

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

NOUVEL AN CHINOIS

Accueillir chez soi les plantes porte-bonheur

1 PROJET, 5 PLANTES

Un brise-vue pour la terrasse

GARDER UN SOL FERTILE

AMÉLIORER ET ENRICHIR LA TERRE DU JARDIN

- * L'importance de bien connaître la nature et la structure de son sol
- * Les actions: comment apporter des matières organiques et amendements

À FAIRE SOI-MÊME



Bricoler un châssis avec une fenêtre

Du 24 au 30 janvier 2025 CPPAP

L 11850 - 2874 - F: 2,90 €



Bdg.: 3.10€-CH: 4.80CHF

Rustica PRATIQUE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON

Tout pour réussir mon potager en 2025

- Enrichir le sol, planifier les cultures, bien associer les légumes, choisir les bons plants...
- Entretenir et soigner au naturel

**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 - 63 - 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



ÉDITO

Le sol est un véritable capital naturel, et il est la clé d'un beau jardin et d'un potager généreux. Loin d'être un simple support physique inerte, il héberge une prodigieuse quantité d'organismes vivants et permet aux végétaux de se développer de façon satisfaisante. Pour bien nourrir ses plantes, il faut avant tout préserver la qualité de la terre et la nourrir, ainsi que tous les organismes qui y vivent. Mais pour cela, il est nécessaire de déterminer sa nature. En fonction des résultats obtenus, il faut ensuite chercher à l'améliorer et l'enrichir en utilisant des méthodes respectueuses de l'environnement. À cette période de l'année, les actions principales consistent à effectuer des apports de compléments minéraux et d'amendements tels que le compost ou les fumiers pour ajouter des matières organiques. Une étape importante à ne surtout pas négliger ! **Alain Delavie**



9



17



22



40

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Potager ● Je recycle le petit matériel de jardinage ● Je récolte les topinambours ● **Arbres** ● Je bouture les saules ● Je paille le pied des camélias ● **Fleurs** ● Je sème des œilleux d'Inde

17 DOSSIER Le sol, la base du jardinage

● Nos conseils pour amender et fertiliser la terre de votre jardin

22 DOSSIER Les plantes porte-bonheur

26 1 PROJET, 5 PLANTES

Abriter une terrasse des regards

30 À FAIRE SOI-MÊME

Construire un châssis

34 EN CUISINE

● Le jambon de Bayonne
● Vos menus de la semaine
● 7 recettes de saison

38 VIE PRATIQUE

La voiture électrique

39 BIEN-ÊTRE

La fatigue mentale

40 ANIMAUX

Soigner son chien par temps froid

43 TERROIR

Le carnaval au Pays basque

44 AGENDA

46 COURRIER

49 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. 29

Photos couverture : F. Boucourt/Rustica (apport d'amendement) - E. Peois/Flora Press/Biosphoto (châssis).
Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages broché sur les exemplaires destinés aux kiosques.

Les populations de
hérissons ont diminué
jusqu'à un tiers au cours
de la dernière décennie.



P. FRECHNECHT/IMAGEROVER/BLOSPHOTO

Des chiffres qui hérissent

La Liste rouge de l'UICN, publiée lors de la COP16 qui s'est tenue à Cali (Colombie), continue de s'allonger.

La mise à jour de la liste tenue par l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), publiée fin octobre 2024, révèle une situation alarmante pour la biodiversité mondiale : plus d'un tiers des espèces d'arbres évaluées sont désormais menacées d'extinction (soit 16 425 espèces sur 47 282 évaluées). En Amérique du Sud, 3 356 espèces sur 13 668 sont menacées. De plus, 16 espèces d'oiseaux de rivage migrateurs ont été reclassées dans des catégories de menace plus élevées. Quant au hérisson d'Europe

occidentale (*Erinaceus europaeus*), il est passé de "préoccupation mineure" (LC) à "quasi menacé" (NT). L'extension urbaine et la disparition des haies entraînent une dégradation de son habitat. La contamination des écosystèmes par les produits phytosanitaires provoque la diminution des insectes dont il se nourrit en grande partie et la mortalité routière fait des ravages. Pour venir en aide au petit mammifère, reportez-vous aux conseils de première urgence que nous avons donnés dans *Rustica* n° 2860 p. 38.

DES PLANTES PLACÉES SUR ÉCOUTE

Les plantes émettent des composés organiques volatils (COV) qui leur permettent de communiquer entre elles et d'attirer des insectes bénéfiques ou de repousser des ravageurs. Ce phénomène complexe pourrait trouver des applications dans une agriculture sans pesticides de synthèse. Dans une conclusion publiée en ligne le 11 octobre 2024 dans la revue *Trends in Plant Science*, deux chercheurs de l'université de Tokyo, Gen-ichiro Arimura et Takuya Uemura, ont étudié des COV présents dans la menthe qui ont des propriétés antiparasitaires et antimicrobiennes. Leur utilisation pourrait réduire la dépendance aux pesticides synthétiques, tout en améliorant la défense et la productivité des cultures. Des approches prometteuses incluent l'intégration de "plantes compagnes" émettant des COV bénéfiques et le développement de biostimulants basés sur ces composés.



M. BRUGE/FLORA PRESS/BLOSPHOTO



SHUTTERSTOCK

NEIGE LONGUE CONSERVATION

Face à des hivers de plus en plus imprévisibles dus au réchauffement climatique, la Finlande modernise une tradition ancienne : la conservation de la neige. Les stations de ski, comme Levi et Ruka, utilisent des tapis isolants en polystyrène extrudé pour stocker la neige d'une saison à l'autre. Cette technique, qui réduit la dépendance à la neige artificielle (de fabrication énergivore), s'étend désormais en Europe et aux États-Unis. Des stations des Alpes aux régions plus chaudes, comme la Sierra Nevada, en Espagne, s'y intéressent. La garantie d'ouverture des stations permet une meilleure planification touristique et économique. Toutefois, dans le sud de la Finlande, les hivers raccourcis, la pluie et l'absence de lumière rendent les sports d'hiver de plus en plus incertains.

VOTRE SÉJOUR DÉCOUVERTE DU LOT

JARDIN - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

Du 5 au 12 avril 2025

**- 5 %
AVANTAGE
ABONNÉS**



J.M. Groult - Rustica

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



Shutterstock

***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 !



SEP Moulins St Céré

Le Moulin à huile de noix de St Céré



Photos non contractuelles

Votre lieu d'hébergement 4****

CONFÉRENCES AUTOUR DU JARDINAGE

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

Préparer vos questions jardin pour des conseils personnalisés.

DES SITES INCONTOURNABLES

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

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

VOTRE LIEU

DE RÉSIDENCE 4****

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



INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

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

OU

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

Ou par courrier postal ou email à :

CAP France Terrou
Le bourg 46120 Terrou

contact@cfterrou.fr

*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, lits fait à l'arrivée et linge de toilette fourni pour la durée du séjour, trajets aller/retour en bus vers les sites de visite et accompagnement local personnalisé, cours de jardinage, ateliers de cuisine. Ce prix ne comprend pas : la taxe de séjour, l'assurance annulation, le supplément chambre individuelle, l'adhésion (14 € + 6,58 €). Dans la limite des places disponibles.



Maxime Rizo
et Jean Coussau, chef
doublement étoilé.

COURONNÉ POUR SON GIBIER À LA ROYALE

Maxime Rizo, du restaurant Le Relais de la Poste, à Magescq (40), a été couronné champion du monde du lièvre à la royale lors d'une compétition internationale à Romorantin (41), qui s'est tenue début novembre 2024. Cette dernière a attiré des candidats du Canada, du Japon et d'autres pays. Le lièvre à la royale, plat emblématique de la gastronomie française, aurait été créé pour répondre aux besoins alimentaires de Louis XIV qui souffrait de problèmes dentaires et ne pouvait plus manger de gibier sans une préparation spéciale. La recette, qui a été formalisée par le cuisinier Antonin Carême (1783-1833), nécessite, entre autres, une préparation minutieuse de la viande, une marinade prolongée, une farce délicate, une cuisson lente et précise et l'utilisation d'ingrédients rares (sang de lièvre, truffes, foie gras...). Son élaboration peut durer jusqu'à sept jours ! Maxime Rizo, grâce à sa maîtrise des étapes de désossage, de marinade, de farcissage et de cuisson, en a mis quatre. Le jury, présidé par le chef étoilé Olivier Nasti, a évalué les plats sur des critères tels que la cuisson et l'harmonie des saveurs.

C. GARRY/SP

LA QUADRATURE DE LA BOUCLE

En octobre 2024 a été dévoilé le parcours du Tour de France 2025. La course cycliste partira de Lille (59), le 5 juillet, pour rejoindre les Champs-Élysées à Paris (75), le 27 juillet. Pour la première fois depuis 2020, la Grande Boucle sera entièrement hexagonale (sans escapades au-delà des frontières). Les coureurs traverseront la Normandie et la Bretagne. Le contre-la-montre en côte dans les Hautes-Pyrénées (étape 13) sera jugé à Peyragudes (1580 m d'altitude). Dans les Alpes, trois arrivées au sommet sont au programme : le mont Ventoux (1910 m), dans le Vaucluse, le col de la Loze (2304 m) et la station de La Plagne (2052 m), en Savoie. Au total, le peloton parcourra 3320 km en trois semaines.

IBIS, LE RETOUR DU NOBLE CHAUVE

Quatre ibis chauves, disparus d'Europe depuis 300 ans, ont été récemment aperçus à Arles-sur-Tech, dans les Pyrénées-Orientales, suscitant l'intérêt du milieu ornithologique. Actuellement, il ne reste qu'une centaine de ces échassiers en liberté au Maroc et une dizaine en Syrie. Ces oiseaux, qui ont longtemps été chassés pour leur chair considérée comme un mets délicat, ainsi que pour leurs plumes, prisées pour diverses utilisations, font partie d'un programme de réintroduction mené par des associations européennes. Elles récupèrent des œufs dans des zoos et confient les jeunes oiseaux à des bénévoles, des "parents adoptifs", qui les élèvent. Ces oiseaux sont ensuite accompagnés en ULM pour retrouver leur instinct migratoire. Les Pyrénées-Orientales se trouvent sur leur route vers le Maroc et le sud de l'Espagne. Les ornithologues espèrent observer ces ibis lors de leur retour au printemps prochain, mais il faudra plusieurs passages pour déterminer si une colonie peut s'établir durablement en Europe.



Vénéré dans l'Égypte
ancienne, il était
associé à la déesse
de la fertilité.

TUNIS/IMAGEBROKE/PICTURE ALLIANCE

Indispensable !

Rustica N°37
Hors-série

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

CALENDRIER 2025 DES TRAVAUX AU JARDIN

Tailles et autres soins

Réussir les plantations

Quand et comment semer ?

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

L 12804 - 37 H. - F. 6,90 € - RD

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

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

Ou scannez ce QR code



Rendez-vous avec l'excellence

Depuis 2008, les Victoires du paysage mettent à l'honneur les auteurs d'aménagements remarquables.



Le parc des Ateliers, à Arles (13).



Les jardins du château du Capitoul, à Gruissan (11).



La Saline royale d'Arc-et-Senans (25).

Victoires du paysage

C'est le 11 décembre 2024 qu'a eu lieu, à Paris (75), la cérémonie des Victoires du paysage. Ce concours national, organisé par Valhor, l'interprofession française de l'horticulture, de la fleuristerie et du paysage, a lieu tous les deux ans et récompense les plus beaux aménagements paysagers de France, mais aussi et surtout le travail de paysagistes-concepteurs associés à des entrepreneurs et des pépiniéristes. Aux talents et aux savoir-faire des maîtres d'œuvres, s'ajoutent aujourd'hui de nouveaux critères de sélection comme la biodiversité, l'amélioration du cadre de vie et du bien-être des usagers et, bien entendu,

la résilience des réalisations végétales face au dérèglement climatique.



DE L'ART DES JARDINS AU BON USAGE DU VÉGÉTAL

Si la cérémonie des Victoires du paysage est exclusivement réservée aux professionnels, les réalisations primées sont accessibles à tous. En effet, ce sont des espaces paysagers publics valorisant un quartier urbain, un site historique, un lieu d'activités économiques ou encore une zone de loisirs. Parmi les 44 candidatures récompensées, trois ont retenu notre attention. Le parc des Ateliers, à Arles (13), conçu par l'architecte paysagiste belge Bas Smets et attaché au site de la fondation Luma, illustre la reconversion réussie d'un ancien site de construction de locomotives à vapeur en un parc adapté au changement climatique. Un enjeu auquel répond également, et depuis

plusieurs années, le paysagiste britannique installé en France James Basson, qui s'est vu attribuer la médaille d'or dans la catégorie Logement et immobilier pour les jardins du domaine du Capitoul, près de Narbonne (11). Inspirés de la garrigue alentour, ils ne nécessitent aucun arrosage. Enfin, un prix spécial Patrimoine et transmission des savoirs a été décerné à l'agence Mayot & Toussaint pour le Cercle immense s'inscrivant autour de la Saline royale, à Arc-et-Senans (25), et qui, 250 ans plus tard, concrétise le rêve de son concepteur, l'architecte Claude-Nicolas Ledoux : créer un cercle complet, aujourd'hui dédié à la biodiversité et à la transmission des savoirs en matière d'art des jardins.

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Les tuyaux d'arrosage et les arrosoirs ont été vidés et rangés avant l'arrivée des gelées, mais il ne faut pas pour autant oublier d'arroser lorsque le temps sec s'installe et qu'il ne gèle pas à pierre fendre. Cela ne concerne que certains végétaux, notamment **les rosiers et autres arbustes ou arbres récemment plantés**, mais aussi les plantes vivaces et les fleurs bisannuelles installées au cours de l'automne. Pensez également aux plantes cultivées en pot ou en jardinière, à l'extérieur. Dans le potager, surveillez les légumes restés sous tunnel ou châssis : protégés des intempéries, ils ne doivent pas sécher ! **Alain Delavie**



Les jacinthes forcées ont besoin d'eau.

C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS



En pleine floraison, les hellébores redoutent tout manque d'eau.

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS



Arrosez les rosiers et autres arbustes récemment plantés.

E. BRENNCKLE/RUSTICA/JARDIN DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

Dans ce pot en verre, cette petite verveine jouit d'une chaleur idéale.

IDÉES DE RECYCLAGE

Profitez de la période hivernale, assez calme, pour vous lancer dans un atelier récup'. Car au jardin, rien ne se jette et tout peut servir !

Côté matériel de jardinage, il est possible de cultiver son potager à peu de frais. Le recyclage a bonne presse, et à juste titre, car **il permet de consommer moins de matériaux au bilan carbone parfois désastreux**. Tant de pots en plastique venant de l'horticulture sont jetés, alors qu'ils peuvent être réutilisés plusieurs fois ! Reste à faire le tri entre les bonnes et les mauvaises idées. Tout contenant ayant eu une fonction d'emballage de produit alimentaire peut accueillir un semis ou un repiquage, après le percement de trous de drainage au fond. Pour cela, le verre ne sera pas le bon matériau, mais il peut devenir une miniserre. De vieux ustensiles de cuisine pourront trouver des usages pratiques ; conservez-les dans la remise.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

ET AUSSI...

Planter de l'ail en climat doux. **Semer** des fèves en climat doux. **Récolter** les poireaux et choux de Milan. **Amender** les parcelles avec du compost ou du fumier décomposé. **Faire** un plan annuel de rotation des cultures. **Arroser** sous la serre les cultures en place et là où le sol est nu. **Monter** une couche chaude pour y semer des carottes courtes. **Protéger** le compost s'il pleut trop. **Commander** des semences.



C. FRUHN/SKOLZ/BIOSPHOTO

Les boîtes d'œufs, avec leurs alvéoles, se transforment en un germeoir à pommes de terre. Mais elles sont aussi utiles pour y réaliser des semis, en prenant la précaution de percer le fond afin d'évacuer les eaux d'arrosage. De jeunes plants de légumes s'y développeront, jusqu'au moment du repiquage.



S. LAPOUGE/BIOSPHOTO

Les contenants horticoles en plastique sont un excellent matériau pour fabriquer des étiquettes. Découpez, à l'aide de ciseaux ou d'un cutter, les formes que vous souhaitez (ici, en pointe pour les piquer dans le terreau). Un feutre indélébile permettra de noter le nom des plantes pour identifier les semis.

UN PEU D'AIR SALUTAIRE SOUS LES CHÂSSIS

Même en hiver, les rayons du soleil peuvent provoquer de fortes montées de températures sous le vitrage.

L'inertie est d'autant plus importante que le volume d'air est faible. À cela s'ajoute l'évaporation de l'humidité du sol qui provoque un ruissellement sur les plantes, favorable aux maladies. Aussi, ouvrez le toit le matin (10 cm env.) et refermez-le en fin d'après-midi, pour créer une aération bénéfique.

Gare au vent !

Le châssis ne doit jamais être ouvert face au vent, car la force de celui-ci, en s'engouffrant, pourrait soulever et casser le plateau de verre ou de plastique. Lors d'épisodes trop intenses, il est même recommandé de ne pas ouvrir les abris.

Maintenez ouvert le couvercle avec des tasseaux.

RÉCOLTER LES TOPINAMBOURS

S'il est un tubercule qui résiste très bien au froid, c'est bien le topinambour.

Ce légume vous "incite" même à préférer des récoltes au fur et à mesure des besoins culinaires. Car son stockage à long terme entraîne une perte de qualité. La sortie de terre est difficile lorsque celle-ci est gelée, aussi est-il préférable de **couvrir le sol d'un paillis, d'un carton ou d'une bâche.**

Quant aux rongeurs, qui apprécient fortement cette racine, la vigilance reste de rigueur, surtout si la terre est meuble. En fin de récolte, veillez à ne pas laisser de tubercules en terre, car ce légume repartirait et croîtrait, allant explorer un peu plus loin jusqu'à devenir très envahissant.



Récoltez juste ce qu'il faut de topinambours.

DES SAULES À VOLONTÉ

Décoratifs, utiles et écologiques, ces arbres aux très nombreux usages se multiplient aisément par bouturage.

Le saule est très facile à bouturer ; l'opération s'effectue de préférence de novembre à mars. De croissance très rapide, les espèces de *Salix* forment très vite des écrans végétaux, dans une haie par exemple. Les rameaux de ceux taillés en têtard, destinés à produire l'osier pour la vannerie, peuvent être tressés en structures telles que des plessis, ou devenir du broyat pour le paillage. **Il est possible de planter de longues tiges droites de l'année** directement en place, en les fichant profondément dans la terre, en terrain frais. Reprise assurée ! Pour les plus audacieux, le bouturage de tronçons de vieilles branches dénudées de pousses réussit souvent, et donne dès le premier été de belles trognes, ou petits arbres.



Bouture fraîchement plantée et boutures de saule âgées d'un an.

E. BRENGLE/RUSTICA/JARDIN DE M. DENIZET

ET AUSSI...

Amender de compost au pied des arbustes. **Arroser** les jeunes plantations par temps doux et sec. **Planter** des grimpantes et vérifier les attaches de celles qui sont déjà en place. **Élaguer** les grands arbres caducs. **Tailler** le bois mort des rosiers. **Installer** des rosiers et butter leur pied. **Praliner** les racines nues juste avant la plantation. **Retirer** le gui. **Secouer** la neige sur les branches des persistants.



E. BRENGLE/RUSTICA/JARDIN DE M. DENIZET

1

Prélevez des tiges de l'année de l'épaisseur d'un doigt. Si vous les plantez directement en terre, conservez-leur leur longueur. Taillez, en biseau, des sections de 20 à 30 cm de longueur, en fonction de la dimension de vos pots. Éliminez les pousses latérales sur certaines variétés à faible développement.

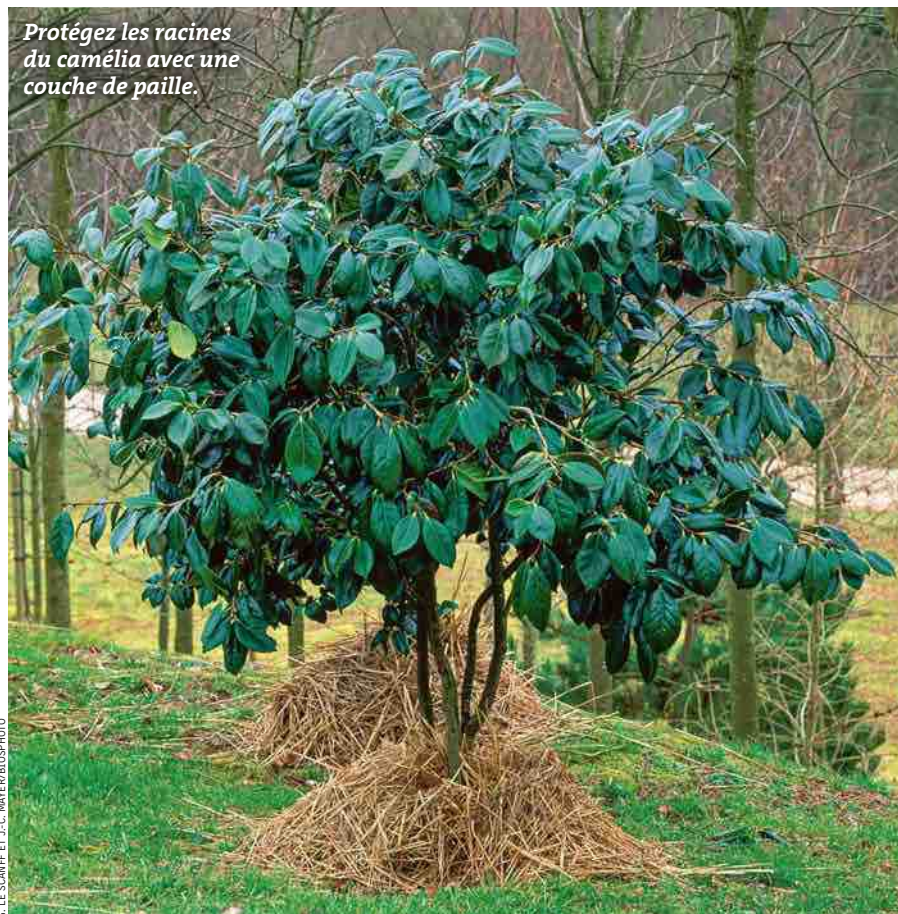


E. BRENGLE/RUSTICA/JARDIN DE M. DENIZET

2

En pot, enfoncez la section dans un mélange de terre fraîche et d'humus jusqu'au fond. Taillez à 2 ou 3 yeux. Gardez le substrat humide, sans excès. En pleine terre, enfoncez la tige sur une profondeur de 15 à 20 cm, puis taillez-la en biseau après 2 yeux. Répétez l'opération avec le reste de tige.

Protégez les racines
du camélia avec une
couche de paille.



CAMÉLIAS, DES PIEDS BIEN AU CHAUD

Par des températures très basses, le feuillage des camélias se recroqueville et devient inesthétique. Gare !

Les zones les plus sensibles sont les boutons, que le gel peut brûler, et les racines en surface. **L'apport d'un paillage leur fournit une protection et garde la terre plus sèche.** Épandez au pied de l'arbuste, sur un rayon de 50 cm, une épaisseur de 10 à 20 cm de paille ou de broyats de végétaux.

Buttez-les tous !

Un substrat composé de terre de bruyère est peu rétenteur d'eau, et cela est bénéfique aux plantes qui en redoutent les excès. En climat humide, offrez aux camélias un emplacement drainant, sur butte, pour évacuer les pluies hivernales.

PASSEZ-LEUR LA BROSSSE

La question se pose et fait toujours débat : faut-il, oui ou non, éliminer les mousses et les lichens se développant sur les écorces des arbres ? Ces organismes ne sont pas des parasites. Certes, ils utilisent les plantes comme supports pour se développer, mais ne s'en nourrissent pas.

Toutefois, ils servent d'abri aux larves ou aux œufs de nombreux insectes pouvant, ensuite, parasiter les fruits.

En hiver, le brossage des troncs et des branches charpentières les éliminera.

À l'aide d'une brosse à chiendent, afin d'abîmer le moins possible l'écorce, ôtez la mousse sans chercher à tout éliminer, et complétez cette opération par un badigeon d'argile blanche.



Enfilez des gants
pour vous protéger.

DES ŒILLETS D'INDE PRÉCOCES

Fleuris tout l'été et l'automne, ces œillets, utiles au potager, égaient une bordure ou une potée. Semez-en de diverses variétés et couleurs.

Démarrez les semis en terrine d'œillets d'Inde en région douce ou si vous pouvez les conserver sous abri avant leur plantation au jardin, en mai. Ainsi, les floraisons seront avancées d'un mois. Sinon, attendez fin février pour procéder au chaud. Lorsque les plantules présenteront deux ou trois vraies feuilles, repiquez-les en pot. Une température de 15 °C est alors suffisante. Vous les endurez peu à peu sous châssis, puis à l'extérieur. Utilisez une terrine neuve ou propre et désinfectée, dont vous boucherez les trous de drainage avec des tessons de poterie. Versez du terreau, tassez, répartissez les graines (en forme de bâtonnets) à la surface sans les serrer et **couvrez-les d'un peu de terreau (photo 1).**



1

Surveiller les besoins en eau des plantations d'automne et des sujets cultivés en bac. **Tasser** la terre au pied des jeunes plants déchaussés par les effets du gel et du dégel. **Griffer** le sol autour des hémérocailles. **Arneubler** le terrain là où vous comptez installer de nouvelles vivaces. **Repérer** l'émergence des narcisses. **Retirer** les feuilles recouvrant les aconits d'hiver (*Eranthis*). **Trier** vos graines.



2

Tassez la surface avec une planchette, en insistant davantage contre les bords de la caissette. Vaporisez de l'eau pour humidifier le terreau sans le noyer ni déplacer les semences. Les arrosages suivants seront plus réduits jusqu'à la germination, qui aura lieu environ une semaine plus tard.



3


















Couvrez la terrine d'un film plastique étirable ou d'une vitre que vous retournerez tous les jours pour éviter que la condensation ne tombe sur le substrat. Placez la terrine à la lumière, mais sans soleil direct, à une température comprise entre 18 et 20 °C. Après la levée, vous éclaircirez les plants en surnombre.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Beaux jours de janvier, trompeurs en février."

Ni nœuds lunaires, ni apogée et ni périgée.

Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30
S ^t F. de Sales	Conv. de Paul	S ^{te} Paule	S ^{te} Angèle	S ^t Thomas d'A.	S ^t Gildas	S ^{te} Martine
 lever 8 h 32 coucher 17 h 34	 lever 8 h 31 coucher 17 h 36	 lever 8 h 30 coucher 17 h 37	 lever 8 h 29 coucher 17 h 39	 lever 8 h 27 coucher 17 h 41	 lever 8 h 26 coucher 17 h 42	 lever 8 h 25 coucher 17 h 44
 lever 4 h 28 coucher 12 h 23	 lever 5 h 39 coucher 12 h 58	 lever 6 h 44 coucher 13 h 47	 lever 7 h 39 coucher 14 h 52	 lever 8 h 21 coucher 16 h 08	 lever 8 h 53 coucher 17 h 32	 lever 9 h 17 coucher 18 h 57
<div><div>DESCENDANTE</div><div>14 h 20</div><div>ASCENDANTE</div><div>13 h 35</div></div>						
6h19	 Jours-feuilles	8h46	 Jours-fruits	18h57	 Jours-racines	18h35

●
NOUVELLE
LUNE

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 janvier 2024.

Jours-feuilles

S'il ne gèle pas, tailler les arbres caducs afin d'aérer leur couronne. Couper au-dessus d'une ramification. Enduire les coupes de mastic.



Jours-fruits

Semer des pois mangetout nains ou grimpants, en lignes espacées de 30 à 40 cm. Poser un grain tous les 3 cm, les couvrir et tasser au râteau.

Jours-racines

Sous un tunnel, semer en rangs des carottes courtes ou grelot. Disperser bien les graines, tasser et arroser en pluie fine.



SEMER DES POIREAUX EN TERRINE

Intervenez en lune montante, quand elle passe devant les constellations du Taureau ou du Capricorne.

Les bonnes dates : les 29 et 30 (avant 18 h 35) janvier, ainsi que les 6, 7, 25 et 26 février.

Quelles variétés ? 'Armor', 'd'Elbeuf', 'Electra', 'Erwin', 'Géant précoce', 'Gros long d'été', 'Jaune gros du Poitou', 'Malabare', 'Real' ou 'Ténor'.

Comment faire ? Utilisez une caissette profonde, percée et désinfectée. Versez une couche de drainage, puis du terreau spécial semis. Tassez la surface. Tracez de petits sillons peu profonds avec un bâtonnet, tous les 5 cm de distance. Dispersez-y les semences sans trop les serrer. Couvrez-les légèrement, tassez à nouveau et arrosez en pluie fine afin de ne pas déplacer les graines. Posez une vitre sur la terrine et placez-la à la lumière, sans soleil direct, dans une serre ou une véranda, à 18 °C. Essayez la vitre tous les jours et maintenez le substrat humide.



Tapotez le sachet afin de faire tomber les graines une à une.



Bambou sacré 'Moon Bay'



ARBUSTE PERSISTANT

Berbéridacées

Nandina domestica

Hauteur : de 80 à 90 cm.

Étalement : de 80 à 90 cm.

Croissance : lente.

Feuillage : persistant, jaune à vert clair au printemps, puis, en automne et en hiver, jaune, orange et rouge.

Floraison : en été, grappes légères de petites fleurs blanc crème suivies de baies.

Plantation : en automne ou au printemps en climat froid.

Sol : souple, profond et drainé, même calcaire.

Rusticité : -12 à -15 °C.

Il doit être protégé des vents froids.

Arrosage : suivi les deux étés après la plantation.

Le feuillage, rappelant celui du bambou, change de couleur au fil des saisons.

UTILISATION Cette touffe de feuilles presque sans branches de petite taille peut s'utiliser comme le buis, en massif avec des vivaces, en bordure basse ou en potée de style japonisant, toujours attrayante sur la terrasse.

PLANTATION Décompactez le sol sur un volume deux fois supérieur à la motte. Si la terre est argileuse, allégez-la avec du terreau. Mélangez bien puis enterrez la motte, bien détrempée, le haut au ras du sol.

ENTRETIEN Paillez le sol après la plantation. Arrosez par temps sec les deux premières années. Inutile de tailler ce bambou pour qu'il conserve sa forme ronde.

MULTIPLICATION Par division, si la touffe drageonne ou bouturage en été.

Secret de jardinier

Feuillage coloré, baies persistantes : regroupez plusieurs sujets au soleil pour un jardin toujours chatoyant.



Philodendron pédatum



PLANTE D'INTÉRIEUR

Aracée

Philodendron pedatum

Hauteur : 2 m et plus selon la taille pratiquée.

Étalement : de 50 à 70 cm.

Croissance : moyenne.

Feuillage : persistant, découpé en forme de patte, d'un vert brillant.

Les tiges portent des racines aériennes.

Floraison : ressemble à celle des arums et peut se produire en intérieur.

Plantation : toute l'année. Rempotez-le quand les racines occupent tout le volume du pot.

Sol : drainé (perlite) assez grossier (écorces).

Rusticité : aucune.

Arrosage : régulier, sans excès, moindre en hiver.

Feuillage découpé et pétioles rouges : ce philodendron sort de l'ordinaire plante verte.

UTILISATION Dans la nature, il grimpe aux arbres et fera de même dans un pot si vous y plantez un tuteur en fibre de coco. Il est plus beau s'il est à la lumière, devant une fenêtre à l'ouest ou au sud.

PLANTATION Attendez la fin de l'hiver pour repoter une nouvelle plante dans un pot un peu plus grand. Drainez le fond avec des billes d'argile et utilisez un terreau pour plantes d'intérieur.

ENTRETIEN Afin de préserver ses grosses racines du pourrissement, attendez que la surface du terreau sèche avant d'arroser à nouveau. Une taille régulière et un peu d'engrais maintiennent une plante dense.

MULTIPLICATION Procédez par bouturage de tête en juin.

Secret de jardinier

Si des feuilles naissantes mettent du temps à se déployer, vérifiez que le terreau n'est pas trop sec.



De quoi votre terre est-elle constituée, quelles sont ses propriétés et sa structure ? Pour en profiter, comprenez d'où elle tire sa fertilité.

LE SOL, LA BASE DU JARDINAGE

La connaissance du terrain reste toujours à parfaire. Car le sol évolue, d'autant plus que vous parvenez à le garder vivant. Parlons donc pédologie, c'est la base. ❖ ANNIE LAGUEYRIE

L'idée que le sol soit vivant est assez nouvelle. Auparavant, si l'on en parlait, c'était pour évoquer une terre sableuse qu'il fallait sans cesse arroser, ou bien argileuse, c'est-à-dire dure en été et collante en hiver, que seuls les outils pouvaient améliorer. Il est vrai que sa partie minérale est importante – elle détermine sa structure. On l'appréhende en y mettant les mains et,

quand on débute un jardin, on peut juger qu'elle est rarement parfaite. Dans un second temps, on prend en considération la partie vivante du sol : les champignons et les vers de terre qui le sillonnent en tous sens, le travaillent et l'enrichissent. On comprend alors tout l'intérêt à les encourager en paillant ou en apportant du compost. Avant de saisir nos outils, révisons nos leçons de terre.

Expériences terre à terre

Même si vous croyez bien connaître votre sol, ne vous privez pas de quelques tests simples à réaliser. Prenez-les comme des expériences, qui vous donneront peut-être envie de pousser plus loin l'analyse, jusqu'au laboratoire éventuellement.



Pétrir pour évaluer



Trois horizons sous vos pieds

Quand on peut ouvrir un trou assez profond, le sol apparaît divisé en strates horizontales nommées horizons. Au sommet, la couche de terre est traversée de nombreuses racinelles. Elle est foncée, couleur de la matière organique (déchets végétaux et animaux) plus ou moins décomposée. C'est le lieu de germination des graines. Plus bas, la couleur s'éclaircit, car il y a moins de matière organique et davantage de matière minérale : c'est là que les racinelles des plantes puisent leur nourriture. Le dernier horizon, où les racines les plus profondes vont puiser de l'eau, est constitué de matière minérale dégradée issue de la roche-mère qui se trouve dessous (calcaire, granite...).

1. Quand on peut enfoncer facilement ses mains dans un **sol qui s'effrite en gros grumeaux de couleur brun-noir**, c'est le signe d'un bon équilibre entre des particules minérales fines (argiles, limons) et plus grossières (sable), le tout lié par de la matière organique. Vous êtes chanceux !
2. Une **forte part de sable** est facile à repérer comme à la plage... Son toucher est râpeux, elle file entre les doigts et il est impossible de modeler une boule qui se tienne. Facile à travailler, elle est trop perméable, retient peu l'eau et les nutriments.
3. De **grosses mottes** révèlent la présence de particules fines qui s'agglomèrent. Plus la terre est argileuse, plus leur cohésion est forte, qu'elle soit très mouillée ou très sèche. Elle devient alors très dure. À l'inverse, on travaille plus facilement un sol limoneux qui prend un aspect poudreux en séchant.

Tester par décantation

Quand vous placez de la terre dans l'eau, les matières organiques surnagent. Une couleur foncée indique la présence d'humus. Pour déterminer **la proportion des divers éléments minéraux**, utilisez un bocal plus haut que large rempli à moitié de terre prélevée à 10 cm de profondeur. Ajoutez de l'eau jusqu'aux 3/4, puis bouchez et secouez jusqu'à dissoudre toutes les mottes. Laissez décanter de 24 à 48 h, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Le sable se dépose au fond, les limons au-dessus et l'argile au sommet. En rapportant la hauteur de ces couches (c) à la hauteur totale de la terre (t), vous connaîtrez les proportions de ces éléments (c/t x 100).





Mesurer la rétention d'eau



SHUTTERSTOCK

Procédez sur sol plat, quand il est frais mais suffisamment ressuyé. Enfoncez, de quelques centimètres dans le sol, **un cylindre transparent en PVC** et versez-y de l'eau jusqu'à une hauteur de 10 cm (environ 3 l dans un cylindre de 20 cm de diamètre). Au début, le niveau baisse vite. Lorsque l'absorption se ralentit, déclenchez le chronomètre. Ce test permet de comparer les différents endroits d'un terrain. Un temps d'absorption plus lent peut indiquer que, à cet endroit, le sol a été compacté par des engins et ne constitue donc pas le meilleur endroit pour un verger ou un potager.



J.-M. GROUT/REDSO PHOTO

Quand le vide est vital

Entre tous les éléments du sol, il y a de petits espaces vides (pores) d'autant plus importants que les particules sont grosses (sable, cailloux) et essentiels pour que l'air et l'eau circulent. Plus les particules sont fines, comme c'est le cas des argiles, moins il y a de vides. S'il pleut, elles gonflent sous l'effet de l'eau qui finit par prendre toute la place de l'air. Or, sans oxygène, les racines ne peuvent assurer leur rôle et meurent par asphyxie (y compris dans un pot s'il est trop arrosé). Ci-dessus en photo, une plante morte a encore de grosses racines mais les radicelles ont pourri. Apportez de la matière organique, ne travaillez pas le sol quand il est mouillé, et ne le compactez pas (en le piétinant, etc.).



SHUTTERSTOCK

Faire analyser en laboratoire

Pour compléter ses observations de terrain, en particulier lorsqu'on s'installe dans une nouvelle région ou si l'on ne s'explique pas des problèmes de culture récurrents (croissance, rendement, mortalité), il est bon de faire analyser le sol par un laboratoire. Vous connaîtrez le pH, la composition minérale (sable, argile, limons), la teneur en minéraux (N-P-K et oligoéléments) et en matière

organique, et la présence éventuelle de polluants (métaux lourds) du sol. Assurez-vous que les résultats du test seront commentés, que vous pourrez poser des questions. Une fois reçu le kit d'analyses, suivez les conseils de prélèvements. **Ciblez plutôt une zone d'un grand terrain** que l'ensemble. Les mesures sont précises mais ne concernent qu'un échantillon à un moment donné.

Matière organique pour un sous-sol vivant

En pot, verser le bon substrat

Si l'on ne peut certes pas choisir le sol de son jardin, on peut accorder aux plantes en pot le meilleur terreau. Oubliez la tourbe (une ressource non renouvelable), remplacez-la par du compost (de feuilles, par exemple) bien mûr et tamisé. En effet, l'activité biologique n'est jamais aussi active dans un pot qu'au jardin. Aussi, écartez les matières non décomposées (fibres de bois, marc de café). Pour le drainage (cactées), ajoutez jusqu'à 1/3 de sable de rivière, de Loire par exemple. Même bien grumeleuse, la terre de jardin pure est trop compacte et retient trop l'eau pour les plantes en pot. Ne dépassez pas 20 à 25 % du mélange (palmier).



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

Fumer sans risques



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES



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

Améliorer un sol trop sableux (filtrant) ou trop argileux (compact) passe par l'apport de fumier ou compost qui nourrissent et stimulent l'activité des micro-organismes.

1. En automne, posez sur le sol nu une couche épaisse de **fumier frais pailleux**. Ne l'enfouissez pas. Pour limiter son lessivage en sol sableux, laissez-le "vieillir" ou compostez-le avec de la paille, des feuilles, du BRF.

2. Le **fumier en granulé** est composté puis déshydraté. Sans doute moins vivant que le fumier frais, il est plus simple d'emploi et agit similairement sur la structure des sols. Comptez de 1 à 5 kg/10 m².

3. Le **compost maison** est idéal. Fait avec les déchets du jardin, bien mûr et donc prédigéré, il est plus vite assimilé par un sol compact où l'activité biologique est au ralenti. Dans une terre dégradée (remblai), apportez jusqu'à 12 kg/m² (3 kg/m² en entretien).

Reconnaître la valeur du travail souterrain

La partie organique du sol provient de la litière (feuilles, paillis, compost) et la partie minérale de la dégradation de la roche-mère en argile, sables, limons. **Mais comment se fait le mélange?** Chaque nuit, les vers enterrent les feuilles et herbes mortes pour se nourrir de leurs micro-organismes. Puis ils ingèrent de l'argile et c'est dans leur intestin que le tout se mélange. La nuit suivante, le produit de cette digestion est éliminé en surface sous forme de petits tortillons, les turricules. En un an, pas moins de 270 kg de sol passe ainsi par l'intestin d'un kilo de vers de terre et, en France, le sol en contient de 1 à 5 t/ha !



J.-M. LABAT/BIOSHOTO



C. HOCHÉ/RUSTICA



Compléments minéraux bienvenus

Recycler les cendres à petite dose



E. BRENGKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

Riches en chaux (de 17 à 33 %), **les cendres de bois** sont intéressantes pour les sols trop acides dont elles aident à relever le pH, mais inutiles en sol calcaire. Un peu comme un engrais, elles contiennent aussi de la potasse (de 2 à 9 %), de la silice, du magnésium. Si le sol est neutre ou peu acide, épandez-les sans abuser, à raison de 2 grosses poignées (de 70 à 100 g/m²/an), sur les paillis. Vous parez, ainsi, au lessivage de la potasse par la pluie en hiver. Au printemps, griffez pour les incorporer au sol du potager, au pied des arbres fruitiers et des rosiers.



F. MARRE/RUSTICA

Marre du maërl ?

Utiliser des produits naturels pour amender le jardin (ci-dessus : la dolomie) c'est bien, mais faut-il pour autant détruire les fonds marins ? Le lithothamne est utilisé en Bretagne depuis le XVIII^e siècle pour réduire l'acidité des sols. Riche en calcaire, en magnésium et oligo-éléments, c'était l'amendement idéal. Mais les bancs que forme cette petite algue rouge abritent une riche biodiversité. Et, sa croissance très lente (de 1 à 2 mm par an) ne permet pas de la considérer comme une ressource maritime renouvelable. Le maërl, un fertilisant agricole contenant du lithothamne, est interdit en France depuis 2011. Le recyclage de coques d'huîtres, moules, etc. offre une alternative.

Chauler

Le terme vient de "chaux". Cette pratique consiste à **apporter du calcaire pour relever un pH acide (< 5,5)** dans lequel de nombreuses plantes absorbent mal les nutriments. La chaux vive, très corrosive, est interdite en bio. La dolomie, une roche calcaire contenant aussi du magnésium, est une solution plus douce. Pour un bon équilibre général, ajoutez compost, paillis, fumier...



E. BRENGKLE/RUSTICA/JARDIN DE VALSAINTE

Amender avec de l'argile

Quand les légumes restent rachitiques en sol très sableux qui laisse filer l'eau et les éléments nutritifs, **l'apport d'argile peut améliorer sa capacité de rétention**. Au potager, épandez jusqu'à 500 g/m² d'argile bentonite ou montmorillonite. L'amendement se présente sous forme de poudre que vous mélangerez à la terre et, encore mieux, à un apport de compost.



F. MARRE/RUSTICA/MICROFERME DE LA BOURDAISÈRE

Sabler

Vous pouvez "enrichir" la terre argileuse d'un rang de carottes, d'une butte d'ails ou d'oignons à condition d'utiliser **du sable de rivière grossier** (inférieur à 4 mm) et d'y mélanger, comme ici, presque autant de terreau et compost très bien décomposé. Attention, sans apport de matière organique, un sable pur et trop fin risque de "bétonner" encore davantage l'argile !



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS

LES PLANTES DE LA PROSPÉRITÉ

Voici quelques végétaux réputés porte-bonheur, souvent offerts à l'occasion des fêtes du nouvel an chinois, prévu cette année le 29 janvier. ❀ ALAIN DELAVIE

Le 29 janvier 2025 marquera le début de l'année du Serpent de bois dans le calendrier chinois, qui est lunisolaire. Cet événement est fêté dans toutes les communautés asiatiques à travers le monde. Les célébrations se prolongent pendant quinze jours à partir de la nouvelle lune et jusqu'à la première pleine lune, le 12 février 2025, qui correspond à la Fête des lanternes. Cette période festive

est l'occasion d'échanges de cadeaux, notamment de plantes symboles de chance, de prospérité, de paix et de bonheur. Celles-ci sont faciles à trouver chez les fleuristes, dans les jardineries et même parfois dans certaines grandes surfaces de bricolage ou alimentaires, ces dernières étant de plus en plus nombreuses à proposer des opérations commerciales liées à ce nouvel an chinois.

Le bambou de la veine

Souvent dénommée "lucky (chance en anglais) bambou", cette plante d'intérieur est un dracéna (*Dracaena sanderiana*). Au moment du nouvel an chinois, vous pouvez la trouver sous différentes présentations : sous forme de cannes droites ou **spiralées** (photo ci-contre) plus ou moins longues et vendues à l'unité, en composition de plusieurs cannes formant **une pyramide** le plus souvent (photo ci-dessous), mais il existe des arrangements plus sophistiqués. Elle est très facile à conserver à un emplacement lumineux, à condition de toujours laisser tremper la base des tiges dans l'eau.

Dracaena sanderiana à 7 tiges, symbole de réussite professionnelle.



L'orchidée papillon, fleur de la passion

Symbole de raffinement et de forts sentiments, l'orchidée papillon (*Phalaenopsis*) offre une floraison longue durée. Et c'est une des plus faciles à cultiver dans un intérieur où elle peut refleurir sans cesse. Achetée pour le nouvel an chinois, elle est aussi la plante d'intérieur fleurie préférée des Français. Cette orchidée arbore de nombreux coloris, mais le rose et le blanc pur sont des valeurs sûres, contrairement au bleu, qui n'est pas son ton naturel. Dans ce cas, n'espérez pas une nouvelle floraison de la même teinte ! Elle apprécie un emplacement lumineux, sans soleil direct et un arrosage régulier ainsi qu'un substrat bien ressuyé.

Placez cette composition de phalaénopsis hybrides dans une pièce très claire.



F. STRAUSS/REUTERSPHOTO

Le piléa : par ici la monnaie !



SHUTTERSTOCK

Très tendance ces dernières années, cette petite plante d'intérieur, appelée piléa (*Pilea peperomioides*) ou plante à monnaie chinoise, se reconnaît grâce à ses feuilles rondes et vernissées. Peu encombrante, elle prend l'aspect d'un petit arbre en vieillissant. Il existe une variété panachée dénommée 'Mojito', plus chère et délicate à cultiver. Manipulez ce piléa avec précaution car ses feuilles et ses tiges cassent. Quand celles-ci s'allongent, un tuteurage est à prévoir. **Installez le piléa, par exemple, près d'une baie vitrée** car il apprécie la lumière vive, mais sans soleil direct, ainsi que des arrosages modérés en laissant sécher le substrat en surface entre deux apports d'eau. Brumisez souvent le feuillage avec une eau douce non calcaire à la température de la pièce.

Le calamondin aux fruits d'or

Ce petit agrume d'ornement (*Citrus madurensis* ou *C. x mitis*) est le résultat d'un croisement entre un mandarinier et un kumquat. Le calamondin est aussi dénommé oranger d'appartement car c'est l'espèce la plus adaptée à la culture en intérieur, contrairement au kumquat proposé à cette période de l'année, mais qui exige un hivernage dans une serre ou une véranda non chauffée et hors gel. Formant un petit arbre doté d'un feuillage vert foncé persistant, il fleurit et donne des fruits toute l'année, ayant l'aspect de mandarines de 2 à 3 cm de diamètre. Acidulés, ils sont comestibles après cuisson. **Cet arbuste pousse fort bien en pot, dans une pièce très claire pas trop chauffée.**



F. STRAUSS/BIOSPHOTO

Amour, beauté et pureté avec l'orchidée bambou



Autre orchidée très appréciée et offerte pour le nouvel an chinois, l'orchidée bambou (*Dendrobium nobile*), originaire d'Asie du Sud-Est, et ses nombreux hybrides aux fleurs roses, violettes, jaunes, orange **ou encore blanches**, qui se distinguent par leurs tiges dressées et cannelées évoquant celles des bambous, d'où le nom commun. Les fleurs apparaissent tout le long de ces "cannes" qui portent aussi les feuilles. Plus fragiles que le phalaénopsis, ces orchidées apprécient une pièce pas trop chauffée (au maximum 15 °C) et une luminosité importante, sans soleil direct. Les arrosages doivent être abondants lors de la floraison et surtout pendant la belle saison quand les nouvelles pousses se forment. Employez une eau douce non calcaire à température ambiante.

F. STRAUSS/BIOSPHOTO



L'arbre de jade porte-chance

Plante grasse aux feuilles persistantes et charnues, d'un joli vert brillant, l'arbre de jade (*Crassula ovata*) porte des tiges qui s'épaississent en vieillissant et prennent l'aspect d'un tronc plus ou moins ramifié, **comme celui d'un petit arbre**. Il est d'ailleurs souvent cultivé en bonsaï. Les sujets âgés arborent des petites fleurs étoilées blanches en janvier et février. La variété 'Hummel's Sunset' se distingue par des feuilles colorées de jaune et de rouge, quand celles de 'Hobbit' sont enroulées sur elles-mêmes. Comme le dracéna, l'arbre de jade est un gage de chance pour celui ou celle qui le cultive, mais aussi de longévité et de prospérité. Réservez-lui une pièce claire pas trop chauffée en hiver, bénéficiant de beaucoup de lumière. Limitez les arrosages pendant la mauvaise saison en laissant bien le substrat sécher entre deux apports d'eau. Sortez la plante dehors du mois de mai jusqu'en septembre, comme pour la plupart des cactées et autres plantes grasses.

DES BOUQUETS GAGES DE RÉUSSITE

Dans la tradition chinoise, chaque foyer se doit de posséder des fleurs pour célébrer le nouvel an chinois. Au cœur de l'hiver, les bouquets de **rameaux de saule couverts de chatons gris argenté** et soyeux sont tout à fait de saison et très appréciés. Ils sont un symbole de croissance et de prospérité. Des tiges aux chatons colorés artificiellement en jaune, bleu vif ou rouge notamment sont également proposées à la vente. Cette dernière couleur demeure très prisée à cette occasion. Vous trouverez aussi des bouquets de branches bien droites et très raffinées de cerisiers à fleurs, cette essence étant associée à la fiabilité et la persévérance. Sont aussi commercialisées les rameaux de pêcheurs ou d'abricotiers, de forsythias au coloris si lumineux et très printanier, des bouquets de tubéreuses (*Polianthes tuberosa*) fascinantes, au parfum puissant, ainsi que de lotus, plus exotiques, dégageant des effluves parfumés plus doux.





EFFET DE FEUILLES pour masquer la terrasse

Vivons caché, vivons heureux ! Sur la terrasse, un écran végétal dense est nécessaire pour s'abriter des regards. Voici cinq plantes qui remplissent ce rôle. ❖ PATRICIA KADIJEVIC

Élégant roseau

Le roseau de Chine (*Miscanthus sinensis*) 'Morning Light' ("lumière du matin" en anglais) porte bien son nom. C'est l'un des plus élégants, avec son feuillage fin, panaché de blanc argenté, et ses inflorescences rouge bronze. Celles-ci culminent au-dessus du feuillage à 160-170 cm. Il se plaît dans un grand bac, installé au soleil ou à la mi-ombre, et gagnera à être relié à un arrosage automatique pour que la motte ne sèche pas

en été. Comme il déteste l'eau stagnante en hiver, veillez à ce que le contenant soit percé. Les soins qu'il réclame se résument à éliminer les tiges pliées ou abîmées en fin d'automne. Les robustes chaumes restants donneront du relief au décor hivernal et se pareront de givre. Vous rabattez la touffe au démarrage de la végétation en début de printemps pour lui garder un port compact, essentiel pour jouer le rôle d'écran végétal.

Cannes touffues

Dépaysant, le bambou reste un grand classique des aménagements de terrasse, malgré le côté traçant de ceux du genre *Phyllostachys*. Le seul secret pour ne pas s'en priver est de placer le bac sur un socle à roulettes pour empêcher toute infiltration des rhizomes sous le dallage de la terrasse. ***P. bissetii* (en photo) est l'un des plus denses** et la culture en pot lui sied à condition de lui offrir un contenant drainé et un engrais organique deux fois par an. Ne lésinez pas sur l'arrosage pour qu'il ne se dessèche pas trop vite en été. Il formera alors une haie compacte, aux chaumes légèrement retombants, qui supportent le vent et les conditions extrêmes (soleil, froid). Il se prête également très bien à la taille, qui permet de le maintenir à la hauteur ou l'étalement souhaité.



F. STRAUSS/RELOPHOTO

Sacré bambou !

Le bambou sacré (*Nandina domestica*) n'est pas moins classique que son cousin *Phyllostachys* pour composer un écran. En petit modèle avec **la variété 'Fire Power' (en photo) au feuillage flamboyant** gaufré, ou plus grand, il se pare de teintes changeantes toute l'année et possède de nombreux attraits. Sa floraison estivale en grappes de fleurs blanches et légères est suivie par des baies rouges qui perdurent l'hiver et font le bonheur des seuls oiseaux frugivores – mais elles sont toxiques pour l'homme et les autres animaux ! Réservez-lui un grand bac car il a besoin d'espace pour développer ses racines. Il est exigeant en eau la première année, puis un arrosage régulier empêchera sa motte de se dessécher, ce qui pourrait lui être fatal rapidement.



M. HUGHES-JONES/FLORA PRES/RELOPHOTO

Exubérant lilas

Si vous désirez vous dissimuler derrière un écran et que vous aimez les fleurs, adoptez **le lilas de Californie (*Ceanothus arboreus*) 'Concha'**. Exubérant, magnifique, saisissant, les superlatifs sont trop peu nombreux pour décrire l'effet qu'il produit une fois le printemps venu. Le feuillage persistant disparaît sous une cascade de fleurs d'un bleu profond, l'un des plus sombres et intenses du genre. Les bourgeons floraux rouges laissent place à une myriade de petites fleurs étoilées attirant les pollinisateurs. Placez-le au soleil dans un large bac, rempli d'un terreau riche et très drainant. Les apports d'engrais ne lui conviennent pas, mais pensez à incorporer un peu de corne broyée à la terre au moment de la plantation.



A. LAWSON/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

Rideau parfumé

Un support, voilà tout ce dont **le jasmin étoilé (*Trachelospermum jasminoides*)** a besoin pour recouvrir vite une surface et créer un écran parfumé. Il sait rester fidèle grâce à son feuillage persistant et sa grande résistance – en l'installant à l'abri des vents froids. Une fois enraciné, il est aussi économe en eau. Prévoyez un substrat riche et drainant, car les sols lourds et asphyxiants pourraient provoquer de la chlorose. Apportez deux poignées de corne broyée ou de guano par pied une fois par an en automne, à partir de la 2^e année. L'arrosage doit être suivi les deux premières années pour l'aider à surmonter la sécheresse si les étés sont chauds. Une taille de fin d'hiver ou après la floraison permet de maintenir un bon développement.



R. VAN DER REIDEN/VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

Abonnez-vous à Rustica



Abonnement 1 an

89,60 €

au lieu de 165 €* en kiosque

Soit plus de
45%
de réduction



En cadeau

L'agenda 2025

Au fil des saisons, découvrez chaque semaine les fiches cultures, des recettes de cuisine, mais aussi des conseils maison et beauté pour vivre une année au naturel.

Valeur : 6,90€

Format : 14x17cm



BULLETIN D'ABONNEMENT

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

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE



0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRU2874T**



Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2874**



Oui, je m'abonne
1 an à Rustica

89,60 €

au lieu de 165€* en kiosque
soit plus de **45% de réduction**

Je recevrai Rustica pendant 1 an (50 numéros dont 2 numéros doubles et 14 carnets pratiques) et l'agenda 2025

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de Rustica
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/ABORU2874**
(4x sans frais possible avec PayPal)

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

PRU2874

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.**

VOS AVANTAGES ABONNÉS



Version
numérique incluse



Accès illimité aux
anciens numéros
numériques sur 3 ans



Frais de port
offerts en France
métropolitaine



Gestion de votre
abonnement en ligne
à tout moment

Offre valable jusqu'au 30/07/2025 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. Réception des cadeaux dans un délai de 6 semaines environ. *165 € = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica. Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Vous pouvez ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, RUSTICA vous informera par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle de la possibilité de résilier votre abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par RUSTICA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement en cas de désaccord. 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 de la prospection commerciale par voie postale. 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 vous effectuez se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/charte

95 € env. pour cette couche sous châssis



UN CHÂSSIS sachant chauffer ses semis

Le temps des premiers semis approche, mais seuls ceux qui sont effectués sous châssis lèveront. Alors, récupérons une fenêtre et quelques planches, et semons-y gaiement ! ❖ PIERRE NESSMANN

Acette saison, une couche composée d'un coffre et couronnée d'un châssis en verre est l'équipement indispensable pour débiter les premiers semis de fleurs, mais aussi pour lancer la culture des légumes primeurs. Le principe est simple : sous une paroi de verre se produit l'effet de serre. Au contact de la terre, les rayons du soleil traversant la vitre réchauffent le sol et l'air enfermé dans le coffre,

créant ainsi un microclimat chaud, même si la météo extérieure n'est pas propice à la germination et à la croissance des jeunes plants.

Orientation Sud

Les modèles de couche disponibles dans le commerce sont nombreux et varient tant par leurs dimensions que par les matériaux qui les composent. Mais, pour faire des économies et s'inscrire dans l'esprit récup', il

est possible de recycler une fenêtre qui deviendra alors le châssis et quelques planches qui composeront le coffre. Vous pouvez en utiliser une seule ou en disposer plusieurs les unes à la suite des autres pour disposer d'une grande surface de culture. Pensez enfin à créer une inclinaison afin d'orienter le châssis face au sud et de permettre le ruissellement et l'évacuation des eaux de pluie.

LE MATÉRIEL

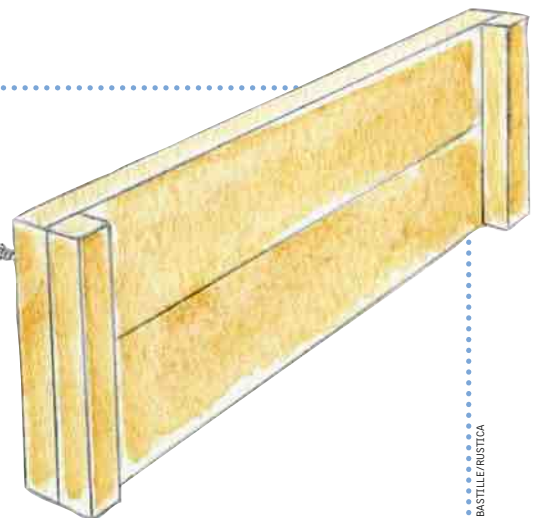
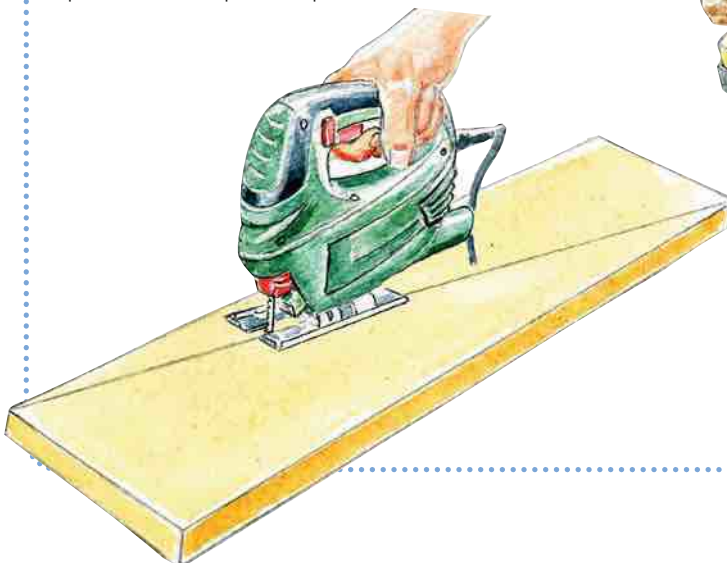
Pour réaliser cette couche de 55 x 85 cm, il faut :

- 3 planches en pin ou sapin rabotées de l. 14,5 x ép. 0,20 x L. 240 cm à 16 € pièce env.
- 1 tasseau en pin de section carrée de 4,70 cm et L. 240 cm à 8 € env.
- 2 charnières en acier inoxydable, L. 2 x l. 1,2 cm, l'unité à 1 € env.
- vis.
- 1 fenêtre à petits carreaux récupérée (de dimensions ici : l. 55 x L. 85 cm).
- un pot de 1 l de peinture saturateur bois d'extérieur (pour protéger le bois en contact avec la terre).

Préparation des parois

1. DÉCOUPER LES PLANCHES

Dans 3 planches de L. 240 x l. 15 cm, découpez 3 pièces de 85 cm de longueur et 3 pièces de 55 cm. Coupez l'une de ces dernières en diagonale (suivant une ligne reliant les angles diamétralement opposés) afin d'obtenir deux parois triangulaires qui formeront la partie supérieure inclinée des côtés du coffre.



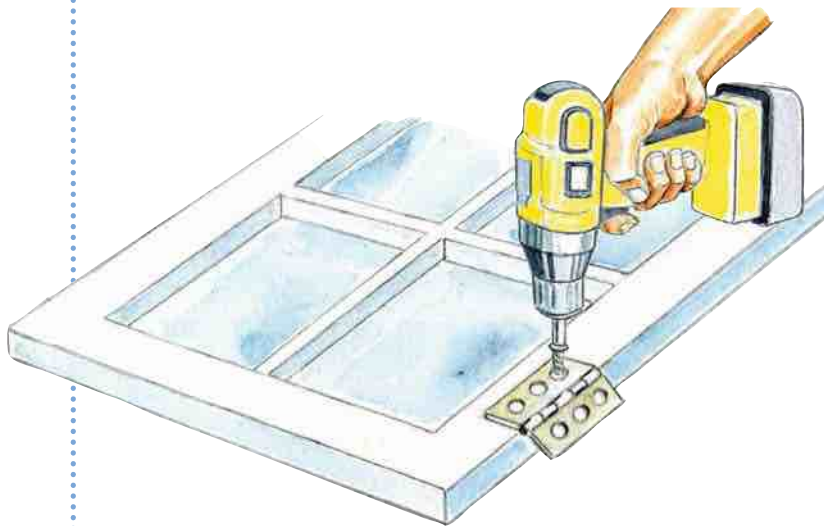
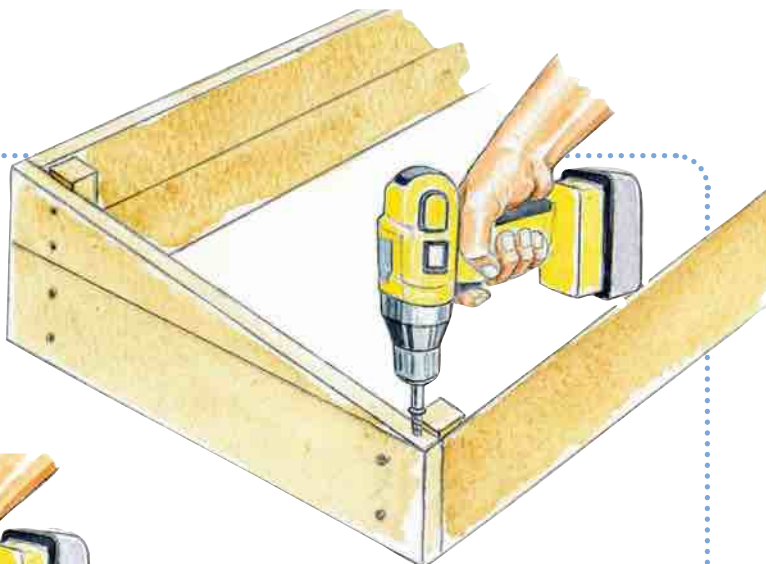
2. ASSEMBLER LES PIÈCES

Dans le tasseau de section carrée, découpez 2 pièces de 30 cm de longueur et 2 autres de 15 cm. Puis réalisez la paroi arrière. Montez 2 pièces de bois de 85 cm de longueur l'une sur l'autre, et fixez-les avec les tasseaux de 30 cm. Pour la paroi avant, fixez les tasseaux de 15 cm aux extrémités de la troisième pièce de 85 cm.

Montage du châssis

3. CONSTRUIRE LE CADRE

Reliez la paroi arrière à celle de l'avant en fixant d'abord en partie basse les pièces de 55 cm de longueur, que vous visserez sur les tasseaux. Posez au-dessus, les pièces en forme de triangle et fixez-les. Vous obtiendrez alors un coffre dont la face arrière est plus haute que la face avant et dont les 2 parois latérales sont inclinées vers l'avant de l'ouvrage.



4. VISSER LES CHARNIÈRES

Sur la fenêtre de récupération dont vous aurez, au préalable, brossé le châssis en bois pour éliminer les écailles de peinture et nettoyé les carreaux de verre, positionnez les 2 charnières sur l'une des plus grandes longueurs. Disposez-les à une vingtaine de centimètres des extrémités en veillant à ce que la partie mobile puisse être orientée vers le coffre, puis vissez-les dans la fenêtre.



5. FIXER LE TOIT DE LA COUCHE

Sur la paroi arrière du coffre, présentez les battants mobiles des charnières de la fenêtre sur la tranche de la planche en vous assurant que la fenêtre recouvre parfaitement tout le coffre en bois. Vissez. Procédez à un test d'ouverture et de fermeture du châssis et positionnez une cale en bois de telle façon qu'il puisse être maintenu en position ouverte à la hauteur souhaitée, pour l'aération par exemple.



AVEC DES REHAUSSES POUR PALETTE

Voici une solution tout aussi astucieuse pour créer une couche à moindre coût : l'utilisation de cadres de rehausse pour palette. Disponibles dans les magasins de bricolage, ces cadres sont constitués de planches en bois de résineux (pin ou sapin) d'une épaisseur de 20 mm, rabotées et lisses à l'intérieur comme à l'extérieur. Chaque cadre de L. 80 x l. 60 x H. 20 cm reliées par des charnières en acier galvanisé pèse moins de 10 kg et coûte une cinquantaine d'euros. En en empilant deux, vous obtiendrez une couche de 40 cm de profondeur. Il suffit ensuite de réaliser un couvercle en bois recouvert d'une plaque de polycarbonate – ou, pourquoi pas, d'une ancienne fenêtre à ces dimensions – pour obtenir une couche aussi performante qu'un modèle du commerce. Quant à la pente du châssis, il suffit de positionner l'ensemble de l'ouvrage au sol pour qu'il soit légèrement incliné et que l'eau de pluie ne stagne pas.

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

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 emails 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 de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60 643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp10-31-2736

LE BAYONNE

un jambon qui rayonne

Distribué en France et dans 40 pays, le jambon de Bayonne IGP se repère à la croix basque rouge brûlée sur sa couenne ou imprimée sur l'étiquetage.



Le bayonne est un jambon sec non cuit, issu de porcs élevés dans le secteur agricole du Grand Sud-Ouest (22 départements). Les animaux nourris à base d'aliments transformés, de céréales (granulés, farines, tourteaux) sont abattus dès l'âge de 6 mois. La salaison (de 7 à 10 mois) des jambons frais se fait exclusivement dans la zone du bassin de l'Adour avec le sel gemme d'origine minérale de la source d'eau salée de Salies-de-Béarn (64). L'appellation historique "de Bayonne" fait référence à l'activité portuaire de la cité basque, qui assura l'exportation et la promotion de jambons dès le Moyen Âge.

Kiwi de Corse

Ce fruit, cueilli à maturité optimale, ne subit après récolte aucun traitement chimique de conservation.



Lime

Le jus très acide de ce citron vert aromatise la viande blanche, cuit le poisson cru d'un ceviche, et donne du peps à un dessert, un cocktail.



JAMBON DE BAYONNE/SP

LES 3 PHOTOS DÉFOURÉES: SHUTTERSTOCK

Tarte aux oignons et jambon

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 40 min env.

- 6 tranches de jambon de Bayonne IGP
- 500 g d'oignons blancs • 1 pâte brisée • 1 pomme
- 200 g de burrata • 70 g de sucre roux
- 1 cuill. à café de crème de vinaigre balsamique
- huile d'olive • feuilles de roquette (en décor)

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Pelez et ciselez fin les oignons. • **Cuisez-les** 15 min à feu doux dans un filet d'huile d'olive avec le sucre roux et un fond d'eau. • **Chemisez** le moule à tarte d'un papier cuisson, puis foncez-le avec la pâte brisée. Piquez la pâte avec une fourchette. • **Posez** un rond de papier cuisson et lestez-le avec des haricots secs (ou des billes de cuisson). • **Enfournez** de 15 à 20 min. Ôtez le papier et les haricots secs ou les billes. • **Laissez cuire** la pâte 5 min supplémentaires. Étalez le confit d'oignon. • **Ajoutez** le jambon en chiffonnade ainsi que la burrata coupée en morceaux, la pomme crue coupée en tranches. • **Parsemez** la tarte de roquette. Arrosez d'un trait de crème de vinaigre et servez.



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

LES VINS BIO D'OCCITANIE

Du 1^{er} au 15 février 2025, Montpellier (34) accueille la deuxième édition de la Fête du vin bio. À travers, un "vitiéraire" au cœur de la ville, les œnologues découvriront une vaste sélection de cuvées et millésimes rouges, blancs, rosés, chez les cavistes, dans les restaurants et les bars qui les mettent à la carte. L'expérience se prolonge en immersion jusque dans les domaines alentour. L'occasion d'en apprendre davantage avec les vignerons sur les différents modes de production et leurs nuances : agriculture biologique, biodynamie, vin nature.



C'est nouveau !

BRIOCHE ITALIENNE BIO



Ce panettone pur beurre, réalisé avec du levain naturel, est incrusté de petites pépites de chocolat noir et morceaux de poire.

La Vie claire. Panettone, 500 g, 12 € env.



GAMME SANS ALCOOL

Depuis 2005, cette entreprise élabore d'élégantes cuvées monovariétales non fermentées et sans alcool (sémillon, merlot, cabernet) et propose d'exquises gélées de raisin.

Maison Goubet. Sémillon pétillant, grand cru, 75 cl, 15 € env.

COCOTTE DEUX EN UN

Grâce à son séparateur ajustable ce plat, ultraléger, en métal recyclé sans PFAS, permet de contenir et d'enfourner 2 recettes différentes à la fois. Existe en 8 coloris.

Cookut. Plat ajustable, 40 x 30 cm, 90 € env.



SABLÉS AU BEURRE D'ISIGNY

Réputée pour son historique sablé centenaire, l'entreprise utilise une farine de blé cultivée localement selon des méthodes agricoles raisonnées

Biscuiterie de l'abbaye. Sablés, 125 g, 2 € env.



Au menu

SAMEDI

- Velouté d'endives aux éclats de noisettes
- Tarte aux oignons et jambon
- Pommes cuites à la confiture

DIMANCHE

- Julienne de carottes lactofermentées
- Côtes d'agneau en robe de jambon
- Crumble de poires

LUNDI

- Rillettes de truite
- Champignons farcis à l'ail
- Tartelettes véganes aux kiwis

MARDI

- Taboulé de chou-fleur
- Carbonara calmars-jambon
- Bugnes à la fleur d'oranger

MERCREDI

- Bisque de crabes
- Chou farci aux légumes
- Éclairs à la mousse de citron

JEUDI

- Crème de poireaux
- Roulades de bœuf au jambon
- Yaourts aux pruneaux

VENREDI

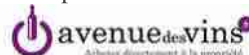
- Carottes Vichy
- Potimarron au mont-d'or
- Salade d'agrumes



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Domaine De Lahaye, côtes-du-jura, AOC côtes-du-jura, Jura

La robe claire et éclatante de ce vin présente un jaune pâle aux nuances argentées. Le nez, frais et expressif, révèle de délicates notes de miel, de noisettes et d'amandes mêlées à des arômes floraux. En bouche, une belle vivacité fruitée s'épanouit, prolongée par une agréable longueur.

Accord : idéal à l'apéritif, mais aussi compagnon gourmand avec une paupiette ou un potimarron au mont-d'or pour une soirée hivernale. Cépage : 100 % chardonnay. **Prix : 12 € env.**



Champagne Collet, cuvée demi-sec, AOC champagne

Ce champagne dévoile une robe dorée lumineuse. Au nez, de délicates notes de dattes et de figues s'entrelacent avec une douceur exotique. En bouche, un bel équilibre entre fraîcheur et douceur s'exprime avec des arômes étonnants d'agrumes et de fraises confites.

Accord : il s'accorde à merveille avec les desserts. Et sublimerait un éclair à la mousse de citron, offrant une harmonie parfaite entre douceur et fraîcheur. Cépages : chardonnay, pinot-noir, meunier. **Prix : 35 € env.**



Potimarron au mont-d'or

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 50 à 60 min

- 4 à 6 tranches de jambon de Bayonne IGP
- 1 gros potimarron
- huile d'olive
- 1 mont-d'or
- tranches de pain
- 10 cl de chardonnay (vin blanc)
- 2 brins de thym
- 1 cuill. à soupe de miel de sapin
- poivre du moulin • sel

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Lavez et séchez le potimarron.

• **Coupez** la base pour qu'il soit stable. Découpez sur la partie supérieure un "chapeau", de façon que la boîte du mont-d'or puisse être introduite dans le potimarron.

• **Creusez-le** à l'aide d'une cuillère à glace pour récupérer les filaments avec les graines (que vous pouvez torréfier).

• **Badigeonnez** d'huile l'intérieur et l'extérieur du potimarron. Assaisonnez.

• **Posez-le** sur une plaque à four. Enfouissez de 45 à 50 min.

• **Introduisez** le mont-d'or avec sa boîte. Parsemez-le de thym effeuillé. Poivrez.

• **Versez** le chardonnay délicatement sur le mont-d'or. Enfouissez le potimarron durant 5 à 7 min.

• **Arrosez** le fromage d'un filet de miel de sapin à la sortie du four.

• **Servez-le** très chaud accompagné des tranches de jambon de Bayonne et de pain.



Côtes d'agneau en robe de jambon

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

- 4 tranches de jambon de Bayonne IGP
- 8 côtes d'agneau premières
- 25 cl de coulis de tomate
- 20 feuilles de sauge
- 1 citron jaune confit
- huile d'olive
- poivre du moulin • gros sel

• **Retirez** l'écorce du citron confit. Hachez-le finement.

• **Passez** 4 feuilles de sauge sous l'eau, séchez-les sur un linge propre, ensuite, ciselez-les. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

• **Chauffez** le coulis de tomate dans une petite casserole. Ajoutez 4 cuill. à soupe d'huile d'olive et le citron haché.

• **Mixez** la sauce. Salez à peine et poivrez au moulin. Ajoutez la sauge ciselée.

• **Réservez** la sauce tomate au chaud. Coupez les tranches de jambon en deux dans le sens de la longueur.

• **Lavez** les feuilles de sauge restantes, séchez-les sur un linge propre et posez-en 2 sur chaque côte d'agneau.

• **Enveloppez** ces dernières avec le jambon, disposez-les sur une plaque allant au four. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

• **Enfouissez** pour 15 min à 180 °C (th. 6). Servez chaud les côtes en robe avec la sauce.



Tartelettes véganes aux kiwis

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 10 min

Réfrigération : 2 h au minimum

- 6 kiwis de France
- 110 g de dattes Medjool (variété marocaine) dénoyautées
- 50 g de noix
- 60 g de pistaches
- 1 cuill. à soupe de graines de chia
- 1 pincée de fleur de sel
- 20 g d'huile de coco amer (1,5 cuill. à soupe)
- 1 cuill. à soupe de cacao amer
- 200 g de crème de coco
- 60 g de sirop d'agave
- 1 cuill. à soupe d'agar-agar

• **Réhydratez** les dattes dans un bol d'eau tiède pendant 30 min. Mixez les noix et 40 g de pistaches en petits morceaux.

• **Essorez** les dattes bien ramollies entre la paume des mains.

• **Ajoutez-les** dans le bol du robot avec les noix, les pistaches concassées, les graines de chia, le sel, l'huile et le cacao.

• **Mixez** jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez-la entre deux feuilles de papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.

• **Réservez-la** au réfrigérateur. Mixez la crème de coco avec 3 kiwis épluchés et le sirop d'agave.

• **Ajoutez** la cuillerée d'agar-agar et fouettez. Versez cette préparation dans une casserole, puis chauffez à feu moyen 10 min, retirez du feu à frémissement.

• **Laissez refroidir** 15 min. Détaillez des fonds de tartelettes dans la pâte.

• **Coupez** en fines tranches les 3 kiwis restants et déposez-en 2/3 sur les fonds. Couvrez de la gelée et réservez au réfrigérateur 2 h.

• **Décorez** des restes de kiwis et pistaches concassées.



Carbonara calmars-jambon

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min env.

- 2 tranches de jambon de Bayonne IGP
- 600 g de blancs de calmars
- 50 g de parmesan
- 1 œuf extra-frais
- 10 cl de crème entière liquide
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- sel • poivre du moulin

• **Râpez** fin le parmesan et réservez-le dans un bol pour obtenir ensuite une sauce onctueuse. • **Passez** les blancs de calmars sous un filet d'eau, égouttez-les et séchez-les bien dans un linge. • **Posez-les** à-plat sur votre plan de travail, et détaillez-y, avec la lame d'un couteau, des bandes très fines façon spaghetti. • **Clarifiez** l'œuf, battez le jaune et ajoutez-le au bol de parmesan râpé. Mélangez. Poivrez. Réservez ensuite votre préparation au réfrigérateur. • **Versez** 2 cuill. à soupe d'huile dans une poêle, chauffez, faites-y revenir la gousse d'ail écrasée. Versez les lanières de calmars, faites-les cuire 4 min à feu moyen. • **Ajoutez** la crème liquide et la préparation au jaune d'œuf et parmesan. Continuez la cuisson 30 secondes. • **Dressez** les encornets dans les assiettes, puis auréolez-les de demi-tranches de jambon de Bayonne. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.



Roulades de bœuf au jambon

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min

- 4 grandes tranches de jambon de Bayonne IGP
- 4 steaks très minces de 100 g chacun
- 200 g de fromage à pâte pressée cuite (comté, beaufort...)
- 2 brins de thym
- 20 g de tomates séchées
- huile d'olive
- sel • poivre du moulin
- roquette ou mâche (en décor)

• **Sortez** les steaks et le jambon 30 min à l'avance du réfrigérateur. Émincez les tomates séchées. • **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Coupez le fromage en 4 bâtonnets. • **Aplatissez** les steaks si besoin avec un rouleau à pâtisserie. • **Étalez-les**, recouvrez-les de jambon de Bayonne, d'un bâtonnet de comté au centre et de morceaux de tomates séchées. • **Salez** et poivrez. Parsemez de thym effeuillé. • **Roulez** les tranches et ficelez-les à la manière d'un rôti avec de la ficelle de cuisine afin de maintenir la garniture. Disposez les rouleaux dans un plat à four huilé. • **Badigeonnez** d'huile et enfournez pendant 25 min en surveillant la coloration de la viande. • **Accompagnez** les roulades de bœuf de feuilles vertes (roquette ou mâche).



Éclairs à la mousse de citron

Pour 8 personnes
Préparation : 40 min
Réfrigération : 2 h
Cuisson : 8 min env.

- 7 citrons verts (limes)
- 30 cl de vin blanc sec
- 200 g de sucre • 300 g de beurre
- 8 coques d'éclairs fendues
- 1 sachet de poudre à pudding
- confiture d'abricots
- zestes confits (en décor)

• **Râpez** fin le zeste de 6 citrons verts dans une casserole. Pressez-les et versez le jus dans un verre doseur. • **Ajoutez** le vin blanc pour obtenir 400 ml de liquide. Versez 6 cuill. à soupe dans un bol et incorporez la poudre à pudding. • **Apportez** le reste du mélange vin et citron vert sur les zestes de citron vert dans la casserole, puis 100 g de sucre et portez à ébullition. • **Mettez-y** aussi la préparation à pudding et portez à ébullition une seconde fois. Filmez au contact et laissez refroidir pendant 2 h. • **Faites fondre** légèrement 300 g de beurre au bain-marie, puis battez-le avec le fouet pendant au moins 5 min jusqu'à ce qu'il ramollisse. • **Incorporez**, en continuant de fouetter, la préparation au citron vert réservée, peu à peu, avec une cuillère à soupe. • **Placez** l'appareil dans une poche munie d'une douille turban (ø 8 mm), puis remplissez les demi-coques d'éclairs. • **Râpez** au-dessus le zeste du citron vert restant. Nappez les chapeaux des éclairs de confiture, parsemez des zestes confits, posez-les sur les demi-coques garnies. • **Conservez-les** au réfrigérateur et sortez-les 1 h avant de servir.

AIDE AU LOYER POUR ALTERNANT

Mobili-Jeune est une aide au logement de 10 à 100 € par mois destinée aux moins de trente ans en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation dans le secteur privé non agricole et disposant d'un salaire brut inférieur ou égal à 2 162,16 €. Ce logement doit être situé à plus de 70 km ou 40 min du précédent lieu de résidence et permettre de se rapprocher du lieu de formation ou/et de travail. La demande doit être effectuée 3 mois avant ou 5 mois après le début de la date d'exécution du contrat d'alternance ou la date d'anniversaire du contrat. L'aide est accordée pour deux ans au maximum.



ADOPTER SA NIÈCE

Si elle répond à un intérêt moral et matériel pour l'enfant, l'adoption d'un neveu ou d'une nièce – même majeur – est possible. Si l'adoptant a des enfants, le tribunal vérifiera que cet acte n'est pas de nature à compromettre la vie familiale. Attention, l'adoption ne doit pas être motivée par des raisons successorales (transmettre un bien ou réduire des droits de succession) ! Pour les mêmes raisons, elle est généralement interdite aux grands-parents.



Sur une borne publique, charger sa voiture prend 1 ou 2 h (45 min sur les recharges rapides).

PHOTOS : SHUTTERSTOCK

VOYAGE ÉLECTRIQUE un jeu des Mille Bornes ?

Bien que la France ait dépassé les 140 000 bornes de recharge, quelles précautions prendre avant un long trajet en voiture électrique ?

Alors que l'ensemble des aires d'autoroute est désormais maillé en bornes de recharge rapide et ultrarapide, il devient envisageable de partir sereinement en week-end ou bien en vacances avec son véhicule électrique. Ce faisant, il est préférable de planifier l'itinéraire via une application spécialisée – ABRP ou Chargemap, par exemple – pour prévoir le nombre d'arrêts nécessaires,

la localisation des bornes et la fréquentation aux stations visées. À destination, les hôtels, campings et sites de location de vacances peuvent proposer des bornes à des tarifs moins chers que sur les aires d'autoroute.

Plein de watts

Avant le départ, il vaut mieux charger son véhicule à 100 % à son domicile afin de bénéficier des tarifs compétitifs des

heures creuses. Par rapport à une borne sur autoroute, la recharge à domicile coûte environ 2 à 4 fois moins cher (environ 2 €/100 km). Il existe des bornes de recharge intelligentes à destination des particuliers qui permettent d'optimiser la consommation d'électricité pour en réduire le coût : l'une d'elles, créée par l'opérateur Qovoltis, a reçu le Grand Prix de l'innovation au Salon du made in France 2024.

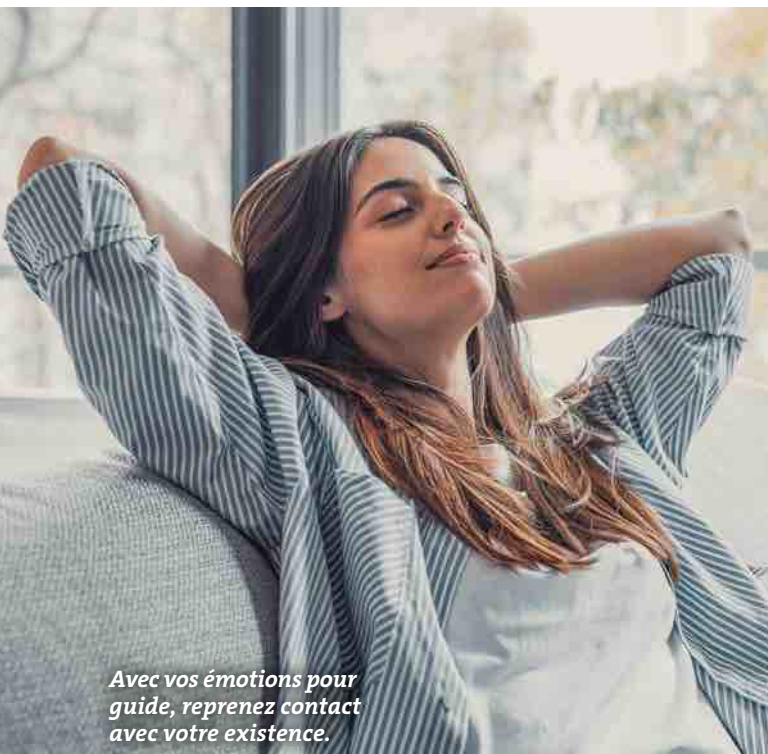
Feuilles mortes et voie publique

Sur votre propriété, vous faites ce que vous voulez des feuilles qui forment un épais tapis – sauf les brûler, bien sûr ! En revanche, celles qui s'amoncellent devant chez vous sur la voie publique peuvent être un danger (mouillées, elles s'avèrent aussi glissantes que du verglas) et doivent être ramassées. Selon l'article L. 2212-2 du Code général des collectivités territoriales, c'est à la commune de maintenir en état la voirie, mais les mairies peuvent prendre un arrêté municipal

énonçant que vous devez balayer devant votre porte et ramasser les feuilles pour écarter le risque d'accident, que vous soyez locataire ou propriétaire. En absence d'arrêté, nulle obligation de principe. Néanmoins, votre responsabilité est susceptible d'être engagée pour défaut d'entretien en cas d'accident et vous pourriez être contraint à verser des dommages et intérêts à la victime. Utilisez plutôt ces précieux déchets pour le paillage ou le compost (voir p. 13).

FATIGUE MENTALE : comment ne pas être las

Une psychiatre propose des pratiques simples pour s'extraire de la lassitude cognitive qui touche de plus en plus de personnes.



Avec vos émotions pour guide, reprenez contact avec votre existence.

PHOTOS SHUTTERSTOCK

C'est une sensation désagréable qui se traduit souvent par "un manque d'énergie, une difficulté à effectuer des efforts, une lassitude, un manque de

motivation", écrit la psychiatre Marine Colombel dans son ouvrage *Je lutte contre la fatigue mentale* (éd. Marabout, 128 p., 12,90 €). Les causes en sont nombreuses : la charge

mentale à la maison ou au travail, les ruminations ou encore les écrans, qui finissent d'épuiser notre énergie. La psychiatre propose des pratiques simples pour recharger les batteries. Exposez-vous à la lumière du matin : augmentez le temps de marche, programmez des sorties le week-end ou ouvrez la fenêtre du bureau. Une sieste, de 30 min au maximum, est aussi réparatrice.

Méditer, un savoir

Tournez-vous vers les plantes : l'épinette noire (*Picea mariana*), sous forme d'huile essentielle, est "la star de la récupération mentale". Dès le matin, prenez-en via un stick d'inhalation, car elle possède une action stimulante sur le moral. Dr Marine Colombel, aussi enseignante en méditation en faculté de médecine (Toulouse 3), met en avant cette pratique pour lutter contre la fatigue mentale. Il y a de nombreuses formations pour apprendre à méditer.

Salsifis les maux d'intestin !

L'air de rien, le salsifis détonne par son profil nutritionnel unique. Il est à la fois peu calorique (57,9 kcal/100 g) et très riche en nutriments réputés pour leurs vertus santé. Il renferme, en outre, des fibres dites prébiotiques, notamment l'inuline qui lui donne sa saveur douce : ces substances sont bénéfiques à la santé intestinale, au système immunitaire et au contrôle des lipides sanguins. Le salsifis contient aussi des substances antioxydantes, comme la quercétine, qui aiderait à prévenir les maladies cardiovasculaires, certains cancers et d'autres maladies qui sont liées au vieillissement.



NOTRE HISTOIRE ET CELLE DU PAIN

Et si notre ADN était prêt pour le pain, bien avant son invention ? Selon une étude publiée dans *Nature* (2024, volume 386, n° 6724), nos ancêtres auraient développé, il y a plus de 800 000 ans, un gène permettant de mieux digérer l'amidon, nutriment abondant dans la farine de blé et les féculents. Cette découverte bouleverse la théorie selon laquelle l'adaptation de notre espèce à une alimentation riche en amidon aurait été liée à la naissance de l'agriculture (il y a 9 000 ans).

TISANE DE BAIN DÉSTRESSANTE

Une tisane peut aussi se diffuser dans l'eau du bain pour l'enrichir des propriétés des plantes sélectionnées. Dans un bol, mélangez 1 cuill. à s. de sels d'Epsom, 1 cuill. à c. de fleurs de lavande, 1 pincée de bractées de tilleul et 1 cuill. à c. de camomille romaine. Déposez le mélange au centre d'un carré de mousseline ou d'un linge propre. Refermez à l'aide d'une ficelle ou d'un ruban, de façon à réaliser une aumônière. Puis déposez-la dans l'eau chaude du bain.

PAR TEMPS DE CHIEN, de quel poil se chauffe-t-il?

Poil long ou ras, haut sur pattes ou rase-mottes, les poilus n'abordent pas l'hiver de la même manière. Si certains adorent le froid et la neige, d'autres les détestent ❖ ! SYLVIE BÉZUEL

Le Beagle est couvert d'un poil dense qui lui permet de bien supporter le froid.



pas à l'abri de gelures, voire d'hypothermie. Et quand l'eau commence à geler, il faut se montrer particulièrement vigilant avec son animal.

Frimas et tremblements

Quelle que soit la race, il ne faut jamais mettre un chiot dehors lorsque les températures sont très basses ni le laisser batifoler dans la neige, question de bon sens ! Il en est de même pour un chien âgé qui est moins apte à lutter contre le froid qu'un adulte en pleine santé. Pour autant, tous doivent sortir quotidiennement, mais en limitant la durée des sorties et, parfois, en les équipant d'un manteau (chiens convalescents, de petite taille, etc.). Et, bien sûr, l'hiver n'est pas le moment venu de faire tondre son animal !

L'état de santé du canidé est aussi un critère qui influence sa sensibilité au froid. Un cabot maigre – qui a donc peu de réserves corporelles – est moins endurant au froid qu'un toutou de poids normal et en bonne condition physique. En revanche, ne pensez pas qu'un chien souffrant d'embonpoint ou d'obésité est davantage résistant aux frimas grâce à sa masse corporelle grasseuse.

Toutes les races canines ne sont pas égales face aux rigueurs de l'hiver. Il est certain qu'un Husky sibérien, chien de traîneau par excellence, originaire de contrées froides, endurant et doté d'une épaisse fourrure et d'un sous-poil isolant, affronte le froid, le vent glacial et la neige avec même un certain plaisir. En revanche, un Lévrier à la silhouette fine et au

pelage ras sans sous-poil grelotte dès que la température chute et que le mercure se rapproche de 0 °C. Il n'aura pas la moindre envie d'aller pointer sa truffe dehors !

Cela dit, même les chiens les plus robustes peuvent souffrir d'une exposition prolongée au froid ou lorsqu'un vent glacial souffle (la déperdition de chaleur est alors plus importante) et ils ne sont

Il se montre souvent très frileux, car il bouge plus difficilement et donc se réchauffe moins vite.

Le mode de vie est également à prendre en compte. Il est évident qu'un canidé vivant dans une maison ou un appartement, parfois surchauffé, aura plus de mal à supporter le froid qu'un animal habitué à vivre dehors.

Enfin, certaines races sont particulièrement frileuses : c'est le cas notamment des chiens nus, à poil ras, nains ou à la silhouette naturellement longiligne (voir encadré ci-dessous).

Signes de refroidissement

Mais comment savoir si votre compagnon à quatre pattes a froid ? Certains signes de frilosité ne trompent pas. Durant la promenade, s'il n'arrête pas de trembler, s'il avance plus lentement que d'habitude, voire refuse de poursuivre la marche, s'il se met à gémir, se recroqueville ou encore soulève ses pattes l'une après l'autre, c'est qu'il ne supporte plus le froid : il est temps d'écourter la balade et de le conduire dans un endroit chaud. Et, lorsque toutou refuse de quitter la maison ou se blottit dans son panier à la seule vue de sa laisse, c'est qu'il ne veut pas aller affronter la température hivernale et qu'il garde probablement un mauvais souvenir d'une précédente sortie.

Pour rappel, le chien est un animal homéotherme et doit maintenir sa température corporelle entre 38 et 39 °C

Le froid, ils adorent !



E. GUILLORET/BIOSPOTO

Husky sibérien, le roi de la neige

Comme pour tous les chiens de traîneau, rien n'est mieux qu'une bonne course dans la poudreuse en tractant un traîneau avec son maître dessus !



SHUTTERSTOCK

Saint-Bernard, le sauveteur alpin

Ce gros nounours était autrefois utilisé comme chien de sauvetage en montagne pour rechercher les personnes ensevelies sous la neige.



M. GUNTHER/BIOSPOTO

Patou, un super berger montagnard

Gardien par excellence des troupeaux de moutons, le Chien de montagne des Pyrénées ne craint pas les loups, les ours, les grands froids et la neige !



SHUTTERSTOCK

Terre-Neuve, un chien venu du froid

L'eau gelée, l'air glacial et la neige ne font pas peur à ce chien formé aux sauvetages en mer, doté d'une épaisse fourrure et d'un sous-poil dense.

Brrr... ils détestent !



S. CORDIER/BIOSPOTO

1



SHUTTERSTOCK

2



O. GIEL/BIOSPOTO

3



SHUTTERSTOCK

4

Top 10 des races qui ont froid aux oreilles

De nombreux canidés domestiques ne sont pas du tout équipés physiquement pour affronter les basses températures, à commencer par les races nues comme le **Chien chinois à crête** (photo 1) et le **Chien nu du Mexique**, ou Xoloitzcuintle sans poil (photo 2) : leur absence de pilosité les rend particulièrement vulnérables au froid, aux courants d'air et à la pluie. Les races de petites tailles ou naines, comme le **Chihuahua**, le Caniche toy, le Yorkshire terrier ou encore le Pinscher nain, sont moins dotées en graisse protectrice de par leur corpulence, de même que le **Whippet** (photo 3 : un chiot) et tous les lévriers qui ont une silhouette frêle. Avec ses courtes pattes et donc sa proximité avec le sol, le **Teckel** (photo 4) a vite fait de ressentir le froid et d'avoir le ventre dans la neige ! Enfin, certains chiens ont un poil très fin et pas ou peu de sous-poil (Boxer, Dalmatien).



Appliquez le baume généreusement sur les coussinets de votre chien en massant afin de le faire pénétrer. Renouvelez l'opération deux ou trois fois par jour.

PHOTOS SHUTTERSTOCK

(contre 37 °C pour l'homme) : il perd donc de la chaleur lorsqu'il est exposé à des températures basses. Et il est bon de se rappeler que, pour lui aussi, un froid sec est mieux supporté qu'un froid humide.

Maux et remèdes

Un chien n'est pas à l'abri de prendre un coup de froid et de tomber malade (toux, rhinite, etc.). En cas d'exposition prolongée au froid et à la neige, il peut souffrir

de gelures aux extrémités (oreilles, museau, bout de la queue, doigts...), d'hypothermie, voire d'engelures ou de crevasses aux coussinets.

Avec le froid et l'humidité, la glace, la neige et le sel de déneigement, ces zones de tissu fibro-graisseux sont mises à très rude épreuve. Pour les protéger, il existe des baumes à base d'amande douce, de beurre de karité, d'huile de coco, de cire d'abeille, etc. Dans certains cas, les bottines sont une solution pour protéger les coussinets et leur épargner des lésions, brûlures, et autres coupures. Ces accessoires doivent être solides, confortables, antidérapants, souples et bien ajustés. Habituez progressivement votre compagnon à les porter.

De retour de promenade, ôtez les petits morceaux de glace sur les poils et entre les coussinets. Si besoin, rincez les pattes de toutou pour ôter le sel de déneigement (surtout s'il vient d'être répandu) et essuyez-le bien.

Enfin, les chiens pratiquant fréquemment une activité physique extérieure (canicross, attelage...) devront recevoir une ration journalière plus importante, de même que ceux vivant dehors. Pour les chiens qui se contentent de sorties pour faire leurs besoins, il est inutile de modifier leur régime alimentaire.



Pour les chiens les plus sensibles, un manteau coupe-vent, souple et respirant, n'est pas superflu.



Logement

L'hiver à la niche

Les chiens peuvent tout à fait vivre à l'extérieur en hiver, mais cela nécessite des précautions. Bien qu'ils soient généralement plus résistants au froid que les humains, la tolérance des animaux varie selon la race et l'acclimatation. Les chiens vivant dehors en permanence développent souvent un pelage plus épais, mais ils doivent être habitués à cette condition. Il est crucial de leur fournir une niche isolée, surélevée, en bois. Elle doit être suffisamment grande pour que le chien puisse se retourner, mais pas trop, pour empêcher que la chaleur corporelle ne s'échappe. Utilisez des matériaux résistants aux intempéries, comme le bois, et assurez-vous que l'abri est surélevé du sol pour isoler l'animal de l'humidité. Ajoutez des tapis, une entrée protégée contre le vent et, en cas de grand froid, offrez-lui un accès à l'intérieur pour sa sécurité. Dans les cas extrêmes, un chauffage pour niche peut être envisagé, mais il doit être sécurisé pour parer au risque d'incendie.

Personnages principaux des carnivals labourdins, les kaskarot portent des couronnes de fleurs, ici à Anglet.



AU PAYS BASQUE : cap vers le carnaval

Dans les provinces basques, vers la fin de l'hiver, ihauteriak, le carnaval, mobilise tous les habitants.

Défilés de personnages costumés et masqués, danses et musiques traditionnelles rassemblent d'un côté les participants – figures carnavalesques, danseurs, musiciens –, de l'autre, un public actif, dont une partie est souvent constituée d'enfants. Vêtus de peaux de brebis, coiffés de chapeaux pointus multicolores, les Joalduns (*Joaldunak*) agitent leurs sonnaillles pour annoncer l'arrivée

du carnaval. De nombreux villages ont conservé la tradition de la tournée des maisons pour aller à la rencontre des anciens et faire la quête.

Un saint pansu

Le jugement de San Pansar (*Zanpantzar*) constitue un moment clé : un mannequin de paille, symbolisant la bêtise et l'avidité, est transporté de quartier en quartier par les carnavaliers pour être jugé

sur la place centrale et brûlé. Auparavant, la longue liste des méfaits qui lui sont reprochés a été proclamée, belle occasion de régler ses comptes avec humour et d'égratigner les figures locales !

Parmi les rites récurrents figure aussi celui du réveil de l'ours (*hartz*) qui annonce la fin proche de l'hiver. En sortant de son long sommeil, le plantigrade incarne, dans toutes les Pyrénées, le retour à la vie.

La fête du grand patron



Organisées en l'honneur de saint Léon, des fêtes se déroulent à Anglet (64) du 27 février au 2 mars 2025, pour le plaisir du palais, avec le concours de garbures ouvert aux particuliers (en photo : Grands Maîtres de la confrérie). La ville met aussi en place, avec Anglet olympique athlétisme, des événements sportifs : joko-garbi (jeu de pelote lancé au chistera), concours de rameur, course à pied... Chants traditionnels, danses et fanfares ponctuent divers événements qui prennent place au marché de Quintaou, dans le stade Saint-Jean et à la Chambre d'Amour. www.anglet.fr



RAIFFÉ, LA SURPRISE SUR LE GÂTEAU

Meilleur Apprenti pâtissier de France en 2013, puis chef pâtissier chez Thierry Bamas, Maxime Raiffé et son épouse Manon ont fondé la pâtisserie Explore à Anglet (64). Dans leur boutique, ils mettent en avant une gamme de pâtisseries créatives et innovantes, axées sur le thème du voyage et des saisons, qu'ils déclinent tout au long de l'année. Leur collection automne-hiver propose une création par mois, ainsi, février se voit consacré au floral. Ne manquez sous aucun prétexte de goûter Carnavalesque, la pomme Tatin très raffinée de Maxime, dont le col fraise rappelle le vêtement porté jadis. Sa composition en dit long et met d'emblée l'eau à la bouche : sablé basque au beurre AOP Charentes-Poitou, caramel tendre à la fleur de sel de Salies-de-Béarn, compotée de pommes caramélisées à la fève tonka et zeste d'orange, crème légère à la vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée, riz à l'impératrice infusé à l'orange ! Amateurs de voyages, l'harmonieux duo possède une seconde boutique, à Lencloître, dans la Vienne, et offre leurs services pour les mariages.



Paris (75).

Manosque (04)

La taille douce des arbres fruitiers à noyau est le thème du cours, suivi d'une démonstration pratique par Jean-Luc Petit, **le 1^{er} février**. Au domaine de la Thomassine. De 9 h à 17 h. Tarif : 55 €. Courriel : lathomassine@parcduluberon.fr

Charleville-Mézières (08)

Une exposition avicole est organisée, **les 8 et 9 février**, par la Fédération d'aviculture des Ardennes.

S'y déroulent plusieurs concours (coupe de France des lapins Argenté et Satin...) et championnats régionaux (de la poule Brahma...). restauration et Buvette sur place. Renseignements : www.faa08.fr

Cuzance (46)

Le marché aux truffes nocturne se déroule **le 7 février**. Pour l'occasion, les chefs des bonnes tables du Lot proposent la dégustation de produits du terroir et une restauration (brouillade truffée). En présence de la Confrérie du diamant noir et de la gastronomie. À partir de 18 h. Rens. : <https://www.vallee-dordogne.com>

Marcq-en-Barœul (59)

Le salon gastronomique Mer et vigne convie, **du 31 janvier et 2 février**, plus de 65 producteurs locaux à partager leurs produits du terroir. Verre à vin Inao (normé) : 2 €. Hippodrome de Croisé-Laroche, de 10 h à 21 h le samedi et 10 h à 19 h le dimanche. Grand parking gratuit. <https://www.mer-et-vigne.fr>

Paris (75)

La 7^e édition du salon littéraire "Lire la nature" a lieu, **les 1^{er} et 2 février**, au musée de la Chasse et de la Nature avec des rencontres-débats (35 auteurs invités, dont l'anthropologue Charles Stépanoff), lectures et performances artistiques. De 10 h à 19 h, entrée libre. <https://fondationfrancoissommer.org/>

Paris (75)

Le Salon du bien-être et médecines douces se tient **du 30 janvier au 3 février**. Conférences Paris-Expo, Porte de Versailles, hall 5.1, de 10 h 30 à 19 h. Invitations à télécharger sur : www.salon-medecinedouce.com

Paris (75)

Gilles Quennevat anime, **le 3 février**, un cours sur les plantes vivaces pour un jardin beau et durable à l'initiative de l'Association des auditeurs des cours du Luxembourg. Pavillon Davioud, tarif : 25 € les 5 cours. À 14 h 30. www.aacl.fr

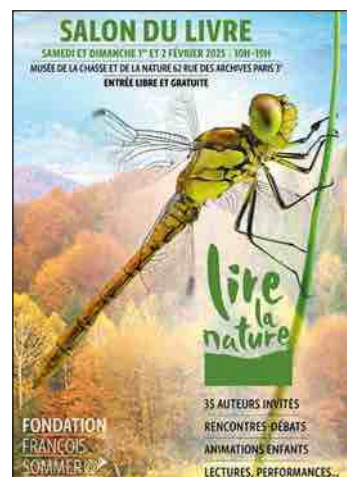
Grimaud (83)

Un marché gastronomique et des ateliers d'initiation au cavage (recherche de truffe) se déroulent, **les 31 janvier, 1^{er} et 2 février**, sur la place Neuve du village. Tombola, démonstrations de chien truffier... De 17 h à 21 h 30 le 31 janvier, puis de 10 h à 17 h ensuite. Accès libre. www.grimaud-provence.com



Sainte-Maxime (83)

La Fête du mimosa, qui envahit, **les 1^{er} et 2 février**, la cité du golfe de Saint-Tropez, est le prélude du Corso du mimosa, qui débutera le dimanche 2 février, à 14 h 30. Composé d'une dizaine de chars majestueusement fleuris, de troupes d'artistes et de musiciens qui défilent sur la promenade Simon-Lorière et l'avenue Charles-de-Gaulle. Entrée libre ou tarif pour une place en tribune : 7 €. Renseignements au tél. : 04 94 55 75 55 ou www.sainte-maxime.com



Paris (75).

Petites annonces Rustica

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

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

ÉCOLOGIQUE
PERFORMANT
ÉCONOMIQUE



FABRICANT ARTISANAL FRANÇAIS
DEPUIS PLUS DE 50 ANS

02 87 07 90 26
info@oliger.fr
www.oliger.fr

OLIGER
POÊLES GRANULÉS

ARTISANAL - FRANÇAIS - QUALITÉ - ÉCOLOGIQUE - ÉCONOMIQUE

IRISO

Médaille d'Or
Concours Lépine

MADE IN FRANCE
FABRIQUÉ EN FRANCE

**KIT D'ARROSAGE
GOUTTE A GOUTTE**

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

www.iriso.fr/boutique

Jardivigne

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

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

Dans le Cantal, producteur
fromages Cantal Fermier AOP
Le Montagnard. Liste et tarifs sur
demande à :
www.lafermedescochonsdor.com
ou 04 71 62 27 50

Périgord Vert
Loue à partir du 1er avril 2025
Petit studio tout confort
Pour 1 ou 2 personnes
à 2 Km d'un lac où l'on peut pêcher
Animaux accepter.
250 euros la semaine
tel 06.38.46.30.74

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

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE
ABRIS de STOCKAGE

Tunnels maraichers
La Bretonne 3x4m..... 399€
Izella 4x4m..... 629€
Izella 3,50x6m..... 670€
Ombelle 5x8m..... 1340€
Abri tunnel à partir de : 530€

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

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

MAISONS PAS CHÈRES

www.transaxia.fr

ou doc. couleur 02 48 23 09 33
Crédit total : prix + frais de notaire

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

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

Département 94320
loue proche, toutes commodités
dans villa au calme, logement +
(salle, environ 20m²) Tout confort,
la semaine 2 personnes **350 € et
voir pour durée plus longue**
Tél 01 48 52 19 90

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

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, panles, reprise, nasses, cordages

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

FOURS À BOIS TRADITIONNELS
FABRICATION FRANÇAISE

Régalez vos amis et votre famille

GARANTIS
10 ANS

EN BRIQUES
OU DESIGN

FOUR GRAND-MÈRE
— Le temps du bon !

03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

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

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 !



Éric Costan



Patricia Kadjevic



Hubert Fontaine



Les chatons mâles du châtaignier se composent de centaines de petites fleurs blanc jaunâtre.

R. VAN DER REIDEN/VAZONS PICTURES/REDSHOT

Châtaignier qui ne donne pas de fruits

“Mon châtaignier, âgé de plus de 15 ans, fleurit, mais ne fructifie pas. Que faire ?”
Ginette R., Saint-Angel (63)

Esèce monoïque, un châtaignier porte des fleurs mâles et femelles distinctes sur le même arbre. Le vôtre étant encore jeune, il se peut que les fleurs femelles n'apparaissent pas encore – elles sont très discrètes, situées à l'extrémité des rameaux –, alors que les fleurs mâles, très visibles, sont rassemblées en épis ou chatons. Certains châtaigniers possèdent des chatons mâles stériles, produisant peu ou pas de pollen, qui ne peuvent donc pas féconder les fleurs femelles présentes sur le même arbre. Pour assurer une bonne fructification, il est fortement conseillé d'effectuer une fécondation croisée en plantant

un autre sujet. Plus il y a de châtaigniers, plus les chances de récolte sont bonnes. Sachez que si les coléoptères fécondent les fleurs femelles ou mâles, il n'en est pas de même pour les abeilles domestiques et sauvages qui visitent seulement les fleurs mâles. **HF**

Patates fendues

“Les tubercules de mes pommes de terre ‘Anaïs’ sont fendus. Pourquoi ?”
Patrick T., Felleries (59)

Ces crevasses de croissance sont sans doute dues à un approvisionnement irrégulier en eau lors du grossissement du tubercule. Un manque d'eau, suivi par un fort apport, correspondant à l'importante pluviométrie du printemps, provoque un développement trop rapide des tissus, la pression interne faisant éclater la peau des pommes de terre. Autre facteur possible, l'excès d'azote. Faites donc attention aux quantités de fumier incorporées, à la période à laquelle a lieu cet apport ainsi qu'au degré de décomposition. Pourquoi cette variété s'est-elle fendue et pas les autres pommes de terre cultivées à l'identique ? Précoce, 'Anaïs' était à un stade de développement plus critique. En outre, à cause de son très gros calibre, elle est plus sensible à ce phénomène. Autres causes possibles : une carence en bore, une faible densité de plantation et une mauvaise structure du sol qui ne favorise pas un bon enracinement. **ÉC**

Pourpier envahissant

“Je souhaite me débarrasser du pourpier qui envahit mon potager depuis 6 ans.” *Frédéric E., Haegen (67)*

Il est, hélas, exact que le pourpier (*Portulaca oleracea*) peut envahir sans vergogne une bonne terre de jardin en empêchant les semences de se développer, mais colonise aussi les allées du potager. Il s'adapte et profite des périodes sèches et chaudes pour étouffer les plantes cultivées. L'arrachage manuel systématique avant qu'il ne fleurisse

ainsi que le paillage sont des méthodes efficaces pour empêcher sa propagation. Attention, dès juillet, les graines collent aux semelles des chaussures et sont ainsi répandues ! Dans tous les cas, occupez le terrain avec des engrais verts afin de ne jamais laisser la terre nue. Sachez que le pourpier, qu'il soit commun ou sauvage, est comestible. Il a un petit goût acidulé et huileux. Ses feuilles riches en protéines se mangent en salade avec d'autres aliments (mâches, tomates, riz, pommes de terre...). **HF**

Mycélium et chênes truffiers

“Comment ensemer le sol avec du mycélium pour que mes chênes truffiers produisent enfin ?” Jean-Luc M., Bouvières (26)

Mélangez 1 l de mycélium pour 60 à 70 l de compost spécial truffes ou d'un compost classique, additionné de 10 % de vermiculite. Vous pouvez ajouter du miel ou du glucose. Brassez bien le tout – utilisez une bétonnière si vous en avez une. Enfouissez cette préparation avant le mois de mars. À l'aplomb du feuillage, creusez des sillons du nord à l'est de l'arbre, de 1 m de largeur, à une profondeur de 10 cm. Versez-y 1 l de mélange et recouvrez la tranchée d'une protection contre la dissémination due aux oiseaux ou à la pluie. Ainsi, le mélange sera mis en contact avec de très jeunes racines, qui viendront coloniser le sillon nourricier. Il s'agit de la méthode française. En Espagne, les producteurs préfèrent creuser des trous de 30 cm de profondeur. Vos chênes étant âgés de 17 ans, ils ont déjà été mycorhizés par d'autres champignons et il peut y avoir incompatibilité. Vous connaîtrez le résultat dans trois ans. **ÉC**



PHOTO LECTEUR



“Comment expliquer ce phénomène qui a touché mes fraisiers ?” Martine M., Vallon-Pont-d'Arc (07)

Il s'agit d'une mutation : des feuilles se sont développées à la place des akènes, qui sont ces petits points jaunes tapissant la surface d'une fraise. On pourrait penser qu'ils ont germé pour donner des feuilles, mais ces akènes sont stériles, de même que les fraisiers. Seuls ceux “des quatre saisons”, issus des fraisiers des bois, germent. Ils ne produisent pas une feuille, mais deux cotylédons. **ÉC**

“Quelles sont ces algues qui prolifèrent dans mon bassin ?”

Valérie M., Fayence (83)

Les algues filamenteuses regroupent plusieurs types d'organismes, mais votre photo fait penser à des spirogyres, qui s'accumulent en coussins. Leur prolifération vient d'un excès de matière organique, dont elles se nourrissent plus vite que vos plantes. Utilisez des paniers grillagés et augmentez la quantité des plantes qui peuplent le plan d'eau. Occultez une grande partie de sa surface en implantant des nénuphars et ne nourrissez plus vos poissons. **ÉC**



PHOTO LECTEUR

La photo
des
lecteurs



PHOTO LECTEUR

Voici un ornement fleuri fabriqué par Claude L., de Saint-Vitte-sur-Briançe (87), une fidèle abonnée qui a du pot !

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

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

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

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

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

POUR TOUT TROUVER...



G. LE SCANFF ET J.-C. MAYER/BIOSPHOTO

À FAIRE CETTE SEMAINE AU JARDIN

Semences d'œillets d'Inde :

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

Poireaux 'Géant précoce', 'Malabare', 'Real' et 'Ténor' :

Fabre graines, 21, rue des

Drapiers, 57083 Metz Cedex 03.

Tél. : 03 87 74 07 65

ou www.fabre-graines.com

Poireaux 'Armor', 'd'Elbeuf', 'Electra', 'Erwin', 'Gros long d'été' et 'Jaune gros du Poitou' :

Graines Baumaux, voir ci-contre.

Bambou sacré 'Moon Bay' :

Pépinières Côte sud des Landes,

36, route de Lartigue,

40230 Saint-Geours-de-Maremmes.

Tél. : 06 95 39 20 30

ou www.pcsdl.fr

Le Jardin du Pic-Vert, 26,

Carrière-Dorée, 59310 Orchies.

Tél. : 03 20 59 49 74

ou www.jardindupicvert.com

Philodendron pédatum :

Plante courante en jardinerie.

DOSSIER PLANTES PORTE-BONHEUR :

Courantes en jardinerie.

1 PROJET, 5 PLANTES

Roseau de Chine :

Pépinières Lepage, chemin du

Portu, 49130 Les Ponts-de-Cé.

Tél. : 02 41 44 93 51

ou www.lepage-vivaces.com

Bambous du genre

Phyllostachys :

Le Châtel des vivaces, 18, rue

du Portail, 45300 Givraines.

Tél. : 02 38 34 20 97 ou

www.le-chatel-des-vivaces.com

Lilas de Californie (Ceanothus arboreus) 'Concha' :

Pépinières Jacques Briant,

Vepex Jacques-Briant, 49486

Saint-Sylvain-d'Anjou, Cedex 9.

Tél. : 0 892 16 49 49

ou www.jacques-briant.fr

Bambou sacré et jasmin étoilé :

Courants en jardinerie.

À FAIRE SOI-MÊME

Réhausse de palette en bois naturel :

En GSB, notamment chez Leroy

Merlin, www.leroymerlin.com

EN CUISINE

Panettone poire chocolat :

La Vie claire, tél. : 0472 67 80 08

ou www.lavieclaire.com

Sémillon pétillant :

Maison Goubet, 1696,

Les Moutiers, 26400 Allex.

Tél. 0475 81 00 01 Courriel :

contact@maisongoubet.com

ou www.maisongoubet.com

Plat ajustable :

Cookut. Liste des revendeurs sur

www.cookut.com

Sablés normands :

Biscuiterie de l'Abbaye,

route du Val, 61700 Lonlay-

l'Abbaye. Tél. 0233 30 64 64 ou

www.biscuiterie-abbaye.com

TERROIR

Explore, Maxime Raiffé,

59, allée d'Aguiléra,

64600 Anglet. Tél. : 0540 69 02 39.

Courriel : contact@explorepatisserie.com

explorepatisserie.com

Facebook : [explorepatisserie](https://www.facebook.com/explorepatisserie)

Rustica

Média Participations, Rustica SA,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Bureaux : 32 av. Pierre-Grenier, 92100 Boulogne-Bill.
Standard : 0153 263300. Site : www.rustica.fr

Service abonnements,
B 200, 60643 Chantilly Cedex.

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

Écrivez - nous à l'adresse suivante :
abonnements@rustica.fr
Tarif abonnement France :
50 n°s à 89,90 €.

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

Directeur des rédactions : Alain Delavie.

Rédactrice en chef : Corinne Beaudouin.

Directrice 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^e)

et Camille Schuster.

Cheffe du Pôle image : Karine Israël.

Iconographes :

Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe : Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction :

Muneeerah Shamsudine,

tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contenus :

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

COO dév. stratégie et RE :

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 Zouaghi,

a.zouaghi@cambium-media.fr

Responsable administration

des ventes :

Thomas Regal,

t.regal@cambium-media.com

Directrice Marketing BtoC :

Anne-Sophie Salamon,

a.salamon@cambium-media.com

Responsable des ventes et contact

diffuseurs : Olivier Blochet,

o.bloch@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.

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



LA SEMAINE PROCHAINE



F. MARRE/RUSTICA/LA BONNE GRAINE

Dossier

LE TOP DÉPART AU POTAGER

Préparez la terre afin que tout soit prêt le jour J. Commencez par faire **place nette**. Améliorez le sol en apportant **compost et paillis**. Et grâce à **un solide châssis** fait maison, tentez même quelques semis en avance, qui annoncent le printemps !

ET AUSSI...

DEMAIN AU JARDIN

Les viornes

EN CUISINE

Les carottes

VIE PRATIQUE

Radiateurs à inertie

BIEN-ÊTRE

Réagir face au stress

ANIMAUX

Le problème des déjections canines

TERROIR

Trognes de Lorraine

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # J'organise la rotation des cultures # Je sème les fèves # FRUITS # Je traite contre les chancre # Je supprime les momies # Je taille les cassissiers # FLEURS # J'installe des bulbes dans un sol bien drainé # Je plante les bergénias

La biofourche, l'outil parfait en terre légère.

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 de vente du lot de 2 reliures Rustica. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement 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 de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200- 60.643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



PLANTES DU NOUVEL AN CHINOIS

EXPRIMÉ PAR DES MOTS	DES FÛTS Y SONT ENTREPOSÉS	EXHALAISON	MONNAIE DES JAPONAIS	EXTRÊMEMENT PÉNIBLE À SUPPORTER	ELLE TOMBE QUAND ON COUPE DU PIN	CINQ DANS UN QUINQUENNAT	MOULE À PÂTES
SYMBOLE DE RICHESSE ET DE PROSPÉRITÉ	... DE SAULE	DU JAMAIS VU		PIÈCES POUR RACOMMODER ALUMINIUM	MENTIONNA	LETTRES POUR UN ESPION	
SOUFFLE SOUS L'EFFORT			LIS SACRÉ CHINOIS				
SA VARIÉTÉ ROUGE EST PORTE-BONHEUR			IL GROSSIT LA GARONNE	SA FORME EST DONNÉE À DES LANTERNES			... MAMMI-FORME (FRUIT)
			NE SENTIRA PAS LA ROSE				
SUPPRIMÉ	FAIT DES SAUTS DE CABRI	ACTION AU RUGBY		PRÉCÈDE DES EXPLICATIONS		ACTIONNÉ	
			CHANSON BIEN CONNUE	CONSUMMÉ		ANIMAL IMAGINAIRE	
			ATTRIBUT DE CHARLOT		ANCIEN NOM DE TOKYO		FAIRE ÊTRE
FAIT COURIR DES BRUITS		SYMBOLE CHIMIQUE DU TECHNÉTIUM		PIGEONNÉ	NOTE	INSTRUMENT À CORDE	
LE PICHET EN A UNE		AGITATION		PARMI LES ÉQUIDÉS	CAUSE DE FUITE	VOISINS DE L'ŒIL	
			AFFLUENT DU RHIN		ON COUPE SES BRANCHES FLEURIES		
			LANGUE		POISSON		
LA "REINE DES FLEURS" EN CHINE	PLANTE À ... CHINOISE				IL A DE NOMBREUSES PATTES		
	CONSULTÉ				FORME D'AVOIR		
				DOUBLE ET RÉCIPROQUE		ARTICLE DÉFINI	
ÉLÉMENT DE COUVERTURE				SES FLEURS ENTRENT DANS DE NOMBREUSES DÉCORATIONS			

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

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

difficile

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

DEVINETTE

AGRUMES

À quelle famille appartiennent les espèces du genre *Citrus* ?

- Les Éléagnacées
- Les Rutacées
- Les Adoxacées

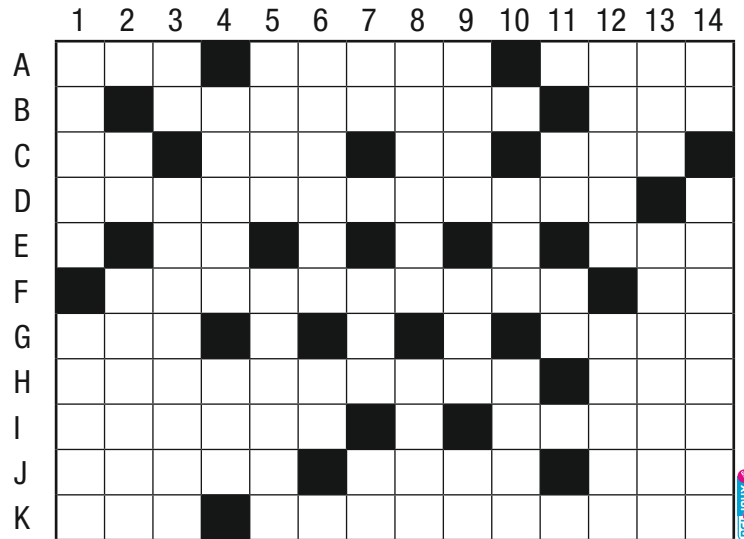


Réponse : les Rutacées.

MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT : **A.** Cruche. Il se coiffe de dreadlocks. Petit talus. **B.** Vocalisera. Il entérine le mariage. **C.** Il est donné d'un commun accord. On l'oppose au yang. Arrivé à la maternité. Qui n'est pas souillé. **D.** Il est souvent pressé. **E.** Pour dire où... Maire ou député. **F.** Il annonce et prépare une venue. Cela évite de se répéter. **G.** Comme la bouche quand on reste assis. À faire les doigts dans le nez. **H.** Changement marquant. Situé de droit. **I.** Capitale de la Croatie. Déchets empoisonnants. **J.** Se fait entendre à la manière d'un duc. Il chanta les exploits des vainqueurs à Olympie. Bœuf qui ne fait plus d'effet. **K.** Cheville dans l'herbe. Que d'os, que d'os.

VERTICALEMENT : **1.** Partie de pêche. Un bleu au lycée. **2.** Fleuve côtier du Nord. Relative à une procédure. **3.** Technétium au laboratoire. Danse proche de la samba. **4.** Mousse sur les arbres. Homme d'oreilles. **5.** Transport ferroviaire. On les met en tonneaux. **6.** Maillon de gourmette. Premières lettres. **7.** Fiacre pour le jardinier. Rongeur des égouts. Or de chimiste. **8.** Compléments de mortaises. Ce fut un bon orateur grec. **9.** Onomatopée enfantine. Auteur italien. Décilitre abrégé. **10.** À lui seul, il ne faisait pas grande fortune. Elle est ardente avec l'éruption. **11.** Il est toujours bon à lire. Dieu brûlant. **12.** Qui se montre brillante. Blonde ou aux blanches mains. **13.** Cité en Mésopotamie. Ceinture de forêt. **14.** Marque une éventualité. Manques de douceur.



PHOTOS-MYSTÈRES

À CHAQUE ANIMAL SON ŒIL



☐ LÉZARD

☐ SOLE

☐ BROCHET

☐ CRAPAUD

Réponses : 1-Crapaud, 2-Brochet, 3-Sole, 4-Lézard.

COMBINAISONS GAGNANTES

PETITS FOURS SECS

Reliez-les mots et trouvez une palette de biscuits.



1. Bâton ...

2. Cigarette ...

3. Éponge ...

4. Langue ...

5. Palets ...

6. Rocher ...

7. Tuiles...

A. ... aux amandes

B. ... coco

C. ... de chat

D. ... de dame

E. ... de maréchal

F. ... framboise

G. ... russe

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2873

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

moyen

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

difficile

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

