

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Semer le chou mizuna * Planter les poireaux * Soigner les framboisiers * Ensacher les fruits * Haubaner les arbres fruitiers

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

GESTES DE SAISON



Protéger les fruits
jusqu'à la récolte

RECETTES

- Cuisiner les moules de bouchot
- Les fruits rouges, de l'entrée au dessert

PLUS DE FLEURS ET DE FRUITS

NE MANQUEZ PAS LES TAILLES D'ÉTÉ

- * Les bons gestes pour plus de récoltes
- * Rosier remontant, lavande, hortensia, arbustes persistants, fruitiers, vigne, etc.

Du 4 au 10 juillet 2025

CPPAP

L 11850 - 2897 S - F: 2,90 € - RD

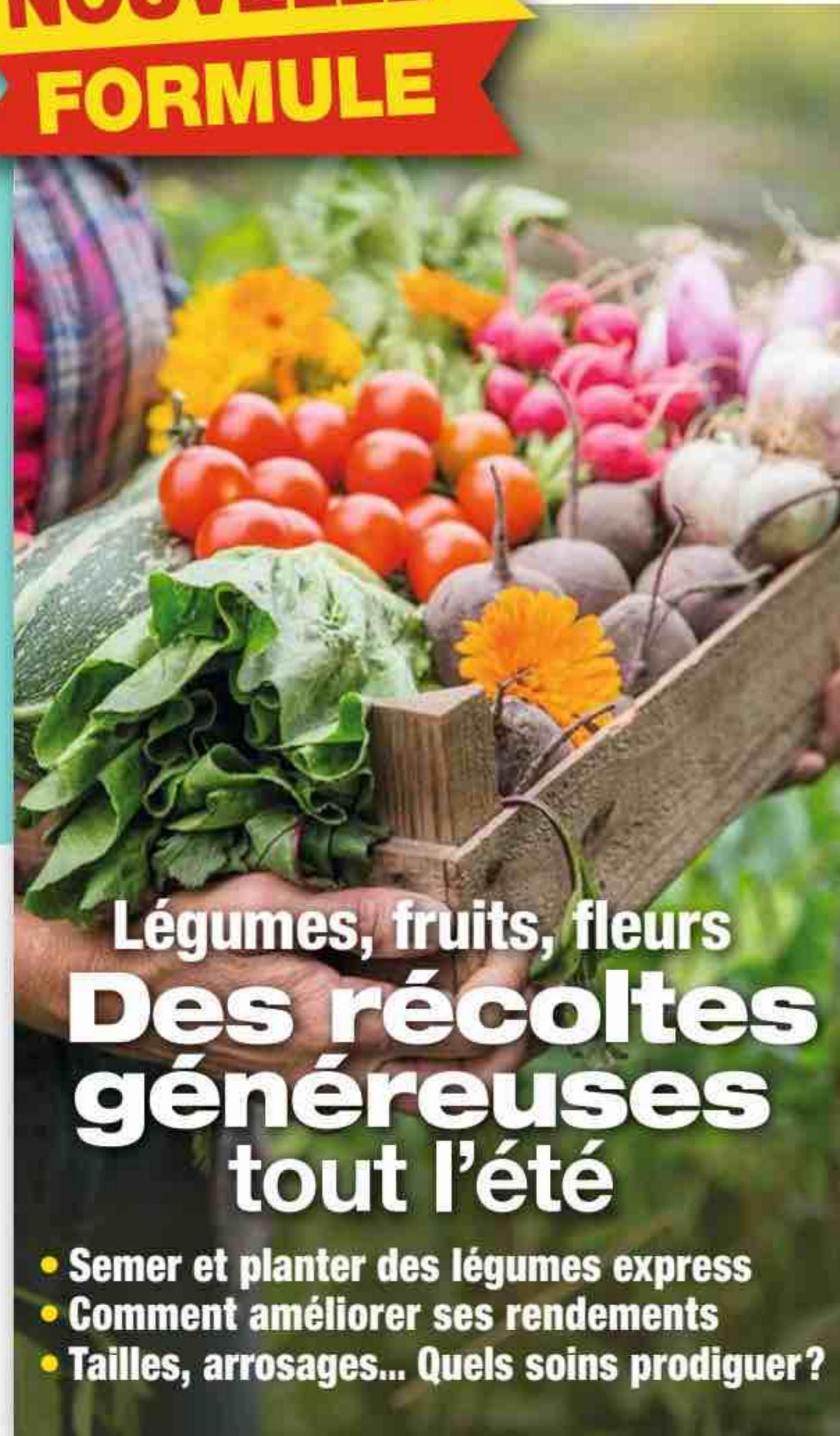
Belg.: 3.10€ CHF: 4.90CHF



VOTRE ALLIÉ AU JARDIN



MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON



Légumes, fruits, fleurs
Des récoltes généreuses tout l'été

- Semer et planter des légumes express
- Comment améliorer ses rendements
- Tailles, arrosages... Quels soins prodiguer ?

CAHIER SPÉCIAL
PETITES BÊTES AMIES OU ENNEMIES
15 pages



RÉUSSIR LES MYRTILLES
les meilleures variétés

DESSERTS AUX PÊCHES

15 recettes savoureuses et fruitées



BIEN-ÊTRE ET FORME

Tous les bienfaits de la marche pieds nus

L 16012 - 55 - F: 5,90 € - RD



CPPAP

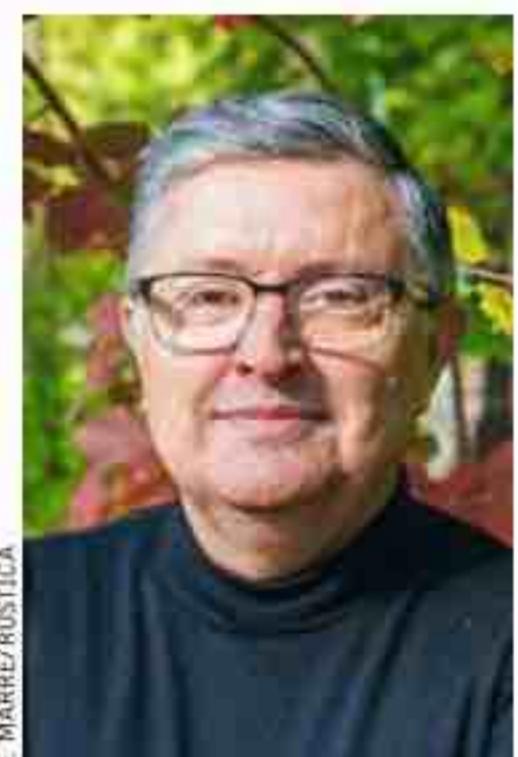
En vente dans votre rayon presse

et sur www.laboutiquejardinmaison.fr



Ou scannez ce QR code

124 PAGES DE CONSEILS



ÉDITO

Au programme des travaux de jardinage à effectuer en été au jardin, les tailles arrivent en bonne place. Elles sont nombreuses et variées, aussi bien au jardin d'ornement qu'au potager et au verger. Qu'il s'agisse d'un nettoyage pour supprimer les fleurs fanées, les fruits en excédent, les feuilles malades ou les graines indésirables, ou de coupes pour maintenir un aspect plus propre ou régulier, ou encore d'interventions pour obtenir des récoltes de fruits plus généreuses et goûteuses, les occasions ne manquent pas ! Mais quel que soit le but recherché, il faut opérer au meilleur moment, au bon endroit, tout en respectant les exigences de chacune des plantes. Cette semaine, nous vous détaillons les gestes à faire pour soigner vos arbres fruitiers et certains arbustes d'ornement. Préparez vos outils, les tailles n'attendent pas ! **Alain Delavie**



9



24



36

SOMMAIRE

- 4 ACTUALITÉS
- 8 LIVRES
- 9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE
 - Potager • Je cultive le mizuna
 - J'offre de l'engrais aux tomates
 - Fruits • Je soigne les framboisiers
 - Je pratique l'ensachage • Arbres et arbustes • Je bouture le laurier-rose • Je taille les jeunes haies
- 19 DOSSIER : tailles de l'été
 - Arbres fruitiers et végétaux d'ornement gagnent à être réduits
- 24 DOSSIER VERGER
 - Protégez des pilleurs en tout genre vos récoltes de fruits
- 28 INTERVIEW
Thierry Huau, paysagiste urbaniste
- 30 UN WEEK-END À...
Rochefort et Oléron (17)
- 32 EN CUISINE CETTE SEMAINE
 - Les moules de bouchot
 - Vos menus de la semaine
 - 7 recettes de saison
- 36 DOSSIER CUISINE
 - Petits fruits rouges et noirs
- 40 VIE PRATIQUE
Le percarbonate
- 41 BIEN-ÊTRE
Un petit déjeuner tardif
- 42 ANIMAUX
Les pigeons des villes
- 43 TERROIR
Roquefort-sur-Soulzon (12)
- 44 AGENDA
- 46 COURRIER
- 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. 39

Photos couverture : É. Brencklé/Rustica/Jardin de Corcelles (dossier taille : récolte de lavande) - G. Le Scanff & J.-C. Mayer/Biosphoto (Vignette : protéger les fruits). Ce numéro comporte un courrier de réabonnement sous enveloppe posé sur une sélection d'exemplaires abonnés.

Vos actualités

Ce paradis tropical s'étend sur environ 4,5 ha autour du manoir.



TAXE TRUMP

BUE JUSQU'À LA LIE

Le 2 avril 2025, les vins de Bourgogne étaient frappés par une taxe douanière de 20 % sur les exportations vers les États-Unis, leur principal marché. Coup de massue : les ventes ont aussitôt plongé, avec, à la clé, près de 100 millions d'euros envolés ! Le 9 avril, rebondissement : une suspension de 90 jours ramenait provisoirement la taxe à 10 %. Cette parenthèse a laissé un peu de répit aux producteurs, certains multipliant les envois pour profiter de la trêve. Mais la menace plane toujours : sans accord à l'issue de ce sursis, le retour des 20 % est probable. Espérons que les liens tissés depuis plus d'un siècle avec les importateurs américains ne soient pas sacrifiés sur l'autel de cette guerre commerciale à rallonge. En 2024, la Bourgogne avait exporté vers les États-Unis près de 21 millions de bouteilles pour un chiffre d'affaires de 370 millions d'euros.



Les droits de douane américains de 20 % frappent durement les vins de Bourgogne.

SHUTTERSTOCK

Vauville, vent porteur

Oasis au cœur de la Manche, ce jardin botanique a reçu, en mai 2025, le prestigieux prix national de l'Art du jardin.

Créé en 1948 par Éric Pellerin, le jardin de Vauville (50) est désormais géré par son petit-fils qui porte le même nom. Cet ancien pâturage s'est transformé au fil des décennies en véritable forêt australie. Il abrite aujourd'hui près de 1200 espèces, dont 700 venues de l'hémisphère sud : palmiers d'Asie, fougères de Tasmanie, eucalyptus du Chili ou encore essences sud-africaines. Le microclimat, doux toute l'année, favorise l'acclimatation des jeunes plants, issus de graines importées et

elevées sous abri. Ce prix permettra d'ailleurs de financer une nouvelle serre, l'ancienne étant devenue vétuste. Avec 40 000 visiteurs par an, le jardin attire les curieux de plus en plus nombreux. Pour Éric Pellerin, cette distinction rend hommage à un travail familial et transgénérationnel, qui mêle passion botanique, obstination et poésie végétale. Les deux autres finalistes de ce concours sont le jardin exotique et botanique de Roscoff (29) et le jardin de nénuphars des pépinières Latour-Marliac (47).



MÉDAILLES POUR CHIENS HÉROS

La 5^e édition des Trophées des chiens héros, organisée par la Centrale canine à Paris (75), a récompensé 24 chiens d'exception et une association pour leur engagement au service de la société. Ici, pas de cabots de salon, mais des compagnons capables de flairer la poudre, les stupéfiants et même les billets de banque ou de traquer les disparus. Derrière chaque museau, une histoire de courage, de flair, de ténacité. Le jury, composé de vétérinaires, journalistes, militaires et élus, n'a pas eu la tâche facile : plus de 200 dossiers étaient présentés, tels ceux de Shaka, croisée Beauceron, qui décèle les crises d'hypo ou d'hyperglycémie diabétiques avant qu'elles ne surviennent, Bahia, une Yorkshire Terrier qui aide les enfants en difficultés scolaires ou encore Thor, Labrador de 3 ans, simple chien de famille, resté deux jours sous l'orage à réchauffer son maître après une chute en forêt !

Naviguez au cœur du Vietnam, au fil du fleuve Rouge

par



Voyages d'exception

en partenariat avec

Rustica



À bord d'un navire intimiste de 16 cabines !

Embarquez pour une **croisière francophone** à la découverte d'un Vietnam authentique. Aux côtés d'un **conférencier**, vivez un voyage culturel entre rizières, villages pittoresques et magie de la **baie d'Halong**.

Le : les excursions sont incluses !

DU 11 AU 24 NOVEMBRE 2025

Dès **6 690 €/pers.***
depuis Paris - pension complète

EXCLUSIF -5% de remise pour les lecteurs de Rustica

RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS :

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



Scannez ce
QR code pour
télécharger la
brochure



L'itinéraire peut être différent selon les
dates de votre voyage. Consultez nos
tarifs sur notre site pour plus de
détails. CGV disponibles sur notre site.
Photos : ©Adobe Stock ©Panaw



Vos actualités

Les jardins du château de Malle ont été magnifiquement restaurés.



LA MALLE RETROUVE

SES LETTRES DE NOBLESSE

Les jardins du XVII^e siècle du château de Malle, à Preignac, en Gironde, ont été rénovés avec brio par Luc et Clémence Planty, propriétaires depuis 2024. Ils ont redonné tout son lustre au domaine bordelais, classé grand cru en 1855 et Monument historique en 1949, et ont ainsi décroché le prix du Jardin patrimonial d'Aquitaine, le 24 avril 2025. S'appuyant sur les archives du domaine, ils ont pu restaurer à l'identique les parterres de broderies de buis laissés à l'abandon, en introduisant une variété hybride 'Renaissance', résistante aux maladies fongiques. Ils ont aussi rapidement relancé le domaine viticole de 60 ha, avec pour objectif de produire des vins d'exception en réduisant la superficie cultivée et en se concentrant sur la diversité génétique des cépages. Le vignoble est déjà certifié en agriculture biologique, mais les liquoreux ne seront disponibles qu'en 2027 ou 2028. Le jury de l'Association des parcs et jardins d'Aquitaine et de la Fondation du patrimoine a salué la finesse de la restauration, l'équilibre du site et la volonté forte de partager ce patrimoine avec le public.

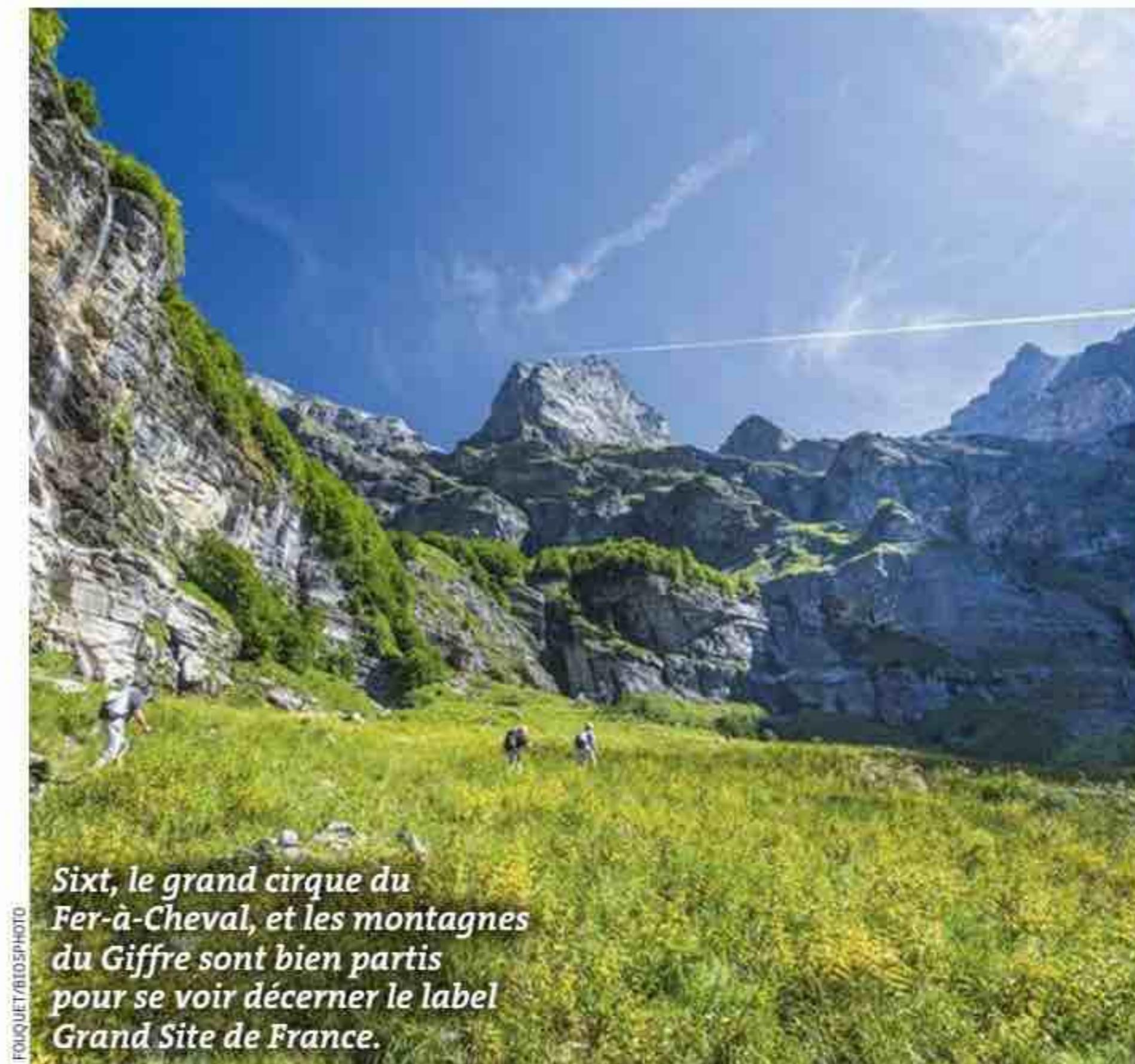
SHUTTERSTOCK

LE CARBONE EST DANS LE BOIS

Quelles espèces d'arbres fixent le plus de carbone ? L'Inrae et Bordeaux Sciences Agro ont analysé la croissance de 223 espèces d'arbres dans 160 forêts. Résultat : dans les forêts boréales et tempérées, les espèces "conservatives", qui préparent mieux leurs ressources (sapins, chêne vert, chêne pubescent), poussent plus vite et stockent plus de carbone que les espèces dites "acquisitives" (érables, peupliers), car elles résistent mieux aux conditions difficiles. En revanche, en climat favorable et sur sol fertile, les espèces acquises sont les plus performantes. Ce travail fournit des données cruciales pour les gestionnaires forestiers, afin d'optimiser la séquestration de carbone.

GRAND CIRQUE DE FRANCE ?

Trésor naturel des Alpes, le grand cirque montagneux Sixt-Fer-à-Cheval se distingue par ses impressionnantes falaises, ses cascades spectaculaires et ses prairies verdoyantes, notamment dans le cirque de Fer-à-Cheval, l'un des plus beaux de l'Hexagone. Un projet de labellisation Grand Site de France a été validé fin mars 2025, marquant une étape décisive dans la préservation et la valorisation de ce territoire exceptionnel. Condensé de biodiversité, il abrite une faune et une flore exceptionnelles, de l'edelweiss aux marmottes, en passant par des forêts de sapins et des ruisseaux qui rejoignent la rivière Giffre. Le site offre également une richesse géologique, avec des formations karstiques uniques. Très fréquenté par les randonneurs, il dispose de nombreux sentiers, notamment autour des gorges du Giffre et de la vallée de l'Arve. Cette labellisation vise à renforcer la protection de cet espace tout en favorisant un tourisme respectueux, afin de préserver ses paysages et d'assurer une gestion durable à long terme.



F. FOUCET/PHOTOPHOTO
Sixt, le grand cirque du Fer-à-Cheval, et les montagnes du Giffre sont bien partis pour se voir décerner le label Grand Site de France.

Nos formations recommandées par *Rustica*

Découvrez les secrets du jardinage et faites fleurir vos talents



Débutant ou expert, nos formations vous guident vers un jardin naturel et durable. Apprenez des gestes professionnels, échangez avec des passionnés et maîtrisez votre jardin !

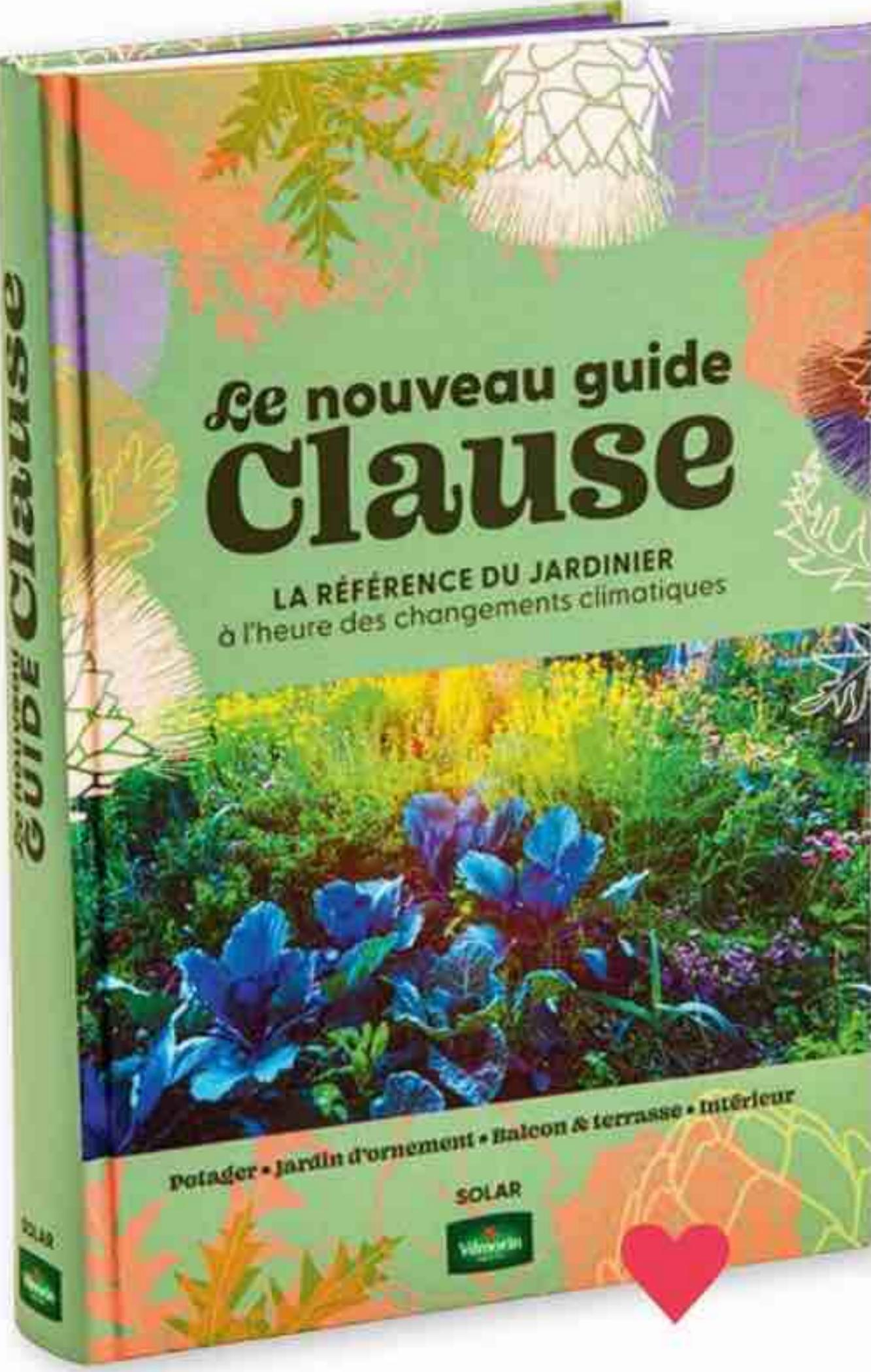
Inscrivez-vous dès maintenant sur :

www.rustica.fr/formation

ou scannez le QR code pour commencer !



Actus livres



BOUSSOLE VERTE

Toujours fidèle au poste, le guide Clause reprend du service pour sa 39^e édition : un pavé savoureux de plus de 700 pages à picorer toute l'année, entre bons gestes, variétés "chouchoutes" et secrets de professionnels. C'est un peu le vieux copain qu'on consulte au moindre doute, le jardinier de famille qui en a vu d'autres ! Riche de son savoir horticole patiemment accumulé, ce guide mêle rigueur encyclopédique et pratique accessible. Une boussole verte pour tous ceux qui aiment avoir les mains dans la terre.

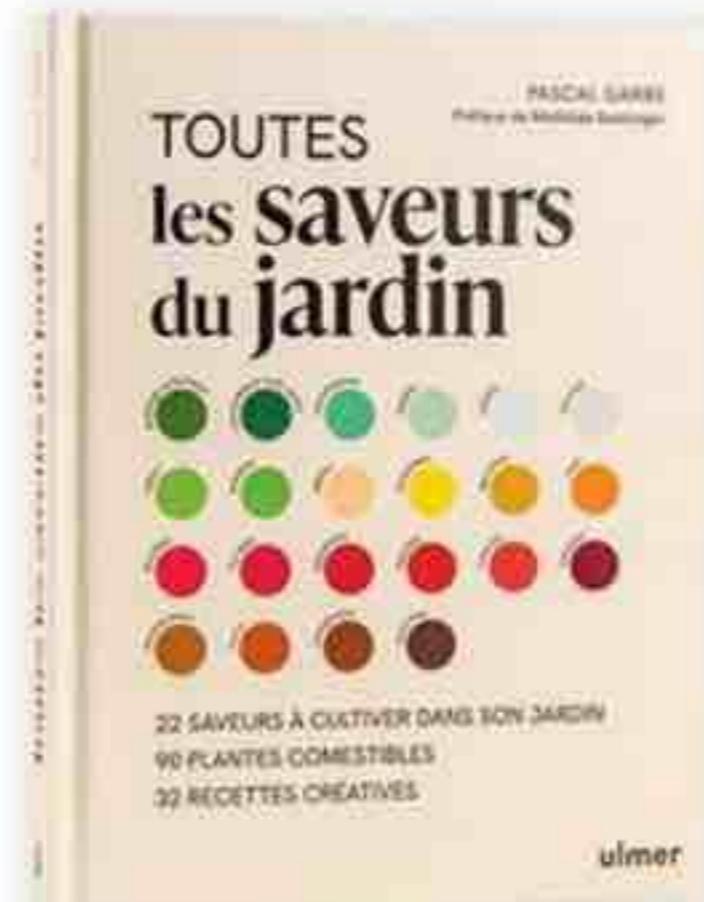
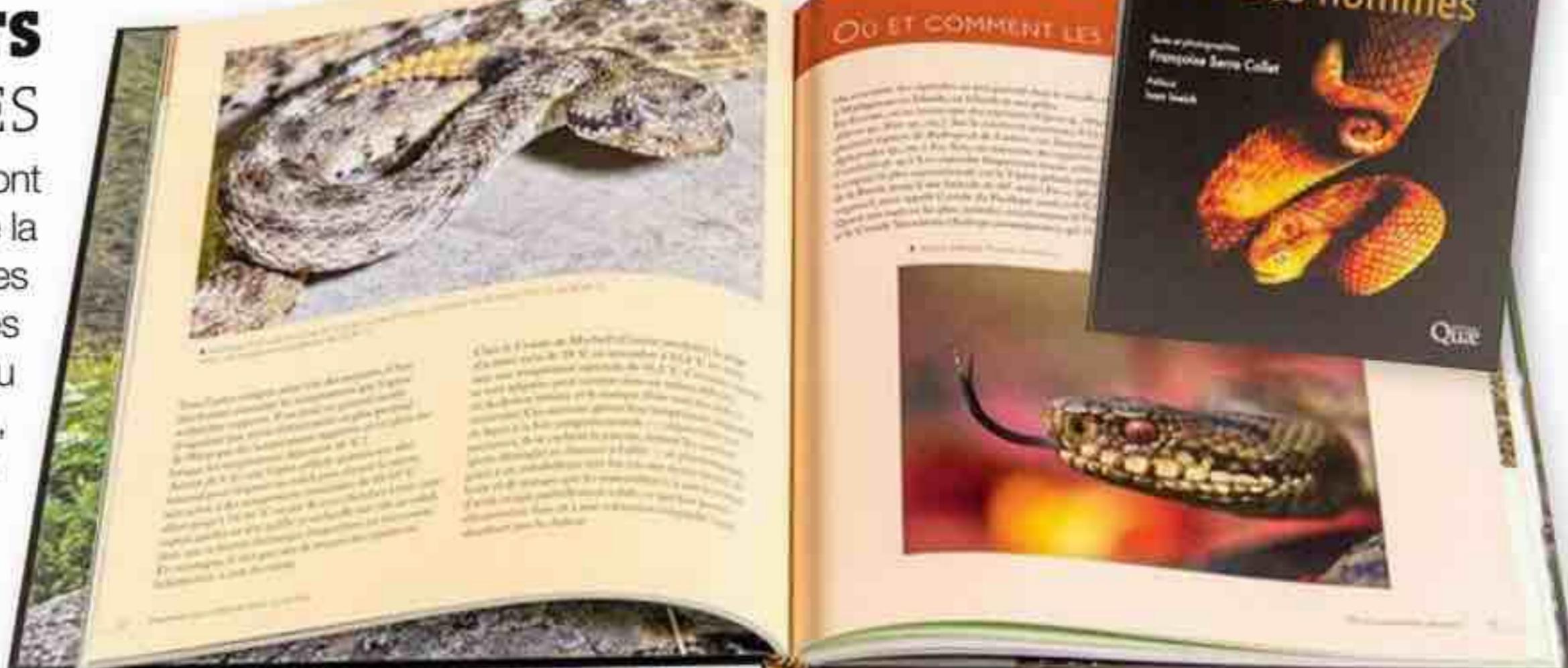
Le Nouveau Guide Clause, coll, éd. Solar, 728 p., 32,90 €.

ATOMES CROCHETS

AVEC LES VIPÈRES

Plus que d'autres serpents, les vipères sont associées à une symbolique du mal et de la peur. L'auteur tourne le dos aux frissons faciles et aux fantasmes pour y suivre ces mal-aimées à sang froid avec respect et curiosité. Ce beau livre trace un sentier sensible entre science, terrain et légendes et remet la vipère à sa juste place : ni monstre, ni mascotte, juste un maillon discret de nos écosystèmes.

Des vipères et des hommes, de Françoise Serre Collet, éd. Quae, 136 p., 26,50 €.



Saveurs et savoires

L'auteur, le "jardinier préféré des chefs", vous invite à utiliser sa roue des 22 saveurs. Grâce à une palette de 90 plantes, belles et comestibles, réalisez une cuisine gourmande, fleurie et pleine d'inventivité.

Toutes les saveurs du jardin, de Pascal Garbe, éd. Ulmer, 224 p., 25 €.



Bosse des tomates

Cultiver des tomates avec trois gouttes et beaucoup d'idées : ce petit manuel malin donne toutes les clés pour les récolter juteuses et goûteuses, même quand le ciel oublie d'arroser!

Tomates presque sans eau, de Jean-Yves Meignen, Rustica éditions, 80 p., 10,95 €.

À LIRE AUSSI

Sauvages des rues

Découvrez pourquoi les plantes sauvages qui vivent en ville, compagnes discrètes de nos trottoirs, sont essentielles et comment elles survivent.

Sauvages des villes, de Laetitia Roux, éd. Rouergue, 176 p., 22,50 €.

Sortir de l'ombre

Installation solaire thermique à eau et à air ou production photovoltaïque d'électricité ? Grâce à des informations claires, choisissez les solutions les mieux adaptées à votre habitat. *Quel solaire choisir*, de Jérôme Goust, éd. Terran, 188 p., 25 €.

Deuil pour deuil

Né d'une douleur personnelle, ce livre est un soutien précieux pour traverser la peine liée à la perte d'un animal de compagnie, avec douceur et compréhension. *Faire face au deuil animalier*, d'Amandine Samson, éd. Jouvence, 176 p., 16,95 €.

Véto, vigie sociétale

Les vétérinaires racontent la société française, entre soins, transformations des rapports entre humains et animaux, tensions croissantes et regards sur nos évolutions.

La France vue par les vétérinaires, de Julien Solonel, éd. Buchet-Chastel, 224 p., 21 €.

F. MARRE/RUSTICA

Des vipères et des hommes



À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

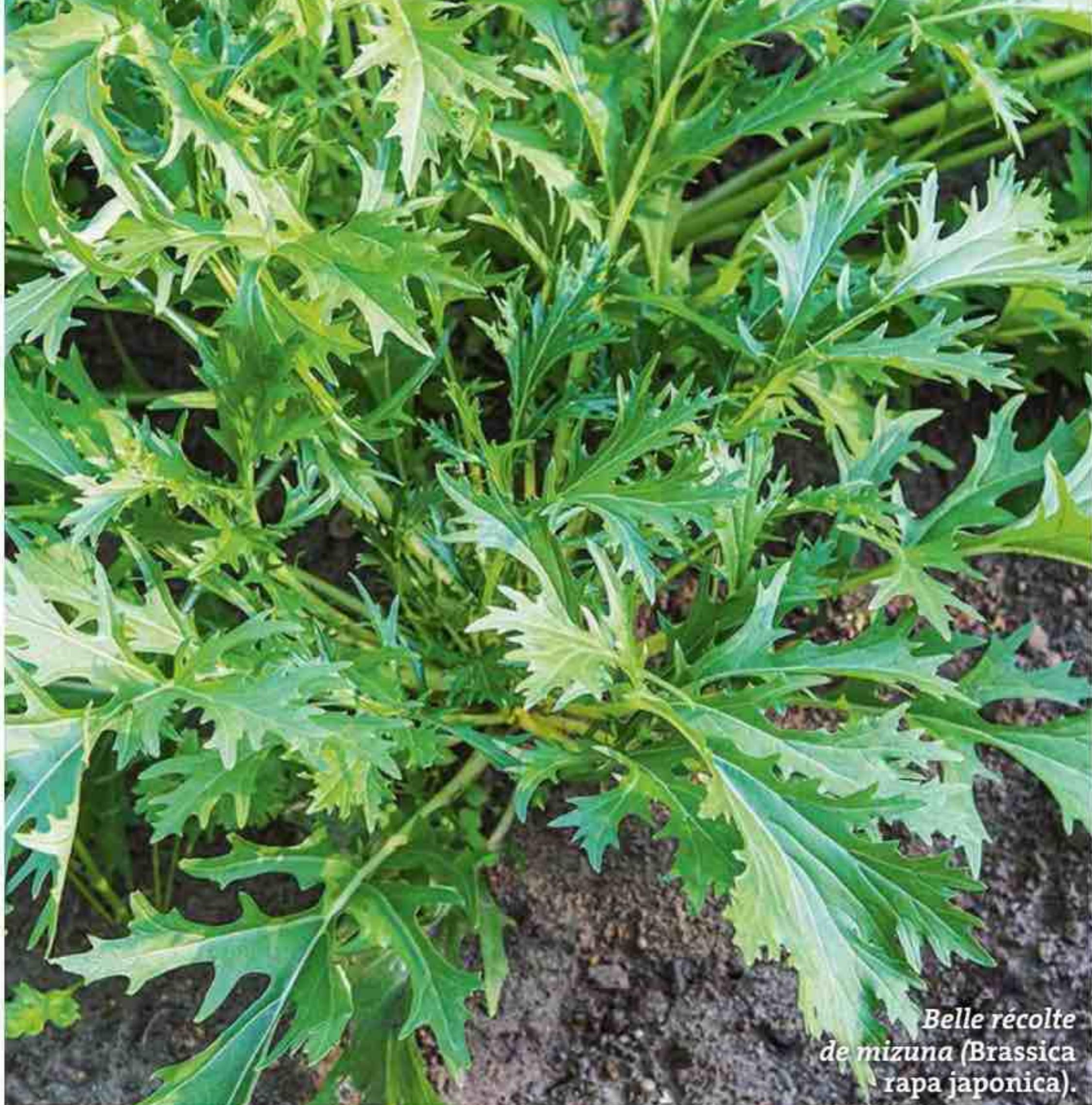
L'été nous incite à passer plus de temps dehors que dans la maison. **Les plantes d'intérieur s'en trouvent souvent un peu délaissées** alors qu'elles sont en pleine croissance. Celles qui sont installées derrière une baie vitrée redoutent le plein soleil qui les brûle. Les températures élevées, liées à un air plus sec, malmènent les espèces exigeant une forte hygrométrie, tels les calathéas, les alocasias ou encore les caladiums. Le bord de leurs feuilles se dessèche et elles sont vite envahies par les araignées rouges si on ne les brumise pas très souvent. Attention avec les arrosages : pas de manque, ni d'excès ! **Alain Delavie**



GOÛTEZ VITE AU MIZUNA

Découvrez ce chou japonais, aux allures de gros pissenlit, doté de feuilles croquantes et poivrées. Le semis se fait en place, suivi d'un éclaircissage.

Très goûteux, le mizuna, ou moutarde japonaise, forme une rosette pouvant peser jusqu'à 1,5 kg, aux côtes blanches et aux feuilles lacinées, vertes ou pourpres selon les variétés. Ce chou japonais se sème toute l'année. De croissance rapide, il est cueilli de 4 à 6 semaines après le semis, en coupant sa rosette au niveau du collet. **Facile à installer, rustique et insensible aux maladies**, le mizuna n'a qu'un seul ennemi, les gastéropodes, dont il faut le protéger. Riche en antioxydants, minéraux et vitamines, d'une saveur à la fois douce, piquante et poivrée, le mizuna se consomme cru ou cuit, selon son stade de développement et sa tendreté : en mesclun, sauté au wok, cuitiné comme les épinards ou en soupe.



Belle récolte
de mizuna (*Brassica rapa japonica*).
SHUTTERSTOCK

Semis à échelonner

Semez le mizuna en pleine terre d'avril à septembre, en sol profond et frais ; sous abri froid, de février à mars et

d'octobre à décembre. Durant l'été, ombrez, paillez et arrosez la culture pour empêcher la montée à graines.



1

Dans une terre ameublie, émiettée et amendée de compost de fumier de cheval (3 kg/m²), tracez des sillons distants de 20 cm et de 1 ou 2 cm de profondeur. Dispersez les graines, puis refermez les sillons et plombez-les avec le dos du râteau. Maintenez le sol humide jusqu'à la levée par des arrosages en pluie fine.



2

Au stade 3 ou 4 feuilles, **éclaircissez** les plants à 20 cm sur le rang. Consommez les jeunes pousses prélevées en mesclun. Épandez 60 g/m² de sang desséché et incorporez-le par un binage. Enfin, couvrez votre planche de culture de paillettes de lin pour maintenir le sol frais et repousser les gastéropodes.

Déposez l'engrais
au pied des plants.



POTAGER

GAVEZ LES TOMATES

En début de cycle, la tomate n'est pas gourmande. En revanche, de la nouaison des premières fleurs jusqu'à 85 % de la récolte, **ses besoins en minéraux sont importants**, d'abord en azote, phosphore et potasse, puis en calcium et magnésium. Un complément de fumure en cours de culture est essentiel. Apportez un engrais 7.6.8 (à raison de 50g/plant) et un engrais foliaire (magnésie + soufre).

ET AUSSI...

Semler en place les betteraves, carottes, cressonnettes du Maroc, courgettes, haricots, poirées, pourpiers et radis d'été et d'automne ; en pépinière, les chicorées frisées italiennes et les scaroles. **Récolter** l'ail, les oignons de conservation et les herbes aromatiques au fur et à mesure des besoins. **Arroser** par temps sec régulièrement. **Planter** des choux de Bruxelles et des courgettes. **Pailler** tous les carrés avec des paillis variés.

AIR ET EAU POUR LES SALADES

Les semis de laitue effectués en pleine terre **doivent être rapidement éclaircis** pour empêcher tout étiolement. Dans le cas d'une culture en sillons distants de 30 cm, conservez un plant tous les 25 cm pour obtenir 14 plants/m².

Pour un semis à la volée, éclaircissez à 25 cm en tous sens. Caractérisée par un système racinaire peu développé, la laitue est sensible au manque d'eau. En été, il est donc préférable de la cultiver en sol lourd et humifère ou d'amender votre terre avec du terreau (Orgasyl) et du compost si elle est trop légère. En l'absence de pluie, apportez de 35 à 40 l d'eau/m² et par semaine en deux ou trois arrosages.



Éclaircissez au stade quatre feuilles.

CHOUCHOUTEZ LES FRAMBOISIERS

Préparez le terrain à ces arbustes exigeants. C'est grâce à des soins attentifs qu'ils produiront de délicieuses et délicates framboises.

Les framboisiers aiment les situations fraîches et la mi-ombre. Une exposition ombragée n'est pas appropriée, car le manque de lumière bloque leur floraison. Ils apprécieront en outre les sols drainants, légers et humifères. Mais, un sol frais ne veut pas dire trop humide et les terres argileuses ne leur conviennent pas, à moins d'être drainées. Quant aux sols calcaires, susceptibles de provoquer des chloroses, ils pourront être acidifiés grâce à des apports importants de compost et de soufre décalcifiant. Par ailleurs, protégez, à l'aide de filets, les fruits arrivant à coloration des oiseaux, mais aussi de la mouche *Drosophila suzukii*, de plus en plus présente. Enfin, les framboisiers vont produire des drageons ou rejets sortant directement du sol. Régulez les pieds vigoureux en **supprimant les rejets trop puissants** (photo 1). Conservez-en certains pour renouveler les rameaux de deux ans.



É. BRINCKLE/RUSTICA/PARC DE WESSLING

ET AUSSI...

Tailler en vert les arbres fruitiers palissés. **Ramasser** les arbres et les arbustes fruitiers plantés à l'automne ou au printemps dès que le sol est sec en surface. **Fertiliser** les petits fruits après avoir désherbé. **Cueillir** les pêchers par approche ou en plançage. **Surveiller** et renouveler si besoin les pièges à mouches ou à carpocapses. **Panier** les plaies dues à la grêle avec un badigeon d'argile verte.



SHUTTERSTOCK



M. CHATELAIN/BIOSPHOTO

Réalisez des apports d'eau en périodes sèches, en procédant par aspersion uniforme du plant ou dans une large cuvette. Ces arrosages pourront représenter jusqu'à 50 l/m². L'important est d'humidifier les buissons en largeur comme en profondeur.

Étalez de la paille, du foin, des feuilles mortes ou des broyats de végétaux, sur 10 cm d'épaisseur et 1 m d'étalement. Couvrir le sol a bien des avantages, car ces matières organiques vont maintenir la fraîcheur, créer de l'humus et favoriser la vie biologique.

Redressez les branches chargées de fruits.



SHUTTERSTOCK

COMMENT PLIER, MAIS NE PAS ROMPRE

Le poids des fruits fait plier les branches, un phénomène très marqué dans le cas des pommiers. Si ces arcures naturelles sont utiles pour stimuler la production de fruits, elles peuvent provoquer des cassures. Ne laissez pas vos arbres sans soutien face à ce risque. **Attachez les branches sur des tuteurs en bois** ou sur un mât, fixé le long du tronc, et plus haut que l'arbre (technique du haubanage).

Avec fourche

Vous pouvez placer des étais pour soutenir les branches trop chargées en fruits. Coupez avec précaution, sur des arbres adultes, des rameaux comprenant une fourche à leur extrémité. Calez-les bien sous les branches et ancrez-les solidement dans le sol.

SACHEZ ENSACHER COMME UN CHEF

Abandonné au bénéfice des pesticides, l'ensachage des fruits est une méthode de protection efficace, très longtemps pratiquée par nos aïeuls. Vous trouverez dans le commerce **des sacs filets, équipés d'un lien coulissant**. Vous pouvez aussi utiliser de simples sachets en papier kraft, en prenant soin de percer le fond. Ainsi enveloppés, les fruits seront à l'abri des piqûres d'insectes.

Installez-les lors de la chute physiologique des fruits, ce phénomène naturel d'éclaircissage, ou après avoir supprimé à la main des fruits en surnombre.

Attachez ces sachets sur le rameau et non sur le pédoncule, trop fragile.



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE VAL MER

Les poires apprécient cette protection.

LAURIER-ROSE EN CASCADE

D'une grande diversité de fleurs (simples, doubles ou triples) et de coloris, l'arbuste ne se reproduit fidèlement que par bouturage.

En terre ou dans l'eau, le bouturage du laurier-rose est un jeu d'enfant. À cette saison, vous allez sans doute prélever vos boutures sur des arbustes épanouis et vous serez sûrs de l'allure des fleurs. Certaines sont légèrement parfumées. La dimension des sujets a aussi son importance, les plus hauts, pouvant atteindre 4 m, contre moins de 1 m pour les plus petits. Vérifiez que les plantes sont saines : par temps humide, il arrive que les feuilles présentent des taches rondes et brunes, signes de la présence d'un champignon. Cette espèce emblématique du Midi a un grand besoin de soleil et de sol drainé. Ce que l'on sait moins, c'est que certaines variétés peuvent supporter - 15 °C alors que d'autres succombent même à de petites gelées.



Prélevez une bouture sur des plantes bien installées ou en pot.

F. STRAUSS/BIOSPHOTO

ET AUSSI...

Tailler en boule les armoises, les lavandes et les santolines pour leur redonner une belle forme. **Bouturer** les abélias, les althéas, les dentelaires du Cap et les orangers du Mexique dans de l'eau. **Greffer** en écusson les cognassiers du Japon, les cornouillers, les érables, les lilas et les sorbiers des oiseleurs. **Terminer** la taille des arbustes à floraison printanière. **Arroser** et pailler ensuite les jeunes plantations.



Otez les feuilles situées à la base de la tige. Réduisez les autres de moitié. Si la branche est fleurie, coupez la fleur située à l'extrémité. Si elle est longue, coupez sous chaque nœud afin d'obtenir plusieurs boutures. **Coiffez de papier aluminium** ou de film alimentaire un verre rempli d'eau. Percez-le et piquez-y la bouture.



Aucune feuille ne doit baigner dans l'eau. Si le niveau d'eau baisse, ajoutez-en. **Surveillez la formation de racines.** N'attendez pas plus de quatre semaines pour transplanter la bouture dans un pot rempli de sable et de terreau à parts égales. Placez celui-ci au soleil et à l'abri du gel le premier hiver.

JEUNES HAIES À ÉTOFFER

Même si vous avez hâte de voir grandir vos haies, ne laissez pas s'allonger de jeunes pousses grêles, ou du moins pas toutes. Taillez ou **pincez les tiges longilignes** : la branche va se ramifier et pousser avec vigueur. Prenez du recul pour imaginer le résultat et coupez au bon endroit. Vous obtiendrez un écran plus dense et des fleurs renouvelées comme ici avec ces abélias, capables de refleurir jusqu'aux gelées.

Une exception

Si votre haie est constituée de conifères, vous pouvez tailler les côtés pour provoquer des ramifications. Toutefois ne coupez jamais la flèche ou le sommet des rameaux principaux avant que la haie n'ait atteint sa hauteur finale.



J.-M. GOUET/BIO PHOTO

*Ce petit abélia
ne demande
qu'à s'épaissir.*

ROSIERS TOUJOURS AU TOP

La taille de nettoyage des rosiers n'a rien d'obligatoire.

Elle consiste à couper l'extrémité des tiges portant des fleurs fanées, ou qui ne sont plus belles, avant que les pétales ne tombent sur la terrasse, dans les allées, à la surface d'un bassin...

Le soir, c'est l'occasion de prendre le temps d'admirer vos rosiers et, le matin, de confectionner des bouquets de roses juste écloses. Dans les massifs, laissez au sol les fleurs coupées : elles seront vite décomposées.

Si vous utilisez un sécateur, **coupez sous la première feuille située sous la rose**. Du bout des doigts, on peut aussi juste détacher les fleurs. Ce geste empêche la formation de fruits et hâte celle de nouveaux boutons.



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS

*Supprimez les fleurs
qui sont fanées.*

JARDINER avec la lune

INSTALLER LES POIREAUX

Opérez en lune descendante quand elle passe devant la constellation de la Vierge, dédiée aux légumes-racines. Ces poireaux ont été semés les 18 et 19 mai ou achetés en bouteilles juste avant leur plantation.

Les bonnes dates : les 4, 29, 30 et 31 juillet.

Comment faire ? Arrachez les poireaux semés en pépinière. Secouez-les pour retirer la terre. Habillez les plants, y compris ceux que vous auriez achetés, en coupant les racines à 1 cm de leur base et les feuilles à 10 ou 15 cm. La reprise sera meilleure. En sol bien léger ou bien ameubli piquez directement le plantoir tous les 10 à 12 cm et enfoncez la base des poireaux, puis bornez-les de chaque côté. Vous pouvez aussi ouvrir des sillons de 10 cm de profondeur, espacés de 30 cm. Placez les plants à une distance égale, rebouchez à moitié et tassez de chaque côté. Les poireaux doivent se tenir bien droits. Dans les deux cas, arrosez copieusement.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

“S'il pleut le six, il pleuvra six semaines.”

Ne jardinez pas 5 h avant et 5 h après l'apogée.

Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
4 S' Florent lever 5h55 couche 21h55 coucher 1h31 lever 16h10	5 S' Antoine lever 5h56 couche 21h54 coucher 1h46 lever 17h20	6 S' Mariette lever 5h57 couche 21h54 coucher 2h05 lever 18h31	7 S' Raoul lever 5h58 couche 21h53 coucher 2h30 lever 19h40	8 S' Thibault lever 5h58 couche 21h53 coucher 3h04 lever 20h44	9 S' Amandine lever 5h59 couche 21h52 coucher 3h49 lever 21h38	10 S' Ulrich lever 6h couche 21h52 coucher 4h48 lever 22h20
	4h28 Apogée	DESCENDANTE				22h36 ASCENDANTE
						7h55

Jours-racines 6h48

Jours-fleurs 1h06

Jours-feuilles 4h46

Jours-fruits

Les heures sont données en heures légales.
Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2025* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 17/01/2025.



Jours-racines

Éclaircir les semis effectués les 23 et 24 juin : les radis d'hiver tous les 15 cm et les rutabagas tous les 30 cm. Garder les plus beaux plants.



Jours fleurs

Marcotter une branche basse de glycine, rhododendron ou rosier grimpant. Enterrer la partie défeuillée et arroser.



Jours-feuilles

Planter, tous les 60 cm, les choux de Bruxelles et de Milan, semés les 23 et 24 mai. Éclaircir les chicorées sauvages semées le 20 juin.



Jour-fruits

Récolter les concombres, courgettes, melons, pois, tomates, abricots, cassis, cerises, fraises, framboises, groseilles, myrtilles et pêches.

NOUVELLE
variété

Zinnia
Oklahoma 'White'



Zinnia

Oklahoma 'White'

Fièrement dressées en haut des tiges, les fleurs de 4 à 5 cm de diamètre de ce zinnia se renouvellent quatre ou cinq mois.

UTILISATION Installez les plants de zinnias dans les massifs avec d'autres annuelles ou pour combler les vides entre les vivaces. Associez-les à des fleurs aériennes ou vaporeuses (fenouil, ammi, gypsophile) qui allégeront leur port un peu raide. La série Oklahoma a été sélectionnée pour la fleur à couper. Installez la plante au potager si vous souhaitez prélever ses tiges pour faire des bouquets.

SEMIS/PLANTATION Effectuez le semis environ un mois avant la plantation à l'extérieur. Opérez en godets ou en plaques alvéolées emplis de terreau pour semis et de sable. Disposez trois ou quatre graines en surface et recouvrez-les de terre, la germination s'opérant à l'obscurité. Tassez et arrosez. Placez à une température comprise entre 18 à 22 °C, à la lumière, mais sans soleil direct. La germination intervient

entre une à deux semaines. Plantez les zinnias à l'extérieur quand les températures sont douces. Respectez une distance de 30 cm en tous sens pour un bon développement des plants.

ENTRETIEN Pincez les plants pour qu'ils se ramifient et portent plus de fleurs. Supprimez-les dès qu'elles fanent pour accélérer la formation de boutons. Arrosez si le temps reste longtemps sec, sans mouiller le feuillage. Arrachez les zinnias en automne.

MALADIES ET RAVAGEURS Protégez les jeunes pieds de la voracité des limaces. Les zinnias ne sont généralement pas sujets aux maladies, à part l'oïdium (voir ci-dessous). Des températures extérieures inférieures à 10 °C favorisent le jaunissement du feuillage.

MULTIPLICATION Renouvelez les semis tous les ans au printemps.



PLANTE ANNUELLE

Astéracées

Zinnia elegans

Hauteur : 60 à 90 cm.

Étalement : 30 cm.

Croissance : rapide.

Port : dressé, avec de solides tiges bien droites.

Feuillage : opposé, ovale, pointu, assez épais, vert moyen.

Floraison : capitules doubles et semi-doubles, de juin à octobre.

Semis : mars à mai sous abri, avril à début juin en place, selon les régions.

Plantation : avril à juin, lorsqu'il ne gèle plus la nuit et quand le sol est bien réchauffé.

Sol : drainé, riche.

Mellifère : oui, attire les abeilles et papillons.

Rusticité : plante gélive.

Arrosage : modéré, après la reprise.

Secret de jardinier

L'oïdium apparaît quand les températures sont fraîches et humides la nuit et douces et sèches la journée, avec un sol sec. Si ces conditions surviennent, pulvérisez plusieurs fois une décoction de prêle en prévention.



F. MARRE/RUSTICA



Taille en vert
d'un pommier.

TAILLER L'ÉTÉ, LA BONNE IDÉE !

Une intervention à cette époque canalise la vigueur, pour anticiper floraisons et fructifications à venir. Un geste simple. JEAN-MICHEL GROULT

Sécateur salvateur sur les sujets du verger

Dans deux situations, la taille d'été est prescrite. Sur les sujets qui n'ont pas été encore récoltés, elle améliore la qualité des fruits et la santé de l'arbre. Et, après la récolte, la coupe permet un premier modelage de la forme.

Feuilles de vigne: strip-tease

La taille d'été est importante car, sans intervention, le cep se transforme en un inexorable amas de tiges et de feuilles. **Commencez par raccourcir les grandes pousses de l'année**

1



(photo 1) qui s'éloignent de la structure porteuse, en suivant celle-ci. Ne les coupez pas à ras, mais conservez environ trois feuilles à chacune de ces pousses nouvelles. Si elles donnent des grappes, coupez au niveau de la 3^e feuille suivant la dernière grappe. Au fur et à mesure que la tige s'allonge, attachez-la. Il n'est pas utile de garder trop de longueur nouvellement formée car, pour une vigne en bonne santé, c'est davantage la vigueur qui importe. Rabattez tous les rejets qui se forment au niveau de la base du plant et le long de la tige. Au final, la vigne doit avoir **un volume qui ne s'écarte pas de plus de 60 cm de son support** (photo 2), voire un peu plus, si elle doit aussi faire de l'ombre.

2



F. MARRE/RUSTICA/LES COMPAGNONS DES SAISONS

Gestes médicaux

1. Retirez les rameaux qui ont flétrti d'un coup

(victime du dépérissement). Désinfectez bien le sécateur à cette occasion et identifiez l'origine du problème, comme une larve ayant rongé l'intérieur du rameau. Si aucun signe n'est visible, ce qui suggère un champignon pathogène en action, envisagez un traitement à la bouillie bordelaise, juste après récolte.

2. Ôtez complètement les rejets le long du tronc, en les sectionnant au niveau du bourrelet repérable à leur base. Le sécateur n'est pas toujours adapté à cette situation car il risque d'arracher un lambeau de l'écorce du tronc. Affûtez-le et coupez en plaçant l'enclume (la partie non tranchante de l'outil) du côté de la branche à retirer.

3. Sur les poiriers et pommiers conduits en espaliers, raccourcissez les longues tiges qui se sont formées à profusion depuis le printemps (les pousses à bois). Gardez-leur quelques feuilles. L'essentiel est surtout d'interrompre la croissance de ces tiges qui peuvent atteindre 1 m dans la saison. Ces pousses formeront, à leur tour, des repousses auxquelles vous pourrez appliquer la taille à trois yeux (voir en page suivante: "Un, deux, trois, coupez!").

1



2



3





Ébranchage d'altitude

Après la récolte, n'hésitez pas à retirer les plus hautes branches, surtout celles pour lesquelles vous avez dû abandonner les fruits aux oiseaux, faute d'accès. **Réduire la hauteur d'un arbre** facilitera aussi, à l'avenir, la pose des filets de protection (lire le dossier p. 24). Employez un outil télescopique, après avoir défini un périmètre de sécurité. Si l'outil venait à vous échapper des mains, il pourrait lourdement blesser toute personne ou animal dans un rayon égal à sa longueur.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DU GRAND CHÊNE

Un, deux, trois... coupez !

La fameuse taille trigemme (c'est-à-dire : à trois yeux) s'opère maintenant, et jusqu'à la fin de la saison de croissance. Son principe facilite la formation des boutons à fleurs sur les formes palissées, et n'a pas d'intérêt sur les formes libres. Cette taille consiste tout simplement à repérer la 3^e feuille suivant le bouquet feuillé que l'on trouve à la base des rameaux de l'année (photo 1) et à couper à ce niveau (photo 2). Une repousse se forme, que l'on taille de la même façon les années suivantes. Par réitération, l'opération provoque une sorte de nanification des rameaux et les force à accumuler des réserves. Ils produiront alors plus facilement des boutons à fleurs. Cela vous rappelle les bonsaïs ? C'est normal, car c'est le même principe qui est à l'œuvre !



BGRUSTICA



BGRUSTICA

Opération d'aération du cœur

Aérez le centre des arbres dont la ramure est particulièrement dense. Le problème se pose surtout pour les pommiers formés en tige et dont le tronc se divise en plusieurs branches au-delà de 1,50 m de hauteur. Chaque branche a tendance à se comporter comme un tronc indépendant, cumulant sur sa longueur les repousses, les pousses à bois, etc. Cette prolifération constitue un milieu idéal pour les pucerons lanigères et autres ravageurs. **Retirez donc, au moins, les pousses qui se forment à la base des rameaux principaux,**

souvent parallèles à ces derniers. Au besoin, employez une scie. Retirer une branche plus grosse pour aérer le cœur reste envisageable à cette époque, même si cela se fait au détriment de quelques fruits. Attention, toutefois aux repousses, qui seront nombreuses ! Il faudra appliquer du mastic et intervenir sur ces dernières. Une opération aussi lourde ne devrait alors pas s'envisager après la troisième semaine de juillet, pour laisser à l'arbre le temps de cicatriser avant l'automne.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DU GRAND CHÊNE

Coupe soleil des arbres d'ornement

Les végétaux d'ornement qui forment du bois gagnent eux aussi à être taillés en été, pour poursuivre leur floraison, préparer celle de l'an prochain ou, tout simplement, avoir meilleure mine pour le restant de la saison.

Redescendre un peu les remontants

Pour tous les arbustes fleurissant en été, une taille consistant à retirer les fleurs fanées n'aura que des avantages, en prolongeant la floraison et en dégageant les restes inesthétiques.



1

L'**arbre-aux-papillons, ou buddléia, sera le premier à profiter de ce rajeunissement (photo 1)**, lui qui fleurira encore de longues semaines. Idem pour les rosiers remontants (c'est-à-dire qui refleurissent tant que les conditions leur conviennent). Le secret de cette taille consiste à ne pas se contenter de couper les fleurs fanées mais **de retirer l'extrémité des tiges défleuries en emportant quelques feuilles par la même occasion (photo 2)**. S'il s'agit d'un rosier botanique, proche d'une forme sauvage, il n'est pas utile de procéder à ce nettoyage, au contraire. Les fruits sont décoratifs et ces rosiers ne refleurissent pas. Dans le doute, retrouvez le nom de la variété et vérifiez si elle est remontante ou non.



2

Admissibles aux sessions de rattrapage

Pour tous les arbustes qui ont fleuri depuis le milieu du printemps, mais que vous n'avez encore pas nettoyés, la situation peut encore être reprise en main. Pour les plus précoces du printemps, comme le forsythia, c'est trop tard, et il faut attendre l'an prochain, après la floraison.

Pour les plus tardifs, comme le lilas (photo 1), repérez les restes de floraison et raccourcissez les tiges qui les portent, au niveau de la 3^e feuille située en dessous. Par sécurité, retirez la moitié seulement des panicules défleuries.

Pour les arbustes qui achèvent leur floraison, comme le weigélia (photo 2), ou les deutzias, c'est le bon moment. La taille consiste à retirer les rameaux qui s'étaisent, afin de laisser la place aux plus jeunes pousses qui se forment au cœur. C'est un excellent matériau de bouturage, en plus, c'est la bonne époque!



1



2



Lavande ratiboisée

Pour entretenir correctement le buisson, vous devrez tailler non pas à la base des brins fanés mais en dessous, dans le feuillage formé cette année. **La taille de la lavande consiste donc à retirer pratiquement tout ce qui s'est développé depuis l'année passée**, en gardant à peine 1 à 3 cm de ces nouvelles tiges. Employez les restes de coupe en paillis. C'est donc une taille assez radicale, mais qui ne laisse pas de tiges à nu. Les boules de lavandes semblent dépouillées après l'opération mais elles forment bien vite un nouveau feuillage pour retrouver leur aspect attrayant, qu'elles garderont tout l'été et au-delà. Certaines variétés sont remontantes, à l'instar du lavandin, et refleuriront en septembre, de façon moins généreuse. Il faudra alors les tailler à nouveau.



RÈGLES D'OR

1. N'attendez pas que trop de fleurs fanées s'accumulent: si les arbustes commencent à former des graines, alors il y aura moins de nouveaux boutons à fleurs et la floraison sera stoppée. Il faut donc, en quelque sorte, chercher à empêcher l'arbuste de former des graines.

2. Ne taillez pas par temps très chaud: il y a un risque de brûlure des parties mises à nu (voir ci-contre) mais, surtout, une intervention sur une plante déjà stressée favorise les maladies. Enfin, cela est susceptible de provoquer le dessèchement de l'extrémité des tiges. La seule exception consiste à tailler une plante très assoiffée pour la sauver, en cas de sécheresse exceptionnelle.

3. Arrosez après la taille, pour encourager la reprise. Quelques arrosoirs favorisent la formation de nouvelles pousses ainsi que la cicatrisation des plaies de coupe. Vous pouvez aussi compléter par un apport de compost mûr, qui aura toujours un effet bénéfique, même en période estivale. Un apport d'engrais, en revanche, n'est pas recommandé, sauf en pot.

Moins de têtes, mais plus belles

Ne craignez pas **d'éclaircir les têtes que certaines variétés d'hydrangée forment en continu**, comme *Hydrangea arborescens* et ses variétés (ci-dessus, 'Annabelle White and Pink'). Retirez les plus petites et celles qui ne se voient pas, afin que les autres se développent. Elles seront aussi plus colorées et il y aura moins de risque de voir les tiges s'effondrer sous leur propre poids après une pluie intense. De même, n'hésitez pas à couper les tiges portant des têtes qui touchent terre et qui s'abîmeraient de toute façon. Vous encouragerez l'arbuste à en former de nouvelles, qui prendront le relais bien plus tard, pour prolonger l'intérêt de l'arbuste jusqu'à l'automne. Un tel éclaircissage profite aussi aux hortensias classiques (*H. macrophylla*) qui gardent une meilleure vigueur, même s'ils sont moins remontants.



Coup de soleil après effeuillage

Tailler les arbustes à feuilles persistantes durant l'été n'est pas sans danger. Si ces végétaux supportent très bien une intervention durant la belle saison, les parties mises à nu peuvent brûler au soleil. Le feuillage caché jusque-là par les tiges qui ont été taillées n'est pas préparé à un fort ensoleillement et, en cas de canicule, il grille en quelques jours... Si vous devez tailler un arbuste à feuilles persistantes, choisissez d'agir lors d'un épisode humide ou de temps couvert.

ON NE PARTAGE PAS !

Les fruits qui arrivent à maturité tendent à de nombreux organismes vivants leur nourriture quotidienne. Donnons-nous les moyens de les garder pour nous. JEAN-YVES MEIGNEN

Poser des filets reste la parade la plus efficace et naturelle. Cela vous dispense de recourir aux pulvérisations, non pas certes de pesticides – qui sont fort heureusement interdits – mais de produits naturels qui s'avèrent peu efficaces. Il s'agit de faire barrière aux insectes qui viennent déposer leurs œufs dans les fruits et aux oiseaux avides de sucres. **N'attendez pas la maturité des fruits pour tirer les filets**, mais n'opérez pas trop tôt pour garder un accès aisément aux arbres. Cette protection sert, en outre, contre les intempéries, comme les averses de grêle, qui peuvent s'avérer désastreuses. Retirez-les après les récoltes, en veillant à ne pas les déchirer, et entreposez-les avec soin : plusieurs années d'emploi leur sont promises.



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

Bien déployer les filets de protection



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BROLES



PHOTOS F. MARRE/RUSTICA



Pour les fruits à récoltes successives, comme les framboises, **le filet doit être soulevé ou partiellement retiré**. C'est une contrainte, ce dernier devant être remis correctement en place sans laisser de passages aux intrus. Les jours de grand vent, d'intempéries violentes, une inspection est de rigueur pour remettre éventuellement en place les protections.

Pour être efficace, le filet "antivolatiles", doit recouvrir l'ensemble de la plante et **ne pas laisser d'ouvertures**. Pour pénétrer, les oiseaux chercheront la moindre faille. Les modèles spéciaux opposent un maillage adapté aux grappilleurs qui est assez résistant pour ne pas se déchirer à la moindre manipulation, il devra être inspecté et réparé si, malgré tout, il s'avère percé.

L'idéal, pas toujours facile à réaliser, est de poser ces filets sur des supports **de telle façon qu'ils ne touchent pas les branches** (comme c'est le cas sur ce figuier). Cela facilite la pose et la dépose, limite les déchirements et, surtout, tient les fruits à bonne distance des becs glissés entre les mailles! Sur petits fruitiers, placez des arceaux. Sur les arbres, des piquets.



SHUTTERSTOCK

1

Employer la stratégie de la peur

Si la pose de filet s'avère difficile, en particulier dans le cas des grands arbres, plantés en grand nombre dans un verger et/ou très exposés au vent, cherchez à repousser les oiseaux par d'autres moyens. **Oubliez les astuces à base de produits même naturels : le but n'est certes pas de mettre en danger un auxiliaire** si précieux par ailleurs pour le jardinier. Notez même qu'il est judicieux de leur laisser quelques fruits pour se nourrir et, même, de créer des points de nourrissage qui pourront les détourner des arbres. Le plus efficace est de placer des

dispositifs près des fruitiers pour les effaroucher. **De faux oiseaux (1)**, suspendus auprès de la ramure et bougeant avec le vent, sont dissuasifs. Des renvois de lumière, en installant des **objets réfléchissants (2)**, ont un effet répulsif. Assemblez des matériaux de récupération avec de vieux CD, du papier aluminium ou autres accrochés à l'extrémité de branches. Les traditionnels et ludiques épouvantails aux **formes humaines ou animales (3)** pourront contribuer à ces effets effrayants. Additionnez ces astuces pour mieux répandre l'effroi.



A. PETZOLD/RUSTICA/PARC DES JARDINS DE VERNEUIL

2



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BROLES



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BROLES



F. MARRE/RUSTICA

Mur habillé

Les fruitiers en espalier et palissés offrent de jolis perchoirs aux oiseaux. Contre le mur, le filet n'est pas simple à installer. Car aucune bânce ne doit être négligée. Pour cela, prévoyez plusieurs points d'accroche : ils pourront rester en place d'une année sur l'autre. S'il descend jusqu'au sol, vous pourrez le lester pour que le vent ne le soulève pas.

ILS N'Y VOIENT PAS QUE DU BLEU

En raison de l'absence de travaux de recherche sur ce sujet et donc de validation scientifique, on présentera l'opinion que le bleu repousse les oiseaux ou, du moins, certaines espèces, comme une hypothèse issue de l'expérience jardinière. Des fabricants de filets semblent y croire puisqu'ils ont adopté cette couleur. L'usage de ficelle bleue dans l'agriculture aurait permis cette observation. Une idée consisterait d'associer la mise en place de supports effaroucheurs à l'emploi de couleur bleue. Un comparatif de méthodes entre deux arbres permettra à chacun de se faire un avis.



Tactique fine contre les pilleurs

Les insectes sont plus difficiles à repousser des fruits qu'ils cherchent à parasiter. Contre certaines espèces, la mise en place de protections spécifiques, localisées et gardées sous surveillance étroite jusqu'aux récoltes s'impose.



A. PETZOLD/RUSTICA/ÉCOLE DU BREUIL

Maille resserrée

Les filets anti-insectes sont spécifiques aux usages de cultures, fruitières ou légumières, avec des mailles très fines étudiées pour bloquer les plus petites mouches parasites. Il en existe de différentes tailles, à choisir selon le profil des nuisibles. Dans tous les cas, il faut envelopper l'ensemble du végétal à préserver, et laisser la protection en place le temps nécessaire (assez variable selon les arbres fruitiers). Cette enveloppe hermétique laisse peu passer d'air, ce qui accroît le risque d'humidité stagnante dans les arbres pouvant développer des moisissures et des maladies cryptogamiques. Soyez vigilants !

Recourez à l'ensachage individuel

Rien de plus efficace qu'une barrière totale autour des fruits pour empêcher les pontes d'insectes. Cette pratique est très ancienne avec le simple usage de sacs en papier. Fruit individuel, grappe de fruits ou même des branches entières. Le choix dépend beaucoup des types de fruits et des quantités à protéger. De simples **sacs en kraft** (photo 1), dans lesquels vous aurez pris la précaution de ménager un trou pour évacuer l'eau font l'affaire. Fixez-les aux rameaux solidement (**par agrafage**, ici, sur la photo 2). Retirez-les peu de temps avant la récolte pour permettre aux fruits de bien se colorer. Des sacs en filet ont été développés par des fabricants, pour cet usage spécifiquement, avec des tailles adaptées aux différents cas de figure. Leur avantage est de laisser passer la lumière et l'air.



1



2



SHUTTERSTOCK

Libérez l'intrus

Les filets peuvent devenir un **piège mortel pour les oiseaux** qui y pénètrent. Ils ne parviennent pas à ressortir, paniquent en cherchant une issue et se retrouvent prisonniers des mailles. C'est un danger et seules des inspections régulières permettront de les libérer. Ils auront vécu un traumatisme. Portez des gants pour vous protéger mais aussi épargner au petit captif tout contact humain (néfaste pour ses plumes et stressant).

Au fil du Mékong, entre histoire & traditions



par Voyages d'exception

en partenariat avec

Rustica



À bord d'un navire intimiste de 14 cabines !

Naviguez sur le **Mékong** et laissez-vous porter. Temples dissimulés, nature préservée, rencontres authentiques : cette **croisière francophone** vous emmène à travers le **Laos**, éclairée par les **conférences** d'un spécialiste.

Le : les excursions sont incluses !

DU 11 AU 24 NOVEMBRE 2025

Dès 7 690 €/pers.*
depuis Paris - pension complète

EXCLUSIF -5% de remise pour les lecteurs de Rustica

RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS :

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

Scannez ce QR code pour télécharger la brochure



L'itinéraire peut être différent selon les dates de départ. Consultez nos itinéraires en vente plus précisément pour plus de détails. © 2025 Voyages d'exception. Photo : Galerie Stock/Alamy



CROISIÈRES
FRANCOPHONES



ACCOMPAGNEMENT
DEPUIS PARIS

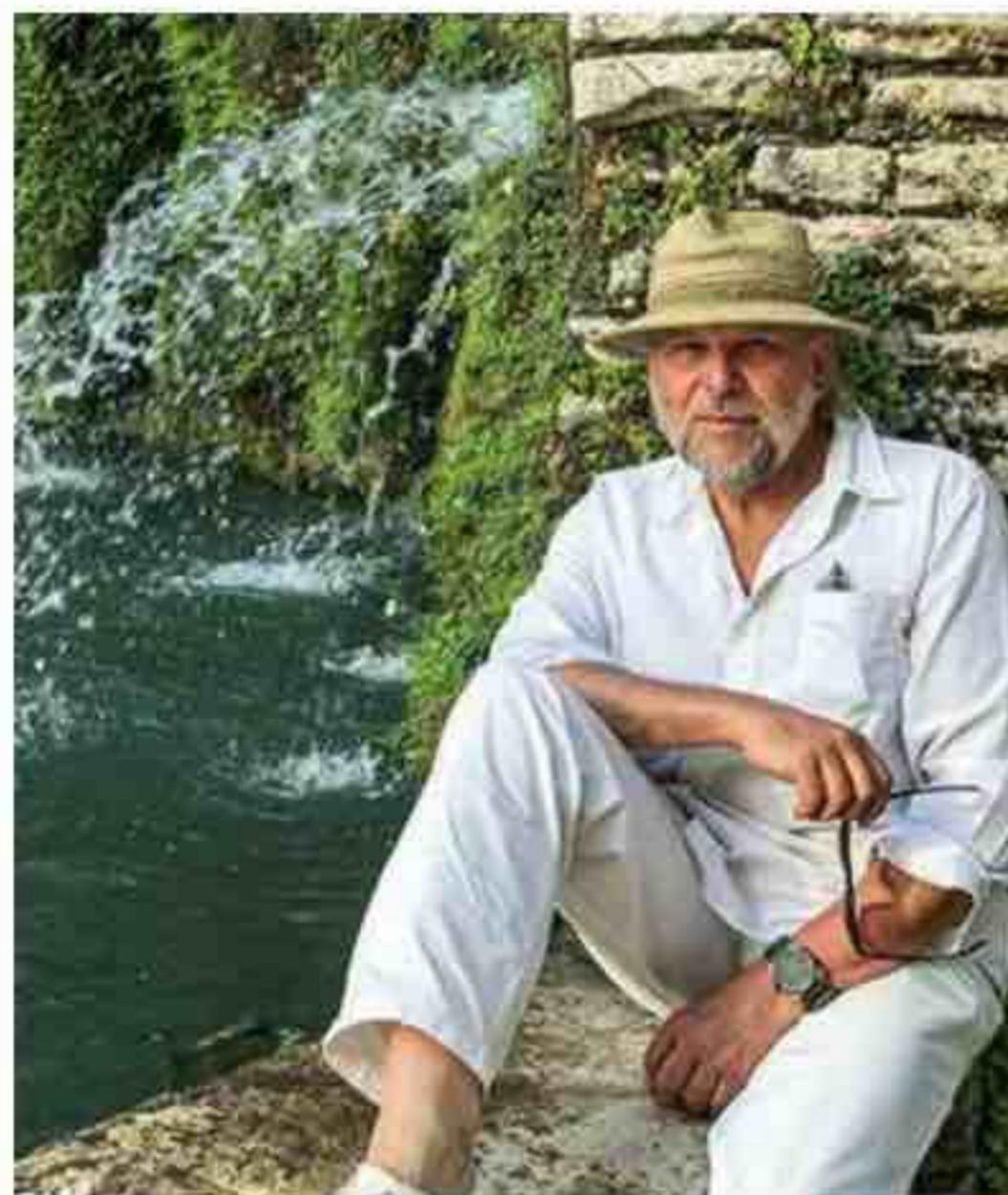


CONFÉRENCIERS
DE PRESTIGE

VOYAGES-EXCEPTION.FR

THIERRY HUAU la passion des nymphéas

Sur les rives du Lot, le paysagiste, urbaniste et développeur de projets culturels a acquis la demeure du créateur des nénuphars de couleur, si chers à Claude Monet. ✎ PIERRE NESSMANN

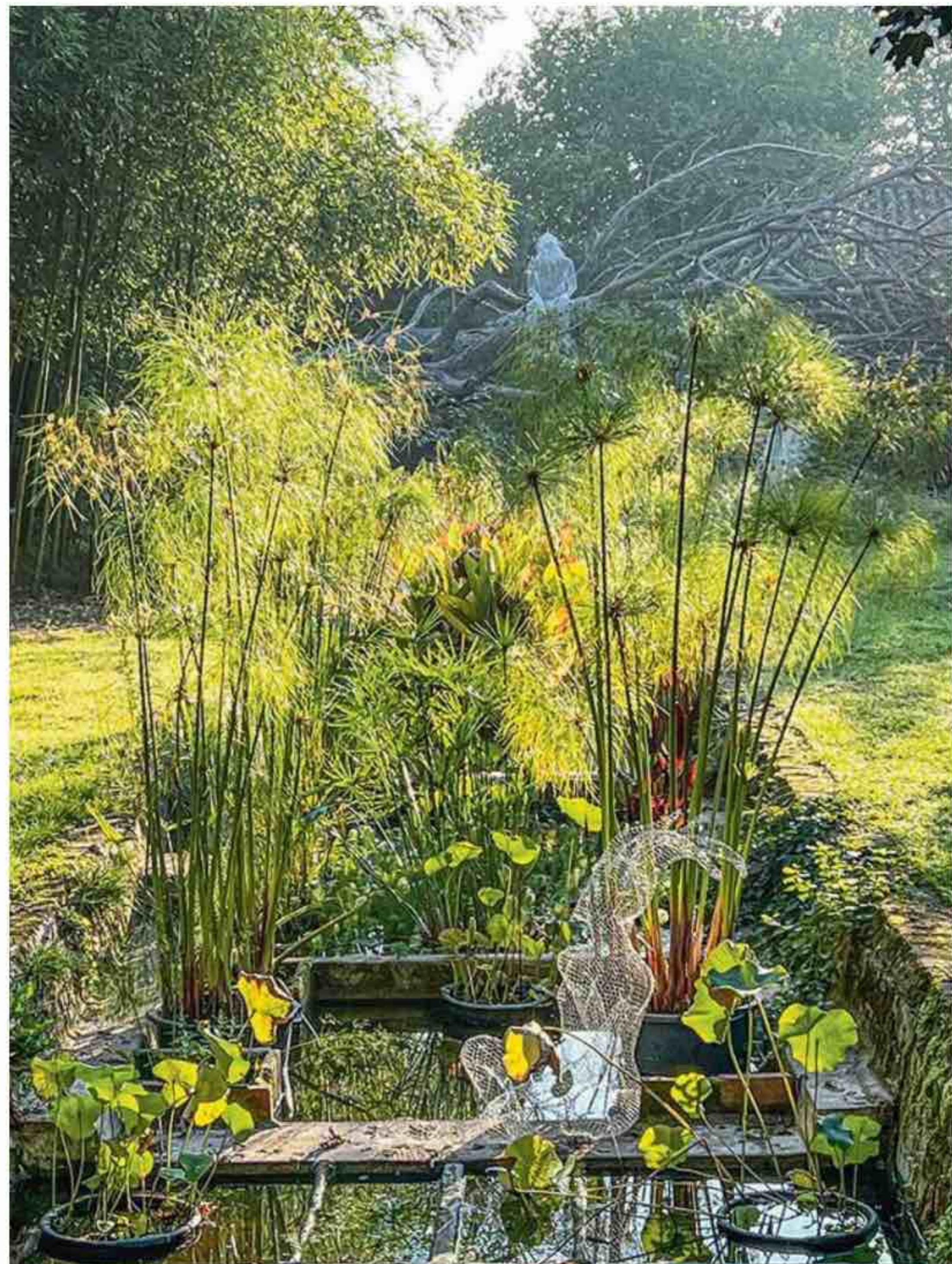


Thierry Huau a réhabilité le jardin de la maison des Latour-Marliac dont les bassins (ci-contre) ont vu s'épanouir les premiers nymphéas de couleur.

Diplômé de l'École nationale supérieure de paysage de Versailles (78), l'architecte-paysagiste et ethnobotaniste Thierry Huau est à l'origine de nombreux projets paysagers nationaux et internationaux dont le parc Terra Botanica, à Angers (49). Passionné de botanique et d'histoire, il met son expertise au service des projets patrimoniaux mêlant jardin, architecture et botanique, dont le dernier en date est l'acquisition, au Temple-sur-Lot (47), de la maison familiale de Joseph Bory Latour-Marliac (1830-1911).

Rustica. Comment êtes-vous entré en contact avec l'actuel spécialiste français des nénuphars ?

Thierry Huau. C'est à Giverny (27) qu'est né le projet. J'ai créé, il y a une quinzaine d'années, dans le jardin d'un ancien pressoir du célèbre village impressionniste, la Capucine, un tiers-lieu réunissant des espaces de convivialités, un restaurant et différents commerces



dont l'un était destiné à la vente de végétaux et, plus particulièrement, de plantes aquatiques et de nymphéas, chers à Claude Monet (1840-1926) dont la demeure et le jardin sont proches. Pour cela, je me suis mis en quête de présenter les plantes qu'affectionnait

le peintre et j'ai retrouvé la pépinière historique dans le Lot et Garonne.

R. Là-bas, vous y avez acquis la maison du fondateur de la pépinière...

T. H. En 2017, Robert Sheldon, propriétaire de la pépinière, m'indique que la maison familiale de Joseph Bory



Les glycines et nombreuses espèces végétales marquent l'étendue de l'intérêt que Latour-Marliac portait à la botanique.

Latour-Marliac, fondateur de l'établissement qu'il dirige depuis 2007, située à quelques dizaines de mètres de là, est à vendre. Abandonnée depuis plus de 40 ans, je la visite, tombe sous le charme de la bâtisse, mais aussi de son jardin émaillé de bassins qui ont vu les premiers nénuphars de couleur. Je m'en porte acquéreur auprès de ses descendants puis je crée, en 2018, l'association Berceau des nymphéas et développe un projet de réhabilitation du site.

R. Aujourd'hui, c'est chose faite ?

T. H. Oui, nous avons ouvert à la visite la maison comme le jardin en juillet 2024. Cette réhabilitation donne davantage de visibilité à la cité templière du Temple-sur-Lot et à la pépinière de plantes aquatiques toute proche, classée Jardin remarquable, et dont les 250 variétés de nénuphars rustiques et la cinquantaine de variétés tropicales sont labellisées par le Conservatoire des collections végétales spécialisées (CCVS). Mais aussi, et surtout, j'ai mis en avant sous la forme d'un cabinet de curiosités botaniques, le formidable travail d'obtenteur de Joseph Bory Latour-Marliac et tenté de restituer une partie du bouillonnement artistique de l'époque.

R. Vous en parlez comme d'une révolution créative...

T. H. Oui, car, figurez-vous, qu'à l'origine, tous les nénuphars fleurissaient blancs

et, qu'à force de croisements effectués dès 1875, Latour-Marliac obtient une cinquantaine de variétés à fleurs colorées qu'il multiplie à partir de 1885 pour les présenter, lors de l'Exposition universelle de 1889, dans les jardins d'eau devant le Trocadéro. La collection connaîtra un succès mondial mais, surtout, c'est là que Claude Monet les repère, ce qui déclencha chez lui une passion inconditionnelle pour les nymphéas. Il cessera alors de peindre tout autre motif pour se consacrer à la



L'esprit cabinet de curiosité a présidé à l'aménagement de la maison.

création de la plus grande série picturale au monde comprenant plus de 400 toiles dédiées aux nymphéas. Voici pourquoi, cette demeure et ce jardin méritaient d'être mis en lumière et de porter le nom de "berceau des Nymphéas".



LE JARDIN DES SONGES

Au Festival international des jardins de Chaumont-sur-Loire (41), Thierry Huau et l'artiste Daniela Capaccioli ont fait œuvre commune en proposant le Jardin des songes, inspiré du *Songe de Poliphile*, un roman vénitien de 1499, dans lequel le héros, en quête de sa bien-aimée Polia, traverse un paysage de ruines. Les concepteurs ont articulé leur décor autour d'un miroir d'eau baigné de plantes aquatiques et de nénuphars issus de la pépinière Latour-Marliac. Troncs, ramures et les figures mi-végétales, mi-animaux, en fins grillages blancs de l'artiste Daniela Capaccioli, transportent le visiteur dans un monde poétique. Jusqu'au 2 novembre.
<https://domaine-chaumont.fr>

Un week-end à...

ROCHEFORT ET OLÉRON

Entre Rochefort et l'île d'Oléron, le littoral charentais recèle une nature généreuse où l'homme fait ample démonstration de ses savoir-faire. Le temps d'un week-end, partez à la rencontre de ceux qui cultivent un lien fort avec le végétal et le milieu marin. ✨ PATRICIA KADIJEVIC

Des serres tropicales jusqu'aux dunes, la Charente-Maritime se dévoile au fil des visites de jardins étonnantes et de balades guidées. De l'estuaire à la grande île du golfe de Gascogne, enchaînez les découvertes, dégustations et profondes bouffées d'air iodé.

Bégonias mania

À deux pas de la Corderie royale, le Conservatoire du bégonia de Rochefort abrite la plus grande collection de bégonias au monde, riche de plus de 1800 variétés. Dans cette véritable jungle tropicale cultivée sous serre se mêlent feuillages métalliques, nervures argentées, textures veloutées et floraisons exubérantes. Cette collection privée, unique en Europe, créée à partir des 200 spécimens de Vincent Milleroux, horticulteur de Presle (95), est dirigée depuis plus de trente ans par Patrick Rose qui œuvre à la préservation de ces plantes originaires des forêts humides d'Asie, d'Amérique ou d'Afrique, genre qui compte

1550 espèces et sous-espèces. Pour le visiteur, c'est une plongée dans un monde luxuriant et méconnu, où les jardiniers amateurs viennent aussi glaner des conseils de culture à l'ombre ou en intérieur.

Flore littorale

Sur la presqu'île de Fouras-les-Bains, à 20 km, au nord-ouest, Anne Richard, guide naturaliste et botaniste passionnée, invite à redécouvrir la flore littorale à travers ses balades botaniques. Avec l'association À fleur de marée, balades nature qu'elle a créée il y a 21 ans, elle anime des sorties où les participants apprennent à identifier et récolter des plantes sauvages comestibles telles que la salicorne, la bette maritime ou l'obione, chips des prés salés. Ces excursions se concluent souvent par une dégustation conviviale des cueillettes du jour, mettant en valeur les saveurs iodées du littoral. Anne partage également ses connaissances à travers des

conférences et des stages de formation sur le patrimoine naturel, sensibilisant ainsi à la richesse et à la fragilité des écosystèmes côtiers.

Jardin-boussole

Repassons la Charente et longeons la réserve naturelle maritime de Moëz-Oléron pour franchir le pont d'Oléron (long de 2,8 km, construit en 1966), et gagner, à la pointe

nord de l'île, le phare de Chassiron (ci-dessus). Avec ses 8 faisceaux et ses 42 m de hauteur, il signale depuis plus de 180 ans l'entrée du périlleux pertuis d'Antioche. Gravissez les 224 marches de l'escalier en colimaçon du phare et embrassez tout le panorama oléronais. À ses pieds, un jardin paysager en forme de rose des vents offre un parcours poétique entre terre et mer.



Ce jardin à la fois botanique, historique et artistique mêle massifs fleuris, plantes maritimes et essences locales dans une mise en scène soignée, inspirée par les explorations maritimes. On y découvre des espèces adaptées aux embruns et à la lumière intense de la côte, mais aussi un jardin sec et un autre, nourricier. Une promenade en spirale mène jusqu'au promontoire central, d'où l'on aperçoit les falaises calcaires et, à marée basse, les parcs à huîtres. Sur l'île

d'Oléron, deux associations proposent de découvrir autrement la flore du littoral.

Plantes et dunes

À Saint-Pierre, l'écomusée de Fort-Royer organise des balades botaniques à la découverte de plantes discrètes et résistantes comme le masse-ron, la criste-marine ou la mauve comestible. Plus au sud, dans la forêt de Saint-Trojan-les-Bains, l'association IODDE (Île d'Oléron développement durable environnement)

Balade botanique avec Anne Richard, à Fouras-les-Bains.



PHOTOS : P. M. DODEVIC

propose des visites guidées menées par des naturalistes. On y explore les milieux dunaire et forestier, la faune côtière et les végétaux pionniers, tout en comprenant les enjeux écologiques liés à la montée des eaux et à l'érosion. Pour prolonger ce moment, la maison d'hôtes Les Naiades, à Dolus, offre une halte paisible et gourmande comme à la maison. Erie Voogt, la maîtresse des lieux, cuisine divinement et vous livre volontiers ses secrets de cuisine.



L'or vert d'Oléron

À deux pas de Boyardville, Ingrid Peperstraete et Florian Lucas ont redonné vie à un ancien site ostréicole en lançant Lumi'Algues. Depuis mai 2024, ce duo passionné récolte, trie et transforme des algues locales avec soin et respect pour l'environnement. Leur petite production artisanale, unique en Charente-Maritime, met à l'honneur quatre espèces comestibles – laitue et persil de mer, kombu royal et nori – chacune aux vertus nutritionnelles remarquables. Riches en protéines, minéraux et vitamines, ces "légumes marins" se déclinent en tartares, vinaigres, paillettes ou thés parfumés. L'été, les curieux sont invités à déguster ces produits iodés sur place ; le reste de l'année, les achats restent possibles à la cabane. Lumi'Algues projette également une culture en mer à l'image des moules ou dans les marais proches, grâce à la sporulation d'algues.



Ingrid et Florian de Lumi'Algues.

P. KADOLJEVIC

En cuisine cette semaine

MOULE DE BOUCHOT entre vents et marées

Ce mollusque bivalve cultivé dans la baie du mont Saint-Michel est le seul produit de la mer doté d'une Appellation d'origine protégée, depuis 2011.



Ces moules "sont élevées sur des bouchots, des pieux en bois, alignés au cœur de la baie, dont les eaux sont brassées au rythme des plus grandes marées d'Europe", détaille Philippe Rochard, du comité d'Appellation d'origine protégée (AOP). "L'obtention de l'appellation est soumise à une aire géographique stricte située de la pointe de la Chaîne à la limite entre les départements d'Ille-et-Vilaine et de la Manche. Le cycle de croissance de l'espèce Mytilus edulis court sur onze mois au minimum, pour une taille de 4 cm, avec un taux de chair supérieur ou égal à 25 %". La saison commence en juillet et se clôture en février.

Reines-claudes

La fine pellicule pruine, ou blanchâtre, atteste de la maturité et de la qualité des prunes vertes, violettes ou encore dorées.



PHOTOS DÉTOURÉES CI-CONTRE ET CI-DESSUS : SHUTTERSTOCK

Abricot 'Polonais'

Également appelée 'Orangé de Provence', cette variété régionale se prête particulièrement bien à la transformation en confiture.



Papillotes de moules

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

- 3 kg de moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel • 4 gousses d'ail • 4 branches de thym
- 2 tomates • 10 olives noires • 1 oignon rouge
- 10 brins de persil plat • 2 cuill. à s. de jus de citron
- 10 tiges de ciboulette • 6 cuill. à s. d'huile d'olive
- sel • poivre

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Coupez les tomates en quartiers, épépinez-les puis concassez-les. Dénoyez les olives et coupez-les en petits dés. Émincez l'oignon rouge. Ciselez le persil et la ciboulette. • **Réunissez** tous ces ingrédients dans un bol, arrosez-les d'huile d'olive et de jus de citron, salez, poivrez et réservez. • **Préparez** les papillotes. Disposez quatre séries de deux feuilles de papier cuisson l'une sur l'autre. • **Répartissez** sur chaque un quart des moules nettoyées, ajoutez une branche de thym et une gousse d'ail non épluchée. Fermez chaque papillote sans trop serrer. • **Posez-les** sur une plaque de cuisson, puis enfournez pour 15 min. • **Déposez** une papillote dans chaque assiette, ouvrez-les et arrosez les moules de sauce vierge.



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de rubrique maison

LE NOUVEAU ROI DES BURGERS

Camille Loas, à la tête de Loas Burgers, Artisan des burgers, à Châteaulin (29), a décroché haut la main la Coupe de France du burger, le 2 avril dernier, à Paris. En revisitant un grand classique de la bistro nomie, son "Wellington" est devenu un hommage gourmand au boeuf du même nom. Il se compose d'un bun noir strié à l'encre de seiche surmonté d'un disque de pâte feuilletée inversée qui rappelle le croustillant du plat mythique originel. Pour cette 10^e édition, il remporte, comme il le dit, le "Graal" face à quatre autres finalistes venus de France.



C'est nouveau !

GRILLADES D'ÉTÉ

Cap au Sud avec ces médaillons de poulet, estampillés Origine France, sans peau et marinés aux olives et au romarin. Au barbecue, à la poêle ou à la plancha, en 10 minutes, c'est dans l'assiette!



Le Gaulois. Barquette de 310 g, 5,50 € env.

SAUCE BURGER

Le maître vinaigrier réunit dans cette sauce tout son savoir-faire dans la méthode orléanaise. Mayo, ketchup, cornichons et piment d'Espelette de qualité subliment un vinaigre vieilli en fût de chêne.

Martin-Pouret.

Pot de 250 g, 4,50 € env.



DOUCEUR FROMAGÈRE

Le pastier Saint Jean propose pour Reflets de France une recette inédite : une pâte fine de blé tendre enveloppant un onctueux trio de fromages (chèvre, fondu, frais).



Carrefour. Ravioles au chèvre de la Drôme, 240 g, 3,50 € env.

TRADITION EXPRESS

Ces saucisses et pommes de terre rôties au four inaugurent la Rôtisserie, nouveau concept de plats individuels inspirés des grands classiques prêts en 2 min au micro-ondes.

William Saurin.

Boîte de 400 g, 3 € env.



Au menu

SAMEDI

- Œufs cocotte aux moules de bouchot
- Tian de légumes du soleil
 - Riz au lait et coulis d'abricots

DIMANCHE

- Rillettes de thon aux herbes
 - Papillotes de moules
- Crèmes brûlées à la lavande

LUNDI

- Tapas de moules et houmous corail
- Aubergines farcies au tofu
- Muffins aux reines-claudes

MARDI

- Émincé de tomates au basilic
- Mouclade du Mont-Saint-Michel
 - Cerises

MERCREDI

- Velouté glacé de courgettes
 - Poulet rôti aux herbes et aux pommes de terre
- Soupe de pêches au romarin

JEUDI

- Salade de haricots verts
- Tagliatelles aux moules
 - Petits fruits rouges

VENDREDI

- Émincé de fenouil mariné à l'huile et au citron
 - Terrine de légumes
 - Tartelettes aux fraises



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins



La Cave des vignerons de Tursan, moelleux de l'Impératrice, IGP Landes, Sud-Ouest

Cette cuvée moelleuse arbore une robe brillante jaune or. Le nez, parfaitement équilibré, mêle une fraîcheur agréable à un fruité intense et expressif. En bouche, elle se distingue par sa texture croquante et ses arômes de fruits confits, offrant une expérience gourmande et fruitée.

Accord: ce vin accompagne avec élégance un foie gras des Landes, des fromages affinés ou des desserts, tel un riz au lait à l'abricot.

Cépages : manseng, petit et gros. **Prix: 7,50 € env.**



Château Saint Martin de la Garrigue, 2023, AOC picpoul-de-pinet, Languedoc-Roussillon

La robe jaune lumineux de ce vin capte la lumière. Le nez dévoile des notes minérales, florales et d'agrumes (citron, cédrat, bigaradier), relevées par une pointe de verveine. En bouche, cette cuvée déploie une belle densité, s'étirant en une finale, longue et tonique.

Accord: un vin parfait pour sublimer des tagliatelles aux moules, un poisson grillé aux saveurs iodées et citronnées ou encore un fromage de chèvre affiné. Cépage: 100 % picpoul. **Prix 13,50 € env.**

En cuisine cette semaine



Tagliatelles aux moules

Pour 4 personnes

Préparation: 20 min

Cuisson: 20 min env.

- 2 kg de moules fraîches
- 250 g de tagliatelles fraîches
- 500 ml de crème épaisse
- 150 g de bleu d'Auvergne
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 10 brins de persil plat
- huile d'olive
- 70 g de noisettes

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Étalez les noisettes sur une plaque chemisée de papier cuisson et enfournez-les pour 10 min. • **Émincez** l'oignon. Hachez l'ail et le persil, coupez le bleu d'Auvergne en dés et réservez le tout. • **Chauffez** un filet d'huile d'olive dans un faitout, faites suer l'émincé d'oignon 2 min. Ajoutez les moules et faites-les cuire sur feu vif, durant 5 min, en les mélangeant régulièrement pour qu'elles s'ouvrent. • **Ajoutez** la crème, le bleu, les gousses d'ail et le persil hachés. Laissez mijoter sur feu doux. • **Lancez** la cuisson des tagliatelles fraîches al dente (5 min env.) dans une casserole d'eau bouillante. Déposez un fond de tagliatelles dans chaque assiette, ajoutez les moules et versez de la sauce. • **Parsemez** de noisettes torréfiées au dernier moment.



Mouclade du Mont-Saint-Michel

Pour personnes

Préparation: 40 min

Cuisson: 10 min

- 2 kg de moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
- 2 échalotes
- 20 cl de lait de coco
- 1 cuill. à soupe d'huile de coco
- 1/4 cuill. à café de paprika fumé
- 1 cuill. à soupe de graines de grenade
- 50 g de radis taillés en julienne
- 10 brins de coriandre
- 1 citron vert (zeste râpé et jus)

• **Nettoyez** les moules. Pelez et émincez les échalotes. Rincez, séchez et ciselez les brins de coriandre. • **Chauffez** 1 cuill. à soupe d'huile de coco dans un faitout puis saisissez l'émincé d'échalotes durant 5 min. • **Ajoutez** les moules. Couvrez puis faites cuire environ 4 min, jusqu'à ouverture des moules en remuant. Égouttez-les et conservez le jus de cuisson. • **Ouvrez** et décortiquez les deux tiers des moules, et pour le dernier tiers, conservez une demi-coquille. Disposez les moules à l'assiette ou dans un grand plat de service. • **Transvasez** le jus de cuisson dans le faitout, additionnez-le de 20 cl de lait de coco et d'une pointe de paprika fumé. Chauffez et laissez réduire pendant 5 min environ. • **Versez** le jus bien chaud sur les moules. Agrémentez cette mouclade de graines de grenade, de la julienne de radis, d'un trait de jus de citron vert et enfin de la coriandre ciselée. • **Terminez** en saupoudrant la préparation du zeste de citron vert.



Muffins aux reines-claudes

Pour 8 à 10 pièces env.

Préparation: 20 min

Cuisson: 25 min

- 6 reines-claudes
- 150 g de farine
- 50 g de poudre de noisettes
- 3 œufs
- 125 g de beurre demi-sel
- 125 g de lait ou yaourt
- 100 g de sucre complet
- 25 g de miel
- 1 sachet de levure chimique

• **Lavez** et séchez les reines-claudes, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Fouettez** les œufs dans un saladier, apportez le miel, le lait et le beurre fondu et refroidi et remuez. • **Mélangez**, dans un autre récipient, le sucre, la farine, la poudre de noisettes et la levure. • **Incorporez** l'appareil à la préparation sèche et amalgamez sans trop travailler la pâte. Aidez-vous d'une spatule, si besoin, afin d'obtenir une pâte homogène. • **Ajoutez** les reines-claudes détaillées. Versez la pâte dans des moules à muffins beurrés et farinés ou garnis de caissettes en papier. • **Enfournez** pour 25 min. Testez la cuisson, qui varie selon la taille des muffins et la puissance du four, avec la lame d'un couteau: elle doit ressortir sèche.



Œufs cocotte aux moules de bouchot

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

- **200 g de moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel**
- **4 œufs** • **2 échalotes**
- **1 gousse d'ail**
- **1 cuill. à soupe de persil ciselé**
- **4 cuill. à soupe de crème**
- **2 tranches de pain de mie**
- **huile d'olive**
- **sel** • **poivre du moulin**
- **Pelez** les échalotes et ciselez-les. Pelez la gousse d'ail et hachez-la. Préchauffez votre four à 180° (th. 6).
- **Chauffez** un filet d'huile dans une poêle, faites-y fondre les échalotes ciselées avec la gousse d'ail hachée.
- **Salez**, poivrez, ajoutez le persil ciselé, la crème et les moules préalablement cuites et décortiquées.
- **Mélangez** brièvement et coupez le feu. Huilez au pinceau les minicocottes ou les ramequins à four. Répartissez la garniture aux moules. • **Calez** une demi-tranche de pain de mie en la faisant légèrement dépasser (elle servira de mouillettes). Cassez un œuf dans chaque ramequin, salez et poivrez. Placez les ramequins dans un plat à bord haut et ajoutez de l'eau à mi-hauteur. • **Enfournez** pour une durée de 10 min env.



Tapas de moules et houmous corail

Préparation : 25 min

Cuisson : 25 min env.

- **1 l de moules de bouchot**
- **3 cm de gingembre**
- **2 gousses d'ail**
- **1 échalote** • **1 citron vert**
- **10 brins de coriandre**
- **½ cuill. à c. de curry**
- **1 petit piment d'Espelette**
- **100 g de lentilles corail**
- **2 cuill. à soupe de tahini (crème de sésame)** • **1 jus de citron jaune**
- **1 pincée de cumin**
- **huile d'olive** • **sel du moulin**

• **Chauffez** 1 cuill. à soupe d'huile dans un faitout à feu vif, jetez-y les moules grattées et lavées et ajoutez 20 cl d'eau. Couvrez et remuez régulièrement durant 5 min env. jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. • **Otez-les** avec une écumoire. Filtrez le jus. Décoquillez-les et réservez-les. Hachez le gingembre, une gousse d'ail et l'échalote pelés. • **Mélangez**, dans un saladier, 1 cuill. à soupe d'huile d'olive, le jus et le zeste râpé fin du citron vert, les moules décoquillées et le curry. Réservez le saladier au frais. • **Versez** le jus de cuisson des moules dans une casserole et complétez avec 30 cl d'eau (trois fois le volume de lentilles). Portez à ébullition et faites cuire les lentilles 15 min sur feu moyen. Égouttez-les en récupérant le jus de cuisson. • **Mixez-les** avec le tahini, le jus de citron jaune, le cumin, le piment d'Espelette, du sel et une gousse d'ail épluchée. Complétez d'un peu de jus de cuisson pour obtenir une purée lisse. Placez au frais. • **Servez** les moules et ce houmous avec des tranches de pain.



Riz au lait et coulis d'abricots

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min env.

Réfrigération : 3 h

- **200 g d'abricots 'Polonais'**
- **100 g de riz rond (arborio)**
- **500 ml de lait entier**
- **100 g de sucre semoule**
- **2 cuill. à soupe de pistaches décortiquées**
- **Versez** le lait dans une casserole et portez à ébullition sur feu moyen. Versez le riz et ajoutez 70 g de sucre. Laissez cuire pendant 30 min.
- **Remuez** de temps en temps afin que le riz n'attache pas au fond de la casserole. Retirez du feu lorsque les grains s'écrasent facilement et laissez refroidir. • **Rincez** les abricots sous un filet d'eau, laissez-les sécher, fendez-les et dénoyautez-les. • **Placez** les oreillons coupés en dés dans une casserole et ajoutez un peu d'eau à hauteur. Apportez 30 g de sucre, puis faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les abricots deviennent tendres.
- **Mixez** en une purée, filtrez au chinois si besoin et laissez refroidir. Répartissez le riz au lait dans des verrines, dressez le coulis d'abricot. Laissez reposer au moins 3 h au frais. • **Parsemez** le riz au lait de pistaches concassées au mortier au moment de servir.



PETITS FRUITS grands dans l'assiette

Labellisés Produits de montagne, les petits fruits rouges et noirs des monts du Velay, charnus, bien sucrés, très parfumés, se savourent au naturel et se prêtent à toutes les fantaisies gourmandes. ✿ MARYSE CHARLOT



Salade de roquette et lapin aux framboises et nectarines

Pour 4 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min env.

- * 250 g de framboises équeutées * 8 petits coeurs d'artichauts cuits (bocal)
- * 2 nectarines bio * 125 g de fromage de chèvre * 8 filets de lapin
- * 2 cuill. à s. de noisettes concassées * 1 cuill. à s. d'huile d'olive
- * 125 g de roquette * 2 cuill. à soupe d'huile de noisettes * fleur de sel
- * 1 cuill. à soupe de vinaigre de framboise * poivre du moulin

Tranchez le fromage de chèvre en petits dés. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle. Faites-y revenir 6 à 8 min les filets de lapin coupés en 2, jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés. **Lavez** puis séchez la roquette. Mélangez-la dans un grand saladier avec les coeurs d'artichauts coupés dans le sens de la longueur et les dés de fromage.

Ajoutez les morceaux de lapin. Poivrez au moulin. **Rincez** et coupez les nectarines en tranches avec la peau. Ajoutez-les au dernier moment dans le saladier ainsi que les noisettes concassées et les framboises non lavées. **Parsemez** de fleur de sel. Émulsionnez huile de noisette et vinaigre. Servez cette vinaigrette avec la salade.

Fraises, framboises (blanches et rouges), cassis, myrtilles, mûres, groseilles (rouges, blanches, jaunes)... En Haute-Loire, au cœur du Massif central, les 45 producteurs de la Coopérative Fruits rouges des monts du Velay, dont 15 en agriculture biologique, produisent une dizaine de sortes de petits fruits. Les différentes variétés adaptées au climat montagnard et à l'altitude (entre 700 et 1150 m), cultivées sous tunnel, sur sols granitiques, sableux et légers, nécessitent peu de traitements.

Cultures d'altitude

Denis Chirouze, directeur de la coopérative auvergnate, précise que "la température de culture oscille entre 12 °C la nuit, et 25 °C la journée. Cet écart important est bénéfique car il intensifie la montée en sucre de la plante vers les fruits qui sont donc plus sucrés que ceux cultivés en plaine. Ce taux naturellement élevé exacerbe leur saveur et leur parfum. C'est un avantage pour la confiture car la quantité de sucre à ajouter est moindre. Ce rapport sucre/acidité élevé favorise aussi la prise en gelée, on a donc moins besoin de pectine. En montagne, les floraisons tardives préservent des premières gelées printanières et permettent d'étaler les cueillettes, à pleine maturité, sur une large période : de la mi-juin à la fin octobre. L'essentiel de notre production est destiné à la consommation en frais. Nous faisons également de la vente en direct sur les marchés et dans notre magasin de producteurs en été."

Foie gras poêlé aux groseilles et framboises

Pour 4 à 6 personnes – Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

- * 500 g de groseilles * 250 g de framboises
- * 1 orange bio * 300 g de foie gras frais (1 lobe)
- * 15 g de beurre * 12 tranches de pain d'épice * 4 cuill. à s. de marmelade d'orange
- * fleur de sel * poivre

Toastez les tranches de pain d'épice. Tartinez-les de marmelade. Lavez et séchez l'orange. Prélevez son zest sans entamer le zist, coupez des lamelles, puis des filaments. **Chauffez** le beurre à feu doux dans une poêle. Faites-y revenir 2 min la moitié des fruits avec des zestes d'orange en remuant. Réservez.

Coupez le foie gras en 12 tranches de 1 cm d'épaisseur avec la lame d'un couteau trempée dans l'eau chaude. Saisissez-les dans la poêle chaude (1 min de chaque côté). Posez-les sur les tranches de pain. **Poivrez**, répartissez quelques grains de fleur de sel, des filaments de zest d'orange et quelques fruits rouges compotés. Décorez avec les groseilles et les framboises restantes.



CIFOG PHASSET ADOMCRP



SP

À la table du chef

La cuisine créative que Lucas et Julie Degot servent dans leur restaurant l'Acte 2, au cœur du village de Saint-Bonnet-le-Froid (43), fait la part belle aux petits fruits de producteurs locaux. "On les conserve étalés à plat sous un linge, précise le jeune chef. À température ambiante, ils révèlent des saveurs et parfums exceptionnels, j'évite donc de les passer sous l'eau. Ils se marient facilement avec les produits de la mer. La fraise, qui s'accorde bien avec les herbes, est servie en tartare avec de la langoustine. Les framboises déglacées dans un balsamique blanc vont sur les filets de poissons à chair blanche (maigre, merlu...) confits dans l'huile. Le jus de myrtilles sert de marinade au maquereau que l'on grille au chalumeau. Les pickles de myrtilles ou de groseilles relèvent les magrets de canard. La betterave se marie bien avec la mûre, on en fait aussi de délicieux sorbets avec notre sirop de fleur de sureau."

Pavé de bœuf, sauce aux myrtilles et cassis

Pour 6 personnes – Préparation : 20 min

Repos : 5 min – Cuisson : 20 min env.

- * 400 g de myrtilles * 100 g de cassis
- * 6 pavés de bœuf de 140 g (rumsteck ou filet) * 3 cuill. à soupe de sucre semoule
- * 3 cuill. à soupe de vinaigre balsamique
- * 12 feuilles de basilic * 25 g de beurre
- * fleur de sel * poivre du moulin

Placez les myrtilles, cassis et sucre dans une casserole et faites-les cuire à feu doux durant 15 min en mélangeant (afin qu'ils libèrent leur jus). **Ajoutez** le vinaigre. Portez à ébullition et

prolongez la cuisson 2 min. **Maintenez** la sauce au chaud. Faites fondre le beurre dans une poêle. **Saisissez** les pavés de bœuf 1 min de chaque côté pour bien les doré, puis 1 min sur chaque tranche pour une cuisson saignante. Aidez-vous d'une pince pour bien les maintenir "debout". **Prolongez** la cuisson sur feu moyen selon l'épaisseur des pavés et le goût de chacun. Salez et poivrez. **Retirez** la viande de la poêle et laissez-la reposer 5 min. Dressez les pavés à l'assiette. Arrosez de sauce aux myrtilles et cassis. Agrémentez de feuilles de basilic.



STUDIO-FA/PHOTOSOUSINE

DOSSIER

Cuisine fruits rouges et noirs



E. PAUCHON / SP

Dans l'atelier du producteur

Confitures, coulis, sirops, jus... Éric Pauchon, président de la Coopérative des producteurs de petits fruits des monts du Velay, est l'un des rares, avec sa femme Marielle, à transformer une partie des fruits qu'ils cultivent sur 4 ha, à 1160 m d'altitude. Cueillis dès le lever du jour, ils sont transformés dès l'après-midi, pressés à froid puis passés au tamis pour les épépiner afin d'extraire le jus et la pulpe. "Nos coulis sont purs, précise Éric. Il n'y a pas d'ajout autre que le sucre, pour obtenir un taux de 27 %, en prenant en compte, bien sûr, le taux de sucre naturel du fruit. Les sirops sont réalisés avec le seul jus, séparé de la pulpe à l'aide d'un extracteur. Nos confitures sont travaillées "à la façon de nos grands-mères", c'est-à-dire avec des fruits et du sucre (45 %) uniquement sans ajout de pectine ni gélifiant d'aucune sorte. On joue sur les temps de cuissons : entre 1 h 15 et 2 h."

Pancakes aux fraises et mûres

**Pour 8 à 10 pancakes environ
Préparation: 15 min - Cuisson: 20 min**
* 125 g farine * 2 œufs
* 300 g de mûres * 150 g de fraises
* 1/2 sachet de levure chimique
* 15 cl de lait * 20 g de beurre fondu
* huile neutre * 10 cuill. à soupe de chantilly ou de crème fouettée
* 100 g de cassonade * 30 g de sucre semoule * 1 pincée de sel

Chauffez 250 g de mûres avec la cassonade et 1 cuill. à soupe d'eau dans une casserole sur feu doux en remuant régulièrement. **Filtrez** dans une passoire fine pour ôter les akènes. Réservez au réfrigérateur. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez farine, levure chimique et sucre semoule. **Fouettez** le lait avec les jaunes, ajoutez le beurre et ajoutez les ingrédients secs en deux fois. **Montez** les blancs en neige ferme avec le sel. Incorporez-les à la pâte. Chauffez sur feu moyen une grande poêle huilée. Versez de petites louches de pâte. **Faites cuire** 2 min jusqu'à ce que des bulles se forment, retournez le pancake et cuisez encore 1 ou 2 min. Procédez ainsi avec le reste de pâte. **Déposez** la crème chantilly, les fraises coupées, le coulis de mûres et les mûres entières sur chaque pancake



STUDIO LA PHOTOGRAPHIE

Tarte meringuée aux groseilles

**Pour 6 personnes - Préparation: 40 min
Cuisson: 1 h 15**

* 350 g de groseilles + décor * 300 g de pâte sablée (maison ou prête à dérouler)
* 3 blancs d'œufs * 80 g de poudre d'amandes * 150 g de sucre semoule
* 1 cuill. à soupe de sucre glace

Égrappez les groseilles avec une fourchette. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). **Foncez** la pâte dans un moule à tarte beurré et fariné. Piquez-la, couvrez le fond de papier cuisson et de légumes secs (ou de billes en céramique).

Enfournez la tarte pour 10 min. Sortez-la, retirez le papier et les légumes secs, baissez la température de votre four à 120 °C (th. 4), replacez-la et poursuivez la cuisson 5 min.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme en incorporant peu à peu le sucre semoule.

Parsemez sur le fond de tarte la poudre d'amandes puis les groseilles. Saupoudrez de sucre glace. **Étalez** la meringue à l'aide d'une spatule sur toute la surface. Enfournez pour 1 h en surveillant la coloration de la meringue qui doit être légèrement blonde et croustillante.

Posez quelques grappes au moment de servir.



SHUTTERSTOCK

Abonnez-vous à

Rustica + Rustica PRATIQUE



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

9,10 € par mois
au lieu de 15,72 €* en kiosque

42% de réduction

Recevez chaque semaine Rustica



PAPIER



NUMÉRIQUE



CARNETS PRATIQUES

+ chaque trimestre Rustica Pratique



PAPIER



NUMÉRIQUE



BULLETIN D'ABONNEMENT

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

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE

Par internet sur abo.rustica.fr/ABORU2897

0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRU2897**

Oui, je m'abonne à Rustica

OFFRE SANS ENGAGEMENT - 9,10 € / MOIS

au lieu de 15,72 €* en kiosque soit 42% de réduction.
Je recevrai Rustica chaque semaine + 1 carnet par mois et Rustica Pratique chaque trimestre en version papier et numérique.

- Je m'abonne sur abo.rustica.fr/ABORU2897
- Ou je remplis le mandat de prélèvement ci contre et je joins mon RIB

OFFRE 1 AN - 109,60 €

au lieu de 188,60 €* en kiosque, soit plus de 41% de réduction. Je recevrai Rustica pendant 1 an (50 numéros dont 2 doubles + 14 carnets pratiques) et Rustica Pratique (4 numéros) en version papier et numérique.

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire.

- Je règle par chèque bancaire à l'ordre de Rustica
- Ou par carte bancaire / PayPal sur le site internet abo.rustica.fr/ABORU2897

(4x sans frais possible avec)

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

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

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS



Version numérique incluse



Accès illimité aux anciens numéros numériques sur 3 ans pour Rustica



Frais de port offerts en France métropolitaine



Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment

DÉTECTION DE L'ENDOMÉTRIOSE

Pendant 3 ans, la Sécurité sociale financera, à hauteur de 839 €, un test salivaire destiné à détecter l'endométriose (Endotest), et ce bien avant que la maladie ne soit détectée par imagerie. Environ 25 000 patientes de plus de 18 ans pourront bénéficier de cette prise en charge, avec la garantie d'un résultat en moins de dix jours, alors que l'errance diagnostique pouvait durer auparavant entre 7 et 10 ans. Quatre-vingts centres hospitaliers, dont la liste figure dans l'annexe de l'arrêté paru au *Journal officiel* du 6 février 2025, proposeront ce test. Sa prise en charge entre dans le cadre du forfait innovation, qui concerne les dispositifs et actes médicaux innovants.



DONS EN FAMILLE ET LOGEMENT

Jusqu'au 31 décembre 2026, il est possible de recevoir des dons exonérés de droits de mutation pour l'acquisition d'un logement ou pour des travaux de rénovation énergétique dans une habitation dont on est déjà propriétaire. Cette exonération fiscale s'élève à 100 000 € par parent, grand ou arrière-grand-parent (tante ou oncle sans descendant) et le total des dons perçus ne peut excéder 300 000 €. Cette somme doit être utilisée dans les six mois.



Une poudre pour désinfecter et détartrer les toilettes.

PHOTOS : SHUTTERSTOCK

PERCARBONATE une alternative à la javel

Potentiellement dangereuse pour la santé, l'eau de Javel peut être avantageusement remplacée par un produit naturel.

Les inconditionnels de l'eau de Javel devraient peut-être se poser des questions. Son utilisation régulière est polluante, en outre, elle est soupçonnée d'irriter les voies respiratoires. D'ailleurs, un geste tout bête comme uriner dans une cuvette dans laquelle on a laissé agir de l'eau de Javel est dangereux. Ce mélange entraîne en effet une réaction chimique qui dégage un

gaz particulièrement毒ique pour les yeux et les voies respiratoires.

Petite préparation

À la place, usez du percarbonate de soude : cette poudre est composée de carbonate de calcium et de sel et, une fois dissoute dans l'eau, libère des agents de surface détergents et de l'eau oxygénée à l'effet blanchissant et désinfectant. Employez-le pour

détacher le linge et blanchir les surfaces. Le percarbonate permet aussi de déjaunir les ustensiles en plastique. Pour garantir son efficacité, il faut utiliser une eau chaude entre 40 et 60 °C. Diluez dans 1 l d'eau 1 cuill. à soupe de percarbonate de soude. Utilisez vite votre préparation car elle perd son efficacité au bout d'une ou deux heures. Laissez tremper le linge ou les ustensiles pendant deux heures puis rincez.

Chèque en bois, en gaz, en fioul...

En 2025, la distribution du chèque énergie commencera exceptionnellement en novembre 2025, au lieu d'avril, en raison de l'adoption tardive de la loi de finances. Ce dispositif de soutien est destiné aux foyers modestes pour le règlement de leurs factures de gaz, électricité, fioul, bois... L'attribution est, en principe, automatique. Cependant, certains foyers peuvent ne pas être pris en compte, notamment en cas de déménagement ou de changement de

situation. Vérifiez votre éligibilité sur le site et, le cas échéant, signalez-vous. Le montant de l'aide varie de 48 à 277 €, en fonction des revenus et de la composition du foyer. En 2025, le revenu fiscal de référence ne doit pas dépasser 11 000 € par unité de consommation (1 pour une personne seule, 0,5 pour la deuxième, 0,3 pour les suivantes). Le chèque (dématérialisé) peut être utilisé en ligne, en plusieurs fois ou par pré-affectation sur votre facture. www.chequeenergie.gouv.fr

PETIT-DÉJEUNER TARD et l'organisme repart !

Les vacances sont l'occasion de tester de nouvelles habitudes : un repas pris le plus tard possible le matin est bon pour la santé.



Dans son livre *Énergie* (éd. Actes Sud), la docteure Anne Fleck, experte en médecine préventive et nutritionnelle, plébiscite un petit déjeuner tardif.

En effet, plus le temps qui sépare le dîner du petit déjeuner est long (dans l'idéal, 12 h chez les femmes et 13 h chez les hommes), plus l'organisme a la possibilité de

mettre en œuvre des processus de nettoyage pour évacuer des débris cellulaires qui fatiguent l'organisme.

Nouvelle routine

Anne Fleck propose de commencer la journée par un ou deux verres d'eau, soit 200 à 400 ml, afin de compenser le déficit qui a eu lieu la nuit. Vous pouvez aussi boire un thé vert, si vous avez besoin d'un liquide chaud. Pratiquez ensuite une activité physique légère, à jeun, afin de stimuler les processus de nettoyage du corps. Lorsque la faim se fait vraiment sentir, la médecine recommande d'associer protéines, oméga-3, fruits et graines. La veille, mélangez 2 cuill. à soupe de graines de chia et 150 ml de lait végétal. Réservez au frais. Le moment venu, ajoutez quelques gouttes de jus de citron, 4 cuill. à café d'huile de lin, 100 g de fruits, 1 cuill. à soupe de fruits secs et une poignée de graines oléagineuses.



MASSAGES DE LA GENCIVE

Des gencives saines renforcent la solidité des dents. Après le brossage, saisissez la gencive entre le pouce et l'index et effectuez un massage doux, mais tonique à la racine de vos dents afin de stimuler la microcirculation sanguine de cette muqueuse. L'effet est particulièrement utile au niveau des zones sensibles ou endolories. Durant l'été, lors de vos baignades, profitez de l'eau de mer pour masser vos gencives afin de bénéficier d'un effet antiseptique.

BAUME VISAGE À LA LAVANDE

Pour réaliser un masque apaisant, versez 1 cuill. à s. de farine d'avoine complète dans un bol et ajoutez un peu d'eau filtrée jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Ajoutez une goutte d'huile essentielle de lavande fine (*Lavandula angustifolia*), puis mélangez à l'aide d'un minifouet. Appliquez la préparation sur le visage et le cou en couche épaisse. Laissez agir pendant 15 min, massez la peau par légers mouvements circulaires, puis rincez à l'eau claire.

Maceron aux graines poivrées

Aussi appelé baie des marais, persil de cheval ou poivre des mers, le maceron est une grande bisannuelle dont la floraison a lieu la seconde année de son installation, d'avril à juillet. Toutes ses parties sont comestibles, notamment le haut de ses racines, qui ressemblent au radis noir. Aujourd'hui, on trouve dans le commerce ses graines sèches ou torréfiées (photo), à employer à la place du poivre. Le maceron possède également des vertus médicinales : sa racine est réputée apéritive, dépurative, tonique amère et diurétique légère. Son feuillage, riche en vitamine C, est antiscorbutique.





S. DALTON/PHOTOSHOT/ROS PHOTO

RATS... DE MARÉE DANS LA CITÉ

Dans l'ombre des trottoirs et des jardins partagés, les rats prolifèrent, forçant les villes à multiplier les interventions. Selon le *Livre blanc de l'animal en ville* (Assises 2024), la lutte contre ces rongeurs mobilise chaque année des budgets colossaux : à Paris (75), la dératisation coûte plusieurs millions d'euros, sans compter l'impact social sur les habitants, inquiets pour leur santé et leur cadre de vie. La tâche se complique avec l'encadrement croissant des produits biocides, imposés pour protéger l'environnement et limiter les risques pour la faune non ciblée. Résultat : les solutions chimiques deviennent plus rares et souvent moins efficaces, obligeant les municipalités à explorer d'autres pistes, comme la gestion raisonnée des déchets, la sécurisation des accès aux égouts, ou bien encore l'utilisation de pièges innovants. Face à ce défi, l'avenir de la lutte passe par la prévention, la sensibilisation des citadins et la collecte de données. Car le rat, qui est animal liminaire par excellence, continuera de s'adapter tant que la ville lui offrira gîte et couvert.

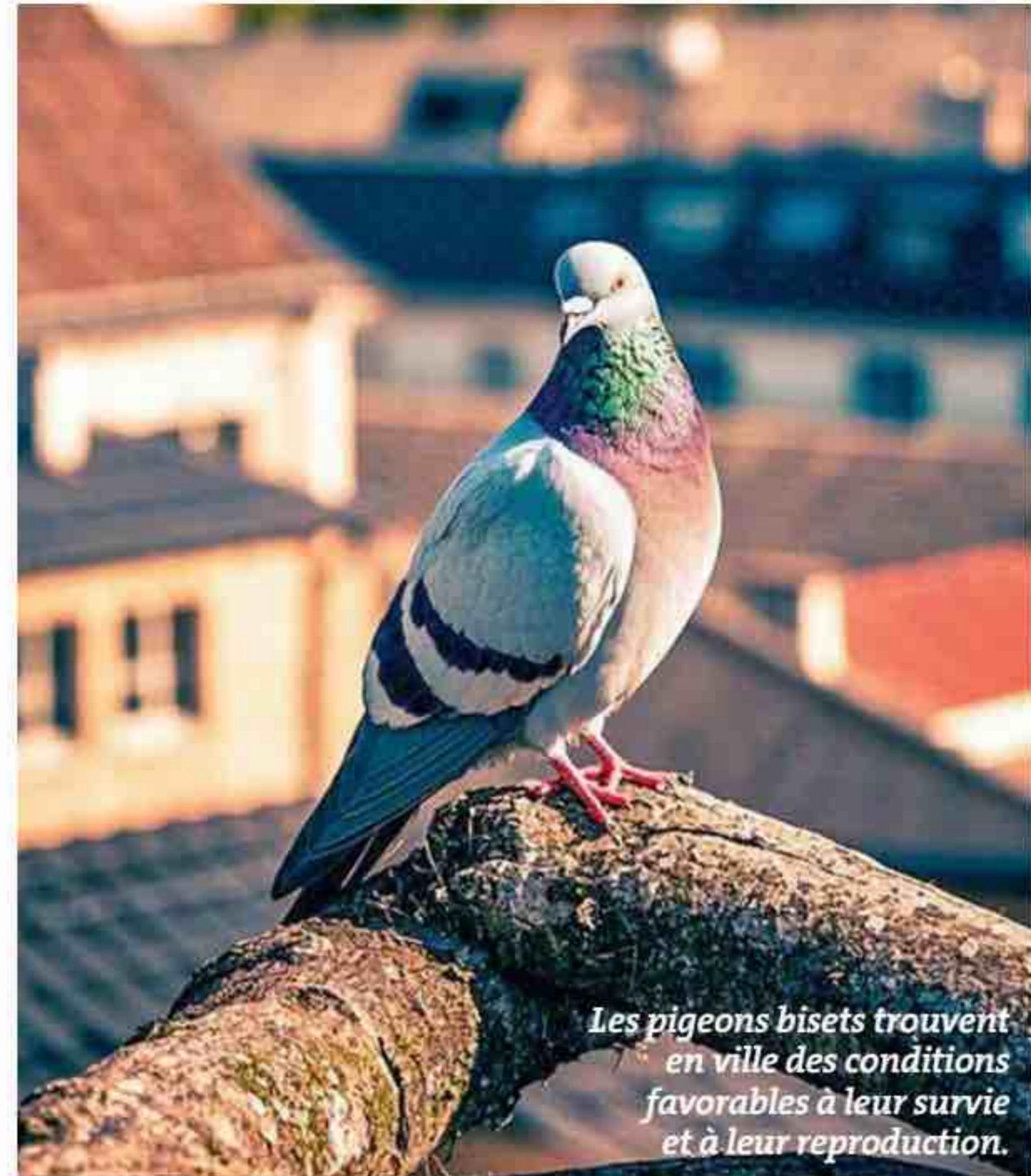
LE PIGEON DES VILLES est-il un bon biset urbain ?

La Journée pour la défense des animaux liminaires, le 19 juillet, invite à se pencher sur la cohabitation avec le pigeon, entre autres.

Plusieurs millions de pigeons urbains vivent dans l'Hexagone, avec des densités variables. Au seuil de la domesticité, ces animaux liminaires (du latin *limen*, qui signifie "seuil"), profitent de l'architecture verticale, qui rappelle leurs falaises d'origine, et de la générosité des habitants. Mais ce retour s'accompagne de défis majeurs pour les villes, confrontées à la gestion d'une population jugée envahissante, mais aussi de débats passionnés sur la cohabitation pacifique avec cette faune.

Gîte contraceptif

Pour limiter la prolifération de celui qu'elle surnomme "rat volant", les villes oscillent entre méthodes traditionnelles (capturer, stériliser, gazer) et approches plus éthiques, comme l'installation de pigeonniers contraceptifs (20 000 € et 8 000 €/an) ou la limitation de ses ressources alimentaires. Pourtant, de



Les pigeons bisets trouvent en ville des conditions favorables à leur survie et à leur reproduction.

SHUTTERSTOCK

nombreuses études montrent qu'aucune solution miracle n'existe : réduire la nourriture disponible et fermer les points de nichage restent les moyens les plus efficaces, mais ils

nécessitent une implication de tous, habitants compris. La question du nourrissage divise, certains plaident pour son interdiction, d'autres pour une gestion encadrée.

Oh punaise !

Discrètes mais redoutables, les punaises de lit s'invitent de plus en plus dans les foyers urbains, comme l'a rappelé l'explosion médiatique de l'automne 2023, où une véritable psychose s'était emparée de la France autour de leur prolifération. Leur présence engendre stress, démangeaisons, insomnies et dépenses parfois colossales pour s'en débarrasser. Par crainte ou méconnaissance, certains ménages engagent des traitements lourds, voire

inutiles, sans toujours s'assurer de la réelle présence de ces parasites liminaires. Or, une identification précise est essentielle : confondre punaises de lit et autres insectes peut conduire à des actions inefficaces, voire à une résistance accrue des nuisibles aux insecticides. Les experts recommandent des méthodes combinées avant d'avoir recours à des stratégies plus durables : lavage à 60 °C, aspiration minutieuse, traitement thermique et recours à des professionnels certifiés.

*Lors de l'affinage en cave,
un champignon transforme les
fourmes en pâte persillée.*



C. GUY/IMAGEBROKER/PHOTONONSTOP

100 ANS DU ROQUEFORT, toujours fort comme un roc

Le roquefort fête le 100^e anniversaire de sa reconnaissance en tant que produit d'Appellation d'origine aveyronnaise contrôlée.

Charles VI a octroyé, en 1411, à Roquefort-sur-Soulzon (12), l'exclusivité de l'affinage du fromage. Défini comme le "roi des fromages" par Diderot en 1742, le roquefort, souvent copié et contrefait, a obtenu le 25 juillet 1925 de Gaston Doumergue, qui était alors président de la République, la première Appellation d'origine fromagère. Le bourg aveyronnais, accroché aux falaises du

Combalou, veille jalousement sur son savoir-faire transmis depuis le Moyen Âge.

Tout un fromage

Tout commence par le lait cru et entier des brebis de race Lacaune, élevées dans un rayon de 100 km autour du village. L'affinage, étape clé, se déroule exclusivement dans les caves naturelles creusées dans la montagne, où règne un microclimat unique.

Les fleurines, failles naturelles, assurent une ventilation idéale pour le développement du fameux *Penicillium roqueforti*, ce champignon bleu-vert qui signe le caractère du fromage. De la traite à l'emballage, chaque geste respecte un cahier des charges rigoureux. Bientôt, la Maison du roquefort (en construction), incarnera l'avenir d'un terroir vivant, où tradition et innovation sont alliées.

À la santé de la frênette !



L. COMBETTES/OT TERRES D'AVEYRON/SP

La "frênette" était répandue autrefois dans les campagnes aveyronnaises et faisait, paraît-il, des centenaires. C'est pour la remettre au goût du jour que Sylvain, ingénieur agronome et passionné d'ethnobotanique, a créé sa brasserie A la Vòstra, en 2017, à Entraygues-sur-Truyère. Fabriquée à base de feuilles de frêne séchées, infusées et fermentées sans houblon, la boisson paysanne, qu'on pourrait situer entre la bière et le cidre (de 4° à 7,5°), possède une saveur végétale et acidulée. Plusieurs arômes (fleur de sureau, citron, cardamome...) sont proposés.



CHÂTEAU, VIES ET D'ESTAING

Surplombant la confluence du Lot et de la Coussanne, dans un village classé parmi les Plus Beaux Villages de France, le château d'Estaing plonge ses visiteurs dans plus de mille ans d'histoire. Ce monument, situé sur le chemin de Saint-Jacques, à l'aspect de forteresse médiévale, entouré de tourelles, a abrité chevaliers, religieuses et... figures politiques. Classé Monument historique en 1945, il fut, durant des siècles, la résidence de la famille d'Estaing avant d'être transformé en pensionnat et acquis en 2005 par Valéry Giscard d'Estaing, président de la République de 1974 à 1981. Sauvé de la ruine et restauré, il appartient depuis 2012 à la fondation familiale. Labellisé Maison des illustres cette année, il ouvre ses portes du 1^{er} avril au 2 novembre. L'intéressant parcours muséographique raconte l'histoire du château, celle de la famille d'Estaing, et la carrière politique de l'ex-président à travers objets, documents, vidéos, portraits et mobilier d'époque. La visite guidée mène à la chapelle seigneuriale, à la tour et à la terrasse, offrant une vue imprenable sur la vallée et le pont gothique.

Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



Le Lude (72).

Bourg-en-Bresse (01)

Chaque vendredi et samedi soir, la cité bressane organise, **du 4 juillet au 30 août**, le spectacle de lumières "Couleurs d'amour", projeté sur la façade de l'église du monastère de Brou, de l'hôtel de ville et du théâtre. www.bourgenbressedestinations.fr

Landerneau (29)

Le Fonds Hélène & Édouard Leclerc pour la culture est à l'origine de

l'exposition intitulée "Animal!?", **jusqu'au 2 novembre**, sur le thème de l'animal et de sa place dans les représentations artistiques. Plus de 130 artistes y exposent aux Capucins. Infos sur le site : www.fonds-culturel-leclerc.fr

Nantes (44)

La 13^e édition de la manifestation Le Voyage à Nantes se déroule **jusqu'au 31 août** sous le signe de "L'Étrangeté". Est proposé, en plus des œuvres permanentes, un parcours parmi des installations temporaires. Tél. : 0 892 464 044 ou www.levoyageanantes.fr

Ingrannes (45)

L'arboretum des Grandes-Bruyères invite à une déambulation créative animée par Marie Bandini sur la rédaction de poèmes japonais minimaliste inspirés par la nature : le haïku. À 20 h, **le 12 juillet**. Tarif : 20 €. Rens. au tél. : 02 38 57 28 24. Courriel : contact@arboretumdesgrandesbruieres.org ou www.arboretumdesgrandesbruieres.fr

Le Lude (72)

La Fête de la confiture investit les cuisines médiévales les après-midi, **du 12 au 14 juillet**, afin d'initier les jardiniers gourmands aux recettes d'autrefois avec les produits récoltés dans le verger. www.lelude.com

Paris (75)

Participez à "Silent Zoo", une soirée exceptionnelle, **le 17 juillet**, permettant de découvrir le zoo de Vincennes en musique avec DJ sets, mais sans déranger les animaux puisque les participants auront un casque sur les oreilles ! À partir de 18 h. Tarif : 20 €. Renseignements : www.parczoologiqueparis.fr

Beaumont-de-Lomagne (82)

Une manifestation célèbre les 30 ans de la Fête de l'ail blanc de Lomagne, **le 20 juillet**, avec vente de bulbes, dégustations et animations. Halle, centre-ville, de 9 h à 24 h. Tarif : 2 €. <https://tourisme.malomagne.com>

Seine-Saint-Denis (93)

Le bassin de la Villette et plusieurs canaux accueillent, **du 5 juillet au 10 août**, la 18^e édition de l'Été du canal avec, le samedi 5 juillet, "Canal en Pagaies", une descente inédite du canal de l'Ourcq en canoë, kayak et paddle puis, tout l'été, des croisières fluviales, bals et spectacles. Renseignements : <https://www.tourisme93.com>

Une exposition de chefs-d'œuvre

Landerneau
14 Juin – 2 Nov.
2025



Animal!?

Landerneau (29).

Amboise (37)

Dans le cadre des Nocturnes théâtrales, trois représentations, **les 11, 12 et 13 juillet**, la pièce écrite par Laurent Ruquier, *La Joconde parle enfin*, sera donnée sur le parvis du château du Clos-Lucé par l'actrice Karina Marimon. **Les 9 et 10 août**, le château et le parc, la dernière demeure de Léonard de Vinci, s'illumineront de mille feux. <https://vinci-closlucé.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

SERRES TUNNELS	Tunnels maraîchers
SERRES EN VERRE	La Bretorine 3x4m..... 399€
ABRIS de STOCKAGE	Izella 4x4m..... 629€
Crysland	Izella 3,50x6m..... 670€
	Ombelle 5x8m..... 1340€
	Abri tunnel à partir de : 530€
	Documentation sur demande, vous découvrirez d'autres modèles et d'autres tailles de serres
	02.98.59.72.87 Serre Crysland ZA Lanvillou 29370 CORAY www.serre-de-jardin-crysland.com

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



ÉCOLOGIQUE
PERFORMANT
ÉCONOMIQUE

FABRICANT ARTISANAL FRANÇAIS
DEPUIS PLUS DE 50 ANS

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



Komat

Serre de jardin



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

CATALOGUES GRATUITS

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

www.komat.fr

FILETS DE VOLIERES	Mailles 14, 22, 35, 60 et 125 mm
FILETS DE PROTECTION	Piscines, habitations, cultures, sports, chantiers
FILETS DE PECHE ET CHASSE	Tramails, sennes, panles, reprise, nasses, cordages
LARRIEU FRERES Fabricant	414 rue Dauphine. Zone du Partage 33127 ST JEAN D'ILLAC Tél. 05 56 52 59 00
www.larrieufreres-filets.fr Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande	

67. Vos vacances en Alsace Centrale : Gite « lesvignesdemonpere » 2 à 5 pers. Maison individuelle centre village. 67750 Scherwiller près de Sélestat.
Tél : 06 83 38 02 25 »
65.3 km 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

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

46. Lot loue gîte 4 pers avec petit enclos pêche et rando. 20 km Rocamadour et Padirac.

Tél : 05 65 40 51 62.

Port : 06 80 33 72 23.

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 1^{er} avril 2025 petit studio tout confort pour 1 ou 2 personnes à 2 km d'un lac où l'on peut pêcher. Animaux acceptés.

250 euros la semaine

Tél : 06 38 46 30 74.

Dpt 56 Loue maison de campagne. Avec enclos. Pour 4 personnes, 2 chambres. Libre de juin à sept.

Tél : 02 97 51 60 88 ou 06 48 39 81 82.

Cherche **hachoir à viande** marque Jupiter type 865, vis sans fin cassée.

Tél : 09 67 84 74 20 ou 06 37 48 64 49 ou par mail : vincentverdier51@gmail.com

19. Loue gîte 12 personnes.

1Km Village au calme tout confort animaux acceptés. A partir du 15 juin jusqu'à fin août. **Tél : 05 55 73 31 53**

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à **RUSTICA PETITES ANNONCES**

Service ADV. 32 avenue Pierre Grenier. 92100 Boulogne-Billancourt.

Libeller votre annonce sur papier libre en écrivant
en majuscule (35 caractères par lignes, espaces compris).

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €

Joindre à votre courrier

le règlement par chèque à l'ordre de Rustica

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

Courrier des lecteurs

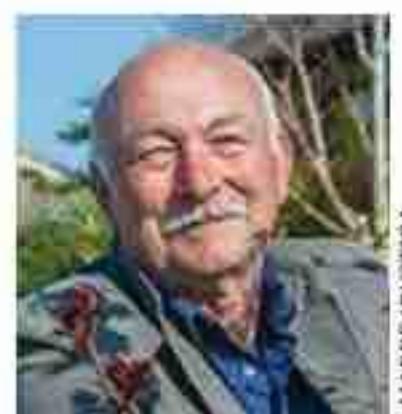
Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !



Eric Costan



Patricia Kadijevic



Hubert Fontaine



Le cognassier du Japon s'illumine d'une belle floraison rouge.

Taille du cognassier

“Après une taille sévère, mon cognassier ne fleurit que dans sa partie basse. Quelle en est la raison ?”

Anita N., Brombos (60)

Cognassier du Japon (*Chaenomeles japonica*) et cognassier commun (*Cydonia oblonga*) réagissent de manière similaire à une taille trop sévère. En effet, ces arbustes fleurissant principalement sur le bois de deux ans ou plus, cette opération supprimera les branches âgées, porteuses de bourgeons floraux. C'est sur le bois plus ancien, dans la partie basse restée intacte, que vous observez des fleurs. Rassurez-vous, cette coupe aura malgré tout un effet positif : elle va stimuler la production de bois, qui porteront des fleurs dans un ou deux ans. À l'avenir, priviliez une taille douce,

chaque année, juste après la floraison. Contentez-vous d'éliminer le très vieux bois et profitez-en pour aérer la structure de l'arbuste, en supprimant notamment les rameaux situés à l'intérieur, qui manquent de lumière et se développent mal. HF

Urine de diabétique en engrais

“Les diabétiques sous traitement peuvent-ils enrichir le jardin avec leur urine ?” Georges P. (courriel)

Telle celle des animaux, l'urine humaine est riche en azote (N), phosphore (P) et potassium (K), éléments essentiels à la croissance des plantes. L'urine d'un diabétique sous traitement peut servir de fertilisant, mais, comme l'urine saine, elle doit être diluée avant application, à raison de 1 l (solution mère) pour 10 l d'eau, soit une dilution à 10 %, comme pour un purin d'ortie. Ne la pulvérisez jamais directement sur les légumes-feuilles (salades, épinards, mescluns...), car ils sont consommés crus, mais appliquez-la sur les plantes non alimentaires : arbres, arbustes, haie, fleurs... Employée avec modération, l'urine est aussi bénéfique dans le compost, où elle accélère la décomposition de la matière organique. Attention, aux excès, qui peuvent entraîner des brûlures sur les végétaux, comme pour tout engrais surdosé ou employé sur des plantes inadaptées. HF

Apprendre la litière à son chat

“Ma chatte Ruby gratte la terre dans mes pots de géraniums et y défèque. Que faire pour l'en dissuader ?” Salomé F.-J., Paris (75)

Il est essentiel de comprendre les raisons de ce comportement. Les chats peuvent bouder leur litière si elle est sale, difficile d'accès ou si le type de matière dont celle-ci est constituée ne leur convient pas. Le stress ou des problèmes de santé peuvent également être en cause. Pour remédier à cela, assurez-vous

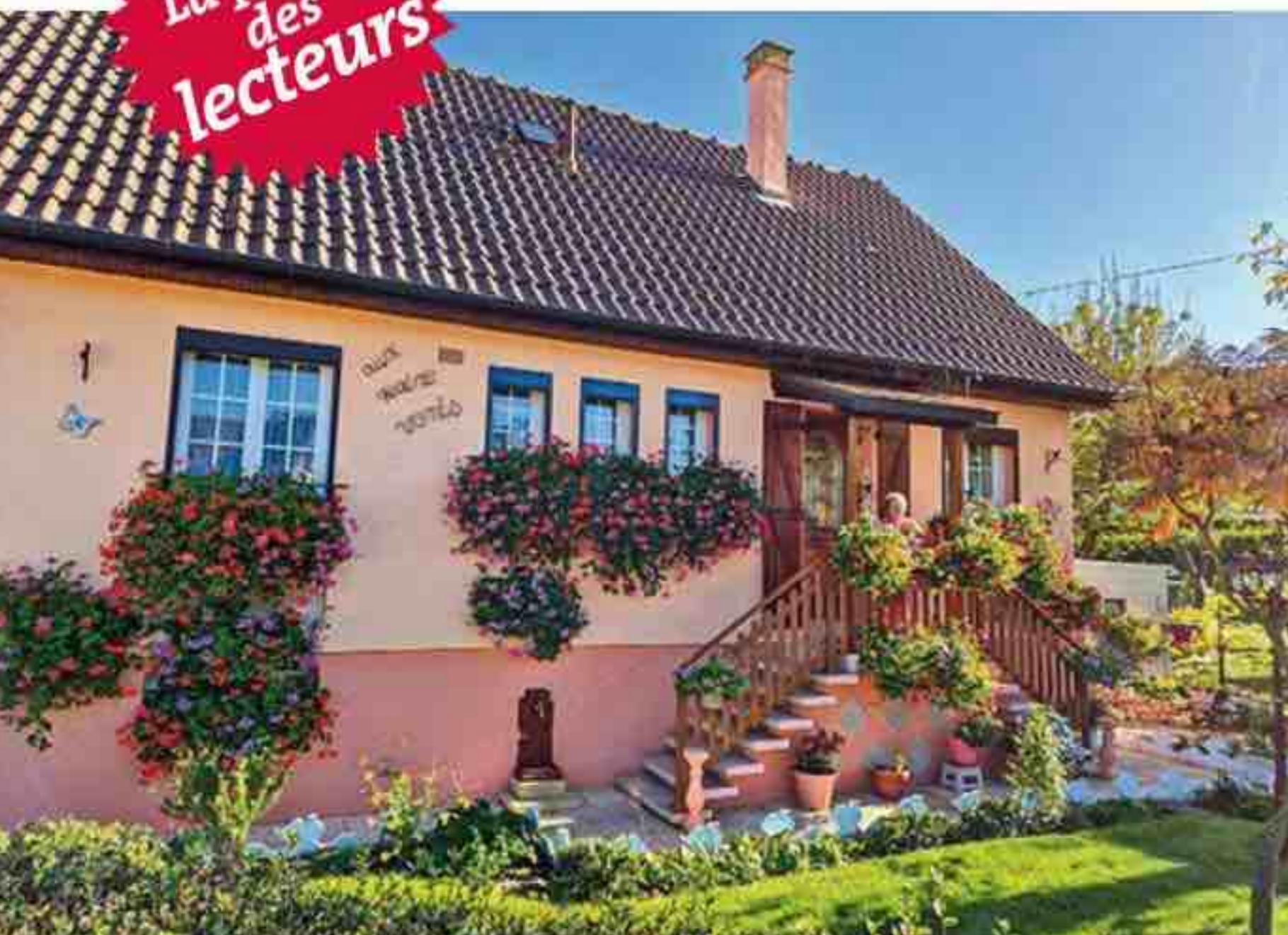
que la litière est propre – mais qu'elle n'est pas nettoyée avec des détergents chimiques –, accessible et adaptée aux préférences de l'animal. Protégez la terre de vos géraniums à l'aide de répulsifs naturels, comme des écorces d'agrumes, ou recouvrez-la de galets ou de papier aluminium. Enfin, vous pouvez habituer votre chatte à utiliser sa litière en la récompensant lorsqu'elle fait ses besoins à l'intérieur de son bac. Si le problème persiste, consultez un vétérinaire pour exclure toute cause médicale. PK

Chasser les larves de taupin

"Comment se débarrasser des vers qui se nourrissent des racines de mes jeunes salades ?" Serge R., Montot-sur-Rognon (52)

Des solutions existent pour se débarrasser de la larve du taupin, un petit coléoptère. Elle est appelée "ver fil de fer" à cause de sa finesse et de sa raideur. Elle hiverne quatre ans dans le sol pour accomplir son cycle, pendant lequel elle grignote l'intérieur des bulbes et des racines. Il existe des produits du commerce pour s'en débarrasser, comme les nématodes, des petits vers parasites qui s'appliquent au printemps et à l'automne sur un sol humide, ou des pièges à phéromones qui capturent les adultes au printemps. En complément, il est possible d'employer des répulsifs spécifiques. Vous pouvez également les éliminer à l'aide de méthodes naturelles. Confectionnez des appâts en enterrant des morceaux de légumes à une dizaine de centimètres de profondeur pour attirer les larves et faciliter leur collecte. Les purins d'ortie et de fougère, qui pourraient constituer de répulsifs efficaces, ont pour inconvénient d'augmenter la teneur d'azote dans le sol, ce qui favorise les pucerons et les maladies. Il est conseillé de retourner le sol plutôt en avril, lorsque les larves remontent, afin de les déterrer pour les ramasser ou permettre aux oiseaux de s'en régaler. ÉC

La photo
des
lecteurs



Aline est fière des talents de jardinière de sa grand-mère, Danielle L., de Vouziers (08), surnommée "Dany-Lou", qui nourrit une passion pour les fleurs du haut de ses 84 printemps.

SHUTTERSTOCK

SOS

"Comment s'appelle ce végétal qui pousse dans ma jardinière ?" Anne-Marie F., Vitry-sur-Seine (94)

L'oxalis pourpre (*O. triangularis*) tire son nom de l'acide oxalique contenu dans ses feuilles, qui aurait la particularité de faire disparaître les taches de rouille sur le linge. Cette plante produit rapidement de nombreux bulbes et se divise très facilement. Vous pouvez ainsi la disperser dans d'autres jardinières ou pots afin d'en profiter davantage ou encore de l'offrir à vos amis. PK

"Quelle est cette jolie plante dont les charmants tapis parsèment mon jardin ?"

Arlette L., Nevers (58)

Il s'agit de la véronique de Perse (*Veronica persica*), aussi appelée véronique commune. Cette petite plante spontanée est très courante un peu partout en France et se développe dans les sols moyennement humides, souvent fertiles et calcaires. Cette espèce, qui pousse autant au soleil qu'à la mi-ombre, se ressème spontanément chaque année, car elle est capable de produire une très grande quantité de graines. PK



A. PETZOLD/RUSTICA

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



A FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Semences de mizuna :

Graines Baumaux,
88503 Mirecourt Cedex.
Tél. : 03 29 43 00 00. Vente en ligne et formulaire de contact sur www.graines-baumaux.fr
Ferme de Sainte Marthe,
3, route de la Plotinière,
49800 Brain-sur-l'Authion.
Tél. : 02 41 44 11 77.
Courriel : accueil@fermedesaintemarthe.com ou www.fermedesaintemarthe.com

Fumier de cheval composté, sang desséché et paillis de lin 150 l :

Magellan bio, 350, rue de la Muque, 59830 Cysoing.
Tél. : 03 74 09 47 50
ou www.magellan-bio.fr
Engrais tomates N-P-K 7-6-8 + S et engrais foliaire 16 MgO + 32 SO3 :
Comptoir des jardins, 724, avenue de Castres, 81580 Soual.
Tél. : 05 63 73 17 28. Courriel : clients@comptoirdesjardins.fr ou www.comptoirdesjardins.fr

Zinnia Oklahoma 'White':

Graines Baumaux, voir ci-contre.
Graines Ducrettet, ZA la Châtelaine, 14, rue René-Cassin, 74240 Gaillard. Tél. : 04 50 95 01 23 ou www.ducrettet.com

Terreau Orgasyl :

Comptoir des jardins, voir ci-contre.
Gamm vert, tél. : 08 25 359 360 ou www.gammvert.fr

Filet de protection :

Triangle, parc d'activité de la Broye, 2, rue du Chauffour, 59710 Ennevelin. Tél. : 03 20 29 18 18 ou www.triangle-outillage.fr
Zinnia Oklahoma 'White':
Graines Baumaux, voir ci-contre.
Graines Ducrettet, ZA la Châtelaine, 14, rue René-Cassin, 74240 Gaillard. Tél. : 04 50 95 01 23 ou www.ducrettet.com

UN WEEK-END À...

Anne Richard, 17450 Fouras.
Tél. : 06 82 4143 61. Courriel : aefleurdemaree@yahoo.fr

Blog : aefleurdemaree.blogspot.com

Conservatoire du Bégonia,

"La Prée Horticole", 1, rue Charles-Plumier, 17300 Rochefort. Visites guidées exclusivement (de 45 à 60 min). Fermé les samedis, dimanches, lundis et jours fériés. Tarif : 6 €. Tél. : 05 46 82 40 30. Courriel : conservatoire.begonia@ville-rochefort.fr ou www.begonia.rochefort.fr

Lumi'Algues, route de Boyardville, 17550 Dolus-d'Oléron. Tél. : 06 08 65 64 92 ou <https://lumialgues.com>

Phare de Chassiron, 17650 Saint-Denis-d'Oléron. Du 1^{er} juillet au 31 août : de 9 h 30 à 20 h 30 (dernière montée à 20 h). Tarif : 4,60 €. Tél. : 05 46 75 18 62. Courriel : chassiron@chassiron.net ou www.chassiron.net

Site ostréicole et naturel de Fort-Royer, allée de Fort-Royer, La Perrotine, 17310 Saint-Pierre-d'Oléron (près Boyardville). Tél. : 05 46 47 06 48. Courriel : sitedefortroyer@gmail.com ou <http://fort-royer-oleron.fr>

EN CUISINE

Médaillons de poulet :

Le Gaulois, www.legaulois.fr
Sauce burger :
Martin-Pouret, martin-pouret.com

Ravioles au chèvre :

William Saurin, www.william-saurin.fr

Conserve de saucisses :

Carrefour, www.carrefour.fr/marques/reflets-de-france

DOSSIER FRUITS ROUGES

L'Acte 2, 7, place aux Champignons, 43290 Saint-Bonnet-le-Froid. Tél. : 04 71 75 85 93 ou www.lacte2-restaurant.fr
Fruits rouges des monts du Velay. Tél. : 04 71 59 61 91. Courriel : contact@giefruitsrouges.fr ou fruitsrougesduvelay.com

INTERVIEW

Latour-Marliac, 47110 Le Temple-sur-Lot. Tél. : 05 53 01 08 05 ou www.latour-marliac.com

Maison-musée Latour-Marliac, 47110 Le Temple-sur-Lot. Ouvert jusqu'au 30 septembre, de 11 h à 18 h. Tél. : 06 07 60 40 08 ou www.nymphaeas.info

TERROIR

Château d'Estaing, place François-Annat, 12190 Estaing. Tél. : 05 65 44 72 24 ou www.chateaudestaing.org
Brasserie Alavostra, 4, avenue de la Cornélie, 12140 Entraygues. Vente, dégustation et visite de l'atelier. Tél. : 06 75 02 87 18 ou www.frenette-occitane.com

Rustica

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

Service abonnements,
B 200, 60643 Chantilly Cedex.

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

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

Tarif abonnement France:
50 n° 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}) et Florence Blondel (2^{re}).

Cheffe du Pôle image: Karine Israël.

Iconographes: Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe: Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction:

Muneerah Shamsudine,

tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contents:

Cambium Média Solutions,

www.cambium-media.com/solutions

Directrice régie publicitaire: Priscilla de Gironde.

Directeur de publicité: Thierry Vimal de Flechac, t.vimaldeflechac@cambium-media.com

Directeurs de clientèle:

Julie Foulonneau, j.foulonneau@cambium-media.fr

Antoine Zouagli, a.zouagli@cambium-media.fr

Responsable administration

des ventes: Thomas Regal,

t.regal@cambium-media.com

Directrice Marketing BtoC:

Anne-Sophie Salamon, a.salamon@cambium-media.com

Responsable des ventes et contact diffuseurs: Olivier Blochet, o.blochet@cambium-media.com

Communication: Agence Think +, think@bourgarel.eu

Directeur de la fabrication:

Claude Pedrono.

Photogravure: Key Graphic.

Impression: Maury — Malesherbes,

56, rue du Général-Patton,

45330 Le Malesherbois

Dépôt légal juillet 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_{inf} 0,016 kg/tonne

ARP
autorité de régulation professionnelle de la publicité
Audience mesurée par AUDIPRESSE

ACPM



LA SEMAINE PROCHAINE



Réalisez une bordure en osier tressé.

Dossier

METTEZ LA MAIN AU DÉCOR

Maçonnerie, travail du bois ou du grillage, détournement d'objets, voici quelques petites réalisations pour les massifs et terrasses, qui produiront beaucoup d'effets sans trop d'efforts ! Donnez un coup de baguette magique à votre décor.

ET AUSSI...

UN JARDIN, DES IDÉES

Chez James Basson, à Grasse (06)

EN CUISINE

Tomates de Marmande

VIE PRATIQUE

Foire aux vins

BIEN-ÊTRE

Lavande vraie

TERROIR

Melons du Haut Poitou

ANIMAUX

Protéger le poulailler

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je taille les variétés anciennes de melon
Je laisse ressuyer les échalotes # **FLEURS** # Je bouture les fuchsias # Je plante des cyclamens de Naples
BALCONS # J'installe un système d'arrosage à distance

Rustica

Classez et protégez vos numéros

Votre lot de 2 reliures pour

27,40 €



Chaque reliure peut contenir 26 numéros de Rustica

Pour commander vos reliures :

@Par internet sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

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

Bon de commande

A renvoyer sous enveloppe Non affranchie avec votre règlement à Rustica libre réponse 2302 - 60647 Chantilly Cedex

Oui, je souhaite recevoir le lot de 2 reliures Rustica au prix de 27,40 €. (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 : _____

je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleures offres du moment.
 Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica*

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

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine *27,40€ = 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- 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/chartepdp



MOTS FLÉCHÉS

JEUX



L'ANIS DE FLAVIGNY

CATASTROPHE	LICENCIEUX	CARTE MAÎTRESSE	TROU DANS LA PEAU	EXPRIME LE DOUBTE	FIS DU TORT	CLÔTURE D'ARBRES OU D'ARBUSTES	INTERCALEZ
UNE DE SES SAVEURS FRUITÉES	CELUI DE SUCRE FORME SON ENROBAGE	ON Y PARLE LE PERSON	ENDETTERAI	RÉGION OÙ SE TROUVE LA FABRIQUE	GOUVERNEMENT D'UN MONARQUE	DANS LE VENT	
ÉPAISSIR UNE SAUCE		ILS SONT NATURELS				IL S'ABANDONNE À DES PENSEES VAGUES	
LOUP DE MER		On LES ENVOIE AU TAPIS					
ANCIENS HÔTES DE L'ABBAYE DE FLAVIGNY	MOT DE SÉPARATION			LIEUX DE TRANSIT			LE LIEU DE SA PRODUCTION EN EST UNE ANCIENNE
DÉRAPE	VILLE D'ALLEMAGNE			CHOISI			
	CÉRÉALE RUSTIQUE				FLEUVE PROVENCAL		
	LA LANGUE Verte				LA SIENNE EST DE FORME OVALE		
COMPENSE PAR UN DÉDOMMAGEMENT	SORTIE D'ENFANTS	COULE EN IRLANDE		DONNE LE CHOIX	IL A TOUTE LA VIE DEVANT LUI		
	COUVRIT DE CHAPELURE			IL SE DÉPLACE LENTEMENT			
IL COMpte PARMI LES PLUS ANCIENS DE FRANCE	PIÈCE DE CHARPENTE	CELLE D'ANIS EST AU COEUR DE CETTE FRIANDISE		SYMBOLE CHIMIQUE DE L'ARGENT	PASSE À BESANÇON		PRONOM RÉFLÉCHI
		CONSOMMÉ		ENZYME	DU BON TEMPS		
						FERA LE DÉPLACEMENT L'ASTATE	
FRANCHIES D'UN BOND						VILLE NOYÉE	

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

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

difficile

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

DEVINETTE

PHOQUE COMMUN

Quel est l'un des autres noms de ce phocidé présent en mer du Nord?

- Phoque à capuchon
- Phoque moine
- Phoque veau-marin

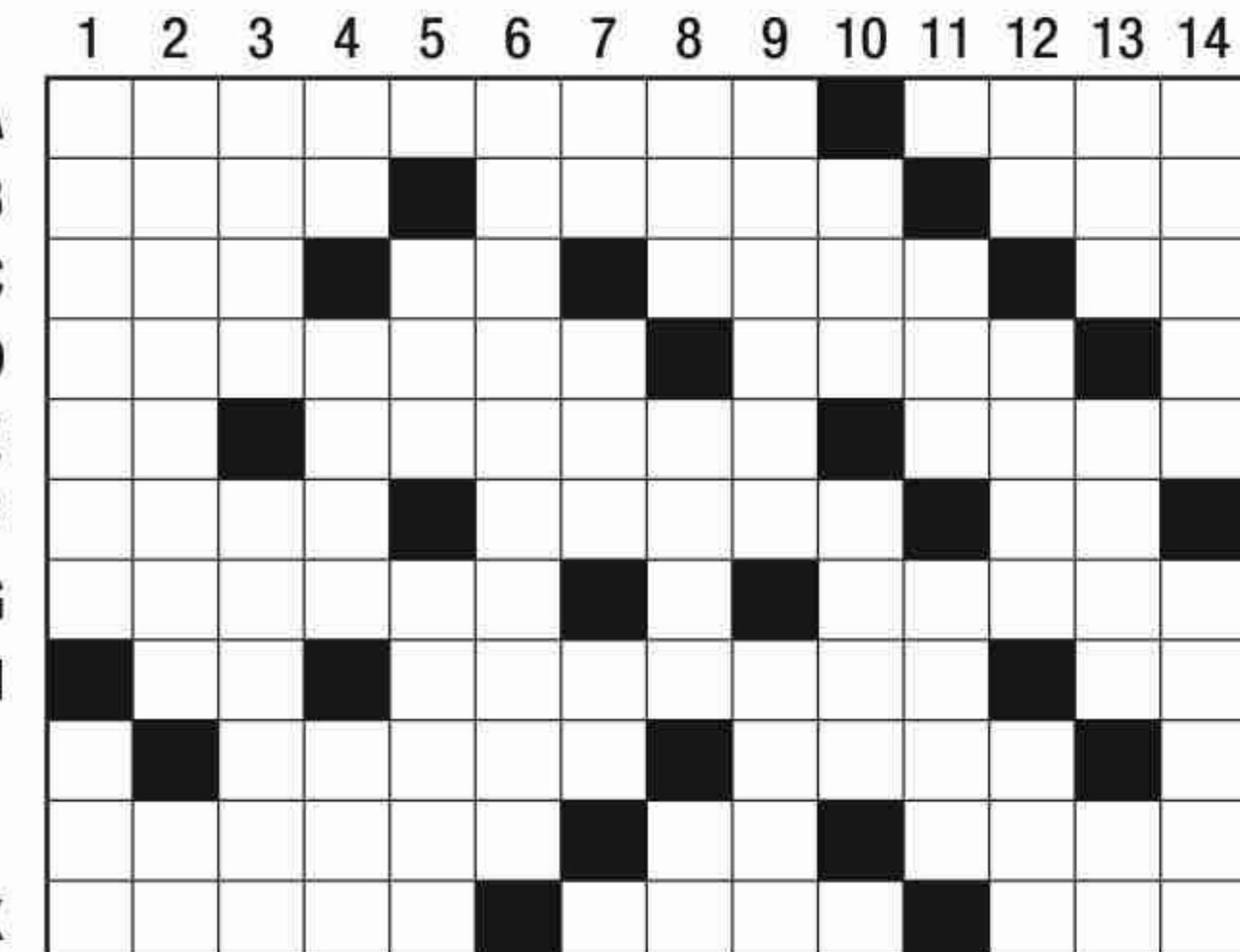


Réponse : phoque veau-marin (*Phoca vitulina*)

MOTS CROISÉS

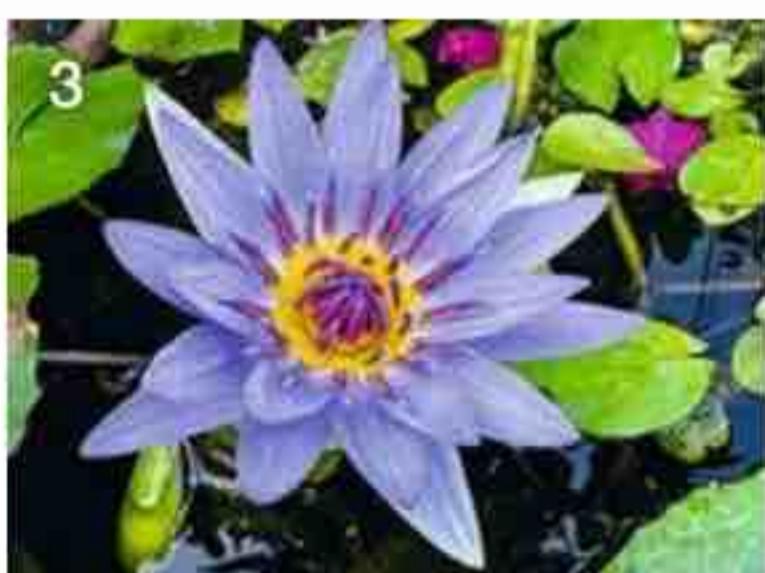
Horizontalement : A. Fleur des montagnes d'Europe. Tas de sardines. B. Prairie grasse et humide. Elle permet d'éviter un arrosage. Varia les coloris. C. Pas facile à résoudre. Ma pomme. Fournis. Lawrencium. D. Le héros de *Titanic*. État américain. E. Cale. Marquise devant la maison. Caprice d'un fleuve. F. Le maraîcher y expose ses légumes. Il se fait souvent mener en bateau. Tendance. G. Rainurée. Agrémentez le jardin. H. Agent de liaison. Placée en détention. Type de société. I. Ville de Mayenne. On lui connaît un pin et un savon, en Syrie. J. Soucis dentaires. Interjection. Point imaginaire. K. Oublies par erreur. Il est coupé par une haie. Fleur jaune de jachère.

Verticalement : 1. Chicons du Nord. Écrivain italien. 2. Un autre nom de la mâche. En matinée. 3. Chef-lieu : Évreux. Le sang y coule. 4. Article. Voisine de Java. Pouffe. 5. Amusement d'enfants. Fut président au Portugal. 6. S'appellent aussi piloselles. 7. Le troisième homme. D'autant plus craint qu'il est tardif. Face à La Rochelle. 8. Le bas de la carte. Non avouée. Un appel. 9. Déguste sa boisson. La mouche du coche. 10. Marque un embarras. Tombe souvent quelques jours après l'arrivée du sapin. 11. Suit la citation. Alerter le harpail. 12. L'un chasse l'autre. Câble marin. Cantonais qui œuvra au Louvre. 13. Très mauvais. Porteuses de titres. *Intra-muros*. 14. Côte de la poirée. Pleureur au bord d'un étang.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES FLEURS BLEUES ?



LOTUS BLEU

CORYDALE DE CHINE

ALTHÉA

TRACHÉLIE CÉRULÉENNE

3-Lotus bleu (*Nymphaea caerulea*). 4-Trachélie céruleenne (*Trachelium caeruleum*). Réponses : 1-Corydale de Chine (*Corydalis flexuosa*). 2-Althéa (*Hydrophyllum canescens*).

COMBINAISONS GAGNANTES

ESCAPADES DANS LE VAUCLUSE

Reliez ces lieux à visiter à leur commune.



L'abbaye Notre-Dame de Senanque.

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. L'abbaye N.-D. de Sénanque | A. Avignon |
| 2. La source de la Sorgue | B. Fontaine-de-Vaucluse |
| 3. Le château de Brantes | C. Gordes |
| 4. Le jardin conservatoire des plantes tinctoriales | D. Lauris |
| 5. Le pont Saint-Bénézet | E. Roussillon |
| 6. Le sentier des Ocres | F. Sorgues |
| 7. Le théâtre antique | G. Vaison-la-Romaine |

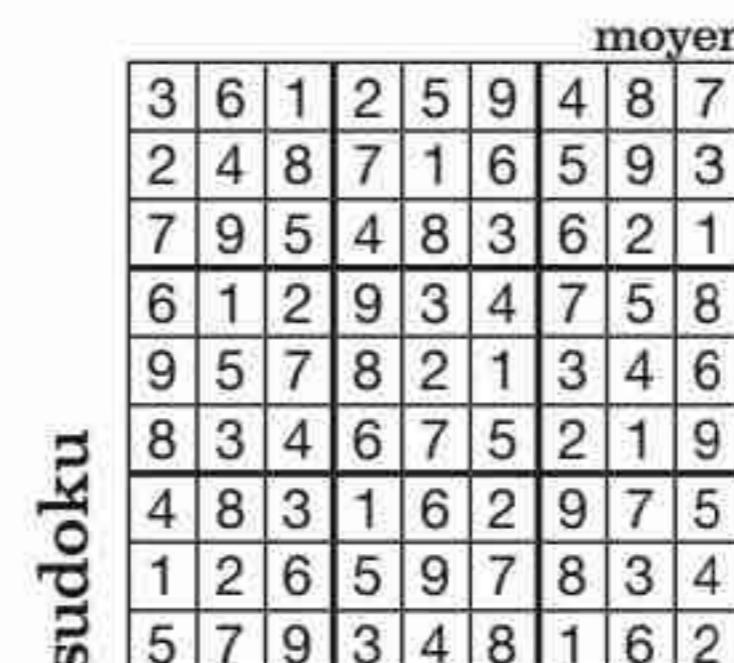
Réponses : 1-C. 2-B. 3-F. 4-D. 5-A. 6-E. 7-G.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2896

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

