

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Forcer les endives * Choisir une haie diversifiée * Planter des pommiers Reinette * Amender le sol sous les arbres et arbustes

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

RECETTES

- Préparer et utiliser la polenta
- La cuisine des Hauts-de-France

JARDIN D'ORNEMENT



8 arbustes vivaces panachés de blanc

Protéger les coupes
des charpentières

Voir page 19

AUGMENTER LES RÉCOLTES

Soigner les arbres FRUITIERS

Les bons gestes pour maintenir
des arbres sains et productifs

Du 3 au 9 novembre 2023 CPPAP

L 11850 - 2810 S - F: 2,50 € - RD



Balg.: 280€

À L'HEURE OÙ LA TECHNOLOGIE PERMET LA CONQUÊTE DE MARS, POURQUOI NE PUIS-JE TOUJOURS PAS PASSER LES PORTES DE CERTAINES ENTREPRISES ?

1 entreprise sur 3 n'embauche toujours
pas de personnes en situation de handicap.
Pour que les choses avancent, rendez-vous
sur semaine-emploi-handicap.com

Siret n° 775 693 385 007 64 - Photographie : Dorian Prost - Studio : Havas Factory.



ÉDITO

Les arbres fruitiers préparent leur prochaine fructification longtemps à l'avance. Et nous pouvons intervenir pour faire en sorte que celle-ci soit la plus généreuse possible, avec de beaux et gros fruits aux qualités gustatives remarquables.

Tout au long de l'été, il était nécessaire de veiller à ce que les arbres ne souffrent pas d'un manque d'eau alors qu'ils commençaient à former leurs bourgeons floraux – pour les pêcheurs, l'induction florale se situe début août, pour les pommiers et poiriers, elle se déroule entre juin et septembre. L'automne est aussi une saison importante pendant laquelle les jardiniers peuvent agir de diverses façons pour que les arbres soient plus sains et productifs. Notre dossier, cette semaine, vous indique le programme détaillé des interventions à effectuer tant que la météo reste clémente. **Alain Delavie**



SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 LIVRES

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Potager ● J'arrache et force les racines de chicorées ● **Arbres** ● J'installe une haie diversifiée ● J'amende le sol ● **Fruits** ● Je plante 4 pommiers à racines nues

17 DOSSIER: soigner les arbres fruitiers

● Le verger exige du temps, mais il vous rétribuera !

24 DEMAIN AU JARDIN

Les feuillages panachés de blanc

32 EN CUISINE CETTE SEMAINE

● La polenta
● Vos menus de la semaine
● 7 recettes de saison

36 RECETTES: délices terre-mer du Nord

● Les Hauts-de-France mettent en valeur leurs produits locaux

39 VIE PRATIQUE

Le garde-manger

40 BIEN-ÊTRE

La dénutrition

41 TERROIR

Circuit de la truffe en Côte-d'Or

42 ANIMAUX

Chiens et chats, toujours l'amour !

44 C'EST NOUVEAU

45 AGENDA

46 COURRIER

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.31

Photos couverture : É. Brencklé/Rustica/Jardins de l'abbaye de Valsaintes (enduit d'argile sur un arbre fruitier) - Visions Pictures/Biosphoto (Vignette : veronique arbustive).
Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages broché dans les exemplaires destinés au kiosque et un encart VPC de 4 pages Almanach 2024, posé en 4^e de couverture sur une sélection d'exemplaires abonnés.

Valenciennes
(Hauts-de-France)
reçoit la Fleur d'or.



Fine fleur hexagonale

Le Conseil national des villes et villages fleuris (CNVVF) a présenté les lauréats 2023 "Villes et villages fleuris".

Six communes reçoivent la Fleur d'or pour leur excellence : Les Hauts-de-Caux (76), Lyons-la-Forêt (27), Megève (74), Saint-Cyr-sur-Loire (37) et Valenciennes (59). Bois-Colombes (92), Coglès (35), Crépy-en-Valois (60) et Vandœuvre-lès-Nancy (54) accèdent à la 4^e Fleur. Le label "Département fleuri" a été attribué à quatre départements (Alsace, Ardennes, Côtes-d'Armor, Morbihan). Au total, 280 communes sont labellisées "4 Fleurs". À noter : plusieurs prix nationaux ont été décernés, soulignant diverses actions remarquables. La remise des prix nationaux aura lieu le 12 décembre prochain, à Paris (75).



Julian Chenot (à g.)
et Thomas Costa (à d.).

Talents en or massif

Julian Chenot et Thomas Costa, représentants du Grand Est, ont décroché la médaille d'or en jardinier-paysagiste lors de la Compétition nationale des métiers WorldSkills. Les finales mondiales se dérouleront en 2024 à Lyon (69), les européennes, en 2025 au Danemark.

S'ALLIER POUR MIEUX RÉSISTER

Les mélanges de variétés sont-ils un outil prometteur pour réduire les épidémies ? Selon une étude franco-chinoise, des chercheurs déclarent avoir découvert une "immunité sociale" du blé et du riz, montrant que des plantes de la même espèce dialoguent et se protègent. Elles échangent des signaux chimiques et électriques, favorisant une défense collective qui peut réduire jusqu'à 90 % la sensibilité aux maladies. Cette découverte, qui suggère un fort potentiel d'amélioration de la résistance des plantes, au-delà de leur sélection, ouvre des perspectives pour réduire l'usage des pesticides.



'See You in Pink'.

ROSE DES PODIUMS

Le 65^e Concours international de roses d'Orléans (45) s'est tenu en septembre, avec 45 variétés en compétition. Plusieurs rosiers ont été récompensés. La Rose d'or a été remportée par 'See You in Pink' de Kordes. Des médailles d'argent ont été décernées dans différentes catégories et des prix spéciaux ont été attribués, dont ceux du Parfum et de l'Environnement. Le Coup de cœur du jury est adjugé au rosier 'Sunmaid' (Kordes) et le Prix du public à 'Disting'o Orange' (Weeks).



Pin de Wollemi.

Fossile à suivre...

Des scientifiques ont analysé le génome du pin de Wollemi (*Wollemia nobilis*), l'un des arbres les plus rares du monde. Ce "fossile vivant" est en effet classé en danger critique d'extinction par l'Union internationale de la conservation de la nature. Son mode de reproduction est clonal et donc aléatoire : l'espèce possède 26 chromosomes, mais une faible diversité génétique. L'augmentation des phénomènes climatiques extrêmes est en outre une menace pour sa survie. Son génome complexe et sa rareté font du pin de Wollemi une priorité en matière de conservation.

Pour tout savoir sur la taille !

Rustica PRATIQUE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON

- Savoir quels végétaux tailler, quand et comment bien le faire
- Les bons gestes pour obtenir plus de fleurs et plus de fruits

**30
ESPÈCES**
détaillées
en fiche

Hiver 2023/2024

Je taille mes arbustes et arbres fruitiers



Cultiver des poireaux
LES 12 MEILLEURES
VARIÉTÉS DU POTAGER



Desserts aux poires
RECETTES FONDANTES
ET INVENTIVES



Découvrir l'acupression
DES MASSAGES POUR
SOULAGER LES MAUX



**148
PAGES**
de conseils

En vente dans votre rayon presse
et sur www.laboutiquejardinmaison.fr

Ou scannez ce QR code



Seuls 3 % des actifs se sont reconvertis vers les métiers de l'artisanat.



P. MEALLE/BIOSPHOTO

Le chant des artisans

Selon un sondage Ifop réalisé en juillet pour la Confédération nationale de l'artisanat, des métiers de services (Cnams), depuis la crise sanitaire, les aspirations des Français ont évolué et l'artisanat semble constituer un vivier de métiers qui ont "du sens". En effet, 88 % des interrogés considèrent ces métiers comme épanouissants, 86 % qu'ils sont utiles socialement et 82 % qu'ils peuvent jouer un rôle vers un monde plus durable. La Cnams prévoit des actions nationales pour promouvoir ces professions, notamment une campagne digitale et une plateforme d'accompagnement pour les entrepreneurs potentiels.

LA MARTINIQUE SOUS PROTECTION

La montagne Pelée et les pitons du nord de la Martinique, située au cœur de l'archipel des Caraïbes, ont été inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco lors de la 45^e session du comité du patrimoine mondial. Cette inscription, la troisième en deux ans pour l'île, couvre 13 980 ha, soit 12 % du territoire. Elle est considérée comme un signal fort pour la préservation de la biodiversité et représente une reconnaissance de la valeur universelle du patrimoine naturel martiniquais, marqué par une géologie et une biodiversité exceptionnelles. Cette distinction pourrait augmenter le tourisme sur l'île.

Crème à l'index

Selon l'Agence de sécurité sanitaire (Anses), les crèmes solaires ont des effets toxiques sur les coraux, notamment trois substances : l'oxybenzone, l'octinoxate et l'octocrylène. Elle préconise d'intégrer la surveillance et le suivi des substances chimiques aux conventions de protection du milieu marin (telle la convention de Carthagène, etc.). L'Anses souhaite aussi restreindre l'utilisation ou la mise sur le marché de substances dangereuses pour ces milieux.



Sur les produits, les logos vantant le respect du milieu marin bientôt interdits ?

SHUTTERSTOCK



R. HOLDING/ASPAS/SP

LA PAIX EST SIGNÉE

Le tout premier "Havre de vie sauvage" a été inauguré à Melle, dans les Deux-Sèvres, le 17 septembre 2023. Ce label concerne un terrain de 5 ha, situé le long de la rivière de la Berlande (photo). Les propriétaires, Jacques et Nathalie Debuire, ainsi que leur commune se sont engagés à laisser la nature évoluer à sa guise pour une durée minimale de 99 ans. Lancé au début de 2023 par l'Association pour la protection des animaux sauvages (Aspas), ce label permet à tout propriétaire de garantir à son terrain laissé en libre évolution une protection juridique forte sur le long terme.

Seconde chance

Depuis septembre 2023, l'enseigne de jardinerie Botanic teste dans ses deux magasins de Saint-Priest (69) et Nancy-Heillecourt (54) un service de seconde main. Les clients sont invités à rapporter les produits en état de fonctionnement dont ils ne se servent plus (outillage et mobilier de jardin, accessoire d'animalerie...) contre un bon d'achat. Les produits sont ensuite proposés à la vente dans un espace dédié "On a tous droit à une seconde chance" à un prix modique.

Saint-Pierre et la montagne Pelée, culminant à 1 390 m.



SHUTTERSTOCK

Pour reconnaître les oiseaux !



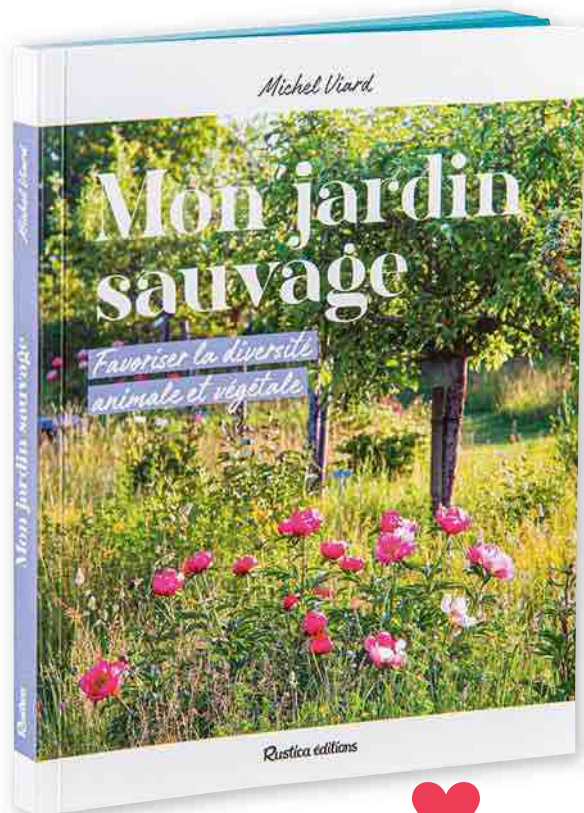
**AVEC SON
CD AUDIO !**



En vente dans votre rayon presse
et sur www.laboutiquejardinmaison.fr

Ou scannez ce QR code

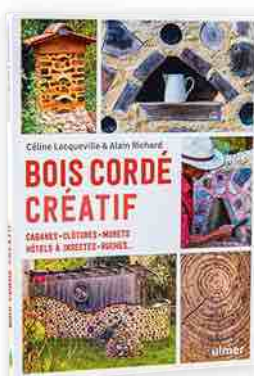




SAUVAGE APPRIVOISÉ

Voici un bel encouragement à observer et à cohabiter avec la nature sauvage de nos jardins ! Ce guide nous aide ainsi à identifier plus de 170 espèces de plantes, mammifères, oiseaux, insectes, reptiles et batraciens. Il propose également des aménagements simples pour favoriser la biodiversité et des conseils (traitements, tontes, haies, points d'eau...) afin de maintenir un jardin vivant et équilibré sans qu'il soit envahi.

Mon jardin sauvage, de Michel Viard,
Rustica éditions, 144 p., 14,95 €.



Laissez béton

À l'aide des gestes, techniques et croquis présentés, réalisez, en bois cordé, murs, cabanes, etc., beaux et durables.

Bois cordé créatif, de Céline Locqueville et Alain Richard,
éd. Ulmer, 160 p., 25 €.



Cabot à caboche

Fugue, aboiement, phobies... Les solutions douces d'une coach comportementaliste à partir de nombreuses études de cas et de témoignages.

Mon chien n'en fait qu'à sa tête, de Camille Genissel,
éd. Delachaux et Niestlé, 144 p., 19,90 €.

À LIRE AUSSI

Tire, tire l'aiguille...

Comment faire du fil à partir de ressources naturelles végétales (lin, chanvre, ortie) et animales (laine, crin) ?
Filer les fibres naturelles, de C. Brabant et N. Rossignol, éd. Ulmer, 15,90 €.

Spores dangereuses

Une méthode d'identification des champignons, imaginée par une mycologue passionnée.
Ce champignon est-il comestible ?, de E. Rothman d'Hauthuille, éd. de Terran, 25 €.

Gosses de ruches

Il n'y a pas d'âge pour découvrir le monde des abeilles et ses différentes castes ! Un livre ludique à partir de trois ans.
Suis du doigt l'abeille, de B. Broyart et S. Vergez, éd. La Cabane bleue, 17 €.

Là-haut sur le mont

Ce guide foisonnant fait suite à celui intitulé *À la découverte des fleurs des Alpes*.
Arbres et arbustes de montagne, éd. Parc national des écrins, 25 €.

À bicyclette

Ce tronçon de la plus longue véloroute de France vous mène du val de Loire au Pays basque, dans une mosaïque de paysages et d'ambiances variés.
La Scandibérique, partie Sud, éd. Le Routard, 208 p., 16 €.

NOUVELLE VOGUE

Le "Truffaut" poursuit sa mue et sa dernière édition adopte un point de vue résolument permacole pour le jardin d'agrément, le potager et le balcon. Plus de 200 pages sont consacrées à toutes les techniques de jardinage, dont certaines labellisées "100 % permaculture". Ce guide pratique est complété par les traditionnelles fiches des plantes du jardin de bon rendement, résistantes et bénéfiques pour la faune.

Le Guide Truffaut – Jardin durable et permaculture pour tous, collectif, éd. Larousse, 480 p., 34,95 €.



À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Il est temps de commencer à nettoyer le jardin, même si ça ne signifie pas faire place nette.

Coupez les vivaces inesthétiques en hiver et compostez-les.

À l'annonce de l'arrivée du gel, paillez le pied des plus frileuses de feuilles mortes saines. Taillez les rosiers et prélevez leurs fruits pour en décorer la maison. Broyez leurs rameaux – gare aux épines ! Comme pour les houx, les BRF contenant des rosiers ne doivent pas être étalés sur les chemins sous peine d'en avoir plein les semelles. Triez les pommes et éliminez celles touchées par le carpocapse. Apportez les fruits tombés au sol au compost ou enterrez-les. **Karin Maucotel**



Taillez les sedums (S. spectabile) qui ont perdu leur beauté.

F. MARRE/RUSTICALE JARDIN DE KARIN



Cueillette de cynorhodons.

F. MARRE/RUSTICALE JARDIN DE KARIN



Pomme attaquée par le carpocapse.

F. MARRE/RUSTICALE JARDIN DE KARIN

La bonne technique

COMMENT FORCER LES CHICORÉES



1 Recoupez le feuillage des racines à 3 cm. Mettez-les dans une caisse au fond percé. **Recouvrez-les** de 6 à 8 cm de terreau.



2 Comblez les interstices jusqu'au niveau des collets de terre enrichie de lombricompost. **Arrosez** ensuite copieusement.



3 **Couvrez** le pot d'un emballage noir. Disposez les racines dans une pièce sombre, entre 10 et 20 °C, et maintenez le substrat humide.



Habillage des racines de chicorée.

LE CHICON A UNE TÊTE DE DÉTERRÉ!

L'été s'en est allé. C'est le moment d'extraire les racines de chicorée. De leur qualité dépend celle des endives obtenue après forçage.

La chicorée 'Witloof' (*Cichorium intybus* var. *foliosum*) est une Astéracée bisannuelle. Cette salade produit une racine la première année, puis des fleurs qui donneront des graines la seconde année. Après forçage hivernal de la racine, vous obtiendrez une partie comestible, le chicon ou l'endive, issue de la repousse des feuilles.

La saveur des chicons dépend de l'état physiologique des racines obtenues au potager. Pour une qualité optimale, cultivez les racines sur une planche débarrassée de tout légume, laissée en repos deux ans, enherbée de

ray-grass et entretenue comme une pelouse. Offrez-leur une terre forte (limon argileux profond), au pH > 7. Un sol léger ainsi qu'un climat chaud et sec ne leur conviennent pas.

Arrachez ces racines début novembre par temps sec, lorsque les plantes sont à maturité. Pour vérifier, réalisez un test de pesée : divisez le poids de quelques feuilles par celui de leurs racines, le résultat doit être proche de 0,6, tout au moins inférieur à 1. En outre, le diamètre des racines sous le collet de la plante doit être supérieur à 3 cm (optimal entre 3,5 et 5,5 cm). Une fois l'arrachage effectué, recoupez les racines à 15 cm de

longueur et le feuillage 4 à 6 cm au-dessus du collet. Laissez-les cicatriser sur le sol de 24 à 48 h, puis stockez-les au froid (2 à 4 °C), dans un réfrigérateur recyclé pour cet usage. Enfin, de fin novembre à mars, vous les forcerez en cave au fur et à mesure des besoins.

En kit

Si les conditions de culture dans votre potager ne vous permettent pas d'obtenir des racines de qualité, il est possible de s'en procurer chez des grainetiers. Elles sont vendues en vrac en filet, ou en caisse, prêtes à être forcées.

DORMANCE DES TURIONS

Le jaunissement de la végétation marque l'entrée en dormance des asperges. Celle-ci intervient quand la température de la terre descend en dessous de 12 °C. À ce stade végétatif, **coupez les tiges au plus près du sol** à l'aide d'une faucille ou d'un sécateur, puis ramassez-les et évacuez-les. Vous limiterez ainsi la propagation de certaines maladies et ravageurs pour l'année prochaine. Épandez ensuite un amendement organique composté et griffez profondément entre les rangs.



Taille des asperges en fin de saison.

F. MARRE / RUSTICA



F. MARRE / RUSTICA

À BARBE BLANCHE

Arrachez les chicorées amères sauvages améliorées 'Barbe de capucin'. Retirez les feuilles pourries ainsi que les racines secondaires et ne gardez que les plus grosses. Coupez ensuite le feuillage à 1 cm au-dessus du collet, puis procédez au forçage comme pour les endives. Récoltez-les trois semaines plus tard, **lorsque le feuillage blanc atteint 15 à 20 cm**, en le coupant à 1 cm au-dessus du collet. Vous pourrez faire ainsi deux ou trois coupes.

ET AUSSI...

Protéger les légumes frileux et ceux qui devront être arrachés cet hiver avec de la paille, des voiles ou des tunnels. **Récolter** les légumes-racines et les dernières courges. **Planter** des ails blancs et des échalotes grises. **Nettoyer** les rhubarbes. **Diviser** l'oseille. **Ouvrir** les tunnels dans la journée si le temps est clément. **Enfouir** les engrais verts disponibles. **Pailler** les parcelles libérées avant le gel en région froide.

Conseil de pro

PETIT, MAIS COSTAUD

En toutes régions, à condition de choisir une variété résistante au gel comme 'Sima', **semez des petits pois** pour le printemps prochain. En région douce, vous bénéficierez d'un choix plus large.



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

Nous aimons

'ELEONORA' AU SUD

En région douce, il est temps de semer les fèves. Testez 'Eleonora', une variété vigoureuse. Offrez-leur une terre forte, mais bien drainée, ameublie, mais pas trop affinée. Disposez une graine tous les 10 cm dans des sillons espacés de 45 cm, de 6 cm de profondeur. **Recouvrez-les de terre** à l'aide d'un râteau.



E. BRENNEL / RUSTICA JARDIN DE MONSIEUR DENZET

En trois étapes

PLANTER UN ARBUSTE À RACINES NUES



1 Ne laissez jamais les racines de vos arbustes à l'air libre. **Plongez-les**, avant la plantation, dans un mélange d'argile et d'eau.



2 Ouvrez un trou deux ou trois fois plus vaste que les racines. **Maintenez** le collet au niveau du sol. Bouchez avec de la terre fine.



3 **Arrosez** lentement autour du pied de l'arbuste. Maintenez ou tuteurez bien ce dernier pour qu'il ne s'enfonce pas.

PHOTOS C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS



Une haie mixte est un havre pour la biodiversité.

C. HOCHET/RUSTICA

VARIER LES PLAISIRS DE LA HAIE

Formée d'essences différentes, la haie diversifiée cumule leurs atouts. À vous de la choisir selon les fonctions qui vous intéressent.

Ne vous limitez pas au rayon "arbustes de haie" de votre jardinerie, où les sujets sont choisis pour leur croissance rapide et leur prix réduit, lié à une production de masse. S'ils poussent vite, ils poussent haut, exigeant un fort travail de taille : troène du Japon, éléagnus, laurier-palme, photinia... Pourquoi ne pas les réserver à des endroits stratégiques à abriter rapidement du vent ou de la vue ?

Une hauteur de 150 à 200 cm étant souvent suffisante, abélia, laurier-tin, romarin, fusain panaché, bambou sacré sont moins vigoureux et tout aussi persistants. Le meilleur

choix se fait aussi selon l'endroit : pittosporum et oléaria en bord de mer, laurier-rose dans le Sud, mahonia à l'ombre... Pour une haie variée sans trop de disparité, vous pouvez associer une dizaine d'espèces différentes, avec un tiers ou une moitié de plantes à feuillage persistant. Elles aident à cacher la vue, à abriter les oiseaux tandis que leurs feuilles filtrent le vent au lieu de le briser net en provoquant des tourbillons.

Des fleurs au printemps et en été, des fruits pour les oiseaux – ils aiment aussi les branches épineuses –, des couleurs en automne : à vous de composer votre

symphonie des quatre saisons ! Pour qu'un arbuste s'exprime pleinement, respectez en moyenne une distance de plantation de 80 à 120 cm selon la vigueur des espèces choisies et selon que vous êtes plus ou moins pressé d'obtenir un écran efficace.

Champêtre

Certaines espèces qu'on peut laisser pousser librement (hêtre, charmille, amélanchier, merisier, bourdaine...), qui sont proposées à racines nues à moindre coût, offrent un milieu propice à la biodiversité et à la vie sauvage.

En pratique

DES APPORTS DOUX ET EFFICACES



Un apport de chaux au pied des rosiers aide à la minéralisation du sol.

E. BRENCOLE/ISTOCK/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

POUR ENRICHIR, DE L'AMENDEMENT

C'est le bon moment pour apporter les amendements, ces matières qui modifient le comportement de la terre. Attention au dosage !

Au sens strict, un amendement est un composé qui modifie les propriétés physiques ou chimiques de la terre. On pense le plus souvent à son pH : la chaux ou la dolomite l'augmentent, le soufre ou le sulfate de fer le diminuent.

On peut aussi rendre une terre argileuse plus poreuse en lui apportant de l'humus. Il fait gonfler les microscopiques feuillets composant l'argile. Ainsi le fumier n'est pas un "vrai" amendement car il

agira indirectement sur la nature de la terre, en augmentant, à terme, la quantité d'humus présente dans le sol. Il ne faut pas non plus confondre les amendements avec les engrais. Enfin, un vrai amendement ne peut pas faire de miracles. À force d'apporter du soufre en poudre à un terrain calcaire, vous n'en ferez pas de la terre de bruyère... Restez donc modéré sur la dose apportée, à épandre sur une large zone autour des arbustes. L'amendement

s'apprécie comme une modification ayant lieu sur plusieurs années.

Les apports organiques en particulier, comme le fumier décomposé ou le compost, doivent être effectués régulièrement, étant donné qu'ils ont aussi pour bénéfice de tenir la terre propre. Peu importe finalement l'apport que vous envisagez : il vous faut connaître les caractéristiques de votre sol et celles de vos cultures. Un amendement oui, mais pas à l'aveugle !



G. LE SCANIFF ET J.-C. MAYER/ISTOCKPHOTO

1

Le fumier décomposé vaut surtout pour les arbustes et les jeunes arbres. Émiettez-le et déposez-le sur la terre propre.



F. MARRE/ISTOCK/LE CHAMP DE PAILLE

2

La cendre de bois plaît aux rosiers et à toutes les Rosacées arbustives. Elle augmente un peu le pH. Mettez-en 500 g/m².



E. BRENCOLE/ISTOCK/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

3

Le broyat composté limite les mauvaises herbes. Étalez-en une généreuse couche, sauf dans une terre argileuse, qu'il étouffe.

ET AUSSI...

Élaguer les grands arbres devenus encombrants. **Planter** les espèces caduques à racines nues. **Supprimer** les vieilles cannes de bambous. **Bouturer** à bois sec les troènes, weigélias, seringats, saules, rosiers. **Arroser** modérément les plantations de persistants. **Lier** les feuillages des cordylines. **Nettoyer** les hortensias en climat océanique. **Protéger** les camélias et céanothes en climat rude.

Conseils de pro

PLANTER DES ARBRES À RACINES NUES

Opérez durant le repos de la végétation, de novembre à février ou mars, et en dehors des périodes de gel. Taillez avec un sécateur affûté les racines blessées ou abîmées et épiquez toutes les autres pour les rafraîchir. Préparez un pralin dans un conteneur : mélangez de la terre avec de l'eau pour obtenir une bouillie un peu épaisse. **Vous pouvez ajouter de l'argile**, des cendres de bois et/ou du compost. Plongez-y les racines pendant 20 min, retournez-les plusieurs fois en tenant le tronc pour qu'elles soient bien enrobées. Ouvrez un grand trou et ameublissez le fond. Mélangez du compost mûr et de la corne broyée à une partie de la terre. Versez ce substrat au fond et couvrez de terre seule en formant une butte. Posez les racines dessus. Vérifiez la bonne profondeur : le point de greffe à la base du tronc ne doit pas être enterré. Piquez le tuteur entre les racines, puis rebouchez le trou. Réalisez une cuvette de terre et versez 10 l d'eau. Vous attacherez le tronc au tuteur en formant un huit quand la terre se sera tassée.



'Reinette d'Angleterre' est de vigueur moyenne, mais très rustique.

F. MABRE / RUSTICA / POTAGER DE LA ROCHE-GUYON

Pour une meilleure productivité, achetez des variétés de pommier dont le **porte-greffe est adapté** à votre sol, votre climat et à sa vigueur.



A. PETZOLD / RUSTICA / ÉCOLE DU BREUIL



A. PETZOLD / RUSTICA / ÉCOLE DU BREUIL



F. MABRE / RUSTICA / CONSERVATOIRE VÉGÉTAL RÉGIONAL D'AQUITAINE

QUATRE POMMES REINETTES

La saison de plantation des arbres fruitiers à racines nues commence. Découvrez notre choix de variétés de pommes anciennes. La robe de 'Reinette d'Angleterre' (photo 1) est jaune doré, piquetée de rouge. Le fruit est presque rond et de grosseur moyenne. Sa chair croquante et sucrée convient aux gelées et confitures. Il se déguste de décembre à mars.

'Reinette marbrée d'Auvergne' (photo 2) présente des pommes assez grosses, un peu aplaties, à l'épiderme jaune clair, marbré de marron. Leur chair blanchâtre, fine, équilibrée en sucres et en acidité, est très parfumée. Elles se récoltent tôt, la seconde quinzaine de septembre, mais se conserve jusqu'en mars.

La pomme 'Reinette de Hollande' (photo 3), joliment teintée de rouge, dévoile une chair juteuse, ferme, fine, de mi-acide à mi-sucrée. Cueillie début octobre, elle se déguste jusqu'en décembre. Assez gros, ses fruits se consomment de préférence crus. De croissance modérée, l'arbre se cultive plutôt en forme basse. Il est peu sensible à la tavelure. L'épiderme des gros fruits de 'Reinette de Saintonge' (photo 4) est complètement bronze, sa chair ferme, croquante, sucrée et au goût un peu anisé. Sa maturité s'échelonne de janvier à avril. De vigueur moyenne, l'arbre a un port bien érigé.

ET AUSSI...

Récolter les kakis dès qu'ils ont pris un coup de gel. **Prélever** des greffons de poiriers, pruniers et pommiers. **Protéger** les figuiers en climat rude. **Vérifier** l'arrimage des arbres : changer les attaches et liens abîmés. **Nettoyer** les arbres à fruits rouges déjà en place et qui ont produit. **Bouturer** les cassissiers, figuiers, noisetiers, framboisiers, groseilliers et châtaigniers. **Tailler** la vigne.



Préparation d'un pralin.

F. BÉGIN / RUSTICA / JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINES



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"À la Saint-Charles, la gelée parle."

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

Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9
S ^t Hubert	S ^t Charles	S ^{te} Sylvie	S ^{te} Bertille	S ^{te} Carine	S ^t Geoffroy	S ^t Théodore
lever 7 h 42 coucher 17 h 26	lever 7 h 43 coucher 17 h 25	lever 7 h 45 coucher 17 h 23	lever 7 h 46 coucher 17 h 22	lever 7 h 48 coucher 17 h 20	lever 7 h 50 coucher 17 h 19	lever 7 h 51 coucher 17 h 17
coucher 13 h 54 lever 21 h 33	coucher 14 h 27 lever 22 h 43	coucher 14 h 52 lever 23 h 53	coucher 15 h 11 -	lever 1 h 02 coucher 15 h 26	lever 2 h 10 coucher 15 h 40	lever 3 h 18 coucher 15 h 52

Jours-fleurs 3h09	Jours-feuilles 18h01	Jours-fruits	Jours-racines 19h05
----------------------	-------------------------	--------------	------------------------

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 20 janvier 2023.

Jours-fleurs

Arracher les annuelles des massifs, pots et jardinières après les premières gelées. Nettoyer et stocker les contenants à l'abri.

Jours-feuilles

Couper les tiges de l'estragon à 10 cm. Couvrir le pied de feuilles mortes ou de paille. Ajouter un voile d'hivernage sous climat froid.

Jours-fruits

Tailler des rameaux de figuier munis d'une crossette à leur base. Les enterrer devant un mur au nord en laissant affleurer l'œil supérieur.

Jours-racines

Ameubler les sols lourds avant les grands froids. Séparer seulement la terre en grosses mottes sans les retourner, le gel les brisera.

Le bon geste

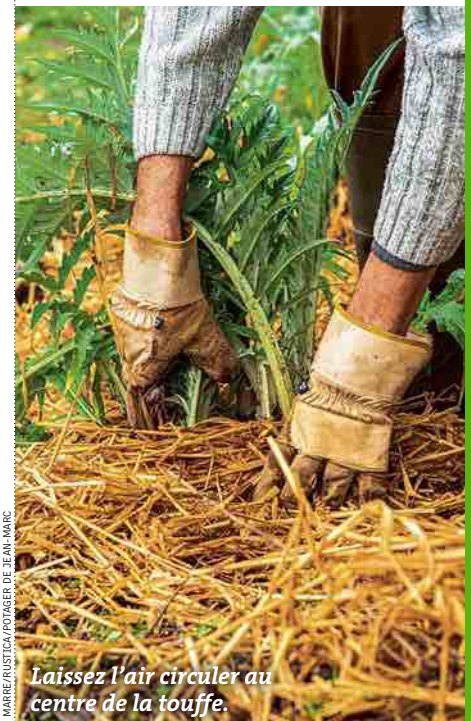
PROTÉGEZ LES ARTICHAUX DU FROID

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

Les bonnes dates :

les 3, 12 (après 11 h 51),
13 et 30 novembre.

Comment faire ? Attendez si possible une période sèche pour ne pas emprisonner l'humidité qui pourrait faire pourrir la souche. Coupez au ras du sol les tiges florales, les feuilles abîmées et réduisez de moitié les plus grandes. Liez la touffe à divers niveaux sans trop serrer la ficelle. Étalez une bonne couche de paille ou des fougères sèches autour du pied et sur la surface occupée par les racines. En régions froides, ajoutez dès maintenant un voile d'hivernage autour des feuilles, sans fermer le dessus. Vous le ferez au cœur de l'hiver, quand le gel sera plus intense. Ajustez les diverses protections selon votre région et la rigueur du climat. Il est possible de les enlever lors de périodes douces pour évacuer l'humidité, puis de les remettre.



Laissez l'air circuler au centre de la touffe.



Gattilier 'Pink Pinnacle'



ARBUSTE FLEURI ET AROMATIQUE

Lamiacées

Vitex agnus-castus

Hauteur : 1,20 m.

Étalement : 1,20 m.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc, à trois folioles, très aromatique lorsqu'on le froisse.

Floraison : petites fleurs à lèvres, rose pâle, de juin à août.

Mellifère : oui.

Plantation : de mars à septembre.

Sol : drainant, même calcaire ou caillouteux. Déteste l'argile compacte.

Rusticité : - 15 °C.

Arrosage : occasionnel et même aucun une fois que la plante est bien installée.

Cet adorable arbuste bien rustique, compact, se couvre de fleurs roses en pagaille.

UTILISATION Installez-le dans un massif d'arbustes ou de plantes vivaces, en lui réservant une place au second plan. Il se marie fort bien aux grandes graminées comme l'avoine géante (*Stipa gigantea*). En outre, ce gattilier est très résistant à la sécheresse.

PLANTATION Creusez un trou profond dans une bonne terre, mais pas amendée avec de la matière organique. Arrosez bien après la mise en place.

ENTRETIEN Une taille annuelle est possible pour limiter son développement, mais il peut s'en passer. Arrosez au moins les deux premières années.

MULTIPLICATION Procédez par bouturage de portion de tige, à bois sec, des mois de novembre à mars.

Secret de jardinier

Soyez patient, ce petit arbuste caduc peut mettre deux ans à s'installer, mais il se montre très fidèle ensuite.



Noline 'La Siberica'



VIVACE ARBUSTIVE À STIPE UNIQUE

Asparagacées

Nolina hibernica

Hauteur : 1 m, à 20 ans.

Étalement : 1 m.

Croissance : très lente (met 10 ans à former un début de stipe).

Feuillage : persistant, en longues lanières vertes, abrasif sur les bords mais non piquant.

Floraison : en épis gigantesques de petites fleurs crème, en été.

Mellifère : oui.

Plantation : avril à août.

Sol : drainant, même calcaire ou ingrat.

Rusticité : - 14 °C (une fois installé).

Arrosage : aucun à partir de la 2^e année.

Originnaire du Mexique, cette belle rosette d'épis reste d'un vert éclatant, et sans eau !

UTILISATION Dans un massif sec, installez cette plante aux magnifiques feuilles vertes avec des yuccas, des graminées et des plantes grasses ou plantez-en en masse pour produire un effet graphique de graminées.

PLANTATION Offrez-lui un peu d'amendement mélangé au fond du trou de plantation. Un paillis minéral ne lui déplaît pas.

ENTRETIEN Coupez les vieilles feuilles inesthétiques. Adulte, la plante ne demande vraiment aucun soin, même par la pire des canicules. Une qualité qui est recherchée actuellement !

MULTIPLICATION La meilleure technique est le semis de graines fraîches, en été, à repiquer l'année d'après.

Secret de jardinier

Arrosez la plante en été si vous le pouvez. Elle s'en passe très bien, mais se développe plus vite.



*Badigeon à base de
cendre sur le tronc d'un
pommier pour
asphyxier les larves.*

TRAVAIL SUR LE BOIS, SALAIRE EN FRUITS

Brossages, coupes, colmatages, paillages, badigeonnages variés... Le verger est bien gourmand de notre temps. Mais nous en serons rétribués ! ❖ JEAN-YVES MEIGNEN

Avant l'arrivée des journées hivernales, tous les arbres fruitiers méritent votre attention. Depuis les racines jusqu'aux rameaux, cherchez à comprendre leurs besoins pour les rendre plus sains et productifs. Tirez des enseignements de l'année écoulée et orientez vos traitements en conséquence. Globalement, les récoltes ont été abondantes pour tous, cela grâce à une météo printanière favorable.

Mais, au nord, les déficits de pluies de mai auront certainement réduit la croissance de nouvelles pousses. Préparez-vous à l'alternance qui advient à la suite d'une année de forte productivité, d'autant plus accentuée que les arbres ont moins poussé. Les écorces sont particulièrement délicates à soigner, elles peuvent abriter parasites et maladies, mais elles constituent aussi un accès à la sève pour les molécules actives.



F. BOUCOURT/RUSTICA

Magot ramassé

Les feuilles tombent et se dispersent au vent. Leur décomposition sur place est bénéfique, certes. Il est pourtant préférable de les ramasser, et, selon leur état sanitaire, de les affecter à une fonction précise. Préférez l'usage du râteau et renoncez aux souffleurs qui sont catastrophiques pour les insectes du sol.



F. MARRE/RUSTICA

Emploi ciblé

Les feuilles sont une ressource précieuse pour créer de l'humus. Celles ayant subi des maladies fongiques ou pouvant abriter des larves d'insectes, comme les mineuses, sont à composter avec fermentation active. Épandez les autres, au pied des arbres. N'oubliez pas que tout brûlage des déchets du jardin est interdit.



Brossage du tronc.

BB/RUSTICA

Observation et comparaison

Faire un état des lieux des sujets de son verger consiste à porter un regard global puis rapproché. Essayez de vous souvenir de vos arbres tels qu'ils se portaient une année plus tôt (des photos sont bien utiles pour pallier les insuffisances de la mémoire). **La vigueur générale des arbres permet de décider des fertilisations :** faut-il favoriser la croissance ou plutôt le fleurissement ? Observez pour cela la présence de mousses ou de lichens (à enlever), de parasites sur les fruits qui pourraient hiverner dans les écorces (à éliminer), de plaies sur les bois (à panser), et de bois morts ou malades (à tailler.)



E. BRENCHÉ/RUSTICA

Délogement à la brosse

Insectes et spores de champignons trouvent abri dans les **mousses et lichens**. Même si ces organismes végétaux ne sont pas nocifs en eux-mêmes, les éliminer constitue une action préventive. Utilisez une brosse aux poils semi-rigides pour ne pas blesser les écorces, et frottez de haut en bas.

Momies minées



J.-M. GROUT/BIOSPOTO

Les "momies", ces fruits séchés et accrochés aux rameaux, sont, en règle générale, victimes du champignon *Monilia*, présent sur les abricotiers, les cognassiers, les pommiers, les poiriers, les pêchers et les cerisiers. Ils sont **porteurs des spores** qui propagent la maladie, constituent un **abri potentiel de larves** d'insectes et opposent une **entrave aux nouvelles pousses**.

Déminage



NOU/BIOSPOTO

Ces affreuses momies de fruits sont **à retirer avant l'hiver**, pour qu'elles ne tombent pas et ne propagent pas leurs spores ou les larves qui avaient trouvé refuge en elles. Cherchez aussi celles qui sont déjà au sol et quelques fois cachées sous le couvert des feuilles ou dans la végétation herbeuse. Le compostage avec fermentation reste toujours un recyclage d'assainissement.



Taille de plein-vent

Une taille sanitaire s'avère souvent nécessaire sur des arbres de plein vent (photo 1). En premier lieu, et systématiquement, **retirez le bois mort** (photo 2), car il sera très vite un abri à larves. Cet été, des arbres ont pu subir la grêle ou la tempête. Les stigmates des blessures sont des portes ouvertes aux maladies, **rameaux ou branches atteints sont à couper (2)** ou soigner. Privilégiez les charpentières. Cependant, tâchez de limiter les coupes. La taille de fructification attendra le printemps.



Désinfection

Les maladies bactériennes sont les plus redoutables pour les arbres, le feu bactérien par exemple. Les outils de tailles sont un support de transmission et leur désinfection efficace peut se faire avec de l'alcool, une solution hydroalcoolique ou le passage à la flamme.

Pansement double

Les coupes de charpentières, pour des raisons sanitaires ou pour reformer un arbre, sont à protéger car elles ouvrent une porte aux maladies et aux introductions d'insectes. L'arbre devra seul cicatriser et refermer cette plaie.

L'huile essentielle de sarriette par ses composés phénoliques joue un double rôle anticryptogamique et stimulateur de croissance. **L'argile** permet d'appliquer cette essence et forme une couche protectrice qui fera barrage aux insectes. Mélangez 1 ml à 1 l d'eau (photo 1) pour former une pâte liquide aisément applicable au pinceau (photo 2).



Affûtage précis

Le sécateur doit être de bonne qualité et munie d'une lame bien aiguisée. Les coupes devront être franches et nettes, sans hacher le bois. L'art d'affûter n'est pas si simple. Pour chaque instrument, une pierre spéciale est requise. Ainsi est maintenu le fil de chaque lame. Le travail est net et précis.



S. LAPOUGE/BIOSPHOTO

Cire et huile

Zeuzères, buprestes, scolytes, capnodes, capricornes sont autant d'insectes qui font de gros dégâts sur les arbres en circulant sous les écorces ou dans les bois. Les huiles essentielles (HE) ont une bonne efficacité contre des larves difficiles à atteindre, avec comme support la cire.



S. LAPOUGE/BIOSPHOTO

Colmatage

Pour colmater les galeries, préparez un onguent avec de la cire d'abeille, une huile végétale et des huiles essentielles (HE) d'ail et de cryptomère (*Cryptomeria japonica*) associées. Chauffez l'huile au bain-marie pour faire fondre la cire et ajoutez les HE à la concentration de 1 ml d'HE pour 12 g de cire et 100 ml d'huile végétale.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

Travail du sol au pied de l'arbre

Plusieurs raisons peuvent justifier de remuer le sol au pied des arbres. **Aérez la terre** avec une bêche ou une fourche-bêche, pour ne pas endommager les racines et sans retournement. La pénétration de l'air et de l'eau sera meilleure. Les éventuelles formes larvaires d'insectes seront exposées à leurs prédateurs. Pour autant, ne laissez pas le sol nu trop longtemps et **couvrez-le de matières végétales** à décomposer comme du fumier, des feuilles ou des broyats. Ce couvert gardera un sol vivant bénéficiant d'une bonne activité des lombrics. Réalisez ce travail à l'aplomb des rameaux, sur un périmètre égal.

Amendement de soufre



J.-M. GROUT/BIOSPHOTO

Les terrains basiques ont des conséquences funestes sur de nombreux fruitiers. En bloquant la disponibilité du fer, ils provoquent des chloroses engendrant des feuilles décolorées et une croissance moindre. Un pH élevé est aussi un élément réduisant la conductivité des sols, d'où une moindre assimilation des nutriments. Les apports de **soufre vont décalcifier et faire chuter le pH** pour libérer le fer et rendre le sol plus fertile. Enfouissez une dose de 500 g/m².

Cuivre en douce



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLES

L'usage de la bouillie bordelaise est controversé. Dosez-la bien pour ne pas exposer votre arbre à des risques. Appliqué à l'excès, le cuivre (contenu dans la bouillie) est lessivé, s'infiltre dans les sols, s'accumule et intoxique de nombreux organismes. À la chute des feuilles, faites **une seule pulvérisation**, au cours d'une journée ensoleillée.

Soufre, 2^d round



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

Généralement appliqué au printemps, **le soufre mouillable** peut être utilisé aussi en début d'hiver, car il a une action fongicide et insectifuge et agit sur les spores et larves. Associez cette pulvérisation à une huile végétale de colza qui asphyxie les insectes présents. Pulvérisez sur l'ensemble de la ramure, en particulier sur les charpentières, et sur le tronc.



Blessures béantes

Deux blessures apparaissent également sur de nombreuses essences d'arbres fruitiers.

Des fissures longitudinales (photo 1) sont la conséquence d'excès d'azote. **Des chancres** (photo 2) provoquent aussi des ouvertures d'écorces. Si les causes sont physiologiques, essayez de corriger les erreurs de fertilisation ou de manque d'arrosage, et l'arbre cicatrisera. En présence de bactéries, il faut pratiquer des soins curatifs. Diagnostiquez la maladie pour appliquer le bon traitement.



1

E. BRECKLE/ISTOCK/JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEX



2

F. BOURCOURT/ISTOCK



B. RUSTICA

Eau démarrage

Les apports d'eau ne concernent que les nouvelles installations. Arrosez au moment de la plantation, pour que l'eau puisse mettre en contact la terre avec les racines (en chassant les poches d'air). Le climat étant très changeant, renouvelez l'arrosage si des semaines sèches se succèdent.

Perfusion à l'avenir



1

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

Pour cibler les maladies bactériennes, cryptogamiques et les insectes xylophages, vous pourrez avoir recours à **la perfusion** (photo 1), qui permet de faire circuler dans la sève des **huiles essentielles diluées à 2 %** (photo 2). Mais seulement en mai et juin, en pleine végétation active, lorsque la sève circule.



2

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



NOUVEAU PHOTO

Compost dès à présent

La fertilisation avec du compost est une opération de bon sens. Issu d'un compostage équilibré, riche de matières carbonées compostées, il apporte le bon équilibre nutritionnel sans excès d'azote. Mais dans les régions à fortes précipitations hivernales, les jardiniers privilégieront ces apports au printemps pour éviter le lessivage. Comptez une dose **de 500 à 1 000 g/m²**, en tenant compte de la nature du sol (les terrains sableux se montrent plus gourmands que les argileux).



F. BOURCOURT/ISTOCK/POTAGER DE MME AUDRAY

Paillage idéal

Ses nombreux avantages ne sont plus à démontrer. Feuilles, herbes sèches, broyats de rameaux de taille, tous issus de votre propre jardin si possible, feront un excellent paillage. Ce dernier devrait en réalité être permanent et régulièrement alimenté car il se dégrade. Il n'exclut pas les apports en compost.

*Lutte contre les
insectes grâce à un
badigeon d'argile.*



J.-M. GROUT/BIOSPHOTO

Badigeonnage d'argile

Voilà un soin très bénéfique à tous les arbres, sans même attendre que des symptômes soient apparus. L'argile possède des propriétés naturelles d'absorption avec des **effets antiseptiques, bactéricides et fongicides**. Mélangée à l'eau, elle forme une pâte liquide qui s'applique au pinceau ou plus liquide en pulvérisations. L'ajout d'huile et de savon permet une meilleure adhérence et l'intégration d'extraits végétaux comme les huiles essentielles. L'apport d'argile est aussi nutritif en conduisant des minéraux incorporables dans le badigeon.



S. LAPOUGE/BIOSPHOTO

Chaux devant !

La chaux vive est la base du lait de chaux. **Attention : la chaux brute est très corrosive et doit être manipulée avec précaution !** Mêlée à l'eau, elle devient une chaux éteinte. **Pour un volume de chaux, mélangez deux d'eau. Pour améliorer l'adhérence, ajoutez 10 cl de savon noir pour 5 l de cette préparation.**



S. LAPOUGE/BIOSPHOTO

Peinture au lait

Avec un pinceau rond, appliquez le lait de chaux du haut vers la base des branches charpentières. Ainsi, l'écoulement se fera sur le tronc. Insistez sur les zones de craquelures d'écorces, et sur les interstices où se logent des larves d'insectes. Le lait agit en effet comme insecticide sur les formes hivernantes de parasites.

Soin d'argile verte



F. MARRE/RUSTICA

Réservez l'argile verte aux usages de mastic en cicatrisation de plaies ou de coupes de taille. Elle possède un **fort pouvoir de régénération** qui incite les arbres à reformer des tissus et fermer des plaies. Pour obtenir une pâte à étaler avec une spatule, mêlez cette argile à l'eau. Associez-lui des huiles essentielles. Son défaut est de craqueler en séchant : couvrez-la d'une toile de jute.

Bentonite, du béton



F. MARRE/RUSTICA

De toutes les argiles, la bentonite a un **pouvoir couvrant et fixateur supérieur**. Elle sera donc idéale en association avec des préparations naturelles fongicides ou insecticides. Son application, pulvérisée ou en badigeon, aura une action mécanique sur les insectes qui ne pourront s'y développer. Elle apporte aussi les nombreux oligo-éléments qu'elle contient.



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

Kaolinite, bonne à tous soins

Très fine, la kaolinite est idéale **pour les badigeons ou les pulvérisations**. Préparez un volume d'eau, de pluie de préférence, ajoutez les éléments liquides à associer, puis versez peu à peu cette argile jusqu'à obtenir la bonne consistance.

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





1



2

F. MARRE / RUSTICA

Ralliez-vous à leur **PANACHE !**

De tous les feuillages panachés, le blanc est sûrement celui qui illumine le plus vos massifs. Voici huit plantes joliment veinées pour inspirer vos compositions. ❖ PATRICIA KADIJEVIC

Dans les coins du jardin où le soleil se fait timide, on peut compter sur les feuillages panachés de blanc pour apporter de la lumière et ainsi faire oublier leurs floraisons souvent éphémères quand elles ne sont pas quasi inexistantes, comme celles du fusain 'Dan's Delight'. Ces panachures ont des origines diverses : un virus, une mutation génétique. Ces plantes sont également moins pourvues en chlorophylle et, en conséquence, moins vigoureuses. Leur

vie est souvent plus courte et leur développement plus modeste que leurs cousins uniformément verts.

Leçons de maintien

Pour maintenir un arbuste panaché, il est conseillé de supprimer les gourmands (rejets), ils sont issus du porte-greffe et ont tôt fait de "cannibaliser" la variété bigarrée. Les plantes panachées, si appréciées sous des cieux un peu gris, sont souvent sensibles au soleil, qui peut les brûler, d'autant plus, si leur feuillage est fin. Réservez-les aux expositions ombragées ou mi-ombragées. N'en abusez pas dans vos compositions, et respectez une proportion de 1/3 de ces plantes (quota habituel pour les persistants). Profitez des panachures pour faire écho aux floraisons de même ton à proximité. N'oubliez pas la taille pour celles qui le réclament (cornouiller, lierre...).

1. **Pittosporum taché**

Les feuilles de *P. tenuifolium* 'Irene Patterson' sont comme éclaboussées de peinture. Il confère du volume aux massifs.

2. **Carex rayé**

La touffe de la **laïche du Japon** 'Everest', retombante et marginée, est pleine de grâce.

F. MARRE / RUSTICA / AND. TRUFFAUT / A. COURSON



3

A. LAWSON/FLORA PRESS/BIOGRAPHOTO



4

F. MARRE/AUSTICA/FÊTE DES PLANTES DE CHARENTY



6

3. Lierre dépigmenté

Avec '*Sagittifolia variegata*', vous disposez d'un feuillage panaché pour illuminer les coins les plus sombres.

4. Acanthe de marbre

Grâce à ses inflorescences quasi immaculées, '*Whitewater*' irradie de blanc.

5. Cornouiller clair

Non seulement appréciée pour son feuillage lumineux, l'espèce panachée l'est aussi pour sa ramure flamboyante.

6. Véronique cernée

En pot, cette plante arbustive fleurit joliment, tant qu'elle est protégée pendant l'hiver.

7. Osmanthe veiné

Pour remplacer facilement le houx dans les haies défensives, la variété '*Goshiki*' fait merveille.

8. Fusain blanchi

Grâce à ses racines crampons, *Euonymus fortunei* '*Dan's Delight*' s'accroche à son support facilement.



5

VISIONS PICTURES/ELBORG BOTANIC MEDIA/BIOGRAPHOTO



7



F. MARRE/RUSTICA/GLOBE PLANTER

8



VISIONS PICTURES/BLOSPHOTO

F. MARRE/RUSTICA/LES JARDINS DE GALLY/MANIFESTA

COMMENT LES CULTIVER

- 1. PITTOSPORUM** ☀️ tous 🌱 la 1^{re} année
Floraison : avril et mai. **Utilisation :** en massif, haie ou bac. **Entretien :** pour le voir s'étoffer, coupez un tiers des rameaux du pittosporum chaque année.
Notre conseil : soignez la plantation, car il s'installe mieux en sol ameubli.
- 2. LAÏCHE DU JAPON** ☀️ soleil/mi-ombre 🌱 drainé, frais 🌱 la 1^{re} année
Floraison : septembre. **Utilisation :** bac, pot, bordure. **Entretien :** retirez simplement les tiges sèches et paillez le pied pour maintenir l'humidité.
Notre conseil : un pied de laïche suffit pour habiller un pot de Ø 25 cm.
- 3. LIERRE À PATTE D'OIE** ☀️ ombre/mi-ombre 🌱 drainé 🌱 la 1^{re} année
Floraison : février et mars. **Utilisation :** en couvre-sol, pour habiller un mur.
Entretien : de novembre à mars, rabattez une branche sur deux à 50 cm du sol.
Notre conseil : choisissez-le pour les petits espaces, il peut être contenu.
- 4. ACANTHE** ☀️ mi-ombre 🌱 frais 🌱 au cours de la 1^{re} année
Floraison : de juin à août. **Utilisation :** massifs, fleurs coupées. **Entretien :** retirez régulièrement les feuilles et les fleurs fanées et sèches de l'acanthé.
Notre conseil : une concurrence avec d'autres arbustes le rend vigoureux.
- 5. CORNOUILLER BLANC** ☀️ soleil, mi-ombre 🌱 frais 🌱 la 1^{re} année
Floraison : mai et juin. **Utilisation :** en massifs, ou haies. **Entretien :** taillez le cornouiller blanc en fin d'hiver pour rajeunir son jeune bois très coloré.
Notre conseil : les sujets bien installés supportent les rabattages.
- 6. VÉRONIQUE (HÉBÉ)** ☀️ soleil, mi-ombre 🌱 riche, frais 🌱 la 1^{re} année
Floraison : de juillet à octobre. **Utilisation :** en bac, jardinière et jardin abrité.
Entretien : réduire les rameaux de moitié à la sortie de l'hiver, en mars et avril.
Notre conseil : arbuste parfait pour les jardins abrités des vents froids.
- 7. OSMANTHE HÉTÉROPHYLLUS** ☀️ toute 🌱 drainé 🌱 régulier
Floraison : septembre et octobre. **Utilisation :** en haie, pot et massif.
Entretien : l'arrosage ne doit pas être négligé pendant la première année.
Notre conseil : si cela s'avère nécessaire, taillez-le au cours du printemps.
- 8. FUSAIN DE FORTUNE** ☀️ toute 🌱 drainant 🌱 la 1^{re} année
Floraison : mai et juin. **Utilisation :** en couvre-sol, rocaille et bordure.
Entretien : une taille de formation en hiver sera utile pour garder un port compact.
Notre conseil : soyez attentif aux pucerons noirs au printemps.

Légende pictogrammes : ☀️ exposition 🌱 type de sol 🌱 arrosage

Gagnants du jeu concours Jardipolys

Voici les résultats de notre jeu concours Jardipolys qui s'est déroulé du 23 mars au 30 juin. Nous vous présentons les jardins des lauréats des prix du jardin éco-responsable et celui du jardin esthétique, ainsi que le coup de cœur du public. ♣ ALICE GONDONNEAU

PRIX ESTHÉTIQUE



GAËLLE SZYGENDA®

Gaëlle S. et son mari ont créé un jardin qui favorise la biodiversité en abritant plus de 700 espèces végétales.

Situé en Bretagne, le jardin de Gaëlle S. et son mari s'étend sur 3 800 m², bénéficiant d'un climat tempéré et d'une généreuse disponibilité en eau. Dès leur arrivée en 2015, le couple a été impressionné par la richesse des végétaux présents sur leur terrain, ils avaient déjà l'intention de le diversifier davantage en y ajoutant de nouvelles variétés. Parmi les quelque 700 espèces végétales présentes, Gaëlle S. affectionne particulièrement les fuchsias, les véroniques (*Hebe*) et les sedums pour leur facilité de

culture et leur charme bucolique. L'entretien du jardin constitue une tâche quotidienne rendue plus accessible grâce au télétravail, ce qui leur permet de se consacrer régulièrement à leur passion.

Ils ont adopté une approche écologique en utilisant énormément la méthode du paillage, en broyant les branches et le bois disponibles dans le jardin. De plus, ils valorisent divers matériaux naturels tels que les coquilles de noix, les pommes de pin, les galets, et même l'ardoise concassée provenant de

la rénovation de la toiture de leur maison.

De l'autre côté du jardin de Gaëlle S., on trouve également diverses espèces d'arbres fruitiers et un potager d'environ 130 m². Pour un meilleur rendement et surtout moins de maladies, ils pratiquent la rotation des cultures. Ils prennent soin d'étiqueter chaque plante en indiquant sa date de plantation et sa variété. Le projet à venir consiste à créer un parterre ombragé sous leur magnolia, ainsi que d'investir dans une serre.

PRIX ÉCO-RESPONSABLE



JEAN-MICHEL BOUDON®

Jean-Michel B. et son épouse ont orienté leur jardinage vers une approche éco-responsable, mettant en avant la diversité de leurs plantes.

Le jardin de Jean-Michel B. et son épouse est un véritable havre de biodiversité. Situé dans une zone pavillonnaire en Bourgogne-Franche-Comté, il constitue un mélange harmonieux de plantes potagères et de plantations d'agrément, où légumes et fleurs cohabitent en parfaite symbiose.

Dans ce jardin éco-responsable, l'approche du couple se distingue par leur volonté de préserver la nature tout en cultivant une grande variété de plantes. Ils pratiquent

la tonte raisonnée, en laissant une partie de leur pelouse plus sauvage pour favoriser la biodiversité. Leur potager est également exemplaire, grâce à l'utilisation de paillage pour économiser de l'eau et l'utilisation de leur propre compost, où rien n'est gaspillé, pas même les épluchures de légumes. L'une des caractéristiques essentielles de ce jardin est la présence de haies fleuries, composées d'une multitude de variétés, favorisant la nidification des oiseaux au printemps. Le jardin comporte également un bassin qui

attire une faune diversifiée : des libellules aux amphibiens. Jean-Michel B. prouve que, sur une petite superficie de 1200 m², il est possible de créer un jardin écoresponsable et riche en biodiversité. Il consacre en moyenne 3 h par jour à l'entretien de son jardin.

Quant à ses projets futurs, le couple envisage, pour faire face aux aléas climatiques, de diminuer la surface de sa pelouse afin de la remplacer par des plantes résistantes à la sécheresse.

PRIX COUP DE CŒUR DU PUBLIC



ANNICK MAGUER®

Les massifs fleuris du jardin d'Annick M. comprennent des variétés mellifères et nectarifères pour attirer les pollinisateurs.

Ce jardin représentant plus de 20 ans de travail est le fruit d'une aventure passionnante. Annick et son frère ont acheté cette propriété en 2004, et depuis, ils n'ont cessé de la façonner avec amour. Lorsqu'ils ont acquis la maison, il n'y avait absolument rien dans le jardin, un espace qui semblait se perdre au milieu de nulle part. Les haies ont été plantées tout autour, créant ainsi les premières limites du jardin. Annick M. avoue que son approche du jardinage est plutôt intuitive et au jour le jour. Elle se laisse guider par ses envies et son

feeling. Le jardin s'est développé au gré de ses expérimentations et de ses découvertes. Elle a ainsi ajouté des massifs, des bordures, et a mis en valeur le puits maçonné qui était déjà présent dans le jardin.

L'influence de ses parents, de fervents jardiniers, a joué un rôle important dans son engouement pour le jardinage. Elle ne compte plus le nombre de plantes et d'arbres présents. Parmi ses préférés, on y trouve des roses aux couleurs chatoyantes, des orchidées aux formes exquises et des dahlias aux

pétales majestueux. Pour favoriser la biodiversité, cette passionnée du jardinage accorde une grande importance au compostage et s'assure de cultiver des plantes mellifères pour attirer un maximum de pollinisateurs.

Concernant l'entretien de son jardin, elle y consacre beaucoup de temps et d'énergie pour embellir ses haies et ses bordures. De plus, elle peut compter sur l'aide précieuse de son frère pour les tâches plus physiques, notamment de taille d'arbustes.



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/ABORU2810**



0 806 000 465 Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRU2810T**

☐ **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/ABORU2810
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

☐ **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

POLENTA à la carte

Tradition culinaire d'Italie, mais aussi du Sud-Ouest et de Provence, la semoule de maïs permet de nombreuses recettes salées ou sucrées.



Rien de plus simple à préparer qu'une polenta ! Pour quatre personnes, il en suffit de 250 g et d'un litre d'eau ou de bouillon ou de lait aromatisé d'herbes et d'épices. Si vous la souhaitez onctueuse, ajoutez de la crème, du mascarpone ou du parmesan. Elle accompagnera vos plats en sauce avec une mention spéciale pour le lapin, mais aussi les fricassées de légumes ou juste un coulis de tomate. Laissez-la durcir et vous en ferez de belles frites dorées. En augmentant le volume d'eau, vous aurez une soupe savoureuse. Enfin, nappée de chocolat, de caramel, de coulis, elle vous offrira de bons desserts. Un régal sans gluten !

Chou kale

Frisé et non pommé, ce chou se récolte feuille à feuille jusqu'au début du printemps.



Airelle rouge

Sauvage ou cultivée, elle est à consommer cuite ou sèche, dans des compotes, confitures ou sauces.



Gâteau de polenta

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min – Cuisson : 35 min env.

- 100 g de polenta instantanée • 120 g de sucre
- 2 oranges • 2 œufs • 110 g de beurre pommade + moule • 80 g de poudre d'amandes • 1 cuill. à café de levure chimique • 10 cl de sirop de sucre
- **Lavez** et séchez une orange. Râpez le zeste, pressez-la et réservez séparément.
- **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et augmente de volume. Ajoutez le zeste.
- **Réunissez**, dans un saladier, la polenta, la poudre d'amandes et la levure chimique. Ajoutez l'appareil beurre-sucre, les œufs un à un en prenant soin de bien mélanger à chaque fois, puis incorporez le jus d'orange.
- **Beurrez** un moule à charnière de 22 cm. Versez la pâte. Enfouez pour 35 min env.
- **Vérifiez** la cuisson : piquez un cure-dent à plusieurs endroits dans le gâteau.
- **Sortez-le** du four et nappez-le du sirop de sucre. Laissez-le refroidir et décorez-le de tranches d'orange.



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

DU CHOCOLAT EN VRAC

À Paris (75), dans le quartier historique du Marais, la nouvelle boutique Valrhona est l'endroit rêvé pour acheter du chocolat de couverture, celui-là même qu'utilisent les professionnels. Dans cette cave, quelque quatorze références sont disponibles en vrac. On y trouve notamment les Guanaja 70 %, Jivara 40 %, Dulcey 32 % et le Komuntu 80 %, créé en 2022 pour célébrer les 100 ans de la marque. Rendez-vous avec l'un des experts en cacao, il vous invite à la table de dégustation et emballé, à la demande, les précieuses fèves à pâtisser dans un sachet kraft recyclable.



K. DESVIRE ET J. PAISSE

C'est nouveau

GLACE VÉGÉTALE

La pâte est réalisée avec une base de riz gluant et de lait de coco du Sri Lanka, filière



équitable certifiée Fair For Life. Ces mochi glacés à la fraise ne contiennent ni lactose, ni arômes ajoutés, ni conservateurs.

Ya. Bouchées (6 x 35 g), 8,50 € env.



APÉRO SANS ALCOOL

Le spritz, revu en sirop gourmand, est formulé à l'aide d'arôme naturel à savourer avec de l'eau gazeuse ou plate selon son bon plaisir.

Moulin de Valdonne. Mocktail, bouteille de 70 cl, 3,80 € env.

VIENNOISERIE

Dans la gamme "Super Matins", ces muffins briochés, aux 5 farines de céréales avec des myrtilles séchées et des graines de pavot, affichent A sur l'échelle Nutri-Score.

La Boulangère.

Sachet (6 x 35 g), 3 € env.



DESSERT AUTOMNAL

Entre croquant et fondant, la simplicité a tout bon : purée et morceaux de pommes sont rehaussés par l'arôme naturel de la vanille.

Charles & Alice. Compote (4 x 97 g), 2 € env.



Au menu

SAMEDI

- Chou rouge à l'orange
- Omelette aux champignons
- Gâteau aux aïelles rouges

DIMANCHE

- Mâche aux noix et grenade
 - Polenta crémeuse sur bourguignon
 - Sabayon aux coings

LUNDI

- Bouchées de polenta au beaufort
- Tian de légumes-racines
 - Sorbets à la poire

MARDI

- Tapenade de tomates séchées
- Wok de chou kale au porc
 - Pommes au four

MERCREDI

- Potage aux carottes cumin
- Limandes beurre-citron
 - Gâteau de polenta

JEUDI

- Carottes râpées au citron
 - Purée de polenta aux marrons et aux pois chiches
 - Tartares de kiwi

VENDREDI

- Mousses betterave-chèvre
 - Moules marinières
- Biscuits de polenta au citron et aux pépites chocolat



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Vins des Broyers, Juliéas 2017 AOC juliéas, Beaujolais

La robe est pourpre, le nez puissant et complexe sur des notes florales et fruitées. La bouche, quant à elle, est équilibrée, suave et concentrée, exprimant un gamay de haute maturité. La puissance s'exprime par son passage en fût de chêne, avec des tanins riches.

Accord : à servir avec une entrecôte grillée à la sauce au poivre, une terrine de lapin ou un bœuf bourguignon accompagné de polenta. Cépage : 100 % gamay. **Prix : 11 € env.**



Domaine Trichon, Bugey brut, méthode traditionnelle - AOC bugy, Savoie

Ce vin bio est issu d'une vinification en méthode traditionnelle. L'assemblage des différents cépages donne à ce pétillant des arômes fruités et fleuris, ainsi qu'une fraîcheur agréable.

Accord : idéal à l'apéritif ou en cocktail, ce vin accompagnera également coquillages et poissons, ou des desserts comme des biscuits de polenta au citron et aux pépites de chocolat.

Cépages : chardonnay, pinot noir, molette, aligoté. **Prix : 11 € env.**



Wok de chou kale au porc

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

- 5 feuilles de chou kale
- 4 carottes de couleur
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 600 g de filet mignon de porc
- 3 cuill. à s. d'huile de colza
- 2 cuill. à s. de sauce soja
- 2 cuill. à s. de miel
- 1 cuill. à c. de sésame
- poivre

• **Lavez** les feuilles de chou kale, séchez-les, ôtez la nervure centrale et coupez-les grossièrement. • **Pelez** les carottes et taillez-les en bâtonnets. Épluchez et émincez l'oignon et l'ail. • **Saisissez** le filet mignon dans un wok avec 1 cuill. à s. d'huile sur toutes ses faces durant 5 min env. Enveloppez-le dans une feuille de papier cuisson et réservez-le. • **Versez** 2 cuill. à s. d'huile dans le wok et faites-y dorer 5 min l'ail, l'oignon et les carottes. • **Mettez** le filet mignon, coupé en médaillons, dans le wok, versez la sauce soja et le miel, poivrez et mélangez. • **Ajoutez** le chou kale, laissez-le cuire à couvert 5 min env., mélangez et prolongez la cuisson à découvert 5 min, en remuant de temps en temps. • **Parsemez** de graines de sésame avant de servir.



Purée de polenta aux marrons et aux pois chiches

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

- 2 oignons jaunes
- 400 g de marrons cuits
- 200 g de pois chiches cuits
- 50 cl de lait de soja
- 14 cl de crème de soja
- 140 g de polenta Markal
- 1 cuill. à c. de noix de muscade
- 2 cuill. à s. d'huile d'olive
- sel • poivre

• **Pelez** les oignons et taillez-les en brunoise. • **Mettez-les** dans une poêle, couvrez-les d'eau et faites-les cuire jusqu'à totale évaporation de l'eau. • **Ajoutez** 1 cuill. à s. d'huile d'olive, couvrez et poursuivez la cuisson 10 min en remuant. • **Hachez** grossièrement les marrons et les pois chiches cuits. Placez-les dans la poêle, ajoutez 1 cuill. à s. d'eau, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 5 min (il doit rester un fond d'eau). Réservez-les. • **Préparez** la polenta : dans une casserole, versez 15 cl de lait de soja et 15 cl d'eau. • **Portez** à ébullition puis, hors du feu, ajoutez la polenta en pluie, en mélangeant à l'aide d'un fouet. • **Remettez** la préparation, 2 min env., sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle épaississe, puis ôtez-la du feu. • **Versez** dessus le reste de lait de soja ainsi que la crème de soja, et fouettez. Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade et 1 cuill. à s. d'huile d'olive. • **Répartissez** la polenta dans des bols, puis ajoutez la fricassée de marrons et pois chiches.



Gâteau aux airelles rouges

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

- 250 g d'airelles rouges
- 220 g de sucre
- 1 orange
- 140 g de farine tamisée
- 125 g de beurre fondu
- + une noisette pour le moule
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- sucre glace (facultatif)

• **Lavez** les airelles, séchez-les et coupez les plus grosses. Mélangez-les à 20 g de sucre dans un saladier. • **Beurrez** un moule à charnière, chemisez le fond d'un rond de papier cuisson et poudrez les parois avec 20 g de sucre. • **Disposez** les airelles et saupoudrez-les de 30 g de sucre. • **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs des jaunes d'œufs. • **Blanchissez** les jaunes avec 150 g de sucre. Ajoutez la farine, la levure, le jus et le zeste de l'orange et, enfin, le beurre fondu en fouettant. • **Montez** les blancs en neige ferme, puis incorporez-les à la pâte. • **Versez** sur les airelles et enfournez 45 min. • **Vérifiez** la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez tiédir avant de démouler sur une grille. • **Saupoudrez** de sucre glace si vous le souhaitez.



Bouchées de polenta au beaufort

Pour 4 personnes

Préparation: 15 min

Repos: 20 min

Cuisson: 10 min

- 75 cl de lait
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 180 g de polenta précuite
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de muscade
- 25 g de beurre ramolli
- huile d'olive • sel • poivre
- 100 g de beaufort râpé

• **Chauffez** le lait dans une casserole avec le brin de thym et la feuille de laurier. Portez à ébullition, retirez les aromates et versez la polenta en pluie. • **Délayez** au fouet pendant environ 5 min jusqu'à ce que la polenta se détache des parois de la casserole, puis hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs. Assaisonnez. • **Ajoutez** le beurre et le beaufort râpé et une pointe de muscade. Mélangez bien. • **Versez** ensuite cette préparation encore chaude dans un grand plat huilé ou sur une plaque couverte de papier cuisson. Laissez reposer 20 min. • **Découpez** des disques à l'aide d'un emporte-pièce dans la polenta refroidie. Chauffez l'huile dans une sauteuse, colorez-y les disques de polenta. • **Servez** bien chaud.



Polenta crémeuse sur bourguignon

Pour 6 personnes

Préparation: 30 min

Cuisson: 2 h 15

- 1 kg de paleron coupé en cubes
- 150 g de lardons fumés
- 2 carottes • 30 g de farine
- huile d'olive • 1 oignon
- 5 g de fond de veau déshydraté
- 50 cl de vin rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 200 g d'oignons grelots
- 150 g de champignons de Paris
- 8 branches de persil
- 250 g de polenta
- 5 cl de crème fraîche
- huile d'olive • sel • poivre

• **Pelez** les carottes et détaillez-les en rondelles de 2 cm d'épaisseur environ. Pelez et émincez l'oignon. • **Saisissez** les cubes de paleron dans une cocotte avec de l'huile d'olive. • **Ajoutez** les carottes et l'oignon, salez, poivrez et faites colorer 3 min. Ajoutez la farine et laissez cuire 3 min en mélangeant. • **Versez** le fond de veau, le vin rouge et 40 cl d'eau, avec le thym, le laurier et l'ail. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 2 h à feu doux. • **Ajoutez** les oignons grelots émincés en fin de cuisson. • **Coupez** les champignons. Faites-les sauter dans une poêle avec de l'huile d'olive. • **Préparez** la polenta selon les indications portées sur l'emballage, ajoutez la crème. Colorez les lardons à la poêle. • **Accompagnez** le bœuf bourguignon avec la polenta crémeuse, les champignons et les lardons et parsemez de persil finement ciselé.



Biscuits de polenta au citron et aux pépites de chocolat

Pour 30 biscuits

Préparation: 15 min

Congélation: 30 min

Cuisson: 15 min

- 125 g de polenta tradition fine (Alpina Savoie)
- 1 citron non traité
- 110 g de farine
- 1/2 cuill. à café de levure chimique
- 75 g de sucre
- 75 g de beurre
- 60 g de pépites de chocolat
- 1 œuf • 1 pincée de sel

• **Lavez** et séchez le citron, râpez le zeste. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). • **Mélangez** dans un saladier la polenta tradition fine, la farine avec la levure, le sucre, le zeste râpé du citron et une pincée de sel. • **Ajoutez** le beurre ramolli et mélangez du bout des doigts. Incorporez l'œuf ainsi que les pépites de chocolat. • **Travaillez** la pâte pour qu'elle soit homogène. Formez deux boudins de 20 cm de longueur. • **Enroulez-les** dans du papier cuisson et placez-les 30 min au congélateur. • **Coupez** des rondelles de pâte de 5 mm d'épaisseur. Posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. • **Enfournez** pour 12 à 15 min. Laissez refroidir sur une grille.

DÉLICES DU NORD, saveurs de la terre et de la mer

Labellisés région européenne de la gastronomie pour 2023, les Hauts-de-France mettent en valeur leurs produits locaux et spécialités culinaires à travers un copieux calendrier de rendez-vous gourmands animés par de nombreux chefs passionnés. ❖ MARYSE CHARLOT

De la Côte d'Opale au littoral picard, entre terre et mer, les Hauts-de-France sont riches d'une palette de produits frais très variés. Hareng saur et haddock de Boulogne-sur-Mer (62), coque de la baie de Somme, porc des Hauts Pays du Nord-Pas-de-Calais, panier bien garni de légumes du marais audomarois (pomme de terre, chou-fleur 'Martinet', carotte 'De Tilques' et chicon) composent la cuisine traditionnelle des estaminets. Une identité culinaire que s'appliquent à réinterpréter de jeunes chefs tels que Florent Ladeyn, de l'auberge du Vert Mont à Boeschepe (59), un fervent défenseur du 100 % local. Solène Elliott, cheffe de l'Hôtel de la plage, à Audresselles (62), est inspirée par les goûts iodés. Alexandre Gauthier, de La Grenouillère, près de Montreuil-sur-Mer (62), est, quant à lui, un chantre de l'amertume comme saveur phare de la région. L'amertume qu'apporte la bière dans des plats

mijotés réconfortants (carbonade, potjevlesch, coq) ou sur la croûte des fromages (maroilles, boulette d'Avesnes). Outre un large choix de bières, le cidre de Thiérache, le vin "charbonnay" de terrils miniers, les apéritifs aux fruits rouges, le pétillant de rhubarbe ainsi que les champagnes de l'Aisne coulent dans les verres. La chicorée se substitue au café, accompagnée d'un genièvre de Houlle ou d'une bêtise de Cambrai. À toute heure, frites et gaufres restent des emblèmes.

Accompagnées
de frites, les moules se
dégustent à toutes
les sauces.



Carbonade flamande

Préparation : 30 min – Cuisson : 2 h 20

Pour 6 personnes

* 1,200 kg de bœuf à braiser (joue, macreuse) * 6 oignons
* 60 g de beurre * 2 cuill. à s. de farine * 3 cuill. à s. de
vergeoise * 6 tranches de pain d'épice rassis * 1 cuill. à s.
de vinaigre de riz * 25 cl de bouillon * 1 bouquet garni
* 25 cl de bière blonde * 2 gousses d'ail * 6 tranches de
pain de campagne * huile * poivre noir * gros sel

Faites revenir la viande coupée en cubes 5 min à feu vif, dans 30 g de beurre et 1 cuill. à s. d'huile. **Salez**, poivrez et réservez. **Dorez** les oignons hachés dans le reste de beurre et d'huile. **Ajoutez** farine, vergeoise et pain d'épice émietté. **Cuisez-les** 2 min, puis versez le vinaigre. **Superposez**, dans la cocotte,

couches d'oignon et cubes de viande. **Chauffez** le bouillon et la bière, puis versez-les dans la cocotte. **Ajoutez** le bouquet garni, couvrez et faites mijoter 2 h à feu doux. **Frottez** le pain de campagne grillé avec des moitiés de gousse d'ail. **Servez-le** avec le plat. **Bière** : Black IPA bio Jack Mill, Moulins d'Ascq.





Moules au maroilles

Préparation: 20 min – Cuisson: 15 min env. – Pour 4 personnes

- * 2,5 kg de moules fraîches
- * 1 petit maroilles de 180 g
- * 1 cuill. à s. de crème fraîche
- * poivre * gros sel du moulin
- * 4 portions de frites

Nettoyez soigneusement les moules après avoir éliminé, si nécessaire, celles qui sont entrouvertes. **Lavez-les** plusieurs fois dans l'eau très froide jusqu'à ce que celle-ci soit parfaitement limpide. **Faites fondre** le maroilles

coupé en petits dés, avec la croûte, dans une marmite. **Incorporez** la crème en continuant à mélanger avec une grande cuillère en bois. **Ajoutez** les moules égouttées dans cette sauce au maroilles. **Remuez-les** plusieurs fois pour bien les imprégner de sauce. Poivrez et salez légèrement au moulin. **Servez** les moules très chaudes, dès qu'elles sont complètement ouvertes. **Dégustez-les** accompagnées des frites croustillantes à peine salées.

Bière: Bracine Tripel, Brasserie du Pays flamand.

STUDIO/PHOTOCUISINE



LA REINE DE LA BAIE

Pour Renée Michon, pêcheuse à pied, la baie de Somme est un vrai jardin. "En dehors de la pêche aux coques, je cueille sur l'estran les plantes sauvages comestibles halophytes, adaptées aux milieux salés. Surnommée cornichon de mer, la salicorne (passe-pierre) se conserve dans le vinaigre et se mange poêlée avec du poisson. Les larges feuilles de l'aster maritime (oreille-de-cochon) se cuisinent comme des épinards. Plus fines et tendres, celles de la soude maritime (pompon) et de l'obione agrémentent les soupes ou encore les marmites de moules."

Gratin de Saint-Omer

Préparation: 20 min – Cuisson: 1 h

Pour 6 personnes

- * 1 chou-fleur de Saint-Omer * 50 g de beurre
- * 5 pommes de terre * 80 g de maroilles
- * 50 g de farine * 2 tranches de pain rassis
- * 50 cl de lait * 1 pincée de muscade * poivre

Cuisez les pommes de terre. Séparez les petits bouquets du chou-fleur. **Blanchissez-les** 5 min dans l'eau frémissante. **Faites fondre** le beurre avec la noix de muscade. **Incorporez** la farine et laissez cuire 3 min à feu doux. **Chauffez** le lait, puis versez-le sur le roux tiédi. **Mélangez** au fouet et maintenez 5 min à feu

moyen. **Disposez**, dans un plat à gratin, le chou-fleur égoutté et les rondelles de pommes de terre. **Nappez-les** de la béchamel. Couvrez de lamelles de maroilles. **Poivrez** et saupoudrez de pain rassis écrasé. **Enfournez** à 180 °C (th. 6) pour 20 min. **Cidre: Thiérache, Clos de la Fontaine Hugo.**



SHUTTERSTOCK



SCUZ IN PHOTOCOISSINE

Merveilleux

Préparation : 40 min

Cuisson : 2 h

Pour 8 personnes

- * 4 blancs d'œufs à température ambiante
- * 200 g de sucre semoule
- * 1 cuill. à c. de jus de citron
- * 40 cl de crème liquide très froide (35 %)
- * 60 g de chocolat blanc
- * 60 g de chocolat noir (ou au lait)
- * 1 gousse de vanille

Préchauffez votre four à 90 °C (th. 3). **Placez** les blancs d'œufs dans un cul-de-poule avec le jus de citron.

Fouettez-les à petite vitesse environ 1 min 30. **Incorporez** le sucre en pluie, puis fouettez encore 5 min à puissance maximale jusqu'à ce que l'appareil à meringue forme des becs sur le fouet. **Tapissez** de papier cuisson une grande plaque à pâtisserie. **Garnissez** une poche à douille cannellée

de l'appareil à meringue.

Pressez-la et formez, sur la plaque, seize cercles : huit de 4 à 5 cm et huit de 6 à 7 cm de diamètre. **Enfournez** à 90 °C (th. 3) pour 1 h.

Entrouvrez la porte du four pour laisser s'échapper la vapeur. Refermez-la, puis réduisez la température à 80 °C (th. 2-3) et prolongez la cuisson encore 1 h. **Mettez** les fouets du batteur, un saladier et la crème liquide 10 min au congélateur. **Incorporez** les graines de vanille à la crème refroidie et fouettez-la.

Prélevez des copeaux de chocolat à l'aide d'un couteau.

Enrobez les meringues de crème fouettée, deux par deux, de manière à former un dôme.

Parsemez de copeaux de chocolat et dégustez bien frais.

Vin : cuvée Gourmandise demi-sec, Champagne Bernard Figuet.

Tarte au libouli

Préparation : 45 min – **Repos :** 1 h – **Cuisson :** 30 min

Pour 6 personnes

- * 250 g de farine
- * 60 g de beurre fondu
- * 10 g de levure fraîche
- * 80 cl de lait env.
- * 4 œufs entiers + 1 jaune
- * 50 g de fécule de maïs
- * 1 gousse de vanille
- * 100 g de sucre
- * 2 cuill. à s. de gelée de pommes

Creusez un puits de farine. Ajoutez le beurre, 1 œuf et la levure délayée dans 1 cuill. à c. de lait tiède. Mélangez avec 10 cl de lait. **Pétrissez** la pâte et laissez-la reposer 1 h en boule dans un saladier couvert. **Fouettez** 3 œufs, 50 g de sucre et la fécule.

Chauffez 70 cl de lait avec le reste du sucre et la gousse de vanille fendue. **Versez-le** sur le mélange. Remuez

cette crème sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle ait épaissi.

Laissez-la tiédir. Abaissez la pâte et foncez-la dans une tourtière. Versez-y la crème.

Réalisez un quadrillage sur la tarte avec les chutes de pâte et badigeonnez-le de jaune d'œuf. **Enfournez** à 210 °C (th. 7) pour 30 min. **Tapissez** de gelée de pommes.

Vin : rosé Prestige, Domaine Montrose.



COMITÉ DE PROMOTION HOF/SP

Les saveurs des fruits
et légumes sont ainsi
mieux préservées.



BENOIT HAMOT PHOTO/SYSTÈME D

LE GARDE-MANGER à tout pour plaire

À l'heure du vrac, ce meuble à l'ancienne, permettant une meilleure conservation des aliments, reprend une place de choix dans la cuisine.

En installant un garde-manger, vous libérez les placards tout en bénéficiant d'une excellente conservation des aliments. La majorité des fruits et légumes se gardent mal au réfrigérateur : le froid peut les abîmer ou altérer leur saveur et leur texture. Le garde-manger permet aussi d'affiner les fromages ou la charcuterie, car l'air y circule librement. Enfin, son usage

limite les emballages. Pour y voir clair dans vos provisions, regroupez les produits de la même famille par étagères ou dans des bacs de rangement.

Rangements divers

Les bocaux en verre sont parfaits pour conserver le riz, la farine, les épices, le gros sel, etc., achetés en vrac. On prévient ainsi la présence des mites alimentaires qui s'immiscent dans les paquets et on garde

un œil sur les réserves. S'il prenait autrefois l'apparence d'une petite armoire garnie de toile métallique, le garde-manger a évolué. Du petit meuble destiné aux œufs à l'armoire à tiroirs et étagères en hêtre, paré d'une toile moustiquaire, le garde-manger répond aux besoins de rangement des fruits et légumes. À roulettes, il se glisse sous un plan de travail. À étagères murales vinage, il relooke la cuisine.

Contrôle encore plus technique !

Depuis mai 2023, le contrôle technique des véhicules particuliers (VP) de plus de quatre ans, et dont le poids total en charge (PTAC) est inférieur ou égal à 3,5 t, comporte deux nouveaux points de vérification. Tout d'abord, il inclut la réglementation On Board Fuel Consumption Monitoring (OBFCM), visant à collecter des données sur la consommation d'énergie des véhicules en circulation depuis janvier 2021. Ce point ne concerne que les véhicules qui se font

contrôler annuellement (taxis, ambulances), mais les particuliers seront soumis à cette vérification à partir de 2025. Le contrôle technique doit aussi s'assurer de la présence et du bon fonctionnement de l'eCall, un système d'appel d'urgence via le numéro européen 112, installé dans les véhicules neufs depuis 2019. À noter : ces ajouts prolongent la durée du contrôle, ce qui peut entraîner une légère augmentation des tarifs, bien que celle-ci soit non significative.

Vie pratique

MODIFICATIONS DE L'ASSOCIATION

La décision de changer le nom, l'objet, le siège social ou de modifier les dispositions statutaires d'une association nécessite son adoption en assemblée générale à la majorité. Signé par au moins deux dirigeants, un exemplaire de la délibération et des statuts mis à jour sera nécessaire pour déclarer la modification en préfecture, au greffe des associations du département du siège social. Cela s'effectue par courrier, sur place ou via internet. Faute de quoi, les dirigeants s'exposent à une amende de 1 500 €. Si l'association est immatriculée au Siren et dispose d'un code APE, l'Insee doit aussi être avisée du changement.



TIMBRE FISCAL OU LOTO ?

Depuis 2019, les timbres fiscaux sont uniquement vendus sous forme dématérialisée (électronique) sur le site timbres.impots.gouv.fr. Mais leur achat peut aussi se faire auprès d'un bureau de tabac comportant le logo "Point de vente agréé". Une liste des buralistes figure sur le site web des impôts. Vous pourrez y effectuer vos paiements en espèces, jusqu'à 300 €, et par carte bancaire. Un remboursement reste possible dans les 18 mois qui suivent l'achat.

L'ORME ROUGE CONTRE L'ACIDITÉ

Face à des problèmes d'acidité gastrique et de reflux gastro-œsophagien, commencez par réduire votre consommation de tabac, d'alcool et d'aliments épicés, acides ou riches en graisses, notamment le soir. Prenez, en complément alimentaire, de l'orme rouge. Cette plante médicinale est connue pour soulager l'inconfort digestif. Celle-ci est présente dans les nouveaux comprimés Acifluxid, qui contiennent également des extraits de giroflier pour maintenir une digestion saine, ainsi que de feuilles d'olivier.



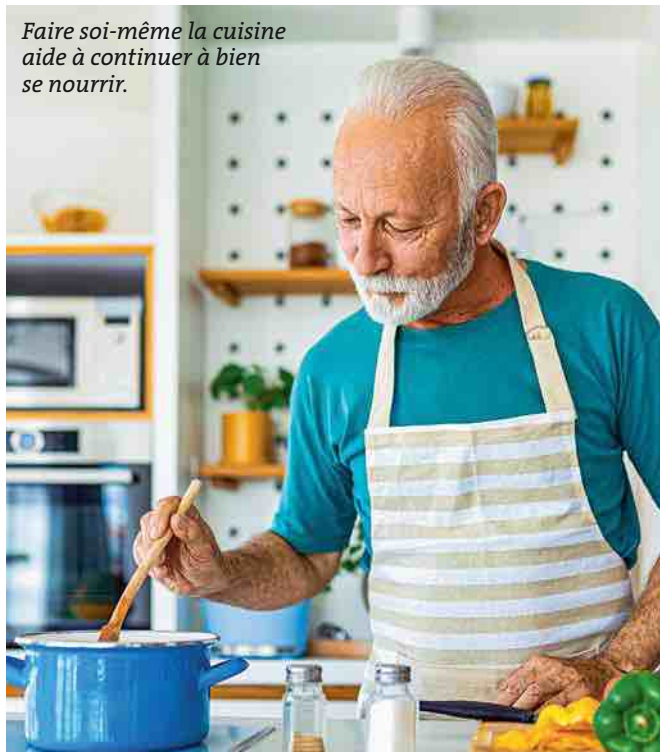
SHAMPOOING SEC À L'ORANGE AMÈRE

La poudre d'écorce de bigaradier, ou orange amère (*Citrus aurantium*), permet de stimuler le cuir chevelu, de rendre les cheveux plus brillants, plus doux et plus souples, tout en facilitant le démêlage. Confectionnez un shampooing en mettant, dans un bol, 60 g de poudre d'amidon de maïs, 7 g de poudre d'orange amère et 4 g d'arrow-root. Mélangez, puis appliquez l'équivalent de 1 cuill. à c. sur votre cuir chevelu et massez du bout des doigts. Laissez reposer 10 min, puis brossez vos cheveux.

DÉNUTRITION : mettons les bouchées doubles

Cette maladie silencieuse, pourtant très répandue, mérite d'être mise en lumière et combattue. Il s'agit là d'un enjeu de santé publique.

Faire soi-même la cuisine aide à continuer à bien se nourrir.



deux millions de Français ont des apports alimentaires insuffisants pour couvrir leurs besoins nutritionnels.

Les seniors touchés

Le grand âge est particulièrement touché (voir *Rustica*, n° 2808), avec 30 % des résidents en Ehpad, et entre 4 et 10 % des personnes âgées de plus de 70 ans vivant à domicile. Contrairement aux idées reçues, leurs besoins énergétiques et protéiques augmentent à cet âge. La dénutrition touche également les malades : un enfant hospitalisé sur dix est concerné, ainsi que 40 % des cancéreux. Au cours de cette Semaine nationale, différentes actions sont menées : diffusion de vidéos de sensibilisation, ateliers culinaires, etc. Certaines nouvelles pratiques alimentaires posent aussi question, comme le végétalisme chez le nourrisson ou la mise en place de régimes restrictifs prolongés chez les seniors.

La Semaine nationale de la dénutrition revient, partout en France, du 7 au 14 novembre, après le succès de ses précédentes éditions. L'enjeu est capital :

mettre en avant ce fléau sanitaire peu connu à une époque où le surpoids retient toute notre attention. Comme le rappelle le Collectif de lutte contre la dénutrition, environ

Mangez des poires !

La poire a des vertus nutritionnelles très proches de celles de la pomme. Peu calorique et riche en fibres, elle stimule en douceur le transit intestinal. Elle est très utile, tant en automne qu'en hiver, pour son apport en vitamine C à l'action antivirale, ainsi qu'en vitamine B5, qui réduit la fatigue et le stress. De plus, ce fruit est climatérique, c'est-à-dire qu'il poursuit son mûrissement même après avoir été récolté. Attendez quelques jours après sa cueillette, car son taux d'antioxydants – ces substances qui protègent nos cellules – est alors au plus haut.





PHOTO CL-CONTRE - SP - MÉDAILLON : R. REBEL/CÔTE-D'OR ATTRACTIVITÉ/SP

DEUX VILLAGES MÉDIÉVAUX

Sur la Route de la truffe, le village de Salives (21) est un petit bijou médiéval niché au creux du vallon de la Tille. Son donjon, ses remparts et l'église Saint-Martin (photo) nous transportent huit siècles en arrière. À 15 km de là, Grancey-le-Château, perché sur un éperon rocheux, témoigne du long conflit entre les Bourguignons et le roi de France. Parcourez les rues de la ville haute, avec ses maisons anciennes au riche patrimoine architectural. Promenez-vous jusqu'à la source baptisée "les yeux de la roche qui pleure".



LE SMARTPHONE EN BALADE

L'application Balade en Bourgogne rassemble plus de 193 idées de randonnée à pied, 350 km de véloroute, de parcours canoë, etc. Patrimoine, nature, sport, gastronomie... toutes les thématiques sont explorées. L'outil fonctionne à la façon d'un audioguide doublé d'un GPS, et fournit une carte que l'on peut zoomer. Le contenu peut être téléchargé au préalable pour pouvoir profiter ensuite, hors connexion, des informations, des indications de guidage et des chroniques audio.

LA BOURGOGNE appuie sur le champignon

Moins connue que celle du Périgord, la truffe bourguignonne se décline tout au long d'un circuit qui traverse la Côte-d'Or, du sud au nord.

Lancé en 2022, à l'initiative de l'agence d'attractivité La Côte-d'Or j'adore, l'itinéraire, long de 118 km, propose huit étapes allant de Nuits-Saint-Georges à Leuglay. Saveurs, culture et savoir-faire : le champignon *Tuber uncinatum* est le fil rouge de ce parcours gourmand passant par Is-sur-Tille, ville où siège la Confrérie de la truffe de Bourgogne, et qui accueille chaque année, à la

mi-octobre, la Fête de la truffe et des papilles. Les amateurs désirant marcher dans les pas des truffiers pousseront la porte des lieux de production, tel le château d'Entre-Deux-Monts ou le domaine de Rion.

Parcours gourmand

Au programme, démonstrations de cavage (récolte), accompagnées parfois d'un Chien d'eau romagnol (race hors pair pour dénicher le diamant noir).

Les fines bouches s'arrêteront à Dijon, où plusieurs chefs affichent à leur carte, en saison, le précieux champignon : Angelo Ferrigno à Cibo, Keigo Kimura dans la cuisine de L'Asperule, Jonathan Mollion à La Fine Heure... Et si l'idée de planter des plants mycorhizés au jardin vous tente, plusieurs truffières proposent des visites commentées, comme à Bure-les-Templiers (Arka) ou à Nantoux (La Combotte).

À la poursuite du diamant noir



M. GUNTHER/60S PHOTO

Récoltée à l'automne et en début d'hiver, dans des bois ombrés et humides, la truffe de Bourgogne sent la forêt, la mousse, la vanille... En cette saison, ses arômes sont à leur apogée. Son périidium (aspect extérieur) est résolument noir et verruqueux. Sa chair, brun clair, est marquée par de nombreuses nervures blanches, fines et plus ou moins denses. Bien qu'elle ne soit pas très exigeante en matière de sol, elle supporte difficilement les fortes chaleurs. Elle se plaît au pied d'un chêne, d'un noisetier ou d'un pin, et se négocie entre 300 et 600 €/kg.



BROSSER DANS LE SENS DU POIL

Organisé par le Syndicat national des professions du chien et du chat (SNPCC), le 34^e Championnat de France de toilettage et d'esthétique canine et féline se tiendra à Saint-Maurice-de-Beynost (01), les 4 et 5 novembre. Cette grande compétition est ouverte aux toiletteurs professionnels ainsi qu'aux apprentis en formation. Six catégories y seront représentées et devront être choisies par les candidats selon leur classe d'engagement : Spaniel, Caniche, chats, autres poils, toilette de salon et épilation. L'événement est ouvert au public.

LES PAYSANS ET LEURS ANIMAUX

Le prochain festival d'histoire de la Diana se tiendra, du 14 au 18 novembre 2023, à Montbrison (42). Il aura pour thème *Les paysans et leurs animaux : hier, aujourd'hui, demain* et effectuera une étude croisée sur les rapports de l'homme avec les bêtes, qui se sont modifiés au fil du temps. Au programme : expositions, conférences, films, salon du livre, visite guidée au musée d'Usson. Un colloque universitaire est prévu, les 16 et 17 novembre.

NOS CHIENS ET CHATS, toujours autant d'amour

Une enquête récente sur le bien-être animal révèle que les Français ont toujours un lien très fort avec leurs compagnons à quatre pattes.

Selon le quatrième baromètre Ipsos pour Royal Canin, paru en juin 2023, 97 % des personnes interrogées déclarent avoir un lien affectif fort avec leur animal, et 68 % d'entre elles le considèrent comme un membre à part entière de la famille. Les propriétaires de chiens aimeraient, pour 62 % d'entre eux, emmener leur toutou sur leur lieu de travail. Enfin, 71 % des sondés estiment que leur animal a développé un lien d'attachement plus fort avec eux lors des différents confinements et à la suite de la mise en place du télétravail.

Plus responsables

Cette étude révèle aussi la progression des comportements responsables, comme la stérilisation ou l'identification (tatouage, puce électronique), et l'attention particulière donnée au bien-être animal. En effet, 96 % s'y déclarent sensibles, 97 % pensent qu'un animal a des droits, 86 %

Les liens entre un animal et son propriétaire sont renforcés par le télétravail.



PHOTOS : SHUTTERSTOCK

estiment que les individus ne respectant pas ces droits devraient être interdits de posséder un autre animal, 83 % pensent qu'on devrait le leur confisquer et 60 % souhaitent

les voir écoper d'une peine de prison. Malgré l'inflation, 76 % des sondés condamnent la maltraitance ou l'abandon, même en raison de soucis financiers.

Réunir Médor et son senior

L'entrée en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) peut être une véritable souffrance pour un senior, surtout s'il se sépare alors à contrecœur de son compagnon à quatre pattes... Mais ça l'est aussi pour l'animal, qui se retrouve bien souvent abandonné. L'association Terpta, créée en 2018, permet à nos aînés de pouvoir garder leur chien ou leur chat en Ehpad, et de conserver ainsi le lien affectif qui les rattache l'un à l'autre.

En pratique, l'association propose aux maisons de retraite, via une convention, de mettre à disposition une partie de ses espaces extérieurs afin d'y implanter une maison d'accueil dédiée aux animaux de compagnie des résidents. Elle met également en place une équipe composée d'un auxiliaire spécialisé vétérinaire (ASV), ainsi que de stagiaires présents durant toute l'année. La pension de l'animal reste, en revanche, à la charge du propriétaire.

Petites annonces Rustica

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

TUTEUR CAGE MODULABLE
La plante pousse librement sans attache !

Idéal pour tomates, haricots, courges, plantes grimpantes.



IRISO

www.iriso.fr/boutique

MAISONS PAS CHÈRES

www.transaxia.fr

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

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

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

VÉRITABLES FOURS À BOIS
Fabriqués en France
Faciles à monter



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

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

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE

ABRIS de STOCKAGE

Tous nos tubes sont en Alu anodisé, les fixations 200 micron, traitée UV

Crysland

Tunnels maraichers
La Bretonne 3x4m.....471€
Izella 4x4m.....629€
Cybelle 3x6m.....629€
Ombelle 5x8m.....1175€
Noiselle 6x10m.....1950€

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

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

Atelier
Aertgeerts
Artisan en France depuis 1923

NOTRE PANIER
FABRIQUÉ AVEC PASSION

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



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

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
Tromails, sennes, pantalons, reprise, nasses, cordages

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

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

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

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

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)

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

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

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
Tél : 06 87 23 66 97

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

C'est nouveau !



1

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

1. Ce générateur solaire offre une autonomie totale grâce à ses panneaux solaires. Il peut également se charger sur secteur avant d'être emporté. Avec ses sept ports de sorties, il supporte 4 000 cycles de charge. Il est idéal pour recharger vos outils de jardin électriques.
Jackery. Générateur 1 000 Plus + 2xSolarSaga 100W, 1 800 € env.



3

2. Fabriqué en France, ce sac doté de six poches extérieures est idéal pour faire vos courses ou transporter vos outils de jardinage. En toile de coton Canvas, souple et résistante, et doté d'un fond solidifié, il se plie et se ferme en un tour de main grâce à un bouton-pression.
Le Prince jardinier. Sac seau, 85 € env.

2



4



4. Ce calendrier de l'Avent en édition limitée est un spécial potager. Chaque jour, une case révèle des semences de fleurs, d'autres d'aromates, de légumes... soit 26 sachets qui renferment plus de 7 500 graines bio, reproductibles et le plus locales possible.
Dr Jonquille & Mr Ail. Calendrier de l'Avent, 60 € env.



5

5. Restez informé sur les conditions météorologiques avec cette station météo rétroéclairée sans fil avec sonde extérieure, d'une portée de 60 m. Facile à installer, elle informe sur les températures intérieures et extérieures, l'hygrométrie, donne les prévisions...
Avidsen. Station météo sans fil, 30 € env.

3. Pour que protection rime avec esthétique, cette housse d'hivernage en voile non tissé polypropylène, 100 % recyclable, est ornée d'un motif inspiré de la jungle. Se fermant grâce à une cordelette et traitée anti-UV, ce fourreau isole vos plantes du froid ainsi que du vent.
Nortène. Lot de 3 housses (ø 65 x 1 x 1,50 m), 14 € env.



6

6. Un fabricant de jouets en bois, basé dans le Jura, et la maison Deyrolle se sont unis pour proposer des jeux éducatifs qui mettent en avant la biodiversité. Ce beau jeu de construction, comprenant 95 pièces en bois naturel et teinté, est accompagné d'un petit guide du naturaliste.
Jeujura & Deyrolle. Maison de la nature, 60 € env.



Saint-Launeuc (22).

Partout en France

La 26^e édition du Festival des solidarités se tient **du 17 novembre au 3 décembre** et aborde, cette année, les enjeux liés à la souveraineté alimentaire. Tél. : 01 44 72 89 79 ou www.festivaldessolidarites.org

Simiane-la-Rotonde (04)

Notre collaborateur Jean-Yves Meignen anime, **le 12 novembre**, un atelier sur la taille des différents

types de rosiers, dans la roseraie de l'abbaye de Valsaintes. À 14 h. Tarif : 7 €. Tél. : 04 92 75 94 19 ou www.valsaintes.org

Saint-Christophe-le-Chaudry (18)

La créatrice fleuriste Catherine Joyaux organise, **le 16 novembre**, un atelier création de bouquets d'automne. Jardins de la Lande-Chevrier, de 14 h à 17 h. Tarif : 38 € (goûter offert). Tél. : 06 10 11 45 45 ou www.ecoledubouquet.fr

Saint-Launeuc (22)

Un cours d'initiation à l'œnologie est proposé, **le 10 novembre**, afin de découvrir les vins et leurs robes, parfums et arômes. Ar Duen, domaine de la Hardouinais, à 21 h. Réservation au tél. : 02 96 56 14 59 ou www.arduen.com

Pibrac (31)

Festi'jardin nature et plantes se déroule **le 12 novembre**. Plus de 70 pépiniéristes, horticulteurs et artisans du jardin y participent.

Esplanade Sainte-Germaine, de 9 h à 18 h. Entrée libre. Informations : www.jardinnaturepibrac.org

Lyon (69)

Le festival Silk in Lyon valorise la filière de la soie, **du 16 au 19 novembre**, et propose au public de découvrir les ateliers où l'on fabrique ce tissu. Palais de la Bourse. www.silkinyon.com

Paris (75)

Le stage "Jardin partagé : mode d'emploi" est organisé, **les 16 et 17 novembre**, et abordera la conception et l'animation d'un jardin agroécologique. Académie du climat, ouvert de 9 h 30 à 17 h 30. Tarif : 400 € + adhésion. Rens. : www.terre-humanisme.org

Paris (75)

Le salon Créations & Savoir-Faire a lieu, **du 29 novembre au 3 décembre**, avec plus de 250 exposants et 500 ateliers et animations liés aux loisirs créatifs. Porte de Versailles, de 9 h 30 à 18 h 30 (jusqu'à 21 h jeudi et 17 h dimanche). Entrée : 16 €. www.creations-savoir-faire.com

Rives-en-Seine (76)

La Fête de l'arbre et de l'automne, **le 12 novembre**, met en vedette des pépiniéristes locaux. Place d'Armes de Caudebec-en-Caux, de 10 h à 18 h. Gratuit. Tél. : 06 37 79 98 19.



Rives-en-Seine (76).



Montier-en-Der (52)

Rendez-vous unique en Europe, le Festival international de la photo animalière et de nature a lieu **du 16 au 19 novembre**. Dédié aux photographes passionnés par le monde sauvage, tel que Léo Gayola (cliché ci-dessus), il comprend expos d'œuvres et observation des oiseaux sur les rives du lac. De 9 h à 19 h. Entrée : 16 €. www.photo-montier.org

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 Kadijevic



Une taille au printemps saura régénérer la plante.

E. BRÉCKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORNELLES

Psylle du laurier

“Les feuilles de mon vieux laurier-sauce sont jaunes et recroquevillées. Quelle en est la cause ?” Émile B. (Belgique)

Des piqûres d'insectes sont à l'origine de ce désordre. Le plus visible est le puceron, qui s'attaque aux extrémités des pousses les plus tendres. D'autres ravageurs apprécient aussi le laurier-sauce, comme les psylles suceurs de sève, dont les larves parasitent les feuilles. Celles-ci se recroquevillent et se déforment, induisant un grossissement des tissus sous la forme de gales ou cloques boursoufflées. Une petite attaque ne met pas le laurier en danger, mais les feuilles atteintes ne peuvent plus être utilisées en cuisine. Aucun traitement insecticide ne peut être toléré sur une plante comestible. Pour

préserver celle-ci d'une invasion, effectuez des pulvérisations de savon noir. Puisque votre laurier-sauce semble âgé, vous réaliserez une taille sévère au printemps prochain. Rapidement, il reprendra de la vigueur et rajeuni, développera de jeunes pousses saines. **HF**

De la pelouse, pas de chénopode !

“Je souhaite remplacer par du gazon le chénopode blanc envahissant. Comment faire ?” Claude F. (courriel)

Le chénopode blanc (*Chenopodium album*), de la famille des Amarantacées comme les épinards, pousse à proximité des habitations ainsi que des décharges publiques. On trouve cette plante pionnière dans les sols travaillés des jardins (massifs, potagers). Les chénopodes blancs sont envahissants lorsqu'ils n'ont pas de concurrence. Dans un potager, vous les éradiquez facilement en binant entre les lignes de légumes. Puis un paillage les empêchera de se développer. Vous pouvez également les étouffer en les associant à d'autres plantes. Des engrais verts semés au potager sont aussi très efficaces pour réduire leur présence. Réalisez ensuite un semis de graminées pour créer votre pelouse. Vous vous apercevrez que les chénopodes vont se développer en grand nombre. Soyez rassuré, ils disparaîtront dès les premières tontes. **HF**

Ailante indésirable

“Comment me débarrasser d'un arbuste ressemblant à un frêne puant, qui pousse dans mon jardin ?” Joséphine R., Plauzat (63)

Plus connu sous le nom d'ailante glanduleux (*Ailanthus altissima*), le frêne puant a été introduit au cours du XVIII^e siècle comme arbre d'alignement, mais c'est à ce jour une espèce très invasive. Il s'adapte à toutes les conditions (pollution, urbanisme...) et pousse sur le moindre talus ou bord de route.

N'hésitez pas à l'arracher et surtout ne le laissez pas monter à graines. Il est très prolifique et propulse ses semences à plusieurs dizaines de mètres. Attendez que le sol soit humide pour extirper ses racines. En effet, si vous les coupez simplement, en réaction, l'arbre va drageonner davantage ! Attention, n'omettez pas de porter des gants lors de ce travail car la sève des ailantes peut causer des brûlures ! Enfin, éliminez les déchets sans les placer au compost, surtout en présence de graines. **KM**

Bouturage du citronnier

“Est-il possible de multiplier des citronniers par bouturage ?” Béatrice M., Val-de-Bonnieure (16)

Contrairement au semis, si vous bouturez un rameau de citronnier, vous obtiendrez bien des citrons de la même variété que le pied d'origine. Le bouturage est donc une méthode idéale pour reproduire des caractéristiques particulières et avoir rapidement des fruits. C'est aussi un bon moyen de se procurer une réserve de greffons en attendant d'avoir des porte-greffes suffisamment âgés. Avant d'effectuer le prélèvement de boutures en été, soignez votre citronnier pour qu'il soit vigoureux et sain au moment de l'opération. S'il est cultivé en pot et placé à l'extérieur à la belle saison, rentrez-le dès que les températures avoisinent les 5 °C car il est plus fragile que les autres agrumes. Arrosez-le modérément pendant toute la saison hivernale, une fois tous les 15 jours s'il est en véranda non chauffée et une fois par semaine dès que la température dépasse 10 °C. Si vous profitez d'un feu de cheminée cet hiver, n'hésitez pas à prélever un peu de cendre pour l'incorporer au substrat. Pendant la période hivernale, les vérandas ne sont pas protégées des acariens, surtout si elles sont ensoleillées, alors ouvrez l'œil ! Enfin, s'il vous est impossible de le rentrer, protégez le pot et la partie aérienne d'un voile d'hivernage. **PK**



PHOTO LECTEUR



“Quel est le nom de cette courge que j'ai achetée en plan ?” Bernard R., Saint-Martin-du-Vieux-Bellême (61)

Il s'agit d'une courge giraumon (*Cucurbita maxima*). Appelée aussi giraumon turban, cette variété coureuse forme en moyenne de 4 à 6 fruits par pied. Sa chair épaisse, orange et sucrée, est très appréciée en purée ou en gratin. Pour savoir quand la récolter, observez le pédoncule, qui doit devenir liégeux. C'est le moment de la prélever en le coupant au plus près de la tige. **PK**

“Pouvez-vous identifier cette araignée de mon jardin ?” Chantal M. (courriel)

Il s'agit de l'épeire fasciée (*fasciatus*, ou bandé en latin), alias l'argiope frelon. La femelle (ci-contre), bien plus grosse que le mâle, trône fièrement au milieu de sa toile, circulaire généralement, dans des espaces assez dégagés. Elle chasse en majorité des criquets et libellules pour se nourrir. Tenseur, trompe-l'œil ou encore stabilisateur : un mystère plane sur le rôle de la longue bande soyeuse verticale en zigzag très caractéristique, présente sur sa toile. **PK**



E. FERRY/BIOSPHOTO

La photo
des
lecteurs

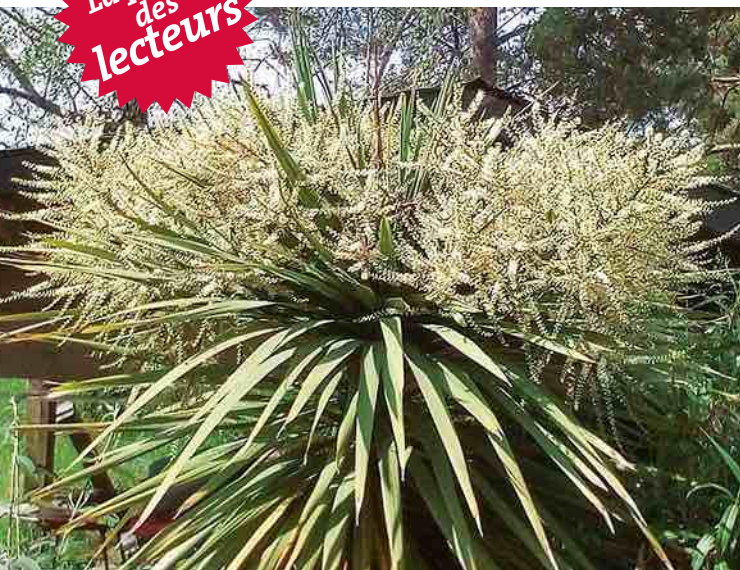


PHOTO LECTEUR

Aline P., de Luzillé (37), n'a jamais arrosé sa cordyline, qui fleurit pour la première fois en trois ans. Et qui embaume !

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

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

2. Adressez votre courrier à : Rustica rédaction, Cambium Média, 32, rue Pierre-Grenier 92100 Boulogne-Billancourt.

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

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

POUR TOUT TROUVER...

ACTUS

Rose 'See You in Pink' et 'Sunmaid' :

Les roses Kordes,
tél. : (00 49) 41 21 487 00
ou www.rosen.de/fr

**À FAIRE AU JARDIN
CETTE SEMAINE****Semences de chicorées
'Barbe de capucin' et
'Witloof', pois 'Sima' :**

Graines Baumaux,
tél. : 03 29 43 00 00
ou www.graines-baumaux.fr
Semences de ray-grass :
Magellan, tél. : 03 74 09 47 50
ou www.magellan-bio.fr
**Racines de chicorée
'Witloof' :**
Magellan, voir ci-dessus.
Graines Baumaux, voir ci-dessus.

Ferme de Sainte Marthe,
tél. : 02 41 44 11 77 ou
www.fermedesaintemarthe.com

**Terreau Orgasyl
et lombricompost :**

Comptoir des jardins,
tél. : 05 63 73 17 28
ou www.comptoirdesjardins.fr

Faucille à broussailles :

Triangle, tél. : 03 20 29 18 18 ou
www.triangle-outillage.fr

Semences de fève 'Eleonora' :

La Semence bio (Agrosemens),
tél. : 04 42 66 78 22
ou www.lasemencebio.com
ou www.agrosemens.com

Arbres et arbustes de haies :

Pépinère Planfor,
tél. : 05 58 75 90 80
ou www.planfor.fr

Pépinère Mes arbustes,
tél. : 06 13 56 02 10
ou www.mesarbustes.fr

**Pommier 'Reinette
d'Angleterre' :**

Alti pep, pépinère Altitude,
tél. : 06 29 06 25 88

ou pepiniere-altitude.com

Pépin'hier, tél. : 04 75 21 28 91
ou www.pepinhier.fr

Pépinère Jardin forêt,
tél. : 07 86 47 38 04

ou pepiniereljardinforet.fr/

**Pommier 'Reinette
marbrée d'Auvergne' :**

Sylve & Fruit, tél. : 06 56 66 32 33
ou www.sylvefruit.fr

**Pommier 'Reinette
de Hollande' :**

Pép. Duthoo, plantes-et-cie.com
Pépineries Uzès,

tél. : 04 92 58 01 45 ou 06 12 05 54 20
ou www.pepinieres-uzes.fr

**Pommier 'Reinette
de Saintonge' :**

Arbr'O Fruit, tél. :
02 98 19 10 29 ou 06 67 00 83 22

ou www.arbrofruit.fr

Pépineries Jean Huchet,
tél. : 02 99 96 97 31

ou www.pepinieres-huchet.com

Pépineries Uzès, voir ci-dessus.

Gattilier 'Pink Pinnacle' :

Pépineries botaniques de

Cambremer, 170, route de
Rumesnil, 14340 Cambremer.
Tél. : 02 31 63 10 82.

Noline 'La Sibera' :

Palmiers et compagnie, tél. :
06 95 93 02 74. Courriel : contact@palmiersetcompagnie.fr
ou <https://palmiersetcompagnie.fr>

DEMAIN AU JARDIN

Pittosporum**'Irene Patterson' :**

Pépinères Lepage
"bord de mer", tél. : 02 96 47 27 64

ou www.pepiniere-bretagne.fr

Laïche du Japon 'Everest' :

Le Châtel des vivaces,
tél. : 02 38 34 20 97 ou

www.le-chatel-des-vivaces.com

**Lierre à patte d'oie
'Sagittifolia variegata' :**

Le jardin d'Adoué,
tél. : 03 83 22 68 12

ou www.jardin-adoue.com

Acanthe 'Whitewater' :

Pépinères Lepage,
tél. : 02 41 44 93 51

ou www.lepage-vivaces.com

Cornouiller panaché**'Elegantissima' :**

Le jardin du Pic-Vert,
www.jardindupicvert.com

Véronique 'Variegata' :

Jardinerie Koeman (Pays-Bas),
www.jardineriekoeman.fr

Osmanthus 'Goshiki' :

Pépinères Lepage
"bord de mer", voir ci-dessus.

Fusain 'Dan's Delight' :

Pépinères Travers,
tél. : 02 38 66 13 70

ou www.clematite.net

EN CUISINE

L'actu gourmande :

Valrhona, 47, rue

des Archives, 75004 Paris.

www.valrhona-ensemble.fr

C'est nouveau :

Charles & Alice,
www.charlesetalice.fr

La Boulangerie,

www.laboulangerie.com

Moulin de Valdonne,

www.moulindevaldonne.com

Ya, www.biogroupe.com

DOSSIER CUISINE

**Gastronomie
des Hauts-de-France :**

Auberge du Vert Mont, 1318, rue
du Mont-Noir, 59299 Boeschepe.

www.vertmont.fr

Hôtel de la Plage, 21, rue

Gustave-Danquin, 62164
Audresselles. tél. : 07 57 67 96 18

ou www.hoteldelaplage-audresselles.com

Restaurant La Grenouillère,

19, rue de la Grenouillère, 62170 La
Madelaine-sous-Montreuil. Tél. :

03 21 06 07 22 ou lagrenouillere.fr

Bière Black IPA Jack Mills :

Moulins d'Ascq, tél. : 03 20 59 79 38
ou www.moulinsdascq.fr

Bière Bracine Tripel :

Brasserie du Pays flamand,
tél. : 03 28 41 74 99 ou www.brasseriadupaysflamand.com

Cidre Thiérache :

Clos de la Fontaine-Hugo,
clos-fontaine-hugo.com

Vin rosé Prestige :

Domaine Montrose,
domaine-montrose.com

Champagne Gourmandise :

Champagne Bernard Figueat,
champagne-bernard-figueat.fr

VIE PRATIQUE

Acifluxid :

Laboratoire 3C Pharma, vente en
pharmacies et parapharmacies.

**Semaine nationale de lutte
contre la dénutrition :**

www.luttecontreladenutrition.fr

TERROIR

Confrérie de la truffe de

Bourgogne, tél. : 03 80 61 05 31.

Château d'Entre-Deux-Monts, tél. :

03 80 61 10 85 ou entre2monts.fr

Domaine Armelle et Bernard

Rion, 8, route Nationale,
21700 Vosne-Romanée.

Tél. : 03 80 61 05 31

ou www.domainerion.fr

Cibo, tél. : 03 80 28 80 76

ou www.cibo.restaurant

L'Asperule, tél. : 03 80 19 12 84

ou www.restaurant-asperule.fr

La Fine Heure, 34, rue Berbisey,

21000 Dijon. Tél. : 03 80 58 83 47
ou www.lafineheure.fr

La Truffière d'Arka, 12, rue de

Paris, 21290 Bure-les-Templiers.
Tél. : 06 03 26 68 25.

Domaine de la Combotte,

tél. : 03 80 26 02 66
ou www.lacombotte.com

C'EST NOUVEAU

Sac seau de jardinage :**Le Prince jardinier,**

leprincejardinier.fr

Housse d'hivernage :

Nortène, shop.nortene.fr

Jeux en bois :

Jeujura, www.jeujura.fr

Calendrier de l'Avent :

Dr Jonquille & M. Ail, djma.fr

Station météo :

Avidsen, www.avidsen.com

Générateur solaire :

Jackery, fr.jackery.com

Rustica

Média Participations, Rustica SA,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Bureaux : 32 av. Pierre-Grenier, 92100 Boulogne-Bill.
Standard : 01 53 26 33 00. Site : www.rustica.fr

Service abonnements,

B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel

du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Écrivez - nous à l'adresse suivante :

abonnements@rustica.fr

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

**Président-directeur général
de la société Rustica SA
et directeur de la publication :**

Vincent Montagne.

Directrice générale : Caroline Thomas.

Directeur des rédactions :
Alain Delavie.

Rédactrice en chef : Corinne Beaudouin.

Directrice artistique : Aurora 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 Kadijevic.

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,

tvimaldeflechac@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.blochot@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 novembre 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 B P P

autorité de
régulation professionnelle
de la publicité

Audience mesurée par
AUDIPRESSE



LA SEMAINE PROCHAINE



BRUSTICA

Dossier

NETTOYAGES & STOCKAGES

Ménage dans les massifs, remise en état des allées, lessivage de la serre, rangement de la terrasse, remisage des tuyaux, désinfection des instruments, révision des outils motorisés, contrôles des filtres du bassin, du récupérateur d'eau, etc. **Il y a du pain sur la planche !**



+ CARNET GESTES D'HIVER
Programme d'action pour la saison froide

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je fabrique mon terreau # Je blanchis les chicorées scaroles # Je stocke les semences # FRUITS # Je zeyte la zeuzère # Je contrôle le gui # POTÉE # Je fais une composition autour d'un minipin rouge du Japon pour l'hiver

Rustica

Classez et protégez vos numéros

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



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



Bon de commande

À renvoyer sous enveloppe **NON AFFRANCHIE** avec votre règlement à :
RUSTICA libre réponse 23102 - 60647 CHANTILLY CEDEX

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

Je choisis mon règlement :

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

Je complète mes coordonnées : ☐ M ☐ Mme

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : [] [] [] [] Ville :

Tél. fixe : [] [] [] [] [] []

Mobile : [] [] [] [] [] []

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

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

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

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine *22,40€ - prix de vente du lot de 2 reliures Rustica. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. 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

Pour commander vos reliures :

@ Par internet sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

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

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



CUISINE DES HAUTS-DE-FRANCE

ÉLÉMENT D'UN CARILLON	PIÈGES TENDUS	ÉTÊTE	NOTE	ORGANE À BÂTONNETS	IL CONTIENT TOUTE L'INFORMATION GÉNÉTIQUE	PRÉNOM FÉMININ	ELLES TRAVERSENT DES TRAVERS
TOURTE AUX POIREAUX	MOYEN DE TRANSPORT	PRONOM PERSONNEL	LE RIEUR LE RÉPÊTE	VERIFICATEUR D'ABSENCE DE TENSION	NABOT	INTENTION	
→				... AU JAMBON			
PERDIT LE SOUVENIR				ELLES SONT PRISES EN GELÉE POUR LE POTJEVLESCH			
ENSEMBLE D'ÉVÉNEMENTS DU MOMENT				DÉSIR			
→		SE DIT QUAND ON EST SCEPTIQUE	DÉSHONORÉ			RIVIÈRE DES MULHOU-SIENS	FROMAGE DU WELSH
POT-AU-FEU AVEC QUEUE DE BŒUF					MEMBRE DE LA FAMILLE		
PETIT ÉTUI					RENGAINE		
→	POUR APPELER		TELEMENT		VIEUX TÉLÉPHONE	IL A VENDU SON DROIT D'AINESSE POUR UN PLAT DE LENTILLES	EN PANNE
	TARTE AU ...		CONJONCTION				MESURE CHINOISE
MUNITION D'ARTIL-LEURS	LAISSE LOIN DERRIÈRE			CRÊPE GARNIE : ... PICARDE			ON LE PARLE DANS LES HIGHLANDS
	REPTILES			RÉGULIER			
→		RÈGLE		VILLE DE SERBIE		POISSON DE BASSIN	
		SUR LA TABLE DU PETIT DÉJEUNER		JEUNE PERSONNE		SUR LE DANUBE	
LANGUE							DOCTEUR
FLAMANDE AVEC DE LA VIANDE DE BŒUF ET DE LA BIÈRE		PRIS EN S'ABREUVANT	C'EST UNE BRICHOE PICARDE QUAND IL EST BATTU				DANS LE COSTUME D'ADAM
→					DES CUBITUS		
SANS ACCOMPAGNEMENT			TITRE DE NOBLESSE EN GRANDE-BRETAGNE			FRUIT DANS LES RONCIERS	

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

RACE ANCIENNE

Quelle est la région d'origine de la chèvre des Fossés ?

- Grand Ouest
- Lorraine
- Pyrénées

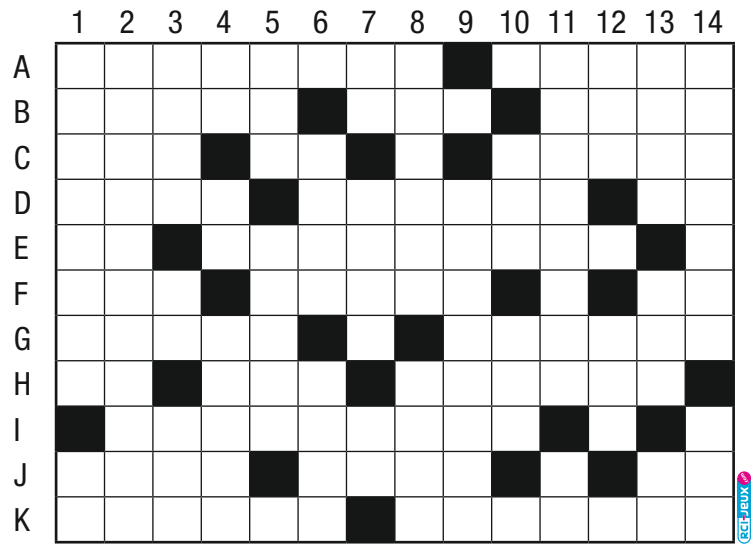


Réponse : Grand Ouest.

MOTS CROISÉS

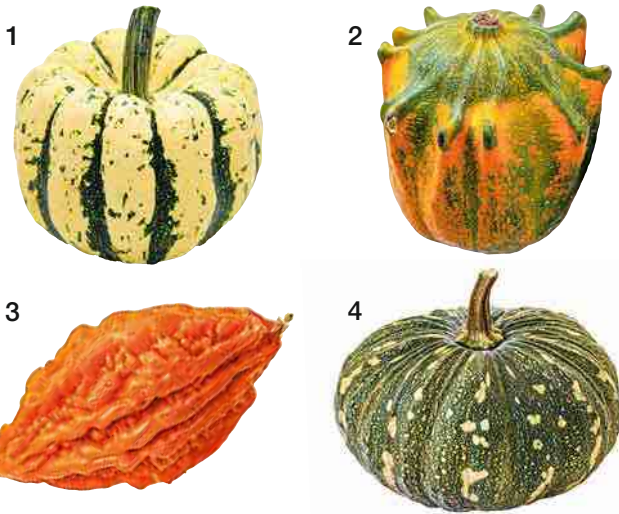
Horizontalement : **A.** Marqué en biais. La ville des violettes. **B.** Fauteurs de troubles. Brame ou hululement. Pas tout près d'ici. **C.** Moyen d'évasion stupéfiant. Il est triplé pour rire. Canton à côté d'Albertville. **D.** Élément d'un glossaire. Ôte les nageoires. Argon pour le chimiste. **E.** Six en romain. Ils s'envoient en l'air. **F.** École normale supérieure. Anciens habitants de Cuzco. Le nouveau est petit. **G.** Il améliore l'ordinaire. Une invitation à prier. **H.** C'est comme le *do*. Grand succès. Il a une touffe et des écailles. **I.** Poussèrent une tyrolienne. **J.** Chef-lieu de l'Essonne. Les Suisses en font tout un fromage. Énoncé en début d'hypothèse. **K.** Brouillant les cartes. Elle passe par la parole.

Verticalement : **1.** Arbre des taillis. Chefs en armes. **2.** Spontanée plus que raisonnée. **3.** Écrivain à scandale. Entre deux points. Médecin des oreilles et du nez. **4.** Erbium au labo. Précise une possession. Il peut faire la haie. **5.** Norme de pellicule. Vieux avant l'homme. **6.** Renforce l'interrogation. Coquille de mollusque. **7.** Technétium. Jardinières au balcon. Ile près de La Rochelle. **8.** Liste de fautes. Préfixe pour l'atmosphère. **9.** Donner un son de cloche. **10.** Roi de Jarry. Animal punk ! **11.** Il peut lire à livre ouvert dans l'Atlas. Cent litres. **12.** Il domine ses sujets. Période du muguet. **13.** Attaqua aux assises. Non couverts. Saint abrégé. **14.** Complètement excités. Milieu d'une baguette.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES CUCURBITACÉES ?



☐ Griffes du diable

☐ Kabocha

☐ Patidou

☐ Melon amer

Réponses : 1-Patidou. 2-Griffes du diable. 3-Melon amer. 4-Kabocha.

ANAGRAMMES

ANNONCER LA COULEUR

Assemblez les lettres autrement
et trouvez le nom d'un coloris.



1. Ancrage

A. _____

2. Ganter

B. _____

3. Olivine

C. _____

4. Orgue

D. _____

5. Rampe

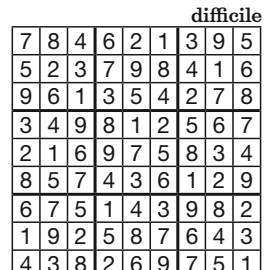
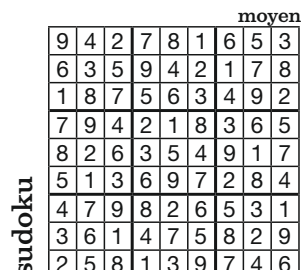
E. _____

6. Voirie

F. _____

Réponses : 1-Garance. 2-Grenat. 3-Violette. 4-Fougère. 5-Pomme. 6-Voirie.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2809



Daxon vous propose
une offre irrésistible...

Les boots pédiconfort®



- Dessus et semelle intérieure **cuir**
- **Facilité d'enfilage** grâce à 2 zips côtés
- **Grande largeur**

aéro
semelle®
amovible

BORDEAUX
Réf. 7205 800

STOCK LIMITÉ !

SEULEMENT
39€99

au lieu de ~~79,99€~~

40€ d'économie

POINTURES

36 > 41



BLEU
Réf. 7205 796



NOIR
Réf. 7205 811

Talon 2,5 cm env. Semelle antidérapante.

Le Plaid Tartan

BOUCHARA
COLLECTION

GRATUIT 39,99€

- Flanelle 245 g/m²
- 100% Polyester
- 110 X 150 cm



Je profite de mon offre sur daxon.fr ou par téléphone, ou par courrier en indiquant mes coordonnées ci-dessous ▼

Code Promo **96504**

Référence du coloris	Pointure	Qté	Prix unitaire	Prix total
<input type="checkbox"/> BORDEAUX Réf. 7205 800			79,99€ 39,99€	
<input type="checkbox"/> BLEU Réf. 7205 796			79,99€ 39,99€	
<input type="checkbox"/> NOIR Réf. 7205 811			79,99€ 39,99€	
Le plaid tartan Bouchara GRATUIT				
la livraison GRATUITE 6,99€ TOTAL				

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. : Date d'anniversaire :

Courrier électronique :

Mode de paiement choisi : ☐ Par carte bancaire ☐ Par chèque à l'ordre de Daxon

N° de carte :

Signature Obligatoire :

Date de validité : Cryptogramme :

☐ Cochez ici si vous souhaitez recevoir, par courrier électronique ou par téléphone, les offres commerciales de nos partenaires. ☐ Cochez ici si vous ne souhaitez pas recevoir, par courrier électronique ou par téléphone, nos offres commerciales.

Sur internet :

Daxon.fr
Paiement sécurisé

Pour bénéficier de cette offre à prix réduit :

- Cliquez sur "Commande par référence catalogue"
- Puis "Ajoutez directement un article à partir de sa référence catalogue"
- Renseignez votre code dans la zone "Vous souhaitez utiliser un code privilège"

Par téléphone :

0892 35 00 35

Service 0,50 € / min
* prix appel

Du lundi au samedi, de 8h à 19h.

Par courrier :

Daxon

59864 LILLE
Cedex 9

Offres non cumulables avec une autre offre en cours et valables une seule fois jusqu'au 29/02/2024. En cas de rupture de stock de votre cadeau, Daxon se réserve la possibilité d'en offrir un autre de valeur commerciale égale ou supérieure. Conformément à la loi informatique et libertés, les informations demandées seront utilisées par Daxon pour le traitement de vos commandes, la gestion de votre compte client et dans un but de prospection commerciale. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition au traitement de vos données, ainsi qu'un droit d'opposition à la prospection commerciale, que vous pouvez exercer par courrier à Daxon service Relations Clientèle 59864 LILLE Cedex 9 en indiquant vos nom, prénom, adresse et n° de client. Informations à date d'impression le 06/10/2023. **23HP36** - Movitex S.A.S au capital de 3.250.000 euros - Siège social : 5 rue des Précurseurs - 59650 Villeneuve d'Ascq - RCS Lille Métropole 756 200 150. **Voir Conditions Générales de Vente sur le site daxon.fr.**