

**À FAIRE
CETTE SEMAINE**

* Légumes à installer après l'hiver * Lutter contre le chancre des fruitiers * Tailler les cassissiers * Semer les pétunias et pélargoniums

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

POTÉE MODÈLE

Composition printanière de pâquerettes, primevères et cerisier nain à fleurs

RECETTES

Des idées savoureuses et bon marché avec les carottes

GESTES DE SAISON

Comment préparer LES PLANCHES DANS LE POTAGER

- * Le nettoyage et le travail du sol pour les futurs semis et plantations
- * L'installation d'un châssis et d'un tunnel
- * Les premiers semis sous abri

PLANTATION



Les viornes : arbustes décoratifs aux 4 saisons

Du 31 janv. au 6 fév. 2025 CPPAP

L 11850 - 2875 - F: 2,90 €



Belg.: 3,10€-Chf: 4,80CHF

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



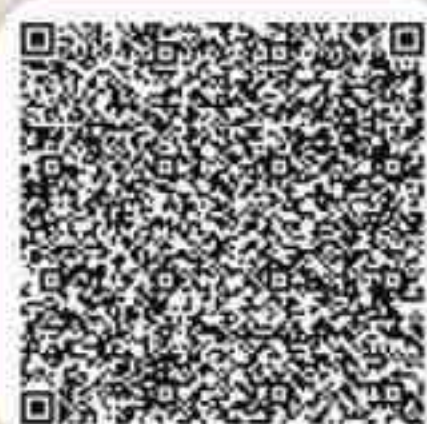
Se prémunir du froid
BONNES ASTUCES ET
RECETTES NATURELLES

L 16012 - 53 - F: 5,90 € - RD



CPPAP

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



←
Ou **scannez** ce QR code

**148
PAGES**
DE CONSEILS



ÉDITO

Afin de ne pas être débordé au retour des beaux jours, profitez du moindre redoux pendant l'hiver pour intervenir dans votre jardin potager et préparer les planches qui accueilleront les premiers semis ainsi que les plantations de légumes. Dans le programme que nous vous proposons cette semaine, tout commence par le nettoyage du terrain et des allées en éliminant les herbes indésirables et les restes de cultures d'automne et d'hiver. Quand la place est nette, un apport de compost est conseillé. De même que la couverture du sol, dans les parcelles appelées à rester vides pendant plusieurs semaines, limite le tassement et l'érosion de la terre ainsi que les adventices. La période est propice pour installer un nouveau châssis ou tunnel, si utile pour cultiver des légumes primeurs. Même en hiver, votre potager vous attend ! **Alain Delavie**



SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 AGENDA

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- **Potager** ● Je démarre la patate douce ● Je planifie les rotations
- Je sème la fève ● **Fruits** ● J'ôte les momies ● Je taille le cassissier
- Je soigne les chancres ● **Fleurs** ● J'installe en bac les pétunias

19 DOSSIER : préparation du sol du potager

- Nettoyage des parcelles
- Épandages, paillages, piègeages
- Fertilisation du sol de la serre

26 PLAN-PATRON

Potée avant-première du printemps

30 DEMAIN AU JARDIN

Les viornes

34 EN CUISINE

- Les carottes de conservation
- Vos menus de la semaine
- 7 recettes de saison

38 VIE PRATIQUE

Le chauffage d'appoint

39 BIEN-ÊTRE

La cohérence cardiaque

40 ANIMAUX

Les déjections canines

42 TERROIR

Les trognes et le PNR de Lorraine

44 L'INVITÉ DE LA SEMAINE

Walter Keirse, pépinière Atmosvert

46 COURRIER

48 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. 41

Photos couverture : F. Marre/Rustica (bio-fourche au potager) - Shutterstock (vignette : viorne d'hiver).
Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages broché sur les exemplaires destinés au kiosque
et un courrier de réabonnement sous enveloppe posé sur une sélection d'exemplaires abonnés.

L'édition 2024 s'est tenue sous l'égide de la présentatrice TV Caroline Muñoz.



T. CHARPENTIER 2023/SP

REVERDISSEMENT DE DRANCY, ACTE II

En mars 2024, Drancy (93) a lancé une opération en offrant près de 400 arbres fruitiers (cerisiers, cognassiers, poiriers, pruniers) à ses habitants. Fort de ce premier succès, la municipalité a renouvelé l'initiative à l'automne 2024 avec 600 arbres supplémentaires plantés dans les jardins drancéens, des demi-tiges de 2,50 m de hauteur, issus d'une pépinière locale du Val-d'Oise et bien adaptés au climat francilien. Cette action s'inscrit dans une démarche de verdissement de la ville, engagée depuis 2001. La commune sollicite les jardins privés, qui représentent deux tiers du territoire. L'objectif est, pour elle, de devenir une ville résiliente, en créant des îlots de fraîcheur et en luttant contre le changement climatique, tout en promouvant le bien-manger et la biodiversité. Compte tenu du succès de l'opération, la municipalité envisage une troisième distribution au printemps 2025.



A. JAMONNEAU/VILLE DE DRANCY/SP

Le pommier reçu a déjà donné des fruits.

La crème de la crème

De nombreux Mérites ont été décernés lors des Journées des plantes de Chantilly. Une élection au plus haut niveau.

La 18^e édition des Journées des plantes a rassemblé, du 11 au 13 octobre 2024, dans le parc du château de Chantilly (60), 14 000 visiteurs autour de 200 pépiniéristes et exposants sur le thème "Le goût du jardin". Les Mérites, Recommandations et Certificats botaniques sont décernés à des plantes remarquables par un jury international composé de grands jardiniers venus de toute l'Europe. Citons parmi les primés de cet automne : *Chrysanthemum x morifolium* 'Cinderella', étonnant par sa couleur

rose foncé ; le petit *Ginkgo biloba* 'Troll' (1 m en tous sens) ; ou *Citrus x limon* 'Meyer', le véritable citron de Menton, rustique au feuillage persistant, dont les fruits se cueillent jaunes en automne pour une saveur acide, et orange, au printemps, pour un goût plus doux et juteux. Le Coup de cœur du jury a été attribué à *Sarracenia* 'Agatha', une belle carnivore aux grandes urnes marbrées de vert à pourpre et aux fleurs changeant du rouge au rose orangé, qui dévore les insectes, même les frelons asiatiques.



SHUTTERSTOCK

LA CARTE DES BIOTOPES À MI-CHEMIN

CarHab, le programme national de modélisation cartographique des habitats naturels et semi-naturels piloté par le centre d'expertise et de données PatriNat, a franchi une étape importante : 50 % de la surface métropolitaine est désormais cartographiée. En 2024, 24 départements supplémentaires ont été ajoutés aux 20 répertoriés en 2023, complétant trois régions : Bourgogne-Franche-Comté, Centre-Val de Loire et Hauts-de-France. Pour chacun des 44 départements couverts, l'Inventaire national du patrimoine naturel (INPN) propose en téléchargement diverses cartes : habitats, biotopes, physionomies de végétation, etc. CarHab offre de nombreuses applications pour servir à la planification territoriale et au suivi de la biodiversité. Ces données sont consultables grâce à un visualisateur en ligne : inpn.mnhn.fr/viewer-carto/CarHab

Évasion au fil des jardins : croisière sur le Rhin

par  Voyages d'exception

en partenariat avec

Rustica



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

Du 16 au 23 avril 2025
Dès **2 690 €/pers.***

depuis Paris - pension complète

RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS :

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

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



Scannez ce
QR code pour
télécharger la
brochure



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



**CROISIÈRES
FRANCOPHONES**



**ACCOMPAGNEMENT
DEPUIS PARIS**



**CONFÉRENCIERS
DE PRESTIGE**

VOYAGES-EXCEPTION.FR



*Le champion, 31 ans,
est fils d'ouvriers
agricoles.*

IN VINO VERITAS ET PREMIÈRE PLACE

Bastien Debono, chef sommelier à l'hôtel-restaurant La Maison bleue par Yoann Conte, à Veyrier-du-Lac, sur les bords du lac d'Annecy (74), a été sacré Meilleur Sommelier de France 2024 lors de la finale, qui s'est déroulée le 3 novembre à Thuir (66). La compétition, organisée par l'Union de la sommellerie française (UDSF), a vu s'affronter trois finalistes. Les candidats ont été soumis à six épreuves exigeantes : la dégustation à l'aveugle, les accords mets-vins, la connaissance des vins européens, l'identification d'alcools blancs, le service avec décantation et la planification d'un séjour œnotouristique en anglais. Bastien Debono a commencé sa carrière dans une crêperie où une patronne passionnée de vin lui a fait découvrir les champagnes. Cette rencontre a déclenché sa passion pour la sommellerie et lui a valu le titre de Master of Port en 2021. Lors de la finale de l'UDSF, Clément Sommier (de la maison Berthaudin, à Carouge, en Suisse) et Quentin Vauléon (du restaurant Frevo, à New-York, aux États-Unis) ont obtenu respectivement les médailles d'argent et de bronze. Le prochain concours se tiendra en 2026.

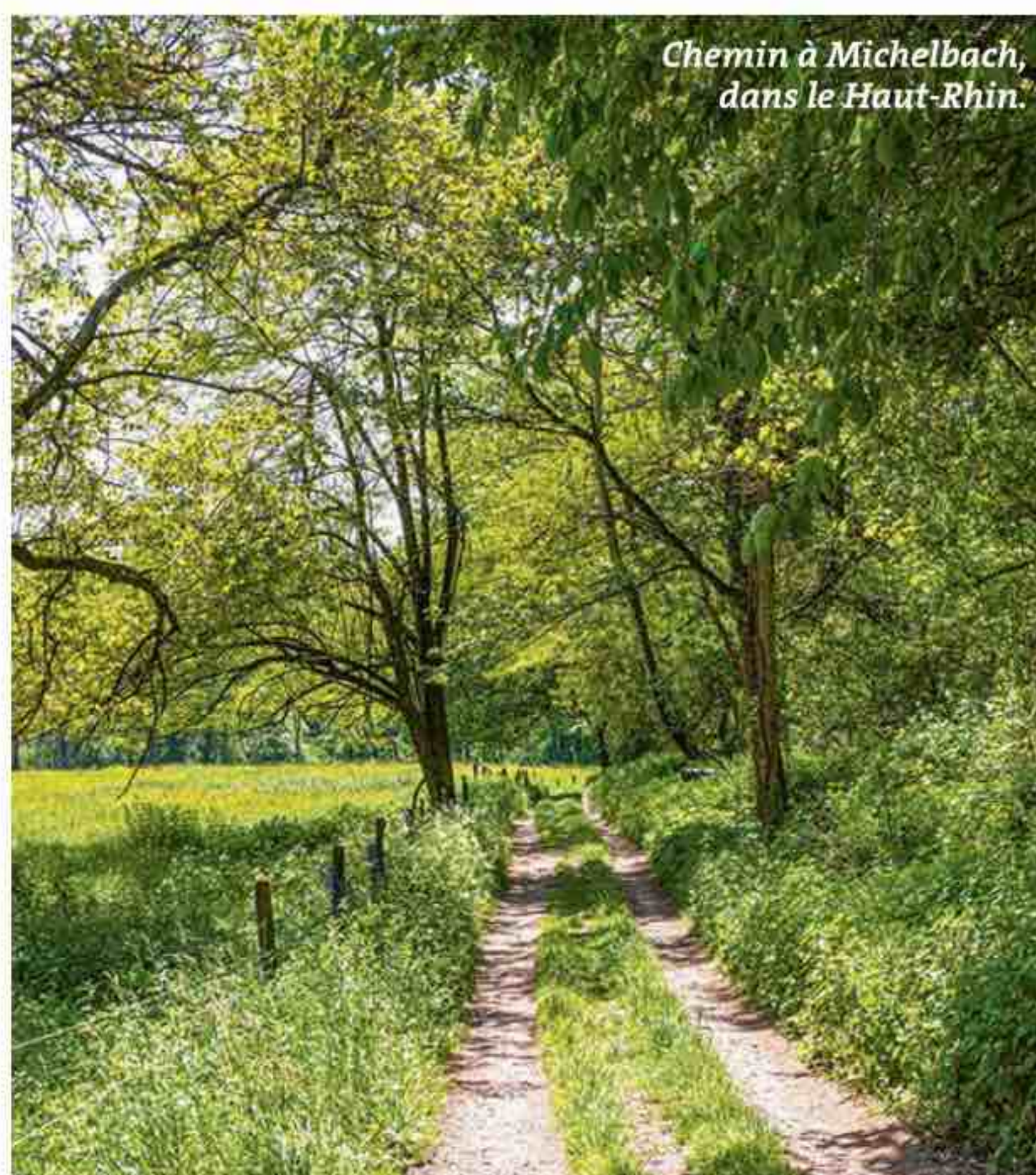
M. BUTNY/SP

ANIMAUX : BONJOUR IVRESSE !

Une étude révèle que la consommation d'alcool est répandue chez les animaux (*Trends in Ecology & Evolution*, 30 octobre 2024). De nombreuses espèces ingèrent de l'éthanol provenant de fruits fermentés, de sève et de nectar, généralement à faible concentration (1 ou 2 % d'alcool par volume), mais pouvant atteindre 10 % dans certains fruits. Cette pratique remonte à 100 millions d'années, coïncidant avec l'apparition des plantes à fleurs au crétacé. Les effets sont notables chez les insectes, comme les mouches à fruits, dont le comportement sexuel est influencé par l'alcool. Cette découverte remet en question la vision anthropocentrique de la consommation d'alcool.

SENTIERS DE RANDO CADENASSÉS

Le 20 octobre 2024, le collectif Thur écologie transports a organisé une marche à Rimbach-près-Masevaux (68) pour sensibiliser les randonneurs à l'accès restreint aux forêts privées. Cette action fait suite à la fermeture de sentiers par un propriétaire forestier invoquant la loi de protection des espèces animales du 2 février 2023 qui permet de sanctionner l'entrée non autorisée dans une propriété privée rurale ou forestière. Cette situation crée un précédent inquiétant dans une vallée comptant 75 % de forêt privée. De nombreuses associations ainsi que la Fédération des chasseurs du Haut-Rhin soutiennent les randonneurs, plaidant pour un partage raisonnable de l'espace naturel. Les parties espèrent trouver un accord, mais le dossier reste pour l'instant bloqué. Ce cas s'ajoute à d'autres conflits similaires en France, illustrant les tensions croissantes entre propriété privée et accès public à la nature.



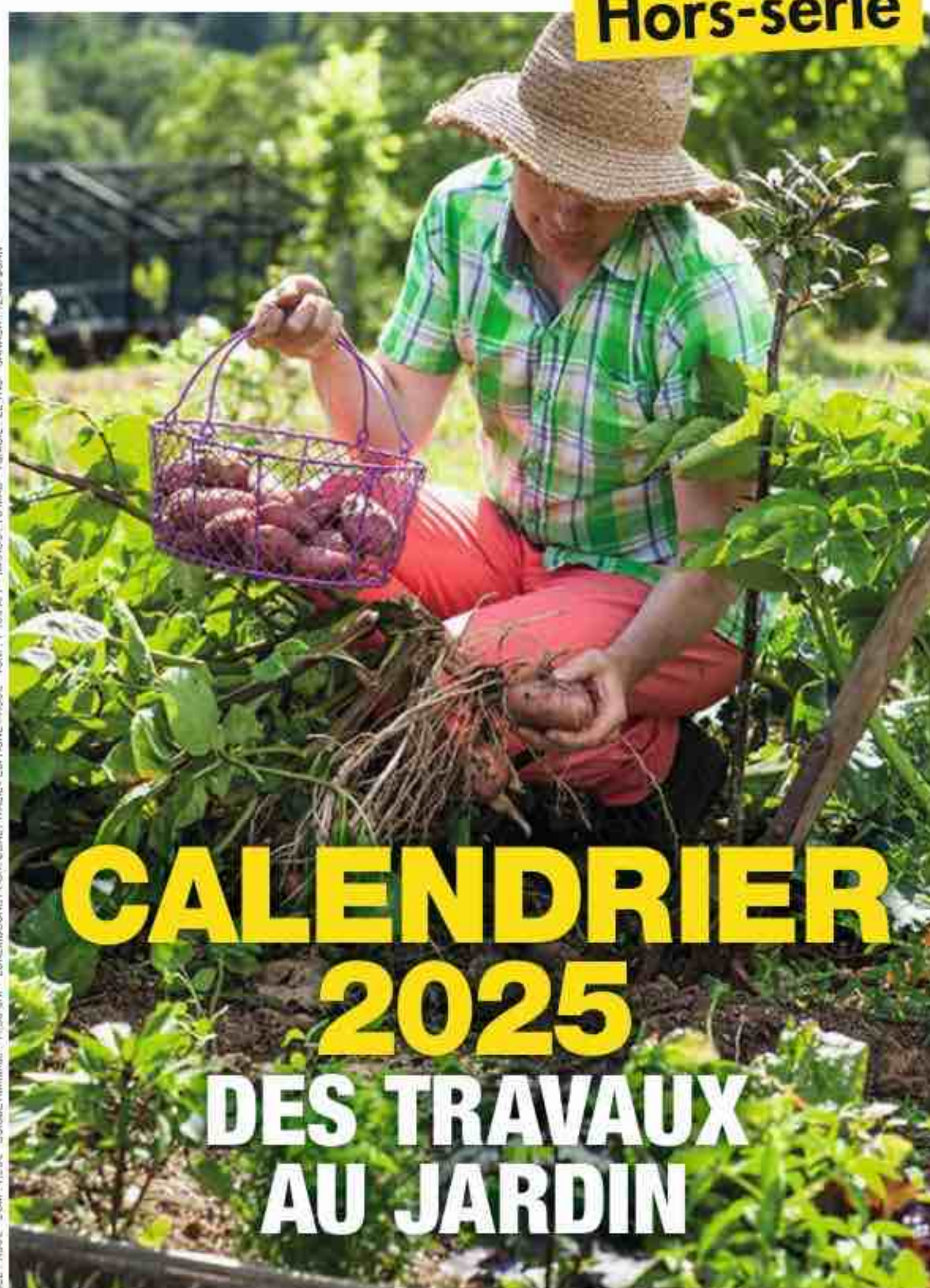
*Chemin à Michelbach,
dans le Haut-Rhin.*

SHUTTERSTOCK

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 ?

L 12804 - 37 H - F: 6,90 € - RD



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

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

Ou scannez ce QR code



Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs.



Paris (75).

Villeneuve-Minervois (11)

Le 8 février, la Nuit de la truffe couronne la saison audenoise des marchés aux truffes et convie plusieurs chefs – Michel Sagnes, Éric Marcerou et Olivier Ferry –, à établir un menu entièrement truffé. Prix : 100 €. www.tourisme-occitanie.com

Carry-le-Rouet (13)

Lors des trois premiers dimanches de février, soit **les 2, 9 et 16 février**,

se tiennent les Oursinades.

Au programme, défilé, marché de terroir, dégustations sur le port et animations de rue. De 10 h à 17 h, entrée libre. Tél. : 04 42 13 20 36.

Argenton-sur-Creuse (36)

Les 8 et 9 février, à l'initiative de la Société d'aviculture de l'Indre, la 51^e exposition avicole propose plusieurs championnats régionaux (Bantam, poule du Berry...). Halle des expositions, de 9 h à 18 h, le samedi, et de 9 h à 16 h, et le dimanche. Entrée : 2,50 €. Rens. au tél. : 06 08 00 30 99.

Chilleurs-aux-Bois (45)

Deux cours sur la taille des rosiers sont animés, **les 8 et 10 février**, par des spécialistes dont l'obteneur des Roses anciennes André-Ève, Jérôme Rateau, au cœur de la Roseraie André-Ève. Le 8 février de 10 h à 11 h et le 10 février de 14 h à 17 h, tarif 30 €. Formation limitée à 30 personnes. Inscriptions au tél. : 02 38 30 01 30 ou sur le site www.roses-andre-eve.com

Nancy (54)

La Société centrale d'horticulture organise, **le 9 février**, une conférence, avec la participation de Dominique Brochet, sur des randonnées pédestres dans les jardins alpins français. Musée Aquarium, amphi Cuenot, à partir de 9 h 45. <https://www.schn.fr>

Villefranche (69)

Le Salon maison & jardin investit le Parc des expositions, **du 7 au 9 février**, et réunit les spécialistes de la construction, de la rénovation, de l'équipement et du jardin. Ouvert de 9 h à 19 h, tarif 5 €. Invitation à télécharger sur <https://leopro.fr/salon-maison-jardin-villefranche>

Paris (75)

Jusqu'au 10 mars, des orchidées cultivées par les jardiniers du Muséum et six producteurs embellissent les verrières de la Grande Serre tropicale du Jardin des plantes dans le cadre de l'exposition 1001 orchidées. De 10 h à 18 h. Tarif : 7 €. www.jardindesplantesdeparis.fr

Paris (75)

Au cours de la Journée mondiale des intelligences animales, des conférences se déroulent, **le 8 février**, à la cité des Sciences et de l'Industrie, porte de la Villette. De 10 h 30 à 19 h, entrée libre. Rens. : www.cite-sciences.fr



Mandelieu-la-Napoule (06)

La Fête du mimosa, **du 12 au 16 février**, a pour thème "La Grande Vadrouille des régions" et offre un aperçu des traditions carnavalesques et des corsos régionaux, de la Provence au Pays basque, de la Bretagne à la Corse, de la Normandie à la Savoie... Durant 5 jours, la cité s'anime de nombreux événements dont le point d'orgue est le spectaculaire corso dominical de plus de 2 km entre les plages, le port et le château de La Napoule (photo). Site : www.mandelieu-tourisme.com



Argenton-sur-Creuse (36).

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Vous avez peut-être craqué pour une **potée de bulbes à floraison printanière** (crocus, iris nains, muscaris, tulipes, narcisses ou jacinthes), dûment forcés pour fleurir en plein hiver. Ces plantes habituellement cultivées dehors doivent rester à l'intérieur tant qu'il gèle, cependant, il faut leur trouver une pièce peu chauffée (à 15 °C au maximum) et très claire pour qu'elles survivent jusqu'au moment où vous pourrez les installer en plein air, dans leur pot ou en pleine terre. Dans la maison, arrosez-les dès lors que le substrat est sec en surface et ne laissez pas l'eau dans la soucoupe. Enfin, coupez les fleurs dès qu'elles fanent. **Alain Delavie**



Jacinthes et narcisses forcés en intérieur.



S'il ne gèle pas, replantez les jacinthes forcées.



Coupez les fleurs fanées des narcisses forcés mis dehors.

ASSOLEMENT, PAS D'AFFOLEMENT!

À l'heure d'établir le plan de votre potager (répartition des "sols"), que prévoir après les légumes d'hiver dans le respect de la rotation des cultures ?

On n'insistera jamais assez sur les vertus de la rotation ! En théorie, sur un potager divisé en quatre zones, faites suivre les cultures dans cet ordre : 1. les Fabacées ou les engrais verts ; 2. les légumes-feuilles, tubercules et racines exigeantes ; 3. les bulbes et racines non exigeantes ; 4. les légumes-fruits. Néanmoins, au potager familial, il est difficile de mettre en œuvre cette succession rigoureuse. **Montrons-nous pragmatiques, et respectons ces quelques principes** : après un légume à enracinement superficiel, en installer un à racines profondes ; après une plante d'une famille botanique donnée, une autre d'une famille différente ; après une gourmande, une autre peu exigeante... Bref, l'application au jardin du bon sens paysan !

Sur une même planche, les générations de légumes se succèdent en bon ordre.



E. BRECKLE/RUSTICA, JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

ET AUSSI...

Planter des bulbilles d'ail et d'échalote. **Arroser** le sol de la serre s'il ne gèle pas pour maintenir l'activité biologique. **Commander** toutes les graines. **Semer** au chaud les premières tomates pour une culture précoce sous serre. **Récolter** les choux de Milan, les carottes, la mâche, les poireaux. **Couvrir** les rangs d'un voile s'il fait très froid et le compost en cas de forte pluie. **Vérifier** les paillages de protection.



V. QUÉANT/RUSTICA

Après les pommes de terre ou vos récoltes d'hiver de légumes dits exigeants ou épuisants tels que chou, poireau, betterave, céleri, navet, topinambour, prévoyez **une culture de racines peu exigeantes** (carotte, salsifis, radis, panais) ou une culture de bulbes (ail, oignon, échalote, fenouil), hormis après les poireaux.



F. MARRE/RUSTICA

Il en est de même **après vos récoltes tardives de légumes-feuilles** : épinards, mâches, laitues d'hiver et chicorées (frisées, scaroles et italiennes). Implantés après une Fabacée (fève, pois, haricot), ils laisseront la place aux carottes, salsifis ou scorsonères, radis, panais, fenouil et bulbes d'Alliacées.

La fève résiste
au gel jusqu'à - 3 °C.

LA FÈVE SOUS LE TERREAU

En sol profond et drainant, **semez la fève, dès à présent et jusqu'en mars.** Non seulement cette plante utilise les reliquats des cultures potagères précédentes mais, grâce à son un enracinement puissant, elle améliore la structure du sol, l'enrichit en azote et, après la coupe des parties aériennes, lui fournit encore une grande masse de matière organique riche en potasse. Bref, c'est du gâteau !

Bien la semer

Implantez 'Express' ou 'Elenora' en terre profondément ameublie, mais légèrement motteuse en surface, et amendée de 100 g/m² d'engrais N-P-K 4-6-10. Semez 10 graines au mètre linéaire, en rangs distants de 40 cm et à 6 cm de profondeur.

PLUS DOUCE SERA LA PATATE

Dans le Sud, anticipez et démarrez vos plants de patate douce. **Installez des tubercules à une profondeur de 6 à 8 cm** dans des pots garnis de terreau riche (de type Orgasyl). Puis arrosez-les et disposez-les en serre chauffée ou sur une couche chaude sous châssis. Lorsque les tiges atteignent 10 à 12 cm de hauteur, déposez les plants démarrés et prélevez chaque tige munie d'un talon de tubercule. Repiquez-les en pots remplis d'un mélange constitué à parts égales de terre, terreau et sable. Arrosez puis placez les pots sous châssis froid. Mettez en pleine terre les plants bien démarrés, lorsque tout risque de gel sera écarté, tous les 50 cm sur des rangs distants de 70 cm.



Disposez les patates
douces dans le sens de la
longueur sur le terreau.

CURETAGE D'UN CHANCRE

Lorsqu'elle apparaît au verger, cette nécrose est à prendre très au sérieux, à soigner et à suivre dans le temps pour empêcher toute propagation.

Le chancre sur un arbre fruitier peut être fongique ou bactérien. Il touche les branches charpentières ou le tronc et peut mettre la vie de tout le sujet en péril. Une blessure constitue souvent le point d'origine mais aussi la faiblesse de la plante. Dès que vous détectez un chancre, nettoyez-le et traitez l'ensemble de l'arbre. **Un curetage avec une serpette enlève les tissus superficiels porteurs de la maladie sans creuser la plaie (photo 1).** Ce travail doit aussi déborder sur les écorces entourant la nécrose, potentiellement porteuses du champignon ou de la bactérie. La plaie doit être, ensuite, protégée pour cicatriser. Pulvérisez immédiatement un traitement antifongique et bactérien constitué d'une base de cuivre ou d'huiles essentielles.



1

ET AUSSI...

Planter tous les arbres fruitiers à racines nues. **Praliner** les racines avant la plantation. **Opérer** des tailles de formation sur les scions et de fructification sur les arbres à pépins. **Installer** des rangs de framboisiers, cassissiers et groseilliers. **Tailler** les vignes et les actinidias (kiwis). **Apporter** du compost au verger, au pied des arbres et entre les rangs de petits fruits.



2

Au-delà de 5 cm de longueur, ne laissez pas la plaie à l'air libre : la cicatrisation prendrait trop de temps. Par une journée ensoleillée, avec une spatule propre, **appliquez un mastic doté de propriétés antifongiques et antibactériennes** sur toute sa surface pour stopper net le développement du chancre.



3

Débordez les limites de la plaie pour que la couche de mastic soit hermétique. L'arbre, ainsi protégé, va cicatriser seul et la plaie se refermer. Cela peut prendre plusieurs années, aussi, mastiquez autant de fois que nécessaire (notamment, si la couche craquelle) jusqu'à guérison complète du sujet.

Retirez régulièrement tous les fruits atteints.

POUSSER MOMIE DANS LE COMPOST

Non récoltés, certains fruits avortés, ou malades, sèchent sur l'arbre et deviennent des "momies". Ils sont alors des réservoirs de spores de maladies comme la moniliose ou la tavelure. Dans son verger, il convient de les supprimer, sans attendre la taille de printemps. **Le compostage à chaud, avec l'activité bactérienne, pourra les décomposer** et détruire l'activité fongique nuisible.

Terrain miné

Nuisibles, ces fruits desséchés se retrouvent aussi au sol. Ratissez-les avec les feuilles mortes, également porteuses de champignons. Le compostage rendra, encore ici, son double service : neutraliser les spores et fabriquer un fertilisant.

SCIER PRÉCIS DANS LE CASSISSIER

La période de repos végétatif est idéale pour tailler les touffes des cassissiers. La fructification ne sera, en effet, bien entretenue que par le renouvellement des branches ayant déjà produit.

Ne donnez pas de coups de sécateur qu'à la base des touffes. Le bois le plus ancien se reconnaît à son aspect lignifié : l'écorce est plus brune, parfois recouverte de mousses. Supprimez ces vieux rameaux en totalité ou taillez-les au-dessus d'une jeune pousse de l'année. Mais conservez les jeunes rameaux, c'est-à-dire ceux qui n'ont pas donné de cassis et n'ont pas encore formé d'écorce. Au cours de cette taille de fructification, vous supprimerez un tiers des rameaux du sujet, pas plus.



Suppression d'une canne âgée ayant déjà fructifié.

FLEURS

LES PETITS BULBES DU PRINTEMPS ONT ASSEZ BU

Les espèces à floraison printanière telles que **crocus**, **perce-neige**, **narcisses**, **tulipes botaniques** pointent leurs feuilles en ce début d'année, plus ou moins tôt selon la météo. Attention, à la plantation, un excès d'eau peut les faire pourrir ! Il est donc important de les installer en sol drainé perméable. En hiver et au printemps, les pluies suffisent le plus souvent à hydrater les plantes qui sont installées depuis plusieurs années.

Cas de sécheresse

Si l'absence de pluie assèche le sol, n'hésitez pas à arroser les petits nouveaux. Faites les apports le matin car, si le sol reste humide la nuit, limaces et escargots leur feront courir des risques plus importants que la sécheresse.

À la plantation, ces bulbes n'ont pas de racines et presque pas besoin d'eau.



SHUTTERSTOCK

Semez au chaud vos pétunias.



TOP DÉPART DES PÉTUNIAS

Le point délicat de cette opération réside dans la finesse des semences. Dans un bac percé de trous de drainage, placez du terreau spécial semis. Ajoutez une fine couche de sable : sur ce fond clair, vous distinguerez mieux les graines de pétunia. Tassez pour aplanir la surface. Afin de ne pas semer trop dru, **utilisez un semoir manuel réglé sur la plus petite ouverture**. Puis saupoudrez un peu de sable sans trop couvrir le semis, puis pressez à nouveau avec une planchette sèche (sinon les graines risquent de s'y coller). Arrosez à l'aide d'un pulvérisateur. Placez le bac en miniserre devant une vitre bien éclairée de la maison afin de profiter du chauffage ambiant.



Depuis quelque temps, le genre *Bergenia* est plus présent grâce à des variétés plus élégantes et décoratives, des fleurs moins voyantes, plus foncées comme **ce rouge grenat pour 'Overture'** ou, au contraire, rose clair ou blanc pour d'autres. La tendance de certains feuillages à rougir sous l'effet du froid peut être exploitée pour apporter des nuances à un tapis fait de plusieurs variétés.



Ayant tendance à s'étaler, un bergénia a besoin d'un espace libre de 30 à 50 cm, soit 4 ou 5 plantes/m² en sol ordinaire, drainé, plutôt à la mi-ombre. Ouvrez un trou d'autant plus large que le sol est compacté de manière à émietter la terre extraite à laquelle vous pouvez **mélanger du compost bien décomposé s'il faut l'alléger**. En revanche, il n'est pas utile d'apporter de l'engrais.

BERGÉNIA, UTILE M'AS-TU-VU

C'est en cette saison un peu désolée qu'on peut juger la formidable impression que produit sa floraison et décider de l'inviter dans notre jardin.

Les premiers fleurissent déjà en février, puis en mars ou avril, et ce n'est pas leur faire affront de dire que leurs fleurs sont voyantes sur leurs tiges robustes émergeant d'un feuillage coriace. Le bergénia ne fait pas dans la dentelle, mais il est efficace. **Superbe et tout terrain, il s'installe pour longtemps** là où d'autres feraient la fine bouche : à l'ombre un peu sèche, au pied des arbres. *Bergenia cordifolia* s'étend grâce à des rhizomes, ses larges feuilles en couvre-sol étouffant les plantes adventices.

ET AUSSI...

Vérifier l'état sanitaire des bulbes stockés et des potées de plantes vivaces frileuses rentrées sous serre. **Semer** au chaud des pélargoniums. **Couper** les feuilles abîmées des hellébores qui ont fleuri (*H. niger*) et de celles dont les floraisons sont à venir (*H. orientalis*). **Dessiner** et préparer un massif si le sol n'est pas détrempé. **Apporter** des cendres de cheminée entre les plantes vivaces. **Commander** les graines d'annuelles.



Les racines robustes du bergénia n'aiment pas rester confinées dans un petit godet. Ici, elles ont eu de la place et il suffit de libérer leur extrémité du bout des doigts pour qu'elles reprennent une position naturelle. **Faites tremper la motte dans l'eau** avant de la placer dans le trou, le collet au ras du sol. Tassez légèrement la terre vers la motte, arrosez et gardez toujours le sol paillé.

SEMER AU CHAUD DES PÉLARGONIUMS

Opérez en lune montante devant la constellation du Verseau.

Les bonnes dates :

les 31 janvier, les 1^{er} (avant 14h34), 27 et 28 février.

Quelles variétés ? Les pélargoniums lierres 'Summer Showers Burgundy', 'Speedy Mix', 'Speedy White' ou zonaux 'Dancer Red', 'Horizon orange', 'Horizon New Star', 'Regina', 'Night Violet', 'Colorama Mix', 'Raspberry Ripple'.

Comment faire ? Préparez un mélange de terreau pour semis et de sable grossier. Bouchez les trous de drainage d'une caissette et remplissez-la du substrat jusqu'aux bords. Tassez avec une planchette. Marquez de petits sillons avec un crayon et répartissez-y les semences sans les serrer. Fermez les sillons et identifiez les diverses variétés. Tassez à nouveau et pulvérisez de l'eau. Posez une vitre et placez à la lumière, sans soleil direct, à une température de 20 à 22 °C. Essayez la buée tous les jours, arrosez peu.

Réalisez un mélange léger et bien drainé.



C. HOCHET/RUSTICA



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Année de gelée, année de blé."

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

Vendredi 31 S ^{te} Marcelle	Samedi 1 ^{er} S ^{te} Ella	Dimanche 2 Chandeleur	Lundi 3 S ^t Blaise	Mardi 4 S ^{te} Véronique	Mercredi 5 S ^{te} Agathe	Jeudi 6 S ^t Gaston
lever 8 h 23 coucher 17 h 45	lever 8 h 22 coucher 17 h 47	lever 8 h 21 coucher 17 h 49	lever 8 h 19 coucher 17 h 50	lever 8 h 18 coucher 17 h 52	lever 8 h 16 coucher 17 h 54	lever 8 h 15 coucher 17 h 55
lever 9 h 35 coucher 20 h 21	lever 9 h 52 coucher 21 h 44	lever 10 h 07 coucher 23 h 07	lever 10 h 23 -	coucher 0 h 31 lever 10 h 41	coucher 1 h 55 lever 11 h 03	coucher 3 h 20 lever 11 h 33

Jours-fleurs 14h34	Jours-feuilles 4h42	Jours-fruits 1h05	Jours-racines
-----------------------	------------------------	----------------------	---------------

NŒUD LUNAIRE ASCENDANT
 PREMIER QUARTIER

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 17/01/2025.



Jours-fleurs

Dans une terrine de terreau, semer des choux-fleurs en rangs. Couvrir un peu les graines, tasser avec une planchette et placer de 15 à 18 °C.



Jours-feuilles

Semer sous châssis des laitues 'Blonde de Paris', 'De pierre bénite', 'Appia', 'Dorée de printemps', 'Red Salad Bowl', 'Reine de mai'.



Jours-fruits

Pour une plantation en avril, semer déjà des aubergines en caissette. Couvrir d'une vitre à désembuer tous les jours, placer de 20 à 25 °C.



Jours-racines

Ouvrir des sillons peu profonds tous les 30 à 40 cm. Y disperser des graines de panais, les couvrir de terre fine, tasser et arroser.

NOUVELLE
variété

Camélia
'Cinnamon Cindy'



Camélia

'Cinnamon Cindy'

Cette variété lumineuse est très précoce. Ses jolies petites fleurs de pivoine accrochées en bouquet égayent l'hiver au jardin.

UTILISATION Cet hybride américain réputé depuis les années 1970 présente beaucoup d'avantages. Sa floraison blanche commence par des boutons rosés et, comme la fleur tombe rapidement, elle ne reste pas fanée sur la plante. En climat et terrain propices, cette variété de camélia pousse vite et forme un buisson conique, souvent très étalé une fois adulte. Il s'intègre dans les haies libres, en lisière de sous-bois ou s'isole dans un endroit ensoleillé, mais pas brûlant. En pot, suivez l'arrosage en été.

PLANTATION Creusez un trou de deux fois le volume de la motte, puis décompactez en profondeur pour faciliter la reprise et le drainage. Apportez du terreau et du compost si la terre est ingrate. En terrain calcaire, creusez plus largement et surfacez de terre de bruyère et d'écorces de pin pour garder le sol acide. Créez une cuvette d'arrosage.

ENTRETIEN Ce camélia se taille si besoin après la floraison, mais ne doit pas être rabattu sévèrement. En sol lourd ou calcaire, épandez un paillis de paille car il crée de l'humus et améliore la structure. En pot, utilisez un terreau horticole proche du neutre, car la terre de bruyère se réhydrate difficilement. Renouvelez la couche supérieure tous les automnes. Taillez les racines et ajoutez du terreau tous les trois ans.

MALADIES ET RAVAGEURS Les pucerons ainsi que les cochenilles sont toujours présents sur l'arbuste. Certaines années, leur miellat provoque un développement de fumagine. Traitez alors avec un mélange d'eau additionnée de savon noir.

MULTIPLICATION Fin août, bouturez à l'étouffée une tige de 15 cm. Le marcottage fonctionne également. Mais le semis n'est pas fidèle à la variété.

Secret de jardinier

Si le calcaire est actif, l'humus ne suffira pas à permettre la bonne absorption des nutriments. Pour écarter le risque de chlorose, ouvrez un large trou et posez un feutre géotextile pour isoler les racines tout en laissant passer l'humidité.



ARBUSTE À FLORAISON HIVERNALE Théacées

Camellia japonica x lutchuensis

Hauteur : de 3 à 5 m.

Étalement : de 1 à 3 m.

Croissance : rapide.

Port : buissonnant, assez dense, branches fines et souples.

Feuillage : persistant, feuille moyenne, dentelée, d'un vert peu foncé.

Floraison : petites fleurs blanches de 5 cm, doubles dès décembre et jusqu'en février ou avril (suivant les régions).

Mellifère : fleurs intéressantes pour leur pollen précoce.

Sol : acide à neutre, frais et drainé, profond.

Rusticité : -15 °C.

Arrosage : les jeunes plants ont besoin d'eau le premier été et lors des sécheresses.

Semis : en mars, après une stratification au froid.

Plantation : d'octobre jusqu'à mai, hors des périodes de gel.



TOP DÉPART POUR LES LÉGUMES

*Préparez dès maintenant le sol afin que tout soit prêt au moment d'installer vos cultures.
Vous pouvez même tenter quelques semis en avance, au chaud ! ✨*

JEAN-MICHEL GROULT

Faites place nette

Commencez par un grand nettoyage des parcelles potagères. C'est l'occasion de juger de l'état de votre terrain et d'envisager, si cela s'avère nécessaire, des amendements ou des préparatifs supplémentaires.



LIBÉREZ LES PARCELLES

Qui dit nettoyage, dit retrait de tout ce qui ne sert pas. Cela va des cultures ayant fait leur temps aux herbes adventices qui ont profité de l'hiver pour proliférer. Cette opération doit être envisagée à trois niveaux.

Arrachez les restes de culture de l'année passée si vous les avez laissées en place, ainsi que tout ce qui ne produira plus. Retirez toutes les racines et secouez bien la motte pour n'enlever que les restes de plants eux-mêmes (1). Ces déchets peuvent être mis au bac à compost, mais il s'avère préférable de les couper en morceaux au préalable.

Récoltez tout ce qui est encore consommable, comme les poireaux, navets, betteraves, carottes, etc. Jetez les légumes rongés par les limaces ou qui ont commencé à pourrir, ou ceux dans lesquels les ravageurs spécialisés, comme les mouches de la carotte ou du chou, ont fait des dégâts. Dans ce cas, il y a de forts risques pour que ces nuisibles aient fait souche à cet endroit, et il ne faudra surtout pas réinstaller la même culture à la même place ! Enfin, mettez en jauge les légumes que vous ne consommerez pas tout de suite : arrachez-les et placez-les sommairement dans une tranchée, en les recouvrant d'un peu de terre (2).

Désherbez le sol en retirant toute végétation, du mouton aux herbes vivaces. Enlevez minutieusement leurs racines (3). Si vous ne pouvez pas tout terminer de suite, couvrez de carton l'endroit fraîchement nettoyé.

Éloignez les racines pique-assiettes

L'intrusion des racines d'arbres au potager est doublement problématique : d'une part, ces organes souterrains s'avèrent très concurrentiels pour les cultures ; d'autre part, les abîmer en jardinant peut occasionner des dommages aux arbres. Coupez celles que vous rencontrez lors du travail de la terre. En cas de présence de racines d'un diamètre supérieur à 2 cm, **posez une barrière antiracines** en bordure de potager, descendant à au moins 50 cm de profondeur.





Travaillez le sol de façon raisonnée



F. BRENCHE/PIRUSTICA/POTAGER DE M. ARTAUD



A. PETZOLD/PIRUSTICA/POTAGER CAILLEROTTE



F. MARRE/PIRUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

La griffe recourbée a pour fonction de décroûter la terre. C'est l'outil idéal pour accompagner le désherbage, car il permet de récupérer les dernières racines des plantes adventices. Il est aussi utile pour rafraîchir un coin réservé aux semis.

Dotée de quatre dents plates, **la fourche à bêcher** se montre surtout utile en terrain lourd, qui a tendance à se compacter en hiver. Lors des apports de compost, cet outil facilite le contact entre la terre et la matière organique.

Les engrais verts doivent être enfouis et, à cette occasion, il faut donc retourner la terre à l'aide d'une fourche. Une telle culture est intéressante si l'on manque de paillis, ou pour maintenir en l'état un coin du potager qui sera cultivé plus tard.

Utilisez la biofourche en trois temps



F. MARRE/PIRUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS

Souvent appelée Grelinette, la biofourche se plante à la verticale (1) pour être basculée en arrière en tirant sur les deux manches (2). De cette façon, la terre est soulevée en une motte large sans trop d'effort – mais un peu tout de même! En levant successivement les manches, la motte se délite sans retournement (3) et il n'y a plus qu'à recommencer un peu plus loin. **Cet outil est parfait en terre légère,** sans cailloux ni racines. Ailleurs, mieux vaudra employer la fourche à bêcher ou la griffe.



F. MARRE/PIRUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS



F. MARRE/PIRUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS

LÂCHEZ LES POULES!

En grattant la terre, en y picorant les insectes et en mangeant les restes de légumes impropres à la consommation pour les humains, les poules contribuent efficacement à l'entretien du potager. À condition, toutefois, de bien réguler leur parcours! Car, si leur présence est bénéfique pendant quelques jours, les volailles ont aussi tendance, en restant trop longtemps au même endroit, à appauvrir l'effectif des vers de terre, ce qui, à la longue, nuit à la fertilité du sol.



BG/PIRUSTICA

Chouchoutez votre sol



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

Compostez à gogo

Épandez autant de matière organique compostée que possible : il n'y en a jamais trop ! Tant que cet apport est **bien mûr, noir et friable**, vous ne pouvez pas surdoser. Retirez les éventuels restes mal décomposés et remettez-les dans le composteur. Ne vous bornez pas à étaler le compost sur un sol non travaillé : il faut le décompacter au préalable.

Couvrez de paillis

Déposez, idéalement par-dessus la couche de compost épandue sur le sol (voir ci-contre), **une couverture organique telle que du fumier riche en paille** (comme ici), des feuilles mortes, de la paille propre, etc. Faites attention à ne pas piétiner ce paillis jusqu'à la mise en place des premières plantations, car cela le compacterait !



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES



F. MARRE/RUSTICA/CHÂTEAU DE LA BOURDAISÈRE

Faites un carton !

Pour désherber sans vous fatiguer, couvrez le sol de cartons **qui étoufferont les plantes adventices**. Cette méthode est plus efficace si ces dernières ont été coupées à ras juste avant. Récupérez du carton ondulé propre (sans ruban adhésif) et recouvrez-en intégralement les parties à nettoyer. Comptez au minimum un mois avant d'apporter compost et paillis.

Essayez le paillis multicouche

Les paillis organiques ne sont pas incompatibles entre eux, au contraire. Pour une efficacité maximale, couvrez le sol de cartons, comme indiqué ci-dessus, et ajoutez un paillis en vrac (ici, des tailles d'olivier grossièrement broyées). Le carton va très vite se dégrader si le temps est humide, et **cette double couche va activer la vie du sol**. Sur une terre qui aura été décompactée au préalable, puis que vous aurez enrichie d'une couche de compost, c'est vraiment le top !



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE M. DENIZET



Mettez le couvert pour les lasagnes



E. BRENCHE/RUSTICA/POTAGER DE M. ARBAUD



E. BRENCHE/RUSTICA/POTAGER DE M. ARBAUD



E. BRENCHE/RUSTICA/POTAGER DE M. ARBAUD



E. BRENCHE/RUSTICA/POTAGER DE M. ARBAUD

Derrière le terme de lasagne, se cache **une technique très simple**, à condition d'avoir sous la main de belles quantités de matière organique. Faites-en de grosses provisions avant de vous lancer. Ensuite, c'est facile. Dans un cadre en bois, ou directement sur le sol (mais les bords vont s'enherber), commencez par poser plusieurs couches de carton ondulé. Arrosez-le pour qu'il ramollisse (1). Ajoutez par-dessus tous les déchets organiques possibles : feuilles mortes, branchages broyés ou pourris, vieilles tontes, etc. (2). Alternez avec une couche de terre de 5 à 10 cm d'épaisseur, puis ajoutez à nouveau du carton, comme on le ferait pour préparer un plat de lasagnes. Remplissez ainsi le tout sur au moins 30 à 50 cm de hauteur, toujours en couches uniformes (3). Terminez par une couche de terre fine et propre, ou du compost que vous émietterez (4). La lasagne est alors prête à l'emploi, mais attendre deux ou trois semaines est vivement recommandé. Attention, le tout devient très fertile, mais va naturellement se tasser au cours de la saison suite à la décomposition. Réalisez donc une lasagne pour démarrer un coin potager, mais prévoyez de l'alimenter à nouveau l'an prochain.



SHUTTERSTOCK

PIÉGEZ LES LIMACES

Les gastéropodes aussi sentent le retour du printemps ! Disposez, à plat contre le sol, de vieilles planches humides, idéalement en bois qui commence à se décomposer en surface. Relevez-les chaque matin ; les limaces s'y réfugient en journée. Débarrassez-vous-en, en les donnant aux poules par exemple, et remettez les planches. Jour après jour, vous réduirez l'effectif des mollusques, sans la moindre chimie.

Anticipez le printemps

FABRIQUEZ VOTRE CHÂSSIS

Pas besoin de vous ruiner pour profiter d'un équipement qui va vous faire **gagner trois semaines de récoltes** au printemps (salades, radis, carottes grelot...), et bien plus encore à l'automne. Un bon châssis est simplement constitué d'un cadre couvert de vitres faciles à poser quand il fait froid, et à retirer dès que la météo s'améliore (1). Tant que les températures ne dépassent pas 5 °C en journée, même par grand soleil, gardez le châssis fermé. De 5 à 15 °C, entrouvrez-le de plus en plus, et au-delà, ouvrez-le complètement en journée. La facilité de manœuvre de la couverture vitrée est donc essentielle. Le cadre en bois doit être renforcé pour ne pas se déformer, surtout si vous utilisez des planches de récupération. Il doit aussi être assez haut pour que les cultures ne soient pas collées à la vitre, soit d'une hauteur d'au moins 40 cm. Prévoyez-le légèrement en pente, de 5 à 10 cm au moins, côté incliné face au sud. Plus la pente est accentuée, meilleur sera l'effet de réchauffement. Vissez des "jambes de renfort" sur les côtés (2). Assemblez les quatre côtés du cadre en y fixant des cornières galvanisées (3). Pour la couverture, une fenêtre de récupération pourra parfaitement faire l'affaire (4), mais il faut prévoir de quoi caler solidement les vantaux lorsque la fenêtre sera ouverte : avec des tasseaux de bois, par exemple. En été, le châssis pourra servir de rangement à des potées délicates et, en automne, vous pourrez le transformer en couche chaude.



Protégez sous tunnel

Les modules de tunnels emboîtables, moulés d'une seule pièce, rendent de merveilleux services. Ils coûtent un peu cher (20 €/m) mais offrent un réel avantage pour couvrir un rang de culture, faisant gagner 2 à 3 °C la nuit. Achetez également des embouts pour fermer leurs extrémités. Leur durée de vie est d'environ 10 ans, s'ils sont entreposés à l'ombre en été.





Apportez du compost sous la serre



F. MARRE/RUSTICA/MICROFERME DE LA BOURDAISIÈRE



PHOTOS : E. BRENCLE/RUSTICA/PEPINIÈRE CUZENIC



Décompactez léger

Comme il y a peu d'activité biologique dans la serre (pour en obtenir une plus importante, il faudrait que le sol soit couvert toute l'année d'un épais paillis, et arrosé même en l'absence de culture), vous serez obligé de **décompacter la terre, mais sans la retourner**. Pour ce faire, employez une biofourche si la place le permet, sinon utilisez une fourche à bêcher.

Dans une serre, l'activité biologique du sol est bien plus réduite qu'en extérieur et les paillis ne s'y décomposent pas aussi vite. Compensez donc ce décalage par **un apport massif de matière organique bien compostée** – attention, jamais de fumier frais ! Elle doit être souple, sans restes durs. Le vieux fumier noir ou des tontes de gazon devenues friables feront aussi l'affaire. La présence de vers et de cloportes n'est pas gênante. Comptez 5 l de compost par mètre carré.

Après avoir étalé cet apport, **faites-le pénétrer en griffant le sol** ou en y passant un rapide coup de fourche. La terre est alors prête à recevoir un semis de légumes primeurs (voir ci-dessous). Si vous ne mettez pas de culture en place dans l'immédiat, les premières plantes adventices vont lever. Posez alors un carton à la surface du sol pour le maintenir propre. Veillez à ce qu'il ne sèche pas trop en profondeur, car cela mettrait toute l'activité biologique en pause.

Tentez dès ce mois-ci trois classiques sous abri



F. MARRE/RUSTICA



E. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER RIGAUD



V. QUÉANT/RUSTICA

Les **laitues à couper** supportent quelques petites gelées et leurs feuilles qui repoussent peuvent être récoltées deux ou trois fois. Semez-les en rangs clairs, en ne gardant qu'un plant tous les 10 cm. Attention aux chenilles des noctuelles et aux limaces !

Les **radis à racine ronde ou blanche**, comme 'Chandelle de glace' (ci-dessus), sont les moins frileux. Semez-les de façon plus espacée qu'en été, et arrosez sans excès. Les altises, qui peuvent trouer le feuillage, ne sont pas encore actives.

Les **carottes courtes, ou grelot**, seront les premières à être récoltées, mais cela n'aura pas lieu pas avant avril. Semez et maintenez la terre humide (mais non détrempée) jusqu'à la levée, qui peut prendre plus de deux semaines.

78 € pour cette composition



LA GAIE POTÉE sonne le printemps

Si la belle saison vous manque, invitez cette composition à parader sur la terrasse ou encore le rebord d'une fenêtre. ❖ PIERRE NESSMANN

Les fleurs des primevères, des pâquerettes et des cerisiers du Japon sont emblématiques du retour des beaux jours. Dès février, la magie opère !

Au cœur de l'hiver, les premières à braver le froid sont les primevères qui nous ravissent de leur lumineuse floraison précoce. S'ensuivent, courant mars, les pâquerettes dont la variété horticole à fleurs en pompon est aussi spectaculaire qu'elle est généreuse. Et pour couronner le tout, en avril, c'est au tour de la gracieuse floraison du cerisier du Japon de se déployer. Hélas, cette dernière, si élégante et aérienne, est éphémère puisqu'elle ne

dure que quelques semaines. Embellissez votre quotidien de longs mois durant en regroupant, dans une bassine, ce trio agrémenté de quelques thyms. Vous pourrez déplacer cette potée à loisir sur la terrasse ou un rebord de fenêtre afin de profiter au maximum du spectacle.

Achat

Toutes ces plantes sont vendues dans les jardinerie ou chez les horticulteurs. Conditionnées en conteneur pour le cerisier du Japon et en godet de 8 à 9 cm de diamètre pour les autres, choisissez-les peu fleuries, mais portant beaucoup de boutons. Après vous en

avoir mis plein les yeux, ces belles auront besoin d'espace. Plantez-les au jardin, où elles poursuivront leur vie.

Préparation

Dénichez une bassine en fer-blanc dont vous aurez percé le fond pour évacuer les excès d'eau de pluie ou d'arrosage. Déposez des graviers ou des billes d'argile expansée sur une épaisseur de 5 cm, un feutre de jardin, puis du terreau horticole (2/3) additionné d'un peu de terre de jardin (1/3).

Plantation

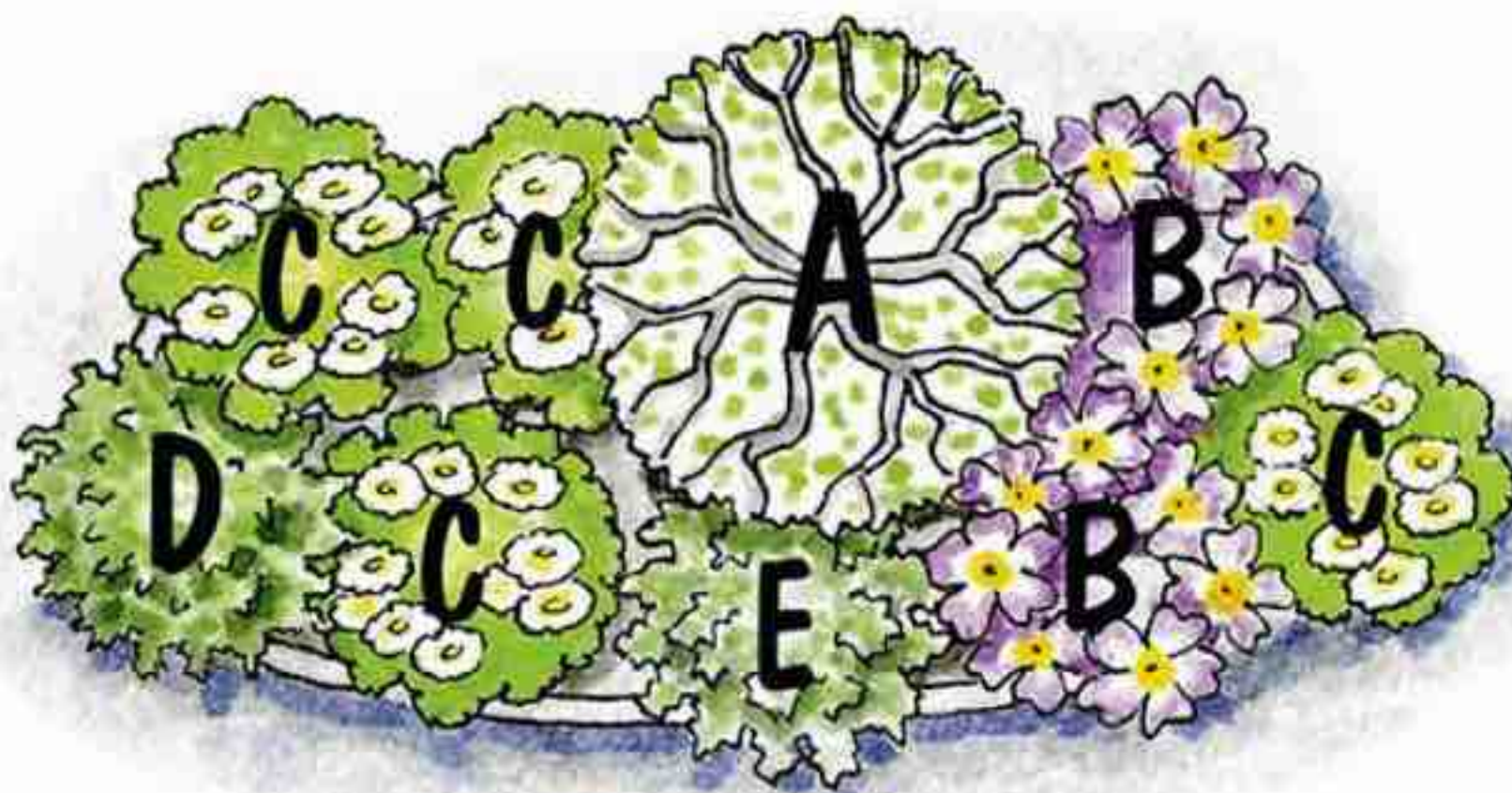
Installez le cerisier du Japon dont la motte est la plus volumineuse, rappez un peu de terreau avant de répartir les plantes fleuries dessus. Comblez les vides autour des mottes et, pour finir, arrosez.

Entretien

Vérifiez si le substrat est humide et n'arrosez que s'il est sec sur les 5 premiers centimètres. Éliminez les feuilles jaunes au cœur de la composition afin de laisser circuler l'air, vous limiterez ainsi les risques de maladies telle la pourriture grise (*Botrytis*).

Schéma de plantation

Dimensions : 50 x 25 cm



- A. Cerisier du Japon 'Kojo-No-Mai' (*Prunus incisa*)
- B. Primevère 'Esna Rose' (*Primula acaulis*)
- C. Pâquerette Tasso blanche (*Bellis perennis*)
- D. Thym d'hiver (*Thymus vulgaris*)
- E. Thym citron 'Silver Queen' (*T. citriodorus*)

Les plantes qu'il vous faut



**A. CERISIER DU JAPON
'KOJO-NO-MAI' (*Prunus incisa*)**

Cette variété naine, culminant à 150 cm, fleurit de mars à mai. Réservez à ce prunus une situation mi-ombragée et un sol frais.



**B. PRIMEVÈRE 'ESNA ROSE'
(*Primula acaulis*)**

Les fleurs blanc-rose réunies en bouquet apparaissent de janvier à fin mars, au cœur d'un feuillage vert en forme de rosette.



**C. PÂQUERETTE TASSO BLANCHE
(*Bellis perennis*)**

Cette pâquerette se pare de pompons blanc pur à cœur jaune, de février à mai. Elle apprécie tout type de sol, le plein soleil et la mi-ombre.



D. THYM D'HIVER (*Thymus vulgaris*)

Cette plante condimentaire se montre "tapissante" et possède des feuilles vertes, aromatiques et persistantes couronnées de fleurs bleu clair en juillet et août.



**E. THYM CITRON 'SILVER QUEEN'
(*T. citriodorus*)**

Ce thym, au parfum délicat de citronnelle, fleurit rose-mauve, l'été. Offrez-lui une place ensoleillée et une terre bien drainante.

Besoins contraires

Les thyms préfèrent les terres drainantes et s'accommodent de longues périodes sèches, ce qui n'est pas le cas des pâquerettes, ni des primevères qui se plaisent en sol frais. Un arrosage parcimonieux s'impose. Aussi lorsque vous intervenez, veillez à orienter le bec de l'arrosoir en priorité vers les pâquerettes et les primevères afin d'épargner les thyms.



PAS DE FLEURS DÉFRAÎCHIES !

Sitôt l'épanouissement d'une fleur terminé, coupez-la ! En effet, la floraison des primevères induit le processus de formation de graines. Ce dernier épuise inutilement la plante au détriment du développement d'autres boutons floraux. Aussi, dès que les pétales commencent à tomber, munissez-vous d'une

paire de ciseaux et coupez la fleur à la base de sa tige afin de laisser la place à d'autres inflorescences. Quant aux pâquerettes, n'attendez pas qu'elles brunissent, ce qui déprécierait grandement la composition, mais supprimez-les dès que l'extrémité des pétales commence à roussir.

VOTRE SÉJOUR DÉCOUVERTE DU LOT

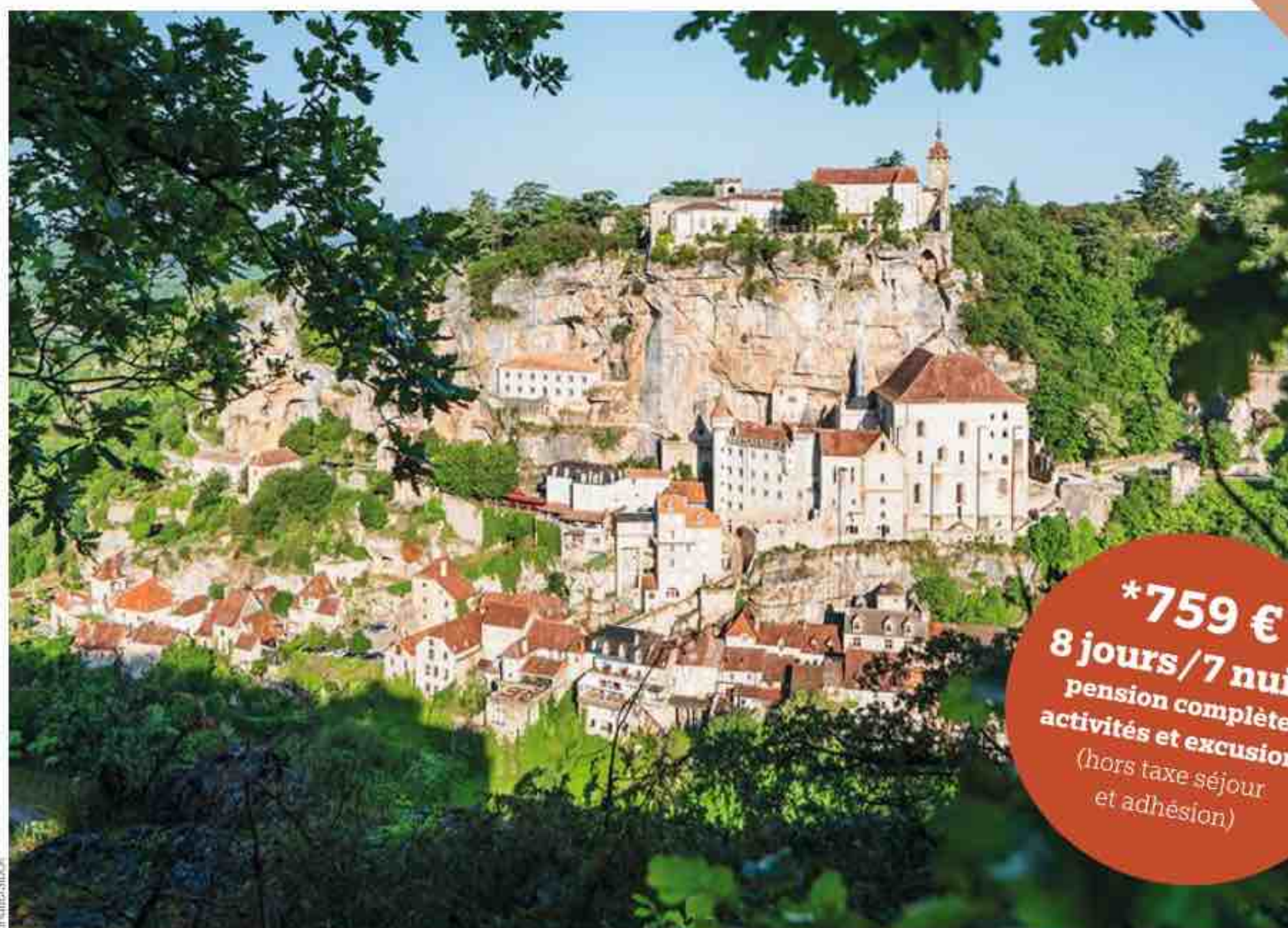
JARDIN - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

Du 5 au 12 avril 2025

**-5 %
AVANTAGE
ABONNÉS**



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



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

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



Le Moulin à huile de noix de St Céré



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

(hors d'appel local, départ en mode fixe)

<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, pension complète, repas comprenant vin et café midi et soir, lés 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 € + 0,58 €). Dans la limite des places disponibles.



LES VIORNES, du charme toute l'année

Ce n'est pas un hasard si ces arbustes font partie des grands classiques du jardin, car ils offrent de multiples attraits. Fruits, fleurs, coloration automnale du feuillage... ils savent y faire pour plaire ! ❖ PATRICIA KADIJEVIC



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DE CHANTAL ET ALAIN - VIGNETTE - SHUTTERSTOCK

'XANTHOCARPUM'

Les fruits de cette variété de *V. opulus* deviennent translucides à maturité, au cœur de l'hiver.

☀️ soleil, mi-ombre 🌱 profond
🌧️ régulier

Dimensions : 2 m en tous sens.
Floraison : blanche et aplatie, en mai ou juin. **Parfum :** non. **Soins :** formez une butte au fond du trou de plantation pour y asseoir la motte décompactée. **Feuillage :** caduc.
Utilisations : en isolé, haie ou massif.
Notre conseil : solide, cette plante tolère un sol calcaire ou lourd.

'MARIÉSII'

Sa structure étagée et son port graphique font toute la beauté de cette viorne plissée (*V. plicatum*).

☀️ soleil, mi-ombre 🌱 profond
🌧️ régulier

Dimensions : 2 m de hauteur et 3 m d'étalement. **Floraison :** blanche, en mai ou juin. **Parfum :** non. **Soins :** il est possible de la tailler après la floraison pour supprimer les branches qui compromettent la symétrie. **Feuillage :** caduc. **Utilisations :** isolé ou en massif.
Notre conseil : associez-la à des arbustes au feuillage pourpre, comme le bambou sacré, pour mettre en valeur sa floraison.

Très décoratives grâce à leur feuillage aux couleurs chatoyantes en automne, leur délicate floraison parfois très parfumée et leurs baies changeantes (celles de 'Xanthocarpum' deviennent translucides à maturité), les viornes trouvent leur place partout au jardin. Le genre *Viburnum* compte quelque 200 espèces, caduques ou persistantes, dont les floraisons printanières ou hivernales ne laissent aucun jardinier indifférent.

Vive la viorne d'hiver !

Plantez *V. plicatum* en isolé pour mettre en valeur sa silhouette aux branches étagées, parsemées de fleurs au printemps. Plus étroite, la variété 'Kilimandjaro' fera le spectacle dans un pot, sur une terrasse. Pour les

adeptes de parfums suaves, les viornes odorantes, d'hiver et de Bodnant seront les stars à proximité de la maison ou en bord de chemin, pour accompagner vos pas de leur fragrance inoubliable. Beaucoup se parent de couleurs chatoyantes en automne. C'est le cas des viornes lantane, de Bodnant ou plissées, parfaites dans une haie ou un massif. De culture très facile, la plupart poussent en tout sol, pourvu qu'il soit drainant et profond. Les soins sont minimes et se limitent souvent à une taille légère pour supprimer le bois mort ou restructurer la silhouette. Très rustiques, les viornes supportent les frimas mais apprécient tout de même une situation protégée. C'est le cas de la viorne tin ou laurier-tin, à placer à l'abri d'un mur ou sous un grand arbre.

VIORNE ODORANTE

Les feuilles vertes et lustrées de *V. odoratissimum* arborent un beau rouge vif en automne.

☀️ soleil, mi-ombre 🌧️ drainé 🌿 régulier

Dimensions : 3 m de hauteur et 2 m d'étalement. **Floraison** : de petites grappes blanches apparaissent en mai ou juin. **Parfum** : oui. **Soins** : après la floraison, coupez les branches qui se croisent. **Feuillage** : semi-persistant. **Utilisations** : en haie, isolé ou massif.

Notre conseil : en climat froid, vous devez la planter sous un grand arbre afin de la protéger.

VIORNE LANTANE

Vert et laineux, le feuillage de *V. lantana* devient rouge à l'arrière-saison.

☀️ soleil, mi-ombre 🌧️ tous
🌿 la première année

Dimensions : 3 m de hauteur et 2 m d'étalement. **Floraison** : blanche, d'avril à juin. **Parfum** : oui. **Soins** : aménagez un drainage au moment de la plantation en sol argileux. **Feuillage** : caduc. **Utilisations** : en haie mixte, bosquet ou massif.

Notre conseil : placez-la près d'un chemin pour profiter de son parfum.



E. BRECKLE / RUSTICA / PÉPINIÈRES MAURICE LAURENT - VIGNETTE : SHUTTERSTOCK



F. MARRE / RUSTICA / PARC FLORAL DE VINCENNES



SHUTTERSTOCK

VIORNE D'HIVER

Sa floraison très odorante, apparaissant avant le feuillage, fait tout le charme de *V. Farreri*.

☀️ soleil, mi-ombre 🌧️ tous
🌿 la première année

Dimensions : 3 m de hauteur et 2,50 m d'étalement. **Floraison** : de novembre à mars. **Parfum** : puissant. **Soins** : si vous devez la tailler, agissez dès la fin de la floraison. **Feuillage** : caduc. **Utilisations** : en isolé, massif ou haie.

Notre conseil : profitez de sa facilité à se marcotter pour multiplier cette plante.



'DAWN'

Le feuillage bronze de la viorne de Bodnant (*V. bodnantense*) devient vert sombre en été, puis rouge en automne.

☀️ soleil, mi-ombre 🌱 tous

💧 la première année

Dimensions : 3 m de hauteur et 2 m d'étalement. **Floraison** : rose vif, puis blanche, de novembre à février. **Parfum** : oui. **Soins** : en sol caillouteux, les premières années, apportez du compost mûr en automne. **Feuillage** : caduc. **Utilisations** : isolé ou en bac sur une terrasse, dans un massif ou une haie.

Notre conseil : plantez la viorne de Bodnant à l'abri du vent et du soleil matinal.



'KILIMANDJARO'

Proche de la variété 'Mariesii' (voir p. 31), 'Kilimandjaro' se distingue par son port étroit et pyramidal.

☀️ soleil, mi-ombre 🌱 drainant

💧 régulier en cas de sécheresse

Dimensions : 1,50 m de hauteur et 1 m d'étalement. **Floraison** : blanche, de mai à juin. **Parfum** : non. **Soins** : apportez un peu de compost à l'automne. **Feuillage** : caduc. **Utilisations** : en isolé, massif ou bac.

Notre conseil : profitez de son faible développement pour fleurir un balcon.

'POPCORN'

Cette variété de *V. plicatum* au port arrondi forme de belles boules de fleurs blanches sur des rameaux étalés.

☀️ soleil, mi-ombre 🌱 drainant

💧 en cas de sécheresse

Dimensions : 2 m de hauteur et de 1,50 à 2,50 m d'étalement. **Floraison** : d'un blanc pur, en avril ou mai. **Parfum** : non. **Soins** : aucun en particulier, c'est une plante facile ! **Feuillage** : caduc. **Utilisations** : en isolé, massif ou bac.

Notre conseil : ne la placez pas trop loin pour admirer son feuillage rosé en automne.



LES CAROTTES

croquant ou fondent

À chaque saison ses carottes ! En hiver, elles sont là pour nous régaler de plats vitaminés et colorés. Elles sont économiques et faciles à préparer, profitons-en !



Certaines variétés de carotte, notamment 'Blanche des Vosges', 'Chantenay à cœur rouge', 'Longue de Saint-Valery', 'De Colmar à cœur rouge', 'Gniff' supportent très bien le froid. Conservées en terre dans les champs, elles sont ramassées petit à petit tout au long de l'hiver. Libre à vous de les préparer en salades, purées, potages et ragoûts réconfortants. Osez aussi des recettes sucrées : gâteaux, muffins, pannacotta, cookies... Ne jetez pas les pelures, transformez-les en chips ou beignets. Quant aux fanes, incorporez-les dans des tartes, des cakes, des soupes. Que les carottes soient cuites ou crues, prévoyez environ 150 g par personne.

Champignons de Paris

Choisissez ceux cultivés en France et non en Chine, Pays-Bas ou même Pologne.



Pruneau d'Agen

La prune 'D'Ente', cueillie à maturité, est séchée 20 h au four entre 70 et 80 °C afin d'obtenir un taux d'humidité entre 30 et 35 %. Les fruits secs sont vendus toute l'année.



Carottes rôties à la crème de betterave

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 25 min

- 200 g de carottes bio • 2 betteraves cuites
- 50 g de feta • 2 cuill. à soupe de yaourt grec
- huile d'olive • 1 cuill. à café d'ail moulu
- 4 brins de romarin • sel • poivre du moulin

• **Préchauffez** le four à 200 °C (th. 6-7). Lavez les carottes soigneusement et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Disposez-les côté peau sur la plaque de cuisson. • **Badigeonnez-les** au pinceau avec de l'huile d'olive. Parsemez de romarin émietté, d'ail moulu, de sel et de poivre. Faites-les cuire environ 25 min au four. • **Piquez-les** avec la pointe d'un couteau pour vous assurer qu'elles sont tendres. • **Épluchez** les betteraves et mixez-les. Préparez la sauce en mélangeant la crème de betteraves, le yaourt grec et 40 g de feta. • **Tapissez-en** le fond de l'assiette. Ajoutez les carottes rôties et émiettez le reste de la feta sur le dessus.

PHOTOS SHUTTERSTOCK



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de rubrique maison

L'ART DE LA DÉCOUPE À LA FRANÇAISE

Les gestes et les techniques des artisans bouchers, reçus en héritage au cours des siècles, ont fait leur entrée au Patrimoine culturel immatériel national. Cette reconnaissance officialisée par la ministre de la Culture Rachida Dati, en novembre 2024, fait la fierté de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT). C'est aussi une première étape avant d'envisager une inscription sur la liste de la sauvegarde du Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco sur laquelle figure la baguette de pain artisanale des boulangers.



CFBCT/SP

C'est nouveau!



CÉRÉALES À INFUSER

Sarrasin français torréfié, blé, riz, avoine ou orge affirment leurs lettres de noblesse le temps d'une pause dans une nouvelle collection bio en vrac. **Palais des thés. Sobacha, 100 g en vrac, 13 € env.**

DOUCEUR LAITIÈRE

Ces yaourts au lait bio de vache sont aux fruits rouges (fraise, framboise, cassis), noirs (mûre, myrtille) ou jaunes (pêche, pomme, abricot). **Les 300 laitiers bio. Pack 4 x 110 g, 2 € env.**



ÉPICES DE MADAGASCAR

Découvrez un arc-en-ciel poivré. Les grains cultivés (noir et vert) ou sauvages (le rare voatsiperifery) de Madagascar figurent parmi les meilleurs poivres du monde. **Terre exotique. Coffret Safari, 3 x 70 g, 20 € env.**



NECTAR D'ANDALOUSIE

Non filtrée, cette huile artisanale, issue de récoltes primeurs, début novembre, offre un bel équilibre entre une saveur poivrée, une légère amertume et un fruité intense. **Huilerie Vigean. Prim'Olive, 1 l, 20 € env.**



Au menu

SAMEDI

- Cannelés à la carotte
- Curry de lentilles
- Crème caramel

DIMANCHE

- Velouté de potimarron
- Pintade au cidre, tagliatelles
- Crèmes brûlées à la carotte

LUNDI

- Mâche aux noix
- Barquettes de pommes de terre
- Gratin de poires

MARDI

- Salade de choux blanc et rouge
- Lasagnes aux carottes
- Crème de marrons

MERCREDI

- Carottes rôties à la crème de betterave
- Gratin de ravioles
- Tartare de kiwis

JEUDI

- Soupe de cresson
- Gnocchis de carottes
- Flan aux clémentines

VENDREDI

- Dés de betterave à l'orange
- Truite meunière, riz safrané
- Financiers aux pruneaux d'Agen



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Figuière, Méditerranée blanc 2023, IGP méditerranée, Provence

Ce vin, à la robe jaune clair aux reflets argentés, séduit par son nez intense de bonbons acidulés, mêlant fraise, banane, pêche blanche et une pointe d'agrumes. En bouche, il offre une texture souple, légère et désaltérante, et laisse jusqu'à la fin une impression de friandise raffinée.

Accord : parfait lors d'un pique-nique ou d'un apéritif, il s'accorde avec des cannelés à la carotte ou encore une savoureuse salade de poulpes. Cépage : 100 % rolle. **Prix : 10,50 € env.**



Domaine des îles, gamay 2023, IGP val-de-loire, Loire

Avec sa robe rubis profond, ce vin charme par ses arômes gourmands de fraise et de framboise. En bouche, il se distingue par sa rondeur, sa facilité et ses tanins très fondus, offrant une expérience douce et harmonieuse. Pour le déguster, servez-le dans les meilleures conditions, entre 12 et 14 °C.

Accord : il accompagne avec brio les viandes blanches, les grillades, mais aussi les fromages ainsi que des lasagnes aux carottes. Cépage : 100 % gamay. **Prix : 6 € env.**



Cannelés à la carotte

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

- 4 carottes
- 1 demi-oignon rouge
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 18 cl de lait
- 18 cl d'huile + moule
- 3 œufs
- 100 g de fromage râpé fin (emmental, cantal, comté...)
- sel • poivre du moulin

• **Épluchez** et râpez les carottes. Pelez et hachez le demi-oignon rouge. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Mélangez 100 g de farine tamisée avec la levure chimique dans un saladier. • **Ajoutez** le lait, l'huile et les œufs l'un après l'autre. Incorporez les carottes râpées, le demi-oignon et le fromage râpé. Salez éventuellement, poivrez. • **Mélangez** votre appareil pour le lisser, mais sans trop le travailler, car vous pourriez incorporer des microbulles d'air qui gonfleraient lors de la cuisson, ce qui ferait sortir les cannelés des moules. • **Versez** la pâte dans les empreintes d'une plaque à cannelés huilée, sauf si celle-ci est en silicone. • **Enfournez** durant 20 min. Laissez tiédir avant de démouler. Posez les cannelés sur une grille et dégustez-les tièdes ou froids.



Lasagnes aux carottes

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min env.

- 850 g de carottes
 - 40 cl de crème légère liquide
 - 1 bûche de fromage de chèvre (180 g env.)
 - 12 feuilles de lasagne
 - 60 g de parmesan râpé
 - 1/2 cuill. à café de muscade en poudre
 - beurre • 4 brins de persil
 - sel • poivre du moulin
- **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Lavez et ciselez le persil. Nettoyez, pelez, puis râpez les carottes. • **Mélangez-les** dans un saladier avec le persil ciselé, la muscade, une pincée de sel et un ou deux tours de moulin à poivre. • **Coupez** la bûche de fromage de chèvre en fines rondelles. Beurrez un plat allant au four. • **Disposez-y** quatre feuilles de lasagne, ajoutez la moitié du mélange de carottes et la moitié des rondelles de fromage de chèvre, arrosez avec les 3/4 de la crème liquide. • **Couvrez** de quatre autres feuilles de lasagnes et incorporez le reste des carottes et du fromage de chèvre. • **Recouvrez** avec les quatre dernières feuilles de lasagne. Ajoutez le reste de la crème liquide et parsemez de parmesan râpé. • **Enfournez** pendant 30 à 35 min. Laissez reposer 3 min les lasagnes dans le four éteint avant de les servir.



Crèmes brûlées à la carotte

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Repos : 2 h
Cuisson : 1 h env.

- 350 g de carottes
 - 100 g de pain d'épice
 - 30 cl de crème entière liquide
 - 6 jaunes d'œufs à température ambiante
 - 4 cuill. à soupe de cassonade
 - 1 cuill. à soupe de sucre
 - 1 cuill. à soupe de cannelle en poudre
 - 15 g de beurre
 - sel
- **Lavez** et épluchez les carottes. Coupez-les en rondelles et faites-les cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau légèrement salée pendant 20 à 25 min. Égouttez-les, réduisez-les en purée, puis incorporez la crème liquide entière. • **Coupez** le pain d'épice et mixez-le. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Mélangez les jaunes d'œufs, dans un saladier, avec la cassonade et la cannelle. • **Ajoutez** la purée de carottes ainsi que le pain d'épice mixé. Beurrez des ramequins et versez-y votre préparation. • **Déposez** vos ramequins sur une plaque allant au four aux bords hauts, versez de l'eau bien chaude jusqu'à mi-hauteur et enfournez pour 35 à 40 min de cuisson. • **Sortez** vos crèmes encore tremblantes du four. Réservez-les au frais, car elles vont se raffermir en refroidissant. • **Saupoudrez** les crèmes de sucre au moment de servir, puis faites-le caraméliser à l'aide d'un chalumeau ; si vous n'en avez pas, remettez les crèmes au four en mode grill.



Barquettes de pommes de terre

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 55 min env.

- 6 champignons de Paris
- 4 pommes de terre de taille moyenne pour cuisson au four
- 250 g de lardons
- 1 oignon jaune
- 150 g de chèvre frais
- 40 g de gruyère râpé
- huile d'olive
- 4 brins de persil
- poivre du moulin

• **Préchauffez** le four à 210 °C (th. 7). Lavez les pommes de terre et séchez-les. Déposez-les sur une plaque à four couverte de papier cuisson. • **Piquez-les** avec une fourchette. Badigeonnez-les d'huile. Enfournez-les pendant 35 à 40 min selon leur taille. Pelez et émincez fin l'oignon. Nettoyez et coupez le pied des champignons, puis émincez-les. • **Faites revenir** les lardons et l'oignon émincé dans une poêle chaude. Ajoutez les champignons. Mélangez. Poivrez. Ouvrez les pommes de terre dans la longueur. • **Déposez** le fromage de chèvre frais, puis la garniture et parsemez de gruyère râpé. Poursuivez la cuisson en faisant gratiner à 180 °C (th. 6) 10 à 15 min. • **Parsemez** de persil plat ciselé avant de servir.



Gnocchis de carottes

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min env.

- 270 g de carottes
- 270 g de pommes de terre
- 225 g de semoule extra-fine
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de bûche de chèvre
- 100 g de jambon de pays
- 1/2 cuill. à café de cumin
- farine • huile
- sel • poivre

• **Épluchez** les pommes de terre et les carottes. Coupez-les en morceaux. Mettez-les séparément dans des casseroles d'eau froide salée, puis portez à ébullition 20 min. Égouttez-les. • **Mixez** les carottes pour obtenir une purée lisse. Écrasez les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Mélangez les deux purées, salez et poivrez. • **Ajoutez** le cumin et la semoule petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Farinez un plan de travail et formez des boudins de pâte de 1,5 cm d'épaisseur. • **Coupez-les** en tronçons de 2 cm et marquez le dessus à l'aide d'une fourchette. Réservez les gnocchis au fur et à mesure sur un linge. • **Faites bouillir** une grande casserole d'eau salée et plongez les gnocchis par petite quantité. Faites-les cuire 3 min env. jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égouttez-les. • **Dorez-les** rapidement dans une poêle chaude avec un filet d'huile. Chauffez à feu doux la crème liquide dans une casserole, ajoutez le chèvre coupé et laissez fondre 5 min. Poivrez. • **Servez** les gnocchis nappés de sauce au fromage de chèvre avec le jambon.



Financiers aux pruneaux d'Agen

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min env.

- 8 pruneaux d'Agen
- 4 blancs d'œufs
- 100 g de beurre mou + moule
- 150 g de sucre
- 70 g de poudre d'amandes
- 70 g de farine + moule
- 10 g de noisettes
- 10 g de pistaches
- 10 g d'abricots secs
- extrait de vanille

• **Concassez** les noisettes ainsi que les pistaches. Détaillez les abricots en morceaux. Réservez. Faites fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette. Filtrez-le et laissez-le tiédir. • **Préchauffez** le four à 200 °C (th. 6-7). Mélangez la farine avec le sucre et la poudre d'amandes dans un saladier. • **Incorporez** les blancs d'œufs non battus avec une maryse, puis le beurre filtré et refroidi. • **Ajoutez** à l'appareil 2 gouttes d'extrait de vanille. Beurrez et farinez des moules (s'ils ne sont pas en silicone). Versez la pâte. • **Disposez** un ou deux pruneaux au milieu. Parsemez de fruits secs concassés. Enfournez pendant 10 à 15 min. • **Démoulez** les financiers à la sortie du four. Déposez-les sur une grille et laissez-les refroidir.

LOGER UN ENFANT À BAS PRIX

Au décès de leur père, des frères et sœurs reprochaient à l'un d'eux d'avoir bénéficié d'un "cadeau" de plus de 180 000 € pour avoir logé dans un appartement de leur père en échange d'un loyer inférieur au marché. En 2022, la cour d'appel de Versailles (78) avait jugé qu'il s'agissait là d'une donation indirecte. Elle devait être prise en compte dans le calcul de la part revenant aux héritiers et le bénéficiaire devait payer des droits de succession. La Cour de cassation vient d'annuler cet arrêt. Il aurait fallu prouver l'intention du père de faire un cadeau et non simplement d'apporter une aide indispensable à son fils.



POUR SE FAIRE LA MALLE

Pour voyager dans les TGV Inoui et les trains Intercité, les voyageurs doivent désormais être capables de porter seuls et en une seule fois leurs bagages. La nouvelle réglementation autorise deux bagages principaux de 70 x 90 x 50 cm et un bagage à main de 40 x 30 x 15 cm au maximum. L'étiquetage est obligatoire. En cas de non-respect, les passagers s'exposent à une amende de 50 € par bagage non conforme ou excédentaire.



PHOTOS SHUTTERSTOCK

CHAUFFAGE D'APPOINT et en avant l'inertie !

En mode électrique, un radiateur à inertie émet une chaleur douce, même après avoir été éteint. Sa mobilité est aussi un atout.

Quand l'hiver s'installe, un radiateur d'appoint est l'une des solutions pour compléter un système central ou chauffer ponctuellement une pièce. Ces appareils électriques, montés sur roulettes, offrent flexibilité et confort thermique. Avec le radiateur à bain d'huile, le radiateur à inertie reste le plus économe en énergie. Il stocke une partie de la chaleur pour la restituer de façon

douce et continue, même une fois qu'il est éteint. Il existe deux technologies : à inertie fluide ou sèche.

Liquide ou brique

Dans le cas d'une inertie fluide, la chaleur se diffuse au moyen d'un liquide caloporteur (glycol ou huile végétale/minérale). L'ensemble de la surface du radiateur est ainsi irrigué pour un rayonnement maximal. Lorsqu'il est à inertie sèche, le

matériau du cœur de chauffe emmagasine la chaleur et la restitue durant plusieurs heures. Il peut être en aluminium, en fonte, en pierre volcanique, en brique ou en céramique, matériaux aux capacités d'accumulation variables. Les modèles récents sont pourvus d'un double cœur de chauffe, combinant technologie à inertie et panneaux rayonnants pour une montée en température rapide.

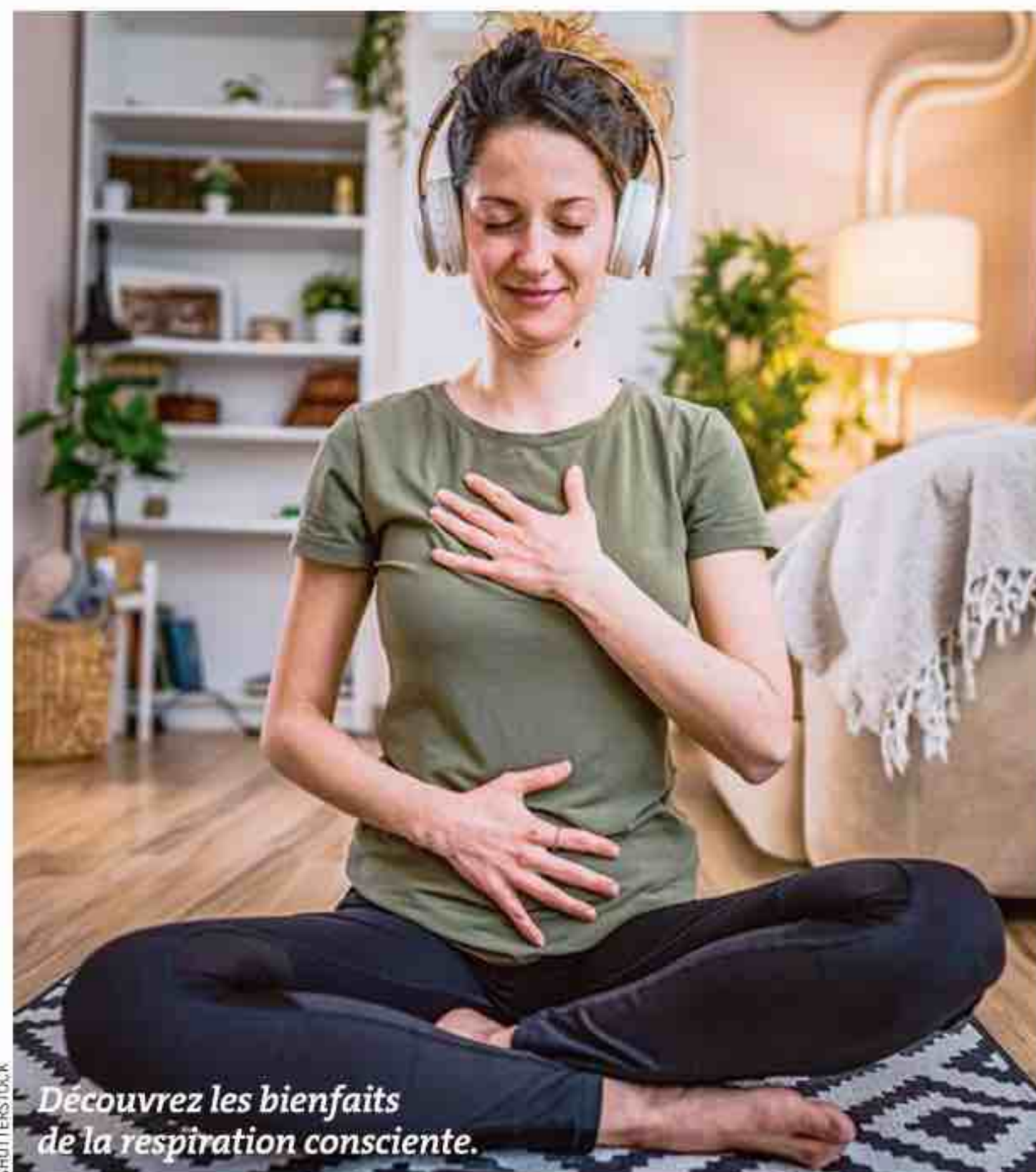
114, le numéro qui ouvre la voix

Le numéro d'urgence 114, souvent méconnu, est destiné aux personnes sourdes, sourdes et aveugles, malentendantes et aphasiques. Piloté par le CHU Alpes-Grenoble (38), ce service public d'urgence gratuit est disponible 24 h/24 et 7 j/7. Il permet de contacter les secours les plus proches via SMS, internet et l'application Urgence 114, utilisant le dispositif de conversation totale (visio, texte, voix, images). La plateforme de réception d'appels compte 22 agents sourds et

entendants travaillant en binôme. Formés aux procédures d'urgence et à la langue des signes française (LSF), ils analysent les requêtes des appelants pour déterminer la localisation et les circonstances de l'incident, puis préviennent les services d'urgence locaux. Pour une meilleure efficacité, il est recommandé aux utilisateurs de télécharger l'application et de compléter leur profil à l'avance, ce qui leur permettra de gagner un temps précieux en cas d'urgence.

FACE AU STRESS, se détendre, c'est du boulot

La cohérence cardiaque est une technique de respiration plébiscitée par différentes institutions médicales pour lutter contre l'anxiété.



Découvrez les bienfaits de la respiration consciente.

Inspirée des respirations pratiquées dans le yoga, la cohérence cardiaque a été diffusée en France en 2003 dans le best-seller *Guérir* du Dr David Servan-Schreiber.

Depuis, différentes institutions médicales se sont intéressées à cette méthode indiquée en cas de stress. Les thermes d'Allevard, station iséroise, ont développé

l'application gratuite RespiRelax+, un outil numérique dédié à cette technique qui propose plusieurs programmes.

Agir sur le souffle

"La respiration permet d'inverser le processus lorsque son cœur s'emballe : les angoisses sont moindres, les pulsations cardiaques et la pression artérielle diminuent, la respiration reprend un rythme normal et le système nerveux autonome se régule", explique Laura Landry, qui est la directrice des thermes d'Allevard.

La Fédération française de cardiologie (FFC) recommande également de la pratiquer, car le stress conduit à l'aggravation du pronostic chez les patients déjà porteurs d'une maladie cardiovasculaire. La FFC propose une version simple de la cohérence cardiaque : inspirez sur 5 s et expirez sur 5 s, un exercice à faire pendant 5 min, trois fois par jour.



TROIS CAFÉS ET L'ADDITION!

Boire trois tasses de café par jour pourrait avoir un effet protecteur contre le développement des maladies cardiométaboliques, comme le diabète de type 2, les maladies coronariennes et les accidents vasculaires cérébraux. C'est ce qu'une étude, parue dans *The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism*, met en lumière. Cette boisson riche en antioxydants a aussi l'avantage d'avoir des vertus anti-inflammatoires et modulatrices des lipides des molécules.

SELS DE BAIN À LA ROSE

Dans un bol, mélangez 10 g d'huile végétale de noyau d'abricot, 4 g d'huile essentielle de fragonia et 0,4 g de vitamine E d'origine naturelle. Ajoutez 167 g de sel de la mer Morte, 27 g de poudre d'amidon de maïs et 0,3 g d'oxyde minéral rose, puis 2 cuill. à s. de pétales de rose séchés. Mélangez bien et transférez le tout dans un pot de 200 ml. Incorporez une ou deux poignées de ces sels à l'eau du bain et profitez-en 30 min. Le mélange se garde six mois.

Prêtons ferment à la choucroute

La choucroute, crue et non garnie, est particulièrement intéressante pour la flore intestinale : en effet, la lactofermentation enrichit le chou en probiotiques favorables au microbiote. Contrairement au chou cru, elle est aussi bien mieux tolérée sur le plan digestif car les ferments atténuent l'effet des molécules à l'origine de ballonnements. Cet aliment apporte également beaucoup de vitamines C, et il a joué un rôle important dans la prévention du scorbut chez les marins lors de longs voyages. Privilégiez la choucroute d'Alsace IGP, label qui garantit son origine et sa qualité.





PHOTOS : SHUTTERSTOCK

CLAC, L'AFFAIRE EST DANS LE SAC !

Pour bien choisir le sac qui accueillera les déjections de votre chien, plusieurs critères sont à considérer. Tout d'abord, la résistance est essentielle. Optez pour des modèles épais et antifuite, qui préviendront les déversements et les déchirements. Si l'on est soucieux de la planète, le choix d'un contenant biodégradable et 100 % compostable est une évidence. Pour ce faire, il doit être conçu dans des matières végétales (à base d'amidon de pomme de terre ou de maïs, par exemple) et non parfumé, car les senteurs synthétiques utilisées sont polluantes pour l'environnement. Assurez-vous que les sachets sont commodés à utiliser, faciles à détacher et à ouvrir, et dotés d'anses pour un accès rapide. Leur taille doit être adaptée aux déjections de votre animal. Pensez également à la quantité : des rouleaux contenant plusieurs unités peuvent être pratiques pour les promenades régulières. Enfin, si vous utilisez un distributeur (photo), vérifiez qu'il est compatible avec le produit choisi et qu'il est facile à attacher à la laisse ou qu'il entre dans votre sac à main.

DÉJECTIONS CANINES, l'indécrotable problème

En plus d'être sales et agaçants, les excréments des chiens peuvent polluer divers environnements s'ils ne sont pas ramassés.

Saviez-vous que nos tous contribuait à la dégradation de notre environnement ? Une étude menée en Belgique, en 2022, révèle que les déjections canines rejettent jusqu'à 11,5 kg d'azote et 4,8 kg de phosphore par hectare – des niveaux pouvant perturber les écosystèmes. En les ramassant, on pourrait réduire la pollution par l'azote de plus de la moitié, et par le phosphore de 97 %, préservant ainsi la santé de nos réserves naturelles. Les excréments représentent, en outre, un risque sanitaire significatif, car ils peuvent contenir des parasites et des agents pathogènes nuisibles (*toxocara* et *Escherichia coli*).

Gare à l'amende !

Ils ont également des conséquences significatives sur la qualité des eaux de baignade : contamination bactérienne, fermeture des plages... Dans les villes, ils entraînent des



À Bergerac (24), on ne plaisante pas : l'amende pour non-ramassage atteint 750 €.

chutes et des accidents, augmentant le risque de blessure pour les passants. De plus, leur accumulation nécessite des interventions coûteuses de nettoyage par les services municipaux. Il est donc judicieux de les ramasser pour

les mettre à la poubelle, d'autant que, dans plusieurs villes, le montant de base de l'amende pour non-ramassage est passé, en 2023, de 35 € à 135 € et peu très vite grimper, les municipalités étant libres de la majorer.

Tous fichés !

Excédées par les déjections canines salissant trottoirs et espaces verts, certaines municipalités ont déclaré la guerre aux personnes qui ne ramassent pas les crottes de leur chien en imposant un fichage ADN des cabots de leur commune par prélèvement salivaire. Ainsi, en juillet 2023, la ville de Béziers, dans l'Hérault, a mis en place, à titre expérimental jusqu'à l'été 2025, l'obligation d'un passeport génétique des chiens pour pouvoir se promener dans le

centre-ville. Cette mesure a pour but de retrouver les propriétaires incivils grâce à l'analyse ADN des excréments jonchant le sol et de leur faire payer les frais de nettoyage s'élevant à 122 €. Ceux qui refusent de s'y soumettre et se promènent avec Rex sans ce document sont passibles d'une amende à 38 €. Depuis, d'autres villes – L'Escarène (06) et Saint-Omer (62) – ont suivi cet exemple et rendu obligatoire le prélèvement ADN des chiens.

Abonnez-vous à Rustica

Et recevez chaque semaine le **magazine n°1 du jardinage au naturel**



2 ans - 100 numéros
149,90 €
au lieu de 330 €* en kiosque

soit plus de
54%
de réduction



BULLETIN D'ABONNEMENT

Complétez le bulletin ci-dessous et retournez-le accompagné de votre règlement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :
Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE



0 806 000 465

Service gratuit
prix appel

indiquez le code **PRU2875T**



Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2875**

Oui, je m'abonne à Rustica



2 ANS - 149,90 €

au lieu de 330 €* en kiosque soit plus de 54% de réduction.
Je recevrai Rustica pendant 2 ans (100 numéros dont 4 doubles + 28 carnets pratiques) en versions papier et numériques, versions papier et numérique.

PRU28752



1 AN - 89,90 €

au lieu de 165 €* en kiosques soit plus de 45% de réduction.
Je recevrai Rustica pendant 1 an (50 numéros dont 2 doubles + 14 carnets pratiques) en versions papier et numérique.

PRU28751

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/ABORU2875**
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

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. *330 € = prix de vente en kiosque pour 2 ans de Rustica. *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. À 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 renouvellement. 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 nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/charta



Près de Lacroix-sur-Meuse,
ce saule taillé en trogne témoigne
de cette pratique d'antan.

EN LORRAINE, pas de délit de sale trogne

Le Parc naturel régional de Lorraine mène, auprès des agriculteurs, des actions de sensibilisation aux techniques anciennes de gestion des haies et des arbres sur son territoire. ✚ JÉRÔME VERROUST

Et si la taille en trogne revenait dans le paysage français ? Hier largement employée – en témoigne la multitude de noms locaux qui lui sont associés (tétard, têteau, truisse, touesse, etc.) –, cette technique d'entretien des arbres a connu, au ^{xx}e siècle, une désaffection progressive avec l'avènement de l'agriculture industrielle, le remembrement, la perte de savoir-faire et la perception négative attachée à cette taille jugée – à tort – mutilante. « Cette pratique connaît pourtant, aujourd'hui, avec la fin des énergies fossiles

abondantes et bon marché, un regain d'intérêt, notamment dans une perspective de développement durable », témoigne Vincent Mangeot. À écouter ce chargé d'études pour le Parc naturel régional de Lorraine, elle serait même un atout significatif pour les agriculteurs, offrant de nombreux avantages agroécologiques : « La trogne permet aux arbres de résister aux aléas climatiques. La présence de haies stabilise les sols et préserve leur humidité. De plus, il en résulte des terres plus fertiles et résilientes, réduisant ainsi les besoins en irrigation, et les surfaces

cultivables sont protégées par l'effet brise-vent. Intégrées au paysage agricole, les haies contribuent à l'équilibre des écosystèmes, favorisant une production plus écologique. »

Maillon vert

Au-delà de leur effet bénéfique sur le sol, ces arbres auxquels – pour faire un résumé grossier – on a coupé le tronc ou les branches maîtresses pour provoquer le développement de rejets représentent de véritables havres de biodiversité. Pour Laure Lebraud, chargée de mission Natura 2000, « cette taille crée, en effet, des

dendro-microhabitats pour les insectes pollinisateurs, les chouettes, les chauves-souris, les coléoptères saproxyliques, etc. Une faune essentielle à l'agriculture ! Qu'ils soient plantés en bordure de champ ou au sein de haies, les arbres trognés, plessés ou recépés (voir encadré) finissent par former des corridors écologiques vitaux, permettant à la faune de se déplacer, de se reproduire et d'interagir avec l'environnement agricole, renforçant ainsi la santé globale de l'écosystème. » En encourageant cette pratique vertueuse, les parcs naturels promeuvent une agriculture



Les haies constituent des garde-mangers pour la faune, ici un chevreuil.

plus durable et plus résiliente, tout en préservant l'environnement et le patrimoine local.

Pourquoi tant de haies ?

Cette démarche, proposée désormais par plusieurs parcs naturels régionaux (PNR), s'inscrit dans le cadre plus global du dispositif "Plantons des haies", lancé en 2021 et visant à inciter à reconstituer 50 000 km de haies à l'échelle nationale, d'ici à 2030. Afin de soutenir les actions d'animation et de conseil aux agriculteurs et paysans volontaires pour la plantation de haies, ce plan prévoit des mesures d'accompagnement, tels des financements d'actions, un appui technique personnalisé, etc. Le PNR de Lorraine et l'Association française d'agroforesterie l'ont bien compris et ont créé, entre autres, en 2023, un cycle de formations sur la création, la gestion et la valorisation des trognes. Au programme : une journée d'échanges et une formation en présentiel en quatre modules ou en ligne, sur une plateforme numérique. Simon Charle, du Gaec la ferme des Mazées, à Lacroix-sur-Meuse (55), a

suivi cette formation il y a plusieurs années. Pour ce jeune agriculteur passionné, "si trogner des haies est une redécouverte complète en Lorraine, cette technique présente aujourd'hui de nombreux avantages, compte tenu des nouvelles normes énergétiques pour la rénovation des bâtiments, ainsi que pour les agriculteurs qui se sont convertis au chauffage au bois. Elle leur permet également, grâce au feuillage, d'avoir un complément en vert de fourrage lors des sécheresses et d'alléger la pression sur les forêts".

Projet ambitieux

La création de ces haies au sein des PNR n'en reste pas moins assujettie à des règles strictes : utiliser des essences locales adaptées aux conditions topographiques et agroécologiques de la région, taille interdite entre le 16 mars et le 15 août, etc. Mais Vincent Mangeot en est sûr : "La filière aura, à terme, des avantages économiques pour les agriculteurs. C'est un pari sur vingt ans." Mais ce projet ambitieux risque de représenter une charge supplémentaire pour une profession déjà lourdement sollicitée...



Le plessage, généralement effectué sur des haies vieillissantes, consiste à éclaircir les arbres et entrelacer les branches.

QUAND LA TAILLE COMPTE

"Il y a trois grands piliers de la gestion sylvicole, explique Vincent Mangeot : la trogne, le plessage et le recépage." Le premier permet de produire durablement du bois, du fourrage ou des fruits, tout en prolongeant la vie de l'arbre. Le plessage implique d'entailler partiellement les arbres ou arbustes, puis de les plier et de les entrelacer. "Cette méthode était historiquement utilisée pour contenir le bétail et protéger les cultures, tout en permettant la récolte de bois de chauffage et la régénération des haies." Elle permet aussi d'étendre une haie assez rapidement et facilement, car le bois va rejeter vers le haut. Quant au recépage, qui concerne les essences arbustives et arbres de haut jet, il consiste à couper un tronc au ras du sol, ce qui provoque la repousse de plusieurs tiges depuis la souche, formant une cépée. "Le bois au centre finit par mourir et se décompose en humus, une matière organique qui améliore la qualité et la fertilité des sols."



Tronc de hêtre fraîchement trogné.



PHOTOS PÉPINIÈRE ATMOSVERT/SP

La pépinière permacole occupe depuis 2012 une superficie de 6 ha. Elle propose des plants à racines nues et des formations pour installer un verger voire une pépinière.



3 questions à WALTER KEIRSE

Fondateur, avec son épouse Kathleen, de la pépinière Atmosvert, Walter Keirse cultive dans le Limousin des essences fruitières non forcées.

Pionnière en permaculture et agroforesterie, la pépinière Atmosvert produit, dans la Creuse, de manière écoresponsable une gamme très diversifiée de végétaux labélisés Agriculture biologique (AB). Tous ont crû depuis des pieds mères cultivés sur place et commercialisés, pour la plupart, à racines nues, au cours de la saison traditionnelle de plantation, de l'automne à la fin de l'hiver.

Rustica. Qu'est-ce qui caractérise les végétaux que vous cultivez ?

Walter Keirse. Les arbres fruitiers, arbustes à petits fruits et plantes comestibles, allant des variétés françaises anciennes aux espèces les plus insolites, sont tous issus de pieds mères cultivés dans notre jardin-forêt. Nous les multiplions par semis, bouturage, division ou greffage. Ils sont cultivés en plein air et bénéficient uniquement d'arrosages à l'eau de pluie ou de source. Ces essences sont donc adaptées aux climats tempérés, non forcées, ce qui garantit une meilleure résistance aux maladies et aux aléas climatiques et contribue ainsi à la longévité, à la

robustesse et à la vitalité des plants que nous proposons à notre clientèle en France, en Suisse et en Belgique.

R. Vous recommandez de planter des sujets jeunes et à racines nues...

W. K. Nos plants ont, pour la plupart, deux ou trois années de culture chez nous, car nous avons constaté que, plus ils sont âgés, plus ils rencontrent des difficultés de reprise chez nos clients. Lors de l'arrachage des végétaux, on ne coupe pas trop leurs racines, pour limiter le stress racinaire. Nous observons que, au-delà de trois ans, les plants développent une mémoire adaptative liée à leur milieu. Nous les commercialisons donc avant ce stade crucial pour qu'ils s'acclimatent le mieux possible à leur futur environnement, là où ils vont passer le reste de leur vie. Quant au conditionnement à racines nues, c'est plus économique pour nos clients !

R. Quels conseils donneriez-vous pour réussir une plantation à racines nues ?

W. K. Tout d'abord, il faut épointer l'extrémité des racines pour obtenir une cicatrisation rapide des tissus puis

tremper ces dernières dans un mélange de bouse de vache et d'argile, une pratique nommée pralinage. Ensuite, et lorsque le sujet mesure plus de 80 à 100 cm de hauteur, il faut impérativement le tuteurer afin d'empêcher que le vent, mais aussi le moindre courant d'air, fassent bouger les branches et ne déplacent, par répercussion, les radicelles en formation qui sont très fragiles. Enfin, en sol lourd et argileux, plantez votre arbuste sur une légère butte, puis amendez la terre avec du compost, paillez la surface et arrosez. Enfin, retenez que gâter une plante en eau la rend moins résiliente en cas de canicule !

Innover & former

En complément de la gamme actuelle de plantes, Kathleen et Walter Keirse ambitionnent de proposer de nouvelles variétés d'arbres nains, destinés aux petits espaces et aux terrasses. Ils ont, par ailleurs, obtenu la certification Qualiopi (un référentiel national) pour les formations qu'ils animent au cœur de leur ferme. Renseignements : www.atmosvert.fr

Petites annonces Rustica

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

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

ÉCOLOGIQUE
PERFORMANT
ÉCONOMIQUE



FABRICANT ARTISANAL FRANÇAIS
DEPUIS PLUS DE 50 ANS

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

OLIGER
POÊLES FRANÇAIS

Heime VERTE

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

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE
ABRIS de STOCKAGE

Tunnels maraichers
La Bretonne 3x4m..... 399€
Izella 4x4m..... 629€
Izella 3,50x5m..... 670€
Ombelle 5x8m..... 1340€
Abri tunnel à partir de : 530€

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

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

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

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

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

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

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

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

Vos vacances en Alsace centrale
gîte « lesvignesdemonpere »
maison individuelle centre village.
67750 Scherwiller près de Sélestat
Tél 03 89 41 92 79

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

Les puisatier de France
curage nettoyage réparation de
votre puit toute région..
Devis gratuits.
Tel : 06 66 54 13 35

MAISONS PAS CHÈRES
www.transaxia.fr

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

À vendre **38 albums de capsules**
de champagne soit environ
12 000 capsules.
Tél 06 03 15 16 75

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

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

Courrier des lecteurs

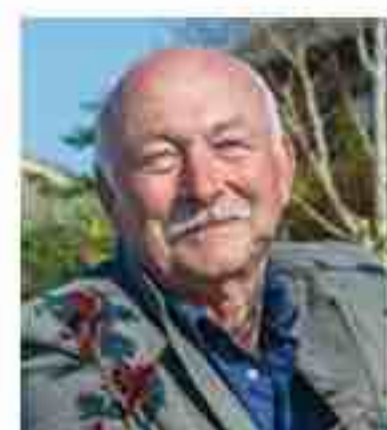
Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !



Éric Costan



Patricia Kadjevic



Hubert Fontaine



Branche morte sur un clémentinier

"Sur mon clémentinier, une grosse branche est en train de mourir. Que dois-je faire ?" Michel M., Toulouse (31)

Votre photographie ne montre pas d'atteinte sur les rameaux des autres branches, celle-ci a donc probablement été victime d'un coup de gel tardif et la sève a progressivement cessé d'y monter. Supprimez cette branche, non par crainte d'une contamination par les champignons décomposeurs (car ils ne dégradent que le bois mort), mais pour des raisons esthétiques. Coupez à 1 cm au maximum de la bifurcation, mais pas au ras, et procédez en plusieurs étapes. Opérez avant la reprise de la végétation, fin mars, pour que les bourrelets cicatriciels, bien visibles sur les

autres coupes de la photo, se dessinent au plus vite. N'utilisez pas de mastic, car il gêne la formation de ce bourrelet et retient l'humidité. Vérifiez tout de même que votre arbre n'est pas atteint de la tristezza des agrumes, maladie causée par *Citrus tristeza virus* (CTV). **ÉC**

Soins à un saule victime d'anthracnose

"Après une attaque de champignon, est-il efficace d'appliquer un badigeon d'argile sur un saule pleureur ?" Josiane B. (courriel)

Les feuilles d'un saule pleureur attaqué par l'anthracnose sont souvent couvertes de nombreuses petites taches noires. Elles se recroquevillent, s'enroulent sur elles-mêmes, puis tombent prématurément. L'extrémité des branches se dessèche également. Il est possible d'appliquer un badigeon à l'argile (pour cicatriser les plaies), mais, avant cela, il faut éliminer tous les rameaux abîmés. Commencez par retirer toutes les branches mal placées, comme celles qui se croisent ou se touchent, en respectant sa charpente le plus harmonieusement possible. Cela permettra à l'air de circuler à l'intérieur de la ramure de l'arbre. Utilisez un échenilloir pour les plus petits rameaux, et une scie pour couper les branches. Attention : ne grimpez pas dans le saule, qui peut être fragile, et n'y appuyez pas non plus d'échelle ! **HF**

Taille de l'oranger du Mexique

"Comment tailler, sans le faire souffrir, mon oranger du Mexique qui est devenu envahissant ?" Guy J., Templeuve-en-Pevèle (59)

Un oranger du Mexique (*Choisya ternata*) qui n'a jamais été taillé ou a fini, avec les années, par prendre trop de place au jardin, peut être taillé de manière assez sévère sans que cela ne lui porte préjudice. Au contraire, cet arbuste décoratif, aux fleurs blanches très parfumées, a la capacité de refaire de nombreuses

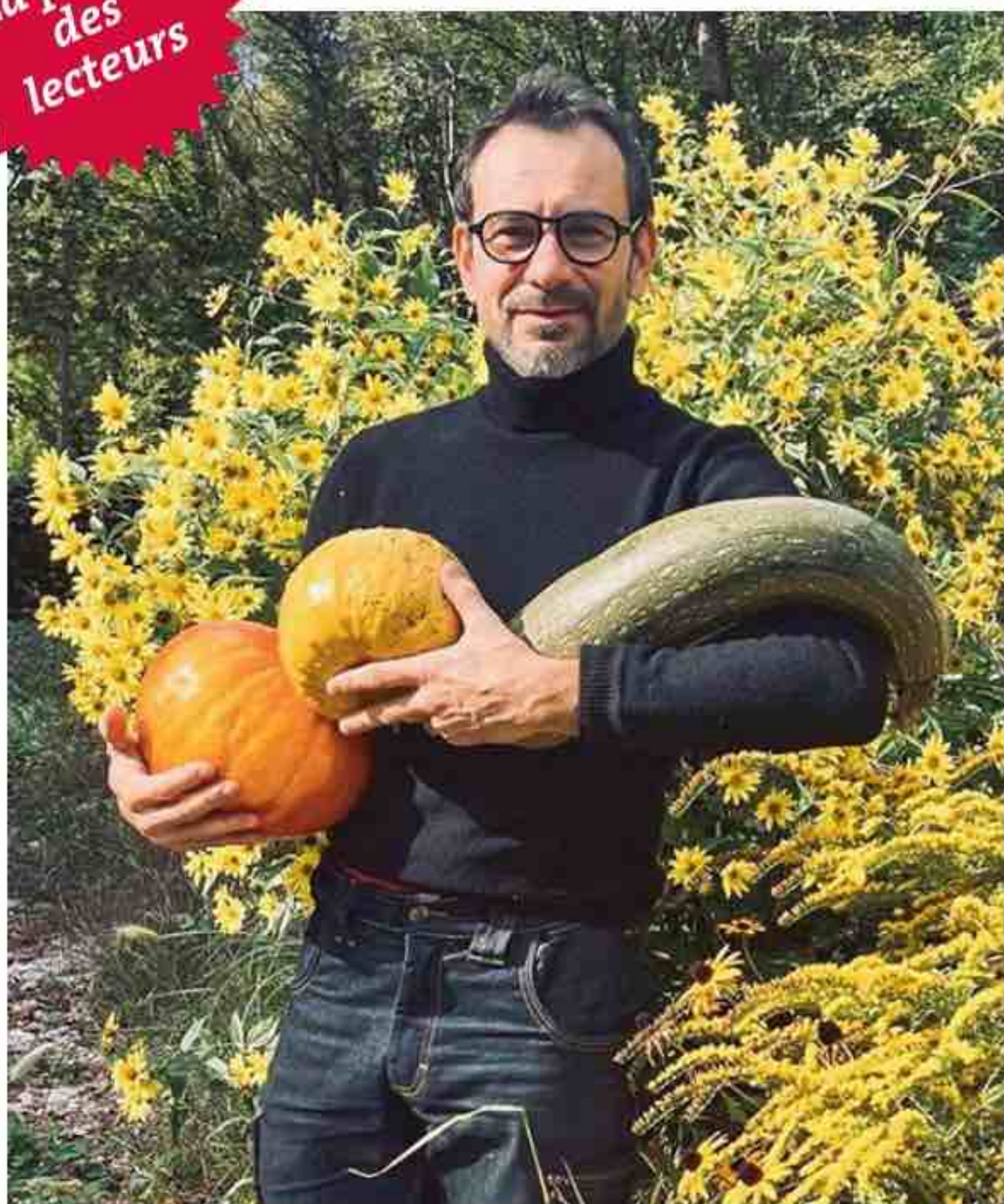
pousses vigoureuses. Celles-ci se développeront sur les bourgeons situés sous la coupe, que vous effectuerez en fin d'hiver. À ce moment-là, taillez à 40 cm du sol toutes les branches les plus âgées ou celles qui sont meurtries, mortes ou desséchées. Si le tronc principal a été éclaté par le vent ou le poids de la neige, formez une légère butte de terre sur la base des tiges, pour leur permettre de s'en affranchir. Cette dernière manipulation permet également de marcotter l'arbuste, si cela est nécessaire. **PK**

Kakis rikikis

"Mon plaqueminier donne de très nombreux kakis, mais ils sont inconsommables et pas plus gros que des noisettes. D'où vient ce problème ?" Thierry D., Subligny (50)

Selon les variétés, les kakis sont plus ou moins astringents et se consomment blets, lorsqu'ils commencent à ramollir, souvent après les premières gelées. C'est le cas des variétés 'Hachiya', 'Triumph' et 'Muscat'. Quant au plaqueminier 'Fuyu', autofertile et très productif, il donne des fruits non astringents. En début de maturité, ils sont fermes et croquants, puis leur chair devient douce et sucrée. Mais, pour produire des kakis de bonne taille, tous les plaqueminiers demandent à être taillés au printemps. La fructification se produit sur les nouvelles pousses issues des bourgeons terminaux des rameaux de l'année précédente. Au début du printemps, éclaircissez l'intérieur de l'arbre en coupant les branches qui se croisent. Après la floraison, une fois les fruits noués, supprimez-en une partie afin que ceux qui restent puissent grossir davantage. HF

La photo
des
lecteurs



Le potager de Florent, démarré récemment près d'Avallon (89), lui a déjà fourni une belle récolte d'automne !



"Quelle est ce crapaud trouvé au bord de ma mare ?" Alexandra P., Arcy-sur-Cure (89)

Vous avez photographié un crapaud commun (*Bufo bufo*). On le rencontre facilement dans toute la partie supérieure de la France. C'est également le plus répandu en Europe. Plus au sud, on trouve le crapaud épineux (*Bufo spinosus*), mais les deux sont pratiquement indiscernables, seule la génétique permet de savoir à quelle espèce on a affaire. PK

"Quel est cet insecte aperçu sur ma terrasse l'été dernier ?" Laure L., Mornant (69)

Il s'agit très probablement d'un grand capricorne femelle (*Cerambyx cerdo*). Le mâle possède des antennes bien plus longues que son corps. Aussi appelé capricorne du chêne, ce coléoptère peut être confondu avec *Cerambyx miles*, que l'on trouve plus particulièrement dans le sud de la France : le mâle porte des antennes tout juste de la taille de son corps, mais dont l'extrémité des élytres est teintée de rougeâtre. PK



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...

ACTUALITÉS

Thur écologie transports,
19, rue du Puits, 68550
Saint-Amarin. www.thur-ecologie-transports.org

À FAIRE CETTE SEMAINE AU JARDIN

Semences de fèves
'Express', plants de patate
douce, pèlargoniums
lieries 'Speedy Mix'
et 'Speedy White' ou
zonale 'Avanti Mix',
'Horizon orange',
'Night Violet', 'Regina'
et 'Colorama Mix' :
Graines Baumaux,
88503 Mirecourt Cedex.
Tél. : 03 29 43 00 00
ou www.graines-baumaux.fr
Semences de fèves
'Elénora' :

La Semence bio
(Agrosemens), ZA du
Verdalaï, 105, rue du Chemin-
de-Fer, Peynier, 13790
Rousset. Tél. : 04 42 66 78 22
ou www.lasemencebio.com
ou www.agrosemens.com

Terreau plantation
Orgasyl :
Comptoir des jardins,
724, av. de Castres, 81580
Soual. Tél. : 05 63 73 17 28.
Courriel : clients@comptoirdesjardins.fr
ou www.comptoirdesjardins.fr
Engrais organo-minéral
4-6-10 :
Magellan, 350, rue de la
Muque, 59830 Cysoing.

Tél. : 03 74 09 47 50
ou www.magellan-bio.fr
Bergénia 'Overture' :
Le Châtel des vivaces,
18, rue du Portail, 45300
Givraines. Tél. : 02 38 34 20 97
ou www.le-chatel-des-vivaces.com

Santonine, 424 chemin
de Seigne, 38200 Vienne.
Tél. : 06 11 39 36 43
(commandes) ou
06 81 55 76 95 (conseils).
Courriel : contact@santonine.fr
ou www.santonine.fr

Le Jardin du Pic-Vert,
26, Carrière-Dorée, 59310
Orchies. Tél. : 03 20 59 49 74
ou www.jardindupicvert.com

Laitues 'Appia', 'Blonde
de Paris', 'De Pierre
bénite', 'Dorée de
printemps', 'Red Salad
Bowl', 'Reine de mai' :
Ferme de Sainte Marthe,
3, route de la Plotinière,
49800 Brain-sur-l'Authion.
Tél. : 02 41 44 11 77
ou www.ferme-desaintemarthe.com

Sanrival jardin,
793, rue Augustin-Bay,
59690 Vieux-Condé.
Tél. : 03 27 21 38 50
ou www.sanrivaljardin.com
Pèlargoniums lieries
'Summer Showers
Burgundy' ou zonale
'Dancer Red', 'Horizon
New star', 'Raspberry
Ripple' :

Promesse de fleurs,
23, route du Fresnel,
59116 Houplines.
Tél. : 03 61 76 08 10 ou www.promessedefleurs.com
Camélia 'Cinnamon
Cindy' :
Pépinières Stervinou,
1, lieu-dit Kerguelen,
Guipronvel,
29290 Milizac-Guipronvel.
Tél. : 02 98 07 28 00
ou www.stervinou.fr

PLAN-PATRON

Plantes vivaces,
aromatique et arbustes :
Le Relais Globe Planter,
287, route de Bourges,
45500 Poilly-lez-Gien.
Tél. : 02 38 29 54 55.
Courriel : info@globeplanter.com
ou www.globeplanter.com
ou www.laboutique-globeplanter.com
Le Châtel des vivaces,
voir ci-contre.

Promesse de fleurs,
voir ci-dessus.
Le Jardin du Pic-Vert,
voir ci-contre.

Et disponibles en jardinerie.
Thym d'hiver :
Graines-semences.com,
rue de l'Ermitage, 19,
4121 Neupré (Belgique).
Tél. : (00 32) 493 08 40 32 ou
www.graines-semences.com
Les Graines Bocquet,
255, rue de la Mairie,
59283 Moncheaux.

Tél. : 03 27 80 11 36
ou www.graines-bocquet.fr
Ferme de Sainte Marthe,
voir ci-contre.

Promesse de fleurs,
voir ci-contre.
Thym citron panaché
'Silver Queen',
pomponette Tasso
blanche, cerisier du
Japon 'Kojo No Mai' :
Promesse de fleurs,
voir ci-contre.
Primevère Esna-rose :
Coclicoh, 53, rue André-
Mercier, 62156 Vis-en-
Artois. Tél. : 09 51 17 46 40.
Courriel : contact.coclicoh@gmail.com
ou www.coclicoh.com

DEMAIN AU JARDIN

Viorne odorante :
Pépinières Lepage
"bord de mer", 2, parc Meur,
axe Lannion-Trébeurden,
22560 Pleumeur-Bodou.
Tél. : 02 96 47 27 64 ou
www.pepiniere-bretagne.fr
Viorne lantane :
Promesse de fleurs,
voir ci-contre.
Viorne d'hiver :
Pépinières Brochet-Lanvin,
La Presle, 51480 Nanteuil-
la-Forêt. Tél. : 03 26 59 43 39
ou www.pepiniere-brochetlanvin.com
Viorne de Bodnant
'Dawn' :
Pépinières Végétal 85,
La Fouinière, 85310

La Chaize-le-Vicomte.
Tél. : 02 51 05 78 41
ou 06 08 02 59 24. Courriel :
vegetal85@wanadoo.fr ou
www.pepiniere-vegetal85.fr
Viornes 'Mariesii'
et 'Kilimandjaro' :
Le Châtel des vivaces,
voir ci-contre.
Viorne obier
'Xanthocarpum' :
Pépinières Dauguet,
La Voisinière, route de
Saint-Ellier-du-Maine,
53220 Larchamp.
Tél. : 02 43 05 32 20 ou
www.pepinieresdauguet.fr
Viorne plissée 'Popcorn' :
Promesse de fleurs,
voir ci-contre.
Le Châtel des vivaces,
voir ci-contre.

EN CUISINE

Huilerie Vigean,
<https://huilerievigean.com>
Les 300 laitiers bio,
<https://les300laitiersbio.fr>
Palais des thés,
www.palaisdesthes.com
Terre exotique,
www.terreexotique.fr

L'INVITÉ DE LA SEMAINE

Atmosvert SCEA,
1, Les Chaumes, 23270
Saint-Dizier-les-Domaines.
Tél. : 06 50 14 44 87.
Courriel : info@atmosvert.fr
ou www.atmosvert.fr/
bienvenue

Rustica

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

Service abonnements.

B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel

du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Écrivez - nous à l'adresse suivante:

abonnements@rustica.fr

Tarif abonnement France :

50 n°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 Kadijevic.

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 :
Muneerah Shamsudine,
tél. : 01 53 26 32 82.
Publicité et contenus :
Cambium Média Solutions,
www.cambium-media.com/solutions

COO dév. stratégie et RSE :
Laurence Gaboury,
l.gaboury@cambium-media.com
Directeur de publicité :
Thierry Vimal de Flechac,
t.vimaldeflechac@cambium-media.com
Directeurs de clientèle :
Julie Foulonneau,
j.foulonneau@cambium-media.fr
Antoine 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.blochet@cambium-media.com
Communication :
Agence Think +. think@bourgarel.eu

Directeur de la fabrication :
Claude Pedrono.

Photogravure : Key Graphic.

Impression : Maury - Malesherbes,
56, rue du Général-Patton,
45330 Le Malesherbois
Dépôt légal janvier 2025.
Vente au numéro MLP.
Commission paritaire : n° 0229 K 82753.
ISSN 2270-1915.

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



LA SEMAINE PROCHAINE



GAP PHOTOS/PH. GREENMEDIA

Dossier

UN RÉVEIL EN PRIMEVÈRES

Des *formes classiques* à celles *plus originales et sophistiquées*, les primevères n'en finissent pas de surprendre. *Elles se jouent du froid* et affichent leurs couleurs pimpantes pour nous annoncer *la venue du printemps*. Cédez à leur charme !

ET AUSSI...

DOSSIER 2

Calendriers de multiplications

EN CUISINE

Le potimarron

VIE PRATIQUE

Panneaux solaires à brancher

BIEN-ÊTRE

Thé d'Aubrac

ANIMAUX

Télétravail et santé

TERROIR

Besançon (25) et savoir-faire horloger

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je plante l'ail sur butte en sol argileux

Je pratique le faux semis # ARBRES # Je prélève des

boutures à bois sec à mettre en jauge # Je taille mes jeunes

rosiers # BASSIN # J'élimine les feuilles des nénuphars

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 rapprochement. 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



LES ANIMAUX
SAUVAGES EN HIVER

PÉRIODE DE SOMMEIL	FAIT TOMBER	PAYÉ	CERTAINS L'ACCUMULENT EN ÉTÉ POUR Y PUISER L'HIVER	ÇA VOULAIT DIRE "OUI"	BLANCHE À CETTE SAISON	AXE DE CRAYON	TEL UN CIEL SANS NUAGES
DÉMON	S'HARMO- NISAIT	VARIABLE, SON PELAGE DEVIENT BLANC		REFAITS	POUFFÉ	CAUSE DE FUITE	
→			GARNIS D'UN NOUVEL ENDUIT NON LISSÉ				
CE MUSTÉLIDÉ EST INACTIF DANS SON TERRIER					PRÉNOM FÉMININ		
GAULOIS					CLUB DE LIGUE 1		
→			PRÉFIXE			FAIRE PEAU NEUVE	
			MUR FORTIFIÉ			IL LE PASSE DANS SA TANIÈRE	
SOLEIL DIVIN		ŒUVRES DE POÈTE			RONGEUR QUI ENTRE EN LÉTHARGIE		REPTILE QUI HIBERNE ENFOUI SOUS LA TERRE
RÉALISER UNE GREFFE		OUVRE UN BIDON					
→			L'ASTRE DU JOUR S'Y LÈVE		IMPAIR	LE TITANE	
			ÉLÉMENT DU RÉSEAU ROUTIER		ILS DOIVENT L'AFFRONTER	PORTAS AUX NUÉS	
EFFECTUER UNE SOUS- TRACTION	ABOUTIS- SEMENT				SA PIQÛRE EST TRÈS DOULOUREUSE		
	TRAÎNE				VIEUX BAHUT ANGLAIS		
→		NEPTUNIUM				RICHESSSE DE FORT KNOX	GRANDE VOIE DE COMMU- NICATION
		PRONOM RÉFLÉCHI		PLANTE FOURRAGÈRE		IL CIRCULE À BUCAREST	
PLANTE À RHIZOME			VOIX DE FEMME LA PLUS GRAVE			BOUCHA AVEC UN ENDUIT	
ÉTAT D'ENGOURDIS- SEMENT			VIEILLES HABITUDES				
→				UNE MANGEOIRE LEUR APPORTE DE LA NOURRITURE			
QUI A DONC FAIT DES HEUREUX			LIEU AMÉNAGÉ POUR LE TIR			À REEMPLACER	

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

CHAT RACÉ

Quel est le croisement d'origine du Tonkinois ?

- Siamois et Korat
- Siamois et Sacré de Birmanie
- Siamois et Burmese

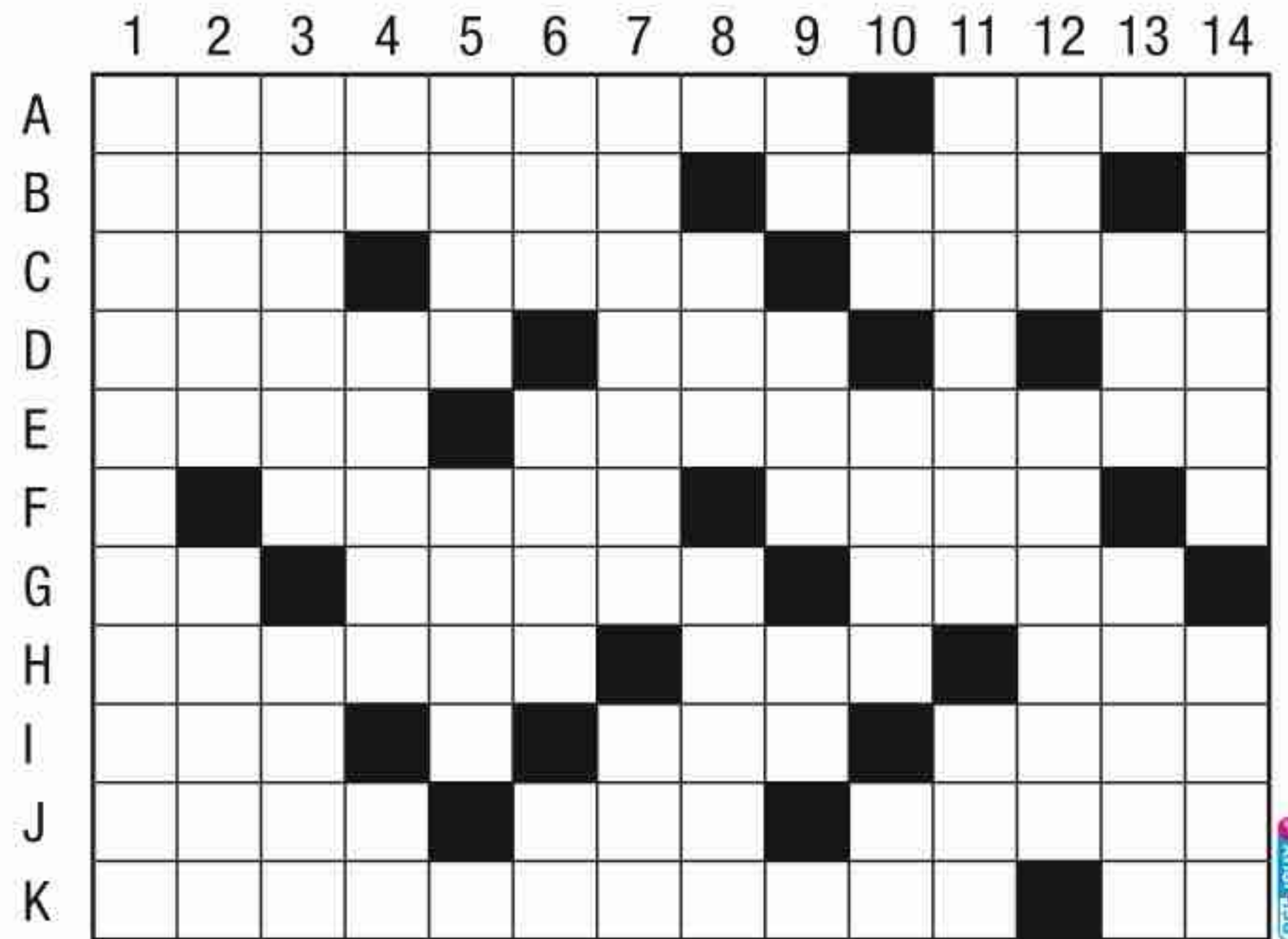


Réponse : Siamois et Burmese.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Furent impériales pour Luis Mariano. Orne souvent une gerbe de mariée. B. Autre nom de la reine-des-prés. Attribut d'oiseau. C. Bruce au cinéma. Pouffera. Élément unique dans un soliflore. D. Possessif. Thymus de veau. C'est nickel. E. Posa un œil sur un pied. Voisine du bleuet ou de la jacée. F. Afficha. Prince troyen. G. Interjection. Objectifs pour les golfeurs. Poète antique. H. Telles les senteurs marines. Il est pur à la campagne. Congé dominical. I. Domaine du badaud. Trajet de coucou. Effectuas un retrait. J. Cervidé nordique. Parasol en bois. Butins des abeilles. K. Forme la pelouse de montagne. Personnel réfléchi.

Verticalement : 1. Herbacées à fleurs jaunes du littoral. 2. Partie de l'intestin grêle. Chahute le pêcheur quand elle est forte. 3. (Qu'il) oublie. Marché moderne. 4. À cet endroit. Pomme de terre du Touquet. Réplique puérile. 5. République insulaire. Palmier à noix. 6. Mise en ordre. Terrain agricole fermé. Bon rapport. 7. Amendement en faveur de la culture. Le sang de la terre. 8. Premier département en France. Elle rejoint le Rhône. 9. Possessif. Bienheureuse. Un tiers. 10. Résineux du Sud. Libertaire. Capacité réduite. 11. Attribuée. Bête à gaver. 12. Brame dans les bois. Répétition. 13. Porteuse de titres. Tables sur le marché. 14. Il attire les vers. Crochet pour rabattre les branches.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELS SONT CES TRONCS D'ARBRES ?



☐ COCOTIER

☐ PEUPLIER BLANC

☐ BOULEAU

☐ OLIVIER

Réponses : 1-Olivier, 2-Peuplier blanc, 3-Bouleau, 4-Cocotier.

COMBINAISONS GAGNANTES

BEIGNETS DE CARNAVAL

Reliez chaque spécialité à sa région.



1. Les bottereaux

A. Alsace

2. Les bugnes

B. Auvergne

3. Les crouchepettes

C. Landes

4. Les croustillons

D. Languedoc

5. Les guenilles

E. Lyonnais

6. Les oreillettes

F. Picardie

7. Les scharvas

G. Pays nantais

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2874

les mots fléchés

O	C	O	Y	A	S	A
OR	CH	ID	E	E	T	A
A	H	A	N	E	N	A
G	L	A	I	E	U	L
T	D	R	O	P	C	A
A	B	O	L	I	T	U
O	N	T	C	E	U	R
A	N	S	E	A	A	R
D	M	O	N	N	A	I
P	I	V	O	I	N	E
T	U	I	L	E	C	E

les mots croisés

P	O	T	R	A	S	T	A	A	D	O	S
U	C	H	A	N	T	E	R	A	O	U	I
L	A	Y	I	N	E	P	U	R			
P	A	M	P	L	E	M	O	U	S	S	E
E	E	N	A	N	O	E	L				
P	R	E	C	U	R	S	E	U	R	I	D
B	E	E	U	A	C	A	I	S	E		
I	N	N	O	V	A	T	I	O	N	S	I
Z	A	G	R	E	B	S	U	R	E	E	S
U	L	U	L	E	A	E	D	E	U	R	E
T	E	E	S	Q	U	E	L	E	T	T	E

sudoku

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

difficile

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

La nature, c'est le futur !

Rustica junior
7-12 ANS

Tous les 2 mois !
Janvier • février 2025

N°18 La nature, c'est le futur !

+ UN DOUBLE POSTER !

À qui sont ces œufs ?
Les outils du jardinier

INITIE-TOI
À LA PHOTO
ANIMALIÈRE

Cultive ton potager
6 mois d'astuces pour récolter tes légumes

DES ACTUS
DES JEUX
DES RECETTES
DES B. D.
DES REPORTAGES

Aventurier des jardins
Camper dans la neige !
7 astuces scouts pour une super aventure

Le p'tit botaniste
La banane !
Un fruit plein de surprises

Prix de vente : 5,90 € - Bel : 6,30 € - Douv : 6,90 € - Lux/Pied/Esp : 4,90 €
Suisse : 9,00 € - Can : 10,99 \$ CA - Mex : 69 MEX - Tur : 1800 ypf - Ind : 13,150
L 13971 - 18 - F : 5,90 € - AD



DÉCOUVREZ LE N°18
et partagez votre
passion avec
vos enfants et
petits-enfants

En vente dans votre rayon presse