

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Soigner les cultures potagères sous abri * Traiter les cerisiers au soufre * Bouturer à bois sec les arbustes d'ornement

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

ARBRES FRUITIERS

Prélever les greffons de ses variétés préférées

REMISE EN FORME

La cure marine, une vague d'énergie

NOUVELLE SAISON JARDINIÈRE

LES BONNES RÉSOLUTIONS pour un jardin au top en 2024

- * Comment faire des économies
- * Installer des plantes utiles ou résistantes aux changements climatiques
- * Le biocontrôle contre les maladies

RECETTES



La truffe du Périgord,
un parfum puissant

Du 5 au 11 janvier 2024 CPPAP

L 11850 - 2819 S - F: 2,80 € - RD



Belg.: 3,10€

SPÉCIAL POTAGER !

Rustica PRATIQUE

Rustica PRATIQUE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON



Tom le Jardinier

Tous les conseils et astuces de culture d'un expert en jardinage bio

Potager au naturel

Cultiver mieux pour manger sain

Du travail du sol avec les bons outils aux techniques de semis et de plantation...

28 LÉGUMES
et leurs atouts santé

**148 PAGES
DE CONSEILS**



18 somptueux iris
LES NOUVEAUTÉS 2024
ET LES VALEURS SÛRES



Desserts à la banane
CE FRUIT ÉCONOMIQUE
EST PLEIN DE SAVEURS



Chiens et chats
LES RACES PRÉFÉRÉES
DES FRANÇAIS

L 16012 - 49 - F: 5,90 € - RD
CPPAP

En vente dans votre rayon presse

Et sur www.laboutiquejardinmaison.fr

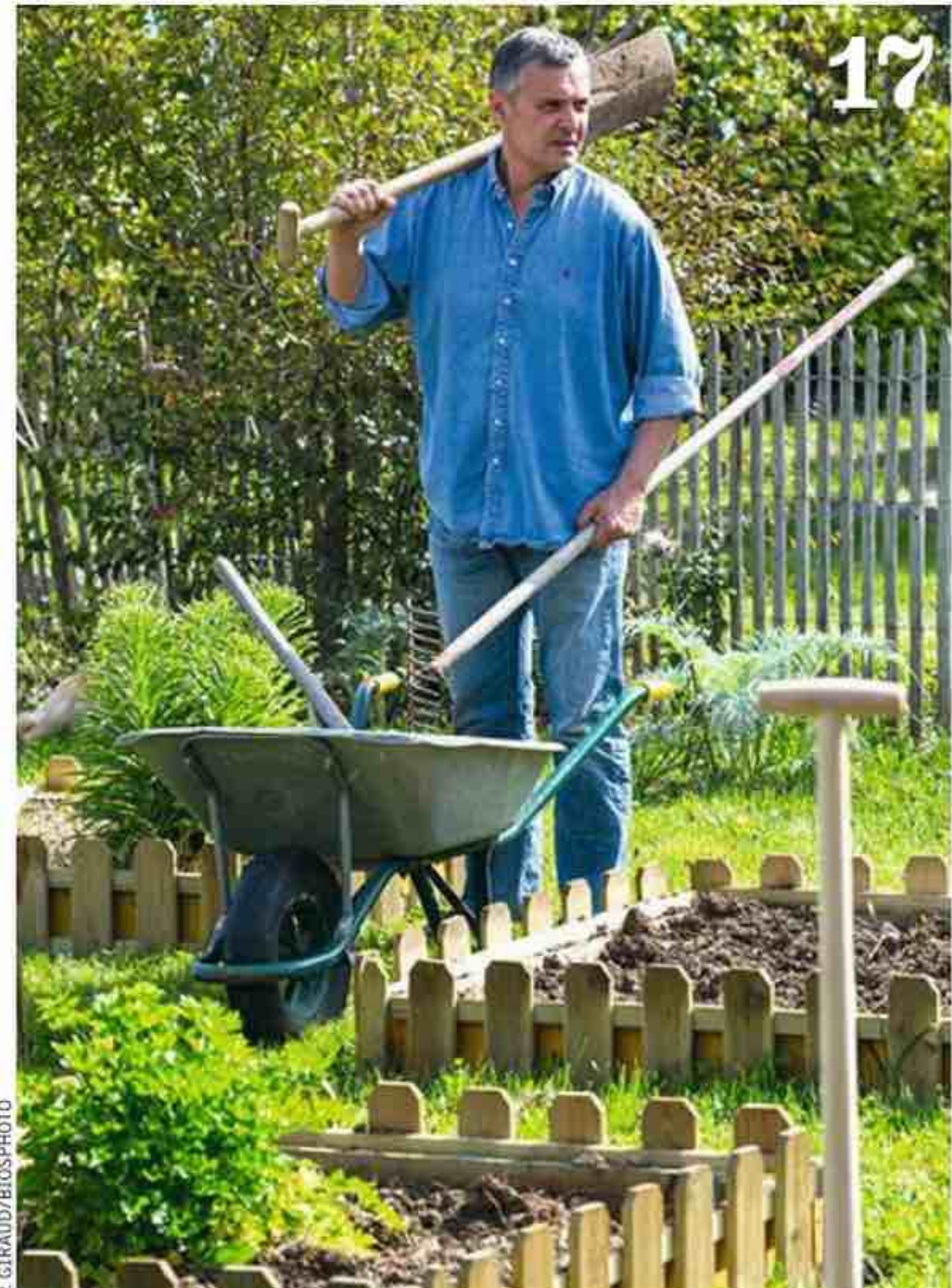
Ou scannez ce QR Code





ÉDITO

La saison hivernale n'incite guère à s'activer à l'extérieur. Mais cela laisse du temps pour penser davantage à l'organisation du jardin et du potager, ce dernier étant remis en culture presque intégralement à chaque printemps. Plus que jamais, c'est le moment de prendre des bonnes résolutions. Inutile d'établir une longue liste, quelques-unes suffisent, car il faut pouvoir les tenir ! En fait, il s'agit surtout de vouloir les mettre en œuvre... Ce qui n'est pas le cas de la majorité de nos souhaits de début d'année. Dans le dossier de ce premier numéro de 2024, nous vous proposons quatre résolutions, quatre groupes d'actions pour un jardinage à la fois plus économique, plus respectueux de l'environnement et plus résistant au changement climatique. Un programme ambitieux, mais pourtant assez facile à appliquer. Et nous vous y aiderons au fil des mois à venir ! **Alain Delavie**



SOMMAIRE

- 4 ACTUALITÉS
- 8 ACTUALITÉS LIVRES
- 9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Potager • Je cultive des légumes sous serre ou tunnel • **Fruits**
• Je traite les cerisiers au soufre
• Je plante un pommier à racines nues • **Arbres** • Je réalise des boutures à bois sec

- 17 DOSSIER Mes bonnes résolutions au jardin
 - Faire des économies • Planter utile • Utiliser les méthodes de bio-contrôle • S'adapter au climat
- 22 DOSSIER Un greffage réussi
- 24 PLAN-PATRON De belles fleurs même en hiver
- 30 LA CROISIÈRE RUSTICA Au fil du Danube
- 32 EN CUISINE
 - La truffe noire du Périgord
 - Vos menus de la semaine
 - 7 recettes de saison
- 36 BIEN-ÊTRE La cure marine
- 39 VIE PRATIQUE Des toilettes sèches sans odeurs
- 40 ANIMAUX Soigner la luxation chez le chat
- 41 TERROIR La cité de Lyon (69)
- 42 C'EST NOUVEAU
- 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. 27

Photos couverture : R. Mabic/GAP Photos (jardinier et chou kale 'Nero di Toscana').

A. Roche/UE/CNIP/SP (gratin de pommes de terre à la truffe). Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages broché sur l'ensemble des exemplaires kiosque et un courrier de réabonnement sous enveloppe posé sur une sélection d'exemplaires abonnés.

Vos actualités



À bout de souffle

Les tempêtes de l'automne ont fauché de nombreux arbres remarquables. Prudence pour ceux qui sont restés debout !

Il faisait partie du paysage, parfois même de l'Histoire... Les tempêtes Ciaran et Domingos, qui ont frappé la France en octobre et novembre 2023, n'ont pas causé de dommages qu'aux toitures. De nombreux arbres remarquables ont été victimes des vents violents : le hêtre de Ponthus, dans la forêt de Paimpont (35), le chêne guérisseur de Paulay, à Questembert (56), celui du parc de la mairie de Pleuven (29)... Plusieurs de ces arbres étaient en sénescence ou atteints par des pourritures liées à l'âge. Pour ceux qui sont restés debout, les fragilités causées par les rafales risquent de provoquer des cassures dans les semaines à venir.



Meilleure pâtissière

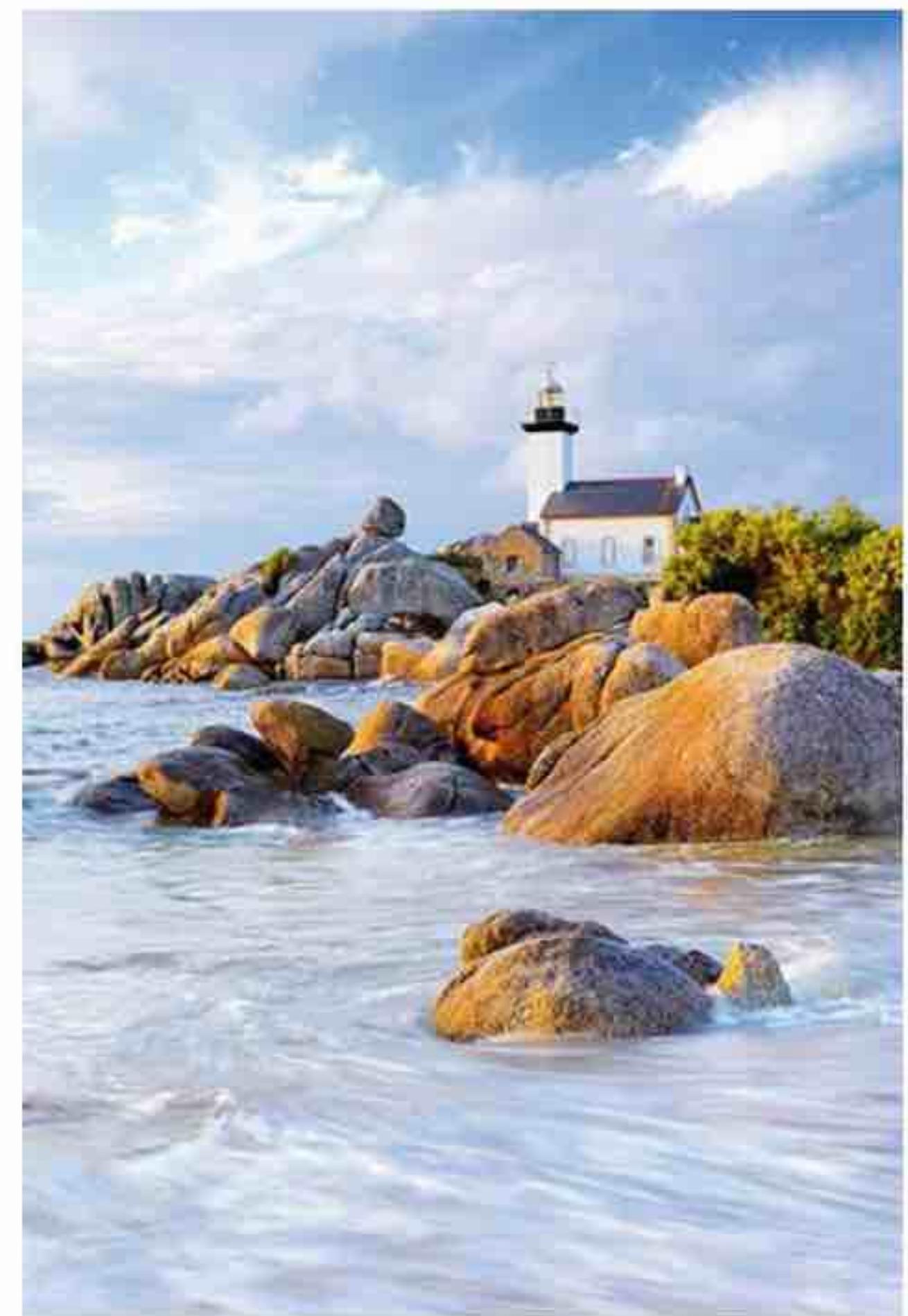
L'Union internationale des boulanger et pâtissiers a élu, le 25 octobre 2023, Nina Métayer Meilleure Pâtissière mondiale 2023, lors de la 51^e édition du gala de l'Industrie de la boulangerie et de la pâtisserie. La Rochelaise de 35 ans est la première femme à recevoir ce titre.

EL NIÑO PERDURE, ET QUE ÇA CHAUFFE

“L'enfant terrible du Pacifique”, observé depuis juin 2023, devrait hélas perdurer jusqu'en avril 2024, selon l'Organisation météorologique mondiale. Ce phénomène revient tous les deux à sept ans et se caractérise par un réchauffement des eaux de surface de l'océan Pacifique. Il entraîne une cascade de conséquences : pluies et inondations sur les côtes du continent américain, sécheresses en Australie, aux Philippines, en Indonésie... Le reste du monde est aussi concerné par une hausse globale des températures. Après 2023 et ses records de chaleur, 2024 pourrait être encore plus chaude.

REHABILITATION PLUS QUE NÉCESSAIRE

En novembre 2023, les 27 États membres de l'Union européenne ont conclu un accord concernant la restauration de la nature et de la biodiversité, qui leur impose de mettre en œuvre des mesures pour protéger et réparer les milieux naturels sur au moins 20 % des terres et des espaces marins. En Europe, 80 % des habitats naturels sont dégradés. Cette législation vise à en reconstituer 30 % d'ici 2030, 60 % d'ici 2040 et 90 % d'ici 2050. *“Nous pouvons être fiers de ce résultat historique qui définit des règles ambitieuses et praticables par tous”*, a déclaré Pascal Canfin, à la tête de la commission sur l'environnement.



Femme de lumière

La dernière gardienne de phare s'est éteinte à l'âge de 82 ans, le 7 novembre 2023. Marie-Paule Le Guen aura essuyé sa dernière tempête, Ciaran, au pied du phare de Pontusval, à Plounéour-Brignogan-Plages (29), où elle a toujours habité. Même à la retraite, elle n'a pas voulu quitter sa maison-phare, face à la mer, classée Monument historique. Pendant 35 ans, de 1968 à 2003 (année où le phare a été automatisé), Marie-Paule aura gravi les 50 marches plusieurs fois par jour pour allumer sa lanterne : un feu à éclats, deux courts et un long. *“Je mourrai ici”*, avait-elle affirmé l'an dernier. Vœu exaucé.



VOTRE SÉJOUR

DÉCOUVERTE DU LOT

PARLONS JARDINAGE - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

-5%
AVANTAGE
ABONNÉS

Du 13 au 20 avril 2024



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 appréciez 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](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, lit 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.

Vos actualités



Tilleul de la
Combe-Droit, à
Lapeyrouse (63).

E. BOITIER/MAGAZINE TERRE SAUVAGE/SP

Vénérables vulnérables

Quel arbre pour succéder au hêtre des rencontres de Cassel (59), à celui du canyon de Saint-Hubert (57) et au ficus de Jarry, en Guadeloupe ? Le concours de l'Arbre de l'année, organisé conjointement par l'Office national des forêts (ONF), l'association A.R.B.R.E.S. et le magazine *Terre sauvage*, a enregistré, cette année, près de 140 candidatures, dont 14 ont été retenues. Le vote du public a eu lieu en automne 2023, et les trois lauréats seront dévoilés à l'occasion d'une cérémonie, le 17 janvier 2024. Le sujet qui aura reçu le prix du public représentera la France au concours de l'Arbre de l'année européen, en février prochain.

EN SÉLUNE, RETOUR VERS LE VIVANT

Selon les scientifiques du programme de suivi de la restauration écologique du fleuve Sélune, dans la Manche, la destruction des barrages de Vezins (2020) et de La Roche-qui-Boit (2023) a permis un retour significatif de la biodiversité. Les poissons migrateurs, tels que le saumon atlantique, ont réinvesti la rivière, et s'y sont même reproduits. Cette ouverture a également favorisé d'autres espèces, comme les anguilles et les lamproies marines, tout en améliorant la qualité de l'eau. Malgré l'opposition des habitants attachés aux barrages, les scientifiques se réjouissent de cette reprise de la biodiversité.

Des pépins pour la noix

La filière de la noix est en crise en Corrèze. En cause, l'anthracnose, maladie fongique qui entraîne une baisse de calibre et la déformation des fruits. Certains nuciculteurs affichent jusqu'à 40 % de pertes sur la récolte. Les noyers du Périgord sont également touchés. Dix millions d'euros ont été débloqués par l'État et l'UE, mais les conditions pour obtenir cette aide sont difficiles à remplir, selon les professionnels.



Le champignon qui cause la maladie est favorisé par le réchauffement climatique.

SHUTTERSTOCK



SEMEURS DE FORÊTS/SP

COPAINS DES BOIS

Après l'Eure (voir *Rustica* n° 2773), l'association Semeurs de forêts a acquis un terrain de 7,2 ha à Abzac, en Charente, et organisé une première session de plantation fin novembre. Financé par des dons et des partenariats, cet achat s'inscrit dans la mission de l'association visant à favoriser le développement de forêts, puits de carbone et refuges de biodiversité, en restaurant le lien avec le vivant. "Le site sera planté de 23 essences", a déclaré le porteur du projet, Matthieu Chaumin.

Gratuité de la pluie et du beau temps

Depuis le 1^{er} janvier 2024, plus de 2000 stations et radars de Météo-France sont accessibles librement. Cette décision fait suite à une législation européenne imposant la gratuité des données des services publics. Les informations incluront températures, pluviométrie, pression atmosphérique, données climatologiques et projections pour le futur. Cette initiative vise à mieux comprendre le changement climatique.



M. COUPARD/BLOOMPHOTO

Le barrage de Vezins a été détruit en 2020.

**- 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

Photos non contractuelles



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

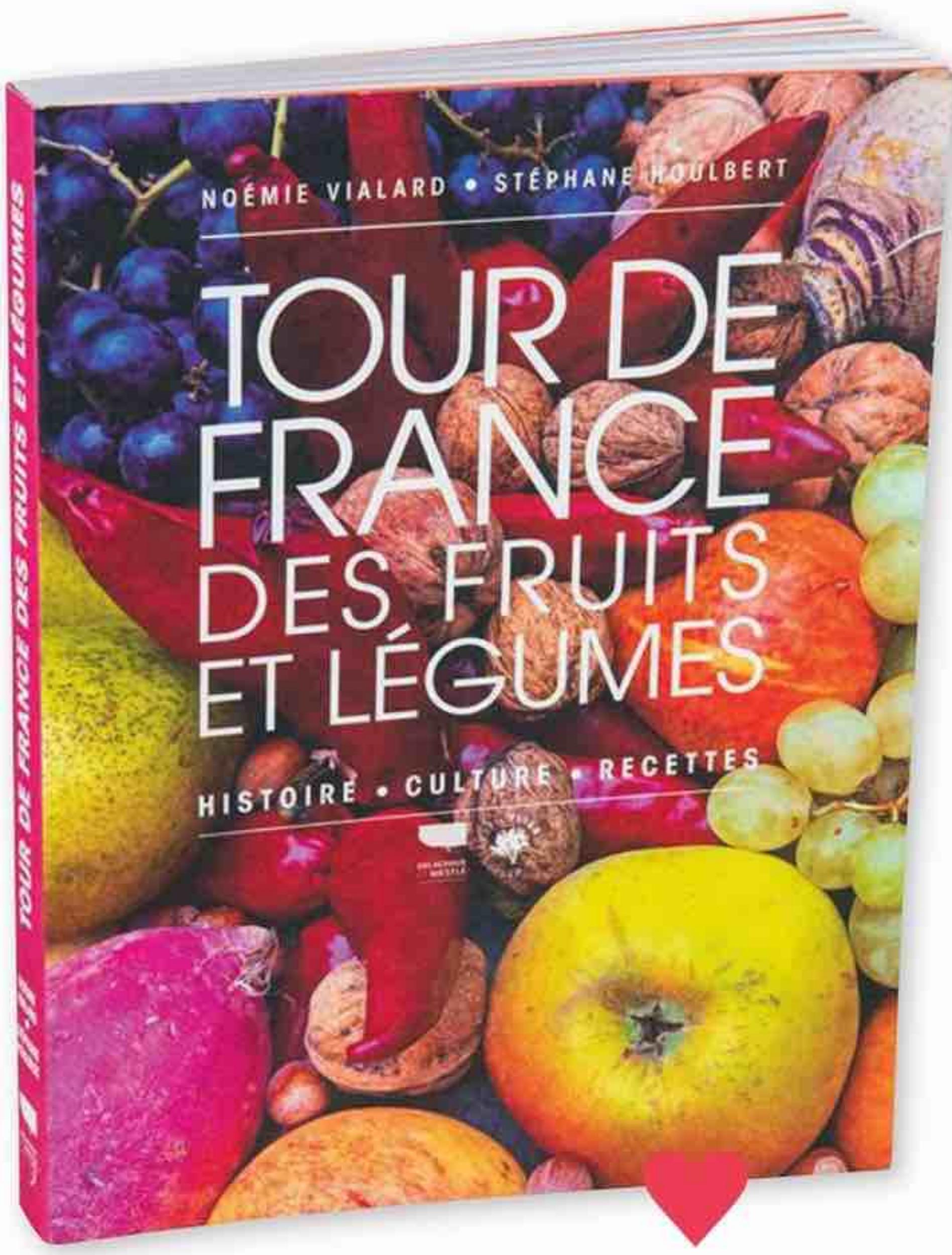
01 84 80 89 60

(coût d'un appel local)

Email : info@alma-mundi.fr



Actus livres



LA FRANCE DES BONS PLANTS

Le Tour de la France par deux enfants du goût : dans ce livre, la chroniqueuse Noémie Vialard et le cuisinier amateur Stéphane Houlbert nous invitent à "goûter le paysage" à travers 100 variétés de fruits et légumes célèbres, rares ou méconnus. Le résultat est un singulier pot-pourri d'appellations AOP, IGP, AOC, de portraits de villages et de producteurs qui sentent bon la terre et le savoir-faire ancestral. Plusieurs recettes émaillent le propos et viennent faire saliver nos papilles.

Tour de France des fruits et légumes, de N. Vialard et S. Houlbert, éd. Delachaux et Niestlé, 256 p., 32,90 €.



Super résistantes

Voici les 50 increvables qui résistent aux aléas du changement climatique (sécheresse, canicule, gel tardif, vent fort, maladies...), à inviter dans nos jardins.

50 plantes qui résistent à tout, de J. Jullien et E. Jullien, éd. Eyrolles, 144 p., 13,90 €.



De beaux restes

La cuisine de récup' : le chef Jean-François Piège nous explique comment mitonner une cinquantaine de plats savoureux à partir de pain rassis, d'épluchures, de fanes ou de restes de viande.

Zéro Gaspi, de J.-F. Piège, éd. Hachette cuisine, 128 p., 19,95 €.

À LIRE AUSSI

Une vie de château

Cet ouvrage présente 60 palais à découvrir, en France, par les chemins de traverse, avec de nombreuses idées d'activités. *Des châteaux pas comme les autres*, ouvrage collectif, éd. Hachette, 288 p., 29,95 €.

Une charmante bestiole

François Prud'homme est un scientifique qui chasse les préjugés qui font la mauvaise réputation des Chiroptères. *40 idées fausses sur les chauves-souris*, de F. Prud'homme, éd. Quae, 144 p., 23 €.

Un potager en hiver

Comme un écho au livre d'Eliot Coleman, *Des légumes en hiver*, les maraîchers québécois Jean-Martin Fortier et Catherine Sylvestre, de la Ferme des Quatre-Temps, dévoilent leurs techniques innovantes pour cultiver des légumes frais, même au cours de la mauvaise saison. *Le Maraîchage en hiver*, de J.-M. Fortier et C. Sylvestre, éd. Delachaux et Niestlé, 240 p., 25 €.

Un problème de taille

Comment donner un petit air de vieux sage oriental à votre bonsaï ? Réponse dans ce livre écrit par un maître de la taille. *L'Art du bonsai*, de B. Heller, éd. Marabout, 216 p., 21,90 €.

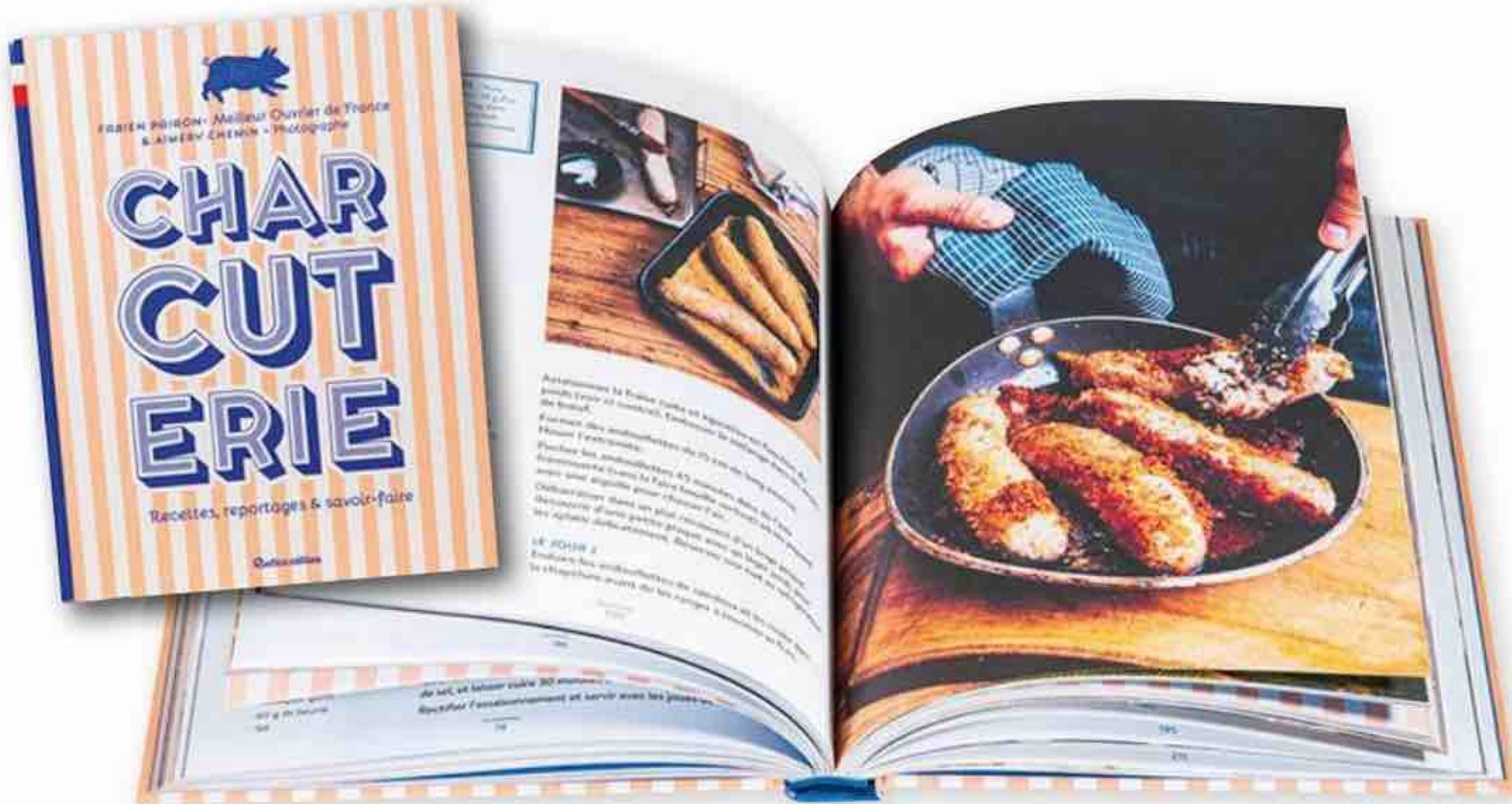
F. MARRE/RUSTICA

L'AMOUR À BON PORC

Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur en 2011, Fabien Pairon fait la fête au cochon dans cet ouvrage qui n'ambitionne rien moins que réhabiliter le porc. Réalisez vous-même vos rillettes, foies gras, saucisses pour street-food...

Ce livre propose une cinquantaine de recettes savoureuses et originales, émaillées de reportages sur les éleveurs, artisans, vignerons et épiciers, tous garants d'une "charcuterie plus saine et contemporaine".

Charcuterie, de F. Pairon (textes) et A. Chemin (photos), Rustica éditions, 224 p., 32 €.



À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

C'est le moment de tailler votre vigne pour une fructification optimale. Inutile de chercher à différencier les bourgeons : tous sont identiques. Repérez leur emplacement avant de couper. Sur du vieux bois, ils sont stériles. Sur les rameaux, ils produiront. Si les branches sont trop enchevêtrées, faites simple : conservez un œil à la base du rameau. Ce dernier, stérile, servira de remplacement. Puis laissez un second œil qui, lui, sera fructifère. **Selon la vigueur de votre cep, vous pouvez tailler à 3 ou 4 yeux.**

Dans ce cas, ébourgeonnez entre les deux bourgeons, celui de remplacement et le fructifère.



Raccourcissez les rameaux à trois yeux.



Supprimez les branches qui se croisent.

POTAGER

Les bons gestes

LA VIGILANCE HIVERNALE EST DE MISE



1

Aérez. C'est primordial pour limiter la condensation, et donc le taux d'humidité, qui peut être cause de problèmes sanitaires.



2

Contrôlez la température deux fois par jour. En cas de grand froid, couvrez les cultures d'un voile d'hivernage.



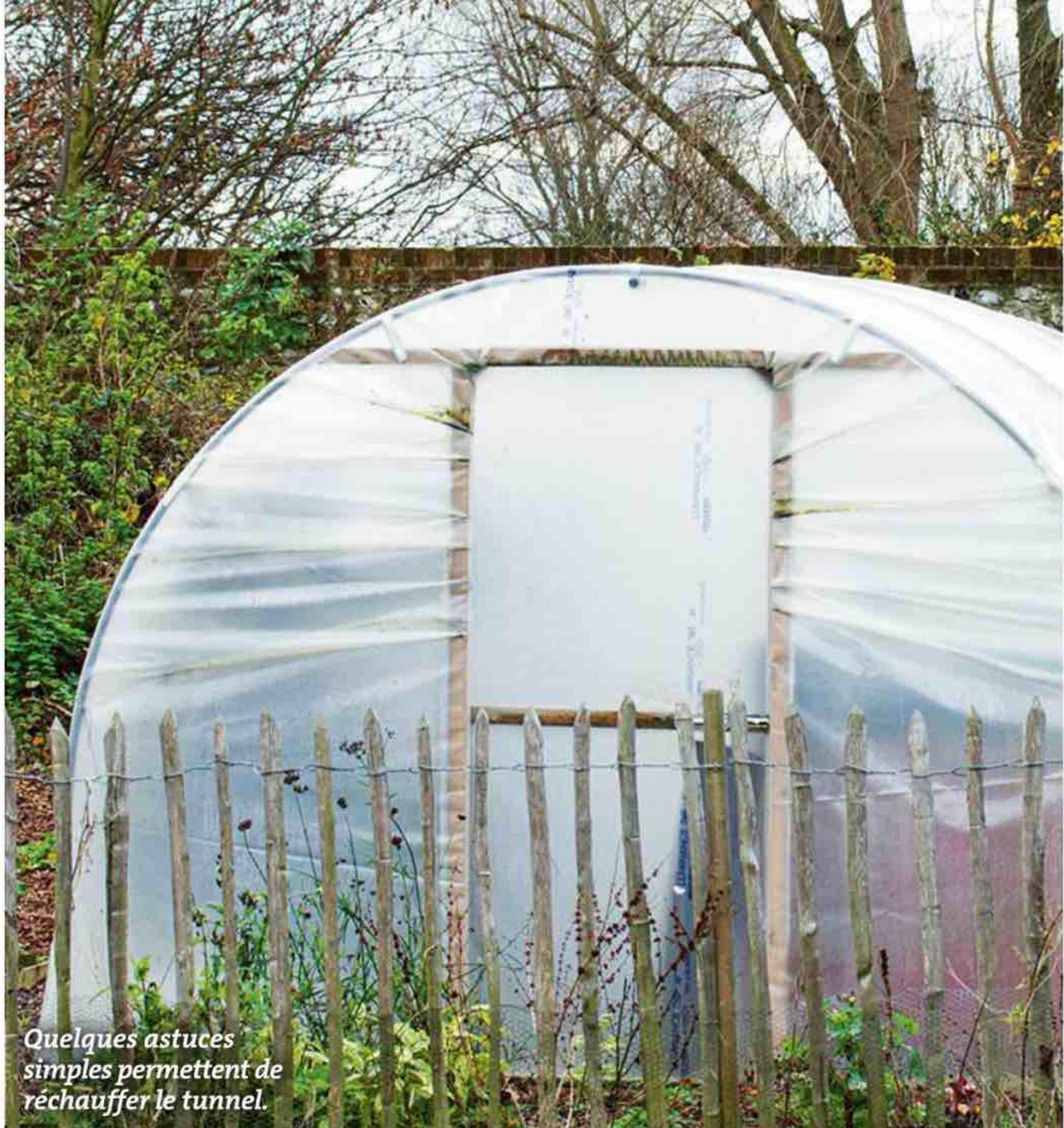
3

Assurez une luminosité maximale afin de prévenir l'étiollement, qui peut conduire à la dégénérescence des plantes.

SHUTTERSTOCK

F. MARRE/RUSTICA/MICROFERME DE LA BOURDAISIÈRE

SHUTTERSTOCK



Quelques astuces simples permettent de réchauffer le tunnel.

T. SIMS/GWJ/BIOSPHOTO

DES CULTURES AU CŒUR DE L'HIVER

Le froid est installé mais, avec des légumes adaptés et une bonne gestion de votre serre ou tunnel, le potager peut rester productif !

Les légumes d'hiver plantés en automne ou les primeurs semés récemment promettent tous des récoltes hâties au printemps, à condition d'être vigilant. En effet, il s'en faut parfois de peu – un coup de froid associé à une humidité excessive – pour que toute la culture disparaîsse !

Le rayonnement solaire est faible en cette saison. Il faut donc favoriser au maximum le passage de la lumière en ayant retiré, dès l'automne, les voiles ou les peintures d'ombrage. Sachez que le verre horticole et le film polyéthylène ont une capacité d'isolation et de rétention de la

chaleur certes très faible, mais les isoler est une fausse bonne idée. Si le papier bulle ou le voile d'hivernage sont de bons isolants, ils limitent avant tout le rayonnement solaire et entraînent souvent un étiollement et une fragilisation des plantes. Il est donc préférable de réchauffer la serre de façon écologique, au moyen de masses thermiques, plutôt que de l'isoler.

Pour cela, disposez des bidons ou des fûts de récupération, peints en noir et remplis d'eau, dans l'allée ou entre les planches de culture. Le noir va absorber la chaleur sans renvoyer les rayons du soleil. Ainsi,

l'énergie thermique accumulée dans l'eau le jour sera libérée la nuit. Enfin, complétez cette source de chaleur en paillant les passe-pieds et les allées avec du BRF fraîchement broyé. Ce compostage de surface libérera durablement de la chaleur.

Bon choix

La gamme de matériaux d'une serre est variée.

Pour les parois, en climat froid, préférez le polycarbonate alvéolaire de 16 mm. Moins lumineux que le verre ou le polyéthylène, il a un pouvoir isolant supérieur (+ 4 à + 5 °C).

ÇA VA CHAUFFER !

Pour une couche chaude efficace, capable de maintenir une température de 25 °C pendant un bon mois, puis de 18 à 20 °C durant quelques semaines supplémentaires, remplissez la fosse sous votre châssis de **fumier frais et pailleux**, en le tassant bien au fur et à mesure. Procurez-vous de préférence un fumier dit "chaud" : de cheval ou de mouton. Terminez le remplissage du coffre de votre châssis en épandant une épaisseur de 25 à 30 cm d'un mélange de terreau et de terre de jardin.



Épandez une fine couche de terreau de feuilles ou du commerce.

F. MARRE/RUSTICA JARDIN LES FONTAINES

Bonnes graines

ANTICIPER LES SEMIS

Réalisez un schéma de votre potager, faites le point sur vos futurs semis, puis **passez votre commande de graines**. Gardez vos valeurs sûres, mais n'hésitez pas à essayer des nouveautés.



F. MARRE/RUSTICA

Conseil de pro

COMPOSTAGE EN TAS

En hiver, il est conseillé de bâcher le compost en tas avec une **couverture perméable** (toile de paillage tissée, géotextile ou film de couverture perforé). Celle-ci permet de garder la chaleur au cœur du tas et, en cas de fortes pluies, de limiter le lessivage.



E. BRECHET/RUSTICA POTAGER MONSIEUR ARTBAUD



V. QUÉANT/RUSTICA

DES CAROTTES QUI POINT NE GRELOTTENT

Il fait froid, certes, mais les semis de carottes de type grelot sont possibles, sous abri ou en pleine terre, ameublie et ressuyée, sous un voile de forçage. Semez 60 graines au mètre linéaire, après une culture de poireaux ayant reçu une copieuse fumure organique l'an dernier ou après des oignons suivis d'un engrais vert. Pour de belles racines sucrées et croquantes, choisissez '**Marché de Paris 4**' ou '**Pariser Markt 5 Race Atlas**'.

ET AUSSI...

Butter les fèves. **Former** des buttes pérennes. **Diviser** l'oseille et la rhubarbe. **Protéger** les poireaux avec des feuilles ou de la paille. **Aérer** les châssis, ouvrir les tunnels et soulever les cloches en journée, par temps doux. **Entretenir** les allées. **Planifier** les plantations. **Semer** sous abri chauffé la menthe, les laitues de printemps, la consoude, le cresson et les fèves. **Faire germer** les patates douces.

FRUITS

Savoir-faire

TAILLER UN POMMIER DE PLEIN VENT

Un pommier mené sur un tronc assez haut (de 1,20 à 2 m) est dit "de plein vent" ou "de haute tige". Ces arbres, souvent vigoureux, forment une ramure dense qu'il faut réguler. En conséquence, commencez par retirer les branches qui frottent



E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

l'une contre l'autre, en coupant à ras la plus abîmée (photo du haut). Le pommier doit garder un port ouvert, comme si les branches cherchaient à fuir le centre, c'est-à-dire l'axe imaginaire situé dans le prolongement du tronc. **Faites le ménage** en retirant les branches, même fortes, poussant à la verticale (photo du bas). Et souvenez-vous : on ne coupe jamais une branche en son milieu, on la retire complètement.



E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE CORFÈLLES



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

CERISIERS, SOUFREZ CE TRAITEMENT !

Plus fréquemment employé en été qu'en hiver, le soufre a pourtant son utilité durant cette saison, en particulier sur les cerisiers.

C'est surtout son activité au cours de la belle saison qui fait la réputation du soufre. Sa poudre fine, employée en pulvérisation, est toxique pour les spores de champignons en cours de germination. En hiver, elle est moins souvent utilisée.

Elle constitue pourtant un poison (à l'effet modéré) pour les formes hivernantes de maladies, en particulier bactériennes et fongiques, mais aussi pour les insectes ravageurs. Le cerisier étant

particulièrement vulnérable à tous ces périls, l'application de soufre lui sera bénéfique. Contrairement à la bouillie bordelaise, le soufre ne libère pas d'autres éléments dans le sol. Au contact de la terre, celui-ci est transformé en forme assimilable par les micro-organismes.

Rappelons que le soufre est le 5^e élément chimique le plus important, juste après l'azote et avant le phosphore. Une pulvérisation hivernale peut donc efficacement combattre

les maladies et maintenir le verger sain, mais sous conditions. S'il peut être employé dès la chute des feuilles, le soufre est plus efficace en fin d'hiver, c'est-à-dire dès la fin janvier en climat doux et à partir de la fin février ailleurs. Utilisez un pulvérisateur en plastique, car cette substance réagit mal au contact du métal. Pulvérisez-la sans la mélanger à d'autres produits. Opérez par temps sec, quand ni pluie ni neige ne sont prévues avant une semaine.

ET AUSSI...

Récolter les olives noires. **Élaguer** les amandiers devenus moins productifs. **Tailler** les noisetiers et récupérer les branches, qui vous serviront de tuteurs. **Poser** des mangeoires pour nourrir les oiseaux. **Chauler** les troncs jusqu'à la naissance de la ramure. **Poursuivre** la taille en espalier des pommiers et poiriers. **Cerner** les jeunes arbres trop vigoureux pour favoriser la formation de bourgeons à fruits.



Remplissez l'oya d'eau, celle-ci se diffusera progressivement.

L'OYA, UN RÉSERVOIR POUR LE POMMIER

C'est le moment de planter les arbres fruitiers à racines nues. Profitez-en pour leur installer un oya, qui leur sera précieux en été.

Vendus à racines nues en hiver, durant leur repos végétatif, les pommiers reprennent facilement, à condition de respecter quelques règles. **Les racines exposées à l'air** se dessèchent vite. Les jeunes arbres doivent donc attendre dans une jauge réalisée dans le point de vente. Emballez-les dans un sac plastique lors du transport. Chez vous, inspectez les racines, coupez à l'aide d'un sécateur affûté celles qui sont blessées et épandez les autres. Confectionnez un pralin dans un grand récipient, en mélangeant de la terre argileuse et de l'eau. Vous pouvez ajouter du compost

mûr. Placez-y les racines et remuez-les pour qu'elles soient bien enrobées. Ouvrez un trou plus important que le volume des racines. Séparez la terre du dessus et celle du dessous si elles n'ont pas la même couleur. Ajoutez de la corne broyée au fond du trou. Réalisez une butte par-dessus et étalez les racines, en veillant à ne pas enterrer le point de greffe. Plantez un tuteur entre les racines, sans les abîmer. **Pour mieux faire face aux sécheresses** de plus en plus fréquentes, installez un oya avant de reboucher le trou. Posez-le à la périphérie des racines, le haut à la surface du sol. Il diffusera

l'eau en profondeur : elle sera mieux assimilée par les racines sans s'évaporer en surface. Mettez la terre en place, tassez et arrosez dans une cuvette de terre. Liez souplement le tronc au tuteur. Vous serrerez un peu plus quand la terre remuée se sera tassée.

Et par grand froid ?

En terre drainée et sous climat doux, pas de problème. En sol humide et en région froide, l'oya, fabriqué en terre cuite, peut geler. Protégez-le avec de la paille et recouvrez-le d'une plaque rigide.

La bonne technique

PLANTER UN ARBRE À RACINES NUÉS



E. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD



E. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD



E. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD

Placez un tuteur en travers du trou pour ajuster la profondeur du pommier : le point de greffe doit se trouver hors du sol.

Bon à savoir

SAULES BIEN TAILLÉS, DONC PLUS COLORÉS

Maintenez la forme d'un saule mené en tige en coupant toutes les branches au même niveau, comme ici sur une variété à l'écorce très colorée (*Salix alba 'Britzensis'*). Rapide et simple, cette taille encourage l'arbre à former, dès le printemps suivant, de fortes repousses qui seront très colorées. Coupez les plus petites branches au sécateur et les plus grosses à la scie. L'emploi de mastic cicatrisant n'est pas nécessaire. Pratiquée tous les deux ou trois ans, cette taille engendre un gros moignon, dit aussi tête-de-chat, tronche ou têtard selon les régions (voir *Rustica* n° 2814). Le produit de la taille est idéal pour réaliser des fascines, ces bordures en saule tressé. Profitez des variétés comme 'Blue Streak', au bois rouge vif se couvrant d'une pruine bleutée. L'osier pourpre (*S. purpurea*) porte des rameaux violacés en hiver, alors que ceux de 'Vitellina' sont dorés, cuivrés et très lumineux. Les saules tortueux et pleureurs comme *S. x sepulcralis 'Erythroflexuosa'*, dont l'écorce est rouge orangé, ont un aspect inégalable. Enfin, tous les saules portent des chatons au début du printemps.



Les rameaux du saule des vanniers peuvent être tressés.

E. BRENNER/RUSTICA/HÉRINIERE CUZENIC



Un moyen économique de multiplier althéas, viornes, cornouillers, cotonéasters...

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

À BOIS SEC, EFFICACE AUSSI SEC !

Les boutures d'arbustes sont faciles à réaliser en hiver, à condition d'être conservées au frais et dans de bonnes conditions.

L'art du bouturage à bois sec consiste tout simplement à réaliser les boutures en hiver, lorsque les plantes sont en repos végétatif, plutôt qu'en feuilles, en plein été. **L'expression "bois sec" est donc trompeuse**, car elle fait simplement allusion au fait que les boutures n'ont plus de feuilles. Cette technique a l'avantage de produire des plants plus forts, puisque les rameaux peuvent être plus longs (jusqu'à 50 cm). Elle donne de très bons résultats avec

des plantes comme les cornouillers à écorce décorative et tous les arbustes à floraison printanière, du forsythia au seringat. Ceux dont la floraison est plus tardive, comme les hibiscus et les viornes, y répondent bien également. **Pour une bonne reprise**, ces boutures ont d'abord besoin de subir l'effet du froid avant d'être mises à enracer. Il convient donc de prélever vos tiges dès maintenant. Enterrez-les de moitié, seules ou en fagots, dans un substrat très

respirant tel que du sable. Laissez-les au frais, si possible au pied d'un mur qui les protégera. Dans les semaines à venir, une protubérance va se former à leur base. C'est le cal, qui annonce la formation future de racines. En mars, vous pourrez mettre vos boutures à enracer dans un substrat classique, comme pour un semis, en les enterrant de moitié. Résistez à l'envie de les placer dans les feuilles mortes, car cela produit des racines fragiles.

ET AUSSI...

Butter les pieds des rosiers pour les protéger du froid. **Pailler** au pied des camélias. **Plaquer** les eucalyptus. **Replanter** votre sapin de Noël. **Broyer** les branchages issus de taille pour en faire des réserves. **Tenter** les semis de camélia, ginkgo ou tulipier au chaud. **Planter** les bruyères d'hiver. **Prélever** les racines des arbres et arbustes à racines nues avant la plantation. **Arquer** les tiges des rosiers grimpants.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

“Sécheresse de janvier, richesse du fermier.”

Ni apogée, ni périgée, ni nœud lunaire.

Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
5 S ^t Édouard lever 8h45 coucher 17h07 lever 2h09 coucher 12h43	6 S ^{te} Mélaine lever 8h45 coucher 17h08 lever 3h22 coucher 13h	7 Épiphanie lever 8h45 coucher 17h09 lever 4h37 coucher 13h21	8 S ^t Lucien lever 8h44 coucher 17h10 lever 5h56 coucher 13h51	9 S ^{te} Alix lever 8h44 coucher 17h11 lever 7h14 coucher 14h34	10 S ^t Guillaume lever 8h44 coucher 17h13 lever 8h24 coucher 15h34	11 S ^{te} Pauline lever 8h43 coucher 17h14 lever 9h19 coucher 16h50
<i>DESCENDANTE</i>						
8h03						
<i>ASCENDANTE</i>						
6h25	22h19	21h03				
Jours-racines	Jours-fleurs	Jours-feuilles				Jours-fruits

Les heures sont données en heures légales.
Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2024* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 20/01/2023.



Jours-racines

Sous climat doux, planter l'ail blanc ou violet en sol drainé. Écarter les rangs de 20 cm, et les caïeux de 10 à 12 cm. Les enterrer à peine.



Jours-fleurs

Par temps doux, installer les arbustes à fleurs caducs vendus en conteneur. Couvrir peu les mottes humides, dépoter, tasser et arroser.



Jours-feuilles

S'il ne gèle pas, préparer la future aspergeraie. Ouvrir des tranchées de 40 cm de largeur, 25 cm de profondeur à 80 cm d'écartement.



Jours-fruits

Partout, semer des pois à grains ronds ‘Douce Provence’, ‘Petit provençal’, ‘Express à longue cosse’, ‘Plein le panier’ ou ‘Primdor’.



NOUVELLES variétés



TEXTE : ÉRIC COSTAN - PHOTO : F. MARRE/RUSTICA/ROSERAIE ANDRÉ EVE



TEXTE : ÉRIC COSTAN - PHOTO : F. MARRE/RUSTICA/GLOBE PLANTER

Rosier

'Alex Lutz'



ARBUSTE D'ORNEMENT

Rosacées

Rosa hybride 'Evetricol'

Hauteur : 1 m en moyenne.

Étalement : 80 cm.

Croissance : rapide.

Feuillage : vert, brillant, semi-persistant, toujours sain.

Floraison : les fleurs simples, rouges à cœur jaune, apparaissent de façon quasi continue jusqu'aux gelées.

Mellifère : oui.

Semis : rarement fidèle.

Plantation/repiquage : hors périodes de gel ou de sécheresse.

Sol : drainé et humifère.

Rusticité : - 20 °C, voire davantage.

Arrosage : régulier jusqu'à la reprise.

Un rosier buisson résistant, très remontant, légèrement parfumé, à grandes fleurs.

UTILISATION Parfait en isolé, ce rosier, qui fleurit par vagues successives de mai à octobre, s'intègre facilement dans tous les massifs et est idéal en bordure. On le trouve sur tige.

PLANTATION Apportez de la terre végétale ou du terreau en sol ingrat. Mais n'ajoutez pas d'engrais lors de la plantation. Évitez, comme pour tous les rosiers, les zones de courants d'air à l'est et les coins trop sombres.

ENTRETIEN La taille se fait simplement à la cisaille ou au taille-haie. En terrain pauvre, paillez régulièrement le pied. Éliminez les fleurs fanées pour stimuler la floraison suivante.

MULTIPLICATION Par bouturage ou en le greffant à un porte-greffe.

Secret de jardinier

Trop d'engrais ou du fumier nuit aux rosiers : cela favorise le développement des pucerons.

Millepertuis

Miracle 'Marvel'



ARBUSTE D'ORNEMENT

Hypéricacées

Hypericum

Hauteur : de 80 à 110 cm.

Étalement : 50 cm (port érigé).

Croissance : rapide.

Feuillage : persistant, toujours vert tendre.

Floraison : de juin à août, suivie de capsules rouges décoratives.

Mellifère : oui.

Semis : en début de printemps à l'abri puis en place en mai, sans recouvrir les graines.

Plantation/repiquage : toute l'année.

Sol : tout type de terre drainée.

Rusticité : jusqu'à -15 °C et plus.

Arrosage : pour la reprise.

Ce millepertuis arbustif hybride est aussi élégant au jardin qu'en bouquet.

UTILISATION Cette plante aux gros fruits rouges et au feuillage toujours frais et brillant se plaît en massif, en pot ou en bac, en toute situation. Les premières fleurs, jaunes, très élégantes, apparaissent en fin de printemps et donnent naissance à une fructification abondante en petits bouquets harmonieusement répartis.

PLANTATION En tout sol, ouvrez un trou trois fois plus grand que le godet, puis décompactez le fond. En sol caillouteux, apportez du terreau.

ENTRETIEN La taille, si besoin, se fera en fin d'hiver. Vous pouvez éclaircir en coupant un rameau sur deux.

MULTIPLICATION Par bouturage, au printemps ou en fin d'été.

Secret de jardinier

Dans un vase, les tiges boivent plus par le feuillage que par la tige, dont il faut écraser la base.



MES NOUVELLES RÉSOLUTIONS AU JARDIN

Toute bonne volonté a ses limites. Profitez de ces mois d'hiver pour vous reposer et dressez tranquillement le bilan de votre année écoulée au jardin. Les points que vous devez améliorer vous paraîtront plus clairs. L'énergie du printemps fera le reste ! ✨ ANNIE LAGUEYRIE

Rangéez tous vos outils de travail.



Ne rien faire ne signifie pas pour autant perdre son temps. Ne soyez pas impatient que le printemps revienne. Votre course folle au jardin finira par reprendre. Avant de vous plonger dans les catalogues de graines, faites le bilan. L'esprit ayant vite fait de s'égarter, prenez des notes pour vous aider à rester concentré. Procédez par ordre de priorité. Listez vos réussites : les légumes cultivés, les variétés ayant réussi au potager pour mieux les ressemer. Quant à vos échecs, cherchez-en les causes. Est-ce le climat, le manque de soins ou peut-être de connaissances ? Faites de même pour le verger. Évaluez vos récoltes et les problèmes rencontrés, à savoir les maladies, les ravageurs, etc. Demandez-vous : "Ai-je progressé en matière de traitements, de paillages ou encore d'apports de compost ?"

Ménagez-vous !

Si vous prenez souvent des photos de votre jardin, regardez-les et rappelez-vous des roses du printemps, des paniers de légumes, des déjeuners sur la terrasse. Repérez quelles fleurs ont bien résisté aux périodes difficiles dues à un excès ou à un manque de pluies. Avez-vous pris le temps d'observer autant les oiseaux et les papillons que les pucerons et les punaises ? Sauf nécessité, le jardinage doit rester un plaisir. Assurez-vous d'y prendre du bon temps. Demandez-vous si vous y avez travaillé peu, normalement ou avec excès. Est-ce trop de pression ? Avez-vous la sensation d'avoir toujours la tête dans le guidon ? Voyez si votre jardin est adapté à vos besoins, à vos envies, à votre temps, mais aussi à votre famille.



Paillez vos carrés de potager.



Désherbez votre terre à l'aide d'une fourche à bêcher.



En sol sec, formez des massifs de lavande et de santoline.



L'apport de bois raméal fragmenté est bon pour votre sol.

Je fais des économies

Penser et non dépenser ! Cette année, faites des économies en gérant au mieux les ressources du jardin comme le sol, l'humus, l'eau, qui sont à l'origine de belles plantes, renouvelables si l'on en prend bien soin.

Pot commun

Economiser l'eau ne veut pas dire arroser moins. Il faut la garder plus longtemps, là où elle est utile aux plantes, à savoir au niveau des racines. Dans le sol, le rôle de l'humus est de retenir l'eau. Il forme avec l'argile et le sable une structure idéale, qui conserve l'eau en été et n'engorge pas la terre en hiver, dans laquelle les plantes s'enracinent facilement. La méthode la plus connue pour apporter de l'humus est d'épandre du compost. Pour éviter les dépenses, vous pouvez le fabriquer vous-même avec les déchets trouvés dans votre

cuisine, votre jardin ou celui de vos voisins, ravis de se débarrasser des tontes de gazon, des feuilles mortes, des tailles de haies... Toutefois, un compost demande de l'attention et du soin. Voilà une autre bonne résolution ! Autrement, couvrez simplement votre sol en été. Quoi de plus simple pour limiter l'évaporation ? Pensez à faire des provisions de feuilles, de foin, car les tontes de gazon se font plus rares par temps sec. Or, il faut pailler, surtout au potager. Décomposé peu à peu par les vers de terre et les autres auxiliaires du sol, le paillis garde la terre vivante et génère de l'humus. Il est d'autant plus bénéfique qu'il freine également l'apparition de plantes adventices en les privant de lumière. Il est inutile de passer son temps à biner son terrain. Toutefois, pailler, apporter de l'humus, créer un

sol bien structuré ne sert à rien si on le retourne en profondeur après chaque culture. Sinon, tout est à refaire !

Sol nourri

L'humus et les éléments minéraux tiennent ensemble grâce à des liaisons qui restent fragiles. La fertilité de votre terrain doit également beaucoup à la vie de nombreux auxiliaires qui s'y trouvent. Pour l'aérer sans le retourner, travaillez à la

fourche à bêcher, une dépense des plus utiles. Bien sûr, si votre terre est très argileuse, elle ne va pas devenir d'un coup meuble à souhait. Avant l'hiver, au lieu de bêcher tout le potager, semez sur une partie de votre parcelle des engrains verts tels que la féverole ou le seigle dont les fortes racines vont décompacter votre sol avant de lui fournir ensuite une grande quantité d'humus.



Je plante utilement

Les végétaux, comestibles ou ornementaux, qui nous sont utiles, poussent d'autant mieux si nous savons créer autour d'eux un environnement favorable. Nous avons par exemple appris à faire la part belle aux plantes mellifères et à prévenir les épisodes de canicule en ombrant légèrement les cultures potagères en plein été.

Lieu hospitalier

Une haie variée fait l'unanimité. En effet, elle protège les cultures du vent et du dessèchement, abrite les oiseaux et les petits animaux, leur offre des baies comestibles ainsi que des fleurs aux polliniseurs, le tout dans un minimum d'espace. Cependant,

attention aux arbustes mis en avant dans les jardineries. Très vigoureux, les éléagnus, les photinias ou les cyprès de Leyland poussent certes vite, mais au prix d'un important travail de taille. Mieux vaut choisir des arbustes adaptés à vos besoins, à votre sol, au climat de votre région... La bonne plante au bon endroit est une résolution de chaque instant. Pensez également à votre environnement social. Il est si précieux d'avoir un bon pépiniériste près de chez soi pour ses conseils utiles ! Une plante à la croissance vigoureuse dès le départ atteste de sa bonne santé, de sa résistance et de son autonomie. Patientez pour semer au potager. Votre sol doit être assez réchauffé,

autour de 16 °C au minimum pour la culture des haricots. Installez des plantes vivaces après l'été, quand votre sol est de nouveau souple et encore assez chaud pour favoriser

l'enracinement rapide de vos végétaux. Mieux vaut planter moins et dans de bonnes conditions pour avoir le temps et l'énergie de désherber, de nourrir et d'arroser.

À bonne distance

La mode est aux associations de légumes, ne serait-ce que pour mieux occuper l'espace avec des plantes aux formes différentes. Leurs dimensions réservent parfois des surprises lorsqu'elles arrivent à maturité. Les plus petites, elles, s'étendent souvent sous de larges feuilles. Préférez le semis en lignes, plus facile à gérer (un rang de poireaux, un de blettes, un de roquette). Éclaircissez vos rangs pour limiter la concurrence de vos cultures.



Un beau pied de thym en fleur dans une oliveraie.



Plantez en culture serrée poireau, poirée, ciboulette et rhubarbe.



Les mûriers apportent une ombre bienfaisante.

PHOTO 1 : F. MARIE/RUSTICA/JARDIN LE SENS DE L'HUMUS (CULTURE SERRÉE)
PHOTO 2 : E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET (PIED DE THYM EN FLEURS)
PHOTO 3 : E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET (OMBRE DES MÛRIERS)

J'utilise le bio-contrôle

Depuis l'abandon des pesticides au jardin amateur, vous avez pu vous retrouver démunis. Même si vous n'en utilisiez pas beaucoup, en cas de crise, il y avait une solution d'urgence, mais toujours au détriment de la nature. La préserver tout en défendant les récoltes, tel est l'objectif du bio-contrôle. Il ne s'agit pas seulement de remplacer les pesticides par des produits bio. Leur action étant beaucoup plus douce

risquerait de vous décevoir si vous avez déjà utilisé les produits d'autan.

Diverses solutions

Cette démarche nous engage à ne pas voir le jardin comme une juxtaposition de plantes, mais à le considérer dans son ensemble en favorisant, par exemple, les insectes auxiliaires. Ceux-ci en se nourrissant d'insectes nuisibles vont limiter les dégâts au jardin. Aussi, le moyen le plus simple

consiste à laisser pousser une partie de la pelouse de votre terrain. De nombreux petits animaux utiles y trouvent refuge. Tondez de larges allées ou créez des clairières. Un paillis, une litière de feuilles, un tas de bois ou encore une mare sont autant d'abris très recherchés par ces animaux et sont, de plus, faciles à mettre en place.

Suivi régulier

Ne négligeons pas, pour autant, les problèmes. Les légumes, les arbres fruitiers sont sujets à des maladies récurrentes, aggravées par le changement climatique. Entre ne rien faire, par découragement, ou en faire trop, au risque de se sentir dépassé, chacun doit trouver les solutions

préventives qu'il se sent capable d'appliquer. Fortifiez vos légumes à l'aide d'extraits de plantes telles que l'ortie, la prêle... Badigeonnez deux fois par an vos arbres fruitiers et faites des traitements à base de cuivre pour lutter contre les maladies au printemps et en automne. Afin d'éviter le mildiou, protégez vos plants de tomate de la pluie. Posez des filets sur vos cultures pour repousser sans les détruire les oiseaux et les insectes comme les mouches, les papillons... Cette démarche peut sembler contraignante, car on a parfois l'impression de tout mettre sous cloche. D'autres voies sont à explorer comme la biodynamie. En attendant, ne nuisons plus à notre environnement, mais réparons-le !



Un bassin est un point d'eau utile aux insectes.



Tondez votre pelouse et créez une allée pour préserver la biodiversité.



Pulvérisez sur vos plants de légumes une dilution à base de lait pour lutter contre l'oïdium.



Posez sur vos arbres fruitiers des pièges à carpocapses.



PHOTO 1: E. BRENCLE/RUSTICA/PEPINIÈRE CUZENIC (MENTHE)
PHOTO 2: NOVA PHOTOGRAPHIC/GAP PHOTOS (ALBIZIA)
PHOTO 3: F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES (BORDURES)
PHOTO 4: E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSEUR DENIZET (SEMIS)



En réponse au climat

Face au changement climatique, ne baissions pas les bras. Cultiver son jardin est même un des meilleurs moyens pour atténuer ses effets, mais encore faut-il que nos plantes résistent. Même si le climat se réchauffe, cela ne justifie pas de couvrir nos jardins de plantes méditerranéennes ou de cactus, car il gèle encore beaucoup en hiver. De l'automne au printemps, l'humidité stagnante nuit évidemment aux espèces adaptées à la sécheresse. Soyons logiques, les plantes d'avenir ne peuvent pas être les mêmes pour tout le monde. Le ciste, le romarin, la lavande, l'albizia ou le chêne vert ne vivent bien qu'en sol drainant et chaud

dès le printemps. Même si cette perspective nous réjouit moins, n'oublions pas trop vite les plantes du passé. Certaines résistent à tout comme le lilas, le cotonéaster, le chèvrefeuille ou, tout simplement, le rosier.

Nouvelle ambiance
Pour faire face à la sécheresse, certaines fleurs annuelles telles que le bégonia, le pétunia ou le dahlia, qui doivent être arrosés tout l'été, peuvent être remplacées par des plantes vivaces comme le géranium, la sauge ou le gaura, plus autonomes une fois enracinées. Si vous aimez les potées, les succulentes (aéonium, crassula, kalanchoé...) sont faciles à abriter l'hiver de

l'humidité. D'une sobriété à toute épreuve et assez exotiques, celles-ci donnent un air de vacances à votre extérieur. Au potager, osez planter de nouvelles espèces comme la christophine, le pois chiche ou la cacahuète. Limitez-les en cumulant les semis précoces et ceux tardifs de haricots, de courgettes ou de pois.

Enfin, à l'ombre, le houblon, la bignone, la morelle faux-jasmin poussant plus vite que les arbres, ne demandent qu'à recouvrir tonnelles et pergolas afin de créer des îlots de fraîcheur à parfumer de plantes aromatiques comme la menthe, le basilic... qui ne supportent pas le plein soleil.

Dans mon jardin

Dans le Sud-Ouest, le sol argileux et les périodes sèches appellent des plantes résistantes. Les cotonéasters et les lauriers-tins se ressèment grâce aux oiseaux. Plantés sur de légères buttes drainées par du gravier, les phlomis, le romarin, les osmanthes, le phormium 'Alison Blackman', les agapanthes et les pittosporums à petites feuilles se sont adaptés. Belle surprise ! Les arbousiers sont superbes à la mi-ombre ou au soleil.

À BONNE GREFFE, greffons frais !

Préparez dès à présent vos greffons. Cette étape est la clé de la bonne reprise de vos végétaux d'ici à quelques semaines. ✨ JEAN-MICHEL GROULT

La technique de greffage représente le point le plus délicat pour réussir une greffe. Mais, tout ne repose pas seulement sur la façon dont le greffon sera assemblé au porte-greffé, notamment pour les greffes de printemps dites à "oeil poussant", qui débuteront dans quelques semaines. Une bonne technique peut ne pas donner de bons résultats si les greffons ne sont pas, par exemple, en bon état physiologique. En matière de greffe, la règle d'or veut, en effet, que le porte-greffé soit en avance sur le greffon. La sève doit commencer à y circuler avant que ce dernier soit placé. Sans cette montée de sève, le greffon peut se dessécher sur le porte-greffé qui n'est pas assez alimenté. En pratique, la greffe est idéale lorsque ce dernier s'apprête à débourrer. À peine mis en place, le greffon est alors immédiatement alimenté en sève. Les températures déjà douces pour lui, car il était au frais, l'incitent à entrer en végétation sans délai. À ce moment-là, disposer de greffons en repos végétatif, soigneusement conservés au frais, vous donnera un taux de réussite gratifiant, en particulier pour l'obtention d'arbres fruitiers à pépins. Préparez dès à présent vos greffons issus d'arbres ou d'échanges. Ils devront rester endormis de longues semaines jusqu'au jour du greffage.



1. Sélection

Sur une pousse à bois, prélevez des rameaux sains, de l'année passée, ayant des bourgeons bien visibles, régulièrement espacés. Ce ne sont pas, à proprement parlé, des greffons que vous taillez, mais des "baguettes". Prévoyez des coupes de bonne longueur : entre 10 et 20 cm environ.

3. Conditionnement

Disposez les greffons dans un substrat sain à la texture légère comme un terreau de feuilles ou du sable pas trop fin, mais surtout pas de compost. Les greffons doivent bénéficier d'une humidité constante sans jamais être détrempés. Placez-les au centre du pot et maintenez-les à la verticale.



4. Installation

Achevez la mise en place des greffons dans votre pot en positionnant les plus petits fagots. La partie supérieure peut affleurer ou dépasser de quelques centimètres le niveau du substrat. Faites attention à ne pas casser les bourgeons lors de la manipulation. Si les greffons doivent voyager, surtout par la Poste, placez-les dans du papier journal humide. C'est la meilleure solution.





2. Identification

Au fur et à mesure de votre récolte, collectez les noms, les variétés ainsi que les dates de prélèvement. Afin de bien identifier vos greffons par la suite, vous reporterez ces indications sur des étiquettes en plastique rigides et les attacherez à chaque greffon ou lot.

5. Aération

Desserrez ceux qui sont regroupés en fagots trop serrés afin de faire pénétrer un peu de fibres entre les rameaux. Tapotez le pot pour faire descendre le substrat et remettez-en si besoin, car les poches d'air peuvent entraîner le dessèchement de vos baguettes ou pire, leur pourrissement.



POUR QUELS FRUITIERS ?

En théorie, tous les arbres fruitiers donnent des greffons qui peuvent bénéficier d'un stockage au frais. Toutes les espèces fruitières gagnent à être greffées à la fin de l'hiver, leur taux de reprise est alors meilleur. La durée de conservation dépend, en revanche, de la période optimale de greffe des essences fruitières en question. Les noyers, par exemple, donnent de meilleurs résultats lorsqu'ils sont greffés en fente terminale début avril alors que les agrumes, eux, sont à greffer parfois dès la fin février. Les arbres à noyau se positionnent entre les deux : de la mi-mars pour l'abricotier jusqu'à la fin mars pour le cerisier. Certains jardiniers chevronnés ou les professionnels démarrent les porte-greffes sous abri, un simple châssis par exemple, afin de pouvoir greffer plus tôt; ce qui donne des greffes ayant une plus longue saison de végétation ainsi que des scions impressionnantes à la fin de la première saison. Il est vital, pour réussir une greffe, de mettre les greffons au repos complet tant que la greffe n'a pas lieu. S'il le faut, placez-les au réfrigérateur, surtout si le temps se réchauffe. S'ils débourent, ils deviennent inutilisables !

Comptez 60 € environ pour cet ensemble végétal



DE BELLES FLEURS même en hiver

Les baies et les feuillages colorés ou persistants ne sont pas nos uniques recours pour embellir une jardinière. Certaines fleurs bravent le froid pour nous offrir quelques notes de couleurs au cœur de l'hiver. ♡ PIERRE NESSMANN

Pour animer une terrasse, un balcon ou encore un rebord de fenêtre, en hiver, trois types de végétaux s'avèrent indispensables. Les premiers sont persistants, c'est-à-dire qu'ils gardent leurs feuilles lors de la saison hivernale. Ils sont décoratifs grâce à leurs feuillages verts ou panachés de blanc ou de jaune. Les seconds le sont, eux, pour leurs baies décoratives, affichant des couleurs vives, qui persistent de longs mois durant. Enfin, les plantes à floraison hivernale complètent votre extérieur lorsqu'elles se parent de fleurs qui s'épanouissent même par temps froid. Aussi, cultivez ce quatuor gagnant en pot ou en jardinière. L'assurance d'un décor coloré et original tout l'hiver !

Achat

Pour cette jardinière d'environ 60 cm de longueur et de 30 cm de hauteur ainsi que de profondeur, prévoyez six sujets. À cette époque de l'année, les arbustes, les plantes grimpantes ou fleuries sont proposés à la vente dans des conteneurs de 1 à 3 l. Vous pouvez ainsi vous procurer des plants bien développés en fleurs et généreusement fournis en baies pour un effet immédiat. Comptez environ 10 à 15 € par sujet.

Préparation

Choisissez un contenant de type bac ou jardinière et vérifiez que son fond est percé afin de permettre l'évacuation de l'eau d'arrosage ou de pluie. Apportez des graviers ou des billes d'argile afin

de faciliter le drainage, puis recouvrez-les d'un feutre qui les isolera du substrat. Ajoutez un tiers de terreau horticole à deux tiers de terre de jardin. Enfin, plantez vos végétaux.

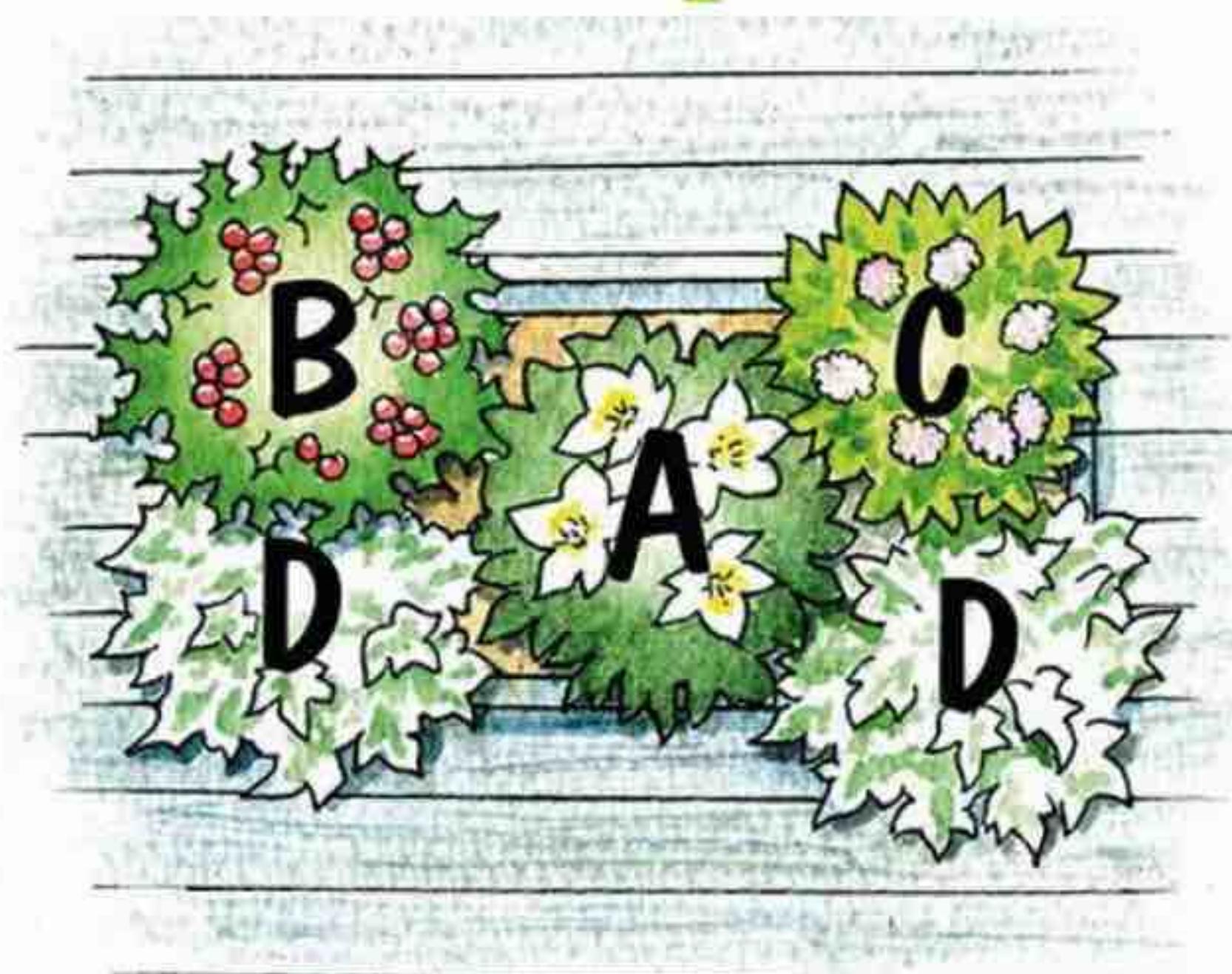
Plantation

Déposez chacun des plants. Positionnez-les sur la couche de terreau. Placez les lierres au premier plan, puis en quinconce le houx commun, le skimmia du Japon ainsi que la rose de Noël. Jugez de l'effet obtenu. Ajustez, au besoin, le niveau de vos plants. Comblez les vides avec du substrat. Tassez à la main, puis arrosez copieusement. Complétez avec du terreau si nécessaire.

Entretien

Cet hiver, arrosez uniquement si le terreau est sec en surface sur 5 cm. Le printemps venu, arrosez régulièrement et ce durant toute l'année suivant la plantation. Apportez quelques poignées d'engrais organique comme de la corne. Ôtez les baies sèches ainsi que les feuilles qui ont jauni. Après quelques années, et si les sujets vous semblent trop à l'étroit, rempotez-les dans des bacs plus grands.

Schéma de plantation



- A. Rose de Noël (*Helleborus niger*)
- B. Houx commun (*Ilex aquifolium*)
- C. Skimmia du Japon 'Rubella' (*S. japonica*)
- D. Lierre commun 'Glacier' (*Hedera helix*)

Dimensions : 60 x 30 cm.

Les plantes qu'il vous faut



A. ROSE DE NOËL

(*Helleborus niger*)

Ses fleurs simples blanches s'ouvrent, de décembre à mars, sur un feuillage vert et persistant. Ces hellébores se plaisent à la mi-ombre.



B. HOUX COMMUN

(*Ilex aquifolium*)

Cet arbuste au feuillage épineux vert foncé produit, en été, de discrètes fleurs blanches. Elles donnent des baies rouges qui durent tout l'hiver.



Petits cyclamens

Les obtenteurs français dont l'établissement horticole Morel, à Fréjus (83), proposent de nouvelles variétés à petites fleurs parfumées comme le minicyclamen 'Absolu', un hybride du cyclamen de Perse (*C. persicum*). Il est particulièrement adapté pour les compositions dans une jardinière, une suspension ou une potée à placer sur un balcon ou une terrasse. Ses fleurs sont plus petites que celles des cyclamens d'intérieur, utilisés comme plantes fleuries pour la maison. Gracieuse, la floraison se renouvelle sans cesse. Cette variété supporte une baisse des températures allant jusqu'à -2 °C. Entourez-la d'un voile d'hivernage en cas de gel.



C. SKIMMIA DU JAPON 'RUBELLA'

Adulte, cet arbrisseau peut atteindre plus de 1 m de hauteur. Ses fleurs blanches, issues de boutons rosés réunis en épis, produisent de jolies baies rouges à la fin de l'été.



D. LIERRE COMMUN 'GLACIER'

(*Hedera helix*)

Ses feuilles trilobées vert grisâtre bordées d'un liseré blanc se teintent à la lumière. Elles se déploient le long de rameaux souples et retombants.



FLEURS À ÉTÉTER

Pour encourager le renouvellement des boutons de la rose de Noël et en prolonger la floraison, coupez les hampes florales dès que celles-ci commencent à faner. En observant bien la base de cet hellébore, vous remarquerez que de nouveaux boutons ne demandent qu'à pousser. Ils sont souvent empêcher dans

leur croissance par les tiges épaisses et volumineuses des fleurs en pleine floraison ou des feuilles. Pour contrer ce problème, éliminez non seulement les fleurs fanées et leurs tiges, mais également quelques tiges portant des feuilles afin de permettre le développement de futures hampes florales.

Votre Rosier RUSTICA® III OFFERT



MEILLAND
ROSES & CREATION



89,90 €

1 an - 50 Numéros
au lieu de 146 € en kiosque

38% de réduction

149,90 €

2 ans - 100 numéros
au lieu de 292€ en kiosque

49% de réduction

STOCK
LIMITÉ



RUSTICA® III Meilaocil

Prix 14,90 €

Avec votre abonnement votre rosier OFFERT !

Vigoureux, ramifié et équilibré, le rosier RUSTICA® III Meilaocil de Meilland pousse en touffe buissonnante érigée qui culmine à **70/80 cm de hauteur** pour une cinquantaine de centimètres de largeur. Ce rosier est très résistant aux maladies. La floraison de ce rosier perdure de **mai-juin jusqu'aux gelées**.

La petite Histoire : Depuis 1979, Meilland honore le magazine de jardinage Rustica par un rosier jaune. Cette nouvelle variété, baptisée à Bagatelle en juin 2023, est la troisième du nom !

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/ABORU2817B
0 806 000 465 Service gratuit + prix appel | indiquez le code PRU2817BT

Oui, je m'abonne à Rustica

2 ANS - 149,90 €

au lieu de 292 €* en kiosque soit 49% de réduction.
Je recevrai **Rustica** pendant **2 ans** (100 numéros dont 4 numéros doubles + 28 carnets pratiques) en versions papier et numérique. + En cadeau le rosier RUSTICA® III meilaocil de Meilland

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. + En cadeau le rosier RUSTICA® III meilaocil de Meilland

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/ABORU2817B
(4x sans frais possible avec)

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

Agir pour LA BIODIVERSITÉ

Lors de sa dernière université, le CCVS a affirmé et demandé la reconnaissance officielle du Patrimoine végétal vivant auprès des responsables politiques nationaux et européens. Vous pouvez désormais signer ce manifeste. ✞ ALAIN DELAVIE



Fondé en 1989, le Conservatoire des Collections végétales spécialisées (CCVS) est une association française reconnue d'intérêt général, dont la mission est de lutter contre l'extinction des plantes ressources qui constituent la biodiversité sur Terre. Il encourage les vocations de collectionneurs et recense les collections végétales à vocation botanique, horticole et patrimoniale. Il les évalue à travers l'attribution de labels en fonction d'un certain nombre de critères, comme leur état sanitaire, la rigueur adoptée dans leur gestion, la traçabilité des plantes, la bonne représentativité de la diversité du taxon considéré, leur valorisation auprès des publics. Plus de 380 collections végétales spécialisées sont aujourd'hui labellisées.

Les 14 et 15 septembre 2023, le CCVS a organisé sa troisième université à Paris (75), après deux éditions réussies sur "Les collections labellisées, viviers de résilience", à Nancy (54)

en 2019 et sur "La diversité du végétal au cœur du projet paysage", dans la ville de Nantes (44), en 2021.

Œuvrer tous ensemble

Ces rendez-vous ont pour objectif de faire progresser la reconnaissance des collections végétales dans le patrimoine vivant. À cette occasion, des experts français et internationaux sont intervenus sur la valorisation, la protection et la transmission de ces trésors de biodiversité. Au cours de cette dernière édition, l'importance capitale du patrimoine

végétal vivant et la nécessité de le préserver et de le transmettre ont été rappelées, avec la présentation d'un manifeste destiné à interpeller et mobiliser l'État, les régions, les plans de développement État-région, les entreprises, les départements, les communautés de communes, les propriétaires de jardins patrimoniaux, les collectionneurs de plantes ainsi que les associations. Mais chacun d'entre nous peut également devenir à son échelle un "gardien de la biodiversité", notamment en signant ce manifeste.

Signez le manifeste

Utilisez le QR code ci-contre pour accéder à la page en ligne du manifeste et le signer. Vous pouvez aussi recopier le lien suivant dans un navigateur de recherche : www.c CVS-france.org/manif es te/



MANIFESTE POUR LA DÉFENSE DU PATRIMOINE VÉGÉTAL VIVANT

PATRIMOINE VÉGÉTAL, PATRIMOINE CAPITAL

À LAUNE DES BOULEVERSEMENTS

géopolitiques, climatiques, sociaux, culturels, économiques et environnementaux apparus ces dernières années, c'est l'heure pour les collectionneurs de plantes de faire un point d'étape pour savoir ce qui fait sens et dans quelle direction aller. Que représentent les collections de plantes auprès du grand public, des aménageurs, des responsables de collectivités territoriales, des différentes organisations œuvrant pour la sauvegarde de la biodiversité ? Quels outils sont-elles pour le développement culturel et économique de nos terroirs et territoires au bénéfice du bien-être de ses habitants ? C'est bien le débat qui a été posé par la troisième université du CCVS à Paris en présence d'experts européens ces 14 et 15 septembre 2023. C'est bien la reconnaissance officielle de ce Patrimoine végétal vivant qui est affirmée et demandée, ici, auprès de tous les responsables politiques nationaux et européens.

LE PATRIMOINE VÉGÉTAL VIVANT (PVV) est composé de l'ensemble des plantes sous toutes leurs formes, en situation isolée ou regroupée. Ces végétaux sont un patrimoine sauvage, *in situ* ou *ex situ*, ou un patrimoine horticole associé à un savoir-faire. Ces arbres, arbustes, vivaces, plantes annuelles..., peuvent être réunis en collections spécialisées et documentées, sur des sites spécifiques ou dans des réseaux de sites pour mieux qualifier leurs facultés d'acclimatation.

COMME CHACUN SAIT, LA NOTION DE PATRIMOINE EST COMPLEXE ET GLOBALE. Toutes les formes de patrimoine sont liées, connectées et interdépendantes. Et pourtant, si le patrimoine bâti ou le patrimoine immatériel sont reconnus depuis longtemps, il n'en est pas de même pour le Patrimoine végétal vivant (PVV). Le végétal est le maillon essentiel de la chaîne du vivant, indispensable aux activités humaines. C'est bien l'homme qui a besoin des plantes pour vivre, et non pas l'inverse. Il s'agit de réunir nos efforts pour mieux connaître et mieux reconnaître les plantes sauvages et cultivées, botaniques et horticoles, et les conditions de leur conservation. Il en va de notre devenir de ne pas considérer les végétaux comme seulement une matière première à dilapider au profit de quelques-uns. Ce temps de reconnaissance du PVV requiert aussi une redécouverte de son propre territoire. Le compagnonnage équilibré hommes et plantes n'a jamais été autant d'actualité.

LE PVV EST UN HÉRITAGE À TRANSMETTRE.

Partager pour préserver ces trésors botaniques et cultivés implique aussi le mot héritage, ce qu'on laissera aux générations suivantes. Nous sommes les héritiers de ce patrimoine végétal vivant rassemblé et étudié par des générations de jardiniers, en passant par les grands botanistes et explorateurs, obtenteurs et hybrideurs émérites, des institutions scientifiques aux particuliers passionnés... Au XVIII^e siècle s'est ouverte en Europe une phase d'introduction et de diffusion de plantes nouvelles sans précédent, véritable coffre-fort botanique à préserver et à valoriser. C'est bien dans les ressources phylogénétiques de ce Patrimoine végétal vivant que l'on pourra trouver des éléments de résilience et des réponses innovantes pour faire face aux changements brutaux actuels tels que l'évolution climatique, les modèles économiques, les changements sociaux et sociétaux, les nouvelles attentes des consommateurs, les graves problèmes phytosanitaires, les préoccupations de santé et de sécurité alimentaire...

LA RECONNAISSANCE DU PVV SE CONSTRUIT PAR UN LABEL NATIONAL ET EUROPÉEN.

Ce manifeste est une demande de reconnaissance officielle du Patrimoine végétal vivant par l'octroi d'un label PVV. Ce label national et européen, sinon universel, reste à construire ensemble. Il a pour objectif de sensibiliser nos contemporains à l'importance des végétaux, marqueurs culturels de l'histoire des hommes. Il permettra de solliciter diverses fondations et fonds nationaux ou européens afin de lancer de grands projets de sauvegarde et de transmission. Il devra être pris en compte par les divers documents de communication, d'aménagement du territoire et d'urbanisme et sera parfaitement complémentaire des dispositifs existants plus orientés sur une dimension d'exploitation de droits que sur une reconnaissance patrimoniale au sens large.

Ce premier manifeste initié par le CCVS est signé par un panel d'associations nationales et européennes dédiées à la valorisation du PVV, et par toute personne sensible à ce sujet. Il a pour vocation à être enrichi au fur et à mesure des actions qui seront réalisées.

Les plus beaux jardins AU FIL DU DANUBE

Après la croisière sur le Rhin en 2022, celle sur le fleuve espagnol Guadalquivir en 2023, embarquez avec Rustica, du 15 au 22 avril 2024, pour un voyage sur le Danube.  PIERRE NESSMANN

Pour sa troisième croisière, Rustica et l'agence touristique Voyages d'exception vous proposent de naviguer sur un fleuve aussi majestueux qu'impérial : le Danube. Cette "veine bleue" qui inspira tant d'artistes à travers les siècles coule paisiblement au milieu des vallées verdoyantes de la Wachau et traverse des capitales incontournables comme Vienne (Autriche), Bratislava (Slovaquie) et Budapest (Hongrie). Et, comme les deux années passées, Alain Baraton, jardinier en chef du Grand Parc de Versailles (78) et moi, rédacteur en chef adjoint de votre magazine, accompagnons les croisiéristes lors des visites. À bord, entre deux étapes, des conférences

sont prévues, durant lesquelles nous partagerons nos connaissances ainsi que notre expertise du monde végétal.

Étape autrichienne

Après un vol Paris/Munich, l'embarquement sur le bateau est prévu à Passau (Allemagne), où débutera la croisière en direction de Linz, la troisième plus grande ville d'Autriche. La cité possède un jardin botanique à l'incroyable diversité. En effet, le lieu abrite plus de 10 000 espèces de végétaux, des plantes indigènes de la région de Linz aux espèces exotiques en provenance du monde entier. Il est également réputé pour sa collection de

cactées, l'une des plus importantes d'Europe. **L'abbaye bénédictine de Melk** est la destination suivante. Cet édifice, érigé au XI^e siècle, surplombe le Danube. C'est au début du XVIII^e siècle que le site a pris l'aspect que nous lui connaissons aujourd'hui. **Le parc de l'abbaye**, important monument conçu dans un style à la fois baroque et rococo, se compose de jardins. Ceux-ci offrent à voir des parterres de fleurs, des pelouses,



Le jardin botanique de Zugló (Budapest).

Quelque 11 000 variétés de plantes venues des six continents sont cultivées dans les jardins du palais du Belvédère (Vienne).





SHUTTERSTOCK

Plus de 550 000 visiteurs se rendent chaque année à l'abbaye de Melk (Autriche). Ce joyau baroque a été conçu par Jakob Prandtauer.



SHUTTERSTOCK

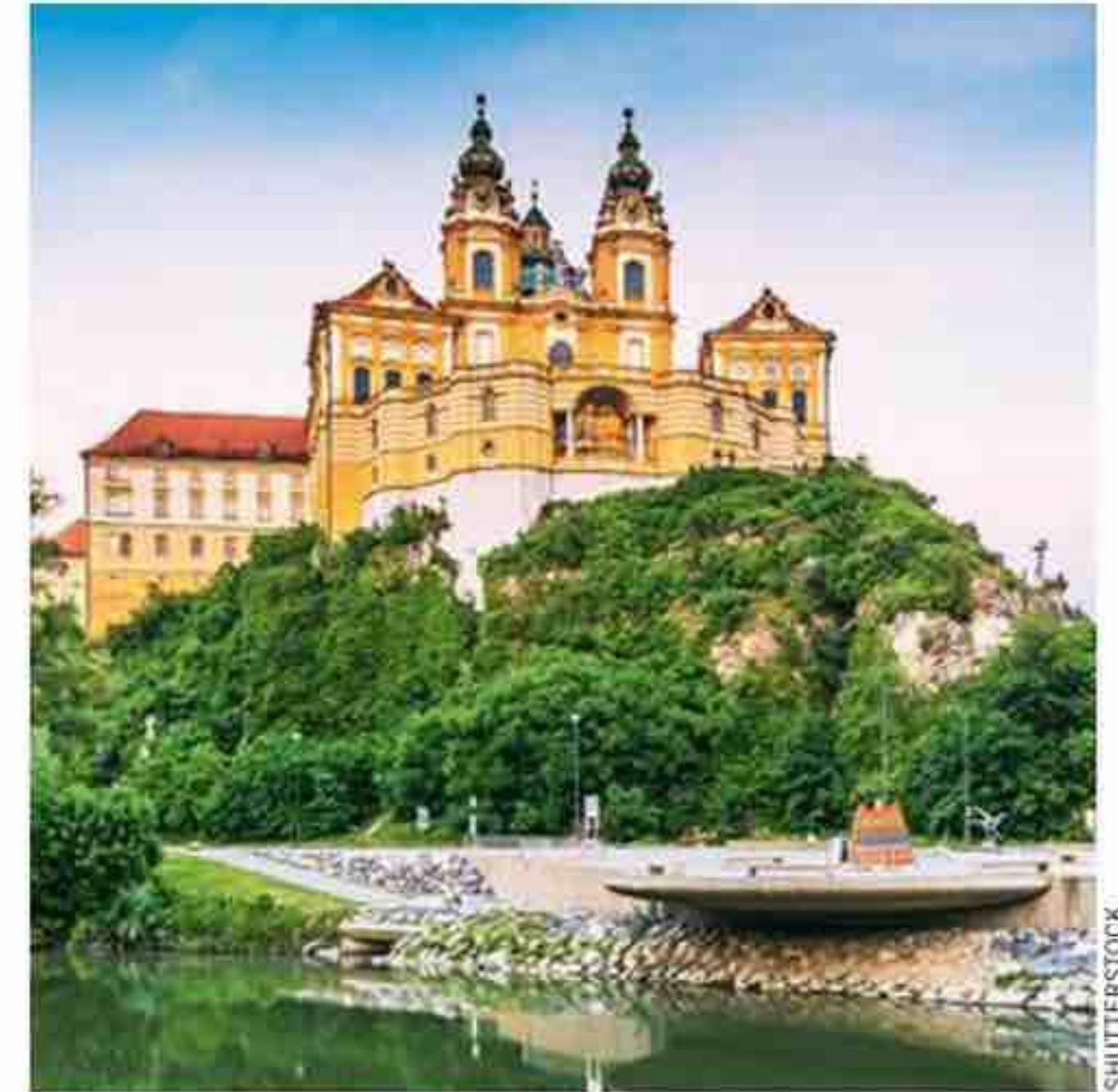
Le jardin botanique de Linz (Autriche) réunit un arboretum, une roseraie ainsi qu'une serre d'orchidées.

des topiaires ainsi que des tilleuls vieux de plus de 250 ans ! Un jardin méditerranéen complète ce décor paysager orné de fontaines, de sculptures, de terrasses, d'escaliers et de belvédères au style baroque créant ainsi une atmosphère pittoresque et théâtrale. Le voyage se poursuit ensuite à destination de Vienne pour explorer le château de Schönbrunn, la résidence d'été de la famille impériale, qui n'est pas sans rappeler le château de Versailles (78). La visite de l'orangerie, la deuxième plus grande d'Europe après celle de Versailles, et la serre aux palmiers – la plus vaste d'Europe – vous feront découvrir des collections de plantes méditerranéennes, tropicales et subtropicales. Enfin, direction **le palais du Belvédère**, un ensemble architectural baroque, où se trouve la plus grande collection mondiale des œuvres du peintre symboliste Gustav Klimt (1862-1918) avant de terminer la visite par les jardins botanique et alpin. Ce dernier abrite plus de 4 000 plantes alpines.

Oasis de verdure à l'Est

S'en suit une incursion en Slovaquie avec une halte à Bratislava, ou Presbourg, sa capitale depuis 1993. Son château enveloppé d'un parc émaillé de bordures végétales et de parterres fleuris offre un panorama imprenable sur la ville. Puis, la croisière se poursuit à Budapest (Hongrie), ville classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

Surnommée la "perle du Danube", elle est considérée comme l'une des plus belles villes d'Europe. La cité est renommée pour sa richesse architecturale et culturelle exceptionnelles, sans oublier ses jardins dont le jardin botanique de l'Université, l'un des plus anciens de Hongrie. Il regroupe des essences aussi variées que des fougères exotiques, des orchidées, des cactées, des broméliacées ainsi que des plantes carnivores. Découvrez aussi **le jardin japonais de Zugló** dont l'arboretum réunit arbres remarquables, plantes grimpantes et arbustes ornementaux. Puis, il sera temps de retourner vers Passau !



SHUTTERSTOCK

L'abbaye bénédictine de Melk est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.

ITINÉRAIRE, NAVIRE ET CONFÉRENCES D'EXCEPTION...

C'est à bord du navire MS Viva Two, de construction récente et offrant de belles prestations (cabine spacieuse de 15 m² avec extérieur, TV écran plat, douche, climatisation, etc.) que vous voguerez. Entre les visites, Alain Baraton et Pierre Nessmann proposent six conférences



sur : le voyage des plantes (celles d'orangerie dans le jardin à la française); les plantes originaires des régions traversées ; les grands jardiniers et le style des jardins ; le jardin à la française fait école en Europe centrale ; histoire et évolution des jardins et enfin le changement climatique va-t-il modifier nos modes de jardinage ?

En cuisine cette semaine

TRUFFE NOIRE du Périgord

Joyau au parfum d'une puissance incomparable, elle se déguste fraîche.
Évitez à tout prix les arômes ajoutés, qu'ils soient naturels ou synthétiques.



A La Roque-Gageac (24), classé Plus Beau Village de France, Bruno Marien lui-même, chef du restaurant O'Plaisir des sens, accompagné de son chien, part au cavage des truffes noires servies dans son établissement. "Leur goût diffère à chaque arbre, le tilleul produit les meilleures, indique-t-il. On les brosse à sec pour les conserver et on recommence sous l'eau avant de les travailler. C'est quand elles sont crues, en copeaux, qu'elles sont les meilleures. Leur arôme puissant, qui se dégrade sur le feu à plus de 60 °C, s'exhale au contact du gras, du beurre, d'un fromage, dans un œuf mimosa, sous la peau d'une poule, avec du foie gras, des croustous."

'Passe-Crassane'

Poire de garde très juteuse, elle est mûre en décembre et se savoure jusqu'en avril.



Amande

Récoltée en juillet, elle se croque fraîche ou sèche. La 'Demi-tendre d'Apt' est la préférée des confiseurs français.



Gratin de pommes de terre et potimarron à la truffe noire

Pour 5 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 50 min

- 20 g de truffe noire fraîche du Périgord • huile à la truffe
- 400 g de pommes de terre à chair ferme • 300 g de potimarron • 2 œufs • 8 cl de lait cru entier • 1 branche de thym • 50 g de comté frais râpé • sel • poivre

• **Détaillez** en fines lamelles et à la mandoline le potimarron pelé et les pommes de terre lavées et séchées. • **Mélangez** le lait, les œufs et un filet d'huile à la truffe. Assaisonnez. • **Alternez** dans un plat à gratin des couches de potimarron et de pommes de terre. • **Saupoudrez** chaque couche de fromage râpé et de thym effeuillé. • **Versez** sur le plat la préparation aux œufs et au lait. • **Enfournez**, à four chaud, 50 min environ à 180 °C (th. 6). Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. • **Répartissez** sur le gratin, à la sortie du four, de très fines lamelles de truffe noire fraîche du Périgord.



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

MARCHÉ EN FÊTE À SARLAT

Le temps d'un week-end, les 20 et 21 janvier, la célèbre truffe noire (*Tuber melanosporum*) est au centre d'une fête populaire qui se tient à Sarlat-la-Canéda (24). Les trufficulteurs de la région apportent leur récolte pour faire estimer et contrôler les diamants noirs par des professionnels. Sur la place du Peyrou, des démonstrations de cavage vous attendent deux fois par jour. Dès 11 h 30, place de la Liberté, les principaux restaurants et bars de la ville proposent à la dégustation des "croustous", ces tapas à la truffe et au foie gras, que l'on achète à petits prix.



C'est nouveau !

DIAMANTS PARFAITS

Conservées en bocal dans leur jus, ces truffes noires brossées extra, entières et de forme régulière, s'incrustent dans les pâtés, parfument les mets chauds et les sauces.



Plantin. Truffes noires,
30 g, 70 € env.

CANARD CONFIT

Présentées dans une sauce à la truffe, ces deux cuisses de canard confites sont prêtes à déguster. Servez-les avec des pommes de terre à la sarladaise à la graisse d'oie.
Maison Montfort.
Confit 450 g, 9 € env.



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins



Domaine Jean-Jacques Girard, Meursault 2022 AOC meursault, Bourgogne

Cette cuvée présente un nez exceptionnel ! Elle se caractérise par des notes de fleurs blanches et d'agrumes sur un fond boisé, laissant transparaître une belle puissance. La bouche est fruitée et ample avec des notes beurrées. C'est un très grand vin, doté de beaucoup de caractère. **Accord:** il accompagnera à merveille un foie gras, des poissons délicatement cuisinés, ou encore des plats raffinés, tel un risotto crémeux à la truffe. Cépage : 100 % chardonnay. **Prix : 50 € env.**



Château du Payre, Les Fines du Payre AOC crémant-de-bordeaux

Ce vin à la robe or pâle possède un nez gourmand, mêlant arômes de groseille et de framboise. En bouche, on retrouve une belle vivacité, de la fraîcheur et des bulles bien présentes. La bouche est légère, aux arômes croquants de fruits rouges, gage d'un style pimpant et vivifiant. **Accord:** idéal à l'apéritif, avec des préparations salées et sucrées, il escortera tout autant un dessert, comme des muffins aux amandes. Cépage : 100 % sémillon. **Prix : 12 € env.**



SAMEDI

- Feuilles d'endives au raifort
- Gratin de pommes de terre et potimarron à la truffe noire
- Carpaccio de kiwis au miel

DIMANCHE

- Frisée aux noix
- Carré d'agneau farci au foie gras et à la truffe
- Faisselles au coulis de fraise

LUNDI

- Velouté de cresson
- Croustillants de dinde, pleurotes et truffe noire
- Crèmes caramel

MARDI

- Huîtres à l'huile à la truffe
- Salade périgourdine
- Muffins moelleux aux amandes

MERCREDI

- Bouillon de légumes
- Risotto crémeux à la truffe
- Salade d'oranges

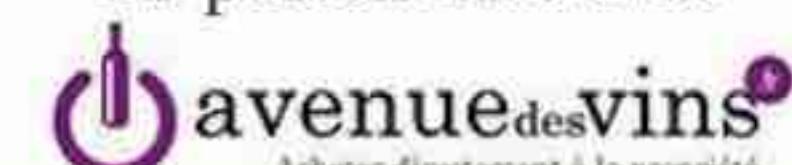
JEUDI

- Pâté périgourdin
- Crumble de légumes-racines
- Terrine d'agrumes

VENDREDI

- Toasts de cabécou
- Vol-au-vent de crevettes
- Risotto aux poires et aux épices

En partenariat avec



En cuisine cette semaine



Croustillants de dinde, pleurotes et truffe noire

Pour 4 personnes

Préparation: 40 min

Cuisson: 30 min

- 1 truffe noire de 15 g
- 500 g de pleurotes • 20 g de beurre
- 3 gousses d'ail • 3 oignons
- 3 brins de persil plat
- 600 g de blanc de dinde
- 8 feuilles de pâte filo
- 1 branche de romarin
- 1 pincée de noix de muscade
- 3 cuill. à s. d'huile d'olive
- 80 g de brisures de châtaigne
- 40 cl de bouillon de volaille
- 2 cuill. à s. de miel d'acacia
- sel • poivre

• **Faites revenir** les pleurotes coupés en lamelles 10 min dans le beurre. Assaisonnez. • **Ajoutez** l'ail et le persil hachés. • **Dorez** les blancs de dinde coupés en lanières 3 min dans 1 cuill. à soupe d'huile d'olive. Assaisonnez. Mélangez. • **Laissez confire** les oignons ciselés dans un fond de beurre à feu doux. Ajoutez miel, romarin et muscade. • **Réservez** 2 cuill. à soupe d'oignons confits. • **Pliez** en deux une feuille de pâte filo sur le plan de travail, déposez-y le confit d'oignons, les lanières de dinde, les pleurotes et les copeaux de truffe. • **Roulez** la pâte. Réalisez ainsi huit rouleaux. • **Badigeonnez-les** du restant d'huile d'olive. Dorez-les au four 10 min à 200 °C (th. 6-7). Faites réduire à feu vif le bouillon avec les oignons confits réservés et les brisures de châtaigne. • **Passez** cette sauce au chinois en pressant avec une cuillère. • **Servez-la** avec les croustillants chauds.



Carré d'agneau farci au foie gras et à la truffe

Pour 6 personnes

Préparation: 20 min

Cuisson: 20 min env.

- 1 petite truffe
- 800 g de rôti d'agneau
- 100 g de haché d'agneau
- 250 g de foie gras cuit
- 1 échalote grise
- 1 branche de thym
- 1 pointe de couteau de mélange cinq-épices
- 1 cuill. à soupe d'huile
- sel • poivre du moulin

• **Faites suer** l'échalote émincée dans l'huile. Ajoutez le haché d'agneau. Laissez doré 2 min à feu vif et assaisonnez. • **Préchauffez** le four à 220 °C (th. 7-8). • **Incorporez** le cinq-épices et la truffe coupée en petits dés, mélangez, puis ajoutez le foie gras cuit coupé en cubes. • **Ouvrez** le rôti et placez la farce au centre. Reformez-le en serrant bien et ficellez-le. • **Enfournez** durant 20 min pour obtenir une cuisson rosée. • **Laissez reposer** pendant 10 min dans le four éteint, sous du papier cuisson. • **Servez** le rôti d'agneau tranché, surmonté de la branche de thym. • **Accompagnez-le** d'une purée de pommes de terre.



Risotto aux poires et aux épices

Pour 6 personnes

Préparation: 30 min

Cuisson: 45 min env.

- 3 poires 'Passe-Crassane'
- 55 g de beurre • 50 g de cassonade
- 100 g de miel (fleurs ou sapin)
- 1 orange sans pesticide
- 40 g de sucre blanc
- 1 l de lait cru entier
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de riz rond à risotto
- 3 cl de rhum agricole
- 1 cuill. à c. d'extrait de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 3 gousses de cardamome

• **Chauffez** à feu moyen dans une poêle 30 g beurre, le miel, la cassonade, le jus et le zeste râpé de l'orange. • **Incorporez** les poires épluchées coupées en deux. • **Laissez-les cuire** 20 min environ jusqu'à ce qu'elles soient tendres et que le jus devienne sirupeux. • **Mettez** sur le feu jusqu'au frémissement lait, crème, vanille, cannelle, cardamome écrasée et sucre blanc. • **Faites fondre** 25 g de beurre. Ajoutez le riz et laissez cuire durant 2 min. • **Arrosez** de rhum, mélangez. • **Versez** le lait chaud parfumé, louche après louche, pendant 20 min env. en remuant et en veillant à ce qu'il soit absorbé à chaque fois. • **Servez** les poires sur le risotto tiède ou froid.



Huîtres à l'huile à la truffe

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 17 min

• 2 cuill. à s. d'huile à la truffe du Périgord • 6 g de copeaux de truffe

• 20 huîtres creuses n°4

• 20 cl de vin blanc sec

• 30 brins de ciboulette

• 10 cl de crème liquide

• fleur de sel • poivre 5-baies

• Ouvrez les huîtres. • Éliminez la

première eau. Attendez que les huîtres produisent une seconde eau, versez-la dans une casserole. • Réservez les huîtres au frais dans un plat allant au four. • Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

• Ciselez la moitié des brins de ciboulette. • Mettez-les avec l'eau des huîtres dans la casserole.

• Versez le vin blanc sec. Poivrez au moulin. • Chauffez à feu doux pendant 10 min. • Incorporez l'huile à la truffe. • Poursuivez la cuisson 5 min. Ajoutez la crème, puis mélangez.

• Enfournez les huîtres durant 2 min afin qu'elles se raidissent. Sortez-les du four. • Déposez-les sur un plat de service. Ajoutez dans chaque coquille la crème à l'huile à la truffe, quelques lamelles de truffe et donnez un tour de moulin de poivre 5-baies. • Accompagnez du reste de ciboulette fraîchement ciselée.



Risotto crémeux à la truffe

Pour 4-6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

- 20 g de truffe brossée et séchée
- 250 g de riz à risotto (arborio, carnaroli, vialone nano)
- 90 cl de bouillon
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc sec
- 50 g de grana padano
- 30 g de beurre
- huile d'olive
- 2 cuill. à soupe de crème fraîche épaisse
- sel • poivre du moulin

• Portez le bouillon à frémissement dans une casserole et maintenez-le chaud. • Pelez et hachez les échalotes. • Faites fondre le beurre dans 1 cuill. à soupe d'huile d'olive.

• Faites-y suer l'émincé d'échalotes sans coloration pendant 3 min.

• Ajoutez le riz et mélangez bien pour qu'il s'imprègne de la matière grasse et devienne translucide.

• Mouillez avec le vin blanc. Laissez réduire jusqu'à totale évaporation en remuant pendant 3 min env. • Versez une louche de bouillon dans le riz et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé. • Renouvelez l'opération jusqu'à ce que le riz ne puisse plus absorber de liquide, en remuant souvent. Poivrez. • Vérifiez la cuisson au bout de 15 min : le risotto doit être fluide et les grains fermes.

• Incorporez la crème hors du feu, le grana padano râpé en mélangeant.

• Couvrez et laissez reposer pendant 2 min. • Répartissez la truffe tranchée sur le risotto au moment de servir.



Muffins moelleux aux amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

- 100 g de poudre d'amandes
- 50 g d'amandes effilées
- extrait d'amandes amères
- 150 g de farine
- 150 g de beurre mou + moule
- 3 œufs
- 130 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- sel

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez les moules en les graissant avec du beurre fondu ou en les chemisant avec des caissettes plissées en papier à la taille adaptée.

• Mélangez la farine, la levure chimique et une pincée de sel dans un saladier. • Fouettez le beurre ramolli avec le sucre dans un autre récipient.

• Ajoutez les œufs, la poudre d'amandes et trois gouttes d'extrait d'amandes amères. • Incorporez la farine mélangée à la levure. • Répartissez la pâte aux deux tiers des caissettes en papier ou des alvéoles beurrés.

• Saupoudrez d'amandes effilées. Enfournez durant 20 min jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés.

• Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Placez-les sur une grille. • Dégustez-les tièdes ou froids.



LA CURE MARINE pour être bain dans sa peau!

Aux côtés des soins classiques à base d'eau de mer, de boue, d'algues, plusieurs centres de thalasso ont concocté de nouveaux protocoles. ✯ CORINNE VILDER

• Relaxation
aux jets massants.

Le premier mois de l'année est celui de la remise en forme ! C'est donc celui des Thermalies, le salon de l'eau et du bien-être qui se tiendra à la Cité internationale de Lyon (69), du 19 au 21 janvier. Il se déroulera aussi au Carrousel du Louvre, à Paris (75), du 25 au 28 janvier 2024. Et ce n'est pas un hasard si, en ce début d'hiver, on se plaît à rêver de stimuler ses défenses pour

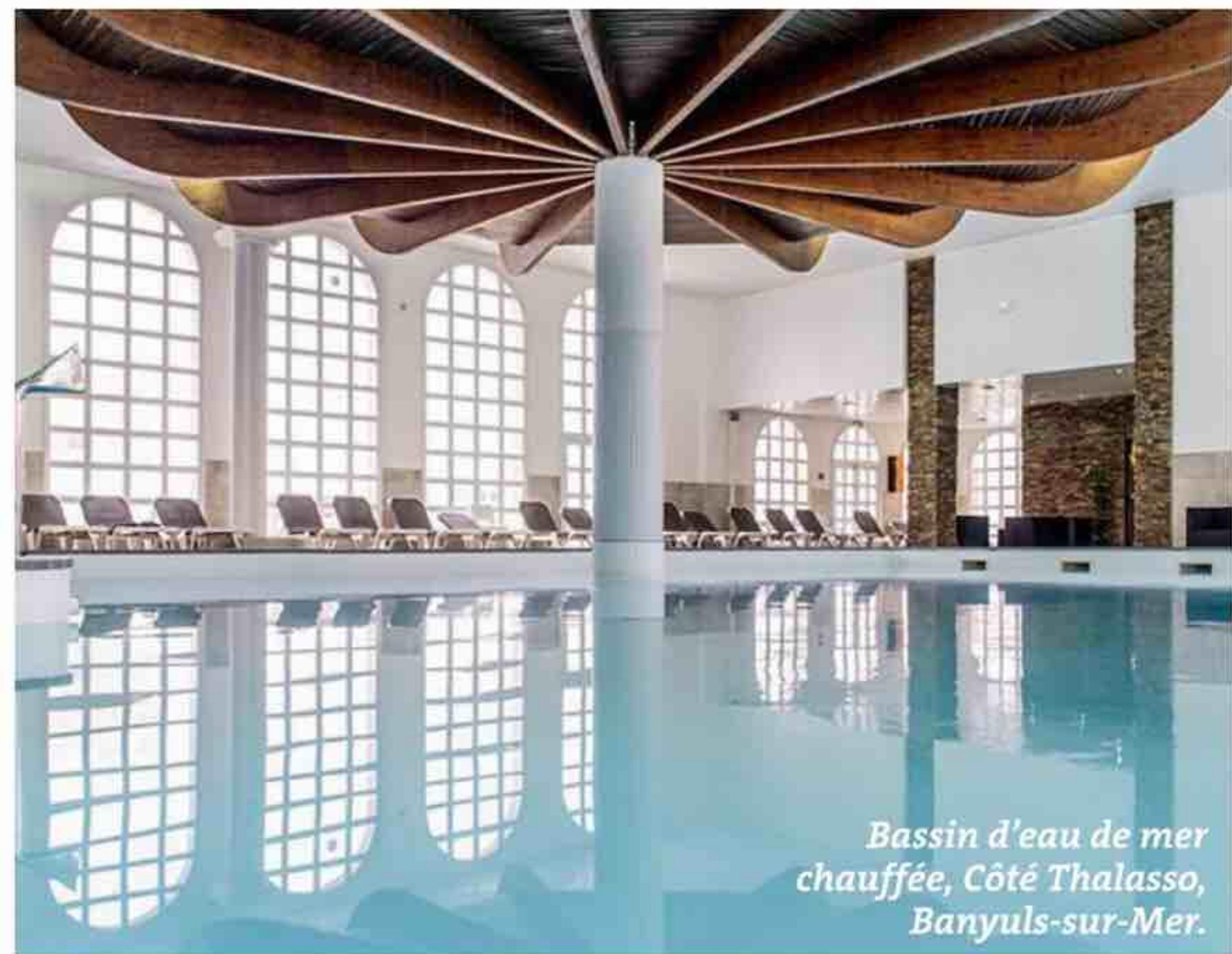
affronter les jours froids, reprendre le contrôle sur sa santé et établir un bon rythme biologique en profitant enfin de nuits complètes. Bref, il est temps de se concocter un programme sur mesure.

Algues d'Iroise

À Banyuls-sur-Mer (66), Côté Thalasso est un centre dirigé par le docteur Marie Perez Siscar, présidente du Syndicat

national professionnel de la thalassothérapie en France. Elle se réjouit que la thalasso, "après quelques années d'égagement, avec des soins plus esthétiques, retrouve ses vertus premières grâce à une approche thérapeutique de l'eau de mer". Elle souligne, toutefois, que "les centres sont de plus en plus à l'écoute des curistes pour apporter bien-être et prévention avec en plus une notion de plaisir". Côté Thalasso utilise

ainsi des algues et des boues venant de la mer d'Iroise sous forme de poudre mixée à l'eau de mer. Le mélange obtenu, équilibré, apporte un maximum d'oligoéléments, de vitamines et de minéraux et assure une meilleure préparation à l'absorption cutanée. L'établissement offre également un soin innovant, Algo massage, dans lequel la boue et les algues enrichies en magnésium liquide



transcutané (voir encadré p. 38) sont appliquées ensemble (75 € env. les 30 min). L'Espace forme marin du centre propose, enfin, une nouvelle technique de kinésithérapie dans l'eau, ou Méthode Ippo, du docteur en kinésithérapie Pablo Olabe, de renommée internationale.

Trésor brut

En Loire-Atlantique, surplombant une petite crique protégée, le centre Alliance Pornic est doté d'un espace de 4 000 m² dédié au capital santé et au bien-être. L'eau de mer, destinée aux bains hydromassants, jets et douches

à affusion, reste brute bien que filtrée et chauffée pour délivrer tous les bienfaits des oligoéléments sans être dénaturée. Parmi les nouveautés et après la visite médicale, on pourra vivre l'expérience revitalisante de la cure Bien-être des jambes (forfait de six jours et 31 soins, 2 170 € env. en demi-pension). Elle est indiquée pour les personnes ayant une sensation de lourdeur dans les jambes. En Bretagne, qui peut s'enorgueillir d'être la première destination thalasso de France, avec 16 centres répartis le long de son littoral, saluons l'ouverture récente de Roz Marine, à

QUAND LA THALASSO EST DEVENUE UNE THÉRAPIE

On accorde volontiers aux Égyptiens les premiers écrits précisant les vertus thérapeutiques de l'eau de mer et des boues marines. Deux papyrus en témoignent : celui de Kahun, xix^e siècle avant J.-C., et le papyrus Ebers, xvi^e siècle av. J.-C., l'un des plus anciens traités médicaux connus. Pendant l'Antiquité, Grecs et Romains mettent à profit les vertus thérapeutiques de la mer et les incluent dans leurs pratiques médicales. Hippocrate mentionne les bains d'eau de mer salée pour soulager les douleurs articulaires, les affections cutanées et les troubles gastro-intestinaux. Hérode d'Alexandrie et Asclépiade de Bithynie, deux médecins grecs du 1^{er} siècle avant J.-C., recommandent les bains salins pour traiter les affections du squelette, les troubles respiratoires ou encore les maux féminins. On ne parle pas encore de thalassothérapie ! Le terme est inventé à la fin du xix^e siècle par le docteur Joseph La Bonnardière, qui associe deux mots grecs : *thalasso* qui signifie mer et *therapia*, soin ou traitement. Un autre apport de la mer est renseigné par les neurosciences. En 2014, le biologiste marin Wallace Nichols examine les bienfaits psychologiques et émotionnels de l'eau de mer et soutient que le simple fait d'être près d'elle peut avoir des effets positifs sur notre santé mentale et émotionnelle.



Parcours marin de Roz Marine.

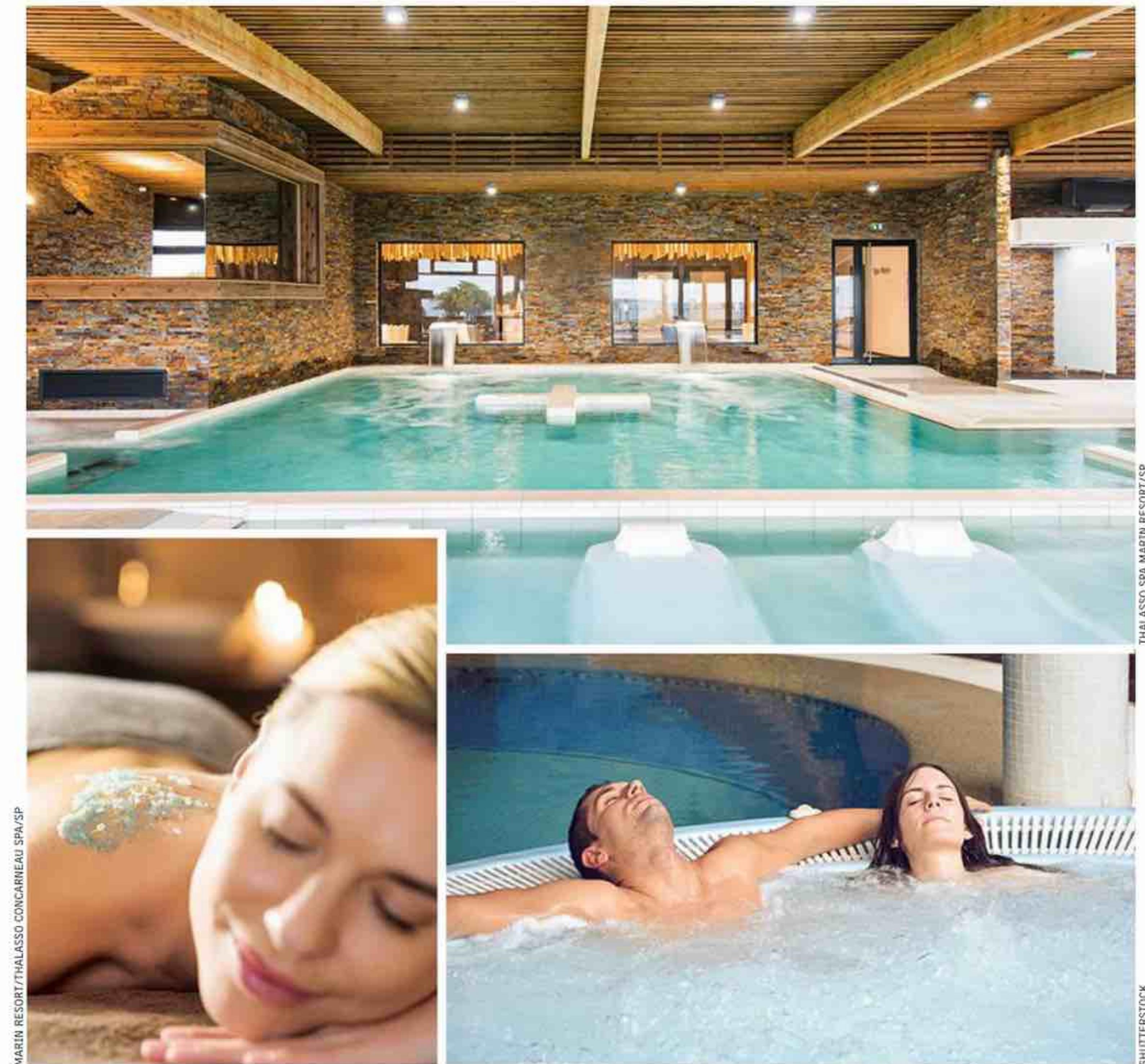


Perros-Guirec (22). Parmi les nouveautés 2024 : le programme Immersion douce renaissance pour une prise en charge post-cancer. Le certificat médical d'un oncologue est nécessaire (à partir de 1300 € env. pour 4 jours et 14 soins, par personne en demi-pension).

Confort des seniors

Dans le Finistère, à 150 km de là, Thalasso Concarneau innove avec la cure Second printemps, un programme féminin de soins spécifiques pour mieux vivre les changements hormonaux liés à l'âge (6 jours, 19 soins à partir de 2000€ env. en demi-pension). Et pour ceux qui veulent renforcer leurs aptitudes au sport, direction l'Emeria Dinard, en Ille-et-Vilaine, et son programme Expert sport (à partir d'avril 2024), ou le Sofitel Quiberon Thalassa Sea & Spa misant sur Le Goût du sport (4 jours, à partir de 1770€ env.). Deux thalassos qui mettent leurs équipes au diapason de cette nouvelle tendance des cures marines 2024.

Deux piscines, un hammam et un sauna au Spa marin de Concarneau. Au programme : détente et hydrothérapie.



MAGNÉSIUM MARIN EN MASSAGE

Ceux qui ont adopté la petite bouteille blanc et bleu du laboratoire Au cœur des traditions ne jurent que par cette huile au magnésium marin pour les petits maux du quotidien. Certains la qualifient même de potion magique ! Et pour cause : les oligoéléments et les sels minéraux, dont le magnésium fait partie, sont indispensables aux réactions chimiques de tous les tissus vivants, y compris notre organisme. Ils stimulent également divers processus physiologiques et leur action est plus efficace par contact avec la peau ou par inhalation que par absorption. Les centres de thalassothérapie Côté Thalasso et les laboratoires Thalion, situés à Plouguerneau (29), ont fait partie des premiers à identifier le potentiel du magnésium en massages. Telle fut la genèse des recherches pour isoler le chlorure de magnésium issu de l'eau de mer. Cette innovation est aujourd'hui mise en pratique par ces deux établissements afin de trouver des solutions pour utiliser efficacement l'eau de mer et ses éléments – l'eau de mer reste vivante globalement 24 h après son pompage. Elle est employée notamment pour les soins ayant pour but de prévenir et d'obtenir des effets positifs sur de nombreux troubles de l'organisme : stress, nervosité, troubles du sommeil, douleurs articulaires ou musculaires...

CONGÉ POUR ENFANT MALADE

Pour s'occuper de son enfant malade (de moins de 3 ans ou membre d'une fratrie d'au moins trois enfants de moins de 16 ans), une personne salariée peut s'absenter cinq jours par an de son travail – trois jours dans les autres situations. En cas de maladie, de handicap ou d'accident grave nécessitant de rester aux côtés de l'enfant, il est possible de solliciter un congé avec allocation de présence parentale pour une durée maximale de 310 jours ouvrés (14 mois), sur une période de trois ans, avec reconduction possible (crédit utilisable à temps plein, partiel ou fractionné en demi-journées).



PAS DE CONDUITE SOUS CBD

Deux mois de prison avec sursis, six mois de suspension de permis et 50 € d'amende : c'est la sanction pour excès de vitesse d'un conducteur ayant consommé du cannabidiol (CBD). Dans un arrêt du 21/06/23, la Cour de cassation a rappelé que l'article L235-1 du Code de la route interdit de prendre le volant après une prise de stupéfiants quelle que soit la dose. Or le CBD laisse des traces dans le corps de tétrahydrocannabinol (THV).



Les toilettes à séparateur d'urines sont en outre très économies en litière.

TOILETTES SÈCHES sans les odeurs

Parce que l'eau devient rare, optez pour les toilettes sèches et découvrez les modèles à séparation, sans émanations.

En pleine crise de l'eau, sachant que les W.-C. classiques en consomment 30 l par personne et par jour en moyenne, on peut se poser la question d'opter pour des toilettes sèches. De nos jours, il existe une très grande variété de modèles – en bois, en faïence, en métal... –, qui sont adaptés aux différentes contraintes. En particulier, les toilettes sèches dites à "séparation". Ces cuves sont

munies de deux orifices, l'un vers l'avant pour récupérer les urines, l'autre à l'arrière pour les fèces.

Deux compartiments

Les modèles à séparation réduisent la formation de mauvaises odeurs car celles-ci résultent en grande partie du mélange des déjections liquides et solides. Certains sont équipés d'une ventilation continue permettant de

déshydrater les matières fécales. Sinon, il faudra vous munir d'une litière : sciure de bois, marc de café... Au jardin, l'urine, diluée avec de l'eau, devient immédiatement engrais. Reste à maîtriser le compostage des matières fécales, un processus long – plusieurs années – afin d'éliminer les éventuels pathogènes. Vous pouvez simplement jeter ces déchets secs aux ordures ménagères.

Carton pas fantastique !

On prenait les gobelets en carton pour une alternative écologique à ceux en plastique. Des travaux scientifiques dénoncent les produits chimiques qui entrent dans la fabrication de ces ustensiles pour assurer leur étanchéité. Une étude suédoise de l'université de Göteborg a ainsi révélé que ces articles, bien que présentés comme écoresponsables, possèdent un revêtement plastifié riche en éléments toxiques. Celui-ci a un impact négatif sur l'environnement,

en ralentissant la croissance des larves aquatiques lorsqu'il se retrouve dans la nature. En outre, la composition exacte de ces gobelets reste inconnue, ce qui entrave leur recyclage. Seuls 4 % d'entre eux sont recyclés au Royaume-Uni en raison du manque d'infrastructures adaptées. En outre, les ustensiles en plastique réutilisables ne sont pas non plus la panacée, car la chaleur à laquelle ils sont exposés peut accélérer l'expulsion de produits chimiques.



SHUTTERSTOCK

FIN DES ALLERGIES AUX MATOUS ?

Éternuements à répétition, conjonctivite, gorge qui gratte, nez bouché, urticaire ? De nombreuses personnes allergiques aux poils de chat sont parfois contraintes de se séparer de leurs animaux en raison des symptômes qu'elles éprouvent. Cette réaction serait due principalement à la protéine Fel d1, sécrétée par la peau de l'animal et que l'on trouve dans les poils, la salive, l'urine et les squames des chats. Une avancée scientifique, annoncée à l'automne dernier, devrait donc réjouir tous les possesseurs de chat. La société pharmaceutique franco-canadienne Angany a développé un candidat vaccin (substance thérapeutique en cours de test en vue de devenir un vaccin) capable de bloquer la réaction allergique pendant plusieurs mois. Baptisé ANG-101, il est actuellement à l'essai chez l'humain, après avoir recueilli des résultats encourageants lors des tests sur les animaux. ANG-101 est le premier d'un portefeuille de vaccins en développement ciblant les allergies majeures chez les humains et les animaux de compagnie.

UNE LUXATION, chat fait souffrir

Malgré sa souplesse légendaire, le petit félin domestique n'est pas à l'abri de blessures articulaires et notamment d'une luxation.

Une luxation est le déboîtement d'une articulation, qui sort alors de son axe. Chez le chat, ces déplacements anormaux touchent les pattes avant et arrière, la rotule, le coude, l'épaule et la hanche. La cause peut être une malformation congénitale (dysplasie de la hanche, luxation de la rotule) notamment pour certaines races, mais le plus souvent, elle survient à la suite d'un choc traumatique (chute, défenestration, heurt avec un véhicule, etc.).

Signes et soins

À moins de constater une déformation ou un œdème et une chaleur au niveau d'une articulation, il n'est pas toujours facile de déceler que votre minet souffre d'une luxation. Pour autant, certains signes ne trompent pas : s'il a du mal à sauter, à monter les escaliers ou s'il boite, il souffre peut-être d'une lésion. Si vous constatez l'un



SHUTTERSTOCK

de ces symptômes, consultez un vétérinaire. Une prise en charge rapide permet non seulement de soulager la souffrance de l'animal mais peut également éviter des

complications. Le traitement (remise en place manuelle, chirurgie, rééducation fonctionnelle...) sera adapté en fonction de la localisation de la luxation et de son stade.

Carnet de santé perdu

Le carnet de santé d'un chat – tout comme celui d'un chien – est un document indispensable pour son suivi médical, qui peut en cas d'urgence lui sauver la vie. Il est aussi obligatoire pour voyager ou pour le faire garder dans une pension. Pour autant, si vous l'avez perdu, pas de panique ! Les vétérinaires possèdent en général une copie numérique du carnet de santé des animaux qu'ils suivent. Il vous suffit donc de contacter votre vétérinaire

et de lui demander de vous en délivrer un nouveau ou une copie électronique. Et pour ne plus risquer de perdre ce précieux document, optez pour un carnet de santé virtuel en téléchargeant une application – attention certaines sont payantes ! Les informations médicales du minet sont stockées de manière sécurisée, mais pensez à les faire certifier par votre vétérinaire. Ainsi, vous aurez toujours son suivi médical à portée de clic !



La grande cour de l'hôtel de Gadagne.

PHOTOS SHUTTERSTOCK

DANS LA CITÉ DE LYON, l'histoire se réinvente

Le musée d'Histoire de Lyon propose un parcours permanent, riche de quatre expositions, depuis le 2 décembre 2023.

Formidable point d'entrée pour redécouvrir la ville de Lyon (69), le musée d'Histoire de Lyon (MHL) vient d'achever sa mue après cinq années de chantier. Ce monument historique de style Renaissance, installé dans l'hôtel de Gadagne, est un lieu patrimonial emblématique de la ville. Son nouveau parcours permanent est désormais au complet : quatre expositions le

composent, offrant aux visiteurs un quadruple récit urbain de 1100 m² présenté sur trois niveaux.

Visite à la carte

Si "Portrait de Lyon" vous permet de comprendre l'évolution géographique de la cité, "Pieds dans l'eau, vivre avec le Rhône et la Saône" raconte l'influence des cours d'eau sur la vie de la ville. "Qu'est-ce que tu fabriques ?" retrace l'aventure

industrielle de la capitale des Gaules, et "Lyonnais, Lyonnaises !", son histoire politique. Ces expositions sont, en outre, conçues pour être accessibles à tous, y compris les très jeunes, les scolaires et les étudiants. Quant aux "gones" de Lyon, ou d'ailleurs, ils trouveront leur bonheur au musée des Arts de la marionnette (MAM), toujours à l'hôtel de Gadagne, qui a renouvelé sa scénographie en 2022.

LA CONFLUENCE VAUT LE DÉTOUR

Mi-parc, mi-ville, le nouveau quartier Confluence, à Lyon (69), mérite le détour avec son architecture futuriste. Le Cube vert, qui accueille le siège mondial d'Euronews, l'ancienne usine de sucre, La Sucrière, un pavillon des douanes de 1930 réhabilité, des résidences haut de gamme... Les promenades ne manquent pas entre Rhône et Saône et le visiteur pourra pousser jusqu'au musée des Confluences, dédié à l'histoire naturelle et à l'anthropologie. Ce site est devenu en neuf ans un incontournable, offrant une expérience unique.



INÉNARRABLES BOUCHONS

Pas de visite de Lyon sans prendre un repas dans un de ses fameux bouchons (photo) ! La Chambre de commerce et d'industrie de la ville a créé le label Les Bouchons lyonnais, qui référence 21 établissements. Le respect de la tradition et une carte qui fait la part belle aux "lyonnaiseries" : tous les ingrédients sont là pour un repas réussi dans ces dignes représentants de la gastronomie, qui envisagent de frapper à la porte de l'Unesco et obtenir le sésame du patrimoine mondial immatériel.

Dijon a eu du nez



VILLE DE DIJON/VSP

Parfois critiquée sur sa rentabilité et le nombre de visiteurs, la Cité internationale de la gastronomie et du vin, ouverte en mai 2022 à Dijon (21), n'en demeure pas moins une fascinante expérience immersive. Expositions temporaires, démonstrations culinaires, dégustations de vin et espaces de formation y célèbrent l'art de vivre à la française. Les 1720 m² d'exposition, les 250 vins disponibles au verre à la Cave ou son bistrot "vinostromique", sont un magnifique exemple de mise en valeur du patrimoine culinaire et viticole de la région.

C'est nouveau !

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



1. Tissé en métis coton
et lin, ce linge de table arbore des tonalités douces de rose dans un motif jacquard traditionnel. Fabriquée au Pays basque, cette nappe robuste, disponible en trois dimensions, peut être assortie de serviettes, chemin et sets de table.

Tissage de Luz. Pierre rose, nappe (170 x 250 cm), 150 € env.



2. Aidez les petites bêtes
du jardin à bien passer l'hiver. Fabriquée en pin, la mangeoire pour écureuil est prépercée pour faciliter son accrochage. La maison à hérisson est conçue pour empêcher l'entrée des hôtes indésirables. Ces modèles possèdent un toit amovible.

Zolux. Maison, 38 € env.; mangeoire, 18 € env.



3. Après les fêtes, cette tisane, élaborée en Corrèze, propose une cure détox en douceur. Pousses de bouleau, menthe poivrée, cassis, pensée sauvage... sont récoltés à la bonne saison et séchés de façon traditionnelle, puis mis dans une jolie boîte en carton.

Beauty Garden. Tisane bio Détox (30 g), 12 € env.



4. L'hiver apporte son lot de rhumes. À force de se moucher, voilà un nez tout rouge et irrité ! Aloe vera, huile d'amande douce, spiruline, allantoïne et camomille entrent dans la composition de cette crème, à la formule non grasse, qui adoucit, protège et nourrit la peau, mise à rude épreuve.

Sterimar. Crème Contour du nez (12,5 ml), 6 € env.



5. Stimulant la vie
microbienne et améliorant la structure du sol, la chaux régule le pH des terrains trop acides et favorise une meilleure assimilation des éléments nutritifs. Elle apporte du calcium, utile au bon développement des plantes et du gazon.

Ecloz. Chaux gazon & jardin (10 kg pour 200 m²), 12 € env.

6. La matière de cette nouvelle gamme de pots est obtenue à partir du recyclage du marc de café. Déclinée en quatre diamètres (14, 16, 18 et 22 cm), cette collection affiche un joli design et une couleur originale "expresso", qui permettent de l'intégrer à tous les intérieurs.

Elho. Collection Coffee, à partir de 6,50 € env. l'unité.

Sûrement le Rasage le Plus Doux

Performance Imbattable

Avec sa technologie de précision, le rasoir électrique Power4 vous permet d'avoir le rasage le plus doux au quotidien.

Que vous pratiquiez le rasage humide ou avec un rasoir électrique, vous adopterez avec délice le Power4 !

Ses 4 lames rotatives vous offrent un rasage de près et une finition parfaite, sans aucune irritation. Grâce à sa batterie rechargeable et hautement performante et ses accessoires c'est le rasoir parfait tous les jours pour vous !

4 têtes Ultra-douces

Le rasoir Power4 permet un excellent rasage en moins d'une minute grâce à ses 4 têtes qui s'adapte parfaitement à la forme de votre visage. Il dispose d'une tondeuse pour rafraîchir de façon nette les pattes et la zone du cou.

- 4 Têtes pour un rasage ultra rapide

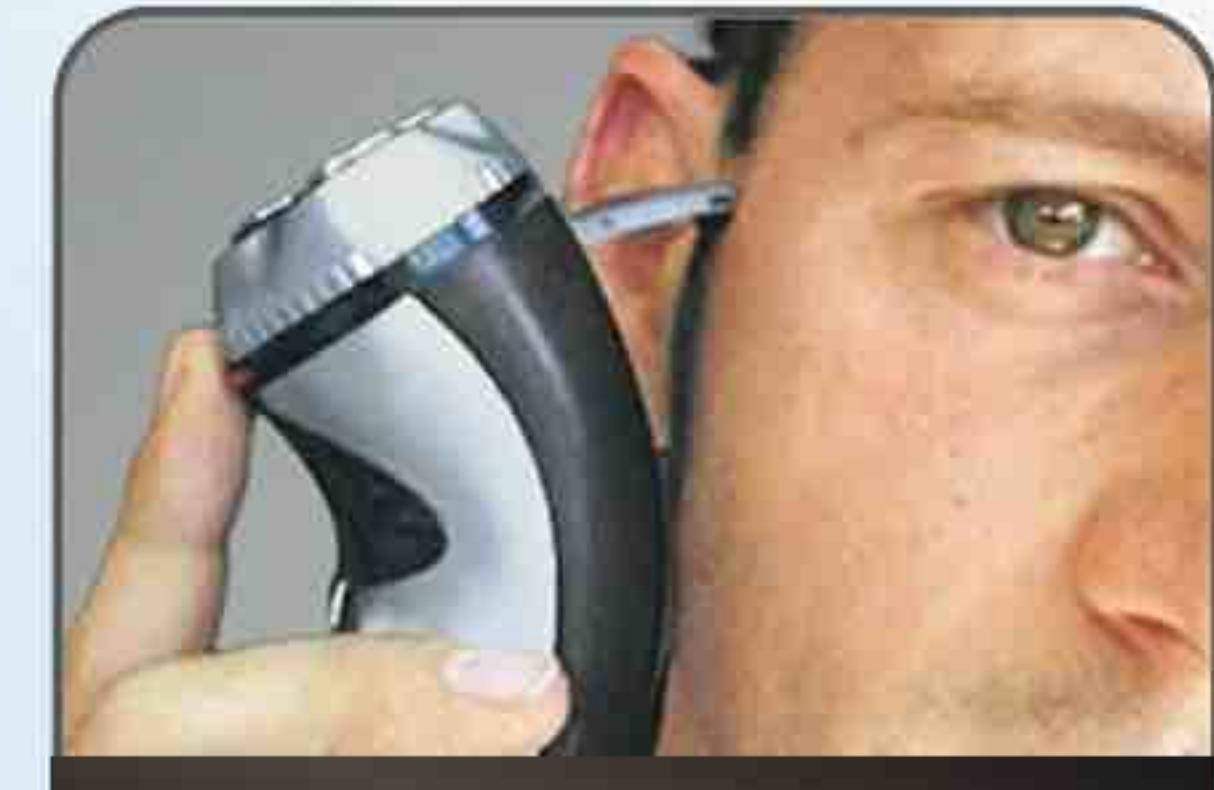
- Très Economique à l'usage

- Prix Incroyable



90 JOURS D'ESSAI CHEZ VOUS

UN RASOIR PUISSANT
UN RASAGE PARFAIT



+ UNE TONDEUSE DE HAUTE PRÉCISION

UN CADEAU QUI FAIT VRAIMENT PLAISIR

POWER4 SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| ✓ 4 têtes rotatives à haute vitesse | ✓ Batterie rechargeable longue durée |
| ✓ 4 lames solides très affutées | ✓ Brosse de nettoyage incluse |
| ✓ Design pratique et ergonomique | ✓ Housse et sac de transport |
| ✓ Tondeuse haute précision incluse | |

01 87 64 74 37

APPEL LOCAL

elitebienetre.fr

TOUTES LES INFORMATIONS

Service client par téléphone ou en ligne

CODE EW2401 0013

OFFRE LECTEUR 100% SATISFAIT

A retourner à : ELITE BIEN ETRE - BP 3276 - 06205 NICE CEDEX 3

Nom / Prénom :

Rue :

C.P. / Ville :

E-mail :

Tél. obligatoire :

Né(e) le : / /

Chèque à ELITE BIEN ETRE

Carte



N°

Signature obligatoire :

Exire le

3 chiffres au dos



Le meilleur
CADEAU
100% plaisir

GARANTIE
SATISFACTION
GUARANTEE

100%
GARANTI

Si vous n'êtes pas satisfait(e) à 100% de son utilisation, vous serez remboursé sur demande.



4 solides lames
hautement
affilées

Une forme ergonomique pour une prise en main parfaite

Je choisis :	PRIX
<input type="checkbox"/> Je gagne 20 €	59,95
<input type="checkbox"/> 1 Rasoir Power4 300149	39,95
<input type="checkbox"/> Je gagne 60 €	119,00
<input type="checkbox"/> 2 Rasoirs Power4 300150	59,90
<input type="checkbox"/> Chargeur 300151	4,95
<input checked="" type="checkbox"/> Livraison	+7,95

TOTAL

€

Les informations personnelles font l'objet d'un traitement informatique, nécessaire à la gestion de votre commande et de nos relations commerciales. Elles peuvent être communiquées à des sociétés tierces afin de vous permettre de recevoir leurs offres par courrier ou téléphone. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez vous opposer à l'utilisation de vos données personnelles en nous écrivant. Pour éviter de faire l'objet de démarchage téléphonique, inscrivez-vous sur <http://blocktel.gouv.fr>. Conformément au RGPD du 25 avril 2016, vous disposez des droits de retrait, accès, rectification, effacement, opposition, limitation et portabilité de vos données, et d'en définir le sort après votre décès. Pour cela, écrire à ELITE BIEN ETRE. Photos non contractuelles. Le nom commercial du produit peut varier en fonction des fournisseurs. 834 864 969 R.C.S. Nice. Vous bénéficierez d'un délai de rétractation de 14 jours à réception de votre commande.

Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



Nantes (44).

St-Pourçain-sur-Sioule (03)

À l'occasion des 100 ans du lapin Gris du Bourbonnais, l'Exposition internationale d'aviculture est organisée, **les 13 et 14 janvier**, dans le cadre du salon Bien vivre à la campagne. Au programme : championnat de France du pigeon Modène et rencontre internationale de la Tourterelle rieuse. De 9 h à 16 h. Tarif : 3 €. Site : www.unionavicolebourbonnaise.fr.sitew.com

Valloire (73)
Le Concours de sculptures sur neige réunit, **du 16 au 19 janvier**, pas moins de 17 équipes, qui œuvrent de jour comme de nuit pour donner une âme à des blocs de neige aux dimensions impressionnantes (3,50 x 4 m) ! Il fait suite au Concours de sculptures sur glace, qui se déroule du 9 au 12 janvier. Renseignements : www.valloire.net

Villeneuve-Minervois (11)

Un marché aux truffes et produits du terroir se tient, **le 20 janvier**. Vente, ateliers de cuisine, omelette géante et visite de la maison de la Truffe d'Occitanie au tarif exceptionnel de 1 €. De 9 h 30 à 13 h. www.aude-truffes.com

Nantes (44)

Ocean Fest sensibilise le public aux enjeux environnementaux, **le 6 janvier**, en proposant dès 10 h, à La Carrière, des animations et une conférence, présentée par Hugo Clément. Soirée au Zénith avec des artistes de renom, à partir de 17 h, et after au Warehouse de minuit à 6 h 30. <https://oceanfest.fr>

Enchenberg (57)

Le pigeon-club de Sarreguemines et du pays de Bitche vous invite, **les 13 et 14 janvier**, à une grande exposition nationale. Se dérouleront à cette occasion le Championnat et la Coupe de France du Club français des pigeons de couleur. De 9 h à 22 h le samedi et de 9 h à

14 h le dimanche. Infos : <https://pigeons-couleur.jimdofree.com>

Lyon (69)

Rendez-vous au salon Bien-être, médecine douce et développez une stratégie préventive en matière de vie personnelle, **du 19 au 21 janvier**. Avec des ateliers, conférences, animations, concerts chamaniques, espaces massages... Cité internationale, de 10 h à 18 h 30. Invitations à télécharger sur : www.salon-medecinedouce.com

Paris (75)

La Fondation Cartier pour l'art contemporain présente Le Souffle de l'architecte, **jusqu'au 21 avril**. Cette exposition conçue par l'architecte Bijoy Jay, en parfaite résonance avec le bâtiment de Jean Nouvel, met en scène les œuvres de la peintre chinoise Hu Liu et de la céramiste danoise d'origine turque Alev Ebuzziya Siesbye. De 11 h à 20 h. Tarif : 11 €. www.fondationcartier.com

Paris (75)

L'architecte paysagiste Michel Audouy anime, **le 15 janvier**, une conférence sur les jardins du Second Empire, au pavillon Davioud. Association des auditeurs des cours du Luxembourg (AACL). Tarif : 25 € les 5 cours. À 14 h 30. Tél. : 01 43 25 43 03 ou www.aacl.fr



Paris (75).

Texte : Pierre Nessmann.

Petites annonces

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

Rustica

MAISONS PAS CHÈRES
www.transaxia.fr
 ou doc couleur **02 48 23 09 33**
 Crédit total : prix + frais de notaire

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE
ABRIS de STOCKAGE
 Crysland


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

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

Tous nos tunnells sont en acier galvanisé, les bâches 250 gr/m², traitements UV.

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

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
 Tel. 05 53 01 30 80 - Fax. 05 53 01 25 05
 E-mail : contact@jardivigne.com
 Boutique en ligne : www.jardivigne.com

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, pantes, reprise, nasses, cordages
LARRIEU FRERES Fabricant
 414 rue Dauphine. Zone du Partage
 33127 ST JEAN D'ILLAC
 Tél. 05 56 52 59 00
www.larrieufrelles-filets.fr
 Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande

OLIGER
 Un investissement pour la vie.

NOUVEAU

POÈLES À GRANULÉS SANS ÉLECTRICITÉ



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

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

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

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

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. Tel : 06 09 75 51 21

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

100 heures mensuelles chacun.
 Adresser lettre de motivation à : Leonard.campagne@gmail.com
 Tél : 06.13.50.83.24

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

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

Artisan Puisatier :
 Curage, nettoyage de puits ; toute région de France . Devis gratuits
 Tel : 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
 Tel : 06 98 90 89 98

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

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

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

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

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €

Joindre à votre courrier

le règlement par chèque à l'ordre de Rustica

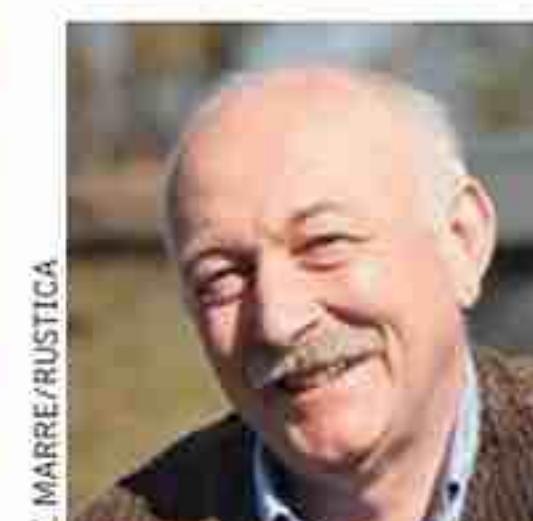
CONTACTEZ KATTIA DIEUDONNE : TÉL. 01 53 26 34 69 • k.dieudonne@cambium-media.com

Courrier des lecteurs

Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !



Karin
Maucotel



Hubert
Fontaine



Patricia
Kadjevic



Broyeur thermique

“J’ai un tas de bois à broyer dans mon jardin. Pour un travail efficace, dois-je acquérir un modèle thermique ?” J. F., Beaune (21)

Les broyeurs thermiques offrent un travail plus “professionnel” et permettent de broyer des sections de branches d’un diamètre allant jusqu’à 10 cm, ce qui est difficile à obtenir avec un broyeur électrique, dont le moteur est moins puissant. Si les machines thermiques sont dotées d’une puissance plus élevée (jusqu’à 6 600 W), leur poids est également conséquent, frisant parfois les 100 kg. Elles sont idéalement recommandées pour des terrains d’une superficie supérieure à 500 m². Les revendeurs sont nombreux sur internet et les promotions fréquentes, vous permettant de

faire l’acquisition d’un modèle pour un prix compris entre 800 et 1 300 €. La plupart des sites ou même des revendeurs physiques proposent une livraison à domicile, ce qui est essentiel si vous ne possédez pas de remorque pour transporter la machine. PK

Rosier bicolore

“J’ai bouturé un rosier. L’année suivante, deux roses de couleurs différentes fleurissaient sur le même pied. À quoi cela est-il dû ?” Jean-Yves L.A., Sautron (44)

Votre rosier vit une mutation spontanée qui a changé la couleur des pétales. C'est ainsi que l'on produit, par accident, une nouvelle variété. Pour créer un nouveau rosier, un obtenteur préleve du pollen sur une rose à l'aide d'un pinceau qu'il dépose sur le pistil d'une autre rose, différente, après en avoir retiré les étamines. Cette insémination artificielle permet d'obtenir des graines issues d'un "mariage forcé". Ces dernières sont ensuite semées dans l'espoir de créer un nouveau rosier intéressant à reproduire. Dans votre cas, il peut aussi s'agir d'une dégénérescence issue de l'un de ses deux parents. Cet arbuste aux deux fleurs différentes s'avère une curiosité. Cependant, sachez que la durée de vie d'un sujet bouturé est plus courte que celle d'un sujet greffé sur un églantier. HF

Floraison du laurier-rose

“Mon laurier-rose n’a produit qu’une fleur depuis que des agapanthes et un potimarron ont été plantés à proximité. Ces phénomènes sont-ils liés ?” Claude R., Bouchemaine (49)

Ce ne sont pas les agapanthes qui empêcheront un laurier-rose de fleurir. En revanche, le potimarron est très gourmand : il se développe dans un sol riche. Or, la proximité du laurier-rose ne l'a pas gêné. Ce dernier n'a peut-être pas reçu assez de lumière : d'origine méditerranéenne,

il exige une exposition au soleil, trop à l'ombre il ne fleurit pas. Sachez aussi qu'un laurier-rose s'épanouit sur le bois de l'année, et doit être taillé pour émettre de nouvelles pousses à la base. Cette opération se pratique en fin d'hiver ou très tôt au printemps. En pleine terre, il ne supporte pas des températures en dessous de 5 °C. Si une période froide est annoncée, enveloppez l'arbuste sous plusieurs épaisseurs de voile d'hivernage. Enfin, il appréciera un bon apport de compost au printemps. HF

Cavitation de la vigne

"Depuis trois ans, certains rameaux de ma vigne 'Noah', âgée de 30 ans et couverte de fruits, meurent brutalement. Que puis-je faire ?" Robert M., Rive-de-Gier (42)

Pourtant en pleine croissance, votre vigne a trois ou quatre rameaux importants qui se dessèchent. Depuis trois ans, dans votre région et ailleurs, les températures estivales grimpent. Votre vigne subit, comme de nombreux arbres, une cavitation. Il s'agit d'une embolie gazeuse due à la chaleur brutale et au manque d'eau. L'ascension de la sève brute dans les canaux permet la transpiration foliaire. En cas de sécheresse excessive, un phénomène de bulles d'air se crée dans les vaisseaux. Le circuit de la sève est rompu, car l'obstruction peut être complète. Cela commence souvent au niveau des vieilles feuilles, puis gagne les rameaux, qui sèchent et meurent brutalement. Il n'existe aucun traitement contre ce phénomène naturel. Taillez les parties mortes, et essayez d'anticiper le stress hydrique en arrosant par temps sec pour limiter le problème. KM

La photo
des
lecteurs



"Voici la tour à fraisiers que mon voisin a réalisée lui-même", nous écrit Odile P., à Esbly (77). Astucieux !



SOS

"Quelle est cette chenille aperçue lors d'une balade dans le Puy-de-Dôme ?" Catherine D. (courriel)

Il s'agit de la chenille du sphinx du liseron (*Agrius convolvuli*). Elle est observable dans sa phase larvaire pendant une période, relativement courte, de trois semaines. Elle ne se nourrit pas exclusivement de liseron, comme son nom pourrait le laisser penser, mais aussi d'autres plantes de la famille des Convolvulacées. Elle s'enterre ensuite pour se nymphoser. PK

"Comment s'appelle ce joli arbuste que j'ai découvert dans la campagne bourguignonne ?" Josiane P. (courriel)

Il s'agit d'une symphorine (*Symphoricarpos*). Cet arbuste extrêmement rustique nous vient d'Amérique du Nord et s'est naturalisé en Europe. On le trouve au bord des chemins, où il pousse aisément dans tout type de sol. Il occupe le terrain grâce à son système racinaire drageonnant qui peut le rendre envahissant lorsqu'il est cultivé au jardin. Ses baies sont appréciées des oiseaux en hiver, et sa floraison attire les butineurs. PK



T. SIMS/GWJ/BLOPHOTO

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)

CARNET D'ADRESSES

POUR TOUT TROUVER...

À FAIRE CETTE SEMAINE AU JARDIN

Serres de jardin :
Garden Serre, Art et Serres,
 11, chemin des Pères-Monfortains,
 83500 La Seyne-sur-Mer. Tél. :
 0778 8119 00 ou 06 98 85 29 13
 ou www.gardenserre.fr

Serres Tonneau,
 3, rue de l'Avenir, ZA de la Vignette,
 BP 50007, 59497 Linselles Cedex.
 Tél. : 03 20 24 48 20
 ou www.serres-tonneau.com

Hélio, 26, rue du Poteau-
 des-Trois-Seigneurs, 78120
 Rambouillet. Tél. : 01 87 66 19 13
 ou www.helio.fr

Voile d'hivernage 30 g/m²,
géotextile, toile de paillage
tissée et film de couverture
perforé :
Jardinet, Sarl de Bussy,
 ZI, 25, rue de la Résistance,
 14400 Bayeux. Tél. : 02 31 21 96 63
 ou www.jardinet.fr

Terreau Orgasy:
Comptoir des jardins,
 724, avenue de Castres,
 81580 Soual. Tél. : 05 63 73 17 28
 ou www.comptoirdesjardins.fr

Semences de carottes
'Marché de Paris 4' et
'Pariser Markt 5 Atlas':
Graines Baumaux,
 88503 Mirecourt Cedex.
 Tél. : 03 29 43 00 00
 ou www.graines-baumaux.fr

Saulès 'Britzensis',
'Blue Streak', 'Vitellina' et
'Erythroflexuosa':
Promesse de fleurs, 23, route
 du Fresnel, 59116 Houplines.

Tél. : 03 61 76 08 10
www.promessedefleurs.com

Pois à grains ronds 'Douce Provence', 'Petit provençal', 'Express à longue cosse' et 'Plein le panier':

Graines Hubert,
 5, rue de l'Église, 67340 Lichtenberg.
 Tél. : 03 88 89 96 61
www.graines-hubert.com

Truffaut, tél. : 0 806 800 420
www.truffaut.com

Pois à grains ronds 'Prim'dor':
Graines Hubert, voir ci-dessus.

Rosier Alex Lutz 'Evetricol':
Les Roses anciennes André Ève,
 vente à distance et retrait au

domaine du château de
 Chamerolles-Gallerand,
 301, route de Courcy,
 45170 Chilleurs-aux-Bois.

Tél. : 02 38 30 01 30
www.roses-andre-eve.com

Millepertuis Miracle
'Marvel' ou Miracle 'Night':

Barrault horticulture,
 Le Mortron,
 49170 La Possonnière.

Tél. : 02 41 72 20 98 ou
www.barrault-plantes-jardins.com

Botanic,
 300, rue Louis-Rustin,
 CS 44106 Archamps,

74162 Saint-Julien-en-Genevois.
 Tél. : 09 70 83 74 74
www.botanic.com

Le Relais Globe Planter,
 287, route de Bourges,
 45500 Poilly-lez-Gien.

Tél. : 02 38 29 54 55
www.globeplanter.com

PLAN-PATRON

Lierre commun 'Glacier', skimmia du Japon 'Rubella' et houx commun :

disponibles en jardineries.

Promesse de fleurs,

voir ci-contre.

Rose de Noël:

Ellébore,
 La Chamotièvre,
 61360 Saint-Jouin-de-Blavou.

Tél. : 02 33 83 37 72

www.pepiniere-ellebore.fr

INTERVIEW

Croisière sur le Danube :

Renseignements et inscription :
www.voyages-exception.fr

EN CUISINE

Chef Bruno Marien,
 restaurant O'Plaisir des sens,
 Lieu-dit Sous la Grande-Vigne,
 1315, route des Résistants,
 24250 La Roque-Gageac.

Tél. : 05 53 29 58 53 ou www.restaurant-o-plaisirdessens.com

Truffe noire:

Plantin, route de Nyons,
 84110 Puyméras.

Tél. : 04 90 46 70 80
www.truffe-plantin.com

Râpe à truffe:

Microplane,
www.microplaneintl.com

Cuisses de canard:

Maison Montfort,
www.maisonmontfort.com

Panettone:

Eataly, 37, rue Sainte-Croix
 -de-la-Bretonnerie, 75004 Paris
<https://eataly.fr>

BIEN-ÊTRE

Côté Thalasso,
 avenue de la Côte-Vermeille,
 66650 Banyuls-sur-Mer.

Tél. : 04 68 98 36 66

www.cote-thalasso.fr

Alliance Pornic,

plage de la Source,
 5, rue du Casino-des-Flots,
 44210 Pornic. Tél. : 02 40 82 21 21

www.thalassopornic.com

Roz Marine Thalasso Resort,

58, boulevard Thalassa,
 22700 Perros-Guirec.
 Tél. : 02 57 63 02 22

www.roz-marine-thalasso.com

Thalasso Concarneau

Spa Marin Resort,
 38, rue des Sables-Blancs,
 29900 Concarneau.
 Tél. : 02 98 10 90 54 ou www.thalasso-resort-concarneau.com

Emeria Dinard,

1, avenue du Château-Hébert,
 35800 Dinard.
 Tél. : 02 99 16 78 10 ou www.emeriadinard.com

Sofitel Quiberon Thalassa

Sea et Spa,
 boulevard Louison-Bobet,
 56170 Quiberon.

Tél. : 02 97 50 20 00

www.sofitel-quiberon-thalassa.com

VIE PRATIQUE

Toilettes sèches à séparation:

Cévennette, 145, chemin du
 Mas-de-Journet, 30120 Le Vigan.

Tél. : 06 95 90 55 79

www.cevennette.fr

Trobolo, www.trobolo.com

ANIMAUX

Carnet de santé:

Animo Veto,
www.animoveto.net/fr

Application Zoo Vet,

www.zoovet.fr

TERROIR

Hôtel de Gadagne,

1, place du Petit-Collège,
 69005 Lyon. Tél. : 04 78 42 03 61
www.gadagne-lyon.fr

Cité internationale

de la Gastronomie et du Vin,
 12, parvis de l'Unesco, 21000 Dijon.
 Tél. : 03 80 23 88 76 ou www.citedelagastronomie-dijon.fr

Le musée des Confluences,
 86, quai Perrache, 69002 Lyon.
 Tél. : 04 28 38 12 12

www.museedesconfluences.fr

Les bouchons lyonnais,
www.lesbouchonslyonnais.org

C'EST NOUVEAU

Linge de maison Pierre rose:

Tissage de Luz, tél. : 05 59 26 96 96
www.tissagedeluz.com

Maison et mangeoire:

Zolux, www.zolux.com

Tisane:

Beauty Garden,
 tél. : 05 55 17 39 19
www.beautygarden.com

Crème Contour du nez:

Sérimar, www.serimar.com

Chaux gazon & jardin:

Eclos chez Gamm vert,
 tél. : 01 79 97 21 99
www.gammvert.fr

Pots Coffee:

Elho, www.elho.com

Rustica

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

Service abonnements

B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 ➔ Service gratuit + prix appel

du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Ecrivez-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 Kadijevic.

Rédacteurs-graphistes: Aline Bahuchet (1^e), Marc Béguin, Gérard Bahuchet.

Secrétaire générale de la rédaction: Véronique Gonzalez.

Secrétaires de rédaction: Claude Bourdel (1^e), 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: Munerah Shamsudine,

tél. : 01 53 26 32 82.

LA SEMAINE PROCHAINE



Dossier

ESSENTIELLES AU JARDIN !

Pour lutter contre les maladies et les ravageurs, les plantes sécrètent des essences végétales. On découvre depuis peu les puissantes propriétés de ces huiles essentielles au jardin. À chacune son utilité : répulsive, antifongique, antibactérienne...

ET AUSSI...

DEMAIN AU JARDIN

Huit rosiers parfumés

INTERVIEW

Jean-Luc Brendel

EN CUISINE

L'olive 'Lucques'

BIEN-ÊTRE

Le CBD

VIE PRATIQUE

Électrifier son vélo

ANIMAUX

Éloigner les espèces "encombrantes"

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je bouture les plantes aromatiques ligneuses
J'apporte du fumier de cheval # **ARBRES** # Je multiplie le saule pour planter des haies # **J'utilise les fers à béton comme supports** # **BALCON** # Je rempote les pieds de chrysanthème

Rustica

Classez et protégez vos numéros

Votre lot de 2 reliures pour 22,40€



Pour commander vos reliures :

Par internet sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

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

Bon de commande

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

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

Je choisis mon règlement :

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

Je complète mes coordonnées : M Mme

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

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

Je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleures offres du moment.
 Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine 22,40€ = prix de vente du lot de 2 reliures Rustica. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souhaité ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de relancement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - 8200 - 60 643 Chantilly codex. 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/chartepp.

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



LE PÉRIGORD

RASSASIÉ		TEMPS VÉCU	MOT DE BÉBÉ	CAUSTIQUES	IL UNIT ROMÉO À JULIETTE	SPORT JAPONAIS	ÎLOT AVEC CHÂTEAU	D'UN NOIR PROFOND ET BRILLANT
CAPITALE DE CELUI QU'ON APPELLE POURPRE		VILLE AU BORD DE LA DRONNE, DANS SA RÉGION VERTE	ROI QUI A DONNÉ SON NOM À UNE MER	FLEUVE DU NORD	Son "DIAMANT NOIR"	BASSIN MARITIME	PARALYSONS	
ATTRAPAIT AVEC UN COLLET					Dès POTRON-MINET	ON EST TOUJOURS HEUREUX DE LE VOIR		SUBMERGE COMPLÈTEMENT
DÉBIT DE BOISSONS						MEMBRANE DU FOND DE L'ŒIL		
			BLOUSÉ	SES QUATRE COULEURS LA BORDENT				
			BLANC POUR LA LARVE DU HANNETON	VANITEUX				
PRODUIT DE LA RUCHE	PRÉNOM FÉMININ		COMMÉMO-RÉE				CHARLES DE BEAUMONT	
	MIS EN QUARANTAINNE		CRIER TEL L'ÉLÉPHANT				NOTE	
			MESQUIN		GROUPEMENT D'ENTREPRISES DOMINANT UN MARCHÉ	IL Y EST GRAS		
			VUE DANS UN BOUQUIN			BALADES		
SITE TOURISTIQUE LE PLUS VISITÉ				MÉTAL UTILISÉ EN ALLIAGES				QUATRE VARIÉTÉS CONCERNÉES PAR L'AOP
FER DE CHARRUE				EST EN ACTION				
			OUR	IL TRAVERSE FLORENCE		LETTER GRECQUE		
			SAINTE BIGORRE	PRÉFIXE			PATRIE D'HENRI IV	
... PÉRI-GOURDIN	SA VILLE LA PLUS PEUPLÉE						IL SE JETTE DANS LA MER ADRIATIQUE	
	PRONOM PERSONNEL						PRONOM RÉFLÉCHI	
			MÈRE D'HORUS			MIS EN VERS		
RESTÉ EN TÊTE		LASCAUX ET ROUFFIGNAC					CES INDIVIDUS	

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

DAME BLANCHE

Quel est le sens le plus développé chez la chouette effraie ?

- L'odorat
- L'ouïe
- La vue

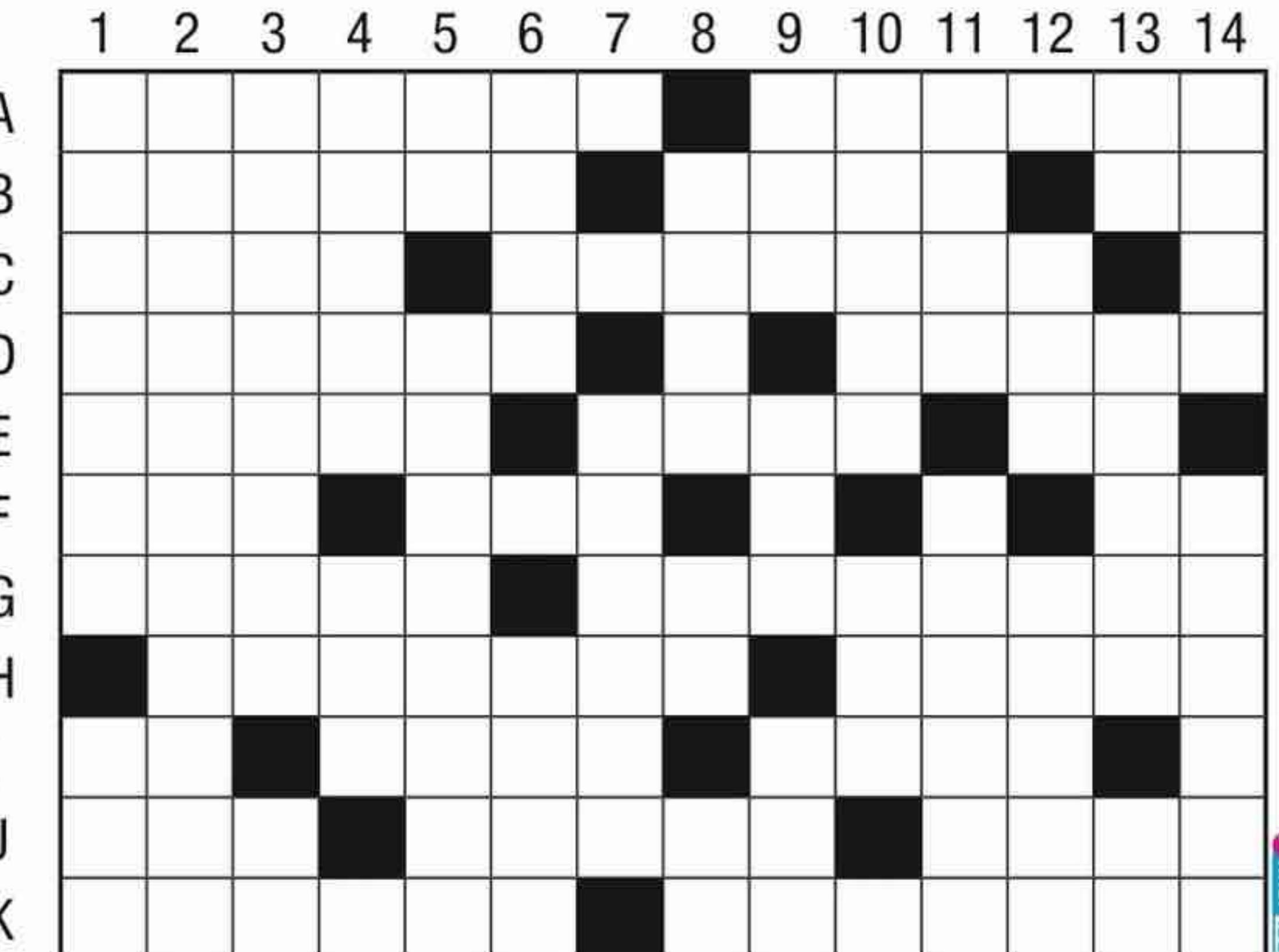


Réponse: l'ouïe.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Augmente le volume. Produit laitier. B. Admises à un concours. Jardinières au balcon. Devant *patres*. C. D'une tribu péruvienne. Transportée vers l'arrière. D. Glande génitale. Gloire, amour et beauté. E. Éprouve la résistance. S'accompagnait de la lyre. Bradype brésilien. F. Cela permet de faire une sélection. Enfilé. Cas de société. G. Il en raconta, des fables. Noir, c'est la scorsonière. H. Certains vivent en troupeau. Restaurants avec plateaux. I. Préfixe privatif. L'ensemble des magistrats. Disparu de façon tragique. J. Station périphérique. Partisans de la mode rétro. Les grands de Bordeaux sont réputés. K. User par frottement à l'atelier. Pioche pour ameublir.

Verticalement : 1. Fruit à confiture. Elle n'expose pas le patient aux rayons X, contrairement au scanner. 2. Époustouflante. 3. Marché avantageux. Bouquiné. 4. Mouillait la chemise. Il niche dans les troncs. 5. Sélénium du chimiste. Évoqué. 6. Maître de Démosthène. Il est connu pour son bec. 7. Empêcha la chute. 8. Laisse couler sa salive. Ville de thermes. Carte bancaire. 9. Récipient pour les plantes. Abus d'autrui. *Ps* pour les Grecs. 10. Nettoie à fond. Cap sur la boussole. 11. Qui est à bout de forces. Importante réunion à table. 12. Elle formait des cadres. Idylle empreinte de légèreté. 13. Il réchauffait Osiris. Qui ne passe pas à l'action. C'était le *do*. 14. Fromage avec une croûte en cire. Si elle est bonne, rien ne s'effondre.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES PLANTES EN HABIT D'HIVER?



1



2



3



4

Nigelle de Damas
(*Nigella damascena*)

Cardère (*Dipsacus*)

Pavot (*Papaver*)

Boule azurée
(*Echinops ritro*)

Réponses : 1-Boule azurée. 2-Cardère. 3-Pavot. 4-Nigelle de Damas.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2818

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

ETOILE	SDARGENT
CASSIS	ERE GIE
UREE	SENTEUR
SA	EMETTE NIER
SILAN	ERS SUE
O	ISOCELE HERA
NOTA	ETA GAROU
NU	NB CIVES PT
OTAGES	RE TUEE
IRM	TUTEUR MER
REINE	EST FANA

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

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

CROISIÈRE AU FIL DES JARDINS SUR LE DANUBE

par  Voyages d'exception avec 



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.



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

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

WWW.VOYAGES-EXCEPTION.FR

Réservations et informations

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

