

# Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

## RECETTES



Régalez-vous avec  
les oignons rouges

## MAINE-ET-LOIRE

Visites de jardins et  
bons plans jardiniers

## PLAN-PATRON

Composer une  
grande jardinière  
fleurie et colorée

1<sup>re</sup>  
partie

PROLONGER LES RÉCOLTES

# Lancer le POTAGER D'HIVER

- \* Mâches, navets, radis noirs, épinards, salades, etc.: notre sélection de variétés productives
- \* Les bons gestes du semis en pas-à-pas pour chaque légume

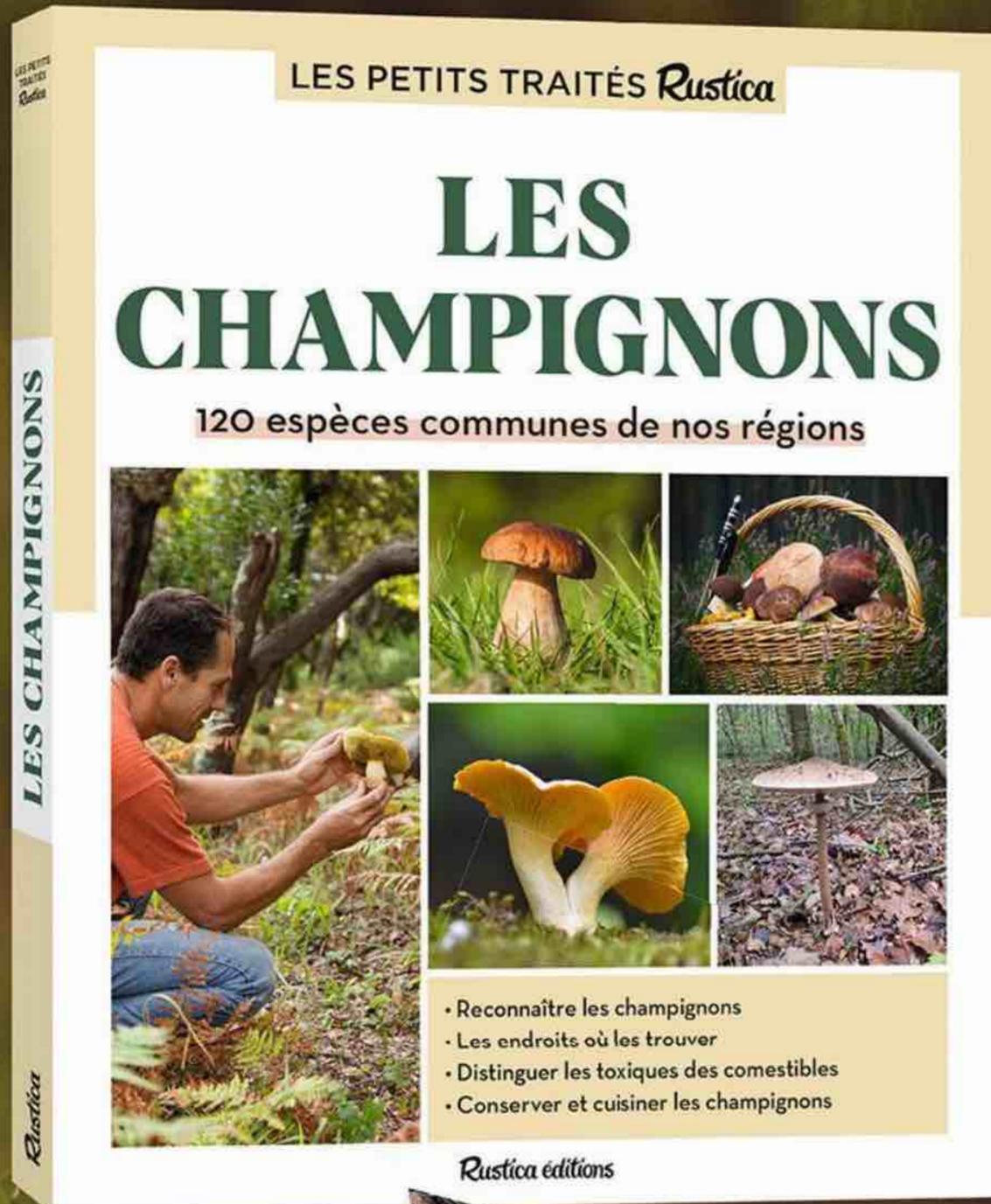
Du 23 au 29 août 2024

CPPAP

L 11850 - 2852 S - F: 2,80 € - RD



# LA SAISON DES CHAMPIGNONS EST ARRIVÉE!



192 pages - 19,95 €

Le guide indispensable pour vos cueillettes :

- ✓ **Trouvez et identifiez facilement** les différentes espèces de champignons;
- ✓ **Évitez la confusion** entre les espèces comestibles et toxiques;
- ✓ **Conservez et cuisinez** vos récoltes.



Rustica éditions

À retrouver dans tous les points de vente de livres et sur [www.rusticaeditions.com](http://www.rusticaeditions.com)



## ÉDITO

L'été est la grande saison des récoltes au potager, mais c'est aussi la bonne période pour mettre en place de nouvelles cultures légumières que vous aurez plaisir à récolter et déguster tout au long de l'automne et de l'hiver. Seuls les légumes feuilles ou racines vous prodigueront leur lot de vitamines et de saveurs une fois les beaux jours terminés. De plus, ils vous feront faire de sérieuses économies, car les prix des légumes frais grimpent d'autant plus que le froid et les intempéries se renforcent et se prolongent pendant la mauvaise saison. Cette semaine, nous nous intéressons plus particulièrement à une douzaine d'espèces potagères qui doivent être semées sans plus tarder. Les plantations potagères peuvent attendre le mois de septembre quand davantage de légumes d'été auront cédé la place. **Alain Delavie**



## SOMMAIRE

### 4 ACTUALITÉS

### 9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- **Potager** ● Je cultive l'aubergine
- Je trie et stocke les graines
- **Arbustes** ● Je bouture le berbérís
- **Fruits** ● Je soigne et protège les pieds de vigne
- **Fleurs** ● Je relance les floraisons

### 17 DOSSIER: Potager d'hiver (1/3)

- Premiers semis de navet, radis d'hiver, épinard, chicorée, roquette, persil, cerfeuil, mâche, féverole, etc.

### 24 PLAN-PATRON

Composition à l'effet pschitt

### 28 UN WEEK-END À...

De Saumur à Angers (49)

### 30 INTERVIEW

Damien Ripaud

### 32 PATRIMOINE

Château de La Ballue, à Bazouges-la-Pérouse (35)

### 34 EN CUISINE

- L'oignon rouge
- Vos menus de la semaine
- 7 recettes de saison

### 38 VIE PRATIQUE

- Les farines artisanales
- Les glaces maison

### 41 BIEN-ÊTRE

En-cas sains et rafraîchissants

### 42 ANIMAUX

Les chiens et chats, nos enfants

### 44 TERROIR

Étonnant Royan (17)

### 46 COURRIER

### 50 JEUX



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

**ABONNEZ-VOUS VITE! RENDEZ-VOUS p. 43**

Les halles sont érigées sur des pilotis en raison de la proximité de la Sèvre Niortaise.



## Au beau marché

Les halles de Niort ont remporté la 7<sup>e</sup> saison du concours "Votre plus beau marché", organisée par TF1.

Représentant la région Poitou-Charentes, le marché de Niort (79) a devancé ceux d'Audruicq (62) et de Louhans (71). Il accueille quelque 60 commerçants à l'intérieur et 50 à l'extérieur les jeudis, samedis et dimanches. On vient y goûter le chabichou, fromage de chèvre AOP (Appellation d'origine protégée), le tourteau fromager ou la scofa, une pâtisserie niortaise. La ville a capitalisé sur l'architecture historique de ses halles faites de fonte et d'acier dans le style Baltard, en 1871. Le concours a enregistré plus de 8 millions de votes. Il s'est déroulé, de mars à juin 2024, avec un vote régional, puis national, avant la sélection finale du jury.



## SOS Animaux

Lancé le 24 juin 2024 par le Conseil national de la protection animale (CNP), le 3677 est le premier numéro d'appels dédié à la maltraitance animale. Joignables toute la semaine y compris les jours fériés, les téléopérateurs vous orienteront vers les instances adéquates.

## GARE À LA TIQUE

Si aucun cas humain de fièvre hémorragique de Crimée-Congo (FHCC) n'a été diagnostiqué à ce jour, le virus a été détecté pour la première fois en France, en octobre 2023, sur des tiques de l'espèce *Hyalomma marginatum*, prélevées sur des bovins dans les Pyrénées-Orientales. Ce virus présente un taux de létalité élevé, jusqu'à 40 % chez l'homme. Les symptômes, souvent peu sévères, s'apparentent à ceux de la grippe. Dans de rares cas, la maladie peut évoluer défavorablement et entraîner des hémorragies. Le diagnostic se fait par test PCR. Les autorités sanitaires appellent à la prudence, surtout sur le pourtour méditerranéen.



## VILLAGES LABELLISÉS

L'association "Les Plus Beaux villages de France" s'est réunie à Barfleur (50) le 21 juin dernier, et a labellisé deux nouvelles communes. D'une part, Fontevraud-l'Abbaye (49) est célèbre pour son abbaye royale du XII<sup>e</sup> siècle, nécropole de la dynastie des Plantagenêt, qui abrite aussi le musée d'Art moderne. D'autre part, Blangy-le-Château (14), typique du pays d'Auge avec ses maisons à colombages, est surnommé "la petite Rome" du Calvados en raison des sept collines qui l'entourent.



## Jardiner autrement

Organisée par la Société nationale d'horticulture de France (SNHF), la 12<sup>e</sup> édition du concours "Jardiner autrement en faveur du climat et de la biodiversité" a récompensé, le 2 juin 2024, trois lauréats : Tiphaine Rofidal, pour son jardin expérimental à Theuville (28), Philippe Leblanc, pour son petit jardin urbain à Clouange (57), et Vincent Cayron, pour sa parcelle optimisée à Anglet (64). Solenn Thirion-Gueltas a reçu, elle, un prix spécial pour ses nombreuses structures d'accueil de la faune à Saint-Sulpice-la-Forêt (35). Quatre prix d'encouragement ont été décernés à des jardiniers pour leurs bonnes pratiques.

**- 5%  
AVANTAGE  
ABONNÉS**

**À partir  
de 1360 €\*  
5 jours, 4 nuits  
en demi-pension dans  
un hôtel 4 étoiles, avec 3 soins  
thalasso par jour,  
5 visites guidées  
et les transferts  
en car.**

## Bien-être & jardins à Concarneau

Un séjour innovant associant soins thalasso et découvertes de lieux insolites



Photos non contractuelles



Photos non contractuelles



© Shutterstock

### Les superbes camélias du Domaine de Trévarez

Récompensé par le prestigieux label « jardin d'excellence », ce domaine offre une collection de plus de 750 variétés de camélias.

### Le Parc du Domaine de Boutiquery

Une explosion de couleurs et de senteurs qui vous enchantera entre rhododendrons à grandes feuilles, magnolias, azalées japonaises...

### Le Parc botanique de Cornouaille

Classé jardin Remarquable, ce parc à l'anglaise présente une flore exceptionnelle avec une infinie variété de couleurs, de formes et de senteurs.

### Le jardin de plantes aromatiques « Herbes folles »

Thomas, herboriste passionné, vous présentera la culture des espèces de son jardin et la création de ses excellentes tisanes.

### La ville close de Concarneau

Un guide-conférencier vous livrera toutes les facettes de cette ville fortifiée qui existe depuis le 11<sup>ème</sup> siècle.

## La Thalasso Concarneau Spa Marin Resort\*\*\*\*



Photos non contractuelles



Face à la plage des Sables Blancs, la Thalasso Concarneau Spa Marin Resort vous accueille dans l'une des plus belles baies de Bretagne pour un séjour oxygénant et vivifiant, tout en douceur en bord de mer. Outre son centre de thalasso dernière génération, cet hôtel chaleureux à taille humaine abrite un restaurant à la cuisine contemporaine, gourmande et raffinée.

### Vos 8 soins inclus

- 1 lit hydromassant
  - 1 pluie marine relaxante
  - 1 bain hydromassant aux algues laminaires
  - 1 douche à jet
  - 1 bain hydromassant "Eau des lagons"
  - 1 enveloppement aux trois algues
  - 1 massage sous pluie marine
  - 1 massage relaxant
- + Accès illimité au Parcours marin (piscines à jets, sauna, hammam)



### INFORMATIONS RÉSERVATIONS

Voir le programme détaillé sur  
[www.alma-mundi.fr/thalasso-rustica-concarneau](http://www.alma-mundi.fr/thalasso-rustica-concarneau)



### CONTACT : AGENCE ALMA MONDI

**01 84 80 89 60** (coût d'un appel local)  
Email : [info@alma-mundi.fr](mailto:info@alma-mundi.fr)

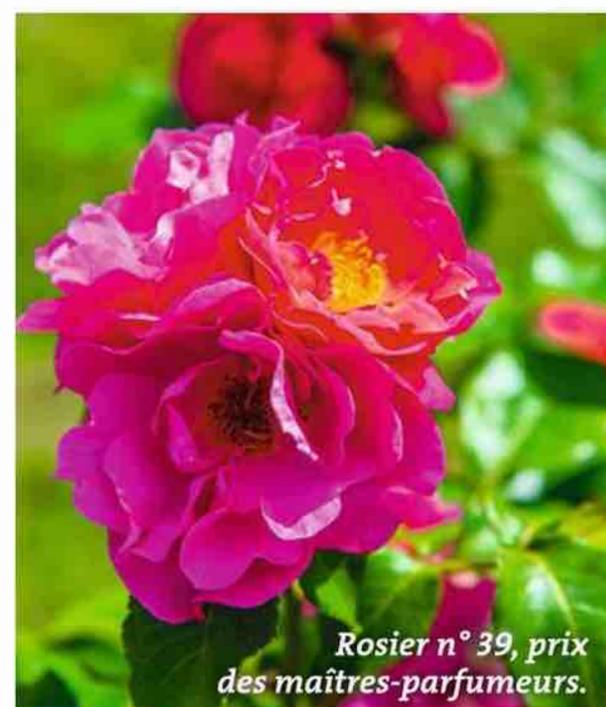
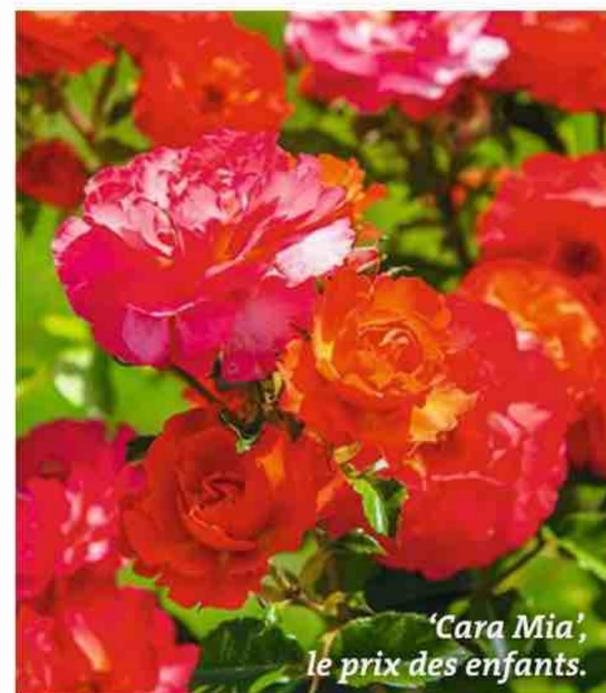
# Au nom de la rose

Voici le palmarès de la 117<sup>e</sup> édition du Concours international de roses nouvelles.



## LES ROSES PRIMÉES À BAGATELLE

Dans la magnifique roseraie du parc de Bagatelle, à Paris (75), 102 variétés de rosiers ont été jugées, le 20 juin dernier, lors du Concours international de roses nouvelles. Onze pays et vingt-huit obtenteurs et présentateurs étaient en lice. Le premier prix a été décerné au rosier buisson 'Here Come the Sun', une obtention Kordes (représenté en France par Globe Planter), qui donne de superbes bouquets de roses doubles d'un jaune éclatant. Le rosier 'Pashmina', autre obtention de Kordes, a été doublement récompensé avec le 2<sup>e</sup> prix et celui des journalistes. Cet arbuste se couvre d'ombelles de petites fleurs délicates et toute roses. Quant au prix du parfum, il a été attribué à 'Romantica Ball Gown', de Meilland international, dont les roses très doubles, avec plus de 100 pétales, diffusent une fragrance poudrée intense. Le prix des maîtres-parfumeurs est revenu au rosier n° 39, non dénommé, de Matilde Ferrer. Les rosiers de Viva international 'Cara Mia' et 'Sirona' ont reçu respectivement le prix des enfants et le premier prix du 39<sup>e</sup> Concours international de roses de paysage. S'ils ne sont pas encore en vente, venez les découvrir dans la roseraie.



VOTRE SÉJOUR  
**DÉCOUVERTE DU LOT**  
JARDIN - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

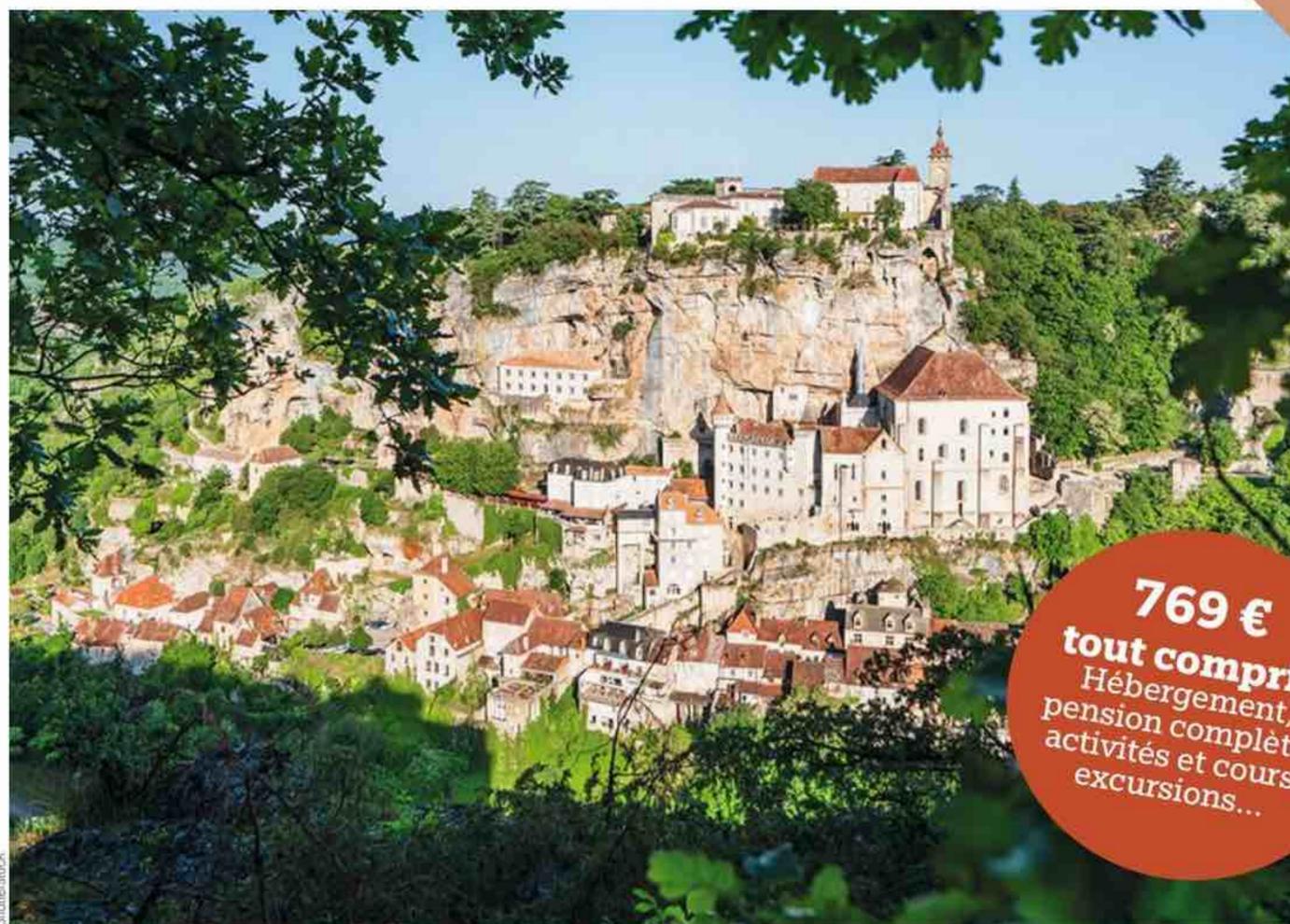
Du 19 au 26 octobre 2024

- 5 %  
AVANTAGE  
ABONNÉS



J. M. Groult - 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)



Shutterstock

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

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



Spa Moulin de St Céré

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.



#### INFORMATIONS RÉSERVATIONS

**05 65 40 25 25**

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

OU

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

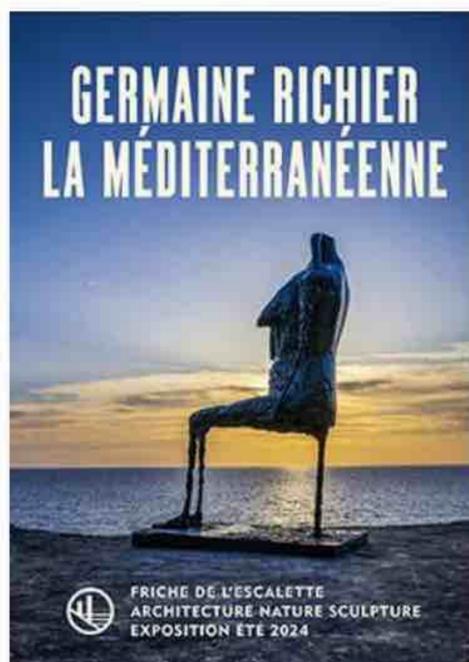
Ou par courrier postal ou email à :

**CAP France Terrou**

**Le bourg 46120 Terrou**

**contact@cfterrou.fr**

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



Marseille (13).

## Villars-les-Dombes (01)

À l'affiche de la 15<sup>e</sup> édition des Musicales, qui se tient **du 30 août au 15 septembre**, de nombreux artistes et chanteurs de variétés "réveillent" le parc des Oiseaux. Horaires, tarifs et réservation sur [musicales.parcdesoiseaux.com](http://musicales.parcdesoiseaux.com)

## Marseille (13)

Les sculptures de Germaine Richier (1902-1959) sont exposées **jusqu'au**

**29 septembre**, à raison de quatre visites guidées par jour, à la Friche de l'Escalette, le parc de sculpture et d'architecture. Ouvert uniquement le week-end en septembre. Rens. : [www.friche-escalette.com](http://www.friche-escalette.com)

## Cheverny (41)

Dans le Jardin des apprentis, entre l'Orangerie et le château de Cheverny, des œuvres géantes en forme de coquelicots, de l'artisan d'art Alexis Boyer, prennent place **jusqu'à l'automne**. Ouvert de 9 h 15 à 18 h 30. Tarif : 14,50 €. Infos. : [www.chateau-cheverny.fr](http://www.chateau-cheverny.fr)

## Le Plessis-Grammoire (49)

L'Association des rencontres végétales organise, le **1<sup>er</sup> septembre**, la 21<sup>e</sup> édition de sa Fête des plantes, qui a pour thème cette année : "Les plantes parfumées". Pour l'occasion, quelque 60 exposants seront présents. Des ateliers de jardinage, de nombreuses animations et de l'accro-branche sont au programme. Ouvert de 10 h à 18 h. Entrée libre. [www.leplessisgrammoire.fr](http://www.leplessisgrammoire.fr)

## Laquenexy (57)

Un stage pratique sur l'implantation et l'entretien d'une haie est dispensé **le 5 septembre**, au cœur des jardins fruitiers de Laquenexy. L'atelier est animé par le chef jardinier Corentin Sowa. Ouvert de 14 h à 17 h. Tarif : 30 €. Réservations : [jardins-fruitiers@moselle.fr](mailto:jardins-fruitiers@moselle.fr)

## Chantilly (60)

Au cœur du Potager des princes, labellisé Jardin remarquable, le théâtre de verdure accueille, **le 31 août**, un spectacle mêlant humour et poésie inspiré des fables de La Fontaine. Ouvert à 16 h. Tarif : 9,50 €. [www.potagerdesprinces.com](http://www.potagerdesprinces.com)

## Billom (63)

Artistes, artisans et producteurs locaux investissent, **les 31 août et 1<sup>er</sup> septembre**, les jardins de La Croze, à l'occasion de la Fête des plantes ayant pour thème : "Les plantes insolites". De 9 h à 19 h. Tarif : 3 €. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Informations : [www.jardinsdelacroze.com](http://www.jardinsdelacroze.com)

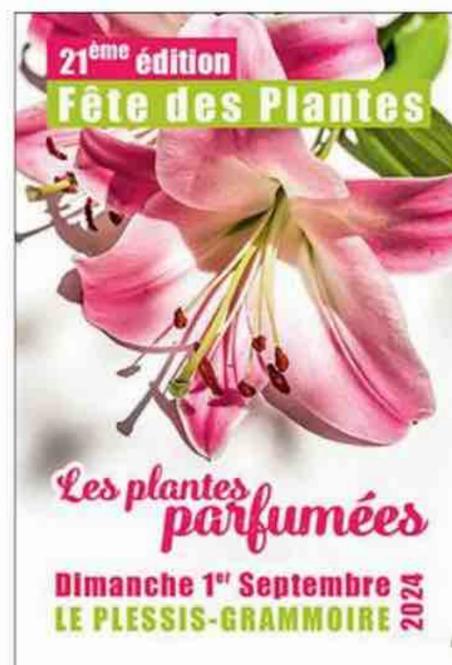
## Égriselles-le-Bocage (89)

Organisés par l'association Le Ruban vert, la 2<sup>de</sup> édition des Chemins d'artistes prend fin **le 21 septembre**. Ne manquez pas la trentaine d'œuvres éphémères, installées le long d'une boucle de 8 km autour du village. Rens : [lerubanvert.net](http://lerubanvert.net)



## Chancay (37)

Au château de Valmer, **le 1<sup>er</sup> septembre**, on célèbre la Saint-Fiacre, le patron des jardiniers et maraîchers. Vous pourrez pique-niquer de cet espace labellisé Jardin remarquable, déambuler dans le potager conservatoire, mais aussi suivre la messe, la procession et la bénédiction des jardins. De nombreuses animations autour du potager sont prévues au programme. Ouvert de 10 h 30 à 18 h. Tarif : 12 €. Renseignements : [www.chateauvalmer.com](http://www.chateauvalmer.com)



Plessis-Grammoire (49).

# À FAIRE AU JARDIN

## cette semaine

### C'EST D'ACTUALITÉ



C'est la saison des prunes, quetsches, mirabelles, reines-claude... **Mûres, elles sont prêtes à être dégustées**

**ou cuisinées.** Ne laissez pas les fruits au sol, vous risquez de poser le pied sur des guêpes ou frelons qui s'en régaleront. Jetez les prunes pourries qui sont accrochées aux branches pour lutter contre la moniliose. Taillez dès la fin de la récolte, si besoin, coupez le bois mort au centre de la ramure ou les branches qui se croisent. Si la production est abondante, opérez en hiver pour éviter l'alternance. À vos confitures, tartes et crumbles ! **Karin Maucotel**



Cueillette de quetsches 'Zimmer'.



À maturité, les mirabelles laissent voir des taches sur une peau souple.



Taillez les branches au centre de la ramure pour laisser entrer la lumière.

## REINE DE BEAUTÉ CAPRICIEUSE

*L'aubergine est le légume du soleil le plus difficile à cultiver. Mais, avec des soins réguliers, de belles cueillettes sont possibles en tout sol.*

**L**a lumière, la chaleur, l'eau et les minéraux sont les clés du succès pour réussir la culture de l'aubergine ! Frileuse, elle doit être plantée à exposition bien ensoleillée. Dans les régions septentrionales, couvrez-la d'un abri ou d'une housse. Comme elle possède un système racinaire puissant, mais superficiel, **arrosez-la copieusement de 15 à 20 l d'eau/m<sup>2</sup>** à raison de quatre fois par semaine jusqu'à la formation des premiers fruits, puis de 30 à 45 l/m<sup>2</sup>. Enfin, fertilisez ce légume-fruit selon ses besoins. Avant la plantation, dans une terre amendée de fumier composté, et après la cueillette des premiers fruits, faites trois apports de 50 g de sang séché et de 30 g de Patentkali par mètre carré au cours de l'été.



*Gourmandes, les aubergines requièrent toute votre attention.*

### Racines puissantes et efficaces

Afin de stimuler le développement du système racinaire, buttez les plants en cours de culture. Et pour le renforcer, n'hésitez pas, au cours de l'arrosage, à

ajouter un stimulateur de croissance, tel que l'Osiryl, à raison de 1 ou 2 ml/l d'eau, une fois par mois. Les plants, plus vigoureux, produiront davantage.



1

**Cueillez** les aubergines avant qu'elles n'arrivent à complète maturité, c'est-à-dire avant qu'elles n'atteignent leurs dimensions définitives, se ramollissent et perdent en coloration. Vous récolterez ainsi des fruits dotés d'une chair de qualité, qui n'est ni sèche ni parcheminée.



2

**Traquez** les maladies telles que le mildiou, l'oidium, la verticilliose ou le botrytis afin de favoriser de bonnes conditions de culture. Pulvérisez sur les plants une solution à base de chitosan, d'écorces de saule ou de prêle. Retirez également le feuillage contaminé.



3

**Éliminez** les gourmands à l'aisselle des feuilles afin d'encourager la fructification et le grossissement des fruits. Pincez les rameaux secondaires au-dessus de la deuxième fleur. Conservez huit ou dix fruits par plant et pincez la tige juste au-dessus.

Un album photo peut servir à classer les sachets de graines.

## GRAINES À STOCKER

Après avoir séché et soigneusement trié les graines récoltées, stockez-les dans de petits contenants hermétiques tels que des minibocaux, tubes de comprimés ou sachets en plastique zippés. Vous pouvez aussi utiliser des enveloppes ou des sachets en papier kraft. **Regroupez les semences et classez-les** par époque de semis dans des boîtes, corbeilles ou classeurs. Puis, placez-les au frais et au sec à l'intérieur d'un placard, d'un réfrigérateur, d'un cellier, à la cave ou au garage.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

## STADE OPTIMAL

Récoltez les graines de tournesol au bon moment lorsque la tête devient marron et que la tige ne possède qu'une seule feuille verte en son sommet. **Les graines se détachent très facilement du capitule**, de couleur jaune au centre et marron sur les bords.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET



E. BRECKLE/RUSTICA/LE GRAND JARDIN CLAUDE

## MELON ISOLÉ BIEN SUCRÉ

Isolez les melons d'un sol lourd pour les préserver de l'humidité et éviter la pourriture des fruits, inévitable lors d'étés pluvieux. **Posez-les de préférence sur une ardoise**, une tuile, une brique ou une planchette en bois. Cueillez-les lorsqu'ils sont arrivés à pleine maturité. Ils dégagent alors un parfum soutenu. L'épiderme du fruit blanchit légèrement et un craquellement circulaire apparaît autour du pédoncule.

## ET AUSSI...

**Semer** les salades et les persils. **Mettre en place** les cerfeuil, les angéliques, les chicorées italiennes, les engrais verts, les choux frisés, les mâches, les oignons rouges et les radis d'hiver. **Planter** des choux de Chine, des chicorées frisées et des scaroles. **Butter** les cardons et les céleris-raves. **Bouturer** la verveine, le romarin et le thym. **Récolter** les concombres et les courges 'Pomme d'or'.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

## MULTIPLIEZ LE BERBÉRIS

Renforcez à peu de frais une haie défensive en multipliant le berbérís, cet arbuste est certes épineux, mais très décoratif et facile de culture.

**S**i certains arbustes caducs sont renommés pour leurs feuilles changeantes à l'automne, d'autres, à feuillage persistant, brillent par leur floraison. Ces derniers présentent l'avantage de culminer à 1,50 m environ laissant une vue dégagée sur l'extérieur, limitant le travail de taille et dissuadant le passage d'éventuels intrus ! Et le berbérís est l'essence idéale (photo 1) ! **Bouturez-le dès à présent.** Recherchez des rameaux aoûtés, c'est-à-dire qui ont poussé pendant l'année et dont l'écorce commence à s'épaissir afin de mieux affronter l'hiver. Prélevez ceux situés sur les plus belles branches, à savoir celles qui sont vigoureuses, saines et au beau feuillage. En cas d'absence, placez les boutures dans un bocal ou une bouteille fermés.

Bouturez le berbérís en prélevant des rameaux "aoûtés".



F. MARRE/RUSTICA

## ET AUSSI...

**Bouturer** les abélias, les akébies, les aucubas, les azalées, les buis de bordure, les bruyères d'hiver, les camélias, les gaulthéries, les houx, les cistes, les mahonias, les nandinas, les orangers du Mexique, les viornes et les weigélías. **Greffer** en écusson à œil dormant les aubépines, cognassiers du Japon, houx et micocouliers. **Couper** les fleurs fanées des rosiers. **Tailler** les lavandes et les santolines pour conserver leur port en boule.



F. MARRE/RUSTICA

**Prélevez** de petits rameaux de 10 cm de longueur environ, en les tirant vers le bas de manière à les détacher de la tige tout en leur conservant un morceau d'écorce. À l'aide d'une lame bien affûtée, coupez les épines et les feuilles situées à la base de la bouture.



F. MARRE/RUSTICA

Dans un pot pouvant en contenir trois à cinq boutures, versez une couche de gravillons, puis remplissez-le de terreau pour semis et bouturage ou d'un mélange maison très léger à base de feuilles, de sable et de terre de jardin. **Piquez-y** les boutures.



F. MARRE/RUSTICA

**Arrosez-les** en pluie fine afin de bien humidifier le terreau. Posez le pot, si besoin, sur une soucoupe et laissez l'eau qui s'y est accumulée remonter par capillarité. Retirez-le et placez-le à l'abri du soleil direct dans une miniserre, puis sous châssis à l'extérieur tout l'hiver.

## LES SOINS D'ÉTÉ DE LA VIGNE

À l'approche de la récolte, poursuivez les opérations de taille et protégez les grappes de raisin des prédateurs ou des maladies.

**U**n pied de vigne très vigoureux produit de nombreux sarments depuis le printemps. Tous ne sont ni nécessaires ni fructifères et finissent par encombrer le plant. Ils détournent également une partie de la sève au détriment du grossissement et de la maturation des grappes de raisin. Aussi, faites le tri. Conservez les rameaux qui portent les grappes et, si vous ne l'avez pas déjà fait, taillez les autres deux feuilles après la dernière grappe. **Réduisez, après la cinquième feuille, les rameaux qui fructifieront l'année prochaine.** Ôtez les petites pousses qui se développent à la base des coursonnes ou sur les ceps. Supprimez également les vrilles qui permettent à la vigne de s'accrocher. Il est préférable de palisser les tiges de manière organisée sur les supports prévus à cet effet comme les fils de fer.

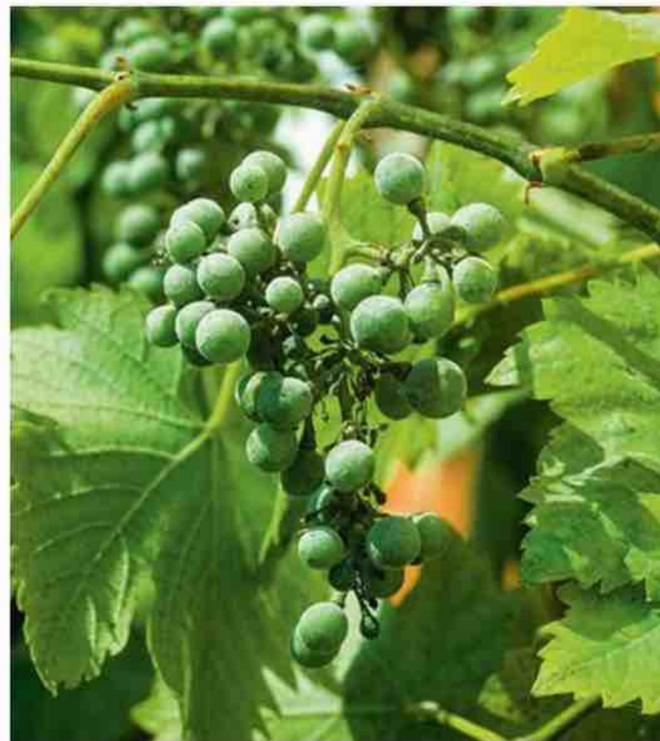


Taille en vert d'un jeune pied de vigne.

J.-M. GROULT/BIOSPHOTO



**Ensachez** les plus belles grappes afin de les préserver des piqûres d'insectes et de la grêle. Opérez par jour de beau temps, après la rosée du matin. Glissez chaque grappe dans un sac et fermez-le autour du pédoncule sans prendre de feuilles.



**Une grappe de raisin clairsemée** indique qu'elle est atteinte d'oïdium. Taillez-la pour éviter la propagation du champignon. En début d'attaque, traitez le pied avec du soufre ou de la lécithine de tournesol. Attendez la fin du traitement avant de récolter.

N. CATTILIN/FLPA/BIOSPHOTO

## ET AUSSI

**Planter** des fraisiers et supprimer les stolons de ceux déjà en place. **Greffer** en écusson à œil dormant, ou en demi-fente, les cerisiers, en incrustation les pruniers, en écusson les oliviers, les pêchers et les abricotiers. **Bouturer** les ronces à fruits. **Arroser** les plantations récentes. **Pailler** le pied des petits fruits. **Ramasser** les fruits tombés. **Renouveler** les pièges à guêpes placés sous les arbres.

## RELANCER LES FLORAISONS

*Au cœur de l'été, les fleurs peinent à se renouveler, surtout s'il fait chaud et sec. Voici les gestes à adopter pour favoriser leur reprise.*

Qu'elles soient en mélange pour embellir les grands espaces (photo ci-contre) ou dans un massif classique, les plantes marquent souvent une pause lors de l'épanouissement. Si les conditions climatiques comme la sécheresse et la chaleur sont souvent responsables de ce phénomène, elles n'en sont pas les seules causes. Les premières floraisons ont eu lieu il y a plusieurs semaines. Si vous n'avez pas supprimé les fleurs fanées, leurs fruits contenant les graines se forment ou sont déjà mûrs. Ils ralentissent le renouvellement des fleurs, conservez uniquement les fruits destinés à la récolte des graines. Après un bon arrosage, **apportez de l'engrais à fleurs sous forme liquide** pour stimuler les plantes. Elles repartiront d'ici à quelques semaines!



*Pour de beaux massifs aux floraisons renouvelées, éliminez les fleurs fanées.*

F. MARRE/RUSTICA

## ET AUSSI...

**Nettoyer** les dahlias et les rosiers. **Pailler** les plantes vivaces. **Placer** un goutte-à goutte en cas d'absence prolongée. **Semer** des bisannuelles. **Tuteurer** les grandes fleurs notamment en cas d'orage. **Bouturer** les corbeilles-d'or, les fuchsias, les irésines, les lins vivaces, les mufliers et les lis. **Marcotter** les œillets vivaces. **Arroser** les clématites et ombrer leur pied avec une tuile.



1

**Coupez** à l'aide d'un sécateur les fleurs fanées des annuelles ou des vivaces. Votre massif aura plus fière allure. Les plantes ne gaspilleront pas leur énergie à produire des graines, mais à former de nouveaux boutons. Pour récolter les semences, gardez seulement quelques fleurs fanées de chaque espèce.

J.-M. GROULU/BIOSPHOTO



2

**Récupérez** l'eau de pluie et arrosez entre les pieds des plantes. Griffez le sol au préalable si celui-ci est nu pour briser la croûte formée en surface. Cette action profitera aux plantes, car l'eau s'infiltrera dans le sol au lieu de s'écouler. Paillez-le également afin de le maintenir frais plus longtemps.

E.BRENCKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET



## VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"À la Saint-Louis, le foin non rentré est à moitié gâté."

Ni périgée, ni apogée, ni nœuds lunaires.

Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
S <sup>te</sup> Rose de L.	S <sup>t</sup> Barthélemy	S <sup>t</sup> Louis	S <sup>te</sup> Natacha	S <sup>te</sup> Monique	S <sup>t</sup> Augustin	S <sup>te</sup> Sabine
lever 6 h 57 coucher 20 h 49	lever 6 h 58 coucher 20 h 47	lever 6 h 59 coucher 20 h 45	lever 7 h 01 coucher 20 h 43	lever 7 h 02 coucher 20 h 41	lever 7 h 04 coucher 20 h 39	lever 7 h 05 coucher 20 h 37
coucher 11 h 41 lever 22 h 25	coucher 13 h 06 lever 22 h 45	coucher 14 h 32 lever 23 h 10	coucher 15 h 54 lever 23 h 44	coucher 17 h 09 -	lever 0 h 29 coucher 18 h 11	lever 1 h 26 coucher 18 h 58
Jours-feuilles 1h41	Jours-fruits 22h08			Jours-racines	Jours-fleurs 3h42	

DERNIER QUARTIER

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-feuilles

En régions douces, en pépinière, semer des choux 'Bacalan de Rennes', 'Pointu de Châteaurenard' ou 'Précoce de Louviers'.

### Jours-fruits

Dégager les tomates et les grappes de raisin en coupant quelques feuilles situées à proximité sur les plants. Ils profiteront mieux du soleil.

### Jours-racines

À la mi-ombre, semer des radis de tous les mois en rangs espacés de 20 cm. Enterrer les variétés longues à 2 cm et les rondes à 0,5 cm de profondeur.

### Jours-fleurs

Diviser les pieds d'iris, âgés de 3 ou 4 ans, ayant une moindre floraison. Séparer les éclats du pourtour et les replanter ailleurs, au soleil.

### SEMER EN PLACE LES ÉPINARDS

Opérez en lune montante, devant la constellation du Poisson.

**Les bonnes dates:** le 23 août, les 19 et 20 septembre (avant 10 h 47) et, en régions douces, ou sous abri, les 15 (après 13 h 54), 16 (après 14 h 10) et 17 octobre (après 7 h 55).

**Quelles variétés?** Les épinards 'Amsterdam Reuzenblad', 'Palco', 'Butterfly', 'Géant d'hiver', 'Monstrueux de Viroflay', 'Multoverde', 'Résistatou' qui supportent le froid hivernal.

**Comment faire?** Choisissez au potager un endroit ensoleillé. Ouvrez, le long d'un cordeau, des sillons distants de 30 cm de 1 ou 2 cm de profondeur. Dispersez les semences des variétés d'hiver sans trop les serrer afin de limiter l'éclaircissage. Recouvrez-les d'une fine couche de terre. Tassez le sol avec le dos d'un râteau, puis arrosez-le en pluie fine. La germination se fait en une ou deux semaines en fonction de la température du sol.



Le semoir favorise une bonne répartition des graines.

NOUVELLES  
variétés



## Orpin d'automne 'Brillant'



**PLANTE VIVACE**  
Crassulacées

*Hylotelephium spectabile*

**Hauteur :** de 40 à 50 cm.

**Étalement :** de 40 à 50 cm,  
en touffes.

**Croissance :** normale.

**Feuillage :** caduc, gris-vert,  
feuilles charnues.

**Floraison :** inflorescences  
aplaties de petites fleurs  
rose soutenu, en été  
jusqu'en automne.

**Mellifère :** oui.

**Semis :** en caissettes,  
en avril.

**Plantation :** de mars  
à octobre, hors gel.

**Sol :** tout sol drainé,  
même sec.

**Rusticité :** - 15 °C.

**Arrosage :** pour la reprise  
ainsi que le maintien  
de la floraison.

*Cette plante grasse s'adapte à tous les types de sols et attire les insectes pollinisateurs.*

**UTILISATION** Cet orpin ou sedum est doté de fleurs d'un rose beaucoup plus soutenu que celui de la variété classique. La plante s'intègre dans les massifs, où elle pousse en une boule de feuilles vertes succulentes. En été, les fleurs en ombelles plates se colorent pour plusieurs mois.

**PLANTATION** Creusez un trou de 20 cm de profondeur environ. Apportez du terreau si nécessaire. Tassez autour de la motte et réalisez une cuvette d'arrosage pour faciliter la reprise.

**ENTRETIEN** Les tiges sèches abritent les insectes en hiver. Mieux vaut donc tailler ce sedum d'automne en mars.

**MULTIPLICATION** Divisez les souches, bouturez et semez au printemps.

### Secret de jardinier

**Dans les régions humides, placez des tuteurs en cercle afin de soutenir le poids des tiges florales.**



## Fougère persistante 'Shiny Holly Fern'



**PLANTE VIVACE**  
Dryopteridacées

*Polystichum luctuosum*

**Hauteur :** de 40 à 60 cm.

**Étalement :** 40 cm.

**Croissance :** lente.

**Feuillage :** vert,  
persistant et décoratif  
en zone ombragée.

**Floraison :** aucune.

**Mellifère :** non.

**Semis :** dès l'été, lorsque  
les spores sont mûres.

**Plantation :** toute l'année,  
sauf en cas de gel  
ou sécheresse.

**Sol :** drainé et humifère,  
acide à neutre.

**Rusticité :** - 20 °C.

**Arrosage :** conservez le sol  
humide. Si le feuillage est  
sec, il perd de sa splendeur.

*Cette plante au feuillage vernissé et aux dimensions modestes est rustique.*

**UTILISATION** Originaires des sous-bois, cette fougère aux feuilles d'un vert brillant, se plaît en zones sombres sur des murets ou talus. Les jeunes frondes couvertes d'écailles cuivrées sont très belles. Les feuilles sont souvent utilisées dans les compositions ou les bouquets. Cultivée en pot, la plante tient longtemps à l'intérieur, mais se plaît aussi dehors, l'hiver.

**PLANTATION** Décompactez le sol s'il est trop lourd. Amendez-le d'une terre humifère ou de terreau. Puis, paillez-le et prenez garde à l'humidité pendant la première année.

**ENTRETIEN** Maintenez le sol frais et paillez-le régulièrement avec des tontes.

**MULTIPLICATION** Elle se fait par bouturage et dissémination des spores.

### Secret de jardinier

**Cette espèce est très proche de *P. tsus-simense* et *P. mayebarae* plus souvent proposées.**



# SEMIS POTAGERS À DÉBUTER

À l'heure des conserves de tomates et de haricots verts, pensez à mettre en place les légumes d'hiver. L'anticipation est une qualité essentielle du jardinier!  ANNIE LAGUEYRIE



# Le temps de l'organisation

L'épisode a beau se renouveler chaque année, quel jardinier ne se trouve pas pris au dépourvu quand arrive la fin du mois d'août, que le potager regorge de tomates, de haricots, de concombres et qu'il faut pourtant préparer une nouvelle salve de semis ? Parfois malheureusement, une météo défavorable, trop sèche ou trop humide, ainsi que des attaques de maladies ont déjà permis de faire de la place... On est alors bien heureux de tourner la page. Même si toutes les régions ne sont pas égales face au climat, les semis de légumes d'hiver ne doivent pas être différés au-delà de certaines dates car ils doivent profiter

de conditions favorables (jours pas trop courts, températures douces) pour se développer avant l'hiver. Ensuite par temps froid, vous pourrez poursuivre les récoltes des plus rustiques, mais ils ne grossiront plus vraiment beaucoup.

## Bon débarras !

Ne tardez guère pour les navets ou les radis d'hiver. Même s'ils peuvent attendre fin septembre, saisissez le premier bon moment pour démarrer les semis d'épinard, roquette et persil. Seuls ceux de mâche pourront être

échelonnés jusqu'à fin octobre. Libérez le terrain des plantes épuisées, affaiblies, malades : les courgettes et concombres aux feuilles blanchies par l'oïdium ou les haricots verts dont les feuilles ont fini par jaunir et les plantes aromatiques plus très fraîches (basilic, persil, coriandre montée à graines). Effectuez une dernière récolte et éliminez-les sans remords. Les fanes peuvent être incorporées sans risque au tas de compost : même l'oïdium ne survit pas au compostage. Ratissez aussi les restes de paillis : s'ils ont

pu conserver la fraîcheur du sol, vous n'aurez pas grand-chose à faire pour passer à la culture suivante.

## Arrosages dosés

En revanche, si l'arrosage a fait défaut, le sol est dur et sec et si la pluie tarde à venir, comme c'est souvent le cas en fin d'été dans le Sud, vous allez devoir arroser pour pouvoir semer. À vous de trouver le bon compromis selon vos possibilités et les restrictions en vigueur dans votre région, car après le semis, vous devrez poursuivre l'arrosage de manière régulière (3 ou 4 l



Extraction des racines d'un pied de tomate.

É. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARIBAUD



C'est au tour des haricots verts et des blettes (ci-dessous) d'être récoltés.



É. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARIBAUD

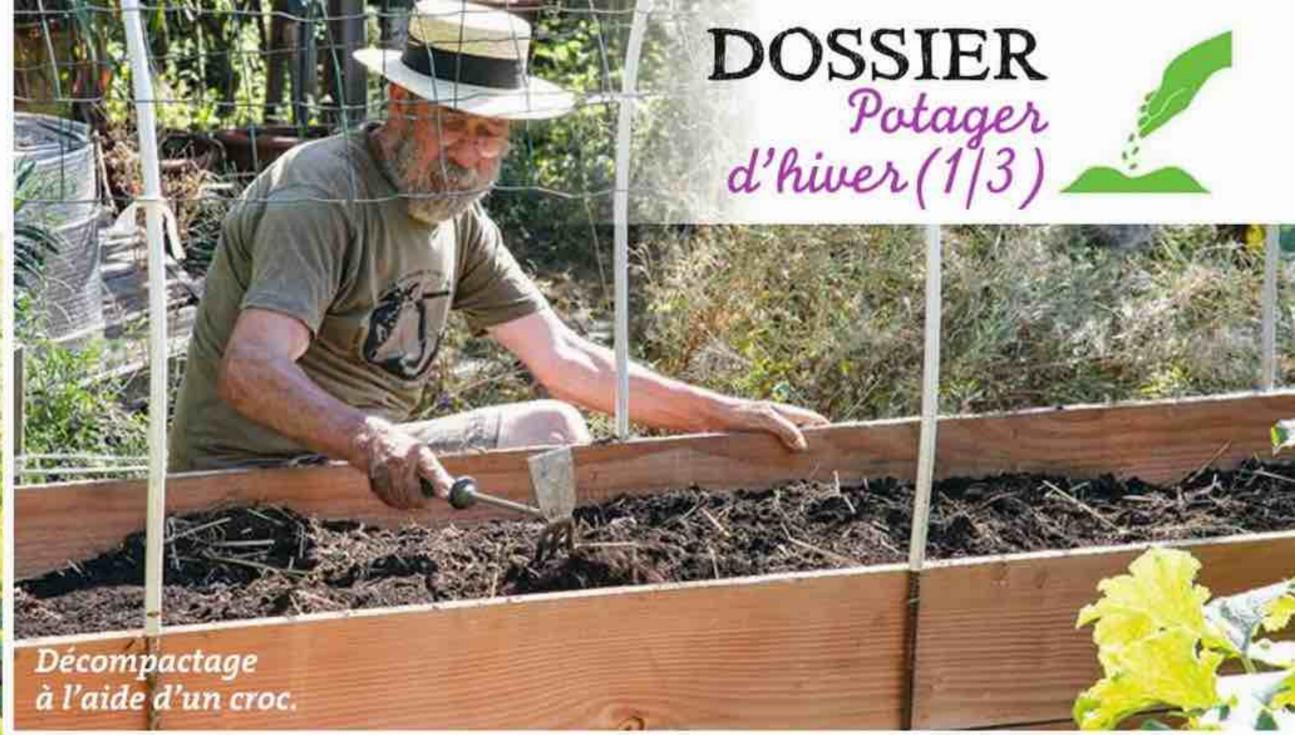
Certaines cultures, comme les navets, apprécient un apport de compost.



É. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE M. DENIZET - EN HAUT É. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES



Libérez les planches des dernières courgettes.



Décompactage à l'aide d'un croc.



Sous les tomates, les semis de chicorée seront bien ombrés.



Tassez les semis de mâche au rouleau pour que les graines adhèrent au sol au maximum.

## Sachets à vérifier

Contrôlez votre stock : les sachets entamés conservés au sec sont utilisables si la date conseillée n'est pas dépassée. Pour la mâche et les épinards, vérifiez qu'il s'agit bien de variétés adaptées à la saison : certaines conviennent mieux pour le printemps (épinard 'Matador') tandis que d'autres sont plutôt résistantes au froid (mâche 'Cirilla'). S'il est facile de semer les



grosses graines depuis le sachet, un semoir (graines de coriandre, photo) permet d'économiser les plus fines et surtout de ne pas trop les serrer, ce qui favorise une meilleure levée.

d'eau par jour et par mètre carré) pour assurer une levée rapide et régulière.

Dans le souci d'économiser l'eau, arrosez une première fois en pluie de manière à imbiber la surface en douceur. Laissez pénétrer et recommencez jusqu'à pouvoir ouvrir des sillons, dont vous abreuverez généreusement le fond avant le semis. Ensuite, limitez l'évaporation en posant un ombrage : voile, cagette retournée, toile de jute humide, etc. Pensez également à disperser vos graines à proximité de plantes hautes qui parviennent en fin de production (tomates). Elles apporteront encore une ombre bienfaisante avant de céder leur place. Si le potager n'est pas particulièrement sec,

renoncez à travailler le sol en profondeur : c'est complètement inutile à cette saison. Utilisez le croc ou la binette pour ameublir les premiers centimètres. Ces légumes d'hiver poussent mieux s'il est déjà bien structuré par les cultures et les apports de compost précédents.

## Sillons fin prêts

La levée sera, quant à elle, favorisée par un affermissement du terrain après le semis, lequel assurera un parfait contact des semences avec le sol humide. Sur une ligne, tassez avec le dos du râteau, la roue d'une brouette ou en marchant sur une planchette. Utilisez un rouleau à gazon sur un semis plus large à la volée (mâche, engrais vert).

# Légumes sur la ligne de départ

## Du radis noir sur la planche

Semer avec les radis les légumes de la famille du chou, navet ou roquette, facilite la rotation des cultures. Si celle qui précède a été fertilisée, le radis noir utilisera les restes. Vous avez le choix entre des variétés à racine longue, à l'aise en sol profond et meuble, et celles à racine ronde, plus adaptées aux sols argileux et lourds. Le semis s'effectue en place et en ligne dans un sillon de 2 cm. **Arrosez bien le fond** si la terre est sèche (1) et semez une graine tous les 3 à 5 cm **avec un semoir** (2). Refermez le sillon avec de la terre si elle est fine ou un mélange de terreau et de compost très mûr. Tassez. Arrosez chaque jour à la pomme de l'arrosoir s'il ne pleut pas. Pour conserver la fraîcheur au sol, couvrez la surface d'une fine couche d'herbe sèche. **Éclaircissez dès la levée** (3) car le semis est souvent trop dense. Opérez en plusieurs fois jusqu'à obtenir un écart de 12 à 15 cm entre les plants.



É. BRENCHE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES



É. BRENCHE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES



É. BRENCHE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

## Épinard 'Géant d'hiver' à grand pas



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER CALLEBOTTE

Avec ses grandes feuilles résistantes au froid, jusqu'à -10 °C environ, Géant d'hiver est la référence classique pour l'hiver. Ne le semez pas après les blettes ou les betteraves et, comme il est gourmand, faites précéder la culture d'un apport de compost bien décomposé. Incorporez-le en surface par simple griffage car l'épinard

apprécie une terre ferme. Dans un sol lourd et argileux, très humide en hiver, les racines sont sensibles à l'asphyxie et les feuilles jaunissent : il est alors préférable de semer l'épinard sur une légère butte. Ouvrez un sillon de 1 à 2 cm de profondeur et si vous plantez plusieurs lignes, espacez-les de 25 cm. Ayez la main

légère et **semez deux ou trois graines tous les 2 cm environ** (1). Refermez le sillon avec de la terre fine, puis **tassez avec le dos de la griffe** (2) ou du râteau. Conservez le sol frais en arrosant s'il ne pleut pas. **L'épinard lève en 6 ou 5 jours** selon la température (3). Dix jours après la levée, éclaircissez à 8-10 cm.

## Mâche, sors de ce lit!

D'août à octobre, échelonnez les semis de mâche pour en cueillir tout l'hiver. Elle peut suivre toute autre culture sans apport de compost. Certaines variétés ont des graines plus grosses que d'autres ('À grosse graine', 'Pulsar') et de grandes feuilles. **Semez-les** (1) en premier car elles sont un peu moins résistantes au froid. Les variétés récentes sont davantage polyvalentes ('Gala'). Pour un semis en ligne, ouvrez un sillon de 1 cm de profondeur dans un sol ferme, puis répartissez une graine par centimètre. Recouvrez de terre fine ou, à défaut, **de terreau mêlé à du compost très mûr** (2). Tassez le sol, puis arrosez-le en pluie fine sans déranger les graines. Il doit rester frais. S'il fait encore chaud et sec, couvrez le semis d'une légère couche de paillis, par exemple des **paillettes de chanvre** (3).



1



2



3



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE JEAN MARC

## Persil en ligne

Par temps chaud et sec, le trempage des graines durant une nuit accélère la levée, qui peut prendre trois semaines ! Semez-le en bout de rang ou même en pot, que vous abrierez en hiver en ajoutant un peu de compost à la terre. Gardez le sol bien frais et ombrez au besoin.

## Navet 'Boule d'or' au carré

Les détracteurs du navet apprécieront peut-être la saveur sucrée de cette variété. Les débutants trouveront surtout sa culture bien plus facile que celle de la carotte. On le récolte vite, deux mois après le semis, mais il peut rester enterré plus longtemps si les rongeurs ne l'ont pas

repéré. Semez-le après l'ail, l'oignon ou la pomme de terre, en lignes profondes de 1 cm et espacées de 20 cm. **Utilisez une planche comme cordeau** (1) et marchez dessus afin de ne pas tasser le sol s'il est mouillé. **Tapotez un semoir manuel** (2) pour faire tomber les graines une à une,

espacez-les de 1 cm environ, puis couvrez-les en comblant le sillon de terre fine. Tassez avec le dos d'un outil. Arrosez le semis, puis les jeunes plants en pluie fine ou à l'aide **d'un goutte-à-goutte** (3). S'il fait chaud, cela éloigne aussi les altises, ces insectes sauteurs qui perforent les feuilles.



1



2



3



F. MARRE/RUSTICA/LE CHAMP DE PAGATTE

## L'origan, c'est maintenant

Il est possible de semer l'origan dès à présent. Couvrez à peine de terreau ses graines très fines. S'il est déjà présent, c'est le moment de faire une provision de petits bouquets à sécher (photo), son arôme étant plus puissant après séchage.

F. MARRE/RUSTICA/MICROFERME DE LA BOURDAISIÈRE

## Féverole, fol engrais

Rien de tel qu'un engrais vert pour améliorer la structure du sol là où il est trop compact ou, au contraire, trop léger et pour apporter de l'humus si vous manquez de compost. Facile à semer **grâce à ses grosses graines** (1) produisant beaucoup de matière organique, et résistante au froid, la féverole enrichit le sol en azote. Vous pouvez la semer en ligne entre des plantes en place ou à la volée jusqu'à couvrir toute la surface à améliorer. Recouvrez les graines de leur hauteur de terre, puis **tassez avec le dos du râteau** (2) ou d'un rouleau sur une grande surface. Arrosez au départ. Ensuite la pluie fera le reste. Pour une action plus en profondeur, vous pouvez la semer avec de l'avoine **ou sur une butte** (3), choisir un mélange bien plus complet (avoine, seigle, vesce, épinard, lin, moutarde) et même ajouter, en climat doux, sarrasin, serradelle, phacélie et trèfle incarnat.



É. BRENCHE/USTICA/JARDINS DE VALSAINTES

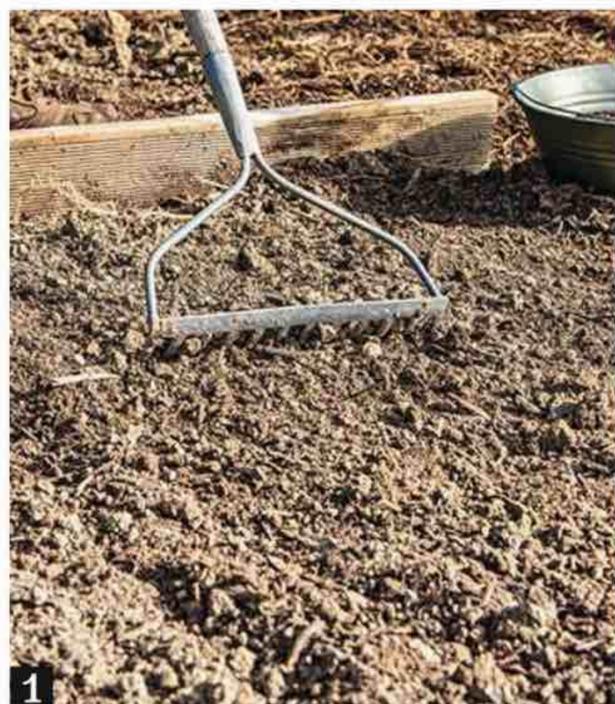


F. BOUCOURT/USTICA/ST-JEAN-DE-FRENELLES



É. BRENCHE/USTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

## Laitue pommée 'Appia', un cœur à prendre



F. MARRE/USTICA/JARDIN LES FONTAINE



F. MARRE/USTICA/JARDIN LES FONTAINE



F. MARRE/USTICA/JARDIN LES FONTAINE

Très polyvalente, la variété 'Appia' donne de bons résultats en toutes saisons et se récolte deux mois après le semis, mais, de manière générale, les laitues germent plus facilement quand la température du sol ne dépasse pas 20 °C. Étant donné qu'à partir d'octobre, on peut aussi la semer sous abri, à vous de choisir le

meilleur moment. Pour gagner de la place, semez les graines à la volée dans un petit espace libre. Repiquez les jeunes plants dans des parcelles libérées et enrichies de compost, qui profite à la laitue. Pour commencer, **griffez le sol du carré** (1) et éliminez les plantes en place. Afin de mieux répartir les graines lors du semis

à la volée, vous pouvez en mélanger une petite quantité **à du terreau très fin tamisé** (2) et semer le tout. Ensuite, tassez bien le lit de semences avec le dos du râteau **avant d'arroser doucement en pluie fine** (3). S'il fait un peu trop chaud, pour une fois, l'arrosage à l'eau froide peut aider la germination.



## Cerfeuil par la racine

Il est réputé pour sa saveur fine, sucrée, entre pomme de terre et châtaigne. On ne consomme que le tubercule, les feuilles étant toxiques. Les graines ont besoin de froid pour germer, d'où l'intérêt d'opérer en automne, jusqu'en octobre ou novembre. Dès que vous le pouvez, amendez le sol à l'aide de compost bien décomposé pour obtenir une terre légère et aérée, riche en humus. **Dispersez les graines** dans des sillons peu profonds, tous les 4 à 5 cm (1). Couvrez, tassez et arrosez, la pluie fera le reste, mais n'attendez pas une levée avant le printemps! Repérez la culture avec un lit de paillettes. Pour un semis au printemps, **placez les graines dans du sable** (2) et laissez-les au froid tout l'hiver. **Les jeunes plants** (3) doivent être éclaircis à 8 ou 10 cm sur la ligne.



1

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DE VALMER



2

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DE VALMER



3

F. MARRE/RUSTICA/LA BONNE GRAINE



F. MARRE/RUSTICA/LE CHAMP DE PAGAILLE

## Radis divers

Tous ne sont pas noirs. Le radis glaçon, long et blanc, se récolte un mois après le semis. D'autres sont rouges ('Misato Red'), verts ('Green Meat', photo) ou violets ('Blue Moon'), aux saveurs variées, et jolis dans l'assiette. Un grand plaisir, plutôt rare avec les légumes d'hiver.

## Roquette, bientôt dans l'assiette

Cette salade fait partie de la famille du chou et, comme les radis ou les navets, elle est attaquée par les altises par temps chaud et sec. Aussi, après l'été, il vaut mieux attendre fin septembre qu'une certaine fraîcheur revienne ou trouver un endroit ombragé pour l'installer. **Semez-la en**

**ligne** (1) dans un sillon peu profond ou à la volée après avoir griffé le sol. Fermez les sillons ou couvrez les graines d'un lit de terreau avant d'arroser. Gardez le sol frais, éventuellement sous un léger paillis d'herbes sèches ou de paillettes. La levée prend de 6 à 15 jours. Commencez la

récolte en arrachant les jeunes plantes pour les manger **tout en éclaircissant** (2). **Arrosez pour combattre les altises** s'il fait encore chaud (3). Ensuite, cueillez la roquette feuille à feuille pour permettre aux plantes de repousser, parfois jusqu'au printemps avant la floraison, jolie et mellifère.



1

E. BRENCHE/RUSTICA/JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEXY



2

E. BRENCHE/RUSTICA/JARDIN POTAGER DE LA BORDE



3

BG/RUSTICA



A. PETZOLD/RUSTICA/ÉCOLE DU BREUIL

## Cerfeuil au goût d'anis

Doté d'un feuillage vert foncé à la saveur anisée, le cerfeuil 'Vertissimo' résiste au froid, ce qui permet de le semer jusqu'en septembre pour des récoltes en hiver. Il est alors moins sujet à monter à graines. **Semez clair et couvrez à peine les graines.**

50 € environ pour cette composition



# PROLONGEZ L'ÉTÉ avec du pep's

Vos potées sont tristounes et ont besoin d'être remplacées. Adoptez cette composition de fin de saison, garnie de dahlias, sauges, alysses et graminées, à l'effet pschitt garanti! ❖ PIERRE NESSMANN

Le retour de vacances est parfois douloureux pour les jardiniers tant les potées fleuries font grise mine! La faute au manque d'eau, d'engrais ou d'entretien. Si les plus endurantes peuvent s'en tirer après une taille de nettoyage, la reprise d'arrosages réguliers et une fertilisation adaptée, d'autres doivent être remplacées. S'il est encore trop tôt pour les fleurs d'automne, c'est le moment de planter celles d'été dans de grands pots qui les conserveront en pleine forme. Dahlias, marguerites d'été (*Anthemis*) ou bien du

Cap (*Dimorphoteca*), lantanas, héliotropes, mais aussi graminées profiteront de la fin de l'été – plutôt indien ces dernières années! – pour s'épanouir et embellir façades, balcons et terrasses.

## Achat

Ces plantes volumineuses sont cultivées dans des conteneurs de 2 à 3 l. Elles sont commercialisées en fin d'été, dans les jardinerie ou chez les horticulteurs. Leur silhouette ample et fleurie produira donc un effet immédiat, comme si elles avaient toujours été là!

## Préparation

Éliminez les plantes qui ont dépéri et remplacez une partie du terreau par du substrat neuf, additionné de quelques poignées d'engrais organique (corne broyée, fumier en granulés).

## Plantation

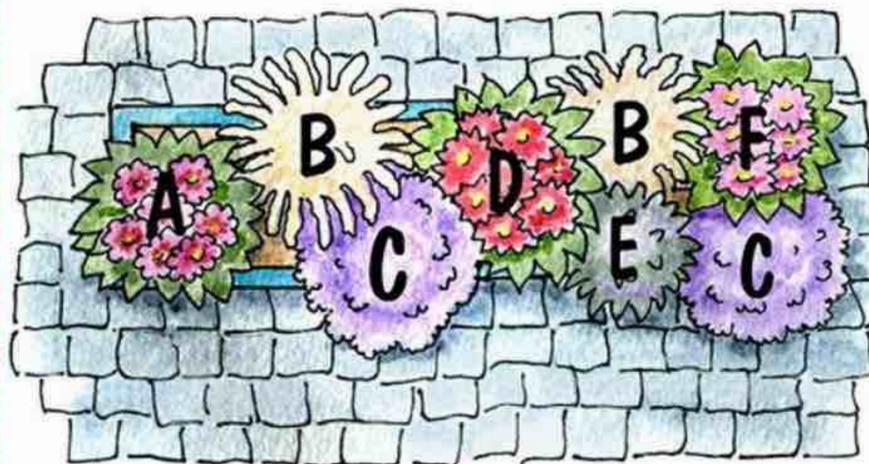
Installez les plants en quinconce pour leur permettre de déborder sur les côtés afin de créer cet effet de composition installée. Manipulez-les avec précaution ou attachez-les (voir p. 26).

## Entretien

Arrosez immédiatement après la plantation, ensuite, uniquement lorsque le substrat est sec en surface. Coupez les fleurs fanées. Vers la fin octobre, arrachez les dahlias pour hiverner les tubercules au sec et à l'abri du gel. Ils pourront être replantés au printemps suivant. Si la sauge pourpre est vivace et trouvera une place au jardin, l'herbe-aux-écouvillons, peu rustique, est cultivée en annuelle. On peut tenter de l'hiverner sous abri, mais sans aucune garantie de succès.

## Schéma de plantation

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Dahlia nain grenat Dreamy ( <i>Dahlia</i> )          | <b>D.</b> Dahlia nain rouge Dreamy ( <i>Dahlia</i> )     |
| <b>B.</b> Herbe-aux-écouvillons ( <i>Pennisetum setaceum</i> ) | <b>E.</b> Sauge officinale ( <i>Salvia officinalis</i> ) |
| <b>C.</b> Alysse odorant ( <i>Lobularia maritima</i> )         | <b>F.</b> Dahlia nain rose Dreamy ( <i>Dahlia</i> )      |



L. 70 x l. 20 cm x prof. 25 cm.

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



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

### A. DAHLIA DREAMY 'NIGHTS' (Dahlia)

Cette plante bulbeuse (H. 30 à 40 cm) aime le soleil et un sol frais. Elle fleurit rouge grenat virant au fuchsia de mai à octobre. Son feuillage est pourpre.



BOTANIC IMAGES INC./GWI/BIOSPHOTO

### B. HERBE-AUX-ÉCOUVILLONS 'FIREWORKS' (*Pennisetum setaceum*)

De ses feuilles de 60 cm de hauteur émergent des épis rosâtres de juillet à octobre. Offrez à cette annuelle une exposition ensoleillée et un sol riche.



F. STRAUSS/BIOSPHOTO

### C. ALYSSE ODORANTE 'PRINCESS OF PURPLE' (*Lobularia maritima*)

Ses minuscules feuilles vertes se couvrent de fleurettes parfumées en été. Cette annuelle rampante ou retombante se plaît en plein soleil.



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

### D. DAHLIA DREAMY 'LIPS' (Dahlia)

Ce buisson, de 40 à 50 cm de hauteur, arbore un feuillage pourpre et des fleurs semi-doubles rouge écarlate de mai à octobre. Une terre fraîche et du soleil lui conviennent.



R. EVANS/GWI/BIOSPHOTO

### E. SAUGE 'PURPURASCENS' (*Salvia officinalis*)

Offrez à cette vivace aromatique et médicinale, de 40 cm de hauteur, un sol drainé et le plein soleil. Ses fleurs violacées s'épanouissent en été.



W. CLEVVITT/GWI/BIOSPHOTO

### F. DAHLIA DREAMY 'KISS' (Dahlia)

Les tiges et les feuilles pourpres de cette vivace ne dépassent pas 40 cm de hauteur. Les fleurs semi-doubles, à pétales fuchsia intense et à cœur jaune, fleurissent de mai à octobre.



F. BOUCOURT/RUSTICA

## FICELER LES CHAUMES

Les plantes ornementales à feuillage volumineux nécessitent d'être installée avec précaution si l'on ne veut pas les abîmer. C'est le cas de ces spécimens vendus en fin d'été aux feuilles et hampes florales souvent fragiles. Avant la plantation, il est donc recommandé de ficeler les feuillages, comme les chaumes de l'herbe-aux-écouvillons (photo),

avec une cordelette de coton ou un élastique. Ainsi, vous pourrez les attraper sans les endommager et il sera beaucoup plus aisé de les installer dans la jardinière, de répartir et tasser le terreau autour des mottes et d'arroser. Sitôt la plantation finie, il suffit de détacher les feuilles pour que la plante retrouve sa belle ampleur.

**- 5%  
AVANTAGE  
ABONNÉS**

**À partir  
de 690 €\***  
3 jours, 2 nuits  
en pension complète  
dans un hôtel 3 étoiles,  
avec visites guidées  
et transferts en car.

## Les oiseaux migrateurs et jardins remarquables de la baie de Somme

Visites Patrimoine – Botanique – Marquenterre



Photos Shutterstock

### Mercredi

Accueil à l'hôtel \* **Tour de ville d'Amiens**, visite de la cathédrale Gothique classée à l'UNESCO \* Découverte en **barque des hortillonnages**, canaux entourés de jardins \* Dîner et nuit à l'hôtel **du Cap Hornu\*\*\***



### Jeudi

Visite guidée du **Jardin remarquable de Valloires**, abritant des milliers d'espèces rares \* Déjeuner de saison sur place à « La table du Jardinier » \* Découverte de la **cité médiévale** de Saint-Valery sur Somme \* Visite guidée de **l'Herbarium** perché sur les remparts, classé Jardin remarquable \* Dîner et nuit à l'hôtel **du Cap Hornu**



### Vendredi

Matinée au **Parc Ornithologique du Marquenterre** pour observer les oiseaux migrateurs en période de confection des nids. \* Déjeuner dans une **auberge à Saint-Firmin les Crotoy**, en bordure de la Baie

### L'hôtel du Cap Hornu\*\*\*

Situé à Saint-Valery-sur-Somme dans un parc de 15 hectares avec vue sur la Baie, l'hôtel Le Cap Hornu est un lieu idéal pour vous ressourcer et vous détendre, au bord de l'eau. La cuisine proposée fait la part belle aux saveurs du terroir, des productions locales, et artisanales. Le chef aime sublimer ses plats par une touche de créativité dans une cuisine équilibrée.



Photos non contractuelles



**INFORMATIONS RÉSERVATIONS**  
Voir le programme détaillé sur  
[www.alma-mundi/rustica-baie-de-somme](http://www.alma-mundi/rustica-baie-de-somme)



**CONTACT : AGENCE ALMA MONDI**  
**01 84 80 89 60** (coût d'un appel local)  
Email : [info@alma-mundi.fr](mailto:info@alma-mundi.fr)

L'ordre des activités mentionnées au programme est susceptible de modifications.

\*Prix tout compris par personne avec la réduction de 5% pour les abonnés au magazine Rustica soit 655,50 €. En chambre double confort, hors transport, incluant tous les repas et les visites mentionnées au programme (en car privatif).

# Allons voir éclore LE MAINE-ET-LOIRE

De Saumur à Angers, les jardins sont nombreux et ont des caractéristiques très différentes. Fleuris, exotiques, pédagogiques, orientaux... aucun ne vous laissera indifférent. De quoi vous offrir un week-end de découvertes végétales surprenantes. ✦ KARIN MAUCOTEL

**T**erra Botanica, près d'Angers, annonce la couleur ! Voici un parc à thème tourné vers le végétal. Potager, jardin pédagogique, sculptures végétales en forme de dragon et licorne ou, plus classique, roseraie..., il y en a pour tous les goûts. Depuis cette année, les papillons de nos régions y sont à l'honneur : une galerie de 300 m<sup>2</sup>, qui accueille aussi plantes hôtes et nectarifères, leur est dédiée. Les 400 chrysalides suspendues dans un éclosoir se développent en une trentaine d'espèces qui virevoltent autour de vous. Prenez le temps de les chercher, car les papillons aiment se cacher dans les fleurs. Poursuivez l'aventure dans le parc paléobotanique. Découvrez les végétaux plus que millénaires : prêle du Kamtchatka, fougère arborescente, pin de Wollemi et séquoia géant racontent les somptueuses origines de la vie végétale en l'absence de fleurs et de fruits.

## Rose insolite

Les Chemins de la rose, à Doué-la-Fontaine, offrent 4 ha de jardins paysagers à l'anglaise. Quelque 13 000 rosiers, choisis parmi 1000 variétés, dévoilent leurs pétales. Promenez-vous sous les tonnelles fleuries à la recherche de la rose la plus insolite, *Rosa chinensis viridiflora*, à fleur verte ! Le parc est

Les jardins du Puygirault, à Saumur.



aussi une pépinière qui compte 85 variétés créées par les propriétaires, cultivées en extérieur et sans intrants. Les roses de Damas (*R. x damascena*), de mai (*R. centifolia*) ou de Provins (*R. gallica*) sont les trois espèces produites pour la parfumerie. La boutique propose aussi des sirops, savons et bougies.

## Champignon mignon

Labellisés remarquables cette année, les jardins du Puygirault, à Saumur, racontent l'évolution des

cultures végétales en 14 espaces. De l'âge de la cueillette au jardin d'intérieur, en passant par les premiers labours, le jardin médiéval, médicinal, "de contentement" (originale d'Asie), potager, bouquetier, de plantes castrales (celles des châteaux et des cloîtres), de fleurs destinées aux abeilles... Des bancs disposés tout le long du parcours permettent de prendre le temps de la découverte. Profitez aussi de votre passage pour visiter le musée du

Champignon, juste à côté : l'occasion de découvrir une champignonnière pédagogique dans un site troglodytique où 12 espèces sont cultivées. Vous pouvez repartir avec votre cueillette du jour. Une collection de 250 champignons sauvages y est aussi exposée.

## Lumière du Levant

À Cholet, le parc oriental de Maulévrier est un havre de méditation. L'étendue d'eau encaissée offre des points de



Ci-contre, la galerie des papillons, et, ci-dessous, le jardin paléontologique "Aux origines de la vie", tous deux à Terra Botanica.



Ci-dessus : scène dans le parc oriental de Maulévrier, à Cholet. Ci-contre : trois roses à parfum, à Doué-la-Fontaine.



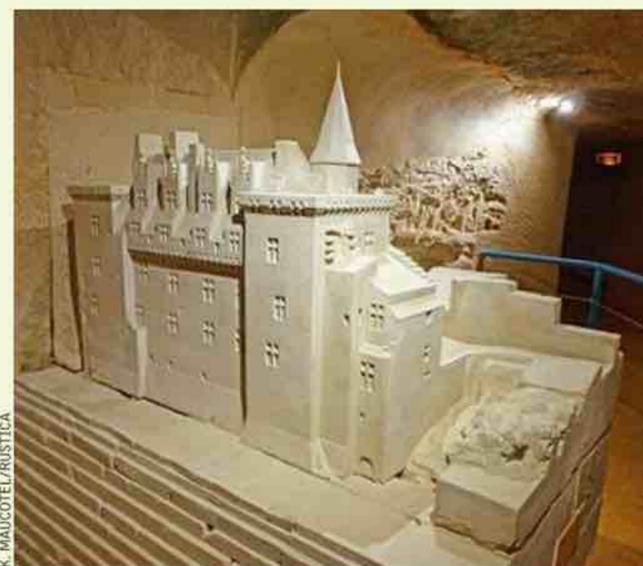
PHOTOS: K. MAUCOTEL/RUSTICA



Ci-dessus : des ruches colorées dans le potager de Terra Botanica, à Angers. Ci-contre : Les Chemins de la rose, à Doué-la-Fontaine.

vue uniques sur les arbres. Le hêtre pleureur est une véritable cathédrale de verdure, qui s'illumine lors des visites nocturnes contées (voir *Rustica* n°s 2846-2847). Effet féérique garanti ! Et sous le critère de la beauté, le hêtre pourpre et rose n'a rien à lui envier. Dans ce jardin japonais, toutes les saisons sont superbes. L'automne arrive et les érables rougissent déjà. Et revenez à l'heure des cerisiers en fleur, au printemps, pour le hanami angevin !

## Pierre et Lumière, expo troglodytique



K. MAUCOTEL/RUSTICA

Avec les jardins de Puygirault et le musée du Champignon, le site Pierre et Lumière fait partie du groupement TrogloNature, imaginé à Saumur par Yann Bouchard. **Creusés dans la masse de tuffeau, 20 monuments patrimoniaux** des régions de l'Anjou et de la Touraine sont présentés. Il a fallu 3 ans de travail au sculpteur Philippe Cormand pour les créer. La précision des détails et la mise en lumière rendent la déambulation magique. À la sortie, vous attend l'envie d'aller voir les modèles.



*En spirale, en cône, en nuage..., les pépinières sont passées maîtres en art topiaire.*

# LES PÉPINIÈRES RIPAUD

## en 70 ans de savoir-faire

*Ancrée sur 100 ha en Vendée, cette entreprise familiale a su s'inspirer de pratiques rares ou exotiques pour créer la tendance et susciter la différence. ❖ ANNIE LAGUEYRIE*



*Marc-Henri Doyon, Amandine et Damien Ripaud entourent le fondateur, Joseph Ripaud.*

**N**uméro un en France de l'art topiaire, les pépinières Ripaud produisent des plantes haut de gamme et cultivent des spécimens uniques en Europe : fougères arborescentes, oliviers centenaires, palmiers, niwaki ("arbre de jardin" en japonais)... Damien Ripaud est le fils de Joseph, le créateur de la pépinière en 1955.

**Rustica.** D'où provient cet intérêt pour les plantes rares ou venues d'ailleurs ?

**Damien Ripaud.** Dès qu'ils ont pu, mes parents ont fait des séjours à l'étranger. L'idée était d'en rapporter des techniques et des plantes exotiques que l'on pouvait acclimater chez nous, en Vendée, un objectif que j'ai poursuivi. Nous recherchions ainsi des sujets

d'exception pour des parcs tel Terra Botanica à Angers (49), le zoo de Beauval (41), Vulcania (63), des jardins de châteaux ou de palais, à l'étranger. Durant cette période, nous avons beaucoup appris et décidé de produire davantage par nous-mêmes. Nous souhaitons élargir notre clientèle en proposant des plantes à des coûts plus abordables, tout en réduisant notre empreinte écologique, notamment en matière de transport. Avec l'expérience, nous avons sélectionné une gamme d'espèces que nous avons appris à conduire.

**R.** Pouvez-vous nous donner quelques exemples de ces végétaux ?

**D. R.** L'if est devenu l'une de nos spécialités. S'il est bien choisi dès le départ,

AGENCE SKILLVALLEY/SP

PHOTO CI-DESSUS F. MARRE/RUSTICA/PÉPINIÈRE RIPAUD



*Yucca rostrata et agaves (au premier plan).*

un jeune sujet poussant sur une seule tige permet d'obtenir une quinzaine de formes topiaires : pyramide, spirale, cône, boule..., ce qui simplifie considérablement la production. La variété dorée 'Summer Gold', qui pousse naturellement étalée, s'est avérée idéale pour former des niwaki en plateaux horizontaux. Il suffit de palisser au préalable la tige principale à la verticale. Bien sûr, il faut 10 à 20 ans pour qu'un niwaki soit beau : c'est comme un bon vin, il ne faut pas le vendre trop tôt ! Ils sont cultivés en pleine terre et transplantés tous les 5 à 10 ans, selon les espèces. Entre eux, nous laissons pousser l'herbe et le trèfle pour favoriser la biodiversité. Seules les grandes fougères arborescentes sont encore importées car il fait un peu trop froid ici pour courir le risque de les perdre. Elles sont prélevées dans la nature, uniquement en sous-bois d'exploitations forestières, des opérations qui sont très contrôlées par le gouvernement australien. Quand nous les commercialisons, c'est avec des explications détaillées : elles demandent, en effet, un arrosage très particulier qui s'effectue au sommet du tronc et non pas au pied.

**R. Après avoir été réservées aux professionnels, vos plantes sont accessibles à tous. De quelle manière ?**

**D. R.** Nous avons tout d'abord ouvert une jardinerie à la pépinière. On y offre

un très grand choix de plantes, d'arbres, d'arbustes, mais aussi de légumes, de plantes fleuries et d'arbres fruitiers, lesquels en hiver seront proposés à racines nues. Nous avons à présent sur notre site internet une boutique en ligne qui propose tant des plantes connues que plus rares ou de collection, comme des érables japonais. Avec Marc-Henri Doyon, qui vient d'intégrer l'entreprise et a apporté dans ses bagages les collections d'agrumes pour les particuliers, nous sommes très complémentaires. J'aime les grands sujets et lui, les collections, les agrumes et les



*Splendides fougères arborescentes.*

fruitiers exotiques résistants au froid, comme les mandariniers japonais, les asiminiers. Face au changement climatique, nous recherchons des plantes qui tolèrent la sécheresse, comme les agaves dont l'espèce *A. ovatifolia* 'Vanzie', rustique à  $-15^{\circ}\text{C}$ , divers yuccas, de nouveaux abutilons aux coloris plus doux... Nous cultivons 2 millions de plantes de 1000 variétés différentes.



*Ifs 'Summer Gold' formés en bonsaï de jardin (niwaki).*

# LA BALLUE

## 50 ans après sa résurrection

Autour du château, les jardins composent un écrin végétal délicatement architecturé où artistes et jardiniers célèbrent la nature. ✦ PIERRE NESSMANN



CHÂTEAU DE LA BALLUE/SP



PHOTOS P. HOLLEY/CHÂTEAU DE LA BALLUE/SP



La terrasse sud, dont le tracé géométrique est ponctué de topiaires d'ifs et de troènes dorés, offre aux hôtes occupant l'une des chambres, comme la chambre Florence (ci-contre), une vue unique sur les jardins et la vallée du Couesnon.

**P**rès du mont Saint-Michel, les jardins de la Ballue, à Bazouges-la-Pérouse (35), s'étirent sur des terrasses et sertissent de verdure la bâtisse en granit du XVII<sup>e</sup> s., qui domine la vallée du Couesnon. Les premiers aménagements datent des années 1620 et s'appuient sur les murs d'enceinte médiévaux. À l'époque, le tracé régulier des parterres et les perspectives s'ouvraient déjà sur le paysage alentour.

Au fil des siècles, le site connut une histoire où alternaient périodes calmes et mouvementées jusqu'à la moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Après une période d'abandon à partir de 1942, de nouveaux jardins renaissent dès 1974, sous l'impulsion de l'éditrice Claude Arthaud, de son mari l'architecte François Hébert-Stevens et de l'architecte utopiste Paul Maymont. En référence à ce renouveau des jardins, Alain et Marie-Françoise Mathon célèbrent cette année le cinquantième anniversaire de l'œuvre

végétale magistrale de l'éditrice. *"Jugez plutôt, incite Marie-Françoise Mathiot-Mathon, l'actuelle propriétaire, ils créent, sur la terrasse, un parterre géométrique à la française et un jardin d'inspiration maniériste ne réunissant pas moins de treize chambres de verdure et proposant un parcours initiatique mêlant bosquets, temples et théâtre de verdure, sans oublier le labyrinthe planté de 1500 ifs. Les deux réalisations sont séparées par une arcade de glycines portée par des colonnes d'ifs."*

### Vers le siècle

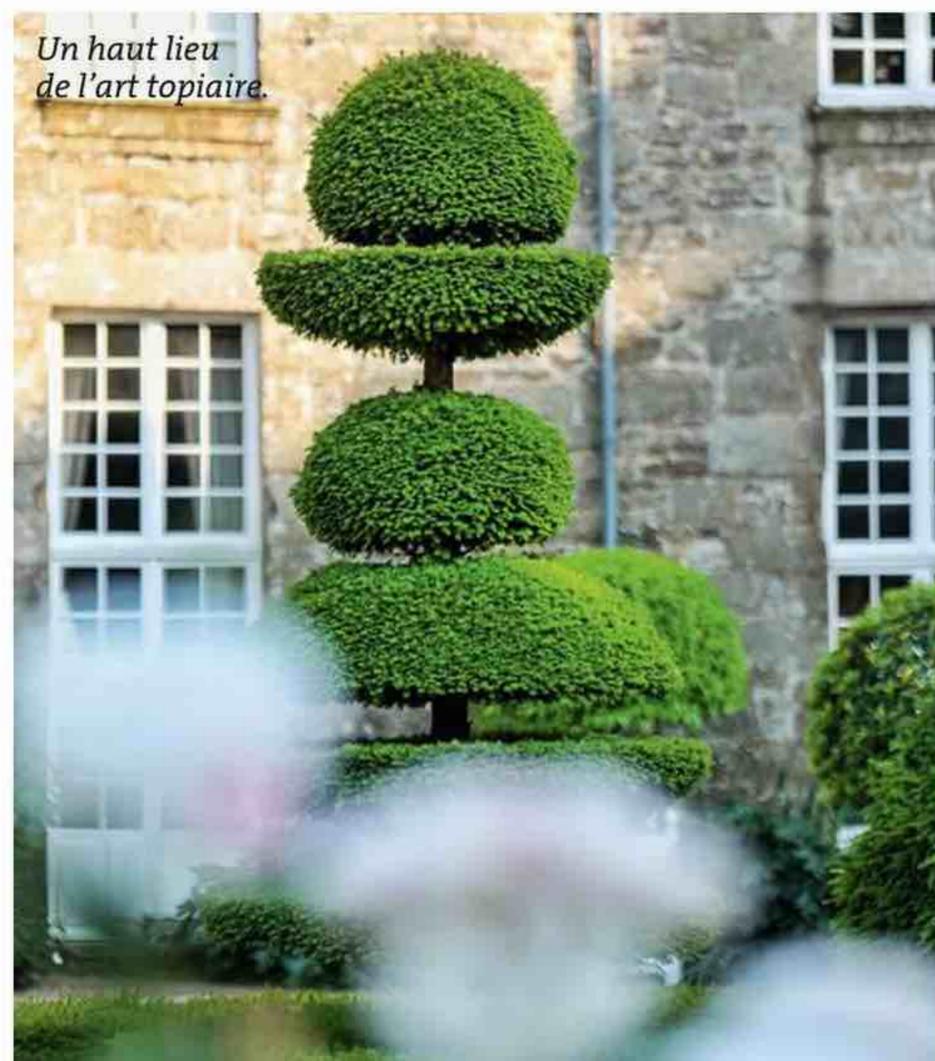
S'ensuivent d'autres réalisations telles que la cour d'honneur, le jardin classique, celui des douves et un autre, baroque. Certes, après une période d'oubli entre 1989 et 1995, le jardin avait perdu de sa superbe. Mais, en 1996, les nouveaux propriétaires, Alain Schrotter et Marie-France Barrère, rénovent et embellissent le site qui retrouve sa splendeur d'antan et est



même enrichi d'un labyrinthe émaillé de sculptures baroques contemporaines. Tous ces travaux permettent l'inscription des jardins aux Monuments historiques en 1998, suivie en 2005 par l'attribution du label Jardins remarquables, qui consacre la valeur historique et patrimoniale de ce site d'exception. Cette même année, Marie-Françoise Mathiot-Mathon et sa famille tombent sous le charme du lieu et en font l'acquisition. Dès 2006, ils engagent le rajeunissement des plantations, la taille de transparence des arbres majeurs et mettent également en place une gestion vertueuse du réseau hydraulique au jardin. Parallèlement, ils



développent l'accueil du public mais aussi des artistes en résidence pour faire des jardins de la Ballue un lieu d'harmonie et de poésie, d'élégance et d'émerveillement, alliant passé et modernité. Un site désormais paré pour aborder avec sérénité un autre demi-siècle.



### JOURNÉES DU PATRIMOINE

La 41<sup>e</sup> édition des Journées du patrimoine, qui se tiendra les 21 et 22 septembre 2024, sera l'occasion de découvrir les magnifiques intérieurs du château en participant à une visite guidée animée par les propriétaires. Les jardins seront ouverts à la visite libre. S'y dérouleront des ateliers et démonstrations d'artisans du patrimoine, tels que des maçons et tailleurs de pierre, ébéniste et menuisiers. Les jardins en parures d'automne sont à découvrir jusqu'à leur fermeture, le 11 novembre 2024, pour la trêve hivernale. Toutefois, ils restent accessibles aux hôtes séjournant au château (300 € environ la nuit pour deux personnes).

# L'OIGNON ROUGE, croquant et pétillant

Sous leur rondeur, les bulbes rouges sont moins piquants que les jaunes. Plus sucrés, ils accompagnent très bien les crudités et font de parfaits pickles.



**R**ien de tel que de fines rondelles d'oignon rouge pour rendre n'importe quelle salade élégante et appétissante. Leur fraîcheur et leur croquant invitent à la gourmandise. En revanche, évitez de les faire trop cuire, car ils y perdraient une partie de leur saveur – à moins de les préparer en tarte, en confit ou en chutney à déguster sur une simple tranche de pain ou avec du foie gras. Trois variétés se partagent la vedette : 'Rouge de Brunswick', en forme de figue, 'Rouge de Toulouges', originaire du Roussillon, d'une belle couleur rubis, et bien sûr le *big boss* : 'Rosé de Roscoff', breton, intensément savoureux et bénéficiant d'une AOP.

## Melon de Cavaillon

Pesant de 0,8 à 1 kg, ce melon charentais à la chair orangée présente une écorce lisse.



## Quetsche d'Alsace

Très répandue dans le Grand Est, cette prune tardive de forme ovoïde est disponible de la fin août à octobre.



## Daurade et chantilly à l'aneth

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min – Repos : 20 min

- 300 g de filets de daurade • ½ oignon rouge
- 1 gros citron • 5 cm de branches de fenouil
- 1 pomme • 15 brins d'aneth • 1 gros radis violet
- 25 cl de crème fraîche entière à 30 %
- 1 grosse cuill. à s. d'huile d'olive • sel • poivre

- **Coupez** les filets de daurade, la pomme, le fenouil, le radis et l'oignon rouge en petits dés et mettez-les dans un saladier.
- **Mélangez** le jus du citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre, puis versez cette sauce dans le saladier. Parsemez 10 brins d'aneth ciselé sur la préparation.
- **Réservez** ce tartare au réfrigérateur pendant 20 min.
- **Mettez** le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10 min avant de monter la chantilly. Mixez l'aneth restant pour en extraire le jus, puis filtrez.
- **Fouettez** la crème 3 min, ajoutez le jus d'aneth, une pincée de sel, et battez à nouveau durant 5 à 7 min. Réservez-la dans un petit bol.
- **Dressez** les assiettes avec le tartare et proposez la chantilly à l'aneth séparément, dans un ramequin.

PHOTO ET RECETTE : A. MERQUEDAN/CNIEL/SP

PHOTOS MELON : F. MARRE/RUSTICA - QUETSCHES ET OIGNONS : SHUTTERSTOCK



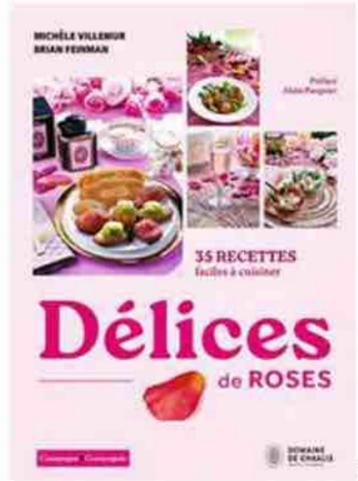
# L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

## ROSES EXQUISES

Écrit à quatre mains, cet ouvrage fait de la roseraie du domaine de Chaalis, dans l'Oise, une source d'inspiration gourmande. Anciennes ou modernes, les roses parfumées trônent dans les assiettes. Pétales, eau florale, confit, huile essentielle... subliment un tartare, un tarama, des champignons farcis, une crème pâtissière, un tiramisu, un chutney ou encore une glace. En 35 recettes, un monde de saveurs s'offre tel un bouquet.

**Délices de roses, de Michèle Villemur et Brian Feinman, éd. France Agricole, 19,90 €.**



## C'est nouveau!

### EXTRAITS NATURELS

Origan, mélisse, pimprenelle et autres plantes bio de Lozère s'invitent au comptegoutte en cuisine. Les recettes les plus simples sont transfigurées par ces notes aromatiques, véritables concentrés de saveurs.



**Helia. Extrait naturel, flacon de 10 ml, de 4 à 7 € env.**

### FLEURS COMESTIBLES

Au goût neutre, ce mélange de pétales de bleuet et de souci bio d'Occitanie sublime vos préparations, qu'elles soient sucrées ou salées, en y ajoutant des touches de jaune et de bleu.



**Romatic. Pétales, le pot de 4 g, 10 € env.**

### DOUCEUR LAITIÈRE

À la noix de coco, ce skyr (autrement dit, un yaourt à la mode islandaise), peu sucré et sans petit-lait (2 % de matière grasse), se révèle onctueux au palais.

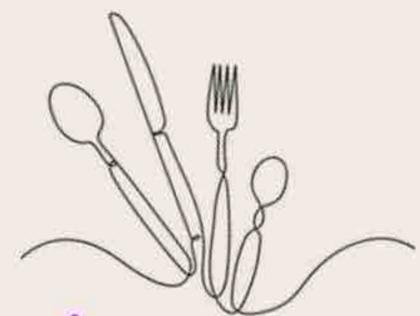
**Siggi's. Skyr, les 2 pots de 140 g, 2,50 € env.**



### ÉNERGIE MATINALE

Forte de sa notoriété, la poudre chocolatée intergénérationnelle fête ses 110 ans en revisitant sa recette avec moins de sucres et plus de cacao. NutriScore A.

**Banania. La boîte de 380 g, 3 € env.**



## Au menu

### SAMEDI

- Salade de pastèque, oignon et reblochon
- Courgettes farcies
- Tarte aux poires et aux myrtilles

### DIMANCHE

- Salade de haricots verts
  - Pintade aux figues
- Gâteau aux quetsches

### LUNDI

- Crevettes grises sautées
- Tatin aux oignons rouges
- Pannacotta à la framboise

### MARDI

- Minestrone
- Cake au saumon
- Pêches à la menthe

### MERCREDI

- Salade de tomates
- Burgers de lapin
- Mirabelles fraîches

### JEUDI

- Falafels
- Gratin d'aubergines
- Mousse de melon

### VENDREDI

- Toasts de chèvre chaud
- Daurade et chantilly à l'aneth
  - Tarte aux mûres



## La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



### Domaine Tour Saint Michel, CamSô blanc 2022, AOC côtes-du-rhône, vallée du Rhône

Ce vin blanc, arborant une robe jaune dorée, dévoile un nez de fruits à noyau et à pépins tels que la pêche, la pomme et la poire. Très frais en bouche, avec une belle longueur, il reste gourmand et se déguste facilement en été.

**Accord:** idéal à l'apéritif pour accompagner un cake au saumon, il s'associe à merveille avec vos plats estivaux comme les poissons grillés ou encore avec la cuisine végétarienne.

Cépages : 70 % grenache, 30 % clairette. **Prix: 10 € env.**



### Domaine Pierre Rousseau, cuvée Rosé brut, AOC crémant-de-bourgogne

La cuvée Rosé brut a été élaborée selon la méthode traditionnelle et a mûri pendant 17 mois en cave. Sa robe est d'un rosé profond et son nez se distingue par une grande expressivité de fruits rouges. En bouche, elle est à la fois ronde et charnue, tout en conservant une grande finesse, avec des arômes de fraise et de framboise.

**Accord:** ce vin se déguste à l'apéritif ou avec des desserts fruités, comme une mousse de melon.

Cépage : 100 % pinot noir. **Prix: 12 € env.**



## Salade de pastèque, oignon et reblochon

Pour 4 personnes  
Préparation: 15 min

- ½ pastèque (800 g env.)
  - 1 oignon 'Rouge de Brunswick'
  - ½ reblochon
  - 40 g d'olives noires de Nice dénoyautées
  - 5 brins de menthe
  - 1 cuill. à c. de baies roses
  - 4 cuill. à s. d'huile d'olive
  - fleur de sel
  - poivre du moulin
- **Taillez** la pastèque en quartiers, puis coupez sa chair en cubes. Pelez l'oignon rouge et émincez-le en fines lamelles. Coupez le reblochon en petits morceaux. • **Réunissez** dans un grand saladier les cubes de pastèque, les lamelles d'oignon, les olives noires dénoyautées et les morceaux de reblochon. Réservez au frais. • **Lavez** les brins de menthe, séchez-les et ciselez les feuilles. • **Dressez** la salade dans des verrines, arrosez d'un trait d'huile d'olive, ajoutez les baies roses concassées et la menthe ciselée. • **Poivrez** au moulin et dégustez bien frais. Accompagnez de fleur de sel.



## Burgers de lapin

Pour 4 personnes  
Préparation: 15 min  
Cuisson: 10 min

- 8 filets de lapin
  - 1 oignon 'Rouge de Brunswick'
  - 2 tomates
  - 200 g de fromage frais
  - 120 g de fromage de brebis
  - 4 tranches de bacon
  - 4 pains à burger aux graines
  - feuilles de salade frisée
  - 75 g de roquette
  - 75 g de pousses d'épinard
  - 1 gousse d'ail
  - 30 g de parmesan râpé
  - 20 g de pignons de pin
  - 10 cl d'huile d'olive
  - 15 cl de balsamique blanc
  - 100 g de sucre en poudre
- **Taillez** l'oignon en fines rondelles et placez-les dans un bocal. Faites bouillir le sucre et le vinaigre, puis laissez-les refroidir et versez-les sur les oignons. Réservez ces pickles. • **Torréfiez** les pignons dans une poêle chaude. • **Mixez** la roquette, les épinards, les pignons et l'ail. Ajoutez le parmesan, mixez de nouveau et arrosez d'huile d'olive. Réservez. Coupez les tomates en rondelles. • **Faites cuire** les filets de lapin 5 min dans un peu d'huile d'olive et coupez-les en deux. Faites griller le bacon dans une autre poêle. • **Ouvrez** les pains, étalez-y le fromage frais et le mélange à la roquette. Ajoutez fromage de brebis, tranches de tomate, lapin, bacon, pickles d'oignon et feuilles de frisée. • **Refermez** le burger et servez.



## Mousse de melon

Pour 4 personnes  
Préparation: 20 min  
Réfrigération: 3 h

- 1 gros melon de Cavaillon
  - 2 feuilles de gélatine
  - le jus de 1 citron
  - 20 cl de crème fleurette
  - 30 g de sucre glace
- **Coupez** le melon en tranches et retirez la peau et les graines. Réservez une tranche épaisse. Taillez le reste en gros morceaux et mixez-les jusqu'à l'obtention d'une purée. Réservez. • **Plongez** les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les faire ramollir. • **Portez** le jus du citron à ébullition dans une casserole. Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine essorées et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues. • **Versez** la préparation dans la purée de melon et mélangez bien. • **Montez** la crème fleurette en chantilly bien ferme, ajoutez progressivement le sucre glace et fouettez encore pendant 1 min. • **Incorporez** délicatement la chantilly à la purée de melon. • **Répartissez** la mousse dans des verrines et réservez-les au frais pendant 3 h au minimum. • **Servez** ces mousses décorées de billes extraites du melon restant.



## Cake au saumon

**Pour 6 personnes**  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 55 min

- 150 g de saumon fumé + 2 tranches
  - 80 g de pétales d'oignon rouge mariné
  - 100 g d'olives dénoyautées
  - 2 oignons blancs
  - 60 g de graines de lin
  - 250 g de farine + moule
  - 200 ml de lait
  - 75 g de beurre fondu + moule
  - 200 g d'emmental râpé
  - 75 ml d'huile de tournesol
  - 15 g de levure chimique sel
  - 1 cuill. à c. de sésame noir
  - 5 œufs • sel
- **Beurrez** et farinez un moule à cake. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Coupez le saumon et les olives en petits morceaux. • **Émincez** les oignons blancs. Tamisez la farine avec la levure dans un grand bol, ajoutez les œufs un à un et pétrissez. • **Incorporez** au fur et à mesure le beurre fondu, l'huile, le lait, une pincée de sel, les graines de lin, 150 g d'emmental râpé, le saumon, les olives et les oignons coupés.
- **Mélangez** et versez dans le moule. Égalisez la surface et saupoudrez le reste d'emmental râpé. • **Enfournez** pour 10 min, baissez la température à 150 °C (th. 5) et prolongez la cuisson 45 min. Laissez tiédir, puis démoulez.
- **Décorez** des tranches de saumon, des pétales d'oignons marinés et de graines de sésame noir avant de servir.



## Tatin aux oignons rouges

**Pour 6 à 8 personnes**  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 25 min

- 800 g d'oignons rouges
  - 250 g de pâte feuilletée
  - ½ verre de vinaigre balsamique
  - 2 cuill. à s. de miel d'acacia
  - 3 brins de thym
  - 40 g de beurre
  - huile d'olive
  - sel • poivre du moulin
- **Pelez** les oignons et coupez-les en deux. • **Faites chauffer** le beurre avec 1 cuill. à s. d'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y revenir les moitiés d'oignons, côté plat sur le fond, 5 min. Retournez-les ensuite délicatement, en veillant à les garder intacts.
- **Déglacez** avec le vinaigre balsamique et grattez les sucs de cuisson à la spatule. Ajoutez le miel. Baissez le feu, puis laissez réduire la sauce 10 min. Assaisonnez. Coupez le feu et laissez tiédir. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Huilez** un moule à tarte. Disposez-y les oignons caramélisés en les serrant bien, face bombée vers le haut. Versez la sauce et parsemez d'un peu de thym. • **Recouvrez** d'un disque de pâte feuilletée plus grand que votre moule, en rentrant les bords. Faites un petit trou au centre ; cela permettra à la vapeur de s'échapper. • **Enfournez** pour une durée de 25 min environ
- **Démoulez** la tarte encore tiède afin que la sauce ne fige pas. Parsemez le reste de thym effeuillé dessus.



## Gâteau aux quetsches

**Pour 6 à 8 personnes**  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 40 min

- 600 g de quetsches
  - 200 g de farine + moule
  - 100 g de sucre
  - 100 g de beurre + moule
  - 6 cl de lait
  - 1,5 cuill. à c. de levure chimique
  - 3 œufs • sel
- **Beurrez** et farinez un moule rond, puis tapissez le fond avec un cercle de papier cuisson, et les côtés avec des bandes de papier. • **Lavez** les quetsches, séchez-les et fendez-les pour les dénoyauter. • **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le refroidir. • **Fouettez** les œufs avec le sucre dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. • **Incorporez** ensuite le beurre fondu et le lait, et homogénéisez la préparation. Ajoutez la farine tamisée avec la levure et le sel. Mélangez. • **Versez** la moitié de cette pâte dans le moule. Déposez les prunes les unes contre les autres, face coupée dans la pâte afin que celle-ci absorbe le jus. Versez le reste de pâte. Égalisez. • **Enfournez** pour 40 min. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : celle-ci doit ressortir sèche. Laissez refroidir avant de déguster.



*Moins de rendement mais plus de qualité : c'est la force des céréales d'antan.*

## DU GRAIN AU PAIN, préférez les farines artisanales

*Pour bénéficier des qualités nutritionnelles des farines de blés de pays, achetez-les moulues à la meule de pierre, chez un paysan meunier de votre région. ✦ MARYSE CHARLOT*

**E**lles se nomment 'Rouge de Bordeaux', 'Bon cauchois', 'Barbu de Lacaune', 'Poulard d'Auvergne', 'Blanc de Flandres', 'Meunier d'Apt', 'Blanc de Noé', blés de Redon, amidonnier, engrain (petit épeautre)... Des centaines de variétés anciennes de céréales rustiques sont en passe de devenir les blés de l'avenir. Cela, grâce à leur

bagage génétique très riche, non modifié, et à leurs grandes capacités d'adaptation aux aléas climatiques, à l'inverse des blés modernes sélectionnés essentiellement pour leur productivité et la force boulangère de leur gluten. Grâce à leurs longues racines profondément ancrées dans le sol, ils supportent mieux les épisodes de sécheresse. Ils résistent

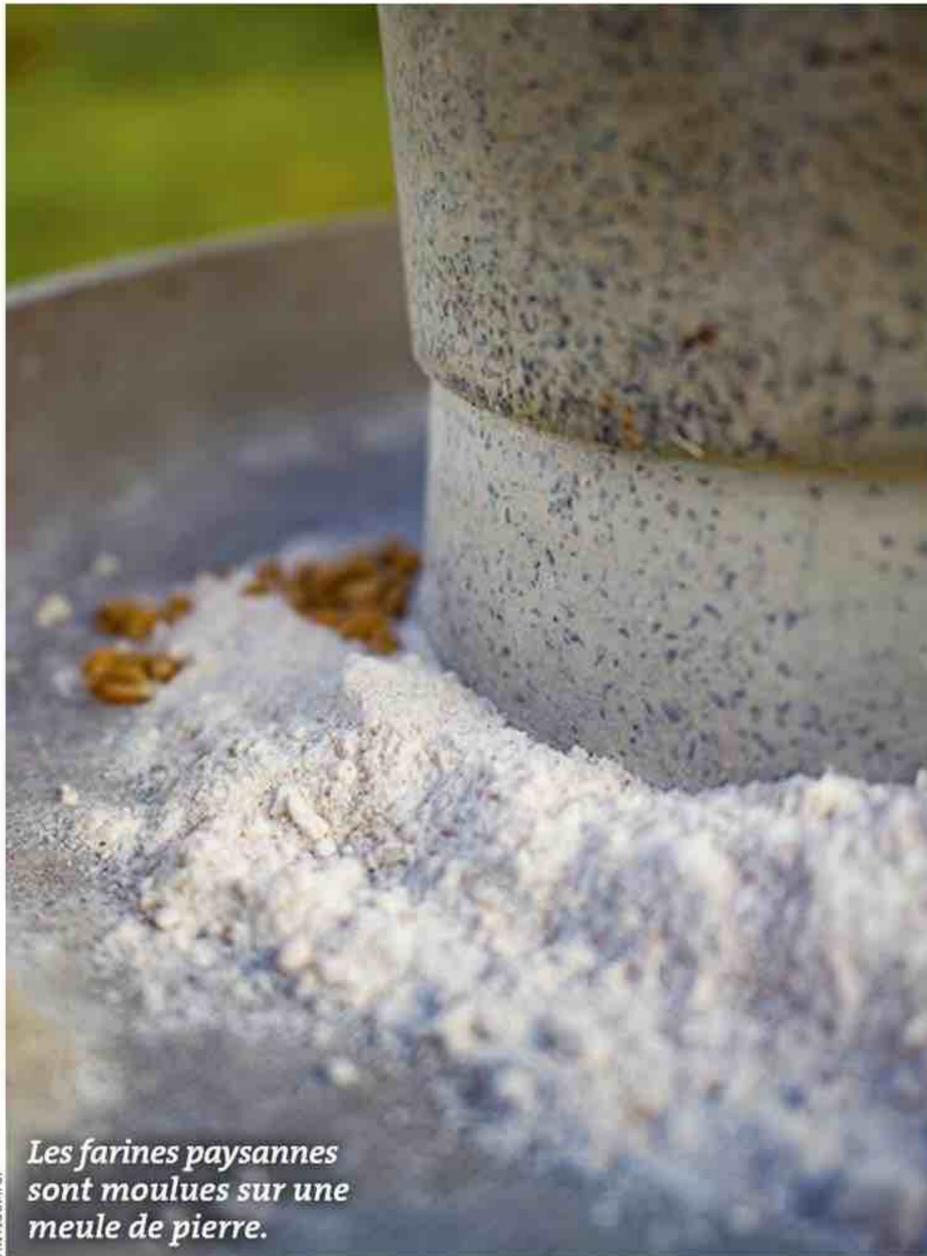
mieux aux ravageurs (champignons, insectes...) et aux inondations, car leurs hautes pailles les stabilisent.

### Semences libres

Appelés "blés population" quand ils sont constitués d'un mélange de variétés poussant sur une même parcelle où ils se reproduisent librement, ces blés de pays sont réintroduits partout en France grâce au

réseau Semences paysannes, relayé par des associations locales, telle Triticum, basée à Saint-Étienne-du-Rouvray (76). Cet organisme œuvre pour le maintien de la biodiversité et la résilience alimentaire en conservant plus d'une centaine de variétés de blés, retrouvées ou mises à disposition par l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation

*Ces différents blés confèrent au pain une diversité de saveurs.*



*Les farines paysannes sont moulues sur une meule de pierre.*



et l'environnement (Inrae). Celles-ci sont testées localement, cultivées et multipliées avant d'être distribuées gratuitement à des paysans volontaires. À faible rendement, ces semences sont libres de droits, contrairement à celles dites commerciales.

### Gluten plus digeste

Les grains de ces blés anciens aux couleurs, formes et qualités aromatiques très variées donnent des farines plus nourrissantes, riches en protéines naturelles. Quand elles sont moulues lentement à la meule de pierre, les céréales complètes ou semi-complètes intègrent les micronutriments du germe, de l'amande

et du son. Sans additifs, elles sont plus digestes car leur gluten a été peu modifié au cours des siècles. Lorsque le boulanger incorpore l'eau à la farine et qu'il la pétrit, les protéines du blé s'associent progressivement pour former un réseau élastique et visqueux que l'on appelle gluten, nécessaire à la fabrication d'un pain levé. Rappelons que, si de plus en plus de personnes développent une intolérance au gluten, cela est probablement dû aux procédés industriels employés. Toutes ces farines de blé de pays sont vendues aux boulangers et aux particuliers, dans les magasins bio, à la ferme ou sur les marchés.

### PAYSAN MEUNIER ET BOULANGÈRE

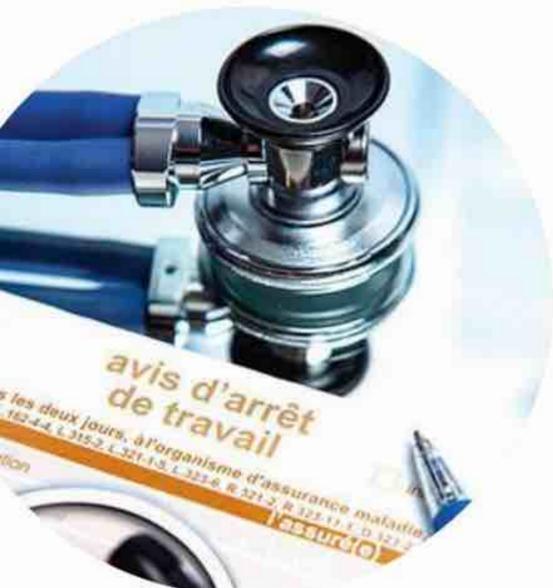
Au Mesnil-Gilbert (50), Daniel Fortin cultive, en agriculture biologique, 21 ha de céréales anciennes : blés population, blés de Redon, 'Rouge de Bordeaux', grand épeautre, engrain et seigle. *"J'ai commencé par multiplier des lots de 80 graines, explique le paysan meunier, et j'évolue maintenant en créant mes propres mélanges, pour avoir des farines typées qui me plaisent. Je mouds tout mon blé à la ferme, sur une meule de pierre. Ce type de mouture douce par frottement respecte la typologie du grain et permet d'aller chercher les parties les plus riches en nutriments de l'amande. Notre farine ne contient aucun additif. J'en vends la plus grosse partie à des artisans boulangers de la région et à des particuliers.*



*Au fournil, ma femme Rachel boulangère et cuit au feu de bois 120 kg de pains semi-complets par semaine. Au levain naturel, ils se conservent 4 à 5 jours, bien plus longtemps que le pain panifié à la levure boulangère. Nous les vendons 6 à 7 €/kg, en direct à la ferme et sur les marchés."*

## OBLIGATION ALIMENTAIRE

Un parent ou un grand-parent dans le besoin peut solliciter une aide auprès de ses descendants au titre de l'obligation alimentaire. Il peut s'agir d'une aide en nature (logement, nourriture, soins...) ou financière. Les enfants et petits-enfants ayant vécu des situations familiales difficiles et/ou traumatisantes (retrait de leur milieu familial pendant au moins 36 mois ou parent condamné pour crimes ou agression sexuelle envers l'autre) en sont dispensés. De même, cette obligation ne s'applique pas aux petits-enfants pour financer l'hébergement de leur aïeul en établissement spécialisé.



## CONGÉS PAYÉS ET ARRÊT MALADIE

Un salarié peut acquérir des congés payés durant un arrêt de travail pour maladie ou, depuis le 24 avril, pour accident non professionnel, à raison de deux jours par mois pendant la période d'absence, contre deux jours et demi pour maladie professionnelle. Une rétroactivité de deux ou trois ans est envisageable. Postérieurement à un arrêt de travail, l'employeur doit informer le salarié du nombre de jours de congé dont il dispose et de la date à laquelle il peut les prendre.



*Créez des parfums inégalables avec les fruits de votre jardin !*

# LES GLACES MAISON vont turbiner

*Quand le mercure grimpe, quoi de mieux qu'un dessert glacé dont on connaît la composition ? À vos sorbetières ou turbines !*

Réaliser soi-même ses desserts glacés permet de maîtriser la provenance des ingrédients (sans colorants, émulsifiants ou édulcorants). Deux machines sont à votre service pour répondre à vos envies de fraîcheur. La turbine produit elle-même du froid grâce à un accumulateur incorporé. Elle permet de réaliser en 30 min glaces et sorbets sans recourir au congélateur, et les

préparations peuvent s'enchaîner. Mais un tel avantage en temps et en quantité se paie : de 150 à 600 €.

### Foisonnement d'idées

Plus abordable par son prix (à partir de 40 €), la sorbetière produit de 1 à 2 l de glace. En revanche, elle nécessite la congélation d'un bol à accumulateur de froid 24 h à l'avance. La préparation versée doit aussitôt foisonner

entre 20 et 40 min, selon les recettes fournies avec l'appareil. La température extérieure influence la prise en glace : plus il fait chaud, plus elle tarde... Une minuterie réglable permet de choisir la texture et la consistance. Ne remplissez la cuve qu'aux 2/3 de sa contenance car, en foisonnant, la glace prend du volume. Enfin, choisissez des crèmes de bonne qualité, des œufs et des laits bio et frais.

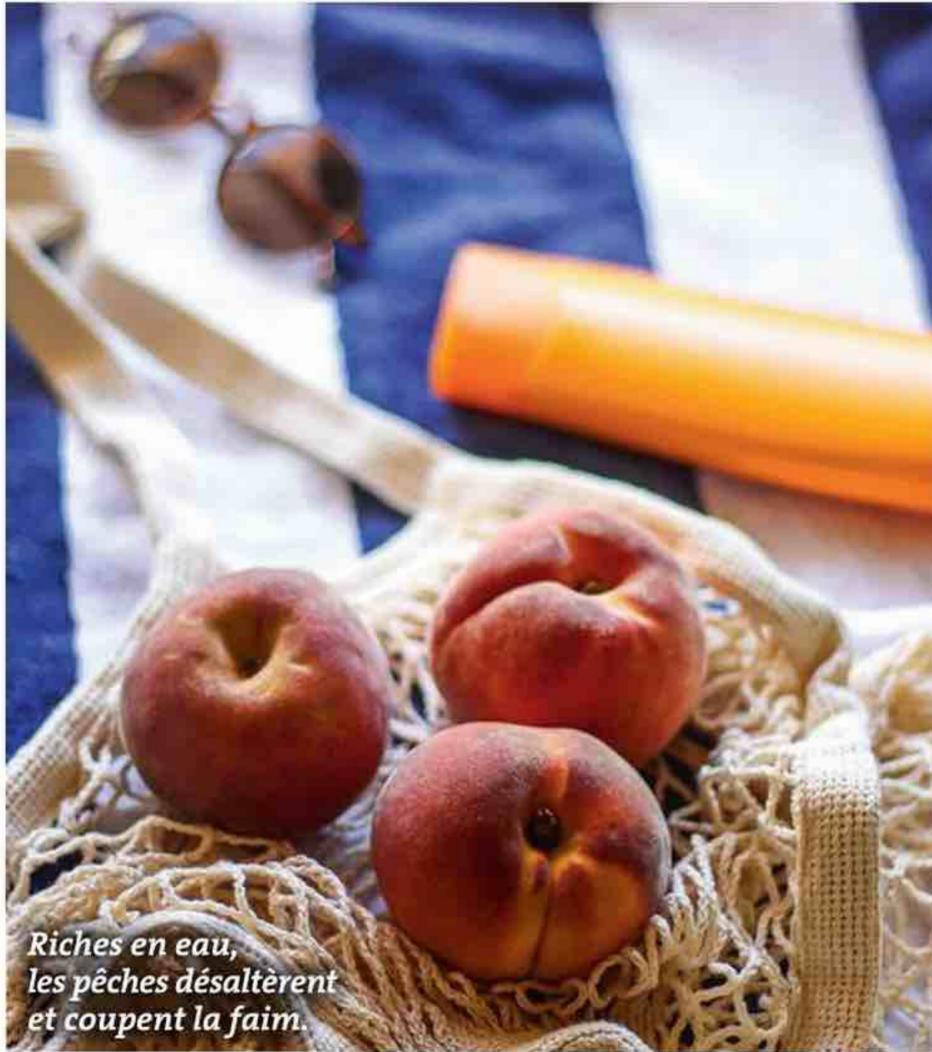
## L'information incendie s'élargit

À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025, une nouvelle obligation d'information sur le risque de feu de forêt sera mise en place pour les biens immobiliers situés dans des zones exposées aux incendies. Les propriétaires devront informer acquéreurs et locataires de l'obligation légale de débroussaillage (OLD) dès parution de l'annonce, lors de la première visite et dans les documents contractuels. Cette information fera partie de l'état des risques, qui devra être remis

aux potentiels acheteurs ou locataires et annexé aux documents de vente ou de location. Les annonces immobilières devront également mentionner la disponibilité des informations sur le site Géorisques ([www.georisques.gouv.fr](http://www.georisques.gouv.fr)). Celui-ci mettra à disposition une fiche détaillant les risques, les obligations de débroussaillage et les zones concernées. Une carte nationale analysant le risque de feux de forêt sera élaborée d'ici à fin 2026.

# QUE GRIGNOTER à la plage ou sur les chemins ?

Comment ne pas souffrir de fringale en balade ou craquer pour une glace au bord de la mer ? Les réponses d'une nutritionniste.



Riches en eau, les pêches désaltèrent et coupent la faim.

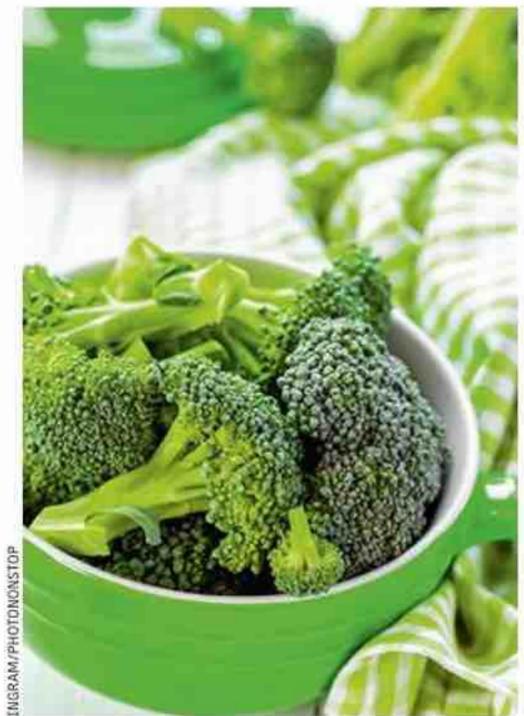
**P**our votre santé et garder votre poids de forme même en vacances, vous pouvez prévoir des collations adaptées à vos loisirs. "L'idée, en randonnée,

est d'apporter un regain d'énergie", explique Nathalie Negro, responsable du centre nutritionnel des Thermes de Brides-les-Bains (73). Elle conseille les fruits séchés

(2 ou 3 abricots ou figues) et une petite poignée de fruits à coque en mélange. "C'est pratique, peu volumineux, et cela ne peut pas s'abîmer", ajoute-t-elle. Vous pouvez aussi apporter une barre de céréales, à condition qu'elle ne soit pas trop sucrée : choisissez-la soigneusement. Enfin, vous pouvez prévoir un sachet de quatre biscuits avec peu de sucres ajoutés et une compote en gourde.

## Fruits sur le sable

"À la plage, l'objectif est plutôt de calmer une petite faim en se rafraîchissant", estime Nathalie Negro, qui recommande pour cela les fruits les plus riches en eau, comme le melon ou la pastèque, coupés en dés et rangés dans une boîte hermétique. Encore plus simple, glissez dans votre sac une pêche ou 2 ou 3 abricots, selon leur taille. "Si vous préférez les biscuits, évitez ceux qui contiennent du chocolat", termine la nutritionniste.



## SUPERBROCOLI ANTICANCER

La famille des Brassicacées est réputée pour son effet protecteur contre le cancer. Les chercheurs de l'Académie de nutrition et de diététique espagnole ont donc analysé une trentaine d'études scientifiques portant sur le sujet, et publié leurs résultats dans la revue *Nutrients* (16, 1593). Une faible consommation de brocoli (moins d'une fois par semaine, voire jamais) est associée à une prévalence plus élevée de cancers. Ce superaliment aurait donc un effet biologique protecteur.

## HUILE SOS CHUTE DES CHEVEUX

Dans un bol, mélangez 20 ml d'huile végétale d'hibiscus avec 9 ml d'huile de moutarde. Ajoutez 8 gouttes d'huile essentielle (HE) de romarin à cinéole (*Salvia rosmarinus L. cineoliferum*) et 8 gouttes d'HE de cèdre de l'Atlas (*Cedrus atlantica*). Puis transférez cette huile aromatique dans un flacon de 30 ml en verre. Avant le lavage des cheveux, appliquez-en sur le cuir chevelu de 5 à 8 gouttes, en massant du bout des doigts. Laissez reposer 30 min avant de procéder au shampoing.

## Au nom de la rose trémière

Selon votre lieu de villégiature, la rose trémière fait peut-être partie du paysage. Profitez-en, car cette plante, qui appartient à la famille des Malvacées, comme la mauve, partage avec elle certaines vertus médicinales. Vous pouvez ainsi l'employer en cas de toux et de maux de gorge. Cueillez des pétales et préparez-les en tisane. Comptez environ 40 g pour 1 l d'eau. Laissez infuser pendant une dizaine de minutes et buvez cette préparation dans la journée. La rose trémière, en infusion concentrée (80 g/l), refroidie et appliquée localement avec un coton, répare aussi les peaux irritées.





## INFLATION RIME AVEC ABANDON

L'inflation actuelle a une incidence significative sur les finances des propriétaires d'animaux de compagnie. Entre la nourriture, les soins vétérinaires, les frais de toilettage ou d'assurance, le budget qui est consacré à Médor ou à Minet s'est considérablement alourdi. Entre 2020 et 2022, le coût annuel moyen a augmenté de 125 € atteignant 943 €. Plusieurs études montrent que certains maîtres ont réagi en sacrifiant les accessoires et les friandises de leur animal, voire en réduisant leurs dépenses personnelles (loisirs, habillement...). Pour les plus démunis, cela a pu se traduire, dans le meilleur des cas, par des demandes d'aides accrues auprès d'associations et, dans le pire, par une séparation. L'organisme Vétérinaires pour tous, qui, depuis 2021, fédère une quinzaine d'associations pour faciliter l'accès aux soins, a noté une progression des demandes d'aides de 40 % par rapport à la même période de l'année dernière. En 2023, la SPA a noté une augmentation de 1,5 % des abandons par rapport à 2022 (voir *Rustica* n° 2842).

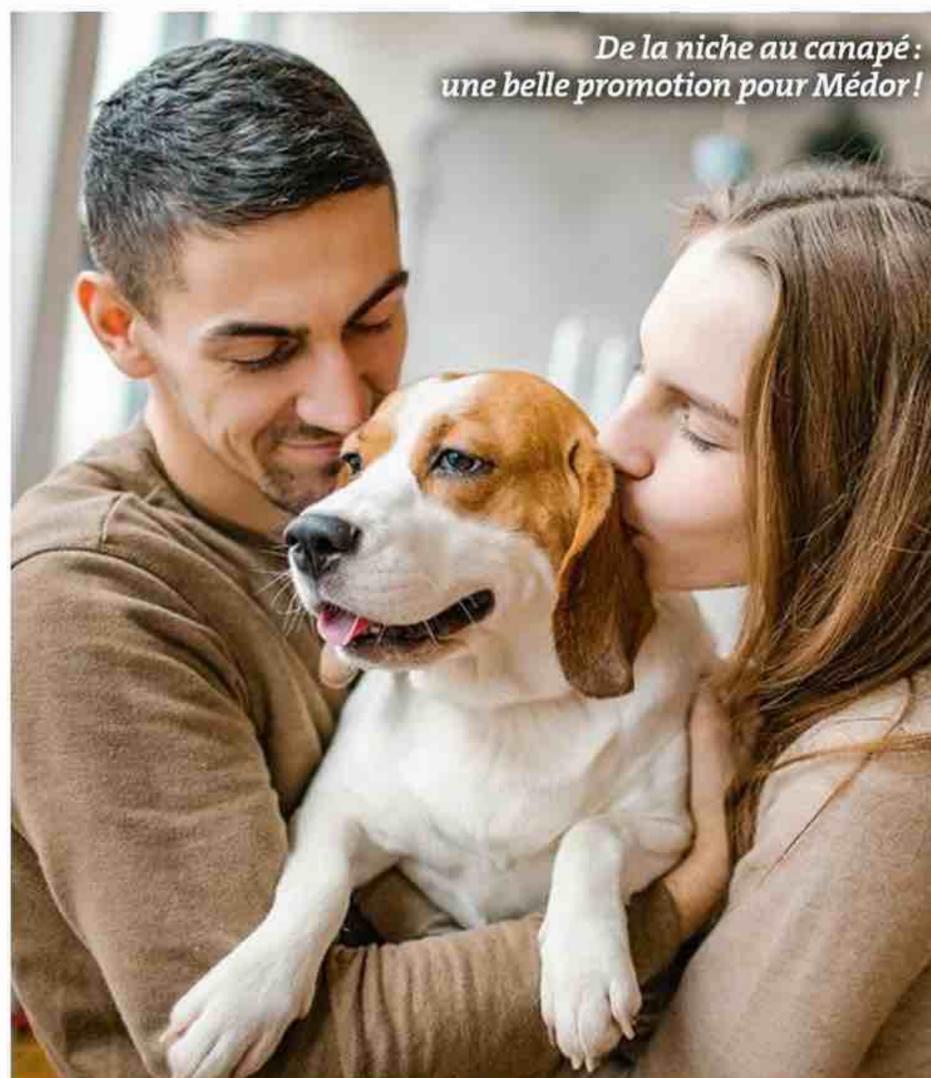
# DE NOS BÊTES, complètement mordus

*Dans de nombreux foyers, les chiens et les chats sont devenus des membres de la famille. La marque d'une attention nouvelle.*

Une étude, réalisée en mars 2024 pour la marque de nourriture animale Ultima, montre que 91 % des personnes interrogées considèrent leurs chiens et chats comme des membres à part entière de leur famille. Et 21 % (toutes catégories socioprofessionnelles, régions et tranches d'âges confondues) les envisagent même comme leurs enfants. Ils n'estiment pas être leurs "propriétaires", mais se sentent la responsabilité de s'en occuper et de se montrer aux petits soins comme ils le feraient pour leur progéniture.

## L'animal-enfant

Venu tout droit des États-Unis, le terme de *pet parent* (*pet* signifiant "animal de compagnie" en anglais) est un phénomène plutôt nouveau en Europe. Il se traduit par une attention particulière, des soins de santé et de bien-être importants, des



*De la niche au canapé : une belle promotion pour Médor !*

cadeaux aux fêtes de famille (anniversaire, Noël...), une alimentation soignée ou encore des accessoires onéreux. Cette évolution s'inscrit dans le contexte de réflexion

sur l'éthique et les droits des animaux, qui se traduit notamment par des évolutions législatives visant à mieux les protéger et à sanctionner les mauvais traitements.

## Très chers compagnons

Les Assises de l'animal en ville, qui se sont déroulées en avril 2024, ont mis en lumière une montée en gamme croissante dans ce marché spécifique. Dans l'alimentation, une offre de plus en plus haut de gamme est proposée, avec des produits innovants (gamelle connectée, offres de recettes individualisées, etc.), ainsi qu'une tendance marquée au naturel et au bio, voire une alimentation végétalienne ou sans céréales. Pour le meilleur mais,

parfois aussi, pour le pire. Entre 2022 et mars 2023, les prix de l'alimentation animale ont augmenté de 35 % voire 45 % ! Et cette tendance au luxe ne concerne pas uniquement l'alimentation. La vente des accessoires suit le mouvement, avec des gamelles "intelligentes" et des bacs à litière autonettoyants toujours plus performants, voire capables d'analyser les urines du chat ! Le marché de la croquette a encore de beaux jours devant lui.

# PRENEZ SOIN DE VOTRE POTAGER AVEC Rustica



**42%**  
DE RÉDUCTION

**7,49 € par mois**  
au lieu de 13,03 €\* en kiosque

**Abonnez-vous  
sans engagement**

Recevez chaque semaine *Rustica*  
le magazine n°1 du jardinage au naturel

## 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/ABORU2852](http://abo.rustica.fr/ABORU2852)

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel indiquez le code PRU2852T

Oui, je m'abonne à Rustica

**OFFRE SANS ENGAGEMENT - 7,49 € / MOIS**  
au lieu de 13,03 €\* en kiosque soit **42% de réduction**.  
Je recevrai Rustica chaque semaine en versions  
papier et numérique + 1 carnet pratique par mois

- Je m'abonne sur [abo.rustica.fr/ABORU2852](http://abo.rustica.fr/ABORU2852)
- Ou je remplis le mandat de prélèvement ci contre  
et je joins mon RIB

**OFFRE 1 AN - 89,90 €**  
au lieu de 156,40 €\* en kiosque soit **42% de réduction**.  
50 numéros dont 2 doubles + 14 carnets pratiques  
(versions papier et numérique)

- Je règle par **chèque bancaire** à l'ordre de Rustica
- Ou par carte bancaire / PayPal sur le site internet  
[abo.rustica.fr/ABORU2852](http://abo.rustica.fr/ABORU2852)  
(4x sans frais possible avec PayPal)

### VOS AVANTAGES ABONNÉS



Version  
numérique incluse



Accès illimité aux  
anciens numéros  
numériques sur 3 ans



Gestion de votre  
abonnement en ligne  
à tout moment



Frais de port offerts en  
France métropolitaine

Mes coordonnées :  M  Mme

Nom :  Prénom :

Adresse :

Code postal :  Ville :

Tél. fixe :  Mobile :

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

E-mail :

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.

### MANDAT DE PRÉLÈVEMENT À REMPLIR ET RIB À JOINDRE POUR L'OFFRE SANS ENGAGEMENT.

En signant ce formulaire de mandat, j'autorise Rustica à envoyer des instructions à ma banque pour débiter mon compte, et ma banque à débiter mon compte conformément aux instructions de Rustica. Mon premier prélèvement sera effectué dès la mise en place de mon abonnement. Je bénéficie du droit d'être remboursé par ma banque selon les conditions décrites dans la convention que j'ai passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de mon compte pour un prélèvement autorisé, sans tarder et au plus tard dans les 13 mois en cas de prélèvement non autorisé. Mes droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que je peux obtenir auprès de ma banque.

#### 1. TITULAIRE DU COMPTE

Indiquez ici les nom, prénom et adresse correspondant exactement à l'intitulé du compte à débiter :

Nom :  Prénom :

Adresse :

Code postal :  Ville :

#### 2. LES COORDONNÉES DE MON COMPTE

Je recopie mon RIB

IBAN : Numéro d'identification international du compte bancaire

Paiement : récurrent

BIC : Code International de Banque

ORGANISME CRÉANCIER : RUSTICA SERVICE ABONNEMENTS  
B200 - 60643 CHANTILLY CEDEX

DATE ET LIEU OBLIGATOIRES :

À :

le :

SIGNATURE OBLIGATOIRE :

Identifiant Créancier Sepa : FR41RUS412977

Référence Unique de Mandat (ne pas remplir)

Entre Belle Époque et villas aux toits terrasses, le quartier du Parc.



D. SCHNEIDER/PHOTONONSTOP - GAMBAS SHUTTERSTOCK

## À ROYAN, béton charmant

La cité charentaise, labellisée Ville d'art et d'histoire, s'est réinventée dans la modernité grâce à des architectes visionnaires.

Après-guerre, il ne reste presque plus rien de Royan (17), station balnéaire cossue du XIX<sup>e</sup> s., détruite à 85 %. Le chantier de reconstruction est alors confié à l'urbaniste et architecte Claude Ferret et à son équipe. Fortement influencés par l'architecture brésilienne contemporaine, ils misent sur le béton armé et les formes courbes qui font penser à Le Corbusier. Ils créent de larges

rues ouvertes et intègrent aux bâtiments des toits terrasses, des loggias, des pilotis...

### Déambulation "50"

L'architecture de la Belle Époque, de l'Art déco et de l'Art nouveau, rescapée des bombardements, côtoie celle des années 1950. Le marché central, en forme de toile de parachute ou coquillage – il a inspiré le toit du Cnit, à La Défense (92) – est un exemple

de cette reconstruction. Il a rouvert en juin 2024, après plusieurs mois de restauration. Ne ratez pas non plus l'église Notre-Dame, dessinée par Guillaume Gillet et Marc Hébrard, dont le clocher culmine à 60 m. Ce style moderniste se découvre partout dans la ville, notamment dans le quartier Foncillon, qui concentre de nombreux bâtiments de l'époque, telles les villas Spirou et Le Grille-pain.

## Entre Seudre et mer



J.-C. BÉD. PRATT/PHOTONONSTOP

Si l'estuaire de la Gironde est le plus grand d'Europe, celui de la Seudre (photo), en face de l'île d'Oléron (17), est le plus petit de France. Sur 20 km d'eaux salées, l'activité ostréicole a remplacé les anciens marais salants. Ne manquez pas le port de Mornac-sur-Seudre (17), classé parmi les Plus Beaux Villages de France et labellisé Ville et métiers d'art. Moins fréquenté, celui de Chatressac, à Chaillevette, offre un panorama magnifique. À l'Éguille-sur-Seudre, des balades en pirogue hawaïenne ou en paddle au cœur de l'estuaire sont proposées par Esprit paddle.

## UN VILLAGE SOUS LE SABLE

À deux pas des plages de sable fin de la presqu'île d'Arvert, dans la forêt de la Coubre (17), a existé un village aujourd'hui disparu : Notre-Dame-de-Buze, sans doute construit entre le XI<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècle. De nombreuses maisons auraient été rassemblées autour de son église. Mais au Moyen Âge, suite à des défrichements, les dunes ont enseveli le village, abandonné entre le XV<sup>e</sup> et le XVII<sup>e</sup> siècle. Il n'en reste que quelques pierres ainsi qu'un étonnant tertre, qui se dresse tel un cumulus sur les restes de l'église.



## LES GAMBAS DES CHARENTES

Sur le bassin de Marennes-Oléron, il est une culture pratiquée par une quinzaine d'éleveurs : la pénéculture ou culture des crevettes. Celles élevées ici depuis les années 1980 sont des gambas ou crevettes impériales ou encore kurumas. Leurs larves sont mises à l'eau en mai dans les claires avec les huîtres. Élevées au naturel, sans apports extérieurs, elles sont commercialisées à partir de fin juillet jusqu'en octobre. Visite guidée possible à Mornac-sur-Seudre, au Comptoir du sel.

# Petites annonces Rustica

THOMAS REGAL : tél. 01 53 26 32 52 • t.regal@cambium-media.com

**Le MEILLEUR rapport QUALITÉ / PRIX en vente directe !**

**TRANSPORTEURS À CHENILLE**  
DÈS 1692,00 € TTC

**BROYEURS THERMIQUES**  
DÈS 750,00 € TTC

**SCIES THERMIQUES**  
DÈS 990,00 € TTC

**PAIEMENT 3X SANS FRAIS**

**NOTRE CATALOGUE GRATUIT au 04 80 96 99 02**

Garantie 2 ans  
LIVRAISON EXPRESS sous 4 jours

www.MECACRAFT.com

**IRISO**

Médaille d'Or Concours Lépine

**KIT D'ARROSAGE GOUTTE A GOUTTE**

- Sur réserve d'eau
- Sans pile
- Sans électricité
- Economie d'eau
- Débits réglables

www.iriso.fr/boutique

**FOURS À BOIS TRADITIONNELS FABRICATION FRANÇAISE**

Régalez vos amis et votre famille

**GARANTIS 10 ANS**

**EN BRIQUES OU DESIGN**

**FOUR GRAND-MÈRE**  
— Le temps du bon !

03 29 65 20 53  
fourgrandmere.com

**IRISO**

**Tuteur tomates et plantes grimpantes**

- Hauteur modulable
- Robuste et imputrescible
- Montage et démontage faciles

www.iriso.fr/boutique

**Stella-Plage (62).**  
Mer 2 km. louons villa calme et verdure. Jardin 700 m<sup>2</sup>. 2 ch = 4 pers veranda - terrasse  
460 à 620 € / s.  
Tel : 06 65 30 08 28

**Eure et Loir.** Recherche couple de gardien en CDI. Jardinage-Bricolage-Ménage-Cuisine. Véhicule obligatoire. 100 heures mensuelles chacun. Adresser lettre de motivation à : [Leonard.campagne@gmail.com](mailto: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

**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

**Cherche gardien, dpt41 cdi.**  
Entretien extérieurs jardinage, maison fonction -Permis de conduire. Ce poste conviendrait à un retraite ou à un couple.  
Tél : 06 74 00 88 66  
après 18 h ou sms

**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  
Tél : 07 70 21 36 65

**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

**Dordogne : cherche couple de gardiens pour prop.** Près de Bourdeilles (24), Gardiennage, entretien jardin et maison. Logement de 3 chambres, jardin clos, potager, poulailler, Possib. Cumul emploi à l'extérieur. CV et lettre de motivation à [MLC2473@outlook.fr](mailto:MLC2473@outlook.fr).  
Tél : 06 82 31 67 46

**FILETS DE VOLIERES**  
Mailles 14, 22, 35, 60 et 125 mm

**FILETS DE PROTECTION**  
Piscines, habitations, cultures, sports, chantiers

**FILETS DE PECHE ET CHASSE**  
Tramails, sennes, pontes, reprise, nasses, cordages

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

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

## 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

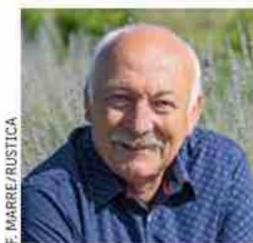
CONTACTEZ THOMAS REGAL : TÉL. 01 53 26 32 52 • t.regal@cambium-media.com

# 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



Patricia Kadijevic



'Pierre de Ronsard' a été distinguée en 2006 "Rose favorite du monde entier".

BO/RUSTICA/LE CLOS CHANCHORE

## Rosier taché

"Les fleurs de mon rosier 'Pierre de Ronsard' sont tachées, ne s'ouvrent pas et finissent par tomber. Que faire ?" *Cécilia C., Allainville (28)*

Créé par le célèbre obtenteur Meilland, le rosier grimpant 'Pierre de Ronsard' est l'une des variétés les plus vendues au monde ! Il arbore des fleurs lourdes et nombreuses, de type ancien, aux pétales très serrés. Pour autant, lors des périodes où les pluies sont abondantes, comme en cette année 2024, les roses ne s'épanouissent pas totalement et restent fermées. Elles deviennent marron et pourrissent sur les rameaux, ce qui est courant avec cette forme de fleur. Éliminez systématiquement les boutons en les taillant proprement. Si votre rosier est touché par le marsonia, une

maladie cryptogamique, retirez toutes les feuilles tachées. Ce rosier produit de juin à octobre, avec une belle remontée au début de l'automne. Vous le taillerez en fin d'année pour qu'il reparte vigoureusement au printemps prochain. **KM**

## Rejets de rosier

"Comment sauver mon rosier sur tige qui produit des rejets et s'affaiblit après avoir été déplacé ?" *Élisabeth T., Nouvion (80)*

Les rejets ou gourmands se développent à partir du porte-greffe, juste en dessous du point de jonction. Ils se composent d'un système racinaire bien adapté au sol et peuvent dominer l'arbuste. La partie souterraine du porte-greffe devient prioritaire pour assurer la reprise, la partie supérieure de la plante, elle, s'affaiblit. Ce phénomène est fréquent après une transplantation. Les causes sont multiples : manque d'arrosage, excès de chaleur, terre moins favorable, sommet du rosier trop dense. Réduisez la ramure des deux tiers avant que les tiges ne se dessèchent. Ôtez les petites brindilles et surtout ouvrez l'intérieur du rosier de façon que la lumière y pénètre. Paillez le pied pour maintenir l'humidité du sol. Le rosier doit être bien amarré au tuteur sans blesser la tige. Retirez à mesure les rejets sans blesser les racines, ce qui ne ferait qu'accroître leur repousse. **HF**

## Récolte d'ails décevante

"Comment réussir enfin ma récolte d'ail, qui a été très maigre jusqu'à maintenant ?" *Jean T., Broye (71)*

Tout d'abord, ne cultivez pas vos caïeux sur une parcelle qui a accueilli l'année passée des plantes de la famille des Amaryllidacées (échalote, oignon, poireau...). L'ail pousse dans tous les sols pourvu qu'ils n'aient pas été amendés récemment. Par ailleurs, vous dites regretter une mauvaise récolte malgré la certification de vos plants,

mais celle-ci garantit uniquement que les végétaux sont exempts de maladies, nématodes ou encore virus. Sélectionnez les plus gros caïeux et plantez-les à 3 cm de profondeur, en les espaçant de 10 cm. Espacez les rangs de 30 cm. N'arrosez pas le dernier mois avant la récolte. Pour conserver l'ail plus longtemps, extrayez les bulbes de terre lorsque la partie supérieure du feuillage est sèche, puis laissez la plante ressuyer au soleil. Enfin, stockez votre récolte au chaud pour empêcher la germination. **PK**

## Thrips sur fraisiers

“Depuis trois ans, mes fraisiers fleurissent, puis les fruits se forment et avortent. Quel est ce problème ?” *Delphine D., Saint-Simon (16)*

**M**inuscules insectes suceurs, les thrips s'attaquent aux fleurs et aux fruits de nombreux végétaux. À peine visible à l'œil nu, ces ravageurs prospèrent à une température très élevée, dans un milieu sec. Ils sont surtout présents dans les abris (tunnel, serre...), dont l'hygrométrie est très basse. Ils provoquent l'avortement des fleurs et la déformation des fraises, qui prennent une teinte brune, comme un coup de soleil. Les thrips passent l'hiver dans le sol sous forme de pupes et réapparaissent au printemps. Hormis lors des années très sèches et caniculaires, ils se font plutôt rares sur les fraisiers. La lutte chimique est peu efficace, contrairement à celle biologique, grâce aux insectes prédateurs utilisés par les producteurs de fraises. Favorisez les refuges pour les auxiliaires, par exemple les chrysopes dont les larves dévorent les thrips, ainsi que les araignées rouges et les cochenilles. **HF**



“Comment s'appelle cet arbre qui pousse dans un square de ma ville ?” *Raymond B., Villeurbanne (69)*

Il s'agit d'un tulipier de Virginie (*Liriodendron tulipifera*). La forme très particulière de ses feuilles et ses superbes fleurs, ressemblant à des tulipes, en font un arbre remarquable. Planté en isolé, il peut devenir majestueux et atteindre facilement 20 m de hauteur, voire plus. Au printemps, il attire irrésistiblement les pucerons, qui excrètent quantité de miellat, souillant parfois son environnement. **PK**

“Quelle est cette plante que j'ai confondue avec une fraise des bois ?” *Gabrielle F., Masevaux-Niederbruck (68)*

Ce fraisier des Indes, malgré cette ressemblance, ne brille pas par sa saveur ! Contrairement au fraisier sauvage qui s'épanouit en blanc, le fraisier des Indes fleurit jaune. C'est un couvre-sol qui supporte le piétinement et qui peut facilement remplacer la pelouse sans trop d'entretien. Laissez ses fruits aux oiseaux qui en raffolent ! S'ils ne sont pas toxiques, leur consommation excessive peut provoquer des troubles intestinaux. **PK**



La photo des lecteurs



Jean-Claude S., de Brumath (67), nous envoie la photo de la spectaculaire floraison de son arbre-de-jade (*Crassula ovata*).

### 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](mailto: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...

## À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

**Housse de croissance, sang séché, engrais minéral UAB Patentkali :**

**Magellan**, 350, rue de la Muque, 59830 Cysoing. Tél. : 03 74 09 47 50 ou [www.magellan-bio.fr](http://www.magellan-bio.fr)

**Fumier de bovin composté (Biofertil) :**

**Sarl Auxine**, 14, rue des Frères-Lumière, 68000 Colmar. Tél. : 03 68 07 51 10 ou sur [www.auxine-shop.fr](http://www.auxine-shop.fr)

**Stimulateur de croissance racinaire (Osiryl) :**

**Comptoir des jardins**, 724, avenue de Castres, 81580 Soual. Tél. : 05 63 73 17 28. Courriel : [clients@comptoirdesjardins.fr](mailto:clients@comptoirdesjardins.fr) ou [www.comptoirdesjardins.fr](http://www.comptoirdesjardins.fr)

**Traitement bio du potager (écorces de saule et prêle),**

**Chitosan liquide :**  
**Planète agrobio**, 2, avenue des Améthystes, 44000 Nantes. Tél. : 06 40 50 35 25 ou sur [www.planete-agrobio.com](http://www.planete-agrobio.com)

**Coriandre vietnamienne :**

**Arom'antique**, 275, chemin la Ville, 26750 Parnans. Tél. : 04 75 45 34 92 ou [www.plante-aromatique.com](http://www.plante-aromatique.com)

**Orpin d'automne 'Brillant' :**  
**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](http://www.senteursduquercy.com)

**Fougère persistante 'Shiny Holly Fern' :**

**Le Châtel des vivaces**, 18, rue du Portail, 45300 Givraines. Tél. : 02 38 34 20 97 ou [www.le-chatel-des-vivaces.com](http://www.le-chatel-des-vivaces.com)

Tél. : 02 38 34 20 97 ou [www.le-chatel-des-vivaces.com](http://www.le-chatel-des-vivaces.com)

## DOSSIER SEMIS POTAGERS

**Persil, origan :**

Semences courantes en jardinerie.

**Mâche 'Gala' :**

**La Bonne Graine**, 36, rue de la Boulaie, Tigné, 49540 Lys-Haut-Layon. Tél. : 02 41 51 79 93 ou [www.labonnegraine.com](http://www.labonnegraine.com)

**Agrosemens**, ZA du Verdalaï, 105, rue du Chemin-de-Fer, Peynier, 13790 Rousset. Tél. : 04 42 66 78 22 ou [www.agrosemens.com](http://www.agrosemens.com)

**Promesse de fleurs**, 23, route du Fresnel, 59116 Houplines. Tél. : 03 61 76 08 10 ou [www.promessedefleurs.com](http://www.promessedefleurs.com)

**Mâche à grosses graines :**  
**Graines Bocquet**, 255, rue de la Mairie, 59283 Moncheaux. Tél. : 03 27 80 11 36 ou [www.graines-bocquet.fr](http://www.graines-bocquet.fr)

**Épinard 'Butterfly' :**

**Kokopelli**, forêt de Castagnès, route de Sabarat, 09290 Le Mas-d'Azil. Tél. : 05 61 67 69 87 ou [www.kokopelli-semences.fr](http://www.kokopelli-semences.fr)

**Épinards 'Amsterdams Reuzenblad', 'Butterfly', 'Géant d'hiver', 'Matador', 'Monstrueux de Viroflay', 'Multoverde', 'Palco' F1, 'Résistatou', cerfeuil 'Vertissimo', mâches 'Cirilla' et 'Pulsar' :**

**Graines Baumaux**, 88503 Mirecourt Cedex. Tél. : 03 29 43 00 00 ou [www.graines-baumaux.fr](http://www.graines-baumaux.fr)

**Cerfeuil tubéreux, navet 'Boule d'or', laitue pommée 'Appia' :**

**Ferme de Sainte Marthe**, 3, route de la Plotinière, 49800 Brain-sur-l'Authion. Tél. : 02 41 44 11 77. Courriel : [accueil@fermedesaintemarthe.com](mailto:accueil@fermedesaintemarthe.com) ou [www.fermedesaintemarthe.com](http://www.fermedesaintemarthe.com)

**Féverole :**

**Le Biau germe**, lieu-dit Garliet, 47360 Montpezat-d'Agenais. Tél. : 05 53 95 95 04 ou [www.biaugerme.com](http://www.biaugerme.com)

**Radis d'hiver 'Red Meat', 'Misato Red', 'Blue Moon' :**  
**La Bonne Graine**, voir ci-contre.

## PLAN-PATRON

Plantes courantes en jardinerie.

**Le Relais Globe Planter**, 287, route de Bourges, 45500 Poilly-lez-Gien. Tél. : 02 38 29 54 55. Courriel : [info@globeplanter.com](mailto:info@globeplanter.com) ou [www.globeplanter.com](http://www.globeplanter.com)

**Le Châtel des vivaces**, voir ci-contre.  
**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](http://www.jardindupicvert.com)

**Arom'antique**, voir ci-contre.

## UN WEEK-END À...

**Les Chemins de la rose**, parc de Courcipleu, Doué-la-Fontaine, 49700 Doué-en-Anjou. Tél. : 02 41 59 95 95. Courriel : [contact@lescheminsdelarose.com](mailto:contact@lescheminsdelarose.com) ou [www.lescheminsdelarose.com](http://www.lescheminsdelarose.com)

**Les Jardins du Puygirault**, route de Gennes, 49400 Saumur. Tél. : 02 41 50 70 04 ou [www.jardins-du-puygirault.com](http://www.jardins-du-puygirault.com)

**Musée du Champignon**, route de Gennes, 49400 Saumur. Tél. : 02 41 50 31 55 ou [www.musee-du-champignon.com](http://www.musee-du-champignon.com)

**Parc oriental de Maulévrier**, 8, place de la Mairie, 49360 Maulévrier (à 12 km à l'est de Cholet). Tél. : 02 41 55 50 14 ou [www.parc-oriental.com](http://www.parc-oriental.com)

**Terra Botanica**, route d'Épinard, 49000 Angers. Tél. : 02 41 25 00 00. Courriel : [contact@terraborotanica.fr](mailto:contact@terraborotanica.fr) ou [www.terraborotanica.fr](http://www.terraborotanica.fr)

## INTERVIEW

**Pépinières Ripaud**, 3, route de Mouilleron-en-Pareds, 85390 Cheffois. Tél. : 02 51 52 64 17 ou [www.ripaudpepinieres.com](http://www.ripaudpepinieres.com)

## PATRIMOINE

**Château de la Ballue**, 35560 Bazouges-la-Pérouse. Jardins, boutique et salon de thé ouverts tous les jours de 10 h à 18 h 30, jusqu'au 30 septembre 2024. Entrée : 10,50 € (adultes) et 8,50 € (tarif réduit). Tél. : 02 99 97 47 86. Courriel : [chateau@la-ballue.com](mailto:chateau@la-ballue.com) ou [www.la-ballue.com](http://www.la-ballue.com)

## EN CUISINE

**Arômes alimentaires :**  
**Helia**, helia.fr

**Skyr (yaourt à l'islandaise) :**  
**Siggi's**, disponible en grandes surfaces ou [www.siggis-skyr.fr](http://www.siggis-skyr.fr)

**Fleurs comestibles :**  
**Romatic**, vente en ligne sur [www.romatic.fr](http://www.romatic.fr)

**Poudre chocolatée :**  
**Banania**, disponible en surfaces ou [www.banania.fr](http://www.banania.fr)

## TERROIR

**Marché central**, 72, rue Pierre-Loti, 17200 Royan. Tél. : 06 58 48 78 24 ou [www.marche-royan.fr](http://www.marche-royan.fr)

**Notre-Dame-de-Royan**, 1, avenue des Congrès, 17200 Royan. Tél. : 05 46 38 33 03 ou [www.notre-dame-royan.com](http://www.notre-dame-royan.com)

**Office de tourisme de Royan**, 1, boulevard de la Grandière, 17200 Royan. Tél. : 05 46 08 21 00 ou [www.royanatlantique.fr](http://www.royanatlantique.fr)

**Esprit Paddle**, rive gauche du port, 17600 L'Éguille-sur-Seudre. Tél. : 06 87 84 70 25 (Jérôme) ou [www.espritpaddle.fr](http://www.espritpaddle.fr)

**Comptoir du sel**, 34 bis, rue du Port, 17113 Mornac-sur-Seudre. Tél. : 05 46 22 42 31 ou [www.seldemornac.fr](http://www.seldemornac.fr)

**À lire**, Charente-Maritime : entre terre et mer, d'Élisabeth Vaesken-Weiss et Bruno Vaesken, éditions Ouest France, 13 €.



**Média Participations, Rustica SA**, 57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.  
**Bureaux** : 32 av. Pierre-Grenier, 92100 Boulogne-Bill.  
**Standard** : 01 53 26 33 00. **Site** : [www.rustica.fr](http://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](mailto:abonnements@rustica.fr)  
**Tarif abonnement France :**  
**50 n<sup>os</sup> à 89,90 €.**

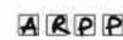
**Président-directeur général de la société Rustica SA et directeur de la publication :**  
Vincent Montagne.  
**Directrice générale :** Caroline Thomas.  
**Directeur des rédactions :**  
Alain Delavie.  
**Rédactrice en chef :** Corinne Beaudouin.  
**Directrice artistique :** Aurore Nguyen.  
**Rédactrice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

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

**Publicité et contenus :**  
Cambium Média Solutions, [www.cambium-media.com/solutions](http://www.cambium-media.com/solutions)  
**COO dév. stratégie et RSE :**  
Laurence Gaboury, [l.gaboury@cambium-media.com](mailto:l.gaboury@cambium-media.com)  
**Directeur de publicité :**  
Thierry Vimal de Flechac, [t.vimaldeflechac@cambium-media.com](mailto:t.vimaldeflechac@cambium-media.com)  
**Directeurs de clientèle :**  
Julie Foulonneau, [j.foulonneau@cambium-media.fr](mailto:j.foulonneau@cambium-media.fr)  
Antoine Zouaghi, [a.zouaghi@cambium-media.fr](mailto:a.zouaghi@cambium-media.fr)  
**Responsable administration des ventes :**  
Thomas Regal, [t.regal@cambium-media.com](mailto:t.regal@cambium-media.com)

**Directrice Marketing BtoC :**  
Anne-Sophie Salamon, [a.salamon@cambium-media.com](mailto:a.salamon@cambium-media.com)  
**Responsable des ventes et contact diffuseurs :** Olivier Blochet, [o.blochec@cambium-media.com](mailto:o.blochec@cambium-media.com)  
**Communication :**  
Agence Think +. [think@bourgarel.eu](mailto: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 août 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<sub>tot</sub> 0,016 kg/tonne



autorité de régulation professionnelle de la publicité







Eaux vives Au Japon, il est dressé pour la pêche	MÉTAPHORE Mouette aux pattes rouges	VALEUR DU SILENCE Cessa d'hésiter	SECONDE ÉPOUSE D'ATHAMAS Il y en a dans la police	MAL ENTRETENU Fille au fil Il s'est jeté à la mer	HABITANT DES MERS ARCTIQUES Dieu à rayons	DANS LE COUP Jeune personne	LUMIÈRES VIVES
ABERS Le mâle a une poche membraneuse sous la gorge			ARGENTÉ, il a le plumage dorsal gris Accessoires sportifs				BAUDELAIRE s'est comparé à lui
				TERRE DIVINE Sur le parcours de golf		HOMME AUX ARRÊTS...	
FEINTÉE Ils entrent dans le siècle		GREFFE Cendré, fuligineux ou majeur			NOTE Combineras	ARTICLE DÉFINI	
		IL NE VIENT À TERRE QUE POUR PONDRE Mets provençal				DANS LA BÉNÉDICTION PAPAË : ... ET ORBI	
CABOCHARDS Se tient sur la plus haute marche du podium			L'ÊTRE DES DIEUX, c'est être favorisé par le sort	DONC PAS PLUS LOIN		L'ARGON Retour de son	
		DANS LES ARBRES Passage de rivière	OBSTINÉ Ainsi appelé à cause de son comportement			Bien marqués Petit impair	
GRUPE DE PERSONNES RASSEMBLÉES BÉVUES PRÉPOSITION				EAU QUI MURMURE Possessif		CHROME Première classe de l'école élémentaire	IL EST EN FORME DE LETTRE
				IL EST INAPTE AU VOL			
QUI EST DONC ARRIVÉ		PORTERAS ATTEINTE				MANQUE DE NATUREL	

## SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

## DEVINETTE

### LA LIMOUSINE

Quel surnom est donné à cette race de vache ?

- "Rolls-Royce de la viande"
  - "Moule à veaux"
  - "Reine de la fertilité"

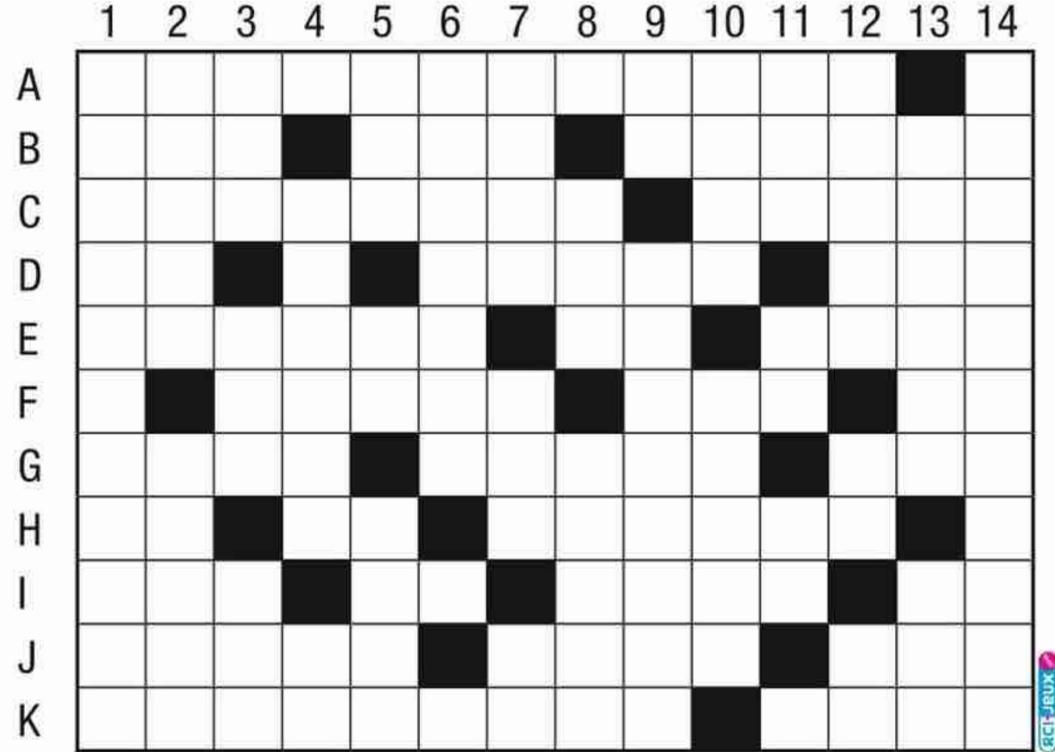


Réponse : "moule à veaux" pour ses vélagés faciles et son aptitude à l'allaitement.

## MOTS CROISÉS

**Horizontalement :** **A.** Merci de ne pas piétiner celles du voisin. **B.** Une tête qui revient. Élément d'une chèvre. Nantira. **C.** Grosse prune pour l'eau-de-vie. Cité en Auxois. **D.** Patrie d'Abraham. Peut servir de monnaie d'échange. Il est pur à la campagne. **E.** Roi de Thèbes. L'Europe. Rossi pour ses fans. **F.** Évite la question gênante. Cours aux ibis. Printemps. **G.** Commune du Morbihan. Ordonnances royales. Le rouge peut noircir. **H.** Titane symbolisé. Sont opposés sur une carte. À un rang indéterminé. **I.** Prix sans surprise. Siroté. Il tombe de haut. Article. **J.** Ronge lentement. Très proche du vergne. Bon à cueillir. **K.** Plante aromatique des garennes. Parfois chiche, parfois cassé.

**Verticalement :** **1.** Elles ne s'élèvent pas beaucoup au-dessus du sol. **2.** Cordage marin. Plaça à la une. **3.** Vedette de pub. Article de caddie. Il sonne la chasse. **4.** Coupe les branches d'un l'arbre. Médecin abrégé. **5.** Fabacée. Laisse le choix. A suivi les conseils. **6.** Épaule. **7.** Monnaie de la Thaïlande. Palindrome des Pays-Bas ou du Nigeria. L'astate au labo. **8.** Elle manque parfois au jardin en été. Intransigent, en économie. **9.** Nom de nombreuses églises. Sa racine sert pour une liqueur. **10.** Quantité mesurée. Eau de Romans. **11.** Saison des moissons. Symbole du thallium. Possessif. **12.** Espérai de bonnes récoltes. Cale. Molybdène. **13.** Causai la perte. Pronom personnel. **14.** Châtaigniers d'une variété cultivée.



## PHOTOS-MYSTÈRES

### QUELLES SONT CES ALGUES ?



Fucus vésiculeux

Dulse

Laminaire digitée

Haricot de mer

Réponses : 1-Laminaire digitée, 2-Haricot de mer, 3-Fucus vésiculeux, 4-Dulse.

## COMBINAISONS GAGNANTES

### DÉLICES DES TERROIRS

Associez chaque gourmandise à sa ville.



1. Cornet

A. Arles-sur-Tech (66)

2. Douillon

B. Elbeuf (76)

3. Croquant

C. Lille (59)

4. Gaufre

D. Liverdun (54)

5. Madeleine (photo)

E. Mende (48)

6. Mirliton

F. Murat (15)

7. Rousquille

G. Pont-Audemer (27)

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

## LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2851

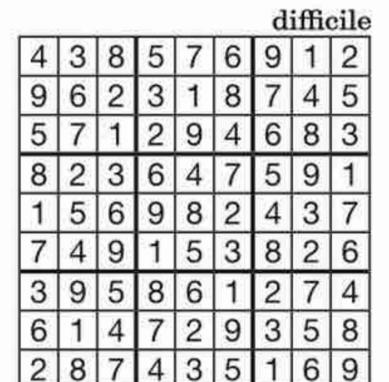
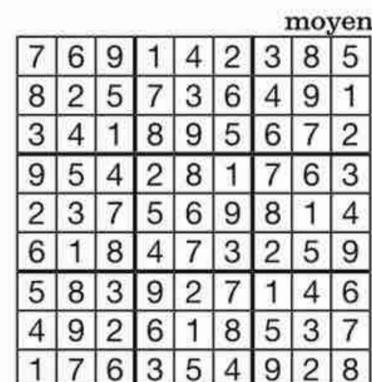
les mots fléchés



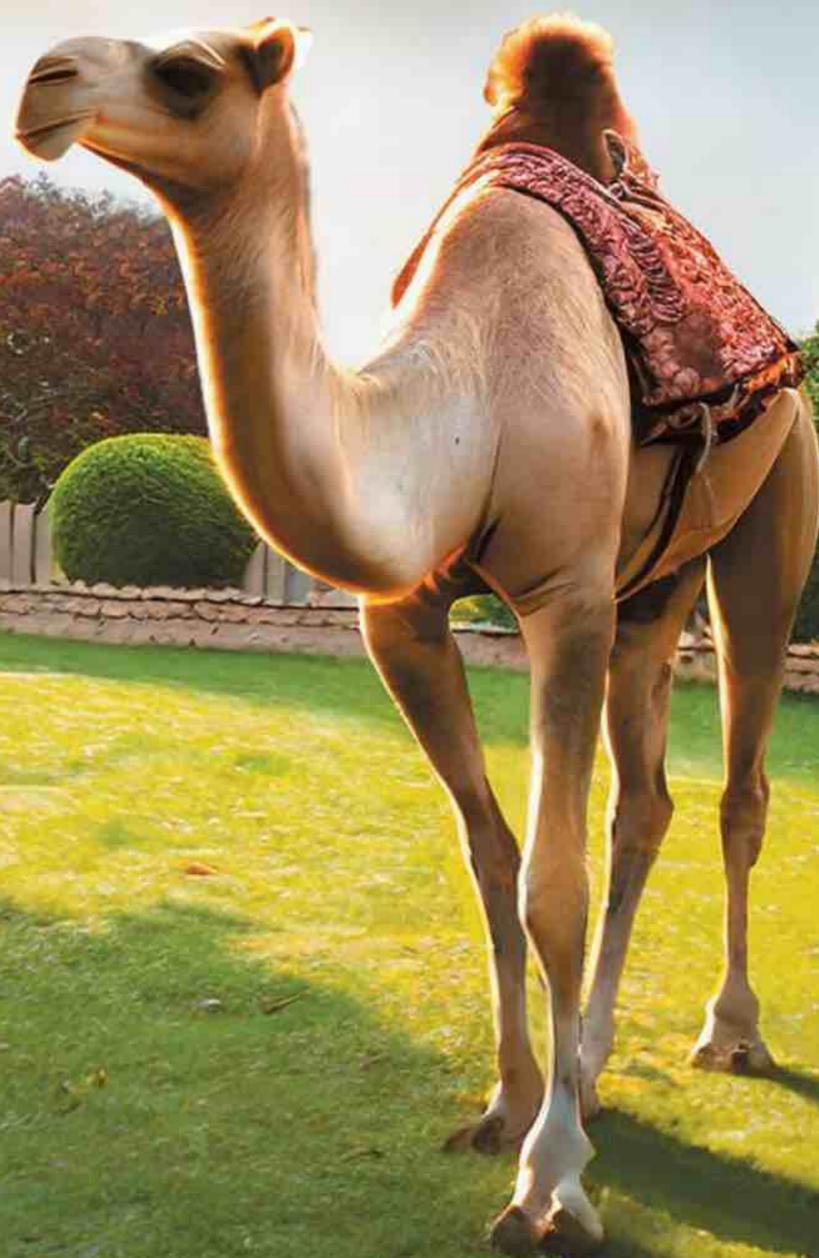
les mots croisés



sudoku



C'est pourtant si facile  
de retrouver la fraîcheur



## Le gazon terrain sec

Solution pour économiser les arrosages

Spécialement adapté aux sols pauvres et secs, ce gazon vous assure un jardin vert plus longtemps en été. Moins gourmand en eau pour moins d'arrosages !

[www.vilmorin-jardin.fr](http://www.vilmorin-jardin.fr)



Vivre le jardin