

À FAIRE
CETTE SEMAINE

- * Protéger les choux contre les ravageurs
- * Bouturer le rosier
- * Tailler les framboisiers
- * Planter un laurier-sauce

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

RECETTES



Les betteraves rouges,
de la couleur en cuisine !

PETITS JARDINS
Les rhododendrons
nains, faciles à
cultiver et florifères

POTÉE MODÈLE
Un bel ensemble
de plantes vivaces à
feuillage décoratif

PETITS FRUITS GOURMANDS

C'est le moment de
PLANTER LES FRAISIERS

- * Nos conseils pour la plantation, le semis et la multiplication
- * Notre sélection de 14 variétés délicieuses

Du 27 sept. au 3 oct. 2024 CPPAP

L 11850 - 2857 - F: 2,80 €



PRIX 2024

de l'Éducation à l'Environnement

Depuis le 28 août dernier, la 2ème édition 2024 du Prix de l'Education à l'Environnement est officiellement lancé ! Fort du succès de la première édition, le Fonds de dotation Rustica a décidé de poursuivre le Prix cette année, avec quelques spécificités à noter toutefois. **Par Myriam Cherkaoui**

Alors que l'Education à l'Environnement et au Développement Durable (EEDD) revêt une importance toujours plus capitale, le **Fonds de dotation Rustica décide cette année de reconduire son Prix**, et confirme une fois encore son engagement à soutenir des initiatives pour sensibiliser les plus jeunes aux questions écologiques.

Membre depuis cette année d'un collectif de mécènes composé notamment de la Fondation Nature et Découverte, de Léa Nature etc., portant l'Appel à Commun « Grandir en Lien avec la Nature », qui vise à renforcer le lien entre les enfants et la nature, le **Fonds de dotation Rustica souhaite conforter cet axe comme prioritaire en 2024 et 2025**.

Le Prix, qui soutient les projets portés par les acteurs de l'EEDD, présente cette année quelques spécificités notoires. Tout d'abord, à noter que le type de bénéficiaires des projets est élargi, pour inclure, au-delà des scolaires, les périscolaires.

Vous représentez une association à but non lucratif ou un organisme à gestion désintéressée et justifiez de deux ans d'existence ; vous travaillez à une action correspondant à nos critères et vous recherchez un soutien financier ?

Retrouvez toutes les informations utiles sur le Prix en suivant ce lien

<https://fonds-de-dotation-rustica.org/prix-de-leducation-a-lenvironnement/>

Attention ! Les candidatures ne sont acceptées que jusqu'au 14 octobre prochain !



La tranche d'âge est, elle, également élargie, pour inclure les enfants de 0 à 12 ans. L'autre particularité porte sur le type de projet accepté. Les catégories sont supprimées, pour permettre à une diversité d'initiatives riches et innovantes, d'être proposées.

Enfin, la grande particularité de ce Prix sera de valoriser tout particulièrement **les projets qui**

intégreront dans leurs méthodes et leurs activités, un axe intergénérationnel. L'implication d'un public mixte seniors-enfants comme bénéficiaire des projets, sera particulièrement observée.

Nous rappelons à cette occasion que la transmission entre les générations est une valeur centrale du Fonds de dotation Rustica.

Qui sommes-nous ?

Le Fonds de dotation Rustica soutient et met en œuvre directement des projets en faveur de la transition écologique des jardins et paysage. Notre mission est de donner l'envie à chacun d'agir concrètement pour l'environnement et la biodiversité. Crée en 2020, nous comptons déjà près de 25 projets soutenus et 8000 individus bénéficiaires de ces projets.



<https://fonds-de-dotation-rustica.org/>



ÉDITO

Une enquête réalisée pour Interfel, l'interprofession des fruits et des légumes, du 26 au 29 janvier 2024, et présentée lors du dernier Salon international de l'agriculture, révèle que la fraise est le troisième fruit préféré des Français. Sa consommation annuelle est d'environ 2,800 kg en moyenne par ménage. Mais ce fruit si appétissant réserve parfois des mauvaises surprises quand il est acheté sur les étals, le goût et le sucre n'étant pas au rendez-vous. En outre, il ne se garde pas et il ne supporte pas les manipulations. Autant de raisons pour le cultiver dans son potager, ou encore dans des pots ou jardinières, afin de le cueillir quand il est au top. Jusqu'à la mi-octobre, la période est idéale pour planter les fraisiers, cette mise en place permettant d'effectuer une récolte dès l'année suivante. Alors, faites-vous plaisir ! **Alain Delavie**

SOMMAIRE

- 4 ACTUALITÉS**
- 8 AGENDA**
- 9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE**
 - Potager** • Je traite les choux contre la piéride • Je récolte les blettes et les carottes • **Arbres et arbustes** • Je bouture les rosiers • Je pratique une taille douce
 - Fruits** • Je nettoie les framboisiers
- 17 DOSSIER: plantation d'une fraiseraie**
 - Installez les meilleures variétés de fraisiers pour obtenir des récoltes dès le retour de la belle saison
- 24 DEMAIN AU JARDIN**
Les rhododendrons nains
- 28 PLAN-PATRON**
L'automne en feuilles durables
- 32 EN CUISINE CETTE SEMAINE**
 - La betterave
 - Vos menus de la semaine
 - 7 recettes de saison
- 36 BIEN-ÊTRE**
Le yoga assis
- 38 VIE PRATIQUE**
Les foires aux vins 2024
- 42 ANIMAUX**
Brosser les dents de son chien
- 43 TERROIR**
Les Castagnades dans les monts d'Ardèche
- 44 C'EST NOUVEAU!**
- 46 COURRIER**
- 48 CARNET D'ADRESSES**
- 50 JEUX**



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

ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p. 37

Photos couverture : A. Johannet/Biosphoto (fraisier) - Alphonsine/IGP Canelilotte/SP (Vignette : tian aux légumes d'automne).
Ce numéro comporte un courrier de réabonnement sous enveloppe posé sur une sélection d'exemplaires abonnés.

Vos actualités



Le feu aux lacs

Une équipe internationale de chercheurs alerte sur le risque sans précédent de réchauffement des lacs du monde entier.

Selon une étude publiée dans *Nature Geoscience*, les lacs sont voués à un réchauffement inédit si le changement climatique d'origine humaine se poursuit jusqu'à la fin du xx^e s. Les lacs tropicaux, riches en biodiversité, seront les premiers touchés lorsque le réchauffement sera de 2,4 °C supérieur aux conditions préindustrielles. L'étude montre aussi une transmission rapide des marqueurs de réchauffement vers la profondeur. Toutefois, l'absence de mélange des eaux entre la surface et la profondeur dans les lacs de hautes latitudes pourrait retarder ces effets. Les organismes lacustres, migrant difficilement, sont très vulnérables.



Cormorans non grata

Le 8 juillet 2024, le Conseil d'État est revenu sur l'interdiction de 2022 de réguler les grands cormorans en eaux libres. Une victoire pour les associations de pêche. La Ligue pour la protection des oiseaux restera vigilante sur les méthodes de destruction utilisées.

LA FOURMI PLUS FORTE QUE LE LION

De minuscules fourmis peuvent bouleverser la vie des lions. C'est ce que démontre une étude parue dans la revue *Science*. Au Kenya, des acacias constituaient l'habitat de fourmis locales, qui les protégeaient par leurs piqûres de la gourmandise des éléphants. Hélas, elles ont été dévorées par une nouvelle espèce de fourmi, dite "à grosse tête", ce qui a conduit à un broutage accru des éléphants. Cette végétation permettait aux lions de se cacher pour chasser le zèbre, ces prédateurs, maintenant à découvert, se sont rabattus sur les buffles, plus coriaces, mais moins rapides.



LE BOUQUETIN QUI VA BON TRAIN

Dix ans après sa réintroduction dans les Pyrénées, le bouquetin ibérique compte environ 400 individus en bonne santé, avec peu de mortalité. Mais la diversité génétique reste une préoccupation. Le projet est de faire venir une sous-espèce de sierra Nevada, en Andalousie (Espagne). La protection du bouquetin en France et un suivi sanitaire rigoureux pour prévenir les maladies sont essentiels, garantissant ainsi la pérennité de cette espèce emblématique.



Incendies en prévision

Dans une étude prospective à l'horizon 2090, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) alerte sur les risques accrus d'incendies en France induits par le réchauffement climatique. Les projections montrent une augmentation des surfaces brûlées dans le Sud-Est et le Sud-Ouest. Les zones à risque, historiquement concentrées autour de la Méditerranée, s'étendent à de nouvelles régions. Les périodes de feux s'allongeront, sollicitant davantage les pompiers. La diversité de la végétation et les politiques de prévention nécessiteront une adaptation des stratégies de lutte contre les feux.

Gardez votre maison pleine de vie

Depuis plus de 20 ans, Indépendance Royale
réalise tous les aménagements pour une vie
épanouie à domicile.



Recommandé
par + de 17 000
professionnels
de santé

RUS MA 270924



Volets roulants



Douche sécurisée



Monte-escaliers

Des solutions pour toute
la maison, de l'installation
à l'entretien.

0 800 58 58 58

Service & appel
gratuits

independanceroyale.com

Vos actualités



La survie du loup est menacée dans les Alpes, les pré-Alpes, la Drôme et les massifs provençaux.

Loup n'y est plus

Les loups en France font face à des menaces croissantes, selon France Nature Environnement. Le braconnage et les tirs dérogatoires létaux sont en augmentation, avec une autorisation d'abattre, en 2024, 209 loups. Les naissances diminuent et la mortalité est élevée, déplore l'association qui avance : *"En France, un loup vivant au 1^{er} janvier possède seulement une chance sur deux d'être encore en vie au 31 décembre de la même année."* Elle souligne le rôle écologique du mammifère et rappelle que de nombreux éleveurs ont réussi à cohabiter avec l'espèce grâce à des mesures de protection efficaces.

TOUT VA TRÈS BIEN AUX MARQUISES

Après 30 ans d'attente, les îles Marquises, un archipel de la Polynésie française, ont intégré, fin juillet, le Patrimoine mondial de l'Unesco, devenant ainsi le 53^e site français à recevoir cette distinction. L'inscription à ce label consacre la beauté naturelle et la richesse archéologique et culturelle des Marquises, malgré les défis liés à l'afflux de visiteurs. Cette décision devrait favoriser un développement touristique durable respectueux de l'environnement et des communautés locales. Le président Emmanuel Macron et la directrice générale de l'Unesco, Audrey Azoulay, ont salué cette décision.

Le rollier revient

Les ornithologues amateurs du Roussillon se réjouissent de la présence du rollier d'Europe, un oiseau migrateur. Selon leurs relevés, dans les Pyrénées-Orientales, sa population est passée d'une dizaine de couples en 1994 à une centaine aujourd'hui. Considéré comme "quasi menacé" en Europe, il se reproduit dans des nichoirs en bois installés par le groupe de passionnés sur des pylônes électriques, en partenariat avec l'entreprise Enedis.



La coupe des vieux arbres et des haies limite les sites de nidification du rollier.



BRÉHAT : LE QUOTA N'A PLUS LA COTE

L'île de Bréhat (22) a reconduit, en juillet, son quota de 4 700 visiteurs quotidiens pour un mois, malgré une baisse de fréquentation depuis deux ans (*Rustica* n° 2798). Cette mesure inquiète certains commerçants qui craignent un recul de la clientèle. Le maire souligne un changement positif dans les habitudes de réservation des visiteurs. La météo défavorable des derniers étés a également contribué à la diminution du nombre de touristes.

Un guide touristique pour voyager durable

Un guide pour "une fréquentation plus respectueuse de la biodiversité dans les Parcs naturels régionaux" a été publié à la mi-juillet 2024. Ces espaces naturels sont sous pression face à l'afflux touristique, l'évolution climatique, la prolifération d'espèces envahissantes, etc. Cet outil offre des solutions basées sur des expériences locales et étrangères afin de voyager dans le respect de la biodiversité.

L'île de Ua Pou, aux Marquises.



SHUTTERSTOCK

Avec des conseils éclairés, c'est facile de voir clair dans ses travaux de rénovation énergétique.

Les experts ENGIE vous accompagnent à chaque étape de vos projets d'isolation et de rénovation de chauffage, tels que l'installation d'une pompe à chaleur, et vous informent sur les aides auxquelles vous avez droit.

Plus d'infos au **09 77 422 450**.⁽¹⁾

J'agis
avec
ENGIE

TENTEZ DE GAGNER
3 CHÈQUES DE
10 000 €

Du 30 septembre
au 30 novembre 2024,
pour l'installation d'une pompe à chaleur air-eau
en participant au tirage au sort⁽²⁾ sur
jeuconcours.engie.fr

ENGIE

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

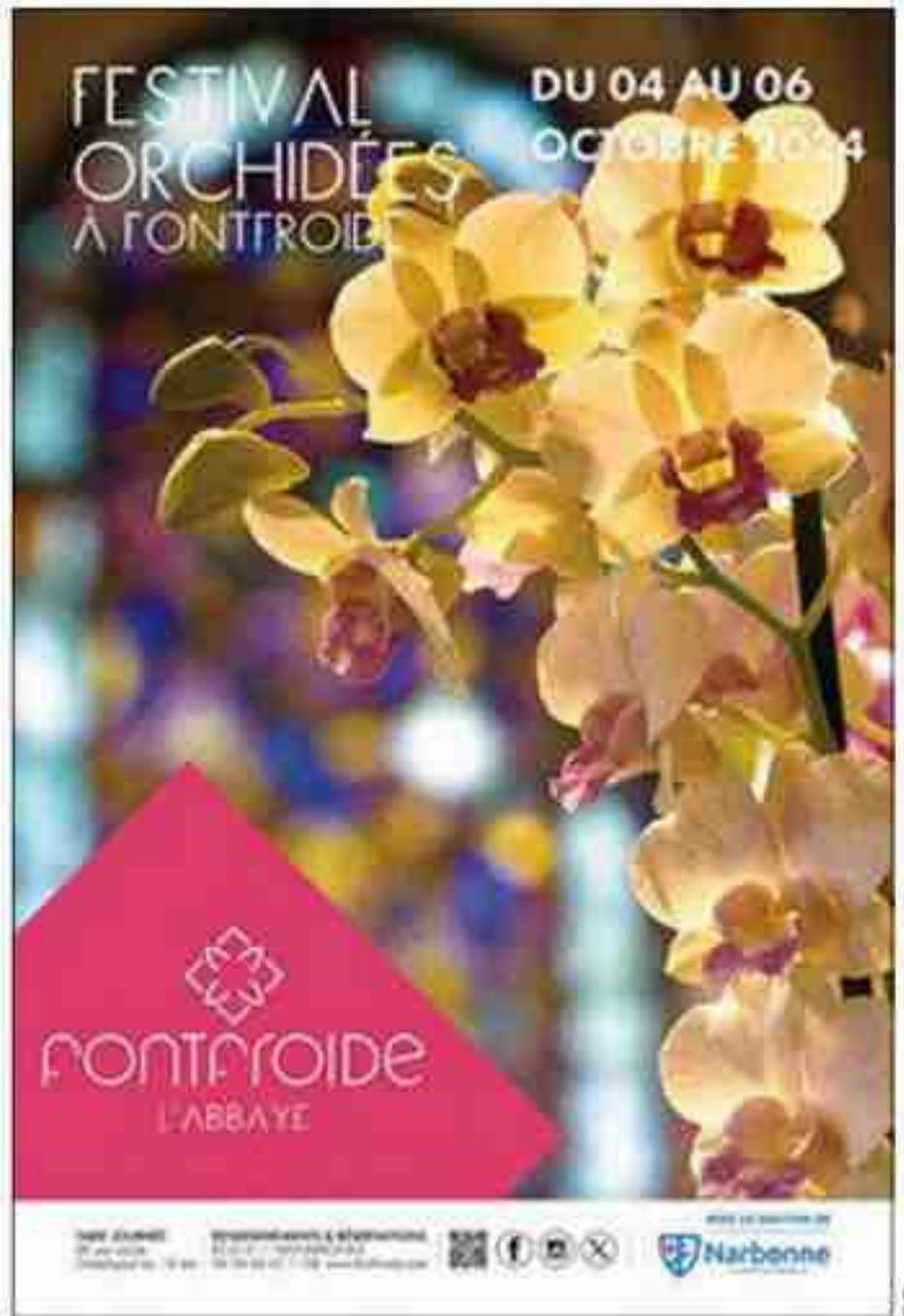
(1) Ligne téléphonique disponible du lundi au vendredi de 9h à 18h. Service gratuit + prix d'un appel local depuis un poste fixe. (2) Jeu gratuit du 30 septembre 2024 au 30 novembre 2024, sans obligation d'achat, par tirage au sort. À gagner : 3 dotations d'une valeur de 10 000€ TTC chacune. Versement des 10 000€ TTC sur présentation des devis et des factures de travaux d'installation d'une pompe à chaleur air-eau réalisés par un artisan RGE (Reconnu Garant de l'Environnement). Le devis doit avoir été signé entre le 30/09/2024 et le 15/12/2024. Les travaux doivent obligatoirement avoir été réalisés avant le 30 juin 2025. Règlement complet sur jeuconcours.engie.fr.
ENGIE : SA AU CAPITAL DE 2 435 285 011€ - SIÈGE SOCIAL : 1 PLACE SAMUEL DE CHAMPLAIN 92400 COURBEVOIE - RCS NANTERRE 542 107 651.
© Getty Images.

En savoir plus



Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



Narbonne (11).

Partout en France

Découvrez l'univers de l'apiculture, **du 4 au 13 octobre**, avec Api'Week, un événement dédié aux produits de la ruche et aux métiers de la filière apicole. <https://apiweek.fr>

Narbonne (11)

Le festival Orchidées vous accueille à l'abbaye de Fontfroide, **du 4 au 6 octobre**. Exposition-vente, avec ateliers et démonstrations.

Jossigny (77)
Célébrons l'automne aux Journées des plantes et art du jardin, **les 5 et 6 octobre**. Exposants et experts mettent à l'honneur l'éco-jardinage dans le parc du château. Vente de végétaux, outils, produits du terroir. De 10 h à 18 h. Tarif : 7,50 €. www.journeesdesplantesjossigny.fr
Avantage lecteurs : 1 place achetée = 1 offerte sur présentation du magazine

De 10 h à 18 h. Le tarif est de 9 €.
Rens. : www.fontfroide.com

Brest (29)

Les Plantomnales vous donnent rendez-vous **le 6 octobre**. Vallon du Stang-Alar. De 9 h 30 à 18 h. Gratuit. www.archeauxplantes.jimdo.com

Chaumont-sur-Loire (41)

Retrouvez Quand fleurir est un art au centre d'Art et de Nature, **du 4 au 8 octobre**. Des artistes du monde entier mettent en scène leurs créations dans les pièces du château. De 10 h à 19 h. Tarif : 20 €. <https://domaine-chaumont.fr>

Nogent-le-Vernisson (45)

Aux Journées de l'arbre, **les 5 et 6 octobre**, les producteurs de plantes rares exposent à l'arboretum des Barres. De 10 h à 18 h. Tarif : 7 €. www.arboretumdesbarres.fr

Avranches (50)

La Foire aux plantes de la Saint-Fiacre a lieu, **les 5 et 6 octobre**, dans le parc bucolique de la ferme

des Mares. De 10 h à 18 h. Tarif : 3 €. www.ste-horticulture-avranches.fr

Bennwihr (68)

Les férus de jardinage du Grand Est se réunissent à la Fête des plantes d'automne de Schoppenwihr, **les 5 et 6 octobre**. De 8 h à 17 h. Tarif : 8 €. Rens. : www.schoppenwihr.com

Mulhouse (68)

Folie'Flore met à l'honneur, **du 3 au 13 octobre**, le thème "Les jardins de fleurs et d'eau". Parc des expositions. Tarif : 6,50 €. www.folieflore.fr

Paris (75)

Le Village botanique vous propose, **les 5 et 6 octobre**, conférences et animations. Parc floral. De 10 h à 18 h. Gratuit. www.parcfloraldeparis.com

Versailles (78)

Marché aux Saveurs du potager du Roi, **les 5 et 6 octobre**. De 10 h à 18 h. Tarif : 8 €. www.potager-du-roi.fr

Le Rayol-Canadel/Mer (83)

Le domaine du Rayol vous invite à célébrer Gondwana, la fête des plantes du Bassin méditerranéen, **le 6 octobre**. De 9 h 30 à 18 h 30. Tarif : 10 €. www.domainedurayol.org

Lasne (Belgique)

Fête des plantes à l'abbaye d'Aywiers **du 4 au 6 octobre**. De 10 h à 18 h. Tarif : 14 €. Rens. : www.aywiers.be



Paris (75).

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ



F. MARRE/RUSTICA

Si les plantes de vos potées ont souffert cet été de trop de chaleur ou d'excès de pluie, il est temps de les **associer à**

de nouvelles compagnes. Éliminez les végétaux desséchés ou dont le feuillage est abîmé. Choisissez des fleurs qui resteront attractives une bonne partie de l'automne et supporteront les premiers froids. Les pensées et les chrysanthèmes sont disponibles en jardinerie ; les heuchères aux couleurs variées font toujours de l'effet et n'oubliez pas les petits conifères. Trempez les mottes avant de les installer et apportez un peu de compost au terreau. Arrosez, laissez s'égoutter le tout, puis profitez de votre nouveau décor. **Karin Maucotel**



F. STRAUSS/BIOSPHOTO

Un chrysanthème blanc habille généreusement cette potée en terre cuite.



Violettes cornues 'Sorbet XP'.



Heuchère 'Silver Lode'.

SHUTTERSTOCK

EN CAS D'ASSAUT, TRAITEZ À VUE!

Les douceurs automnales restent très favorables à de nombreux insectes, comme la piéride. Leur plat préféré : les choux ! Observez, agissez.

L'un des ravageurs les plus redoutables pour nos cultures est sans doute la piéride, un petit papillon blanc dont les chenilles peuvent dévorer la totalité des feuilles de chou. Seules **des tournées d'inspection régulière permettent de limiter ses dégâts**. Observez surtout sous les feuilles pour repérer la ponte du papillon, facile à voir : des amas de petits œufs jaunes sont présents au revers des feuilles. Éliminez-les à la main. Attirez les prédateurs de ces chenilles que sont les guêpes, les chrysopes ou les oiseaux. Mais, bien souvent, la meilleure solution pour limiter leur action est la pulvérisation d'extraits végétaux, comme une décoction d'ail dilué à 5 % ou bien de l'huile essentielle de cryptoméria.



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

De 10 à 60 œufs jaune vif sont rangés en grappe.

Fausse chenille, vraie peste

La larve de la tenthredine, un hyménoptère, ressemble à s'y méprendre à la chenille de la piéride. Vorace, elle

dévore les feuilles des plantes, ne laissant que les nervures. Le ramassage manuel est efficace pour l'éliminer.



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

Les chenilles de la piéride sortent des œufs 5 à 10 jours après la ponte. Elles se nourrissent des feuilles de toutes les espèces de choux et vont grossir en prenant une couleur kaki. Après deux semaines, elles se transforment en papillons. Les cycles se succèdent rapidement lorsque les températures sont douces.



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

Les traitements curatifs s'appliquent sur les chenilles uniquement et cela, dès leur apparition. Pulvérisez le dessus et le dessous des feuilles avec un insecticide biologique à base de bactérie de Thuringe sous forme de poudre mélangée à l'eau. Intervenez de préférence un jour où il ne pleut pas.

RÉCOLTES PENSE-BLETTES

En zones douces ou méridionales, les blettes, nommées aussi poirées, peuvent patienter pour être prélevées en hiver. Mais dans les régions plus froides où elles risquent de geler, **mieux vaut réaliser les dernières récoltes avant l'arrivée des gros gels.** Cueillez dans un premier temps les feuilles extérieures afin de laisser aux plus jeunes, qui sont situées au cœur de la plante, la possibilité de grossir en automne. Prolongez les cueillettes grâce à la pose d'un arceau recouvert d'un voile.



DE BELLES CAROTTES JUSQU'À LA GARDE

Les variétés de carottes dites de conservation, qui ont été semées au printemps, sont consommées tout l'hiver. Elles pourraient rester au potager dans une terre très drainante, s'il n'y avait pas les pluies hivernales... Mieux vaut ne pas prendre le risque de les y exposer. **Extrayez-les du sol** et stockez-les en silo dans du sable, sous un abri froid. En outre, vous pourrez disposer de plus d'espace au potager.

ET AUSSI...

Semer du cerfeuil commun, des choux cabus, de Chine et de Milan, des épinards, des laitues à couper, du mesclun, du persil, des radis d'hiver ainsi que des engrains verts. **Planter** des tulipes au potager. **Ouvrir** les châssis par temps doux. **Œillettonner** les artichauts dans le Sud. **Bouturer** la crambe maritime, le laurier-sauce et la sauge officinale. **Récolter** l'anis vert et les dernières courgettes couvertes d'oidium.

MÂCHE À L'OMBRE

Culture d'automne, la mâche aime les jours plus frais. **Semez ses grosses graines**, en ligne ou à la volée, dans un sol simplement griffonné et surfacé à l'aide de compost. Maintenez la terre humide par aspersion ou en la recouvrant d'un voile.



BULBES D'AIL AU SEC

Les caieux d'ail nécessitent un sol bien drainant car ils redoutent les excès d'humidité. Surélever cette culture la préservera des excès d'eau. Formez de petites buttes, de 10 cm environ, et **plantez-y les bulbes**, pointe vers le haut, en les espaçant de 10 cm. Ne les enterrez pas totalement, leur pointe devant rester apparente.



DE LA BOUTURE À LA ROSE

Si le bouturage est la méthode de multiplication la plus accessible, les résultats sont inégaux selon les variétés. Il n'y a aucun risque à essayer!

En France, si les professionnels utilisent encore massivement le greffage pour produire des rosiers, la situation évolue. **Le bouturage permet d'obtenir une plante qui se développe sur ses propres racines**, un peu moins vite, mais qui rattrape ensuite le temps perdu et peut vivre plusieurs dizaines d'années. Cette méthode est efficace sur les variétés anciennes, permettant par exemple à celles qui drageonnent naturellement de le faire (rosiers galliques, rugueux, centfeuilles), et assure leur longévité. Pour les variétés plus récentes et en tout cas pour le simple jardinier, le bouturage est plus facile puisqu'il ne nécessite pas de trouver un porte-greffe. La meilleure période se situe lors de la période automnale.



1

Prélevez la bouture sur une tige droite et vigoureuse.

É. BRENCKÉ/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD

Humidité contrôlée

Si l'eau vient à manquer, la bouture se dessèche et flétrit. En cas d'excès, elle noircit et pourrit : n'utilisez surtout pas

de terre de jardin lourde et argileuse qui retient trop l'humidité, mais arrosez pour garder le substrat juste frais.



2

Sur des rosiers sains, coupez des boutures de 18 à 20 cm de longueur dont l'écorce commence à durcir. Chacune doit compter quatre feuilles : éliminez les deux du bas et réduisez de moitié la surface des feuilles du haut. Éliminez également les épines de la moitié inférieure de votre rameau.

É. BRENCKÉ/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD



3

Pour remplir les pots, choisissez un terreau pour semis et boutures ou un mélange composé de 2/3 de sable et 1/3 de terreau. Piquez les boutures en laissant dépasser deux yeux. Placez les pots à l'ombre, au pied d'un mur au nord ou sous un arbre. En hiver, il faudra juste préserver la terre du gel.

É. BRENCKÉ/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD



NETTOYER SANS RATIBOISER !

Résistez à la tentation du grand ménage. Certains de vos arbustes peuvent encore fleurir et ne gagnent rien à être dénudés.

En ce début d'automne, il fait encore beau. Une taille sévère engendre le plus souvent une repousse de jeunes rameaux qui n'auront pas le temps de s'endurcir avant l'hiver. **Utilisez un petit sécateur ou une cisaille afin de ne pas tailler de grosses branches !** Pour l'heure, éliminez ce qui est défleuris, sans couper les tiges trop bas car de nouvelles fleurs peuvent encore éclore. Supprimez sans état d'âme tout ce que la météo estivale a desséché, cassé ou rendu malade. Arrondissez la silhouette des lavandes, santolines, hélichryses : vous aurez plaisir à les contempler cet hiver. Si les résidus de taille sont sains, laissez-les sur place au pied des plantes, découpés si possible en menus morceaux. Ils font office de BRF et favorisent le développement des mycorhizes. En outre, cette litière aérée sauve la vie en hiver de toute une faune utile (carabes, staphylin, cloportes...).



L'arbre-aux-papillons (*Buddleia davidii*) est à cette époque de l'année couvert de fleurs fanées. Supprimez-les afin d'éviter la propagation de l'arbuste par semis spontanés. Attendez la fin de l'hiver pour rabattre plus sévèrement les tiges et le bois mort.



Les rameaux des lavatères arbustives ('Barnsley', 'Burgundy Wine') poursuivent leur croissance jusqu'aux gelées. À cette saison, vous pouvez nettoyer des parties défleuries, mais pas davantage. La taille très courte, généralement conseillée, a lieu en fin d'hiver.

ET AUSSI...

Planter des jasmins dans les régions du sud. **Tailler** la glycine. **Bouturer** les aucubas, berbéris persistants, chèvrefeuilles arbustifs, cotonéasters, fusains, houx, ifs, mahonias, nandinas et santolines. **Greffer** en placage les cèdres et les pins. **Semer** le faux-poivrier. **Planter** des rosiers, des araucarias et des grimpantes en conteneurs. **Arroser** les jeunes plantations. **Vérifier** l'ancrage des tuteurs des arbres.

FRAMBOISIERS RENOUVELÉS

Effectuez un petit nettoyage dans les pousses prolifiques de ces arbustes. La technique est simplissime et vos petits fruits seront plus productifs.

S’il y a une chose importante concernant les framboisiers, c’est de savoir à quelle catégorie ils appartiennent : sont-ils remontants ou non. Les framboisiers remontants fructifient des mois de juin à octobre alors que les non remontants produisent abondamment une fois par an, en juin. Dans tous les cas, il faut couper à ras les tiges qui ont fructifié en début d’été et qui flétrissent, car elles ont largement fait leur temps et ne donneront pas de fruits l’année suivante. Conservez les cannes apparuées cette année. Celles des remontants vont porter des fruits dans les semaines à venir et **il faudra les raccourcir de moitié** après cette seconde production. Une fois ce petit nettoyage effectué, c’est terminé !



Taille d’automne des framboisiers remontants.

É. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCÉLLES

ET AUSSI...

Planter des petits fruits : casseilliers, fraisiers, framboisiers, baies de mai ou encore des amélanchiers en haie. **Tailler** les abricotiers, groseilliers et noyers. **Semer** des arbres fruitiers pour obtenir des francs. **Enrichir** le sol sous les arbres et à l’aplomb des branches. **Traiter** les arbres malades. **Éliminer** les feuilles malades et les fruits tombés au sol. **Arroser** les nouvelles plantations par temps sec.



Coupez à ras les tiges qui ont séché, quelle que soit la variété de vos framboisiers. Gardez bien les tiges de l’année, que vous repérerez à leur écorce vert clair. Mais retirez celles qui ont poussé de travers et qui encombreront le reste de l’arbuste sans produire beaucoup.

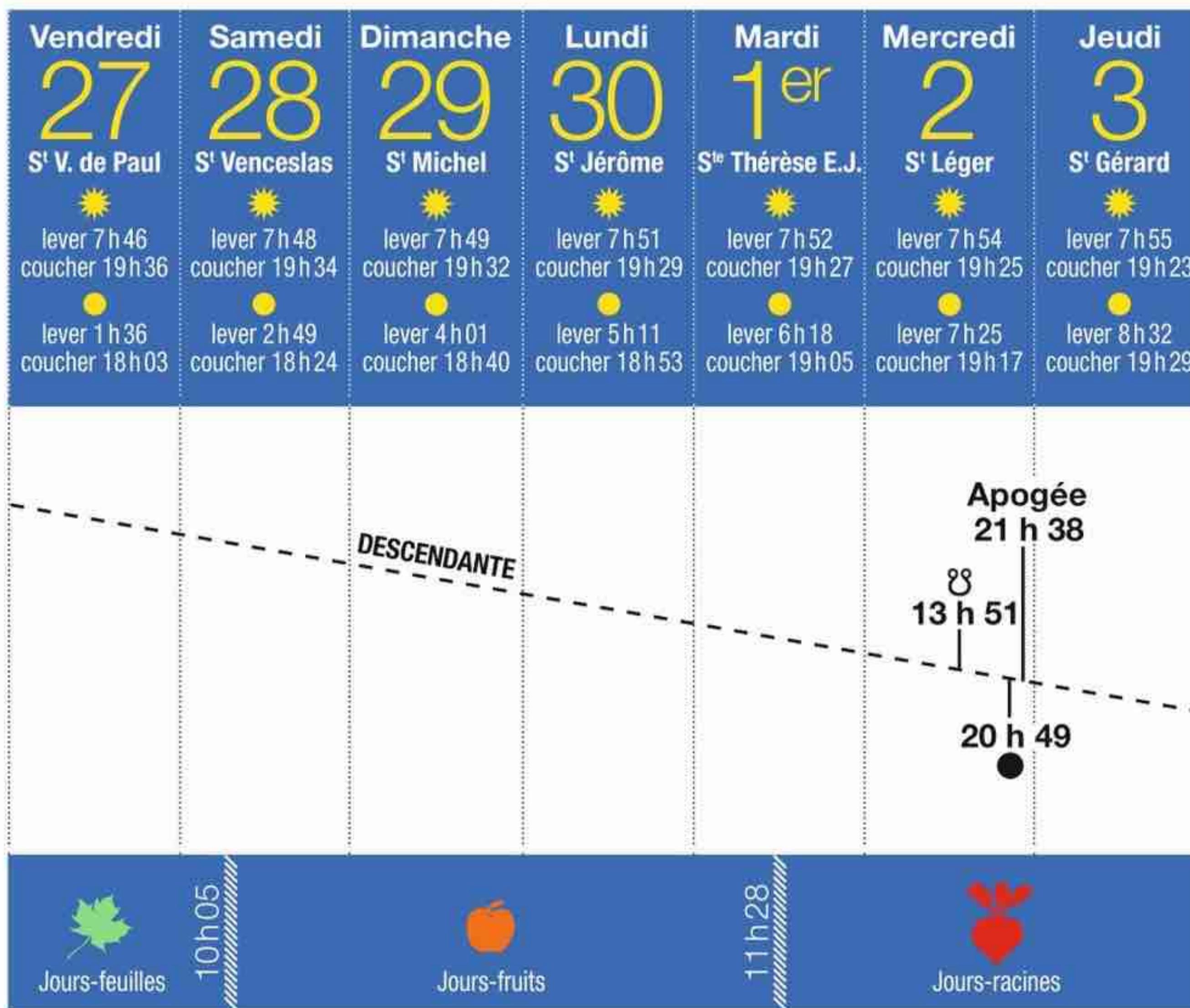
Éliminez quelques rameaux dans les rangs denses, où les repousses sont nombreuses. Gardez une tige tous les 15 cm, voire tous les 20 cm pour les grandes variétés remontantes. Coupez-les au ras du sol ou juste en dessous – vous n’avez pas besoin de les arracher.

Achevez les opérations par un désherbage des pieds. Retirez l’herbe jusqu’à l’aplomb des tiges. Pour une production optimale, couvrez la terre de feuilles mortes à décomposition rapide (bouleau, chêne, charme), qui garderont l’endroit propre et nourriront la plantation.



“À la Saint-Michel, départ d'hirondelles.”

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



8
NOEUD LUNAIRE
DESCENDANT
●
NOUVELLE LUNE

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

Bouturer en pot, sous châssis, les aucubas, cyprès, chèvrefeuilles arbustifs, éléagnus, fusains du Japon, genévriers, ifs et lauriers-palmes.



Jours-fruits

En sol enrichi de compost mûr, planter les petits fruits. Hydrater les mottes avant de les mettre en place, arroser et couvrir de BRF.

SHUTTERSTOCK

Jours-racines

Planter les oignons semés les 18 et 19 août. Habiller les feuilles et les racines. Les espacer de 8 cm, sur des lignes distantes de 15 cm.



INSTALLER UN LAURIER-SAUCE

Intervenez en lune descendante devant le Cancer et le Scorpion.

Les bonnes dates : les 27 et 28 (avant 10 h 05) septembre, les 7, 8 et, en régions douces, les 24 et 25 (avant 16 h 20) octobre.

Comment faire ? Le laurier-sauce devient un petit arbre, trouvez-lui un emplacement à la périphérie du potager, au soleil ou à l'ombre légère, à l'abri des vents froids. Si votre sol est pauvre, enrichissez-le avec du compost bien décomposé. Faites tremper le pot dans un seau d'eau jusqu'à la disparition des bulles d'air en surface. Laissez-le s'égoutter et dépotez-le. Ouvrez un trou et ameublissez le fond. Remettez une couche de terre au fond. Si les racines forment un chignon, démêlez-les délicatement à la main ou coupez-le. **Posez la motte** et recouvrez-la de seulement 2 à 3 cm de substrat. Bouchez et tassez. Réalisez une cuvette de terre et remplissez-la d'eau. Arrosez si l'automne est sec.



NOUVELLES

variétés



F. MARRE/RUSTICA/LE CHATEL DES VIVACES - TEXTES ERIC COSTAN



F. MARRE/RUSTICA/LE CHATEL DES VIVACES - TEXTES ERIC COSTAN

Heuchère

'Happy Easter'



PLANTE VIVACE
ORNEMENTALE
Saxifragacées

Heuchera

Hauteur : 20 cm.

Étalement : 35 cm,
en coussin.

Croissance : rapide.

Feuillage : persistant,
rouge à bordure jaune,
le dessin des nervures

évolue en été.

Floraison : mai.

Mellifère : oui.

Semis : sous abri
en mars.

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

Sol : tous, drainés et frais.

Rusticité : 20 °C.

Arrosage : pour la
reprise. Supporte de
courtes sécheresses.

Les feuilles de cette petite
heuchère changent de ton

progressivement en été.

UTILISATION Ses élégantes clochettes roses, portées par de fines hampes, sont mises en valeur par son feuillage lumineux. Comme tous les heuchères, la variété 'Happy Easter' recouvre rapidement le sol d'un massif, se plaçant entre des plantes au port plus aérien, ou festonne des bordures très rustiques.

PLANTATION Placez la motte dans un trou de 20 cm en tous sens. Apportez du terreau en sol lourd ou caillouteux. Surfacez à l'aide de compost.

ENTRETIEN N'enlevez le vieux feuillage qu'en fin d'hiver pour profiter des jeunes pousses au printemps.

MULTIPLICATION Procédez par bouturage des pousses rampantes.

Secret de jardinier

Le pied perd sa forme en quelques années. Multipliez-le régulièrement pour regarnir les creux.

Géranium vivace

'Stormy Night'



PLANTE VIVACE
FLEURIE
Géraniacées

Geranium maculatum

Hauteur : 40 cm.

Étalement : 40 cm.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc,
dense, pourpre.

Floraison : rose au cœur
blanc, de juin
à septembre.

Mellifère : oui.

Semis : début
de printemps.

Plantation : du
printemps à l'automne,
4 à 6 plants/m².

Sol : tous, drainés,
de préférence humifère.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : pour la reprise
et soutenir la floraison
en cas de sécheresse.

Ce couvre-sol, au feuillage
foncé, à la longue floraison,
est idéal pour la mi-ombre.

UTILISATION Cette variété ravit par son feuillage bronze pourpré, mais aussi le rose bleuté de sa fleur à cœur blanc. Installez-la dans une situation lumineuse, ni brûlante, ni trop sombre, pour garder une touffe bien dense et une belle floraison de juin au début de l'automne. Elle peut être placée dans les massifs, au pied des murs, dans une rocaille ou le long d'une allée.

PLANTATION Un trou de trois fois le volume du godet est suffisant. Surveillez l'arrosage le premier mois.

ENTRETIEN Le feuillage doit être raccourci après la floraison.

MULTIPLICATION Par semis, bouturage ou division de touffes.

Secret de jardinier

Au bout de quelques années, il
est nécessaire de diviser la plante
pour lui redonner un port élégant.



RAMENEZ VOS FRAISES !

C'est le fruit préféré des Français. Pourquoi s'en priver au jardin ? Procédez dès maintenant à la plantation si vous voulez de belles récoltes dès la première saison. ✨ ÉRIC COSTAN

Jusqu'à la fin octobre, nous sommes dans la meilleure période pour démarrer une fraiseraie. Ainsi, les plants s'enracineront avant l'hiver et produiront dès le printemps suivant. Le sol doit être ameubli, bien désherbé et enrichi de compost. S'il est trop calcaire ou trop humide, il suffira de bien surélever la planche. On trouve un grand nombre de variétés regroupées en trois groupes :

celles à petits fruits, dites "des quatre saisons", à cultiver à la mi-ombre ; celles à gros fruits remontants, qui produisent à nouveau en automne ; enfin, les non-remontantes à gros fruits, qui fructifient en masse, mais uniquement au printemps. Une exposition au plein soleil est préférable pour ces deux dernières catégories. Suivez bien ces quelques conseils, et vous rapporterez bientôt de plein paniers de fraises !

Secrets d'une installation réussie

Une préparation spécifique

Créez une butte surélevée de 20 cm et large de 80 cm. Fertilisez la terre, humidifiez-la, puis installez un **film de paillage** en plastique ou **en feutre** (synthétique ou naturel) pour prévenir la pousse des plantes adventices (1). En effet, désherber les fraisiers est quasi impossible sans abîmer les pieds lorsque les indésirables y ont mêlé leurs racines. Vous pouvez aussi simplement pailler la terre. Les fraisiers doivent être espacés de 40 cm en tous sens: incisez en croix ou **découpez en rond**

le film aux endroits prévus (2).

Habillez les plants en réduisant d'un tiers les racines nues. Creusez de façon à disposer les plants sans recourber les racines, et ménagez une petite cuvette d'arrosage. Le collet du fraisier doit se trouver juste au-dessus de la terre. Rebouchez en tassant et **arrosez copieusement** (3).

La culture en pot (4), en sac suspendu, dans des gouttières, etc. est possible. Dans tous les cas, **veillez au givre** (5) !





La multiplication par stolon

La grande majorité des fraisiers à gros fruits produisent des **stolons** (1). Un plant apparaît sur un rhizome aérien, appelé filet. Au contact du sol, il produit des racines. La multiplication par stolon est très facile, mais elle ne garantit pas un plant sain si le pied mère est atteint par une virose. Seuls les plants du commerce sont certifiés sains. Dans un premier temps, il faut marcotter le bouquet apparu. **Décompactez et humidifiez bien le sol pour y enfouir les racines** (2), si elles

sont déjà présentes, sans enterrer le collet (c'est-à-dire la rosace d'où partent les feuilles). Si les racines sont trop courtes, **maintenez le filet en place par la pose de U en métal** (3) ou de pierres. Lorsque le plant aura pris assez de vigueur, vous pourrez **le sevrer de la plante mère en coupant les filets** (4). Profitez du début de l'automne pour le repiquer à sa place définitive ou **le transférer dans un godet** (5). Dans les deux cas, apportez un peu de compost en surface.

F. MARRE/RUSTICA/JARDINIER-AMATEUR



F. MARRE/RUSTICA/JARDINIER-AMATEUR

Employer les méthodes alternatives



Le semis, à tenter

Il n'est possible de reproduire par semis que les variétés dites "des quatre saisons". Ce sont des fraisiers vigoureux qui produisent sans discontinuer jusqu'aux froids. Les fruits sont très parfumés, de taille modeste, mais plus gros ou allongés que des fraises des bois. La variété la plus connue est 'Reine des vallées'. Passez de préférence les graines au congélateur pour simuler le repos hivernal. Puis, quinze jours environ à au moins 18 °C lève la dormance. Procédez en janvier à l'intérieur, en mars sous abri ou, à partir de mai ou juin, à l'extérieur. Pour bien répartir les graines, **semez en terrine à l'aide d'un seoir** (1). Très fines, elles seront **à peine enfouies, ou tassées en surface** pour assurer un contact avec le substrat (2), dont l'humidité doit être maintenue en permanence. **Quand les plants ont trois feuilles**, repiquez-les en godet (3) ou à une distance minimale de 5 cm. **Ils resteront en extérieur, sous abri** (4), et seront plantés au jardin en mars ou avril.

La culture sous serre

Cultiver les fraisiers sous serre comporte beaucoup d'avantages. D'abord, une production plus étalée, car la serre retient l'énergie solaire et élève la température moyenne. La récolte commence presque un mois plus tôt, au printemps, et peut durer jusqu'à novembre. Les variétés remontantes donnent trois récoltes ! Les gelées tardives, auxquelles la floraison est très sensible, sont exclues. La grêle, les fortes averses et autres incidents épargnent les plantations, et les risques de pourriture sont aussi écartés.

Ménagez 30 cm entre les plants (1). **Préparez les trous** (2). Écartez les racines de la motte, ou coupez-les si le chevelu est trop dense. Apportez du compost ou un engrais organique spécifique, et arrosez copieusement avant de pailler pour retenir l'humidité. **L'arrosage devra être suivi** (3). Pour optimiser l'espace sous la serre, **plantez les fraisiers le plus près possible des bordures** (4), ou entre les autres cultures.





Reconnaître et prévenir les maladies



La pourriture grise

Les spores du **botrytis** sont présentes dans le sol. Un épisode humide trop long, et la pourriture grise se développe sur des plants mal aérés ou trop faibles. L'excès d'azote favorise les maladies fongiques. En prévention, retirez régulièrement les feuilles mortes. Attention, n'utilisez pas de fongicide sur les fruits à consommer!

L'anthracnose

Cette maladie cryptogamique provoque, sur le feuillage, des **taches brunes** de ø 1 ou 2 cm entourées d'un halo jaune. Sur les fruits, des lésions rondes s'élargissent peu à peu jusqu'à 1 ou 2 cm. Le centre de la tache est enfoncé en "coup de pouce". Pour prévenir l'apparition, il faut bien aérer les plants.

L'oidium

Ce **duvet blanc** est lié au développement d'un mycélium. Les spores germent par temps humide, lorsque les nuits sont fraîches après une période chaude. Lors de la plantation, espacesz les pieds. Sous abri, modérez l'arrosage et aérez la serre. Éliminez les parties atteintes. Traitez avec du lait ou une solution à base de cuivre.



La tache pourpre

Cette maladie bénigne, courante sur les fraisiers, forme des **taches blanches entourées d'un halo foncé**. Elle est due à un champignon et s'étend à toute la feuille si les plants restent humides. Les fruits peuvent être atteints. Tâchez d'améliorer l'aération et l'ensoleillement. Puis traitez à la bouillie bordelaise.

La fusariose

Contre cette maladie, la plus préoccupante, il n'existe pas de traitement: les sujets devront être évacués. On la reconnaît au **jaunissement des feuilles depuis la base de la plante**. À cet endroit, il ne faut plus cultiver de plantes sensibles à ce champignon. En prévention, nourrissez le sol avec du compost.

Nos meilleures variétés



1



2



3



4



5



6



7



9

Voici une sélection de quelques variétés classiques de fraisier qui feront merveille pour vos plantations d'automne.

1. 'Ruby Ann F1', fraisier remontant, exhibe de jolies fleurs rose foncé dont la couleur tranche avec le vert du feuillage. Il produit d'assez grosses fraises coniques et très savoureuses.

2. 'Belrubi', variété délicieuse, productive mais non remontante, est l'ancêtre de la célèbre 'Gariguette'. Les très gros fruits rouge foncé, sucrés, supportent très bien la congélation.

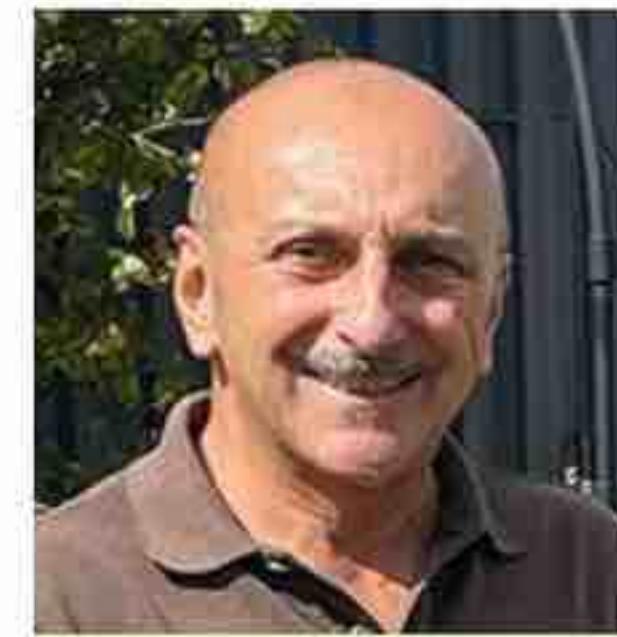
3. 'Anabelle' est un fraisier remontant de sélection récente. Ses fruits de bonne taille, rouge orangé et sucrés, ont un goût proche de celui de la fraise des bois. La production s'étale de juin jusqu'au mois d'octobre. Comptez 9 plants/m².

4. 'Charlotte', variété remontante à bon rendement, vigoureuse et rustique, se récolte de juin aux gelées. Le fruit, assez gros, en forme de cœur, bien rouge, est ferme, brillant et de bonne conservation. Son goût sucré, peu acide, est très fruité.

5. 'Ostara', fraisier remontant au port étalé, produit beaucoup jusqu'en automne. Commercialisé depuis les années 1960, il donne de gros fruits allongés, juteux et de bonne qualité gustative.

6. 'Golden Alpine' forme de petites fraises des bois blanches qui deviennent jaunes à maturité! Allongées, elles sont très savoureuses. Cette variété remontante, prolifique de juin jusqu'à octobre, ne fait pas de stolons.

7. 'Gento' est un grand classique. Cette variété remontante, très productive, offre des fruits comptant parmi les plus gros. Juteux et sucrés,



LES CONSEILS DE L'EXPERT

Erick Ciraud, ingénieur horticole, chef des entreprises Fraisiers de France et Agrowco (société de conseils en horticulture), oriente sa clientèle vers l'achat de plants à racines nues tout au long de l'année. De septembre à mi-novembre, les fraisiers sont expédiés dans toute la France et les pays limitrophes, avec feuillage et racines. Le reste de l'année, vous recevrez les plants sans feuilles. Comme ils sont gardés, avant expédition, au froid et dans le noir, ils donnent très rapidement fleurs et fruits. La reprise est garantie sous six mois. Erick Ciraud recommande de renouveler les fraisiers tous les trois ans, et ce, pour deux raisons : la contamination par des virus, qui fait immanquablement chuter la production, mais aussi l'épuisement du sol. Le fraisier étant très gourmand, il faut changer la culture d'emplacement. L'apport de compost deux fois par an est préconisé. Les jardiniers qui n'ont pas la possibilité de composter peuvent épandre des granulés organiques. Côté variétés, choisissez des espèces résistantes qui sont adaptées au mode de jardinage actuel. Erick Ciraud met en avant une nouveauté très rustique, remontante, qui ne demande pas de traitement : 'Cantaliss'. Son feuillage est aéré, le fruit est conique, brillant, d'un rouge écarlate. Sa chair est ferme, juteuse, et son goût acidulé.



10



11



12



13



14

ils se consomment frais, se congèlent et se prêtent à la confection de confitures, sorbets et tartes.

8. 'Cirafine' est issue d'un croisement avec la délicieuse 'Mara des bois'. C'est une variété remontante aux fruits rouges juteux, allongés, à la saveur parfumée, bien équilibrée entre acidité et sucre. Ses hampes florales poussent au-dessus du feuillage.

9. 'Mara des bois', fraisier de bonne vigueur, présente un feuillage aéré. Ses fruits, rouge foncé, se conservent bien, sont abondants et de bonne tenue. Leur chair fine, fondante, juteuse et parfumée a goût de fraise des bois. C'est la fraise idéale pour la confection de gâteaux.

10. 'Anablanca' est une variété ancienne rapportée du Chili. Non remontante et peu productive, elle donne des fraises de petite taille, mais au goût incomparable d'ananas !

11. 'Cirano' est peut-être la variété parfaite : remontante, très productive, elle développe des fruits sucrés, fermes et parfumés. Rouge vif, ils sont de taille moyenne.

12. 'Reine des vallées' est une variété de type fraise des bois, très remontante, qui produit des fruits rouges allongés certes petits, mais savoureux et extrêmement parfumés.

13. 'Cijosée', fraisier remontant, donne, de l'été aux gelées, des fruits de très bon goût. Les hampes florales qui se développent au-dessus du feuillage lui confèrent une valeur décorative idéale en bordure ou disséminée dans le jardin.

14. 'Delizz F1' est destinée à la culture en pot ou en jardinière. Ses stolons tombent en cascades et fructifient très vite. Elle peut également être plantée en pleine terre dans le jardin.



RHODOS NAINS, floraisons colossales

“Petits mais costauds”, c'est l'expression qui vient à l'esprit quand on veut résumer les avantages de ces rhododendrons nains et si florifères. Reste à faire son choix parmi des floraisons plus éclatantes les unes que les autres ! ✨ **PATRICIA KADIJEVIC**



'BLOOMBUX'

Cette variété, avec son petit feuillage compact d'aspect satiné, remplace les buis à merveille.

soleil, mi-ombre drainant
modéré

Dimensions: H. 50 x ét. 70 cm.

Floraison: entre avril et juin.

Utilisation: petite haie ou culture en pot. Soins: plantez-le à l'est, où il sera protégé du soleil brûlant de l'après-midi.

Notre conseil: comme tous les rhodos de la série Inkarho, il tolère les sols calcaires ou argileux.

Généralement abonnés aux sols acides, certains rhododendrons s'adaptent à des terres plus calcaires. C'est le cas de 'Bloombux'. De même, si la santé de ces minirhododendrons est florissante à la mi-ombre, il en existe, comme 'Scarlet Wonder' ou 'Winsome', qui résistent bien aux rayons du soleil, pourvu que vous leur apportiez un soutien hydrique pendant la saison estivale. Au jardin ou en pot, la floraison est, à coup sûr, un grand moment de spectacle, cachant même parfois totalement le feuillage de plus petite taille.

L'eau qu'il leur faut

Plantez-les de préférence à l'automne ou au printemps. Les rhododendrons n'apprécient pas les sols compacts retenant l'eau, mais vous pouvez pallier cet inconvénient en creusant un trou trois fois plus grand que la motte et en apportant pour 60 % d'un mélange de terre de bruyère et d'amendement organique à la terre de votre jardin pour former une butte surélevée de 10 cm. Vérifiez que le collet de la plante se trouve un

peu au-dessus du niveau du sol. Puis paillez le pied pour garder l'humidité et protéger les racines des variations de température. Arrosez régulièrement, surtout durant les périodes sèches, et méfiez-vous de l'eau stagnante, qui constitue un facteur de pourriture des racines. En pot, le contenant doit être percé pour évacuer l'eau. Emplissez-le d'un mélange à parts égales de pouzzolane, terre de bruyère et de jardin.

'WINSOME'

Très florifère et rustique, cette sélection de rhododendron nain porte, en hiver, des boutons à fleurs, pointus et rougeâtres.

soleil, mi-ombre drainant
modéré

Dimensions: port buissonnant de 1 m en tous sens. Floraison: avril ou mai.

Utilisations: en pot, rocaille ou bordure de massif. Soins: coupez régulièrement fleurs fanées et branches mortes.

Notre conseil: même s'il se montre résistant au soleil, placez-le de préférence à la mi-ombre.



Légende pictogrammes: exposition type de sol arrosage

Demain au jardin

'WREN'

La floraison jaune lumineux de ce rhododendron contraste avec son feuillage foncé et éclaire les coins ombragés du jardin.

● ombre, mi-ombre ↗ drainant
☞ modéré

Dimensions: 1 m d'étalement et de hauteur. **Floraison:** en avril. **Utilisations:** en pot ou bordure de massif. **Soins:** en été, arrosez une fois par semaine pour maintenir un taux d'humidité satisfaisant.

Notre conseil: un sol frais soutient la floraison, paillez le pied d'écorces.

'BLUE TIT'

Cette variété possède un port arrondi et de petites feuilles vernissées s'effaçant vite derrière une floraison éclatante.

● mi-ombre ↗ drainant ☞ modéré

Dimensions: 1 m de hauteur x 1,20 m d'étalement. **Floraison:** en avril et mai.

Utilisations: en pot, bordure de massif ou rocaille. **Soins:** s'il est lourd, drainez le sol et apportez de la pouzzolane ou du gravier au substrat au moment de la plantation.

Notre conseil: placez-le dans un lieu abrité des vents, desséchants.



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO



SHUTTERSTOCK

'CILPINENSE'

Cette variété de rhodo nain offre une généreuse floraison en clochettes blanc rosé.

● mi-ombre ↗ drainé ☞ modéré

Dimensions: 1,20 m en tous sens. **Floraison:** en mars et avril.

Utilisations: sur une terrasse ombragée, au premier plan d'un massif, dans une petite haie.

Soins: éclaircissez le sujet en pratiquant une taille légère en cette période de fin de saison.

Notre conseil: vous pouvez le placer au soleil, qu'il tolère, si le sol reste bien frais.



'BLUE SILVER'

Petit costaud par excellence, il résiste aux hivers rudes et son feuillage vert bleuté est du plus bel effet.

☀ Mi-ombre ☀ drainé ☀ modéré

Dimensions: 1,20 m de hauteur x 1 m d'étalement. **Floraison:** printemps (avril et mai). **Utilisations:** talus ombragé, rocaille, devant de massif, sous-bois. **Soins:** pour induire de nouveaux boutons floraux, taillez les fleurs au fil des fanaisons.

Notre conseil: son feuillage sombre se marie parfaitement avec des fougères.



'SCARLET WONDER'

Du feuillage nervuré au rouge cardinal de ses boutons floraux, tout est décoratif sur 'Scarlet Wonder'.

☀ soleil, mi-ombre ☀ drainé ☀ modéré

Dimensions: 60 cm de hauteur x 0,80 cm d'étalement. **Floraison:** avril et mai. **Utilisation:** bac, massif, lisière de sous-bois. **Soins:** surveillez vos plants pour guetter l'apparition de parasites comme l'ortiorhynque ou le tigre.

Notre conseil: à partir du 15 août, espaces les arrosages pour une meilleure floraison au printemps suivant.

'DORA AMATEIS'

Son feuillage aromatique et sa floraison d'un blanc pur en font une variété particulièrement attrayante.

☀ ombre, mi-ombre ☀ drainé ☀ modéré

Dimensions: 1 m de hauteur x 1,20 m d'étalement. **Floraison:** avril et mai. **Utilisation:** pot, avant d'un massif, bordure d'allée. **Soins:** lors de la plantation, n'enterrez pas trop la motte.

Notre conseil: plantez cette variété, dotée d'une floraison décorative légèrement parfumée, à proximité des lieux de passage.



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

Comptez 40 € environ pour les plants



ÉVOQUER L'AUTOMNE en feuilles durables

Point de vêteure flamboyante et fugace pour cette composition de saison, mais des feuillages hautement colorés qui persistent tout l'hiver. La douce mélancolie de l'automne a de beaux jours devant elle !  **PIERRE NESSMANN**

Dans peu de temps, les végétaux vont nous gratifier de leurs teintes automnales. Mais ce spectacle est souvent de courte durée car il suffit d'une saison pluvieuse et d'une arrivée brutale du froid, à l'image de ce qui s'est passé en 2023, pour que les feuilles, à peine colorées, parfois vertes, tombent sans avoir chatoyé. Si l'on peut s'en satisfaire au jardin, sur une terrasse ou un balcon, en revanche, un spectacle durable est attendu. Aussi, la composition ci-contre reprend les codes couleurs de l'automne – l'or et le pourpre –, non pas pour quelques jours, mais bien pour plusieurs mois. En effet, les plantes

proposées possèdent un feuillage qui se maintient tandis que les arbres cauduc se dénudent, et qui arbore des couleurs variées et attrayantes, créant l'illusion d'un automne éternel.

Achat

Pour un effet décoratif rapide, procurez-vous des plantes bien développées et vendues dans des pots de 2 l, le plus souvent en fin d'été, dans les jardineries ou chez les horticulteurs. Leurs silhouettes déjà bien épanouies et généreuses feront un effet immédiat et ces végétaux ne cesseront de croître et d'assurer le décor.

Préparation

Dans un pot en terre cuite rosée et poreuse (40 cm de hauteur et 35 cm de diamètre) d'une contenance d'environ 25 l et dont le fond est percé, versez un lit de billes d'argile expansée sur une épaisseur de 3 ou 4 cm. Placez un feutre puis déposez, jusqu'au tiers de la hauteur, une couche de terreau horticole mélangée à trois poignées de corne broyée ou de fumier en granulé.

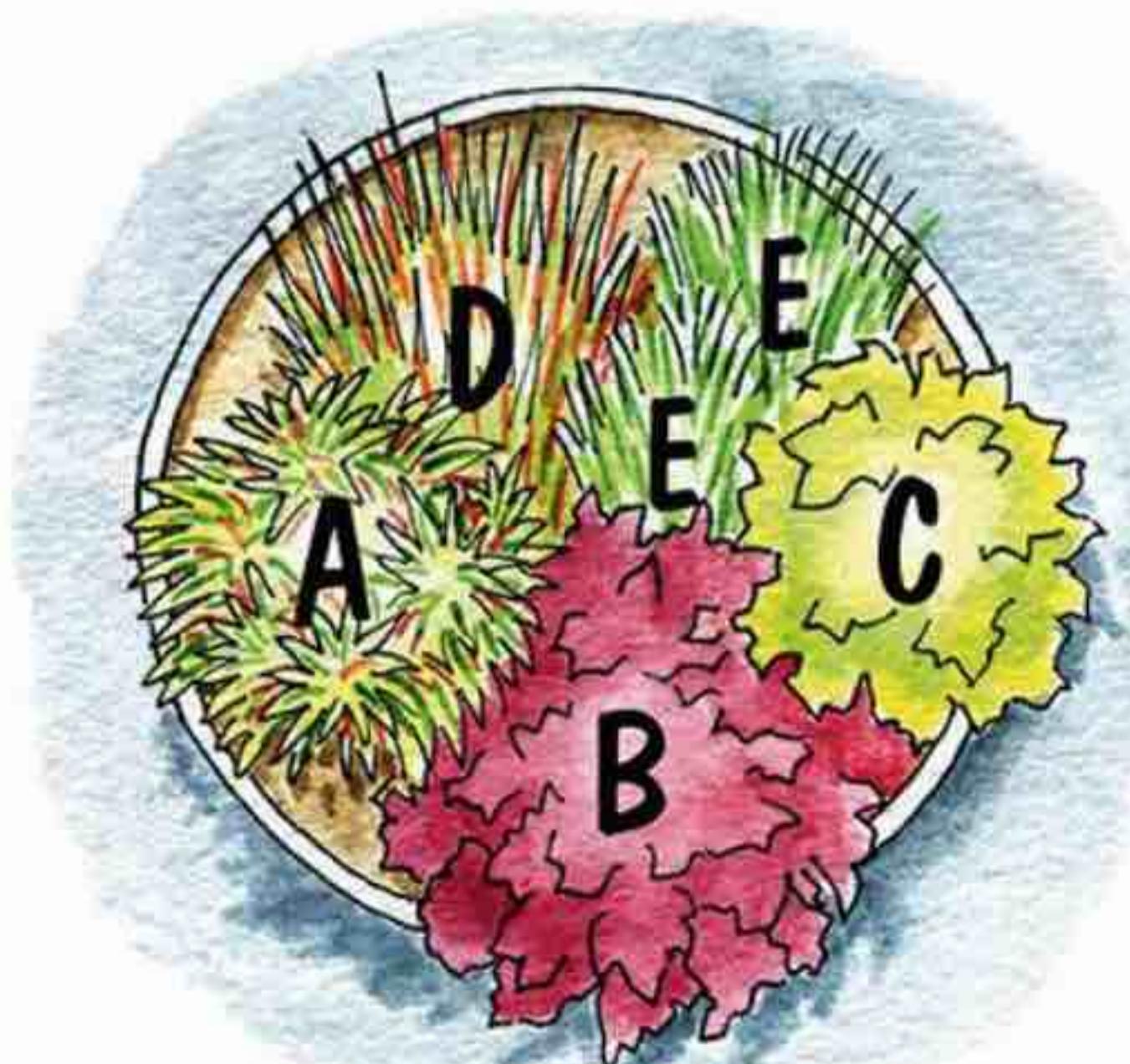
Plantation

Disposez les sujets sur le terreau, ajustez leurs positions en faisant retomber le feuillage par-dessus le bord pour un rendu plus naturel puis rebouchez entre les mottes en tassant bien le substrat. Arrosez modérément et complétez de terreau si nécessaire.

Entretien

Arrosez ensuite uniquement lorsque le substrat est sec en surface, éliminez les feuilles jaunes et sèches des feuilles et de l'euphorbe. Pendant l'hiver, le feuillage de ces plantes, bien que résistantes au gel, peut s'affaîsser et s'incliner. Cela n'indique pas qu'elles ont soif ou qu'il faille les arroser car cette réaction est due au froid. S'il dépasse les - 6 °C, couvrez temporairement la potée d'un voile d'hivernage.

Schéma de plantation



- A. Euphorbe vivace panachée (*Euphorbia x martinii*) 'Ascot Rainbow'
- B. Heuchère pourpre (*Heuchera*) 'Cherry Cola'
- C. Heuchère doré (*Heuchera*) 'Lime Marmalade'
- D. Laîche de Nouvelle-Zélande bronze (*Carex comans*) 'Bronze Form'
- E. Cheveu-d'ange (*Stipa tenuissima*)

Hauteur: 40 cm, ø: 35 cm

Les plantes qu'il vous faut



A. EUPHORBE 'ASCOT RAINBOW'

(*Euphorbia x martinii*)

Cette plante vivace haute de 50 cm présente un feuillage persistant, vert bleuté bordé de jaune crème aux jeunes pousses teintées de pourpre.



B. HEUCHÈRE 'CHERRY COLA'

(*Heuchera*)

De ses feuilles persistantes, pourpres marbrées de rouge cuivré et à reflets chocolat jaillissent des fleurs rouge cerise réunies en panicules.



C. HEUCHÈRE 'LIME MARMALADE'

(*Heuchera*)

Les feuilles persistantes à bords ondulants affichent un étonnant vert acidulé. Les fleurs estivales forment des clochettes jaunes.



D. LAÏCHE 'BRONZE FORM'

(*Carex comans*)

Les chaumes persistants teintés de bronze de cette graminée s'entourent d'élégants épillets bruns en été avec des nuances orangées en automne.



E. CHEVEU-D'ANGE

(*Stipa tenuissima*)

La chevelure gracieuse, fine et verte, se mélangeant en été à de soyeuses inflorescences forme un buisson de 40 cm ondulant sous le vent.

Dure à saisir

L'heuchère est également nommée "désespoir du peintre" en raison de ses fleurs minuscules et très changeantes sous l'effet du vent. Pour les artistes peintres qui tentent d'en fixer les détails sur leur toile, cette plante représente un défi qui, dit-on, peut les conduire au désespoir.



BOUTURAGES DE TIGES D'HEUCHÈRE

Les sujets âgés forment, au fil des années, des touffes compactes autour et au cœur desquelles apparaissent des feuilles sèches qu'il faut couper au ras des tiges. Ces dernières peuvent être repiquées dans un pot rempli de terreau mélangé à du sable (en photo : ouverture du trou de plantation). Elles s'enracinent facilement au contact de ce substrat. Pour réussir la bouture, prélevez lors du nettoyage de fin d'hiver des fragments de 10 cm de longueur, à enterrer de 5 cm. Les feuilles développées sur les 5 cm aériens seront diminuées de moitié. Placez le pot dans une miniserre (à l'étouffée), au chaud et à la chaleur. Les racines apparaissent quelques semaines plus tard et les nouveaux plants pourront être replantés à l'automne suivant.

Évasion au fil des jardins : croisière sur le Rhin

par



Voyages d'exception

en partenariat avec

Rustica



Rustica et Voyages d'exception vous proposent une croisière florale sur le **Rhin**, fleuve qui a inspiré de nombreux poètes dont Victor Hugo. Nos intervenants **Alain Baraton** et **Pierre Nessmann** partageront avec vous leurs connaissances et leur passion en matière de botanique.

Du 16 au 23 avril 2025

Dès **2 690 €/pers.***

depuis Paris - pension complète

RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS :

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

*Prix incluant une remise de 100€/pers. pour toute réservation.



ALLER/RETOUR



Train



**CROISIÈRES
FRANCOPHONES**



**ACCOMPAGNEMENT
DEPUIS PARIS**



**CONFÉRENCIERS
DE PRESTIGE**

VOYAGES-EXCEPTION.FR

Scannez ce
QR code pour
télécharger la
brochure



Voir en brochure et sur notre
site web pour tous les détails
du voyage et les CGV
Photos : ©VivaCruises
©AdobeStock

LA BETTERAVE douce et sucrée

Crue ou cuite, cette belle joufflue couleur rubis, savoureuse et bon marché illumine nos plats d'automne.



Cette racine ne mérite pas sa mauvaise réputation de légume de cantine ! Crue et râpée, elle se plaît dans des salades composées avec des pommes, des poires ou des noix. Elle apprécie la compagnie de fromages comme le bleu d'Auvergne, le chèvre, la féta et autres fromages frais. Les herbes aromatiques lui conviennent, notamment le cerfeuil, l'estragon et la coriandre. Vous pouvez également la tailler en fines rondelles et les frire pour réaliser des chips. Pour la cuire, enveloppez-la dans du papier sulfurisé et enfournez-la pendant 2 h à basse température. Faites-en un velouté, une purée, une mousse, de l'houmous, un risotto ou des gnocchis.

Figue d'automne

'Longue noire de Caromb' et autres variétés bifères jouent les prolongations jusqu'en octobre.



Pastèque

Pauvre en calories, elle apporte sa fraîcheur aux salades tant sucrées que salées.



Millefeuilles au foie gras

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

- 200 g de foie gras mi-cuit • 8 tranches de magret fumé
- 4 petites carottes • ½ radis noir • ½ betterave • 1 petit navet • ¼ de patate douce • 2 cuill. à s. d'huile d'olive
- 100 g de mesclun • poivre • fleur de sel • baies roses

• **Préchauffez** votre four à 200° (th. 6-7). Taillez les carottes en fins rubans et coupez le demi-radis noir, la demi-betterave, le navet et la patate douce en fines rondelles. • **Déposez** les légumes détaillés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. • **Badigeonnez-les** au pinceau de 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. • **Enfournez-les** 30 min en les retournant à plusieurs reprises. Sortez-les du four et réservez-les sur du papier absorbant. • **Taillez** le foie gras en petites tranches. • **Montez** le millefeuille en intercalant les rondelles de légumes cuits, les tranches de foie gras et celles de magret fumé. • **Parsemez** le millefeuille de fleur de sel et de baies roses. Servez avec du mesclun.



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

COCKTAIL MANIA DANS LA RUE

Avec ou sans alcool ? La Cocktail Street consacre sur trois jours, du 28 au 30 septembre, les cocktails du monde, à la Grande Halle de La Villette, à Paris (19^e). L'événement rassemble près de 60 bars éphémères sur plus de 4500 m² ainsi qu'une douzaine de stands street food. Pas moins de 250 recettes sont créées sur-mesure à cette occasion par les bartenders à partir de seize catégories de spiritueux : rhums, gins, liqueurs... Parmi les pépites nationales, on peut retrouver les cognacs d'exception Hennessy, les armagnacs du Club des marques ainsi que les calvados de l'Interprofession des appellations cidricoles (Idac).



C'est nouveau !

SAUCE ENSOLEILLÉE

Ce ketchup, aromatisé à 3 % de truffes d'été, est un mélange de raffinement et de simplicité. Invitez-le pour relever le goût du riz, des pâtes, des grillades ainsi que des burgers.

Plantin truffe.

Bouteille de 210 g, 13 € env.



OR VERT DU LIBAN

Reconnue pour sa haute teneur en polyphénols, cette huile d'olive extra-vierge pressée à froid est produite à partir de variétés d'olives autochtones.

Terroirs du Liban.

Bouteille de 25 cl, 13 € env.



DOUCEUR SANS LACTOSE

Ce yaourt, à la vanille de Madagascar, est élaboré en Bretagne à partir de lait entier bio délactosé, de lait concentré écrémé ainsi que de ferments lactiques.

Grandeur Nature.

Pots de 4 x 125 g, 3 € env.



PLAISIR RÉGRESSIF

Sous le signe de l'énergie et de la gourmandise, cette pâte à tartiner bouscule les codes en mariant le cacao et la cacahuète.

Bonne Maman.

Pot de 350 g, 8 € env.



SAMEDI

- Minitatins à la betterave
- Pâtes au pesto
- Salade de pêches

DIMANCHE

- Millefeuilles au foie gras
- Truite aux amandes
- Crumble aux prunes

LUNDI

- Caviar d'aubergines
- Tian de légumes d'automne
- Brie de Meaux

MARDI

- Artichauts vinaigrette
- Gnocchis roses
- Pastèque et melon à la vanille

MERCREDI

- Salade de blé dur aux herbes
- Omelette aux blettes
- Glace aux calissons

JEUDI

- Pickles de concombres
- Quinoa à la tomate
- Tartelettes aux figues

VENDREDI

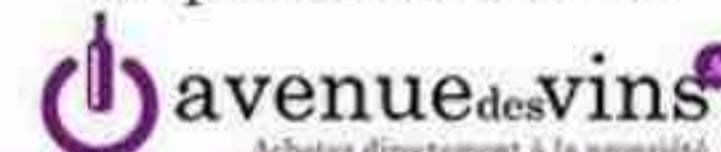
- Velouté de maïs
- Gravlax de cabillaud
- Sorbet à la verveine



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Domaine de l'Olivette, Tradition blanc 2023, AOC bandol, Provence

Ce vin blanc présente une robe jaune pâle aux reflets dorés. Son goût long, moelleux et fruité révèle des notes d'amande, de tilleul et d'agrumes. Il offre rondeur et amplitude avec une persistance gustative longue et nerveuse. Il est conseillé de ne pas le boire trop frais pour lui permettre d'exprimer au mieux tous ses arômes.

Accord: il est parfait avec un tian de légumes, mais aussi avec du poisson ou une viande blanche. Cépages : clairette, rolle. **Prix: 22 € env.**



Domaine Bourrilon D'Orléans, La Coulée d'argent 2022, AOC vouvray, Loire

Ce vin blanc sec se distingue par une robe jaune soutenu aux reflets vert argent. Il dévoile des notes fumées et minérales, avec des arômes de fruits blancs et de noisette grillée. En bouche, il est souple avec des saveurs d'agrumes, une belle tension et une finale élégante évoquant une compote de fruits acidulés et épices.

Accord: il est en harmonie avec une entrée de légumes comme une minitatin à la betterave. Cépage : chenin. **Prix: 12 € env.**

En cuisine cette semaine



Gravlax de cabillaud

Pour 6 personnes

Préparation: 15 min
Réfrigération: 12 h
Cuisson: 3 min

- 600 g de dos de cabillaud
- 100 g de gros sel
- 100 g de sucre
- 1 citron bio (zeste + jus)
- 1 betterave rouge crue
- 20 cl de crème fleurette entière
- 4 cuill. à soupe d'alcool (gin ou vodka)
- 6 blinis aux épinards
- 1 cuill. à café de baies roses
- huile d'olive • sel • poivre

• **Commencez** la préparation du gravlax la veille. Pelez la betterave crue, puis râpez-la. • **Mélangez-la** dans un saladier avec le sucre, le gros sel, le poivre, le zeste du citron et l'alcool. • **Étalez** la moitié de votre préparation dans le fond d'un plat creux couvert d'un film étirable. • **Déposez** le dos de cabillaud et recouvrez-le du reste du mélange. • **Rabattez** le film et laissez mariner le poisson au réfrigérateur 12 h. • **Égouttez-le** et rincez-le légèrement le lendemain. Laissez-le sécher et placez-le au congélateur pour faciliter sa découpe. • **Faites chauffer** de l'huile dans une poêle à feu moyen et placez-y les blinis aux épinards 3 min. • **Mélangez** la crème fleurette avec la moitié du jus du citron. Salez, poivrez et ajoutez des baies roses concassées. • **Détaillez** le poisson en tranches et disposez-les sur les blinis avec la crème.



Tian de légumes d'automne

Pour 6 personnes

Préparation: 20 min
Cuisson: 45 min

- 4 pommes de terre pour cuisson au four
- 1 gros oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 3 betteraves rouges crues
- 3 navets
- 250 g de cancoillotte à l'ail
- 15 cl de bouillon de volaille
- 4 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuill. à café de paprika fumé
- 3 branches de thym • sel • poivre

• **Épluchez** les pommes de terre, les navets, les betteraves et coupez-les en fines rondelles. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). • **Pelez** l'oignon rouge et émincez-le. Huilez un plat à gratin. • **Rangez-y** les légumes en les alternant afin de varier les couleurs. • **Badigeonnez-les** d'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez le bouillon de volaille. • **Étalez** la cancoillotte à l'ail sur les légumes. Parsemez votre plat de thym. • **Ajoutez** la gousse d'ail écrasée et le paprika fumé. Salez et poivrez. • **Enfournez** le tian aux légumes pendant 45 min jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants. • **Vérifiez** la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau. Servez.



Glace aux calissons

Pour 6 personnes

Préparation: 20 min
Cuisson: 15 min
Turbinage: 30 min

- 500 g de pastèque
- 500 g de melon charentais
- 500 g de melon jaune
- 1 jus de citron • 30 cl de lait
- 2 cuill. à soupe de cassonade
- 3 brins de basilic pourpre
- 20 cl de crème liquide entière
- 12 calissons • 4 jaunes d'œufs
- 2 cuill. à soupe de sucre

• **Coupez** les calissons en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec le lait et la crème. • **Faites-les** fondre à feu doux tout en mélangeant. Fouettez, dans un saladier, les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. • **Versez-y** la préparation aux calissons tout en fouettant, puis transvasez-la dans la casserole. • **Faites** épaissir la préparation à feu moyen, sans laisser bouillir, jusqu'à ce qu'elle nappe une cuillère. • **Laissez** refroidir la crème aux calissons. Placez-la au frais avant de la verser dans le bol de la sorbetière réfrigérée. • **Laissez-la** tourner jusqu'à obtenir la consistance d'une crème glacée. Transvasez la glace obtenue dans un récipient hermétique et réservez-la au congélateur. • **Pelez** et épépinez les melons et la pastèque. Détaillez-les et placez-les dans une grande casserole. • **Ajoutez** la cassonade et le jus de citron. Portez à feu moyen et faites compoter 15 min tout en mélangeant. Laissez refroidir. • **Dressez** cette compotée de fruits avec une boule de glace aux calissons. Et, décorez de quelques feuilles de basilic pourpre.



Minitatinis à la betterave

Pour 4 personnes

Préparation: 20 min

Cuisson: 50 min

- 2 betteraves rouges crues
- 1 rigotte de Condrieu AOP
- 50 g de beurre • 50 g de sucre
- 1 pâte feuilletée
- 1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique
- 120 g de mesclun
- 2 cuill. à s. de graines germées
- sel • poivre du moulin

• **Épluchez** et coupez les betteraves crues en tranches. Chauffez 30 g de beurre dans une poêle. • **Ajoutez-y** les tranches de betteraves avec le sucre et une cuillerée de vinaigre balsamique. • **Faites revenir** à feu moyen pendant 15 min en mélangeant régulièrement. Préchauffez votre four à 180° (th. 6). • **Découpez** quatre cercles de pâte feuilletée correspondant à la taille des moules. • **Répartissez**, dans les moules beurrés, les tranches de betteraves cuites. Salez, poivrez et ajoutez un peu du jus de cuisson. • **Recouvrez** chaque moule d'un cercle de pâte feuilletée. • **Rentrez** bien les bords de la pâte en entourant les betteraves. Enfournez-les pendant 35 min. • **Dressez** les minitatinis et déposez des copeaux de rigotte de Condrieu. Servez sans tarder avec du mesclun et des graines germées.



Gnocchis roses

Pour 6 personnes

Préparation: 45 min

Cuisson: 40 min

- 800 g de pommes de terre à chair farineuse
- 250 g de betteraves rouges cuites
- 400 g de farine
- 2 crottins de chèvre secs
- 6 fines tranches de bacon
- 30 g de noisettes
- 2 oignons blancs
- 1 brin de romarin
- 20 g de pousses de betterave
- huile d'olive
- sel • poivre

• **Épluchez** et coupez les pommes de terre en morceaux. Plongez-les dans une eau salée et laissez-les cuire 20 min après ébullition. Égouttez-les. • **Passez-les** au presse-purée avec les betteraves épluchées et coupées en dés. Mélangez, dans un saladier, la purée rose obtenue avec la farine. • **Façonnez** des petits boudins et coupez-les en tronçons de 2 cm. • **Roulez-les** délicatement sur les dents d'une fourchette. Faites griller à sec les tranches de bacon dans une poêle. Réservez-les sur du papier absorbant, puis coupez-les en morceaux. • **Torrifiez** les noisettes 5 min dans la même poêle, puis concassez-les. Pelez et ciselez les oignons. Portez à ébullition une casserole d'eau salée. • **Plongez-y** les gnocchis 2 min. Une fois cuits, ils remontent à la surface. Égouttez-les. • **Disposez-les** dans un plat de service avec les tranches de bacon grillées, les noisettes concassées, les oignons ciselés et les crottins de chèvre détaillés en lamelles. • **Parsemez** votre plat de romarin et de quelques pousses de betterave. Salez et poivrez. Enfin, arrosez d'un filet d'huile d'olive.



Tartelettes aux figues

Pour 6 ou 8 personnes

Préparation: 25 min

Cuisson: 20 min

Réfrigération: 10 min

- 5 figues • 100 g d'œufs entiers
- 1 cuill. à soupe de farine
- 350 g de pâte sucrée
- 200 g de beurre (+ moules)
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre cristal
- confiture de framboises

• **Préparez** la crème d'amandes. Pour cela, travaillez les 200 g de beurre en une texture pommade presque fondu à l'aide d'une spatule et d'un micro-ondes. • **Mélangez-le** avec le sucre cristal, la poudre d'amandes et les œufs entiers dans la cuve de votre robot pâtissier. • **Étalez** la pâte sucrée entre deux feuilles de papier cuisson farinées sur 3 cm d'épaisseur au minimum. • **Beurrez** des moules et foncez-les avec la pâte sucrée. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Réfrigérez-les 10 min. • **Préchauffez** votre four à 180 °c (th.6). Placez les fonds de tartelettes sur une plaque. • **Faites-les** cuire à blanc 10 min et garnissez-les de la crème d'amandes. Enfournez-les à nouveau 10 min. • **Lavez**, séchez les figues et coupez-les. Disposez-les sur la crème d'amandes. • **Nappez** les tartelettes de confiture de framboises légèrement chaude.



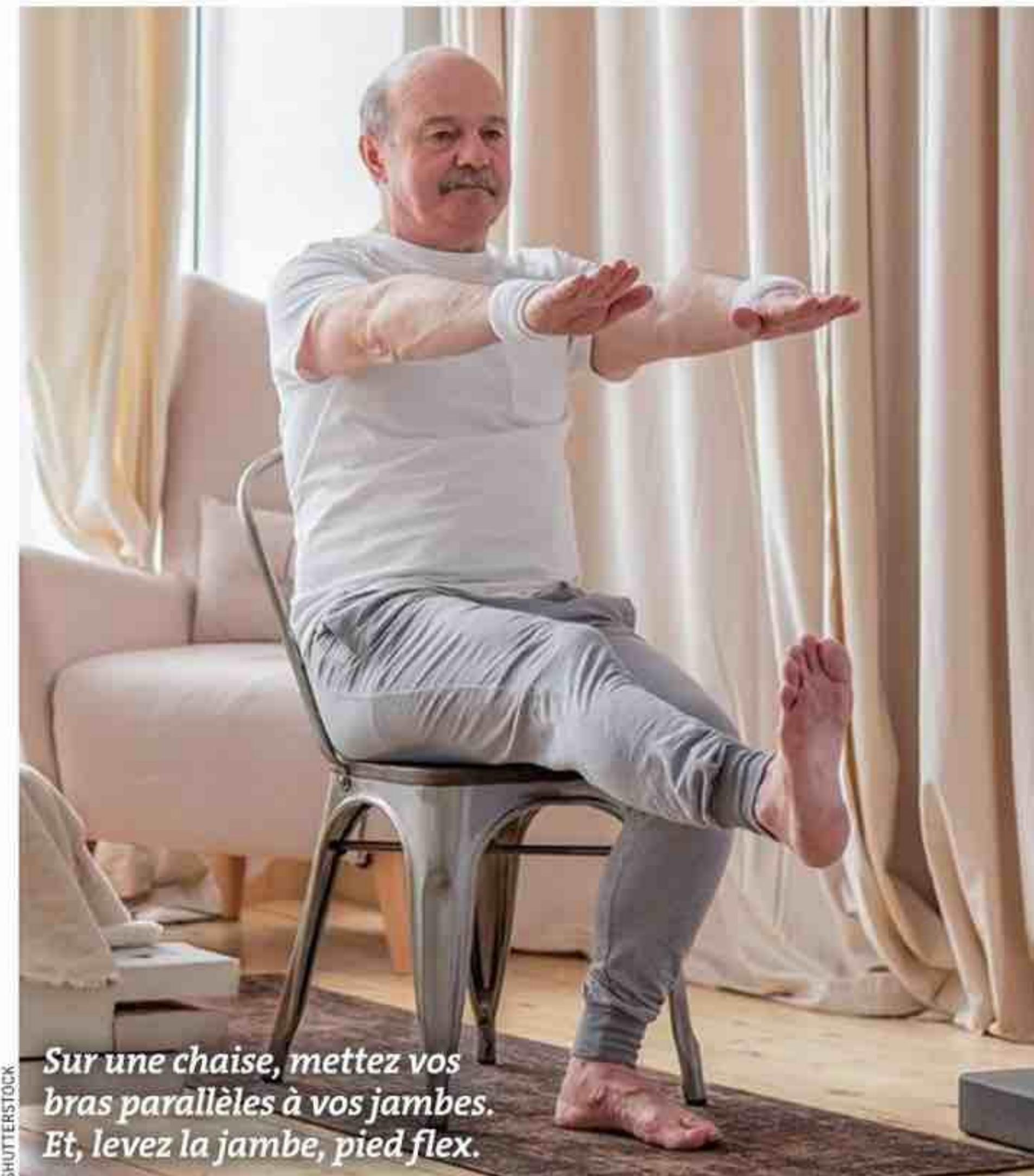
SHUTTERSTOCK

LA CAMOMILLE VRAIE DÉSTRESSE

Réputée pour calmer le système nerveux, l'huile essentielle de camomille matricaire (*Matricaria recutita*) a fait l'objet d'un article publié, en janvier 2024, dans la revue scientifique *BMC Complementary Medicine and Therapies*. Cette plante réduirait ainsi l'anxiété, améliorerait la tension artérielle ainsi que la fréquence cardiaque de patients susceptibles de faire un infarctus ou une crise d'angine de poitrine. Elle est intéressante pour éviter les fortes angoisses.

BRUME D'OREILLER APAISANTE

Dans un vaporisateur de 50 ml, transvasez 49 ml d'alcool à 90°, 25 gouttes d'huile essentielle (HE) de petit grain bigarade (*Citrus aurantium* ssp *aurantium*) et 10 autres d'HE de lavande vraie (*Lavandula angustifolia*). Fermez le flacon et secouez-le pendant environ 30 s. Vaporisez cette brume parfumée sur le lit avant de vous coucher. Elle vous aidera à vous endormir rapidement, favorisera un sommeil réparateur et diminuera le stress.



SHUTTERSTOCK
Sur une chaise, mettez vos bras parallèles à vos jambes. Et, levez la jambe, pied flex.

Selon Samuel Ganes, professeur de yoga et auteur de *Pratiquer le yoga assis* (éd. Eyrolles) : "La plupart des gens ignorent que le yoga est une pratique posturale assise depuis des millénaires, et que les postures debout n'existent en fait que depuis le XIX^e siècle." La vie moderne implique de passer de longues heures sur une chaise, autant

de temps à l'assise que dans les dernières décennies. Les postures debout sont devenues courantes dans la vie quotidienne, mais elles peuvent entraîner des tensions musculaires et des problèmes de santé. Le yoga assis peut aider à prévenir ces problèmes en renforçant les muscles du dos et des jambes, et en améliorant la circulation sanguine.

Inspirer, expirer

Enchaînez quatre phases de respiration, chacune d'une durée de 4 secondes : inspirez par le nez, retenez l'air dans vos poumons, expirez par le nez, faites une pause de 4 secondes. Poursuivez avec une salutation au soleil : tendez les bras à la verticale, redescendez vos mains sur vos cuisses, amenez votre buste contre elles et redressez-vous en vous aidant des bras. Mains jointes, étirez derrière vous et replacez vos mains et votre buste contre vos cuisses. Pliez de nouveau le buste vers les cuisses, redressez-vous, puis levez vos bras au-dessus de votre tête les mains jointes. Enfin, placez vos mains en prière.



SHUTTERSTOCK

en profiter pour améliorer notre bien-être. Assis, il est, en effet, possible de s'adonner à des exercices de respiration et de méditation, piliers du yoga, mais aussi de s'étirer et de renforcer certains muscles.

Bien respirer

Les méthodes respiratoires comme celle consciente sur temps semblables (voir ci-dessous) sont conseillées en cas de problèmes digestifs, de troubles du sommeil, de stress ou de douleurs au dos. Samuel Ganes insiste sur l'échauffement avec des postures, dites "asanas", comme la salutation au soleil, utile notamment aux personnes à mobilité réduite qui font peu d'activités physiques. Faites d'autres positions pendant plusieurs secondes ou des mouvements répétitifs mobilisant les bras et le buste. Il est essentiel de finir une séance de yoga par une posture de relaxation en étant immobile pour favoriser le relâchement musculaire.

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT RUSTICA 1 AN & SES 2 RELIURES



Semez, plantez, récoltez aux meilleurs moments avec Rustica pour un jardinage sain, économique et une vie 100% au naturel.

1 an - 50 numéros



Classez et protégez tous vos magazines Rustica grâce à ce lot de 2 reliures. Chaque reliure peut contenir 26 numéros.

Abonnement 1 an + 2 reliures = 113,50 €
au lieu de 180 €* en kiosque
soit près de **37% de réduction**

BULLETIN D'ABONNEMENT



Complétez le bulletin ci-dessous et retournez-le accompagné de votre règlement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE



0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRU2857**



Par internet sur abo.rustica.fr/ABORU2857

Oui, je m'abonne 1 an à Rustica + le lot de 2 reliures Rustica

Je recevrai **Rustica pendant 1 an** (50 numéros dont 2 numéros doubles et 14 carnets pratiques) et **le lot de 2 reliures Rustica**

113,50 €

au lieu de 180 €* en kiosque
soit près de **37% de réduction**

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

E-mail :

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

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS



Version numérique incluse



Accès illimité aux anciens numéros numériques sur 3 ans



Frais de port offerts en France métropolitaine



Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment



Le vin a progressivement disparu de la table familiale pour être bu entre amis, lors d'événements festifs.

LES FOIRES AUX VINS 2024

le temps des bons plans

De fin août à mi-octobre, les rayons des vins des enseignes sont en ordre de marche pour proposer des opportunités commerciales, mais aussi surprendre avec une offre qui répond à l'envie des consommateurs de changer leurs habitudes. ✨ CORINNE VILDER



Monument de notre gastronomie, le vin s'est peu à peu éclipsé de nos tables quotidiennes depuis deux décennies. Les raisons sont multiples : des jeunes générations qui privilégient la bière, des déjeuners d'affaires en berne, la baisse du pouvoir d'achat liée à l'inflation, le choix d'une consommation plus qualitative associée à la convivialité... mais l'heure de la riposte approche ! Tous les acteurs de la filière viticole, les vignerons en tête, ont décidé de se réinventer, afin de faire évoluer le vin au gré des changements d'usage et de goût. Ainsi, les blancs gagnent en notoriété et le chardonnay compte parmi les cépages les plus recherchés à l'apéritif*.

Cette tendance se confirme avec des vins fruités, gouleyants, qui sont faciles à boire et à partager. Toujours, bien sûr, à partir d'une production respectueuse d'un environnement le plus naturel possible. Sans dénigrer les bons crus du Bordelais et de la Bourgogne — que l'on réserve pour les grandes occasions —, on délaissé de plus en plus les vins d'Appellation d'origine contrôlée (AOC), jugés parfois un peu rugueux ou tanniques pour les rouges, pour miser davantage sur ceux d'Indication géographique protégée (IGP) et autres labels Vins de France. Ces vins sont conçus pour une consommation dans l'année, autre tendance qui va se confirmer pendant les foires aux vins. Face à un

contexte de mutations "et pour répondre à ces nouveaux besoins des consommateurs, nous avons co-construit avec de jeunes vignerons des cuvées légères, digestes dont les prix sont très accessibles. Nous avons aussi mis l'accent sur des vins issus d'un seul cépage.", éclaire Pierre Triau, responsable catégorie Cave de l'enseigne Biocoop.

Vent de fraîcheur

Pour l'enseigne Leclerc, "c'est un vent de fraîcheur au meilleur prix" qui souffle cette année sur la sélection. "La fraîcheur n'est pas seulement une affaire de température", dit-on du côté de la commission de dégustation pour qui les vins de demain seront blancs, rosés ou rouges, peu tanniques, pliants à déguster, légers en

alcool, concentrés sur le fruit et faciles à appréhender. Autre incontournable automnal, le dégustateur mise plus volontiers sur des bouteilles qui ne dépassent pas la barre symbolique des 20 €, même pour celles à bulles. Dans notre sélection, nous avons voulu mettre en avant les appellations ainsi que les cépages moins connus de nos terroirs comme la négrette du Sud-Ouest, le vermentino de Corse ou le petit verdot du Bordelais. Dans les linéaires, soyez à l'affût du fer servadou ou mansois, un cépage noir de l'Aveyron et du pays de Gaillac ou encore de la mondeuse de Savoie, proche de la syrah.

*Baromètre Sowine/Dynata 2023, La couleur de vin préférée des Français.

Les vins à déguster dans l'année

Millésimes prêts à boire, vignerons à suivre, bonnes affaires, etc. les enseignes sortent leurs pépites pour ce grand rendez-vous d'automne.

Coup de cœur 1. Domaines Minchin, Le Claux Delorme 2022, AOP valençay, 9 € env., Monoprix.

Taillée sur-mesure par Bertrand Minchin, vigneron indépendant, cette cuvée est issue d'un assemblage de quatre cépages : le gamay, le cot, le cabernet franc et le pinot noir qui forment un quatuor souple, fruité, épice et irrésistiblement gourmand.

2. Domaine de la Tour du bief 2020, AOC moulin-à-vent, 10 € env., Auchan.

Ce millésime 100 % gamay, une des plus belles étiquettes du Beaujolais et médaillé d'or au Concours des vins de Mâcon en 2021, offre des arômes de fruits rouges délicatement épice, une souplesse en bouche avec une belle longueur. Il est parfait avec une viande rouge.

3. Château Rollan de By 2018, médoc, 10 € env., Carrefour.

Cette valeur sûre du Bordelais témoigne, millésime après millésime, de son crédo : créer des "vins plaisir", ronds et tendres.

Celui-ci séduit par des arômes de petits fruits rouges épice et une finale fraîche.

4. Confrérie des Crilles 2022, AOP bourgogne aligoté, 8 € env., Casino.

Ce vin blanc, dominé par des arômes d'agrumes, est une belle surprise qui laisse en bouche une agréable sensation de fraîcheur délicatement saline.

5. Mas de Cadenet, L'Échappée belle 2023, côtes-de-provence, 13 € env., Biocoop.

La Provence, réputée pour ses vins rosés, est un grand terroir de vins blancs. Cette cuvée ample, généreuse s'accorde avec des saveurs marines grâce à ses arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

6. La Bégude des Coustias 2022, AOP côtes-du-rhône villages, 7 € env., Casino.

Étoilé par le Guide Hachette, ce vin à la robe rouge profond, aux arômes de cerise, de cassis et d'épices et à l'attaque franche et velouté convient aux plats en sauce.





SHUTTERSTOCK

Selon une étude Kantar de 2022, les consommateurs notamment les jeunes s'orientent maintenant davantage vers des vins blancs, rosés ou rouges légers en alcool, aux goûts plus fruités, digestes et aux tanins fins et intégrés.

AGENDA DES FOIRES AUX VINS 2024

- **Casino:** du 3 au 15 septembre
- **Intermarché:** du 10 au 29 septembre
- **Monoprix:** du 13 au 29 septembre
- **Biocoop:** du 19 septembre au 14 octobre
- **Aldi:** à partir du 24 septembre, jusqu'à épuisement des stocks
- **Carrefour:** du 24 septembre au 7 octobre
- **Magasins Système U:** du 24 septembre au 7 octobre
- **Carrefour Contact:** du 26 septembre au 8 octobre
- **Auchan:** du 27 septembre au 7 octobre
- **Carrefour Market:** du 3 au 20 octobre
- **E. Leclerc:** du 1^{er} au 13 octobre

Le beau succès des vins de France

Quand les vignerons sortent du joug des appellations et élaborent des cuvées plus accessibles, les amateurs sont au rendez-vous !



Coup de cœur 1. Vignoble Roux, fruité Tout Simplement, 6 € env., Biocoop.

Une vigneronne des Corbières associée à une enseigne au faîte des tendances ont élaboré ensemble ce vin rouge. Léger, fruité et peu tannique, servez-le, légèrement frais, sur des charcuteries ou des grillades.

2. Les Vignes du vent, 2023, 4 € env., E. Leclerc.

Pas moins de six caves coopératives des Pyrénées-Orientales sont à l'origine d'une gamme de Vins de France qui se décline en rouge, en blanc et en vins doux naturels. On retrouve ce blanc aux arômes de zestes d'agrumes avec une pointe de salinité en finale, dans les "Incroyables" de l'enseigne.

3. Vignobles et compagnie, Les Petites Sources, syrah 2023, 4 € env., Magasins U.

Ce cépage phare de la vallée du Rhône, à la robe grenat, aux arômes de fruits noirs et d'épices et à la finale fraîche et gouleyante, est un vin de soif !

4. Domaine Paquet-Montagnac, chardonnay 2023, 7 € env., Monoprix.

Cette maison de Bourgogne est partie en altitude sur les terroirs de l'Aude pour proposer ce vin blanc minéral aux arômes de fruits blancs, doté aussi d'une agréable fraîcheur en fin de bouche. À consommer rapidement ou à conserver en cave de 1 à 3 ans.

5. Château Beauvois, Amour de viognier 2023, 7 € env., Biocoop.

Sur les terres de l'ancienne abbaye de Franquevaux (30), ce domaine d'excellence des Costières de Nîmes cultive ses 50 ha en biodynamie depuis 2020. Ici est née cette cuvée croquante et fraîche, aux notes de verveine, d'abricot et de poivre blanc. À déguster frais sur des fromages de chèvre.

6. Gérard Bertrand, Comme un oiseau sur la branche 2023, 6 € env., E. Leclerc.

Ce vin rouge frais, aux arômes de fruits rouges et d'épices, est mis à l'honneur. À déguster rafraîchi dans un seau à glace.

Les cépages et terroirs à savoir

Les viticulteurs comme les dégustateurs retrouvent un engouement pour le patrimoine viticole régional.

Coup de cœur 1. Vignoble volcanique, IGP puy-de-dôme, chardonnay 2023, 7 € env., E. Leclerc.

Les vins d'Auvergne sont de retour ! La vigneronne Léa Desprat a capté le potentiel de ce terroir volcanique en vinifiant cette cuvée monocépage qui ravit les amateurs de minéralité.

2. Jérémie Huchet, À pied d'œuvre 2022, AOP muscadet, 7 € env., Monoprix.

Monoprix. Sous la houlette d'un vigneron de talent, ce vin, issu du cépage melon, se révèle épataant à l'apéritif.

3. Terrazza d'Isula, vermentinu 2023, IGP île-de-beauté, 4 € env., Magasins U.

Cépage roi des îles de la Méditerranée pour les vins blancs, le vermentino est aussi connu sous le nom : rolle. On le retrouve dans une belle expression minérale avec des notes d'acacia et d'aubépines.

4. Vignoble J. Mourat, Poisson volant 2023, IGP val-de-loire, 9 € env., Biocoop.

Ce cépage chenin, hôte privilégié des vins

blancs de Loire, est une belle expression de ce domaine en biodynamie que l'on suit chaque année. Cette cuvée épataante est fruitée grâce à la poire, la mangue et le tilleul. Elle fera honneur à la cuisine asiatique et aux poissons marinés.

5. Château Chauvet Dalla, petit verdot 2021, AOP bordeaux, 7 € env., Auchan.

Ce domaine familial de 52 ha de l'entre-deux-mers lance une nouvelle gamme monocépage, le petit verdot. Habituellement associé au cabernet franc et au cabernet sauvignon, il fait ici cavalier seul pour ravir les palais en attente de vins rouges gourmands et fruités.

6. Château Joliet, 100 % négrette, AOP Fronton 2022, 7 € env., Auchan.

Ce domaine est adhérent du Collectif Négrette, des vignerons défenseurs de ce cépage autochtone de Fronton (31). Ne manquez pas ce vin rouge aux arômes de fruits noirs et de violette, à conserver 3 ou 5 ans ou à carafer dans sa jeunesse.



Le meilleur des bulles

À l'heure de l'apéritif et des festivités, l'effervescence des crémants et des champagnes est par excellence le rendez-vous des fins gourmets.

1. L'Évanescante, AOP montlouis-sur-loire, 9 € env., Monoprix.

De fines bulles, de la fraîcheur et du fruit ! C'est le trio gagnant de cette cuvée élaborée par Complices de Loire, deux vignerons qui mettent tout leurs talents dans des vins du val de Loire. Cette cuvée de partage vous séduira de l'apéritif au dessert.'

2. Domaine de la Rouletière, Brut 2020, AOP vouvray, 15 € env., Biocoop.

Ce domaine familial doit sa bonne réputation à ses caves troglodytiques où mûrissent tranquillement les vins effervescents, mais aussi à un savoir-faire accompli comme le montre cette cuvée aux notes délicates de citron et d'amande.

3. Famille Cattin, brut Héritage, AOP crémant-d'alsace, 10 € env., Casino.

Cette famille de viticulteurs peut s'enorgueillir d'une production souvent primée au Guide Hachette. Ce crémant fait référence avec ses bulles à l'attaque tonique sur des notes d'agrumes et une finale sur des fruits jaunes.

4. Moillard Cuvée Élégance, Brut, AOP crémant-de-bourgogne, 8 € env., Aldi.

Cette cuvée conçue pour l'enseigne provient d'une grande maison de la Route des Grands Crus, à Nuits-Saint-Georges (21). Elle est d'un bon rapport qualité-prix si l'on recherche des bulles fraîches aux arômes de noisette pour l'apéritif.

Coup de cœur 5. J. M. Gobillard & Fils, blanc de noirs, AOP champagne, 25 € env., Intermarché.

Nous sommes sur les terres du célèbre moine Dom Pérignon ! Voici le meilleur comme le prouvent ses bulles à la fois fines et puissantes, fraîches et vineuses, destinées à accompagner tout un repas.

6. Champagne Jean Moutardier, La Goutte d'or, AOP champagne, 22 € env., Magasins U.

Cette cuvée 100 % plaisir est issue d'un assemblage de cépages chardonnay et pinot meunier, qui lui confèrent des arômes fruités. Ce champagne est idéal à l'apéritif.



SOINS OCULAIRES

Chez les chiens, des impuretés ou des sécrétions lacrymales peuvent se déposer au coin des yeux. Lorsqu'elles sèchent, elles forment alors des croûtes ou laissent des traces foncées. Nettoyez-les avec une compresse imbibée de sérum physiologique, d'une lotion nettoyante oculaire ou avec des lingettes conçues pour un usage ophtalmique. Passez la compresse en partant du coin interne de l'œil vers l'extérieur. Si des croûtes restent collées dans les poils, faites-les ramollir en les imbibant de lotion, puis retirez-les.



PETITE MANUCURE

Les griffes d'un chien poussent en continu et s'usent naturellement lors d'activités physiques. Mais, si votre animal passe ses journées sur le canapé, il faut les lui couper. Utilisez un coupe-griffes adapté et prenez garde à ne pas sectionner un vaisseau sanguin. Si l'ongle est peu pigmenté, il se voit en transparence; s'il est noir, mieux vaut le tailler millimètre par millimètre. Si votre compagnon ne se montre pas coopératif, faites appel à un toilettier ou bien à un vétérinaire.

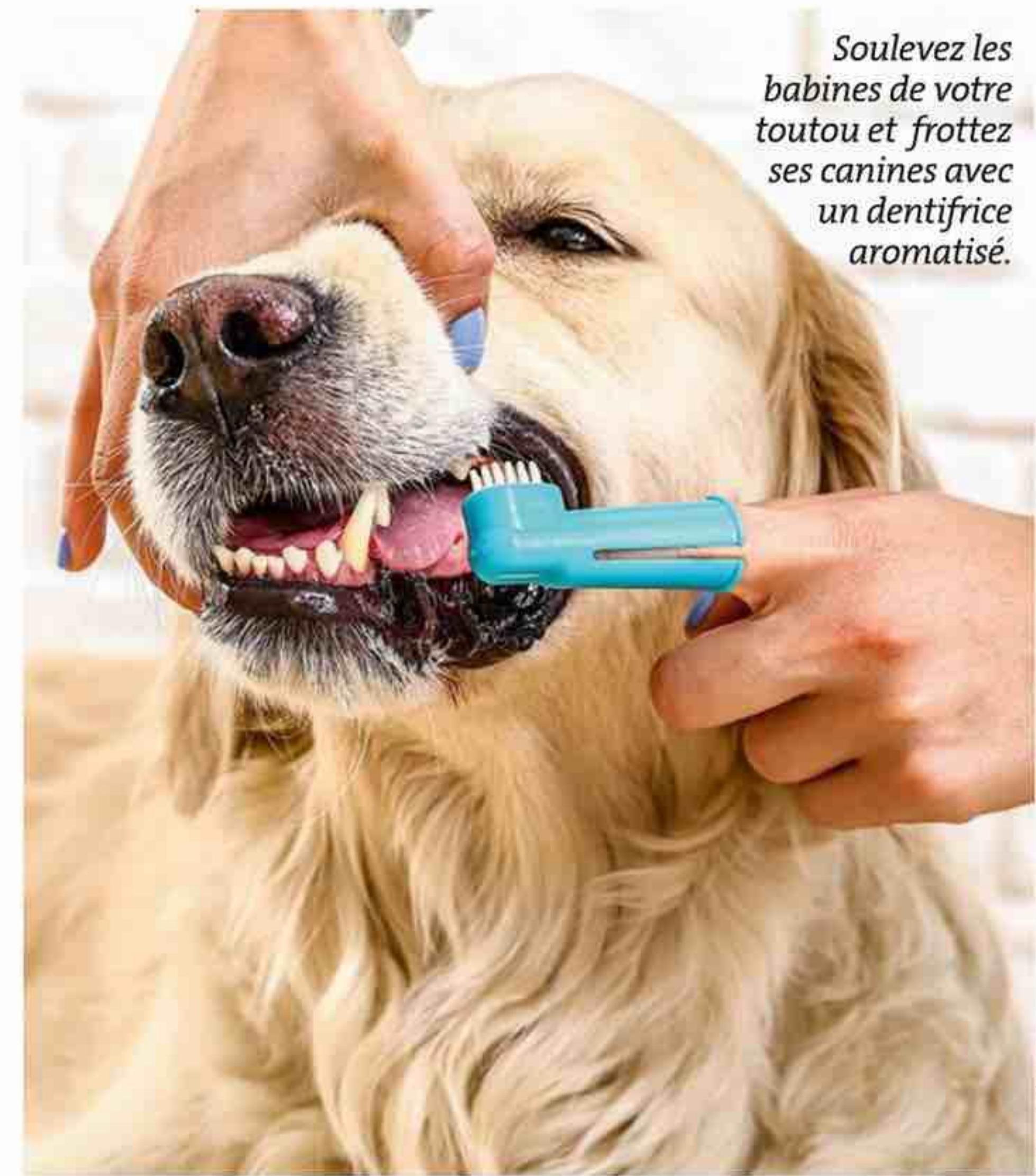
CROCS BLANCS et haleine fraîche

Brosser les dents de son chien peut paraître farfelu. Or, cela est nécessaire pour préserver sa santé bucco-dentaire.

Lavez les dents de votre compagnon à quatre pattes, deux ou trois par semaine, pour lui épargner une haleine de chacal, mais aussi prévenir des problèmes bucco-dentaires dus au dépôt de tartre (gingivite, abcès dentaire, déchaussement des dents, etc.). Plus l'animal sera habitué jeune à cet acte, plus il sera à l'aise. Évitez de lui donner des friandises à mâcher, car elles sont nettement moins efficaces !

Plusieurs solutions

En pratique, déposez une noisette d'un dentifrice spécifique pour chiens sur un doigtier en silicone avec picots ou une brosse à dents à poils souples adaptés à sa gueule. Brossez de la gencive vers la dent en commençant par celles de devant, les canines et les incisives, puis en progressant vers celles du fond. Il est inutile de les rincer. Pour compléter le brossage, préférez des croquettes



Soulevez les babines de votre toutou et frottez ses canines avec un dentifrice aromatisé.

à une alimentation humide. Il existe également des produits vétérinaires (solutions buvables, poudres dentaires, sprays buccaux) qui agissent sur la plaque dentaire. Si Rex

se transforme en une bête sauvage à la vue de la brosse à dents, il vous reste la solution du détartrage chez le vétérinaire qui peut être fait sous anesthésie générale.

Ouvrir grand ses esgourdes

Le nettoyage des oreilles de votre toutou n'est pas non plus à négliger. Sinon, gare aux otites et autres infections auriculaires ! En prévention, inspectez régulièrement ses oreilles. Pour éliminer les débris et le cérumen qui s'accumulent dans le conduit auditif, versez-y quelques gouttes d'une lotion nettoyante auriculaire aux propriétés antiseptiques, spécifique aux animaux. Massez doucement la base de l'organe afin de bien répartir la solution et décoller

les saletés ainsi que le cérumen. Laissez ensuite votre chien secouer la tête. Puis, essuyez les sécrétions dissoutes et l'excédent de produit situé à l'entrée du conduit auditif à l'aide de compresses, de disques de coton ou encore de mouchoirs en papier. Faites attention à ne jamais utiliser de Coton-Tige ! Vous ne feriez qu'enfoncer davantage les impuretés et le cérumen au fond de l'oreille de votre animal et léser potentiellement son tympan.



PARC DES MONTS D'ARDÈCHE/ADTO7/SP



SHUTTERSTOCK

AUX CASTAGNADES, piquez-vous de châtaignes !

Le Parc naturel régional des monts d'Ardèche vous convie, du 12 octobre au 10 novembre 2024, à la 25^e édition des fêtes de la châtaigne.

Chaque fin de semaine, onze communes du Parc naturel régional des monts d'Ardèche célèbrent Les Castagnades d'automne. Initialement limitées à quatre cités ardéchoises — Désaignes, Antraigues, Joyeuse et Privas —, ces manifestations en ont progressivement inclus d'autres, l'occasion de plonger dans la culture ardéchoise. Au programme : dégustation de châtaignes rôties, ou

roustides, marché de producteurs, animations, visites...

Ça "bogue"

Tout y est réuni pour vous faire découvrir l'univers de la châtaigne, fruit emblématique de l'Ardèche, à l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2006, puis l'Appellation d'origine protégée (AOP) en 2014. N'hésitez pas à vous inscrire à une randonnée gourmande au cœur de la

châtaigneraie, à rencontrer des castanéiculteurs ou à récolter les fruits tombés au sol sans vous piquer grâce à la fourcole, une petite pince. Un concours de cuisiniers amateurs est proposé par La Confrérie de la châtaigne d'Ardèche. Il a pour thème : la châtaigne et les fruits d'automne. En plus des produits alimentaires de la région, ces fêtes mettent également en valeur les savoir-faire locaux, notamment le textile.

Une passion ardéchoise



R. PELLET/OT CÉVENNES D'ARDÈCHE/ADTO7/SP

La cité médiévale de Joyeuse, située dans la vallée de la Baume, abrite un ancien collège des Oratoriens du XVII^e siècle où se niche l'espace muséal Castanea. Bien plus qu'un musée, ce lieu interactif dédié à la châtaigne vous raconte son passé, son futur ainsi que son actualité. Transformation actuelle du fruit, reconquête des vergers, mobilier en châtaignier... la châtaigne n'aura plus de secret pour vous. Cet espace découverte se visite librement du mardi au dimanche jusqu'au 3 novembre 2024 ou via un parcours guidé le mardi jusqu'au 19 octobre 2024.

CHAUDS LES MARRONS GLACÉS

Surnommé l'arbre à pain, le châtaignier est l'essence emblématique de l'Ardèche. Au Moyen Âge, le fruit était même une monnaie d'échange. Aujourd'hui, environ 5 000 tonnes sont transformées chaque année notamment en marrons glacés ou en crème de marrons. Si selon certains, cette gourmandise remonte au XV^e siècle, la première fabrique a été fondée, en 1882, par Clément Faugier à Privas. Trois ans plus tard, ce dernier a l'idée de transformer les marrons glacés, qui se sont alors accidentellement brisés, en une crème. D'autres maisons ardéchoises lui emboîtent le pas comme la confiserie de Paul Roch Sabaton en 1907, dans la cuisine du Terminus, son hôtel-restaurant à Labégude, ou les Marrons Imbert, en 1920, à Aubenas. Le processus de fabrication du marron glacé a depuis peu évolué. Il reste long et délicat et nécessite des fruits de qualité — d'Ardèche de préférence — ainsi que le savoir-faire, bien sûr, d'un maître-confiseur. La châtaigne est pelée, puis enveloppée dans une gaze, avant d'être cuite, puis confite et emballée : tout ce travail est bien sûr réalisé à la main !

C'est nouveau !

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



1. Pour ramasser les feuilles mortes, cette marque d'outils de jardin propose un ensemble d'articles : une pince, un grand sac pliable à déchets, un râteau-pelle multifonction et un ramasse-feuilles dont la rotation des brosses est assurée par le mouvement des roues.
Gardena. *Ramasse-feuilles, 180 € env.; râteau, 25 € env.*



4. Pieds secs, fatigués, échauffés ou à transpiration chronique : à chaque souci, il y a une solution. Faciles à appliquer, ces crèmes, composées à plus de 90 % d'ingrédients d'origine naturelle, renferment toutes de l'achillée, aux pouvoirs cicatrisants et réparateurs.
Akileïne. *Baume reposant (75 ml), 10 € env.*

5. Le créateur de l'oreiller 100 % modulable propose des draps en Tencel, matière au toucher comparable à celui de la soie produite à partir de pulpe de bois. Respirante, thermorégulatrice et anti-odeurs, elle offre une sensation de légèreté et de fraîcheur incomparable.
Wopilo. *Housse de couette (220 x 240 cm), 120 € env.*

2. Fabriqués en France à partir de fibres de bois et de paille issues de sources locales durables, ces jolis pinceaux d'inspiration japonaise peuvent servir à brosser les champignons, à napper en pâtisserie ou encore à nettoyer les claviers d'ordinateurs.
La Balaiterie. *Pinceau, 28 € env. l'unité.*



3. Plante tropicale, ce syngonium 'Mottled' présente des feuilles en forme de flèches mouchetées de blanc. Compacte, elle trouvera sa place dans les petits espaces. Facile à entretenir, elle ne nécessite qu'une lumière indirecte ainsi qu'un arrosage régulier.
Jardiland. *Syngonium (H. 25 cm), 35 € env.*



6. Télescopique, cette élagueuse à main (20 V) à poignée ergonomique s'étend jusqu'à 86 cm de longueur. Équipée d'un guide chaîne à lubrification automatique long de 15 cm, elle coupe des branches de ø 15 cm au maximum. La batterie et le chargeur sont en option.
Skil. *Élagueuse Brushless, 140 € env.*

FOURS À BOIS TRADITIONNELS FABRICATION FRANÇAISE

Régalez vos amis et votre famille

GARANTIS 10 ANS

EPV

EN BRIQUES OU DESIGN

FOUR GRAND-MÈRE
— Le temps du bon !

03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

KIT D'ARROSAGE GOUTTE A GOUTTE

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

www.iriso.fr/boutique

Tuteur tomates et plantes grimpantes

MADE IN FRANCE

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

www.iriso.fr/boutique

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

Jardivigne

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

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

Le MEILLEUR rapport QUALITÉ / PRIX en vente directe !

TRANSPORTEURS À CHENILLE
DES 1692,00 € TTC

BROYEURS THERMIQUES
DES 750,00 € TTC

SCIES THERMIQUES
DES 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

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE
ABRIS DE STOCKAGE

Crysland

Tunnels maraîchers

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

Tous nos tubes sont en Acier galvanisé, les tubes 200 mm sont traités UV.

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

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

Stella-Plage (62).
Mer 2 km, louons villa calme et verdure. Jardin 700 m². 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.

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 8182

Cherche gardien, dpt. 41 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

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

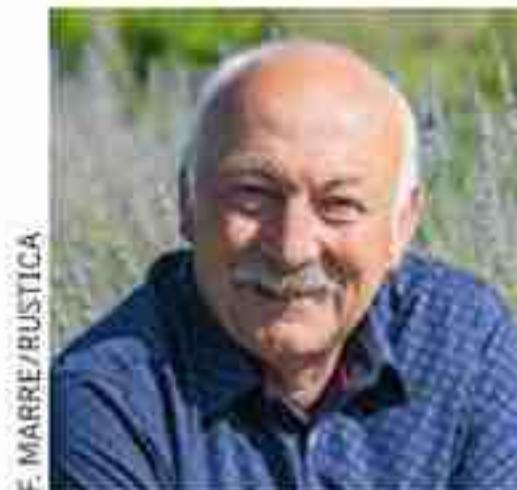
CONTACTEZ THOMAS REGAL : TÉL. 01 53 26 32 52 • t.regal@cambium-media.com

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



Éric
Costan



Coupez au ras
de la branche.

Plaqueminier taillé suite à une gelée

“Dois-je tailler mon plaqueminier, qui produit des rameaux en nombre après une gelée tardive ?”

Elizabeth H., Sisteron (04)

D’ores et déjà, pincez ou coupez les branches qui se dirigent vers l’intérieur de l’arbre. Rabattez bien ces pousses au ras de la branche pour ne pas laisser d’yeux dormants. Le plaqueminier est un arbre résistant qui cicatrice très bien. Afin qu’il conserve sa vigueur, éliminez les pousses qui vous semblent en surplus petit à petit. Autre option : il est possible de supprimer toutes les tiges végétatives en fin d’automne ou en hiver. Comme les fleurs apparaissent sur les pousses de l’année, la taille préserve du phénomène de l’alternance en incitant l’arbre

à produire moins, mais chaque année. Pensez enfin à conserver une longueur de 2 cm aux branches que vous voulez voir repartir et fleurir. Retenez que de manière générale, un excès de végétation est défavorable à la circulation de l’air dans la ramure et peut entraîner le développement de champignons pathogènes et de maladies – même si la présence d’un feuillage touffu encourage la photosynthèse. **ÉC**

Jujubes et cératite

“Depuis plusieurs années mes jujubes sont infestés de vers. Que dois-je faire ?”

Jean-Claude H., Airoux (11)

Il s’agit sans doute de la mouche méditerranéenne, ou cératite, un insecte ravageur présent sur le pourtour méditerranéen. Les abricotiers, agrumes, cerisiers, figuiers, fraisiers, pêchers, vignes et jujubiers en sont victimes. Les asticots dont vous parlez sont des larves. Elles se transforment en pupes qui s’enfoncent légèrement dans le sol l’hiver. En cette période de l’année, retirez tous les fruits sur l’arbre et sur le sol pour empêcher les pupes d’hiverner. Les vols des adultes ont lieu dès le mois de mai. Vous installerez des pièges à phéromones sous forme de capsules pour les capturer avant qu’ils ne s’accouplent. En outre, une pulvérisation de talc broyé appliquée sur les fruits empêchera les mouches de pondre. **HF**

Un prunier aux fruits doux et sucrés

“Quel prunier puis-je planter dans mon verger pour obtenir de beaux fruits violets, doux et sucrés ?”

Aimée C., Narbonne (11)

Parmi tous les pruniers, c’est ‘Belle de Louvain’ que je préfère. Cette variété ancienne, aux fruits ovales, à la chair jaune et accrochée au noyau, est délicatement parfumée. Quant à ‘Perdrigon’, arrivant à maturité à la mi-août, elle produit des fruits violet brillant, sucrés, qui sont parfaits pour la cuisson. ‘Quetsche d’Alsace’,

variété plutôt acidulée, ne convient pas. ‘Stanley’, douce et sucrée, mais peu juteuse, n’est pas conseillée non plus. ‘Président’, une variété très ancienne, ne mérite pas qu’on s’y arrête car sa saveur n’est pas assez prononcée. Optez pour un sujet à racines nues et attendez fin octobre pour le planter. Réservez à votre prunier une place au soleil, même en terre argileuse. Apportez du compost et de la corne broyée au fond du trou. Tuteurez-le et arrosez copieusement pour une bonne reprise. **KM**

Photinia fragilisé

“Mes photinias, bien portants par ailleurs, cassent au niveau du collet. Pourquoi et comment y remédier ?” Suzanne S., Gerde (65)

Sans doute sont-ils trop bien nourris par un fertilisant (compost, fumier, engrais organique ou chimique...), apporté à forte dose. Il se peut aussi que vos photinias profitent malencontreusement de l’engrais “gazon”, riche en azote, d’une pelouse située non loin. L’azote ajouté à des apports d’eau provoque un développement important des jeunes rameaux. Si ce composant épandu en excès fait pousser les plantes, il favorise maladies et parasites, comme les pucerons et les cochenilles. Afin de renforcer la base de vos photinias, il serait judicieux de les rabattre de moitié, pour qu’ils se ramifient et se consolident, et de les mettre à la diète. En période humide, ces arbustes sont sensibles à l’entomosporiose, une maladie cryptogamique qui marque les feuilles de taches rondes, rouges, puis brunes, provoquant la chute de celles-ci. Veillez à les ramasser pour éliminer les spores du champignon. HF



Jean-Pierre M., de Malauzat (63), s'émerveille de la floraison de son dipladénia et de son fuchsia en plein mois d'octobre !



PHOTO LECTEUR

SOS

“Quelle est cette plante qui porte des haricots et dont le suc tache les mains ?” Yvon H., Compiègne (60)

La chélidoine (prononcez “kéridoine”) est une plante vivace courante, de la famille des Papavéracées. De ses tiges coupées s’écoule un latex orangé (très concentré dans les rhizomes, comme on peut le voir sur la photo), ce qui lui permet de ne pas être consommée par les herbivores. Cette sève, précieuse en phytothérapie, est utilisée pour supprimer les rugosités comme les cors et soigner certaines verrues. **ÉC**

“Certaines branches de mon prunier dépérissent. Pourquoi ?” Kala F., Septeuil (78)

Coupez les branches atteintes à 1 cm du tronc, puis vérifiez qu'une chenille de zeuzère (un papillon ravageur) n'ait pas grignoté l'intérieur. Il peut s'agir aussi d'une bactérie qui provoque la formation de chancres dans les rameaux. Dans ce cas, éliminez rapidement les parties atteintes. Désinfectez les outils après utilisation. Pulvérisez ensuite sur l'arbre une solution cuprique, vendue en jardinerie. Arrachez la plante si l'infection se manifeste à nouveau. **ÉC**



PHOTO LECTEUR

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

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

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

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

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

POUR TOUT TROUVER...



KUBA/CSL/BIOSPHOTO

*Rhododendron 'Winsome'*À FAIRE AU JARDIN
 CETTE SEMAINE

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

Heuchère 'Happy Easter':
Pépinière des Deux Caps,
La Pulle, 53270 Torcé-Viviers-en-Charnie. Tél. : 06 38 04 89 14
ou deuxcaps.fr

DOSSIER

Fraisier 'Ruby Ann' F1:
Ferme de Sainte Marthe,
3, route de la Plotinière,
49800 Brain-sur-l'Authion.
Tél. : 02 41 44 11 77 ou
www.fermedesaintemarthe.com

Graines de légumes,
www.grainesdelegumes.fr

Fraisiers 'Belrubi', 'Anabelle', 'Ostara', 'Gento', 'Cirafine', 'Cirano', 'Reine des vallées' et 'Cijosée':
Fraisiers de France,
18, avenue de la Gare,

BP 2, 49490 Noyant.
Tél. : 02 52 55 02 52 ou
www.fraisiersdefrance.fr

Fraisier 'Charlotte':
Fraisiers de France, voir ci-dessus.

Fraisier 'Golden Alpine':
Hortiflor,

9, chemin de l'Aiglerie,

49170 Savennières.

Tél. : 08 97 76 89 91
ou www.hortiflor.shop

Fraisier 'Mara des bois':
en jardineries.

Fraisier 'Anablanca'
(ou 'Ananas'):
Arômes et fruits,

381, Morin, 33550 Capian.

Tél. : 06 84 33 11 32

ou aromesetfruits.fr

Fraisier 'Delizz F1':
La Boutique du jardinier, www.la-boutique-du-jardinier.com

DEMAIN AU JARDIN

Rhododendrons 'Bloombux',

'Cilpinense', 'Scarlet Wonder'

et 'Wren':

Pépinières de Kerfandol,

Locuon, 56160 Ploërdut.

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

Tél. : 02 97 39 44 56 ou
www.pepinièresdekerfandol.com

Rhododendrons 'Dora'

Amatéis' et 'Winsome':

Pépinières Roué,
20, route de Garlan,
Kerangoué, 29610 Plouigneau.

Tél. : 02 98 79 11 89.

ou boutique.rouepepinières.com

Rhododendron 'Blue Tit':

Promesse de fleurs,
23, route du Fresnel,
59116 Houplines. Tél. : 03 61 76 08 10
ou www.promessedefleurs.com

Rhododendron 'Blue Silver':

Pépinières Stervinou,
1, lieu-dit Kerguelen, Guipronvel,
29290 Milizac-Guipronvel.
Tél. : 02 98 07 28 00
ou www.stervinou.fr

PLAN-PATRON

Plantes disponibles en jardineries.

Euphorbe 'Ascot Rainbow':

Le Jardin d'Adoué,
8, chemin du Rupt-d'Adoué,
54690 Lay-Saint-Christophe.
Tél. : 03 83 22 68 12
ou www.jardin-adoue.com

Pépinières Roué, voir ci-dessus.

Heuchère 'Cherry Cola':

Pépinières Lepage,
chemin du Portu, 49130
Les Ponts-de-Cé. Tél. : 02 41 44 93 51
ou www.lepage-vivaces.com

Le Jardin du Pic-Vert,

26, Carrière-Dorée, 59310 Orchies.
Tél. : 03 20 59 49 74 ou
www.jardindupicvert.com

Heuchère 'Lime Marmalade':

Le Jardin du Pic-Vert,
voir ci-contre.

Laîche 'Bronze Form':

Le Jardin d'eau,
102, Le Chauchix-Rio, La Poterie,
22400 Lamballe-Armor.
Tél. 02 96 31 33 10.

ou www.lejardindeau.com

Cheveu-d'ange:

Promesse de fleurs,
voir ci-contre.

Contentant:

Castorama,
tél. : 08 10 10 41 04
ou www.castorama.fr

EN CUISINE

Grandeur nature,
grandeur-nature.bio

Plantin, www.truffe-plantin.com

Terroirs du Liban,
europe.terroirsduiban.com

Bonne Maman,
www.bonne-maman.com

Les Castagnades d'automne,

www.castagnades.fr
Parc naturel régional
des monts d'Ardèche,
domaine de Rochemure,
07380 Jaujac. Tél. : 04 75 36 38 60
ou www.parc-monts-ardeche.fr

Ardèche tourisme,
pôle Bésignoles,
6, route des Mines, 07000 Privas.
Tél. : 04 75 64 04 66 ou
www.ardeche-guide.com

Confrérie de la châtaigne
d'Ardèche,
6, rue Les Villas-de-Paste,
07000 Privas

ou www.confrerie-chataigne.fr

C'EST NOUVEAU!

Gardena, www.gardena.com
La Balaiterie, www.labalaiteir.fr
Jardiland, www.jardiland.com
Akileïne, www.asepta.com
Wopilo, wopilo.com
Skil, www.skileurope.com

COURRIER

Prunes 'Quetsche d'Alsace',
'Belle de Louvain', 'Stanley'
'Président' et 'Perdrigon':
en jardineries ou chez les
pépiniéristes spécialisés.

Pépinière Pierre Gaujard,
255, rue des Chevreuils,
45560 Saint-Denis-en-Val.
Tél. : 09 88 66 72 88
ou www.gaujard.fr

Pépinière de Haute-Provence,
route de Sigonce,
04700 La Brillanne.
Tél. : 06 81 70 24 93
ou www.pep-hprovence.com

Rustica

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

Service abonnements

B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 ➤ Service gratuit + prix appel

du lundi au vendredi de 9h à 18h.

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

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

Président-directeur général
de la société Rustica SA
et directeur de la publication:
Vincent Montagne.
Directrice générale: Caroline Thomas.
Directeur des rédactions:
Alain Delavie.
Rédactrice en chef: Corinne Beaudouin.
Directrice artistique: 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 Kadiljevic.
Rédacteurs-graphistes:
Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin,
Gérard Bahuchet.
Secrétaire générale de la rédaction:
Véronique Gonzalez.
Secrétaires de rédaction:
Claude Bourdel (1^{re}), Florence Blondel (2^{re})
et Camille Schuster.
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 contents:
Cambium Média Solutions,
www.cambium-media.com/solutions
COO dév. stratégie et RSE:
Laurence Gaboury,
l.gaboury@cambium-media.com
Directeur de publicité:
Thierry Vimal de Flechac,
t.vimaldeflechac@cambium-media.com
Directeurs de clientèle:
Julie Foulonneau,
j.foulonneau@cambium-media.fr
Antoine Zouagli,
a.zouagli@cambium-media.fr
Responsable administration
des ventes:
Thomas Regal,
t.regal@cambium-media.com

Directrice Marketing BtoC:
Anne-Sophie Salamon,
a.salamon@cambium-media.com
Responsable des ventes et contact
diffuseurs: Olivier Blochet,
o.blochet@cambium-media.com
Communication:
Agence Think +. think@bourgarel.eu
Directeur de la fabrication:
Claude Pedrono.
Photogravure: Key Graphic.
Impression: Maury - Malesherbes,
56, rue du Général-Patton,
45330 Le Malesherbois
Dépôt légal septembre 2024.
Vente au numéro MLP.
Commission paritaire : n° 0229 K 82753.
ISSN 2270-1915.

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

ARPP
autorité
régulation professionnelle
de la publicité

Audience mesurée par
AUDIPRESSE

ACPM



LA SEMAINE PROCHAINE



Dossier

USAGE ÉTENDU DU ROUGE

Par-delà l'automne, faites rougeoyer votre jardin avec notre sélection de plantes rutilantes : abélia, berbérifère, bergénia, cotinus, cotonéaster, échevéria, érable, fusain, heuchère, hêtre, hydrangéa, leucothoé, liquidambar, misère, nandina, photinia, sedum.

ET AUSSI...

UN JARDIN, DES IDÉES

Chez Chris Ghyselen,
de haies et d'épis

EN CUISINE

Les riz camarguais

VIE PRATIQUE

Outils pour évaluer
son empreinte carbone

TERROIR

Safran et autres
saveurs du Limousin

ANIMAUX

Faire marcher, courir
et nager son chien

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je retire ou j'apporte des algues # Je sème les petits pois # Je cultive le shiitaké # **FLEURS** # Je soigne les grands asters # **BALCON & TERRASSE** # J'associe les chrysanthèmes # **ARBRES** # Je fais usage de l'humus

Rustica

Classez et protégez vos numéros

Votre lot de
2 reliures pour

22,40€



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



Pour commander vos reliures :

@ Par internet sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

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

Bon de commande

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

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

Je choisis mon règlement :

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

Je complète mes coordonnées : M Mme

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

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

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

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

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine 22,40€ = prix de vente du lot de 2 reliures Rustica. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement sauf tout ainsi que pour l'envoi des courriels ou e-mails de reclame. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60 643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/charterpdp.

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



LES VIGNOBLES

DÉCLINE	RUSH	OLIFANT	MOYEN DE TRANSPORT	IL FAIT DES EXPLOITS	MARQUE DE GRAND NOMBRE	LE BANDOL EST UN DE SES VINS	FORME D'AVOIR
RÉGION DU RHÔNE ET DE LA SAÔNE-ET-LOIRE	SON VIGNOBLE EST BORDÉ PAR LA SUISSE ET L'ALLEMAGNE	LE SAVAGNIN COMpte PARMI SES CÉPAGES	DIVISÉE EN PARCELLES	HABITATION DE BOIS	CUISANT	LE BANDOL EST UN DE SES VINS	FORME D'AVOIR
ORNEMENTS EN FORME DE FLEUR					DANS LE MOBILIER LITURGIQUE		
BRÛLER SANS DÉTONER					RÉGION VITICOLE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE		
POSSESSIF	NE RESTERA PAS INACTIF	RÉGION DU VIGNOBLE DE BORDEAUX	PETIT MORCEAU	BRUIT D'EXPLOSION	PIÈCES DE CORNET	VERSUS	
CONTENU DE TASSE	HORRIBLE		GUIDE POUR CORDAGE	VIGNOBLE DE LA CÔTE DE ... (Bourgogne)	PLANTE AQUATIQUE	IL FAUT PAYER POUR LUI	
ON L'UTILISE SUR UNE PLANCHE À DESSIN	IL DOMINE LA SICILE	RAIT		CLASSE	DEUXIÈME VERTÈBRE CERVICALE		Poids à perdre
	ALLA À L'AVENTURE	NÉNETTES	IL ENTOURE UN LAGON				
VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU ...	TRÈS CONTENT		COURT COURS				
RAGOÛT	ENNUI		ROI DE MANGAS				
ACTIONS DANS UN SPORT DE RAQUETTE		CAPITALE DE LA BLANQUETTE		MONTAGNE DE ...			
		SCANDIUM					
		ON Y PRODUIT LE PATRIMONIO			ENSEMBLE DE JEUX		

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

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

DEVINETTE

BOTANIQUE

Quelle est cette annuelle au feuillage éblouissant ?

- Amarante tricolore
- Coculie écarlate
- Impatiens perroquet

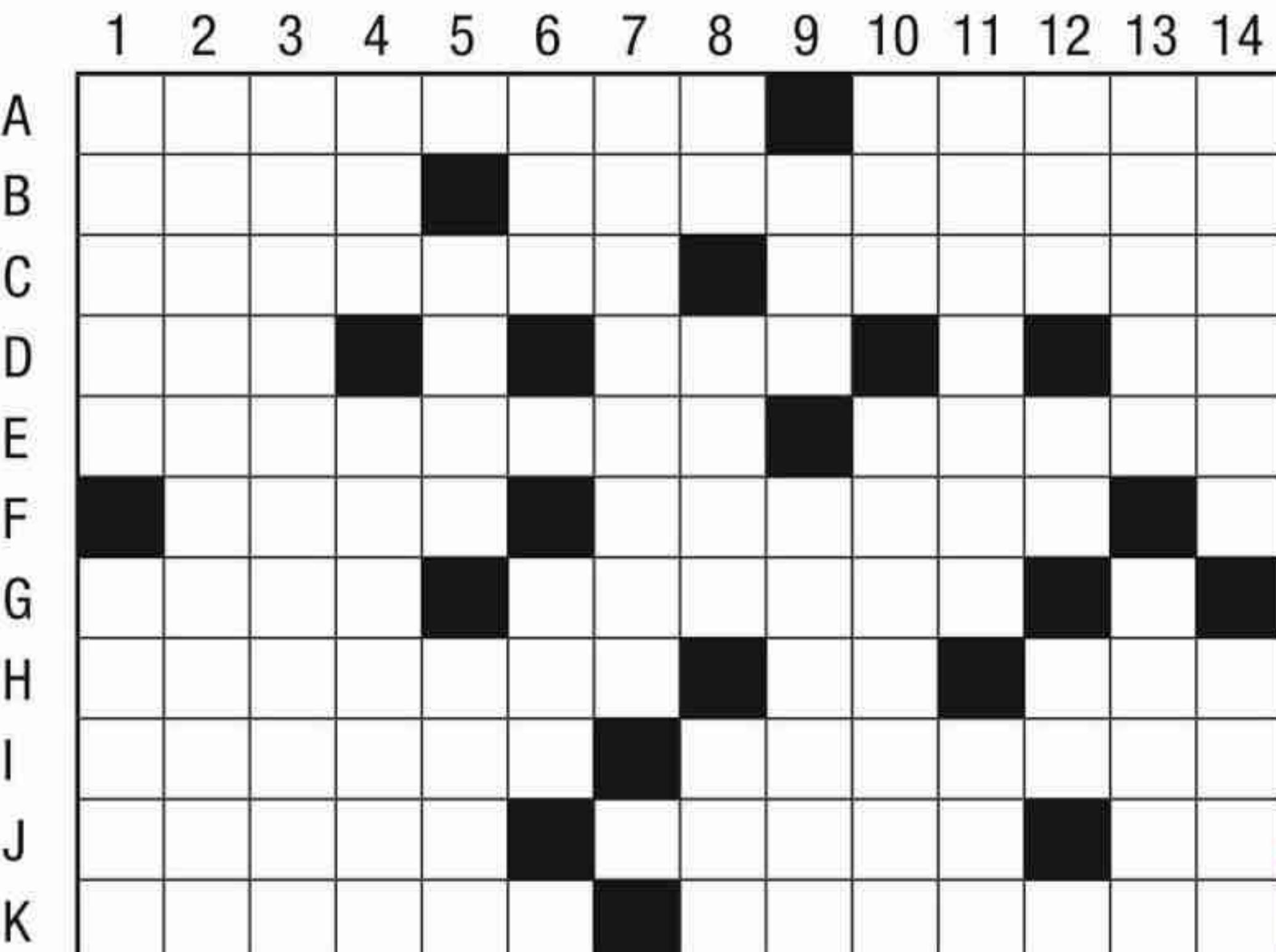


Réponse : amarante tricolore (*Amaranthus tricolor*).

MOTS CROISÉS

Horizontalement: A. Construire un abri dans les arbres. Bâti pour l'embuscade. B. Bêtes à manger du foin. Période géologique. C. Affluent de la Moselle. Partisans d'une hérésie. D. Quelle pomme ! (d'). Luciole, s'il est luisant. Ce n'est pas le mot de la fin. E. Rédiger un chèque. Arrêt de travail. F. Purs et sans souillure. À faire immédiatement. G. Il est unique comme saint. Gariguette. H. Elles tiennent la vedette. Morceau de gâteau. Eut en tête. I. Animaux du Nord. Partager les responsabilités. J. Mise en couronne ou en écusson. Celui de nuit s'occupe de nos affaires. Petit mot pour rêver. K. Opéra de Rossini ou de Verdi. Personnage des *Misérables* de Victor Hugo.

Verticalement: 1. Tel un combat de marins. Tenue à Bora Bora. 2. D'une façon qui peut surprendre. 3. Telle une assemblée qui a qualité pour voter. 4. C'est égal pour les Grecs. Qui n'a rien d'éphémère. 5. Produits pour la douche. Qui n'a pas été inventé. 6. Fournisseur de cartes. Ancienne capitale marocaine. 7. Exploitants animaliers. 8. Feu antique. S'écarta du droit chemin. Précède 40 titres cotés. 9. Il transporte des touristes. Amoureux à entretenir. 10. Le vent de la plaine. On y met les jockeys en balance. 11. Poule des champs. Saison du tournesol. 12. Croit aux apparences (se). Degré d'une échelle. Ils collectent des tuyaux. 13. Vases funéraires. Le soleil s'y couche. 14. Essayée en labo. En prend et en laisse.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELS SONT CES INSECTES VERTS ?



Chrysope verte

Mante religieuse

Casside verte

Criquet des pâtures

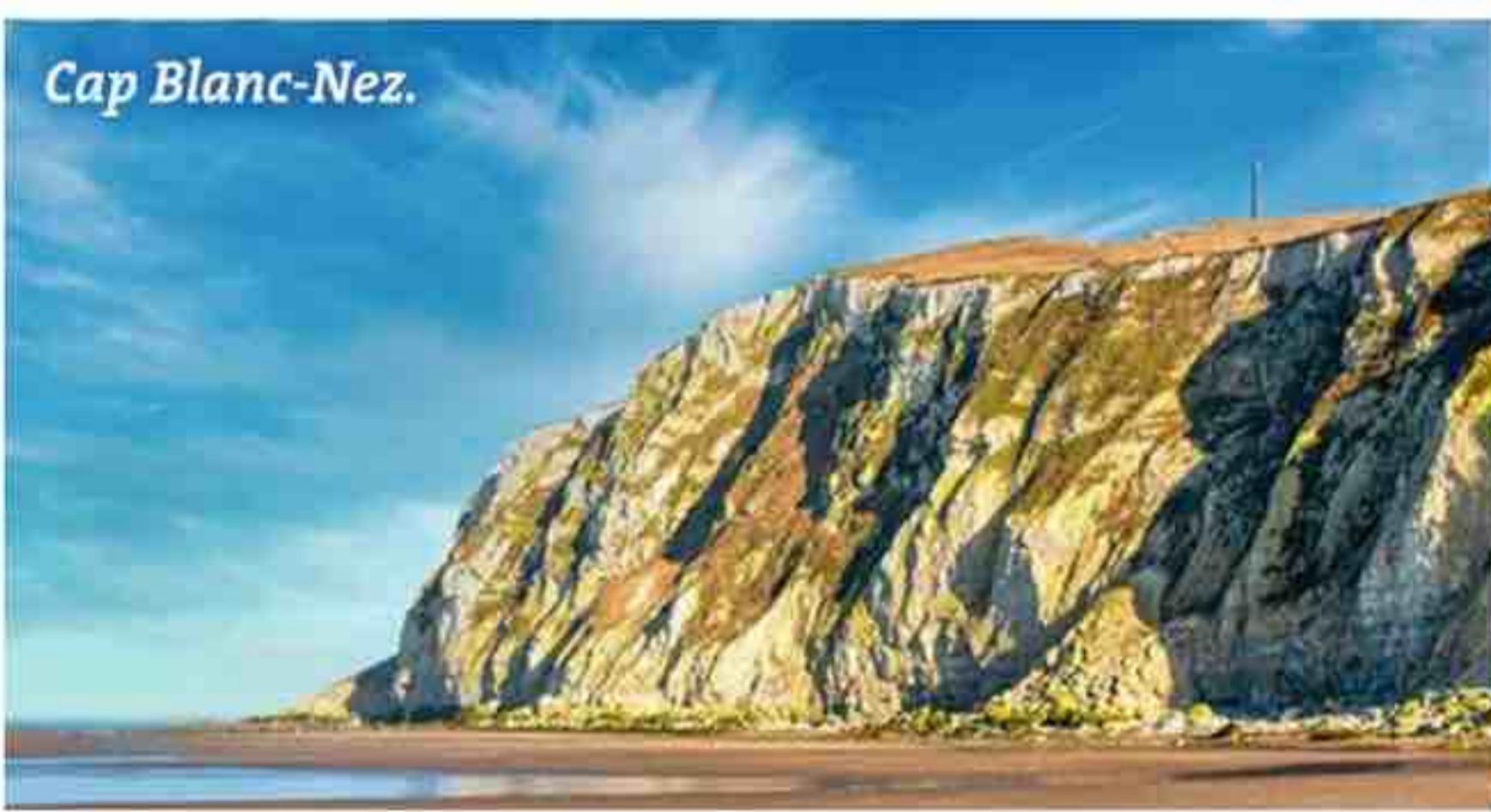
PHOTOS: SHUTTERSTOCK

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

COMBINAISONS GAGNANTES

PAYSAGES CALCAIRES

Reliez ces lieux à leur département.



- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. Cap Canaille | A. Ain |
| 2. Cap Blanc-Nez | B. Alpes-de-Haute-Provence |
| 3. Causse Méjean | C. Bouches-du-Rhône |
| 4. Gorges d'Oppedette | D. Hautes-Alpes |
| 5. Plateau de Bure | E. Lozère |
| 6. Roche de Narse | F. Pas-de-Calais |
| 7. Roche de Solutré | G. Saône-et-Loire |

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

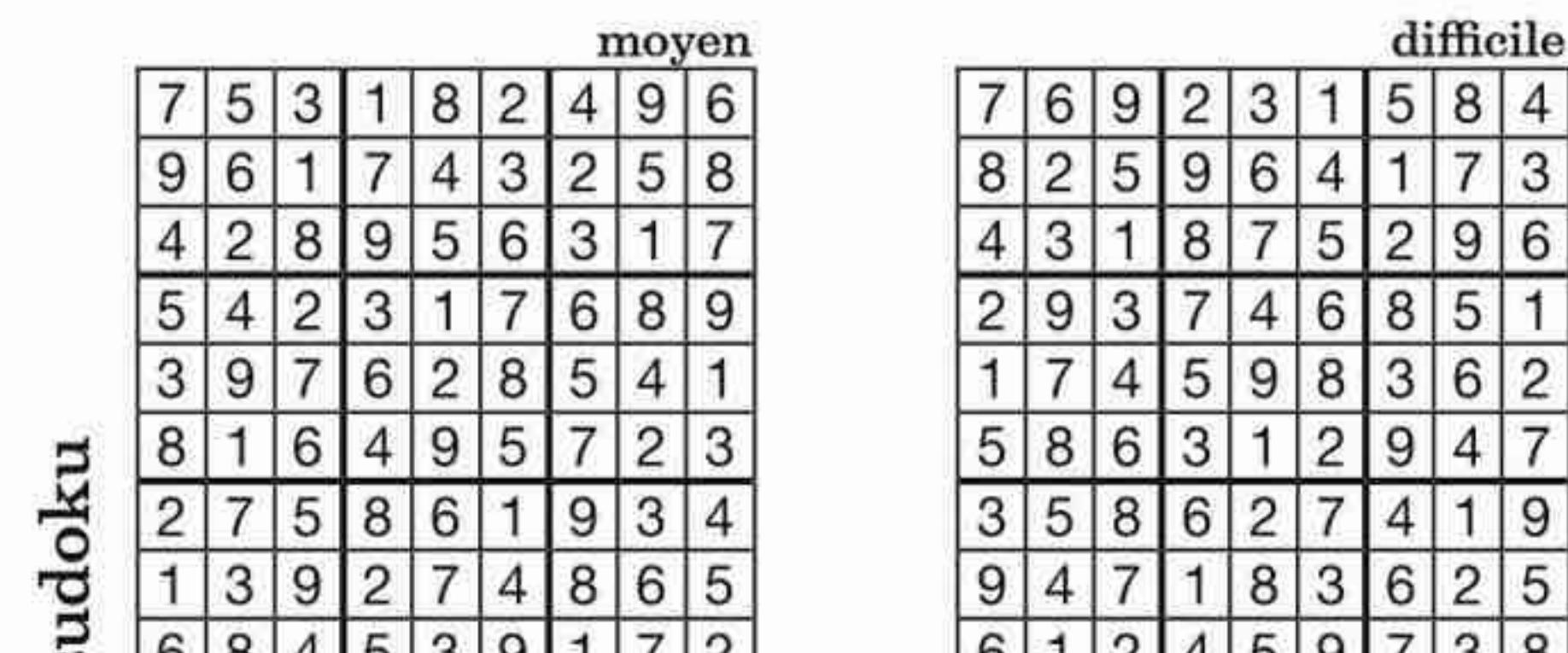
LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2856



les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

