

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Semer des laitues, radis et carottes sous serre * Planter des hellébores * Semer des platanes * Faire son bois de chauffage

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

1 PROJET, 5 PLANTES

Notre sélection de végétaux pour habiller un mur exposé sud

AIDER LES OISEAUX

Comment bien les nourrir au jardin

POMMIERS ET POIRIERS

LA TAILLE D'HIVER DES ARBRES FRUITIERS

- * Reconnaître les rameaux à bois et à fruits
- * Les bons gestes pour aider les arbres à produire plus de fruits

RECETTES



Savoureuses moules de Méditerranée

Rustica PRATIQUE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON

Tout pour réussir mon potager en 2025



CAHIER SPÉCIAL
TOMATE
18 pages



Robustes primevères
DES FLEURS FACILES
POUR JARDIN ET BALCON



Cuisiner les lentilles
DES PLATS GOURMANDS
ET ÉCONOMIQUES



Se prémunir du froid
BONNES ASTUCES ET
RECETTES NATURELLES

L 16012 - 53 - F: 5,90 € - RD

CPPAP

En vente dans votre rayon presse
et sur www.laboutiquejardinmaison.fr



Ou scannez ce QR code

148
PAGES
DE CONSEILS



F. MARIE/RUSTICA

ÉDITO

La saison des tailles hivernales commence pour les arbres et les arbustes fruitiers et elle va se prolonger jusqu'à la fin de l'hiver quand les bourgeons seront sur le point de s'ouvrir. Les arbres de plein vent se contentent d'un petit nettoyage et d'un équilibrage de la ramure. Mais les sujets palissés (le plus souvent en cordon) requièrent davantage d'interventions et de savoir-faire pour obtenir une mise à fruits importante et régulière chaque année. Cette semaine, nous vous détaillons et explicitons les gestes essentiels à effectuer. Chaque espèce fruitière ayant ses propres exigences, nous vous expliquons comment tailler les arbres à pépins et, plus particulièrement, les poiriers et les pommiers, espèces les plus fréquentes dans nos jardins. Affûtez vos sécateurs et tenez-vous prêt à passer à l'action dès que les températures extérieures seront positives. **Alain Delavie**



C. HOCHET/RUSTICA



E. BRONCKE/RUSTICA



P. SOISSON/SALLES VOLAILLES FERMÈRES D'AUVERGNE/SP

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- Potager •• Je sème sous la serre
- Je prépare le sol des carrés
- Fruits • Je taille les pommiers de plein vent •• Arbres •• Je sème un platane •• Je débite le bois

17 DOSSIER : la taille des arbres fruitiers

- Phase de nettoyage •• Éclaircissement et retrait des rameaux stériles
- Tri des pousses à fruits

24 1 PROJET, 5 PLANTES

Habiller un mur orienté plein sud

28 L'ODYSSÉE VÉGÉTALE

Biodiversité guatémaltèque

30 EN CUISINE

- Les moules
- Vos menus de la semaine
- 7 recettes de saison

34 VIE PRATIQUE

Le mois du blanc et du renouvellement

35 BIEN-ÊTRE

Les aliments anti-inflammatoires

36 ANIMAUX

L'art de bien nourrir les oiseaux

39 TERROIR

Le carnaval de Limoux (11)

40 CROISIÈRE RUSTICA 2025

42 AGENDA

44 L'INVITÉE DE LA SEMAINE

Camille Contoux

46 COURRIER DES LECTEURS

48 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX



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

ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p.27

Photos couverture : BG/Rustica (taille) - CNIPT/SP (vignette : moules au curry). Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages broché sur l'ensemble des exemplaires du tirage kiosque ; un encart de 4 pages Almanach 2025 posé sur une sélection d'exemplaires abonnés.

Vos actualités



Pas de pampa là !

Classée parmi les plantes exotiques envahissantes, l'herbe de la pampa est devenue persona non grata en France.

Originaire d'Amérique du Sud, la plumeuse et invasive herbe de la pampa (*Cortaderia selloana*) est officiellement interdite en France depuis l'arrêté ministériel du 2 mars 2023. Sont concernés l'introduction, l'utilisation, la détention, l'échange, le transport et la commercialisation de plants ou plantes en pots. Mais des contrôles ont révélé que cette espèce est encore trop fréquemment présente dans les points de vente. Valhor, l'interprofession française qui regroupe les professionnels du paysage,

de l'horticulture et de la fleuristerie, souhaite donc sensibiliser et inciter les professionnels à se mettre en conformité avec la réglementation. Tous les détenteurs doivent donc procéder à son élimination. Il est conseillé de couper les plumeaux avant leur floraison, de déterrasser la plante et de l'apporter dans un sac plastique à la déchetterie pour empêcher toute propagation. Les sanctions pour les professionnels qui ne respectent pas l'arrêté peuvent aller jusqu'à 3 ans d'emprisonnement et 150 000 € d'amende.



MENACE SUR LES TRÉSORS INSULAIRES

Les îles, qui ne représentent que 5 % des terres émergées, abritent près d'un tiers des espèces végétales mondiales, révèle *Nature* (634, 868-874). Parmi les 94 052 espèces d'arbres, arbustes, herbes et fougères insulaires, 63 280 sont endémiques : elles ne se retrouvent nulle part ailleurs sur le globe. Les plus forts taux d'endémisme se trouvent sur de grandes îles tropicales isolées comme Madagascar et la Nouvelle-Guinée. Cette richesse unique est cependant menacée par la perte d'habitat, le changement climatique et les espèces envahissantes. Les plantes insulaires, ayant évolué de manière isolée, sont particulièrement vulnérables à la concurrence des espèces introduites et aux effets du dérèglement climatique. Malheureusement, seules 6 % des îles abritant des espèces endémiques atteignent l'objectif de protection fixé par les Nations Unies...

L'ÉVOLUTION À VUE D'ŒIL

Une étude parue dans *Science* (vol. 386, n° 6718) révèle que six sécheresses consécutives peuvent suffire à créer une nouvelle espèce de pinson des Galápagos. Également connues sous le nom "pinson de Darwin", ces 14 espèces de passereaux sont souvent étudiées, et en premier lieu par Darwin lui-même, pour comprendre la spéciation (le processus évolutif par lequel les espèces se forment). Les chercheurs ont démontré sous quelle pression ces fameux oiseaux avaient évolué. Les périodes de sécheresse obligent les oiseaux à se nourrir de graines plus dures, favorisant (et sélectionnant) ceux qui ont des becs plus épais. Il découle aussi de cet épaississement du bec un changement du chant nuptial (plus simple et à bande de fréquence plus réduite). Après 6 ans, l'évolution est telle que les pinsons n'ayant pas connu ces sécheresses ne reconnaissent plus ce chant.



O. BORN/BIOSPHOTO

Indispensable !

Rustica HORS-SÉRIE CALENDRIER 2025 DES TRAVAUX AU JARDIN

N°37 Hors-série

+ de 500 gestes de jardinage à faire au fil des saisons

BE: 730€ - DOM: 730€ - SUISSE: 11,50 CHF - LUXEMBOURG: 11,50€ - PORTUGAL / ITALIE / ESPAGNE: 7,90€ - TOM: 11,00 OFF - MAROC: 7,80 MAD - TUNISIE: 22 TND - CANADA: 12,50\$ CAD

L 12804 - 37 H - F: 6,90 € - RD

VOTRE PROGRAMME POUR UNE ANNÉE JARDINIÈRE
de la préparation du sol en passant par les semis,
les plantations et les soins jusqu'aux récoltes

En vente dans votre rayon presse
et sur www.laboutiquejardinmaison.fr



Ou scannez ce QR code



Vos actualités



'La Bourbonnaise'.

DES ROSIERS À HISTOIRE ET À TERROIR

Le catalogue 2024-2025 des Pépinières et roseraies Georges Delbard, qui célèbre son 90^e anniversaire cette année, propose trois rosiers parmi ses nouveautés. 'Château de la Batisse' (60-80 cm de hauteur) présente des fleurs étoilées, dont la couleur varie de l'orange foncé au blanc rosé, avec un parfum fruité. Il porte le nom d'un château historique du Puy-de-Dôme. 'La Bourbonnaise' (60-80 cm) est rustique et florifère. Ses fleurs aux pétales jaune orangé et framboise contrastent avec son feuillage vert foncé brillant. Ce rosier est le fruit d'un partenariat pour honorer le territoire bourbonnais. Il a déjà remporté deux prix au concours de Barcelone 2023, ainsi qu'une médaille d'or et un premier prix au concours de Madrid 2023 (Espagne). Quant à celui nommé 'Comtesse Liger-Belair', il arbore des grandes fleurs rose profond de 8 cm, rappelant les roses anciennes. Il exhale un parfum épicé et atteint 60 à 70 cm de hauteur. Cette rose, créée en hommage à la famille de viticulteurs Liger-Belair, a été baptisée à Vosne-Romanée (21), en 2023. Toutes ces variétés sont proposées au prix indicatif de 18,99 € à racines nues.

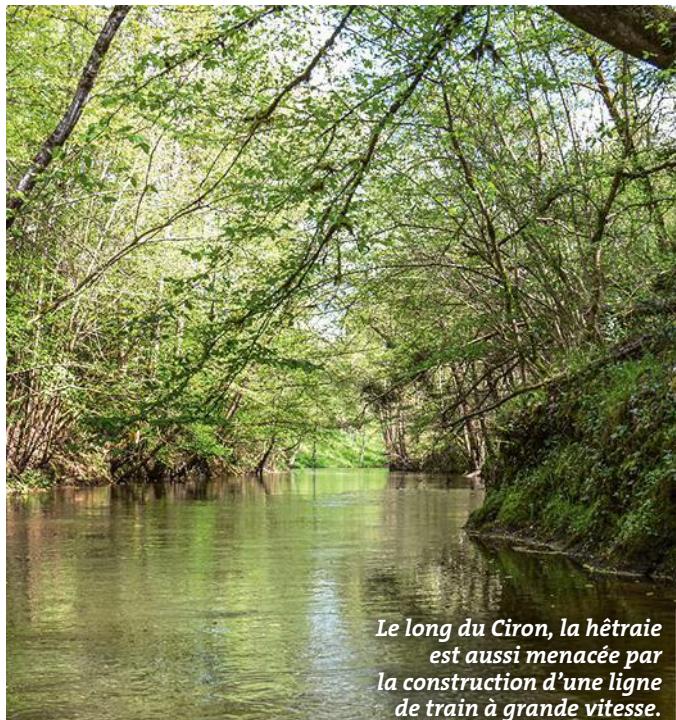
PÉPINIÈRES ET ROSEAIRES GEORGES DELBARD/SP

NORD : COQUES EN STOCK

Le noyer 'Bijou', arbre endémique de l'Avesnois, fait l'objet d'une relance de production de plants pour repeupler les prairies du parc naturel régional (PNR) tout en préservant une variété locale précieuse. Cette sélection variétale a été redécouverte au Quesnoy (59) en 2020 par un technicien du PNR dans un verger planté par un particulier avec les noix cultivées par son grand-père. Ce fruit ancien, qui remonte au Moyen Âge, est reconnu pour sa génétique pure et son utilisation historique dans la fabrication de boîtes à bijoux. L'arbre est, en outre, particulièrement recherché par les agriculteurs pour l'ombrage bénéfique qu'il procure au bétail.

HÊTRE QUI NE DEVAIT PAS ÊTRE

Des chercheurs de l'unité Biogeco (Inrae Bordeaux-Aquitaine-université de Bordeaux) ont démontré, en 2014, l'ancienneté de la hêtraie du Ciron, dans le sud de la Gironde, grâce à la datation au carbone 14 de charbons de bois trouvés dans le sol. Cette forêt galerie, vieille de plus de 40 000 ans, abrite une biodiversité rare, incluant le hêtre, normalement absent dans cette région de basse altitude. Elle a survécu aux périodes glaciaires grâce à son microclimat particulier et au patrimoine génétique de ses arbres. Cependant, la hêtraie est désormais menacée par le réchauffement climatique et les espèces exotiques, comme le robinier. Des inventaires ont révélé une diminution du nombre de sujets adultes. Un programme de recherche et de restauration écologique a été initié pour la préserver. Ce massif relique joue également un rôle crucial pour le vignoble de Sauternes en maintenant l'humidité nécessaire au développement du champignon *Botrytis cinerea*, la pourriture noble nécessaire pour obtenir le vin liquoreux.

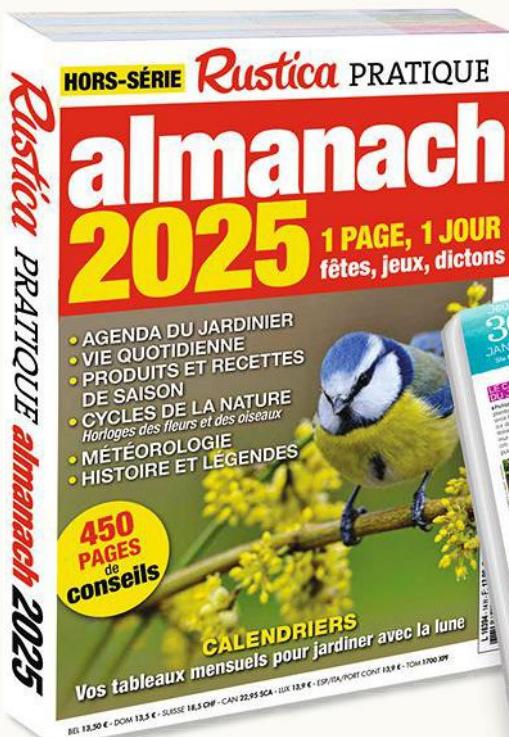


Le long du Ciron, la hêtraie est aussi menacée par la construction d'une ligne de train à grande vitesse.

WIKIMEDIA COMMONS/SP

365 ASTUCES

Pour vous étonner chaque jour !



16,90€

SEULEMENT
(Frais de port inclus)



Nature & jardin



Loisirs & jeux



Patrimoine



Cuisine



Maison
& vie pratique

PRUAL253



BON DE COMMANDE

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 PRUAL253T



Par internet sur <https://www.laboutiquejardinmaison.fr/ru-25>

OUI, JE COMMANDE 1 exemplaire
de l'ALMANACH RUSTICA 2025
au prix de

16,90€

(frais de port inclus)

PRUAL253

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

E-mail :

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.

OU SCANNEZ
ce QR code

Pour commander votre
Almanach Rustica 2025
Scannez ce QR Code



JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet
<https://www.laboutiquejardinmaison.fr/ru-25>

Offre valable jusqu'au 30/06/2025 en France métropolitaine. Réception de l'Almanach 2025 après enregistrement du règlement dans un délai de 15 jours environ dans la limite des stock disponibles. 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 l'envoi de votre commande. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception de votre commande 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 – 60643 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/chartedp

Rendez-vous avec l'excellence

Passionnée de roses, Maud Collet-Stevens a repris une pépinière bretonne dédiée à la reine de fleurs.



P. CONTIN/LES ROSES DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE/S.P.

Racines nues ou pot?

Jardinière par passion, Maud Collet-Stevens est devenue rosieriste de métier. Elle connaît donc les attentes et, parfois, les réticences des jardiniers. Pour elle : "Planter un rosier doit être un plaisir !" Ses arbustes, dont ses quatre variétés préférées qui sont montrées en portrait ci-dessus, sont commercialisés, de fin octobre à début avril, à racines nues. "Ils sont moins onéreux, confie-t-elle, notamment pour ceux qui ont des grandes surfaces à planter." Mais elle reconnaît qu'un plant avec des branches épineuses et des racines à l'air libre peut déconcerter les jardiniers débutants. Aussi, "de mi-avril à fin septembre, poursuit-elle, je vends des rosiers en conteneurs via notre site, à la pépinière ou lors de fêtes des plantes. Ils portent des feuilles, des boutons et des fleurs, ce qui les rend plus attrayants..."



PHOTOS M. ADAM/LES ROSES DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE/S.P.

LES ROSES DE MAUD SUR LA CÔTE D'ÉMERAUDE

En 2020, après une vie consacrée à sa famille, Maud Collet-Stevens décide de reprendre Les Roses de la Côte d'Émeraude, une pépinière créée en 1999 par Maurice et Catherine Dinard, située à Saint-Méloir-des-Ondes, non loin de Saint-Malo (35). "J'allais régulièrement chez eux, se souvient Maud, pour me fournir en fleurs coupées pour mes bouquets et en rosiers pour mon jardin !" Lorsque Maurice et Catherine l'informent qu'ils souhaitent cesser leur activité, Maud franchit le pas. Elle consacre un an et demi à leurs côtés pour recevoir une formation au greffage, à l'entretien, à la taille, à l'arrachage, au rempotage, à la culture et à la commercialisation des rosiers. Aujourd'hui, la pépinière emploie quatre personnes et peut s'engouer d'avoir produit, en 2024, près de 28 000 sujets vendus à racines nues ou en pot. Pour paraître son savoir-faire, Maud échange, partage et travaille avec les meilleurs rosieristes français, dont Michel Adam, un obtenteur de renom dont les variétés maintes fois primées sont cultivées et vendues par Les Roses de la Côte d'Émeraude. "En tant que pépiniériste fraîchement installée, confie Maud, j'ai vraiment apprécié l'ouverture d'esprit des rosieristes auprès desquels je ne cesse d'enrichir mes connaissances."

À FAIRE AU JARDIN cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

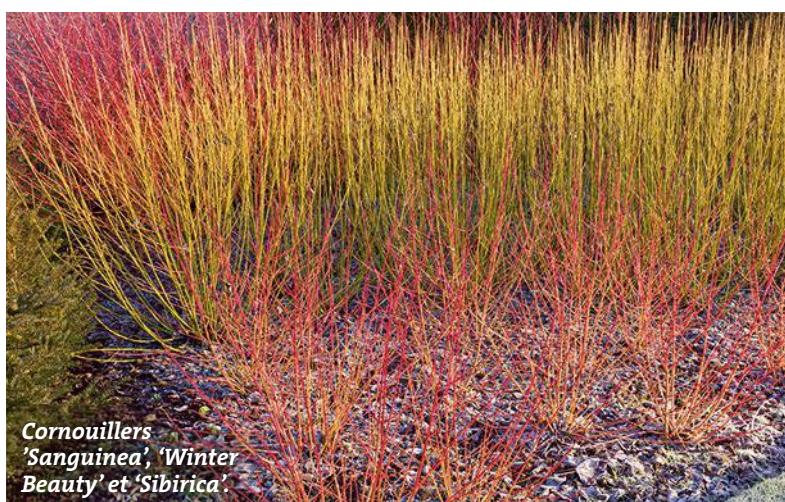
L'hiver a mis à nu les arbres et les arbustes à feuillage caduc, laissant les jardins vides. Mais les écorces décoratives se font enfin remarquer. Certaines arborent des couleurs visibles de loin, comme le bouleau verruqueux au tronc blanc si élégant, le cerisier du Tibet à l'écorce d'un bel acajou brillant. Quant aux rameaux des cornouillers, ceux de 'Sanguinea' donnent à voir un rouge vif ; ceux de 'Winter Beauty', un jaune, puis un orange et, enfin, un rouge ; et ceux de 'Midwinter Fire', un orange flamboyant. C'est le moment de les planter pour apprécier leur effet ornemental. **Alain Delavie**



Cerisier du Tibet
(*Prunus serrula*).
SHUTTERSTOCK



Bouleau d'Europe
(*Betula pendula*).
A. KUBACKI/BIOSPHOTO



Cornouillers
'Sanguinea', 'Winter
Beauty' et 'Sibirica'.
D. DION/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

SHUTTERSTOCK

D. DION/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

POTAGER

EFFET DE SERRE RECHERCHÉ

Pour avoir des légumes primeurs au printemps, sous protection mais sans chauffage, faites vos premiers semis sous votre serre.

Ce n'est pas le printemps, mais il est déjà temps d'y penser. Sous serre froide, des semis sont, en effet, possibles en vue de récoltes hâtives. Les légumes s'y sèment en pleine terre ou en bacs surélevés, directement, comme les carottes, navets, radis ou diverses salades. **Cet abri est également le lieu idéal pour préparer des plants à repiquer.** Pour ce faire, pratiquez des semis dans des plaques alvéolées. Pour la germination, un minimum de chaleur et une humidité constante sont requis. En journée, le soleil chauffe l'enceinte, mais la nuit, il vaut mieux couvrir les semis d'un voile de forçage. Arrosez en journée pour assurer la levée. Et ouvrez la serre aux heures ensoleillées pour limiter les montées en température.



Arrosage d'un semis de coriandre sous serre.

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

Incommodes gastéropodes

Les jeunes pousses des légumes constituent un attrait irrésistible pour les escargots ou les limaces. En outre,

ils sont mis en appétit par le microclimat entretenu sous la serre. Protégez vos semis avec des lignes de sable.



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



E. BRECHLÉ/RUSTICA/PROAGER DE M. ARIBAUD



V. QUÉANT/RUSTICA

La pratique des semis en plaques alvéolées permet de préparer rapidement des plants à repiquer. Les minimottes obtenues sont idéales, notamment pour les **salades** plantées sous abri hors gel ou à l'extérieur. Déposez une graine par alvéole dans un terreau spécial pour semis.

Semez les **radis** à la volée dans une terre préalablement enrichie. La surface du sol doit être finement travaillée sur quelques centimètres. Recouvrez les graines d'un terreau tamisé, puis tassez la surface avec le dos du râteau pour bien mettre en contact le terreau et les semences.

Mélangez les fines semences de **carotte** avec du sable et du terreau. Cette technique permet de semer moins dense et de s'épargner la corvée des éclaircissages après la levée. Faites tremper les graines durant 24 h avant de les mélanger et de les semer en rangs.

LES CARRÉS AU CARRÉ

Au programme de la semaine : **la mise en ordre de marche des planches** pour accueillir les cultures. Désormais, les carrés sont, pour la plupart, libérés.

Débarrassez-les des plantes adventices et amenez-les (un seau de matière bien décomposée enfouie par mètre carré suffit). Lorsque le sol n'est ni trop mouillé ni trop sec, travaillez-le juste ce qu'il faut pour obtenir une structure grumeleuse. Un apport, seul, en surface, de 3 cm de compost permet d'entretenir la vie du sol, donc sa fertilité.



Griffage du sol pour éliminer les plantes adventices et autres déchets.

F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DES PRINCES



F. MARRE/RUSTICA

LE COMPOST SE COUVRE AUSSI

Un tas de compost a besoin d'un certain taux d'humidité pour que la vie microbienne le décompose. Ce travail est ralenti en cas de sécheresse ou de froid intense. Mais s'il y tombe trop d'eau, les micro-organismes risquent d'être asphyxiés. Les froides pluies qui adviennent en hiver sont donc à redouter. De plus, elles lessivent et emportent les nutriments. En cas d'averse, il vaut donc mieux couvrir le compost d'une bâche.

ET AUSSI...

Désinfecter les outils. **Semер** des fèves, de la mâche, des épinards et des pois sous climat doux. **Aérer** les châssis et tunnels par temps doux. **Dégermer** les pommes de terre de conservation. **Blanchir** les cardons et les chicorées frisées. **Semер** du cresson alénois dans la cuisine. **Faucher** la moutarde et l'incorporer sous les premiers centimètres du sol. **Repiquer** les laitues. **Protéger** les légumes en place.

CONTRÔLE DES DEGRÉS CELSIUS

Sous abri chauffé, les plantes doivent bénéficier d'une atmosphère précisément contrôlée : maintenue hors gel ou à une température minimale positive. **Positionnez le thermomètre à hauteur des végétaux** ou utilisez un instrument de mesure sur tige.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

ALLEZ LES GRAINES, ON SE RÉVEILLE!

Pour réaliser les premiers semis, il convient de lever la dormance des graines. Une germination correcte en dépend. Certaines conditions doivent être réunies. **Un trempage de quelques heures** (de 6 à 24 h selon la dureté des semences) permet de ramollir leurs téguments.



J.-M. GROULT/BUSPHOTO

FLEURS

LA ROSE DE NOËL S'INVITE À LA FÊTE

Cette jolie plante vivace fleurit souvent au pied du sapin ! Vous pouvez garder ce cadeau en pot le temps de la floraison ou le planter s'il ne gèle pas.

La rose de Noël (*Helleborus niger*) s'épanouit dès le mois de décembre en magasin... parfois un peu plus tard au jardin. Ses fleurs blanches, rosées pour certaines ('Praecox'), verdissent en fanant tout en restant aussi belles. Peu exigeantes, elles acceptent la plupart des sols drainés, même un peu lourds (sans excès !) ou calcaires, temporairement secs en été, période où elles sont au repos. Plantez-les hors des périodes de fortes pluies ou de gel intense ; car elles font face aux intempéries en "baissant la tête", ce qui gâche un peu le spectacle. L'idéal est de leur offrir un emplacement à l'ombre de feuillages caducs (donc ensoleillé au cours de l'hiver, quand elles fleurissent, et ombragé par la suite). Ces plantes vivaces à feuillage persistant sont très résistantes au froid.



Ouvrez un trou de plantation d'un volume deux ou trois fois supérieur à celui de la motte. Piochez le fond de façon à bien l'ameublir jusqu'à 30 ou 40 cm de profondeur. Dans le trou, **versez un demi-seau de compost** qui devra être mélangé au meilleur de la terre extraite.

Apportez un mélange terre/compost dans le trou. Posez la plante au milieu. Enlevez ou retirez de la terre jusqu'à ce que **le haut de la motte se situe 1 ou 2 cm au-dessus du sol**. Comblez les vides tout autour et tassez en remontant la terre un peu vers la plante afin de ne pas l'enfoncer.

Bientôt la rose de carême

En février et mars, profitez des hellébores d'Orient (*Helleborus orientalis*) beaucoup plus colorés. Toutefois, ce

sont des plantes moins tolérantes aux sols lourds ou calcaires qui se montrent très sensibles aux excès d'eau.



REPRISE EN MAIN D'UN POMMIER

Si votre arbre fruitier formé en tige ou demi-tige n'a pas été taillé pendant plusieurs années, c'est le bon moment de vous en occuper.

Délaissée, la ramure d'un pommier s'encombre de branches en son centre, la lumière y pénètre moins bien et la fructification diminue. Tous les trois à cinq ans, la taille des formes de plein vent (demi-tige et tige) – on parle dans ce cas plutôt de nettoyage –, y remédie. Opérez en dehors d'une période de gel ou d'humidité. Supprimez les branches et les rameaux qui se gênent à l'intérieur de la couronne. Conservez en priorité celles qui se dirigent vers l'extérieur, dont l'orientation n'est ni trop verticale, ni trop horizontale. **Si l'arbre est trop imposant, épandez toutes les rameaux pour réduire sa couronne en hauteur et en largeur.** Pour chaque taille, coupez toujours quelques millimètres après un bourgeon orienté vers l'extérieur. Utilisez des outils propres, affûtés et désinfectez les lames entre chaque arbre pour ne pas transmettre d'éventuelles maladies.



Au sécateur, supprimez tous les rameaux qui prennent naissance **sous les branches et se dirigent vers le bas**. Taillez aussi les plus faibles qui se sont développés au centre ou à l'extérieur de la ramure et tout le bois mort. Coupez d'éventuels rejets à la base du tronc.

À la scie ou avec un ébrancheur, **ôtez les "gourmands"**. Il s'agit des branches verticales vigoureuses qui se ramifient quand elles sont âgées de plus de deux ans. Elles détournent trop de sève. Enlevez aussi les rameaux anciens du centre, moins productifs.

ET AUSSI...

Frotter les troncs pour ôter les lichens et les mousses et les badigeonner d'un mélange à base de bouse ou d'argile. **Surveiller** tous les agrumes. **Élaguer** les amandiers moins productifs. **Planter** des petits fruits, des vignes et des arbres de plein vent à racines nues. **Biner** au pied des noisetiers pour lutter contre le balanin. **Arroser** les plantations récentes si le sol est sec. **Aérer** le fruitier, retirer les fruits abîmés.

DE L'AKÈNE AU PLATANE

Il est possible de réaliser directement un semis de platane en avril, mais **les graines doivent être stratifiées** plusieurs mois avant au réfrigérateur ou bien à l'extérieur. Prévoyez toujours une grande quantité de semences (akènes) car de 10 à 30 % seulement germent. Faites-les tremper dans l'eau à température de la pièce pendant un jour. Puis placez-les au froid en ajoutant du sable humide dans un sac congélation fermé. Vous pouvez aussi les enterrer à moins de 5 mm dans le substrat humide d'un pot placé dehors.

Indéhiscence

Les boules sont mûres depuis l'automne, mais ne s'ouvrent pas spontanément (fruit indéhiscent), elles doivent subir une décomposition organique pour libérer leurs graines. Laissez-les sécher. Puis n'hésitez pas à les écraser sous un caillou. Triez les débris et récupérez les graines.



FAIRE SON BOIS ... POUR 2026

Coupez avant la mi-mars les arbres que vous avez sélectionnés, c'est-à-dire avant l'afflux de sève. Toutes les essences n'ont pas le même rendement calorifique. Le chêne, le charme, le hêtre, le frêne, l'orme et l'érable sont les plus recherchés, mais les arbres fruitiers, l'acacia et le châtaignier sont très intéressants. Les bois plus tendres sont bienvenus pour allumer ou relancer le foyer. Les bûches doivent contenir moins de 20 % d'humidité et seront mises au séchage pendant près de deux ans à l'abri de l'humidité et dans un endroit aéré. **Débitez, tout de suite, les rondins à la taille désirée**, car le bois sec se montre bien plus résistant à la coupe.

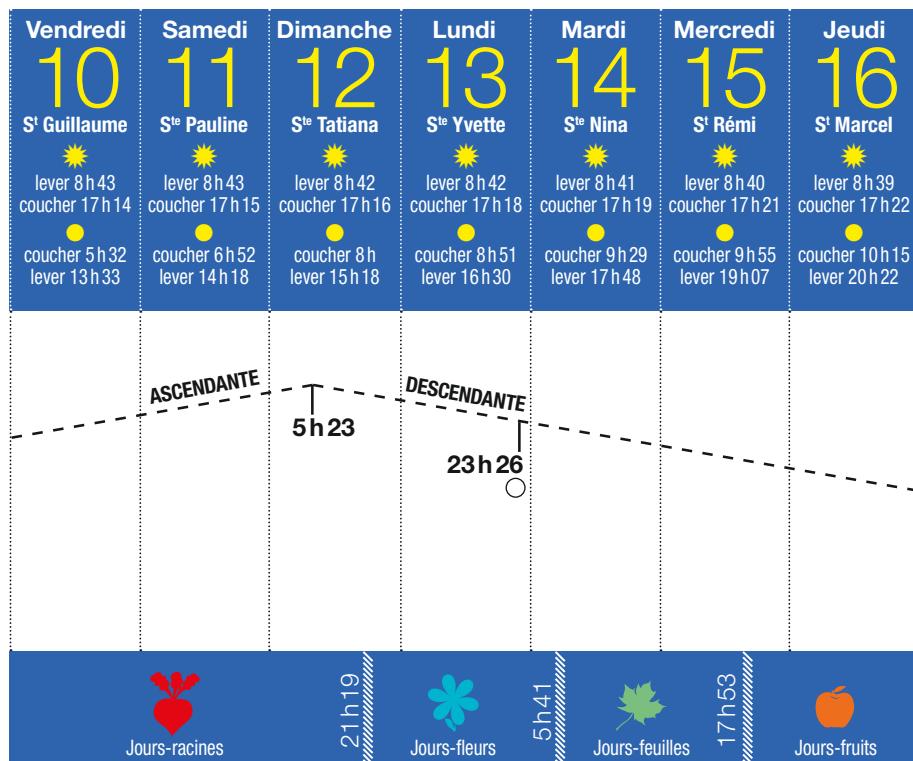




VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Manteau de neige dans les prés, manteau de foin l'été."

Ni nœuds lunaires, ni apogée, ni périple.



Les heures sont données en heures légales.
 Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2025* par Céleste, Rustica éditions,
 ainsi qu'à notre calendrier paru le 19/01/2024.



Jours-racines

Sous châssis, marquer de petits sillons tous les 20 cm. Y disperser des graines de navets, les couvrir, tasser et arroser en pluie fine.



Jours-fleurs

S'il ne gèle pas, planter des rosiers.
 Praliner les racines nues dans une boue épaisse. Les étaler dans le trou. Boucher, tasser et arroser.



Jours-feuilles

Pour la future aspergeraie, ouvrir, tous les 80 cm, des tranchées larges de 40 cm et profondes de 25 cm.
 Enrichir la terre et reboucher.



Jours-fruits

Butter les rangs de fèves quand elles mesurent environ 20 cm de hauteur. Marcotter un rameau bas et souple de vigne en l'enterrant.

TRAITEMENT D'HIVER DES FRUITIERS

Intervenez en lune descendante, quand elle passe devant la constellation du Lion.

Les bonnes dates: les 16, 17 et 18 (avant 16 h 34) janvier ; les 12, 13 et 14 février.

Comment faire ? Lors d'une période douce, sans gelées annoncées, et sans vent, frottez les troncs et les grosses branches des arbres fruitiers avec une brosse en chiendent pour retirer les mousses et les lichens présents. Ramassez-les et jetez-les, mais pas au compost. Ces éléments peuvent contenir des œufs ou larves de parasites et des spores de champignons. Versez l'eau et la bonne dose du traitement d'hiver à base d'huile de colza dans la cuve du pulvérisateur. Secouez pour bien mélanger. Pulvérisez de haut en bas sur chaque arbre. Insistez bien dans les crevasses des troncs. Cette huile va entourer les parasites et empêcher leur développement. Les traitements en cours de végétation seront ainsi plus réduits.



Même si les traitements actuels sont moins nocifs, protégez-vous.

C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BROLLES

NOUVELLES
variétés



A. PETZOLD/JUSTICA/ÉCOLE DU BREUIL - TEXTE ANNE LAGUERRE



F. MARIE/JUSTICA/TRUFFAUT - TEXTE ANNE LAGUERRE

Bégonia semperflorens

'Super Olympia Red'



FLEUR SAISONNIÈRE

Bégoniacées

Begonia semperflorens

Hauteur : 20 cm.

Largeur : 20 cm.

Croissance : très rapide.

Feuillage : semi-persistant. Tiges charnues et feuilles coriaces, de forme ronde, luisantes et d'un vert vif.

Floraison : juin à octobre.

Chaque plant porte des fleurs mâles simples et femelles rouges à étamines dorées.

Plantation : au printemps sous abri ou après les gelées à l'extérieur.

Sol : léger, fertile et riche en humus, bien drainé.

Rusticité : -5 °C. Les potées abritées en automne continuent à fleurir en serre.

Arrosage : régulier, mais surtout sans excès.

Cactus zigzag



CACTUS ÉPIPHYTE

Cactacées

Disocactus anguliger,
syn. *Epiphyllum anguliger*

Hauteur : 30 à 90 cm.

Largeur : 30 à 60 cm.

Croissance : rapide.

Feuillage : tiges succulentes sans feuilles, lobées en quinconce dans un effet de zigzag.

Floraison : automne et printemps. Fleurs blanches de 10 cm à bractées orangées et au parfum nocturne.

Méllifère : fécondées par des papillons de nuit, les fleurs produisent des fruits délicieux.

Plantation : toute l'année.

Sol : terreau drainé, fertile, acide.

Rusticité : aucune.

Arrosage : régulier (mais une fois que le terreau a séché), moindre en hiver.

Fleuri tout l'été, ce bégonia est touffu, vigoureux et résiste bien au mauvais temps

UTILISATION Cette fleur annuelle égaye les zones mi-ombragées, cultivée en potées ou en bordure de massif à l'avant de cannes, fuchsias, tabac, phlox...

SEMIS-PLANTATION De décembre à février, semez en miniserre (18 à 25 °C). En mars et avril, achetez des minimottes pour les jardinières. Plus tard, préférez les godets. Plantez-les à l'extérieur après les dernières gels dans un terreau pour géraniums ou une bonne terre de jardin.

ENTRETIEN Au jardin, surveillez les limaces, éliminez les plantes adventices et, quand le temps devient sec, paillez. Gardez le sol des potées frais et ajoutez à l'eau un engrais liquide tout l'été.

MULTIPLICATION Procédez par semis de graines de bégonia.

Secret de jardinier

Repinez en jardinières les minimottes, dès réception, et gardez-les à 14 °C au minimum.

Il fait sensation avec ses tiges aplatis sinuées, mais aussi ses fleurs parfumées.

UTILISATION Dans la nature, ce cactus pousse dans les arbres. Ses tiges d'abord dressées ont tendance à retomber assez bas. Il se plaît en suspension ou sur une sellette, près d'une fenêtre à l'est et dehors à la mi-ombre l'été.

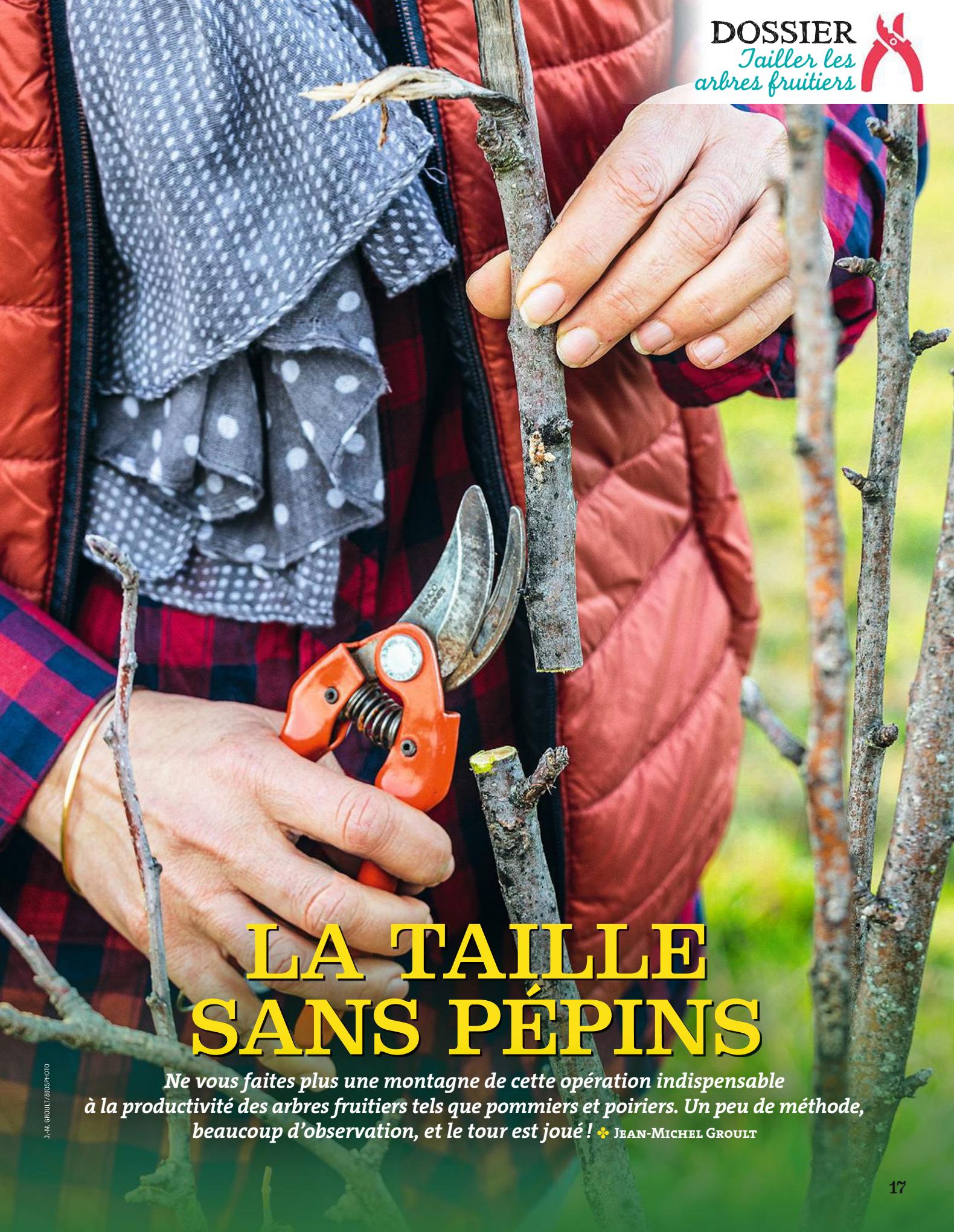
PLANTATION Dès l'achat, rempotez-le dans un pot décoratif un peu plus grand que l'ancien. Drainez le fond avec des billes d'argile et utilisez un terreau pour cactées ou pour plantes vertes en ajoutant 1/4 de sable de rivière ou de perlite.

ENTRETIEN Arrosez sans excès et apportez, de mars à septembre, un engrais pour cactées. Taillez très court les vieilles tiges ligneuses à la base.

MULTIPLICATION Divisez ou bouturez les tiges, au printemps et en été.

Secret de jardinier

Rapprochez ce cactus d'une fenêtre s'il ne fleurit pas. Il supporte quelques heures de soleil direct.



LA TAILLE SANS PÉPINS

Ne vous faites plus une montagne de cette opération indispensable à la productivité des arbres fruitiers tels que pommiers et poiriers. Un peu de méthode, beaucoup d'observation, et le tour est joué ! ✨ JEAN-MICHEL GROULT

1^{RE} ÉTAPE : juste une mise au point

Pour tailler les pommiers et les poiriers, commencez par une phase de nettoyage, qui exige peu de technique. Il s'agit surtout de reprendre les arbres en main pour les garder en bonne santé.



E. BRENNER/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

Rares sont les pommiers et les poiriers non taillés qui sont capables de donner des fruits de bon calibre, sains et sucrés. Excepté les formes naturellement colonnaires, tous les arbres à pépins doivent subir une petite coupe d'hiver. Il vous faut donc intervenir. Toutefois, cette opération ne commence pas avec le sécateur, mais simplement par l'observation, afin de savoir à l'avance ce qu'il faudra supprimer. En quelque sorte, commencez par "lire" l'arbre. Déterminez quelles sont les branches dominantes, c'est-à-dire les axes principaux. Celles-ci présentent la plus

forte croissance, souvent à la verticale, mais ce ne sont pas forcément celles qui portent le plus de fruits. Elles peuvent se développer au détriment du reste. Identifiez aussi les branches latérales, moins vigoureuses que les précédentes, mais plus fructifères. C'est là que réside le potentiel de production de l'arbre.

Où commencer ?

Enfin, repérez les branches vieillissantes. Elles sont souvent courbées vers le sol, et de la mousse a tendance à s'y accumuler. Potentiels foyers de maladies, elles forment du bois mort. Vous aurez sans doute à tailler dans

cette partie de l'arbre, qui accumule des rameaux définitivement improductifs. Commencez par retirer tout ce qui ne fait pas débat, comme le bois mort et les repousses intempestives. Cette opération est la même pour toutes les formes fruitières. Ensuite, déterminez les conflits : certains arbres ont formé une double flèche. Si l'axe est divisé en deux branches presque verticales, le sujet finira par s'ouvrir en deux : ce type de situation doit être sécurisée le plus tôt possible. Coupez à ras la branche la moins vigoureuse, et appliquez du mastic cicatrisant. Supprimez aussi toutes les pousses verticales qui

apparaissent le long du tronc. Retirez également les branches en frottement, ainsi que celles qui dépérissent. Toutes ces coupes font partie d'une phase de nettoyage, indispensable pour la santé du verger. Vous devez, à ce stade, pouvoir facilement repérer le trajet de chacune des branches. Sinon, c'est qu'il y en a trop. Un poirier ou un pommier, dépouillé de ses feuilles, ne doit pas donner l'impression d'un amas de branches. Une bonne approche consiste à réaliser ce premier nettoyage, puis à peaufiner la taille pour optimiser la mise à fruits. Procédez par étapes, au cours de plusieurs séances. Vous y verrez plus clair.



1



2



3

TROIS SITUATIONS DÉLICATES

La plus sensible est celle du jeune arbre, qui parfois commence à porter des fruits alors qu'il est encore en formation (1). Jusqu'à la 7^e année, la taille consiste à former l'arbre afin qu'il adopte une silhouette harmonieuse et que ses fruits soient accessibles pour la récolte. Coupez l'axe vertical (la branche principale) juste au-dessus d'une ramifications, par exemple à 2,50 m de hauteur, pour forcer le sujet à devenir plus large que haut. Mais ce n'est pas obligatoire. En revanche, repérez les fourches (quand la branche principale se dédouble) et supprimez-en une, sinon l'arbre s'ouvrira en deux.

Le deuxième cas est celui de l'arbre de plein vent,

au tronc net et aux branches situées en hauteur (2). Celui-ci demandera essentiellement une taille de nettoyage, comme expliqué en page précédente. Retirez, en les coupant à ras, les branches les plus proches du centre et dont le diamètre est inférieur à 3 cm à la base, afin que la lumière pénètre jusqu'au cœur de la ramure en toute saison.

Enfin, l'arbre qui a été longtemps négligé.

Vous le repérezez à sa silhouette parfois déséquilibrée, toujours très dense (3). S'il produit généralement des fruits, leur quantité est moindre que ce qu'on pourrait en attendre, et ils sont souvent malades. Sur un tel sujet, la taille de reprise s'étalera sur trois ans. Tout d'abord, retirez les parties en déséquilibre et raccourcissez de moitié les branches verticales. La deuxième année, il faudra revenir sur les repousses que l'arbre aura formées en pagaille, pour que la lumière pénètre et que l'arbre ne puisse pas repartir en hauteur. Faites de même la 3^e année, jusqu'au retour de la fructification.

Le bois mort, ça n'attend pas !

Enlevez sans hésiter toutes les pousses qui ont dépéri. Pour les reconnaître, **grattez légèrement l'écorce** avec l'ongle. Si les tissus situés juste en dessous sont verts, la branche est encore vivante. Sinon, elle est morte à ce niveau et il faut couper plus bas, ou l'enlever complètement. Ramassez par la même occasion les brindilles tombées à terre.



E. BRENNER/RUSTICA/JARDINS DE BROcéLIANDE

Que faire des déchets ?

Par précaution, mieux vaut porter les branches en déchèterie car elles portent souvent des germes de maladies, parfois contagieuses. Vous pouvez aussi les broyer, mais ce paillage ne devra pas être employé au pied de Rosacées, à fruits ou ornementales. **Il est interdit de brûler les déchets de taille** et il est déconseillé de les composter.



2^e ÉTAPE : on dégrossit !

Ce deuxième temps de la taille devient techniquement plus complexe. L'intervention vise à améliorer la mise à fruits de l'arbre, pour qu'elle soit plus ordonnée et plus régulière d'une année à l'autre.

Reconnaitre les différents types de rameaux



F. MARRE/RUSTICA



F. BOUCOURT/RUSTICA



F. MARRE/RUSTICA

LA POUSSE À BOIS

C'est une tige droite, aux bourgeons pointus, petits et espacés, toujours assez longue. Cet organe doit être raccourci, sauf si vous souhaitez que la branche s'allonge. Mais, à la verticale sur une branche horizontale comme ici, il ne doit pas être conservé en l'état. Le couper fera naître des repousses.

LE BOUTON À FLEUR

Comme son nom l'indique, ce bourgeon contient une fleur repliée, couverte d'écaillles velues. Il est facilement visible à partir de la fin du mois de février. Il doit évidemment être conservé, sauf s'il y en a trop dans les environs (voir pages suivantes). Il est le signe de la maturité d'un rameau.

LA BRINDILLE COURONNÉE

C'est une pousse courte (de 5 à 10 cm, voire plus) portant un ou plusieurs boutons à fleur. Elle doit être conservée, car elle est l'organe essentiel de la mise à fruits. Il faudra, par la suite, ne garder que 2 ou 3 fruits au maximum dessus, et pas un de plus, mais cette étape ne sera pas à réaliser avant le mois de juin.



J.-M. GROUILLAT/RUSTICA



A. PETZOLD/RUSTICA



J.-M. GROUILLAT/RUSTICA

LE DARD

C'est une pousse très courte (5 cm), ridée et trapue, terminée par un bourgeon. Ce type d'organe évolue peu et a vocation à donner, un jour, un bouton à fleur. Il faut donc plutôt le conserver, car le couper pourrait faire apparaître une pousse à bois en remplacement, qu'il faudrait retailler.

LA COURSONNE

Cet organe est souvent ramifié mais peut, parfois, ne porter qu'un seul bourgeon, comme ici. C'est une petite branche portant des dards et des boutons, voire des brindilles couronnées – soient autant de fleurs, et donc de fruits. Conservez-le, sauf en cas de trop forte densité (voir pages suivantes).

LA LAMBOURDE

Elle ressemble beaucoup au dard, car elle en est issue, mais la confusion n'est pas très grave. C'est une pousse trapue qui, au bout de la 2^e année, se termine par un bouton à fleur. Elle est souvent portée par une bourse, ce renflement en forme de massue que l'on distingue ici. Conservez-la.



Y. AVRIL/BIOSPHOTO

Ramure plus claire

Avant de vous pencher sur le détail des organes de l'arbre, **procédez, si nécessaire, à un éclaircissement**. Retirez les branches en doublon et celles qui se gênent manifestement, comme ici. Les rameaux latéraux ne doivent pas former de "pinceau", c'est-à-dire de groupe partant d'un même point. Favorisez toujours les branches qui se dirigent vers l'extérieur de la ramure, et jamais celles qui semblent pousser vers l'intérieur. Sur un arbre de grande taille, cet éclaircissement ne met pas en péril la récolte, car il restera bien assez de boutons à fleurs sur le reste de la ramure pour remplir vos paniers. Enfin, n'hésitez pas à vous placer sur un escabeau, car une position pénible encourage à bâcler le travail, donc à couper moins que nécessaire.

Pousses à bois: ouste !

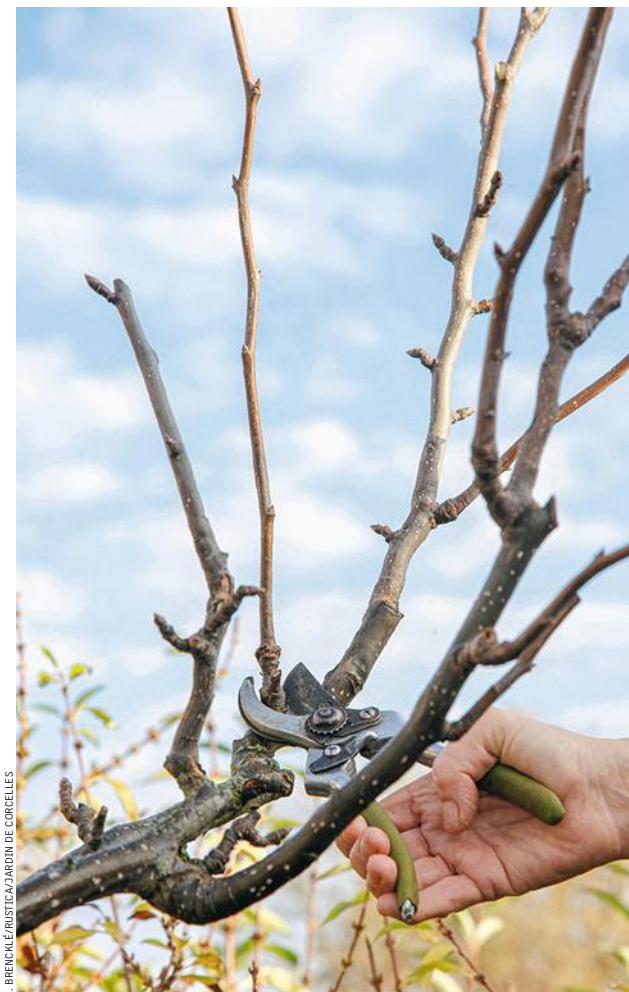


A. PEZOLD/RUSTICA/ÉCOLE DU BREUIL

Retirez ces rameaux stériles et bien trop longs qui ne manquent pas d'apparaître sur les sections horizontales. L'arbre en formera d'autres : il faudra donc repasser, dans le courant de l'été, pour les raccourcir encore. **Coupez-les assez près de la branche** qui les porte. Enlevez aussi les rejets naissant à la base de l'arbre, qu'il s'agisse ou non du porte-greffe.

Autres espèces à pépins

Les autres arbres fruitiers à pépins, tels que **le cognassier**, **le nashi** ou encore les variétés pollinisatrices comme **le pommier 'Evereste'**, ont nettement moins besoin d'être toilettés. Prodiguez-leur la taille sanitaire expliquée p. 19. Au besoin, allégez une partie de la ramure si elle a tendance à devenir trop dense, afin de favoriser son développement vers l'extérieur. Limitez le nombre des grandes pousses verticales, comme ci-dessous, sur un nashi. Tous ces arbres ne forment pas les mêmes organes que les pommiers et poiriers, et il n'est pas nécessaire de distinguer les différents types. Par ailleurs, ils se laissent moins facilement contraindre pour pousser en largeur, car ils forment des pousses verticales en nombre lorsque l'on coupe une branche de section importante (plus de 5 cm de diamètre). Mieux vaut, donc, se limiter à des interventions minimales sur ces arbres. Fiez-vous plutôt à la forme générale du sujet, qui doit rester équilibrée, avec une ramure arrondie.



E. BRUNCKLÉ/RUSTICA/JARDIN DE CORSELLS

3^e ÉTAPE : tout en finesse

Cette dernière phase vise à obtenir une récolte optimale. Elle n'est pas vitale pour les arbres, et s'adresse plutôt aux jardiniers ayant déjà une certaine expérience des travaux de taille.



F. MARRE/RUSTICA/CHÂTEAU DE LA BOURDAISIÈRE

Guerre des boutons floraux

Dans l'idéal, les boutons à fleurs doivent être régulièrement espacés, à raison d'un bouton – ou groupe de plusieurs – tous les 10 cm environ. La situation idéale, comme ci-dessus, ne s'obtient pas du premier coup, mais après plusieurs années de taille attentive. Ne vous attendez donc pas à ce résultat tout de suite. En attendant, **veillez à garder un bon espacement des organes fertiles** ou pouvant le devenir, comme les dards. Pour plus de simplicité, mettez les boutons à fleurs, brindilles couronnées, dards, coursonnes et lambourdes dans le même sac ! Toute la subtilité de la taille experte des pommiers et des poiriers consiste à conserver assez de ces organes pour avoir des fleurs en bonne quantité au cours du prochain printemps, mais aussi de prévoir quels rameaux porteront des boutons à fleurs les années suivantes.

Jeunes pousses d'avenir

Une fois que vous avez fait le ménage dans les pousses à bois, vous pouvez passer au stade du tri dans celles qui sont fertiles. De cette façon, vous y verrez plus clair dans la répartition des organes qui vont participer à la production dès cette année ou la prochaine. L'approche est alors simple : privilégiez les pousses terminées par un bouton à fleur. En particulier, **retirez les prolongations sur les coursonnes très chargées**. Les meilleurs fruits se forment au plus près des branches principales, et non sur les brindilles les plus lointaines. Si vous avez le choix, retirez donc ces dernières. À savoir : la sélection des dards, bourses et autres organes importe sur les pommiers et les poiriers palissés. Sur les arbres de plein vent, cela n'a pas vraiment d'incidence.



J. M. GROUT/BESPHOTO



F. BOUCOURT/RUSTICA/PÉPINIÈRES ERIC DUMONT

Coursonnes allégées

Selon les variétés, certaines tiges très ramifiées peuvent porter beaucoup d'organes fructifères. D'autres, au contraire, seront assez parcimonieuses. En règle générale, les pommiers donnent des coursonnes assez denses alors que sur les poiriers, elles sont plus effilées. Dans tous les cas, ces organes sont essentiels à la mise à fruits. Pour le jardinier expérimenté, **il est utile d'effectuer un éclaircissage afin d'éviter qu'il y ait trop de fleurs**, et donc de jeunes fruits. Coupez une partie des coursonnes portant plus de cinq boutons à fleurs, comme ci-contre. Vous limiterez beaucoup le travail d'éclaircissage des fruits et vous réduirez le risque d'alternance, auquel certaines variétés sont notamment sujettes. Une couronne tous les 15 cm suffit. Prévoyez une densité un peu supérieure pour les variétés ayant tendance à former des coursonnes portant peu de fleurs à la fois. C'est le cas, par exemple, du pommier 'Belle de Boskoop', parce qu'il produit toujours beaucoup de bois. Les variétés qui alternent, comme 'Braeburn', ont aussi moins de fleurs (donc moins de fruits) lors des années "off".

LE CORDON, CAS D'ÉCOLE

C'est la forme palissée la plus facile à conserver, puisqu'il n'y a qu'un axe principal, placé à l'horizontale. **Ce type d'arbre fruitier palissé produit toujours beaucoup de pousses à bois**, qui se repèrent car elles se développent à la verticale. Avant la taille, le cordon en est hérisssé (1). Cette situation est normale. Mais si vous ne taillez pas, chacune de ces pousses à bois va chercher à former un tronc principal et, au bout de deux ans, ce sera déjà l'anarchie – et sans fruits ! Appliquez donc la méthode vue précédemment, en faisant le ménage dans ces pousses indésirables. Coupez-les à ras, en épargnant éventuellement une à chaque extrémité afin d'allonger les bras, mais de 20 cm au maximum. Attachez-les au fil conducteur. **Éclaircissez ensuite les rameaux fructifères** pour garder l'équivalent d'un groupe de boutons tous les 10 cm. Cela revient à couper beaucoup de rameaux, et c'est aussi normal. À la fin, le sujet a un air un peu squelettique (2), ce qui n'a rien de problématique, au contraire ! Il consacrera sa végétation aux boutons à fleurs mais, bien sûr, formera aussi, dans la saison, beaucoup de pousses à bois qu'il faudra couper. Les formes palissées ne laissent pas de répit au jardinier !



1



2

F. MARRE/RUSTICA/PÉPINIÈRES ERIC DUMONT



UN MUR CÔTÉ SUD habillé avec panache

*Laissé nue, une façade orientée en plein soleil peut être source d'inconfort dans la maison.
Voici cinq plantes fleuries qui la couvriront et l'isoleront joliment.* ✨ **PATRICIA KADIJEVIC**

Confettis fleuris

Dans ce cas de figure particulier, la **passiflore 'Fata Confetto'** a tous les avantages : très robuste, elle résiste au froid et à la chaleur. Elle arbore des fleurs parfumées à l'allure exotique, et sa croissance est rapide. Cette belle grimpante ne se fera donc pas attendre des années avant de couvrir efficacement un mur. Revers de la médaille, elle peut facilement prendre ses aises, jusqu'à devenir envahissante. Un bon palissage ainsi qu'une taille

au bout de quatre ans de culture vous permettront de la canaliser. Privilégiez un treillage en bois doté de croisillons qui l'aideront à s'accrocher ou, encore mieux, un grillage en métal qui se montrera plus résistant dans le temps. Cette variété n'étant pas autofertile, il est utile de la marier avec un sujet pollinisateur comme *Passiflora caerulea* ou *P. incarnata* afin qu'elle donne des fruits qui pourront être récoltés avant les premières gelées. La taille peut être réalisée tout au long de l'année, afin de maintenir la plante dans l'espace que vous lui aurez réservé.

Géant jaune

Insolent de vigueur et de beauté, le **rosier de Banks ‘Lutea’** pousse comme une clématite : il se plaira donc avec le pied à l'ombre et la tête au soleil. Il tolère un sol calcaire ou lourd et se montre plus résistant encore au froid que le rosier de Banks type (*Rosa banksiae*). Cette liane opulente part à l'assaut de toutes les façades, atteignant 8 à 10 m de hauteur, pour se couvrir de bouquets de petites fleurs jaune pâle qui font totalement disparaître le feuillage dès le début de la saison, en avril. Sous un climat doux, les feuilles ne tombent même pas totalement en hiver. Au nord de la Loire, ce rosier supporte les hivers rigoureux, pourvu qu'il soit planté en plein soleil et à l'abri des couloirs venteux. Le pied couvre aisément 6 m au sol, et les jeunes tiges poussent de 3 ou 4 m en une saison.

CI-CÔTÉ : DIGITALCE/BIOSPHOTO - MÉDAILLON : M. AYMERÉ/BIOSPHOTO



Arbuste flamboyant

Le chèvrefeuille d'Étrurie (*Lonicera etrusca*) est arbustif, et non grimpant comme les plus connus *L. japonica* ou *L. henryi*, mais ses tiges volubiles partent à l'assaut d'autres arbustes dans une haie libre. Cultivé seul, contre un mur, il peut former une belle touffe atteignant au maximum 3 m de hauteur. Il admet la concurrence racinaire et se plaît également en pot. Très florifère, il se couvre, de mai à juillet, de grandes fleurs au parfum de miel. Bien qu'il accepte les expositions mi-ombragées, c'est en plein soleil qu'il se développe le mieux. Robuste, il supporte les hivers froids (jusqu'à - 15 °C). Il tolère le calcaire et ne demande qu'une taille, en fin d'été, consistant à raccourcir ses branches d'un tiers de leur longueur.



M. AYMERÉ/BIOSPHOTO

1 projet, 5 plantes



GW/BIOSPHOTO

Mignonne frileuse

La **bignone faux-jasmin** est une plante peu rustique à réservier aux climats doux. Elle peut être plantée en pleine terre dans les régions où il ne gèle pas – dont le Bassin méditerranéen, moyennant un arrosage régulier. Ailleurs, cultivez-la dans un grand pot à abriter dans une véranda en hiver. Comme sa cousine la bignone, *Pandorea jasminoides* est une grimpante volubile qui, de mai à septembre, se couvre de fleurs tubulaires. Vigoureuse, elle a besoin d'une structure où s'accrocher ; un treillage à quelques centimètres du mur l'aidera à s'installer. Elle apprécie un apport d'engrais organique chaque fin d'hiver (corne broyée, guano...). La taille n'est pas nécessaire, mais peut avoir lieu après la floraison pour retirer les branches séchées.

Floraison durable

Le jasmin de Chine

(*Trachelospermum asiaticum*) bat de nombreux records. Il est un peu plus rustique que son cousin le jasmin étoilé (*T. jasminoides*), supportant le gel jusqu'à -15 °C (son feuillage s'en sortira mieux s'il est recouvert d'un voile pendant les périodes froides). Sa floraison est encore plus généreuse, et surtout très longue : de juin à fin octobre, sans discontinuer ! Son parfum est plus suave et moins entêtant, exhalant de douces notes vanillées. Sa croissance est généreuse sans demander trop d'eau. Il se plaît sous une ombre lumineuse, mais pousse également en plein soleil. Il s'accroche sans mal à n'importe quel support pour joliment l'habiller, tout en emplissant l'air alentour de ses agréables fragrances.



CI-CENTRE : SHUTTERSTOCK - MÉDAILLON : M. AYMÉREZ/BIOSPHOTO

Abonnez-vous à Rustica + Rustica PRATIQUE



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

**1 AN - 50 N° + 4 N°
109,60 €**

au lieu de 188,60€* en kiosque

41% de réduction

Recevez chaque semaine Rustica



+ chaque trimestre Rustica Pratique



BULLETIN D'ABONNEMENT

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

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE

Par internet sur abo.rustica.fr/ABORU2872

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel indiquez le code PRU2872T

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

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

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

109,60 €

au lieu de 188,60 €* en kiosque
soit plus de **41% de réduction**

PRU2872

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet abo.rustica.fr/ABORU2872
(4x sans frais possible avec)

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

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

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS



Version numérique incluse



Accès illimité aux anciens numéros numériques sur 3 ans pour Rustica



Frais de port offerts en France métropolitaine



Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment

L'Odyssée végétale

Le lac Atitlan, considéré comme l'un des plus beaux du monde, est niché dans le cratère d'un volcan.



F. PAUTZ/SP

PETITE SURFACE, GRANDE RICHESSE

Nous voici dans l'un des plus petits pays d'Amérique centrale, sorti des eaux il y a quelques millions d'années, lorsque les continents du Nord et du Sud sont entrés en collision, créant alors une jonction terrestre entre eux. Aujourd'hui, de nombreux sites inscrits au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, comme la cité maya de Tikal ou la ville d'Antigua, construite par les Espagnols à partir du XVI^e siècle, témoignent d'une présence humaine ancienne. Mais la nature y est encore bien présente. Malgré une superficie cinq fois plus petite que celle de l'Hexagone, le territoire recèle une biodiversité considérable : plus de 8 000 espèces, contre moins de 6 000 pour la France métropolitaine.

AU GUATEMALA, la biodiversité en péril

Situé à la jonction des deux Amériques, ce pays possède des écosystèmes d'une richesse à couper le souffle. Mais les outrages de l'homme la menacent... ♡ FRÉDÉRIC PAUTZ

Situé au cœur de l'ancien pays maya, encore influencé par les cultures amérindiennes, le Guatemala – conquis par les Espagnols en 1523 – est une terre de lacs, de volcans (encore très actifs) et de reliefs, dont le Tajumulco, le plus haut sommet culminant à 4 220 m d'altitude. L'influence climatique de l'océan Pacifique d'un côté, et de l'autre la mer des Caraïbes, crée un environnement particulier où la flore tempérée d'Amérique du Nord rencontre celle, tropicale, d'Amérique du Sud. Cela explique, en partie, la richesse végétale dont bénéficie ce territoire. À seulement quelques kilomètres de distance, on peut donc passer d'une forêt exotique à une autre de pins d'altitude et, ainsi, assister à une surprenante confrontation entre deux mondes biologiques très différents. Pourvu de 19 écosystèmes, le pays déploie une grande diversité de paysages,

sans doute l'une des plus variées du continent américain. Dans ces décors, s'épanouissent de nombreuses plantes dites endémiques – ne poussant à l'état sauvage que dans ce pays –, dont certaines sont vendues en France dans les jardineries et cultivées comme plantes d'intérieur, à l'instar de l'anthurium ou du philodendron.

Végétaux uniques

Le long de la mer des Caraïbes et du Pacifique, les mangroves accueillent un foisonnement de végétaux, dont 600 plantes de la famille des Orchidacées, allant des classiques *Cattleya* aux plus rares tel *Myrmecophila tibicinis*, dont le nom tire son origine du grec *myrmex*, signifiant fourmi, en raison des affinités qu'entretient l'insecte avec la plante. Dans le nord du pays, le département du Petén bénéficie d'un climat tropical, avec toutefois quelques nuances. Dans les vallées

sèches, on trouve des opuntias, des cactus épiphytes (*Hylocereus guatemalensis*), des agaves et le palmier endémique *Sabal guatemalensis*. Lorsque l'environnement est plus humide et forestier, apparaissent des Arécacées, dont les palmiers des genres *Kentia* et *Geonoma*, ainsi que des Aracées, notamment les anthuriums, philodendrons... Au-dessus de 1500 m d'altitude, sous un climat beaucoup plus frais et humide, les brouillards créent un milieu propice à l'espèce emblématique du pays : *Lycaste virginallis*. Cette orchidée épiphyte est la fleur nationale de la République du Guatemala et fait l'objet d'un pillage abondant qui entraîne la raréfaction de l'espèce. Enfin, les Cuchumatanes, chaîne de montagnes située à l'ouest du pays, abritent pins, chênes ou saules qui, parfois, rappellent les paysages montagneux français. On y trouve le sapin du Guatemala (*Abies guatemalensis*), qui est l'espèce de sapin la plus méridionale du genre *Abies* de toute l'Amérique et qui, hélas, est menacé d'extinction en raison d'intenses abattages au moment de Noël.

Déforestation massive

À partir de l'apparition de la civilisation maya, il y a plus de 2 500 ans, l'accroissement démographique et l'urbanisation du Guatemala fragilisent grandement les écosystèmes. À cela s'ajoute la destruction de massifs forestiers pour y installer des plantations de palmiers à huile, de cacaoyers, d'hévéas, d'ananas, d'ylang-ylangs ou de gingembres, mais aussi de bananiers, maïs, cannes à sucre et caféiers – des espèces souvent originaires d'autres continents mais si bien acclimatées qu'elles constituent une menace pour la biodiversité locale. Heureusement, le pays compte de nombreux parcs nationaux et réserves biologiques naturelles, appelées biotopos. Aujourd'hui, la politique se concentre essentiellement sur le maintien de la couverture forestière, afin de limiter l'érosion des sols et de préserver les nombreuses espèces d'arbres menacées d'abattage en ciblant plus particulièrement les essences très convoitées comme l'acajou (*Swietenia macrophylla*) et l'acajou amer (*Cedrela odorata*).



1



Les plantations de caféiers (1), ou encore de gingembres (3), d'ananas (4) et d'ylang-ylangs (6) ont nécessité une déforestation massive dont les effets sont dévastateurs.



4



6

*La fleur de Aristolochia salvadorensis (2) évoque le masque de Dark Vador, ce qui vaut à la plante son nom vernaculaire. La passiflore à feuille de vigne (*Passiflora vitifolia*, 5), originaire du Brésil, s'est bien acclimatée dans les jardins guatémaltèques.*

En cuisine cette semaine

LES MOULES à l'accent de Thau

Les moules de Méditerranée, plus grosses et charnues que celles des côtes de l'Atlantique, se savourent en brasucade, piste, gratinées, farcies à la sétoise.



Conchyliculteur à Loupian, dans le sud de l'Hérault, Alexandre Cessateur vend en direct des moules élevées sur cordes dans l'étang de Thau ou importées en hiver. "Elles atteignent la taille de 4 à 7 cm au bout d'un an et demi. Nos clients les dégustent ici, devant la lagune. Pour la brasucade, à double cuisson, je les fais d'abord ouvrir sur le feu, retire le jus de cuisson, puis les fais rissooler dans l'huile d'olive. J'ajoute le vin blanc, les herbes et la moutarde. On les sert également gratinées en coquille. Quant au piste de moules décoquillées, il se savoure tiède, assaisonné d'ail, de persil et huile d'olive."

Litchi

Sur l'île de la Réunion, les chefs marient sa chair juteuse avec des brochettes de gambas.



Pistache

En éclats ou bien écrasée en pâte, elle garnit nougat blanc, tarte au citron, crème glacée, macarons.



Moules au curry

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min env.

- 500 g de moules • 600 g pommes de terre à chair ferme • 1 oignon jaune • 15 g de beurre • 2 brins d'aneth
- 15 cl de vin blanc sec • 2 cuill. à soupe de crème
- 1 cuill. à café de curry • sel • poivre

• **Épluchez** et taillez les pommes de terre en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Réservez-les dans de l'eau froide. Lavez les moules dans plusieurs eaux. • **Laissez fondre** le beurre dans une cocotte. Faites-y revenir l'oignon émincé pendant 2 min. • **Ajoutez** le vin blanc et les moules. Laissez cuire à couvert jusqu'à ouverture des moules. Réservez-en quatre pour la décoration, décortiquez les autres. • **Égouttez** les rondelles de pommes de terre. Ajoutez-les avec la crème au jus de cuisson des moules. • **Saupoudrez** de curry. Mélangez. Faites cuire à feu doux 15 min. Répartissez-les dans des cassolettes ainsi que les moules. Assaisonnez. Parsemez d'aneth ciselé. • **Décorez** avec les moules entières.



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

IMPRESSIONS SAVOUREUSES

Des mots et des motifs sur des biscuits, des entremets, des gâteaux... L'impression alimentaire change la donne dans le monde de la gastronomie, offrant aux chefs et aux pâtissiers de nouvelles perspectives pour exprimer leur créativité. Les imprimantes de dernière génération, mises au point par l'entreprise Printfood, seront présentées lors du Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Sirha), du 23 au 25 janvier 2025, à Lyon (69). Cette technologie utilise des encres alimentaires et des feuilles comestibles (A3, A4).



C'est nouveau!

FROMAGE DE HAUTE-MARNE



Le langres AOP, puissant au nez et doux en bouche, se reconnaît à la fontaine qui creuse sa croûte. Les gourmets le flamboyent au marc de Bourgogne.
Fromagerie Germain.
Poids 180 g, 3 € env.

DOUCEURS CHOCOLATÉES



En forme de champignon, noix, mosaïque, ces chocolats blancs, noirs ou au lait, sont garnis d'éclats de biscuits, de mousse, de ganache et de crème au beurre.
Leonidas. Poids 270 g, 23 € env.

VENTRÈCHE D'EXCEPTION

Cette conserverie de la Côte basque espagnole présente une gamme de thon blanc germon, tels ces fins filets de ventrèche, provenant de la partie la plus moelleuse du poisson.
Conservas Ortiz.
Poids 110 g, 14 € env.

MANGER À PETIT PRIX



Plateforme de vente en ligne, Écomiam présente 400 références de produits surgelés origine France à prix doux, livrables en 48 h, tel ce chapon.
Écomiam. Chapon 3 kg, 24 € env.



Au menu

SAMEDI

- Ravioles au pélardon
 - Moules au curry
 - Biscotins au citron

DIMANCHE

- Topinambours en velouté et moules
 - Tielle sétoise
 - Salade de fruits

LUNDI

- Olives noires aux herbes
- Macaronade de bœuf, penne
 - Mousse de litchis

MARDI

- Mâche aux poires
- Tartelettes aux moules et poulet
- Nougat noir aux amandes

MERCREDI

- Toasts de tapenade
- Gratin de chou-fleur aux moules
- Compote de pomme

JEUDI

- Velouté de chou-rave
- Moules farcies en persillade
 - Pâtes de fruits

VENDREDI

- Bouillon à la citronnelle
- Gnocchis de 'Butternut'
- Cookies aux éclats de pistaches



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins



Platz François & fils, pinot blanc 2015, AOC alsace pinot blanc

Sec et ample, à la robe jaune clair, ce vin bio offre un joli bouquet aromatique de fleurs blanches, de poires et d'agrumes. En bouche, il séduit par sa fraîcheur vive et son équilibre subtil entre acidité et rondeur et une finale légèrement saline.

Accord : parfait pour l'apéritif avec du cassis, il accompagne également à merveille un cabillaud en papillote, une blanquette de veau ou un gratin de chou-fleur aux moules.

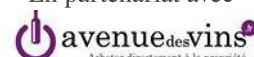
Cépages : 100 % pinot blanc. Prix : 10 € env.

Château Haut-Bernasse, Les Œnopotes 2021, AOC monbazillac, Sud-Ouest

Ce vin blanc bio moelleux réalise l'équilibre entre sucre et acidité. Le nez est explosif et gourmand, on y décèle des notes de fruits à chair jaune et exotiques et de pâtisserie. La bouche est fine et réconfortante, avec une persistance des arômes.

Accord : ce vin de plaisir, facile à boire, se sert bien frais en apéritif, avec la cuisine asiatique ou les desserts, tels des cookies aux éclats de pistaches. Cépages : sauvignon blanc, muscadelle, sémillon. Prix : 12 € env.

En partenariat avec



En cuisine cette semaine



Topinambours en velouté et moules

Pour 5 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min env.

- **1/2 l de moules**
- **1 verre de vin blanc sec de muscat-de-frontignan**
- **2 brins de thym**
- **2 gousses d'ail**
- **1 feuille de laurier**
- **1 kg de topinambours**
- **1 oignon jaune**
- **1 blanc de poireau**
- **1 pincée de curry**
- **huile d'olive**
- **poivre et gros sel des moulins**

• **Lavez** et déposez les moules dans une marmite. Ajoutez le vin blanc, le thym, le laurier et l'ail épluché. • **Chauffez** de 5 à 8 min en remuant jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. • **Égouttez-les** et placez-les dans un saladier. Réservez le jus de cuisson. Décortiquez les coquillages refroidis. • **Épluchez** les topinambours, taillez-les en dés. Faites suer l'oignon et le blanc de poireau tronçonné dans 1 cuill. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les topinambours et le curry. • **Mouillez** avec le jus de cuisson des moules. Complétez avec de l'eau à hauteur des légumes. • **Cuisez** 20 min. Muez. Assaisonnez. Servez le velouté avec les moules décortiquées.



Tartelettes aux moules et poulet

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min env.

- **1/2 l de moules**
 - **2 suprêmes de poulet fermier d'Auvergne Label rouge**
 - **huile d'olive**
 - **40 g + 10 g (moule) de beurre**
 - **4 disques de pâte brisée de diam. 12 cm**
 - **sel • poivre du moulin**
- Sauce :**
- **4 jaunes d'œufs**
 - **10 cl de crème fouettée**
 - **1 pincée de curry**

• **Grattez** et lavez les moules dans plusieurs eaux, ensuite égouttez-les. • **Placez-les** dans un faitout à couvert et laissez-les s'ouvrir sur feu vif 5 min env. Laissez refroidir et décoquillez-les. Filtrez leur jus et réservez-le. • **Chauffez** un filet d'huile dans une poêle et marquez les suprêmes de poulet salés. • **Terminez** la cuisson dans un plat au four à 120 °C (th. 4) durant 12 min. Poivrez-les et réservez-les au chaud. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). • **Foncez** de pâte brisée quatre moules à tartelettes beurrés. Faites-les cuire à blanc 10 min. Réservez-les. • **Fouettez**, sur feu doux, au bain-marie, les jaunes d'œufs, en ajoutant peu à peu le jus des moules, jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène, puis hors du feu, incorporez la crème fouettée et la pincée de curry. • **Rectifiez** l'assaisonnement et réservez au chaud (au bain-marie). Réchauffez les fonds de tarte 2 min au four. • **Émincez** les suprêmes de poulet, disposez-les dans les fonds de tarte avec les moules. Nappez-les de sauce.



Mousses de litchis

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 8 min

Réfrigération : 2 h

- **500 g litchis (1 boîte)**
- **2 feuilles de gélatine**
- **170 g crème liquide froide**
- **1 cuill. à café d'extrait de vanille**
- **2 blancs d'œufs**
- **1 cuill. à soupe de sucre**

• **Plongez** les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Égouttez les litchis en versant le contenu de la boîte dans une passoire et conservez leur sirop. • **Réservez-en** 3 cl et gardez quatre litchis entiers pour la décoration. Mixez en fine purée le reste des litchis dénoyautés. Ajoutez l'extrait de vanille. Mélangez. • **Chauffez** le reste de sirop de litchi dans une casserole. Retirez du feu aux premiers frémissements. Faites-y fondre les feuilles de gélatine essorées en fouettant. • **Mélangez** avec la purée de litchi. Montez les blancs d'œufs en neige très ferme tout en ajoutant le sucre en pluie. • **Incorporez-les** à la préparation aux litchis en continuant de battre au fouet électrique. Montez, dans un autre récipient, la crème fraîche liquide très froide au fouet électrique. • **Ajoutez-la** délicatement à la préparation. Dressez la mousse de litchis dans des grands verres. Réservez ces derniers au réfrigérateur pendant 2 h au minimum. • **Répartissez** sur la mousse le sirop de litchi réservé et les litchis entiers.



Gratin de chou-fleur aux moules

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min env.

- 1 l de moules • 1 chou-fleur
- 150 g de mimolette jeune râpée
- 4 brins de cerfeuil
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 75 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- sel • poivre du moulin

• **Tailler** le chou-fleur en fleurettes. Plongez-les dans une marmite d'eau bouillante salée 15-20 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres, égouttez-les. • **Grattez** et lavez les moules plusieurs fois. Placez-les dans un faitout à couvert sur feu vif 5 min env. Secouez fréquemment pour les faire ouvrir. • **Disposez-les** dans un saladier, laissez refroidir et décoquillez-les. Faites fondre le beurre dans une grande casserole et ajoutez la farine en fouettant. • **Délayez** le roux en versant petit à petit le lait et en fouettant au fur et à mesure de l'absorption. • **Assaisonnez** et ajoutez l'ail pelé et écrasé. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez le chou-fleur et les moules dans un plat à gratin. • **Recouvrez** de béchamel. Parsemez de mimolette râpée. Enfournez pendant 20 min jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné. • **Agrémentez** de cerfeuil ciselé hors du four et servez bien chaud.



Moules farcies en persillade

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min env.

- 2 l de moules
- 1 bouquet de persil
- 2 gousses d'ail
- 200 g de beurre mou
- 100 g de chapelure
- sel • poivre

• **Grattez** soigneusement les coquilles de moules et nettoyez-les plusieurs fois dans l'eau froide en les plaçant dans une grande passoire. Égouttez-les. • **Disposez-les** dans un grand faitout, couvrez et faites-les cuire à feu vif 5 min env. jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes en remuant deux ou trois fois. • **Lavez** et séchez les brins de persil, ciselez finement les feuilles. Pelez l'ail, dégermez-le si nécessaire. • **Mixez** la gousse d'ail avec le persil, puis ajoutez le beurre, du sel et du poivre et mixez à nouveau pour amalgamer. • **Débarrassez** le tout dans un saladier, ajoutez la chapelure et mélangez. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) en mode grill. • **Retirez** la coquille supérieure des moules, recouvrez la chair du beurre persillé et rangez-les sur un plat à four en les calant. • **Passez-les** sous le gril 10 à 15 min jusqu'à ce qu'elles soient bien gratinées. Servez immédiatement.



Cookies aux éclats de pistaches

Pour 12 cookies

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min env.

- 50 g de pistaches natures décortiquées
- 125 g de beurre demi-sel mou
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre roux
- 1 œuf extra-frais
- 175 g de farine
- 1 cuil. à café rase de levure chimique
- 100 g de chocolat blanc

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Coupez le chocolat blanc en petits morceaux, à l'aide d'un couteau aiguisé. Coupez grossièrement les pistaches. • **Préparez** la pâte à cookies dans un saladier en mélangeant le beurre mou et les sucres jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. • **Incorporez** l'œuf battu. Versez la farine tamisée, la levure, les morceaux de chocolat et les pistaches, puis travaillez jusqu'à obtenir une pâte souple. • **Chemisez** une plaque de papier cuisson. Formez des tas de pâte de 90 g env., disposez-les en les espaçant. Aplatissez-les légèrement avec la paume de main. • **Enfournez** pendant 10 à 12 min. Surveillez bien la coloration : les cookies doivent être blonds, mais encore souples. • **Laissez-les refroidir** pendant 2 min pour qu'ils se raffermissent un peu, puis déposez-les sur une grille.

DEUX MAISONS EN UNE SEULE

Tout en offrant une réponse à la crise du logement, la cohabitation entre les générations peut apporter une présence rassurante et une vie sociale aux seniors qui vivent seuls. Ce dispositif d'habitation partagé permet à une personne de plus de 60 ans disposant d'une chambre inoccupée d'héberger (moyennant un loyer modéré ou en échange de services) un jeune de moins de 30 ans à la recherche d'un toit. Un contrat en fixe la durée, la contrepartie, les modalités, les engagements réciproques, le délai de préavis... Des aides au logement sont également envisageables.



GARDE À VUE RÉFORMÉE

Dans le cadre d'une enquête relative à un crime ou un délit puni de prison, des suspects peuvent être mis en garde à vue. Aucune audition ne peut se tenir sans un avocat, sauf si le gardé à vue renonce à son droit ou, en cas d'urgence, sur décision du procureur de la République. L'avocat peut être commis d'office ou désigné par le gardé à vue ou la personne qu'il a choisi de prévenir (conjoint, membre de sa famille, ami, collègue ou employeur).

Profitez-en pour assortir, compléter, embellir...



PHOTOS : SHUTTERSTOCK

AU MOIS DU BLANC, les affaires sont bonnes

Janvier est traditionnellement le mois du blanc. C'est le moment de renouveler le linge de maison grâce à des remises exceptionnelles !

Juste après les fêtes de fin d'année, le mois de janvier est l'occasion de profiter d'offres promotionnelles sur le linge de maison. Des parures de lit aux serviettes de toilette en passant par les nappes et les torchons de cuisine, tout est soldé. Opération commerciale ou bien véritable tradition ? Probablement un peu des deux ! C'est au fondateur du grand magasin Le Bon

Marché, Aristide Boucicaut, que l'on doit ce rendez-vous annuel. Pour attirer les clientes dans les rayons désertés après les fêtes, ce professionnel du marketing eut l'idée d'écouler ses invendus grâce à des prix cassés.

Usines à stimuler

Une autre version attribue cette tradition commerciale aux industriels de Cholet (49), ayant cherché à relancer

l'activité de cette ville réputée pour sa production textile. À l'époque, le linge était majoritairement blanc, d'où le nom "mois du blanc". Ces articles se déclinent désormais en une multitude de couleurs, mais aussi de motifs. L'opération, qui démarre tout juste avant les soldes, est l'occasion de remplacer son linge dépareillé ou usé sans trop débourser. De 30 à 60 % de réduction sont attendus.

Pas trop près de mon arbre

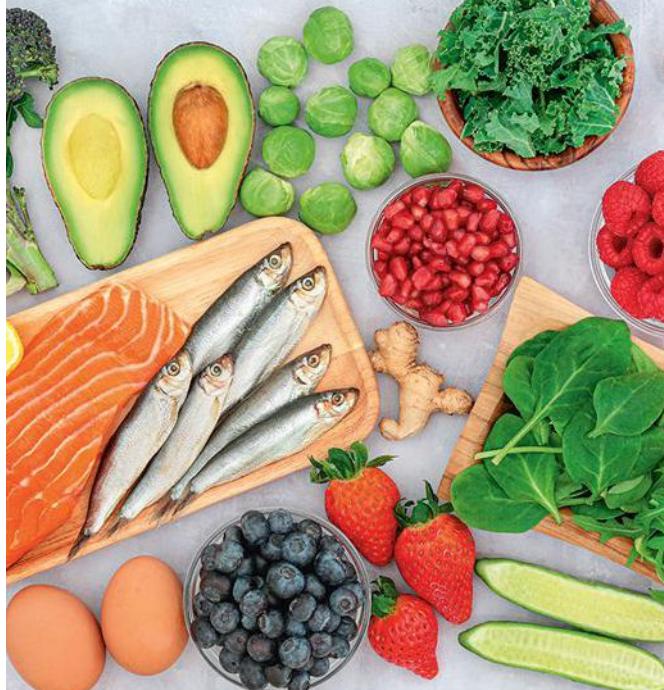
Le Code civil (article 671) permet à chaque propriétaire de planter des arbres et des arbustes sur son terrain, mais sans créer de troubles de voisinage, comme empiéter sur la parcelle voisine. Concrètement, dans le cas général, un arbre d'une hauteur de plus de 2 m à l'âge adulte doit être mis en place à 2 m de la limite de propriété, une plantation de moins de 2 m de hauteur, à 50 cm de la propriété. La distance s'apprécie à partir du milieu du tronc

de l'arbre. Attention : un usage ou une réglementation locale peuvent modifier cette généralité ! Renseignez-vous à la mairie de votre lieu d'habitation. En cas de non-respect du droit en vigueur, vous êtes possible d'une action en justice et d'être contraint d'abattre votre arbre. Si la plantation a plus de 30 ans et n'a fait l'objet d'aucune réclamation, elle est dite prescrite et aucune action n'est possible. L'arbre est en quelque sorte protégé.

ÉTEINDRE LE FEU grâce à un régime adapté

Certains aliments vous aident à repousser l'inflammation chronique, cause de nombreuses maladies (eczéma, diabète, Alzheimer, cancer...).

Les mets à privilégier.



Selon Yohan Mannone, coauteur de *Mes recettes anti-inflammatoires* (éd. Leduc) : "L'alimentation moderne, transformée et dénaturée, est clairement reconnue

comme l'une des principales causes de l'inflammation chronique." Ce footballeur professionnel, formé à la naturopathie et souffrant de la maladie de Crohn, une

inflammation chronique du tube digestif, a pris son alimentation en main pour ne pas renoncer au sport.

Rouge, jaune, vert...

L'auteur conseille de diminuer la part d'aliments comme les céréales contenant du gluten. Explorez ainsi la diversité des autres céréales (riz, seigle, orge...) et redécouvrez les sources de gluten plus digestes, comme le petit épeautre. Au quotidien, apportez de la couleur à vos assiettes grâce aux végétaux : rouges (tomate, radis...), jaunes (carotte, ananas...), violettes (raisin, aubergine...), mais aussi blancs (ail, navet...) et verts. Yohan Mannone met en avant plusieurs aliments stars du régime anti-inflammatoire, tels les petits poissons gras (sardines, maquereaux...), les épices (curcuma, gingembre...), les herbes de Provence, les noix ainsi que les denrées fermentées (choucroute, pain au levain, fromage au lait cru).

Vous saurez toux sur le radis

Le radis noir, réputé pour ses bienfaits en cas de digestion difficile, nous apporte de la vitamine C en hiver. Par ailleurs, il contient des molécules aux vertus expectorantes, les glucosinolates, utiles en cas de toux pour faciliter l'élimination du mucus. Préparez un sirop en coupant un radis noir en rondelles que vous placerez dans une terrine, en alternant avec des couches de sucre en poudre. Le lendemain, un sirop se sera formé : versez-le dans un flacon. En cas de toux, prenez de 2 à 4 cuill. à soupe par jour. Ce sirop, qui plaît aussi aux enfants, se conserve au frais cinq jours.



L'AIL ÉLOIGNE LE MAUVAIS GRAS

Mangez-vous régulièrement de l'ail ? Si c'est le cas, selon une nouvelle étude parue dans *Journal of Health, Population and Nutrition*, au mois d'août 2024, vous vous protégez ainsi de la dyslipidémie, qui se définit comme une anomalie du taux de graisse (cholestérol et triglycérides) sanguin. Selon les chercheurs, cette habitude prévient aussi les maladies cardiovasculaires. Ils soulignent que l'effet est particulièrement marqué chez les personnes âgées.

LONGÉVITÉ AU MATCHA

Faites le plein d'antioxydants avec ce masque. Dans un bol, méllez 1 cuill. à s. d'argile blanche ultra-ventilée et 1 cuill. à c. de poudre de thé matcha. Ajoutez 1 cuill. à c. de thé vert froid et 2 gouttes d'huile essentielle d'hélichryse. Mélangez afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Appliquez en couche épaisse sur le cou et le visage (sauf le contour des yeux). Laissez reposer durant 15 min en vaporisant régulièrement un peu de thé vert froid. Rincez à l'eau claire. Ne le conservez pas.

Les mésanges bleues se régalent des baies de viorne.



NOURRIR LES PIAFS jusqu'à en perdre la saison ?

Quand la bise fut venue, point de vermisséaux à se mettre sous le bec ! Offrez le couvert aux oiseaux de nos jardins, mais seulement jusqu'aux beaux jours. ✨ SYLVIE BÉZUEL

Pour résister au froid et empêcher une déperdition énergétique pouvant leur être fatale – une mésange bleue peut perdre jusqu'à 10 % de son poids au cours d'une seule nuit glaciaire –, les oiseaux doivent manger davantage à une période où les ressources alimentaires se raréfient. C'est pourquoi disposer des mangeoires bien garnies, sans oublier des abreuvoirs, va leur apporter un petit coup de pouce bienvenu. Mais encore faut-il installer les postes de nourrissage hors de portée des prédateurs, en particulier des redoutables

chasseurs que sont les chats, et les tenir éloignés des fenêtres et des baies vitrées pour éviter les risques de collisions létales. Gare aussi à ne pas leur donner des aliments néfastes pour leur santé (voir encadré ci-contre), ni laisser bactéries, moisissures et autres agents pathogènes s'installer dans les mangeoires et/ou les points d'eau !

Ouverture des restos

Dès les premiers frimas, en octobre ou novembre selon les régions, la distribution de nourriture peut commencer et continuer jusqu'à l'arrivée des beaux

jours, vers le mois de mars. La Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) déconseille de poursuivre le nourrissage durant la saison de reproduction, où la prévalence des maladies est la plus forte, mais aussi pour ne pas rendre les oiseaux dépendants, perturber leurs habitudes alimentaires et déséquilibrer le régime des jeunes. Des études ont montré que le nourrissage prolongé peut avoir des effets inattendus sur la reproduction des oiseaux : une ponte plus précoce, entraînant une désynchronisation de la demande énergétique des poussins avec le pic de

disponibilité alimentaire naturelle, une possible altération du *sex-ratio* chez certaines espèces...

Veillez à installer les postes de nourrissage en hauteur et dans un endroit dégagé du jardin. La concentration d'individus de diverses espèces sur et autour des mangeoires crée parfois des conflits. Pour limiter les prises de bec, créez plusieurs zones d'alimentation éloignées les unes des autres, et diversifiez les modèles (distributeur grillagé, silo suspendu, mangeoire plateau, à trémie, etc.), qui faciliteront l'accès à certaines espèces : tous les oiseaux ne sont pas des acrobates nés comme les mésanges et beaucoup apprécient les petits perchoirs et rebords, voire un plateau où ils peuvent se poster (pinssons, moineaux, chardonnerets, verdiers, tarins...). Outre la forme, la taille de la mangeoire limitera aussi la concurrence entre les petits passereaux et les plus gros tels les étourneaux, pies, tourterelles turques...

Casser la (bonne) graine

Pour que le nourrissage soit bénéfique aux oiseaux, il faut leur offrir une nourriture adaptée à leurs besoins et à leur métabolisme. Donnez-leur des graines de tournesol (de préférence noires car elles sont plus riches en lipides), des cacahuètes crues avec ou sans la coque (jamais grillées ni salées), des mélanges de graines spécifiques pour les oiseaux sauvages – vérifiez qu'elles ne sont pas

Les assidus des mangeoires



Pinson des arbres

Il est présent dans certaines régions toute l'année. En hiver, des migrants venant du Nord accroissent ses populations. Il picore souvent des graines sur le sol.



Mésange bleue et charbonnière

Les mésanges (charbonnière en photo) sont parmi les hôtes les plus fidèles des mangeoires : graines de tournesol et boules de graisse font leur délice.



Moineau domestique

Le "Pierrot" s'adapte facilement à divers types de mangeoires. Oiseau gréginaire, il aime se nourrir en groupe et ajuste son menu à son environnement.



Rouge-gorge commun

L'éternel compagnon du jardinier apprécie les mélanges qui incluent des petites graines, des fruits séchés et des insectes, comme les vers de farine.

Denrées à proscrire du menu



Le pain, le lait, les aliments salés... : des poisons !

Donner du pain (photo), sec ou pas, ne convient pas aux oiseaux du jardin : l'aliment contient trop de sel, provoque des gonflements de l'estomac, engendre des problèmes osseux (malformation des ailes) et le gluten cause des maladies de foie. Parmi les autres denrées à bannir, il y a les graines de lin et de ricin (toxiques), les biscuits et biscuits, la noix de coco séchée, les chips, toutes les graines salées, les croûtes de fromage, le lard salé, le gras de viande, les pâtes, lentilles, le riz cru ou cuit et tous les restes de repas en général, qui sont trop salés, trop sucrés, trop gras et trop cuits ! Ne leur proposez pas non plus les friandises pour animaux domestiques. Enfin, les oiseaux n'ont pas les enzymes nécessaires pour digérer le lactose, le sucre principal du lait. Ce composant entraîne des déséquilibres osmotiques qui perturbent leur flore bactérienne intestinale.



Dispositif antichat installé sur un tronc à 2,50 m du sol au moins.

PHOTO CE CONTRE NOUVEAU BOSPHOTO
P & M. GUINCHARD/BOSPHOTO/METAILLON



Mangeoires et nichoirs ajoutent une touche décorative.



Les pics épeiches raffolent de graisse frottée contre une pomme pin.

R. CAVIGNAUX/BOSPHOTO

poussiéreuses –, des noisettes et des noix fraîches, du maïs concassé, du millet et des flocons d'avoine ne comprenant pas de sucre, ni de sel.

Les boules et les pains de graisse (sans huile de palme) aux graines ou aux insectes sont très riches et donc à distribuer avec parcimonie, en ajustant la quantité selon les températures. Privilégiez les alternatives naturelles, comme la plantation de buissons producteurs de baies, qui constituent une source de nourriture durable et réduisent la dépendance des oiseaux aux humains en hiver. Attention : supprimez systématiquement les filets entourant les boules de graisse car les oiseaux peuvent se prendre les pattes dedans et se blesser, voire mourir s'ils

restent coincés ! Enfin, de nombreux volatiles aiment picorer les fruits de saison (pommes, poires, raisin), qu'ils soient mûrs ou bleus.

Bains toute l'année

S'il nourrissage des oiseaux est conseillé seulement durant la période hivernale, en revanche les points d'eau doivent être mis à leur disposition toute l'année. En effet, les piafs ont un besoin vital de boire car leurs aliments ne contiennent pas (ou peu) d'eau. Mais ils doivent aussi régulièrement faire trempette pour entretenir leur plumage : ces ablutions leur sont vitales pour conserver de belles plumes propres, indispensables au vol, mais également au maintien de leur température corporelle.

Choisissez des récipients stables, peu profonds – les oiseaux de jardin doivent avoir pied –, avec des rebords leur permettant de se percher facilement : des soucoupes de pot en terre cuite d'un diamètre de 20 à 40 cm (pour les plus gros piafs) font l'affaire. Bien entendu, veillez à les installer hors de portée des félin domestiques. Par grand froid, ajoutez de l'eau chaude pour retarder la formation de glace dans les abreuvoirs. En aucun cas, n'utilisez un antigel, du sel ou tout autre produit qui serait toxique voire mortel pour les boules de plumes. Enfin, pensez à changer l'eau tous les jours !

Règles d'hygiène

Gare aux épidémies !

Privilégiez des mangeoires où les graines sont à l'abri des intempéries et donc des moisissures. Choisissez des modèles en matériaux résistants comme le plastique ou le métal, ou démontables, avec des ouvertures larges. Des trous de drainage dans le plateau servent à évacuer l'eau. Un perchoir circulaire ou plusieurs petits perchoirs permettent à des oiseaux de se nourrir simultanément. Pour empêcher la prolifération d'agents pathogènes, ces éléments doivent être d'une propreté irréprochable. Dans l'idéal, nettoyez-les une fois par semaine à l'eau savonneuse ou au vinaigre et quotidiennement pour les mangeoires de type plateau où les oiseaux picorent et font aussi leurs fientes. Enfin, pensez à ôter régulièrement les restes d'aliments et les détritus tombés au sol. Une soucoupe remplie d'eau est également la bienvenue (photo).



Bonne trempette !

SHUTTERSTOCK



PHOTOS : SHUTTERSTOCK

Chaque bande (ici les Fécos) arbore un costume original, élaboré en secret.



AIL NOIR, GOÛT LUMINEUX

À Badens, au cœur du département de l'Aude, en Occitanie, Raphaël Chauvin réalise un ail noir aux arômes subtils, doux et légèrement sucrés, qui sublimera vos sauces et vos plats. Cet ail noir provient d'une transformation sans additifs, ni colorants, ni conservateurs, d'un ail blanc bio cultivé dans le Tarn. Il nécessite cependant de l'amour, de la patience et du temps : 15 à 20 jours de cuisson à basse température, suivis d'une période d'affinage d'un mois. Ce procédé induit une fermentation qui donne aux gousses leur couleur noire et leurs saveurs complexes, rappelant le vinaigre balsamique et la réglisse. Recherché par les grands chefs et les gourmets, cet ail est également un superaliment pour la santé grâce, entre autres, à ses propriétés antioxydantes. Il contribuerait en outre à renforcer le système immunitaire, réduire l'inflammation et améliorer la santé cardiovasculaire. Enfin, il posséderait des propriétés anticancéreuses et aiderait à réguler le taux de cholestérol. N'hésitez plus à allier goût subtil et santé avec un produit 100 % biologique !

CARNAVAL DE LIMOUX comme une fête sans fin

Depuis environ 400 ans, cette grande comédie folklorique est sans conteste l'un des plus longs carnavaux de France.

Chaque week-end et le mardi gras (4 mars), du 25 janvier au 6 avril 2025, Limoux, dans l'Aude, s'anime de parades endiablées. Sur la place de la République et aux alentours, "Fécos" et "Goudils", figures emblématiques masquées, investissent les cafés. Les Fécos, organisés en bandes représentant quartiers ou corporations, arborent des costumes distinctifs et sont menés par leur Pierrot.

Les Goudils, plus indépendants, déambulent librement ou accompagnent les Fécos.

Murmure porteur

Entre deux danses sur une musique traditionnelle limouvine, ces joyeux trublions viennent murmurer aux oreilles des spectateurs attablés quelques plaisanteries : la "chine". Ces derniers peuvent "faire le Goudil" et suivre les bandes. Chaque

bande a son jour attitré, sauf le 9 mars, où tous les Fécos se rassemblent pour une célébration commune, créant une atmosphère festive incomparable dans les rues de la ville. Cette joyeuse parade se termine le dimanche 6 avril par la "nuit de la blanquette", vin pétillant, ancêtre du champagne, emblématique de la ville, au cours de laquelle Sa Majesté Carnaval est finalement brûlée.

Sur les remparts de Carcassonne



Après deux ans de travaux, menés par le Centre des monuments de France, le public peut, depuis septembre 2024, faire le tour complet de l'impenable Cité de Carcassonne (11) depuis ses remparts. Sur le front est, 300 m de chemin de ronde et neuf tours de guet du XIII^e s. ont été rendus accessibles et sécurisés. C'est la plus grande restauration depuis celle de Viollet-le-Duc en 1844 et le dernier volet d'un chantier commencé en 2008. La visite s'effectue depuis le château comtal et propose une vue à 360° sur la ville médiévale et la vallée de l'Aude.

ÉCHAPPÉES FLEURIES sur les eaux du Rhin

Embarquez avec Rustica pour une croisière florale du 16 au 23 avril 2025. Les plus belles villes des Pays-Bas et de Belgique vous dévoileront leurs trésors botaniques. ✨ PIERRE NESSMANN

Avec Rustica et l'agence Voyages d'exception, laissez-vous emporter par une balade fluviale sur une partie du Rhin, fleuve qui a inspiré de nombreux poètes – dont Victor Hugo, dans son récit de voyage imaginaire *Le Rhin* –, vers les plus beaux sites des Pays-Bas et de Belgique. Les jardins sont les destinations privilégiées de ce périple émaillé de visites. Deux experts vous serviront de guides : Alain Baraton, jardinier en chef du Grand parc de Versailles (78), et Pierre Nessmann, rédacteur en chef adjoint de *Rustica*. Tous deux enrichiront vos découvertes de leurs connaissances, dispensées lors de conférences à bord. Selon votre ville de départ,

vous rejoindrez en train ou en avion Amsterdam aux Pays-Bas, ainsi que nos deux jardiniers-accompagnateurs et les équipes de Voyages d'exception.

Médicinales et exotiques

À Amsterdam, cap sur Hortus Botanicus, un havre de paix et l'un des plus anciens jardins botaniques du monde, fondé en 1638 pour servir de jardin de simples aux médecins et pharmaciens de la cité. Il abrite aujourd'hui de fabuleuses collections de plantes médicinales, de vivaces, d'arbustes et de végétaux exotiques cultivées sous des serres luxuriantes. Une première matinée de navigation vous mènera à Enkhuizen

(Pays-Bas), une charmante commune portuaire, aux maisons à pignon en brique, riche et puissante jusqu'au XVI^e s., puis supplantée par Amsterdam. Grâce à l'horticulture et l'agriculture, elle a retrouvé son activité d'antan et est leader mondial en matière de production de semences.

Retour sur le Rhin vers Nimègue (Pays-Bas) et le palais Het Loo, de style néo-classique baroque, habité par la famille



Pierre Nessmann
et Alain Baraton

SHUTTERSTOCK - PORTRAITS : P. NESSMANN/SP

Les parterres de bulbes à fleurs de Keukenhof, à Lisse (Pays-Bas).





STOCK.ADOBE.COM/SP

Rhododendrons et plantes de terre de bruyère composent l'un des décors romantiques du jardin de Trompenburg à Rotterdam (Pays-Bas).



La Grand-Place et sa fontaine de Brabo, due au sculpteur Jef Lambeaux, dans le centre historique d'Anvers (Belgique).

royale jusqu'en 1962, accueillant actuellement un musée. Ses jardins à la française furent dessinés par Claude Desgots, le neveu d'André le Nôtre, fameux jardinier de Versailles.

Hamamélis et tulipes

Au fil des canaux, vous aborderez Anvers (Belgique), qui sera votre port d'attache le temps de découvrir la cité portuaire, ses rues médiévales et ses trésors architecturaux Renaissance. Deux excursions botaniques vous seront proposées non loin. L'arboretum de Kalmthout, parc de 12 ha fondé en 1856 par Jelena et Robert de Belder, vous enchantera, avec plus de 7 000 espèces venant du monde entier : collections d'hamamélis, d'érables du Japon, de pommiers et de cerisiers d'ornement, en pleine floraison à cette époque. À Bruxelles, les Floralies, installées dans le parc du château de Grand-Bigard, sur près de 14 ha, revêtent quatre semaines par an de somptueux décors de tulipes, jacinthes et narcisses.

Direction Rotterdam (Pays-Bas) et l'arboretum de Trompenburg, oasis de verdure de 7 ha, puis Dordrecht et Boskoop, dont les établissements horticoles, vastes plaines de cultures florales et arboricoles, fournissent toute l'Europe. Retour à Amsterdam, avec la visite, entre autres, du Rijksmuseum, niché dans un superbe bâtiment conçu par l'architecte Pierre Cuypers. Il abrite des chefs-d'œuvre de

Rembrandt, Vermeer, Van Gogh, Jan Steen... et ses jardins sont de véritables joyaux. Une ultime excursion vous mènera à Keukenhof. Terrain de chasse, au XV^e siècle, on y cultivait des herbes aromatiques pour les cuisines du château de Jacqueline de Bavière. Outre la visite du moulin, datant de 1892, d'où vous aurez une vue imprenable sur les champs de tulipes, vous admirerez le parc, remodelé en 1950 à l'initiative des producteurs de bulbes hollandais pour promouvoir leur production. Il déroulera pour vous ses rubans et tapis de tulipes, narcisses et jacinthes. Un décor féerique unique en son genre !

UN VOYAGE ÉMAILLÉ DE CONFÉRENCES

Embarquez pour un périple fleuri (itinéraire ci-contre) sur le Viva Enjoy. Ce navire moderne dispose de 95 cabines de 15 m², munies de baies vitrées, confortablement équipées : climatisation, TV écran plat, salle



SP



SHUTTERSTOCK

Les Floralies de Bruxelles, en Belgique, sont l'écrin du château de Grand-Bigard.



SPARTE.RUSTICAHIN_2504-TRAIN

d'eau avec douche, coffre-fort...

Les conférences aborderont des sujets variés (tulipes et bulbeuses, voyage des plantes par voie maritime, vie du sol) et, nouveauté, une démonstration aura lieu sur le bouturage et le greffage! Renseignements et inscriptions sur le site : www.voyages-exception.fr

Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



Saint-Jean (06).

Saint-Jean-Cap-Ferrat (06)

Les jardins de la villa Ephrussi de Rothschild et l'équipe d'André Castellan, chef jardinier du site, proposent, les **18 et 19 janvier**, des ateliers de taille et de plantation de rosiers. Chaque participant bénéficie d'un déjeuner inclus, d'un livret des jardins, d'un tablier brodé et d'une bouture de rosier. De 9 h à 16 h. Tarif : 90 €. Inscription : www.villa-ephrussi.com

Villeneuve-Minervois (11)

Le marché aux truffes est placé, le **18 janvier**, sous le signe des produits du terroir audoïs, en plus de la vente du fameux diamant noir du Pays cathare. De 9 h 30 à 13 h. Rens. au tél. : 07 88 72 97 71 ou www.audetourisme.com

Évreux (27)

Organisé par la Société d'aviculture de l'Eure (SAE), le 30^e Salon d'aviculture et de l'artisanat a lieu les **18 et 19 janvier**. Au programme, championnats de France des pigeons Cauchois et poules de races normandes, exposition de lapins et cobayes. Halle des expositions, de 10 h à 18 h le samedi et de 9 h 30 à 15 h le dimanche. Entrée : 3 €. Informations : <https://ffv-volaille.fr>

Martel (46)

L'un des hauts-lieux du diamant noir en vallée de la Dordogne accueille, le **18 janvier**, le marché aux truffes et la foire au gras au palais de la Raymondie. De 10 h à 12 h 30. Entrée libre. Renseignements au tél. : 06 31 29 42 33.

Gueugnon (71)

L'Union avicole gueugonnaise organise, les **18 et 19 janvier**, une exposition nationale avicole présentant poules, pigeons, lapins et oies. Salle Charles-Breusot, rue du Port. Tél. : 06 33 01 08 89.

Paris (75)

Les Thermalies, le salon pour vous faire découvrir les vertus des eaux de mer et de source, se tient du **23 au 26 janvier**. Au Carrousel du Louvre, seront réunis quelque 250 experts des univers du spa, de la

thalassothérapie, du thermalisme et de la balnéothérapie. De 10 h à 18 h. Entrée gratuite à télécharger sur www.thermalies.com

Paris (75)

La Fondation Tara Océan expose jusqu'au **2 mars**, dans le cadre de "La Grande Expédition", les œuvres d'une quarantaine d'artistes embarqués à bord de la goélette *Tara* qui vogue depuis 20 ans. Au Cent-Quatre, de 12 h à 19 h du mardi au vendredi, et de 11 h à 19 h le week-end. Entrée libre. Plus d'informations : www.104.fr

Barjols (83)

La Petite Fête de la Saint-Marcel célèbre les tripettes du **17 au 19 janvier**. Cortèges, danses folkloriques, grand loto, jeux et farandoles dans la plus pure tradition provençale sont au programme. Entrée libre. Rens. : www.la-provence-verte.net

Bourg-la-Reine (92)

L'association Orchidée 75 organise, du **17 au 19 janvier**, une exposition-vente de ces belles fleurs exotiques, avec la présentation exceptionnelle de la collection provenant des serres du Sénat. Un événement à ne pas manquer pour les amateurs d'orchidées. Espace Les Colonnes. De 10 h à 17 h 30. Tarif d'entrée : 5 €. Renseignements : <https://asso-orchidee75.jimdofree.com>

Partout en France

La 9^e édition de la Nuit de la lecture se déroule du **23 au 26 janvier**. Pour l'occasion, et dans toute la France, les bibliothèques, librairies et sites patrimoniaux resteront ouverts une partie de la nuit pour inviter le public à participer à des rencontres et des lectures. Plusieurs milliers d'événements, physiques ou numériques, sont organisés autour du thème des patrimoines – qu'ils soient familiaux, collectifs ou culturels, à travers la transmission de bibliothèques et de connaissances littéraires. Informations : www.nuitdelalecture.fr



Gueugnon (71).

ABONNÉ
RUSTICA

Rustica & MOI

Pour un service plus fluide et efficace, créez votre espace abonné sur notre site. Ajoutez vos coordonnées (téléphone, email) et restez toujours connecté avec nous pour tout ce qui concerne votre abonnement.

VOS AVANTAGES



Recevez des emails en cas de perturbations relatives à la distribution de votre magazine



Gérez votre abonnement en toute simplicité en ligne



Vous déménagez ou vous partez en vacances ? Mettez à jour vos infos en un clic

Créer votre espace abonné en ligne en 3 étapes

C'est rapide et facile, suivez la procédure



1. Scannez le QR Code ou connectez-vous sur <https://abo.rustica.fr/creer-compte>
2. Renseignez votre numéro abonné et votre code postal
Votre numéro abonné se trouve sur l'emballage de votre magazine, il est composé d'1 lettre suivie de 7 chiffres
3. Recevez un mail de confirmation

L'invitée de la semaine



NOUIN/BIOSPHOTO - PHOTO CI-CÔTÉ : X. DE LORME/BIOSPHOTO

Camille Contoux nous enseigne les bonnes pratiques à adopter face au dérèglement climatique, comme le paillage (voir ci-contre).



3 questions à Camille Contoux

Camille Contoux est docteure en paléoclimatologie. Après 10 ans de recherche sur le climat, elle est devenue maraîchère dans l'Essonne.

Au Centre national de la recherche scientifique (CNRS), le domaine d'étude de Camille Contoux portait sur la science des climats anciens et leurs variations. Demandant autrefois quelques millions d'années, ces processus se déroulent actuellement en quelques dizaines seulement du fait des activités humaines (industrie, agriculture, transport...) et des émissions de gaz à effet de serre qu'elles génèrent. Cela explique en partie la rapidité du dérèglement climatique.

Rustica. Pourquoi prendre conscience des enjeux climatiques est si difficile ?
Camille Contoux. Parce que le climat, ce n'est pas la météo. La météo est ce que vous ressentez au quotidien : le froid, le chaud, l'humidité, l'air, la pluie, le soleil, l'orage ou la tempête. Le climat, c'est tout autre chose, c'est une moyenne, un calcul dans le temps et dans l'espace, ça n'existe pas pour nous. Même les scientifiques qui travaillent depuis longtemps sur ces sujets ont eu du mal à croire ce qu'ils calculaient parce qu'ils ne le ressentaient pas. Voilà pourquoi la prise de conscience des enjeux climatique est si difficile.

Il faut que nous voyions mourir le gros arbre de notre enfance ou que nos maisons soient pleines de boues – comme en 2024 dans le nord de la France ou en Espagne – pour commencer à appréhender le phénomène !

R. Justement, qu'est-ce qu'un extrême météorologique ?

C. C. C'est un événement qui est rare comme une crue centennale. Les risques d'événements intenses sont accrus par l'augmentation de la moyenne des températures. Nous pouvons déjà constater qu'il y a de plus en plus d'extrêmes chauds. Bien sûr, vous allez me dire "pas en France cet été". C'est vrai. Mais en moyenne, le réchauffement est indéniable et est à l'origine des grosses tempêtes de ces derniers mois, parce que les océans et les mers sont de plus en plus chauds et remplissent les nuages d'eau, qui se vident d'un seul coup sur nos sols secs.

R. Comment faire au jardin ?

C. C. La meilleure façon d'aider le climat, c'est de laisser de la place à la biodiversité. Gardez un espace de quelques

mètres carrés sauvages dans votre jardin. Ne le tondez pas au printemps ou à l'automne, laissez cette parcelle aux oiseaux et aux insectes. Faites entrer le plus de matières organiques possibles dans votre sol – le compost est parfait – et choisissez des variétés locales et adaptées. Arrosez en enterrant des oyas ou posant des tuyaux microporeux, proscrirez l'arrosage par aspersion. Et surtout, ne versez aucun produit chimique dans le sol même si les herbes adventices vous embêtent un peu, la binette est plus douce. La biodiversité contribue à améliorer le climat en stockant le carbone, en produisant de l'eau et de la vie.

Un pas de côté



Dans la ferme, Le Pas de côté, la maraîchère élève aussi des poules et s'adonne à la boulange.
www.leschampsdespossibles.fr

Petites annonces *Rustica*

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

DÉCOUVREZ LE CONFORT ET LA CHALEUR DOUCE DES POÈLES À BOIS ET À GRANULÉS EN CÉRAMIQUE

FABRICANT ARTISANAL FRANÇAIS DEPUIS PLUS DE 50 ANS

03 87 07 90 26
info@olier.fr
www.olier.fr

Olier
POÊLES FRANÇAIS

KIT D'ARROSAGE GOUTTE A GOUTTE

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

www.iriso.fr/boutique

| | |
|--------------------------|--|
| SERRES TUNNELS | Tunnels maraîchers La Bretonne 3x4 m.....399€ Izella 4x4 m.....629€ Izella 3,50x6m.....670€ Ombrille 5x8 m.....1340€ Abri tunnel à partir de : 530€ |
| SERRES EN VERRE | Documentation sur demande, vous découvrez d'autres modèles et d'autres tailles de serres |
| ABRIS de STOCKAGE | |
| Crysland | 02.98.59.72.87 Serre Crysland ZA Lanvillou 29370 CORAY www.serre-de-jardin-crysland.com |

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

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

FILETS DE PECHE ET CHASSE
Tramails, sennes, paniers, reprise, nasses, cordages

LARRIEU FRERES Fabricant
414 rue Dauphine. Zone de Partage
33127 ST JEAN D'ILLAC
Tél. 05 56 52 59 00
www.larrieufrelres-filets.fr
Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande

FOURS À BOIS TRADITIONNELS FABRICATION FRANÇAISE

Régalez vos amis et votre famille

EN BRIQUES OU DESIGN

FOUR GRAND-mère
— Le temps du bon !

03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

Komat
Serre de jardin

Serres tunnels
Serre en verre et polycarbonate
Accessoires de serre- Volières

CATALOGUES GRATUITS

38 av . F. Mitterrand - RU - BP 10015
59494 PETITE FORET
Tél : 03 27 42 96 95 -
mail : contact@komat.fr

www.komat.fr

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 !



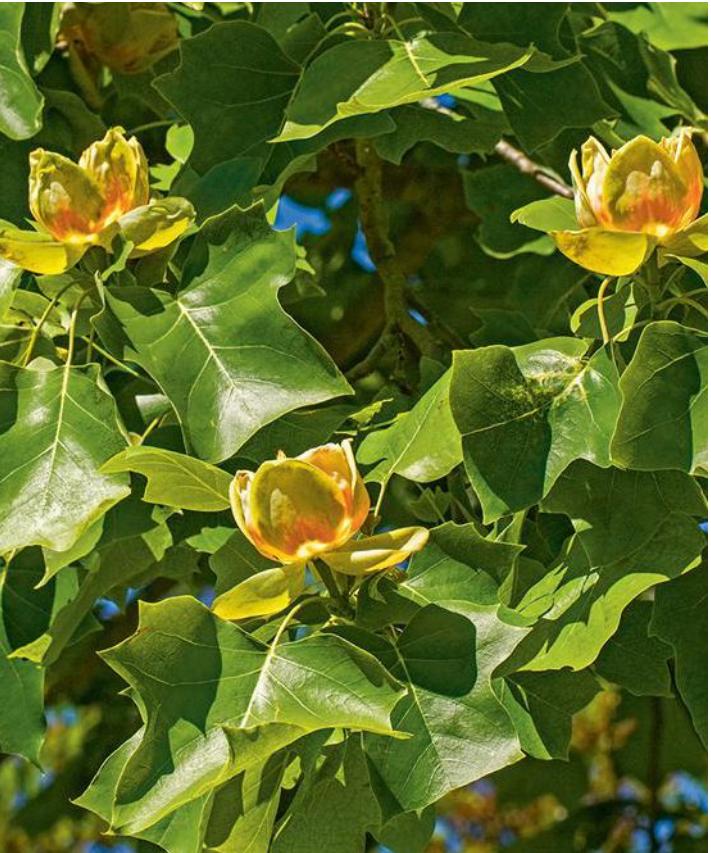
Eric
Costan



Patricia
Kadjevic



Hubert
Fontaine



Tulipier au compost

“Puis-je mettre sans crainte les feuilles de mon tulipier de Virginie au compost ?”
Victor B., Gommersdorf (68)

In'y a aucune raison de ne pas composter les feuilles de *Liriodendron tulipifera*. L'arbre fournit une grande quantité de matière transformable en un riche terreau. Pour accélérer leur décomposition, broyez ses feuilles un peu épaisses à la tondeuse. Tous les feuillages sont utilisables, même ceux du chêne, du noyer ou du platane. Il vaut mieux en utiliser de différentes essences après les avoir hachées pour former une couche. Et ajoutez-y des matières azotées, comme du fumier, des excréments, des orties, des tontes de gazon ou des purins de diverses plantes. L'apport régulier d'un ancien compost, qui relance la

population des micro-organismes, agit comme un levain. Quant aux feuilles malades, sachez que les producteurs de fruits les compostent après broyage : les spores sont détruites et assimilées. Il en est de même pour les essences réputées toxiques, ou celles connues pour être alléopathiques (agissant sur les autres plantes). **ÉC**

Hivernage des oyas

“Que faire des oyas et comment les nettoyer après l'été ?”
Michel R., Brusvily (22)

Dans les régions douces, un oya peut rester en place en hiver. En principe, pendant la période hivernale, il est inutile de remplir cette réserve d'eau. Ailleurs, s'il gèle en dessous de - 5 °C en hiver, ce dispositif enterré risque d'éclater à moins qu'il ne soit protégé par de la paille ou des feuilles mortes. Il est plus prudent de rentrer cette terre cuite en hiver dans un local hors gel pour assurer sa pérennité. Les oyas sont cassants, rangez-les soigneusement dans un endroit stable. Si l'eau que vous utilisez est très calcaire, la paroi perd petit à petit sa porosité (essentielle à sa fonction d'hydratation). Dans ce cas, trempez l'oya dans du vinaigre dilué ou pulvérisez-en à l'intérieur afin de dissoudre cette couche. Ensuite, rincez la poterie à l'eau du robinet (ou, mieux encore, de pluie). Une astuce consiste à la laisser quelques jours sous la pluie afin que la terre cuite reprenne sa couleur. **HF**

Mûrier à feuilles de platanes recourbées

“Les feuilles de mon mûrier platane paraissent saines, mais elles sont ourlées, pourquoi ?”
Bernadette B., Bourg-en-Bresse (01)

Avec le réchauffement climatique et les fortes chaleurs, le feuillage de votre mûrier (*Morus australis*) a pu subir un stress important. Les feuilles tendres non encore vernissées peuvent présenter des lésions dues à des brûlures mais, sur votre arbre, elles sont déshydratées aux extrémités (enroulées). C'est une stratégie possible

que la plante adopte pour sauver l'ensemble de la feuille. Dans un même but, les chênes se délestent de rameaux entiers lors des tempêtes pour offrir moins de prise au vent. Ce phénomène de repli est observé sur différentes variétés de mûriers. La quantité d'eau dans le sol n'est pas en cause. Mais, pour contrebalancer l'intensité du rayonnement sur les feuilles, paillez au pied. Et, préventivement, plantez en sol profond pour retarder cet effet inesthétique qui n'affecte cependant pas la santé de l'arbre. **ÉC**

Vers dans les mûres

“Pour la première fois en 55 ans, le trempage de ma cueillette de mûres a laissé s'échapper une multitude de vers filiformes vert pâle...”
Bernadette B., Le Folletière-Abenon (14)

La drosophile *D. suzukii* est une petite mouche venue d'Asie qui, depuis plus d'une dizaine d'années, attaque de nombreux fruits. La femelle perfore l'épiderme pour y déposer un ou plusieurs œufs qui éclosent en moins de trois jours. Ensuite, une larve (asticot) ronge la chair. Le réchauffement climatique favorise sa prolifération. Pour attraper les adultes, il est facile de réaliser des pièges avec des bouteilles en plastique. Il suffit de percer, au 2/3 de leur hauteur, plusieurs trous de 5 mm de diamètre avec un tournevis ou un clou chauffé. Passez une ficelle au niveau du goulot pour l'accrocher dans vos ronces à mûres. Versez, jusqu'à 1/3 de la hauteur, un liquide attractif constitué de 1/3 d'eau, 1/3 de vinaigre de cidre et 1/3 de vin rouge. Ajoutez encore quelques gouttes de liquide vaisselle. Un filet anti-insectes empêche aussi les ravageurs de pondre sur vos mûres. HF

La photo
des
lecteurs



PHOTO LECTEUR

“Grâce aux bons conseils de *Rustica*, le papa de Calixte a, cette année, des artichauts de 800 g en moyenne !”, nous écrit Violaine de B., de Roquebrune (32).



PHOTO LECTEUR

SOS

“Mais qu'est-il arrivé à mon pied de pomme de terre ?” Jacline T. C., Châteauneuf-le-Rouge (13)

Ses fruits (qui contiennent les graines) sont apparus ! Vous pouvez vous en servir pour les multiplier (et consommer les tubercules, bien sûr). C'est productif, rapide mais les tubercules peuvent varier d'un pied à l'autre. Ces graines, comme toutes celles des Solanacées, germent facilement. Il faut les semer à chaud en février ou mars puis les transplanter une fois que les risques de gel sont passés. EC

“Cette année, mes rosiers n'ont produit que de petites pousses. Quel pourrait être le problème ?” Claude P., Saint-Nicolas-d'Aliermont (76)

Il est fort probable que vous vous soyez trompé de produit lors d'un traitement... Les cellules végétales ont été atteintes en leur centre et ne croissent pas correctement. Ces pousses déformées ressemblent à celles d'un buisson ayant reçu un désherbant de type glyphosate. Cette confusion arrive en raison d'étiquettes détériorées ou de restes dans les pulvérisateurs. Pour voir si le rosier s'en remet, il faut attendre. EC



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

CARNET D'ADRESSES

POUR TOUT TROUVER...



M. AYMEREZ/BIOSPHOTO

Chèvrefeuille d'Étrurie
(*Lonicera etrusca*).

RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

Les Roses de la Côte d'Émeraude, La Ville-Gilles, 35350 Saint-Méloir-des-Ondes. Tél. : 06 76 29 57 92. Courriel : contact@rose-emeraude.fr ou www.rose-emeraude.fr

Michel Adam, pépinière de la Guérinai, La Morlaix, route de Noyal, 35340 Liffrai. Tél. : 02 99 68 63 55 ou www.roseraie-guerinai.com

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Begonia semperflorens 'Super Olympia Red' (minimottes): Promesse de fleurs, 23, route du Fresnel, 59116 Houplines. Tél. : 03 61 76 08 10 ou www.promessedefleurs.com

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

La Bonne Graine,

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

Cactus zigzag: en jardinerie.

1 PROJET, 5 PLANTES

Passiflore 'Fata confetto': À l'ombre des figuiers, ZA de Bel-Air, 29700 Pluguffan. Adresse postale :

Service abonnements,

B 200, 60643 Chantilly Cedex.

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

Écrivez-nous à l'adresse suivante:

abonnements@rustica.fr

Tarif abonnement France:

50 n° à 89,90 €.

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

Président-directeur général de Rustica SA et directeur de la publication: Vincent Montagne.

Directeur général: Guillaume Arnaud.

Directeur des rédactions: Alain Delavie.

Rédactrice en chef: Corinne Beaudouin.

Rédactrice artistique: Aurore Nguyen.

Rédacteur en chef adjoint jardin

(agenda, un jardin-des idées, plan-patron, à faire soi-même, RDV avec l'excellence, invité de la semaine): Pierre Nessmann.

Cheffe de service maison: Nathalie Collin.

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

Cheffe de rubrique jardin (à faire au jardin cette semaine, 1 projet/5 plantes, demain au jardin, courrier): Patricia Kadjevic.

Rédacteurs-graphistes:

Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin et 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 contenus:

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 diffiseuses: 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 janvier 2025.

Vente au numéro MLP.

Commission paritaire : n° 0229 K 82753.

ISSN 2270-1915.

EN CUISINE

Ostréisud,

Alexandre Cessateur,
zone conchylicole ouest
Saint-Félix, La Coquille,
34140 Loupian.

Tél. : 06 42 04 20 18
ou www.ostreisud.fr

Langres AOP:

Fromagerie Germain,
ZAE Champ-Miolin,
Vaux-sous-Aubigny, 52190
Le Montsaugeonnais. Tél. :
03 25 84 89 50 ou www.fromagerie-germain.com

Ventrèche de thon:

Conservas Ortiz,
www.conservasortiz.com

Douceurs chocolatées:

Leonidas,
www.leonidas.com

Produits surgelés:

Écomiam,
www.ecomiam.com

TERROIR

Limouxin tourisme,

7, avenue du Pont-de-France, 11300 Limoux. Tél. : 04 68 31 11 82 ou www.limouxin-tourisme.com

Château et remparts de la Cité de Carcassonne, 1 rue Viollet-le-Duc, 11000 Carcassonne. www.remparts-carcassonne.fr

Ail noir du midi,

38, avenue Georges-Degrard, 11800 Badens. Tél. : 06 89 28 63 02 ou www.ailnoirdumidi.com

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

ARIP
autorité de régulation professionnelle de la publicité

Audience mesurée par
AUDIPRESSE



LA SEMAINE PROCHAINE



Dossier SIX MOIS DE FLEURS

Découvrez notre sélection d'arbustes qui fleuriront de mai jusqu'aux gelées. Tous nos conseils d'achat, d'association, de plantation et d'entretien, selon votre climat, ainsi que nos astuces pour prolonger les floraisons sans soucis !

F. MARRE/RUSTICA



+ CARNET LUNE
ET MAXIPOSTER
Jardinez avec la lune
aux meilleures dates

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je régénère le sol en enfouissant engrains verts et déchets végétaux # FRUITS # Je taille l'actinidia pour obtenir de beaux kiwis # Je multiplie les framboisiers # FLEURS # Je compose une jolie potée de bulbes fleuris (crocus, iris réticulés...).

Rustica

Classez et protégez vos numéros

Votre lot de
2 reliures pour

22,40€



Chaque reliure peut contenir
26 numéros de Rustica



Bon de commande

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

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

Je choisis mon règlement :

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

Je complète mes coordonnées : M Mme

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

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

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

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

Pour commander vos reliures :

@ Par internet sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

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

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine *22,40€ = prix 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 souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et 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/chartepdp



MOTS FLECHÉS

JEUX



LES REMPARTS DE CARCASSONNE

| AMALGAMÉ | | RECONDUIRE | | CONTENU DE TASSE | | DECLARA-TION MINÉ | | PRONOM PERSONNEL QUELQU'UN QUI EXCELLE | | ÉGALE-MENT | | RÉACTEUR NUCLEAIRE LA CITÉ EST SITUÉE SUR SA RIVE DROITE | | VOIES D'ÉVACUA-TION |
|--|--|--|--|----------------------------|--|-----------------------------------|--------------------------------------|---|--|--|--|---|----------------------------------|---------------------|
| FORME DES TOURS GALLO-ROMAINES | | S'EXPRIMER AVEC FUREUR | | SUR LE BORD DE LA PAUPIÈRE | | | | | | PLACÉ EN EMBUSCADE CONCLUT UN MARCHÉ | | | | |
| "REMPARTS ET ... (SPECTACLE ESTIVAL) | | | | | | | | ELLES SONT 48 À LES REHAUSSER DEUX-ROUES | | | | | | |
| FONTE DE NEIGE | | | | | ENTRE DEUX SUGGESTIONS MONNAIE CHILIENNE | | | BROIE DU BLÉ | | | | | IL LEUR EST ATTENDANT | |
| ON LES APERÇOIT À L'HORIZON | DANS LE STYLE ACTUEL HABITATION EN MONGOLIE | PALLADIUM ABRÉGÉ DÉFIE AVEC INSOLENCE | | | | SIGNAL SONORE BOISSON À BULLES | | | | PIÈCE GALERIES EN BOIS EN SURPLOMB DE MURAILLES | | | | |
| ABSOLUMENT PAS COMPÉTENT | TEL QUE RIEN NE DÉPASSE ANALOGIE | On SE PROMÈNE SUR LE CHEMIN DE ... | | | BELLES PARURES CRÉATURE DE LA MYTHOLOGIE NORDIQUE | | DIT QUAND ON EST INDIFFÉRENT NOTE | | | VAGUES DANS LES STADES PATRIARCHE BIBLIQUE | | APPEL PLACE DE COUETTE | | |
| DES CATCHEURS S'Y OPPOSENT INDIEN POUR JOE DASSIN | | FONDU | | | FLEUVE CÔTIER CONJONCTION | | | TEMPS DE REPOS PLUS MAUVAIS | | ACCÈS DANS LES PAROIS LARGEUR D'ÉTOFFE | | | IL A ÉCRIT LES MYSTÈRES DE PARIS | |
| ELLES SONT DEUX À ENTOURER LA CITÉ | | | | | | | | PIÈCE MUSICALE GERMANIQUE | | | | | ARTICLE CONTRACTÉ | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

HÉRON CENDRÉ

Quelle zone humide abrite la plus grande colonie d'Europe de cet oiseau ?

- La Camargue (13)
- Le lac de Grand-Lieu (44)
- Le marais Vernier (27)

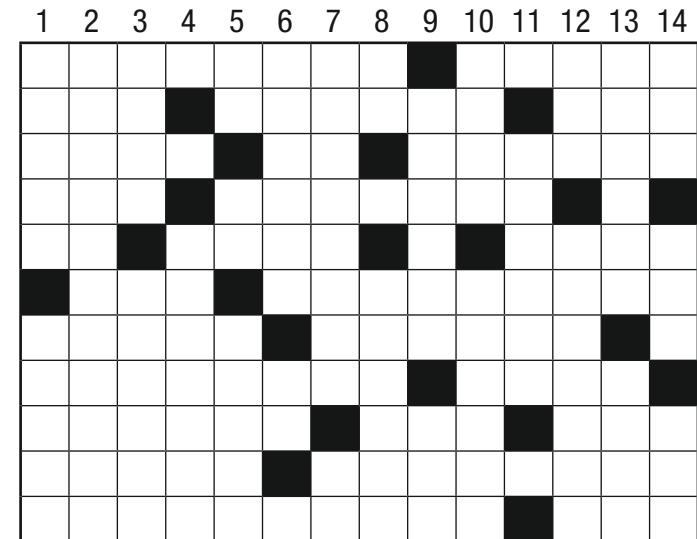


Réponse : le lac de Grand-Lieu (44).

MOTS CROISÉS

HORizontalement : A. Axe d'un matheux. Prénom de chanson. B. Dame de choc. Travailleur de la terre. Qui a besoin de liquide. C. Un arbre empoisonnant. Chiffres romains. Déterminé pour la suite. D. Avant l'Égypte actuelle. Du thym ou du laurier. E. L'iridium du chimiste. Joli cornet floral. Il sonde les Français. F. Lancer franc. Chaussures souples. G. Langue parlée en Asie. Répare les casseroles. H. Adoucir les contrastes. Dépôt littoral servant d'engrais. I. Pleine de gaieté. Cheval de trait léger. Un oiseau de graisse. J. Qui a des connaissances étendues. Faire téter son enfant. K. Rendues juridiquement valables. Prise au piège.

VerticaleMent : 1. Tel un air abasourdi. Troupe de biches. 2. Partage en deux. 3. Il tire l'eau du puits. Qui n'a subi aucun dommage. 4. Vraiment chaude. 5. Adresse d'ordinateur. Billet double. Vieux service téléphonique. 6. Voisin du coccyx. Sigle européen. 7. Faux platane. On n'est pas grand quand on n'en a qu'un. 8. Devant des lettres ou des sciences. Il se construit avec le *pi*. 9. Mont connu du père Noé. Pousse à se montrer adroit face à la bête. 10. Un château en cadeau. Elles secouent les Cariocas. 11. Bouleversement tellurique. 12. Échelle de sensibilité. D'une fatuité puérile. 13. Amiral tué à Trafalgar. Un endroit dans l'espace. 14. Ancienne protection. Caractère grec. Une période historique.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELS SONT CES FRONTONS ?



La Voix du Nord, Lille (59)

Le musée Lumière, Lyon (69)

Le Familistère, Guise (02)

Les grilles de la place Stanislas, Nancy (54)

PHOTOS SHUTTERSTOCK

COMBINAISONS GAGNANTES

FLORAISONS HIVERNALES

À chaque plante, son autre nom. Faites vos jeux !



1. Abélia à feuilles sur deux rangs

A. Douceur d'hiver

2. Hamamélis mou

B. Forsythia de Corée

3. Éranthe d'hiver

C. Goutte-de-lait

4. Hellébore noir

D. Helléborine

5. Bergénia à feuilles cordées

E. Noisetier des sorcières

6. Galanthe des neiges

F. Plante des savetiers

7. Chimonanthus précoce

G. Rose de Noël

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2871

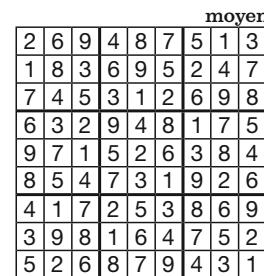
les mots fléchés



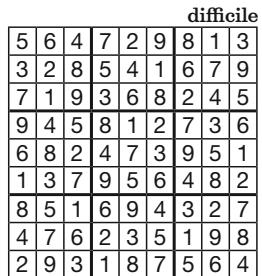
les mots croisés



sudoku



moyen



difficile

VOTRE SÉJOUR

DÉCOUVERTE DU LOT

JARDIN - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

Du 5 au 12 avril 2025

-5%
AVANTAGE
ABONNÉS



J.-M. Franck Rustica

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



*759 €
8 jours/7 nuits
pension complète,
activités et excursions
(hors taxe séjour
et adhésion)

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



SOP Moulin de St Céré

Le Moulin à huile de noix de St Céré

CONFÉRENCES AUTOUR DU JARDINAGE

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

Préparer vos questions jardin pour des conseils personnalisés.

VOTRE LIEU DE RÉSIDENCE 4***

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



Photos non contractuelles

Votre lieu d'hébergement 4***

DES SITES INCONTOURNABLES

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

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



INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

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

OU

[https://www.capfrance-terrou.com/nos-sejours/
sejours-a-theme/sejours-rustica-detente-et-jardin-du-lot](https://www.capfrance-terrou.com/nos-sejours/sejours-a-theme/sejours-rustica-detente-et-jardin-du-lot)

Ou par courrier postal ou email à :

CAP France Terrou

Le bourg 46120 Terrou

contact@cfterrou.fr

*759 € (avec remise 5% abonnés) : Prix par personne base chambre double, 2 personnes par chambre. Supplément chambre individuelle 154 €. Ce prix comprend : hébergement en pension complète, repas comprenant vin et café midi et soir, lit fait à l'arrivée et linge de toilette fourni pour la durée du séjour, trajets aller/retour en bus vers les sites de visite et accompagnement local personnalisé, cours de jardinage, ateliers de cuisine. Ce prix ne comprend pas : la taxe de séjour, l'assurance annulation, le supplément chambre individuelle, l'adhésion (14 € + 6,58 €). Dans la limite des places disponibles.