

- Le cuivre
- L'étain
- Le zinc

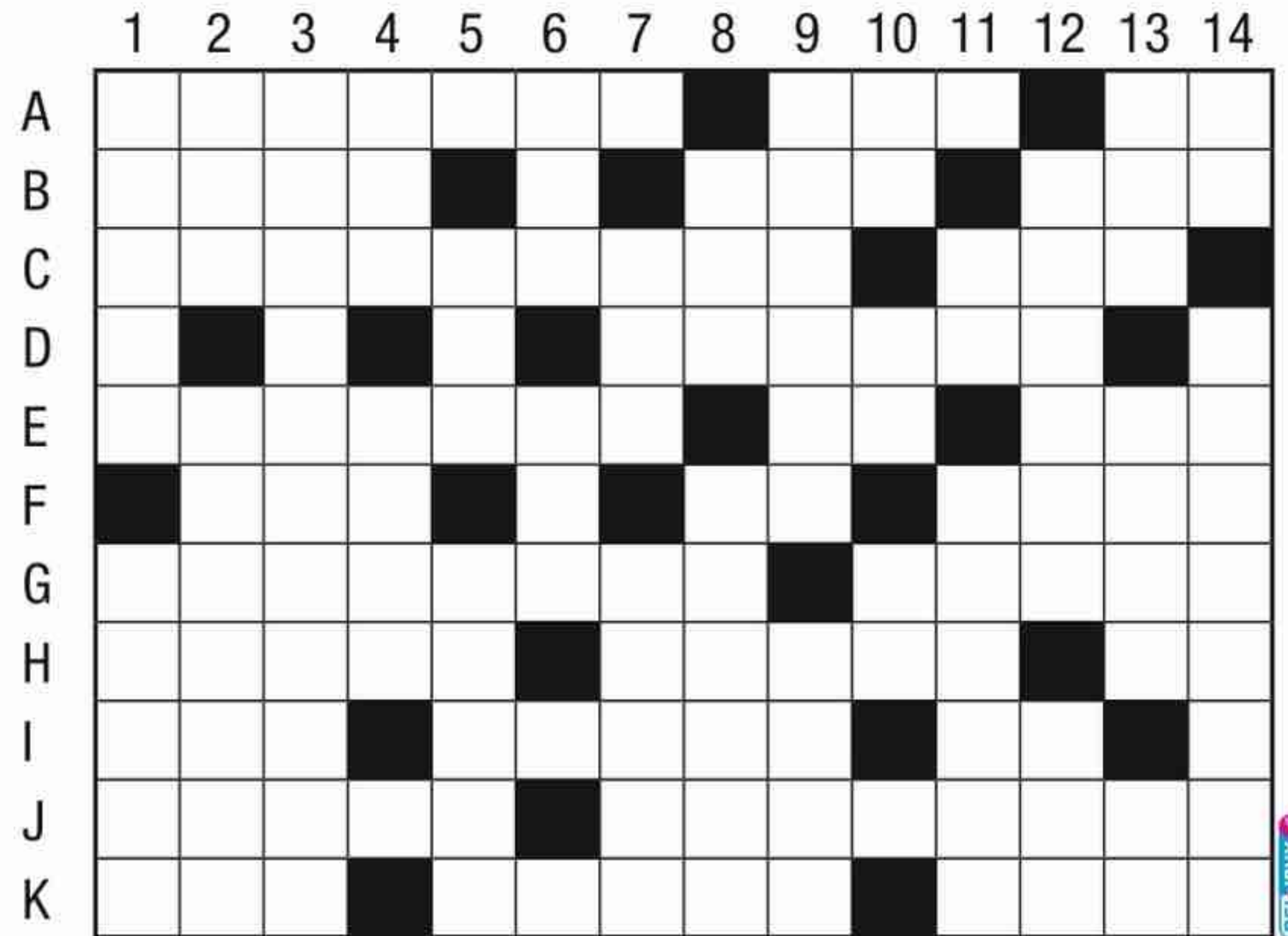


Réponse : le cuivre et le zinc.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Amas de bois coupé. Élément d'une charrue. 1 100 à Rome. B. Son expérience propre. Arrose Berne. Pied à tailler. C. Ne s'arrête jamais. Aptitude, habileté. D. Élevé à l'égal d'un dieu. E. Le ventre en anatomie. Régiment d'infanterie. Base de comparaison au golf. F. Unité roumaine. Pour désigner. Un peu fendu après le coup. G. Le contraire d'ovationner. Au goût aigrelet. H. Abri rudimentaire. Tel un papier à motifs. Il est immuable quel que soit le cercle. I. Direction générale. Elle était petite sur la route. Cri de surprise. J. Qui ne sont pas contestables. Il compte pour des prunes. K. Bien à elle. Fera disparaître. Têtes blondes.

Verticalement : 1. Notifia. Auxquels on tient beaucoup. 2. Bien populaire. Bien roulée. 3. Touchées physiquement. 4. Cachée. Commande la sortie. 5. Oncle de Caroline. Qui ne vous regarde pas. 6. Arbres à sculpter. Au bord des larmes. 7. Base des chromosomes. Condiment. 8. Bête de ferme. Éviter à l'imprimerie. 9. Elle est toujours d'attaque. Célèbre bataille de l'Empire. 10. Fin d'infinitif. Marque de dédain. Étain de chimiste. 11. Bête et paresseux à la fois. Réserve de taillis. 12. Friser de manière très serrée. Accompagne un claquement de doigts. 13. Installe. Ville de Syrie au joli pin. Mot à moitié. 14. Classe où l'on apprend à lire. Elles n'ont pas inventé la poudre.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES FLEURS À CŒUR NOIR?



1. Suzanne-aux-yeux-noirs

2. Rudbeckia

3. Anémone des fleuristes

4. Pavot d'Orient

Réponses : 1-Anémone des fleuristes. 2-Suzanne-aux-yeux-noirs. 3-Rudbeckia. 4-Pavot d'Orient.

COMBINAISONS GAGNANTES

DE VILLAGE EN VILLAGE

Au fil des terroirs, reliez chacune de ces communes à son département.

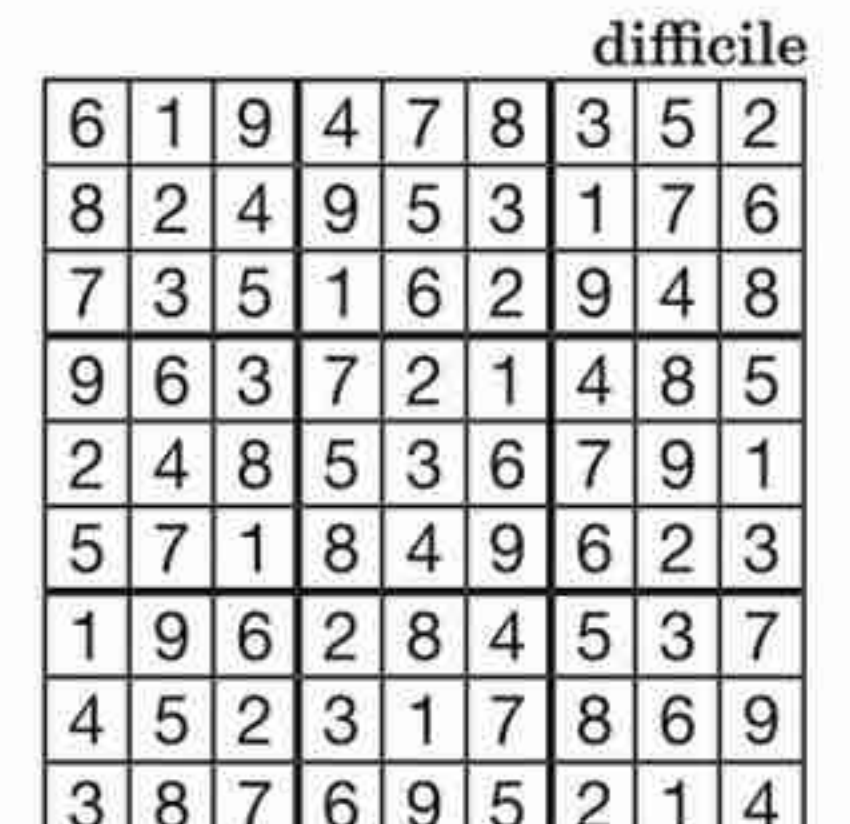
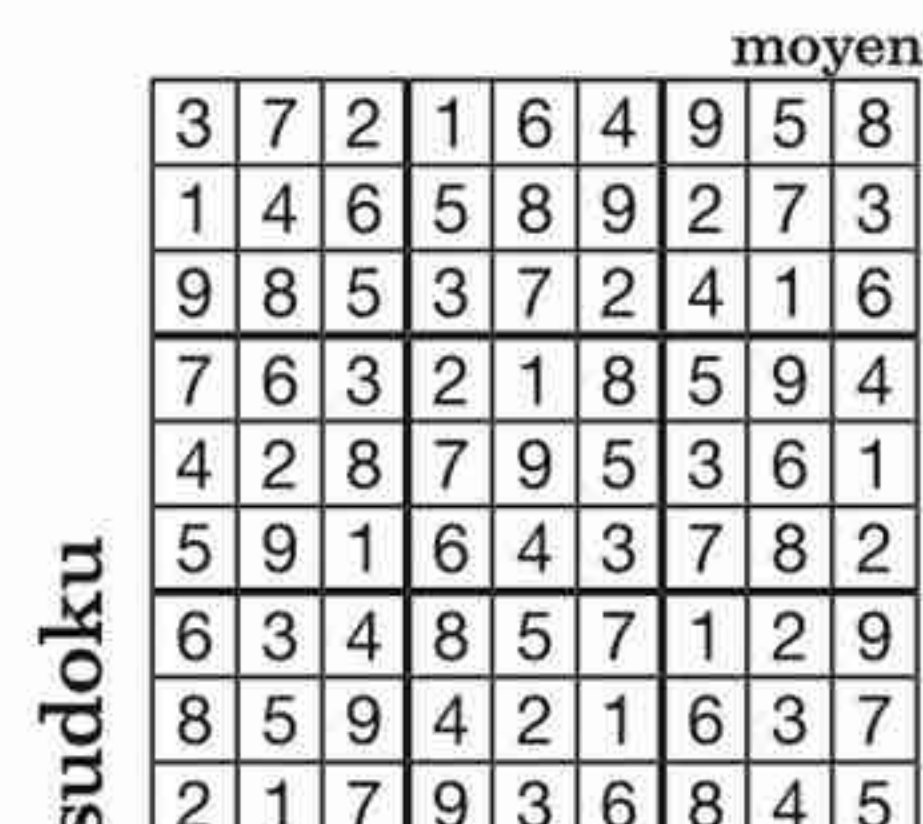


1. Aix-en-Othe
2. Beuvron-en-Auge
3. Châlons-en-Champagne
4. Le Cannet-des-Maures
5. Rieux-en-Cambrésis
6. Semur-en-Auxois (photo)
7. Siorac-en-Périgord

- A. Aube
- B. Côte-d'Or
- C. Calvados
- D. Dordogne
- E. Marne
- F. Nord
- G. Var

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2805



OSIRIA
Coloris étonnant !

VIOLET PERFUME
Fort parfumé !

DOUBLE DELIGHT
Parfum exceptionnel !

POEMA
Très parfumé !

CANDY STRIPE
Délicieusement parfumé !

Floraison de juin aux gelées

OSIRIA Coloris original, rouge brun à revers blanc étincelant.	VIOLET PERFUME Grande fleur entre violet et rose. parfum puissant !	DOUBLE DELIGHT Grande fleur bicolore, forme parfaite. parfum exceptionnel !	POEMA Grande fleur rubis, à fort parfum.	CANDY STRIPE Délicieusement parfumée , rose cerise éblouissant de blanc rosé.
--	--	--	---	--

49480 St-Sylvain d'Anjou