

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Améliorer le sol du potager * Repiquer des fraisiers sous abri
* Bouturer le cassissier * Planter une charmille * Étaler du BRF

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

**1 PLANTE,
5 UTILISATIONS**

Nos idées pour
mettre en valeur
les hellébores

AU MENU



Les châtaignes,
un bon goût de terroir

À conserver
**4 CALENDRIERS
DES MALADIES
ET SOINS**
pour les fleurs,
fruits, légumes
et arbustes

BIEN-ÊTRE
8 plantes
dépuratives
à cultiver

LÉGUMES, FRUITS, FLEURS, ARBUSTES

**VOS CALENDRIERS
des maladies et soins**

* **Bien identifier 40 maladies**
* **Comment les éviter ou les traiter bio**

Du 29 déc. 2023 au 4 janv. 2024 **CPPAP**

L 11850 - 2818 S - F: 3,90 € - RD



Belg.: 4,20€

**- 5 %
AVANTAGE
ABONNÉS**

**À partir de
660 €***
Hébergement en hôtel 3 étoiles
en pension complète, avec
visites thématiques, chasse
à la truffe, dégustations,
transferts en car.

À la découverte de la truffe en Provence

Démonstration de cavage – Dégustations – Visites patrimoine



Vendredi

Accueil et installation
en début d'après-midi

Visite d'une truffière naturelle,
démonstration de cavage : chasse
à la truffe avec le trufficulteur et son chien.

Dîner dans une brasserie familiale
à proximité de l'hôtel

Samedi

Découverte de Oppède-le-Vieux,
superbe village médiéval
du Parc naturel régional du Luberon

Visite d'une oliveraie,
avec dégustation d'huiles

Déjeuner avec menu truffes

Découverte de Gordes, classé
parmi les «Plus beaux villages de France»

Dîner au restaurant

Dimanche

Visite de L'Isle-sur-la-Sorgue,
la Venise comtadine, capitale
des antiquités et de la brocante

Déjeuner Provençal,
au bord de la Sorgue

L'hôtel du Parc Cavaillon***

Cette ancienne **maison de maître**
du XIX^e siècle a une situation idéale :
adjacente au parc local, dans le centre-
ville, au pied de la colline Saint-Jacques.

Entre le Luberon et les Alpilles,
à deux pas de L'Isle-sur-la-Sorgue
et d'Avignon, l'hôtel se situe
au cœur d'une région provençale
particulièrement prisée.



POUR RÉSERVER

INFORMATIONS RÉSERVATIONS

Voir le programme détaillé sur
www.alma-mundi.fr/rustica-truffes

Contact : agence Alma Mundi

01 84 80 89 60

(coût d'un appel local)

Email : info@alma-mundi.fr



*Prix tout compris par personne avec la réduction de 5% pour les abonnés au magazine Rustica, en chambre double confort, hors transport, incluant tous les repas et les visites mentionnées au programme (en car privatisé)



ÉDITO

Chères lectrices, chers lecteurs, l'année 2023 s'achève, mais à la rédaction, nous préparons depuis longtemps déjà les magazines du printemps prochain, avec le retour des beaux jours. Un temps clément, une profusion de fleurs, de fruits et de légumes dans vos jardins, une forme olympique, des bons moments, de la joie, du bonheur et davantage de sérénité dans le monde qui nous entoure : c'est ce que je vous souhaite pour 2024 ! Et pour bien commencer cette nouvelle année, nous vous avons préparé un carnet pour réaliser vos rêves de beau jardin, mais en dépensant le moins possible (et oui, c'est possible !). Un petit guide pratique à conserver et à utiliser tout au long de l'année à venir, comme ces calendriers de soins, préventifs ou curatifs, contre les principales maladies des légumes, des fruits et des fleurs. Qu'importe l'hiver, il faut déjà penser à la belle saison ! **Alain Delavie**

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 RDV AVEC L'EXCELLENCE

Pépinière de Haute-Provence (04)

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Potager • J'améliore mon sol

• Je sème la coriandre • **Fruits**

• Je bouture mon cassissier

• Je place sous abri mes plants de fraiser • **Arbres** • J'utilise le BRF en paillis

17 DOSSIER : Calendriers des maladies

• Mildiou, nécrose apicale, oïdium, septoriose, chancre, rouille, tavelure, cloque, bactériose, moniliose...

26 DEMAIN AU JARDIN

Des plantes détox au jardin

30 1 PLANTE, 5 PROJETS

Les hellébores

34 EN CUISINE

• Les châtaignes de la Roya

• Vos menus de la semaine

• 7 recettes de saison

38 VIE PRATIQUE

Créer sa table pour les fêtes

39 BIEN-ÊTRE

Les plantes médicinales

40 TERROIR

Les Ardennes

42 ANIMAUX

Les perruches à collier en ville

44 AGENDA

46 COURRIER

48 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX



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



ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p. 33

Photos couverture : Biosphoto (potager) - A. Chardon/J. Mechali/Cniel/SP (Vignette : les châtaignes de la Roya).
Ce numéro comporte un encart rédactionnel de 32 pages "77 idées pour avoir un beau jardin sans dépenser" sur l'ensemble des exemplaires ainsi qu'un encart abonnement de 4 pages sur l'ensemble des exemplaires destinés aux kiosques.



Légumes dans le filet

La Fédération française de tennis et l'association Landestini lancent la Coupe de France du potager des clubs de tennis.

Cette compétition nationale consiste à créer des potagers dans les clubs de tennis "afin d'allier sport et santé". Les 7300 clubs de la Fédération française de tennis (FFT) peuvent s'y inscrire. Le but est de fusionner ce sport à un projet environnemental, autour de la biodiversité et de la reconnexion à la terre. Cette initiative vise à favoriser une alimentation saine, locale et durable, à améliorer l'activité et la performance physiques, à créer du lien social *in fine* et préserver la nature et la santé. Le joueur de tennis français, Pierre-Hugues Herbert, qui a réalisé le Grand Chelem en double, est le parrain de cette première édition.



Arbres en vie

Les communes de Pinsaguel, en Haute-Garonne, et de Coursan-en-Othe, dans l'Aube, ont adopté, en septembre 2023, la Déclaration des droits de l'arbre. Ce texte, qui rassemble 62 signataires, vise à faire reconnaître juridiquement les arbres comme des êtres vivants.

ÇA CHAUFFE !

Selon une étude anglaise, publiée fin août, dans la revue scientifique *Advances in Atmospheric Sciences*, les "sécheresses éclairs" sont de plus en plus fréquentes et intenses en raison du changement climatique. Ces phénomènes, caractérisés par une baisse rapide de l'humidité et des précipitations, risquent d'intensifier les feux de forêt, mais aussi d'affecter le rendement des cultures. L'étude démontre également que la probabilité de ces dessèchements brusques va augmenter dans les décennies à venir entraînant les conséquences les plus graves en Europe, aux États-Unis, dans l'est du Brésil ainsi que dans le sud de l'Afrique.



SAUCISSE EN OR

Le concours de la meilleure saucisse de Morteau, qui a eu lieu fin octobre 2023 à Gilley (25), a décerné la médaille d'or à Morteau Saucisse (IGP), celle d'argent à Jean-Louis Amiotte (Label rouge) ainsi que celle de bronze à Chapuis Salaisons (Label rouge). Lors de cette épreuve, organisée par l'Association de défense et promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté, le jury, composé d'amateurs et d'experts, a retenu, en autres critères de sélection, la couleur, la texture ainsi que le fumé des saucisses.



Busards fauchés

Selon la Ligue de protection des oiseaux (LPO), les busards cendrés ont diminué, en vingt ans, de près d'un tiers en France et les busards Saint-Martin de 70 %. L'association lance donc un appel aux dons afin de renforcer les actions de protection des couvées de ces rapaces diurnes. Leurs nids situés à même le sol, principalement dans les champs, posent bien des soucis lors des récoltes. Invisibles, ceux-ci sont parfois victimes des moissonneuses. La surveillance par des ornithologues des oisillons dans les cultures permet de ralentir le déclin de l'espèce, même si ce problème reste complexe à résoudre.


**Princesse
Amandine®**
ferme • fondante • savoureuse


**Plants
certifiés**
de pommes
de terre

Faites pousser les princesses!



Une variété de pommes de terre
très précoce



Facile à cultiver



À cuisiner selon
vos envies



Découvrez la gamme
Princesse Amandine® dans
votre jardinerie habituelle



La rigueur climatique a fortement touché les vergers et les fruits.

IMPTIMAGES/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

Récolte à pépins

Après avoir annoncé des perspectives encourageantes quant à la récolte 2023 de pommes à cidre, l'Union nationale interprofessionnelle cidricole (Unicid) a revu sa copie après les records de chaleur battus cet automne et la faible pluviométrie. Avec une baisse des volumes de 12 à 15 % voire 20 % à la mi-octobre, en Bretagne, la région la plus touchée, et les dégâts dus aux tempêtes Ciaran et Domingos, en novembre, la donne a changé. Certaines cidreries ont ainsi perdu la moitié de leurs arbres fruitiers. "C'est vingt ans de boulot foutu par terre en quelques heures", se désole une employée de la cidrerie de Rozavern, à Telgruc-sur-Mer (29).

Le plastique est-il recyclé ?

Plusieurs associations de consommateurs de 13 pays européens portent plainte contre les principaux fabricants de bouteilles en plastique, polytéréphtalate d'éthylène (PET). Elles leur reprochent d'induire en erreur le public sur les possibilités de recyclage de ces bouteilles. En effet, la mention "100 % recyclable" est jugée trompeuse, car leur taux de recyclage est estimé à seulement 55 % en Europe. Une enquête a été demandée.



La France veut réduire de 50 % le nombre de bouteilles en plastique d'ici à 2030.

SHUTTERSTOCK



F. MORDEL/BIOSPHOTO

SOYONS SPORT !

C-monspot est un programme de l'Office français de la biodiversité (OFB) dont le champ d'action s'étend et couvre à présent la Bretagne, la Normandie et les Pays de la Loire. Il vise à sensibiliser les usagers du littoral à la cohabitation avec les mammifères présents tels que les phoques et fournit aussi des informations sur les espèces d'oiseaux susceptibles d'être rencontrées. Chacun est invité à agir en adoptant de bonnes pratiques grâce à une cartographie interactive, des fiches espèces détaillées, etc.

Le Loiret fait son sucre

La récolte 2023 de betteraves sucrières est en hausse dans le Loiret malgré l'interdiction des néonicotinoïdes. Le département consacre 22 000 ha à cette culture. En dépit de quelques champs touchés, la maladie de la jaunisse a été contrôlée et le plan de vigilance sur l'infestation de pucerons a fonctionné. Selon Cristal Union, entreprise coopérative du secteur, l'optimisme est de rigueur et est renforcé par des prix au beau fixe.

ALIMENTATION : LES TENDANCES 2024

L'entreprise américaine de distribution alimentaire de produits biologiques, Whole Foods Market, anticipe plusieurs évolutions pour le secteur en 2024. Elles se fondent sur la durabilité, le bien-être et l'authenticité.

L'enseigne prévoit le retour de sources végétales authentiques telles les légumineuses, l'utilisation complète du cacao, la mise en vedette du sarrasin pour ses bénéfices nutritionnels ainsi que le développement de poisson végétalien haut de gamme. L'importance de l'eau et l'agriculture régénérative sont également pressenties comme la diversité des piments, les produits dédiés à la santé des femmes...



Les légumineuses font leur retour dans nos assiettes.

SHUTTERSTOCK

jardipolys

La marque référente de l'aménagement extérieur



jardipolys.com

Rendez-vous avec l'excellence

En terre limoneuse, l'établissement développe une gamme de végétaux adaptés au climat du Sud.



Jacques et Jauffrey Bardouin.



La pépinière propose une large palette de pommiers.



PHOTOS : PÉPINIÈRE DE HAUTE-PROVENCE/SP

Réhabiliter les haies

Afin de promouvoir la plantation de haies dans les entreprises agricoles (dont les vignobles), la pépinière de Haute-Provence s'est associée à l'entreprise Cérès Flore, située à Loriol-du-Comtat (84). Les végétaux proposés sont endémiques à la région pour une meilleure résilience face au changement climatique. Les haies servent de brise-vent, offrent un refuge aux auxiliaires et aident à lutter contre les ravageurs. La biodiversité est ainsi favorisée sur les parcelles, tout comme la pollinisation. La faune peut se déplacer à travers ces corridors végétaux, sur les territoires concernés, ce qui profite à tous. L'érosion est aussi limitée. Les haies sont composées de différentes strates, herbacées, buissonnantes, arbustives et arborées, pour un meilleur résultat, également plus pérenne.



PÉPINIÈRE DE HAUTE-PROVENCE, ON DIRAIT LE SUD

Située à La Brillanne (04), la pépinière de Haute-Provence propose une large gamme de plantes vivaces et d'arbres d'ornement, mais s'est spécialisée dans la production de plus de 450 variétés fruitières. Fondée en 1889, elle se compose, depuis 2010, d'une équipe d'une douzaine de personnes sous la houlette de Jauffrey Bardouin et de son père Jacques. Établie sur 18 ha, elle profite du canal de Manosque pour l'irrigation. Quelque 25 variétés d'olivier y sont vendues, parfois en gros conteneurs. Pour les autres espèces, il est possible d'acheter des racines nues selon la disponibilité.

Avant de planter, cet hiver, plongez-vous dans le surprenant catalogue de la pépinière ! Cultivez des fruits à coque, pistachiers ou amandiers, si votre région le permet. Parmi les pommiers, 'Violette de la Thomassine', variété locale, arbore des fruits d'une étonnante couleur violette. Optez pour l'abricotier 'Muscat de Provence', à réserver au Sud. Sinon, 'Tardif de Bordaneil', grâce à sa floraison très tardive, est épargné par les gelées printanières : un bon choix pour les régions du Nord. N'oubliez pas les grosses mûres juteuses des mûriers platanes, des arbres d'avenir pour l'ombrage !

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ



F. MARRE/RUSTICA/LE JARDIN DE KARIN

Pour décorer vos bords de fenêtres, créez une potée hivernale. Optez pour un hellébore 'Verboom Beauty', un skimmia reevesiana et ses jolies baies rouges, un pruche du Canada, du houx commun ainsi qu'une laîche aux feuillages panachés. Comblez les trous entre les plantes avec du terreau. Arrosez lorsqu'il ne gèle pas. Le pruche du Canada a un port horizontal et le skimmia, une croissance lente. **Ces végétaux, en version naine, sont à replanter dès le printemps.** Quant au houx, il se bouture facilement à la fin de l'été. Coupez ses feuilles de moitié, placez les boutures dans un pot de 9 cm de diamètre. Utilisez-les pour vos créations futures. **Karin Maucotel**



Placez vos plantes et ajustez le niveau avec du terreau.

V. QUÉANT/RUSTICA



Le skimmia reevesiana illumine votre composition.

V. QUÉANT/RUSTICA



Assurez-vous que la potée ne manque pas d'eau.

V. QUÉANT/RUSTICA

À savoir

LES 3 STRUCTURES D'UN SOL



1 **La terre argileuse**, collante et asphyxiante, se compacte si elle absorbe trop d'eau. Des apports organiques l'améliorent.



2 **La terre sableuse**, très drainante, ne retient pas l'eau. Elle a besoin d'un apport riche en humus pour une meilleure rétention hydrique.



3 **La terre limoneuse** est proche du sol idéal. Aérée, elle retient l'eau ainsi que les nutriments. Des apports d'entretien lui suffisent.



Utilisez une fourche à bêcher au potager pour décompacter votre sol.

LE SOL, LA CLÉ DE VOÛTE

La terre nourricière garde sa nature. Le jardinier peut toutefois en améliorer la structure ainsi que la fertilité grâce à certains gestes.

Ne soyez pas fataliste devant une terre qui ne donne pas les meilleurs résultats. Sa structure grumeleuse de couleur noire témoigne de la présence d'humus. Cette terre de jardin recèle le plus haut potentiel pour le potager, car elle respire, laisse à la fois pénétrer l'eau et la retient tout en étant riche en nutriments pour les plantes. Différentes interventions et ingrédients sont nécessaires afin d'obtenir un sol de qualité. Une terre trop sableuse, ou argileuse, peut ainsi changer.

Faites d'abord un apport de biomasse afin d'augmenter le taux d'humus et d'activer ainsi l'action

essentielle des lombrics. Le compost, seul, ne peut pas efficacement jouer ce rôle. Des résidus de végétaux riches en carbone comme les tiges de plantes, des jeunes rameaux broyés ou coupés en petits morceaux, sont à légèrement enfouir sur les premiers centimètres de votre sol par un travail soit mécanique soit manuel. Cette intervention est idéalement réalisée en période hivernale lorsqu'il n'y a aucune culture.

La culture d'engrais verts est une autre solution d'amélioration des sols. Les racines de ces plantes et leur apport de biomasse vont modifier la structure de votre terre. Cet hiver,

semez des céréales comme l'avoine et le seigle et des légumineuses. Au printemps, viendra le tour de la phacélie et de la moutarde. Ces cultures fauchées, puis enfouies restaurent votre sol, qui ne doit jamais être laissé nu en hiver et soumis aux éléments climatiques.

Bêchez !

Certains sols peuvent rester compacts en profondeur, jusqu'au-delà de 20 cm, bloquant la pénétration des pluies. Un bêchage s'avère utile pour décompacter et aérer ces sols. De plus, cette action favorise le travail essentiel des lombrics.

CORIANDRE EN PISTE

Élever de jeunes plants en plaques alvéolées est un gain de temps, mais également de place.

Une petite serre est indispensable pour leur fournir un minimum de chaleur et de lumière.

Une couche chaude favorise la germination des semences. Une fois

la levée réussie, les plants de coriandre ne demandent plus autant de chaleur, mais d'être à l'abri du gel. **Une à trois**

graines par alvéole, remplies au préalable de terreau, suffisent pour obtenir des plants.

Repiquez-les trois semaines plus tard.



Semez des graines de coriandre dans une plaque alvéolée.

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



E. BRENCHE/RUSTICA/POTAGER DE LA CHAPELLE NAUDE

GRAINES AU RAPPORT !

La période des semis arrive. Avant de commander vos graines, vérifiez vos stocks. Réalisez un inventaire complet. **Classez-les par ordre alphabétique, ou par type de légumes**, afin de vous y retrouver. Évaluez les quantités disponibles avant de faire vos achats. Certaines graines ne se conservent pas pendant des années. Faites des tests de germination pour les plus anciennes d'entre elles et qui sont encore en stock.

ET AUSSI...

Récolter la mâche et les poireaux. **Protéger** le compost en cas de grosses pluies et y ajouter des fientes de poules. **Créer** une nouvelle serre. **Entourer** les légumes en place d'un voile ou pailler le sol. **Vidanger** les tuyaux et les récupérateurs d'eau. **Aérer** les serres et les châssis par temps doux. **Secouer** les tunnels s'il neige. **Retirer** les légumes gelés de vos parcelles. **Vérifier** ceux de conservation.

À récolter

CHOUX DE MILAN

Récoltez les choux pommés de Milan, après le dégel. Coupez sous les feuilles. **Enlevez celles tournées vers l'extérieur qui se sont écartées** de la pomme. Jetez-les au compost.



F. MARRE/RUSTICA/CHÂTEAU DU RIVAU

Sous serre

ARROSAGE UTILE

L'arrosage de vos cultures ne doit pas être oublié, même en hiver et si celles-ci sont sous abri. Les journées ensoleillées créent de l'évaporation, aussi aérez régulièrement la serre. **Arrosez le matin** lorsque la température ambiante est remontée.



F. MARRE/RUSTICA/MICROFERME DE LA BOURDAISIÈRE

Bonnes techniques

DEUX MÉTHODES POUR UN MÊME RÉSULTAT



Méthode 1 : Remplissez un pot assez profond de sable non calcaire. Mélangez-le pour moitié avec du terreau de plantation.



Enterrez le premier quart des tiges sur le bord d'un pot en terre cuite. Maintenez le substrat moite. Placez le pot plein nord, à l'ombre.



Méthode 2 : Rassemblez les boutures en fagots et enterrez-les de moitié dans du sable ou de la terre sablonneuse jusqu'en février.

Bouturage réussi : de futurs cassissiers à planter.



ÇA BOUTURE SEC AVEC LE CASSIS

Ce petit fruit a besoin de froid pour bien s'enraciner. Bouturez-le dès à présent pour obtenir 100 % de taux de réussite !

Mieux vaut ne pas trop tarder pour tailler les cassissiers, car les déchets de taille, constitués des tiges qui ont été raccourcies, fournissent un excellent matériau pour le bouturage. À la différence d'autres arbustes, le cassis se bouture en hiver lorsqu'il ne porte pas de feuilles. Les boutures sont dites "à bois sec", une expression un peu abusive. Les rameaux ne doivent justement pas sécher malgré leur torpeur apparente.

Le principe est simple. Les boutures longues de 15 cm subissent une période de froid avant de former, à coup sûr, au mois d'avril, des racines pourvu que le

substrat ait été gardé moite. Il existe deux écoles pour effectuer une telle opération sur le cassissier.

La première méthode consiste à stocker les boutures dans du sable avant de les placer dans un terreau riche en humus, au début du mois de mars, en les enterrant d'un tiers de leur longueur et de maintenir la terre moite.

La seconde méthode est plus prisée par les professionnels. Elle repose sur un bouturage uniquement dans du sable, suivi d'un repiquage après la reprise des boutures. La première solution offre de meilleurs résultats pour un jardinier amateur, car la bouture a

été manipulée avant de former ses racines. Les plus audacieux pourront tenter le bouturage en place, mais ils devront assurer un bon suivi la première année. En effet, si la bouture reprend facilement, elle reste aussi vulnérable au manque d'eau.

Faites place aux jeunes

Le cassissier ne se bouture bien qu'à partir de jeunes rameaux, de l'année passée, et non pas avec du vieux bois. Veillez donc à ne sélectionner que les extrémités de tiges récentes.

Repiquez vos godets de fraisiers en les déposant sur une couche chaude.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

DES FRAISES EN AVANT-PREMIÈRE

Avant de vous régaler, lancez sans tarder des cultures en pots sous abri. Vous gagnerez jusqu'à un mois de culture, mais cela se mérite...

La hausse des températures ainsi que l'allongement des jours sont tous deux responsables du réveil précoce de vos plants de fraisiers. En les plaçant sous abri, vous déclencherez plus tôt la mise à fleurs. Mais pour cela, les plants doivent être suffisamment forts.

L'idéal est de disposer de plants déjà en pots, comme des stolons récupérés à l'automne. Vous pouvez également déterrer ceux en surnombre que vous planterez dans des pots individuels à placer sur une

couche chaude (photo ci-dessus) si votre jardin se situe en région froide. Les plants de fraisiers doivent disposer d'une terre très riche comme un mélange à parts égales de terre de jardin et de compost. Placez-les soit sous serre soit sous châssis, en plein soleil.

Vous pouvez les repiquer en pleine terre, fin février, mais toujours sous abri. Réservez-leur une place à part. Ils la libèreront soit au début de l'été pour les variétés non remontantes soit à la fin de l'automne

prochain pour celles remontantes. Les fraisiers hâtés ne vivent, en effet, pas longtemps.

Choisissez une variété précoce telle que la fraise 'Gariguette'. Traquez les limaces ainsi que les chenilles de noctuelles, qui se cachent à la base des plants, jusqu'au moment de la récolte. Aérez votre serre lors de la floraison afin d'assurer une bonne pollinisation et d'éviter une malformation des fraises. Autant de raisons de suivre leur réveil !

ET AUSSI...

Planter les arbres fruitiers de plein vent et les petits fruits à racines nues.

Tailler les arbres de plein vent afin d'en aérer le cœur. **Éliminer** les

fruits abîmés conservés. **Repiquer** les rejets des jujubiers. **Tailler**

les arbres à pépins. **Amender** le sol au pied des arbres ayant souffert de la rigueur climatique. **Badigeonner** les troncs après les

avoir brossés. **Cueillir** les kakis et les kiwis.

Conseil de pro

DES FRAISIERS HÂTÉS EN TROIS ÉTAPES



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

1 **Imbibez** la motte de votre plant de fraisier pour un substrat bien moite. Trempez-la pendant 2 h afin de noyer les larves d'otiorhynques.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

2 **Plantez la motte** sur une butte de compost de 10 cm d'épaisseur ou dans du fumier décomposé, mélangé à de la terre aérée.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

3 **Désherbez** votre sol et couvrez-le, au besoin, d'un film de paillage. Arrosez sans mouiller le feuillage de vos plants. Aérez souvent.

Haie utile

PLANTER UNE CHARMILLE

Les charmes, comme les hêtres, conservent leur ancien feuillage qui brunit et reste accroché aux rameaux tout l'hiver. Il tombe au printemps, lorsque le nouveau est libéré des bourgeons.

Ces arbustes aux feuilles dites marcescentes forment des haies qui laissent le vent s'infiltrer en douceur, quand les feuillages persistants le dévient pouvant créer des tourbillons. Quant aux essences caduques, elles sont moins efficaces. Les charmes, parfaitement rustiques, ont un aspect champêtre apprécié de la faune. Vendus à racines nues, ils sont moins onéreux que ceux en conteneurs, et sont adaptés à la réalisation d'une haie faite de plusieurs sujets. Ouvrez une tranchée de 80 cm de largeur et de 40 cm de profondeur. Réduisez les racines les plus longues et pralinez-les dans une boue épaisse. Rebouchez en partie la tranchée afin d'enterrer les collets sur 2 cm au maximum. Espacez vos arbres de 60 à 80 cm. Plus ceux-ci sont serrés, plus ils pousseront en hauteur et s'étaleront moins. Comblez la tranchée de terre et tassez-la. Arrosez copieusement. Étalez du bois raméal fragmenté.

Paillage du sol
avec du BRF.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

DU BOIS RAMÉAL FRAGMENTÉ SVP!

Les rameaux broyés offrent le meilleur d'eux-mêmes pourvu qu'ils ne soient ni trop frais, ni trop compostés. Voici pourquoi...

Le bois raméal fragmenté (BRF), issu de tiges d'arbustes avec leurs feuilles fraîchement taillées, est plus utile qu'un simple paillage à base de rameaux secs. Tant qu'ils sont gorgés de sève, ils permettent le développement des mycéliums, à savoir la partie végétative des champignons en relation avec les plantes environnantes.

Le BRF contient à la fois du carbone grâce à la lignine des rameaux et de l'azote apportée par les feuilles.

Ce broyat "vivant" favorise la formation d'humus qui enrichit ou renouvelle la fertilité du sol ainsi que sa vie microbienne. Il peut être utilisé frais, après avoir été broyé, ou après un compostage de quelques mois.

Si vous l'étalez frais, il vous faudra compenser pour éviter la "faim d'azote" qui peut ralentir la croissance des plantes. En effet, si les rameaux sont broyés sans feuilles, les copeaux de bois ont besoin d'azote pour se décomposer. Le jardinier doit donc en apporter lors

du paillage, avec des plantes herbacées, par exemple, sinon l'azote du sol sera utilisé.

Un apport de BRF, en hiver, quand les végétaux sont au repos ou sur un sol nu, limite le problème du manque d'azote. Vous pouvez dès à présent étaler une épaisseur de 5 cm de BRF sur un sol léger et drainé. Mais, patientez jusqu'au milieu du printemps pour un sol lourd, car il se réchauffe lentement. Vous le recouvrirez alors d'une épaisseur de 2 cm au maximum.

ET AUSSI...

Planter des arbres et des arbustes à racines nues, des glycines et autres grimpantes rustiques et le saule des vanniers pour créer des palissades.

Bouturer les berbérises, althéas, callicarpas, catalpas, charmilles, chèvrefeuilles, forsythias, saules, platanes, symphorines, tamaris et weigélies.

Brosser les troncs pour éliminer la mousse. **Apporter** du compost au pied aux arbustes d'ornement. **Arroser** les nouvelles plantations.



Charmille
en hiver.

F. MARRE/RUSTICA



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Brouillard en hiver, signe de gelée."

Ne jardinez pas 5h avant et 5h après l'apogée et le nœud lunaire descendant.

Vendredi 29 S ^t David	Samedi 30 S ^t Roger	Dimanche 31 S ^t Sylvestre	Lundi 1 ^{er} Jour de l'An	Mardi 2 S ^t Basile	Mercredi 3 S ^{te} Geneviève	Jeudi 4 S ^t Odilon
lever 8 h 46 coucher 16 h 59	lever 8 h 46 coucher 17 h 01	lever 8 h 46 coucher 17 h 01	lever 8 h 46 coucher 17 h 02	lever 8 h 45 coucher 17 h 03	lever 8 h 46 coucher 17 h 04	lever 8 h 45 coucher 17 h 05
coucher 10 h 53 lever 19 h 20	coucher 11 h 17 lever 20 h 31	coucher 11 h 35 lever 21 h 40	coucher 11 h 51 lever 22 h 48	coucher 12 h 04 lever 23 h 54	coucher 12 h 16 -	lever 1 h 01 coucher 12 h 29

Jours-feuilles

Jours-fruits

Jours-racines

9 h 44

11 h 54

DESCENDANTE

16 h 28 Apogée

4 h 30

19 h 52

DERNIER QUARTIER

NŒUD LUNAIRE DESCENDANT

Les heures sont données en heures légales. Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2023* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 20/01/2023.

Jours-feuilles

Élaguer les arbres caducs, s'il ne gèle pas. Aérer leurs ramures en respectant leur silhouette. Ôter le gui. Tailler les saules en têtard.

Jours-fruits

En sol enrichi de compost bien décomposé, installer des cassissiers et des groseilliers tous les mètres. Étaler un paillage grossier en surface.

Jours-racines

Arracher, au besoin, des crosnes, des panais, des topinambours ainsi que des salsifis. Dégermer les pommes de terre. Contrôler les légumes en silo.



Le bon geste

DE LA CORNE BROYÉE POUR VOS FRUITIERS

Apportez de la corne broyée en lune descendante devant la constellation du Lion.

Les bonnes dates : les 1^{er}, 2 (avant 11 h 54), 27, 28 et 29 janvier (après 14 h 20) ainsi que les 23, 24 et 25 février (avant 10 h 50).

Comment faire ? La corne broyée contient principalement de l'azote (N), environ 13 %, du phosphate, de la potasse et de la magnésie. Elle est indiquée pour favoriser la croissance des jeunes fruitiers. Apportez-la en hiver, car il lui faut une année pour bien s'assimiler dans le sol. Elle ne brûle pas les racines. Si la terre est nue autour de votre fruitier, étalez la corne en surface, à l'aplomb de la ramure. Enfouissez-la légèrement, elle sera ainsi disponible pour les jeunes racines. Pour des sujets plus âgés, peu vigoureux et en sol enherbé, ouvrez à la périphérie des branches, tous les mètres, des trous à l'aide d'une barre à mine. Remplissez-les de corne, puis rebouchez-les.

Griffez la surface de votre sol afin d'y enfouir la corne broyée.



CROSNE : SHUTTERSTOCK - E. BRÉCKLÉ / RUSTICA / JARDIN DE CORCELLES



Hydrangée 'Daredevil'



**ARBUSTE À FLORAISON
ESTIVALE**
Hydrangéacées

Hydrangée x serratophylla

Hauteur : 1 m

en moyenne,
en fonction du sol.

Étalement : port
en boule.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc vert
foncé, puis pourpre.

Il est assez sensible
au dessèchement.

Floraison : fleurs rouges
en forme de bonnets
de dentelle.

Plantation : hors
périodes de gel et
de fortes chaleurs.

Sol : frais, drainé,
acide à neutre,
ou très humifère.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : important
les premières années.

*Ce bel hydrangée se distingue
pour la finesse de ses feuilles
et de ses panicules.*

UTILISATION Cette plante a reçu un
Mérite lors des Journées des plantes de
Chantilly, en 2019. Son feuillage très
sombre vire au pourpre en été. Ses
fleurs précoces roses, ou violettes, se
colorent d'une teinte cramoisie. Elles
font de beaux bouquets secs. En
automne, l'ensemble vire au rouge feu.

PLANTATION L'hortensia a besoin d'un
sol frais et humifère. Dans les régions au
sol calcaire actif, installez un voile de
plantation. Enrichissez le trou de terreau
de plantation. Surfacez votre sol de terre
de bruyère et paillez.

ENTRETIEN Faites une taille annuelle
d'un tiers des vieilles branches.

MULTIPLICATION Par bouturage
ou bien par marcottage.

Secret de jardinier

Posez des bûches ou des grosses
pierres sur le paillis afin d'accueillir
et de protéger les décomposeurs.



Rhododendron sinogrande



ARBUSTE D'ORNEMENT
Éricacées

Rhododendron sinogrande

Hauteur : de 5 à 10 m
en moyenne, en France.

Étalement : 3 à 4 m.

Son port est érigé.

Croissance : moyenne.
Il s'installe lentement.

Feuillage : feuilles
persistantes oblongues
pouvant atteindre 70 cm
de longueur.

Floraison : fleurs blanches
à jaunes, en avril et en
mai avec une macule
rouge. La fleur est parfois
rosée avec certains clones.

Mellifère : oui.

Plantation : printemps
et automne.

Sol : acide à neutre,
frais et drainé.

Rusticité : - 12 °C.

Arrosage : pour la reprise.

*Cet arbuste chinois est connu
pour ses grandes feuilles
et ses belles fleurs énormes.*

UTILISATION Il se hisse lentement
jusqu'à 5 m voire plus dans de bonnes
conditions. Ses inflorescences jaune
pâle sont disposées sur des branches
étagées lui donnant une allure de sapin.
Plantez-le en sol frais dans un endroit
lumineux, non brûlant l'après-midi.

PLANTATION Ses racines ne vont pas
en profondeur. Décompactez votre sol et
creusez un trou de trois fois le volume de
la motte. N'enterrez pas le collet. Créez
une cuvette d'arrosage et paillez son pied.

ENTRETIEN En terrain calcaire, couvrez
son pied et élargissez le trou de plantation
au fil des années.

MULTIPLICATION Par marcottage ou
bouturage, qui est possible, mais reste
compliqué.

Secret de jardinier

Une épaisse couche d'humus
permet aux plantes acidophiles
de prospérer en terrain calcaire.

CALENDRIER DES MALADIES

Apprenez à identifier les attaques, repérez les plantes sensibles, puis prévenez l'apparition des symptômes en améliorant les conditions de culture de chaque espèce. ♣ ANNIE LAGUEYRIE

Au potager

MALADIES	SYMPTÔMES	PRÉVENTION
ANTHRACNOSE (haricot)	Déjà visibles sur les plantules, des taches et des chancres noirs se propagent aux nervures des feuilles et aux tiges. Les gousses présentent des pustules roses , typiques de cette attaque. Les grains sont aussi affectés.	De nombreuses variétés récentes sont résistantes : 'Talisman', 'Mélissa', 'Oxinel'... Renoncez aux semis précoces : attendez que le sol soit réchauffé (16 °C au minimum) et ressuyé (pas trop humide). Éliminez les grains suspects et tachés.
BACTÉRIOSE (concombre)	On observe sur les feuilles de petites taches brunes ou angulaires, d'aspect huileux, cernées d'un halo jaune. De petites gouttes peuvent en suinter leur donnant un aspect criblé, déchiqueté. Sur les fruits, se forment des nécroses noires .	Évitez l'irrigation par aspersion. Cultivez en terrain sain, drainé et n'utilisez pas d'engrais fortement azoté. Pratiquez une rotation de deux ans au minimum. Utilisez des semences saines. Certains hybrides sont tolérants ou résistants : 'Adrian', 'Le Remarquable', 'Corinto'...
FONTE DES SEMIS (tous les légumes)	Les jeunes plantules issues de semis lèvent normalement, puis deviennent molles , s'affaissent et sont détruites en nombre, en pleine terre ou sous abri. Elles semblent avoir fondu, cette fonte étant variable selon le champignon coupable.	Semez en sol assez chaud (variable selon les espèces) afin que la levée soit la plus rapide possible . Protégez les semis sous des voiles de forçage. Sous abri, ils ne doivent pas manquer de lumière ; lavez bien bacs et godets et utilisez un terreau frais, mais pas détrempe.
GRAISSE (haricot)	De petites nécroses humides sur les feuilles évoluent en halo vert pâle évoquant une chlorose . Les jeunes plants atteints sont rachitiques. Sur les gousses et les tiges, apparaissent de grandes taches graisseuses, voire suintantes.	Utilisez des semences saines et des variétés plus résistantes aux maladies en général : 'Ramdor', 'Quartz', 'Sansoucy', 'Soliman'... Semez en sol bien réchauffé (16 °C au moins). N'arrosez pas les feuilles et ne jardinez pas au milieu des plantes quand elles sont mouillées.
MILDIOU (tomate, épinard, pomme de terre, pois...)	Sur les feuilles se forment des taches brun clair aux contours flous, avec un halo plus clair, et un feutrage gris parfois au revers. La partie brune sèche et la maladie progresse par nécroses brunes sur les tiges avant d'atteindre fruits et tubercules.	Exposez les plantes au soleil du matin pour sécher la rosée. Pas d'arrosage par aspersion le soir : le feuillage doit sécher en moins de quatre heures. Cultivez les tomates à l'abri de la pluie . Traitez au cuivre sur le feuillage sec avant la pluie, puis après 20 mm de pluie.
NÉCROSE APICALE (tomate)	Sur les fruits, une tache brune se forme à l'opposé du pédoncule, puis noircit et se propage en profondeur . Ce n'est pas le fait d'une maladie, mais d'un manque de calcium. Par la suite, un champignon peut profiter de cette faiblesse.	C'est souvent par un défaut d'alimentation en eau que la plante assimile mal le calcium. Ombrez les abris pour limiter la chaleur cause de stress hydrique, que l'on repère à l'enroulement des feuilles. Paillez le sol contre la sécheresse et n'effeuillez pas les plants.
OÏDIUM (courgette et autres Cucurbitacées)	De petits points blancs gagnent vite les deux faces des feuilles les plus âgées, qui semblent poudrées de blanc. Elles jaunissent et se dessèchent . La plante affaiblie produit moins ou plus du tout. Les fruits formés ne grossissent plus.	Pour certains hybrides peu sensibles, la contamination est retardée : 'Pixar', 'Zodiac', 'Majestée', 'Luneor'... Exposez les plantes au soleil du matin pour qu'elles sèchent vite. Espacez les courgettes de 1,50 m pour une bonne aération. N'arrosez pas le feuillage.
POURRITURE GRISE OU BOTRYTIS (fraisier, oignon, chicorée...)	Un feutrage grisâtre envahit les fraises et les fleurs. Sur les feuilles d'oignon, on observe de nombreuses petites taches blanches ovales avant dessèchement. Des parties molles et noires s'emparent des feuilles et du cœur de la chicorée.	Plantez en sol drainant. Espacez les plants pour favoriser l'aération. Ne mouillez pas les feuilles. Supprimez les stolons des fraisiers , paillez le sol pour préserver les fruits. Traitez fraisier et oignon à la bouillie bordelaise. Préférez des chicorées qui blanchissent sans cloche.
SCLÉROTINIOSE OU POURRITURE BLANCHE (haricot, laitue, ail, oignon...)	Cette maladie se manifeste par un feutrage blanc parsemé de points noirs au niveau du collet ou du cœur des laitues, des tiges, feuilles et gousses des haricots, ainsi que du plateau racinaire des Alliées. Les plantes ramollies meurent vite.	Choisissez des semences et des bulbes indemnes. Cultivez les légumes en sol drainé ou sur de légères buttes. Espacez suffisamment les plants. Bannissez les excès d'arrosage et l'apport de compost frais. Respectez des rotations de culture de 4 ou 5 ans.
SEPTORIOSE (céleri)	On observe sur les feuilles de petites taches brun clair à bordures plus foncées , suivies de points noirs, signe que le champignon progresse. Les feuilles jaunissent et sèchent.	Il existe des variétés résistantes : 'Goliath', 'Monarch', 'Darklet'. Exposez les plantes au soleil du matin pour un séchage rapide de la rosée et n'arrosez pas par aspersion . Pulvérisez de la bouillie bordelaise si une période humide est annoncée.

Calendrier à conserver

DATES D'APPARITION

J F M A M J J A S O N D

LUTTE

La maladie se développe par temps frais (18 °C) et très humide. **Arrachez toute plante atteinte**, même si elle est jeune et ne laissez pas les déchets traîner sur le sol, où les germes persistent.

La dissémination se fait surtout par les graines et les plants atteints, par temps humide, à des températures comprises entre 24 et 28 °C et jusqu'à plus de 38 °C. **Éliminez les plantes malades** car le champignon se conserve dans les végétaux morts et dans le sol.

Attendez des **conditions plus favorables** pour recommencer le semis. À bonne température, sans excès d'humidité ou de déchets mal décomposés sur le sol, les champignons responsables ne sont pas actifs et les plantes sont plus résistantes.

Supprimez le plus vite possible les plantes atteintes et **évacuez-les**. La bactérie présente dans le sol se dissémine dans les cultures par les éclaboussures de pluie et passe d'une plante à l'autre quand on les manipule.

Coupez les toutes premières feuilles atteintes et **traitez à l'huile essentielle d'orange et au cuivre** pour tenter de protéger les plantes. Ne laissez aucun organe infecté sur place car la première contamination provient de déchets non décomposés laissés au sol.

Reprenez des arrosages plus réguliers, une fois par semaine de manière à mouiller le sol en profondeur. Quand cela ne suffit pas à stopper le problème, **pulvérisez un engrais foliaire riche en calcium**. Récoltez les fruits atteints : seule la partie noircie n'est pas consommable.

Éliminez vite les feuilles atteintes. Le champignon est détruit par compostage. Pour enrayer la maladie à ses débuts, **pulvérisez du soufre** le soir, quand les températures ne dépassent pas 28 °C, ou sinon, faites de même avec du bicarbonate de soude sur les deux faces des feuilles.

Retirez les feuilles et fruits pourris et les chicorées très atteintes. Ne laissez pas les déchets sur le sol. **Surveillez les oignons durant leur conservation** car les bulbes malades pourrissent assez rapidement et peuvent contaminer les autres.

Évacuez les plantes atteintes loin du potager. Cette maladie cryptogamique n'est pas détruite par le compostage. Aérez la terre au pied des autres végétaux. **Un engrais vert de céréales** (non sensibles) permet de rompre le cycle du champignon.

Les risques sont plus importants en fin d'été. **Coupez les feuilles dès le début de la maladie** et évacuez-les. Le champignon peut survivre trois ans dans les déchets au sol. La récolte du céleri-branché est réduite et la pomme du céleri-rave grossit moins.

Au verger

MALADIES	SYMPTÔMES	PRÉVENTION
BACTÉRIOSE (abricotier)	De la gomme se forme à la base des rameaux en fin d'hiver. Au printemps, les bourgeons des branches atteintes ne s'ouvrent pas et les rameaux sèchent. La gommose apparaît aussi au niveau des plaies de taille. Des drageons poussent au pied des arbres.	À l'automne et en fin d'hiver, badigeonnez les troncs et la base des branches à l'argile ainsi que les plaies de taille. Ne taillez pas en période froide, mais plutôt en fin d'hiver. Désinfectez les sécateurs d'un arbre à l'autre. Traitez au cuivre à l'automne et avant la floraison.
CHANCRE (pommier et autres fruitiers)	L'écorce est tachée, crevassée, boursouflée, fendue . La lésion s'étend en surface et en profondeur. La circulation de sève est perturbée et les organes situés au-dessus dépérissent. Le chancre favorise parasites et pourriture.	Traitez à la bouillie bordelaise (voir tavelure). Bannissez les sols humides et les blessures dues aux tondeuses ou aux liens trop serrés. Taillez en fin d'hiver : la cicatrisation est rapide. Appliquez deux fois par an un badigeon protecteur à l'argile.
CLOQUE (pêcher, nectarinier)	Les feuilles sont déformées, boursouflées, décolorées , du blanc verdâtre au rouge. Les déformations s'étendent aux rameaux, puis aux fruits, qui prennent un aspect de plastique.	Traitez à la bouillie bordelaise avant le débourrement , puis quand vous voyez apparaître la pointe verte des bourgeons, enfin deux fois à l'automne juste avant et pendant la chute des feuilles.
MALADIE CRIBLÉE (cerisier, pêcher, abricotier, amandier)	On observe des taches rougeâtres sur les feuilles, qui sont percées de petits trous. En cas de fortes attaques, les feuilles jaunissent et tombent avant l'heure. Des suintements de gomme peuvent affecter les rameaux, qui meurent.	Il faut protéger les fleurs. Pulvérisez un traitement à base de cuivre quelques jours avant que ne s'ouvrent les boutons à fleurs, puis un second après la chute des pétales.
MILDIOU (vigne)	Les feuilles sont tachées de jaune clair et d'aspect huileux , avec, au revers, un duvet blanchâtre. Elles brunissent et sèchent ainsi que les fleurs et les jeunes baies. Quand les baies parviennent à mûrir, elles ne sont plus affectées.	Pulvérisez de la bouillie bordelaise après la récolte, puis au début du printemps, au stade trois feuilles, et avant et après la floraison. Traitez davantage si le printemps est pluvieux. Procédez aux soins quand le feuillage est sec et que les pluies ne sont plus à craindre.
MONILIOSE (abricotier, prunier, cognassier, cerisier)	Les fleurs sèchent, comme brûlées par le gel. Les pousses peuvent flétrir. Les fruits ne se forment pas , d'autres pourrissent au moment de mûrir (coings). Sur les arbres, des chancres se forment et rendent la maladie difficile à contrôler.	Même prévention que pour la maladie criblée .
OÏDIUM (pommier, cassissier, vigne)	Un feutrage blanc ou grisâtre se forme sur les feuilles, qui semblent poudrées. Il peut s'étendre aux jeunes pousses, aux rameaux de l'année et aux fruits. Les feuilles peuvent être déformées ou encore boursouflées.	Favorisez l'aération de la ramure en taillant. L'emplacement doit être aussi aéré. Pulvérisez un extrait de prêle pour renforcer les défenses naturelles. Choisissez des arbres résistants : vigne 'Perdin', 'Aladin', 'Candin', cassissier 'Andega', pommier 'Ariane'.
PHYTOPHTHORA (framboisier)	Le sommet des pousses se dessèche, les feuilles palissent et sèchent et toute la canne dépérit plus ou moins vite, jusqu'à l'époque de la récolte. Les racines meurent également : on voit peu de radicelles.	Achetez des plants sains et certifiés (attention aux échanges !). Bannissez absolument les endroits humides , les sols lourds gorgés d'eau et froids au printemps. En automne, écarter du pied les paillis humides.
ROUILLE (cassissier)	Vers le mois de juin, on observe sur les feuilles des pustules d'un jaune orangé , qui peuvent provoquer leur chute prématurée. L'arbuste affaibli est peu productif.	Traitez à la bouillie bordelaise après la récolte, puis au printemps au débourrement et avant la floraison. N'utilisez jamais de cuivre sur les fleurs. Des pulvérisations d'extrait de prêle au printemps favorisent la résistance naturelle.
TAVELURE (pommier, poirier)	Les premières taches apparaissent au revers des feuilles vert olive et d'aspect huileux . Elles se dessèchent et se craquellent. La tavelure affecte ensuite les fruits où les taches sont en relief, puis le bois, pouvant provoquer des chancres.	Traitez à la bouillie bordelaise après la récolte et avant la chute des feuilles, puis au débourrement et 10 jours avant la floraison, jamais pendant. Renforcez les défenses naturelles des arbres avec un extrait de prêle au printemps. Évacuez les feuilles malades.

DATES D'APPARITION

J F M A M J J A S O N D

LUTTE

Sans soins, les arbres contaminés flétrissent et peuvent mourir rapidement. Dès l'apparition des points de gomme, **curez les chancres et appliquez du badigeon**. Le porte-greffe 'Rubira' est moins sensible à la maladie.

Nettoyez les chancres **jusqu'aux tissus sains**. Protégez les plaies par un badigeon. N'utilisez pas de mastic cicatrisant qui retient l'humidité dans la plaie. **Supprimez les branches atteintes** si elles sont de faible diamètre.

Il n'y a pas de soins curatifs, pour l'instant, **seul le cuivre en traitement préventif est efficace**. Recherchez des variétés résistantes comme 'Reine des vergers', 'Rouge du Languedoc', 'Roussanne de Rodez' et certains pêcheurs de vigne.

Il n'y a pas de solution curative. **Éliminez les organes contaminés** dans lesquels les spores du champignon responsable hivernent. Ils peuvent y rester plusieurs années en se manifestant ou non, selon les conditions météorologiques.

Pas de traitement curatif. En automne, **évacuez les feuilles mortes**. Il existe des variétés peu sensibles de raisin de table : 'Perdin', 'Candin', 'Amandin', 'Aladin'... qui demandent peu voire pas de traitement en année sèche.

Plusieurs années de moniliose peuvent tuer un arbre. **Éliminez le plus tôt possible toutes les parties malades**, les rameaux flétris, puis les fruits pourris et détruisez-les. Pensez à désinfecter vos outils à l'alcool à brûler après chaque intervention.

Un **traitement au soufre** permet d'enrayer les contaminations. Traitez juste avant la floraison ou juste après et tous les 14 jours, à moins de 28 °C. Supprimez les pousses atteintes et évacuez-les du verger.

Le phytophthora peut détruire toute une plantation. **Arrachez et détruisez les plants atteints** et ne replantez pas au même endroit avant 10 ans.

Cette maladie qui affecte d'autres arbres fruitiers (pruniers) est surtout virulente sur le cassissier. Il n'y a pas d'autres solutions que de la prévenir. **Certaines variétés sont plus résistantes** : 'Big Ben', 'Docteur Bauer's Omata', caseillier 'Josta'

Pas de traitement curatif. En cas de fortes attaques, **pulvérisez à l'automne du permanganate de potassium**. Les poiriers 'Sucrée de Montluçon', 'Conférence', 'Beurré Hardy' et les pommiers 'Goldrush', 'Dalinette', 'Akane'... sont résistants.

Au jardin d'ornement

MALADIES	SYMPTÔMES	PRÉVENTION
ALTERNARIOSE (zinnia)	Le champignon s'attaque aux parties aériennes . Il cause sur les feuilles des taches brun-rouge à centre plus clair, d'abord isolées, puis plus denses. Les feuilles se dessèchent. La maladie peut gagner les fleurs et les tiges.	Semez des graines issues de végétaux sains. Optez pour une exposition en plein soleil, un sol léger et drainé . Humide, ce dernier affaiblit le zinnia et favorise le champignon. Espacez les plants et éclaircissez les semis. Limitez l'arrosage, surtout par aspersion.
BACTÉRIOSE (delphinium)	Des taches vert pâle transparent , devenant noires, sont visibles sur les feuilles, tiges ou fleurs. Dans les cas graves, les tiges flétrissent.	Cultivez les delphiniums au soleil, en sol meuble, riche, profond, drainé . En terre lourde, humide et à l'ombre, ils végètent et sont sensibles aux maladies, causant des taches sur le feuillage et des pourritures. Rabattez les tiges défluries pas trop bas, à 15 cm du sol.
CLADOSPORIOSE (pivoine)	Le feuillage est marqué de petits points rouges, puis se couvre de taches couleur rouille . Certaines feuilles peuvent se dessécher totalement à partir du sommet de la plante, plutôt après la floraison, en période chaude et humide.	Cultivez les pivoines en sol drainé, sans excès d'arrosage, ni matières organiques mal décomposées (fumier). En cas de forte humidité liée au climat, on peut traiter préventivement à la bouillie bordelaise , après la floraison et en automne.
FLÉTRISSEMENT (clématite)	Au début de la floraison, feuilles et fleurs ramollissent sur une ou plusieurs tiges, qui se dessèchent soudain et de haut en bas, comme si la plante avait manqué d'eau. Cette maladie, causée par un champignon, bloque la circulation de la sève.	Installez les clématites au pied d'un arbre ou d'un arbuste plutôt qu'un mur. Elles ont besoin d'un sol léger, enrichi en humus , très bien drainé pour ne jamais rester gorgé d'eau, mais pas trop sec en été non plus.
FONTE DES SEMIS (toutes les plantes)	Le semis ne lève pas ou, plus souvent, les jeunes plantules lèvent, s'affaissent et sont détruites en grand nombre, en pleine terre comme sous abri. En terrine, la maladie se propage souvent à tout le contenant.	En terrine, utilisez un terreau neuf pour semis et des contenants neufs ou bien lavés. En pleine terre, semez en sol réchauffé, quand la terre ne colle plus aux outils. Proscrivez les semis trop denses ou éclaircissez-les sans délai.
FUSARIOSE (œillet, lis, reine-marguerite, dahlia...)	Les pousses et les feuilles de la base jaunissent ou noircissent , parfois d'un seul côté. La plante flétrit, du bas vers le haut, présentant des moisissures allant du jaune au rouge. Les bulbes nécrosés pourrissent, parfois lors de la conservation.	Choisissez des bulbes sains. Ne semez pas et ne plantez pas trop serré pour que l'air et la lumière pénètrent entre les plantes . Ne plantez pas trop tôt (dahlia) et toujours en sol léger, drainé. Arrosez selon les besoins des végétaux.
HÉTÉROSPORIOSE (iris surtout, mais aussi glaïeul, freesia)	Les feuilles révèlent des taches rondes, puis ovales, d'un brun-rouge, d'aspect huileux, cernées d'un halo plus pâle, ressemblant à des yeux . Ces marques se propagent. Le rhizome n'est pas atteint, mais les plantes sont affaiblies.	Cultivez les iris des jardins au soleil et en sol drainé, même sec. Attention à l'enherbement qui favorise l'humidité ! Divisez les touffes devenues trop denses avec des outils désinfectés. Limitez l'arrosage au strict nécessaire.
OÏDIUM (aster, dahlia, souci)	Un feutrage ou des points blanc grisâtre , d'aspect farineux, envahissent les deux faces des feuilles, les jeunes pousses et même les fleurs. La maladie n'est pas mortelle, mais le décor s'en ressent et la plante est affaiblie.	Ne cultivez pas dans les endroits confinés, surchauffés, mal aérés. Espacez les plantes plus que nécessaire et occupez l'espace au sol par des vivaces basses . Taillez les grands asters en juin : vous n'aurez pas à les tuteurer en "ficelant" les touffes !
ROUILLE (rose trémière, mauve, pélargonium, chrysanthème)	Des pustules d'un jaune orangé sont visibles sur les feuilles, au revers et sur les tiges. Elles éclatent en libérant les spores du champignon responsable. Les feuilles peuvent sécher, tomber, la plante décline et fleurit moins.	Évitez les plantations à des expositions brûlantes, confinées et arrosez au pied des végétaux plutôt que sur le feuillage . Ne serrez pas les plantes les unes contre les autres : le feuillage doit pouvoir sécher rapidement après une pluie.
VERTICILLIOSE (dahlia, chrysanthème)	En sol chaud (20 °C) et humide, le champignon pénètre par les racines et se propage dans les vaisseaux, affectant la circulation de la sève. Des taches jaunes et des nécroses brunes gagnent les feuilles basses. La plante peut vite dépérir.	Achetez des plants sains et proscrivez les excès d'humidité. Désinfecter les outils de taille doit devenir un réflexe. Limitez les apports d'engrais , de compost ou de fumier mal décomposé : le champignon survit même dans l'estomac des animaux.

DATES D'APPARITION

J F M A M J J A S O N D

LUTTE

Arrachez les plants malades et leurs voisins. **Ne laissez pas de déchets sur sol** car le champignon y survit. Veillez à ce que la maladie ne s'étende pas. Pour réaliser vos semis, certaines variétés de zinnia sont résistantes : 'Forecast', 'Zahara', 'Profusion'...

Dans le doute, si des taches sont présentes, **coupez les parties atteintes et éliminez-les**. Si vous arrosiez beaucoup, limitez les apports d'eau. Voyez si les plantes repartent. Si le phénomène se propage, arrachez les delphiniums et n'en installez plus au même endroit.

Les traitements curatifs ne sont pas autorisés au jardin amateur. Surveillez de près vos plantes. **Éliminez les organes tachés ou secs** et nettoyez bien vos outils. Transplantez la pivoine en meilleure situation.

Dégagez la terre de la base des plantes jusqu'aux racines. Repérez sur la ou les tiges atteintes une zone nécrosée noire et **coupez en dessous** en laissant une portion de tige intacte. Remplacez la terre retirée. N'arrosez pas trop.

Il n'y a pas de traitement curatif. **Recommencez le semis en sol plus sec** et plus chaud. Remplacez tout le terreau des bacs et godets contaminés. Désinfectez-les. Semez dans des contenants séparés pour limiter les risques.

Il n'y a pas de traitement curatif autorisé au jardin amateur. **Détruisez les parties atteintes** et la plante entière si nécessaire. Ne laissez pas les déchets sur place car le champignon peut persister 4 à 5 ans.

Si vous devez couper des feuilles malades, **ne les laissez pas sur place car le champignon y passera l'hiver**. Le rhizome étant sain, trouvez peut-être une situation plus favorable, mieux ensoleillée et drainée.

Le soufre (à 28 °C au maximum), le bicarbonate de soude, le lait écrémé en pulvérisation sont efficaces en début d'attaque. **De nombreux asters sont résistants** 'Mönch', 'Lutetia', 'Violetta', 'Vasterival'...

Supprimez les premières feuilles atteintes et **détruisez-les car le champignon y survit durant l'hiver**. La rose trémière *Alcea ficifolia* 'Las Vegas', à fleurs simples de diverses couleurs, conserve un feuillage sain.

Retirez les parties atteintes et arrachez les plantes trop contaminées. **Éloignez les déchets** car le champignon peut persister 10 ans dans le sol. Ne replantez jamais les mêmes espèces au même endroit ou dans le même terreau pour les potées.

Arbres et arbustes

MALADIES	SYMPTÔMES	PRÉVENTION
BACTÉRIOSE DU LILAS (lilas, seringat, cornouiller, glycine, magnolia...)	Des marques brun foncé, cernées d'un halo jaune , sont visibles sur les feuilles qui peuvent être déformées et tomber. Dans une forme plus grave, des bouts de branches se recourbent en prenant l'aspect d'une crosse et se dessèchent.	Taillez les plantes défleuries par temps sec uniquement. Les plaies de taille en conditions humides favorisent l'intrusion de la bactérie. Espacez suffisamment les plantes et bannissez les situations confinées, trop sombres .
BLACK-ROT (marronnier d'Inde)	Le pourtour des feuilles est maculé de taches brunes irrégulières, aux contours jaunes . Les feuilles tombent avant l'heure, un arbre pouvant être entièrement défolié dès l'été. S'il n'en meurt pas, il est peu attrayant et s'affaiblit.	Ramassez et éliminez feuilles et marrons tombés au pied d'un arbre malade . Ne coupez pas de grosses branches, les plaies étant la source de contaminations. Préférez les autres marronniers d'ornement, plus petits et plus résistants.
BRUNISSEMENT DES CONIFÈRES (conifères)	De tout petits rameaux se dessèchent . La contamination progresse jusqu'à affecter tout l'arbre et même toute une haie. Cela peut prendre plusieurs années. À distinguer d'un dépérissement brusque qui provoque la mort de l'arbre.	Les haies denses taillées sont plus sensibles que les arbres isolés. Nourrissez les jeunes plants et arrosez-les au pied , mais sans excès, pour qu'ils deviennent forts. Taillez en période sèche en nettoyant souvent vos outils de taille.
CRIBLURE (laurier-cerise, cerisier d'ornement)	Des ponctuations rouges sur les feuilles évoluent en taches circulaires, qui se percent en leur centre. La maladie peut entamer l'écorce des tiges et des rameaux, qui constituent des foyers d'infection ultérieurs.	La maladie sévit surtout en climat humide. Pas de situations ombragées , qui ne permettent pas aux feuilles de sécher. Pulvérisez de la bouillie bordelaise au débourrement et à la chute des feuilles. Taillez avec des outils propres et bien affûtés.
MALADIE DE LA SUIE (tilleul, olivier, catalpa, agrumes, laurier-rose...)	Une poudre noire comme de la suie recouvre les feuilles (fumagine) , révélant la présence d'un champignon se développant sur le miellat sucré rejeté par divers insectes, dont les pucerons. La suie n'est pas dangereuse, mais affaiblissante.	Surveillez les arbres pour enrayer au plus vite toute attaque d'insectes en pulvérisant de l'eau , puis, si cela ne suffit pas, une solution de savon noir et de l'huile essentielle d'orange. Nourrissez les végétaux avec du compost et couvrez-les d'un paillis.
MALADIE DU CORAIL (albizzia, érable du Japon, magnolia, tilleul...)	Des pustules de couleur rose corail se forment sur l'écorce et se propagent. Tiges et bourgeons se dessèchent , l'écorce se craquelle. La maladie touche des plantes affaiblies par de mauvaises conditions de culture ou par le gel.	Disposez les arbres pour qu'ils aient la place de s'épanouir sans qu'il ne soit nécessaire de les tailler . Les plaies de taille sont la principale porte d'entrée pour les champignons responsables de cette maladie – et de bien d'autres.
MARSONIA (rosier)	Des taches noires auréolées de jaune se forment sur les feuilles, qui jaunissent et tombent rapidement et avant l'heure. Une plante peut se trouver totalement défeuillée en plein été! Très affaiblie, elle fleurit peu et devient inesthétique.	Choisissez une exposition ensoleillée pour que la rosée sèche vite. Arrosez au pied des rosiers sans mouiller les feuilles. N'apportez pas d'engrais chimiques trop riches en azote et privilégiez le compost décomposé. Traitez à la bouillie bordelaise.
OÏDIUM, BLANC (rosier, berbéris, lilas des Indes, mahonia...)	C'est la maladie la plus fréquente au jardin et elle touche de nombreuses plantes. Les feuilles sont comme poudrées de blanc grisâtre (maladie du blanc). Parfois, elles se déforment, se dessèchent et tombent. La plante est laide et affaiblie...	Des pulvérisations d'extrait de prêle au printemps renforcent les défenses des plantes. Le soleil du matin aide à sécher les feuilles, qu'il ne faut pas arroser en soirée. De nombreux rosiers sont à présent résistants aux maladies, préférez-les.
ROUILLE (rosier, millepertuis, fuchsia, cytise, spirée, conifères...)	Des points jaune orangé affectent le dessus des feuilles. À leur revers, des pustules de même couleur, contenant les spores du champignon, se dispersent. Parfois, les feuilles sèchent et tombent. La plante ne meurt pas, mais devient disgracieuse.	Ne plantez pas aux endroits où le feuillage reste mouillé : ombre, forte densité de plantation. Éclaircissez les arbustes au lieu de les tailler "au carré", ce qui les rend denses et imperméables à la lumière. Privilégiez les variétés résistantes.
TACHES NOIRES (érable)	Lors d'un printemps humide et chaud, le revers des feuilles présente des marques jaunes . En été, elles deviennent noires et les feuilles peuvent tomber avant l'heure. Des arbres déjà bien développés sont tolérants à la maladie.	Cultivez chaque espèce (érable plane, sycomore et autres) en tenant compte de ses besoins relatifs au sol et à l'ensoleillement. Une plante bien installée devient vite forte et est rarement malade.

DATES D'APPARITION

J F M A M J J A S O N D

LUTTE

Taillez les rameaux atteints, **ramassez les feuilles noircies et éliminez les déchets**. Choisissez des lilas résistants comme 'Alphonse Lavallée', 'Victor Lemoine', des lilas de Chine 'Palibin' ou 'Miss Kim' et autres.

Il n'y a **pas grand-chose à faire** pour un grand arbre d'autant que cette espèce a de nombreux autres ennemis (maladies et ravageurs) qui aggravent encore le phénomène. Son espérance de vie est passée de 120, voire 150 ans à 30 seulement...

Dès les premiers symptômes, **éliminez les feuilles sèches et pulvérisez de la bouillie bordelaise**. Renouvelez ces interventions au printemps et en automne. Intervenez dès les premiers symptômes. Les canicules sont un facteur aggravant.

Supprimez les rameaux affectés et détruisez-les. **Traitez ensuite à la bouillie bordelaise**.

Lavez le feuillage des jeunes plants et des plantes en pot **avec une éponge imbibée d'eau savonneuse**. Les grands arbres sont assez forts pour résister. Mais attention, le miellat noirci de suie peut tomber et salir ce qui est en dessous !

Retirez les toutes premières parties atteintes et ne les laissez pas sur le sol. **Pulvérisez de la bouillie bordelaise sur les plaies**. Apportez au pied des plantes du compost bien décomposé et arrosez en période de sécheresse, sans excès.

Ne laissez pas les feuilles au pied des plantes, mais **éliminez-les au fur et mesure de la saison**. Désinfectez les outils de taille. Remplacez vos rosiers sensibles par des variétés résistantes, mais ne replantez pas au même endroit.

En cas de fortes pluies et de grands écarts thermiques entre le jour et la nuit, **utilisez du soufre ou du bicarbonate de soude** pour enrayer les premiers symptômes. Le champignon est détruit quand les feuilles sont vite décomposées.

Taillez les parties atteintes, éliminez les déchets et **pulvérisez de la bouillie bordelaise** sur le feuillage sec. Renouvelez les traitements tant que la météo est humide. La maladie régresse par temps beau et sec.

Sur un arbre peu développé, **supprimez les feuilles atteintes**. Sinon, ramassez celles malades quand elles tombent et ne les laissez pas sur place. Quand un jeune arbre est très atteint, songez à le transplanter là où les conditions lui seront plus favorables.



1



LA DÉTOX à portée de binette

Voici huit plantes vertueuses du jardin pour purger, drainer, assainir... Faciles à cultiver, elles aident à nettoyer le corps des excès de table en toute occasion. ❖ PATRICIA KADIJEVIC

Drainer le foie, faciliter l'excrétion d'urine, soulager les douleurs, lutter contre les bactéries ou encore stimuler la vésicule biliaire, les vertus des plantes du jardin et du potager sont souvent méconnues et pourtant utilisées depuis des siècles par les anciens. Nul besoin de courir chez l'herboriste pour s'en procurer car notre sélection se cultive facilement au jardin. Vous sèmerez et planterez ces végétaux la saison venue. Gardez tout de même en tête que les

conseils d'un professionnel de santé sont toujours essentiels avant de vous lancer dans l'automédication, surtout si vous êtes enceinte ou sous traitement.

Carré de cure

Au potager, plantez de l'artichaut et utilisez ses jeunes feuilles. Le pissenlit se sème en ligne et pousse également spontanément. Quant au fenouil, que l'on sème, il offre ses graines bienfaisantes, utilisables chez l'enfant en cas de maux d'estomac, et affine la silhouette. Au verger, les pédoncules des cerises sont à conserver précieusement. Utilisez les feuilles du pêcher qui, sèches, serviront à réaliser des tisanes diurétiques. Au jardin d'ornement, profitez des vertus de la reine-des-prés, vivace, en récoltant ses feuilles et sommités fleuries. Le curcuma (*C. longa*) se cultive à l'intérieur de la maison ou au jardin aux beaux jours.

1. Roi du foie

Les feuilles de l'**artichaut** renferment de la cynarine, une substance astringente qui stimule le foie et la vésicule.

2. Soin dégrissant

Au XVII^e siècle, la **reine-des-prés** était utilisée pour soigner la grippe saisonnière.



3

SHUTTERSTOCK



4

NOUN/BIOSPOTO

Prenez garde, les curcumas vendus en jardinerie sont souvent ornementaux !

3. Calculs calmés

L'**ortie** soulage les maux liés aux calculs rénaux, en boostant l'excrétion d'urine.

4. Sucre salvateur

La **bardane** est riche en inuline, un sucre complexe que les diabétiques peuvent facilement assimiler.

5. Potassium à foison

Grâce à sa forte teneur en potassium, le **pissenlit** restitue au corps ce minéral perdu dans l'urine.

6. Eupepsie retrouvée

Graines, racines, feuilles de **fenouil** aident à la digestion.

7. Tisanes drainantes

Depuis toujours en Asie, le pédoncule des **cerises** en infusion stimule la fonction rénale et soulage les jambes et bras gonflés.

8. Épice bonne bile

Le **curcuma** est utilisé depuis la nuit des temps en médecine ayurvédique pour aider à la digestion.

5



V. QUÉANT/RUSTICA



6



7



SHUTTERSTOCK
8

SHUTTERSTOCK

F. DIDILLON/BIOSPHERE

COMMENT LES CULTIVER

1. ARTICHAUT soleil riche régulier

Parties utilisées: les feuilles la première année avant l'apparition de l'inflorescence.

Entretien: rabattez les feuilles à 30 cm du sol et paillez durant la saison hivernale.

Notre conseil: régulez l'arrosage, l'artichaut n'aime pas l'excès d'humidité.

2. REINE-DES-PRÉS soleil riche abondant

Parties utilisées: les feuilles et sommités fleuries une fois séchées. **Entretien:** un paillage est essentiel afin de conserver au terrain une bonne humidité.

Notre conseil: stratifiez les graines 2 ou 3 semaines avant le semis.

3. ORTIE soleil léger inutile

Parties utilisées: les feuilles, graines et racines. **Entretien:** retirez les rejets si nécessaire car l'ortie prend très vite de la place et peut devenir gênante.

Notre conseil: binez au démarrage pour désherber et aérer les pieds.

4. BARDANE soleil riche régulier en été

Parties utilisées: les racines. **Entretien:** paillez en été pour préserver la plante d'un stress hydrique, qui la rendrait impropre à la consommation.

Notre conseil: travaillez le sol en profondeur avant sa mise en place.

5. PISSENLIT soleil ordinaire modéré

Parties utilisées: les racines, feuilles, boutons floraux. **Entretien:** désherbez régulièrement et veillez à installer un paillage quand la terre est bien réchauffée.

Notre conseil: le pissenlit se sème clair et toujours directement en place.

6. FENOUIL soleil drainant modéré

Parties utilisées: les graines. **Entretien:** une fois les inflorescences fanées, taillez-les pour ne pas risquer de semis spontanés, qui s'avèrent envahissants.

Notre conseil: désherbez régulièrement en début de culture.

7. CERISIER soleil riche régulier

Parties utilisées: les pédoncules. **Entretien:** effectuez un apport de fumure en automne et un autre d'engrais pour arbres fruitiers au cours du printemps.

Notre conseil: en sol calcaire, privilégiez un cerisier greffé résistant.

8. CURCUMA soleil riche régulier

Parties utilisées: les racines. **Entretien:** il faut maintenir le sol frais jusqu'au jaunissement des feuilles, qui intervient généralement au mois de septembre.

Notre conseil: seul *C. longa* permet de profiter des bienfaits de l'épice.

Légende pictogrammes : exposition type de sol arrosage



HELLÉBORES sur les bords, au milieu...

Nombreuses sont les manières de mettre en valeur les hellébores, ces fleurs rustiques au charme romantique, qui offrent une multitude de tons et de formes. En voici cinq. ✦ PATRICIA KADJEVIC

En massif et en bonne compagnie

Fleur généreuse à l'aspect timide, qui regarde par terre plutôt que le ciel, l'hellébore est l'une des rares à faire notre bonheur en colorant le jardin durant les mois les plus froids. **L'hellébore d'Orient**, fleurissant au cœur de l'hiver (dès février), peut être associé à des **bulbes précoces** comme **le narcisse**, le crocus ou encore la délicate nivéole de printemps. Pour le mettre en valeur, choisissez des tons clairs ou vifs, comme du jaune ou du bleu.

Le sol de prédilection de cette plante rustique est lourd (sans être détrempé en hiver), riche et drainant. Apportez du compost à la plantation et paillez. Privilégiez une exposition à l'ombre légère, sous des arbres caducs qui laisseront passer la lumière au printemps. Si vous choisissez de diviser des pieds en fin d'été, il vous faudra patienter deux ou trois ans avant de les voir fleurir. En fin d'hiver, coupez les feuilles abîmées à la base des pieds.

1 plante, 5 utilisations

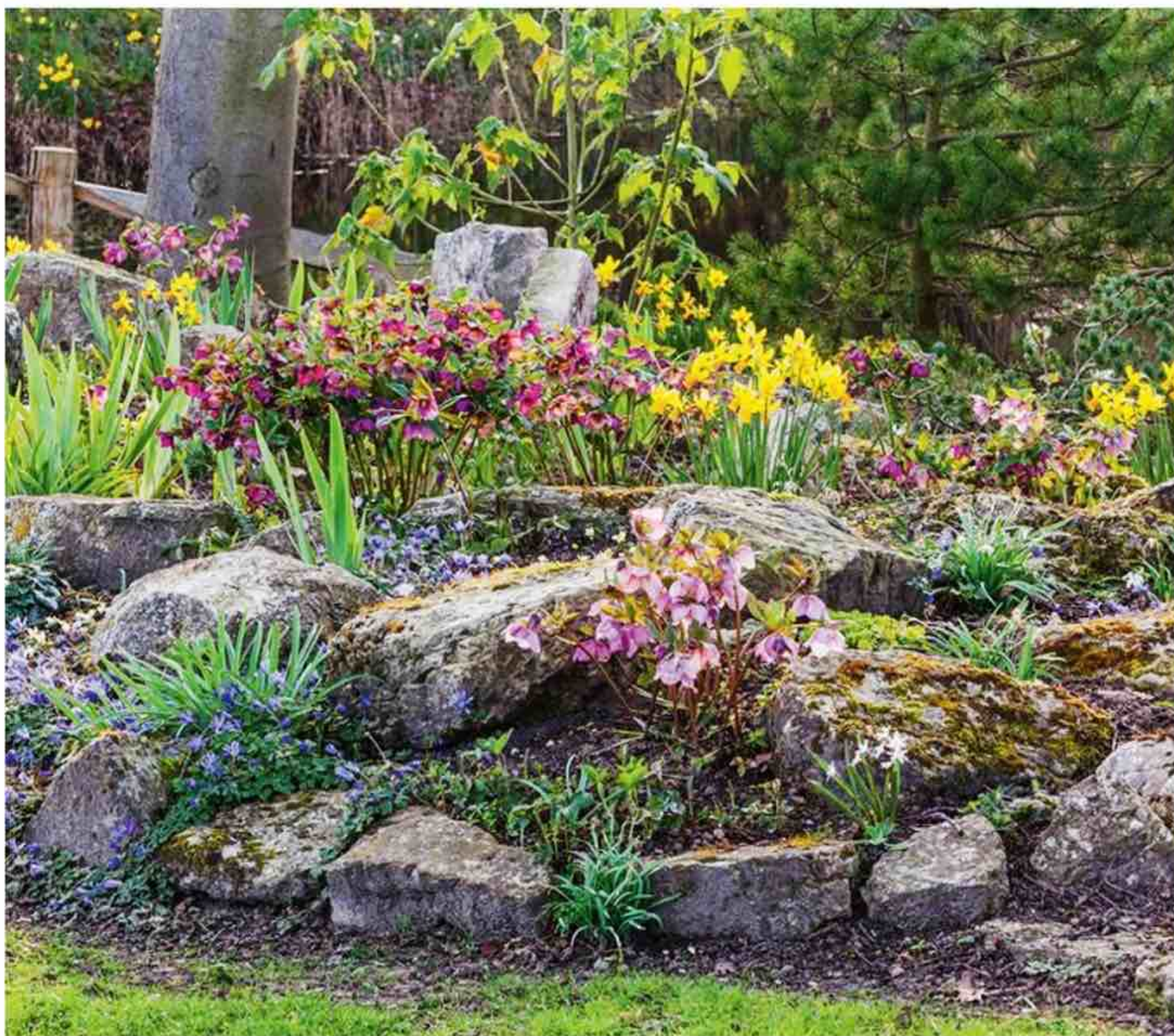
En bordure

Le port compact des hellébores les prédispose à former des bordures efficaces et étonnantes en mélange d'espèces ; les **hellébores d'Orient** (*Helleborus orientalis*) **et de Corse** (*H. argutifolius*) ayant la particularité de se ressemer facilement, ils gagneront du terrain rapidement. Ils s'hybrident aussi aisément, ce qui offre des surprises, le résultat différant souvent beaucoup du pied mère. Pour cela, inutile de couper les fleurs fanées, laissez les graines tomber au sol à maturité. Si vous achetez vos hellébores en godet, trempez-les dans l'eau avant de les planter. Assurez-leur un arrosage régulier pour les aider à s'implanter. En cas d'attaque de limaces, saupoudrez une bonne épaisseur de cendre de bois autour des pieds. Chaque année, au printemps et en automne, apportez du compost.

En rocaille

Si vous possédez une rocaille au jardin avec le sol qui lui est souvent associé, c'est-à-dire caillouteux, sec et plutôt drainant, privilégiez les **hellébores fétides** (*H. foetidus*) ou **de Corse** qui sont naturellement adaptés à ce type de terrain. Ils sont aussi plus à leur aise à des expositions ensoleillées, mais s'accommodent tout de même d'une ombre légère. Si ce coin de jardin a été aménagé par vos soins suivant une inspiration de jardin de rocaille, mais pas forcément le sol qui va avec, les autres variétés seront parfaites pour cette composition.

Mariez-les avec **des iris, des jonquilles, ou des anémones de Grèce** (à gauche), ou bien encore des graminées dans des terres plus drainantes. Dans tous les cas, n'hésitez pas à les installer en hauteur, par exemple à l'aplomb d'un muret, pour profiter de leurs fleurs qui pointent naturellement vers le bas.



F. STRAUSS/BIDSPHOTO

1 plante, 5 utilisations

En potée

La culture en pot de l'hellébore permet à tous les amoureux de cette fleur hivernale d'en profiter sur un balcon, une terrasse ou une table de fête. Choisissez un contenant attrayant et emplissez-le de terre franche additionnée de terreau classique (ou mieux, de terreau de feuilles). Plantez les hellébores seuls ou en compagnie de bruyères, de skimmias ou de miniconifères pour une composition de saison. Un pot contenant seulement des **hellébores (ici *H. niger* 'Josef Lemper')** pourra être **agrémenté de mousse récupérée** dans le jardin (ou achetée) et de quelques pommes de pin pour cacher le substrat et obtenir un rendu naturel. Une fois la saison terminée, au printemps, ces hellébores pourront aisément être transplantés au jardin.



En sous-bois

De par sa nature, l'**hellébore (ici 'Blue Lady')** est la plante parfaite à installer dans un sous-bois, à l'abri des arbres qui laissent passer une lumière tamisée. Ils profiteront aussi de la chute de leurs feuilles en automne et de l'humus qu'elles forment en se décomposant, car ils apprécient les sols riches, profonds, voire argileux tant qu'ils ne retiennent pas trop l'eau en hiver. Installez-les seuls, en masse de 3 à 5 pieds ou associés à d'autres plantes appréciant ces conditions de culture, comme le fuchsia royal (*F. regia*), l'abélia, l'hortensia ou les petits bulbes précoces tels les perce-neige ou les crocus. Ces créations animeront une zone semi-ombragée et les hellébores s'étaleront un peu plus chaque année. À savoir que, coupés en fleurs pour les bouquets, les hellébores tiennent très longtemps en vase.



Abonnez-vous à Rustica

Recevez chaque semaine le **MAGAZINE N°1 DU JARDINAGE** au naturel



48%
de réduction

Près de **12 MOIS**
de lecture **OFFERTS**

2 ans - 100 numéros

149,90 €

au lieu de 292 €* en kiosque

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/ABORU2818

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel indiquez le code **PRU2818T**

Oui, je m'abonne à Rustica

- ☐ **2 ANS - 149,90 €**
au lieu de 292 €* en kiosque soit **48% de réduction**.
Je recevrai **Rustica** pendant **2 ans** (100 numéros
dont 4 numéros doubles + 28 carnets pratiques) en
versions papier et numérique.

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

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Je règle par **chèque bancaire** à l'ordre de Rustica
- Par carte bancaire / PayPal sur le site internet
abo.rustica.fr/ABORU2818
(4x sans frais possible avec PayPal)

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

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

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS

Version
numérique incluse

Accès illimité aux
anciens numéros
numériques sur 3 ans

Frais de port
offerts en France
métropolitaine

Gestion de votre
abonnement en ligne
à tout moment

CHÂTAIGNES de la Roya

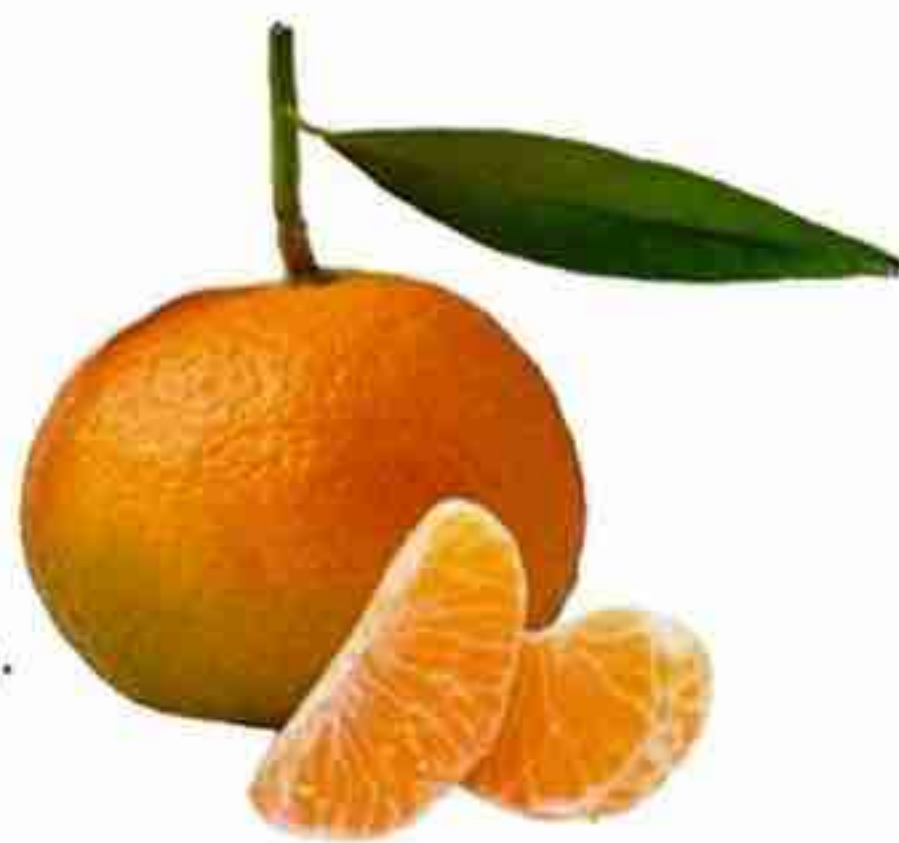
Valorisée dans les cuisines de l'arrière-pays de Menton (06), la culture de la châtaigne renaît grâce à l'action du Conservatoire de la Roya.



À La Brigue (06), dans les caves voûtées de l'auberge Saint-Martin, Patrick Teisseire célèbre la "cuisine blanche", celle des familles de bergers transhumant dans les Alpes-Maritimes. La châtaigne sauvage, dans tous ses états, figure parmi ses ingrédients. Transformée en crème, elle garnit l'aumônière au fromage de brebis de race Brigasque. Ses brisures toastées ou caramélisées agrémentent les sugellis (pâtes fraîches typiques). Entière et dorée, elle mijote avec l'agneau à la sarriette. En dessert, le chef réalise la pâte de ses tartelettes à la ricotta avec une portion de farine de châtaignons séchés.

Minicourge

Chair fondante et saveur sucrée au petit goût de châtaigne caractérisent la variété américaine 'Jack Be Little', côtelée et pesant entre 100 et 400 g.



Clémentine corse

Le petit agrume atteint sa maturité sur l'arbre, sans activateur de coloration (il n'est pas "déverdi" en chambre froide).



Porc sauté aux châtaignes

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min env.

• 200 g de châtaignes cuites • 1 filet mignon de porc
• 30 g de beurre • 1 oignon rouge • 1 gousse d'ail
• 2 poireaux • 1 cuill. à s. de persil • 1 bouquet garni (thym et laurier) • 1 cuill. à s. de moutarde • 20 cl de vin blanc sec • 20 cl de crème fraîche épaisse • gros sel • poivre

• **Pelez** l'ail et l'oignon et émincez-les. Épluchez les poireaux, lavez-les et détaillez-les en rondelles. Rincez le persil et hachez-le. • **Coupez** le filet mignon en quatre tronçons. Saisissez-les à feu vif dans une cocotte avec le beurre pendant 5 min. Ajoutez l'oignon émincé et les poireaux coupés. Salez, poivrez et laissez cuire 10 min en remuant régulièrement. • **Ajoutez** l'ail émincé, le bouquet garni, la moutarde et le vin blanc. Mélangez et laissez cuire encore 10 min. Réservez la viande. • **Portez** le mélange à ébullition 4 min avant d'ajouter la crème et les châtaignes. Délayez durant 8 à 10 min sur feu moyen pour faire épaissir la sauce. • **Servez** le filet mignon avec ses légumes à la crème, après avoir ôté le bouquet garni.

RECETTE ET STYLISME A. CHARDON/PHOTO J. MECHALI/CNIEL/SP

CHATAIGNE ET MINICOURGE : SHUTTERSTOCK - CLÉMENTINE : GARNIER STUDIOS/CLÉMENTINE DE CORSE IGP/SP



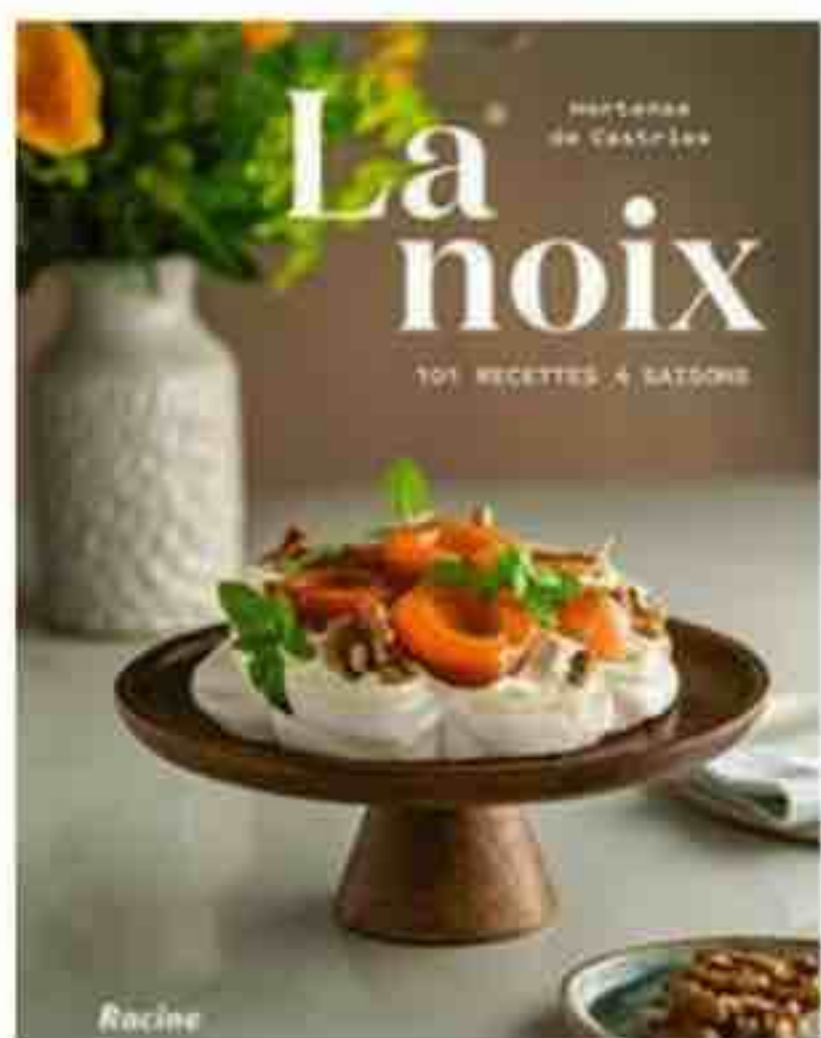
L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

LA NOIX DANS TOUS SES ÉTATS

Le fruit à coque a toujours fait partie de l'univers d'Hortense de Castries, dont le grand-père a planté des noyers dans les années 1970 en Anjou. À la tête de noyeraies en France et en Belgique, la jeune nucicultrice a, par ailleurs, lancé la marque nOk pour en faire découvrir les saveurs. Elle transmet aussi son engouement pour les cerneaux dans un livre sur leur culture et leurs bienfaits, riche de 101 recettes à déguster aux quatre saisons.

La Noix, Hortense de Castries, éditions Racine, 224 p., 29,95 €.



C'est nouveau!

ÉPICES MARINES

Un livret de recettes de fête illustré par l'artiste Olivier Masmonteil accompagne ces mélanges d'épices évoquant la mer : Jardin marin, Poudre de Neptune, Poudre Kawa et Shichimi du Mont.



Épices Roellinger. Coffret "La Mer", 120 g au total, 35 € env.

MENUS D'EXCEPTION

La cheffe étoilée Stéphanie Le Quellec célèbre les fêtes en proposant de se régaler sans se ruiner avec trois menus au choix, livrables partout en France.



Épicerie-traiteur MAM, à partir de 49 €/pers.

TRILOGIE ARDÉCHOISE

Vendues avec une recette pour faire ses propres marrons glacés, ces châtaignes au sirop s'accompagnent de 2 confitures : myrtilles sauvages et châtaignes d'Ardèche.

Sabatou.

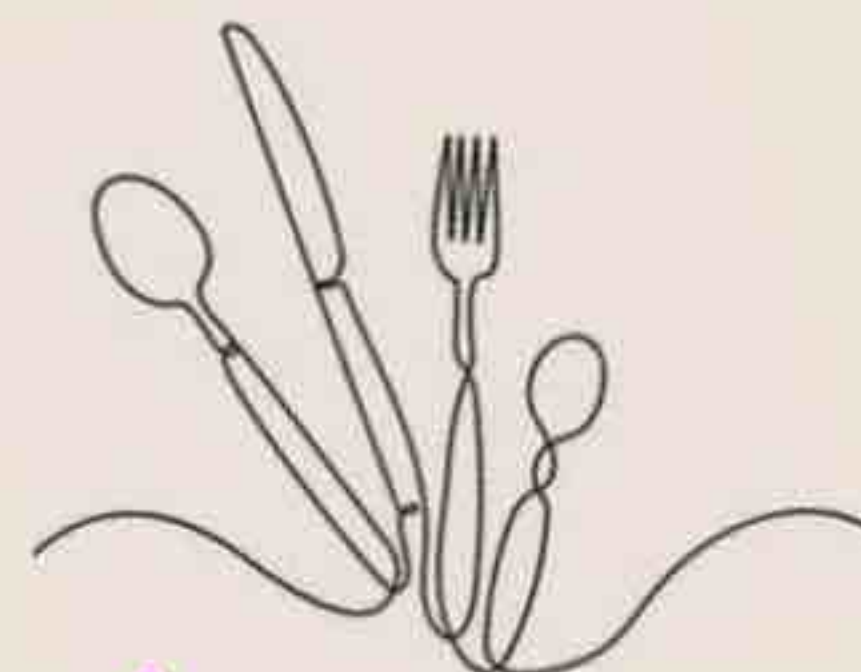
Le pot de 360 g, 25 € env.



RÉVEILLON CHANTANT

En forme de joyeuse chorale coiffée de petits bonnets blancs en sucre, cette bûche allie glaces au chocolat, à la vanille et sauce au caramel.

Picard. 8 parts, 20 € env.



Au menu

SAMEDI

- Mâche aux noix
- Wok de légumes-racines
- Tome de la Brigue

DIMANCHE

- 'Jack Be Little' au reblochon
- Pintade aux marrons
- Minestrone aux fruits

LUNDI

- Escargots en pâte feuilletée
- Navarin d'agneau aux châtaignes et au potiron
- Plombières

MARDI

- Carpaccio de radis noir
- Polenta aux légumes marinés
- Cake aux clémentines et graines de pavot

MERCREDI

- Velouté de fête aux châtaignes et tartines gratinées
- Raviolis à la courge
- Compote de pommes

JEUDI

- Soupe de légumes
- Porc sauté aux châtaignes
- Yaourts au miel de forêt

VENREDI

- Noix de Saint-Jacques
- Soufflé de carottes
- Mousses aux châtaignes



la sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Château de Malherbes, 2016 AOC cadillac-côtes-de-bordeaux

Cette cuvée présente un nez fruité dès l'ouverture, avec des arômes de pruneau, de cassis, de poivre et une pointe gourmande de chocolat. En bouche, des notes croquantes et juteuses de petites baies, puis une jolie finale où les fruits sont soutenus par des tanins soyeux et enrobés.

Accord : ce vin se mariera à merveille avec un magret ou une pintade aux marrons.

Cépages : 15 % cabernet franc, 25 % cabernet sauvignon, 60 % merlot. **Prix : 20 € env.**



Les vignobles Arbo Malbec, 2020 AOC côtes-de-bordeaux

Ce vin a une belle robe grenat sombre. Son nez se caractérise par des notes de fruits noirs, précédant des sensations agréablement boisées et poivrées. En bouche, sa fraîcheur exceptionnelle se dévoile, avec des tanins fondus et une finale épicée.

Accord : parfait à l'apéritif accompagné de charcuteries, il sublimera aussi vos plats à base de viandes comme un lapin sauté à la tomate ou un navarin d'agneau à la châtaigne et au potiron. Cépages : 10 % merlot, 90 % malbec. **Prix : 11 € env.**



'Jack Be Little' au reblochon

Pour 4 personnes
Préparation: 10 min
Cuisson: 45 min

- 4 minicourges 'Jack Be Little' Prince de Bretagne
- 100 g de reblochon
- 4 tranches de poitrine fumée
- 15 cl de crème fraîche
- 3 oignons de Roscoff AOP Prince de Bretagne
- huile d'olive • 1 brin de thym
- sel • poivre

• **Lavez** les minicourges 'Jack Be Little'. Portez à ébullition une grande quantité d'eau dans un faitout, plongez-y les courges et laissez-les cuire 25 min env., selon leur grosseur.

• **Épluchez** et émincez les oignons. Coupez les tranches de poitrine fumée en lardons. Détaillez le reblochon en morceaux.

• **Faites revenir** les oignons à l'huile d'olive dans une poêle, salez et laissez-les compoter 15 min. Ajoutez les lardons, la crème et les morceaux de reblochon et prolongez la cuisson 5 min. Poivrez.

• **Égouttez** les courges, coupez le haut et ôtez les graines. Placez-les sur la plaque du four. Salez et poivrez l'intérieur.

• **Garnissez-les** de la préparation au reblochon, saupoudrez de thym et enfournez à 200 °C (th. 6-7) pour 20 min. Servez.



Navarin d'agneau aux châtaignes et au potiron

Pour 5 personnes
Préparation: 35 min
Cuisson: 1 h 35 env.

- 1,2 kg d'épaule d'agneau
- 250 g de châtaignes cuites
- 300 g de potiron
- 1 gros oignon rouge
- 5 gousses d'ail
- 25 cl de vin de noix
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier-sauce
- 1 cuill. à s. de farine
- 2 cuill. à s. d'huile d'olive
- 1 cuill. à s. d'huile de noix
- gros sel • poivre du moulin

• **Coupez** l'agneau en cubes et faites-les dorer avec l'huile d'olive dans une cocotte, à feu vif. Assaisonnez.

• **Ajoutez** l'ail écrasé avec la peau, l'oignon haché, le thym, le laurier. Laissez blondir 3 min.

• **Déglacez** avec le vin de noix. Laissez réduire, puis ajoutez la farine en remuant.

• **Mouillez** avec 25 cl d'eau chaude. Laissez mijoter 1 h 15 à feu très doux.

• **Tranchez** le potiron pelé en cubes. Ajoutez-les à la préparation, ainsi que les châtaignes. Mélangez. Poursuivez la cuisson 15 min à feu très doux.

• **Versez** la cuillerée d'huile de noix hors du feu. Mélangez. Servez très chaud.



Cake aux clémentines et graines de pavot

Pour 6 personnes
Préparation: 20 min
Cuisson: 40 min env.

- 5 clémentines de Corse
- 200 g de farine
- 3 gros œufs
- 130 g de beurre • 100 g de miel
- 1 sachet de levure chimique
- 1,5 cuill. à s. de graines de pavot
- Pour le sirop (facultatif):**
- le jus filtré de 2 clémentines
- 20 g de sucre

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le beurre avec le miel dans une petite casserole ou au micro-ondes.

• **Râpez** le zeste de 4 clémentines à l'aide d'une râpe ou d'un zesteur. Placez les zestes dans un saladier. Pressez le jus des clémentines et ajoutez celui-ci dans le saladier, ainsi que le mélange beurre-miel.

• **Incorporez** les œufs un à un, puis la farine et la levure tamisées ensemble, ainsi que les graines de pavot. Homogénéisez à l'aide d'une spatule.

• **Versez** la pâte dans un moule circulaire tapissé de papier cuisson. Enfourez et faites cuire de 30 à 35 min. Vérifiez la cuisson avec la lame du couteau: elle doit ressortir sèche.

• **Préparez** le sirop, si vous le souhaitez: portez à ébullition le jus filtré des 2 clémentines avec 20 g de sucre, puis faites réduire 5 min.

• **Démoulez** le cake et placez-le sur une grille. Piquez-le à plusieurs endroits avec un cure-dent.

• **Badigeonnez** de sirop le cake encore tiède. Lavez et séchez la clémentine restante, coupez-la en fines tranches (avec la peau) et décorez.



Velouté de fête aux châtaignes et tartines gratinées

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min env.

- 400 g de châtaignes cuites
- 2 oignons • 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 500 g de champignons de Paris
- 1 cuill. à s. de persil haché
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de comté
- 4 tranches de pain au levain
- gros sel • poivre du moulin

• **Épluchez** les oignons, émincez-les et faites-les revenir 5 min dans 15 g de beurre. Ajoutez la moitié des champignons émincés et 300 g de châtaignes. Salez et poivrez. • **Ajoutez** 60 cl d'eau et laissez cuire 20 min. • **Faites revenir** 10 min à la poêle le reste des champignons et les gousses d'ail émincées dans le reste de beurre. Assaisonnez. • **Incorporez** le reste des châtaignes, le persil et le comté détaillé en petits cubes. Répartissez ce mélange sur les tranches de pain. • **Passez** celles-ci sous le grill du four 4 min. • **Mixez** finement le velouté avec la crème liquide, puis versez-le dans des bols chauds. • **Parsemez-le** de persil haché au moment de servir, accompagné des tartines gratinées.



Pintade aux marrons

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h 45 min

- 1 pintade fermière d'Auvergne
- 1 boîte de châtaignes entières pelées
- 80 ml d'huile d'olive
- 750 ml de vin blanc moelleux de type Monbazillac
- 60 ml de vinaigre balsamique
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 4 brins de romarin
- sel • poivre

Pour la farce :

- 50 g de lardons fumés
- 100 g de châtaignes cuites
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 clous de girofle
- 75 g de pain de mie
- 1 échalote hachée
- 1 œuf
- 20 g de beurre

• **Mixez** ensemble tous les ingrédients de la farce. Farcissez-en la pintade sans tasser, et bridez-la avec de la ficelle de cuisine. • **Placez-la** dans une cocotte en fonte, assaisonnez-la et badigeonnez-la sur toutes les faces avec la moitié de l'huile d'olive. • **Ajoutez** l'ail et les échalotes hachées. Versez en filet le reste de l'huile et le vinaigre balsamique. • **Recouvrez** du vin blanc moelleux. Parsemez du romarin effeuillé. Laissez mijoter 1 h à feu doux. • **Terminez** la cuisson au four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 40 min. Ajoutez les châtaignes entières dans la cocotte 5 min avant la fin de la cuisson. • **Servez** la pintade avec sa farce et les châtaignes entières.



Mousses aux châtaignes

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

- 200 g de châtaignes cuites
- 250 g de crème de marron
- 20 cl de crème liquide entière bien froide
- 20 g de beurre
- 4 cuill. à s. de sirop d'érable
- sel

• **Préchauffez** votre four à 190 °C (th. 6-7). Dans une poêle, faites chauffer le beurre, le sirop d'érable et une pincée de sel. Portez ce mélange à frémissement pendant 2 min. • **Ajoutez** les châtaignes, mélangez pendant encore 3 min sur le feu. • **Étalez** ensuite la préparation aux châtaignes caramélisées sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfournuez-la pour 10 min, puis laissez-la refroidir. • **Fouettez** la crème liquide très froide jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme, puis réservez-la. • **Mettez** la crème de marron dans un saladier. Détendez-la en y ajoutant une cuill. à s. de crème fouettée, puis incorporez le reste de la crème fouettée délicatement et en plusieurs fois. • **Répartissez** la mousse dans des verrines. Parsemez-la d'éclats de châtaignes caramélisées.

EAU DE PLUIE, POUR QUOI FAIRE ?

L'eau de pluie récupérée dans des cuves peut, bien sûr, être utilisée librement à l'extérieur de votre logement, notamment pour arroser votre jardin ou nettoyer votre voiture. En revanche, pas question de la boire, de cuisiner avec, ni de l'utiliser pour laver la vaisselle ! À l'intérieur de votre logement, elle peut servir à remplir la chasse d'eau des W.-C. ou à laver les sols. Un dispositif de désinfection vous permettra de l'utiliser pour laver votre linge. En revanche, l'utilisation d'une eau de pluie ayant ruisselé sur un toit contenant de l'amiante-ciment ou du plomb est interdite à l'intérieur.



LOCATAIRES ÂGÉS À RELOGER

Dans une décision du 26 mai 2023, le Conseil constitutionnel a rappelé qu'un propriétaire qui veut délivrer un congé à un locataire de plus de 65 ans et aux revenus modestes est tenu de lui proposer une solution de relogement à proximité (dans le même arrondissement, canton, commune ou dans un rayon de 5 km). Ce nouveau logement doit correspondre aux besoins (surface, équipements, montant du loyer...) du locataire.



Houx, pommes et pin donnent le la.

PHOTOS : SHUTTERSTOCK

TABLE DE FÊTE : comment faites-vous ?

Couleurs, végétaux, éclairage... la vue d'une table dressée avec art nous enchante et ouvre l'appétit. Quelques principes à suivre.

Pour passer un agréable réveillon, il faut penser à une multitude de détails : sapin, cadeaux, menu et décoration de la table. *"L'important est de définir un thème et une gamme de couleurs afin de créer un ensemble harmonieux, estime Sandrine Bellavoine, en charge du design chez Carrefour. Si le rouge et le vert, le doré et l'argenté sont toujours de bon ton, on joue sur des associations plus*

modernes comme le bleu nuit et le doré, ou le bleu et le rouge." Le rose poudré, à la mode cette année, "permet de réchauffer les camaïeux de blanc".

Jeux de lumière

La tendance est aussi au végétal ; Noël n'échappe pas à la règle. Invitez quelques pommes de pin, marrons d'Inde, feuilles de houx... glanés au jardin ou en forêt. L'ambiance lumineuse est un

autre élément à prendre en compte. *"L'éclairage doit être tamisé pour créer une atmosphère feutrée, tout en étant suffisamment puissant pour voir ce que l'on déguste", avertit Sandrine Bellavoine. Pour ce faire, multipliez les bougies led, qui donnent des touches scintillantes sans risque de se brûler, tandis qu'une guirlande lumineuse serpentant le long de la table fera miroiter les verres et les carafes.*

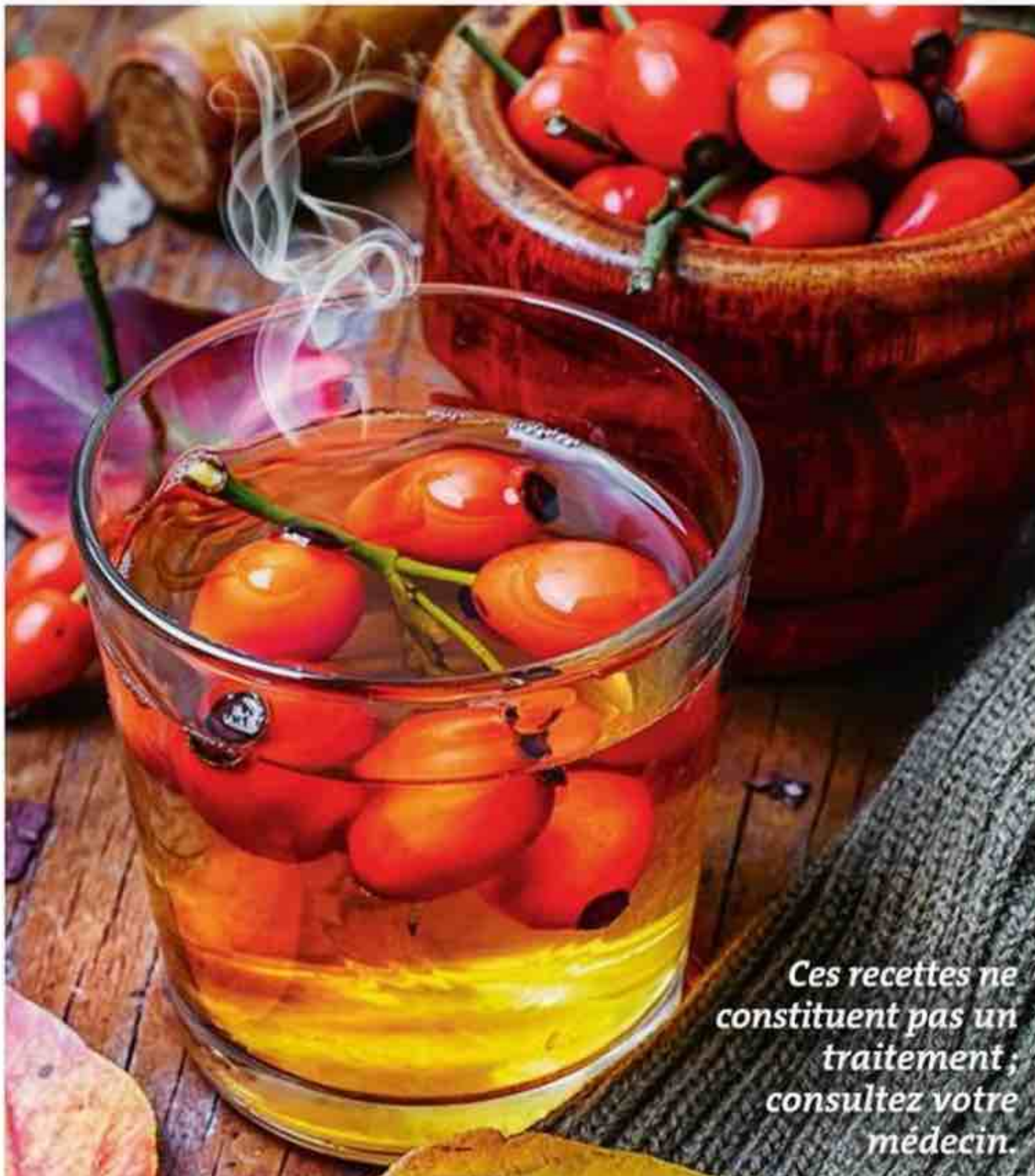
Habiter en zone non constructible

Sur un terrain non constructible, il est par définition impossible de bâtir. Cependant, vous pouvez y garer une caravane, une roulotte, un camping-car, ou y implanter une habitation légère pour vos week-ends ou vacances, dès lors que la structure est démontable et qu'elle ne reste pas plus de trois mois en place. Au-delà, il vous faudra une autorisation d'urbanisme et votre projet devra être présenté au conseil municipal. Dans le cas contraire, il peut

vous en coûter 1 200 €. Des dérogations sont possibles pour les yourtes, *tiny houses* (micromaisons), etc., dans des zones dites "pastilles" (loi Alur), mais peu de mairies ont accepté d'aménager ces secteurs dans leur plan local d'urbanisme (PLU). Enfin, vous pouvez créer un site de loisir (équitation, accrobranche, élevage de petits animaux...) ou transformer le terrain en potager ou verger. Quel que soit votre projet, consultez le PLU et rapprochez-vous de la mairie.

PLANTES REMÈDES en temps de pandémie

Elles ont jadis accompagné l'humanité face aux différentes épidémies.
Les plantes médicinales figurent toujours parmi nos alliées.



Ces recettes ne
constituent pas un
traitement ;
consultez votre
médecin.

Le paysan herboriste Thierry Thévenin et l'ethnobotaniste Élise Bain, dans leur livre *Épidémies, pandémies et plantes médicinales* (éd. Vieilles Racines et

Jeunes Pousses, 130 p., 19 €), ont répertorié une cinquantaine d'espèces utiles face à une maladie telle que la Covid. Connues depuis des siècles, ces plantes peuvent

être employées dans bien des situations. Parmi elles, le cynorhodon, riche en vitamine C, peut être préparé en macération à froid : le soir, plongez quatre de ces faux-foies dans une tasse d'eau et, le matin, filtrez et buvez cette boisson. "Les fleurs de sureau et les bourgeons de pin renforcent aussi nos défenses et ne risquent pas de surstimuler le système immunitaire, qui peut s'emballer en cas de Covid", ajoute Thierry Thévenin.

Remise en état

Lors de la convalescence, souvent longue, place aux plantes réparatrices telles que le plantain, l'aigremoine ou la ronce, sous forme d'infusion classique. Les auteurs mettent aussi l'accent sur le stress généré par le contexte épidémique, à ne pas sous-estimer : des végétaux comme la mélisse ou l'aubépine peuvent en atténuer les manifestations (insomnies, nervosité, etc.).

Citron du matin, chagrin

Antibactérien, anti-inflammatoire, antifatigue... Le citron doit ses nombreux bienfaits à ses antioxydants et ses vitamines. De nombreuses personnes le boivent au réveil, pressé et dilué dans de l'eau chaude. Toutefois, si vous souffrez d'ulcère ou de reflux gastro-œsophagien, prudence : n'en prenez pas tous les jours, et surtout pas à jeun ! Par ailleurs, l'acide citrique endommage l'émail dentaire. Ainsi, les naturopathes conseillent de siroter le jus de citron chaud à la paille pour éviter le contact avec les dents. Préconisation plus simple : ne dépassez pas deux ou trois jus par semaine.



THÉ DES BOIS, SALUBRE DIGESTIF

Diarrhée, digestion lente, flatulence, maux de gorge, toux, extinction de voix... L'aigremoine eupatoire (*Agrimonia eupatoria*), un peu oubliée de nos jours, est réputée contre les troubles du ventre et de la gorge. On l'appelait la "toute-bonne", "thé des bois" ou "du Nord". Laissez infuser 2 cuillerées à café d'inflorescences sèches, récoltées pendant l'été, dans une tasse d'eau bouillante. Buvez 3 ou 4 tasses par jour, ou utilisez cette tisane en gargarisme.

GOMMAGE POUR PEAUX SENSIBLES

Grâce à leur effet peeling sans grains, les enzymes naturelles facilitent l'élimination des cellules mortes, redonnant ainsi éclat et douceur à la peau. Dans un bol, mélangez 1 cuill. à soupe d'argile rose surfine, ½ cuill. à café de poudre d'avoine colloïdale ainsi que 0,5 g de poudre d'enzymes naturelles. Ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Appliquez cette préparation en une couche épaisse sur le visage durant 10 min, puis rincez à l'eau claire.

DANS LES PAS DE RIMBAUD

Charleville-Mézières (08) rend hommage à Arthur Rimbaud par le biais du *street art*. Depuis 2015 et la réalisation d'une peinture murale avec le poème *Voyelles*, rue de l'Église, la ville natale du "passant considérable" (comme l'appelait Mallarmé) continue l'exposition dans les rues. Le projet comprend une douzaine d'œuvres où un extrait de poème dialogue avec une fresque originale. Un livret du parcours est disponible à l'office de tourisme et téléchargeable sur le site www.charleville-sedan-tourisme.fr



CACASSE À CUL NU: GOÛTONS-Y!

À l'origine, la cacasse à cul nu était un plat de pauvres: une fricassée de pommes de terre avec de l'ail et des oignons, aromatisée aux herbes, sans viande – d'où son nom de "cul nu". Mais, pour respecter la devise "tout passe, tout lasse, pas la cacasse!", la Confrérie dédiée à ce mets a rendu cette recette typiquement ardennaise plus gourmande en lui ajoutant, au choix, du lard, des saucisses ou du poulet. Servie avec une salade, dans certains restaurants des Ardennes, elle comblera vos papilles.



LE FORT DE SEDAN renoue avec la victoire

Le château fort de Sedan (08) a été élu Monument préféré des Français pour l'édition 2023 du concours de l'émission de France 3.

Après la gare transatlantique de Cherbourg (50) et le sous-marin *Le Redoutable* au sein de la cité de la Mer en 2022 (voir *Rustica* n° 2758), le plus grand château fort d'Europe a été distingué parmi 14 sites remarquables en compétition. Selon Stéphane Bern, animateur de l'émission "Le Monument préféré des Français", "ce château de conte de fées, panorama de l'architecture militaire" offre

un mélange unique de beauté architecturale et d'histoire militaire. Il connaît, de plus, un succès grandissant auprès du public depuis quelques années: il a attiré plus de 100 000 visiteurs en 2023.

Vendu un franc!

Le monument a joué un rôle important dans de nombreux événements historiques, tels que la guerre franco-prussienne de 1870 et celle de

Trente Ans. Racheté par la municipalité à l'armée française en 1962 pour un franc symbolique, puis classé Monument historique trois ans plus tard, il occupe une place importante dans l'offre touristique des Ardennes. Il fêtera son 600^e anniversaire en 2024. D'ores et déjà, un temps fort est prévu les 11 et 12 mai prochains, lors du 27^e Festival médiéval qui aura pour thème le feu.

À noter sur vos ardoises



Le nouveau musée de l'Ardoise a ouvert ses portes à Fumay (08), le 24 juin 2023. Situé dans l'ancien couvent des Carmélites, il prend le nom de Michel-Paradon, en hommage à celui qui, dès les années 1970, à la fermeture des dernières ardoisières, a commencé à sauvegarder les traces de cette activité. Conçu par une équipe de bénévoles, le site restitue le quotidien des ardoisiers. De la mine de schiste, dans laquelle vous descendrez par un ascenseur, au troquet du soir, qui clôt la journée, vous découvrirez le travail de fond et de surface de cette activité qui fit les belles heures de la cité ardennaise aux XIX^e et XX^e siècles.

VOTRE SÉJOUR DÉCOUVERTE DU LOT

PARLONS JARDINAGE - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

Du 13 au 20 avril 2024

-5 %
AVANTAGE
ABONNÉS



JEAN-MICHEL GROULT :
VOTRE EXPERT RUSTICA,
Journaliste horticole, spécialisé
dans le végétal et le jardin, il
est également auteur de livres
sur le jardin et producteur de
végétaux (sa pépinière Palmiers et
Compagnie est dédiée aux plantes
exotiques, rares et de collections)



769 €
tout compris
Hébergement,
pension complète,
activités et cours,
excursions...

NOUVEAUTÉ VISITE D'UN JARDIN D'EXCEPTION AVEC UN DÉJEUNER SURPRISE !



Le Moulin à huile de noix de St Céré



Votre lieu d'hébergement 4****

CONFÉRENCES AUTOUR DU JARDINAGE

Avec Jean-Michel, découvrez comment faire pour rendre le jardin plus simple. Pendant 3 demi-journées, vous aborderez les thèmes suivants : démystifier la taille, opter pour des végétaux qui se passent d'entretien, ne plus travailler la terre, agir avec la nature.

Préparer vos questions jardin pour des conseils personnalisés.

DES SITES INCONTOURNABLES

Visites guidées de Cardaillac (classé Plus Beau Village de France), Rocamadour à la beauté vertigineuse, du village d'Autoire ainsi que Figeac, cité de Champollion.

Coup de cœur : visite de la ville de St Céré et de son huilerie.

VOTRE LIEU

DE RÉSIDENCE 4****

Installé dans des anciennes habitations atypiques du Quercy, Terrou, village club et SPA, saura vous séduire. Vous profiterez du **pôle bien-être** : piscine intérieure avec hydrojets, sauna, hammam... Vous apprécierez également une cuisine variée, équilibrée, de saison et locale avec des menus préparés sur les conseils de Grands Chefs.



INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

(prix d'un appel local depuis un poste fixe)
OU

<https://www.capfrance-terrou.com/nos-sejours/sejours-a-theme/sejours-rustica-detente-et-jardin-du-lot>

Ou par courrier postal ou email à :

CAP France Terrou
Le bourg 46120 Terrou
contact@cfterrou.fr

769 € : Prix par personne base chambre double, 2 personnes par chambre. Supplément chambre individuelle 140 €. Ce prix comprend : hébergement en pension complète, repas comprenant vin et café midi et soir, lits fait à l'arrivée et linge de toilette fourni pour la durée du séjour, trajets aller/retour en bus vers les sites de visite et accompagnement local personnalisé, cours de jardinage, ateliers de cuisine. Ce prix ne comprend pas : la taxe de séjour, l'assurance annulation, le supplément chambre individuelle, l'adhésion (14 + 6,16 €). Dans la limite des places disponibles.

TAPAGE DIURNE

Les débats sont nombreux autour de cette perruche. Ses détracteurs voient en elle une intruse néfaste à la faune indigène. Elle peut ainsi entrer en compétition pour les cavités de nidification avec les sittelles torchepots et les pics. Les études menées jusqu'à présent montrent des effets potentiels sur les écureuils, les chauves-souris et sur l'alimentation des petits passereaux, mais pas sur la reproduction des étourneaux. Toutefois, le bruit engendré par les rassemblements de perruches en fin de journée (ce qu'on appelle des dortoirs) peut entraîner des nuisances sonores.



CONCURRENCE À LA MANGEOIRE

Selon une étude menée en 2020 par une équipe de chercheurs de l'Université Paris-Saclay (91), du Muséum national d'histoire naturelle, d'AgroParisTech (91) et du CNRS, la présence de la perruche à collier ne fait pas diminuer le nombre d'espèces fréquentant les mangeoires. Il existe une concurrence pour la nourriture avec les petits oiseaux (mésanges, rouges-gorges, moineaux, etc.), mais ni plus ni moins qu'avec d'autres volatiles de sa taille, telle que la pie !

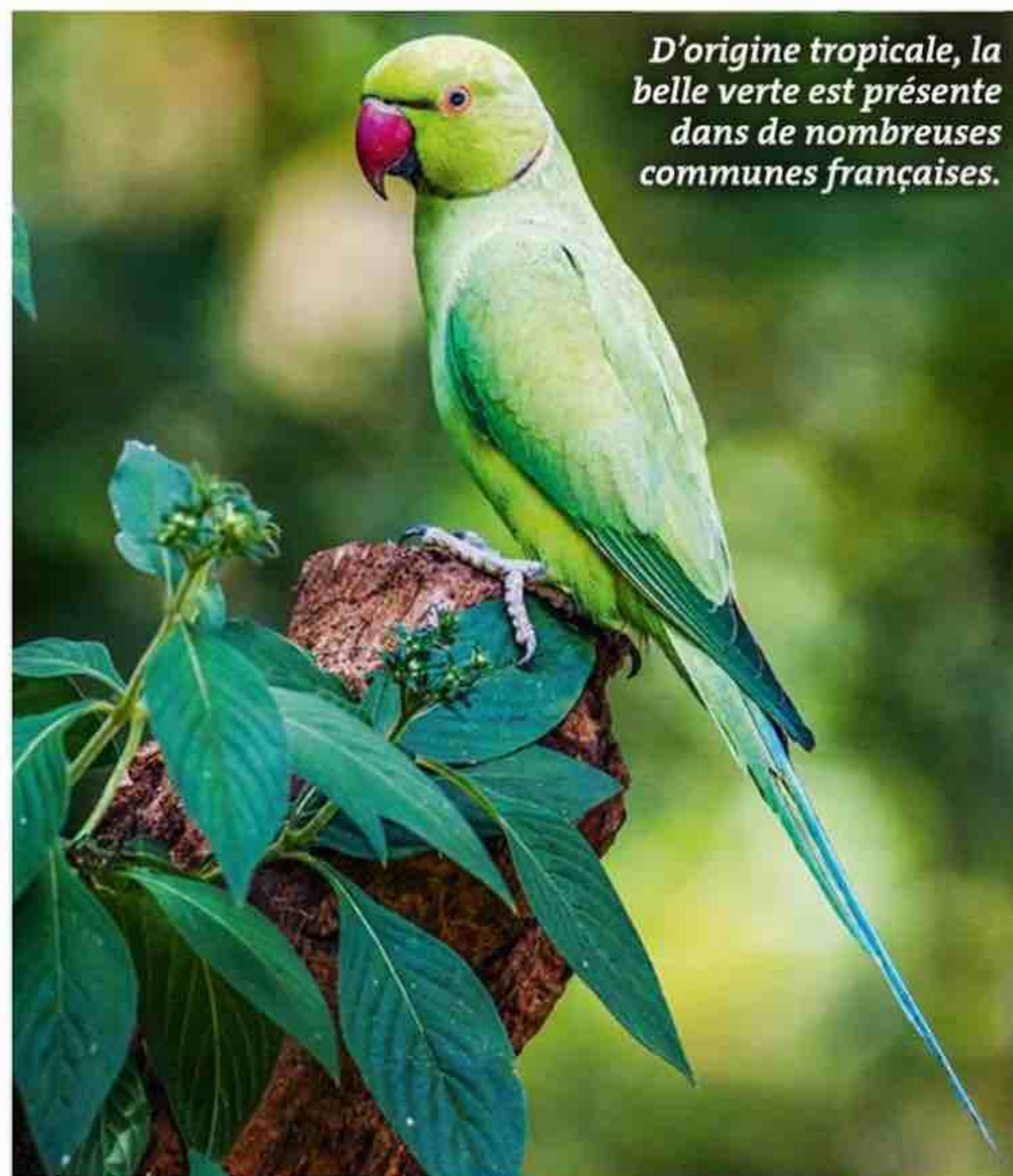
PERRUCHES À COLLIER : quand elles arrivent en ville...

Importés, puis relâchés dans la nature, ces grands oiseaux au plumage vert ont très bien su se faire une place sous notre climat.

À la faveur du commerce d'animaux exotiques, les oiseaux de l'espèce *Psittacula krameri*, intelligents et grégaires, se sont acclimatés en colonies plus ou moins importantes. Selon l'observatoire participatif Oiseaux des jardins, impulsé par la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO), leur population en Ile-de-France a été multipliée par dix. En captivité, la longévité du bel oiseau vert est en moyenne de 30 ans. Il se reproduit en février et mars et, après un nourrissage au nid de deux ou trois jeunes par couvée en mai, les poussins effectuent leur croissance en automne et en hiver.

Pas farouche

L'alimentation de cet oiseau frugivore-granivore se compose de céréales, fruits, bourgeons et fleurs. Si sa présence ne pose pas de problème majeur actuellement, la LPO préconise toutefois des actions pour freiner son expansion.



D'origine tropicale, la belle verte est présente dans de nombreuses communes françaises.

On peut ainsi favoriser ses prédateurs naturels (chouette hulotte, choucas, écureuil roux et gris, chat...), proscrire le nourrissage dans les parcs publics et, au balcon, préférer

les mangeoires à distribution dirigée vers les petits passereaux. L'effarouchement et la coupe d'arbres dortoirs sont sans effet, car la perruche est très adaptable.

Hors la loi, l'évadée ?

En France, la perruche à collier, qui est subdivisée en quatre sous-espèces, est classée comme une espèce exotique envahissante (EEE), avec le statut d'invasive, selon l'arrêté ministériel du 14 février 2018. Il est donc désormais interdit de l'introduire sur tout le territoire métropolitain et, *a fortiori*, de la relâcher dans la nature. L'article R411-37 du Code de l'environnement précise que cette interdiction concerne aussi les hybrides dont l'un des parents appartient

à l'espèce *Psittacula krameri*. Selon l'arrêté du 8 octobre 2018 fixant les règles générales de détention d'animaux d'espèces non domestiques, la disposition de perruches à collier, jusqu'à 75 spécimens, est soumise à déclaration ; au-delà, il faut obtenir un certificat de capacité ou une autorisation d'ouverture d'un établissement d'élevage. En revanche, si les animaux sont détenus dans un but lucratif, une autorisation est requise quel que soit le nombre d'individus.

ARBRES EN VILLE, BIODIVERSITÉ ET CLIMAT

4^{ème} webinaire de formation pour la Ligue pour la Protection des Oiseaux France

Ce mois-ci, nous assistions au dernier webinaire de l'année, animé par notre partenaire associatif ; la LPO. Pour rappel, ces formations en ligne soutenues par la Fondation Rustica, visent à former 130 coordinateurs réseaux en génie écologique, aménagements pour la faune et la flore sauvage. Ces derniers pourront ainsi transmettre leurs savoirs aux membres Refuges. **Par Myriam Cherkaoui**

La première partie « Cycle des arbres et services écosystémiques dans la ville » fut animée par Nicolas Cornet, écologue à l'Institut Paris Région. L'occasion de revenir sur le cycle de vie d'un arbre pour mieux appréhender ses besoins régénération, croissance, maturation, vieillissement et écroulement), mais aussi de prendre connaissance et conscience des services écosystémiques rendus par ce dernier ; services environnementaux, services pour l'économie locale, services sociaux et services paysagers.

L'importance de ces services face aux phénomènes des îlots de chaleur Urbain, nous fut plus spécifiquement exposée par Thierry Ameglio de l'Institut national de la recherche agronomique (l'INRAE). Cette solution, fondée sur la nature, permet de stocker le carbone, d'améliorer la qualité de l'air et la biodiversité, ainsi que le cadre de vie. C'est pour ces raisons, que Nicolas Cornet nous a rappelé l'absolue nécessité de protéger et restaurer ce patrimoine, dont le développement se heurte parfois aux limites de l'espace urbain.



PHOTO : CHRISTIAN HOCHET

La troisième et dernière partie de ce webinaire portait sur la plantation d'arbres et la sélection des essences adaptées à la ville et au climat, avec un retour d'expérience de Marie Gantois, Cheffe de la Division Expertises Sol et Végétal à la ville de Paris, sur les études menées par la ville de Paris sur la végétalisation urbaine face aux changements climatiques. Enfin Luc Chrétien, Chef de la division environnement au Centre d'études et d'expertise sur les risques, la mobilité et l'aménagement (Cerema), a présenté l'outil Sésame ; un outil destiné en aux collectivités, qui permet d'identifier les espèces les plus à même de produire les services attendus dans le cadre de projets d'aménagement ou de végétalisation.

La Fondation fut heureuse de soutenir cette année la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO), lauréate de l'appel à projet 2022/2023 "Respect du vivant" de la Fondation, qui visait à encourager la préservation de la biodiversité au jardin. La LPO est la première association de protection de la nature en France, qui œuvre depuis 1921 pour la sauvegarde de la biodiversité. Forte d'un réseau d'acteurs disséminés sur tout le territoire, ses activités s'articulent principalement autour de trois grandes missions : connaître et protéger les espèces, préserver les espaces naturels ainsi que sensibiliser et mobiliser les publics.





Paris (75).

Grasse (06)

Le marché de la truffe investit, le **6 janvier**, la bastide Saint-Antoine : produits régionaux, démonstrations de chiens truffiers, dégustations et repas gastronomique assuré par le chef Jacques Chibois. De 9 h 30 à 17 h 30. www.jacques-chibois.com

Villandry (37)

Alors que les jardins sommeillent, la nature s'invite à l'intérieur du

château. **Jusqu'au 7 janvier**, sapins, animaux et forêt enchantée recréent la féerie des fêtes de fin d'année. De 9 h 30 à 17 h 30. Visite : 13 €. www.chateauvillandry.fr

La Bussière (45)

La magie de Noël se prolonge au château où, **jusqu'au 6 janvier**, un décor composé de fleurs séchées et d'éléments naturels a été réalisé sous la direction de l'artiste-fleuriste Arnaud Mehn. Spectacle de magie et tour en calèche inclus ! De 14 h à 18 h. Tarif : 12,50 €. Rens. : www.chateau-de-la-bussiere.com

Martel (46)

L'un des hauts lieux de la truffe en vallée de la Dordogne accueille, le **13 janvier**, le marché aux truffes et la Foire au gras, à l'initiative des trufficulteurs de la région. De 10 h à 12 h 30, sous la halle. Entrée libre.

Ittenheim (67)

Plongez dans l'ambiance de la Nativité, **jusqu'au 14 janvier**, grâce à l'exposition "Des crèches à travers

le monde", qui sont à admirer dans la cour d'une maison alsacienne située au 2, impasse de l'Église. De 17 h à 21 h du lundi au vendredi et de 16 h à 21 h le week-end. Entrée libre. Tél. : 06 73 25 45 78.

Paris (75)

L'exposition "Précieux déchets" invite, **jusqu'au 1er septembre 2024**, à prendre conscience des détritiques que nous générons et nous incite à les réduire. Est aussi mise en lumière leur réutilisation en de nouveaux objets imaginés par des designers. Cité des Sciences et de l'Industrie, de 10 h à 18 h. Entrée : 13 €. www.cite-sciences.fr

Fontainebleau (77)

Le château présente, **jusqu'au 25 mars**, 250 œuvres graphiques et deux maquettes historiques mettant en lumière l'architecture, les décors et les jardins du domaine au fil des siècles. Ouvert tous les jours sauf le mardi, de 9 h 30 à 17 h. Tarif : 14 €. Renseignements : www.chateaufontainebleau.fr

Kalmthout (Belgique)

L'arboretum rassemble, au cœur des Flandres, l'une des collections d'hamamélis les plus remarquables d'Europe. Leur jolie floraison est l'occasion de visites exceptionnelles **du 5 janvier au 29 février**. Rens. : www.arboretumkalmthout.be/fr



Paris (75)

L'Aquarium tropical a eu l'idée d'une expo immersive, **jusqu'au 1er septembre 2024**, présentée sous la forme d'une enquête destinée à sauver une espèce en danger critique d'extinction : le joba mena, poisson d'eau douce de Madagascar. Palais de la Porte-Dorée, de 10 h à 17 h 30. Tarif : 10 €. Tél. : 01 53 59 58 60 ou www.palais-portedoree.fr



Fontainebleau (77).

Petites annonces Rustica

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

Arrosage goutte à goutte individuel



Médaille d'Or
Concours Lépine

- Idéal pour les vacances
- Pour l'intérieur et l'extérieur
- Débit réglage - 11 vitesses
- Démontable et nettoyable




IRISO

www.iriso.fr

MAISONS PAS CHÈRES

www.transaxia.fr

ou doc
couleur

02 48 23 09 33

Crédit total : prix + frais de notaire

Jardi vigne

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 toiles sont en Acier galvanisé,
les laches 200 microns, traitée UV

Tunnels maraichers

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

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

02.98.59.72.87

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

Crysland

Atelier
Aertgeerts
Artisan en France depuis 1923

NOTRE PANIER
FABRIQUÉ AVEC PASSION

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



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



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 Laviers
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

Dans le Cantal producteur fromages
Cantal Fermier AOC/ Le Montagnard
Liste et tarifs sur demande à l'adresse
mail : www.lafermedescochonsdor.com
ou 04 71 62 27 50

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
Tramails, sennes, panles, 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

Cherche couple gardien :
Pour l'entretien de la maison et
l'entretien de la propriété plus petits
bricolages si besoin pouvant avoir aussi
un travail à l'extérieur. Lieu : Proche de
Limoges (87). Logement de fonction
gratuit. Maison T4. Grand jardin potager.
Tél : 06 09 75 51 21

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

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à RUSTICA PETITES ANNONCES
Service ADV. 32 avenue Pierre Grenier. 92100 Boulogne-Billancourt.
Libeller votre annonce sur papier libre en écrivant
en majuscule (35 caractères par lignes, espaces compris).

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €

Joindre à votre courrier

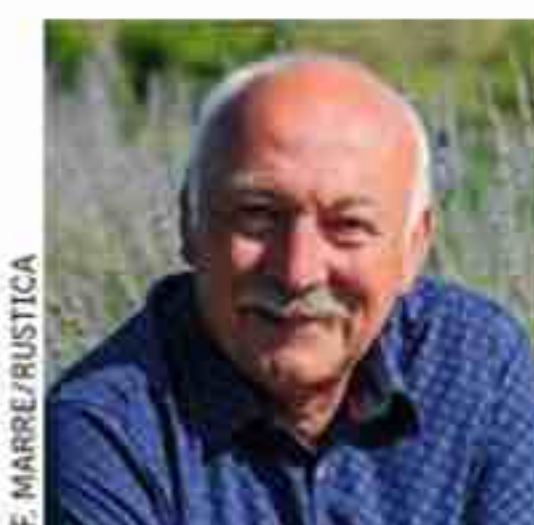
le règlement par chèque à l'ordre de Rustica

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

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



Éric Costan



E. BRENCLE/RUSTICA/CONSERVATOIRE DE FIGUIERS DE VÉZENOBRES

Figuier déséquilibré
“Les feuilles de mon jeune figuier jaunissent. Que puis-je faire pour le sauver ?”
Paulette L.-M., Merlevenez (56)

Rassurez-vous, votre figuier n'est pas sujet à une maladie ou à un ravageur, mais il subit plutôt un désordre physiologique. Dans un pareil cas, les feuilles jaunissent, puis se tachent de marron avant de tomber. Si vous ne changez les conditions de culture de votre figuier, il va finir par s'épuiser sachant qu'il continue à produire deux fois par an. Mais trop d'arrosages ou, au contraire, pas assez, provoquent un déséquilibre minéral. Les embruns, fréquents dans votre région, peuvent également être responsables de ce problème. Aussi, arrosez-le peu, mais copieusement du printemps au début de l'été. Apportez-lui un engrais

dosé en potasse, mais peu azoté. Optez pour un dosage de type 4-8-12 à raison de 100 à 150 g par an/m². En sol pauvre, choisissez un amendement à base de fumier et de sulfate de potasse. Procédez dès à présent à l'aplomb de la ramure, et non au pied de l'arbre. **KM**

Taille du citron-caviar
“Je n'ai jamais taillé mon citron-caviar. Le porte-greffe semble pousser. Que dois-je faire ?”
Émilie D., Orléans (45)

Avant tout, ne laissez aucune pousse se développer sur le porte-greffe, car il s'agit d'une autre variété qui ne donnera pas de fruits intéressants et retirera de la vigueur à la plante greffée. Quant à la taille du citron-caviar, procédez de préférence à la fin de l'hiver. Retirez la moitié voire les deux tiers des pousses. D'autres apparaîtront dans l'année afin d'équilibrer le port de votre plante. Vigoureuse, celle-ci peut atteindre jusqu'à 3 m de hauteur. Le but est de lui donner une forme harmonieuse tout en conservant sa longueur de pousse de l'an passé et obtenir ainsi des fleurs. N'hésitez pas à les polliniser avec un bâtonnet ouaté. Ajoutez un engrais bio spécial agrumes pendant la pousse de votre arbre fruitier. Arrosez-le, à la belle saison, une ou deux fois par jour, afin d'éviter que la motte ne sèche complètement. Faites attention également à ne pas laisser d'eau stagner dans la soucoupe. **ÉC**

Halte aux vers blancs !

“Que faire pour éviter le retour des vers blancs, qui mangent mes légumes cultivés sous serre ?”
Michel D., Ambazac (87)

Vos laitues sont attaquées par l'hépiàle, ou louverette, une chenille de couleur blanchâtre à tête brune. Arrachez celles qui sont fanées afin d'extraire le ravageur. En cas d'invasions répétées, rempotez les laitues en godets et enterrez-les légèrement à bonne distance. Les laitues s'enracinent à travers les trous

des godets et empêchent ainsi l'hépiàle de remonter vers la racine principale. Quant aux vers blancs situés au pied des plants de tomate, ce sont des larves de cétoine, un petit insecte de l'ordre des coléoptères, attirées par l'humus. Elles ne feront aucun mal aux racines de vos plantes. Le ver de la carotte est, lui, un asticot issu d'une mouche qui pond à proximité des racines. Semez en alternance des poireaux entre vos rangs de carottes. Leur odeur éloigne ces ravageurs. Respectez une rotation des cultures durant au moins trois ans. **HF**

Pêchers et tavelure

"Cette année, beaucoup de pêches de vigne ont une peau noirâtre et épaisse. De quoi s'agit-il?" Dominique S., Brinon-sur-Beuvron (58)

La tavelure noire du pêcher (*Fusicladium carpophilum*) est une maladie causée par le champignon *Venturia carpophila* qui hiverne à l'état de mycélium dans les anfractuosités des rameaux (cassures, crevasses, fentes, cavités...). Au printemps, dès que les conditions climatiques sont favorables, les spores sont disséminées par le vent et la pluie sur les jeunes rameaux, les bourgeons et les feuilles avant de contaminer les jeunes fruits. Ce champignon apprécie les périodes chaudes et humides pour se propager au printemps et en été. S'il n'y a pas de produit naturel pour lutter contre cette maladie, des méthodes préventives existent afin de limiter ses dégâts. Supprimez les rameaux qui se croisent à l'intérieur de votre pêcher. L'air doit y circuler. Ramassez les feuilles et retirez les fruits qui se sont momifiés à l'automne. Sachez toutefois qu'un bon temps sec est la meilleure chose pour prévenir la tavelure. HF



A. PETZOLD/RUSTICA - VIGNETTE: PHOTO LECTEUR



"Mes haricots blancs sont noirs. S'ils sont malades, que puis-je faire pour m'assurer une bonne récolte l'année prochaine?" Nicole P., Gabaston (64)

Il s'agit d'un problème d'humidité, qui s'est déclenché soit lors de la récolte soit lors de la conservation. Cela a favorisé l'apparition d'une moisissure qui a attaqué la cuticule de la graine. Suspendez les pieds de vos plants en bouquets afin de sécher les variétés naines. Pour celles à rames, disposez les cosses dans des cagettes sans les serrer. ÉC

"Quelle bestiole poinçonne ainsi mon laurier-sauce?"

André R., Paray-le-Monial (71)

L'otiorhynque est très certainement le coupable! Ce coléoptère découpe souvent les feuilles des lauriers qui sont trop rigides pour intéresser l'abeille mégachile. Celle-ci les découpe avec plus de régularité. Votre plante est cultivée en pot, aussi, en plein jour, profitez-en pour vérifier les rebords et le dessous du contenant. Inspectez la motte. Les larves, plus nuisibles que les adultes, grignotent les racines. Les otiorhynques se déplacent la nuit. Récoltez-les manuellement. ÉC



PHOTO LECTEUR

La photo
des
lecteurs



PHOTO LECTEUR

Marc B., de Villemorin (17), a pris en photo la betterave de 6 kg de Patrick. Nos conseils ont porté leurs fruits!

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...



*L'artichaut est le roi
des plantes détox qui
font du bien au foie.*

**pruche du Canada,
houx commun et carex :**
en jardinerie.

DEMAIN AU JARDIN

Artichaut et cerisier :

en jardinerie.

Fenouil :

Pépinière Deloulay, 1261,
rue de Cornay, 45590 Saint-Cyr-
en-Val. Tél. : 02 38 69 78 40
ou www.aromatiques.fr

Ortie :

Semences du Puy,
1, chemin Sainte-Catherine,
43000 Le Puy-en-Velay.
Tél. : 04 71 02 72 40. Courriel :
contact@semencesdupuy.com
ou www.semencesdupuy.com

Curcuma :

Le Semeur bio,
www.lesemeurbio.fr

Pissenlit :

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

Bardane et reine-des-prés :

Arom'antique,
275, chemin la Ville, 26750
Parnans. Tél. : 04 75 45 34 92
ou www.plante-aromatique.com

**EN CUISINE
CETTE SEMAINE**

Auberge Saint-Martin,
2, place Saint-Martin, 06430
La Brigue. Tél. : 04 93 53 97 15
ou www.hotel-la-brigue.fr

Coffret d'épices :

Épices Roellinger.
Tél. : 02 23 15 13 91. Courriel :

contact@epices-roellinger.com
ou www.epices-roellinger.com

Menus d'exception :

Épicerie-traiteur MAM,
par Stéphanie Le Quellec,
22, rue Fourcroy, 75017 Paris.
Tél. : 01 45 72 47 49.

Et 93, rue du Bac, 75007 Paris.
Tél. : 01 43 35 18 96

ou www.mamparis.com

Confitures ardéchoises :

Sabaton, 42, rue Paul-Sabaton,
Z.A. La Plaine, 07200 Aubenas.
Tél. : 04 75 87 83 87.

Courriel : vpc@sabaton.fr
ou www.sabaton.fr

Bûche :

Picard, www.picard.fr

TERROIR

Château fort de Sedan,
cour du Château-Fort, 08200
Sedan. Tél. : 03 24 29 98 80
ou www.chateau-fort-sedan.fr

**Office de tourisme de
Charleville-Mézières/Sedan
en Ardennes**, 24, place Ducale,
08000 Charleville-Mézières.
Tél. : 03 24 55 69 90. Et 15, place
d'Armes, 08200 Sedan.

Tél. : 03 24 27 73 73 ou www.charleville-sedan-tourisme.fr

Ardennes tourisme,
www.ardennes.com

Confrérie de la Cacasse à cul nu,
www.festivaldesconfreries.com/
confrerie-cacasse-a-cul-nu

**Musée de l'Ardoise Michel-
Paradon**, 3, rue Martin-Coupage,
08170 Fumay.

Tél. : 03 24 41 10 34 ou
www.valdardennetourisme.com

ACTUALITÉS

C-monspot, www.c-monspot.fr

**RENDEZ-VOUS
AVEC L'EXCELLENCE**

Pépinière de Haute-Provence,
route de Sigonce, 04700 La
Brillanne. Tél. : 04 92 74 95 99 ou
www.pep-hprovence.com

Pépinière Cères flore, 770, route
d'Orange, 84870 Loriol-du-Comtat.

Tél. : 07 86 75 77 52
ou <https://ceres-flore.fr>

**À FAIRE AU JARDIN
CETTE SEMAINE**

Hydrangée 'Daredevil' :
Pépinières Boos Hortensias,
Didier Boos, le Hameau, route de
la Roche, 49130 Sainte-Gemmes-
sur-Loire. Tél. : 02 41 66 81 51
ou www.hortensia-hydrangea.fr

Rhododendron sinogrande :

Pépinière À l'ombre des figuiers,
ZA de Bel-Air, 29700 Pluguffan,
Kergoleg, 29120 Combrit.
Tél. : 06 86 79 93 48. Courriel :
contact@alombredesfiguiers.com.
Page Facebook : www.facebook.com/alombredesfiguiers ou
www.achat-vente-palmiers.com

**Hellébore 'Verboom Beauty',
skimmia reevesiana,**

Rustica

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

Service abonnements,
B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel

du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Écrivez - nous à l'adresse suivante :
abonnements@rustica.fr
Tarif abonnement France : 50 n° à 89,90 €.

**Président-directeur général
de la société Rustica SA
et directeur de la publication** :
Vincent Montagne.
Directrice générale : Caroline Thomas.
Directeur des rédactions :
Alain Delavie.
Rédactrice en chef : Corinne Beaudouin.
Directrice artistique : Aurore Nguyen.
Rédactrice en chef adjointe jardin :
Karin Maucotel.
**Rédacteur en chef adjoint univers
jardin inspiration, art de vivre** :
Pierre Nessmann.
Cheffe de service maison :
Nathalie Collin.
Chef de service (actus, animaux, terroir,
bien-être) : Jérôme Verroust.

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

Publicité et contenus :
Cambium Média Solutions,
www.cambium-media.com/solutions
Directrice commerciale B2B :
Laurence Gaboury,
lgaboury@cambium-media.com
Directeur de publicité :
Thierry Vimal de Flechac,
t.vimaldeflechac@cambium-media.com
Directeurs de clientèle :
Julie Foulonneau,
j.foulonneau@cambium-media.fr
Antoine Zouaghi,
a.zouaghi@cambium-media.fr
**Responsable administration
des ventes** :
Kattia Dieudonné,
k.dieudonne@cambium-media.com

Directrice Marketing BtoC :
Anne-Sophie Salamon,
a.salamon@cambium-media.com
**Responsable des ventes et contact
diffuseurs** : Olivier Blochet,
o.blochet@cambium-media.com
Communication :
Agence Think +, think@bourgarel.eu
Directeur de la fabrication :
Claude Pedrono.
Photogravure : Key Graphic.
Impression : Maury - Malesherbes,
56, rue du Général-Patton,
45330 Le Malesherbois.
Dépôt légal décembre 2023.
Vente au numéro MLP.
Commission paritaire : n° 0229 K 82753.
ISSN 2270-1915.

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



LA SEMAINE PROCHAINE



Dossier

RÉSOLUTIONS POUR LE JARDIN

Avant le printemps, vient le moment de **dresser le bilan** de l'année écoulée au jardin et d'en tirer des conclusions pour mieux faire : **économiser**, planter utile, employer des méthodes de **biocontrôle**, s'adapter au changement climatique...

ET AUSSI...

PAS-À-PAS

Réussir les greffes

EN CUISINE

CETTE SEMAINE

La truffe noire du Périgord

VIE PRATIQUE

Les toilettes sèches

BIEN-ÊTRE

La cure marine

ANIMAUX

Luxation chez le chat

TERROIR

La cité de Lyon (69)

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je cultive des légumes sous serre ou tunnel

Je crée une couche chaude # FRUITS # Je traite les cerisiers

au soufre # J'installe un oya lors de la plantation du pommier
ARBRES # Je réalise des boutures à bois sec

Rustica

Classez et protégez vos numéros

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



Chaque reliure peut contenir
26 numéros de *Rustica*



Bon de commande

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

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

Je choisis mon règlement :

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

Je complète mes coordonnées : ☐ M ☐ Mme

Nom : Prénom :

Adresse:

Code postal : Ville :

Tél. fixe : | | | | |

Mobile:

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

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

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

Pour commander vos reliures :

© Par internet sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

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

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 suscité ainsi que pour l'envoi des courriels ou e-mails de relaiement. Dites 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 – B2300 - 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/charte.



AVALA SANS MÂCHER		TEL CELUI APPELÉ PIED- DE-GRIFFON		DIRIGER		DANS LA GAMME		ELLE EST HIVERNALE OU PRINTANIÈRE		IL JOUE AVEC LE CHAS		PASSERAI À L'ACTE		ILS Y APPORTENT DES TOUCHES DE COULEUR EN HIVER
AUTRE NOM DE L'ESPÈCE NOIRE		VINS APRÈS		DEGRÉ DE CEINTURE		ARRIVÉ DANS LA FAMILLE		ÉCRIVAIN ITALIEN		QUESTION DE TEST		SEMBLABLE		
										PROFITABLES				
GAZ								SOMBRERA						
ELLE ÉTAIT UTILISÉE COMME PURGATIF								ON PARLE D'ELLE DANS LES JOURNAUX						
						PASSE À L'EXTÉRIEUR					INAPTE À L'EFFORT			
						ESPÈCE DE HÉRISSON					ENCOU- RAGEMENT			
QUI NE SONT PAS POUR LES OREILLES CHASTES	IL EST LU PAR UN RAYON LASER			SE MARRE				MAYON- NAISES PRO- VENÇALES						
	DÉGUSTE SON CAFÉ			ARBRE EXOTIQUE				POURVUES						
						ILS APPARTIENNENT À CELLE DES RENONCULACÉES							QUELQU'UN QUI NOUS RESSEMBLE	
						BRAMERA								
IDEM				ARGON								GENRE LITTÉRAIRE		
ELLES SONT DISSÉMINÉES PAR LES FOURMIS				D'UN EMPIRE CONQUIS PAR LES ESPAGNOLS			HABILE DANS L'ART DE TROMPER					SOUILLÉ		
								POSSESSIF				APPEL		
								SENSIBILITÉ				ILS L'AIMENT CALCAIRE ET RICHE EN HUMUS		
FROTTÉE D'HUILE							COURANT QUI SE JETTE DANS LE RHÔNE			BLUTOIR				SYMBOLE DE L'ERBIUM
CONJON- TION										NOTE				
		ESPÈCE ORIENTALE (ROSE DE...)								AUTREFOIS, ILS ÉTAIENT SUPPOSÉS LA GUÉRIR				
MONTRA AVEC OSTENTATION							IL FAIT LEVER LE PIED							

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

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

difficile

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

DEVINETTE

CHAUMIÈRE CAMARGUAISE

Quel nom donne-t-on au roseau utilisé en couverture ?

- Quenouille
- Herbe de la pampa
- Sagne

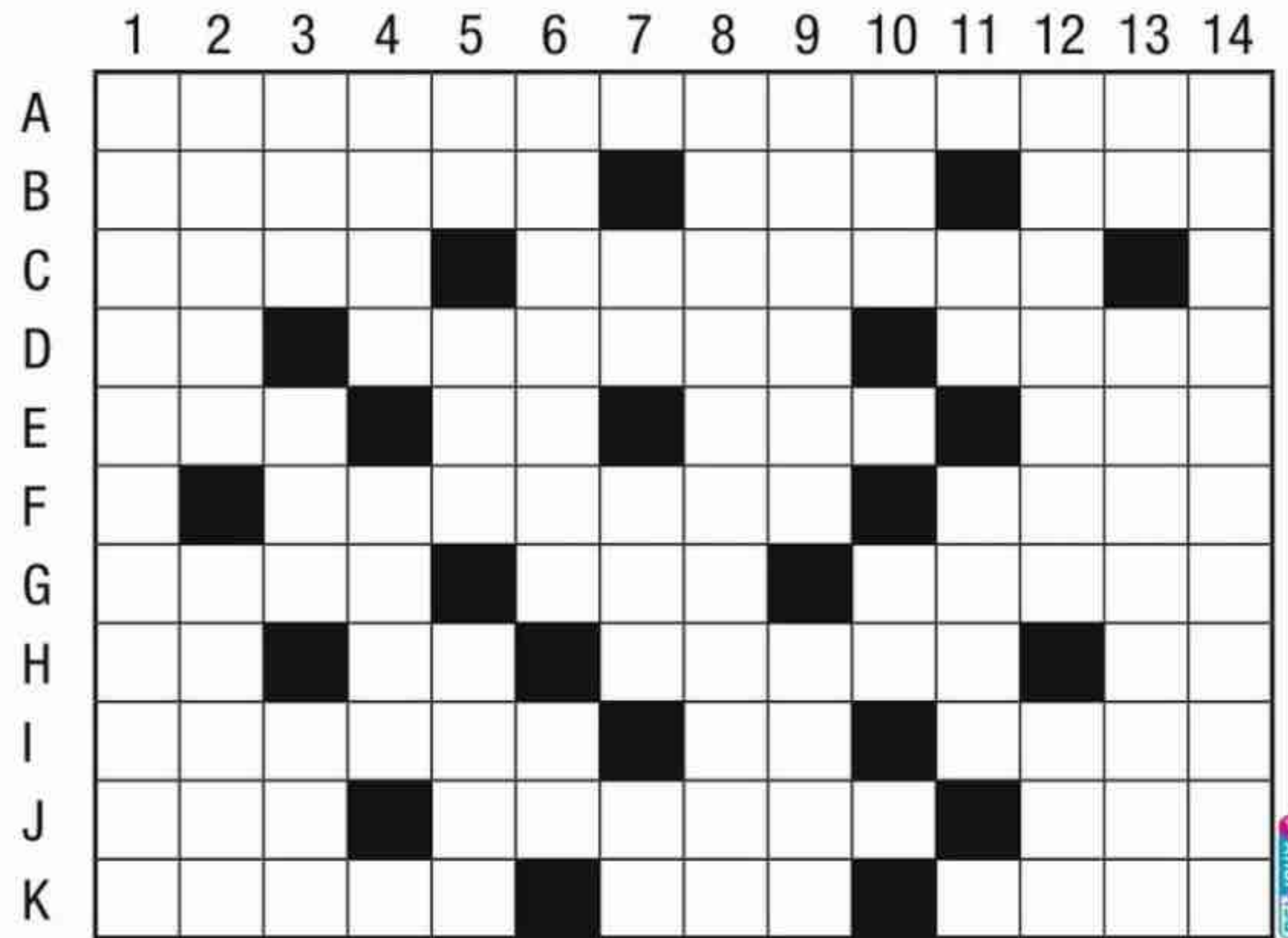


Réponse : sagne pour roseau commun (*Phragmites australis*).

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Un autre nom pour les edelweiss. B. Des baies qui peuvent finir en crème ou en sorbet. Temps variable. Maréchal de France (de). C. Déchet organique. On lui connaît des pois au jardin. D. Société. Diffuse. Refuser de se mettre à table. E. Argile. Pige. Régat de bétail. Mouille la chemise. F. Comme un certain triangle ou encore un trapèze. Elle partageait la vie de Zeus. G. Coucha sur des feuilles. Lettre grecque. Sain-bois (*Daphne gnidium*). H. Comme un ver. Attire le regard. Voisines des ciboules. Platine au labo. I. Monnaies d'échanges. Face à La Rochelle. Expédiée *ad patres*. J. Imagerie médicale. Soutien de jeune tige. Ses fruits sont très appréciés. K. Claude au verger, marguerite au jardin. Un point pour la choucroute et la quiche lorraine. Sécha l'herbe coupée.

Verticalement : 1. Couteau de pépiniériste. 2. Pesai l'emballage. Offusqué. 3. Culotté. De cresson sous la viande. Bonne relation. 4. Orateur grec. Sort beaucoup de grosses coupures. 5. Distance distante. Guide rouge. À corne, dans un cheptel. 6. Rarement unique dans un bois. Bien appris. 7. Un lien. Et la suite. Règle. 8. Plantes méditerranéennes vivaces. 9. Le sang y coule. Exige. 10. Brame. Ou Gaïa. 11. Départ vers l'infini. Arme blanche en bout de hampe. 12. Polir une pierre précieuse. Thurman intime. 13. Négation. Danois ou Mâinois. 14. Améliorera la qualité du sol par un apport d'humus.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELS SONT CES OISEAUX ?



☐ Accenteur mouchet

☐ Rouge-gorge familier

☐ Mésange charbonnière

☐ Grive draine

Réponses : 1-Mésange charbonnière. 2-Accenteur mouchet. 3-Grive draine. 4-Rouge-gorge familier.

ANAGRAMMES

AU COIN DU FEU

Assemblez les lettres autrement
pour trouver les bons mots.



1. Chauler : _ _ _ _ _
2. Clientèle : _ _ _ _ _
3. Endetté : _ _ _ _ _
4. Éveille : _ _ _ _ _
5. Sainte : _ _ _ _ _
6. Sentir : _ _ _ _ _

Réponses : 1-Chaleur. 2-Clientèle. 3-Détente. 4-Veille. 5-Tisane. 6-Insert.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2817

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

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

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

CROISIÈRE AU FIL DES JARDINS SUR LE DANUBE

par  Voyages d'exception avec **Rustica**



Embarquez avec Rustica pour une croisière exclusive sur le **Danube**, à bord du **Viva Two**. Vous traverserez l'Allemagne, l'Autriche et la Hongrie en compagnie d'**Alain Baraton**, jardinier en chef du château de Versailles, et de **Pierre Nessmann** de Rustica.

DU 15 AU 22 AVRIL 2024
Dès **2 590 €/pers.***
depuis Paris - pension complète



Réervations et informations
Tel : 01 75 77 87 48 | contact@voyages-exception.fr
voyages-exception.fr/brochures (code RTDAN) | ou dans votre agence de voyage

WWW.VOYAGES-EXCEPTION.FR

 CROISIÈRES
FRANCOPHONES

 ACCOMPAGNEMENT
DEPUIS PARIS

 CONFÉRENCIERS
DE PRESTIGE

*Prix incluant une remise de 100€/pers. pour toute réservation avant le 31 janvier 2024.
CGV disponibles sur notre site. Photos : ©Shutterstock, ©Viva Croisies



77

IDÉES, TRUCS ET ASTUCES
POUR FAIRE DES ÉCONOMIES

Mon jardin SANS RIEN DÉPENSER

- * Mon potager à haut rendement
- * Plus de plantes à moindre coût avec les semis, divisions et bouturages
- * Faire soi-même ses engrais et produits insecticides bio

Votre compagnon INDISPENSABLE
tout au long de l'année !



chez votre marchand de presse



Aménager un beau jardin pour pas cher

Halte à la vie chère ! L'époque est aux économies de toutes les sortes, dans tous les domaines. Mais avec le jardin, il est toujours possible de se faire plaisir et d'obtenir un résultat à la hauteur de ses espérances sans pour autant se ruiner ou sacrifier d'autres loisirs ou dépenses. Cela demande plus d'investissement et de temps de jardinage, mais ces efforts seront récompensés dans les mois et années à venir. Dans ce carnet pratique, nous vous

proposons une liste de conseils, de tours de main, d'astuces, de bons plans et de réflexes d'achat malins. À vous les semis, les boutures et autres divisions pour éviter les achats coûteux de plants ! Apprenez à concocter vos engrais et produits de traitement maison et naturels. Repérez les variétés les plus généreuses. Et faites durer vos outils et matériels de jardinage. Plein d'idées maxi effets !

Alain Delavie, directeur des rédactions

SOMMAIRE

Récolter et conserver les graines, multiplier et bouturer ses plantes préférées	7
Planter de jeunes sujets, repérer les bonnes affaires, choisir des végétaux adaptés.....	14
Composer vos potions et vos insecticides maison	20
Entretenir ses outils	24
Au potager, planches et lignes à haut rendement.....	26
À l'heure bilan.....	30

Textes extraits de *Mon jardin ne me coûte plus un radis !*, de Annie Lagueyrie, Rustica éditions.
Photo couverture : P. Giraud/Biosphoto

Rustica

Média Participations, Rustica SA,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19
Bureaux : 32, avenue Pierre-Grenier, 92100 Boulogne-Bill.
Impression : Agir Graphic, www.agir-graphic.fr



C'est fou CE QU'ON SÈME !

Un sachet de graines de laitue, c'est 3 000 laitues à venir. Connaissez-vous un moyen plus économique que le semis pour vous nourrir ? Un jardin entier peut ainsi tenir dans quelques sachets. Certes, toutes les graines ne germeront pas, mais il en restera toujours assez pour satisfaire les besoins d'une famille.

1. La tomate, l'élue des jardiniers

Ces dernières années, on redécouvre sur les étals des primeurs toutes les couleurs de la tomate : rouge, orange, jaune, rose, noire, verte. Pas plus difficiles à cultiver que les autres, les plants sont encore rares dans le commerce et vendus deux fois plus chers que les autres. Quant aux tomates, lorsqu'elles sont disponibles, elles sont vendues à prix d'or. Pour commencer, optez pour les variétés à petits fruits, qu'il n'est pas nécessaire de tailler : 'Gardener's Delight', 'Poire jaune', 'Orange Berry', 'Green Grape' et 'Snowberry'.

2. Des fines herbes au mètre

Vous trouverez à la vente des semences conditionnées en rubans. Tracez un sillon, déroulez le ruban, refermez et arrosez : c'est tout ! Pour un prix similaire à celui d'un sachet, vous avez moins de graines, mais la levée est plus sûre et il y a du choix : persil, aneth, basilic... Au bout du compte, c'est parfois plus intéressant que d'acheter un paquet de chaque espèce.

3. Des arbres et arbustes faciles

Pour installer une haie, une bande boisée ou un petit bosquet, vous pouvez aussi semer des graines d'arbres ou d'arbustes dans des pots,

avant de les repiquer en terre. Vous récolterez facilement celles des érables ou de l'arbre de Judée : elles sont bien visibles dans des gousses pendantes de formes variables. Les graines de pins se trouvent, quant à elles, dans leurs pommes. Le laurier-sauce et les éléagnus (*Elaeagnus x ebbingei*) forment des baies qui germent facilement. Un marron se sème comme un noyau de pêche.

4. Les groupes de partages

Créez une petite association entre amis, voisins ou en famille et semez chacun quelques sachets. Une fois les plants formés, répartissez votre production. Chacun pourra ainsi profiter d'une belle diversité pour un prix et des efforts mesurés.

5. Des noyaux pour des fruits

Facile à réussir : le semis de pêche de vigne. En novembre, plantez un noyau par pot, que vous placerez au pied d'un mur au jardin. Le froid et l'humidité déclencheront la germination au printemps. Si vous repiquez les plants en pleine terre au cours de l'hiver suivant, vous dégusterez les premières pêches 3 ans plus tard. En plus, vous aurez des plantes résistantes aux maladies, dont la terrible cloque du pêcher.

La variété 'Gardener's Delight', une tomate qui se passe de taille ; ici en compagnie de rudbeckias.



V. QUEANT/RUSTICA

6. Des vivaces en abondance

Semer au printemps c'est bien, mais cela concerne surtout des plantes annuelles, dont la durée de vie n'excèdera pas quelques mois. L'été, en revanche, est une époque favorable au semis de plantes vivaces qui vont se développer en quelques semaines, passer l'hiver sans problème au jardin, fleurir l'année prochaine et de nombreuses années encore. L'opération est d'autant plus intéressante qu'un seul plant, généralement acheté en godet, coûte le prix d'un sachet de graines. Pour commencer, essayez le gaura, le rudbéckia, la rose trémière, la gaillarde ou la molène que vous apprécierez pour leur longue période de floraison.

7. De la variété au balcon !

Les géraniums, les impatiens ainsi que les pétunias constituent les plus grosses ventes de plantes saisonnières en godets. Pour le prix de dix plantes qui rempliraient trois petites jardinières, vous pourrez semer de quoi gagner le concours du plus grand balcon fleuri ! Le nombre de graines est indiqué sur le paquet : il peut varier d'une quinzaine pour une impatiens à fleurs doubles, à quelque 200 pour une variété à fleurs simples... Au vu du coût limité de ces sachets, n'hésitez pas à acheter diverses plantes. Et mariez vos différentes acquisitions pour allier originalité et quantité. Le semis s'opère en mars sous abri.

*Récolte des
précieuses semences du
cosmos sulphuréus.*



Les semences, en route VERS LA GRATUITÉ

Acheter les graines en sachets, c'est économique, mais les récolter soi-même pousse encore plus loin l'avantage. C'est le meilleur moyen d'apprendre à observer les plantes et d'en découvrir de nouveaux aspects. Semer votre récolte vous permettra d'obtenir de nouvelles couleurs de fleurs ou d'autres formes de légumes.

8. *Voyez le bon côté des fleurs fanées*

Une graine, ça commence dans une fleur. Aussi, réfléchissez à deux fois avant de vous précipiter sur la cisaille et le sécateur. Pour ne pas épuiser les plantes, coupez la plupart des tiges défleuries pour en conserver simplement quelques-unes. Pour cela, repérez les plus belles fleurs lorsqu'elles sont épanouies, surtout si elles poussent sur un plant vigoureux qui a fleuri plus tôt que les autres. Marquez les tiges à l'aide d'un brin de raphia. C'est en sélectionnant ainsi les porte-graines (la plante sur laquelle on prélève les graines) qu'on obtient au fil du temps des fleurs plus doubles, de nouveaux coloris, de meilleures saveurs mais aussi des plantes mieux adaptées aux conditions de votre jardin, saines et résistantes.

9. *Conservez vos tomates de collection*

Si vous semez des légumes anciens dont les graines sont rares, n'oubliez pas de conserver leur semence. Pour les tomates, par exemple, sélectionnez de beaux fruits très mûrs sur des plantes ayant bien résisté aux maladies. Ouvrez-les en deux et déposez dans un bocal les graines et le jus. Laissez fermenter jusqu'à l'apparition d'une moisissure blanche et

nettoyez aussitôt les graines à l'eau, puis déposez-les sur une assiette afin qu'elles sèchent. Séparez-les avant de les stocker au sec.

10. *Cultivez vos dons d'observation*

Examinez les fleurs de type "marguerite" (tournesol, œillet d'Inde, cosmos, zinnia, souci) : les graines se forment dans le cœur de la fleur. D'autres sont regroupées en épis (céréales), contenues dans des capsules de formes variées (muflier) ou des gousses (pois, haricot). D'abord verts, ces fruits virent au brun, puis sèchent peu à peu pendant la maturation des graines, le temps que la plante transfère son bagage génétique aux semences. Quand elles sont mûres, le fruit les libère : le jeu consiste donc à le cueillir bien sec, mais avant que les graines ne s'en échappent !

11. *Pensez aux idées récup'*

En vue de la récolte et du séchage des graines, conservez de grandes enveloppes. Vous pourrez y enfermer des tiges entières pour recueillir les graines issues de capsules qui s'ouvrent brusquement (bleuet, pavot de Californie, impatiens) ou qu'il est difficile de récolter sur la plante du fait de leur finesse (fleurs en ombelle de type fenouil, carotte). Quand vous

observez que les premières tombent, placez une enveloppe sur une tige comportant des graines presque sèches, liez le bas de l'enveloppe autour de la tige et laissez sécher tant qu'il fait beau. Sinon, coupez la tige et rentrez le tout jusqu'à ce que les graines soient libérées naturellement dans l'enveloppe. Il sera

temps alors de les transférer dans une enveloppe plus petite à cacheter sans oublier d'y inscrire le nom de la plante. Conservez ensuite la petite enveloppe dans une boîte en fer dans un endroit sec, mais pas trop chaud : à 10 °C, la durée de conservation des graines est trois fois plus longue qu'à 20 °C.



Le cœur des fleurs du pavot de Californie cache une capsule brune qui contient de minucules graines.

12. Partez à la chasse au trésor

S'il est interdit de prélever des plantes entières dans la nature, il est possible, sans mettre leur survie en péril, d'en récolter quelques graines. Profitez de vos sorties de fin de semaine pour partir en quête. On entend bien les graines dans les pommes de pin quand on les secoue



avant qu'elles ne soient pillées par les écureuils. Repérez aussi les gousses qui pendent des arbres ou prélevez les pépins des petites pommes sauvages. Les graines de rose trémière sont de petits disques bien rangés dans une capsule ronde et plate. Pensez à faire participer les enfants à cette expédition.

13. Inventez des jeux de couleurs

Le semis vous permet de multiplier les plantes et le hasard vous aide à en obtenir de nouvelles. Ainsi, les graines récoltées sur les pavots, les ancolies, les digitales, les hellébores et beaucoup d'autres donneront souvent des fleurs d'une couleur différente de celle d'origine. Ce coloris est tout simplement celui d'un parent ou d'un grand-parent de la lignée qui va réapparaître, comme dans nos familles où, tout à coup, naît un enfant aux yeux bleus après 3 générations d'yeux bruns ! Vous pouvez forcer un peu la nature en plantant côte à côte des coloris que vous souhaitez mélanger. Pour conserver le coloris d'une fleur annuelle, vous devrez racheter des graines chaque année d'une variété bien fixée par le travail de sélection des professionnels. Attention, les hybrides F1 sont toujours plus coûteux : comparez.

14. Tirez les leçons du hasard

Au printemps, ayez la binette légère. Les graines que vous n'aurez pas récoltées à temps se seront parfois semées sans votre aide au pied des plantes. Celles des ancolies, des valérianes, des pavots, de la ciboulette ou du laurier-sauce germent dès que la météo leur convient. Apprenez à les identifier pour ne pas les massacrer comme de vulgaires mauvaises herbes. Arrachez-les très jeunes en prélevant une belle motte de terre, et replantez-les là où elles auront la place de se développer.

La division pour MULTIPLIER LES PLANTS

La division s'applique aux plantes vivaces et s'effectue en automne ou au printemps. Déterrez une touffe adulte, divisez-la en morceaux, éliminez la partie centrale et replantez les éclats pour obtenir autant de nouvelles plantes. Cela permet de reproduire fidèlement les coloris des plantes hybrides.

15. Du neuf avec du vieux...

Une plante vivace fleurit vraiment bien au bout de 2 ou 3 ans de plantation, puis toujours plus chaque année jusqu'au moment où elle accuse une petite faiblesse. La touffe est alors souvent trop dense, les racines s'emmêlent, le centre se creuse, bref, un rajeunissement s'impose : c'est le moment de la diviser et aussi celui de faire le tour des jardins connus ! Au printemps et en automne, on arrache à tout va et il y aura toujours un peu de rab pour celui qui sera là au bon moment... Essayez autant que possible de noter le nom des plantes que vous récupérerez.

16. Une opération facile

Pour replanter plusieurs morceaux (éclats), il faut que chacun d'eux comporte quelques tiges pourvues de racines. Si vous divisez une grosse touffe en deux ou en quatre à l'aide du tranchant de la pelle-bêche, vous obtiendrez de gros éclats qui feront déjà beaucoup d'effet lors de la prochaine floraison. En démêlant les racines à la main, vous pouvez séparer beaucoup plus de petits éclats en privilégiant les jeunes pousses de la périphérie. Recoupez leurs racines et leurs tiges, puis replantez-les sans attendre, en arrosant bien.

17. Des plants à la pelle !

Pour obtenir un maximum de jeunes plants à partir d'une ancienne touffe, déterrez celle-ci avec précaution afin de conserver ses racines en bon état. Vous travaillerez plus facilement si vous coupez toutes les tiges à 15 cm du sol. Tranchez ensuite la terre tout autour du pied mère à l'aide d'une pelle-bêche. Pour finir, faites levier pour soulever la plante et sa motte de racines.

18. Le prodigue iris

Généreux, prolifique et se multipliant à vitesse grand V, il colonise avec entrain les talus secs en plein soleil. Sa division fait la joie des débutants. En fin d'été, les grosses racines charnues s'étirant au ras de terre sont faciles à arracher. Il suffit ensuite de les couper en tronçons portant chacun un ou deux départs de feuilles, puis de les replanter à 30 cm de distance.

19. Le temps du développement

Certains végétaux ont besoin de temps pour s'installer et il convient de ne pas les bousculer. Quand on les divise, les nouvelles plantes mettent plusieurs années avant de fleurir. C'est le cas des pivoines, des

hémérocailles et des lis. Exercez plutôt vos talents de multiplicateur sur celles qui vieillissent vite et qu'une division tous les 2 ou 3 ans permet de régénérer : asters, œillets, marguerites, gaillardes, coréopsis, violas

20. La propagation des bulbes

• **Narcisses et muscaris** : une fois plantés, ils doivent rester en terre plusieurs années. Quand les touffes sont très denses, arrachez-les en fin de printemps lorsque leur feuillage est sec. Séparez chaque bulbe. Jetez

ceux qui sont mous ou abîmés. Conservez les plus gros et replantez-les à l'automne en les espaçant de 10 à 15 cm.

• **Tulipes** : plantez les bulbes des plus grosses fleurs au cours de l'automne. À chaque printemps, lorsque le feuillage a entièrement jauni, arrachez-les. De petits bulbes, ou caïeux, se sont alors formés autour du gros. Séparez-les et cultivez-les dans un coin du potager durant une année sans les laisser fleurir : ils n'ont alors pas encore assez de force et doivent grossir.



Division d'un pied d'agapanthe.

Le bouturage, **LA BONNE AFFAIRE**

Coupez un rameau, placez-le dans l'eau ou piquez-le dans du terreau: des racines vont apparaître! Vous obtenez une nouvelle plante, semblable à la première. Le bouturage est un cadeau de la nature pour le jardinier: il peut ainsi multiplier arbustes ou plantes saisonnières pour le prix d'un sac de sable et de terreau.



21. Un arbuste acheté: une haie plantée

Si vous manquez de temps pour une “chasse aux boutures”, sachez qu’il est mal vu de les prélever dans les jardinerie ou dans les jardins publics. Achetez un arbuste bien touffu, que vous “dépouillerez” lors de la taille. Il repoussera de plus belle après vous avoir fourni quantité de rameaux à bouturer.

22. Un terreau de pro pas cher

Pour conserver des boutures saines, un terreau ordinaire doit être allégé et bien drainé. Vous trouverez chez les marchands de matériaux, au rayon “isolation”, de la perlite ou de la vermiculite, encore plus efficaces que le sable. Ce sont des matériaux naturels à base d’argile ou de mica, très légers et utilisés par les professionnels, qui les mélangent au terreau.

23. Une coiffe à peu de frais

Inutile de trop arroser avant la formation des racines: la bouture ne pourra pas absorber l’eau. Coiffez plutôt chaque godet d’un fond de bouteille en plastique transparent: l’ambiance restera bien humide à l’intérieur. Les feuilles ne doivent pas toucher la bouteille et il faut renouveler l’air de temps en temps pour éviter le développement de moisissures.



MARIE O'HARA/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

Un cavalier maintient la marcotte.

24. Le si simple marcottage

C'est un bouturage en place, qui marche pour beaucoup d'arbustes à branches souples. D'avril à juillet, recouvrez de terre la base ou la partie médiane d'un rameau poussant près du sol (bruyère, noisetier, figuier, corète du Japon, clématite). Fixez-le au sol avec un crochet. En quelques mois, la partie enterrée va émettre des racines. Vous pourrez alors la séparer du pied d'origine et la transplanter l'année suivante en automne. Pour les ronces à fruits, laissez s'enraciner l'extrémité d'un rameau quand il touche le sol.

25. L'aide au bouturage

Les hormones d'enracinement ne sont pas indispensables au bouturage, mais elles sont précieuses dans les cas difficiles (hibiscus, houx ou mahonia). Aujourd'hui, elles sont de moins en moins commercialisées. Aussi réalisez vous-même ce stimulant. Extrayez une substance analogue en laissant macérer

pendant deux jours des morceaux de tiges de saule dans de l'eau de pluie. Il suffit ensuite d'en arroser le terreau des boutures.

26. Un programme de prélèvements

Programmez 2 à 3 semaines de safari boutures en août chez vos amis. C'est le meilleur moment pour multiplier arbustes à fleurs (buddleia, laurier-rose) et végétaux de haies. Hivernez aussi sous cette forme anémis, géraniums, héliotropes, lantanas ou fuchsias : tout petits, ils seront faciles à protéger du froid et vous n'aurez pas besoin d'en racheter chaque printemps.

27. Les conseils à glaner

Explorez les jardins de la famille, des amis ou des voisins. Un jardinier est toujours fier de faire visiter son jardin. Exprimez votre admiration devant l'arbuste convoité : le jardinier vous offrira des boutures et vous expliquera comment faire. C'est toujours un plaisir d'écouter les gens passionnés...



Bouturage du fuchsia de Magellan.

E.BRENCKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

Planter petit, **ACTION PAYANTE**

En frappant à la bonne porte, vous trouverez des plantes très jeunes issues de semis ou de boutures de 1 ou 2 ans. Assurées d'un bon départ dans la vie, elles sont vendues à petit prix, car elles n'ont guère réclamé de main-d'œuvre au pépiniériste et ont occupé peu d'espace dans les serres. Alors place aux jeunes !

*Plantation
de pétunias en
minimotte.*



28. Opter pour des petits lots

En cas de besoins réduits ou en raison d'une germination capricieuse, achetez les plants d'oignon, de poireau, de chou ou de fraisier à racines nues. Ils sont vendus en bottes sur les marchés et chez les horticulteurs spécialisés. Chez les horticulteurs, il est fréquent que l'on propose des bottes de 50 plants au minimum : n'hésitez à leur demander de les diviser en deux. Une vingtaine de pieds est suffisante. Si vous n'avez que peu de temps, salades et fines herbes vous sont proposées en minimottes. Elles reprennent vite et vous économisez autant sur l'arrosage. Lorsque ce conditionnement est disponible, c'est en général la bonne période de plantation. Pour débiter en jardinage, c'est aussi bien plus facile que le semis.

29. Tenter les jeunes plants

Les jeunes plantes "ne demandent" qu'à pousser. Avec de l'eau, un peu d'attention et d'engrais, la croissance est vite spectaculaire. Leur adaptation sera souvent plus rapide que celle de végétaux plus âgés qui ont eu le temps de s'habituer à des techniques professionnelles (terreau impeccable, engrais régulier). C'est là une raison de plus pour profiter de leurs prix intéressants.

30. Varier les feuillages

Examinez bien les rayons de votre jardinerie : certaines plantes vertes d'intérieur sont vendues en petits formats à prix réduit. Vous pouvez également en acheter par correspondance. Comme certaines poussent vite (mishère, phalangère, ficus, schefflera) et que la place est en général comptée dans les appartements, inutile d'acheter trop gros ! D'ailleurs, avec trois petites plantes bien contrastées, vous réaliserez dans un même

pot une composition bien plus originale que le gros ficus traditionnel. Rempotez-les séparément quand elles auront grossi.

31. Vérifier les racines dans les godets

Côté plantes vivaces, les différences de prix s'expliquent par la difficulté plus ou moins grande à multiplier la plante mais aussi par la grosseur du godet. Théoriquement, plus il est gros, plus la plante a de racines ; plus elle est âgée, plus vite elle fera de l'effet. D'un godet carré de 7 cm de côté à un de 8 cm, la différence de prix est souvent minime, mais il y a tout de même 50 % de terreau (et donc de racines) en plus. Vérifiez cependant que les racines remplissent bien le godet. Si ce n'est pas le cas, la plante a été repotée récemment et n'est donc pas si âgée qu'on pourrait le croire.

32. Les petits prix des professionnels

Avant de devenir le beau spécimen vu en jardinerie, tout arbre passe par le stade "jeune plant forestier", le plus souvent réservé aux professionnels, qui le font grandir avant de le commercialiser. Un jardinier bien informé peut cependant s'en procurer à petits prix. Ces miniatures s'adaptent vite une fois plantées et rattrapent assez vite la taille de ceux qu'on a achetés plus âgés et plus chers.

33. Les minimottes, la bonne affaire

Quand vous n'avez pas la place de semer ou de bouturer les géranium, pétunia, Surfinia, verveine et autres merveilles qui orneront fenêtres et terrasses, il reste une solution plus économique que l'achat de plantes en godets ou en pots. Vous trouverez en vente par correspondance un large choix de plants en minimottes par 6, 16 ou 35 sujets selon les espèces, pour une économie de 30 % environ

Reconnaître les **BONNES AFFAIRES**

Les promotions en jardinerie ne s'avèrent pas toujours être une aubaine ! Une plante est vivante, et l'enjeu de cet achat est, avant tout, de la conserver le plus longtemps possible en bonne santé. Un examen de passage et quelques gestes d'entretien pouvant éviter bien des déceptions s'imposent.



*Vérifiez la bonne
tenue des racines.*

34. Les fins de série

Oubliées de tous, les malheureuses plantes gisent en vrac dans le rayon soldes. Faites un tri impitoyable : des fleurs fanées, une branche cassée, ce n'est pas grave ; en revanche, les feuilles doivent avoir le teint frais ! Examinez-les de près pour déceler d'éventuels parasites. Au moindre doute, abstenez-vous. Si le terreau est détrempé ou couvert de mousse, sortez la plante du pot afin de vérifier que les racines ne sont pas pourries (molles, mauvaise odeur). En cas d'examen réussi, assurez-vous que le prix est vraiment intéressant... et que vous savez d'ores et déjà ce que vous ferez de cette plante.

35. Les achats de saison

Achetés en grandes quantités, certains lots bénéficient de prix très attractifs durant une période courte et dans la limite des stocks disponibles. Pour être sûr de les conserver, achetez des plantes que vous connaissez, et notamment les plus rustiques, adaptées au sol et au climat de votre région : arbustes, plantes de haie, rosiers. Plantez-les sans attendre, si possible en automne. Attention aux achats de printemps en climat chaud et sec : êtes-vous sûr que vous aurez la possibilité d'arroser régulièrement du printemps à l'automne ?

*Sitôt rentré,
plantez votre
acquisition.*



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

36. *Les portes ouvertes et fins de salons*

Guettez les journées “portes ouvertes” dans les écoles d’horticulture. Les élèves cèdent à bas prix les plantes qu’ils ont élevées au cours de leur année d’études. Par ailleurs, les végétaux exposés lors de foires et de salons spécialisés sont aussi vendus, le dernier jour, à des prix intéressants qui sont rarement indiqués : il faut les demander (gentiment et surtout pas quand le responsable discute un marché avec son plus gros client). Les variétés originales sont peu connues du grand public. C’est l’occasion de se les procurer au meilleur prix. Plus vous vous serez renseigné auparavant, meilleures seront vos chances. Emportez à tout hasard votre livre de jardinage préféré...

37. *Le sauvetage de plantes vertes*

Les espèces courantes (figus, schefflera) poussent régulièrement en tête de gondole dans les grandes surfaces alimentaires, vous offrant un moment de détente entre les pâtes

et la charcuterie. Le choix est réduit mais les prix imbattables. Sauf si la plante est fleurie, rempotez immédiatement votre dernière acquisition dans un terreau pour plantes vertes. La tourbe dans laquelle elle est cultivée par les professionnels est très difficile à réhydrater si l’on oublie quelques arrosages. Avant d’arriver en magasin, ces végétaux sont très régulièrement nourris en engrais pour pousser vite, fort et vous séduire avec leurs feuilles bien vertes. Nous vous conseillons de les adapter peu à peu à un régime plus équilibré : une fois “désintoxiquées”, elles seront moins dépendantes et vous économiserez l’engrais sans les affaiblir. Leur nouveau terreau comblera leurs besoins immédiats. Ensuite, apportez de l’engrais liquide avec l’eau d’arrosage à deux reprises entre mars et septembre uniquement.

*Désintoxiquez vos
plantes, gavées à
l’engrais, en douceur.*



SHUTTERSTOCK

Miser sur la CROISSANCE RAPIDE

Acheter petit pour acheter pas cher, ça ne vous emballa pas ?
Vous n'avez pas envie d'attendre ni les moyens de dépenser plus. Le monde végétal a une solution ! Plus vigoureuses que d'autres, certaines plantes font rapidement de l'effet, sans tout envahir : que demander de plus ?

38. Une haie à bonne hauteur

À quoi cela sert-il de planter des conifères, qui naturellement mesurent jusqu'à 20 m de hauteur, si vous souhaitez une haie qui culmine à 2 m ? S'ils poussent vite (3 m en 5 ans) et ne coûtent pas cher, leur culture suppose des frais qui peuvent parfois être très élevés :

le coût d'un taille-haie bien costaud que vous devrez manier trois fois par an ;

la facture d'un élagage réalisé par un professionnel si vous négligez la taille une ou deux années de suite ;

les frais d'avocat pour le procès que vous fera votre voisin si vous ne faites rien du tout et le prix de l'abattage quand il aura gagné ;

le remplacement de la haie quand elle dépérira au bout d'un temps variable, à force d'être torturée comme un bonsaï géant...

39. Les dimensions des arbres

Certaines essences battent des records de vitesse mais également d'encombrement... Le saule pleureur, l'érable sycomore ou le frêne par exemple grimpent à plus de 20 m et s'étalent sur plus de 100 m². Attention à la note d'élagage, dans quelques années, si l'espace vient à manquer ! Également de croissance rapide, le bouleau, l'érable à feuilles

de frêne (*Acer negundo*) ou l'érable sycomore pourpre présentent un étalement de 5 à 6 m au maximum. Formidable, le cytise pousse vite et reste petit. Dans un petit jardin, plantez aussi un buddléia ou un amélanchier, qui formeront de petits arbres si vous ne les taillez pas. Toutes ces espèces sont disponibles en jeunes plants.

40. Les essences locales

Voici un conseil qui pourrait s'appliquer à toutes les situations. Une plante qui pousse vite et bien, qui reste belle, c'est surtout celle qui est adaptée à votre jardin. On peut toujours modifier l'environnement, mais les dépenses importantes commencent souvent là où s'arrête le respect de la nature.

41. Les ruses pour une haie vite fleurie

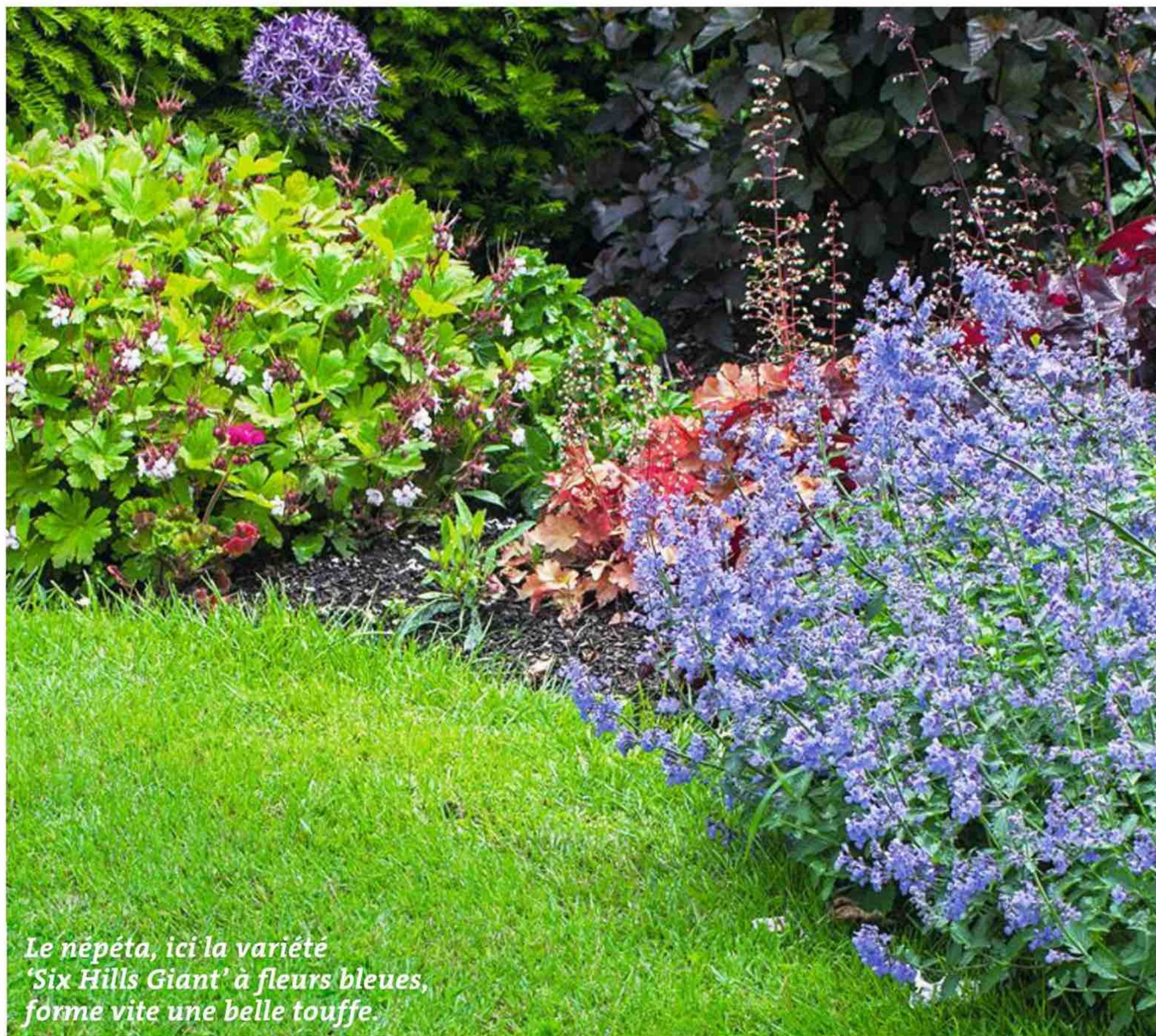
Au pied d'un grillage, semez au printemps des capucines grimpantes et des volubilis (3 à 5 graines ensemble tous les 30 cm). Pour un bel écran visuel jusqu'aux gelées, associez-leur des tournesols annuels. Afin d'assurer l'avenir, bouturez des lavatères arbustives, capables d'émettre des tiges longues de 1 m en saison. Puis l'automne venu, doublez le grillage de plants d'arbustes à fleurs : buddléia, deutzia,

forsythia, cytise, prunus, groseillier à fleurs. Ils poussent bien tout en restant dans des proportions raisonnables, sans taille draconienne.

42. À l'assaut des belles touffes

Faites vos achats au rayon plantes vivaces des jardinerie et dans quelques années, vous pourrez les diviser. Elles n'iront pas pour autant coloniser tout le massif environnant. Les géraniums vivaces sont parfaits dans ce rôle. Ne les confondez pas avec ceux des balcons,

qui sont en fait des pélargoniums. Ces géraniums résistent bien au froid et passent l'hiver au jardin : 'Claridge Druce', 'Bressingham Flair' ou l'espèce *macrorrhizum*. Tentez aussi le népéta 'Six Hills Giant', l'hélianthus 'Lemon Queen', qui peut élever ses fleurs de soleil à près de 2 m ! Et aussi le lychnis 'Abbotswood Rose', la sauge sclarée et les gauras à fleurs blanches. Toutes les graminées ne sont pas à tondre : *Panicum virgatum* et *Miscanthus sinensis* 'Strictus' atteignent vite 1 m de hauteur et sont longtemps décoratifs.



Le népéta, ici la variété 'Six Hills Giant' à fleurs bleues, forme vite une belle touffe.

Composer des **POTIONS MAISON**

Les plantes charment notre vue, nous nourrissent, peuvent nous soigner et même fertiliser leurs semblables. Les éléments vitaux contenus dans les unes profitent aux autres..., si, et seulement si, le jardinier sait organiser la distribution des rôles et bien sûr préparer quelques potions simples.



*Feuilles et tiges
d'ortie composent
un excellent purin.*

43. Les orties, la meilleure des potions

L'idée peut paraître saugrenue de prime abord, pourtant, chaque jour, l'ortie révèle une nouvelle vertu. Elle constitue notamment un engrais naturel qui ne coûte rien. Si la plante pousse déjà dans votre jardin, fauchez-la régulièrement avant qu'elle ne fleurisse. Elle repoussera longtemps. Dans le cas contraire, récoltez-en quelques pieds chez des amis et plantez-les dans un coin isolé, sur un ancien tas de compost, par exemple.

44. Le marc, le thé et les restes parfaits

De temps en temps, déposez à la surface des bacs de vos plantes d'intérieur le contenu des sachets de thé et le marc de café après usage. Vous pouvez aussi composter ces matières et les mélanger ensuite au terreau. Une cafetière utilisée régulièrement produit vite de beaux restes ! Ne jetez plus l'eau de cuisson des légumes. Une fois refroidie, elle apporte un arrosage fertilisant à toutes vos plantes d'intérieur et de balcon.

45. Les cendres pour la potasse

Vous produirez quantité de cendres si vous vous chauffez régulièrement au bois. Une fois refroidies et incorporées, mais toujours en



Riche en potasse, la cendre doit être incorporée à la terre.

J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

petites quantités, dans le sol ou au cœur du tas de compost, les cendres apportent un complément non négligeable en potasse. Ne les laissez jamais en tas, car la pluie les transforme en boue et, ainsi agglomérées, elles sèchent en bloc très dur.

46. Le fameux purin d'ortie

Recette : faites macérer 1 kg d'ortie fraîche non fleurie et hachée dans 10 l d'eau de pluie. Multipliez les doses en utilisant une grande poubelle en plastique ou un tonneau en bois. Couvrez et brassez tous les 2 jours. La fermentation s'effectue au bout de 5 à 30 jours selon la température ambiante, et se manifeste par de nombreuses petites bulles. Filtrez alors le liquide sans plus attendre. Bien filtré, il se conservera 1 an dans des bidons en plastique bien pleins, hermétiquement fermés et conservés à l'abri du gel et de la chaleur.

Utilisation : il apporte aux légumes de l'azote, favorise leur croissance et les fortifie.

En arrosage : diluez 2 l de purin filtré dans 10 l d'eau. Arrosez les jeunes semis de

légumes, puis deux fois à 1 semaine d'intervalle les jeunes plants repiqués.

En pulvérisation : diluez 0,5 l de purin dans 10 l d'eau et pulvérisez deux fois à 15 jours d'intervalle les plantes plus âgées.

47. L'excellent purin consoude

Plantez quelques pieds de consoude de Russie ou, à défaut, de consoude officinale. Elles se plaisent dans un endroit humide, un fossé, près d'un écoulement d'eaux usées. Sachant puiser dans le sol de grandes quantités d'éléments nutritifs, elles contiennent par exemple trois fois plus de potasse que le meilleur des composts... Récoltez les feuilles de mai à octobre pour en faire un purin (même recette que l'ortie : voir ci-contre). Vous l'utiliserez comme engrais liquide sur les tomates, les courges et tous les fruits. Enterrez aussi les feuilles et les tiges bien fanées dans les sillons et les trous de plantation (attention : des tiges fraîchement enterrées peuvent s'enraciner).



La consoude, une plante qui veut du bien aux autres.

J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

Faire soi-même SES INSECTICIDES

Utilisez des plantes sauvages poussant en abondance, ou même celles que vous cultivez pour réaliser des préparations faciles et efficaces. La plupart de ces recettes peuvent être conservées durant plusieurs mois à l'état pur. Petite mise en garde, certaines doivent être diluées avant usage.



48. *La répulsive tanaïsie*

Cette plante vivace peut être cultivée dans un petit jardin. Elle produit beaucoup de feuilles et des fleurs jaunes. La tanaïsie se multiplie

facilement par semis naturel ou par division. Pour réaliser votre insecticide, mettez à tremper 300 à 400 g de plantes fraîches (tiges, fleurs, feuilles) pendant 24 h dans 10 l d'eau

de pluie. Portez à ébullition, maintenez durant 15 min et laissez refroidir. Filtrez et pulvériser, sans diluer, contre les insectes nuisibles.

49. *La puissante et redoutable prêle*

La prêle (*Equisetum arvense*) est une mauvaise herbe redoutable dans les endroits frais ; c'est son seul défaut. Faites tremper 1 kg de tiges fraîches hachées dans 10 l d'eau de pluie durant 24 h, puis faites bouillir 30 min. Laissez refroidir avant de filtrer. Vous pouvez utiliser le mélange pur en arrosage sur les jeunes plants ou dilué dans cinq volumes d'eau en pulvérisation sur le feuillage. Très riche en silice, cette préparation rend coriace le feuillage des plantes et prévient l'apparition de maladies cryptogamiques (causées par des champignons microscopiques) telles que la rouille, le mildiou, l'oïdium et les taches noires. L'effet sera meilleur si les plantes sont récoltées au cours du mois d'août. Elles peuvent être séchées sans perdre leur efficacité. Faites une pulvérisation par mois, de mai à octobre, sur le feuillage des tomates, aubergines, poivrons, rosiers, framboisiers...

50. *Les tout prêts du commerce*

Les partisans du jardinage naturel qui n'ont pas le temps de cuisiner trouveront leur bonheur dans le commerce. Le purin d'ortie est aujourd'hui courant. Les autres préparations sont commercialisées par les spécialistes du jardinage bio. Le fait qu'elles préservent l'environnement rend leur achat plus intéressant que celui des produits chimiques : vous devrez les utiliser moins souvent.

51. *La menthe remède anti-insectes*

On utilise souvent cette plante pour réaliser le fameux thé à la menthe, mais gardez-en

un peu pour réaliser un insecticide. Préparez une tisane à la menthe avec 100 g de plante fraîche pour 1 l d'eau. Pulvériser-la, sans la diluer, sur les insectes nuisibles. Son odeur fortement aromatique repousse les insectes (notamment les pucerons) sans vraiment les détruire et reste agréable sur une terrasse ou un balcon ainsi traités.

52. *La fougère, repoussoir à bestioles*

La fougère aigle pousse en abondance dans les sols acides et il est également facile d'en récolter en forêt. Faites macérer 1 kg de fougère fraîche dans 10 l d'eau de pluie durant une dizaine de jours. Filtrez le liquide et conservez-le dans des bidons en plastique bien fermés. Pulvériser cette préparation sans la diluer pour chasser les pucerons.

53. *Le très efficace savon noir*

Le savon noir agit par contact sur les insectes nuisibles (araignées rouges, pucerons, cochenilles) : englués, ils s'étouffent. Ces deux recettes simples vous aideront à les chasser.

Écrasez 40 g d'ail non épluché. Versez 5 l d'eau frémissante non calcaire et laissez infuser. Râpez 50 g de savon noir et mélangez. Laissez refroidir, puis filtrez. Pulvériser tel quel.

Faites fondre 150 g de savon dans 1 l d'eau bouillante non calcaire. Laissez refroidir avant d'ajouter 1 dl d'huile végétale. Conservez ce produit dans une bouteille en plastique, puis diluez-le par petites quantités à chaque utilisation dans 10 volumes d'eau de pluie.

54. *Purin d'ortie allégé*

Pour repousser les pucerons, le purin d'ortie, dont vous trouverez la recette en page 21, doit être pulvérisé non dilué et frais, juste après 12 ou 24 h de macération.

Longue vie **AUX BONS OUTILS**

En échange de quelques bons soins, vos outils seront quasiment inusables et leur prix d'achat sera vite amorti, si on le compare au nombre d'années d'utilisation. En priorité, protégez-les des conditions météo extrêmes, car ils redoutent autant l'humidité excessive que la sécheresse.

*Affûtage
à la pierre d'un
sécateur.*



NOUN/BIOSPHOTO

55. Non à la pétrochimie !

Le recyclage a des limites. Il est temps de stopper l'emploi des produits pétroliers à tout bout de champ ! La place de l'huile de vidange usagée est dans les conteneurs de récupération et non dans le jardin : elle n'a pas de vertus, elle sent mauvais, elle est noire, sale et polluante. Refusez donc de suivre ceux qui vous conseillent d'en peindre le bois pour le protéger des intempéries ou d'en badigeonner vos fers d'outils pour les empêcher de rouiller. Beurk !

56. Oui à l'affûtage !

Avant tout affûtage, un nettoyage s'impose. Par exemple, quand vous taillez une haie, ayez toujours un seau d'eau et une éponge à portée de main pour laver la sève collante qui s'accumule sur les lames, rendant moins tranchants sécateurs et cisailles. Vous pouvez ensuite aiguiser les lames en acier à l'aide d'une pierre à affûter mouillée. Après usage, il vous reste à les frotter d'un chiffon huilé ou enduit de cire. N'oubliez pas une petite goutte d'huile pour lubrifier les articulations. De nombreux modèles récents possèdent des lames équipées de revêtements très résistants, mais qu'il est impossible d'affûter, un peu comme les couteaux en Inox.



57. Des fers bien traités

Prévoyez toujours d'arrêter le travail un quart d'heure avant la fin d'une période de travaux afin de nettoyer vos outils. Commencez par ôter la terre du fer à l'aide d'une raclette en bois. Puis frottez l'outil à la paille de fer, puis terminez par une couche de cire à bois qui le préservera de la rouille. Il est utile aussi d'affûter régulièrement les parties tranchantes de la serfouette, de la houe... Pour finir, rangez vos outils en les suspendant à un clou dans la cabane de jardin et, en tout cas, à l'abri de la pluie.

58. Un soin entre deux tailles

Quand vous taillez, désinfectez les lames avec de l'alcool à brûler entre chaque plante (un flacon plastique est facile à transporter). Sécateurs et cisailles seront bien propres et vous éviterez de propager d'éventuelles maladies.

59. Un raccord tout doux

Pour fixer le manche à travers la douille, utilisez une vis plutôt qu'un clou afin d'éviter les risques de fendillement du bois et faciliter le remplacement du manche en cas d'usure.

Parfois aussi le bois trop sec se rétracte et l'outil ne tient plus. Durant les périodes chaudes et sèches, pensez à faire tremper dans un seau d'eau la douille de vos outils à manche en bois avant utilisation pour que le manche en bois gonfle et tienne bien dans le fer.

60. Gare au maillon faible : le manche

Un manche en bois ne doit pas sécher, sinon il casse à la première sollicitation musclée. Il n'est pas nécessaire de forcer beaucoup pour rompre un manche de fourche-bêche bon marché. Outre que certains bois sont plus solides que d'autres, il est recommandé de les poncer finement avant la première utilisation et de les enduire d'huile de lin. Ils restent ainsi bien hydratés et doux sous la main ! Il existe également des manches incassables en matériaux synthétiques : leur coût est élevé et il faut trouver un diamètre bien ajusté à l'outil, car il n'est pas possible de les retoucher. Certains vibrent sous les chocs et leur contact n'est pas toujours agréable. La solution est cependant intéressante pour une pioche ou une fourche-bêche, soumises à de fortes contraintes.



Des planches

À HAUT RENDEMENT

Les jardins étant souvent d'une surface limitée, qui veut rentabiliser son potager recherche des légumes à haut rendement et tous ne sont pas à égalité. Remercions les générations d'horticulteurs qui ont sélectionné des variétés méritantes et qui nous ont transmis un héritage d'une grande diversité.

61. Cultures associées

Il existe deux techniques qui permettent de gagner de la place au potager.

La première consiste à installer des légumes à croissance rapide (salades, épinards, radis) parmi d'autres à croissance lente (tomate, chou, etc.) en veillant à les espacer de 60 cm au minimum. Les premiers seront bons à récolter lorsque les seconds commenceront à prendre du volume.

La seconde technique repose sur un mélange de semis de radis, salades et carottes.

62. Succession assurée

Sitôt une récolte achevée, semez ou plantez un autre légume afin de rentabiliser l'espace et d'organiser votre potager aux quatre saisons. Ainsi, après une culture de phacélie, un mélange de carottes, radis et salades sera semé avant de laisser la place à des rangs de roquettes et d'épinards par exemple.

63. Mètres carrés bien occupés

Si le potiron est volumineux, chaque pied a besoin de 4 m² environ pour déployer ses tiges rampantes. Dans le même espace, on produit 120 poireaux... Faites vos comptes selon la place dont vous disposez et vos préférences

culinaires. À titre d'exemple, sur 1 m², vous pouvez récolter en moyenne : 30 poireaux, 9 laitues, 10 kg de courgettes, 8 kg de tomates, 3 à 6 kg de carottes et autant de radis, mais seulement 2 kg de haricots verts nains et 2 à 5 kg de pommes de terre.

64. Valeurs régionales

La lecture d'un catalogue de graines potagères vous offre un tour du monde, tant les noms des variétés traditionnelles font référence à la géographie. Dans le nord de la France, ne paraît-il pas plus logique de choisir une tomate originaire de Belgique ('Yellow Giant Belgium') que d'Italie ('Costoluto Genovese') ? Pour la montagne, on dispose même de la variété 'Sub Artic Plenty' sélectionnée pour être cultivée... au Groenland ! Sans aller jusque-là, en climat peu favorable, les tomates qui mûrissent vite, comme 'Marmande', sont les plus productives.

65. Variétés championnes

Pour une même espèce, certaines variétés sont plus productives que d'autres. Réputées pour leur saveur, les pommes de terre 'Ratte' ou 'Belle de Fontenay' sont d'un rendement plus faible que 'Agata' ou 'Bernadette'. Productif

ne veut pas toujours dire gros légume mais grosse production. Ainsi, une tomate à gros fruits peut être moins productive qu'une variété à fruits moyens, mais très nombreux. Les promesses de production annoncées sur les sachets sont à relativiser : tout dépend du soin apporté à la culture et de la nourriture disponible dans la terre. Une bonne solution consiste à essayer régulièrement des variétés différentes et à sélectionner au fil des ans celles qui réussissent le mieux dans votre jardin.

66. Légumes superposés

De manière générale, on ne profite pas assez de la "nature grimpeuse" de certains légumes.

Une exception toutefois avec la tomate, que l'on s'est habitué peu à peu à cultiver le long de tuteurs. Ce procédé est pourtant une excellente manière d'obtenir une récolte maximale sur une surface minimale (deux fois supérieure dans le cas des haricots verts à ramer par rapport aux variétés naines). On peut également faire grimper des haricots à récolter en grains, des pois, des cornichons, des concombres, des chayottes (pour une note exotique) et la plupart des courges (potimarron) ou des melons. Profitez au moins des structures existantes : souvent, la clôture qui délimite le coin potager s'avère être assez solide pour des courges.



Pour un rendement plus élevé, laissez vos cultures partir à l'assaut des tuteurs, ici des haricots.

Des lignes À VALEUR AJOUTÉE

Si vous pouvez vous payer l'essentiel (pommes de terre, oignons, carottes...), cultivez tous les petits plus qui font la différence et les plaisirs d'une bonne table.

Faites entrer au potager et à petit prix tout ce qui est cher ! Ces fruits et légumes sont une occasion supplémentaire de rentabiliser votre potager.



*L'aubergine 'Bianca',
aux petits fruits à
la saveur très douce,
est vendue 3 €/kg env.*

67. Petits légumes frais de printemps

Fèves, pois et oignons blancs sont des plaisirs rares à cultiver à une époque où les potagers sont souvent libres. En effet, on les sème en automne ou en fin d'hiver et ils sont récoltés assez tôt pour installer à leur place des tomates, courgettes et autres légumes d'été.

68. Travail bien rémunéré

Les fruits et légumes les plus intéressants à cultiver sur un plan financier sont ceux dont la cueillette est fastidieuse, car la main-d'œuvre coûte cher. Avec un potager, le plaisir des haricots verts extrafins, des fraises gorgées de soleil et des cerises printanières compensera largement les efforts que vous aurez consacrés à leur récolte.

69. Plus fort que le Géant Vert !

Coûteux à l'achat, certains légumes sont parfois absents des étals : à vous la joie de semer des tomates roses, vertes, jaunes, des aubergines blanches à la saveur si douce, des poivrons chocolat, des haricots violets, des pommes de terre bleues ou des navets dorés ! Des graines pas plus chères que les autres et des récoltes incroyables qui vous feront passer aux yeux de vos enfants pour un héros.



*Récolter le fruit
de son travail, ici
de l'estragon.*

F. MARRE/RUSTICA

70. Saveurs démultipliées

Que serait notre cuisine française sans son cortège de fines herbes : persillade, pistou, sauce béarnaise à l'estragon ? À 1 € la botte de 20 g environ, le prix au kilo atteint donc facilement les 50 €. Pour s'initier au potager, l'idéal est de commencer par un petit parterre d'aromatiques ou par l'installation de pots sur le balcon ou la terrasse. Commencez par deux grands bacs : un pour les fines herbes à déguster bien fraîches (ciboulette, persil, estragon, basilic, etc.) et un second pour les herbes de Provence (thym, serpolet, sarriette, sauge...) que l'on peut faire sécher. Ajoutez un pied de laurier-sauce à former en topiaire pour le décor et un grand pot de menthe.

71. Prix coûtant sur le bio

Produire ses légumes c'est économique, surtout s'ils sont bio puisque, dans le commerce, ils sont 30 à 50 % plus chers que ceux issus de l'agriculture classique. Et, au jardin amateur, la culture bio n'engendre pas de frais supplémentaires : on nourrit les plantes avec le compost que l'on peut fabriquer et on n'achète ni herbicides, ni produits de traitement coûteux.

Alors à quoi bon se gaver de fraises ou de carottes vitaminées si c'est pour absorber par la même occasion des résidus de pesticides nocifs pour la santé ?

72. Très chère framboise

Ce n'est pas pour rien qu'elle n'est vendue qu'en barquette de 125 g, tant son prix au kilo pourrait faire fuir le consommateur le plus gourmand ! Délicate, puissamment parfumée, la framboise est un mets de choix plutôt facile à cultiver dans un jardin si on réussit à en éloigner les oiseaux... Sur ce point, pas de solution miracle en dehors de la pose d'un filet de protection dès que les premiers fruits font mine de rougir. Pour discipliner cet arbuste envahissant, il ne faut pas hésiter à le tailler : conservez uniquement les plus belles cannes qui poussent sur le rang (10 sujets par mètre) et éliminez celles qui s'en éloignent. Palissez les branches en éventail de part et d'autre du pied, sur des fils ou une clôture. Du compost et un épais paillage en été devraient vous garantir une belle production qui peut atteindre 3 ou 4 kg par pied.



*Son prix oscille
entre 15 et 25 €/kg
en saison.*

SHUTTERSTOCK

Côté coût, L'HEURE DU BILAN

Peut-on avoir une idée de ce que coûte un potager et de ce qu'il rapporte afin d'établir un bilan ? Certains jardiniers se posent de manière légitime la question avant de se lancer dans l'aventure, même si le temps dont on dispose et l'envie bien réelle comptent aussi et sont difficilement chiffrables !

Les déchets du jardin et de la cuisine alimentent le compost. Là encore, l'économie est réelle.



SHUTTERSTOCK

73. Le prix des semences à étudier

D'un grainetier à l'autre, d'une marque à une autre le coût des graines est très variable. Et ce n'est pas tout, d'autres paramètres

expliquent les différences de tarifs. Celui des carottes peut osciller entre 0,12 et 4 €/g selon que l'on choisit une variété classique ou un hybride récent ! Quant à celui des graines

en ruban prêtes à semer, il peut atteindre 20 €/g. Encore faut-il moduler cette information en fonction des légumes, car les graines n'ont pas toutes le même poids : 950 graines au gramme pour la carotte, de 300 à 400 pour la tomate, mais seulement 3 ou 4 pour le haricot. Inutile de perdre votre temps dans des calculs fastidieux : comparez simplement ce qui est comparable.

74. *L'économie par les plants*

Semer est incontournable pour bon nombre de légumes dont le repiquage ou la transplantation endommagerait la racine (carotte, radis, navet, etc.). Pour le pois, la fève et le haricot, la germination est si facile qu'il est inutile de rechercher des plants. En revanche, quand quelques pieds suffisent (tomate, aubergine) ou dans le cas de cultures longues (poireau, chou), on a parfois tout intérêt à acheter directement de jeunes plants, ce qui permet, en outre, d'économiser de l'eau, du temps et de limiter les pertes. On trouve sur les marchés de jeunes plants d'aubergine ou de tomate à partir de 0,80 € l'unité, sur les marchés. Les variétés rares ou anciennes sont souvent deux fois plus chères. Comptez 8 € pour une botte de 100 plants de poireau. Comme les choux, ces derniers sont vendus à racines nues, ce qui ne gêne pas leur reprise, bien au contraire.

75. *Un petit investissement de départ*

Au potager comme au jardin d'ornement, vous aurez besoin de quelques outils à mains : fourche à bêcher, serfouette, râteau et sécateur. Si l'offre est large, la qualité n'est pas toujours au rendez-vous. Attention aux premiers prix, ce sont souvent des outils peu fiables (soudés, soumis à déformation) !

Préférez des modèles forgés, souvent deux fois plus cher, mais quasiment inusables ; bien plus rentables si vous les entretenez !

76. *Des dépenses raisonnées*

Pour nourrir le sol et les plantes, fabriquer son propre compost est gratuit et peut suffire. S'il faut l'acheter, procurez-vous des sacs de 40 kg environ, ainsi son coût oscillera entre 0,50 et 1 €/m². On peut également en trouver moins cher en vrac sur les marchés locaux. En terrain pauvre, il est recommandé de prévoir, en supplément, un engrais organique complet pour le potager (comptez 0,35 €/m², pour un produit bio) et, pour améliorer les rendements, un engrais bio spécifique pour quelques légumes exigeants telles les tomates, les aubergines ou encore les courgettes. Là encore, un coût supplémentaire de 1 € environ pour quatre plants est à prévoir.

77. *Complément de salaire*

Le temps que vous passez à cultiver votre potager bio est non seulement agréable et bon pour votre santé, mais aussi pour votre porte-monnaie. En effet, vous n'aurez pas à acheter les légumes dont vous vous régalez. Pour un potager familial, de quatre ou cinq personnes, le gain représente un complément de salaire non négligeable ou peut équilibrer en partie un travail à temps partiel. Et dans la limite de la surface disponible, plus vous y passerez de temps, plus votre production augmentera... Les plus curieux pourront tenter d'évaluer leur production en pesant leurs récoltes et en les chiffrant au prix du marché local, bio évidemment si vous cultivez en bio. Le fait de peser sa production permet aussi de repérer les variétés les plus rentables.

Rustica

HORS-SÉRIE

RÊVER

Jardin Sothys, le bien-être s'exprime en beauté

Chaumont-sur-Loire, le domaine des possibles

S'INSPIRER

En Bretagne, ondulations végétales entre terre et mer

Nuancier de fleurs pour marier les couleurs

SAVOURER

Le sarrasin retrouve son terroir d'origine

Potager de chefs, les magiciens de la terre

S'INITIER

Cyanotypes, la nature rayonne en bleu et blanc

Calendrier perpétuel du jardinier

Milieux #01

LE MEILLEUR DE LA TERRE



Nouveau !

Sublimer la nature
par passion



EN VENTE DANS VOTRE RAYON PRESSE