

SEP
TOP
ventes

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Semer les petits pois et le cerfeuil tubéreux * Bouturer les rosiers
* Tailler les bambous nains * Nettoyer les pots et les jardinières

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

À DÉCOUVRIR

8 poivrons rouges,
verts, jaunes à semer
maintenant

CHANGEMENT CLIMATIQUE

AOP, IGP : les labels
font de la résistance

FAIRE DES ÉCONOMIES

SEMIS AU CHAUD, les clés de la réussite

Tomates, courges, aubergines, asperges,
basilics, caféier, fleurs annuelles et vivaces,
albizia, mimosa, passiflores, agrumes, etc.

RECETTES



Le beaufort, faites-en
tout un plat !

Du 21 au 27 février 2025 CPPAP

L 11850 - 2878 - F: 2,90 €



Bag. : 3.10€-CH-4.80CHF

Rustica PRATIQUE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON

Tout pour réussir mon potager en 2025

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

**CAHIER
SPÉCIAL
TOMATE**
18 pages



Robustes primevères
DES FLEURS FACILES
POUR JARDIN ET BALCON



Cuisiner les lentilles
DES PLATS GOURMANDS
ET ÉCONOMIQUES



Se prémunir du froid
BONNES ASTUCES ET
RECETTES NATURELLES

L 16012 - 63 - F - 5,90 € - RD



CPPAP

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



←
Ou **scannez** ce QR code

**148
PAGES**
DE CONSEILS



ÉDITO

De plus en plus de jardiniers préfèrent acheter des jeunes plants alors même qu'un grand nombre de fleurs, de plantes aromatiques, de légumes et d'autres plantes plus exotiques peuvent être obtenues en les semant. Jusqu'à la floraison ou la récolte, le temps de culture est certes plus long mais le semis reste la méthode la plus économique. L'offre de semences est importante et l'on trouve facilement des espèces et surtout des variétés qui ne sont jamais ou que très rarement proposées en jeunes plants. Aussi, pourquoi s'en priver et pourquoi dépenser plus ? À cette période de l'année, les semis doivent être commencés au chaud, sous abri ou dans la maison. Dans notre dossier, nous vous donnons tous les conseils et les astuces pour faire germer vos semis précoces et pousser vos graines avec un taux de réussite maximal. Bonnes cultures ! **Alain Delavie**



SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 AGENDA

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- Potager** ● Je sème des petits pois
- J'utilise un voile de forçage
- Je récolte les endives ● **Arbres et arbustes** ● Je rabats les bambous nains ● **Balcon & terrasse** ● Je prépare les contenants

19 DOSSIER : Je sème pour produire des plants

- Semences potagères sur couche chaude ou en miniserre
- Semis de fleurs pérennes et annuelles
- Verger en puissance en terrines et godets

27 DEMAIN AU JARDIN

Les poivrons

30 EN CUISINE

- Le beaufort
- Vos menus de la semaine
- 7 recettes de saison

34 VIE PRATIQUE

Sol en liège

35 BIEN-ÊTRE

Améliorer sa mémorisation

36 ANIMAUX

La population des ours pyrénéens

38 TERROIR

Labels et changement climatique

42 DE MAIN DE MAÎTRE

Romain Pilato, fleuriste

44 C'EST NOUVEAU

46 COURRIER

48 CARNET D'ADRESSES

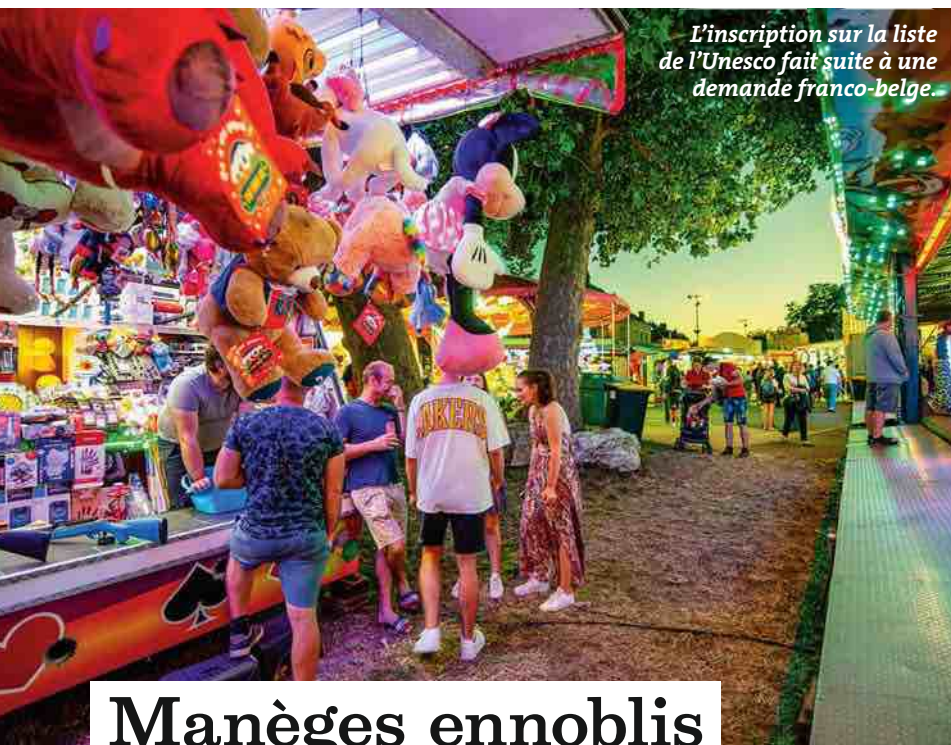
50 JEUX



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

ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p.41

Photos couverture : C. Hochet/Rustica (semis de tomate en caissette) - L'Atelier Sylvain Madelon/SDB/SP (Croustillants de beaufort et sauge).
Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages dans les exemplaires destinés aux kiosques.



L'inscription sur la liste de l'Unesco fait suite à une demande franco-belge.

Manèges ennoblis

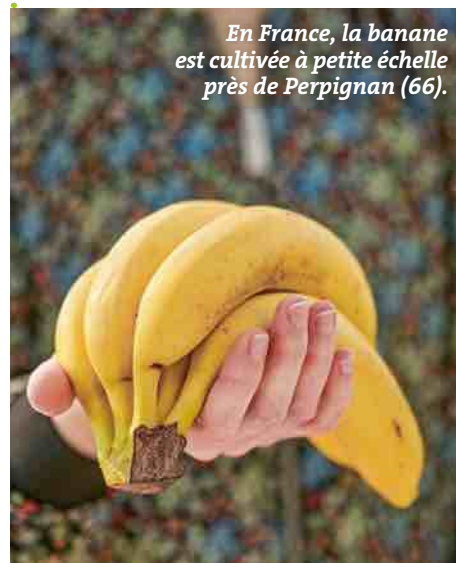
La culture foraine (la foire et le mode de vie des forains) est inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité.

L'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (Unesco) tient à saluer par cette inscription un "mode de vie itinérant" riche en traditions et fêtes fédératrices, dont l'origine remonte aux foires médiévales. "La fête foraine constitue un événement important qui permet de se retrouver en famille et entre amis. Elle promeut la paix et la cohésion sociale en créant un espace où divers groupes et communautés peuvent se rencontrer", selon l'organe d'évaluation de l'Unesco.

Cette consécration souligne également l'importance économique et culturelle de la communauté foraine, qui est forte de 50 000 personnes en France et de 7 000 en Belgique. Cette reconnaissance apporte un nouvel élan à ce patrimoine vivant, souvent considéré comme mineur. Elle ouvre la voie à des mesures de sauvegarde internationales, une meilleure protection du patrimoine forain. Depuis 2017, la fête foraine est déjà inscrite à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France.

BANANE À L'UNANIMITÉ

Dépassant la pomme et l'orange, la banane est, depuis 2023, le fruit préféré des Français, avec une consommation annuelle de 11 kg par habitant, selon l'institut Kantar. Aujourd'hui, elle représente 20 % des fruits vendus en France, dont une petite partie cultivée dans les Pyrénées-Orientales. Facile à consommer, la banane séduit par son prix attractif, stable malgré une hausse de 7 % en quatre ans, et reste le fruit le moins cher du marché. Cet engouement pousse les distributeurs à répondre à une demande croissante. Cependant, le changement climatique, marqué par des ouragans, des inondations et des sécheresses de plus en plus nombreuses en Afrique (à l'origine de 40 % de la production mondiale), aux Antilles (35 %) et en Amérique latine, pourrait affecter les prix. Considéré comme un aliment bon marché et sain, le fruit est cependant à consommer avec modération.



En France, la banane est cultivée à petite échelle près de Perpignan (66).

PHOTOS SHUTTERSTOCK



LES FRANÇAIS ? PAS ENCORE EMBALLÉS...

Selon les chiffres de Citeo, l'organisme qui coordonne la collecte et le tri des déchets d'emballages ménagers, les Français ont amélioré leur tri des emballages en plastique, avec un taux de recyclage passant de 24,5 à 27 % de 2022 à 2023, permettant de recycler 120 000 t supplémentaires de ce type de déchet. Le taux global de recyclage des emballages ménagers a augmenté de 1,5 point, atteignant 67 %. Cependant, ces progrès restent insuffisants par rapport aux objectifs européens. La France se classe 25^e en Europe pour le recyclage des matières plastiques, loin derrière la Slovaquie ou l'Allemagne. Pour améliorer ces résultats, certains pays ont mis en place une tarification incitative, facturant les déchets produits par l'utilisateur. Un autre axe d'amélioration consiste à développer le recyclage d'emballages actuellement mal ou pas recyclés, comme les pots de yaourt en polystyrène.



LE GRAND RETOUR AUX SOURCES !

LA MÉTHODE FORTIER ENSEIGNÉE AUX JARDINS
POTAGERS FAMILIAUX PAR L'ACADÉMIE POTAGÈRE

Projetez-vous pour quelques instants dans un jardin maraîcher de Paris vers l'an 1810. À l'époque, la densification de la ville réduit grandement les espaces cultivables. Les cultivateurs n'ont d'autre choix que de s'adapter et d'innover pour continuer à nourrir cette population grandissante. C'est à travers une densification des espaces cultivés, une augmentation des apports en matières organiques et une planification rigoureuse de la saison qu'ils réussirent à relever ces nouveaux défis.



Deux siècles plus tard, après une adaptation aux États-Unis et au Canada, cette approche est de retour aux sources. C'est à Jean-Martin Fortier, maraîcher canadien et auteur du best-seller "Le Jardinier Maraîcher", que l'on doit la diffusion à grande échelle de la méthode qui porte son nom.

Aujourd'hui, l'Académie Potagère porte fièrement ce flambeau ! À travers l'expertise de son équipe de maraîchers professionnels, l'organisme enseigne ces techniques

et les adapte à l'échelle des potagers familiaux.

Vous retrouverez les conseils judicieux de l'Académie Potagère à travers ses capsules vidéo gratuites, son blogue, sa newsletter mensuelle et ses formations en ligne. Recommandées par l'équipe rédactionnelle de Rustica et par Jean-Martin Fortier, les ressources et formations de l'Académie Potagère élèveront votre potager au prochain niveau !

VOTRE POTAGER A PLUS DE POTENTIEL QUE VOUS LE CROYEZ !

Participez aux formations de l'Académie Potagère et transformez votre potager en visitant notre site :

WWW.ACADEMIEPOTAGERE.COM





Des essences (ici, le hêtre),
sont en danger de mort dans
un Sud devenu trop sec.

FORÊTS SAUVÉES GRÂCE AUX MIGRATIONS

Face au changement climatique, l'Office national des forêts (ONF) a lancé le projet Giono en 2011, à Manosque (04), ville de Jean Giono, auteur de *L'Homme qui aimait les arbres*. Il s'agit d'une initiative de "migration assistée" consistant à implanter des végétaux issus de milieux chauds et secs dans des régions plus froides. Le programme inclut notamment la plantation de plus de 7 000 chênes et hêtres du sud de la France dans les forêts du Grand-Est, et l'introduction d'autres essences méridionales, comme le pin d'Alep, le micocoulier ou le chêne zéen (*Quercus canariensis*). L'objectif est de favoriser les croisements naturels entre ces arbres et les espèces locales pour augmenter la diversité génétique et la résistance aux conditions climatiques changeantes. À Verdun (55), les jeunes hêtres plantés ont déjà dépassé 3 m de hauteur et affichent un taux de survie (de plus de 90 %) très encourageant. Ils ont réussi à s'enraciner dans des sols difficiles, abîmés par les bombardements de la Première Guerre mondiale. Les résultats finaux de cette expérimentation ne seront connus qu'à la fin des années 2060.

PHOTO SHUTTERSTOCK

DES LIVRES QUI ONT DU CHIEN

Après les prix littéraires *30 Millions d'amis*, la Centrale canine a récompensé, début décembre 2024, à Paris (75), plusieurs auteurs pour leurs œuvres mettant à l'honneur la relation avec le chien lors de sa 16^e édition. Dans la catégorie littéraire, le premier prix a été attribué à *Patate chaude*, de Marie Beer, et le deuxième prix à *La Souris qui voulait sauver l'ogre*, de Françoise Guérin. La catégorie documentaire a récompensé *Ouaf!! Le guide du parler chien*, du docteur Jean Cuvelier, et *J'accompagne la fin de vie de mon animal*, de la docteure Yessina Alves Leiva. Dans la catégorie jeunesse ont été distingués : *Mon chien* d'Éric Dodon et *Toutou tout frisé*, de Claire Renaud et Thomas Baas.

PRÉVISIONS À L'APPLI

Lancé en 2024, AgroMetInfo 2.0 est une application web de cartographie agroclimatique développée par l'Institut national de recherche pour l'agriculture et l'environnement (Inrae) en collaboration avec Météo-France. Conçue à l'origine pour les agriculteurs, cette application évalue les conditions météorologiques de l'année en cours en utilisant des indicateurs agroclimatiques simples, tels que le cumul des précipitations, les moyennes des températures maximales, minimales et moyennes, le nombre de jours chauds (supérieur à 25 ou 35 °C) et le nombre de jours de gel. Les données météorologiques sont produites quotidiennement par Météo-France et agrégées à l'échelle des 713 petites régions agricoles (PRA) avec un maillage de 8 x 8 km du territoire. L'application compare ces données à la normale climatique de référence (1991-2020) et propose trois périodes de calcul : annuelle, hivernale (du 31 octobre au 31 août) et estivale (du 1^{er} avril au 15 octobre). Application gratuite sur le site www.agrometinfo.fr

Pour suivre l'évolution des
conditions agroclimatiques
de culture.



Embarquez avec Rustica pour une croisière florale au fil de la Seine

par  Voyages d'exception

en partenariat avec

Rustica



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 : ©Adobe Stock
©CrosiaEurope

Rustica et Voyages d'exception vous proposent une merveilleuse croisière florale sur la **Seine**, fleuve emprunt d'Histoire, qui a inspiré de nombreux artistes, poètes et écrivains. Notre intervenant **Alain Baraton** partagera avec vous ses connaissances et sa passion en matière de botanique et art floral.



Du 15 au 20 juin 2025
Dès **1 690 €/pers.***

depuis Paris - pension complète

RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS :

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



**CROISIÈRES
FRANCOPHONES**



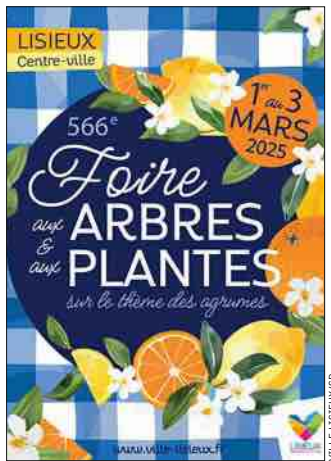
**ACCOMPAGNEMENT
DEPUIS PARIS**



**CONFÉRENCIERS
DE PRESTIGE**

VOYAGES-EXCEPTION.FR

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



Lisieux (14).

Simiane-la-Rotonde (04)

Un stage sur le montage de mur de pierres sèches est proposé, **le 2 mars**, dans les jardins de l'abbaye de Valsaintes. À 14 h 30, tarif : 8 €. www.valsaintes.org

Lisieux (14)

Pour l'édition annuelle de la Foire aux arbres, l'une des plus anciennes de France, plus de 200 horticulteurs et pépiniéristes, jardiniers et associations d'horticulture se réunissent, **les 1er et 2 mars**, dans la cité du pays d'Auge. Informations sur www.calvados-tourisme.com

Marans (17)

La Société d'aviculture d'Aunis et Saintonge organise, **les 1er et 2 mars**, la 37^e exposition nationale

d'aviculture incluant concours et vente d'animaux. De 9 h à 17 h, tarif : 2 €. Contact : Bernard Beneteaud, tél. : 07 71 04 53 78.

Sarlat (24)

La fête Sarlat en Périgord Fest'Oie se déroule **les 1er et 2 mars**. Au programme : ateliers de dressage d'oies, dégustations, marché au gras, vente de spécialités gastronomiques et de produits du terroir et animations. Renseignement sur le site : www.sarlat-tourisme.com

Brioude (43)

Une importante exposition nationale d'aviculture se tient, **les 1er et 2 mars**, grâce à la Société d'aviculture du Brivadois. Plusieurs championnats de France et régionaux de pigeons Strasser, lapins Géant et Rex et poules Sussex auront lieu. À la salle polyvalente. Tél. : 06 88 07 08 76. Courriel : jacques.facy@wanadoo.fr

Nancy (54)

La Société centrale d'horticulture convie, **le 2 mars**, Pascal Prieur, spécialiste de la taille de transparence, à partager son expertise sur l'architecture et la taille raisonnée des arbustes. Musée Aquarium, amphi Cuenot. Conférence à partir de 9 h 45. Entrée libre. <https://www.schn.fr>

Laquenexy (57)

Pascal Garbe, directeur des jardins fruitiers, anime, **le 6 mars**, un stage sur le thème "Un jardin beau toute l'année" permettant de créer un jardin attrayant tout au long des saisons. De 14 à 17 h, tarif : 30 €. Tél. : 03 87 35 01 00. Courriel : jardins-fruitiers@moselle.fr Réservations en ligne : www.jardinslaquenexy.resa.moselle.fr

Cosne-sur-Loire (58)

Le jardin des Merlettes met en place, **les 6 et 7 mars**, un stage de 2 jours sur la taille des arbres fruitiers à pépins en forme libre pour créer une charpente solide et équilibrée, savoir former les jeunes arbres et restaurer les anciens, entretenir une croissance harmonieuse, accroître la fructification en limitant le phénomène d'alternance. Infos au tél. : 06 69 31 11 15 ou sur le site : www.jardindesmerlettes.com Courriel : info@jardindesmerlettes.com

Paris (75)

"Le Petit Prince et ses amis" est un parcours pédagogique incitant, **jusqu'au 10 mai**, le jeune public à explorer les mystères du monde de la mer, en particulier ceux des courants marins. Aquarium de Paris, tarif : à partir de 18 €. Tous les jours de 10 h à 19 h (dernière entrée à 18 h), nocturne le samedi jusqu'à 21 h (dernière entrée à 20 h) www.aquariumdeparis.com

Boursay (41)

Dominique Mansion, fondateur de la Maison botanique de Boursay, fait découvrir, **les 28 février et 1er mars**, les trognes et plessages, leurs potentiels créatifs, usages et intérêts. Visites gratuites pour tout public, à partir de 15 h. Pour ceux qui souhaitent approfondir le sujet et découvrir la pratique du plessage (tressage de haies vives), un stage est organisé aux mêmes dates, de 8 h à 17 h. Tarif 120 € la journée (repas chaud compris) + adhésion. Tél. : 02 54 80 92 01. Courriel : contact@maisonbotanique.com ou www.maisonbotanique.com



Marans (17).

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Avec les jours qui allongent, les plantes d'intérieur se remettent à pousser de plus belle. **Il faudra éventuellement les changer de pot.** Des signes variés indiquent que le temps du rempotage dans un contenant plus grand est venu : la plante fleurit moins, voire plus du tout, ses nouvelles feuilles sont plus petites, ses racines occupent tout le pot et s'échappent par les orifices pratiqués à la base, son besoin d'arrosage devient plus fréquent. Mais certaines espèces préfèrent rester à l'étroit dans leur pot. C'est le cas des bégonias à feuillage décoratif, des Broméliacées, des pépéromias, des saintpaulias et des clivias. **Alain Delavie**



F. MARRE/RUSTICA/FERME DE GALLY



V. QUÉANT/RUSTICA



C. HOCHET/RUSTICA

DES PETITS POIS SEMÉS CHEZ SOI

Dans toutes les régions, le semis de ce légume savoureux est susceptible de lever. Mais tenez compte des rotations et associations.

Un peu de chaleur suffit pour que germent les graines de petits pois semées dans un sillon assez profond (5 ou 6 cm) pour qu'elles soient bien recouvertes. Dépendante de la température du sol, **la durée de germination peut prendre de 10 à 21 jours.** La pose d'un voile de forçage sur le semis apporte un gain de température et de temps. Accordez aux rangs de petits pois le juste emplacement dans l'organisation du potager. À 30 cm de distance de ces derniers, vous pouvez, dans un même temps, semer des carottes ou planter des oignons. Récoltés dès mai, avant les chaleurs, les petits pois laisseront place aux légumes estivaux. Ils bénéficieront ainsi de l'azote que les petits pois fixent dans leurs racines, comme toutes les Fabacées.



Plus résistantes au froid, les variétés à grains ronds sont les plus précoces.

SHUTTERSTOCK

ET AUSSI...

Diviser la ciboulette, l'estragon et la rhubarbe. **Butter** (ou débutter, selon la météo) les artichauts. **Aérer** par temps doux les tunnels et châssis. **Semer** sur couche carottes, céleris-raves, choux cabus d'été, melons, choux-fleurs hâtifs et laitues de printemps. **Finir** les commandes de semences. **Apporter** un engrais de fond. **Borner** les choux de printemps. **Acheter** et faire germer les pommes de terre.



1 **Creusez** un sillon profond de plus de 5 cm. Si le sol de votre potager est sec, pour aider la germination, arrosez le fond. Semez le rang en déposant une graine de petit pois tous les 2 cm. Les apports en compost ne sont pas nécessaires pour cette culture qui fixe l'azote de l'air.



2 **Recouvrez** les graines d'une couche de terre de 3 cm d'épaisseur, en retirant les pierres ou autres éléments grossiers pouvant gêner le développement du germe. Tassez avec le dos du râteau pour bien mettre en contact les graines de petit pois avec la terre, puis arrosez.



3 **Posez** un minitunnel ou un voile pour augmenter la température du sol. Laissez cet abri en place jusqu'à la germination, ou davantage si des gelées tardives sont à craindre. Cet équipement protecteur se montre également utile contre les excès d'eau qui surviennent au printemps.

PHOTOS: E. BRENCHE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD

*Pose d'un voilage sur
un semis de pois en ligne.*

L'AVANTAGE DU VOILAGE POUR LE FORÇAGE

Le voile de forçage, adopté par tous les maraîchers professionnels, se montre d'un grand intérêt dans les potagers. Posé sur les jeunes semis de légumes et les plants qui seront repiqués au printemps, il protège du gel et hâte la croissance. **Le tissu est conçu pour laisser passer la lumière.** Il peut être simplement posé sur le sol, sans armature, mais lesté de poids pour qu'il ne s'envole pas sous l'effet du vent.

Épais ou double

Ces articles sont proposés en différentes épaisseurs. Les voiles plus épais protègent davantage, mais ils laissent moins passer la lumière. Quant aux plus fins, posés en double épaisseur, ils offrent un meilleur gain de température.

QUAND PERCE LE CHICON

Les racines des chicorées (*Cichorium intybus*), mises en forçage et privées de lumière dans un local à 10 °C, forment des cônes de feuilles blanc et jaune pâle : les endives aussi appelées "chicon". La récolte doit attendre qu'ils aient atteint 10 à 20 cm de hauteur, mais être opérée avant que les feuilles ne s'ouvrent. Cela vous oblige à multiplier les passages pour contrôler leur développement et les **prélever au bon stade**. Une flexion manuelle permet de casser l'endive au-dessus du collet. L'usage d'une lame de couteau est possible pour couper net au-dessus de la racine. En maintenant le terreau humide, une seconde pousse se produit et donne des endivettes (de plus petite taille).



*Récolte d'endives ayant
poussé en caisse dans le noir.*

RABATTRE LES BAMBOUS NAINS

Si l'entretien des bambous est réduit, ils n'échappent pas à une taille, plus ou moins fréquente et radicale. Suivez nos explications !

Une coupe sévère des bambous nains doit être pratiquée tous les 2 ou 3 ans seulement. Intervenez en fin d'hiver, après les fortes gelées, ou au début du printemps, mais avant l'apparition des nouvelles pousses qui, si vous les coupez, stopperaient la croissance des plantes. **Cette taille permet de supprimer l'ancien feuillage sec, de laisser poindre un nouveau plus esthétique**, mais aussi de rendre la haie plus ramifiée. Vous limiterez aussi la hauteur de ces bambous. Les autres années, contentez-vous de supprimer, à l'aide d'un sécateur, les feuilles et les cannes mortes, abîmées ou trop nombreuses. Le travail sera plus long et fastidieux ! Sain et abondant, ce feuillage précieux se réutilise au jardin de différentes manières.



Taille du feuillage fané du bambou nain (*Pleioblastus fortunei*) à la cisaille.

ET AUSSI...

Tailler les glycines, bignonnes, vignes vierges, chèvrefeuilles et arbustes à floraison estivale. **Bouturer** les jasmins étoilés et les saules. **Rabattre** et marcotter les cornouillers. **Nourrir** le pied des arbustes en isolé ou en massif. **Planter** des cistes. **Greffer** les cryptomères (cèdres du Japon), cyprès et magnolias caducs. **Installer** des brise-vent. **Brosser** les troncs. **Arroser** par temps sec ou après de fortes gelées.



1

Taillez toutes les pousses à environ 10 cm du sol. Opérez à la cisaille ou au taille-haie pour les bordures et les haies. Sur les grandes surfaces, comme une pelouse ou un talus, plantées de bambous très ras, utilisez une tondeuse ou encore une débroussailluse. Recyclez les coupes en paillage ou au compost.



2

Les nouvelles feuilles, ici celles panachées de blanc crème de *Pleioblastus fortunei*, vont rapidement cacher les tiges sèches en se développant. Elles repartent de la souche. Quant aux vieilles qui ne pousseront plus, elles sont taillées et laissées au pied de la haie, où elles se décomposeront progressivement.

PHOTOS E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

QUI VEUT GAGNER DES DRAGEONS?

Profitez de la faculté naturelle de certains rosiers à se multiplier fidèlement pour obtenir de nouveaux pieds gratuitement.

Les rosiers issus de boutures drageonnent naturellement. Cela se produit souvent sur les sujets anciens ou botaniques, comme les rosiers galliques (en photo 'La belle sultane'), rugueux ou le rosier pimprenelle. **Il suffit alors de prélever les drageons et de les replanter à un autre emplacement.** Dégagez la terre autour de la base d'un drageon jusqu'à son point de naissance sur la racine du sujet. Coupez celle-ci de chaque côté pour libérer le drageon. Terminez son arrachage en gardant le plus possible de racines. Rebouchez le trou et tassez. Avec un sécateur, raccourcissez les tiges du nouveau plant ("habillage") entre 30 et 50 cm de longueur. Inspectez les racines, réduisez-les si elles sont trop longues, cassées ou abîmées. Sinon, laissez-les intactes. Pour obtenir plus rapidement un rosier plus imposant, groupez deux ou trois drageons dans le même trou de plantation.



Habillez le drageon pour garder des tiges longues de 30 à 50 cm.



Ouvrez un trou suffisamment grand pour accueillir le système racinaire du drageon et ameublir la terre. Pour faciliter la reprise, pralinez-le dans une boue épaisse. Formez une butte dans le trou et étalez les racines dessus. **Bouchez en ramenant la terre.**



Tassez à la main la surface autour des tiges. **Réalisez une cuvette** en créant un bourrelet de terre. Arrosez copieusement avec un arrosoir sans pomme. Le jet d'eau contribuera également au tassement du sol. Le rosier ne devra pas manquer d'eau l'été prochain.

Bon drageon, mauvais rejet

Ne pas confondre ! Un drageon prend naissance sur une racine, à une distance plus ou moins grande de la souche. C'est un clone du rosier sur lequel il pousse, tous les deux sont génétiquement identiques.

En revanche, un rejet se forme près du pied d'un rosier greffé. Il prend naissance sous le point de greffe. Il est semblable au porte-greffe et non à la variété du rosier (ses feuilles, ses fleurs, son port sont différents). Il faut le supprimer au plus vite, il affaiblit le rosier.

PHOTOS : E. BRENCLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

LE GRAND MÉNAGE DES CONTENANTS

Le printemps se profile dans la programmation jardinière. Profitez d'un moment de beau temps pour débarrasser les pots, l'un après l'autre, des plantes à renouveler. Quel plaisir de se trouver bientôt avec un bel assortiment propre et prometteur ! Ôtez les plantes et leurs racines : elles iront au compost. **Videz le terreau dans un bac**, récupérez les éléments de drainage du fond : ils pourront servir à nouveau, ainsi que le terreau.

Terreau ressuscité

Après avoir servi, le terreau est appauvri, son volume a diminué, mais c'est encore un substrat utilisable pour des plantes en extérieur. Mélangez-le avec soin à 50 % de terreau neuf, ajoutez un peu d'engrais et du compost mûr.



S'il n'a pas hébergé de plantes gravement parasitées, le terreau peut resservir.

B.G./RUSTICA



LE BROSSAGE EST AUSSI UN ART

Les pots sont plus faciles à nettoyer une fois secs **au moyen d'une brosse à poils durs (métallique, chiendent)**. Quand elle est neuve, une brosse ronde pour les toilettes est bien pratique pour l'intérieur des pots cylindriques. Dans les jardinières en matière plastique, enlevez les taches avec de l'eau chaude et du vinaigre blanc à 20° : n'omettez pas de porter des gants et des lunettes. Faites de même contre les dépôts blancs de calcaire sur la terre cuite. Utilisez plutôt du bicarbonate pour éliminer les traces vertes de mousse. Inutile de trop insister : ces taches ne sont pas un danger et apportent même, parfois, une patine fort esthétique.

Avant de les réutiliser, les pots en terre nécessitent un petit nettoyage.



Arrosage d'un conifère *Pinus mugo* 'Pumilio' en pot dégagé de sa protection hivernale.

F. MARRE/RUSTICA JARDIN LES FONTAINES

EN HIVER, AUSSI, LES PLANTES EN POTS ONT BESOIN DE BOIRE

Emballer vos sujets est une sage précaution contre le gel, à condition de laisser un accès facile au terreau.

Plantez-y un doigt pour juger de son degré d'humidité : les plantes à feuillage persistant ne doivent pas se dessécher or, la pluie pénètre mal dans les pots. Arrosez en priorité les jours de beau temps, à la mi-journée et vérifiez que l'eau en excès s'évacue.

ET AUSSI...

Planter des pâquerettes, des pensées et des primevères. **Arroser** toutes les plantes en pot hors période de gel ainsi que les bulbes de printemps qui pointent. **Semer** au chaud dans la maison pétunia, sauge et œillet d'Inde. **Maintenir** les protections autour des pots en terre cuite. **Vérifier** le drainage des pots et les placer sur des cales au besoin. **Demarrer** la végétation des bulbes de dahlia dans une caisse de fibre de coco humide.

PROTECTIONS OUI, MAIS AMOVIBLES

Prévoyez d'ajouter ou, tout aussi promptement, d'enlever des protections en fonction de l'évolution de la météo.

Vous pouvez même apporter une seconde couche

protectrice le soir, quand des gelées sont annoncées, comme ici sur une serre de balcon. Assurez-vous que votre agencement résiste bien au vent. Dès qu'il ne gèle plus, allégez la couverture et, au moindre rayon de soleil, aérez la serre. Les vitres vous renseignent : elles ne doivent pas rester embuées par la condensation favorisant moisissures et maladies.

Avant que le soleil ne disparaisse, refermez les vitres et placez plutôt la serre contre un mur qui accumule la chaleur du jour avant de la restituer durant la nuit.



Protection hivernale sur une miniserre de balcon.

G. HOCHET/RUSTICA

SEMER DU CERFEUIL TUBÉREUX

Opérez votre semis en lune montante quand elle passe devant les constellations du Capricorne ou bien du Taureau.

Les bonnes dates:

les 25 et 26 février ;
les 5, 6, 7 (avant 16 h 43), 25 et 26 (avant 15 h 15) mars.

Comment faire ? Après la stratification des semences dans du sable humide au cours de l'automne (qui permet une meilleure germination), il est temps de les semer. Choisissez un emplacement qui n'a pas été précédemment occupé par une plante de la famille des Apiacées (carotte, céleri, panais, persil) et éloignez le semis de ces mêmes légumes. Vous limiterez ainsi les maladies communes à ces plantes. Si le sol n'est ni gelé, ni trop mouillé, ouvrez des sillons peu profonds espacés de 25 cm environ le long d'un cordeau. Répartissez les graines contenues dans le sable. Puis couvrez légèrement les semences de terre fine. Fermez les lignes et tassez avec le dos du râteau. Arrosez.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"À la Saint-Vincent, cesse la pluie et le vent."

Ni apogée, ni périgée, ni nœuds lunaires.

Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27
S ^t Damien	S ^{te} Isabelle	S ^t Lazare	S ^t Modeste	S ^t Roméo	S ^t Nestor	S ^{te} Honorine
lever 7 h 49 coucher 18 h 20	lever 7 h 47 coucher 18 h 22	lever 7 h 45 coucher 18 h 23	lever 7 h 43 coucher 18 h 25	lever 7 h 42 coucher 18 h 27	lever 7 h 40 coucher 18 h 28	lever 7 h 38 coucher 18 h 30
lever 3 h 22 coucher 10 h 52	lever 4 h 29 coucher 11 h 34	lever 5 h 28 coucher 12 h 30	lever 6 h 15 coucher 13 h 41	lever 6 h 51 coucher 15 h 01	lever 7 h 18 coucher 16 h 26	lever 7 h 39 coucher 17 h 53
Jours-feuilles 18h06		Jours-fruits 5h04		Jours-racines 4h34		Jours-fleurs

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.



Le sable humide et un passage au froid facilitent la levée.

Jours-feuilles

Préparer la future aspergeraie. Ouvrir des tranchées tous les 80 cm, larges de 40 cm et profondes de 25 cm. Les reboucher pour l'instant.



Jours-fruits

En terrine, au chaud (20 °C), semer des tomates 'Cœur de bœuf', 'Green Zebra', 'Marmande', 'Pyros', 'Noire de Crimée', 'Rose de Berne'.



Jours-racines

De 18 à 20 °C, semer le céleri-rave 'Monarch' en caissette. Couvrir les graines, les tasser avec une planchette et vaporiser d'eau.



Jours-fleurs

Au chaud, semer des impatiens, tasser le terreau sans couvrir les graines, elles ont besoin de lumière pour germer. Couvrir d'une vitre.

Cognassier du Japon
Mango Storm 'Mincha 01'

NOUVELLE
variété



Cognassier du Japon

Mango Storm 'Mincha 01'

Cet arbuste a tout pour séduire : le buisson n'est pas épineux et ses grandes fleurs doubles s'ouvrent généreusement.

UTILISATION Les fleurs de cette obtention récente des pépinières Minier font penser à celles des camélias. Elles apparaissent en fin d'hiver sur le bois nu et continuent à être bien visibles lorsque les feuilles sont sorties. L'absence d'épines permet de placer le buisson dans des zones passantes, dans des haies variées ou des massifs. Les branches se palissent facilement sur un grillage ou se taillent pour donner une forme érigée. La plante résiste aux grands froids et aux sécheresses.

PLANTATION Creusez un trou de quarante centimètres en tous sens. Griffez les racines afin de les démêler. Si elles forment un chignon important, vous pouvez simplement les couper. Apportez du terreau si le sol est ingrat : trop sablonneux, argileux ou caillouteux pour aider la reprise. Formez

une cuvette d'arrosage. Si l'arbuste est installé en sol pauvre, apportez du compost en surface puis paillez.

ENTRETIEN La taille se fait après la floraison. Vous pouvez rafraîchir le pied après quelques années en coupant régulièrement une ou plusieurs branches maîtresses.

MALADIES ET RAVAGEURS Cochenilles et pucerons ne font pas de gros dégâts. Si les populations sont trop présentes, pulvérisez une solution de savon noir à 15 g/l. Ajoutez une cuillerée à soupe d'huile végétale par litre. Enlevez les fruits s'ils sont momifiés ou craquelés afin de ne pas étendre moniliose et tavelure aux fruitiers voisins.

MULTIPLICATION Opérez par marcottage ou bouturage simple en février en prélevant des rameaux longs de 20 cm ou en crossette à la fin de l'été. Les fruits n'ont pas de pépins.



ARBUSTE À FLORAISSON HIVERNALE

Rosacées

Chaenomeles speciosa

Hauteur : 1,50 à 2 m.

Étalement : 1,50 m.

Croissance : moyenne.

Port : buissonnant et étalé s'il n'est pas taillé.

Feuillage : caduc. Petites feuilles lancéolées et dentelées, vert foncé.

Floraison : doubles, rouge orangé à cœur jaune de 6 à 8 centimètres. En mars et avril.

Mellifère : intéressant pour son pollen début mars.

Fruits : jaunes, bicornus, cuisinables.

Sol : tout sol drainé et frais.

Rusticité : - 25 °C.

Arrosage : les jeunes plants le premier été.

Semis : fruits stériles.

Plantation : de mi-septembre à fin mai, hors gel.

Secret de jardinier

Riches en vitamine C, les fruits appelés aussi "canangas" sont récoltés dès le mois de septembre. Une fois qu'ils sont cuits, on en fait le plus souvent des confitures ou des gelées, mais ils s'intègrent aussi très bien dans des tagines.



Après la levée,
un éclaircissage
est utile.



LE RÉVEIL DES SEMENCES

La mauvaise saison n'est pas encore achevée, qu'il faut déjà penser à produire les plants qui fleuriront les massifs ou qui produiront des fruits et des légumes durant le printemps et l'été, voire au-delà. ❖ THÉRÈSE TRÉDOULAT

Au potager, propager les frileux

Certains légumes et plantes aromatiques ont besoin de plusieurs mois avant de produire. Mais hélas, ils craignent le froid, ce qui exclut le semis à l'extérieur. La tiédeur d'une couche chaude ou d'une miniserre s'impose !



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LA GRAND-COUR

Un rebord de fenêtre lumineux près d'un radiateur ou une miniserre avec tapis chauffant intégré : avec si peu, vous ferez beaucoup ! Pour la levée, le plus déterminant est la chaleur, qui doit être constante, aux alentours de 20 °C. La germination opérée, de 5 à 10 jours

après le semis, les plants ont besoin de beaucoup de lumière. Ces deux paramètres maîtrisés, alors les possibilités qui s'ouvrent à vous au potager sont infinies. Un dernier conseil : échelonnez les semis afin de les lancer en fonction de votre climat régional.

Cinq gestes pour réussir les tomates



Au chaud, sous tunnel

Traditionnelle, la couche chaude est efficace et économique (pas de dépense de chauffage), mais sa mise en place est un peu contraignante. Sous abri, vous gagnerez quelques degrés. Ouvrez une fosse profonde de 50 cm. Remplissez-la de matières organiques mélangées : fumier de cheval frais, herbe, paille, feuilles, etc. Tassez avec les pieds et arrosez jusqu'à bien mouiller l'ensemble. Installez le coffre d'un châssis et déposez une couche de terre fine, puis de compost mûr. Fermez le châssis et attendez la fin du "coup de feu" (de 60 à 70 °C), soit 10 à 15 jours. Semez ou placez-y des terrines lorsque la température descend sous les 30 °C.

1. Préparation de la terrine. Utilisez le bac d'une miniserre neuf ou propre et désinfecté, muni de trous de drainage. Couvrez le fond de graviers et posez dessus un morceau de feutre horticoles. Remplissez de terreau spécial semis, séparez la surface en plusieurs cases. Identifiez les variétés à semer à l'aide d'étiquettes. Tassez le terreau avec un morceau de bois.

2. Dispersion des graines. Répartissez les semences de chaque variété dans son espace. Distancez-les de 1 à 2 cm. Si elles sont trop serrées, écartez-les à l'aide d'un stylo ou d'un bâtonnet.

3. Protection des semences. Étalez par-dessus, sur 1 cm au maximum, du terreau et tassez-le. Ajoutez une couche de vermiculite qui retiendra l'humidité et favorisera la germination.

4. Arrosage par capillarité. Afin de ne pas déplacer les semences, humidifiez le terreau par le dessous. Posez la caissette dans un bac plus grand contenant une hauteur de 3 à 4 cm d'eau. Celle-ci va remonter par capillarité grâce aux trous de drainage. Par la suite, les arrosages sont très réduits voire inutiles ; l'humidité ne doit pas être excessive.

5. Fermeture de la miniserre. Sortez la caissette du bac d'eau et couvrez-la de son couvercle. Placez-la à la lumière, mais sans soleil direct. Pour une bonne germination, la température doit se situer autour de 20 °C. Si besoin, posez la miniserre sur une résistance chauffante, le temps nécessaire. Ouvrez l'aération une ou deux fois par jour afin d'évacuer la condensation.

Aubergines, poivrons, etc.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE L'ABAYE DE VALSAINES



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE M. DENZET

Issus de la famille des Solanacées, comme les tomates, les aubergines (1), physalis, poires-melons piments et poivrons (2) se sèment à l'identique. Très frileux, ils apprécient une température comprise **entre 20 et 25 °C, le temps de la germination.** Leur croissance étant plus lente que celle des tomates, semez-les vite pour les planter en avril (en climat doux ou sous abri) et jusqu'à la mi-mars pour une installation après la mi-mai.



E. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS

Courges et Cie

Deux ou trois semaines avant la plantation, semez 2 ou 3 graines par godet, les racines seront moins dérangées. Enfoncez-les de 1 cm, à plat ou sur la tranche sans les serrer. Vaporisez la culture et gardez-la à **15 °C, voire 18 °C.** Gardez un seul plant après la levée.



SHUTTERSTOCK

Légumes vivaces

En février ou mars et en plaques alvéolées ou godets, semez **les asperges à 18-20 °C**, dans un substrat riche, afin d'obtenir des griffes à planter l'an prochain. **Pour les artichauts, opérez à 20-22 °C**, dans un mélange drainé. Les plants produiront à partir de l'automne.

Température contrôlée

Au creux d'un abri et en fin d'hiver, les variations de températures sont importantes entre le jour et la nuit et entre les journées avec ou sans soleil. Les plantules y sont très sensibles, car elles ont besoin d'une chaleur constante en permanence. Aussi l'utilisation d'un thermostat permet de régler et maintenir la bonne température des nappes et des câbles chauffants, pour chaque plante ou légume. Cet appareil de réglage s'utilise aussi bien pour une miniserre, une nappe chauffante qu'une caissette. Il permet une germination plus rapide, mais aussi plus régulière. En misant sur le suivi des températures, vous gagnerez sur les futures productions.

Aromatiques délicates



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LE POINT DU JOUR



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LE POINT DU JOUR

Le basilic, la pérille (ou basilic japonais) et la réglisse se sèment en mars et avril. Pour une levée plus rapide des graines de pérille (jusqu'à 4 semaines) et de réglisse (de 2 à 4 semaines), faites-les tremper 24 h dans de l'eau tiède. Dans une terrine emplie d'un mélange léger et drainé, semez dans des petits sillons (1). Refermez-les et couvrez la culture de terreau tamisé (2). Tassez et arrosez. Placez les terrines **à 18 °C pour la réglisse et à 20 °C pour le basilic et la pérille.**

Au jardin d'ornement, multiplier les floraisons

Certaines plantes vivaces ou annuelles ont besoin de plusieurs mois avant de fleurir. Les semer au chaud est parfois la seule solution. C'est le moyen parfait d'avancer la floraison pour celles qui se sèment plus tard en place.

Les belles compagnes

Elles attirent ou repoussent certains ravageurs et se plantent près des légumes qu'elles protègent. Les fleurs exigeantes en chaleur se sèment en février et en mars, à l'abri (voir ci-contre). Les œillets d'Inde sécrètent une substance qui empêche les nématodes de détecter la présence des tomates, tout en stimulant la croissance de ces dernières. De même que plantés près des courges, laitues, piments et poivrons, ils détournent les pucerons. Les feuilles collantes des tabacs piègent les aleurodes et les thrips. Placez-les près des courges, pois et tomates. Les fleurs de la verveine de Buenos Aires attirent les pollinisateurs.



Si vous possédez un tunnel, une serre, voire une véranda, produisez vous-même vos plants de fleurs annuelles ou vivaces. Peu chères, les semences offrent un choix important. En revanche, dans la maison, en posant des caissettes sur un radiateur devant une fenêtre, les résultats sont souvent

décevants. En effet, les semis commençant en février et les plantations s'effectuant en avril et en mai, le suivi (arrosages, contrôles de la lumière et des températures, repiquages...) dure plusieurs mois et est quasiment quotidien pour réagir au plus vite. Les contraintes sont donc importantes.

Semer des annuelles à chaud



PHOTOS : F. MAIRE / RUSTICA, LES COMPAGNONS DES SAISONS



1. Préparation du contenant. Garnissez les côtés d'une caissette ainsi qu'une partie du fond avec des morceaux de carton épais. Étalez du papier absorbant sur les mailles visibles pour empêcher le terreau de s'échapper, le temps qu'il s'agglomère.

2. Mise en place substrat. Remplissez le contenant de terreau spécial semis presque jusqu'en haut. Égalisez-le et affermissez-le avec une planchette. Insistez sur les bords.

3. Répartition des semences. Pliez un morceau de carton en deux et versez-y les graines (ici des zinnias). Faites-les tomber sans les serrer, plus ou moins en ligne. Si plusieurs fleurs ou variétés sont semées, séparez-les et identifiez-les à l'aide d'étiquettes. Cette méthode est idéale pour les ipomées, œillets et roses d'Inde, tabacs, tithonias ou tournesols mexicains et le ricin.

4. Filtrage du substrat. Tamisez du terreau et recouvrez-en les graines sur une épaisseur de 1 cm au maximum. Tassez avec le plat de la main pour limiter les poches d'air. Vaporisez de l'eau afin de ne pas déplacer les semences. Installez la caissette à la lumière, sans soleil direct, entre 20 et 25 °C.

5. Repiquage. Selon le type de fleurs mais également la température, la germination est plus ou moins longue. Comptez de 10 à 15 jours pour les zinnias. Les cotylédons apparaissent en premier et sont vite suivis des vraies feuilles. Lorsqu'il y en a 4 ou 5, repiquez les jeunes plantules, une à une, en pot. Attention, elles sont très fragiles !



Penser le temps des vivaces

Pour une floraison dès l'automne et pour obtenir de nombreux plants à peu de frais, semez des graminées (fétuques bleues et impérates 'Red Baron') ainsi que des fleurs vivaces telles que des agastaches, delphiniums, échinacées, gaillardes, gauras, rudbeckias, etc. **Opérez en terrine à une température située entre 18 et 22 °C.**



Violette bleue

En mars, semez, en terrine, les fines graines de la browallie sans les recouvrir. Tassez le terreau et placez la terrine **à une température comprise entre 18 et 20 °C**. Chapeautez-la d'une vitre et retirez souvent la condensation. La levée se fait en 10 à 20 jours.



Salpiglosse veloutée

Réalisez le semis dans une miniserre courant mars. Couvrez peu les graines fines, mais tassez la surface pour **une bonne germination, qui intervient à 20-25 °C**, au bout de deux à quatre semaines. Maintenez le substrat frais, mais sans excès.

Oser les fleurs pérennes

À partir de graines achetées ou récoltées, semez en terrine, **à 20-25 °C, des belles-de-nuit (1), des cannas ou des dahlias** (nains ou à fleurs simples), en terrine (2). Couvrez d'une vitre jusqu'à la levée (3), qui est parfois un peu longue. Le trempage préalable des semences accélère la germination. Vous les repiquerez en godets, sous abri. Plantées au jardin, ces jeunes pousses formeront des racines tubéreuses à hiverner et à replanter l'année suivante.



Le repiquage dans des godets

Les plants issus de graines semées en terrine ne peuvent y rester trop longtemps, leur croissance en souffrirait. **Séparez-les dès qu'ils sont manipulables, au stade deux ou quatre vraies feuilles.** Humidifiez le substrat près de leurs racines pour les arracher munis d'une petite motte. Bouchez les trous de drainage de godets carrés avant de les réunir dans une caissette. Remplissez-les aux trois quarts de terreau enrichi en engrais. Placez une plantule dans chacun. Complétez avec le substrat et tassez à la main. Arrosez et conservez sous abri à une température comprise entre 18 et 20 °C. Endurcissez peu à peu les plantes avant de les installer dehors.

Du jardin au verger, semer la diversité

Des graines très fines des cactées aux noyaux des arbres fruitiers, autant de promesses de nouvelles plantes. Certaines seront identiques aux parents, d'autres non, vous réservant peut-être de belles surprises.



E. BRENCHE/RUSTICA/JARDIN DE CORREILLES

Endurcir peu à peu

Du semis à la germination, une température idéale doit être maintenue. Ensuite, elle peut être légèrement réduite et présenter un écart de quelques degrés en moins la nuit par rapport au jour. Au fil de la croissance, habituez les plantes à des températures plus basses. Procédez par étapes afin qu'elles s'acclimatent ensuite à celles du jardin lorsqu'elles seront dehors en permanence, souvent vers la mi-mai. Pour cela, courant avril, sortez les pots à l'extérieur la journée lorsqu'il fait doux et rentrez-les la nuit. Placez-les alors à l'abri du vent et à la mi-ombre, sinon gare aux brûlures sur les jeunes feuillages encore très fragiles !

Du semis à la germination, ces plantes ne posent guère de problème, même si elles prennent souvent leur temps pour former les premières pousses. Ce sont de bonnes expériences à réaliser avec vos enfants pour les initier au jardinage. Mais avant de voir fleurir et fructifier ces plantes et arbustes, il

vous faudra être patient. Ils ne seront d'ailleurs pas forcément fidèles à leurs parents. Les agrumes, caféiers et avocatiers donnent aussi de jolies plantes vertes. Pour les arbres fruitiers, c'est surtout le moyen d'obtenir des porte-greffes, appelés francs, qui porteront les greffons de variétés précises.

Debout les plantes tropicales !



SHUTTERSTOCK



SHUTTERSTOCK

Avides de chaleur, le **caféier** (1) et les **cactées** (2) **se sèment à une température comprise entre 25 et 30 °C.**

Enfoncez les graines du caféier à 1 cm dans une caissette de terreau. Pour les cactées, préférez un mélange de terreau et de sable non calcaire. Posez et recouvrez à peine de sable les semences. Tassez, puis arrosez par capillarité avant de couvrir la culture d'une vitre.



BG/RUSTICA

Redoutable

Juste après la levée, les jeunes plantules se couchent, puis disparaissent. **La fonte des semis est due à divers champignons** qui se développent quand le terreau ou l'air est trop humide. Utilisez des caissettes et des outils propres et désinfectés.

SI CONVOITÉS ARBRES EXOTIQUES

Faites tremper les graines de l'albizia durant 24 h, puis semez-les en godets dans du terreau (1). Placez-les à 20-25 °C jusqu'à la levée, environ 10 à 25 jours plus tard. Celles de l'eucalyptus germent entre 18 et 20 °C et celles du mimosa d'hiver (2) entre 20 et 25 °C. Cultivez ces jeunes arbres en pot, puis plantez-les au soleil, en leur laissant assez d'espace pour leur développement.



E. MARRE/RUSTICA



SHUTTERSTOCK



Place aux lianes

Plus ou moins rustiques, les **passiflores germent à 22-25 °C**. Disposez les graines à la surface d'un mélange composé par tiers de terre, de terreau et de sable. Couvrez-les un peu de sable, tassez, puis humidifiez en douceur. Un peu moins frileux et cultivé telle une annuelle, le **thunbergia ou Suzanne-aux-yeux-noirs se contente de 20 à 25 °C**. Installées à la lumière, sans soleil direct, ces deux plantes germent en moins de trois semaines.



C. HOCHET/ISTOCK/KAÏRIN MAUCOTEL

De nouveaux fruitiers

1. Agrumes. Récoltez des pépins bien gonflés et faites-les tremper dans l'eau tiède. Drainez le fond d'un pot et remplissez-le de terreau. Enfoncez les pépins à 1 cm, tassez, vaporisez et placez à 20-25 °C.

2. Avocatier. Versez des billes d'argile, puis du terreau dans une caissette profonde. Nettoyez le noyau avant de le placer horizontalement en l'enterrant de moitié. À une température de 20 °C, il se fend et la plantule apparaît.

3. Néflier du Japon. Entre 18 et 25 °C, semez à 1 cm de profondeur des noyaux dans un pot contenant un mélange composé par tiers de terre, de terreau et de sable. Arrosez-le et maintenez-le humide, sans excès. La levée se produit au bout deux à quatre semaines.

4. Asiminier. Après un passage au froid de 3 à 4 mois, disposez les graines à la surface du substrat. Très vite, la plante émet une longue racine. Couvrez la culture et maintenez-la à 20-25 °C.



SHUTTERSTOCK



SHUTTERSTOCK



E. BRENNEL/ISTOCK/JARDIN DE M. DENIZET



E. BRENNEL/ISTOCK/JARDIN DE CORRELLLES

Stratifier les noyaux

Abricotiers, cerisiers, pêchers et pruniers peuvent se multiplier par semis de noyaux. Mais peu de variétés seront fidèles : vous obtiendrez surtout des porte-greffes ou des surprises ! Le froid, et non la chaleur, facilite la germination. Opérez en automne ou en fin d'hiver. Après avoir laissé les noyaux durant un mois dans le bas du réfrigérateur, introduisez-les (ici ceux de pêches) entre deux couches de sable dans un contenant. Tenez-les à l'écart des oiseaux et rongeurs en plaçant un grillage dessus le contenant avant de le mettre dehors, au pied d'un mur face au nord. Dès que les plants lèvent, installez-les. Entourez leurs racines d'un grillage pour ne pas les abîmer lorsque viendra le temps de la transplantation.



POIVRONS

un régal polychrome

Verts, jaunes, orange, rouges, pourpres... les poivrons (Capsicum annuum) varient en couleur et en saveur qui reste, à la différence des piments, toujours douce. Huit portraits de variétés exquises. ❖ THÉRÈSE TRÉDOULAT



F. MARRE/RUSTICA/CLAUDE HOME GARDEN

MINIPOIVRON 'TERRAZZI'

Petits, coniques, ces poivrons prennent une belle teinte jaune orangée à maturité.

☀️ soleil 🌱 riche, meuble et drainé
🌧️ régulier

Port : compact, de 40 à 50 cm de hauteur. **Fruits :** de type 'Corne de taureau', pesant 40 g env., de 9 cm de longueur de saveur douce et sucrée.

Culture : installez-le dans un pot, une jardinière ou en pleine terre.

Notre conseil : très productif, chargé en fruits, il est préférable de le tuteurer. C'est un hybride F1.

MINIPOIVRON 'BALCONI'

Les fruits allongés retombants, d'un beau rouge vif et brillant, se dégustent crus ou cuits.

☀️ soleil 🌱 riche, meuble et drainé
🌧️ régulier

Port : compact, de 40 à 50 cm de hauteur. **Fruits :** coniques, de 8 à 10 cm de longueur, pesant environ 40 g, à la saveur sucrée.

Il produit beaucoup et régulièrement. **Culture :** il s'épanouit en pot, en jardinière, dans un carré potager ou directement au potager.

Notre conseil : précoce et résistant aux maladies, le poivron 'Balconi' se cultive sur un balcon ou une terrasse à proximité de la cuisine.

Appréciés crus dans une salade composée, farcis, grillés ou dans une ratatouille, les poivrons sont indissociables de la cuisine estivale. Pour les récolter, de juillet à octobre, il convient de les semer dès à présent et durant mars. Adeptes de la chaleur tout au long de leur culture, les graines lèveront plus vite si elles bénéficient d'une température de 25 °C environ. Semez-les dans une miniserre chauffante ou couvrez la terrine d'une vitre. Identifiez les diverses variétés.

Gagner la pleine terre

Dans un mois, repiquez les jeunes plants un à un dans des godets placés à 18 °C. La plantation s'effectue en mai ou début juin, selon les régions, au potager, sous un abri ou en pot, quand

les températures nocturnes ne descendent pas en dessous de 10 à 12 °C. Choisissez un emplacement très ensoleillé et à l'abri du vent. Ouvrez des trous plus grands que les mottes en les espaçant de 50 cm en tous sens. Enrichissez la terre avec du compost bien décomposé et rebouchez en partie. Posez les mottes humidifiées au centre, fermez les trous en enterrant un peu la base des tiges et arrosez copieusement. Tuteurez préalablement les plants les plus hauts. La taille, facultative, avance la maturation des fruits, très utile en régions fraîches. Étêtez la tige principale quand le plant porte environ dix fruits, puis les rameaux secondaires deux feuilles après le dernier poivron. Récoltez les fruits à divers stades de maturité et... régalez-vous !

Légende pictogrammes : ☀️ exposition 🌱 type de sol 🌧️ arrosage

'SWEET BANANA'

Cette variété ancienne de type 'Doux des Landes' développe des fruits à la chair mince.

☀️ soleil 🌱 riche, meuble et drainé
🌿 régulier

Port : autour de 80 cm de hauteur.

Fruits : jaune clair, puis rouges, parvenus à maturité, de 15 à 20 cm de longueur et de 30 à 50 g. **Culture :** offrez-lui, de préférence, la pleine terre ou encore le substrat d'un carré potager.

Notre conseil : le poivron 'Sweet Banana' supporte des étés courts et des températures fraîches.

'GOURMET'

Presque carrés, les fruits sont parfaits pour accueillir des farces gourmandes.

☀️ soleil 🌱 riche, meuble et drainé
🌿 régulier

Port : compact, de 40 à 50 cm de hauteur. **Fruits :** de type cloche, à 4 lobes, de 8 à 12 cm de longueur, orange vif à maturité. **Culture :** en pot, en jardinière ou au potager.

Notre conseil : originaire de Suisse, cette variété fructifie tout de même sous un climat assez frais.



SHUTTERSTOCK



LA BONNE GRAINE/SP



LA BONNE GRAINE/SP

'LEMON DREAM'

De très nombreux fruits, à déguster grillés ou à croquer, se succèdent sur cette variété.

☀️ Soleil 🌱 riche et drainé
🌿 régulier

Port : compact, 50 cm de hauteur. **Fruits :** jaune brillant à maturité, de 8 cm de longueur. **Culture :** ce poivron se plaît en pot, jardinière ou au potager.

Notre conseil : paillez le sol pour que les fruits restent toujours propres.



'CORNO DEL TORO ROSSO'

Cette variété italienne ancienne de poivron est précoce et productive.

☀️ soleil 🌱 riche, meuble et bien drainé
🚿 régulier

Port : autour de 80 cm de hauteur. **Fruits :** en forme de corne, rouges à maturité, charnus, délicieusement sucrés, de 20 cm de longueur et de 70 g environ. **Culture :** faites plutôt pousser 'Corno del Toro Rosso' en pleine terre.

Notre conseil : plantez-le à l'extérieur dès que les nuits sont douces ou sous un abri.



'ZORZA'

Il est original avec ses fruits blancs qui virent au rouge à complète maturité.

☀️ soleil 🌱 riche, meuble et drainé
🚿 régulier

Port : compact, de 40 à 50 cm de hauteur. **Fruits :** la base carrée de ce poivron de 8 cm de longueur et de 120 g environ se termine en pointe. **Culture :** faites-le pousser en pot, en jardinière ou dans un carré potager.

Notre conseil : il n'est généralement pas nécessaire de tuteurer les plants.

'SWEET CHOCOLATE'

Vert, puis brun, il est apprécié pour sa chair croquante et sucrée.

☀️ soleil 🌱 riche, meuble et drainé
🚿 régulier

Port : compact, autour de 50 cm de hauteur. **Fruits :** précoces, à trois lobes, presque carrés, ils pèsent de 140 à 160 g. Leur chair est rouge brique et sucrée. **Culture :** installez ce poivron en pot, au potager ou sous un tunnel.

Notre conseil : sa couleur fera beaucoup d'effet dans une salade composée.



LA BONNE GRaine/SP

LE BEAUFORT, saveurs des alpages

Descendues des hautes vallées de la Tarentaise, du Beaufortain, de la Maurienne et du val d'Arly, les meules fermes et fondantes font la fierté des Savoyards.



Pâte pressée cuite, réalisée au lait cru et entier de vaches Tarine ou Abondance, la meule de beaufort se distingue par son talon concave. Elle pèse environ 40 kg et est affinée entre 5 et 12 mois. La pâte est ferme à l'attaque en bouche, puis fondante. À la différence de celui d'hiver, produit avec le lait de vaches nourries au foin, le "beaufort été", plus fruité et de couleur jaune, est un fromage aux herbes fraîches. Quant au beaufort fermier baptisé "chalet d'alpage", plus rare, et réputé pour son parfum de gentiane, il se fabrique à plus de 1 500 m d'altitude, avec le lait d'un seul troupeau, après la traite.

Poires de Savoie

Depuis 1996, six variétés bénéficient d'une identification géographique protégée, dont 'Passe-Crassane' (photo).



Citrouille

Propre et nettoyée, cette Cucurbitacée (*Cucurbita pepo*) se conserve des mois dans une pièce au sec.



CI-CONTRE ET PHOTO DE BEAUFORT DÉGOURÉ : L'ATELIER SYLVAIN MADELOIN/SDB/SP

Pancakes au beaufort

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min – Repos : 1 h – Cuisson : 10 min

- 45 g de beaufort râpé • 500 g de farine de blé
- 4 tranches de poitrine de porc fumé • 30 g de sucre
- 60 cl de lait entier • 1 sachet de levure chimique
- 5 œufs • 1 tour de moulin de gros sel • 30 g de beurre
- 6 cuill. à soupe de sirop d'érable

• **Faites dorer**, sans matière grasse, les tranches de poitrine dans une poêle. Laissez-les s'égoutter, puis émiettez-les quand elles sont refroidies. Réservez-les. Mélangez dans un récipient la farine, la levure, le sucre et le sel. • **Formez** un puits. Mettez-y les œufs, le beaufort râpé et les éclats de poitrine. • **Mélangez** avec une cuillère en bois et incorporez le lait jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Laissez-la reposer 1 h. • **Faites mousser** du beurre dans une poêle. Versez-y une louche de pâte et cuisez le pancake à feu modéré pendant 2 à 3 min sur chaque face. • **Réalisez** les autres pancakes. Dégustez-les chauds, recouverts d'un filet de sirop d'érable.

POIRE : C. ROCHE/ISTOCK - CITROUILLE : SHUTTERSTOCK



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de rubrique maison

LA TOURTE EN VERSION MINI

Hugo Riboulet, gagnant de *Top Chef* 2024, et Albane Auvray, sa fidèle coéquipière (tous deux ci-contre), créent des tourtes dans leur restaurant Groot, à Paris (75). Les deux complices déclinent cet emblème de la gastronomie en petit format, adapté à une dégustation dans la rue, en tenant compte des saisons. Sans oublier l'essentiel, la gourmandise, grâce à une sélection de produits des terroirs. Deux recettes inédites au beurre Charentes-Poitou AOP et au chabichou du Poitou AOP sont en ligne sur <https://aop-beurre-charentes-poitou.fr>



GR007/SP

C'est nouveau !

PÂTES FRANÇAISES



Creuses et striées, les pâtes de la Collection 1844 d'Alpina, marque savoyarde, sont bien consistantes. Elles sont parfaites pour être garnies de beaufort fondant. **Alpina. Paquet de 500 g, 2 € env.**

THÉ NOIR EARL GREY



Une huile essentielle de bergamote parfume les feuilles de ce darjeeling de première récolte, cueillies sur les contreforts de l'Himalaya. **Yoshi En. Paquet de 100 g, 13 € env.**

AIGUISEUR DE PRÉCISION



Pendant que la lame du couteau est maintenue sur le support magnétique, ce cylindre rotatif doté de deux surfaces, en diamant et en céramique, affûte et affine son tranchant quand elle passe dessus. **Hori. À partir de 99 € env.**

CONFITURE TROPICALE



Inspirée par la recette du cocktail piña colada, cette confiture mêle noix de coco, ananas, pomme, rhum, sucre de canne. **Éric Bur. Pot de 370 g, 6,50 € env.**



Au menu

SAMEDI

- Carottes râpées au curcuma
- Pancakes au beaufort
- Glace kiwi-citron

DIMANCHE

- Mâche aux tomates confites
- Farcement
- Brownies marbrés citrouille-chocolat

LUNDI

- Rillettes de maquereau
- Polenta aux cèpes et au beaufort
- Salade d'oranges aux épices

MARDI

- Salade crevettes et pomelos
- Tarte au beaufort
- Faisselle au miel de bruyère

MERCREDI

- Croustillants de beaufort et sauge
- Frites de panais au curry
- Gâteau de Savoie

JEUDI

- Terrine forestière
- Légumes-racines rôtis
- Douillons aux poires de Savoie

VENREDI

- Soupe à l'oignon
- Lotte au beaufort
- Clafoutis aux kumquats



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec

avenue des vins



Domaine Yves Duport, Altesse de Montagnieu 2023, AOC buges, Savoie

Ce vin arbore une robe or pâle, prélude à des arômes délicats de minéralité et de fleurs fraîches. Dans sa jeunesse, il offre une bouche pure et équilibrée, tandis qu'avec le temps, il révèle des notes complexes de miel et de cire d'abeille.

Accord : cette cuvée se partage à l'apéritif et accompagne les crustacés et les poissons, comme une lotte au beaufort, car ses arômes délicats subliment les saveurs marines.

Cépage : 100 % roussette. **Prix : 15 € env.**



Domaine Jaume, blanc 2023, AOC côtes-du-rhône, vallée du Rhône

Sur un nez aromatique exhalant des arômes de fruits à chair blanche, ce cru dévoile des notes subtiles de fleurs. L'attaque est fraîche et assez vive, développant ensuite en bouche une texture ample et légèrement minérale, pour terminer sur un bel équilibre et de la longueur.

Accord : il se marie parfaitement avec des fruits de mer, des fromages et se déguste avec une polenta aux cèpes et au beaufort.

Cépages : clairette, grenache, marsanne... **Prix : 9 € env.**



Polenta aux cèpes et au beaufort

Pour 2 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min env.

- 60 g de beaufort râpé
- 30 g de beaufort en copeaux
- 250 g de cèpes en bocal (ou réhydratés)
- 100 g de polenta
- 25 cl de lait entier
- 30 g de beurre
- 8 cl de crème fraîche
- 1 échalote émincée
- 2 cuill. à soupe de persil ciselé
- poivre • gros sel du moulin

• **Faites revenir** dans une poêle 20 g de beurre fondu et l'échalote émincée. Ajoutez les cèpes bien égouttés et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que l'eau rendue soit évaporée.

• **Portez** le lait et 25 cl d'eau à ébullition dans une casserole. Salez très légèrement et poivrez au moulin.

• **Versez** la polenta en pluie en remuant vivement avec un fouet. Laissez-la cuire sur feu doux comme indiqué sur le paquet (entre 5 et 10 min).

• **Ajoutez** 10 g de beurre et le beaufort râpé hors du feu. Mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit fondu et homogène.

• **Incorporez** la crème fraîche sans cesser de remuer. Servez la polenta avec la poêlée de cèpes dorés, les copeaux de beaufort et le persil.



Croustillants de beaufort et sauge

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 8 min

- 290 g de beaufort
- 100 g de pâte à kadaïf (cheveux-d'ange)
- 12 feuilles de sauge
- 150 g de pousses d'épinard
- 50 g de pistaches mondées
- 1 gousse d'ail
- 70 cl d'huile d'olive
- 1/2 citron
- sel • poivre du moulin

• **Tranchez** 240 g de beaufort en 12 gros bâtonnets d'environ 20 g. Séparez, puis étalez 12 bandes de pâte à kadaïf d'environ 2 x 10 cm.

• **Refermez** le paquet et rangez-le au frais car cette pâte se dessèche vite à l'air libre.

• **Humidifiez** les bâtonnets de beaufort avec quelques gouttes d'eau et placez une feuille de sauge sur chacun. Disposez-les sur les bandes de pâte.

• **Enroulez-les** en les pressant légèrement pour les faire adhérer, puis réservez-les au frais.

• **Préparez** le pesto : pressez le demi-citron, pelez et dégermez l'ail, torréfiez les pistaches émondées dans une poêle à sec, sur feu moyen sans cesser de remuer, rincez et séchez les pousses d'épinard, râpez le reste de beaufort.

• **Mixez** tous ces ingrédients dans le bol d'un blender. Versez l'huile d'olive, salez et poivrez. Mixez à nouveau jusqu'à obtenir un pesto souple.

• **Chauffez** 2 cuill. à soupe d'huile dans une poêle. Dorez les bâtonnets environ 45 s par face. Placez-les sur du papier absorbant.

• **Dégustez-les** avec le pesto.



Brownies marbrés citrouille-chocolat

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min env.

- 200 g de purée de citrouille (cuite et égouttée)
- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre • 200 g de sucre
- 4 œufs • 180 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuill. à café de cannelle
- 1/2 cuillerée à café de levure chimique

• **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre coupé en dés au bain-marie ou au micro-ondes.

• **Remuez** jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Battez au fouet 2 œufs avec 100 g de sucre dans un saladier.

• **Ajoutez** la préparation beurre-chocolat fondu ainsi que 100 g de farine et la pincée de sel. Mélangez, dans un autre récipient, la purée de citrouille avec les 2 œufs et les 100 g de sucre restant.

• **Incorporez** la cannelle, les 80 g de farine restant et la levure chimique. Lissez. Disposez la pâte au chocolat, puis celle à la citrouille dans un moule carré recouvert de papier cuisson.

• **Utilisez** la pointe d'un couteau afin de mêler les deux pâtes pour un effet marbré.

• **Enfouissez** 30 min env. jusqu'à ce que le brownie soit bien gonflé. Si le centre est encore un peu trop mou, prolongez la cuisson.

• **Laissez-le refroidir** avant de le couper en carrés.



Tarte au beaufort

Pour 6 personnes

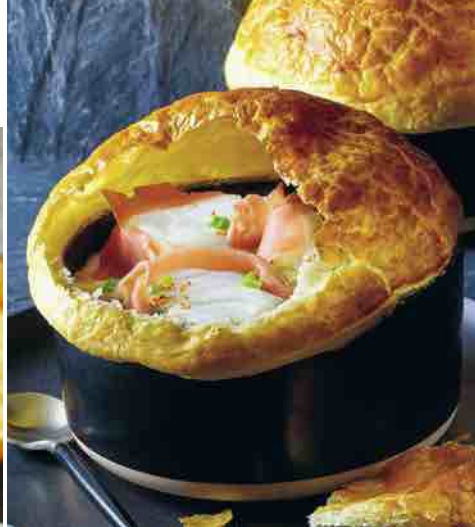
Préparation : 25 min

Réfrigération : 2 h

Cuisson : 30 min

- 500 g de beaufort
- 250 g de farine
- 125 g de beurre + moule
- 12 fines tranches de coppa
- 25 cl de crème épaisse entière
- 20 cl de lait
- 3 œufs
- muscade
- poivre du moulin • sel

• **Mélangez** la farine et 1 pincée de sel. Amalgamez avec le beurre coupé en dés. Formez un puits. Incorporez 5 cl d'eau petit à petit, pétrissez et fraisez la pâte. • **Enveloppez-la** de film alimentaire et laissez-la reposer 2 h au frais. Sortez-la 15 min avant de l'utiliser. Coupez le beaufort en fines lamelles. • **Préchauffez** le four à 180-190 °C (th. 6-7). Abaissez la pâte brisée. Foncez-la dans le moule beurré et piquez-la avec une fourchette. • **Placez** votre moule au réfrigérateur. Cassez les œufs dans un saladier, délayez-les avec la crème et le lait et assaisonnez de poivre et de muscade. • **Répartissez** les tranches de coppa et les lamelles de beaufort sur la pâte. Versez ensuite l'appareil crémeux. Enfournuez durant 30 min. • **Démoulez** et servez la tarte bien chaude.



Lotte au beaufort

Pour 2 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min env.

- 75 g de beaufort
- 300 g de filet de lotte
- 1 orange
- 150 g de moules nettoyées
- 1 oignon rouge
- 2 tranches de jambon de Savoie
- 1 pâte feuilletée
- huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- sel • poivre du moulin

• **Découpez**, dans la pâte feuilletée, deux disques plus grands de 1,5 cm que des minicocottes à four. Badigeonnez le tour du rond de pâte d'œuf battu. Réservez au frais. • **Pelez** et émincez l'oignon. Chauffez un filet d'huile dans une sauteuse et colorez la lotte 1 min sur chaque face. Réservez-la. • **Déglacez** les sucs de cuisson avec le jus de l'orange. Ajoutez l'émincé d'oignon. Salez légèrement, couvrez et laissez compoter en ajoutant de l'eau si besoin. • **Jetez-y** les moules. Couvrez et faites-les cuire 4 min juste le temps qu'elles s'ouvrent. Égouttez-les, décoquillez-les et replacez-les dans la sauteuse. • **Incorporez** les deux tiers du beaufort, laissez fondre et réservez la sauce. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la sauce dans les minicocottes à four. • **Roulez** les morceaux de lotte dans les tranches de jambon et déposez-les à l'intérieur. Poivrez. Couvrez avec la pâte feuilletée, côté passé à l'œuf dessous. • **Soudez** en appuyant sur les bords. Dorez le dessus de la pâte feuilletée avec le reste d'œuf battu. Parsemez du reste de beaufort râpé. • **Enfournuez** 30 min.



Douillons aux poires de Savoie

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min env.

- 4 poires de Savoie fermes
- 100 g de sucre • 1 jaune d'œuf
- 1 bâton de cannelle
- 1 pâte feuilletée • 1 c. à s. de lait
- garniture : crème de noisettes, pralin, confiture...

• **Épluchez** les poires en laissant leur tige. Évidez-les pour ôter les pépins, ou creusez un cône à la base. • **Chauffez** 1 l d'eau et le sucre jusqu'à frémissement, ajoutez la cannelle. Déposez-y les poires et laissez-les pocher 10 min (elles doivent rester légèrement fermes). • **Laissez-les refroidir** dans le sirop, puis égouttez-les. Abaissez la pâte. Découpez avec un emporte-pièce quatre ronds plus larges que la base des poires, puis, à la roulette, des bandelettes de pâtes de 2 cm d'épaisseur. • **Taillez** des morceaux en forme de feuille dans le reste de pâte. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). • **Fourez** les poires avec la garniture de votre choix. Couvrez la base avec un rond de pâte. Faites se chevaucher les bandelettes autour de la poire en commençant par le haut. • **Fixez** les feuilles en appuyant. Badigeonnez avec le jaune d'œuf battu mélangé au lait. • **Enfournuez** 25 min.

LE COIFFEUR RESPONSABLE

Dans une affaire opposant un salon de coiffure à une cliente, la Cour d'appel de Riom (63) a considéré que le professionnel – qui est tenu à une obligation de moyen et non de résultat – était fautif. Dans le cadre d'un diagnostic préalable, il doit informer sa cliente des éventuels risques et être en mesure de prouver qu'il l'a fait. En l'espèce, la cliente avait ressenti une sensation de brûlure au niveau du cuir chevelu. Le balayage avait été interrompu, mais lors du démêlage, plusieurs mèches de cheveux s'étaient cassées et étaient tombées. Le salon de coiffure a dû l'indemniser au titre des préjudices subis.



LES URGENCES VOUS RAPPELLENT

Vous connaissez le 15, le 17, le 18 et le 112 ? Il existe ainsi 12 numéros de services d'urgence (114 pour les personnes sourdes et malentendantes ; 115 Samu social ; 119 enfance en danger ; 116 000 enfants disparus ; 191 sauvetage aéronautique ; 116 117 permanence des soins ambulatoires ; 197 alerte attentat ; 196 sauvetage maritime). Vous serez rappelé gratuitement par le 0800 112 112 et pourrez décrocher en confiance.

Parquet en liège avec finition bois : une parfaite imitation.



PHOTOS SHUTTERSTOCK

UN SOL EN LIÈGE durablement naturel

Isolant et confortable au toucher, le liège a tout pour séduire comme revêtement de sol. En outre, il est facile à poser.

Le liège, principalement produit au Portugal, ne se limite pas à la fabrication de bouchons. Facile à transformer, il a conquis l'univers de la décoration dans les années 1970 et revient aujourd'hui en force, notamment pour habiller les murs et les sols. Produit par écorçage du chêne-liège (*Quercus suber*), c'est aussi un matériau recyclable. Grâce à sa structure cellulaire, le liège

absorbe et atténue les bruits. Il offre aussi une isolation thermique et est résistant aux chocs et aux rayures.

Dalles ou lames

Apprécié pour sa douceur, il est léger, antidérapant et imputrescible et peut simuler des matériaux de revêtement comme le bois et la pierre. Un parquet en liège convient à toutes les pièces de la maison, y compris la salle de bains et

la cuisine, s'il est traité pour résister à l'humidité. Il existe un large choix de textures et de coloris, sous forme de lames à clipser, en pose flottante, ou de dalles à coller. Chez Liëgisol, entreprise bientôt centenaire et implantée dans les Landes, les prix varient entre 26 et 80 €/m² env. Par ailleurs, l'enseigne Leroy Merlin propose une gamme de parquets alliant liège et bois, à partir de 50 €/m² env.

Les aides rénov'

Réaliser des travaux de rénovation de votre logement vous permet de lutter contre le réchauffement climatique, mais aussi d'augmenter le confort et la valeur de votre bien. Vous ferez de belles économies d'énergie, surtout sur le chauffage et la production d'eau chaude, qui représentent 77 % des dépenses énergétiques des logements français (chiffres 2021). Pour financer ces travaux, de nombreuses aides sont proposées par l'État, les collectivités

territoriales, les fournisseurs d'énergie et d'autres organismes comme les caisses de retraite. Certaines aides comme celles de l'Anah (agence nationale de l'habitat), MaPrimRénov, principal dispositif de l'État, ou les primes "coup de pouce" des fournisseurs d'énergie sont conditionnées au niveau de ressources du foyer. Faites-vous accompagner par un conseiller FranceRénov à votre disposition dans les 586 espaces dédiés sur le territoire.

BIEN MÉMORISER ça s'apprend !

Dans le nouveau podcast Tout sur la mémoire, un neuropsychologue livre cinq astuces pour apprendre efficacement.

Ecrire ce dont on se souvient aide à mieux mémoriser à long terme.



SHUTTERSTOCK

L'Observatoire B2V des mémoires, piloté par un groupe d'experts, a invité le neuropsychologue Mathieu Hainselin. Dans un podcast, celui-ci partage ses

conseils sur la mémorisation. Pour apprendre sur un temps long, celui-ci propose d'espacer les séances : il vaut mieux répartir le même nombre d'heures d'apprentissage sur

une période plus longue plutôt que tout concentrer sur quelques jours juste avant l'échéance. Mathieu Hainselin incite aussi à tester régulièrement sa mémoire, avec des fiches par exemple, afin de s'entraîner à retrouver facilement une information.

Autoévaluation

Ce qu'il appelle la "technique de la page blanche" consiste à s'autoévaluer en écrivant tout ce dont on se souvient sur un sujet donné. Autre méthode efficace : l'apprentissage en groupe permet, selon le neuropsychologue, de réduire le stress surtout si cette interaction se déroule dans un cadre convivial et motivant. Enfin, les procédés mnémotechniques sont bel et bien validés par la science, car le fait de créer soi-même des associations ou des images permet d'ancrer plus durablement des connaissances, mais aussi de les récupérer plus facilement.

Poireau pour l'éternité

Le poireau perpétuel (photo), qui repousse chaque année à l'automne, enrichit nos assiettes hivernales de vitamines : on peut en consommer les feuilles aussi bien crues que cuites. À l'instar du poireau cultivé, dont elle est l'ancêtre, cette plante vivace apporte non seulement des fibres, mais aussi des composés soufrés, connus pour leurs nombreux effets sur la santé, notamment en prévention des maladies cardiovasculaires et des cancers. Toute la plante est comestible : le feuillage aromatique, les bulbes et les fleurs (celles-ci apparaissant à la fin du printemps).



F. MARRE/ISTOCK/DOSSIER DE LA GRANGE

CHANVRE CONTRE MOUSTIQUES

Selon le journal scientifique *Insects*, l'extrait de feuilles de chanvre pourrait tuer les larves du moustique asiatique (*Aedes aegypti*). Celui-ci est hélas connu pour être le vecteur de maladies tropicales (dengue, virus Zika, chikungunya et fièvre jaune). Cet extrait végétal, riche en cannabidiol (CBD), a démontré son efficacité larvicide sur deux souches distinctes de *A. aegypti* : l'une sensible aux insecticides à base de pyréthréinoïdes (PS) et l'autre résistante (PR).



SHUTTERSTOCK

SHAMPOOING SEC FAIT MAISON

Pour réaliser un shampoing sec équilibrant pour cheveux gras, mélangez au pilon, dans un mortier, 60 g de poudre d'amidon de maïs (photo ci-dessus), 10 g de grande ortie (*Urtica dioica*) en poudre et 3 gouttes d'huile essentielle de sauge sclérée. Transférez le tout dans un flacon pulvérisateur pour poudre. Effectuez de 1 à 3 pressions sur le cuir chevelu, massez du bout des doigts, puis laissez poser 10 min. Éliminez le surplus de poudre avec une brosse à cheveux.



PLANTIGRADE AU FUTUR INCERTAIN

La réintroduction des ours dans les Pyrénées se heurte à plusieurs défis majeurs. La cohabitation avec les activités humaines, comme le pastoralisme, reste un point de tension. L'expansion territoriale des ours, bien qu'elle témoigne du succès de la réintroduction, soulève en effet des questions de sécurité et d'adaptation des pratiques humaines dans les zones qui sont nouvellement occupées. Les attaques sur les troupeaux créent, en outre, des conflits avec les éleveurs, et nécessitent des mesures de protection. L'acceptation sociale et politique constitue un autre obstacle, avec une opposition locale marquée et un besoin de concertation accru. Sur le plan démographique, l'objectif d'une population viable d'au moins 50 individus sexuellement matures n'est pas encore atteint. Enfin, la diversité génétique pose problème, la consanguinité croissante menaçant la santé et la fertilité des ours. Cette situation requiert l'introduction de nouveaux sujets pour assurer la viabilité à long terme de la population, ce qui risque encore de soulever des oppositions !

SHUTTERSTOCK

L'OURS DES PYRÉNÉES en progression

Vingt ans après l'abattage de l'ourse Cannelle, dans le Béarn, la population d'ours bruns dans les Pyrénées est légèrement en hausse.

Selon le dernier rapport du réseau Ours brun de l'Office français de la biodiversité (OFB), publié en avril 2024, le nombre de spécimens pyrénéens a légèrement progressé avec sept animaux de plus par rapport à l'année précédente : une grande première depuis les années 1990 ! Ainsi, 83 plantigrades ont été recensés en 2023, dont 34 mâles et 33 femelles (adultes et jeunes) et 16 naissances.

Carnet rose

La majorité des individus sont localisés dans les Pyrénées centrales (Pyrénées-Orientales, Comminges, Catalogne et Andorre), les autres se trouvant dans les Pyrénées occidentales (Béarn, Navarre, Aragon). D'après les scientifiques, une quinzaine de femelles étaient susceptibles d'avoir des petits en 2024 : à suivre donc dans le carnet rose du prochain bilan du Réseau Ours brun ! Le rapport indique aussi que des ours

La reproduction a été bonne dans les Pyrénées françaises en 2024.



SHUTTERSTOCK

ont été observés dans cinq départements français (Pyrénées-Atlantiques, Pyrénées-Orientales, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Ariège) et neuf oursons ont été

vus en Ariège. Cependant, la pérennité de l'espèce est loin d'être garantie à cause d'une consanguinité croissante due au trop faible nombre d'ours (voir ci-contre).

Un omnivore partageur

La prédation de l'ours est souvent perçue négativement. Pourtant, par bien des aspects, elle présente des effets bénéfiques sur les écosystèmes locaux. En tant qu'espèce clé de voûte au sommet de la chaîne alimentaire, le plantigrade joue un rôle écologique crucial. Sa prédation facilite l'accès à la nourriture pour diverses espèces, les charognes profitant aux loups, renards, mustélidés, sangliers, oiseaux et insectes. Son régime omnivore, qui est

composé majoritairement de végétaux et champignons, favorise la dissémination des graines et spores sur un très vaste territoire, estimé à 7100 km² dans les Pyrénées en 2023. Cette dispersion contribue à la diversité végétale et fongique. De plus, en tant que grand prédateur, l'ours participe à la régulation des populations d'herbivores, ce qui permet une meilleure croissance de la végétation et favorise la biodiversité.

LE LIVRE DE RÉFÉRENCE NOUVELLE ÉDITION ENRICHIE

Des conseils
pour les
attirer dans
son jardin



Identifier et
comprendre
le mode de vie
de 66 espèces
d'oiseaux

36 € - 448 pages

BONUS : des QR codes
pour écouter le chant
des oiseaux et apprendre
à les reconnaître !



Rustica éditions

À retrouver dans tous les points de vente de livres et sur www.rusticaeditions.com



LABELS EN RÉSISTANCE

face au dérèglement climatique

Le changement climatique affecte durement les produits de terroir bénéficiant d'une certification. Les filières mettent en place des stratégies pour se protéger. ✦ FRÉDÉRIC PIGOT



En Alsace, les gelées détruisent les bourgeons qui se forment désormais trop précocement.



Les épisodes de sécheresse de plus en plus longs abîment les vignobles du sud de la France.

Les vins d'appellation vont-ils disparaître ou renaître ? Avec 37 millions d'hectolitres de vin en 2024, la production nationale enregistre une baisse de 23 % par rapport à l'année précédente, et de 17 % sur la moyenne des cinq dernières années. Les épisodes de grêle, de gel, de sécheresse, de canicule ou de fortes précipitations sont plus récurrents et plus intenses, entraînant de lourdes conséquences. Dans tous les vignobles, les vendanges sont de plus en plus précoces

(en Alsace, elles ont lieu jusqu'à 26 jours plus tôt qu'il y a 25 ans). Pourtant, depuis 2017, la filière viticole affine sa stratégie. Diverses expérimentations sont mises en œuvre sous l'œil de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), qui est le "gardien du temple" des produits labellisés : introduction du dispositif d'évaluation des innovations (DEI) permettant d'expérimenter de nouvelles technologies sans perdre le bénéfice des appellations, révision des cahiers des charges des appellations, notamment en introduisant de nouveaux cépages mieux adaptés à la chaleur, à la sécheresse...

Des pépins pour la pomme

Les viticulteurs ne sont pas seuls à devoir s'adapter. "La production est plus précoce. Le gel arrive donc à des périodes où le végétal est plus sensible. En 2012, nous avons perdu 80 % de la récolte", constate Agnès Donzeau directrice de l'AOP

pomme du Limousin, qui évoque aussi les épisodes de 2017, 2020 et 2021, alors qu'auparavant, le gel n'abîmait le verger qu'une fois par décennie. "On rencontre des aléas climatiques de plus en plus fréquents, ainsi que l'émergence de nouveaux ravageurs. Nous sommes obligés de nous protéger. De plus en plus de vergers sont équipés d'un système d'irrigation contre la sécheresse ou de filets contre la grêle. En cas de gelée, il y a l'aspersion, qui nécessite beaucoup d'eau, ou la tour



Les pommes du Limousin sont aussi victimes des gelées.



Ces filets protègent les pommiers de la grêle.

J.-L. KOKEL/BIOSPHOTO



P. SOISSONS/BLEU D'Auvergne AOP/SP



L. COMBE/AOP FOURME AMBERT/SP

La production de bleu d'Auvergne (en haut) et de fourme d'Ambert (ci-dessus) est en péril par manque de fourrage pour les vaches.

à vent, qui a un coût très important.” Il est envisagé d’introduire dans le cahier des charges la brumisation et la densification du verger pour avoir davantage de feuillage et d’ombre.

Le salers de la peur

Fin 2022, vingt-neuf AOP, huit IGP et quatre Label rouge ont ainsi été concernés par des modifications temporaires. Les filières laitières, qui tirent leurs spécificités de la valorisation des ressources naturelles de leur terroir, sont en première ligne. “En cas de forte sécheresse, nous pouvons perdre 30 à 40 % de fourrage pour les vaches”, témoigne Aurélien Vorger, directeur des AOP bleu d’Auvergne et fourme d’Ambert. Or, les normes de ces AOP exigent des fourrages issus des aires d’appellation. À trois reprises, il a fallu solliciter une dérogation auprès de l’Inao pour permettre aux producteurs de lait d’acheter jusqu’à 10 % de foin à l’extérieur. “Nos conditions de production sont en phase de réécriture dans le sens du bien-être animal”, explique Nathalie Coronel, animatrice de l’IGP gruyère. La période de pâturage obligatoire pourrait ainsi être entrecoupée, et les producteurs autorisés à rentrer les animaux en cas de fortes chaleurs, avec plus de souplesse par rapport au pourcentage d’alimentation issue de l’exploitation. Du côté du salers AOP, pas de demande de dérogation. La sécheresse de 2022 avait contraint les 80 producteurs à cesser la fabrication d’août à fin septembre. Le cahier des charges ne tolère

que le pâturage : quand il n’y a plus d’herbe, cette production saisonnière est compromise, sans alternative possible. Quant à la filière abondance AOP, elle se tourne vers des espèces fourragères plus résistantes comme la chicorée, le sorgho ou le moha, tout en veillant à préserver les variétés endémiques au terroir et en se garantissant d’une éventuelle incidence sur le goût et la qualité du fromage. Les éleveurs sont invités à réorganiser leurs parcelles. Semés à la mi-mai et récoltés de mi-août à fin septembre, l’IGP lingot du Nord et le flageolet vert sont peu exposés aux gelées, mais restent extrêmement sensibles aux périodes humides, aux coups de chaud et à la sécheresse.

IL FAUT RAISIN GARDER

Pour faire face aux défis environnementaux, les viticulteurs français adaptent leurs pratiques : ils laissent pousser les sarments pour faire de l’ombre aux grappes, le nombre de plans à l’hectare est réduit, l’enherbement entre les rangs de vignes se développe afin de faire baisser la température du sol...



SHUTTERSTOCK

Contre le gel, des feux sont allumés au bout des rangs de vigne, certains vignobles s’équipent de tours antigel pour brasser l’air et les plus prestigieux s’offrent même des rotations d’hélicoptère. Dans le Bordelais, l’emblématique merlot devient trop précoce. Des cépages anciens, plus tardifs, reviennent au goût du jour et retrouvent droit de cité, à l’image du petit verdot. Parallèlement, un cépage portugais et deux issus de croisements ont été autorisés. L’AOP côte-de-provence a implanté des cépages grecs.



C. THIRIET/BLGPHOTO

SHUTTERSTOCK

En haut : résistant à la sécheresse, le sorgho est utilisé comme fourrage.
Ci-dessus : huîtres de l'île d'Oléron.

Avec 300 kg/ha en 2022, contre 3 500 en 2021, les chiffres sont sans appel et les 17 producteurs doivent gérer les stocks. Pas facile, quand le label prévoit 18 mois de conservation. À plusieurs reprises, des dérogations ont été nécessaires. Une extension à deux ans du temps de commercialisation a été sollicitée. Un moyen de ne pas décourager les rares producteurs...

Problèmes à la douzaine

Quant à la filière des coquillages, elle n'est pas mieux lotie. Depuis 2024, l'affinage en claires et la commercialisation d'huîtres IGP Marennes-Oléron sont suspendus de début juin à fin août. *“Avec la chaleur, les claires reprenaient leur fonction initiale de marais salants, explique Laurent Chiron, représentant des ostréiculteurs. Outre l'augmentation de la mortalité des mollusques, on ne reconnaissait plus la signature organoleptique des huîtres.”* L'été, pour ne pas rester sans produits de qualité “La Baigneuse”, élevée en pleine mer, est proposée à la place. Une demande de Label rouge a été déposée à l'Inao.

Quatre grands classiques en péril



SHUTTERSTOCK

Clémentine de Corse IGP

Avec la hausse du mercure, sa floraison s'est décalée dans le temps. La durée de maturation du fruit s'est allongée, ce qui diminue l'acidité du fruit.



SHUTTERSTOCK

Piment d'Espelette AOP

Les dates de plantation ont été décalées pour que la floraison n'ait pas lieu en pleine chaleur mais, en 2024, les pluies et le manque de soleil ont été terribles.



V. QUEANT/ISTOCK

Noix du Périgord AOP

Les stress climatiques menacent la variété ‘Marbot’. Une révision du cahier des charges de l'AOP est en cours pour ajouter ‘Fernor’, plus résistante.



SHUTTERSTOCK

Ail de la Drôme IGP

Écarts de température et fortes chaleurs nuisent au séchage des têtes d'ail, ce qui affecte leur conservation. Les rendements et les calibres sont en baisse.

L'AGNEAU DÉFEND SON PRÉ CARRÉ

Même en bergerie, les animaux consomment moins quand il fait chaud. L'engraissement de l'agneau de Sisteron IGP prend, en moyenne, 20 jours de plus. Certains n'entrent plus dans le cahier des charges et doivent être déclassés. Une révision des normes est prévue pour augmenter de 15 jours l'âge d'abattage. Dans les Causses, l'herbe est rare et les fortes chaleurs n'arrangent rien. *“Nos bêtes passent plus de temps dans la bergerie. On est obligé d'avoir plus de surface et de stock pour compenser le manque d'herbe”, résume Éric Lagarde, de l'IGP agneau du Quercy.* Cela a des conséquences sur la rentabilité de l'élevage et l'attractivité de ce métier, qui ne compte plus qu'une installation pour trois départs en retraite.



SHUTTERSTOCK

Abonnez-vous à Rustica



Abonnement 1 an

89,90 €

au lieu de 165 €* en kiosque

Soit plus de
45%
de réduction



En cadeau

L'agenda 2025

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

Valeur : 6,90€

Format : 14x17cm



BULLETIN D'ABONNEMENT

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

+ SIMPLE + RAPIDE



0 806 000 465

Service gratuit
prix appel

indiquez le code **PRU2878**



Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2878**

☐ **Oui**, je m'abonne
1 an à Rustica

89,90 €

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

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

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de Rustica
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/ABORU2878**
(4x sans frais possible avec PayPal)

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

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 31/08/2025 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. Réception des cadeaux dans un délai de 6 semaines environ. *165 € = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica. Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Vous pouvez ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, RUSTICA vous informera par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle de la possibilité de résilier votre abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par RUSTICA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement en cas de désaccord. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/charteppd

1



ROMAIN PILATO créateur d'œuvres florales

Le studio de la Maison Ciero, à Paris (75), accueille les amoureux des fleurs fraîches ou sèches et fait la démonstration que, bien que périssables, ces belles émerveillent toujours. ❀ PATRICIA KADIJEVIC

Romain Pilato, fondateur du studio Maison Ciero, est un fleuriste passionné et un artiste dans l'âme. Depuis plus de 20 ans, il exerce ce métier qu'il aime à décrire comme : *"Un renouvellement perpétuel, un métier passionnant, lié à la beauté et à l'émotion."* Au fil des années, habité par une sensibilité unique, il a su transformer les bouquets classiques en de véritables œuvres d'art. *"J'ai toujours aimé la nature, l'art et la peinture"*, confie-t-il. Porté par un environnement familial créatif (sa grand-mère était couturière chez Yves Saint Laurent, tandis que son père l'a initié au dessin), Romain nourrit son travail d'une approche artistique. Passionné de dessin mais aussi par le monde de la mode, il conçoit des bouquets uniques et sur mesure, dignes d'une galerie d'art.

Une vision artistique et durable

À la Maison Ciero, chaque bouquet est créé avec soin à partir de fleurs locales et de saison : *"Je ne prends que ce que j'aime. Aller à Rungis, c'est comme un Noël à chaque fois."* Chaque composition est élaborée sur mesure en dialoguant avec le client. Romain questionne sur la couleur dominante, le vase dans lequel sera posé le bouquet, la pièce qui l'accueillera... *"À la façon d'un décorateur, je crée quelque chose d'unique, parfois directement dans les vases."* Romain a également dessiné sa propre



2



Romain présente sa création du jour.

collection de vases qui ont ensuite été réalisés par la céramiste Claire Albrecht œuvrant en Bretagne. Ces pièces uniques, du beige au terracotta rosé, incarnent son exigence de qualité. Cherchant toujours à innover, il crée également des œuvres encapsulées dans du verre, tels des cubes de fleurs séchées qui se conservent *"comme un tableau vivant"*. Pensées pour sublimer les intérieurs, ces petites scènes s'exposent à la manière d'une œuvre d'art : *"Dans une niche ou sur une stèle, en pensant la lumière pour les mettre en valeur."*

Un nouveau regard sur la fleuristerie

Après avoir travaillé pour plusieurs enseignes, Romain a ouvert son propre atelier, il y a trois ans, au cœur du quartier intimiste et villageois du Marais, à Paris. Son studio de création, bien que discret, attire une clientèle fidèle : particuliers et professionnels de l'hôtellerie et de l'événementiel. Romain se distingue par sa capacité à sublimer les matières brutes et à respecter les courbes naturelles des fleurs. *"On ne retaille jamais une branche au point de lui retirer son mouvement naturel."* Parmi ses fleurs préférées, il cite les anémones noires, les dahlias Van Gogh orange et les chrysanthèmes royaux, qu'il travaille parfois en soliflore pour leur effet graphique.

Il partage aussi des astuces : *“Pour sécher des bouquets d’hortensia, placez les fleurs dans l’eau pendant deux ou trois semaines, puis laissez-les sécher naturellement.”* Romain continue de développer son activité avec passion : *“Je cherche avant tout les couleurs qui m’attirent et les bonnes fleurs, celles qui ont une beauté authentique.”* Sous sa houlette et en compagnie de son conjoint Stéphane, qui gère la logistique, et d’Éva et Dimitri, qui sont en apprentissage, la Maison Ciero incarne une vision moderne et artistique de la fleuristerie, où la nature devient une œuvre d’art à part entière.

1. Les œuvres florales une fois encapsulées décorent un intérieur plusieurs années durant.

2. La vitrine du studio Maison Ciero se transforme au fil des saisons.

3. La ligne de vase dessinée par Romain est façonnée par Claire Albrecht, en Bretagne.

4. La collection Prestige décline des bouquets inspirés d’artistes. Ici le bouquet en dédicace à Marc Chagall.

5. Détail du bouquet d’inspiration Mark Rothko.

6. Élément d’une composition en hommage à Van Gogh.

7. Chaque jour, les fleurs fraîches sont préparées avant la composition des différents bouquets.

8. Création florale d’après les œuvres de Paul Gauguin.

9. Bouquets séchés colorés et durables.

10. Fleurs fraîches et sèches se marient délicatement.

4



7 8



9 10



C'est nouveau !

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

1. Ce composteur tout en rondeur, au design soigné, a une capacité de 200 l. Il est fabriqué avec du plastique 100 % recyclé et recyclable. Une plaque de fond est disponible séparément.
Ehlo. Composteur Green Basics, 80 € env.

2. Imprimés en France, ces coussins conçus pour l'extérieur arborent de jolis motifs floraux. En toile de coton déperlante, ils résistent aux UV ainsi qu'aux taches. Déhoussables, ils se lavent facilement en machine. Disponible en 6 coloris.

Fermob. Coussin Bouquet sauvage (44 x 44 cm), 65 € env.

3. Entièrement tissé au sein d'une manufacture alsacienne labellisée Entreprise du patrimoine vivant, ce torchon (50 x 80 cm) est constitué à 82 % de coton et à 18 % de lin. Il apportera à votre cuisine une note décorative grâce à son joli motif de bouquet fleuri très coloré.

Beauvillé. Torchon botanique, 23 € env.

4. Le concept carré potager réunit trois produits pour réaliser trois couches superposées dans un grand carré potager : des copeaux de bois (non illustrés) pour le drainage, du compost et du terreau 100 % organique.

Algoflash. Copeaux, compost et terreau en sac de 40 l, à partir de 11 € env. l'unité.

5. Cet engrais liquide pour plantes acidophiles (N-P-K 4-1,5-4) favorise la croissance et la floraison. Fabriqué en France, à partir de vinasse de betterave et de tourteaux végétaux, il est conditionné en bouteille 100 % recyclable.

Fertiligène. Engrais pour hortensias, rhododendrons et camélias (750 ml), 10 € env.

6. Parfait pour le nettoyage d'appoint, cet aspirateur ultracompact a un débit d'air de 113 l/min et enlève rapidement les miettes et les poussières. Son réservoir de 70 ml se vide rapidement. Un embout est fourni avec l'outil pour atteindre les endroits étroits.

Ryobi. Aspirateur d'appoint 4V USB Lithium RDV4-0, livré sans batterie ni chargeur, 50 € env.



Petites annonces Rustica

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

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

Komat
Serre de jardin

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

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

www.komat.fr

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

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

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE
ABRIS de STOCKAGE

Tous nos tunnels sont en acier galvanisé, les bâches 250 micron, traité UV.

Tunnels maraichers
La Bretonne 3x4m..... 399€
Izella 4x4m..... 629€
Izella 3,50x8m..... 670€
Omibelle 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

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

**ÉCOLOGIQUE
PERFORMANT
ÉCONOMIQUE**

OLIGER
FABRICANT ARTISANAL FRANÇAIS
DEPUIS PLUS DE 50 ANS

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

Flamme Verte

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, lit
fait, 225 € à 325 € la semaine
Tél : 07 70 21 36 65

19. Loue gîte 6 pers. Dans village
tout en chaume. Idéal pour
découvrir le riche patrimoine
naturel et historique du plateau de
millevaches. Rando, moto, vélo,
pêche ou juste repos, photos.
Tél : 06 31 17 61 47

Dans le Cantal. Producteur
fromages Cantal Fermier AOP
Le Montagnard. Liste et tarifs
sur demande à :
www.lafermedescochonsdor.com
ou Tél : **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
Tél : 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
Tél : 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.
Tél : 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.
Tél : 06 66 54 13 35

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à **RUSTICA PETITES ANNONCES**
Service ADV. 32 avenue Pierre Grenier. 92100 Boulogne-Billancourt.
Libeller votre annonce sur papier libre en écrivant
en majuscule (35 caractères par lignes, espaces compris).

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €

Joindre à votre courrier

le règlement par chèque à l'ordre de **Rustica**

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

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



Éric Costan



Patricia Kadjevic



Hubert Fontaine



Colonies de pucerons sur laurier-rose

“Que puis-je faire contre les pucerons jaunes qui envahissent mon laurier-rose ?” Nathalie L., Fosses (95)

Chaque espèce de puceron est inféodée à un ou plusieurs végétaux, tel *Aphis nerii*, le puceron du laurier-rose, à la livrée jaune orangé. L'infestation débute par l'apparition d'adultes ailés, qui se nourrissent de la sève des feuilles. Pour rebuter les fondatrices de ce parasite, pulvérisez régulièrement un mélange d'huile d'olive et d'eau (1 cuill./l). Installez des végétaux précoces, tel le sureau. Cette plante hôte attirera une génération avancée de pucerons, ainsi que leurs prédateurs (coccinelles, syrphes et chrysopes), qui seront fin prêts pour contrôler

Aphis nerii dès son arrivée. Aménagez un environnement favorable aux prédateurs de ce ravageur en multipliant les nichoirs à oiseaux. Dans le cas d'un laurier-rose cultivé en pot, limitez l'apport d'azote afin d'endurcir les pousses contre le rostre du puceron. **ÉC**

Montée à graines des blettes

“Comment empêcher que les blettes ne produisent des graines quelques semaines après leur plantation ?”

Jean de B., Agen-d'Aveyron(12)

Plante bisannuelle, la blette produit des cardes la première année de culture et des fleurs au cours de l'été suivant, comme la betterave. Touchant de nombreuses plantes annuelles ou bisannuelles, la montaison prématurée est causée par un ou plusieurs stress : la chaleur, la sécheresse, le froid, l'excès d'eau. Dans le cas de la blette, les jeunes plants semés en terrine ou sur tablette souffrent de longues semaines sous abri, les incitant à raccourcir leur cycle, c'est-à-dire à fleurir rapidement. En outre, la plante est très sensible au repiquage. Dans votre région au climat chaud, mieux vaut pratiquer un semis directement en place en poquets de 3 ou 4 graines, espacés de 30 à 40 cm en tous sens. Dès la levée des plantules, paillez entre les rangs afin de maintenir une humidité constante, mais sans excès. **HF**

Du cuivre antinuissibles

“Pensez-vous que des contenants en cuivre pourraient jouer un rôle de répulsif contre les limaces ou encore les fourmis ?”

Bernard D., Saint-Germain-Laval (42)

En effet, le cuivre tient à l'écart les gastéropodes et les fourmis. Se présentant sous la forme de ruban adhésif, la bande de cuivre se place autour du contenant. Comptez un minimum de 10 cm de largeur pour qu'elle soit efficace et veillez à ce qu'elle ne soit pas recouverte par des

herbes qui serviraient de passerelle. Attention, il arrive que les limaces soient déjà dans la place et qu'une barrière en cuivre les y enferme ! Ces entraves posées à la verticale sur les pots sont plus efficaces qu'étendues sur le sol. Un contenant en cuivre utilisé comme cache-pot s'avère idéal pourvu qu'il soit suffisamment haut pour empêcher les limaces de pénétrer à l'intérieur. Dans le commerce, vous trouverez des barrières antilimaces et antifourmis commercialisées sous la forme de bandelettes ou de filets. **HF**

Rejets d'acacia indésirables

"Mon jardin est envahi de rejets d'acacia qui viennent de chez ma voisine. Comment m'en débarrasser ?" Geneviève M., Avignon (84)

Appelé couramment "acacia", le robinier faux-acacia se multiplie par rejets émis le long des racines traçantes, partant du pied mère. Celles-ci sont porteuses de drageons, qui en produisent à leur tour et deviennent autonomes tout en renforçant la plante. Couper ou casser une branche provoque le développement de ces rejets ! Ce mode de multiplication végétatif explique pourquoi cette espèce, présente depuis quelques siècles, est considérée comme invasive. S'ajoute à cela la dispersion de milliers de graines portées par le vent. Il se peut que la présence dans votre jardin d'un savonnier, qui produit beaucoup de racines, ait retardé l'intrusion du robinier voisin, mais ce dernier a fini par se frayer un passage. C'est une espèce pionnière qui se contente d'un sol pauvre qu'il enrichit progressivement en fixant l'azote contenu dans l'air. Il n'y a rien à faire d'autre que de supprimer régulièrement ses pousses. **ÉC**

PHOTO LECTEUR



"Quel est le nom de cette plante rencontrée sur un chemin le long de l'Eure ?" Marie P. (courriel)

C'est un yucca (*Y. gloriosa*). À feuilles rigides et acérées, il forme avec le temps un gros buisson de plusieurs troncs n'excédant pas 2 m de hauteur et 4 m d'étalement. Même si elle se répand un peu trop dans les dunes, la plante n'est pas invasive. Son entretien est limité, car il est difficile de la désherber en son centre et elle supporte de vraies sécheresses et des températures de - 15 °C. **ÉC**

"Le citronnier de ma fille, qui habite en Australie, est envahi de galles, que faire ?"

Véronique A. (courriel)

Il n'y a pas de produit sain pour contrer *Bruchophagus fellis*, une guêpe dont la piqûre a causé la formation de ces galles. L'insecte pond dans les pousses de printemps, aussi éliminez-les pour faire place à de nouvelles saines. Enfin, si le sujet est très atteint, taillez-le sévèrement. Comme pour limiter les attaques de cynips sur nos châtaigniers, des guêpes parasitoïdes de *Bruchophagus fellis* sont sûrement utilisées localement. **ÉC**



PHOTO LECTEUR

La photo
des
lecteurs



PHOTO LECTEUR

"Notre oiseau-de-paradis, abrité l'hiver, fait éclater ses fleurs au soleil", nous écrit Claude L., de Gennes-Val-de-Loire (49).

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...

À FAIRE CETTE SEMAINE AU JARDIN

Tomates 'Cœur de bœuf', 'Green Zebra', 'Marmande', 'Noire de Crimée', 'Pyros' et 'Rose de Berne' :

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

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

Célière-rave 'Monarch' :
Ferme de Sainte Marthe,
3, route de la Plotinière,
Brain-sur-l'Authion,
49800 Loire-Authion.
Tél. : 02 41 44 11 77
ou www.fermede-saintemarthe.com

Germinance, 1, chemin de la Rougerie, Soucelles,
49140 Rives-du-Loir.
Tél. : 02 41 82 73 23
ou www.germinance.com

Cognassier du Japon
Mango Storm 'Mincha 01' :
Le Châtel des vivaces, 18, rue du Portail, 45300 Givraines.
Tél. : 02 38 34 20 97 ou
www.le-chatel-des-vivaces.com

DOSSIER

Physalis, réglisse et salpiglossis :
Kokopelli, forêt de Castagnès,
route de Sabarat, 09290 Le Mas-d'Azil. Tél. : 05 61 67 69 87
ou www.kokopelli-semences.fr

Graines Baumaux,
voir ci-contre.
Ferme de Sainte Marthe,
voir ci-contre.
Asperge, artichaut, basilic, poire-melon ou pépino :
Graines Baumaux,
voir ci-contre.
Ferme de Sainte Marthe,
voir ci-contre.

Basilic et périlla :
Boutique végétale,
www.boutique-vegetale.com
Ferme de Sainte Marthe,
voir ci-contre.

Magellan, 350, rue de la Muque, 59830 Cysoing.
Tél. : 03 74 09 47 50
ou www.magellan-bio.fr
Caféier, cactées, albizia, mimosa, eucalyptus et passiflore :

Graines de folie, Biloba,
15, rue de la Libération,
50320 La Haye-Pesnel.
Tél. : 09 73 16 84 17. Courriel :
contact@grainesdefolie.com
ou www.grainesdefolie.com

Boutique végétale,
voir ci-dessus.
Vivaces, graminées, passiflore, thunbergia et asiminier :
Semences du Puy,
1, chemin Sainte-Catherine,
43000 Le Puy-en-Velay.
Tél. : 04 71 02 72 40. Courriel :
contact@semencesdupuy.com
ou www.semencesdupuy.com

Browallia :
La Bonne Graine,
voir ci-contre.

Graines Ducretet, 14, rue René-Cassin, parc d'activités de la Châtelaine, 74240 Gaillard. Tél. : 04 50 95 01 23
ou www.ducretet.com
Balisier :
Graines de folie,
voir ci-contre.
Belle-de-nuit, dahlia :
Graines Baumaux,
voir ci-contre.
Kokopelli, voir ci-dessus.
Thunbergia et asiminier :
Boutique végétale,
voir ci-contre.

DEMAIN AU JARDIN

Minipoivron 'Balconi' et poivron 'Lemon Dream' :
Graines Baumaux,
voir ci-contre.
La Bonne Graine,
voir ci-contre.
Minipoivron 'Terrazzi' :
La Bonne Graine,
voir ci-contre.

Poivron 'Sweet Banana' :
La Bonne Graine,
voir ci-contre.
Ferme de Sainte Marthe,
voir ci-contre.
Poivron 'Gourmet' :
Les Graines Bocquet,
255, rue de la Mairie, 59283 Moncheaux. Tél. : 03 27 80 11 36
ou www.graines-bocquet.fr
Tomatofou (Cycle en terre semences, Semons la diversité), rue du Bois-Gillot, 12, 5336 Courrière (Belgique).
Courriel : info@cycle-en-terre.be
ou www.tomatofou.com

Poivron 'Corno del Toro Rosso' :
Graines Baumaux,
voir ci-contre.
Ferme de Sainte Marthe,
voir ci-contre.
Magellan, voir ci-contre.
Tomatofou, voir ci-contre.
Poivron 'Sweet Chocolate' :
Graines Baumaux,
voir ci-contre.
La Bonne Graine,
voir ci-contre.
Magellan, voir ci-contre
Sanrival Jardin, 793, rue Augustin-Bay, 59690 Vieux-Condé. Tél. : 03 27 21 38 50
ou www.sanrivaljardin.com
Poivron 'Zorza' :
Graines Baumaux,
voir ci-contre.
La Bonne graine,
voir ci-contre.
Sanrival Jardin,
voir ci-dessus.

EN CUISINE

Pâtes de Savoie :
Alpina,
www.alpina-savoie.com
Darjeeling earl grey :
Yoshi En, www.yoshien.com
Aiguiseur :
Horl, www.horl.com
Confiture piña colada :
Éric Bur, www.ericbur.fr

VIE PRATIQUE

Liègisol, 475, rue du Pays-d'Orthe, 40230 Saint-Geours-de-Maremne. Tél. : 05 58 47 67 67
ou www.liegisol.com

Leroy Merlin,
tél. : 0 810 634 634
ou www.leroymerlin.fr

BIEN-ÊTRE

Tout sur la mémoire,
www.podcastics.com/
podcast/tout-sur-la-memoire-le-podcast, sur Spotify, Deezer, Youtube, etc.

DE MAIN DE MAÎTRE

Maison Ciero, 26, rue du Petit-Musc, 75004 Paris.
Tél. : 01 43 36 92 83. Courriel :
studiomaisonciero@gmail.com
ou www.maisonciero.com

C'EST NOUVEAU

Composteur :
Elho, liste des jardinerie
www.elho.com/fr
Coussin :
Fermob, www.fermob.com
Torchon botanique :
Beauvillé, tél. : 03 89 73 74 74
ou www.beauville.com
Grand carré potager :
Algoflash. Tél. : 0 810 63 82 19.
Courriel : service.conso@compo.fr ou www.algoflash.fr
Engrais liquide :
Fertiligène, vente en jardinerie et dans les rayons jardinerie des grandes surfaces de bricolage.
Aspirateur d'appoint :
Yrobi, Le Grand-Roissey, ZA du Gué, 35, rue de Guivry, 77990 Le Mesnil-Amelot.
Tél. : 01 49 90 14 14
ou <http://fr.yrobotools.eu>

Rustica

Média Participations, Rustica SA,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Bureaux : 32 av. Pierre-Grenier, 92100 Boulogne-Billancourt.
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 Kadjevic.

Rédacteurs-graphistes :
Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin et Gérard Bahuchet.
Secrétaire générale de la rédaction :
Véronique Gonzalez.
Secrétaires de rédaction :
Claude Bourdel (1^{re}), Florence Blondel (2^e) et Camille Schuster.
Cheffe du Pôle image : Karine Israël.
Iconographes :
Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.
Photographe : Frédéric Marre.
Assistante de la rédaction :
Muneerah Shamsudine, tél. : 01 53 26 32 82.
Publicité et contenus :
Cambium Média Solutions,
www.cambium-media.com/solutions

COO dév. stratégie et RE :
Laurence Gaboury,
l.gaboury@cambium-media.com
Directeur de publicité :
Thierry Vimal de Flechac,
t.vimaldeflechac@cambium-media.com
Directeurs de clientèle :
Julie Foulonneau,
j.foulonneau@cambium-media.fr
Antoine Zouaghi,
a.zouaghi@cambium-media.fr
Responsable administration des ventes :
Thomas Regal,
t.regal@cambium-media.com
Directrice Marketing BioC :
Anne-Sophie Salomon,
a.salomon@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 février 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



E. BORKOWSKI/GAP PHOTOS

Dossier

DES ROSIERS & DES TAILLES

Rajeunir, équilibrer, corriger ou simplement entretenir : il n'y a pas une taille mais des tailles pour *donner ou rendre à vos rosiers leur superbe.*

Leur croissance et leur floraison n'en seront que plus accomplies. *À vos sécateurs !*

ET AUSSI...

PLAN-PATRON

Une cascade de fleurs

DE LA TERRE À LA TABLE

Le céleri-rave

VIE PRATIQUE

Ranger sa pharmacie

BIEN-ÊTRE

La pression artérielle

ANIMAUX

Chats et vacances

TERROIR

La Seconde Guerre mondiale en Moselle

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je plante des asperges vertes et blanches

Je sème des plantes aromatiques FRUITS # J'installe un

cassissier à racines nues # Je traque l'hoplocampe qui déforme mes pommes # FLEURS # Je divise les perce-neige

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*

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine 22,40€ = prix de vente du lot de 2 reliures Rustica. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200- 60.643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/charteppd

Pour commander vos reliures :

@ Par internet sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

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

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



FROMAGES DE SAVOIE

MALADIE DE LA PEAU SES YEUX SONT OVALES	LE "PRINCE DES GRUYÈRES" POUR BRILLAT-SAVARIN BEUGLER	PASSA AU LAMINOIR	POUR PARLER DE LUI PARTIE D'UN LUSTRE	MANIÈRE D'ACCUEILLIR QUELQU'UN TOME DES ... PERSÉVÉRANT	TOURNENT ET RETOURNENT DANS LEUR ESPRIT ANTE MERIDIEM	DANS LES RÉGLÉS CREVASSÉ PAR LE FROID	ON PEUT Y FAIRE UN BAIN DE VAPEUR
FOUETTA DONNER PAR TESTAMENT		DANS LE VENT		LA SAVOIE A LA SIENNE SANS RELIEF SONORE		PRONOM RÉFLÉCHI	
			PAYSAGE AVEC DES MOUTONS SPECTACLE DE DANSE		PRÉNOM ENSEMBLE DE QUATRE GROUPES SANGUINS (SYSTÈME)		
ÉLÉMENT DE TIGNASSE ORANGEADE OU GRENADINE		IL A UN GOÛT DE NOISETTE INFLUERA SUR UNE DÉCISION					SE PRÉPARE DANS UN CAQUELON
		IL RASSEMBLE LES PENSÉES D'UN AUTEUR		GRANDE OUVERTE CRI DE CHARRETIER		QUI NE SAURAIT PASSER INAPERÇU	
ILS ENJAMBENT LES CANAUX DE VENISE	INGRÉDIENT DE LA TARTIFLETTE DÉSAVOUÉS					PARTEZ ! HAMEAU ANTILLAIS	
		Bibi	BLOUSÉ ACTION D'ARBALÉ-TRIER		POSSESSIF ARBRE D'INDE		
LE MASSIF DES ARAVIS EST DANS SA ZONE DE PRODUCTION	DE QUOI FAIRE TOURNER LA TÊTE	EXPRIME UN VŒU VERSUS		PRÉPOSITION PETIT MOT DE L'ENFANT REBELLE		GARÇON D'ÉCURIE EXCLAMATION MÉRIDIONALE	
				NUL ET NON ... : INEXISTANT			
IL PEUT NE DURER QUE LE TEMPS D'UNE PÉRIODE			ELLE EST SURTOUT CONSOMMÉE FONDUE				

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

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

difficile

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

DEVINETTE

LANDIER AU SOLEIL

Quel parfum suave exhale l'ajonc d'Europe (*Ulex europaeus*) ?

- La noix de coco
- Le cassis
- Le zeste d'agrumes

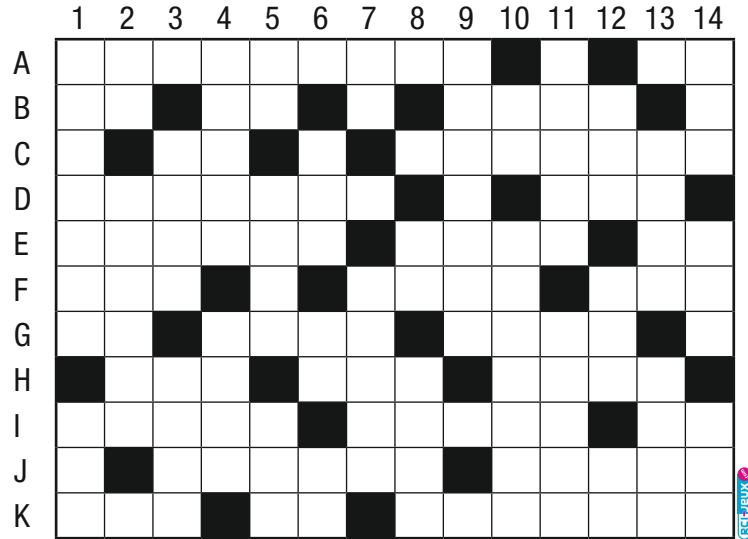


Réponse : la noix de coco.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Sandwich provençal. Symbole d'un métal lourd. B. Cours de Russie. Indique une position. Ville du Puy-de-Dôme. C. Fiacre pour le jardinier. Agrume hybride. D. Amas de bois coupé. Bœuf passé de mode. E. Vieux jumeau. Elle est souvent voûtée. Pour dire contre. F. Elle irrigue les planches. La première c'est la une. Cri de celui qui a mal. G. On peut y délester l'autoroute. Genévrier du Midi. Des dunes à perte de vue. H. Base de lancement pour faire son trou. Il est demandé par le demi-pensionnaire affamé. Eau-de-vie orientale. I. Rythme d'une action. Grappille par-ci, par-là. Il peut exprimer l'admiration. J. Emplie d'œufs. Mauvais esprit. K. Ride. On doit réclamer le sien. Salade d'hiver.

Verticalement : 1. Parterre de légumes. Ramène toute énergie au pétrole. 2. Dans la marge. Au gosier bien ouvert. 3. Il assure les urgences. Agitation. 4. Plante à côtes. Trésor des cueilleurs. 5. On fête ses derniers jours. Prépara la pesée. Luth d'Afrique du Nord. 6. Un plus musical. Droits réservés abrégés. Distingué. 7. Mot enfantin. Lieu où il faut régler. 8. C'est comme cela. Sont fauchés en été. 9. Un travail que l'on fait à table. 10. Au courant des dernières tendances. Elle couvre le balcon. 11. Coque de châtaigne. Mettre les voiles. 12. Elle est pleine au large. Référence sur pellicule. Presque un million d'octets. 13. Fils de Jacob. Il noircit le regard. 14. Label agricole. Élément d'une charrue. Bête à manger du son.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELS SONT CES CHIENS ?



- ☐ Braque d'Auvergne ☐ Dalmatien
☐ Setter anglais ☐ Pointer anglais

Réponses : 1-Dalmatien, 2-Braque d'Auvergne, 3-Setter anglais, 4-Pointer anglais.

COMBINAISONS GAGNANTES

À LA CRIÉE !

Reliez ces ports à leur département.



1. Dunkerque A. Aude
2. Erquy B. Calvados
3. Le Guilvinec C. Côtes-d'Armor
4. Le Grau-du-Roi D. Finistère
5. La Turballe E. Gard
6. Port-en-Bessin F. Loire-Atlantique
7. Port-la-Nouvelle G. Nord

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2877

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

moyen

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

difficile

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

