

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Planter des courgettes * Soigner les jeunes rosiers * Semer et planter du céleri-branche * Bouturer le cotonéaster

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

PLAN-PATRON



Installer un massif d'été coloré et exotique

ÉLEVER DES LAPINS

Faire le bon choix
pour les clapiers

POTAGER D'ÉTÉ

Comment cultiver les MELONS & PASTÈQUES

- * Notre sélection de variétés pour toute la France
- * Nos conseils pour le semis, la plantation, l'arrosage, le tuteurage et la culture en pot

RECETTES
Au menu, roquette
et autres jeunes
pousses

Du 3 au 9 mai 2024

L 11850 - 2836 - F: 2,80 €

CPPAP



Belg. 3,10€

HONDA



Il est temps de ne rien faire !

Miimo

LA TONDEUSE-ROBOT
QUI S'OCCUPE DE VOTRE JARDIN



5 POUR 1€
DE PLUS
ans
DE GARANTIE[®]
sur toute la gamme Miimo



QUALITÉ DE COUPE
REMARQUABLE



RENDEMENT
OPTIMISÉ



SILENCIEUSE



CONNECTÉE



SÉCURISÉE

(1) Du 01/01/2024 au 30/06/2024. Garantie étendue de 2 ans contractuelle + 3 ans d'extension. Offre réservée aux particuliers et soumise à conditions disponibles sur honda.fr ou auprès d'un de nos distributeurs agréés.

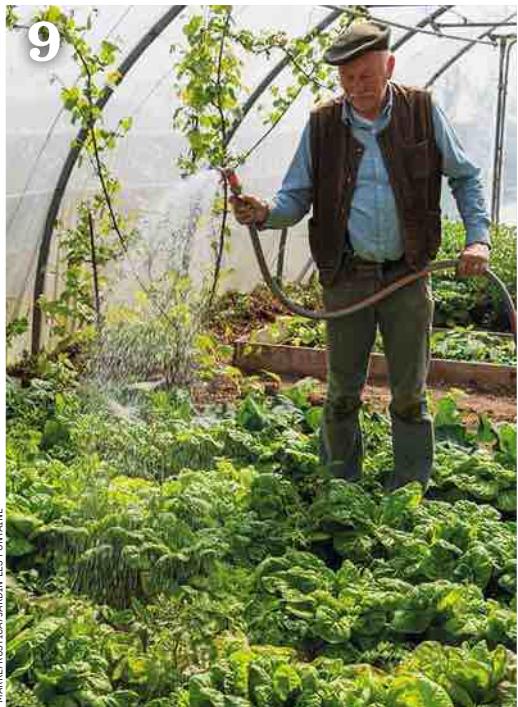
honda.fr



F. MARIE/RUSTICA

ÉDITO

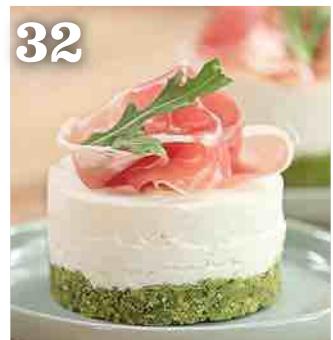
Légumes-fruits emblématiques de l'été, les melons et pastèques restent difficiles à cultiver, les professionnels parlent même d'une culture "technique" parce qu'elle nécessite une parfaite maîtrise des différents paramètres comme la qualité du sol, la température, l'arrosage, la taille, etc. ainsi qu'un suivi sans faille jusqu'au moment ultime de la récolte. Les grandes zones de culture se situent dans le Sud-Est (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Rhône-Alpes), le Sud-Ouest (Aquitaine et Midi-Pyrénées) et le Centre-Ouest (Poitou-Charentes, Centre et Pays de la Loire). Il est possible d'obtenir de beaux fruits parfumés et sucrés ailleurs en choisissant des variétés plus adaptées aux régions septentrionales. Notre dossier vous aidera à mettre en place et réussir ces espèces frileuses et capricieuses pour vous régaler pendant la saison estivale. **Alain Delavie**



F. MARIE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES



SHUTTERSTOCK



SVFPE/750G/ADOCOM/S/P

9 Légumes-fruits emblématiques de l'été, les melons et pastèques restent difficiles à cultiver, les professionnels parlent même d'une culture "technique" parce qu'elle nécessite une parfaite maîtrise des différents paramètres comme la qualité du sol, la température, l'arrosage, la taille, etc. ainsi qu'un suivi sans faille jusqu'au moment ultime de la récolte. Les grandes zones de culture se situent dans le Sud-Est (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Rhône-Alpes), le Sud-Ouest (Aquitaine et Midi-Pyrénées) et le Centre-Ouest (Poitou-Charentes, Centre et Pays de la Loire). Il est possible d'obtenir de beaux fruits parfumés et sucrés ailleurs en choisissant des variétés plus adaptées aux régions septentrionales. Notre dossier vous aidera à mettre en place et réussir ces espèces frileuses et capricieuses pour vous régaler pendant la saison estivale. **Alain Delavie**

SOMMAIRE

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

Potager • Je plante des courgettes du céleri • **Arbustes** • Je bouture le cotonéaster • **Balcon** • Je réveille une suspension printanière

- 17 DOSSIER : réussir la culture des melons et pastèques
- 22 DOSSIER : le réveil des insectes
- 24 PLAN-PATRON
- 32 EN CUISINE
 - Les jeunes pousses
 - Vos menus de la semaine
 - 7 recettes de saison
- 36 VIE PRATIQUE
- 37 BIEN-ÊTRE
- 38 PETIT ÉLEVAGE
- 40 NATURE
- 42 TERROIR
- 43 AGENDA
- 44 L'INVITÉ DE LA SEMAINE
- 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.31

Photos couverture : É. Brencklé/Rustica/Jardins de l'Abbaye de Valsaintes (pastèque 'Sugar Baby' et melons brodés) - B. & P. Perdereau (Vignette : massif coloré et exotique).

Vos actualités

La Liste rouge des espèces menacées en France compte le hamster d'Europe.



S. CORDIER/BIOSPHOTO

Bilan inquiétant

L'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) fait l'inventaire de 16 ans d'évaluations et analyses.

Ce panorama, publié fin février 2024 par le Comité français de l'UICN et l'unité PatriNat (OFB-MNHN-CNRS-IRD), constitue une base scientifique pour identifier les priorités de la faune et de la flore. Sur les 17367 espèces évaluées en France métropolitaine et outre-mer, 2903 sont aujourd'hui considérées en danger ; les plus menacées étant les oiseaux nicheurs, suivis des crustacés d'eau douce, des reptiles et des amphibiens. On compte 189 espèces disparues du territoire dont certaines sont également éteintes au niveau mondial. D'autres nombreuses, encore trop méconnues, feront l'objet d'analyses ciblées les prochaines années.



F. PRESSE/BIOSPHOTO

Jardiner autrement

Les inscriptions de la 12^e édition du concours Jardiner autrement en faveur de la biodiversité et du climat sont ouvertes jusqu'au 2 juin 2024. Les jardins seront évalués selon quatre catégories : hors sol, parcelle privée dans un jardin collectif et de plus ou de moins de 80 m².

BIODIVERSITÉ SOUS PRESSION

L'Agence régionale de la biodiversité (ARB) d'Île-de-France a publié, en mars dernier, une étude sur l'incidence des Espèces exotiques envahissantes (EEE) dans la région. Bien que négative, celle-ci reste relativement faible sur les autres espèces et milieux franciliens par rapport aux effets causés par l'artificialisation du territoire ainsi que l'intensification des pratiques agricoles qui favorisent l'expansion de ces EEE. Lutter contre elles pourraient engendrer des conséquences néfastes sur les espèces indigènes déjà menacées par l'activité humaine. Il faut les surveiller pour des questions de santé publique.



C. DI PASCALE/PHOTONONSTOP

L'EAU DU PAIN

Les boulanger le savent : le dosage de l'eau et la température de cuisson sont essentiels à la fabrication d'un bon pain. Les chercheurs de l'Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) en ont levé le mystère en suivant la dynamique des molécules d'eau présentes lors de sa cuisson. L'étude révèle ainsi que la partie qui s'en évapore donne le croustillant à la croute et, celle qui migre vers la mie conserve 45 % d'humidité grâce aux réactions chimiques et levures.

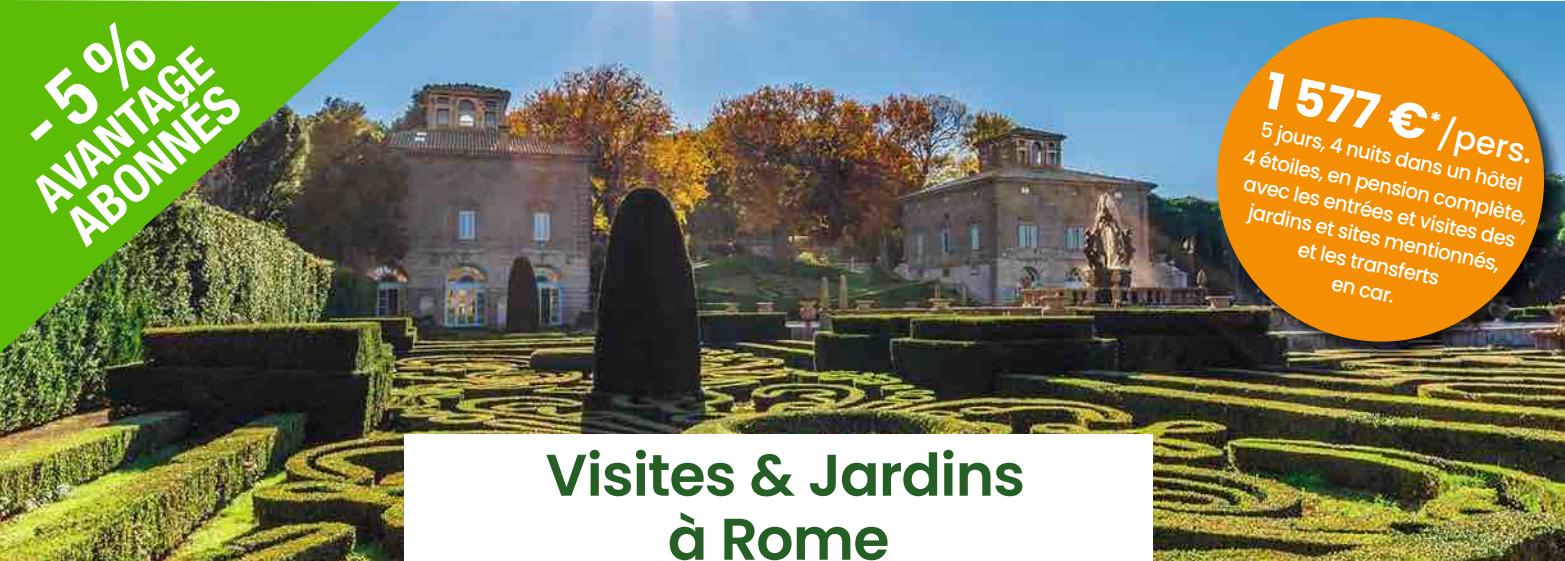


SHUTTERSTOCK

Animaux à la retraite

Fini le crève-cœur pour nos aînés de se séparer de leur fidèle compagnon. La proposition de loi pour le "bien vieillir" a été adoptée par le Sénat le 27 mars 2024. Elle permet aux résidents en Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) d'accueillir leur animal de compagnie. Toutefois, les propriétaires doivent être en capacité d'en "assurer les besoins physiologiques, comportementaux et médicaux." Selon France Info, un arrêté ministériel doit encore définir la liste des animaux admis (taille maximale...). Chaque Ehpad peut s'opposer à cette mesure lors du Conseil de la vie sociale (CVS).

**- 5 %
AVANTAGE
ABONNÉS**



1 577 €*/pers.

5 jours, 4 nuits dans un hôtel
4 étoiles, en pension complète,
avec les entrées et visites des
jardins et sites mentionnés,
et les transferts
en car.

Visites & Jardins à Rome

Accompagné par Patrick Muguet, paysagiste



© Shutterstock



Photos non contractuelles



© Shutterstock

Jardins de la Villa Gregoriana

Site exceptionnel et parcours idyllique aménagé en grande partie après les grandes crues de l'Aniene du début du XIX^{ème} siècle.

Jardins de la Villa d'Este

Reconnue pour être l'une des plus remarquables et des plus complètes illustrations de la culture de la Renaissance dans sa forme la plus raffinée.

Villa Adriana

Témoignage unique d'une résidence impériale romaine mêlant intimement jardins, parc et demeure. Un endroit magique, où le temps semble s'être arrêté.

Torecchia Vecchia

Jardins situé à Cisterna di Latina et créés en 1991 pour le Prince Carlo Caracciolo et sa femme Violante Visconti.

Jardins de la Landriana

Un des plus beaux jardins modernes d'Italie, construit, pensé et disposant d'un patrimoine de plusieurs milliers d'espèces.

L'hôtel Duca d'Este 4****

Photos non contractuelles



Grand Hotel Duca d'Este, situé à Tivoli Terme, dans l'une des principales stations thermales du centre de l'Italie, le choix idéal pour organiser votre séjour sous le signe de la culture et du bien-être dans le Latium. Le service de restauration, avec la créativité de notre chef Antonio Esposito, redécouvre ainsi les saveurs de la riche tradition culinaire italienne.



Patrick Muguet

Accompagnateur conférencier depuis 1987 pour Mondes & Merveilles, Patrick Muguet est également paysagiste conseil depuis 1981. Il a conçu des jardins en Jordanie, en Arabie saoudite, en Angleterre et en France. Il est également journaliste jardin.

INFORMATIONS SUR VOTRE SÉJOUR

Voir le programme détaillé sur
rustica.fr/rome



CONTACT ET RÉSERVATIONS

Agence Mondes et Merveilles Voyages
01 42 60 34 54 (coût d'un appel local)
Email : contact@mondesmerveilles.fr

Vos actualités



Ce modèle de fontaine a été conçu par le philanthrope anglais Richard Wallace (1818-1890).

P. PIRUVIAN/SP

Les Fontaines Wallace

L'événement culturel et artistique "Le Voyage à Nantes", qui se déroule du 6 juillet au 8 septembre 2024 dans la Cité des ducs, est l'occasion d'attirer l'attention sur les cinq fontaines Wallace de la ville. En plus de leur restauration, quatre nouvelles, inspirées des œuvres originales du sculpteur nantais, Charles-Auguste Lebourg, seront installées. Ces points d'eau mettent en scène quatre cariatides différentes, symbolisant chacune la bonté, la simplicité, la charité et la sobriété. Ils sont tous équipés d'un bouton-poussoir ainsi que d'un robinet afin de faciliter au public l'accès à l'eau potable.

DES INSECTES TRÈS CHERS AUX OISEAUX

La Journée mondiale des oiseaux migrateurs 2024, qui se tient sur deux jours, les 11 mai et 12 octobre prochains, a pour thème l'importance des insectes. La campagne met en lumière les menaces qui pèsent sur ces populations telles la perte d'habitats naturels, l'utilisation de pesticides et la pollution lumineuse. Celles-ci compromettent la survie et le bien-être de ces oiseaux, car elles perturbent leur chaîne alimentaire et leur capacité de migration. Cette question a été débattue, mi-février, lors de la 14^e réunion de la Conférence des parties à la convention sur la Conservation des espèces migratrices appartenant à la faune sauvage (CMS).

Débat vénéneux

Jordan Monnot, un ingénieur trentenaire originaire de l'Ain, a créé via un algorithme le site payant : chasseursdechampignons.com, qui répertorie les meilleurs coins à champignons en France. L'initiative a divisé les internautes, partagés entre enthousiasme et critique, et suscité des débats passionnés quant à la commercialisation de ces informations mycologiques. Le jeune concepteur a même reçu des messages d'insultes !



Pour 48 €/an, les cueilleurs accèdent via des cartes aux morilles, cèpes et girolles.

Y. AVRIL/BIOSPHOTO



F. LIGNE/CENTRALE CANINE/SP

BÊTE À CONCOURS

Orthez, un Berger des Pyrénées à poil long, âgé de 5 ans, a remporté le 1^{er} prix toutes catégories au concours canin du Salon international de l'agriculture (SIA) 2024. Issu de l'élevage breton, Du rêve à la réalité, d'Élodie Bignon, l'animal est déjà doté d'un palmarès impressionnant. Il a gagné le 1^{er} prix dans sa catégorie au SIA 2023 et a également été sacré champion du monde et élu meilleur berger à la Mondiale des races pyrénéennes (RACP). Un beau coup de projecteur pour ce petit élevage familial breton !

Allées des géants

Le Prix "Allées d'arbres", lancé fin avril 2024, vise à encourager et promouvoir des actions exemplaires de préservation, gestion ou recréation d'allées d'arbres. Créé en 2016 pour sensibiliser à la sauvegarde de ce patrimoine paysager, ce concours est ouvert aux collectivités territoriales, particuliers, professionnels et associations. Le jury est formé de représentants du ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, de Sites & Monuments et d'experts.



Le guêpier d'Europe (Merops apiaster) au plumage bariolé.

C. RAVIER/BIOSPHOTO

Entrée gratuite
10h-19h

18
19
MAI

graines de JARDIN

ROUEN

Jardin des
plantes

les plantes
étranges



Métropole
Rouen Normandie

En partenariat avec



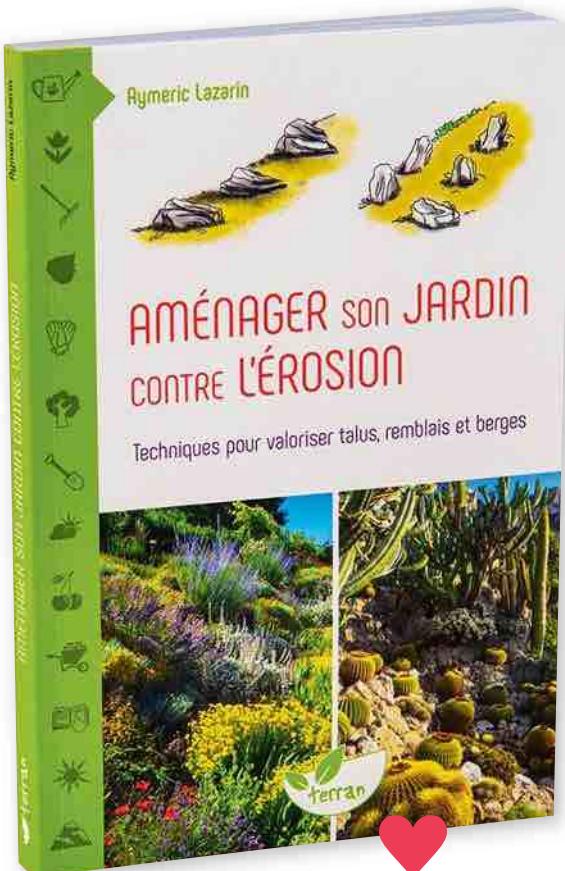
f x g graines-de-jardin.fr



Rouen

métropole
ROUEN NORMANDIE

Actus livres



MAUVAISE PENTE

Comment prévenir et limiter l'érosion de son jardin d'ornement ? L'ouvrage, paru en 2015, sous le titre *Jardiner contre l'érosion* (éd. Terran), a été revu et augmenté. La partie théorique concerne la structure et l'équilibre des sols. Elle est complétée par des conseils qui aident à créer des petits aménagements anti-érosifs et dresse aussi une liste de végétaux afin de lutter contre les différents phénomènes liés à l'érosion. Cet ouvrage constitue un outil pédagogique parfait... pour remonter la pente !

Aménager son jardin contre l'érosion,
d'Aymeric Lazarin, éd. Terran, 208 p., 22 €.

À LIRE AUSSI

Cause toujours

Ce plaidoyer est le cri du cœur d'une avocate, spécialisée en droit animalier.

Au nom de tous les animaux,
d'Olivia Symniacos,
éd. Les Arènes, 199 p., 19 €.

Monde sauvage

Un guide pratique pour l'étude de 46 petits animaux terrestres, à télécharger sur le site.

Guide pratique pour l'étude des petits mammifères terrestres,
coll., SFEPM, 142 p., gratuit.

À la loupe

Une synthèse éclairée des connaissances scientifiques sur les abeilles et les produits issus de la ruche.

Connaissance des abeilles,
d'Yves Berthaud et Anne Chevais, éd. Dunod, 240 p., 25 €.

Retour aux souches

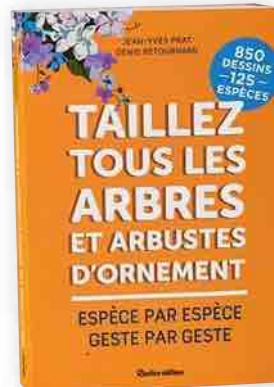
Ce guide présente une sélection de jeux et de bricolages, à faire en plein air, destinés aux enfants âgés de 3 à 11 ans.

Une année à l'école de la forêt,
de Peter Houghton & Jane Worrol, éd. Ulmer, 168 p., 16,90 €.

Petits chemins

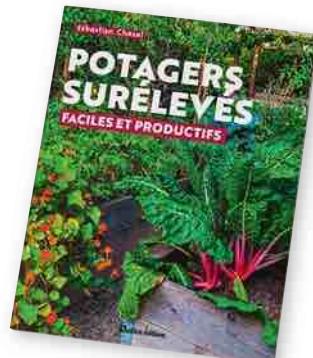
Gorges, arches naturelles, lapiaz font partie des 23 curiosités naturelles du Var à découvrir.

Var, randonnées insolites,
de Jean-Michel Pouy,
éd. Glénat, 96 p., 13,90 €.



Enjeu de taille

À travers 125 arbres, cette "bible de la taille" explique les gestes utiles en pas-à-pas à l'aide de dessins en couleurs. *Tailler tous les arbres et arbustes d'ornement*, de Jean-Yves Prat, Denis Retournard, Rustica éd., 304 p., 36 €.



Être à la hauteur

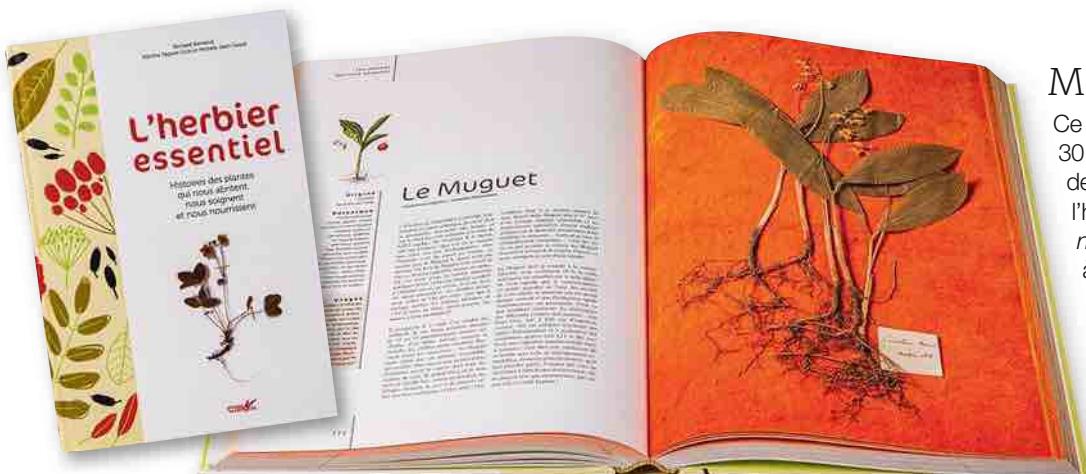
Tous les conseils pour jardiner à hauteur d'homme sur son balcon, sa terrasse ou dans sa cour, avec un focus sur 10 plantes potagères incontournables.

Potagers surélevés faciles et productifs, de Sébastien Chazal, Rustica éd., 96 p., 12,95 €.

MÉMOIRE VERTE

Ce superbe ouvrage réunit plus de 30 ans du travail de collecte et d'écriture de l'auteur. Ce "livre mémoire" raconte l'histoire des plantes "qui nous abritent, nous soignent et nous nourrissent" à travers 200 portraits détaillés et illustrés de planches d'herbiers historiques. Il vous fournit des informations et anecdotes sans oublier des conseils utiles !

L'herbier essentiel, de B. Bertrand, M. Séguier-Guis & M. Jean-Guyot, éd. Plume de Carotte, 432 p., 65 €.



À FAIRE AU JARDIN cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ



F. MARIE/FRUSTICA

Les tomates cerises se ressèment le plus souvent seules au jardin. Profitez de cette aubaine pour vérifier si de petits plants sont présents dans vos carrés potager. Sinon, il est temps d'en planter en veillant à bien les protéger en région froide. Sous serre, le fort développement de ce type de tomate impose de les installer dans de grands tunnels. À l'extérieur, tuteurez-les solidement afin de soutenir leur production abondante en saison. **Mais, ne les taillez pas, vous supprimeriez le feuillage qui garantit une production de petits fruits sucrés.** Optez pour des variétés rouges comme 'Aligote', plus savoureuses que les jaunes. **Karin Maucotel**



Arrosez copieusement et régulièrement vos plants de tomate.

E. BRENNICKLE/FRUSTICA/JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEXY



J. GROOT/VISIONS PICTURES/SOPHOTO

'Aligote' produit de petits fruits allongés en grappe et très sucrés.



Tuteurez les plants des variétés les plus vigoureuses.

E. BRENNICKLE/FRUSTICA/JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEXY

PLANTER DES COURGETTES

Volumineuses, coureuses ou pas, ces Cucurbitacées sont à cultiver pendant plusieurs mois et dans les meilleures conditions possibles.

Quelle que soit la variété choisie, un pied de courgette occupe de l'espace. Celle dite coureuse en prend d'autant plus que la tige principale s'allonge afin de produire des fruits à l'extrémité tandis que celle non coureuse les forme, elle, au centre. Prévoyez plus de 1 m de distance entre les plants pour les premières et 80 cm pour les secondes. **Un sol riche leur est indispensable pour satisfaire leur satiété en nutriments.** Apportez-leur du compost au pied. Puis, laissez passer les saints de glace, du 11 au 13 mai, avant de mettre les plants en terre. Sinon, anticipez en les couvrant d'un voile de forçage. Arrosez-les sitôt plantés et laissez-les s'enraciner sans arroser jusqu'à l'été.



1

E. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTE



2

E. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTE



3

E. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTE

Choisissez un emplacement bien ensoleillé ayant accueilli un engrais vert de printemps tel que la phacélie, la moutarde ou bien la féverole. Creusez un trou et remplissez-le d'un compost très mûr. Puis, arrosez copieusement afin d'humidifier votre terre en profondeur.

Plantez directement en place un plant de courgette élevé en godet lorsque celui-ci a atteint le stade premières vraies feuilles dans le compost fraîchement déposé. Rebouchez le trou de plantation en ramenant la terre tout autour du plant. Tassez et arrosez copieusement.

Paillez la terre autour du plant afin de maintenir la fraîcheur de votre sol. Utilisez les déchets issus des engrais verts ayant précédé la plantation. N'arrosez plus les premières semaines afin de laisser les plants de courgettes s'enraciner et devenir autonomes en eau.



Repiquez dans un terrain enrichi de compost les plants de courgettes.

E. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTE

Semis direct

Semer en place sans passer par un plant élevé en godet est une option envisageable dès lors que la terre est

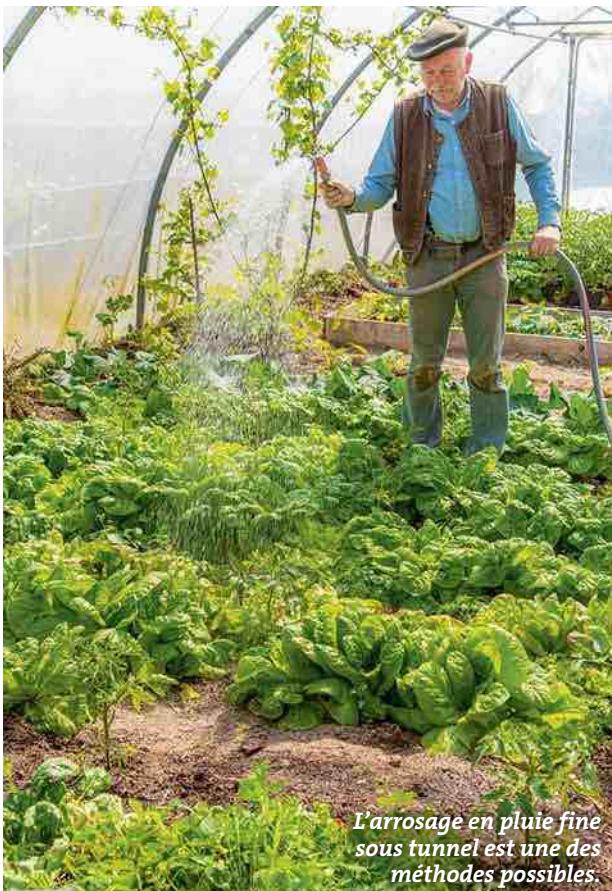
suffisamment réchauffée et le climat chaud. Ces deux conditions ont pour conséquence un semis courant juin.

L'ARROSAGE SOUS SERRE

Les températures peuvent vite grimper sous la serre en raison d'un ensoleillement qui augmente en intensité au fil de la journée.

Les légumes en se développant, transpirent et consomment beaucoup d'eau.

L'arrosage est alors inévitable. **La méthode par aspersion rafraîchit l'air et abaisse aussi la température.** Mais trop superficiel, ce mode peut laisser votre sol sécher en profondeur. L'arrosage au goutte-à-goutte ou au pied des légumes pénètre plus profondément.



LE POIS CHICHE, OUI... MAIS LEQUEL ?

Cette Fabacée est cultivée dans de nombreux pays du fait d'un **riche apport en protéines végétales et fibres alimentaires**. Il en existe plus de 20 000 variétés issues de sélections. Deux types se distinguent : Desi, cultivé en Asie, produit des petits grains ridés et bruns et Kabuli, élevé en zone méditerranéenne, donne des grains plus gros, peu ridés blanc crème. Peu de variétés sont proposées aux jardiniers.

ET AUSSI...

Pailler une fois le sol réchauffé. **Semer** en place les arroches, radis de tous les mois, betteraves, carottes, choux brocolis ou choux rouges, haricots, maïs doux et poirées. **Planter** les chayottes, concombres, cornichons, piments, poivrons, pommes de terre, souchets et tomates si les gelées ne sont plus à craindre. **Arroser** les jeunes plantations. **Désherber** les rangs de légumes.

PLANTER LE CÉLERI

Choisissez des plants bien formés en godet. **Installez-les dans un sol riche et profond.** Vous pouvez les associer à des poireaux ou oignons. Cette union est bénéfique pour protéger de la rouille ainsi que des mineuses.



SEMER LA LAITUE

La variété 'Justyna' est de toutes les saisons. **Vous pouvez la semer de février à août** pour des récoltes d'avril à octobre. Elle résiste très bien à la montée à graines, phénomène végétatif très fréquent en période chaude et sèche. Ses feuilles craquantes sont réunies en une grosse pomme vert vif de 300 g environ. Un repiquage est nécessaire.



BOUTURER LE COTONÉASTER

En haie, massif ou couvre-sol, cet arbuste décoratif se prête volontiers à des plantations de groupe. Voilà une bonne raison de le multiplier !

Victime de son succès jusqu'à tomber dans la banalité, le cotonéaster suscite à nouveau l'intérêt tant il résiste à presque tout : le froid, la pollution, le vent, le calcaire, les sols lourds ou secs en été... **Et, il conjugue une floraison mellifère au printemps à une profusion de baies rouges en automne.** Vous avez également le choix des dimensions entre ceux à forme rampante et ceux formant un arbuste de 2 à 3 m de hauteur. Les plus connus sont persistants comme *Cotoneaster dammeri*, rampant, et *C. lacteus*, arbustif. D'autres sujets se font remarquer par un feuillage caduc et coloré en automne tels *C. horizontalis* rampant et *C. lucidus* arbustif. Les premiers se bouturent à la fin de l'été et les seconds au printemps. Leurs branches basses se marcottent.



Cet arbuste buissonnant se plaît en toute saison, dans tous les jardins.

A. KUBACKI/BIOSPHOTO

Merci les oiseaux !

Ces volatiles mangent et dispersent partout les petites baies rouges du cotonéaster dont les semis naturels

poussent vite. Pour une transplantation réussie, repérez un jeune plant. Sortez-le de terre avec une motte riche en racines.



1



2



3

Prélevez des tiges latérales de 10 à 12 cm de longueur. Détachez-les en tirant vers le bas afin de conserver un lambeau (talon) de la branche porteuse, voire un petit segment (crossette). Puis, supprimez à l'aide d'un petit couteau les feuilles du bas ainsi que l'extrémité de la bouture.

Remplissez à ras bord un pot de terreau spécial pour semis et boutures. Faites un avant-trou à l'aide d'un crayon et piquez chaque bouture jusqu'à la première feuille conservée. Tassez le substrat et arrosez. Enfoncez 3 ou 4 baguettes de 20 cm de hauteur chacune près des bords du pot.

Chapeautez vos boutures d'un sac plastique, attaché autour du pot à l'aide d'une ficelle. Ainsi posé, il ne les touche pas et maintient l'air humide à l'intérieur, "à l'étouffé". Placez le contenant près d'une fenêtre, ou sous serre, en situation lumineuse, mais à l'abri du soleil direct.



1

Si vous n'avez pas planté de rosiers cet hiver, vous pouvez encore le faire en choisissant des plantes en conteneur déjà fleuries, à la seule condition de bien les arroser ! Il en va de même pour le rosier à racines nues, qui a été installé cet hiver. **Arrosez, par temps sec.** Apportez au moins 10 l d'eau à tous les jeunes sujets afin de mouiller votre terre en profondeur.



2

Les rosiers ont besoin de pousser dans un sol fertile et bien vivant, que ce soit pour qu'ils fleurissent plusieurs fois par an ou pour qu'ils reconstituent leurs rameaux sévèrement taillés. Ils peuvent ainsi mieux résister aux attaques d'insectes, mais également aux maladies. **Griffez votre sol, faites un apport de compost et couvrez-le d'un paillis végétal.**

Textes : Annie Lagueyrie et Patricia Kadijevic (Et aussi...).

TRAITER LES ROSIERS

Ne perdez pas de vue ces arbustes épineux plantés depuis moins de deux ans. Une fois qu'ils seront bien développés, vous ne risquez plus de les oublier.

Plantez en profondeur les rosiers dans un terrain riche et argileux. Exposés au soleil la moitié de la journée, au moins, ils s'installent vite et pour longtemps. **Que ce soit le froid, la pluie hivernale ou le manque d'eau en été, rien ne les dérange vraiment.** Les roses sont abondantes en mai et juin, et tout l'été, s'il n'est pas trop sec, pour les variétés remontantes. Ces arbustes adaptent également le rythme de leur floraison à celui de la météo. Ne reste plus qu'à les laisser faire.

ET AUSSI...

Bouturer les cytises, lierres et spirées. **Greffer** en fente les aubépines, cèdres en couronne, catalpas et lierres ; en demi-fente les mélèzes et, en incrustation les glycines. **Planter**, sous climat doux, des cistes, callistémoms, clématites, bignones, weigélias, polygalas ainsi que des lauriers-roses. **Tailler** les bordures et les petites topiaires. **Arroser** les jeunes plantations par temps sec.



3

Inspectez régulièrement vos rosiers et repérez si des feuilles ont été rongées, notamment les jeunes. Celles-ci sont les préférées de la chenille arpenteuse (*Erannis defoliaria*), reconnaissable à sa tête orangée, ses motifs et son corps plié en arc de cercle lorsqu'elle se déplace. En cas de forte invasion, traitez à base de *Bacillus thuringiensis* (BT), un insecticide biologique.

UNE LAVANDE BIEN DANS SON POT

Délaissiez le lavandin, un hybride vigoureux. Préférez la lavande vraie (*Lavandula angustifolia*), une variété de lavande qui peut se cultiver en pot, mais qui redoute l'humidité. Ses fleurs violettes, blanches ou roses attirent les butineurs. Bouchez le trou au fond du pot avec des tessons en terre cuite (ci-dessous)



F. MARIE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

et versez une couche de graviers pour assurer un bon drainage. Préparez un mélange par tiers de terre de jardin, de terreau ainsi que de sable grossier. Versez le mélange obtenu dans votre contenant. Puis, placez la motte humide jusqu'à ce qu'elle arrive à 4 cm des bords. Comblez les vides de substrat. Enfin, tassez et arrosez votre plante.



F. MARIE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



V. PUEANT/RUSTICA

REDYNAMISER UNE SUSPENSION

Afin de redonner un coup de jeune à une suspension réalisée au printemps dernier, installez quelques fleurs en minimottes.

Si les vivaces, plantées l'an dernier, sont restées en place dans votre suspension, il est temps d'en placer de nouvelles afin de combler les vides. Les racines de celles déjà installées ont colonisé tout le substrat.

Les minimottes sont moins encombrantes que les plantes en godets. Dans cette composition (photo ci-dessus), exposée à la mi-ombre, des bégonias tubéreux ont été ajoutés à un lierre au feuillage panaché de crème, des saxifragas

stolonifères ainsi que des fraisiers des bois.

Les bégonias au port dressé se placent au centre et ceux au port retombant à la périphérie. Retirez les feuilles sèches des fraisiers et réduisez les tiges du lierre si elles sont trop longues ou peu fournies. Ouvrez des trous d'un diamètre un peu plus grand que celui des minimottes, là où il y a des aux endroits dégarnis. Mélangez du terreau au substrat ancien. Posez vos minimottes et recouvrez-les légèrement. Bouchez les

trous. Tassez, puis arrosez sans excès. Conservez la suspension quelques jours dans une véranda, car les bégonias sont sensibles aux gelées. Habituez-la progressivement aux températures extérieures.

Pour une suspension au soleil, prévoyez des minimottes d'érigérons, néméias, lobélias, pétunias, pélargoniums ou verveines. Ces fleurs annuelles stimuleront les plantes déjà en place comme les graminées, lysimaques nummulaires ou thymus.

ET AUSSI...

Sortir les orchidées. **Arroser** les jeunes plantations et les arbustes. **Rempoter** les cactées et autres plantes grasses. **Semer** au pied des treillages des Suzanne-aux-yeux-noirs, des cobées ainsi que des plumes-d'indien (*Mina lobata*). **Conserver** les protections sur les plantes frioleuses tant que les gelées sont à craindre. **Apporter** de l'engrais aux végétaux gourmands. **Planter** en pot des dahlias, glaïeuls et crocosmias.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

“Mai ne va jamais sans fleurs.”

Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après le nœud lunaire ascendant et le périée.

Vendredi 3 S ^{te} Philippe	Samedi 4 S ^{te} Sylvain	Dimanche 5 S ^{te} Judith	Lundi 6 S ^{te} Prudence	Mardi 7 S ^{te} Gisèle	Mercredi 8 Victoire 1945	Jeudi 9 Ascension
lever 6 h 28 couche 21 h 08 lever 4 h 40 couche 15 h 07	lever 6 h 26 couche 21 h 09 lever 4 h 57 couche 16 h 31	lever 6 h 25 couche 21 h 11 lever 5 h 13 couche 17 h 56	lever 6 h 23 couche 21 h 12 lever 5 h 29 couche 19 h 22	lever 6 h 21 couche 21 h 14 lever 5 h 47 couche 20 h 49	lever 6 h 20 couche 21 h 15 lever 6 h 09 couche 22 h 17	lever 6 h 18 couche 21 h 17 lever 6 h 39 couche 23 h 40

23h53 0h04
♀ Périée

MONTANTE
5h21



Jours-fleurs

16h09



Jours-feuilles

22h54



Jours-fruits

18h23



Jours-racines

NOUVELLE LUNE
☊
NŒUD LUNAIRE
ASCENDANT

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 19 janvier 2024.



Jours-fleurs

En pépinière, ouvrir des sillons distants de 10 cm. Y disperser des graines de choux-fleurs. Les couvrir de terre fine. Tasser et arroser.



Jours-feuilles

Semer en poquets, espacés de 1 m en tous sens, le cardon, et, en pépinière, des frisées et scaroles, des choux de Bruxelles, de Milan et kales.



Jours-fruits

Au pied d'un tuteur, semer des coloquintes et les faire grimper afin de limiter l'encombrement. Les fruits décorent la maison l'hiver.



Jours-racines

Tirer un cordeau et ouvrir des poquets tous les 30 cm. Y semer des rutabagas 'Friese Gele', 'Jaune à collet vert', 'Laurentian' et 'Marian'.



Semez 3 ou 4 graines par godet et couvrez-les.

E. BRENCKE/RUSTICA/PÉPINIÈRE CUIZENIC

NOUVELLES
variétés



 **PLANTE D'INTÉRIEUR**
Bégoniacées
Begonia masoniana

Hauteur : de 20 à 40 cm.

Étalement : de 20 à 30 cm.

Croissance : rapide.

Feuillage : arrondi, gaufré, vert au motif en forme de croix brun-pourpre au centre.

Floraison : panicules blanches à rosées, au printemps.
Mellifère : non.

Plantation : au printemps.

Sol : léger, bien drainé.

Rusticité : la température ne doit pas être inférieure à 12 °C.

Arrosage : laissez le substrat sécher sur 3 cm de profondeur entre deux apports d'eau.



 **ANNUELLE BULBEUSE**
Bégoniacées
Begonia boliviensis

Hauteur : de 30 à 40 cm.

Étalement : de 30 à 40 cm.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc, allongé, dentelé, vert à pourpre.

Floraison : de mai à septembre, fleurs orange vif en corolles simples et étroites, en cascade au bout de longs pédoncules retombants.

Mellifère : non.

Plantation : en avril et mai.
Sol : frais, mais bien drainé et riche.

Rusticité : faible, hivernez-le hors gel.
Arrosage : régulier.

Le substrat ne doit être ni trop sec, ni trop humide.

Bégonia croix de fer

Cette plante verte exotique est plus décorative par son feuillage que par ses fleurs.

UTILISATION Appelé couramment bégonia croix de fer en raison du motif au centre de ses feuilles, cette plante se plaît en intérieur, à une température comprise entre 16 et 20 °C.

PLANTATION Pour un bon drainage, utilisez un terreau pour plantes vertes et mélangez-le à de la perlite pour l'alléger.

ENTRETIEN Arrosez-le avec une eau non calcaire à température ambiante. Videz l'eau en excès dans la soucoupe. Apportez de l'engrais pour plantes vertes entre avril et septembre. Rempotez-le au printemps dans un pot plus grand.

MULTIPLICATION Coupez une feuille avec son pétiole. Mettez-la dans un verre d'eau jusqu'à l'émission de nouvelles racines.

Secret de jardinier

Ce bégonia a besoin d'une forte hygrométrie, mais ne vaporisez pas ses feuilles : elles pourraient.

Bégonia retombant

Summerwings 'Orange Elegance'

Facile d'entretien et très florifère, cette variété supporte un soleil même ardent.

UTILISATION Son port dressé, puis retombant, forme une boule. Il est idéal dans une suspension, mais également une jardinière accrochée à une balustrade ou en hauteur. Ses fleurs sont bien dégagées du feuillage.

PLANTATION Achetez cet hybride en pot ou boutons. Humidifiez la motte et déposez-la. Puis, mettez-la en place dans un terreau associé à de la terre de jardin. Tassez et arrosez sans excès.

ENTRETIEN Retirez les fleurs fanées. Apportez de l'engrais tous les 15 jours. Coupez les tiges en automne et installez la plante à l'abri du gel. Rempotez-la au printemps dans un nouveau substrat.

MULTIPLICATION Bouturez l'extrémité des tiges en juin, à chaud.

Secret de jardinier

Pour une floraison plus précoce, faites démarrer le tubercule à chaud en février ou en mars.

Récolte de melons
brodés et de pastèques
'Sugar Baby'.

TÊTES SUCRÉES POUR L'ÉTÉ

Au royaume des courges, les melons et les pastèques occupent une place de choix. Mettez toutes les chances de votre côté pour réussir cette culture particulière.

JEAN-MICHEL GROULT

É. BRENCH/SHUTTERSTOCK / JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTE - EN HAUT SHUTTERSTOCK

Si les melons et les pastèques sont différents, ce n'est pas seulement par leur chair qu'on aime si sucrée. Frileuses, ces courges réclament un peu plus d'attention au départ. Une fois qu'elles sont lancées, la récolte est assurée. La qualité et la quantité dépendront des conditions que vous leur offrirez. Car ces espèces réclament non seulement le plein soleil et la chaleur, mais aussi de l'eau et un sol riche.

Ces quatre conditions sont les clés de la réussite. Les plants des variétés modernes, qui sont à la fois plus vigoureux et plus résistants aux maladies, n'ont pas besoin d'être taillés. Cela ne détrône pas les anciennes, qui ont la faculté de produire plus longtemps. La bonne solution ? Cultiver un peu des deux ! Toutefois ne tardez plus car le moment de démarrer ces courges rafraîchissantes est arrivé.



F. MARRE/RUSTICA

Express

De calibre régulier (1 kg environ), 'Cyrano F1' se distingue par sa bonne vigueur et sa résistance aux maladies. Vous trouverez surtout des plants greffés, qui sont bien plus productifs.



F. MARRE/RUSTICA/CHÂTEAU DE LA BOURDASSIÈRE

Traditionnel

'Sucrin de Tours' est un melon brodé, de précocité moyenne puisqu'il est productif de 90 à 100 jours après le semis. Mais quel parfum quand il est récolté bien mûr !



NOVA PHOTOGRAPHIC/GRANINES BAUDUAUX/SPP

En vert

'Seledyn F1' a un fruit légèrement allongé, à la peau verte. Sa teinte jaune suggère une surmaturation, un stade à ne pas dépasser car le goût de sa chair s'affadit.

Les melons, en décontraction

Démarrage tout doux sous abri



1



2

Semez les melons comme les courgettes, en déposant par exemple trois graines dans un petit pot en plastique. La levée s'effectue à 25 °C (18 °C la nuit). Gardez le plant le mieux formé. **Les godets que l'on peut enterrer** sont pratiques, mais pas biodégradables.

Accompagnez le grossissement des plants en leur offrant de l'humidité, mais sans mouiller le feuillage. **Arrosez délicatement** la terre et conservez les plants à la pleine lumière, dans un espace aéré et ce jusqu'à la fin de tout risque de gelée (de la mi-mai à fin mai).

Lancement directement en pleine terre

Installez les plants de melon dans une terre bien décompactée et amendée avec du compost mûr. Choisissez un endroit dégagé et baigné de soleil. Creusez un trou large et **logez-y la motte (photo 1)**, sans brusquer le plant. **Rapportez la terre (photo 2)** pour combler et caler la tige, puis arrosez copieusement. Couvrez la culture si les températures sont fraîches. Protégez-la contre les limaces, qui peuvent ravager un jeune plant de melon en l'espace d'une nuit. Il devrait grossir très rapidement. S'il "patine", c'est sans doute qu'il manque de chaleur.



É. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDIN POTAGER DE LA BORDE



É. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDIN POTAGER DE LA BORDE

Le semis en place, à essayer



E. BRENCKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSANTES



E. BRENCKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSANTES



F. MARIE/RUSTICA/POTAGER LA MERCIER

Dégagez un coin de terre, par exemple en écartant le paillis qui couvrirait le potager, sur 50 cm de largeur. Aérez la surface à la fourche afin de décompresser jusqu'à 30 cm de profondeur au moins et amenez avec du compost mûr ou du sang séché. Émiettez très finement. Retirez les restes non décomposés.

Semez cinq graines dans cet espace, au fond de creux de 2 cm de profondeur et 10 cm de côté. Déposez-y les graines à plat. Recouvrez de 10 mm de terre fine et arrosez. Si vous souhaitez semer plusieurs poquets, espandez-les de 1,50 m en tous sens. Les variétés modernes sont plus compactes.

Sélectionnez le plus beau plant et arrachez les autres. Lorsque le plant conservé commence à former une tige coureuse, **rapprochez le paillis du pied** et couvrez-en le sol. La paille, saine et respirante, est la meilleure couverture dans ce cas. Surveillez les éventuelles attaques de limaces, qui raffolent des jeunes plants.

À l'escalade

Si la surface de votre potager est réduite, **faites grimper les melons sur un support droit**. Guidez la tige au fur et à mesure afin de l'inciter à s'accrocher par ses vrilles. Cette méthode a beaucoup d'avantages : vous pouvez plus facilement surveiller la fécondation des fleurs, voire les fertiliser vous-même en promenant votre pinceau de fleur en fleur. Ce tuteurage préserve aussi les fruits de la pourriture. Et vous n'aurez aucun mal à éteindre les tiges après le deuxième fruit. En revanche, cette technique demande un haubanage des melons en formation dès leur apparition afin que le support ne s'écroule pas sous leur poids. Limitez le nombre de fruits par plant ou prévoyez un support solide, comme un filet à très grosses mailles, contre lequel palisser les tiges.



F. MARIE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER CAILLEBOITE

Pas frileux

'De Saint-Memmie' fait partie de ces variétés anciennes réclamant moins de chaleur que les autres. Il est adapté à la culture en plein air au nord de la Loire.



A. BONNE GRAINE/SP

F. MARIE/RUSTICA/POTAGER LA MERCIER

A. BONNE GRAINE/SP



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER CALLEBOTTE

À confiture

'Gigérine' porte plusieurs noms, dont **pastèque à confire, barbarine, méréville, citre...** Peu goûteuse crue, sa chair sert à fabriquer confitures ou fruits confits.



C. HOCHET/RUSTICA/LE CHAMP DE PAGAILLE

Étoilée

La livrée de 'Moon and Star' évoque un ciel estival. Le fruit cache une belle chair rouge croquante et très sucrée, à condition d'avoir baigné au soleil toute la journée.



NOVA PHOTOGRAPHIE/GRANDES BAUDOUX/SP

Boule d'or

'Zloto Wolicy' est une pastèque hybride (F1), à peau jaune et à chair rouge, qui ne manque pas d'originalité. Elle est très résistante aux maladies et adaptée à la culture au nord.

Les pastèques, de la délicatesse

La plantation et la taille : facile !



1



2



3

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



4

Étetez chaque tige au niveau de la cinquième feuille suivant un jeune fruit et ce sur chaque branche. Cela empêche la formation de trop de pastèques, ce qui réduirait leur calibre. Vous pouvez également vous contenter de retirer les fleurs femelles qui sont en excès.

Le semis en place, pourquoi pas ?



E. BRENCKLE/RUSTICA/JARDINS DE VALSANTES



E. BRENCKLE/RUSTICA/JARDINS DE VALSANTES



E. BRENCKLE/RUSTICA/POTAGER RIGAUX

Comme les melons, les pastèques peuvent être semées en pleine terre à partir du 15 mai. **Les graines sont friables** et il faut pouvoir leur garantir au moins 20 °C en journée. Vous devrez couvrir la zone de semis d'une cloche ou d'une autre protection. En terre bien enrichie, le résultat sera aussi bon qu'en godet.

Faites tremper vos graines pendant 12 h pour accélérer la levée. Semez-en cinq, espacées de 3 cm, au fond de poquets de 3 cm de profondeur. Couvrez d'une pellicule de terre légère, arrosez et protégez aussitôt. Distancez les poquets de 1 m. Repérez leur emplacement et surveillez la levée, qui a lieu au bout de sept jours environ.

Sélectionnez un plant vigoureux dans chaque poquet et arrachez les autres. Laissez la protection en place tant que les nuits sont fraîches, mais ôtez-la en journée à cause des risques de mildiou. Arrosez dès que la terre s'assèche. Lorsque les plants atteignent 20 cm de hauteur, déposez un paillis comme du vieux broyat.



Pas courueuse

Contrairement aux autres pastèques, 'Little Darling' ne dépasse pas 1,50 m d'étalement sur le sol. Ses fruits ont toutes les qualités des bonnes pastèques modernes.



Mini-maxi

La pastèque 'Mini Love' produit plusieurs petits fruits (2 kg en moyenne). Limitez leur nombre pour que ceux récoltés ne soient pas trop petits et soient assez sucrés.



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO



Canon !

Les fruits de 'Fire Ball', une pastèque hybride et résistante, font vraiment penser à un boulet de canon ! À peau foncée, ils recèlent une chair rouge clair, mais bien sucrée.

Petites en pot

Pour la culture en contenant, choisissez une variété à petits fruits, comme 'Sugar Baby', et **limitez le nombre de pastèques à une**, voire deux au maximum. Ne coupez pas les tiges, mais retirez les fleurs femelles. Plantez le pied dans un contenant aussi large que possible, d'au moins 15 l, et prévoyez un système d'arrosage automatique. Remplissez le pot d'un mélange de 3/4 de compost et 1/4 de terre de jardin. Apportez un engrais liquide tous les 10 jours. Si les racines s'échappent du pot pour s'enraciner dans la terre, mieux vaut les laisser faire. La culture de la pastèque dans ces conditions donne toujours des fruits de petit calibre, mais le plant est ainsi moins exposé aux risques de mildiou ou d'attaques de limaces juste après la plantation.



1 2



3

DOSSIER
Observation de saison

LE RÉVEIL DES INSECTES

Le printemps est là et le thermomètre remonte doucement. Les premières bestioles à montrer le bout de leurs antennes sont généralement celles qui ont hiberné à l'état adulte. Apprenez à les connaître! Zoom sur les petites bêtes qui font leur grand retour avec l'arrivée des beaux jours. ♦ PATRICIA KADIEVIC



4 5





1. Ascalaphe soufré

Présent dans une grande partie du sud-est de la France, *Libelloides coccajus* se rencontre entre mai et juillet, dans les prairies ensoleillées, parfois jusqu'à 2 000 m d'altitude. Cousin des chrysopes et des fourmiliers, il est carnivore et se distingue des libellules par l'extrémité de ses antennes, en forme de boule.

2. Grillon champêtre

Musicien hors pair, le mâle *Gryllus campestris* se poste à l'entrée de sa galerie, creusée le plus souvent dans les prairies sèches, et frotte les nervures de ses élytres pour attirer la femelle et l'inciter à venir pondre dans son trou. Sa grosse tête noire bien ronde, tel un casque, porte une paire d'antennes aussi longues que son corps.

3. Gendarme

Cette punaise au corps allongé vit en grand groupe. On les trouve souvent près du sol. Les gendarmes (*Pyrrhocoris apterus*) se nourrissent principalement des graines de Malvacées (tilleul, mauve, hibiscus...). Leur accouplement peut durer jusqu'à 30 heures : c'est une stratégie du mâle visant à empêcher les autres de féconder la même femelle.

4. Abeille charpentière

Le vol rapide et bruyant de *Xylocopa violacea* se fait entendre dès la sortie de l'hiver. La femelle, possédant un dard venimeux, prépare son nid dans le bois mort et y aménage des loges pour y déposer ses œufs, puis y accumule pollen et nectar. Pour les observateurs, le mâle se distingue par un anneau orangé situé à l'extrémité de ses antennes.

5. Lepture havane

Pseudovadonia livida, petit coléoptère floricole, est présent partout en France (sauf en Corse). Pour le reconnaître, remarquez sa tête, son thorax (en forme de cloche), ses antennes et ses pattes noires, tandis que ses élytres sont pubescents, orange et brillants. On peut facilement rencontrer cet insecte sur un grand nombre de fleurs, dès avril.



W. WILHELM/Blickwinkel/PICTURE ALLIANCE

Épeire à bosses

Considérée comme peu fréquente car plutôt discrète, l'épeire à bosses (*Gibbaranea gibbosa*) adulte peut être observée dès le mois d'avril, dans les forêts de feuillus et dans les plaines. Elle vit principalement dans les branches, où elle confectionne une toile discrète à l'intérieur d'une feuille qu'elle plie avec le plus grand soin. Son abdomen, reconnaissable, est surmonté de deux protubérances dressées vers le haut et arbore parfois une teinte verdâtre.

6. Grand bombyle

Dès les premiers beaux jours, *Bombylius major* est l'un des premiers à pointer son (long) nez. Sa trompe et ses hautes pattes sont des éléments essentiels pour ne pas le confondre avec le bourdon ! C'est un as du vol stationnaire, et son appareil buccal allongé lui permet de capter le nectar des fleurs, dont il se nourrit presque continuellement.

7. Citron

Gonepteryx rhamni porte un petit point brunâtre reconnaissable sur la face inférieure des ailes, jaunes pour le mâle et vert pâle pour la femelle. Il est le seul papillon à hiverner dehors, sans protection, et à voler en plein hiver quand les journées sont plutôt douces. Son espérance de vie (de près d'un an) est la plus longue de tous les papillons européens.

8. Crache-sang

Timarcha tenebricosa est un coléoptère tout en rondeur, à l'allure pataude, qui arpente le sol des prairies et pelouses où pousse le gaillet dont lui et sa larve boudinée se nourrissent. Nettement plus petit que la femelle, le mâle se laisse parfois porter par elle. En cas de danger, il laisse échapper du sang toxique par sa bouche et ses articulations.

6

7

8

1. A. SIMON/BIOSPHOTO. 2. R. CAVIGNAUX/BIOSPHOTO. 3. A. SIMON/BIOSPHOTO. 4. S. VITZTHUM/BIOSPHOTO. 5. SHUTTERSTOCK. 6. P. HOBSON/ELPA/BIOSPHOTO. 7. G. SIMARD/BIOSPHOTO. 8. BICKWINKEL/W. WILLHELM/BIOSPHOTO. ALLIANCE

65€ env. pour ces végétaux



BRASIER FLORAL longue durée

Les oriflammes des diascias, cannas, balisiers, irésines soufflent le chaud sur ce coin de jardin. Aux couleurs des madras antillais, cette composition réveillera le plus endormi des massifs. ✿ PIERRE NESSMANN

Hautement inflammable, ce massif comportant des plantes annuelles, des bulbes d'été et quelques vivaces non rustiques respire l'exotisme et les Antilles. Il affiche trois couleurs dominantes, le jaune, le rouge et le bleu, qui reprennent les teintes des madras, coton des vêtements créoles. L'opulence de la composition est encore renforcée par le feuillage ample des balisiers. Prévoyez une superficie d'un peu moins de 1,50 m², soit 1,20 m de côté et installez ce massif au pied d'arbustes ou à proximité d'un arbisseau. Vous pouvez

aussi l'adosser à un mur ou une haie afin qu'il bénéficie d'une ombre légère.

Achat

À cette époque de l'année, les rhizomes de canna ou les tubercules de dahlia ne sont pas disponibles à l'achat, mais vous trouverez des plants en pleine végétation vendus en pot ou conteneur. Quant aux agérates, sauges, diascias et irésines, tous sont proposés en godet dans les jardineries et chez les horticulteurs.

Préparation

Commencez par travailler le sol en le décompactant à la

bêche ou à la fourche-bêche, puis incorporez plusieurs pelletées de compost ou de terreau pour l'enrichir et le rendre plus meuble. Affinez la surface du massif à la griffe, ensuite peaufinez avec un râteau.

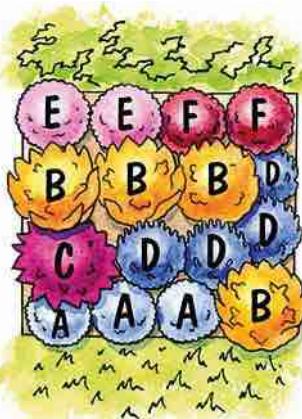
Plantation

Installez les cannas et les dahlias en les espaçant de 40 à 50 cm et répartissez les autres plants tout autour et en quinconce, tous les 30 cm environ. Arrosez au pied de chacun des végétaux, puis paillez le sol d'une épaisse couche de mulch ou de paillettes de roseau.

Entretien

À la saison estivale, coupez les fleurs fanées et rabattez le feuillage parfois exubérant de l'irésine, des balisiers et des dahlias. Au mois d'octobre, arrachez les tubercules de ces deux derniers pour les hiverner sous abri. Gélique aussi, l'irésine passera l'hiver, après un rempotage, dans une véranda ou encore une pièce lumineuse.

Schéma de plantation



120 x 120 cm, soit 1,40 m²

- A. Agératé du Mexique (*Ageratum houstonianum*)
- B. Balisier (*Canna*)
- C. Irésine (*Irésine herbstii*)
- D. Sauge farineuse (*Salvia farinacea*)
- E. Diacia (*Diascia*)
- F. Dahlia décoratif (*Dahlia*)

SUSAN BULL/AGENCE MARIE BASTILLE/RUSTICA

Les plantes qu'il vous faut



A. KUBACZ/BIOSPHOTO

A. AGÉRATE 'BLUE HORIZON'

(*Ageratum houstonianum*)

Cette plante annuelle, de 20 à 40 cm de hauteur, se couvre de pompons bleus, mauves ou violets de juin à octobre. Offrez-lui un sol frais.



F. MARIE/RUSTICA

B. BALISIER 'ORANGE SHADE'

(*Canna*)

De juillet à novembre, des grappes de fleurs orange émergent du feuillage, de 60 à 120 d'étalement. Il exige une terre riche et fraîche.



A. KUBACZ/BIOSPHOTO

C. IRÉSINE 'BRILLIANTISSIMA'

(*Iresine herbstii*)

Les feuilles rouges de cette vivace, de 50 à 60 cm de hauteur, contrastent fortement dans un massif. Gardez un port compact en pinçant les tiges.



F. DILLON/BIOSPHOTO

D. SAUGE 'MYSTIC SPIRE BLUE'

(*Salvia farinacea*)

Dotée d'un beau feuillage vert, cette annuelle arbore de longs épis de petites fleurs bleu foncé de juin à octobre. Coupez les fleurs fanées.



F. MARIE/RUSTICA/PÉPINIÈRE LE PAGE BORD DE MER

E. DIASCIA SUNDIASCIA 'BLUSH PINK'

(*Diascia*)

Cultivée en annuelle, cette vivace gélive, de 50 à 60 cm de hauteur, fleurit rose de juin à octobre. L'hiver, protégez la souche en climat froid.



A. KUBACZ/BIOSPHOTO

F. DAHLIA 'KARMA CHOC'

(*Dahlia*)

Ce dahlia à fleurs de nénuphar affiche un coloris entre pourpre et chocolat de fin juin à octobre. Il est campé sur de solides tiges pourpres et garde une bonne tenue en bouquet.



RUSTICA

HIVERNER LES BULBES DU BALISIER

Le balisier possède une souche rhizomateuse, gélive en climat continental. Si elle peut rester en place dans le sud de la France et sur la façade atlantique comme en Bretagne, ailleurs, elle doit être hivernée à l'abri du gel. Pour cela, dès la fin du mois d'octobre, extrayez la souche du sol tout en conservant un peu de terre autour des

rhizomes pour qu'ils ne se déshydratent pas.

Coupez ensuite les tiges à 5 cm au-dessus des rhizomes et stockez-les dans des caisses placées dans un local hors gel, obscur et aéré, des mois de novembre à avril. Vous les replantez en mai, en pot ou dans un massif, dès que les risques de gelées ne sont plus à craindre.

VOTRE SÉJOUR
DÉCOUVERTE DU LOT
JARDIN - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

Du 6 au 13 juillet 2024

**-5 %
AVANTAGE
ABONNÉS**



© M. Frank - Rustica

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)



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



© P. Molin de STOCHE

Le Moulin à huile de noix de St Céré



Photos non contractuelles

Votre lieu d'hébergement 4***

CONFÉRENCES AUTOUR DU JARDINAGE

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

Préparer vos questions jardin pour des conseils personnalisés.

DES SITES INCONTOURNABLES

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

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

**VOTRE LIEU
DE RÉSIDENCE 4******

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



CAPFRANCE

INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

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

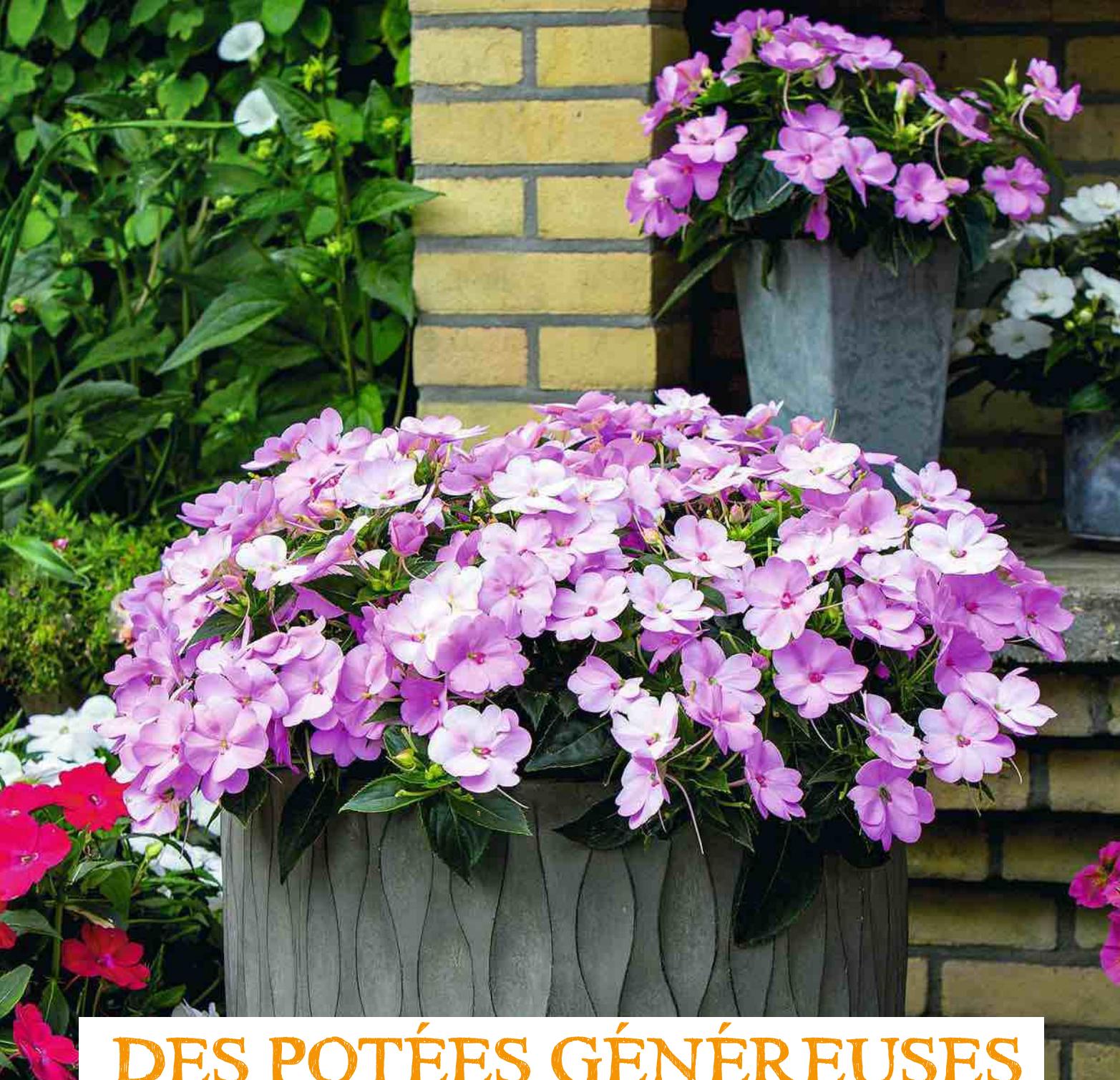
OU

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

Ou par courrier postal ou email à :

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

769 € : Prix par personne base chambre double, 2 personnes par chambre. Supplément chambre individuelle 140 €. Ce prix comprend : hébergement en pension complète, repas comprenant vin et café midi et soir, 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.



DES POTÉES GÉNÉREUSES

En potée, les variétés de la gamme Facil'été® apporteront de belles touches de couleurs, conférant dynamisme et vitalité au jardin. ✨ ALICE GONDONNEAU

Impatiens SunPatiens®

Leur floribondité impressionnante et leurs couleurs éclatantes égagent chaque recoin du jardin. Qu'il s'agisse d'une terrasse baignée de soleil ou d'une porte d'entrée à la mi-ombre, ces Impatiens offrent une magnifique floraison tout au long de la saison estivale. Dotée d'une résistance exceptionnelle, cette variété prospère dans toutes les conditions, vous offrant ainsi un spectacle floral en continu, quel que soit l'emplacement

choisi. Avec une hauteur entre 60 et 90 cm, elle ne passe pas inaperçue, surtout en potée ! Il est d'ailleurs recommandé d'opter pour un contenant de 15 à 20 litres, afin que cette plante s'épanouisse pleinement. Avec son effet "maxi", elle produit une multitude de grandes fleurs aux pétales veloutés et à l'éperon arrière fin et délicat. Ses feuilles robustes arborent un vert sombre et brillant qui contraste parfaitement avec les couleurs des fleurs.



GRANES VOLTZ

Sauge **Mystic Spires**

De l'été jusqu'au début de l'automne, cette sauge attire le regard avec ses épis denses, dressés et garnis de fleurs d'un bleu violacé intense. En plus d'être résistante à la chaleur, cette plante forme de belles touffes de 50 cm de hauteur pour 40 cm de largeur. Plantée seule dans une potée, elle apporte instantanément une touche de romantisme sur les terrasses, les patios, voire les balcons avec son incroyable port touffu ! Généreuse et vigoureuse, elle présente des feuilles légèrement dentelées, au coloris vert foncé. En compagnie de fleurs estivales, elle apporte une note d'élégance aux potées fleuries.

Pétunia Vista™

Cette variété de pétunia est parfaitement adaptée à tous les extérieurs en raison de ses caractéristiques spécifiques.

Apprécier pour sa floraison abondante et son côté coloré, elle présente un port retombant qui lui permet de s'épanouir harmonieusement en potée. Ses fleurs en forme de trompette se déclinent dans une large palette de couleurs vives, allant du rose au rouge, en passant par le blanc.

Associer différents coloris de cette variété est une excellente idée pour créer des touches décoratives tant sur un balcon que dans un jardin. De croissance rapide et dense, elle se distingue aussi par sa facilité d'entretien, son pouvoir couvrant et son extrême résistance à la chaleur et aux intempéries.



GRANES VOLTZ



Hibiscus Summerific

Cette splendide vivace, florifère et de grande taille, structure magnifiquement les massifs grâce à ses fleurs gigantesques de 20 cm de diamètre. Sa floraison impressionnante s'étend de juillet jusqu'à septembre. Arborant un port arbustif dense et une hauteur de 1,50 m à maturité, cette plante présente un feuillage vert sombre aux bords crénelés. Cette variété, idéale pour les zones humides du jardin, prospère dans une terre riche, argileuse et humide et apprécie les emplacements ensoleillés où elle va se développer vigoureusement. Simple à entretenir, elle demande une taille vers la fin de l'été ainsi qu'un arrosage régulier pendant la période estivale.

Bégonia Megawatt F1

Idéal pour composer des potées luxuriantes sur une terrasse ensoleillée ou un balcon ombragé, ce bégonia apporte une touche de couleur et de vitalité à tout espace extérieur. Il se distingue par sa profusion de très grandes fleurs. En particulier, la variété Red Bronze Leaves (voir photo) arbore des fleurs écarlate intense avec un cœur jaune lumineux. D'une croissance rapide et vigoureuse, elle fleurit généreusement de mai jusqu'à l'automne. Économie en eau, cette variété s'épanouit aussi bien à l'ombre qu'au soleil, dans une terre bien drainée, humifère et légère. Très résistant à la chaleur, son feuillage brillant présente quant à lui de belles nuances de brun-pourpre, tirant presque sur le noir, créant ainsi un contraste saisissant avec la tonalité de ses fleurs.



Abonnez-vous à

Rustica + Rustica PRATIQUE



Recevez le magazine n° 1 du jardinage au naturel et son compagnon jardin, cuisine, maison, nature et bien-être.

1 AN - 50 N° + 4 N°
105,60 €

au lieu de 180€* en kiosque

41% de réduction

Recevez chaque semaine Rustica



PAPIER



NUMÉRIQUE



CARNETS PRATIQUES

+ chaque trimestre Rustica Pratique



PAPIER



NUMÉRIQUE

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/ABORU2836

Par téléphone : **0 806 000 465** Service gratuit + prix appel indiquez le code **PRU2836T**

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

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

105,60 €

au lieu de 180 €* en kiosque
soit plus de **41% de réduction**

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet abo.rustica.fr/ABORU2836
(4x sans frais possible avec PayPal)

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS



Version numérique incluse



Accès illimité aux anciens numéros numériques sur 3 ans pour Rustica



Frais de port offerts en France métropolitaine



Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment



JEUNES POUSSES promesses de goût

La roquette, reine du mesclun, tient sa cour au milieu des salades à couper et des jeunes pousses. Quand brouter est un bonheur gastronomique...



La tradition niçoise de mélanger les salades au gré des saisons impose qu'un vrai mesclun soit composé de sept variétés dont, obligatoirement, la roquette et le cerfeuil. Ensuite, libre à vous : la laitue sanguine ou l'arroche pour la couleur, le pourpier, charnu et acidulé, la chicorée amère, la trévisé croquante, les pousses d'épinard et de betterave. La tétragone, la pimprenelle et le cresson alénois sont aussi bienvenus. Pour plus d'originalité, conviez-y le plantain corne-de-cerf et les nouveautés japonaises : le mizuna et le tatsoi. Et pour couronner le tout, ajoutez des fleurs de souci et de bourrache.

Fromage frais

Brousse, ricotta, feta, faisselle, tome fraîche de l'Aubrac... au lait de vache, chèvre ou brebis, mais non affiné !



Citron 'Eureka'

Sa récolte s'échelonne tout au long de l'année. Appelé aussi "citron des quatre saisons", c'est le plus fréquent sur les étals.



SVIPER/750G/ADOCOM/SP

Cheesecakes relevés

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min – Réfrigération : 6 h au minimum

- 100 g de roquette • 180 g de biscuits salés
- 80 g de beurre mou • 500 g de fromage frais
- 8 tranches de jambon de pays en chiffonnade
- 20 cl de crème liquide • 12 g de gélatine • sel • poivre

• **Lavez** et séchez la roquette. Mixez 70 g de roquette, les biscuits salés et le beurre mou jusqu'à obtention d'une texture fine. • **Tassez** la préparation dans quatre cercles à pâtisserie hauts (de 8 cm env.) posés sur une plaque. Placez au frais. • **Faites ramollir** la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Chauffez la crème liquide dans une casserole puis, hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez pour qu'elle fonde. • **Mixez** le fromage frais et la crème avec la gélatine. Versez cet appareil dans les cercles à pâtisserie. Lissez la surface puis mettez au réfrigérateur durant 6 h ou toute une nuit. • **Démoulez** les cheesecakes et agrémentez-les du reste de feuilles de roquette et chiffonnade de jambon.

PHOTOS: SHUTTERSTOCK



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

LES RENCONTRES DE CAMBREMER

Les 4 et 5 mai, le village de Cambremer (14), en pays d'Auge, accueille le Festival des produits d'appellation (AOP et AOC). Autour d'une soixantaine de producteurs venus de toute la France, ce rendez-vous annuel est, avant tout, un lieu où l'on apprend par le goût. Pour la 29^e édition, la Corse, qui détient le plus grand nombre de labels de qualité, est l'invitée d'honneur. Parmi les temps forts, assistez au Concours du cru, ouvert aux producteurs de calvados, pommeaux de Normandie, cidres du pays d'Auge, et poirés de Domfront.



C'est nouveau!

DESSERT VÉGÉTAL



Fabriquée à Erquy (22), cette gourmandise bio, au lait de noix de coco issu d'une filière équitable, est onctueuse à souhait et détient un triple A sur l'échelle Planet-score.
Ucha. Pot de 350 g, 4 € env.

NECTAR TRÈS CRÉMEUX



À la robe blanc clair, ce miel des terroirs est sublimé par un autre trésor de la nature, la fleur de sel. Un délice à tartiner ou sur des crêpes.
Famille Mary. Pot de 230 g, 8 € env.

THÉ LACTÉ INSTANTANÉ



Le stick Houjicha latte aux notes grillées et boisées est une poudre associant thé vert japonais torréfié (houjicha) et lait écrémé.
Dammann Frères. Étui de 12 sticks x 10 g, 26 € env.

GRANDE TABLÉE

La couleur vert forêt fait son entrée dans la gamme des plats en émail vitrifié Peugeot. Manufacturés en Bretagne, ils sont garantis sans plomb, ni nickel, ni cadmium.
Peugeot. Appolia, 5,2 l, 55 € env.

Au menu

SAMEDI

- Soupe de roquette
- Tajine d'agneau
- Pomelos

DIMANCHE

- Cheesecakes relevés
- Curry de légumes, riz
- Sorbet aux deux citrons

LUNDI

- Tzatziki aux radis roses
- Omelette verte
- Fraises à la crème

MARDI

- Tartinades de févettes
- Lieu en croûte d'herbes, purée de pomme de terre
- Biscuits au citron

MERCREDI

- Cônes à la roquette et ricotta
- Pâtes aux artichauts
- Compote de rhubarbe

JEUDI

- Velouté de petits pois
- Asperges à la flamande
- Cheesecake au citron

VENDREDI

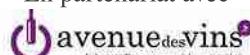
- Mesclun au vinaigre balsamique
- Gaufres vertes à la truite fumée
- Tranches d'orange à la fleur d'oranger



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Domaine de Pilhoy, bordeaux blanc, 2023 AOC bordeaux

Ce vin dévoile une belle robe jaune pâle aux reflets brillants. Son nez est expressif avec des notes de fleurs et d'agrumes. La bouche est équilibrée par l'assemblage de cépages alliant souplesse et fraîcheur. Ses notes herbacées et fruitées en font un nectar très agréable en toute occasion.

Accord: cette jolie cuvée se servira seule en apéritif, ou en accompagnement de grillades ou d'une soupe à la roquette.

Cépages : sauvignon, sémillon, muscadelle. **Prix: 7 € env.**

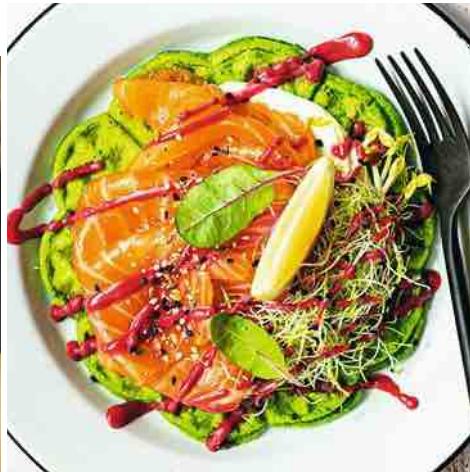


Domaine Ernest Burn, pinot gris, 2015, Clos Saint-Imer, goldert, AOC alsace-grand-cru

Ce charmant vin demi-sec issu de vendanges tardives arbore une robe jaune dorée, brillante et limpide. Son nez complexe mêle des notes florales et fruitées, tandis que sa bouche ronde et équilibrée révèle des arômes d'orange confite. L'harmonie finale s'avère légèrement épicee. Un vrai bonheur de breuvage à découvrir.

Accord: Idéal avec un dessert à base de fruits ou d'agrumes, comme des biscuits au citron. Cépage : 100 % pinot gris. **Prix: 30 € env.**

En cuisine cette semaine



Soupe de roquette

Pour 6 personnes

Préparation: 20 min

Cuisson: 1 h env.

- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 pomme de terre à chair farineuse
- 1 gousse d'ail
- 200 g de roquette
- 1 citron
- 25 cl de crème de coco
- graines de sésame doré
- sel • poivre

• **Épluchez**, lavez et coupez les légumes. Placez-les dans un faitout. • **Ajoutez** le bouquet garni, mouillez avec 90 cl d'eau et assaisonnez. Portez à ébullition, puis réduisez le feu à doux et faites mijoter pendant 1 h environ. • **Laissez** le bouillon refroidir un peu. Filtrez pour retirer les morceaux de légumes et le bouquet garni. • **Lavez** et essorez la roquette. Placez-la dans le bol d'un robot en réservant des feuilles pour le décor, 20 cl de crème de coco, 75 cl de bouillon refroidi, le jus du citron, du sel et du poivre. Puis mixez à vitesse maximale. • **Répartissez** la soupe chaude dans des bols, versez un filet de crème de coco et décorez avec les feuilles de roquette réservées et quelques graines de sésame.

Gaufres vertes à la truite fumée

Pour 4 personnes

Préparation: 20 min

Cuisson: 4 min

- 50 g de pousses d'épinards
- 1 œuf
- 130 g de farine
- 15 cl de lait
- 20 g de parmesan râpé
- 1/4 cuill. à café de levure chimique

Pour la sauce:

- 85 g de betterave cuite
- 1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuill. à café de miel
- 15 g d'huile olive
- 1/4 cuill. à café de fleur de sel

Pour la garniture:

- 4 tranches de truite fumée
- 4 cuill. à soupe de skyr (yaourt islandais)
- 4 quartiers de citron
- 30 g de graines germées
- 1 pincée de graines de sésame

• **Mixez** l'œuf avec les épinards le plus finement possible. Préparez la pâte à gaufres avec la farine, le parmesan, le lait, la levure. • **Faites** un puits et versez-y le mélange œuf-épinards. Faites cuire les gaufres à puissance moyenne. • **Passez** au mixeur tous les ingrédients de la sauce à la betterave. • **Servez** les gaufres à l'assiette, tartinez-les de skyr, couvrez de tranches de truite fumée coupées, arrosez de sauce à la betterave. • **Ajoutez** les quartiers de citron, les graines germées et les graines de sésame.

Biscuits au citron

Pour 25 pièces env.

Préparation: 20 min

Réfrigération: 1 h 15

Cuisson: 12 min env.

- 100 g de beurre mou
- 1 gros œuf
- 260 g de sucre semoule
- 150 g de sucre glace
- jus et zeste de 1 citron bio
- 300 g de farine T45
- 1/2 sachet de levure chimique
- colorant jaune alimentaire (facultatif)

• **Chemisez** une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Frottez le zeste râpé fin du citron dans 110 g de sucre semoule pour faire ressortir les arômes.

• **Fouettez** le beurre et l'œuf dans un saladier. Ajoutez le sucre au zeste et le jus extrait du citron. Incorporez à la farine tamisée et mélangée à la levure chimique. • **Ajoutez** (ou pas) du colorant alimentaire. Homogénéisez, puis couvrez à l'aide d'un film alimentaire. • **Réservez** au réfrigérateur pendant 1 h. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Abaissez** la pâte. Prélevez et façonnez des boules de 20 à 25 g env. • **Roulez-les** tour à tour dans le sucre semoule restant et le sucre glace, puis rangez-les au fur et à mesure sur la plaque à pâtisserie. • **Placez-les** 15 min au réfrigérateur. Sortez-les et enfournez-les 10 à 12 min.



Cônes à la roquette et ricotta

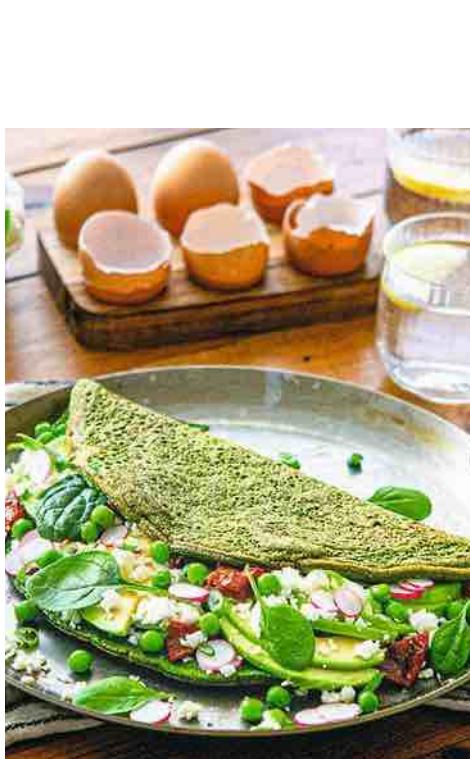
Pour 8 personnes

Préparation: 30 min

Cuisson: 25 min

- 75 g de roquette
- 30 g de beurre doux
- 20 g de beurre
- 120 g de farine
- 1 cuill. à café de levure chimique
- 1/2 cuill. à café de sel
- 1 cuill. à café de thym séché
- 50 g de saumon fumé
- 180 g de ricotta
- 1 cuill. à soupe d'aneth haché et 1 brin d'aneth
- 1 cuill. à café de jus de citron

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Blanchissez dans un grand volume d'eau bouillante les feuilles de roquette durant 20 s, stoppez la cuisson sous l'eau fraîche. • **Égouttez-les** et séchez-les dans un linge. Mélangez les feuilles de roquette et le beurre dans un saladier. • **Pétrissez** la farine, la levure chimique, le sel, 25 g de beurre doux ramolli et le thym séché. • **Ajoutez** les feuilles de roquette et travaillez la pâte. Étalez-la sur le plan de travail fariné en un rectangle sur 3 mm env. d'épaisseur. • **Coupez** des bandes de 2 x 10 cm. Beurrez 16 moules à cornet métalliques (avec 5 g de beurre) et garnissez-les. • **Enfournez** pendant 20 min. Émincez le saumon fumé. • **Mélangez** la ricotta, le saumon fumé, l'aneth haché et le jus de citron. Transvasez dans une poche à douille et réservez au frais. • **Laissez** les cônes cuits refroidir. Remplissez de crème au saumon, décorez d'aneth.



Omelette verte

Pour 4 personnes

Préparation: 15 min

Cuisson: 20 min

- 8 œufs
- 180 g de pousses d'épinard
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 25 g de beurre
- 1 avocat
- 10 tomates séchées
- 60 g de petits pois surgelés
- 120 g de feta
- 1 oignon vert
- 8 radis roses
- huile d'olive
- sel • poivre

• **Faites cuire** les petits pois surgelés pendant 8 min dans de l'eau bouillante salée. • **Émiettez** la feta, coupez la chair de l'avocat en tranches et les radis roses en rondelles, émincez l'oignon vert et les tomates séchées. Réservez. • **Mixez** les œufs avec les épinards, du sel, l'oignon et l'ail coupés. Versez le mélange dans une poêle beurrée chaude sur feu moyen. • **Couvrez** et laissez cuire sur une seule face durant environ 6 min, jusqu'à ce que le dessus soit cuit. • **Garnissez** avec la feta, l'avocat, les tomates séchées, les petits pois, l'oignon vert et les radis. • **Arrosez** d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez et repliez l'omelette avant de la servir.



Cheesecake au citron

Pour 10 personnes

Préparation: 40 min

Réfrigération: 12h

Cuisson: 1 h 05

- 800 g de fromage frais
- 1 zeste de citron bio
- 2 cuill. à soupe de jus de citron
- 200 g de sucre
- 20 g de farine
- 4 œufs
- 180 g de crème fraîche
- 1 cuill. à c. d'extrait de vanille
- 200 g de biscuits (type Digestive, McVitie's, spéculoos...)
- 80 g de beurre

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Réduisez les biscuits en miettes fines et réservez-les dans un saladier. • **Faites fondre** le beurre, versez-le sur les biscuits et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. • **Beurrez** les bords d'un moule à charnière (diam. 24 à 26 cm) et couvrez le fond de papier cuisson. • **Tapissez** de pâte le fond du moule et tassez avec un verre. Enfournez pendant 15 min. • **Lissez** au robot ou dans un saladier le fromage frais, ajoutez le sucre et la farine. Mélangez. • **Incorporez** 3 œufs un à un, puis le jaune du 4^e. Terminez avec la crème et l'extrait de vanille. • **Versez** l'appareil dans le moule. Enfournez 10 min à 180 °C (th. 6). Puis baissez à 100 °C (th. 3-4), prolongez la cuisson 40 min. • **Éteignez** le four, laissez tiédir porte entrouverte, placez 12 h au frais. • **Démoulez** avec la pointe d'un couteau trempé dans l'eau chaude.

ENTREPRISE ET VALEUR PARTAGÉE

Afin de mieux associer les salariés aux performances de l'entreprise, les employeurs peuvent verser deux primes de partage de la valeur sur une même année civile. Ce dispositif s'étend aux structures de moins de 50 salariés. Ces dernières peuvent ainsi verser jusqu'à 3 000 € exonérés de cotisations sociales et d'impôt sur le revenu à un salarié dont la rémunération est inférieure à trois fois le smic. Cette somme peut être multipliée par deux dans le cas de la signature d'un accord d'intérêsement. Enfin, il est possible de la placer sur un plan d'épargne salariale.



SHUTTERSTOCK

VIOLENCES CONJUGALES

Les victimes de violences conjugales attestées (dépôt de plainte, etc.) peuvent bénéficier d'une aide auprès de la Caf ou de la MSA pour se mettre rapidement à l'abri et faire face à leurs dépenses immédiates. En fonction du niveau de ressources et du nombre d'enfants à charge, il peut s'agir d'un prêt sans intérêt ou bien d'un don. Cette aide est calculée sur la base du RSA. Site : www.egalite-femmes-hommes.gouv.fr/aide-durgence-et-pack-nouveau-depart



A. POPOV/SHUTTERSTOCK

Faites entrer le printemps au cœur des fibres.

MOQUETTES ET TAPIS nettoyage en profondeur

Pour nettoyer, raviver, détacher, il existe différents appareils aux fonctionnements bien distincts. Revue de printemps.

Pour éliminer les saletés déposées sur la moquette au quotidien, l'aspirateur convient. Mais pour extraire les cheveux et poils d'animaux qui s'incrustent dans les fibres de la moquette et des tapis, la turbo-brosse est l'accessoire indispensable. Quant à la shampouineuse, appareil disponible à la location, elle offre un nettoyage plus hygiénique grâce à son système

injecteur/extracteur : elle projette d'abord une solution nettoyante puis aspire sans rinçage l'eau imprégnée de saletés dans sa cuve.

À toute vapeur

Le nettoyeur vapeur, commercialisé par Kärcher, Polti ou Bissel, est également très efficace. Comme son nom l'indique, il propulse de la vapeur à haute pression qui parvient à déloger les saletés,

même les plus tenaces, en particulier sur les tissus d'ameublement. Pour se débarrasser des taches de gras, la terre de Sommières fait des miracles. Il suffit de saupoudrer sur les zones concernées un peu de cette argile aux propriétés ultra-absorbantes puis de laisser agir une nuit entière. Enfin, le bicarbonate de soude est parfait pour assainir et désodoriser au naturel moquettes et tapis.

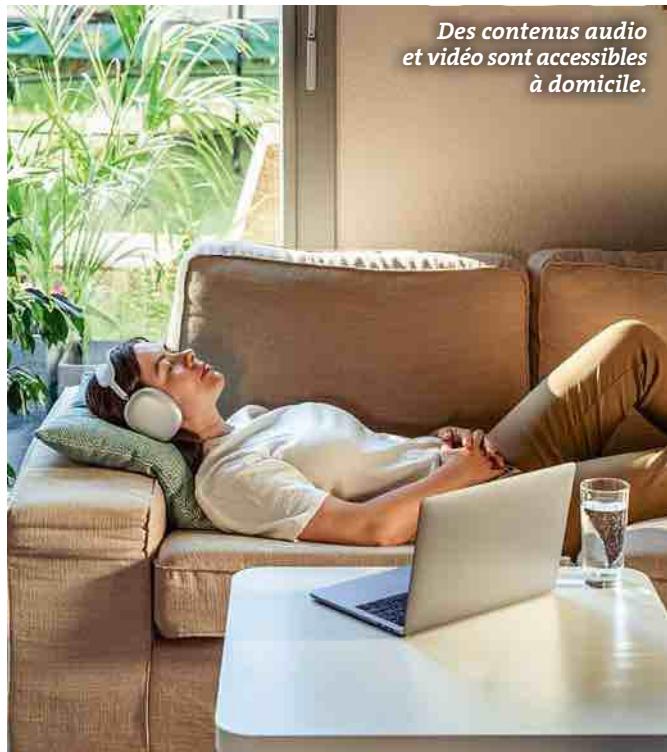
Dans la jungle du démarchage

Les démarches téléphoniques sont placées sous surveillance depuis le 1^{er} janvier 2023 : une catégorie de numéros est réservée à cet usage. Ils commencent par 0162, 0163, 0270, 0271, 0377, 0378, 0424, 0425, 0568, 0569, 0948, 0949 pour la France métropolitaine ; et 09475, 09476, 09477, 09478, 09479 pour les territoires ultramarins. À ce jour, une centaine d'opérateurs les attribuent aux clients qui leur en font la demande pour leur campagne de démarchage.

Ces numéros, traçables, vont permettre aux autorités de mieux lutter contre les abus. En outre, les opérateurs ont l'interdiction d'utiliser des numéros commençant par 06 ou 07. De plus, depuis le 1^{er} mars 2023, les horaires de démarchages sont encadrés : de 10 h à 13 h et de 14 h à 20 h, du lundi au vendredi. Rappelons que tout professionnel, sauf exception (associations, fourniture de journaux...), a l'interdiction de démarcher un numéro inscrit sur www.bloctel.gouv.fr

AUTO-HYPNOSE : faut-il entrer dans la transe ?

Une nouvelle application permettrait de gérer des problèmes courants de manière complémentaire à un traitement médical.



L'hypnose est souvent utilisée pour aider à l'arrêt du tabac ou à la perte de poids, mais elle peut également être bénéfique dans de nombreux autres

domaines. Selon Clément Apelian, directeur de la recherche au centre de formation à l'hypnose Arche, "la pratique a montré son efficacité dans l'accompagnement

des douleurs chroniques et des problèmes de sommeil". Alors que les séances avec un hypnotologue sont assez onéreuses (comptez 70 € environ), le centre Arche a lancé l'application Psychonaute, qui permet de tester la pratique chez soi pour un coût réduit.

Test à domicile

Un parcours de découverte gratuit est proposé, ainsi que des formules d'abonnement à partir de 7 €/mois. Classés par thème (douleurs, sommeil, stress...), les audios durent entre 10 et 15 min. "Chaque début d'expérience permet d'entrer dans un léger état hypnotique qui vous place dans de bonnes dispositions pour accéder à votre inconscient, que l'on peut considérer comme la salle de pilotage de votre cerveau. Vous retrouvez une capacité d'action sur vous", décrit Kevin Finel, le fondateur du centre. Peut-être est-ce un bon moyen de se convaincre des vertus de l'exercice ?

Un légume-fleur pour la flore

L'artichaut ne se contente pas de nourrir nos cellules, leur apportant vitamines et antioxydants. Comme ce légume-fleur renferme de l'inuline, un prébiotique non digéré et donc non absorbé par l'intestin grêle, il nourrit aussi la flore du côlon. On considère donc l'artichaut comme un aliment protecteur de la santé digestive et immunitaire, car il stimule la croissance des bonnes bactéries intestinales, telles que les bifidobactéries et les lactobacilles. Par ailleurs, l'inuline agirait également sur la régulation des lipides sanguins et permettrait de contrôler sa glycémie.



FAITES BATTRE VOTRE CŒUR !

Selon une récente étude parue dans la revue *British Medical Journal Open Sport & Exercise Medicine*, le golf, la marche et la marche nordique ont des bienfaits qui rejoignent immédiatement sur la santé cognitive des personnes âgées, qui ont aussi signalé une amélioration de leur humeur et de leur qualité de vie. Les chercheurs qui ont publié cet article vantent les vertus des exercices d'endurance entraînant augmentation du rythme cardiaque et essoufflement.

CRÈME POUR LA PEAU FATIGUÉE

Versez dans un bol 12,5 g de macérat huileux de carotte et 3,5 g d'émulsifiant Olivem 1000. Dans un second bol, transférez 32 ml d'eau minérale. Faites chauffer les deux au bain-marie. Lorsqu'ils ont atteint 80 °C, sortez-les, puis versez l'eau dans le premier bol en remuant pendant 3 min. Ajoutez 5 gouttes d'huile essentielle de carotte et 10 gouttes de conservateur Cosgard. Mélangez et transvasez dans un pot de 50 ml. Appliquez, le matin, cette crème sur votre visage.

Divisez le clapier en une partie repos et un espace activités.



UN BEAU CLAPIER pour le bonheur des longues oreilles

En bois, béton ou matériaux de récupération : le choix du clapier est déterminant pour le bien-être de ces animaux qui doivent bénéficier d'un environnement propre et sain. ✨ FRANCK SCHMITT

Lorsque vous vous lancez dans l'élevage des lapins de chair ou de compagnie, trouvez-leur un habitat approprié ! Les lapins s'élèvent en clapier : vous choisirez donc non seulement un format adapté à leur taille, mais également facile à nettoyer car, rappelons-le, ce type d'élevage est particulièrement contraignant en matière d'entretien. L'orientation donnée à ces

abris est aussi déterminante : épargnez-leur les courants d'air et les vents de face ainsi que l'exposition plein sud, car les lagomorphes sont plus sensibles aux grandes chaleurs qu'au froid (voir *Rustica* n° 2824, p. 36). Placez-les à l'ombre d'un arbre, sous un auvent ou dans une cabane aérée. En ce qui concerne les dimensions, pour l'élevage d'un lapin de grande race, prévoyez un espace d'environ

L. 100 x l. 75 x H. 50 cm. Et si vous devez y loger une lapine gestante ou avec ses petits, doublez ce volume.

Logement décent

Pour des races naines, il est possible d'aménager un espace plus petit, mais prenez en compte le nombre précis d'animaux que vous souhaitez héberger. Et retenez tout de même la mesure d'une surface minimale pour un ou

deux lapins : 0,34 m². On trouve encore sur le marché de seconde main des clapiers constitués de plaques de béton pour le sol, les trois côtés et le toit. C'est un choix intéressant si vous en trouvez en bon état, car ils sont très résistants et faciles à nettoyer. Certains peuvent être superposés, mais ils ont pour inconvénient d'être très lourds à mettre en place et à déplacer. Pour empêcher les rongeurs



Dans ce clapier minimal bien isolé, le lapin ne craint ni les courants d'air, ni les pluies, ni l'humidité du sol.



Les renards et rapaces constituent une menace permanente.

de faire leur nid sous la base du clapier, nous préconisons de le surélever sur deux rangs de parpaings scellés et posés sur un sol bien stabilisé.

Gare à Goupil !

Si vous optez pour des clapiers en bois du commerce, respectez les mêmes dimensions. Certains comportent un espace extérieur que vous pouvez engazonner, mais pensez aussi à le protéger contre les rongeurs et autres espèces susceptibles d'occasionner des dégâts. Ces structures s'avèrent plutôt vulnérables : un renard ou un chien errant peut les détruire. Elles conviennent donc mieux aux jardins clos de murs. Vous pouvez enfin construire vos

clapiers avec du bois neuf ou de récupération. Attention, toutefois, au bois de palette qui est traité avec des produits chimiques pour empêcher la prolifération de parasites ou de champignons : ils sont toxiques pour les lapins ! Vérifiez que les éléments ne contiennent ni clou, ni agrafe ou écharde qui peuvent blesser les lapins. Par ailleurs, le bois recyclé est souvent moins résistant et moins durable que le neuf, ce qui peut entraîner des problèmes de solidité et de stabilité du clapier. Il est donc important de renforcer les parties du clapier qui sont soumises à des contraintes mécaniques importantes, telles que les coins et les charnières.

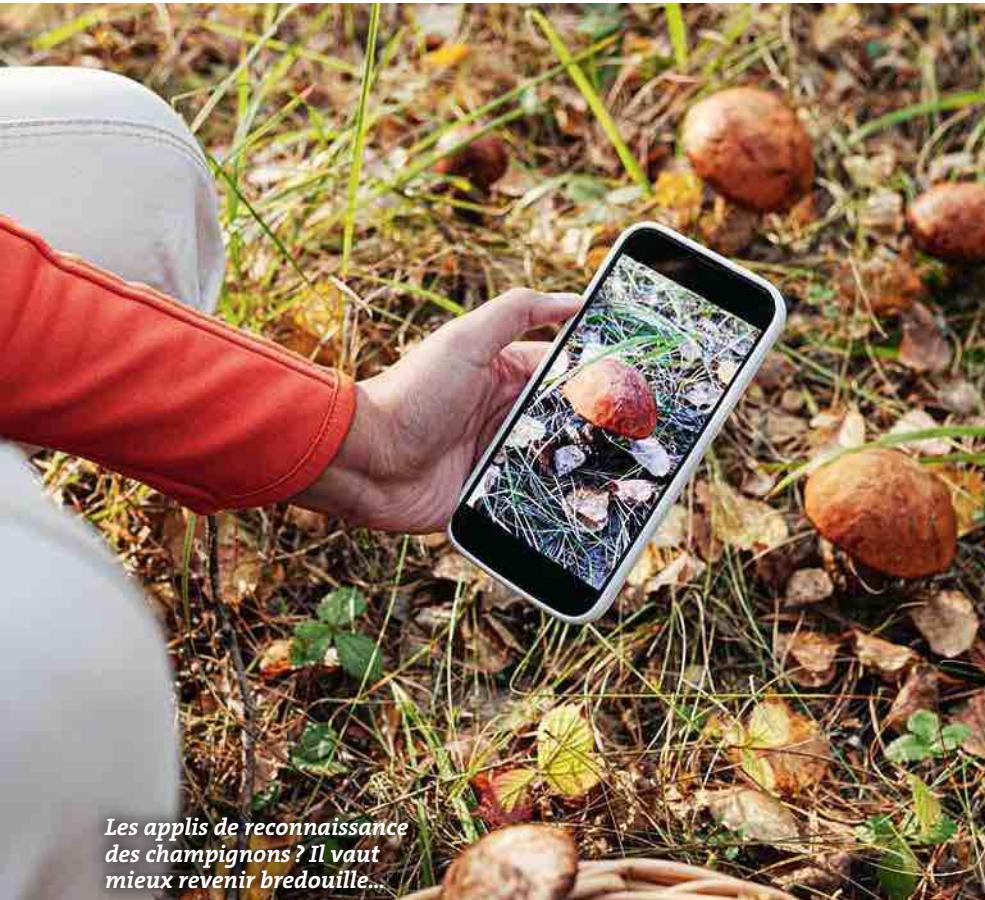
UN MÉNAGE MÉTICULEUX

Pour accueillir au mieux vos animaux et conserver vos clapiers plus longtemps, entretenez-les très régulièrement en les nettoyant tous les sept à dix jours. Pour bien faire, supprimez toute la paille ou la litière souillée. Raclez le sol du clapier avec une pelle ou une truelle, puis lavez le fond. Frottez-le avec une brosse. Ensuite, désinfectez les parois au moyen d'un produit bactéricide dilué (comme du Crésyl), un mélange d'eau et de javel ou de vinaigre blanc en insistant sur la zone où l'animal concentre ses besoins. Rincez à nouveau à grande eau, laissez sécher puis regarnissez le clapier avec de la paille fraîche. Une fois ou deux fois par an, vous pouvez le badigeonner d'un lait de chaux et le laisser s'aérer quelques jours. Tout comme le clapier, pensez à nettoyer régulièrement l'abreuvoir avec une solution de vinaigre blanc que vous rincerez ensuite abondamment. Nettoyez, enfin, la mangeoire avec un détergent doux pour enlever les résidus alimentaires.



PHOTOS SHUTTERSTOCK

CHAMPIGNONS & IA, les approximations dangereuses



Ne ramassez que ceux que vous connaissez parfaitement.

Les applications et les manuels d'identification des champignons conçus avec l'intelligence artificielle (IA) ne sont pas dignes de confiance. Mieux vaut potasser des ouvrages de référence écrits par les experts. ✨ JÉRÔME VERROUST

Entre juillet et octobre 2023, alors que la période de cueillette battait son plein, plus de 600 cas d'intoxication aux champignons ont été recensés en France. Du jamais-vu dans un pays où l'on a enregistré, entre 2016 et 2021, environ 1300 intoxications chaque année. Ces accidents résultent de plusieurs causes : consommation de champignons comestibles en mauvais état, mal conservés ou insuffisamment cuits mais, surtout, confusion d'une espèce comestible

avec une autre toxique. Signe des temps ? L'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) note de plus en plus d'intoxications *“du fait de l'utilisation d'une application de reconnaissance de champignons sur smartphone”*.

Des spores plein les yeux

De fait, ces petits programmes, comme Champignouf ou Champignons PRO, que l'on installe sur nos téléphones, peuvent fournir des informations

détaillées sur les champignons... mais souvent incomplètes. L'identification des champignons est, en effet, une tâche complexe et difficile, même pour les experts en mycologie qui, parfois, se spécialisent sur une seule famille. Selon l'Inventaire mycologique national, il existe en France métropolitaine quelque 30 000 champignons différents. Champignouf n'en recense que 900, Champignons PRO, 300... Par ailleurs, *“les champignons sont souvent variables entre spécimens d'une même espèce, mais changent aussi de forme et de couleur en vieillissant, ou en se déshydratant”*, témoigne l'herbalaïste, botaniste et mycologue de terrain Christophe de Hody qui propose des ateliers de découverte des plantes sauvages et des champignons. *Il est donc indispensable de disposer d'un échantillonnage suffisant afin de pouvoir, le cas*



Christophe de Hody.

échéant, apprécier les variations sur différents exemplaires.” En outre, utiliser les seuls critères de reconnaissance d’image à l’exclusion de l’âge, de l’odeur ou de la couleur de la chair du spécimen que vous avez cueilli semble restrictif. Tous les mycologues vous le diront : reconnaître une russule sans la goûter est presque impossible, car elle est naturellement douce ou piquante ! Prenez garde, enfin, aux appellations régionales : certaines espèces peuvent être inventoriées sous des noms qui varient d’une région à l’autre, ce qui peut entraîner des confusions lors de l’identification...

Et méfiez-vous aussi des manuels de mycologie qui fleurissent sur internet (comme des champignons après une pluie d’automne !). Selon une enquête du journal *The Guardian* menée en septembre 2023 avec originality.ai, une société américaine qui détecte les contenus produits par l’intelligence artificielle, certains manuels populaires contiennent des erreurs dues à une variété de facteurs, tels que des connaissances insuffisantes sur les champignons, des fautes de traduction ou d’impression. Le phénomène est tellement grave que la New York Mycological Society, dédiée à l’étude, la collecte et la préservation des champignons sauvages, a enjoint le public, en août 2023, sur les réseaux sociaux, à “*n’acheter que des livres d’auteurs et de cueilleurs connus, car cela peut littéralement être une question de vie ou de mort*”.

Cueillettes de saison



S. VITZTHUM/BIOSPHOTO



C. RAVIER/BIOSPHOTO

Morille

Ne la confondez pas avec les gyromitres, dont le chapeau évoque une cervelle. Et pensez à bien la cuire : consommée crue, elle est en effet毒ique.



J.-Y. GROSPEAUX/BIOSPHOTO

Girilles

Elles poussent au sol, alors que leur sosie mortel, le clitocybe de l’olivier, se déniche à la base des troncs. Elles ont une bonne odeur d’abricot séché.



JUNIOR/BIOSPHOTO

Langue-de-bœuf

Ce champignon (fistuline hépatique) à chair veinée et jus rouge sanguin doit être consommé jeune, cru dans les salades ou cuit comme un steak.

Oreille-de-Judas

Gélatineux à l’état frais, il durcit en séchant. Séché ou bouilli, il est mangé en Extrême-Orient avec du riz. Il est aussi prisé pour ses vertus médicinales.

Un exemple de “faux amis”



S. WALTER/IMAGERUNNER/BIOSPHOTO



F. ROUX/BIOSPHOTO

Tricholome de la Saint-Georges ≠ inocybe de Patouillard

Les similitudes entre espèces comestibles et toxiques peuvent entraîner des erreurs de reconnaissance, ce qui souligne l’importance de connaître les caractéristiques distinctives de chaque champignon. Le tricholome de la Saint-Georges (photo de gauche) est ainsi l’un de ces très bons champignons que l’on peut trouver juste après l’hiver. “Il pousse très souvent en rond de sorcière (en formation circulaire), explique Christophe de Hody, dans les forêts de feuillus, des bois aérés, souvent au sein des clairières ou en lisière. C’est un champignon qui apprécie les sols calcaires. Il est plutôt gros, avec une odeur de farine, mais on le confond souvent avec l’inocybe de Patouillard (photo de droite), qui est mortel et a un chapeau plus conique. L’inocybe présente, en outre, une chair légèrement rougissante, avec l’âge.”

Une escapade routière (“road-trip”) sur le thème de la rose ligérienne.



SHUTTERSTOCK

TOUT EST BON DANS LA ROSE!

La rose est une fleur connue pour son élégante beauté, mais elle est également parfumée et comestible. *Rosa centifolia* est ainsi l'espèce préférée des parfumeurs français. Elle est cultivée de façon biologique, notamment au domaine de Beau-Lièvre, à Autry-le-Châtel (45). Elle permet la fabrication de nombreux produits cosmétiques (eau florale, eau micellaire, gel hydratant...), mais aussi de gourmandises (sirops, bonbons, sorbets...). De ses pétales, on peut faire un délicieux confit. Elle peut même parfumer des bougies et des produits sanitaires. Ses fruits, les cynorrhodons – on les appelle aussi “gratte-cul” –, qui sont rouge orangé à maturité, sont très riches en vitamine C et en antioxydants. Ils sont le régal des oiseaux en hiver et peuvent être consommés par les humains. Un peu acides, ils sont excellents en confiture, mais on peut également en faire des soupes – très populaires en Suède – et des tisanes antigrippes. Attention cependant à bien enlever les graines des fruits qui peuvent être urticantes! Les enfants en faisaient autrefois le fameux poil à gratter.



S. RICHARD/ROUTE DE LA ROSE - JOA PRODUCTION/SP

DANS LE LOIRET, faites le “rose-trip”!

Le printemps est la saison idéale pour emprunter la Route de la rose, du 12 au 18 mai, dans le Loiret. Une virée enivrante.

Lancée en 2019 pour ralier tous les *aficionados*, l'opération propose la découverte de 19 sites emblématiques de la “reine des fleurs”: jardins, roseraies, villages, lieux de production... Tracez votre itinéraire selon vos envies et vos centres d'intérêt. Outre les immanquables sites d'André Eve et ses roses anciennes à Chilleurs-aux-Bois et à Pithiviers, pour son jardin personnel, faites aussi

escale à la roseraie du parc floral de la Source, vitrine de l'horticulture orléanaise, aux jardins de Roquelin, collection personnelle de Stéphane Chassine, à la roseraie de Jean Dupont, conservatoire des roses orléanaises...

À manger, à humer...

Les gastronomes ne seront pas en reste en visitant plusieurs lieux qui proposent une cuisine très inventive et

raffinée, dont certaines spécialités à la rose, ou encore les confiseries de la célèbre maison Mazet (qui a popularisé la praline de Montargis, inchangée depuis 1636). Pour compléter cet inventaire côté fragrances, plusieurs ateliers de parfum et de cosmétiques ouvrent leur porte à tous ceux qui, comme eux, voient un culte à Chloris (Flore, en latin), nymphe des fleurs dans la mythologie grecque.

Chamerolles, balade parfumée



SHUTTERSTOCK

La Route de la rose offre l'occasion de découvrir les superbes jardins du château de Chamerolles, à Chilleurs-sur-Bois (45). Habillant des berceaux de bois, qui évoquent le jardin de cloître, et ombrant des galeries qui permettent la déambulation, soixante rosiers y tiennent le haut de l'affiche! Parmi eux, bon nombre de roses anciennes choisies avec soin par André Eve lors de la replantation des jardins de Chamerolles il y a 25 ans. L'intérieur du château nous présente une histoire des parfums, depuis la Renaissance jusqu'à nos jours.



Partout dans le monde.

Partout dans le monde

Les Journées mondiales de l'art topiaire, relayées par l'association EBTS France, ont lieu **les 11 et 12 mai**. Pour l'occasion, le public a accès à des jardins d'exception. Informations : www.france.ebts.org

Bezouotte (21)

La foire aux plantes rares se tient dans les rues de la cité, **les 11 et 12 mai**, et réunit horticulteurs et

pépiniéristes régionaux. Ouvert de 10 h à 18 h. Entrée : 5 €. Infos : <http://foireauxplantes.chez-alice.fr>

Saint-Launeuc (22)

La Fête du potager investit, **le 9 mai**, le jardin de la Hardouinais où stands, visites et ateliers répondront, cette année, au thème des "auxiliaires du jardin". De 10 h à 18 h. Tarif : 2 €. www.arduen.com

Ploëzal (22)

L'exposition Impact – La biodiversité en question explore, **jusqu'au 6 octobre**, la place de l'homme dans l'évolution du monde et son effet sur la biodiversité. Domaine de la Roche-Jagu, de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Entrée : 6,50 €. Informations : www.larochejagu.fr

Crozant (23)

Les 29^e Journées des plantes de la Sédelle et leur marché aux espèces rares se déroulent, **les 11 et 12 mai**, au cœur de l'arboretum. De 10 h à 19 h. Entrée : 6 €. Renseignements : www.arboretumsedelle.com

Syam (39)

Le Printemps palladien, festival avec décors floraux, concours d'art floral national et marché de plantes, est organisé, **les 11 et 12 mai**, au château. De 9 h à 18 h. Entrée : 6 €. <https://printemps-palladien.com>

Ingrannes (45)

L'arboretum des Grandes Bruyères propose, **le 12 mai**, une visite où nos cinq sens sont mis en alerte. De 15 h à 16 h 30. Tarif : 20 €. [www.arboretumdesgrandesbruyeres.fr](http://arboretumdesgrandesbruyeres.fr)

Wambrechies (59)

La fête des plantes Chlоро'folies se tient, **le 11 mai**, dans le parc du château de Robersart. De 10 h 30 à 18 h 30, gratuit. Tél. : 06 24 91 54 33.

Morges (Suisse)

Sur les rives du lac Léman, la cité vaudoise accueille, **jusqu'au 12 mai**, la Fête de la tulipe, avec 350 variétés et plus de 140 000 bulbes ! Infos : www.morges-tourisme.ch

Beervelde (Belgique)

Les Journées des plantes investissent le parc **du 10 au 12 mai**. Horaires et tarifs : www.parkvanbeervelde.be

Celles (Belgique)

"Rhododendrons et azalées en fleurs" illumine, **le 12 mai**, le parc de la Feuillerie. De 10 h à 18 h. Tarif : 6 €. Rens. : www.lafeuillerie.be



Bezouotte (21).

Cherbourg-en-Cotentin (50)

"Presqu'île en fleurs" convie, **les 11 et 12 mai**, les pépiniéristes et horticulteurs du Cotentin et du reste de la France à exposer leurs productions dans le parc du château des Ravalet, où des associations locales de jardinage animeront des jeux, ateliers et quiz nature. De 10 h à 19 h. Entrée libre. Renseignements : www.cherbourg.fr



Plutôt méconnue,
la tubéreuse est
une plante dont il faut
prendre soin pour
qu'elle donne le meilleur
d'elle-même.



3 questions à PIERRE CHIARLA

La tubéreuse est une fleur emblématique de la parfumerie. Pierre Chiarla la cultive dans son exploitation familiale, à Grasse (06). Il nous en parle.

Dans son exploitation, Terre de jasmin, Pierre cultive la rose de mai (*Rosa x centifolia*), le jasmin à grandes fleurs (*J. grandiflorum*) et la tubéreuse (*Polianthes tuberosa*) en exclusivité pour les créations du parfumeur Micallef. Il nous parle de la tubéreuse, cette fleur au potentiel embaumant exceptionnel.

Rustica : Qu'est-ce qui rend la tubéreuse si unique ?

Pierre Chiarla : C'est une fleur emblématique, très appréciée au Moyen-Orient, qui a un parfum capiteux et l'avantage de se multiplier facilement. On peut aussi en extraire aisément la fragrance. Ici, je ne cultive que l'espèce d'origine, *P. tuberosa*. Plusieurs variétés existent, allant du rose au jaune, avec des fleurs dites doubles, portant plusieurs dizaines de pétales et dont le parfum est légèrement différent. Au nez de Monsieur Tout-le-monde, il est difficile de faire la différence, mais le professionnel sait la détecter. Ce parfum entêtant s'exprime à la tombée du jour. La plante est utilisée en parfumerie, mais aussi pour l'ornement. Originaire

du Mexique, elle devient rare dans son milieu naturel – peut-être à cause des prélèvements sauvages...

R. : Comment la cultive-t-on ?

P.C. : J'effectue une rotation de culture sur trois ans. Les rhizomes bulbeux sont plantés la première année, en rangs, dès la fin des gelées, en avril dans le Sud. Le sol doit être riche, car c'est une plante gourmande ! Les premières fleurs arrivent en juillet-août et la récolte débute et se poursuit jusqu'à la fin octobre. En effet, la première floraison d'été est généreuse, puis une seconde a lieu en automne. Le mieux est ensuite de sortir les rhizomes de terre, fin octobre ou début novembre, pour les mettre à l'abri durant l'hiver. Ils sont stockés dans une cagette, à l'abri de la lumière et du froid. La partie qui a fleuri meurt et de nouveaux bulbes naissent en périphérie. Ils donneront des fleurs l'année suivante. La division peut intervenir quand le rhizome est gros, un peu comme pour les iris. Côté arrosage, la tubéreuse a besoin d'eau lors de la floraison, 3 ou 4 fois par semaine, voire davantage en cas de canicule.

R. : Que faire pour mettre cette plante en valeur au jardin ?

P.C. : L'exposition idéale est le plein soleil, mais elle supporte la mi-ombre. Le sol doit être riche pour garantir une belle floraison. Créez une association gagnante avec des agapanthes ou des eucomis. Privilégiez un massif ou une plate-bande proche d'un lieu de circulation pour profiter de son parfum. Une terrasse ou un coin repos sont parfaits aussi. Sachez que la tubéreuse est très appréciée en bouquet, car sa tenue est longue (jusqu'à un mois), si l'eau est changée régulièrement. Le vase doit être exposé à la lumière pour que toutes les fleurs éclosent.

Visites parfumées



Pierre ouvre les portes de Terre de jasmin en mai, pour le mois de la rose, et de mi-juillet à fin octobre pour la récolte de la tubéreuse et du jasmin.

Le MEILLEUR rapport QUALITÉ / PRIX en vente directe !

TRANSPORTEURS À CHENILLE
DÉS 1692,00 € TTC



BROYEURS THERMIQUES
DÉS 750,00 € TTC



SCIERS THERMIQUES
DÉS 990,00 € TTC



PAIEMENT 3X SANS FRAIS

NOTRE CATALOGUE
GRATUIT au
04 80 96 99 02

www.MECACRAFT.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

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, serines, panes, reprise, nasses, cordages

LARRIEU FRERES Fabricant

414 rue Dauphine. Zone du Partage

33127 ST JEAN D'ILLAC

Tel. 05 56 52 59 00

www.larrieufreres-filets.fr

Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande

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

Vos vacances
en Alsace centrale gîte
« **lesvignesdemonpere** »
maison individuelle centre
village. **67750 Scherwiller**
près de Sélestat

SERRES TUNNELS

SERRES EN VERRE

ABRIS de STOCKAGE

Crystrand

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

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

02.98.59.72.87

Serre Crystrand
ZA Lanvillou 29370 CORAY
www.serre-de-jardin-crystrand.com

Dpt 35. Retraité recherche une dame de compagnie aimant jardin dans une maison agréable, espace personnel. Rémunération à débattre.
Tel. 09 50 74 72 27

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. Recherche couple
de gardien en CDI. Jardinage-
Bricolage-Ménage-Cuisine.

Dpt 56 Loue maison de
campagne. Avec enclos 4
pers. 2 chambres. Libre de juin
à sept. **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.lafermedescochonsdor.com
ou 04 71 62 27 50

65.3 Kms de Lourdes loue
gîte 2/4 pers, calme, tout
confort, WIFI, TV, LL terrain
ombragé, salon de jardin,
barbecue, garage, lit fait,
225 € à 325 € la semaine
Tel : 07 70 21 36 65

FOURS À BOIS TRADITIONNELS FABRICATION FRANÇAISE

Régalez vos amis et votre famille

GARANTIS
10 ANS

EN BRIQUES
OU DESIGN

03 29 65 20 53

fourgrandmere.com

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 THOMAS REGAL : TÉL. 01 53 26 32 52 • t.regal@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



Eric Costan



Endives pourrées

“Mes racines de chicorée ont pourri cet hiver, après forçage. Dois-je désinfecter mon terrain à la chaux ?”

Jean-Paul L., Waudrechies (59)

Ne désinfectez pas le sol, vous le stériliserez. L'origine du problème réside dans le forçage, dont toutes les étapes doivent être respectées. Entre octobre et décembre, arrachez les racines de chicorée de façon échelonnée. Par temps sec, laissez-les ressuyer sur le sol une semaine. Ne gardez que les racines bien développées, de 3 cm de diamètre sous le collet. Coupez les feuilles à 3 cm au-dessus du collet, pas plus bas. Raccourcissez les racines à 20 cm. Creusez une tranchée de 35 cm, déposez un peu de terre meuble au fond et disposez les racines debout en les espaçant de 3 cm. Ajoutez de la terre et

arrosez pour la tasser. Les collets doivent dépasser légèrement. Attendez 15 jours, puis recouvrez les racines de 20 cm de terre allégée de sable ou de paille. Placez un film étanche. Le forçage en pleine terre prend deux mois. Vos endives ne devraient pas pourrir. **ÉC**

Anthurium défleuri

“Les feuilles de mon anthurium ont jauni et il ne fleurit plus. Est-ce un problème d'arrosage ?”

Bernadette S., Saint-Basile (07)

Effectivement, l'arrosage de cette plante d'intérieur est délicat. Maintenez la motte légèrement humide en hiver et apportez de l'eau deux fois par semaine en été. Placez le pot sur un lit de billes d'argile ou de cailloux mouillés ou enfoncez-le dans un cache-pot bourré de mousse. Pulvérisez le revers des feuilles à l'eau de pluie empêche les attaques d'acariens et favorise le développement de l'anthurium. En période de croissance, ajoutez de l'engrais liquide à l'eau d'arrosage tous les 15 jours. Rempotez la plante en laissant affleurer le collet, qui doit toujours rester à la lumière. Les anthuriums apprécient une température constante entre le jour et la nuit. Une baisse brutale du mercure peut entraîner un jaunissement des feuilles. Les produits lustrants sont à bannir car ils brûlent feuillage. Passez plutôt sur celui-ci un chiffon humide qui éliminera les parasites. **HF**

Anomalie du bois de chêne-liège

“Une grosse protubérance est apparue sur l'écorce mon chêne-liège. Quelle est cette anomalie ?”

Chantal M., Grimaud (83)

Le chêne-liège (*Quercus suber*) se couvre de liège, une excroissance normale de l'écorce qui peut être récoltée. Mais parfois, des déformations appelées "loupes" apparaissent sur les troncs. Elles résultent d'un stress de l'arbre (choc, piqûre, problème de culture, manque ou excès d'eau), qui provoque un dérèglement

des cellules du cambium. Elles se multiplient à l'excès et forment une grosse boule de bois. Si l'effet est impressionnant, sachez que ce n'est pas une maladie et que votre arbre peut très bien vivre ainsi. Les loupes sont très recherchées en ébénisterie, car une fois taillées, le cœur du bois laisse apparaître des veinures en cercle, comme pour l'olivier utilisé pour les habitacles des automobiles de luxe. Le développement très aléatoire de ces anomalies fait de ces loupes des raretés très prisées. **KM**

Greffage du nashi

“Depuis une dizaine d’années, je ne parviens pas à greffer un nashi sur un porte-greffe de type *Pyrus communis*. Pouvez-vous me conseiller un autre porte-greffe ?” Georges S., Fontaine-le-Pin (14)

Appelé aussi pomme-poire, le nashi est une variété de poirier originaire d’Asie. Rien à voir avec le pommier malgré la forme arrondie de son fruit ressemblant à une pomme. Contrairement au poirier classique, il ne se greffe pas sur un cognassier, mais le porte-greffe adapté est bien *Pyrus communis*. Ce poirier franc vigoureux, de grande longévité, tolère le calcaire et la sécheresse. *P. calleryana* est un autre porte-greffe du nashi, qui a l’avantage d’offrir des fruits plus tôt. La technique de greffage est identique pour tous les poiriers, à savoir en fente, en incrustation, en couronne et en écusson. Dans tous les cas, les rameaux greffons provenant du nashi doivent présenter un retard de végétation par rapport au porte-greffe. Prélevez-les au cœur de l’hiver, lorsque la sève ne circule pas. Ils doivent être de l’année précédente, sains, et mesurer une vingtaine de centimètres. Conservés au frais, ils sont greffés de mars à la fin avril. L’écussonnage à œil dormant a lieu, quant à lui, en juillet et août, avec des greffons récoltés immédiatement avant le greffage. HF

La photo
des
lecteurs



Bien à l’abri du soleil, le chien Gadget se repose sous le calistémone de Pierrette F., à Saint-Germain-sur-Avre (27).



PHOTO LECTEUR



“Comment se nomme cette plante qui pousse au pied de mon dipladénia grimpant, que j’ai pris pour un rejet ou une marotte ?” Lem L., Ceyzérieu (01)

Vous avez affaire à un laurier-palme ou cerise. Il est reconnaissable à son feuillage persistant et coriace. Sa croissance étant très rapide, mieux vaut le retirer tout de suite de votre pot de dipladénia. Il est possible de le replanter en guise de haie, mais avec d’autres essences pour varier les formes et les couleurs. ÉC

“Quelle est cette entaille de 40 cm environ qui zèbre le tronc de mon pommier ?”

Paul L., Questembert (56)

Il s’agit d’une gélivure. En hiver, l’air s’est refroidi trop rapidement. La sève de l’aubier, qui a gelé, s’est dilatée et a fait éclater l’écorce. Pas de panique, le pommier cicatrise très bien tout seul. Si l’écorce s’est décollée, coupez nettement la partie qui n’adhère plus et laissez sécher. Ainsi, l’installation d’insectes ou bien de spores sera limitée. N’appliquez aucun produit ou mastic, un bourrelet ou une cale se formera dès le printemps. ÉC



PHOTO LECTEUR

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

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

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

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

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

POUR TOUT TROUVER...

ACTUS

Concours Jardiner autrement, www.jardiner-autrement.fr
Élevage de Berger des Pyrénées,
Du rêve à la réalité, 56250 Trédion. Tél. : 06 84 77 53 47 ou <http://durevealarealite.fr>

ACTUS LIVRES

Société française pour l'étude et la protection des mammifères (SFEPM), www.sfepm.org

À FAIRE CETTE SEMAINE AU JARDIN

Lavandes:

Leader plant, tél. : 02 40 04 38 04 ou www.leaderplant.com
Pépinières Lepage, chemin du Portu, 49130 Les Ponts-de-Cé. Tél. : 02 41 44 93 51 ou www.lepage-vivaces.com
Les Senteurs du Quercy, mas de Fraysse, 46230 Escamps. Tél. : 05 65 21 01 67 ou 06 61 02 72 34 ou www.senteursduquercy.com
Promesse de fleurs, 23, route du Fresnel, 59116 Houplines. Tél. : 03 61 76 08 10 ou www.promessedefleurs.com

Rutabagas 'Fries Gele' et 'Jaune à collet vert' :

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

Rutabagas 'Laurentian' et 'Marian'.

Kokopelli, forêt de Castagnès, route de Sabarat, 09290 Le Mas-d'Azil. Tél. : 05 61 67 69 87 ou www.kokopelli-semences.fr

Céleris à côtes 'D'Elne', 'Géant doré amélioré', 'Violet de Tours':

Germinance, La Rougerie, 49140 Soucelles. Tél. : 02 41 82 73 23 ou www.germinance.com

Céleris à côtes 'Blanc pascal', 'D'Elne', 'Géant doré amélioré', 'Tall Utah':

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

Bégonia Summerwings 'Orange Elegance':

Disponible en jardinerie.

Bégonia croix de fer:

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

My Little Green Box,

mylittlegreenbox.be

DOSSIER COURGES

Melon 'Cyrano Fl':

Magellan, 350, rue de la Muque, 59830 Cysoing.

Tél. : 03 74 09 47 50 ou www.magellan-bio.fr

Melon 'Mango', melon

'Sucrin de Tours', pastèque 'Gigérine':

Ferme de Sainte Marthe, voir ci-contre.

Melon 'Rochet', pastèque 'Little Darling', pastèque 'Mini Love':

La Bonne Graine, 36, rue de la Boulaie, Tigné, 49540 Lys-Haut-Layon. Tél. : 02 41 51 79 93 ou www.labonnegraine.com

Melon 'Selédyn Fl', pastèque 'Fire Ball', pastèque 'Zloty Wolicy':

Graines Baumaux, 88503 Mirecourt Cedex. Tél. : 03 29 43 00 00 ou www.graines-baumaux.fr

La Bonne Graine,

voir ci-dessus.

Melon 'De Saint-Memmie':

Semailles, voir ci-dessus.

Pastèque 'Moon and Star':

Kokopelli, voir ci-contre.

PLAN-PATRON

Toutes les plantes sont disponibles en jardinerie et chez :

Ernest Turc, tél. : 02 41 66 01 65 ou www.ernest-turc.com

Le Châtel des vivaces, 18, rue du Portail, 45300 Givraines. Tél. : 02 38 34 20 97 ou www.le-chatel-des-vivaces.com

Promesse de fleurs,

voir ci-contre.

Le jardin du Pic-Vert, 26, Carrière-Dorée, 59310 Orchies.

Tél. : 03 20 59 49 74 ou www.jardindupicvert.com

EN CUISINE

Thé lacté :

Damann Frères, www.damann.fr

Miel :

Famille Mary, www.famillemary.fr

Plat émail vitrifié :

Peugeot France, <https://fr.peugeot-saveurs.com>

Dessert au lait de coco :

Ucha, <https://uchabio.com>

BIEN-ÊTRE

Application d'auto-hypnose (disponible sur site web, iOS et Android) :

Psychonaute, www.psychonaute.fr

NATURE

Christophe de Hody.

Courriel : info@lechemin-delanature.com ou www.lechemin-delanature.com

Manuels de cueillette des champignons :

Guide des champignons

France et Europe, de Guillaume Eyssartier et Pierre Roux, Belin, 1150 p., 35 €.

Champignons de France et d'Europe

, de Régis Courtecuisse et Bernard Duhem, Delachaux, 544 p., 35,90 €.

Champignons de France et d'Europe occidentale

, de Marcel Bon, Flammarion, 368 p., 23,50 €.

TERROIR

Route de la rose,

www.routedelarose.fr

Arboretum des Grandes

Bruyères, chemin de la

Grande-Bruyère, 45450

Ingannes. Tél. : 02 38 57 28 24 ou www.arboretumdesgrandesbruieres.fr

Domaine de Beau Lièvre,

415, route des Genêts, lieu-dit Les Genêts, 45500 Autry-le-Châtel. Tél. : 06 66 29 59 59 ou [https://domaine-de-beau-lievre.fr](http://domaine-de-beau-lievre.fr)

Jardin des plantes, place du Jardin-des-Plantes, avenue de Saint-Mesmin, 45100 Orléans.

Jardin personnel d'André Ève, 28b, faubourg d'Orléans, 45300 Pithiviers. Tél. : 06 70 68 61 37 ou www.amisdandreeve.fr

Les Jardins de Roquelin

(Stéphane Chassine), 45130 Meung-sur-Loire. Tél. : 06 70 95 37 70. Courriel : info@lesjardinsderoquelin.com ou [https://lesjardinsderoquelin.fr](http://lesjardinsderoquelin.fr)

Les roses anciennes

André Ève, 301, route de Courcy, 45170 Chilleurs-aux-Bois.

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

Roseraie Jean Dupont, place Domrémy (derrière l'église), rue Saint-Marceau, 45100 Orléans.

L'INVITÉ DE LA SEMAINE

Terre de jasmin, 168, route de Cannes, 06130 Grasse. www.domaineterredejasmin.com

Visite sur rendez-vous en période de récolte.

Rustica

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

Service abonnements, B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit* prix appel du lundi au vendredi de 9h à 18h.

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

Tarif abonnement France:

50 n°s 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.

Chef de service maison: Nathalie Collin.

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

Rédactrice bimédia:

Patricia Kadjevic.

Rédacteurs-graphistes:

Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin, Gérard Bahuchet.

Secrétaire générale de la rédaction:

Véronique Gonzalez.

Secrétaires de rédaction:

Claude Bourdel (1^{re}), Florence Blondel (2^{re}) et Camille Schuster.

Chef du Pôle image:

Karine Israël.

Iconographes:

Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe:

Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction:

Muneerah Shamsudine,

tél.: 01 53 26 32 82.

Publicité et contenus:

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

COO dév. stratégie et RSE:

Laurence Gaboury, l.gaboury@cambium-media.com

Directeur de la publicité:

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

Directeur de clientèle:

Julie Foulonneau, j.foulonneau@cambium-media.fr

Antoine Zouagli:

a.zouagli@cambium-media.fr

Responsable administration

des ventes:

Thomas Regal,

tregal@cambium-media.com

Directrice Marketing BtoC:

Anne-Sophie Salomon, a.salomon@cambium-media.com

Responsable des ventes et contact

diffuseurs: Olivier Blochet, o.blochet@cambium-media.com

Communication:

Agence Think +. think@bourgarel.eu

Directeur de la fabrication:

Claude Pedrono.

Photogravure:

Key Graphic.

Impression:

Maury - Malesherbes, 56, rue du Général-Patton,

45330 Le Malesherbois

Dépôt légal mai 2024.

Vente au numéro MLP.

Commission paritaire: n° 0229 K 82753.

ISSN 2270-1915.

Papiers 100 % PEFC.

Provenance papier intérieur: Norvège.

Carnet abonnés, kiosque et poster:

Finlande. Taux de fibres recyclées: 0 %.

Impact sur l'eau: P_{tot} 0,016 kg/tonne

AUDIT PUBLIQUE

autorité de régulation professionnelle de la publicité

Audience mesurée par

AUDIT PRESSE

PEFC

10-01-2022

Certificat PEFC

10-01-2022

LA SEMAINE PROCHAINE



Dossier

DE SI BEAUX BULBES D'ÉTÉ

Ravissantes et ayant une longue période de floraison, ces plantes sont parfaites pour **colorer** la saison estivale. Installez-les sans attendre pour **embellir** votre jardin. Laissez-vous **charmer** par les agapanthes, dahlias, glaïeuls, bégonias, cannas...

ET AUSSI...

JARDIN D'ICI

Au cœur du Cotentin

DE LA TERRE À LA TABLE

Variations de câpres

VIE PRATIQUE

Recycler ses lunettes

BIEN-ÊTRE

Les légumes bons pour le cerveau

ANIMAUX

Élever des escargots

TERROIR

La Côte d'Émeraude

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je sème des radis # Je plante des tomates cerises
FRUITS # J'éradique les thrips # **FLEURS** # J'installe des pois de senteur # **BASSIN** # Je nettoie les berges et je plante.

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

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

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

Je choisis mon règlement :

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

Je complète mes coordonnées : M Mme

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

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

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

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

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 soumis ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par **RUSTICA** et les prestataires techniques de **RUSTICA** afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et le faire rectifier en adressant un courrier à **RUSTICA** - Service Abonnements - B200- 60 643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/charteppd

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



LE BERGER

EMPRESSE-MENT		CANAUX DE MARAIS SALANTS		ENSEMBLE D'ANIMAUX		PRONOM PERSONNEL		PRIVA DE COMPAGNIE		IL Y CONDUIT SES BÉTES		C'EST SON ÉTOILE		A UNE EXISTENCE
RELATIVES AUX BERGERS		TRACAS		HUMÉRUS		LE DESSUS DU PANIER		ÉTAT-MAJOR				JEU CHINOIS		
LE MOUTON EN EST ALLEGÉ LORS DE LA TONTE DÉFUNTE						IL PREND SOIN D'EUX				CHARGÉE DE BALAIS				
				AFFAIBLI PEU À PEU				RÉSIDU DE LA MOUTURE DES CÉRÉALES		DÉMONSTRATIF		VIEILLE NOTE		
TUÉ PAR LE CYCLOPE POLYPHÈME	ÉTOFFE NAVIRE DE TRANSPORT DE MARCHANDISES			IL RABAT LE TROUPEAU		SAINTE DE NORMANDIE	INTRONISAS ÉMETTRE AVEC FORCE			SUEUR ET LARMES EN DÉSORDRE		ARTICLE CONTRACTÉ	ON LE PRESSE POUR TRAIRE LES BREBIS	
ON LE TROUVE SUR LA PLUS HAUTE MARCHE DU PODIUM RICHESSE		Le BURON EST LA SIENNE VILLE DE COLOMBIE				ÇA UNIT ROMÉO À JULIETTE		CUISINE ET SALLE DE BAINS		MÈRE D'HORUS		LETTRE GRECQUE PIEDS DANS LA VIGNE		FIS PENCHER LA BALANCE
OISEAU FORESTIER	ÉTABLISSEMENT HOSPITALIER GRUGÉE			ATTRIBUTS DE CEUX DES LANDES GUIDE DE POINTE										ARRIVÉ DANS LA FAMILLE
SON BÂTON						RÉPÈTE SANS CESSE		JOYEUX PARTICIPE			DIOS GREC DES BERGERS ET DES TROUPEAUX			
ELLE COULE SOUS LES PONTS DE PARIS														

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

ESPÈCE PROTÉGÉE

Quel est l'ancien nom, d'origine celtique, du castor d'Europe ?

- L'aronde
- Le leu
- Le bièvre

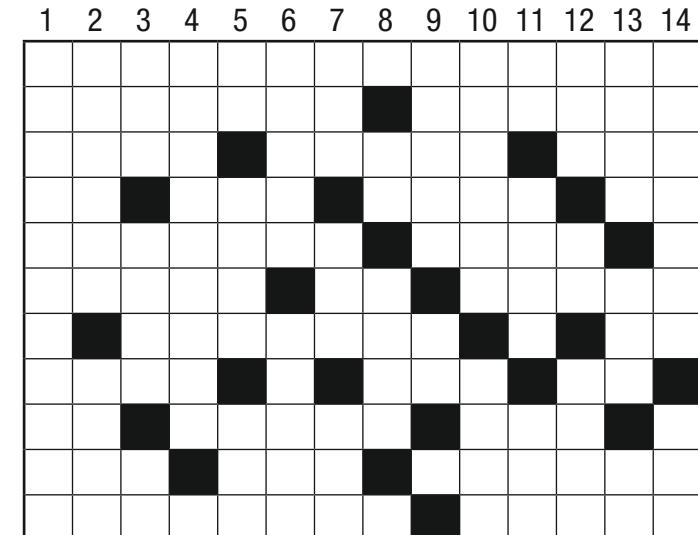


Réponse: le bièvre, nom conservé dans la Bébive (région Ille-de-France).

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Il opère avant même le jour de l'ouverture. B. Ont leur place au festival des vieilles charrues. Coupe de branches d'arbre. C. Pratique de culte. Variété de daphné. Comme un haricot. D. Cela serait mieux. Il se ramifie autour de Paris. Papier officiel. Possessif. E. Enlevé par incision. Poète antique. F. Arbrisseaux aussi appelés cassiers. Pas la mienne. Reprise sur un ring. G. Passées comme des robes. Mauvais point de chute. H. Article accrocheur. Symbole de solidité. Après le déjeuner. I. Voisin du kabuki. Elle fait des trous dans le gazon. Joignit les bouts. J. Mouvement perpétuel. Roue à gorge. Enclos pour les taureaux. K. Accessoire de jardinier. Pleureur au bord de l'étang.

Verticalement : 1. Qui se fanent sans se détacher de la plante. 2. File de Kourou. Fibre de vers. 3. Animal de la ville ou des champs. Porteuses de titres. 200 romain. 4. Un faucon, un vrai. 5. Désinence verbale. Musée d'Aragon. Domaine de la beauté. 6. Rédacteur anonyme. Dédiée. 7. Vieux gendarme du PAF. Saison des moissons et des récoltes. Capitale béarnaise. 8. Feu sacré. Éclaircit le semis. 9. Autre nom de la canneberge. Entre deux points. 10. Faire des bons bonds. Vougeot en Bourgogne. 11. Base de rêve. Région ancienne de Palestine. Groupe irlandais. 12. Marque de lubrifiant. Cité sur la Bresle. Publié. 13. Ville de l'Essonne (Les). Entendu à l'appel. Article arabe. 14. Les poulailers les intéressent. Fauché en été.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES FABACÉES?



1



2



3



4

Lotier corniculé

Trèfle violet

Sainfoin cultivé

Méliot officinal

Réponses : 1-Méliot officinal. 2-Trèfle violet. 3-Sainfoin cultivé. 4-Lotier corniculé.

COMBINAISONS GAGNANTES

DE BOURG EN BOURG

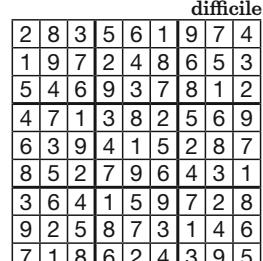
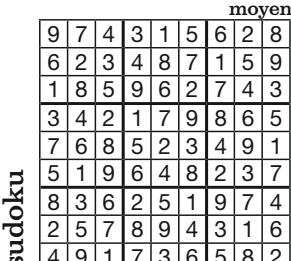
Reliez ces communes à leur département.



- | | |
|------------------------------|--------------------|
| 1. Bourg-de-Bigorre | A. Ain |
| 2. Bourg-en-Bresse | B. Drôme |
| 3. Bourg-la-Reine | C. Gironde |
| 4. Bourg-lès-Valence | D. Hauts-de-Seine |
| 5. Bourg-Saint-Maurice | E. Hautes-Pyrénées |
| 6. Bourg-sur-Gironde | F. Isère |
| 7. Le Bourg-d'Oisans (photo) | G. Savoie |

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2835





«Harmonie, sérénité, antistress, chance, apaisement ou richesse...
Je fais le plein d'énergie positive !»

Telles des mains qui offrent un bien précieux, ce pendentif symbolise le don, matérialisé ici par une perle semi précieuse de 16 mm. Ce joli bijou féminin se porte au plus près de votre chakra du cœur pour déculper les vertus naturelles des pierres. Vous voulez plus de chance, choisissez l'Opale Blanc. Une plus grande confiance en vous ? L'Œil de tigre aidera à la favoriser. Vous êtes sujet au stress, la malachite verte, l'howlite turquoise, le quartz rose et l'améthyste sont faites pour vous. Chacune de ces pierres vous apportera des améliorations dans votre vie : choisissez vite les vôtres !

~~59,00€~~ **39,00€**
le bracelet

“C'est sûr, il me porte Bonheur !
Depuis que je porte mon pendentif, j'ai senti renaître en moi une sérénité, une harmonie que je ne pensais plus jamais retrouver. C'est si bon pour moi.”

Christine de Lille



Howlite turquoise
Calmé et Antistress

GARANTIE SATISFACTION “TOTALE”

Nous utilisons des pierres fines VÉRITABLES. Vous bénéficiez de notre garantie « Enchanté ou Remboursé ». Si vous n'êtes pas satisfait de votre pendentif, vous seriez intégralement remboursé et ce, sans demande de justification, dans un délai de 30 jours.



Par courrier : renvoyez le coupon ci-dessous accompagné de votre règlement à :

La Maison du Bonze :
CS 50177 - 59444 WASQUEHAL cédex

Par internet :
www.lamaisondubonze.fr

avec le code **RU0524**.
Suivez les indications en ligne.
Paiement par carte 100% sécurisé.

Par téléphone :
03 39 80 01 85

avec le code **RU0524**.
Vous pouvez nous contacter
Du lundi au vendredi de 14H00 à 18H00

- Longueur de la chaîne : 45 cm
- Perle de Ø de 16 mm

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



BON D'ESSAI SANS RISQUE

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

Oui, je veux retrouver la joie de vivre et profiter de l'offre **Expédition RAPIDE GARANTIE !** exceptionnelle réservée aux lecteurs de RUSTICA.

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

Je commande	Howlite turquoise	Quartz rose	Malachite verte	Opale blanc	Améthiste violet	Œil de Tigre Marron	Prix
1 pendentif	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	économisez 20€ 59€ 39€
<input type="checkbox"/> Oui, je commande au moins 2 pendentifs , je choisis la couleur de mon bracelet 7 Chakras	<input type="checkbox"/> Jade blanc	<input type="checkbox"/> Pierre de sable bleue	<input type="checkbox"/> Onyx noir	<input type="checkbox"/> Howlite rouge			Valeur : 59€ OFFERT
2 pendentifs	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	économisez 59€ 118€ 59€
3 pendentifs	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	économisez 88€ 177€ 89€
4 pendentifs	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	économisez 118€ 236€ 118€
5 pendentifs	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	économisez 147€ 295€ 148€
6 pendentifs	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	► <input type="checkbox"/>	économisez 177€ 354€ 177€
+ participation aux frais de port et d'emballage							+ 6 €
+ Je veux recevoir mes bracelets en recommandé et je rajoute							+ 6 €
TOTAL DE MA COMMANDE							

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

Nom : Prénom :

N° de la rue : Rue :

Code postal : Ville :

Téléphone : Date d'anniversaire :

E-mail :

Je choisis mon mode de paiement

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

Numéro : Signature obligatoire

Expire fin : Code CVV obligatoire* :

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

RU0524

Cochez la case si vous acceptez de recevoir par courrier nos offres et produits. Les informations détaillées sur la protection de vos données sont sur notre site : www.lamaisondubonze.fr RCS : 901 235 408