

À FAIRE
CETTE SEMAINE

- * Planter les poireaux et les callunes * Semer les roses trémières
- * Tailler la vigne * Lutter contre les processionnaires du chêne

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

ÉCONOMIQUE



Bien bouturer les plantes d'intérieur et les succulentes

RECETTES

L'ail noir, un parfum délicat et subtil

CONSEILS DE PRO

**14 ASTUCES
POUR RÉUSSIR LES
SEMIS D'ÉTÉ**

**1 PLANTE
5 UTILISATIONS**
Où et comment faire pousser les joubarbes

NE RATEZ
PLUS VOS SEMIS
D'ÉTÉ !

Du 25 au 31 juillet 2025 CPPAP
L 11850 - 2900 H - F: 4,20 € - RD

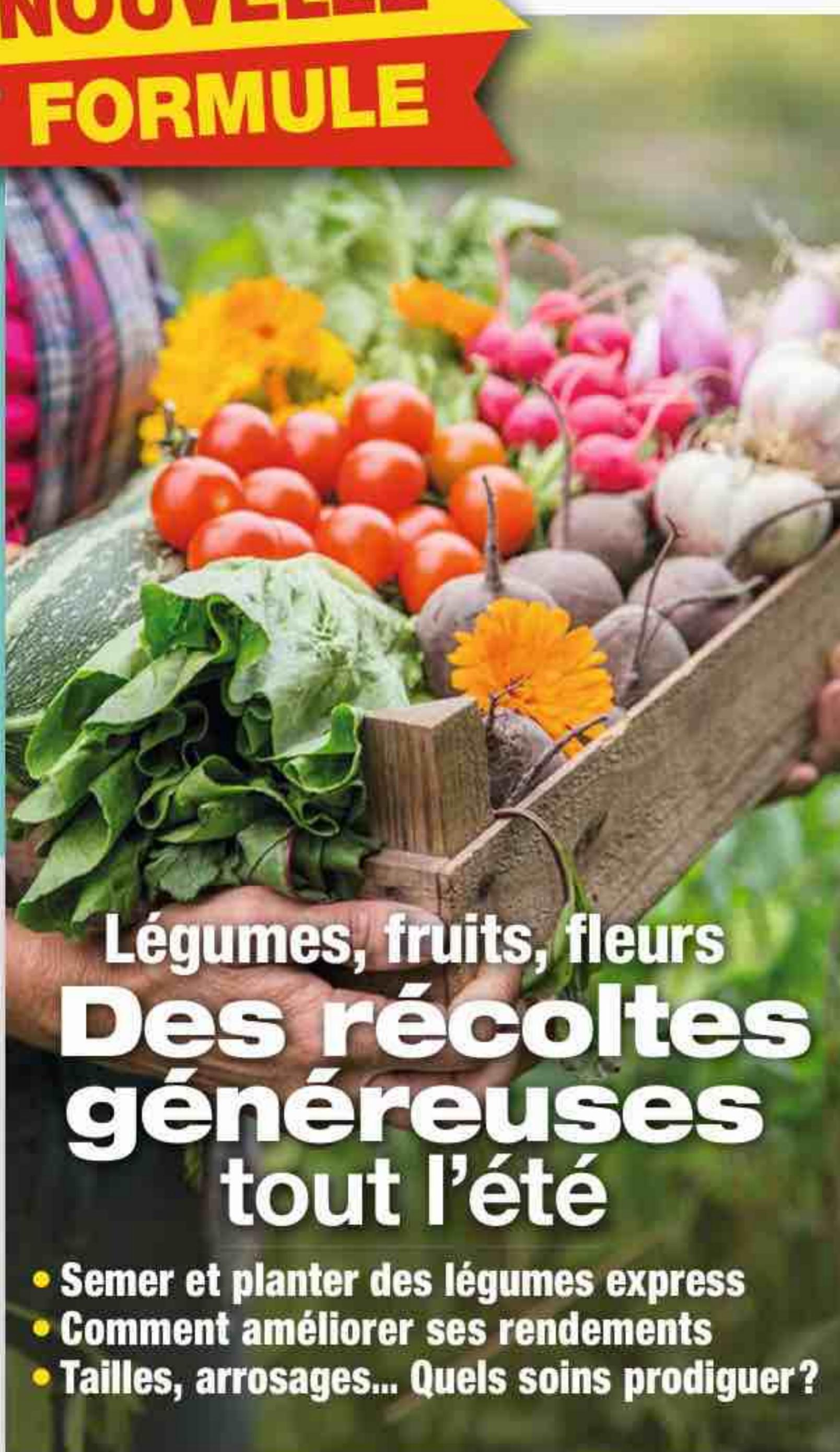


VOTRE ALLIÉ AU JARDIN

Rustica PRATIQUE

NOUVELLE
FORMULE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON



CAHIER SPÉCIAL
PETITES BÊTES
Amies ou ennemis
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



F. MARIE/RUSTICA

ÉDITO

Les légumes d'automne et d'hiver, quelques végétaux aromatiques ainsi que les plantes bisannuelles qui fleurissent au printemps sont semés tout au long de l'été. Mais l'ensoleillement intensif, les températures parfois très élevées et les épisodes de manque d'eau mettent en péril la germination et le bon développement des jeunes plants, sans oublier le risque de maladies et les dommages infligés par les ravageurs auxquels ils sont toujours exposés. Pour placer toutes les chances de votre côté, nous avons listé les bons gestes à effectuer avant, pendant et après vos semis. À cette période de l'année, tout va très vite, qu'il s'agisse de la croissance des plantes comme de la multiplication des ennuis en cours de culture quand le jardinier relâche son attention. Profitez aussi de l'été et de nos conseils pour bouturer facilement vos cactées, plantes grasses et plantes d'intérieur. **Alain Delavie**



BG/RUSTICA



SHUTTERSTOCK



MAISON BOUAFARIN/SP

ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p. 41

Photos couverture : T. Florian/Shutterstock (semis) - F. Boucourt/Rustica (vignette bouturage). Ce numéro comprend un encart abonnement de 4 pages broché sur l'ensemble du tirage kiosque, un carnet rédactionnel "Obtenir des légumes en automne et hiver" de 32 pages broché en central sur les exemplaires abonnés et en pied sur les exemplaires kiosque, et un encart Jacques Briant posé en aléatoire sur tous les exemplaires abonnés.

SOMMAIRE

- 4 ACTUALITÉS**
- 8 RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE**
- 9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE**
 - Potager** • Je plante les poireaux
 - J'éclaircis la chicorée 'Witloof'
 - Je protège les tomates • **Fleurs**
 - Je dissémine la rose trémie
 - **Arbres** • J'installe les callunes • Je repère la processionnaire du chêne
- 20 DOSSIER : gestes contre la canicule au potager**
 - 14 astuces pour préparer vos cultures à la sécheresse
- 26 DOSSIER : le bouturage estival de feuilles**
- 30 1 PLANTE, 5 UTILISATIONS**
Les joubarbes
- 34 EN CUISINE**
 - L'ail noir de la Drôme
- 38 VIE PRATIQUE**
- 40 BIEN-ÊTRE**
- 42 ANIMAUX**
- 43 TERROIR**
- 44 AGENDA**
- 46 COURRIER**
- 48 CARNET D'ADRESSES**
- 50 JEUX**



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

À l'attention de nos abonnés en prélèvement automatique

Suite aux hausses successives des tarifs postaux et à celles des matières premières, nous sommes contraints de répercuter une partie de ces augmentations sur votre abonnement.

À ce titre, les tarifs d'abonnement vont évoluer, le montant du prélèvement automatique mensuel passera au maximum à 9,90 €/mois.

Si vous êtes dans votre première année d'abonnement, vous n'êtes pas concerné par cette mesure.

Ces nouveaux tarifs entreront en vigueur avec le prélèvement bancaire du 5 septembre 2025.

Vous pouvez résilier votre abonnement à tout moment en contactant le service client par téléphone au : 0 806 000 465.

Vos actualités



Gazon bénit!

Des horticulteurs anglais ont créé la pelouse "idéale": moins d'eau, moins de pesticides et résistance au piétinement.

La nouvelle "pelouse robuste", élaborée par la Royal Horticultural Society (RHS) et le jardinier Monty Don, est pensée pour conjuguer esthétique, résilience et respect de la biodiversité. Loin du gazon "parfait", mais stérile, elle associe herbe de seigle résistante, trèfles, marguerites et pissoir-lits, incarnant un compromis entre prairie sauvage et pelouse domestique. Moins gourmande en tonte, en eau et en pesticides, elle répond aux enjeux écologiques actuels, tout en restant

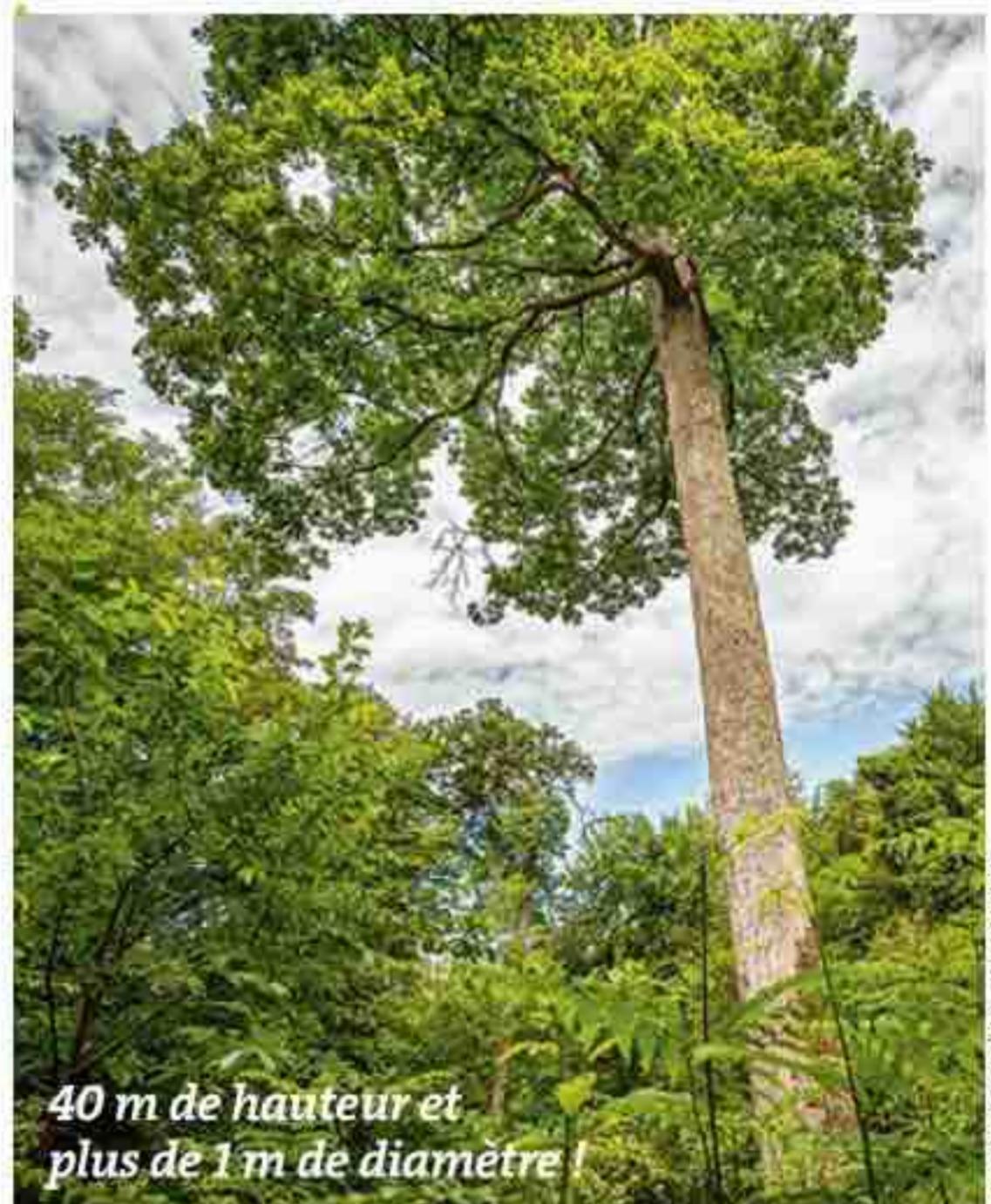
agréable à l'œil. Cette alternative séduit autant les jardiniers que les propriétaires de chiens, car elle supporte bien le piétinement et fournit du nectar aux insectes pollinisateurs. Cette invention a été présentée au prestigieux Chelsea Flower Show (Royaume-Uni), en mai 2025. Alors que la France s'engage avec son plan Écophyto 2030 à réduire de moitié l'usage des pesticides, cette pelouse pourrait bien inspirer de nouvelles pratiques dans les régions touchées par les sécheresses récurrentes.



CHÈNES GÉANTS

REMARQUABLES

Pluricentenaires, 1 091 chênes sessiles viennent d'être distingués en forêt de Compiègne (60). L'association ARBRES leur a accordé le label Ensemble arboré remarquable, le 26 avril 2025. Ces géants, plantés par les moines de Saint-Corneille en 1547, peuplent la réserve biologique des Beaux-Monts, qui compose, avec les mares Saint-Louis, un ensemble de 160 ha unique en Europe. Ces arbres vénérables, qui cohabitent avec des hêtres bicentenaires, forment un peuplement d'une rare biodiversité : plus de 340 espèces de coléoptères, 18 de chauves-souris, 12 sortes d'amphibiens et de reptiles, une mousse rare... Un sentier pédagogique a été aménagé pour guider les milliers de visiteurs annuels tout en les sensibilisant aux enjeux de préservation, dans une réserve laissée en libre évolution. Cette labellisation est une première nationale, qui salue des siècles de gestion forestière.



40 m de hauteur et plus de 1 m de diamètre !

F. VIGNE / COMPIÈGNE ONF 2022 / SHUTTERSTOCK

INSECTES ÉCRASÉS AU KILOMÈTRE

Plus de 9 000 citoyens britanniques ont participé, entre 2021 et 2024, à une expérience qui révèle une chute alarmante de plus de 63 % des insectes. Cette étude, baptisée *Bugs Matter* ("Les insectes sont importants"), a été réalisée grâce à une application smartphone. Les participants étaient invités à photographier la plaque d'immatriculation de leur voiture après un voyage pour y mesurer le nombre d'insectes écrasés. Philippe Grandcolas, du Centre national de la recherche scientifique (CNRS), pointe les pesticides, le dérèglement climatique et la disparition des milieux naturels comme causes principales. Cet effondrement compromet la pollinisation, le recyclage de la matière organique et les chaînes alimentaires. Il menace la productivité agricole et les équilibres écologiques, aussi bien au Royaume-Uni qu'en France, où les haies et zones humides disparaissent.

VOTRE SÉJOUR
DÉCOUVERTE DU LOT
JARDIN - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

Du 18 au 25 octobre 2025

**-5 %
AVANTAGE
ABONNÉS**



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



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

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



Le Moulin à huile de noix de St Céré



Votre lieu d'hébergement 4***

CONFÉRENCES AUTOUR DU JARDINAGE

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

DES SITES INCONTOURNABLES

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

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

VOTRE LIEU DE RÉSIDENCE 4****

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



CAPFRANCE

INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

qmz d'un appel local depuis un portable

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

759 € (avec remise 5% abonnés) : Prix par personne base chambre double, 2 personnes par chambre. Supplément chambre individuelle 164 €. Ce prix comprend : hébergement en pension complète, repas comprenant l'in et cas 3 mill et soir, les frais à l'arrivée et l'bagage de toilette fourni pour la durée du séjour, trajets aller/retour en bus vers les sites de visite et accompagnement local personnalisé, cours de jardinage ateliers (je cuisine). Ce prix ne comprend pas : la taxe de séjour, l'assurance annulation, le supplément chambre individuelle, l'adhésion (14 € + 5,68 €). Dans la limite des places disponibles.

IMPORTANT : Indiquez impérativement le code PROMOPAGE lors de votre inscription afin de bénéficier de la réduction

Vos actualités

Au Tropical Parc, Erven Gisquel tient un pin Wollemi qui a fructifié.



UN PIN PRESQUE ÉTEINT REPREND VIE

Pour la première fois, à Tropical Parc (Morbihan), un pin de Wollemi a produit des fruits hors de son habitat naturel australien. Des cônes mâles et femelles sont apparus simultanément sur un même arbre de cette espèce préhistorique menacée. Ce résineux a été découvert en 1994 par le garde forestier David Noble dans une gorge reculée en Nouvelle-Galles du Sud (Australie). Avec moins de 100 spécimens matures recensés à l'état sauvage, il est classé en danger critique d'extinction par l'IUCN. Pour le protéger, les autorités australiennes ont gardé secrète la localisation de son habitat et lancé des programmes de conservation. Lors des incendies de 2019-2020, une opération a permis de sauver ces arbres grâce à des largages de retardant et à l'installation de systèmes d'irrigation. Parallèlement, des efforts de propagation ont été entrepris : des boutures ont été distribuées à des jardins botaniques et des particuliers à travers le monde, notamment en France, au Jardin des plantes de Paris (75) et au Jardin botanique Jean-Marie-Pelt, à Nancy (54). Une stratégie à la fois de préservation de l'espèce et de sensibilisation du public.

TROPICAL PARC/SP

PESTICIDES, 20 ANS DE LUTTE

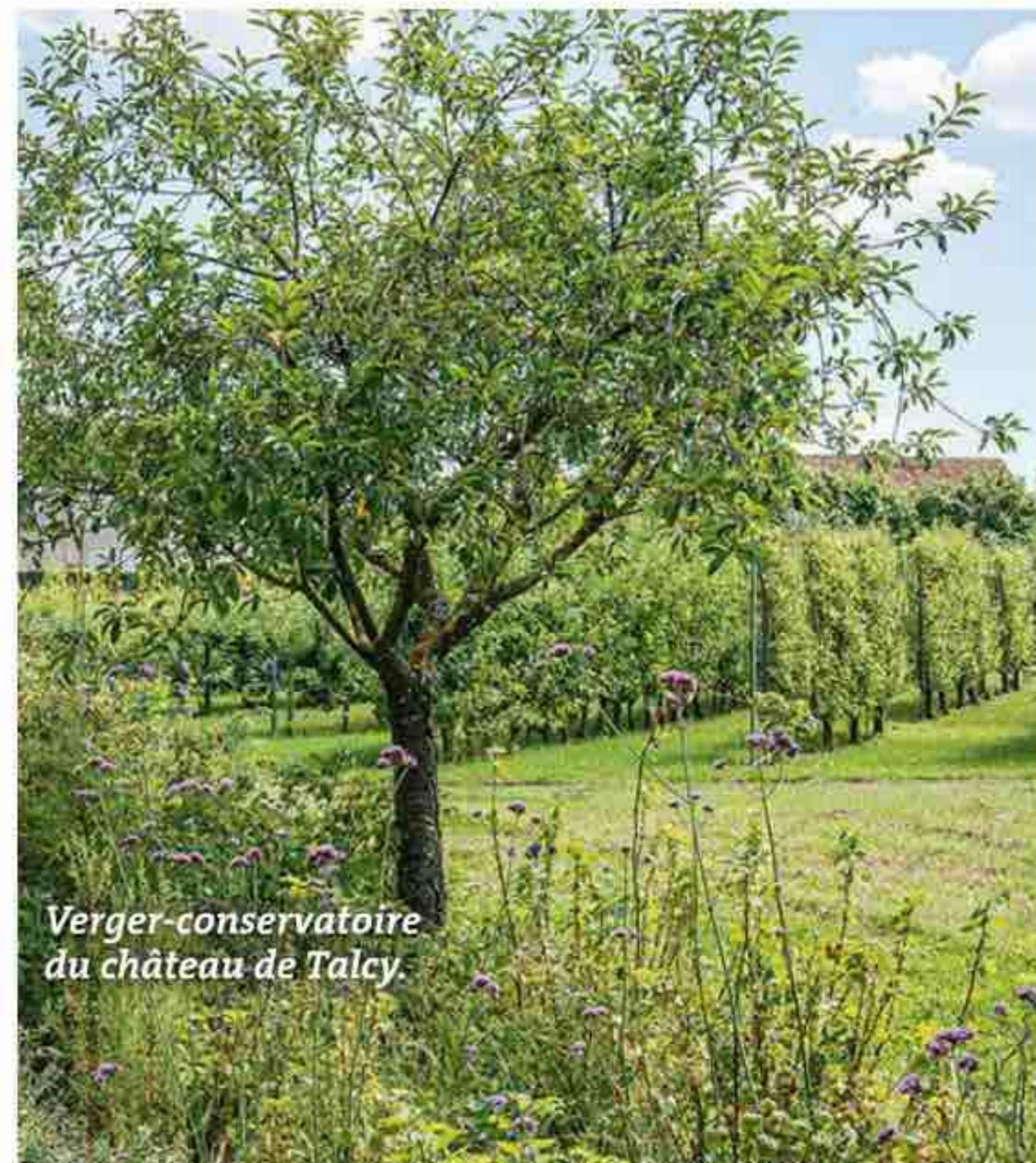
La 20^e Semaine pour les alternatives aux pesticides (SPAP), qui s'est tenue du 20 au 30 mars 2025, a rassemblé plus de 200 événements dans huit pays. Cette édition anniversaire a débuté par un colloque au palais Bourbon, à Paris (75), le 19 mars, réunissant experts, élus et agriculteurs pour dresser le bilan des luttes contre les pesticides et discuter des défis. Malgré des avancées, les organisateurs ont exprimé leurs inquiétudes face aux reculs récents, la suspension du plan Écophyto en 2024 notamment. La SPAP 2025 a renforcé l'engagement pour une agriculture favorable à la santé et à l'environnement.

Vivant classé

LES JARDINS DE TALCY

Tout l'été, Rustica visite les parcs et jardins des Centres des monuments nationaux, lieux de biodiversité et témoins du patrimoine.

Quand on franchit les murs du château de Talcy, dans le Loir-et-Cher, on pénètre dans un sanctuaire vert bruisant de vie. Ici, verger palissé, potager en carrés et massifs de vivaces rivalisent de générosité dans les 7 ha clos. En 2022, le label Jardin remarquable a consacré un lieu où patrimoine du XVII^e siècle et agroécologie se répondent : rotation des cultures, compost, allées enherbées, zones dédiées aux insectes polliniseurs... le tout sans phyto ! L'écopâturage des brebis Solognote et des poneys remplace la tondeuse avec poésie. Les palmettes et cordons parsèment l'horizon de leurs sculptures végétales inspirées du XVIII^e s. Témoin du mariage entre les champs et la littérature – des amours de Cassandre et Ronsard –, ce jardin est un atelier où chaque geste, de la taille à la fauche, compte pour un acte d'avenir.



Verger-conservatoire
du château de Talcy.

J.-P. DELAGARDE/CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX/SP



Rustica

CONCOURS FACIL'ÉTÉ® FLEUR DE L'ANNÉE

À vos marques, prêt, votez Facil'été* !

De mars à août 2025, soutenez votre variété préférée chaque mois sur le minisite : **7 mois de jardinage avec Hubert**.

Pour participer, rien de plus simple, flashez le QR code ci-contre !

Tentez votre chance pour être l'un des 10 heureux gagnants et remporter un de nos superbes lots !



1



**Alstroemeria
Indian Summer**

De juin à novembre, ce lis des Incas illumine le jardin de **ses pétales flamboyants**, mêlant le jaune, l'orange et le rouge. Ses grandes tiges robustes portent un feuillage vert bronze aux reflets pourprés. **Rustique et très résistant aux maladies**, il s'épanouit en plein soleil dans un sol léger, frais et bien drainé.

2



**Mangave
Praying Hands**

Avec son feuillage vert foncé qui s'élève vers le ciel, cette succulente arbore **une rossette compacte** en forme d'artichaut, ornée d'épines terminales. **Graphique, robuste et rustique jusqu'à -5 °C**, elle s'épanouit au soleil dans un sol drainé. **N'ayant pas besoin d'eau**, elle convient parfaitement aux potées ou aux bacs.

3



**Salvia
Mystic Spires**

Compacte, touffue et très florifère, cette sauge éclaire massifs, bacs et jardinières de ses épis dressés bleu violacé, de juin à octobre. Sans entretien, elle forme de jolies touffes de 50 cm de haut pour 40 cm de large. **Facile à vivre et mellifère**, elle se cultive en plein soleil dans une terre riche, drainante et fraîche.

4/4 vote - Juillet

Rendez-vous avec l'excellence

Moisson de récompenses à Jardins, jardin, sur le thème de l'aventure : une invitation à repenser le végétal.



Jungle urbaine, de Sylvère Fournier (en vignette).



Le Jardin explorateur de Quentin Wallon (en vignette).



Traverser le ruisseau d'Antoine de La Valette.

Parrainage réussi

Rustica a marqué son attachement au jardin naturel grâce à des décors proposant des maximes en lien avec des gestes de jardinage (photo) et en parrainant l'Allée de la biodiversité. Ce parcours était émaillé de spécialistes d'équipements (les composteurs Natyw), et de pépiniéristes (Jardin des Thorains) en lien avec la biodiversité. Rustica Pratique "nouvelle formule" a été offert, le jour de la fête des Mères, aux premières mamans franchissant les portes du salon.



F. MARRE/RUSTICA

JARDINS, JARDIN DÉCERNE **LES PRIX DE L'AVVENTURE**

Au bois de Boulogne, à Paris (75), le parc de la villa Windsor a accueilli, du 22 au 25 mai dernier, Jardins, jardin. Une trentaine de créations paysagères éphémères étaient mises en scène sur le thème "L'aventure est dans le jardin". Des professionnels et des journalistes, dont Alain Delavie, directeur des rédactions de *Rustica*, et Pierre Nessmann, rédacteur en chef adjoint, ont récompensé petits et grands jardins, potagers, balcons et terrasses urbaines. Le prix de la Création paysagère a été décerné à Jungle urbaine, jardin conçu par le paysagiste Sylvère Fournier, maître jardinier 2015, dans lequel les plantes exotiques ont survécu au chaos. Le prix du Balcon fleuri a couronné Robinsonnade, petit cocon de verdure, qui tente de

survivre à l'urbanisation. Il a été imaginé par les apprentis de L'Institut rural des Mauges, établissement de formation agricole et paysagère de Beaupréau-en-Mauges (49). Quant au prix du Petit Potager, il a récompensé la société Demet'air pour sa création plantée dans un substrat innovant (VGHolz). Sur une épaisseur de 20 cm, celui-ci reconstitue un écosystème similaire à la terre de jardin. Doublement récompensé du Prix du Petit Jardin urbain et de celui de la presse, le Jardin explorateur de Quentin Wallon est un cabinet de curiosités végétales, où oiseaux et insectes trouvent refuge. Enfin, sur une note poétique, Traverser le ruisseau, du paysagiste Antoine de La Valette, maître jardinier 2023, invite les visiteurs à marcher pieds nus dans l'eau.

À FAIRE AU JARDIN cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Après une longue période de désintérêt, les fleurs séchées sont redevenues tendance. L'été est la meilleure période pour cueillir et faire sécher les charmantes fleurs de statice, de chardon ou autre panicaut, de gypsophile, d'immortelle à bractées ou d'hortensia ainsi que les fruits insolites de monnaie-du-pape, de nigelle de Damas ou de pavot somnifère qui composeront de jolis bouquets que vous pourrez garder très longtemps. Effectuez la cueillette le matin, quand la rosée s'est évaporée. Suspendez "têtes en bas" des bouteilles de cinq à dix tiges dans un endroit aéré sec et sombre qui garantit un parfait séchage. **Alain Delavie**



G. TIBI/BIOSPHOTO



SHUTTERSTOCK



F. STRAUSS/BIOSPHOTO

POTAGER

LES POIREAUX N'ATTENDENT PAS

Légume phare du potager, le poireau se récolte toute l'année quasiment à condition d'adapter la culture et les choix variétaux, de ceux d'hiver, aujourd'hui.

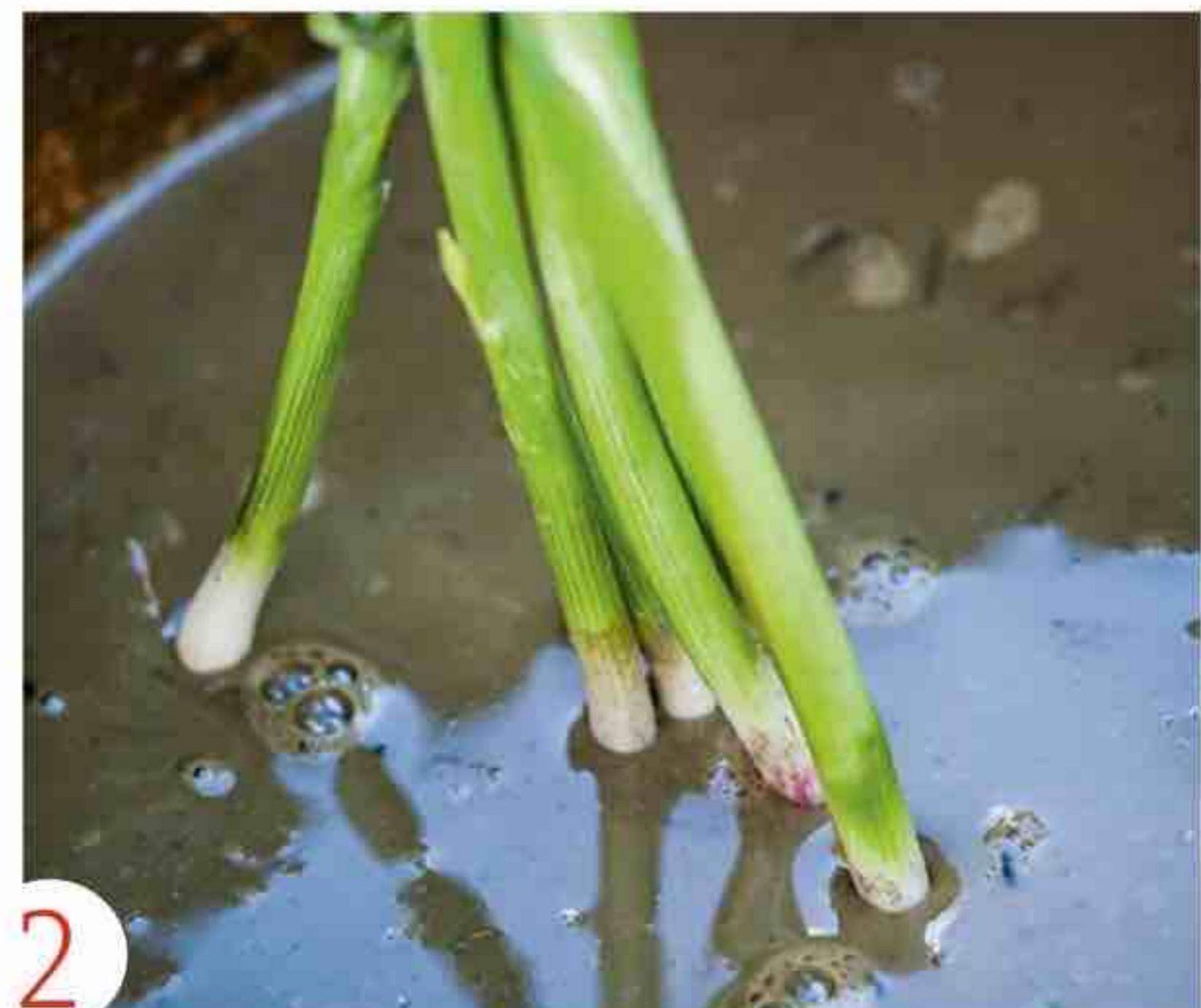
Plantez maintenant vos poireaux pour pouvoir les récolter de décembre jusqu'à mars. Incontournables et résistants aux intempéries (pluie, gel, neige), ces légumes d'hiver se conservent en terre et sont prélevés au fur et à mesure des besoins. De plus, ce sont les variétés les plus goûteuses. Bien qu'ils s'adaptent à tous les types de terre, les poireaux préfèrent les sols limono-argileux, profonds et humifères, à pH > 6,5. Implantez-les en terrain bien ameubli et amendé d'un compost de fumier mûr (4 ou 5 kg/m²), après des salades ou des pommes de terre. Rapprochez-les ou intercalez-les dans les rangs de carottes, fraisiers, céleris ou tomates. **Quant aux plants, ils doivent être "habillés"** (photo 1) avant la plantation en raccourcissant d'un tiers la longueur de leurs feuilles et racines.

Habillez les racines des poireaux (ici, 'Bleu de Solaise').

1



F. BOUCOURT/RUSTICA/POTAGER DE MME AUVRAY



2

Pour une reprise optimale, préférez les plants issus de votre semis plutôt que ceux des jardineries de qualité souvent médiocre et **pralinez les racines après l'habillage**. Réalisez un pralin maison en mélangeant 1/3 d'argile bentonite, 1/3 de lombricompost ou de compost de fumier et 1/3 d'eau.

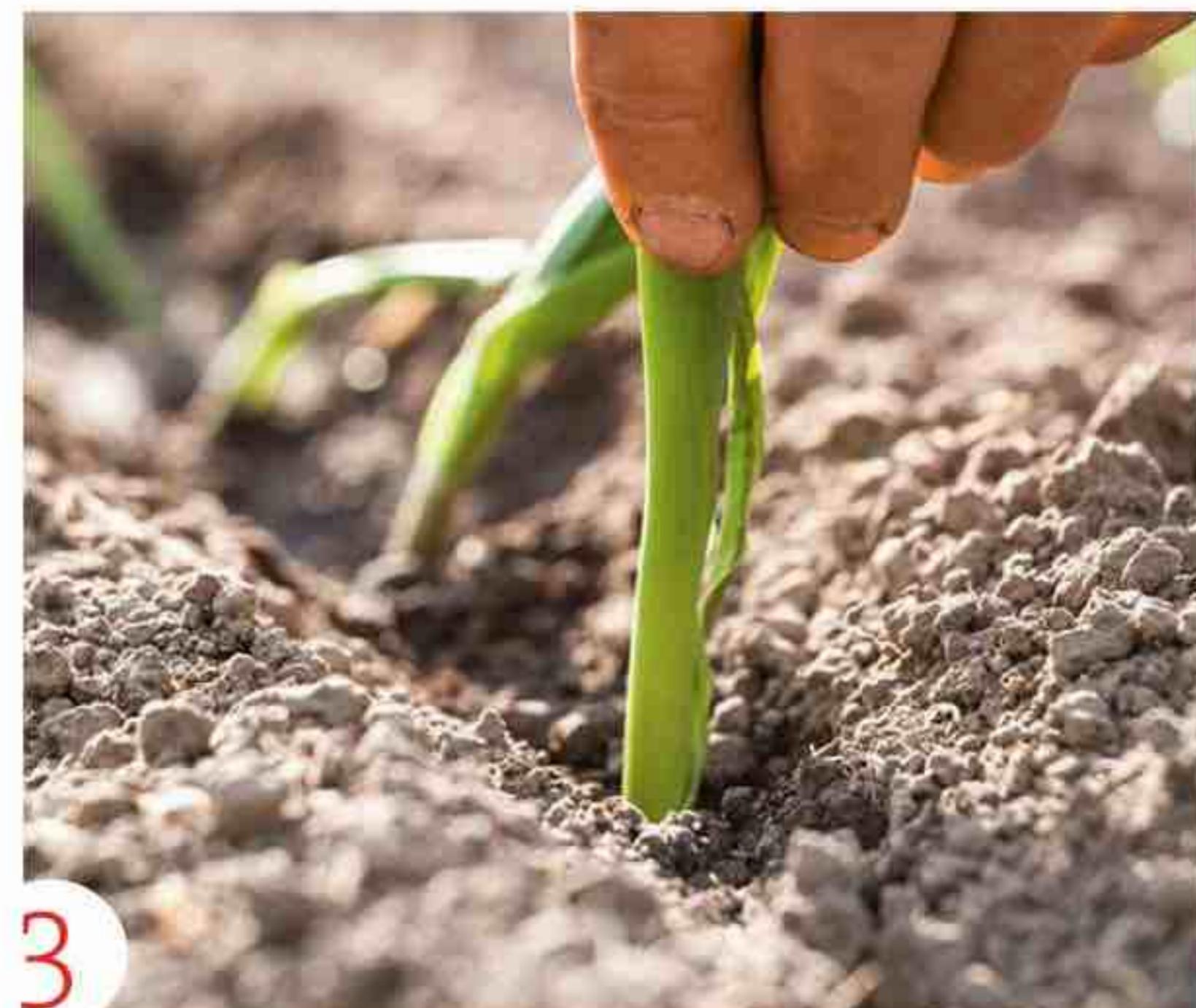
F. BOUCOURT/RUSTICA/POTAGER DE MME AUVRAY

Sur la palette des bleu-vert

Pour changer du traditionnel 'Bleu de Solaise', optez pour les variétés de type Blauwgroene Herfst, comme 'Portura' ou 'Farinto', ainsi que 'Armor' et 'Lancaster' F1.

'Bandit', ou celles de type Blauwgroene Herfst, comme 'Portura' ou 'Farinto', ainsi que 'Armor' et 'Lancaster' F1.

3



F. BOUCOURT/RUSTICA/POTAGER DE MME AUVRAY

Tracez des sillons distants de 60 cm. **Repinez 10 plants/m linéaire** en les enterrant jusqu'au niveau des premières feuilles. Celles-ci poussant en éventail plat, disposez les plants pour que ce feuillage soit perpendiculaire à l'axe du sillon. Arrosez abondamment dans la tranchée pour bien tasser la terre.

*Éclaircissage
d'un rang d'endives
'Crénoline'.*



POTAGER

ENDIVE TAILLE MANNEQUIN

La graine dont on fait l'endive (celle de la chicorée 'Witloof') étant très petite, il s'avère difficile de semer clair. La levée est donc généralement très dense et **l'éclaircissage obligatoire**. Semées en rangs distants de 30 à 45 cm, il faut conserver environ 10 plantes/m linéaire afin d'obtenir des racines "forçables" : ni trop grosses, ni trop fines. En effet, un chicon de qualité, présente un diamètre sous le collet entre 3,5 et 5,5 cm.

ET AUSSI...

Reiquer les choux d'hiver et les chicorées semés en juin. **Arroser** les cultures avec régularité. **Bécher** et amender une parcelle libérée pour renouveler les fraisiers en septembre. **Butter** les céleris à côtes après avoir ôté les rejets. **Semer** fenouils, mâches, haricots... **Appliquer** un traitement au soufre sur les Cucurbitacées, afin d'anticiper l'arrivée de l'oïdium. **Traiter** l'aspergeraie contre la mouche et la rouille.

PAS DE MILDIOU SUR LES TOMATES

En août, le mildiou peut causer de graves dommages à vos plants de tomates... mieux vaut donc prévenir !

Afin d'empêcher les contaminations, l'idéal est de maintenir les plantations au sec, sous abri et d'arroser uniquement au pied des plants. Divers modèles existent comme le petit tunnel, ouvert sur les deux extrémités, à installer avant la plantation ou **l'abri provisoire à positionner en cours de culture (photo)**. Pour les plants de tomate en plein air, traitez en préventif avec des extraits fermentés de plantes (ortie et laminaire associées). Alternez avec quelques pulvérisations de bouillie bordelaise. En curatif, pulvérisez de l'extrait fermenté de prêle.



ROSE TRÉMIÈRE, MATIÈRE À RÊVER

À la campagne ou en bord de mer, on aperçoit partout sa fière silhouette durant l'été. Elle est si belle : profitons de ses aptitudes à se resserrer !

Vivace, la rose trémière fleurit non pas l'année du semis mais la suivante, laps de temps durant lequel elle prend des forces pour se hisser de 1,50 à 2 m, une des plantes les plus élevées de nos jardins. Cette dimension peu courante et ses tiges bien dressées sont une aubaine pour donner de l'élan à vos massifs, masquer une vue, habiller une clôture... La voir en fleur en été nous rappelle donc **qu'il est temps de penser à la semer**. Ce qu'elle sait, d'ailleurs, aussi faire toute seule. Choisissez entre des variétés d'allure champêtre à fleurs simples ou d'autres à pompons doubles. Elles seront superbes si vous pouvez les installer au soleil dans un sol profond et bien drainé, sans excès d'humidité qui provoque des attaques de rouille sur les feuilles.



Rose trémière
(*Alcea rosea*).

ET AUSSI...

Nettoyer tous les massifs des fleurs fanées et sèches. **Réaliser** des bouquets d'été. **Palier** les plantes vivaces. **Arroser** les massifs de géraniums vivaces pour prolonger les floraisons. **Ramasser** les feuilles des rosiers atteints de marsonia. **Surveiller** les attaques d'oïdium sur les asters. **Arracher** les bulbes de printemps : stockez-les et étiquetez-les. **Tuteurer** les grandes tiges, comme les dahlias et les cannas.



1

Comme la plante produit une longue racine, choisissez une terrine ou des godets de 8 cm de profondeur au minimum. Garnissez-les d'un terreau pour semis ou d'un mélange terreau/sable. Tassez légèrement et ouvrez un trou avec le doigt ou un crayon de à 1 cm de profondeur. **Déposez une graine**. Bouchez et arrosez.



2

Gardez le terreau frais. Couvrez les contenants d'une toile de jute et placez-les à l'ombre. Dès que les graines germent, découvrez. **Quand les plants ont 4 feuilles, transplantez-les en ligne**, espacés de 15 à 20 cm, par exemple au potager. Les racines y poussent sans encombre jusqu'à la mise en place en automne.

PHOTOS SHUTTERSTOCK

Otiorhynque
de la vigne.



S. CHESTERMAN/GW/BIOSPHOTO

OTIORHYNQUES SURPRIS LA NUIT

Adultes, ces petits coléoptères mangent les feuilles de nombreuses plantes (fraisier, rhododendron, lilas...) en découpant sur les bords des encoches régulières. Une femelle pond 500 œufs donnant naissance dans le sol à des larves qui rongent les racines ! Comme ces insectes sont actifs la nuit, on peut **les ramasser à la lueur d'une lampe de poche**. Comptez aussi sur les poules et les hérissons ou posez au sol des pièges attractifs contenant des nématodes parasites des otiorhynques.

Contrebandière

Lorsque vous achetez des plantes, n'hésitez pas à vérifier l'état des racines pour vous assurer de ne pas importer de larve dans votre jardin.

Celle de l'otiorhynque est un ver blanc grassouillet de 1 cm, dépourvu de pattes et à tête orangée.

DÉBOUTONNAGE DE DAHLIAS

À l'extrémité des tiges, on distingue un bouton central et des boutons latéraux. L'éboutonnage concerne les variétés à grandes fleurs, de type cactus ou décoratif et consiste à **supprimer les boutons latéraux** afin d'obtenir une seule fleur mais d'un plus grand diamètre. L'opération est rapide : pincez le pédoncule du dahlia du bout des ongles. Intervenez de cette façon pour produire des fleurs à bouquets, en fin de saison, quand ces dernières ne se développent plus aussi haut, ou pour réduire leur poids s'il compromet la stabilité des tiges. Et si l'été s'avère pluvieux, coupez rapidement les fleurs fanées alourdis par la pluie.



VISINIS PICTURES/BIOSPHOTO

LE DÉFILE DES POILUES

Les chenilles processionnaires des chênes sont présentes en de nombreuses régions. Le plus difficile réside dans la pose de pièges en hauteur.

Les chenilles processionnaires du chêne (*Thaumetopoea processionea*) s'attaquent aux espèces caduques. Elles éclosent au printemps et attendent le débourrement pour s'alimenter des feuilles, au crépuscule et pendant la nuit. **Le jour, elles s'assemblent sur les rameaux (photo ci-contre).** En fin de journée, elles forment une procession et tissent des fils pour rejoindre les feuilles. À la fin de l'été, elles se regroupent dans un nid, se transforment en chrysalides, puis en papillons. La défoliation a surtout lieu aux mois de juin et juillet. Les arbres n'en meurent pas, mais sont affaiblis, notamment si d'autres facteurs (sécheresse, maladies...) s'accumulent ou s'ils subissent des attaques importantes ou répétées.



Ses poils urticants provoquent des démangeaisons, parfois des allergies graves...

SHUTTERSTOCK

ET AUSSI...

Bouturer les abélias, abutilons, akébias, althéas, bignones, buddléias, callicarpas, caryoptéris, cotonéasters caducs, jasmins, dentelaires du Cap et troènes. **Arroser** les plantations récentes par temps sec puis pailler avec des copeaux de bois. **Tailler** les grandes pousses de glycine, les rosiers botaniques et les non-remontants ainsi que les lavandes papillons. **Grefier** en écusson les fusains, lilas et sorbiers des oiseaux.



H. BOUWMEESTER/BUITEN-BEELD/BIOSPHOTO



SHUTTERSTOCK

Les chenilles processionnaires du chêne **muent cinq fois durant les 2 ou 3 mois de leur croissance.** À chaque mue, elles tissent un nid qui sert d'abri la journée. Le dernier est plus résistant et plaqué contre le tronc. Elles sont urticantes pour l'homme et les animaux, mais restent normalement dans les arbres.

Pour piéger les papillons et réduire les chenilles l'an prochain, **posez maintenant un sac autour du tronc, en hauteur.** Insérez la capsule de phéromones spécifiques qui vont attirer les papillons mâles. Elle va agir plusieurs semaines et doit être renouvelée si besoin (selon les marques) jusqu'à fin septembre.

PLACE AUX JEUNES ROSES

Les roses fanées desservent non seulement la beauté des rosiers mais ralentissent aussi le renouvellement des boutons qui assurent la remontée tout l'été. Si vous avez le temps, ou si votre rosier n'est pas trop important, **coupez une à une les inflorescences fanées des bouquets**. Puis taillez la tige qui porte les dernières après la feuille située en dessous. Un bourgeon est déjà souvent présent, il portera très vite de nouvelles fleurs.

Lame sans germe

Utilisez un sécateur propre et bien affûté pour effectuer des coupes franches. Si vous avez détecté des maladies, désinfectez-le entre chaque taille de rosier pour ne pas risquer de les transmettre.



F. MARRE/RUSTICA

DES CALLUNES DANS LES LACUNES

La floraison des variétés de callune les plus précoces débute maintenant. Si elles sont vendues en fleur, vous pourrez juger de leur coloris (blanc, rose, rouge, mauve, pourpre), et les insérer dans les espaces libérés du jardin.

Après leur plantation, des arrosages sont nécessaires pour une bonne reprise. Aussi, ne les achetez pas si vous partez en vacances, attendez septembre. Elles se plaisent en sol léger, acide et riche, au soleil ou à l'ombre légère. Plongez les pots dans une bassine d'eau pour bien hydrater les mottes, puis déposez-les. Incisez le bas des mottes pour encourager les fines racines à s'étendre.

Ouvrez des trous tous les 30 cm et placez-y les callunes. Bouchez, tassez et arrosez.



Plantation de callunes blanches 'Verenka'

JARDINER avec la lune

TAILLER LA VIGNE TOUT L'ÉTÉ

Opérez en lune descendante devant la constellation du Lion.

Les bonnes dates : les 26, 27 et 28 (entre 15 h 35 et 20 h 53) juillet ; les 22 (après 8 h 38), 23 et 24 (avant 12 h 35) août, les 19 et 20 septembre.

Comment faire ? La vigne émet de nombreuses pousses en été. Certaines sont inutiles et les supprimer permet une bonne aération gage de meilleures conditions phytosanitaires. Taillez les rameaux de remplacement à 50 cm de leur base et ceux qui fructifient, deux feuilles après la dernière grappe. Si deux rameaux d'une même couronne sont stériles, taillez à sa base celui qui est situé le plus haut et le second à 50 cm. Retirez toutes les vrilles qui s'accrochent là où il ne faut pas et palissez les rameaux sur les fils de fer à mesure de leur croissance. Enlevez toutes les petites pousses qui apparaissent à la base des couronnes ou sur les charpentières. Renouvelez ces opérations à chaque repousse, jusqu'à la récolte du raisin.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Ni été sans mouches, ni hiver sans gel."

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

Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
25 S ^{te} Jacques	26 S ^{te} Anne	27 S ^{te} Nathalie	28 S ^{te} Samson	29 S ^{te} Marthe	30 S ^{te} Juliette	31 S ^{te} Ignace de L.
lever 6 h 17 couche 21 h 37	lever 6 h 18 couche 21 h 36	lever 6 h 19 couche 21 h 34	lever 6 h 21 couche 21 h 33	lever 6 h 22 couche 21 h 32	lever 6 h 23 couche 21 h 30	lever 6 h 25 couche 21 h 29
lever 6 h 36 couche 22 h 23	lever 7 h 57 couche 22 h 41	lever 9 h 14 couche 22 h 57	lever 10 h 27 couche 23 h 10	lever 11 h 37 couche 23 h 23	lever 12 h 46 couche 23 h 36	lever 13 h 55 couche 23 h 50

A dashed line labeled "DESCENDANTE" points from the 25th to the 29th, with a vertical arrow indicating a time difference of "10 h 30".

Below the calendar:

- Jours-feuilles 0h21
- Jours-fruits 20h53
- Jours-racines

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.

8
NOEUD LUNAIRE
DESCENDANT

Jours-feuilles

Selon ses besoins, blanchir des chicorées frisées et scaroles. Les couvrir de cloches opaques durant 10 à 15 jours pour les attendrir.



Jours-fruits

Tailler les gourmands des tomates à l'aisselle des feuilles, les pousses trop longues ou stériles des courges, concombres et potirons.



Jours-racines

Arracher les pommes de terre sans les abîmer. Éclaircir les navets semés les 12 et 13 juillet, garder les plus beaux tous les 10 à 12 cm.



**PLANTE
à découvrir**

Amsonie ciliée



Amsonie ciliée

Cette belle vivace proche de la pervenche séduit par ses fleurs bleu pâle en étoile et sa feuillaison dorée à l'automne.

UTILISATION Elle peut être plantée en nombre pour garnir une bordure légèrement ombragée, ou ensoleillée en situation non brûlante. Son bleu doux et la finesse de ses feuilles permettent de nombreuses associations, sans faute de goût, avec les graminées et d'autres vivaces colorées des massifs. En isolée, elle intègre des rocailles, ou une prairie naturelle. Elle prend le relais des floraisons printanières comme les pivoines. Elle attire les abeilles et les papillons.

PLANTATION Pour une plantation groupée, ne dépassez pas 5 pieds/m², en espaçant les plants de 40 à 50 cm. Si du terreau mélangé à la terre du jardin dans le trou de plantation aide à la reprise, l'amsonie se contente, ensuite, d'un sol non humifère. Préparez un trou de plantation de 20 cm de diamètre au maximum. Créez une cuvette d'arrosage pour le premier été.

ENTRETIEN La taille, du tiers supérieur, se fait en fin d'hiver pour garder une forme harmonieuse. Un paillage renouvelé peut aider à préserver l'humidité du sol pour une floraison prolongée.

MALADIES ET RAVAGEURS L'amsonie ciliée est une plante robuste qui se montre peu sujette aux maladies. Elle résiste bien à la sécheresse et aux épisodes de gel, mais pas aux sols lourds et humides qui font pourrir les racines. Et si la présence de quelques pucerons est parfois à déplorer, les insectes ne lui causent pas de dégâts.

MULTIPLICATION Elle se fait par division de touffe aux mois de mars et d'avril, en prélevant un morceau enraciné sur le contour de la plante. Par semis, l'amsonie ciliée met quelques années avant de fleurir. La germination est facile en automne, mais plus capricieuse au printemps.



PLANTE VIVACE

Apocynacée

Amsonia ciliata

Hauteur : de 60 à 80 cm.

Étalement : 40 cm.

Croissance : rapide.

Port : buissonnant.

Feuillage : caduc, vert vif, puis coloré de jaune doré à bronze en automne.

Floraison : d'avril à juillet, des panicules de fleurs fines d'un centimètre, en étoiles bleu clair.

Mellifère : nectar et pollen attirent les insectes.

Sol : neutre à acide, drainé, mais frais en été.

Rusticité : - 25 °C.

Arrosage : lors de l'année de plantation, et si sécheresse.

Semis : possible dès la récolte en automne.

Plantation : en septembre ou octobre et de mars à mai.

Secret de jardinier

En février, pour faire germer plus facilement des graines ayant été stratifiées, il faut les tremper dans de l'eau tiède pendant une journée, puis les frotter doucement sur du papier de verre avant de les semer sous abri.



Au fil du Mékong, entre histoire & traditions

par 

Voyages d'exception

en partenariat avec

Rustica



À bord d'un navire intime 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

*Prix incluant une remise de 300€/pers. pour toute réservation avant le 31 août 2025.

Scannez ce QR code pour télécharger la brochure



L'itinéraire peut être différent selon les dates de départ. Consultez nos brochures en ligne pour plus de détails. Ces dernières sont disponibles sur notre site. Photo : ©iStock Stock / iStockphoto



**CROISIÈRES
FRANCOPHONES**



**ACCOMPAGNEMENT
DEPUIS PARIS**



**CONFÉRENCIERS
DE PRESTIGE**

VOYAGES-EXCEPTION.FR



*Couvrez le semis
d'une toile de jute puis
arrosez-la abondamment.*

14 GESTES CONTRE LES CANICULES

La saison estivale n'est pas la meilleure pour les semis au potager, mais il existe des astuces à combiner pour déjouer les vagues de chaleur. À vos semoirs ! ✨ JEAN-MICHEL GROULT

BO'RUSTICA



B.G./RUSTICA

Déjouer les risques

Astuce n° 1: **"Ne pas semer pas trop à la fois et fractionner les semis."** Opérez par exemple en trois fois sur un rang, à 3 jours d'intervalle, ou multipliez les emplacements à ensemencer en les fractionnant. Parmi toutes ces parcelles, il y en aura bien une qui donnera de meilleurs résultats que les autres. Enfin, semez entre des cultures déjà implantées (photo) des végétaux qui prennent du temps à se développer. Le feuillage bien épanoui offrira un peu d'ombre au jeune semis.

Dresser les rangs

Astuce n° 2: **"Préparer la terre avant de semer."** À faire pour garantir une levée optimale des graines. Décompactez le sol en profondeur afin de maintenir son humidité au maximum. Émiettez-le pour limiter le risque d'évaporation et couvrez-le si vous ne semez tout de suite. En région sèche, préparez le lit de semis dans une cuvette (photo), afin que l'eau profite au semis et ne s'échappe pas.



B.G./RUSTICA

Agir au frais

Astuce n° 3: **"Réaliser un semis après un épisode pluvieux."** Dans l'idéal, il faut qu'il soit tombé une quantité de 30 mm au cours d'une nuit. Ne faites pas confiance à votre ressenti mais installez un petit pluviomètre dans le potager (photo). En dehors d'un épisode pluvieux, semez le soir, lorsque les températures élevées retombent, et que la terre conserve l'humidité de l'arrosage pendant de longues heures.



F. MARRE/RUSTICA

DOSSIER

Réussir ses
semis en été

Attendrir les graines

Astuce n° 4: "**Immerger les semences.**" Laissez les graines plusieurs heures dans l'eau à température ambiante (photo), pour accélérer leur levée. Évitez l'eau du robinet ou laissez-la s'évaporer plusieurs heures. Ne laissez pas sécher les graines après ce bain et, lors du semis, tenez compte du fait qu'elles sont collantes. Pour pallier ce problème, déposez-les sur un papier absorbant avant de les semer.



Inonder le lit de culture

Astuce n° 5: "**Mouiller la terre plusieurs jours avant de semer.**" Constituez une réserve d'eau dans le sol. À trois reprises, détrempez le futur emplacement (photo). N'apportez pas l'eau de façon massive, mais préférez une pluie fine, afin d'éviter le lessivage et la formation d'une croûte. L'objectif est de saturer le sol petit à petit, tout en le laissant respirer et ressuyer. En terre sablonneuse, cette astuce ne fonctionne malheureusement pas. Couvrez la terre en journée pour limiter son dessèchement.

Maintenir l'humidité

Astuce n° 6: "**Enrober les semences.**" Vous n'avez besoin que d'argile en poudre. Mouillez les graines et roulez-les dans l'argile sèche (photo 1). Vous pouvez aussi mélanger les



graines avec de l'argile humide, en malaxant le tout (photo 2), mais le semis est moins fluide. En revanche, les graines sont mieux imbibées, car déjà au contact de l'humidité.



Détourner les rayons

Astuce n° 7 : “**Dissimuler la culture sous une couche minérale claire.**”

Le semis terminé et couvert de l'épaisseur réglementaire de terre, marquez le rang avec de la perlite, de la vermiculite ou du sable (photo). Cela limitera le réchauffement de la terre en reflétant une partie des rayons du soleil. Quelques jours plus tard, arrosez le rang en pluie fine pour ne pas lessiver cette protection.



Filtrer l'ardeur du soleil



Règle n° 9 : “**Répartir des brins de paille sur le semis.**” Pour limiter l'ardeur des rayons du soleil, cette astuce fonctionne très bien, mais veillez à ne pas obscurcir le sol en posant une couche dense. Laissez 1 cm environ entre les brins (photo), la terre doit apparaître à travers. Les graines retrouvent les conditions de la nature et se débrouillent très bien. Enfin, ce micro-ombrage permet de gagner de précieux degrés, tout en limitant l'évaporation de l'eau.

Poser un voile

Astuce n° 8 : “**Couvrir le semis d'une toile de jute.**” Cette alternative à la couverture de paille ou de sable est simple et rapide à mettre en place. Arrosez copieusement cette toile (photo), les graines ne risquent pas d'être lessivées. De plus, elle garde bien l'humidité. Mais n'oubliez pas de la retirer dès que les graines lèvent, ce qui oblige à surveiller le semis tous les jours, sans faute. Sans cela, les plantules seraient étouffées ou écrasées par la toile.



Garder à tout prix la fraîcheur



Astuce n° 10 : “**Déposer des feuillages frais sur un semis juste avant un épisode orageux.**” Ce peut être des frondes de fougère aigle (photo) qui restent légères, sans coller au sol. Disposez-les de façon large, en débordant de part et d'autre du rang (photo) et escomptez dessous un gain d'une dizaine de degrés de moins par rapport à un sol resté nu. Cette couche va subir la chaleur et le soleil, puis se dessécher. Cet ombrage réfrigérant est temporaire, car les jours suivants la couche sèche ne permet plus qu'une diminution de 5 °C, comme un ombrage classique.

DOSSIER

Réussir ses
semis en été

Poser un ombrage après la levée



Astuce n° 11 : **“Ne pas laisser le soleil cuire les plantules qui sortent de terre.”** Retournez par-dessus des barquettes (photo) ou des cagettes. Les premières filtrent 20 % des rayons du soleil et les secondes 60 %. Réservez les barquettes aux semis de plein soleil et utilisez les cagettes pour les végétaux qui le redoutent par exemple les salades. Retirez la protection dès que le feuillage se coince dedans.

Arroser à l'heure

Astuce n° 12 : **“Faire preuve de régularité en matière d’arrosage.”**

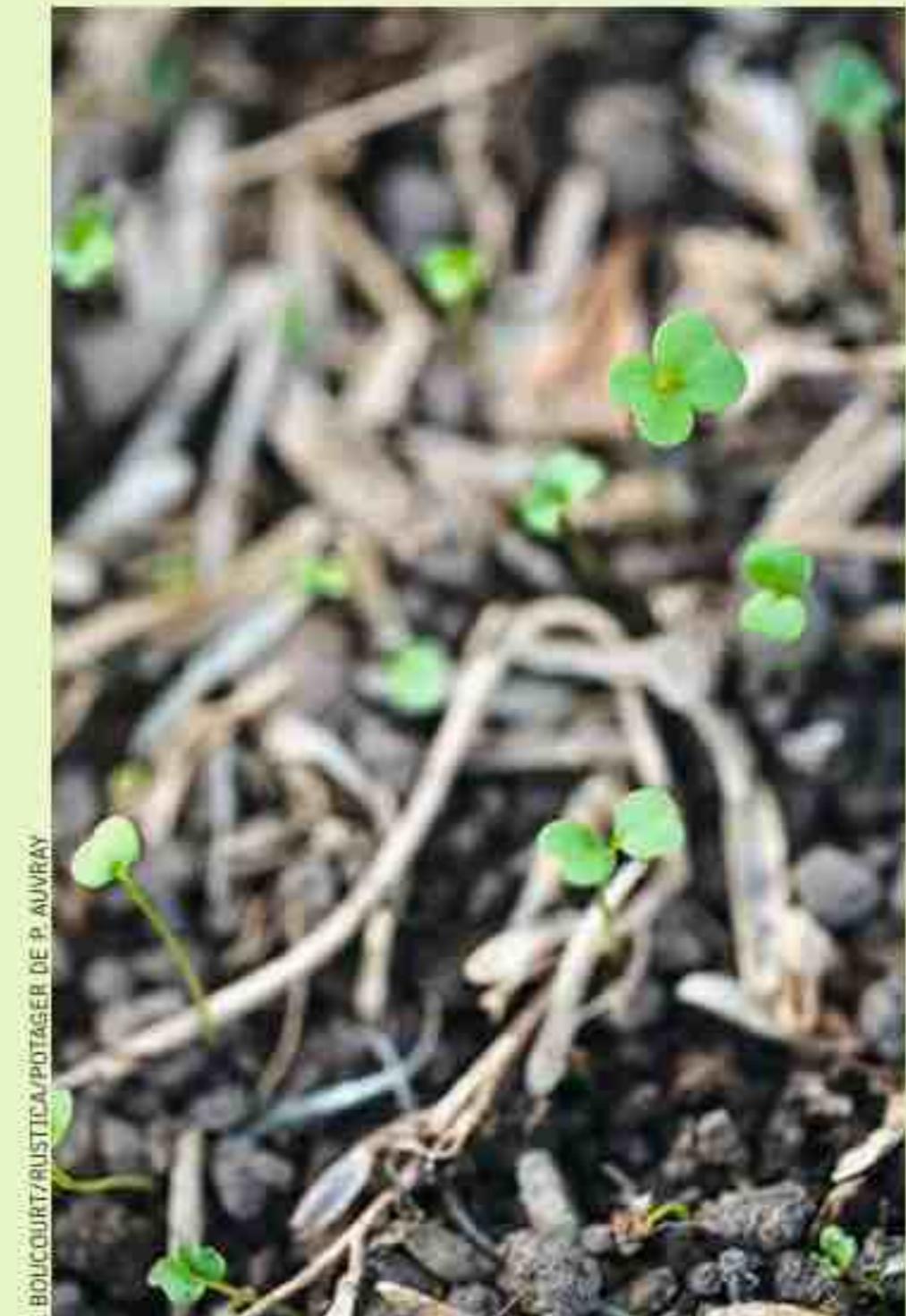
La réussite d'un semis en été tient en partie aux apports d'eau qui doivent être réguliers. Les légumes n'ont pas la faculté d'aller la chercher en profondeur, contrairement aux plantes vivaces ou aux arbustes. Enterrez un tuyau microporeux ou perforé dès le départ au fond du sillon (photo). Il diffusera l'eau vers les racines. À défaut, vous pouvez le placer après la levée, mais il sera nettement moins efficace.



DÉCOUVRIR LE SEMIS NATUREL !

Astuce n° 14 : **“Laisser la nature agir à sa place le moment venu.”**

On ne fait guère plus simple, mais il faut avoir sous la main des tiges montées à graines de légumes fidèles tels que des choux, des poireaux ou laitues. Déposez-les à même le sol (photo en haut), sur une terre préparée comme pour un semis, mais émiettée de façon plus grossière. Pluie et chaleur provoquent la libération des graines, qui s'enracineront après des pluies en quantité suffisante. Les plantules nées sans soin seront bien plus résistantes que si elles avaient été semées (photo du bas). Seul inconvénient : c'est la nature qui maîtrise le calendrier !



Pailler sans étouffer

Astuce n° 13 : **“Ne jamais ensevelir de jeunes légumes sous une couche épaisse de paillis.”**

Contentez-vous de poser quelques brins au départ sur la planche de culture, comme pratiqué avec la paille (voir p. 23). Puis petit à petit, en laissant toujours dépasser le feuillage, apportez un paillis. Veillez à laisser un espace de quelques centimètres entre les plantules et cet apport. Les paillettes sont plus simples d'emploi, ci-contre de lin. Il en faut peu pour un semis, avant de passer à un paillis plus grossier.



BricoThèmes

Tous vos projets de A à Z



DU SOL AU PLAFOND RÉNOVER SA MAISON

**10 PROJETS
EN PAS-À-PAS**

■ Réaliser une **chape sèche** ■ Poser un **plancher** à l'ancienne ■ Principes d'**isolation** pour murs et planchers ■ Les techniques pour l'**enduit à la chaux** ■ Traiter l'**étanchéité** d'une douche



**Actualités RÉGLEMENTATION, DÉMARCHES ET FINANCEMENT,
TOUT CE QUI CHANGE EN 2025 POUR UN CHANTIER RÉUSSI**

Rustica S.A.

L 19365 - F: 7,90 € - RD

CPPAP



OUTILLAGE

Perforateur • Minimeuleuse • Guide de perçage • Trois nouveautés testées pour vous



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



Ou scannez ce QR code

**124
PAGES
DE CONSEILS**

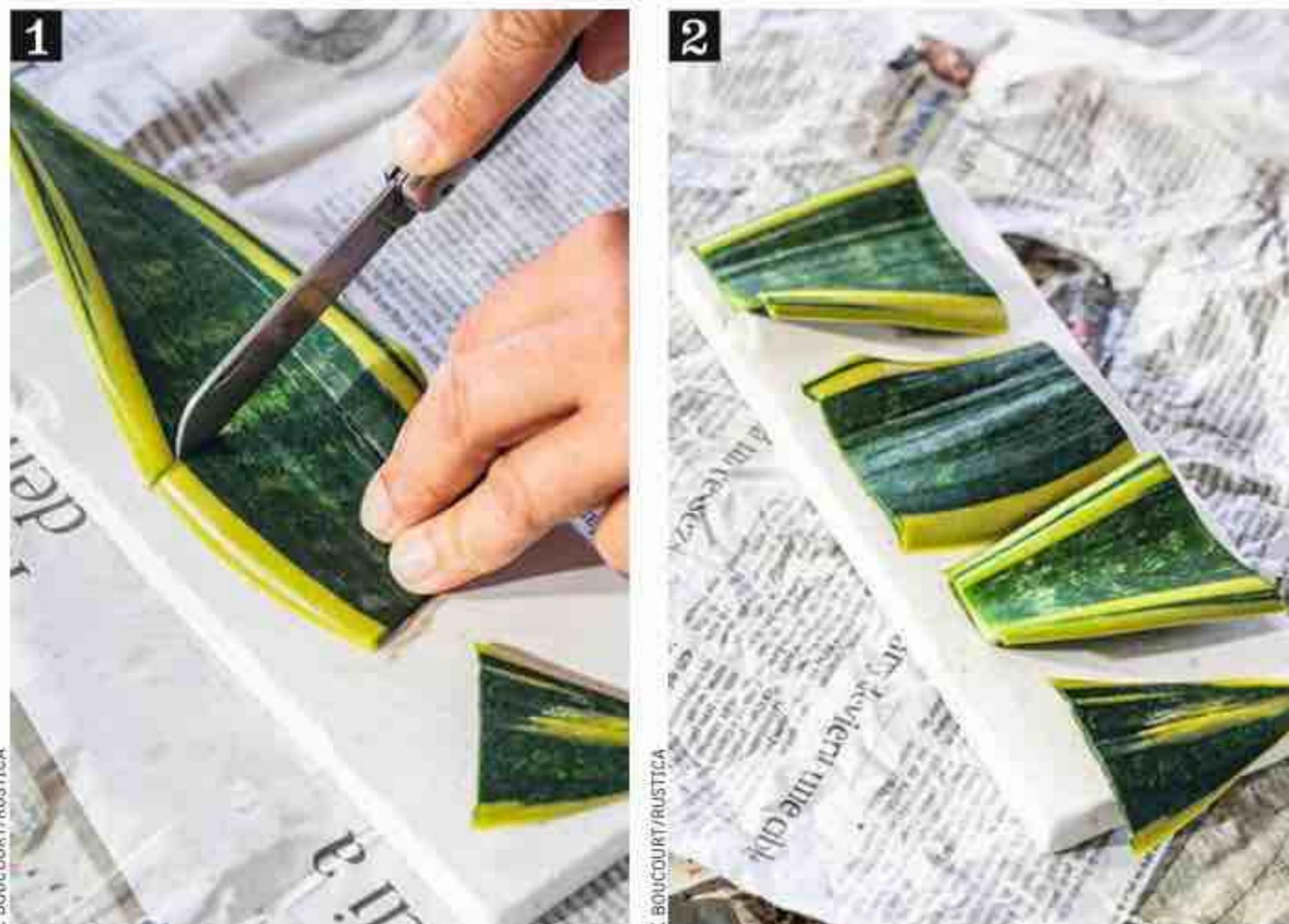
D'UNE FEUILLE FAITES UNE PLANTE

L'été, avec ses températures élevées, est propice à la reprise des boutures de feuilles. Tentez l'expérience de faire naître une plante sous vos yeux en quelques semaines. ✨ THÉRÈSE TRÉDOULAT

Quelques gestes suffisent pour aider les plantes à se multiplier en prélevant et en plantant leurs feuilles. La réussite est souvent assurée, moyennant un peu de patience. Pour bouturer les plantes succulentes ("grasses"), il est important de laisser sécher leurs feuilles deux ou trois jours, voire plus, avant de les planter. La coupe doit, en effet, cicatriser pour écarter tout risque de pourriture. **Les feuilles, dans la plupart des cas, présentent à leur base un bourgeon invisible** d'où naîtront racines et points de croissance. Autrement, les nouveaux bourgeons se forment sur des entailles pratiquées sur les nervures. Essayez de reproduire ainsi vos végétaux, vous aurez le plaisir de les voir grandir au fil des mois.



PHOTOS SHUTTERSTOCK



Sansevierie, dans le bon sens

1. Coupez une feuille à sa base. Prélevez-la à l'extérieur de la plante avec un couteau bien affûté, et désinfecté. Posez-la à plat sur une surface dure et fractionnez-la en 4 ou 5 tronçons. Sachez que le bouturage ne conservera pas la panachure jaune de certaines variétés.

2. Repérez le "sens" des morceaux. Remplissez une terrine d'un mélange de terreau et de sable, nivelez la surface et humidifiez-le. Enfoncez les tronçons, en enterrant la partie la plus proche de la base de la feuille, de quelques millimètres. Placez à la lumière, à 20-25 °C, et arrosez le strict minimum. Les pousses se formeront en deux mois environ. Vous les rempoterez un peu plus tard, une à une, dans un pot.

Crassulacées arbustives

L'arbre de jade (*Crassula ovata*) et son cousin (*C. arborescens*) forment des "buissons", faciles à bouturer. Séparez des feuilles et laissez-les cicatriser à l'air libre. Enfoncez la base des feuilles prélevées dans un mélange riche en sable.

Des pousses apparaîtront (photo 1). **Lorsque la plantule est assez forte**, rempotez (photo 2).





SHUTTERSTOCK

Kalanchoé cloué

Remplissez un godet d'un mélange de sable et de terreau. Posez une feuille à plat, à la surface, et maintenez-la bien **en contact avec le substrat au moyen d'un ou deux cavaliers**. Il est aussi possible de couper une extrémité de tige portant 2 ou 3 feuilles (à réduire si elles sont grandes), puis de la planter. Placez-la dans une miniserre, à la lumière, autour de 20 °C et aérez souvent.

Gasteria et haworthia, par ici les bébés !

Les boutures sont lentes à former une nouvelle plante (jusqu'à un à deux ans !), mais c'est une solution plus rapide que le semis pour les espèces qui ne forment pas de rejets. **Détachez la totalité des feuilles** (en photo), ou certaines de la périphérie, en utilisant un cutter. Laissez bien sécher, une semaine au moins. Préparez un mélange riche en sable. Enfoncez un peu la base des feuilles et tassez autour. Groupez les pots à l'air libre, à la lumière mais sans soleil direct. Humidifiez en laissant la surface sécher avant d'arroser à nouveau.



SHUTTERSTOCK

Aeonium et échevéria, en mode individualiste



BG/RUSTICA



BG/RUSTICA



BG/RUSTICA



F. MARRE/RUSTICA/TRUFFAUT

1. Choisissez des feuilles.
Ôtez à la main des feuilles à la base de la rosette, en haut de la tige (en photo : échevéria). Tournez-les doucement pour ne pas les blesser. Ce sont les plus anciennes, leurs tissus sont moins gorgés d'eau. Vérifiez qu'elles ne sont pas malades. Sachez que la tige cassée peut également se bouturer.

2. Préparez le substrat.
Préférez de petits pots en terre cuite dont les parois poreuses évacuent bien l'humidité. Fermez le trou de drainage avec un tesson bombé et remplissez de sable pur jusqu'à 1 cm des bords. Faites un avant-trou et enterrer une feuille de quelques millimètres, tassez pour qu'elle se tienne droite.

3. Plantation individuelle.
En plaçant une plantule par pot dès le départ, vous serez sûr du bon développement des racines de vos aéniums et échevérias. Arrosez les pots par trempage et laissez égoutter. Une lumière vive, mais sans soleil direct, facilite la reprise. Le résultat est rapide, mais de qualité très variable selon les variétés.

Rusé, l'aloë vera

Certes, ses feuilles ne se bouturent pas, car elles ne possèdent pas de bourgeons à leur base. Mais l'aloë vera forme naturellement des rejets. Pour le multiplier, il suffit de les séparer de la plante mère et, après séchage durant quelques jours, de les mettre en pot dans un mélange léger.

Les autres plantes à limbes tendres



Bégonia d'intérieur à rhizome, changements de lit

1. Sélectionnez la bouture. Choisissez une feuille saine, bien développée et non pas encore en croissance. Posez-la à plat et incisez une ou plusieurs nervures avec un cutter désinfecté. Dans le même temps, remplissez le bac d'une miniserre de terreau et de sable à parts égales, puis humidifiez bien le mélange.

2. Mettez-les en contact. Placez les feuilles, le dessous orienté du côté du lit de substrat. Plaquez-les avec quelques gravillons, sans couvrir les entailles. Fermez le couvercle de la miniserre et placez à 20 °C, à la lumière, sans soleil direct. Aérez et humidifiez peu. Ventilez si besoin : la pourriture grise menace !

3. Rempotez deux mois plus tard. De jeunes feuilles vont se former au niveau de chaque incision. Un nouveau bégonia est né ! À ce stade, la bouture se transplante dans un petit pot. Sortez-la de la terrine avec une motte et déchirez délicatement la feuille d'origine. Mettez en place dans du terreau humidifié. Tassez et arrosez.

ZZ et davantage

Au sécateur, coupez une feuille composée de votre zamioculcas (appelé aussi "plante ZZ"). Détachez délicatement les folioles, une à une. Délaissez celles de l'extrémité, trop petites et trop tendres. Remplissez une terrine d'un mélange composé par moitié de terreau et de sable, le tout humecté au préalable.

Enterrez la base des folioles en rang, en les espaçant.

Tassez légèrement. Placez votre bouturage à l'étouffée, dans une pièce claire, en maintenant une température de 20 à 25 °C. Prévoyez plus de boutures de zamioculcas que nécessaire car la reprise est souvent difficile.





Péperomia, saintpaulia

Prélevez de belles feuilles avec 3 cm du pétiole. Enfoncez ces derniers dans une caissette remplie de terreau humide **après avoir fait un avant-trou avec un crayon**. Elles ne doivent pas se toucher. Tassez autour, à la main, et placez à l'étouffée, à une température d'environ 20 °C. Deux mois plus tard, de jeunes feuilles apparaîtront à la base des anciennes.

Eucomis bis

Sectionnez avec un couteau propre une feuille de la base, saine et bien verte. Débitez-la en tronçons de 5 à 6 cm de hauteur, en repérant le sens d'origine. Ne laissez pas sécher. Remplissez des godets d'un mélange composé par moitié de terreau et de sable grossier. Enfoncez verticalement une tranche par pot, **la partie basse en terre et enterrée de moitié**.

Tassez légèrement et arrosez. Placez à l'étouffée, sous une cloche, à la lumière vive, sans soleil direct, à une température de 20 à 22 °C. Aérez et arrosez de temps en temps, mais sans excès. Des bulbes et des feuilles d'eucomis se formeront en un à deux mois.



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

Streptocarpus: gardez le cap

Le bouturage de feuille est un excellent moyen de propagation de cette primevère du Cap (*Streptocarpus*).

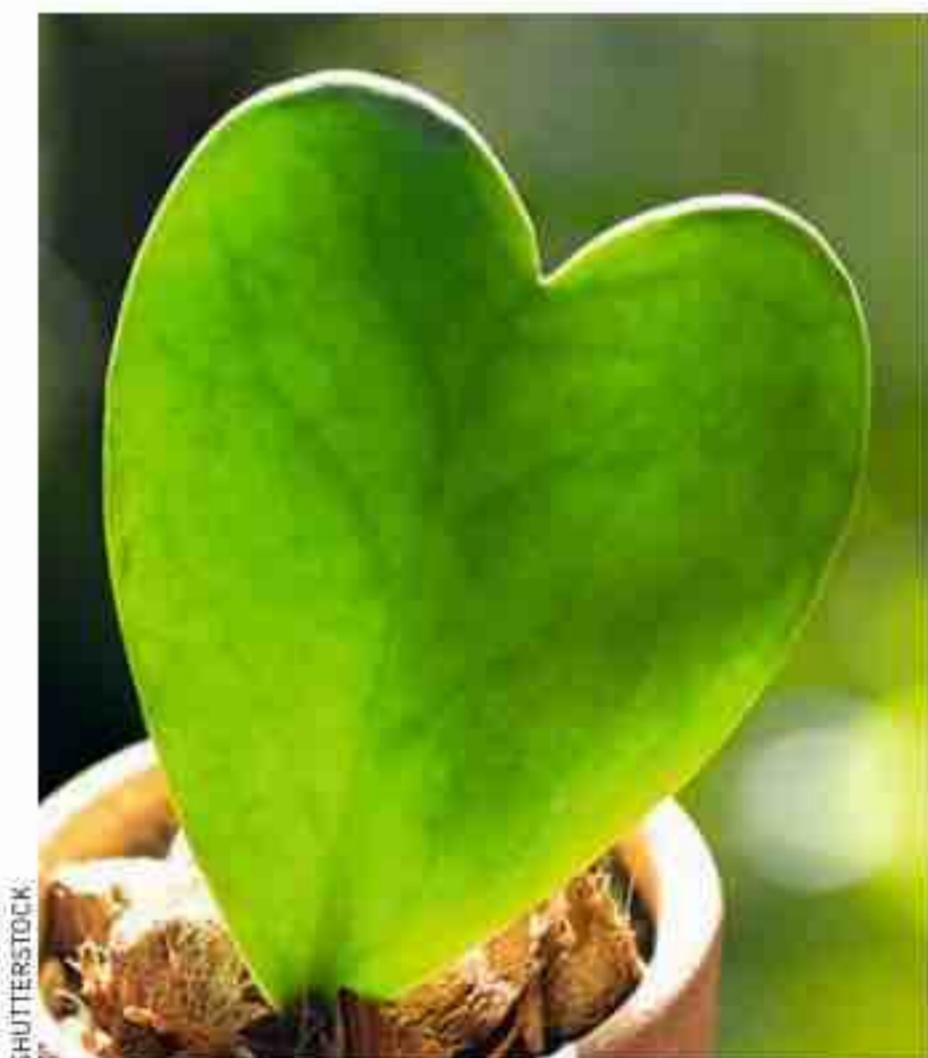
Remplissez une terrine de terreau et humidifiez-le. Sur l'envers de la feuille, incisez la nervure centrale en plusieurs endroits.

Enterrez-la de la moitié de sa largeur dans le sens de la longueur.

Plaquez le substrat de chaque côté. Puis placez à l'étouffée, à 25 °C. Les plantules de streptocarpus apparaîtront sur les entailles, deux ou trois mois plus tard. Quand elles sont parvenues au stade "3 ou 4 feuilles", empotez-les, une à une.

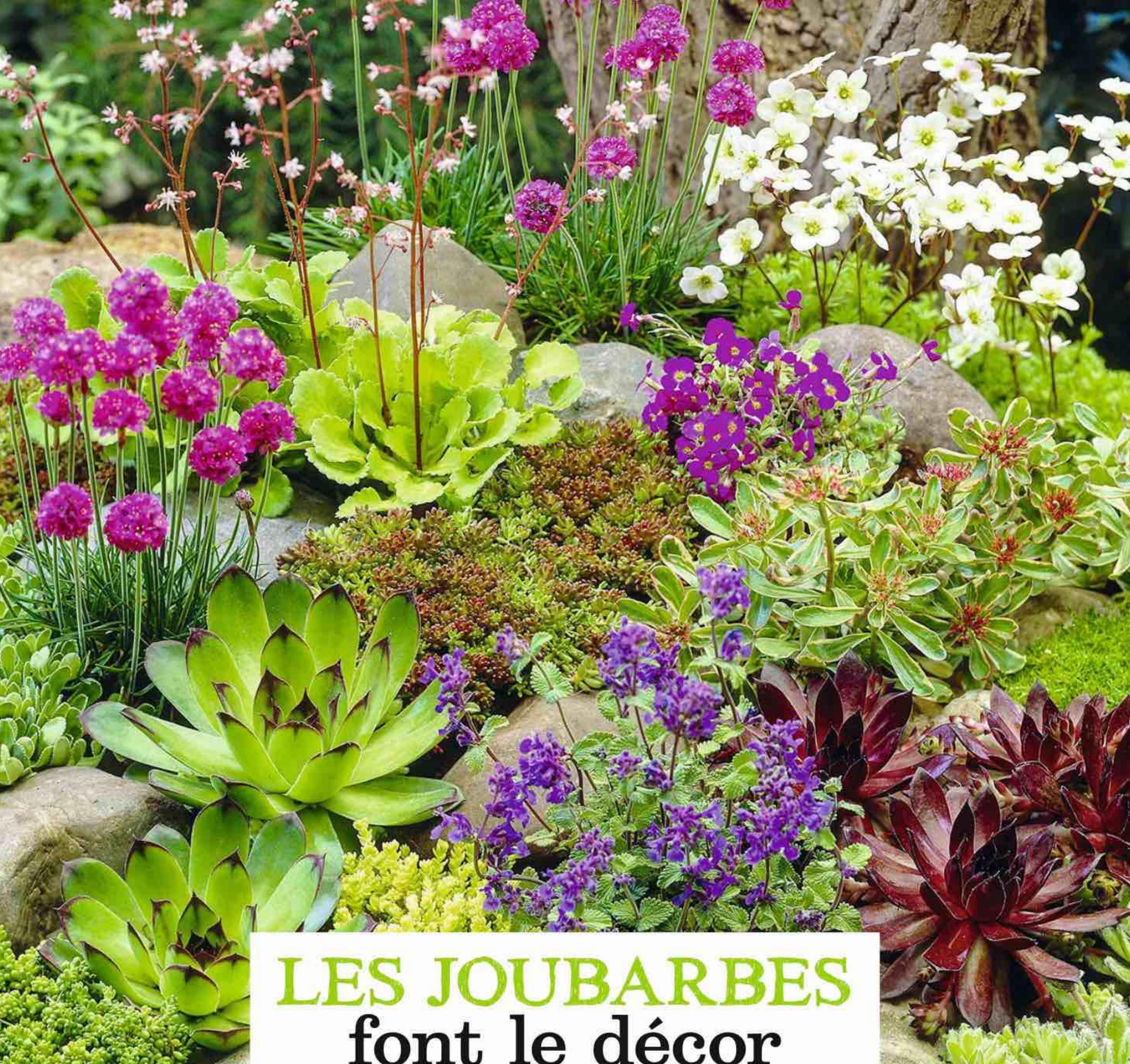


J. BUCKLEY/DEMONSTRATED BY C. KLEIN/GAP PHOTOS



Cœur indivis

Hoya kerrii est une liane qui porte des feuilles en forme de cœur et des fleurs blanches cireuses. On vend des boutures d'une seule feuille (photo). Il est rare qu'elles grandissent davantage, car elles possèdent rarement le bourgeon qui leur permettrait de former une tige...



LES JOUBARBES font le décor

Graphiques, résistantes et faciles à cultiver, ces curieuses plantes s'adaptent à tous les recoins du jardin comme aux contenants les plus variés. ✨ PATRICIA KADIEVIC

Végétaliser une rocaille

Les joubarbes se plaisent en plein soleil, en sol pauvre et très bien drainé ; une rocaille leur convient donc. Au jardin, offrez-leur un endroit bien exposé, plutôt en pente ou surélevé, pour éviter la stagnation de l'eau, qui pourrait vite faire pourrir leurs racines. Améliorez le sol en y incorporant du gravier ou du sable grossier. **Installez les joubarbes entre les pierres ou dans les anfractuosités**, elles n'ont besoin que de peu de substrat.

Ces plantes rustiques coloniseront peu à peu l'espace en produisant des rejets qui s'étendront autour du pied mère. Très résistantes, elles supportent la sécheresse et le froid et ne réclament presque aucun entretien. Pour mieux les mettre en valeur, placez-les à hauteur de regard, en veillant surtout à ne pas trop les enterrer. Elles formeront avec le temps de superbes coussins graphiques, aussi décoratifs que faciles à vivre.

Garnir une vasque

Offrez un écrin de choix à vos joubarbes. Choisissez un contenant percé pour leur assurer un bon drainage. Tapissez le fond d'une couche de graviers, puis ajoutez un substrat léger : un mélange de terre de jardin, de sable et de pouzzolane ou de petits graviers. Composez ensuite votre décor en variant les formes, les couleurs et les tailles des rosettes. Jouez sur les contrastes en associant des variétés aux feuilles vert franc à d'autres plus pourprées telles que 'Chocolate Kiss' ou duveteuses avec l'espèce *S. arachnoideum*. Pour renforcer l'effet graphique, disposez des galets ou éclats d'ardoise entre les plants. **Placez la vasque au soleil, sur une table de jardin, etc.** L'entretien se limite à la suppression des feuilles sèches et un arrosage très modéré en été.



S. HAUSER/BOTANIK/FOTO/PICTURE ALLIANCE

Habiller un muret

Sur un mur bien exposé au sud ou à l'ouest, à l'abri des pluies battantes, installez des joubarbes en commençant par bien nettoyer les interstices : retirez la mousse, les débris et les restes de terreau dégradé. Préparez un mélange très drainant de terre légère, de sable grossier et de graviers que vous

insérerez dans les creux.

Choisissez des jeunes plants bien enracinés : les rosettes doivent pouvoir tenir en place sans glisser.

La plantation terminée, ne tassez pas trop et n'arrosez pas, les racines vont se fixer d'elles-mêmes en cherchant l'humidité. Variez les joubarbes pour créer un effet de texture et de couleur, surtout en hauteur. **Glissées dans un muret, ces plantes sont un refuge pour les insectes polliniseurs.**



F. DILLON/BLOSPHTO

1 plante, 5 utilisations



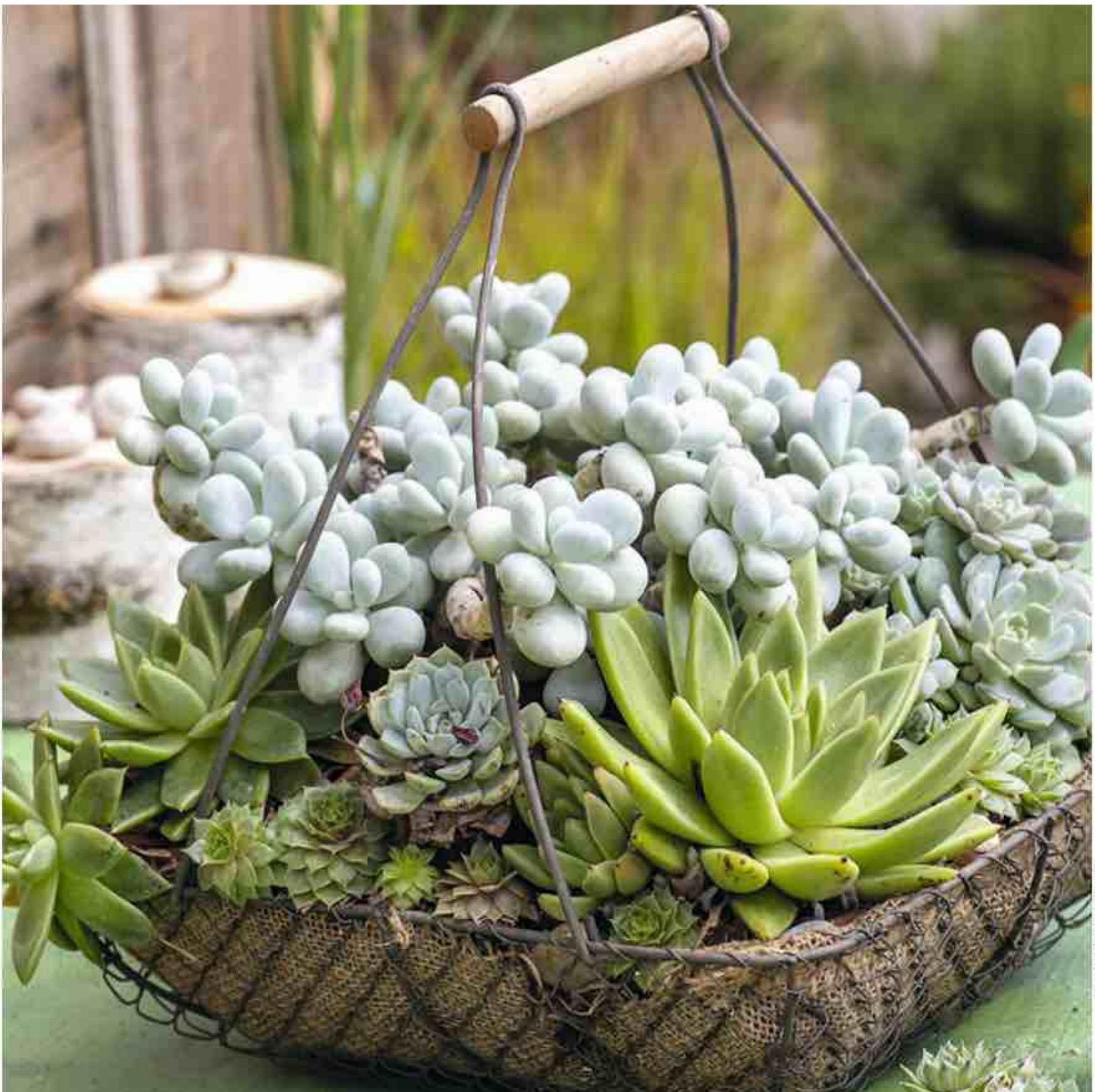
M. WARREN/PHOTOSHOT/PICTURE-ALLIANCE

Couvrir un toit

Les joubarbes sont à la fois belles et écologiques. Couvrez un abri de jardin, une cabane ou un poulailler orienté plein sud. Assurez-vous de la solidité de la structure du toit qui doit supporter le poids du substrat mouillé. Posez une bâche étanche, puis une couche drainante si la surface n'est pas pentue. Apportez un mélange bien drainé, composé de terre végétale allégée et de sable grossier. Espacez les plantes de quelques centimètres, elles vont vite s'étaler. **Associez les joubarbes à des sedums pour obtenir un effet mosaïque** vivant toute l'année. Il est inutile d'arroser sauf en cas de sécheresse prolongée. Ce type de couverture accueille une grande biodiversité, limite les écarts de température et offre un décor changeant selon les saisons.

Créer une potée

Animez un rebord de fenêtre ou un coin de terrasse avec un contenant ajouré ou peu profond (panier, cagette, poterie...). Tapissez l'intérieur d'une toile de jute ou d'un feutre horticole pour retenir le substrat. Remplissez ensuite d'un mélange drainant : terreau léger, sable grossier et graviers. **Disposez les joubarbes en variant formes, tailles et couleurs** pour un effet graphique. Ajoutez quelques autres succulentes, comme des sedums ou encore des échevérias, pour enrichir la palette. Arrosez légèrement à la plantation, puis laissez le substrat sécher entre deux apports. Placez la composition en plein soleil, à l'abri de la pluie directe. L'hiver, rentrez-la, les échevérias ne sont pas rustiques. Ce type de minijardin est parfait pour décorer les petits espaces et demande très peu d'entretien.



F. STRAUSS/BIOSPHOTO

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 !



En cuisine cette semaine

L'AIL NOIR confit de la Drôme

Séduits par sa couleur ébène, sa texture fondante et son petit goût de pruneau, chefs, cuisiniers ou pâtissiers de renom utilisent cet ail transformé pour magnifier leurs recettes.



Comment l'ail de la Drôme passe-t-il du blanc au noir ? Parce qu'il est légèrement sucré, il se prête bien à une lente caramélisation. "Un procédé inventé au Japon consiste à faire confire les bulbes à basse température (entre 60 et 80 °C) pendant environ 30 jours, racontent Stéphane et Fanny Boutarin, producteurs à Crest. L'ail se confit peu à peu, en lieu clos, dans sa propre humidité. En concentrant ses sucres naturels, il perd son piquant et son goût soufré (allicine). Sa saveur exceptionnelle se diffuse sur des ravioles pochées, dans un plat en fin de cuisson, une glace, du beurre, une mousse, un macaron."

Melon charentais

Sillons marqués et craquelures au niveau du pédoncule augmentent bien de sa maturité.



Framboise 'Tulameen'

Juteux et parfumés, les gros fruits de cette variété non remontante, qui pèsent jusqu'à 15 g, sont adéquats pour réaliser des tartes, des sorbets ou des coulis.



MAISON BOUTARIN/SP

Ajvar des Balkans à l'ail noir

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min – Cuisson : 40 min

- 4 gousses d'ail noir Maison Boutarin • 2 aubergines
- 3 poivrons rouges • 1/2 citron confit • 1 cuill. à café de paprika • huile d'olive • fleur de sel • poivre du moulin

• **Préchauffez** votre four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque de papier cuisson. Enfournez pour 40 min aubergines et poivrons entiers. Retournez-les d'un quart toutes les 10 min. • **Placez** les poivrons cuits dans un sac plastique fermé et sortez-les au bout de 5 min. Retirez la peau avec la pointe d'un couteau, puis taillez-les en lanières. • **Tranchez** les aubergines dans le sens de la longueur. Évidez la chair à l'aide d'une cuillère. Mélangez-la avec les lanières de poivrons.

• **Ajoutez** les gousses d'ail noir tranchées en fines lamelles ainsi que le demi-citron confit coupé en petits morceaux.

• **Arrosez** d'huile d'olive. Assaisonnez de paprika, de fleur de sel et de poivre du moulin. • **Mélangez** avant de servir.

PHOTOS SHUTTERSTOCK SAUF MELON : P. GIBAUD/BIOSPHOTO



L'actu gourmande

Nathalie Collin, chef de service maison

SANDWICHES D'ICI ET D'AILLEURS

Pan bagnat, *fischbrötchen*, *chich taouk*, *gua bao*... Ces sandwichs populaires dans le monde entier font l'objet d'un ouvrage à dévorer. En 150 recettes provenant de tous les continents, apprenez-vous pains, galettes, garnitures et sauces pour préparer ces pains garnis, végétariens ou non, salés, voire sucrés. Plongez aussi dans l'histoire, la petite et la grande, d'un patrimoine culinaire qui ne cesse d'être ré-inventé, y compris par vous-même.

Sandwichs, de Jean-Noël Escoffier, photographies Rina Nurra, éd. Flammarion, 304 p., 35 €.



C'est nouveau !

ALTERNATIVE VEGAN

Inspiré de la traditionnelle recette japonaise, ce tofu est à base de caillé de fèves de soja, d'eau et de nigari. Il se sert frit (10 min) avec une poêlée de légumes, du riz, des nouilles.

The Tofoo Company.
Tofu nature, 280 g, 3 € env.



SPAGHETTIS SAVOYARDS

Le plus ancien des pastiers français propose une gamme de pâtes à base de blés durs cultivés en France, à cuire en 5 min. Elles vont de la perle à l'épinette, en passant par le crozet et des formes plus classiques.

Alpina. Pâtes 500 g, 1,50 € env.

PÂTE PERSILLÉE FONDANTE

Au lait de vache additionné de crème, ce fromage de fabrication industrielle, créé en Auvergne en 1988, acquiert son bleu fruité souple après 10 semaines d'affinage.

Saint Agur. Portion de 125 g, 2,60 € env.



USTENSILES DE BARBECUE

Ce set associe une pince de 40 cm, dotée d'une fente lève-grille, et une spatule, s'insérant sur le manche d'un couteau, lui-même équipé d'un décapsuleur.

Opinel. Set de trois ustensiles, 100 € env.



Au menu

SAMEDI

- Beignets de morue et purée à l'ail noir
- Salade de haricots blancs
- Crumble aux nectarines

DIMANCHE

- Gaspacho tomates-basilic
 - Tajine d'agneau à l'ail noir
- Tarte aux groseilles

LUNDI

- Beignets de fleurs de courgette
- Tian de légumes du soleil
 - Tartelettes framboises-coco

MARDI

- Fondue de légumes à l'ail noir
- Tatin de tomates
- Crèmes glacées au cassis

MERCREDI

- Feuilles de laitue et olives
 - Chaussons à l'ail noir
 - Pannacottas menthe-melon

JEUDI

- Concombres à la crème
- Pizza aux légumes verts
 - Compote d'abricots

VENDREDI

- Ajvar des Balkans à l'ail noir
 - Filets de truite fumée
- Bleu du Vercors-Sassenage

La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec

Avenue des vins



Vignobles Vellas, Capitelle Saint-Louis 0 % SO², AOC faugères, Languedoc-Roussillon

Élevé sur un sol schisteux, sec et aride, ce faugères puise sa force d'un terroir exigeant. Il bénéficie d'une concentration naturelle du fruit. Vinifié sans soufre, ni sulfite (SO²) ajoutés, ce vin authentique révèle toute la puissance et la pureté aromatique du raisin, dans une expression sincère et naturelle.

Accord : il est idéal sur des plats à base d'agneau, comme un tajine aux abricots et à l'ail noir, ainsi que des fromages de caractère.

Cépages : mourvèdre, syrah, grenache. **Prix : 14,50 € env.**



Champagne Gruet, Cuvée des 3 blancs, AOC champagne

Arborant une robe pâle et brillante, ce champagne séduit par un nez fruité et floral. En bouche, coing, pêche blanche et mirabelle se mêlent à des notes d'aubépine. Sa fraîcheur minérale et ses bulles fines apportent élégance et équilibre, sur un assemblage complexe et délicatement expressif.

Accord : parfait à l'apéritif, ce vin sublime les fruits de mer par sa fraîcheur et s'accorde avec finesse à des tartelettes aux framboises et à la noix de coco. Cépages : chardonnay, pinot blanc, arbane. **Prix : 39,50 € env.**

En cuisine cette semaine



Chaussons à l'ail noir

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min env.

- 3 gousses d'ail noir

Maison Boulanger

- 230 g pâte feuilletée

- 70 g de petits pois

- 100 g de faisselle

- 1 jaune d'œuf

- 1 cuill. à soupe de lait entier

- gros sel • poivre du moulin

• **Faites blanchir** les petits pois écossetés 6 min dans l'eau bouillante. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

• **Étalez** la pâte feuilletée et découpez six ronds à l'aide d'un bol. Épluchez et coupez les gousses d'ail noir en petits dés. • **Mélangez-les** dans un récipient avec la faisselle et les petits pois bien égouttés. Salez très peu et poivrez.

• **Déposez** une bonne cuillerée de cette préparation au centre de chaque cercle de pâte. Humidifiez-en le pourtour avec le bout des doigts.

• **Rabattez** une moitié de pâte sur l'autre pour former des chaussons et refermez-les en collant les deux abaisses. • **Chiquetez** les bords avec une petite cuillère. Mélangez le jaune d'œuf avec le lait, puis dorez les chaussons. • **Placez-les** sur une plaque recouverte de papier cuisson.

• **Enfournez** durant 20 min.



Beignets de morue et purée à l'ail noir

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min env.

- 2 têtes d'ail noir
- huile d'olive
- 400 g de morue dessalée
- 4 pommes de terre
- 3 œufs • 1 oignon
- 6 brins de persil
- huile de friture
- 1 cuill. à soupe de farine
- sel • poivre du moulin

• **Séparez** les gousses d'ail noir et retirez délicatement les pelures. Placez-les dans un bol et écrasez la chair avec un pilon ou une fourchette. • **Versez** l'huile d'olive en filet pour obtenir une purée et assaisonnez. Filmez-la et placez-la au frais. • **Égouttez** la morue et pochez-la 5 min dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez et effilochez la chair dans un saladier en retirant les arêtes. • **Pelez** et coupez en cubes les pommes de terre. • **Faites-les cuire** dans une casserole d'eau froide pendant 20 min env. Égouttez-les, ajoutez-les dans le saladier avec la morue, puis écrasez-les. • **Épluchez** et hachez l'oignon. Eeffeuillez et ciselez le persil. Ajoutez l'oignon et le persil ciselés et les œufs battus à la préparation. Poivrez. • **Chauffez** un bain d'huile dans une sauteuse. Façonnez des boulettes avec vos mains farinées. Dorez-les 2 à 3 min dans l'huile. • **Servez** les beignets de morue surmontés de purée d'ail noir.



Tartelettes framboises-coco

Pour 4 à 6 personnes :

Préparation : 20 min

Réfrigération : 2 h

Cuisson : 20 min env.

- 300 g env. de framboises
- 1 pâte sablée • beurre (moule)
- 30 g de sucre • 30 cl de lait
- 20 g de féculle de maïs
- 3 jaunes d'œufs
- 15 g de noix de coco râpée

• **Portez** le lait à ébullition dans une casserole. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un ruban.

• **Ajoutez** la féculle de maïs en deux fois. Versez-y doucement le lait chaud en délayant. Transvasez dans la casserole et portez à frémissement.

• **Laissez épaissir** sur feu moyen, sans cesser de former des huit au fouet. • **Débarrassez** la crème pâtissière dans un saladier et filmez au contact. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur au moins 2 h. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Détaillez** des cercles dans la pâte sablée. Beurrez les moules et foncez-les. Déposez un rond de papier cuisson et des billes en céramique. • **Faites cuire** à blanc pendant 15 à 20 min.

Laissez refroidir. • **Garnissez** les fonds de tartelettes de crème pâtissière et disposez les framboises. Saupoudrez les fruits de noix de coco râpée.



Fondue de légumes à l'ail noir

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min env.

• 2 gousses d'ail noir

• 1 courgette jaune

• 1 courgette verte

• 1 aubergine

• 3 tomates

• 1 oignon

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

• 10 brins de basilic

• 5 g de baies roses

• sel • poivre du moulin

• **Lavez** les courgettes, l'aubergine et les tomates et séchez-les. Ôtez leurs pédoncules et taillez ces légumes en cubes. • **Épluchez** l'oignon et émincez-le. Lavez, séchez et ciselez le basilic. Réservez quelques feuilles pour la finition. • **Chauffez** l'huile d'olive dans une cocotte et faites-y suer l'oignon ciselé jusqu'à ce que les morceaux deviennent translucides. • **Ajoutez** les légumes taillés en morceaux au fur et à mesure : les tomates, les aubergines, puis les courgettes. Salez et poivrez. • **Faites cuire** à couvert à feu moyen environ 15 min en remuant de temps en temps. Ajoutez le basilic ciselé. • **Poursuivez** la cuisson durant 10 min. Écrasez les baies roses au pilon dans un mortier. Séparez les gousses d'ail noir, ôtez les pelures et détaillez-les en lamelles. • **Agémentez** la fondue de légumes de feuilles de basilic ciselées, de baies roses et de pétales d'ail noir.



Tajine d'agneau à l'ail noir

Pour 6 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h 30 env.

• 3 gousses d'ail noir

Maison BOUTARIN

• 1,5 kg d'épaule d'agneau

• 2 oignons • 10 abricots frais

• 70 g de concentré de tomates

• 1 cuill. à café de gingembre en poudre

• 1 dose de safran (ou paprika)

• 8 brins de coriandre

• huile d'olive

• gros sel • poivre du moulin

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Salez, poivrez et saupoudrez les morceaux d'agneau de gingembre. Malaxez-les avec les mains pour faire pénétrer. • **Chauffez** un bon filet d'huile d'olive dans une cocotte allant au four ou un plat à tajine. Faites colorer la viande sur toutes les faces. Retirez-la et déposez-la dans un plat chaud. • **Ajoutez** dans la cocotte les oignons émincés avec un petit filet d'huile d'olive. Faites-les suer en décollant les sucs. Remettez la viande dans la cocotte. Ajoutez le concentré de tomates, le safran et 30 cl d'eau.

• **Couvrez** et enfournez pendant 1 h 30. Retournez la viande de temps en temps. Ajoutez de l'eau si nécessaire pendant la cuisson. • **Coupez** les abricots et ôtez les noyaux. Déposez, 10 min avant la fin de la cuisson, les oreillons d'abricots dans la cocotte.

• **Enfournez** de nouveau pour les 5 à 10 min restantes. Tranchez les gousses d'ail noir en fines lamelles. Disposez-les sur les abricots et parsemez de coriandre hachée au moment de servir.



Pannacottas menthe-melon

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Réfrigération : 3 h

• 1 melon charentais

• 20 cl de crème liquide entière

• 25 g de sucre • 1 jus de citron

• 2,5 g de feuilles de gélatine

• 10 feuilles de menthe

• **Trempez** la gélatine dans de l'eau froide et laissez-la ramollir pendant 10 min env. Versez la crème dans une casserole, portez-la à ébullition et retirez-la du feu. • **Versez** le sucre. Égouttez la gélatine ramollie en la pressant bien, puis incorporez-la dans la crème encore chaude en remuant pour qu'elle fonde. • **Répartissez** la préparation dans quatre verrines ou dans quatre coupelles froides. Laissez-les refroidir à température ambiante et faites-les prendre au réfrigérateur pendant au moins 3 h. • **Rincez** et séchez les feuilles de menthe. Coupez le melon en deux, ôtez les pépins avec une cuillère, tranchez-le et coupez des dés dans la chair. • **Mixez** 200 g de dés de melon avec le jus de citron et quatre feuilles de menthe, placez au frais. • **Dressez** la purée de melon sur les pannacottas bien froides au moment de servir. • **Ajoutez** le reste de dés de melon et décorez de feuilles de menthe.



Ces poteries patinées par l'âge dégagent un charme rustique.

POTS EN CÉRAMIQUE : n'en jetez plus !

Nouvelles filières de recyclage ou astuces de jardinage : adoptez les bons gestes pour prolonger la vie de vos pots horticoles en terre cuite usagés. ✨ ADELINE GADENNE

Les vieux pots en terre cuite, inutilisés, ébréchés ou fendus, ne sont pas sans charme lorsqu'on les empile dans un coin du jardin. Comme ils sont constitués d'une matière noble, il serait cependant dommage de les laisser se dégrader alors qu'ils ont encore beaucoup à offrir. Ils peuvent profiter d'un projet test de collecte, orchestrés par plusieurs éco-organismes (Citeo, Ecomaison, Écominéro

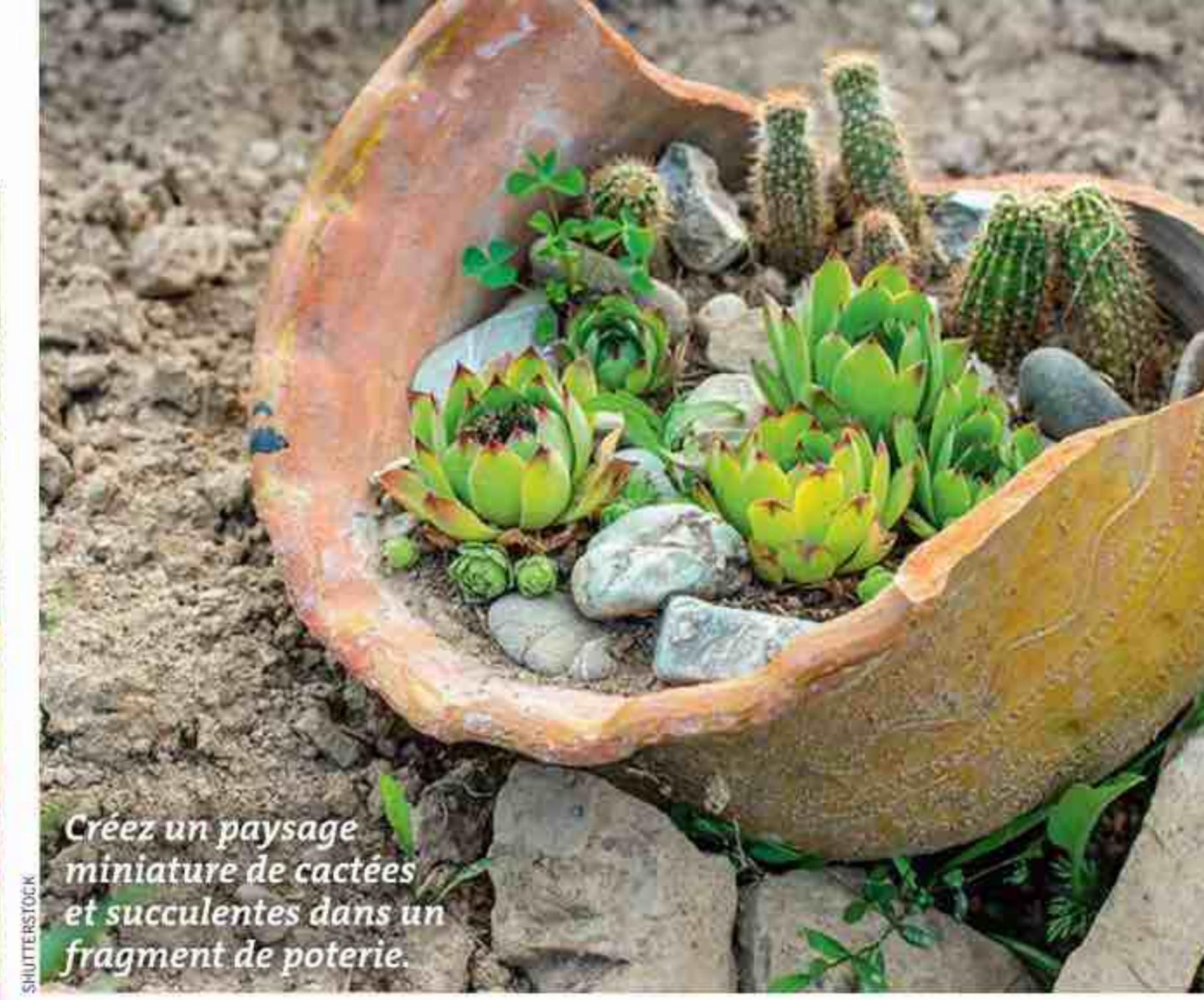
et Leko), qui vise à évaluer le potentiel des déchets en céramique. Depuis avril et jusqu'au 30 septembre 2025, les déchetteries de Surgères (17), Fouesnant (29) et Saint-Symphorien-d'Orzon (69) invitent les habitants à rapporter leurs pots en terre cuite, mais aussi de la vaisselle, du carrelage ou encore des sanitaires. Les pots cassés ou inutilisables sont alors triés, puis envoyés dans des filières industrielles, qui les

transforment en poudres minérales. Celles-ci seront, par exemple, utilisées pour fabriquer des matériaux de construction.

Réemploi en série

En attendant les résultats de ce test grandeur nature, sachez que ces céramiques sont incluses, depuis 2022, dans une filière de réemploi et de recyclage, réunissant tous les articles de jardin. À ce titre, vous pouvez les déposer,

au choix, dans les enseignes de jardinerie ou de bricolage, dans les déchetteries, dans les associations de type Emmaüs, dans les recycleries ou les ressourceries. Toutefois, ces pots horticoles peuvent aussi rendre bien des services à vos plantes d'intérieur. Sur le même principe que les billes d'argile, les morceaux de terre cuite permettent d'assurer un drainage. Il suffit de concasser les vieilles poteries à l'aide



Créez un paysage miniature de cactées et succulentes dans un fragment de poterie.



Hôtel à insectes, facile à fabriquer.

d'un marteau, puis de les placer au fond d'un nouveau pot, avant d'ajouter le substrat et les végétaux.

Abreuver le terrain

Au jardin, les astuces sont encore plus nombreuses, à commencer par un usage des débris de céramique comme paillage minéral de vos plates-bandes. Vos vieux pots horticoles peuvent également être transformés en systèmes d'irrigation sur le modèle des oyas : ces derniers

Deux épouvantails, coiffés de graminées, peut-être plus décoratifs que dissuasifs !

Les pots, transformés en oyas, sont couverts d'un parpaing.



sont des sortes de jarres en terre cuite, enterrées dans le sol et remplies d'eau, qui se diffuse par capillarité dans la terre. Obstruez leur trou de drainage à l'aide d'un bouchon en liège ajusté, enterrer-les à proximité de vos plantes et recouvrez-les d'un couvercle pour empêcher l'évaporation.

Enfin, les vieux pots servent d'hôtel à insectes pour les perce-oreilles ainsi que les chrysopes, ces amis du jardinier, friands de "nuisibles", que sont les pucerons, les aleurodes et les œufs de limaces. Remplissez les contenants de paille, fixez un grillage fin au-dessus, accrochez-les, tête en bas, à la branche d'un arbre ou bien disposez l'abri dans un endroit abrité du vent.

LE PLASTIQUE EN MODE RÉCUP'

En alternative au plastique, vous trouverez en jardinerie des plants potagers et aromatiques en godets biodégradables ou en mottes pressées. Des projets de recyclage émergent aussi chez Botanic, qui collecte des pots en plastique (photo) afin de les transformer en cache-pots et jardinières, vendus sous la marque Pots citoyens. Depuis 2020, ce sont donc plus de 152 t de plastique récupérées et environ 30 000 pots fabriqués. La start-up Replace, dans le Grand-Est, recycle localement les pots



horticoles des espaces verts communaux et des déchetteries, outre les déchets plastiques. Grâce à un procédé novateur, qui émet trente fois moins de CO₂ que l'incinération, un matériau très résistant est obtenu et sert à fabriquer des tuteurs et des composteurs vendus sous la marque Larbaletier.

SHUTTERSTOCK



VACCIN CONTRE LE ZONA ET L'OUBLI

Les personnes vaccinées contre le zona, virus provoquant une éruption cutanée, présentent un risque réduit de 20 % de développer la maladie d'Alzheimer, comparé à celles non vaccinées (étude d'avril 2025 publiée dans la revue *Nature*). D'autres recherches avaient déjà suggéré un lien probable entre le zona et l'apparition de la démence. Rappelons que les autorités sanitaires recommandent cette vaccination depuis mars 2024, en particulier pour les plus de 65 ans.

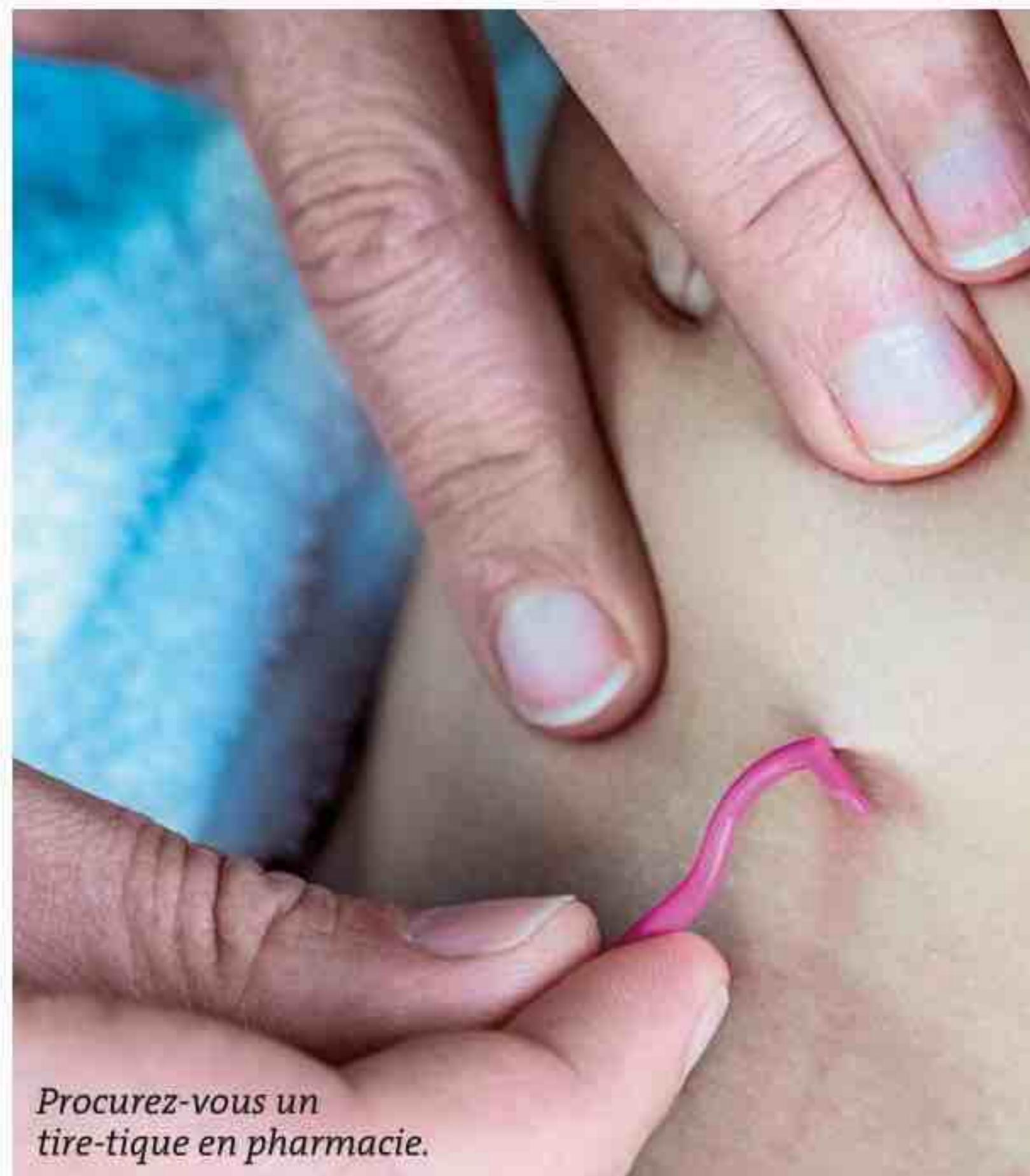
BRILLANT À LÈVRES À L'ALOE VERA

Confectionnez un baume à lèvres pour qu'elles retrouvent brillance et éclat. Mettez dans un bol

1 cuill. à c. de beurre de cacao, 1 cuill. à c. d'huile végétale de coco, 1/2 cuill. à c. de cire d'abeille. Faites fondre les ingrédients au bain-marie. Hors du feu, ajoutez 1 cuill. à c. de gel d'aloë vera ainsi que deux gouttes de vitamine E, puis mélangez. Transférez la préparation dans un petit pot stérilisé. Laissez complètement refroidir avant de fermer le pot. Appliquez deux ou trois fois par jour.

L'ATTAQUE... TIQUE à déjouer dans les jardins

Souvent associée à la forêt, la tique peut aussi proliférer dans les espaces verts mal entretenus. Voici comment s'en protéger.



Procurez-vous un tire-tique en pharmacie.

avril 2025, de maintenir un jardin dégagé : pelouse régulièrement tondu, broussailles éliminées, haies élaguées, arbres taillés pour laisser entrer la lumière. Elle préconise aussi de limiter la présence des rongeurs, principaux hôtes de ces acariens, en colmatant les murets et ouvertures à proximité de la maison.

Barrière physique

Si votre terrain jouxte un espace naturel ou forestier, installez une bande de gravier, de sable ou de copeaux, de 1 m de largeur. Ne laissez pas sur place l'herbe coupée, les tas de feuilles ou de bois, refuges favoris des tiques. En cas de morsure, utilisez un tire-tique pour les retirer par rotation sans les écraser. Désinfectez bien la zone de piqûre et surveillez dans les semaines suivantes l'apparition de fatigue, fièvre ou éruption cutanée. Une consultation médicale rapide peut préserver des complications.

Enemi numéro un des promeneurs en forêt, les tiques sévissent aussi dans les jardins, où elles peuvent transmettre la maladie de Lyme ainsi que d'autres

infections, comme l'anaplasmosse ou la babésiose. Parce que ces parasites redoutent les environnements secs et lumineux, l'association France Lyme a recommandé, en

Jamais sans ma figue

La figue fraîche est modérément calorique et ne fait pas trop vite grimper la glycémie, car elle contient du fructose, un sucre à assimilation lente. Sa richesse en fibres favorise la satiété : idéale au petit déjeuner pour préserver du coup de fatigue de la fin de matinée ! Elle fournit des vitamines du groupe B, qui contribuent à la santé de la peau, des cheveux, et au bon fonctionnement du système nerveux. Elle est riche en calcium et renferme aussi du potassium, qui joue un rôle dans la régulation de la pression artérielle. Enfin, plus sa couleur est intense, plus elle apporte d'antioxydants.



Textes : Adeline Gadenne et Sophie Macheteau.

Abonnez-vous à Rustica

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



EN CADEAU 2 HORS-SÉRIES



Semez, plantez, récoltez aux meilleurs moments avec Rustica pour un jardinage sain, économique et une vie 100% au naturel.

1 an - 50 numéros

VALEUR 4,90€

VALEUR 5,90€

Découvrez **2 hors-séries** incontournables pour **cultiver et entretenir votre potager**, afin de profiter pleinement de vos récoltes tout au long de l'année !

**Abonnement 1 an
+ 2 Hors Séries** | **89,90 €**
au lieu de 165€* en kiosque

soit plus de
45%
de réduction

BULLETIN D'ABONNEMENT

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

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE



0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRU2900T**



Par internet sur abo.rustica.fr/ABORU2900

Oui, je m'abonne
1 an à Rustica

89,90 €

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

Je recevrai Rustica pendant 1 an (50 numéros dont 2 numéros doubles et 14 carnets pratiques) et 2 hors-séries Rustica et Rustica Pratique

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet abo.rustica.fr/ABORU2900

(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



Frais de port offerts en France métropolitaine



Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment

QUAND LES CIGALES vocalisent au nord

Depuis quelque temps, les cigales grises, emblèmes de la Provence, se risquent à faire vibrer leurs cymbales bien au-delà de la garrigue.

Longtemps symbole du Midi, le chant puissant de la cigale grise (*Cicada orni*), le plus audible parmi toutes les espèces européennes, retentit désormais au nord de la Loire... Produit par les mâles uniquement, il résonne en Alsace, en Lorraine, et des observations ponctuelles d'autres espèces sont même signalées dans les Hauts-de-France. Ce phénomène, encore marginal, gagne du terrain depuis quelques années.

Immigration forcée

Mais qu'est-ce qui pousse cet insecte à cymbaliser sous des latitudes bien plus septentrionales ? Les cigales grises ne sont pas remontées seules, mais ont sans doute été introduites sous forme larvaire via des végétaux ornementaux importés du Sud, comme des oliviers ou arbousiers vendus en motte. Si les conditions climatiques locales le permettent – chaleur estivale et



La cigale grise serait présente dans 69 départements de l'Hexagone.

sols secs –, certaines larves peuvent se développer (voir ci-dessous). Ces implantations restent souvent éphémères, ne garantissant ni une reproduction durable, ni un

enracinement des populations. Et que les Provençaux se rassurent : les cigales ne désertent pas leur bastion méditerranéen pour cause de réchauffement climatique !

Adulte ailé en bref

Avant de "sonoriser" les pins l'été venu, les cigales françaises passent la majeure partie de leur vie enfouies dans la terre, sous forme larvaire. Qu'il s'agisse de l'espèce grise, rouge (*Tibicina haematodes*), ou de la cigale noire (*Cicadatra atra*) ou tambourinante (*Tympanistalna gastrica*), plus petite, toutes émergent à la belle saison pour une courte vie d'adulte, les mâles chantant pour séduire. Après l'accouplement, les femelles déposent

leurs œufs sur des rameaux. À l'éclosion, la larve chute au sol et s'enterre à l'aide de ses pattes fouisseuses. Elle y demeure entre deux et six ans selon l'espèce et le climat, se nourrissant de sève. Après plusieurs mues, elle ressort un soir d'été pour grimper sur une tige, quitter sa peau une dernière fois, et s'élever, ailée, dans la lumière. La phase adulte ne dure que quelques semaines. N'en déplaise à La Fontaine, la cigale ne peut donc pas crier famine "quand la bise fut venue" !



SHUTTERSTOCK

ESPÈCE CHINOISE : QUELLE PUNAISE !

Originaire d'Asie de l'Est, la cigale à ailes brunes (*Pochazia shantungensis*) a été détectée en France en 2018, à Cagnes-sur-Mer (Alpes-Maritimes). Depuis, cet insecte a étendu son aire de répartition à l'Occitanie en 2022 et à la Haute-Corse en 2023. Sa prolifération inquiète car cette cigale menace les cultures fruitières (olivier, pêcher, figuier, plaqueminier, pommier, châtaignier...), les arbustes ornementaux et certaines essences forestières. En se nourrissant de sève, l'insecte affaiblit les plantes et les femelles, en déposant leurs œufs dans les pousses, provoquent fissures, dessèchements et mortalité des rameaux. Les fortes infestations peuvent entraîner le dépérissement des arbres. Par ailleurs, les larves sécrètent un miellat favorisant l'apparition de fumagine, un champignon noirâtre qui asphyxie les feuilles et gêne la photosynthèse. Si vous observez cette espèce ou des signes de sa présence, photographiez-la et, si possible, collectez des spécimens (larves ou adultes) avant de contacter la Draaf (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt).



L'ALLIER SORT les Grands Jeux

Ambiance festive et olympiades rurales, à Molles, où les athlètes d'une vingtaine de communes de la Montagne bourbonnaise s'affrontent.

Pour leur 57^e édition, les Grands Jeux de la Montagne bourbonnaise se tiennent, le dimanche 3 août 2025, à Molles, commune organisatrice. Le rendez-vous estival de ce territoire culminant de l'Allier, au nord de l'Auvergne, puise sa sève dans un épisode oublié : en 1964, le village d'Arfeuilles accueillait le jeu télévisé Intervilles. Le succès populaire fut tel qu'en 1966,

les communes décidèrent de créer leurs propres olympiades rurales, fidèles à l'esprit d'équipe et au goût du défi bon enfant.

À coups de bûche

Depuis, chaque premier dimanche d'août, une vingtaine de villages montagnards se retrouvent pour en découdre à coups de bûches, de cordes et de fous rires. Cette année, à Molles, au hameau

des Quatre Vents, la compétition se déroule de 14 h à 19 h et voit s'affronter les équipes dans la tradition du jeu télévisé. Les trois épreuves reines (tir à la corde, jeu de quilles et bûcheronnage) mêlent force et adresse. Deux autres "petits jeux" surprises, en rapport avec l'histoire et le patrimoine de la commune organisatrice, sont plus adaptés aux enfants ainsi qu'aux adolescents.

LA REVANCHE DU SAINT-POURÇAIN

Longtemps considéré comme un "vin de soif", le saint-pourçain aspire à devenir une appellation gastronomique reconnue. Damien Laurent, vigneron, rappelle : "Au début des années 1990, mes parents, Corinne et Jean-Pierre Laurent, ont été parmi les premiers à démontrer qu'à côté des vins de soif, on pouvait faire de grands vins de garde." Le saint-pourçain a obtenu en 2009 une Appellation d'origine contrôlée (AOC) très attendue. Depuis, les vignerons s'attellent à faire monter en gamme leurs produits. Situé à Saulcet (03), le vignoble s'étire sur une étroite bande de terre de 650 ha, de 5 km sur 40 km, sur la rive gauche de l'Allier et de la Sioule. Les rouges sont des assemblages de gamay et de pinot noir, les blancs marient chardonnay et tressallier, un cépage local, avec quelquefois du sauvignon. Quant aux rosés, ce sont de purs gamays. Le saint-pourçain connaît donc une belle renaissance et s'offre une image qui associe gastronomie et convivialité, comme avec ce vin de l'année, La Ficelle, à déguster en décembre au bistrot. Un vin de copains !

Vietnam en Bourbonnais



Situé au cœur du bocage bourbonnais, Noyant-d'Allier (03) est une terre de contrastes, avec ses fermes typiques, ses anciens bâtiments miniers et... sa pagode (photo). Après avoir été une cité minière d'importance du milieu du XIX^e siècle à 1943, le village a accueilli à partir de 1955 une importante population rapatriée d'Indochine. Dans les années 1980, on y édifica une pagode aux statues géantes, parée aujourd'hui de trois moines bouddhistes géants. L'ouverture d'un espace muséal des rapatriés d'Indochine est prévue au cours du printemps 2026.

Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



Simiane-la-Rotonde (04).

Gascogne

Le festival VineArt en Gascogne propose, **jusqu'au 9 août**, des balades dans le vignoble des côtes-de-gascogne : visites de chai, dégustations et rencontres artistiques. Renseignements : www.vins-cotes-gascogne.fr

Simiane-la-Rotonde (04)

À l'initiative de Jean-Yves Meignen, rédacteur à *Rustica* et jardinier des

jardins de l'abbaye de Valsaintes, la 1^{re} Fête de la tomate réunira, **le 17 août**, des conférences, une exposition, des démonstrations de cuisine de tomates et un marché de producteur. www.valsaintes.org

Rodez (12)

L'exposition "Quand la rue prend racines", du Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement d'Aveyron, présente aux citadins, **jusqu'au 31 juillet**, des solutions pour végétaliser leurs rues en semant ou plantant des végétaux au pied des façades et des murs. Galerie Sainte-Catherine, mardi, jeudi et vendredi de 14 h à 18 h, mercredi de 10 h à 18 h, et samedi de 10 h à 13 h. Tél. : 05 65 68 66 45.

Villandry (37)

Les jardins et le château organisent, **les 1^{er} et 2 août**, la Nuit des mille feux. Le site s'illumine de bougies soulignant le dessin des façades et le tracé des parterres de style Renaissance. De 20 h à minuit. Tarif : 15 €. www.chateauvillandry.fr

Maulévrier (49)

Des peintres professionnels ou amateurs s'installent, **le 3 août**, dans le parc pour y exercer leurs talents et échanger avec le public. Parc oriental, à partir de 10 h 30. www.parc-oriental.com

St-Pierre-d'Arthéglyse (50)

Stéphane Marie, célèbre jardinier-présentateur de l'émission *Silence, ça pousse !*, ouvre les portes, **les 1^{er} et 2 août**, de ses jardins de la Maubrairie, où il dédicacera ses livres et répondra aux questions des visiteurs. De 10 h à 13 h et de 15 h à 18 h. Tarif : 15 €. www.encotentin.fr

Montaigu (85)

La maison de la Rivière, galerie d'art à ciel ouvert, présente, **jusqu'au 30 septembre**, les photographies de Pierre de Vallombrouse et de Charlyne Labarre, qui ont pour thème l'alimentation de peuples autochtones. Renseignements sur : <https://maisondelariviere.terresdemontaigu.fr>

La Roche-Guyon (95)

Le château accueille **jusqu'en novembre** le photographe Olivier Verley qui y expose une œuvre qui fait référence à celle, scientifique et poétique, de son arrière-grand-père phytothérapeute Henri Leclerc (1870-1955). De 10 h à 18 h. Prix : 9,50 €. www.chateaudelarocheguyon.fr



Châteaubourg (35)

La 23^e édition de Jardin des arts montre, **jusqu'au 15 septembre**, les œuvres monumentales de sept artistes, telles que celles des Compagnons art nature comprenant un fer à repasser flottant de 6 m de longueur et une sauterelle géante de 7 m de longueur (en photo). Entrée gratuite. Ouvert tous les jours de 10 h jusqu'à minuit. Informations : www.lesentrepreneursmecenes.fr



La Roche-Guyon (95).

FOURS À BOIS TRADITIONNELS FABRICATION FRANÇAISE

SERRES TUNNELS	Tunnels marcheurs
SERRES EN VERRE	La Bretonne 3x4m..... 399€
ABRIS de STOCKAGE	Izella 4x4m..... 629€
Crysland	Izella 3,50x6m..... 670€
QR code	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	

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

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 : Gîte « les vignes de mon père » 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

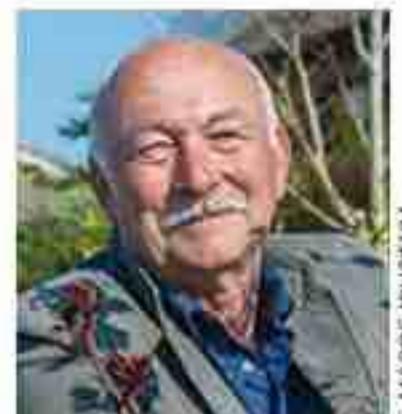
Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !



Eric Costan



Patricia Kadijevic



Hubert Fontaine



P. GRANDY/BIOSPHOTO

Engrais vert en ordre

“Semer l’été, laisser faner l’hiver, enfouir en mars : est-ce la méthode pour les engrais verts ?” Chantal B., La Villedieu-en-Fontenette (70)

Oui, votre technique est la bonne, très adaptée, notamment pour la moutarde blanche ! Les engrais verts, semés après les cultures, profitent d’un sol encore chaud, germent vite et croissent vigoureusement. L’hiver, ils couvrent le sol, occupent l’espace et empêchent la levée des herbes adventices. Certains, comme la moutarde, gèlent pendant l’hiver, ce qui facilite leur enfouissement au printemps. Pendant leur croissance, ils améliorent la structure du sol en aérant les couches superficielles et en limitant le ruissellement. Quant à la moutarde, une fois enfouie, elle se décompose et libère ses

propriétés antiparasitaires, efficaces contre des nématodes et champignons pathogènes. En mars, le redémarrage de l’activité microbienne rend le sol plus vivant, fertile et équilibré pour les cultures qui suivront au potager. HF

Alocasia dehors

“Pouvez-vous m’expliquer comment cultiver un alocasia à l’extérieur ?” Christine (internet)

L’alocasia est une plante tropicale qui ne supporte ni le froid, ni le gel. Dans les régions au climat doux où le gel reste exceptionnel, vous pouvez envisager une culture à l’extérieur. Ailleurs, cultivez l’alocasia en pot afin de le rentrer durant l’hiver. En pleine terre, plantez-le à la mi-ombre et à l’abri du vent. Enrichissez le sol avec du compost, du terreau et du sable pour assurer un bon drainage. Cette plante tropicale apprécie les sols frais, mais craint l’eau stagnante. En été, paillez le pied pour conserver l’humidité et limiter les arrosages. Exposez-le à l’ombre. En cas de temps sec, brumisez le feuillage une ou deux fois par jour. En pot, la culture est identique. Veillez à rentrer la plante en hiver dans une pièce lumineuse, à une température supérieure à 10 °C. Si votre alocasia est cultivé en pleine terre et que le climat est froid, vous pouvez arracher ses rhizomes à l’automne, comme pour dahlia, pour les hiverner. HF

Butter l’ail ou pas

“J’aimerais planter de l’ail dans mon potager. Dois-je prévoir de butter les plants ?” Vincent L. (courriel)

Cette intervention n'est pas une nécessité, cela dépend surtout de la nature du sol. La culture de l'ail demande un terrain drainé, léger et peu humifère. L'arrosage doit être modéré, car le système racinaire peu développé de cette plante pourrit vite. Comme on installe l'ail en fin d'automne, ou au début du printemps, si votre sol est lourd ou

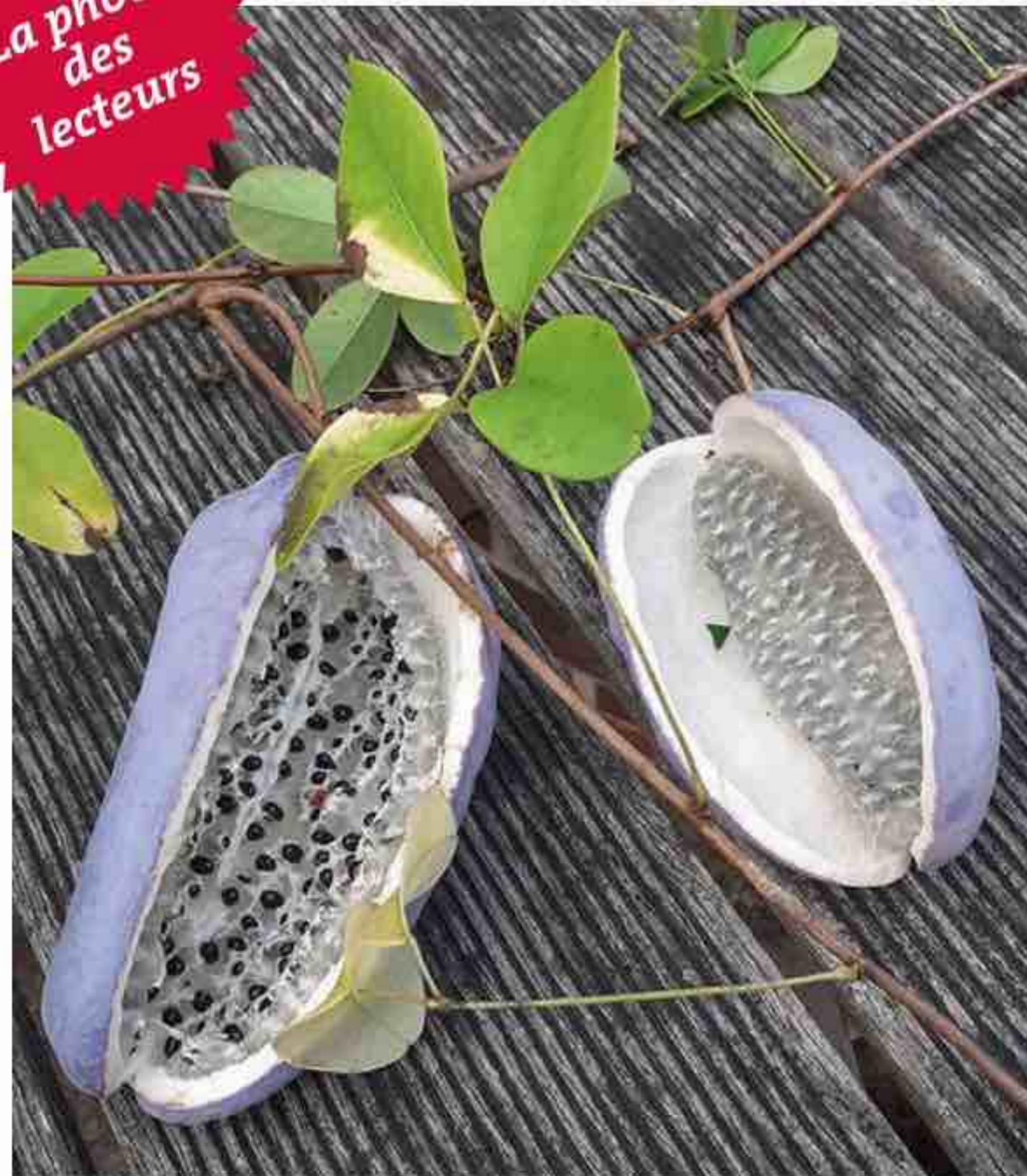
reste longtemps humide, il est alors préférable de ne pas trop enterrer les caïeux pour faciliter la reprise. Afin de les protéger du froid, il sera alors nécessaire de ramener de 2 à 4 cm de terre pour les couvrir. La butte ainsi formée se ressuie rapidement. Un paillage risque de maintenir l'humidité et, en se décomposant, de trop enrichir le sol. Le feuillage se développera alors au détriment des bulbes. Buttez également ces derniers en sol meuble s'ils sortent de terre en grandissant, ou s'ils se retrouvent à découvert. ÉC

Figues et feuilles

"Mon figuier a produit ses feuilles alors que les fruits immatures de l'an passé n'étaient même pas tombés. Faut-il les retirer?" Michèle M. L., Le Plessis-Dorin (41)

Il est préférable, pour une meilleure récolte, de les enlever, mais ce n'est pas obligatoire. Votre figuier est une variété bifère (certaines sont unifères et ne donnent qu'une récolte par an.) Il fructifie au printemps sur le bois formé l'année précédente puis, à nouveau, à partir d'août. Les fruits mûrissent alors en automne. Les premières figues sont appelées "figues-fleurs", les secondes, "figues-fruits". Lorsque ces dernières n'arrivent pas à maturité pour des raisons climatiques et que l'hiver n'est pas trop rude, elles continuent de se développer au printemps. Il y aura alors des figues-fruits et des figues-fleurs en même temps. Mais ces anciennes figues d'automne sont connues pour ne pas mûrir correctement et sont traditionnellement enlevées par les producteurs. Notons que les figuiers de nos jardins n'ont pas besoin d'être pollinisés pour arriver à maturité. Les graines sont alors stériles. ÉC

La photo
des
lecteurs



"En taillant ma haie, j'ai découvert ces fruits bleutés issus de *Akebia quinata* planté à 6 m de là : ses longs rameaux ont franchi la distance!" Daniel L., de La Ferté-Saint-Aubin (45).



SOS

"Quel est cet insecte qui dévore les feuilles de mes chênes truffiers?" Christophe R. (courriel)

Il s'agit d'un labidostome à antennes dentées (*Labidostomis taxicornis*). Ce coléoptère s'observe le plus souvent en groupe et se nourrit de feuilles de chênes. Sa tête et son pronotum (prothorax juste derrière la tête) sont noirs, comme ses antennes, dentées à partir du troisième article (segment de l'organe) en partant de la tête. À la différence du clytre des saules, il n'a pas de taches sur ses élytres. ÉC

"Regardez ce qui est arrivé à notre aloe vera qui se portait pourtant très bien depuis trois ans!" Michel M. (courriel)

Les aloès demandent beaucoup de lumière. Ils stockent de l'eau dans leurs feuilles et résistent à la sécheresse. Un terreau trop humide en hiver peut les faire pourrir, surtout s'ils sont exposés à des températures basses. Autre cause de dépérissement : un excès d'engrais qui brûle les cellules. Pour le faire repartir, laissez bien sécher son substrat entre deux arrosages et attendez que la plante reparte du cœur ou émette des rejets. ÉC



PHOTO LECTEUR

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

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

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

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

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

CARNET D'ADRESSES

POUR TOUT TROUVER

ACTUS

Château de Talcy,
18, rue du Château,
41370 Talc. Ouvert tous
les jours de 9 h 30 à 12 h 30
et de 14 h à 18 h,
du 2 mai au 4 septembre.
Tél. : 02 54 81 03 01
ou www.chateautalcy.fr.

Tropical Parc, Laugarel,
56220 Saint-Jacut-les-Pins.
Jusqu'au dimanche
14 septembre : de 10 h
à 19 h. Adulte : 18,50 €
(de 4 jusqu'à 10 ans : 12,50 €).
Tél. : 02 99 71 91 98. Courriel :
contact@tropical-parc.com
ou www.tropical-parc.com

RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

Jardins, jardin,
www.jardinsjardin.com

Le Jardin des Thorains,
89170 Lavau.
Tél. : 06 80 46 72 19 ou
www.lejardindesthorains.fr

Composteur Natyw,
Tél. : 06 72 14 00 76.

À FAIRE CETTE SEMAINE AU JARDIN

**Compost de fumier
enrichi Tonusol :**
Comptoir des jardins,
724, avenue de Castres,
81580 Soual.
Tél. : 05 63 73 17 28 ou www.comptoirdesjardins.fr

Compost de fumier

Biofertil :
SARL Auxine, 14, rue
des Frères-Lumière,
68000 Colmar.
Tél. : 03 74 47 56 15
ou www.auxine-shop.fr

Ou en négoce agricole

**Argile bentonite,
lombricompost et
compost de fumier :**
Comptoir des jardins,
voir ci-contre

Semences de poireaux

Blauwgroene Winter

'Bandit' :
Promesse de fleurs,
23, route du Fresnel,
59116 Houplines.

Tél. : 03 61 76 08 10 ou www.promessedefleurs.com

Semences de poireaux

Blauwgroene Herfst
'Portura' et 'Farinto',
'Armor' et 'Lancaster F1' :

Graines Baumaux,
88503 Mirecourt Cedex.

Tél. : 03 29 43 00 00 ou
www.graines-baumaux.fr

Abri à tomates

(serre à tomates 2 m) :

Gamm vert,
tél. : 0 825 359 360
ou www.gammvert.fr

Abri à tomates

(serre-tunnel Dolmen) :

Serre en direct,
ZAC de la Villeneuve,
29270 Carhaix.

Tél. : 02 98 93 61 31 ou
www.serre-en-direct.fr

Bouillie bordelaise :
Gamm vert, voir ci-dessus.

Extraits fermentés de plantes (ortie, laminaire, préle) :

Élémenterre, Kerganet,
29300 Rédéné.

Tél. : 06 61 05 83 01
ou 02 98 09 61 24 ou <https://elementerre-bretagne.fr>

Piège et capsule de phéromones

**contre la Chenille
processionnaire du
chêne (piège Décamp) :**

BonheurBio, commande
en ligne sur :

www.boneurbio.com

Écopiège, ZAE l'Usine,
11, rue de la Retirada,
66670 Bages.

Tél. : 04 68 37 58 96

ou www.ecopiege-boutique.com

Insectosphere, 57, route
de Lyon, 01640 Saint-Jean-
le-Vieux. Tél. : 09 80 91 15 48
ou www.insectosphere.fr

Callunes :

Promesse de fleurs,
voir ci-contre.

Pépinières Roué, 20,
route de Garlan, Kerangoué,
29610 Plouigneau.

Du lundi au vendredi de 9 h
à 17 h. Tél. : 02 98 79 11 89
ou <http://boutique>.

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.

rouepepinieres.com
et www.inmy

frenchgarden.com

Amsonie ciliée :

Le Châtel des vivaces,
18, rue du Portail,
45300 Givraines.
Tél. : 02 38 34 20 97
ou www.le-chatel-des-vivaces.com

UNE PLANTE, CINQ UTILISATIONS

Plantes courantes
en jardinerie.

Joubarbe à toile d'araignée

**(*Sempervivum
arachnoideum*) :**

Promesse de fleurs,
voir ci-contre.

Sempervivum & Cie,
424, chemin de Seigne,
38200 Vienne.

Tél. : 06 11 39 3 643 ou www.sempervivum-et-cie.com

Joubarbe Chick Charms

'Chocolate Kiss' :
Promesse de fleurs,
voir ci-contre.

Le Châtel des vivaces,
voir ci-contre.

Sedums variés :

Châtel des vivaces,
voir ci-contre.

Échevérias variés :

Kuentz, Le Monde des
cactus, 327, rue du Général-
Brossat, 83600 Fréjus.

Tél. : 04 94 51 48 66
ou www.kuentz.com

EN CUISINE

Maison Boutarin,
225, montée de Peyrambert,
26400 Crest. Liste
des points de vente au
tél. : 06 07 45 74 23 ou
maisonboutarin.fr

Tofu passe-partout :
The Tofoo Company.

Liste des revendeurs sur
<https://tofooco.fr>

Pâte persillée :

Saint Agur,
renseignements sur
www.quivetdufromage.com/m-saint-agur

Pâtes savoyardes :

Alpina, liste par produit
des magasins distributeurs :
www.alpina-savoie.com

Barbecue set :

Opinel, boutique en ligne
tél. : 04 58 25 01 16
ou www.opinel.com

TERROIR

**Office de tourisme Vichy-
Montagne bourbonnaise,**
19, rue du Parc, 03200 Vichy.
Tél. : 04 70 59 38 40 ou
www.vichymonamour.fr

Pagode Phap-Vuong-Tu,
allée de la Pagode,
03210 Noyant-d'Allier.
Tél. : 04 70 47 29 37 ou www.pagodenoyantdallier.fr

Rustica

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

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

Directeur des rédactions: Alain Delavie.
Rédactrice en chef: Corinne Beaudouin.
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

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.

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

Tarif abonnement France:

50 n° à 89,90 €.

Papiers 100 % PEFC.

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

A R P P

autorité de
régulation professionnelle
de la publicité

Audience mesurée par

AUDIT PRESSE

ACPM



LA SEMAINE PROCHAINE



Taille estivale
des rosiers.

Dossier

RELANCER LES FLORAISONS

Depuis la mi-juillet, les plantes fatiguent et le jardin d'ornement a tendance à perdre un peu de sa superbe. Grâce à un ensemble de soins appropriés et aux espèces à floraison tardive, faisons brillamment renaître les massifs floraux jusqu'à l'automne !

ET AUSSI...

UN JARDIN, DES IDÉES

Les Trois-Colombes

EN CUISINE

La coriandre

VIE PRATIQUE

Bois extérieurs lasurés

BIEN-ÊTRE

Rire et santé cérébrale

ANIMAUX

Lueur d'espoir pour les lucioles

TERROIR

Le Boulonnais

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je récolte l'ail # Je fais mes graines de laitue
Je bouture le basilic # FRUITS # J'arrose l'actinidia (kiwi)
Je greffe le pêcher # BALCON & TERRASSE # Je multiplie les pélargoniums # Je nourris les nymphéas # Je pince les coléus

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 - 8200- 60.643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp

MOTS FLECHÉS

JEUX

LE DESMAN DES PYRÉNÉES

CHANT D'OISEAUX		PARE SON SUR-NOM : ... À TROMPETTE		N'HÉSITES PLUS		MODE D'ÉCRITURE RAPIDE		ELLE LUI PERMET DE REPÉRER SES PROIES SOUS L'EAU		ILS SONT AU NOMBRE DE 3 OU 4 PAR PORTEE		JETÉ DANS LA CONSTERNATION		MOUILLENT LEUR CHEMISE
IL S'EN NOURRIT		HORRIPILE				LIEUX QU'IL FRÉQUENTE				COURT COURS				
OISEAU	►							HORS DES LIMITES DU COURT	►					
IL LES A GRIFFUES ET PALMÉES								AFFLUENT DE LA SEINE				PRONOM PERSONNEL		
DÉSERT ROCHEUX		ERBIUM	►			ATTITUDE EFFRONTRÉE	►			ÉLABORATION DE L'ESPRIT				
		FROMAGE D'ALSACE ET DES VOSGES						PETIT PÂTE IMPÉRIAL	►					
				LA SIENNE EST TRÈS MAUVAISE	►			OU IL EST À L'ABRI DE SES PRÉDATEURS		POINTS DE SUSPENSION				
FEMME QUI A PORTÉ	C'EST LE BON TEMPS			GUIDE POUR TRACER				ÉNERGIE POUR AGIR	►					
		BOULE DE HOLLANDE						CHARLES DE BEAUMONT				NATIONALE		
												IL EN POSSEDE UN TRÈS DÉVELOPPÉ		
DANS LA GAMME	►													
IL APPARTIENT À CELLE DES TALPIDÉS		GUIPÉES	►											
				AU GOÛT DU JOUR										
CARTE SUR TABLE	►													
						MANIFESTER SON MÉCONTEN-TEMMENT	►							
								ARTICLE CONTRACTÉ	►					

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

LE CINGLE PLONGEUR

Parmi les affirmations sur cet oiseau, laquelle est fausse ?

- Il se nourrit de petits poissons
- Il voit sous l'eau
- Il graisse ses plumes si besoin

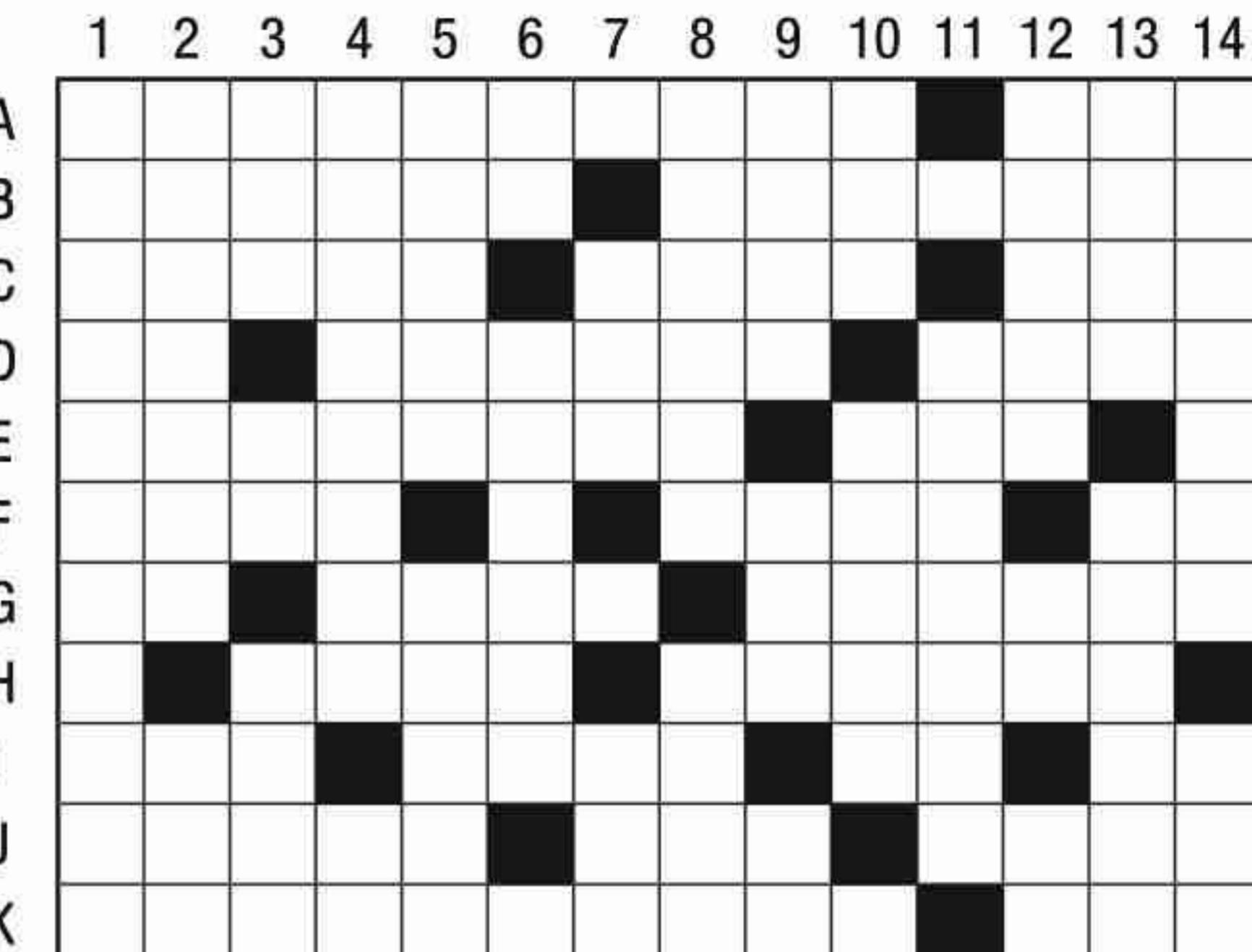


Réponse : Il se nourrit d'invertébrés aquatiques et non pas de petits poissons.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Voisine de la balsamine. Arbustes en haie. B. Le jardinier n'a pas à s'en faire, il pousse tout seul... Rendai humide. C. Refréter. Terre des moussons. Argile. D. Auteur anonyme. Sotte. Engrasse le terrain. E. Opération de diamantaire. Elle éclate dans le jardin au printemps. F. Poudre pour bébé. Moment cinétique. Règle. G. Canton normand. Pièces de jadis. Nivelas la surface. H. Donne de l'espace aux jeunes pousses. Elle est proche de la violette. I. Monnaie bulgare. Cours de Bavière. Préposition. Drame nippon. J. Écime. Roue de poulie. Fauchés en été. K. Crainte estivale du jardinier. Des villes ou des champs.

Verticalement : 1. Xéranthèmes si elles sont annuelles. 2. L'ami pierrot. Saison des récoltes. 3. Tel l'air de la campagne. Thallium. En compagnie de. 4. Telle une terre sablonneuse. Un thé sans la dernière goutte... 5. Portique de jardin japonais. On y vend le produit de la pêche. 6. Dans le coup. Elles peuvent servir d'engrais. 7. Tête piquée dans le gigot. Arpent de jardin. 8. Paniers des pêcheurs. Espaces verts pour les troupeaux. 9. Sélectionne. Saint sur Nivelle. Crack. 10. Longue période. Ses pieds sont bien entretenus. 11. Louvoie. 12. Sortie. Article. Praséodyme. 13. Mal de vivres. Ver solitaire. 14. Plantes à fleurs ornementales. Service médiéval.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES LAMIACÉES ?



SAUGE DE JÉRUSALEM

OREILLE-D'OURS

LAMIER MACULÉ

LAVANDE PAPILLON

Réponses : 1-Lamier maculé. 2-Sauge de Jérusalem. 3-Oreille-d'ours. 4-Lavande papillon.

PHOTOS : SHUTTERSTOCK - D. BERNARDOS/SHUTTERSTOCK ©

COMBINAISONS GAGNANTES

EN PASSANT PAR LA MOSELLE

Reliez ces lieux à visiter à leur commune.



- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| 1. Le château des ducs de Lorraine | A. Bitche |
| 2. La citadelle fortifiée | B. Dabo |
| 3. La Porte des Allemands | C. Laquenexy |
| 4. Le Jardin botanique | D. Metz |
| 5. Le musée de la Faïence | E. Montigny-lès-Metz |
| 6. Le Rocher de grès rose | F. Sarreguemines |
| 7. Les Jardins fruitiers | G. Sierck-les-Bains |

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2898-2899

C	V	U	E	E	F	M
CABERNET			GRIMAI			
SERA	C	MOULINS				
CHABICHOU	SERIE					
TAIO	CHATEAU					
OC LIN	CHAS BT					
HIE OB AR	FEE					
SEC ACRA	CROATE					
MARCHOISE	RUAT					
AIR NEY ELIE LA						
NEVE	ESSENTIEL					

les mots fléchés

HITS		GROSSI		OB
AN	ETAU	CALCUL		
LSD	HUEE	FERIE		
LENUL	COATI	S		
ICA	YODLER	AIS		
ETUVAI	OIDIRE			
RIRE	SERFE	E I		
CERBERE	STASE			
VIL	ESO	AIES	P	
IDIOT	DI	ALESE		
NEE	ABEILLE	PE		

les mots croisés

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

Rechargeable - Portatif - Sans-fil

LE NETTOYEUR HYDRO-JET



PORTEE JUSQU'À 10 MÈTRES

OUI, je veux TESTER sans risque
MON PISTOLET HYDRO-JET

A retourner à : ELITE BIEN ETRE SCANNEZ
BP 3276 - 06205 NICE CEDEX 3 D'1 CLIC !



L'HYDRO-JET COMPLET :

600187 L'HYDRO-JET 99,95€ ECO. -30€ = 69,95€

Participation emballage +10€ et expédition rapide colissimo **TOTAL**

Nom / Prénom :

Rue :

C.P. / Ville :

E-mail :

Tél. obligatoire :

Chèque à l'ordre de ELITE BIEN ETRE Carte

N°

Signature obligatoire :

CODE SC2503 0013

Expire le 3 chiffres au dos

Les informations personnelles font l'objet d'un traitement informatique, nécessaire à la gestion de votre commande et de nos relations commerciales. Elles peuvent être communiquées à des sociétés tierces afin de vous permettre de recevoir leurs offres par courrier ou téléphone. Si vous ne les souhaitez pas, vous pouvez nous appeler à l'utilisation de vos données personnelles en nous écrivant. Pour éviter de faire l'objet de démarchage téléphonique, inscrivez-vous sur <http://blocktous.gouv.fr>. Confirmation au RGPD du 25 avril 2016, vous disposez des droits de retrait, accès, rectification, effacement, opposition, limitation et portabilité de vos données, et d'en décliner le sort après votre décès. Pour cela, écrivez à ELITE BIEN ETRE. Phrases non contractuelles. Le nom commercial du produit peut varier en fonction des fournisseurs. B34 864 989 R.C.S. Nice. Vous bénéficiez d'un délai de rétractation de 14 jours à réception de votre commande.

PARFAIT POUR LES VOITURES
CAMPING CAR - VÉLOS - TERRASSES
MURS - GOUTTIÈRES - TOITURES
FENÊTRES ET PLUS ENCORE !

C'est une révolution pour l'entretien de vos équipements ! Sans aucune installation de tuyau ou d'électricité, l'HYDRO-JET est prêt immédiatement n'importe où. Aussi simple qu'un coup d'éponge mais **100 fois plus rapide et puissant**. Un point d'eau suffit : un seau, une bouteille, une piscine... Nettoyez TOUT !

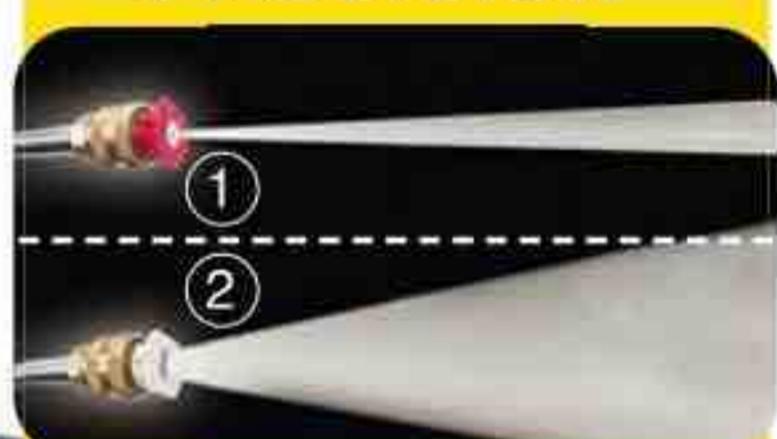
Prêt en
30 sec
chrono

Jusqu'à
10 m
de portée

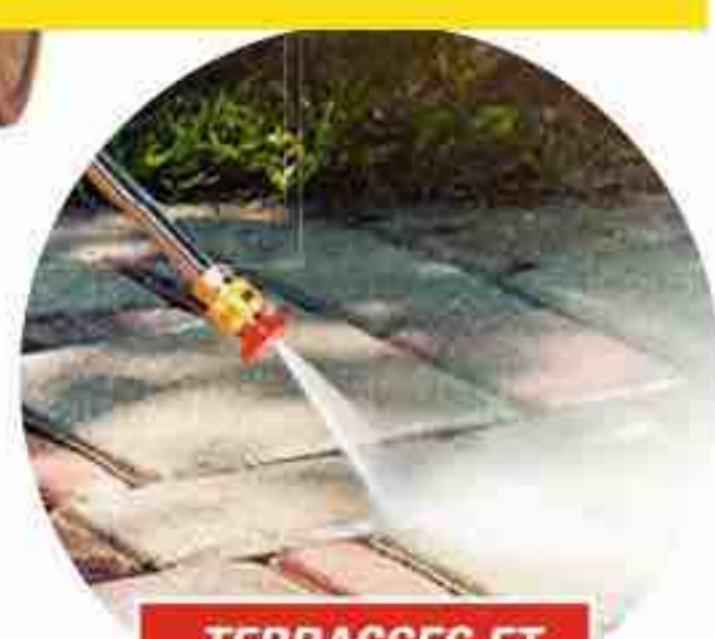
~~99,95€~~
- 30% SEULEMENT
69,95€

Vu à la
TV

2 BUSES DE PRÉCISION



- JET DIRECT
- JET LARGE 40°
- LAVAGE AVEC SAVON



TERRASSES ET PLUS ENCORE

PARFAIT POUR LES FENÊTRES

VOITURES ET VÉLOS

Outilage complet :

- PISTOLET NETTOYEUR HYDRO JET :
- avec sa mallette de transport
- batterie 21V lithium-ion
- chargeur de batterie
- tuyau de 5 m
- filtre • réservoir à savon
- 1 buse jet direct
- 1 buse 40°
- connecteur bouteille
- manuel d'instruction



GARANTIE 100% SATISFAIT OU REMBOURSÉ

Si vous n'êtes pas satisfait(e) à 100% de son utilisation et des résultats, vous serez remboursé sur simple demande par retour.

- PIUSSANTE POMPE DE 75W**
- HAUTE PRESSION**
- BATTERIE LITHIUM-ION**
- NETTOYAGE SANS-FIL**

SERVICE CLIENT PAR TÉLÉPHONE OU EN LIGNE

01 87 64 74 37 HYDROJETPRO.fr

LUNDI AU VENDREDI 9 H / 18 H

TOUTES LES INFORMATIONS

OBTENIR DES LÉGUMES EN AUTOMNE ET HIVER



- * **Toutes les solutions pour pouvoir récolter dans son jardin malgré les frimas**
- * **Conseils et astuces pour réussir la culture des salades, choux, radis et autres légumes racines d'hiver**

BricoThèmes

Tous vos projets de A à Z



DU SOL AU PLAFOND RÉNOVER SA MAISON

**10 PROJETS
EN PAS-À-PAS**

■ Réaliser une **chape sèche** ■ Poser un **plancher** à l'ancienne ■ Principes d'**isolation** pour murs et planchers ■ Les techniques pour l'**enduit à la chaux** ■ Traiter l'**étanchéité** d'une douche



**Actualités RÉGLEMENTATION, DÉMARCHES ET FINANCEMENT,
TOUT CE QUI CHANGE EN 2025 POUR UN CHANTIER RÉUSSI**

DOM : 8,90 € - BEL/LUX : 8,50 € - CH : 14,50 FS - CAN : 13,99 Sca - PORT CONT : 8,90 € - N. CAL : 10,60 xpF - POL : 11,00 xpF - TUNI : 11,9 tnd - MAR : 89 Dh

Rustica S.A.

L 19365 - 61 - F: 7,90 € - RD

CPPAP

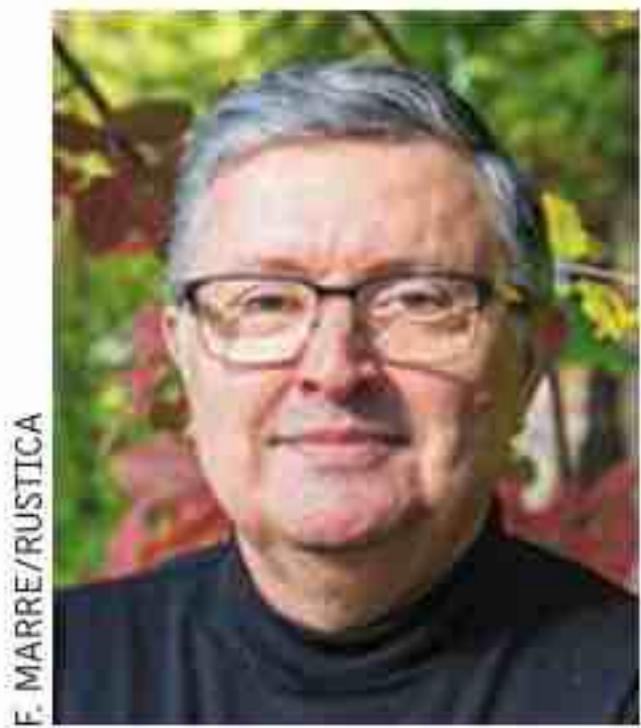


OUTILLAGE

Perforateur • Minimeuleuse •
Guide de perçage • Trois nouveautés testées pour vous



En vente dans votre rayon presse



F. MARRE/RUSTICA

Cultivez les légumes d'automne et d'hiver

À près la profusion et la diversité de plantes potagères produites au cours du printemps et de l'été, vous aimeriez continuer à obtenir des légumes sains et savoureux avec un grand choix de variétés et de saveurs ? C'est le moment d'envisager ce que vous pourrez récolter à l'automne et l'hiver prochains. Ce guide pratique vous aidera à faire un jardin

nourricier productif plus longtemps, agrémenté de tous les conseils destinés à réussir vos cultures d'arrière-saison. À vous les chicorées, mâches, laitues, choux de toutes sortes, épinards, poireaux, navets, panais, radis, salsifis et autres topinambours que vous dégusterez tout au long de la mauvaise saison !

Alain Delavie, directeur des rédactions

SOMMAIRE

Microclimats pour gagner quelques degrés	5
Paillages et abris parapluie	6
Protections mobiles et légères	7
Abris fermés	8
Chicorées frisée et scarole, chou brocoli	10
Chou chinois, chou-fleur	12
Chou frisé, chou pommé	14
Épinard, laitue	16
Mâche, navet d'hiver	18
Poireau, radis daïkon	20
Radis 'Red meat', radis rose de Chine	22
10 autres légumes pour l'an prochain	24
Tableau récapitulatif	30

Pour aller plus loin : *Des légumes dans mon jardin*, Philippe Asseray, Rustica éditions

Photos couverture: F. Marre (mâche, poireau)/É.Brencklé (endives)/A. Petzold (navet) /Rustica - Shutterstock (chou)

Rustica

Média Participations, Rustica SA,

57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19

Bureaux: 32, avenue Pierre-Grenier, 92100 Boulogne-Bill.

Impression: Agir Graphic, www.agir-graphic.fr



Navets, brocolis, choux-fleurs... on peut profiter de belles récoltes en hiver.



Mais pourquoi vouloir récolter des légumes même en plein hiver ? Tout d'abord parce que c'est dommage d'avoir un potager et de ne l'utiliser que pendant la belle saison pour cultiver les légumes à ratatouille en été. Par ailleurs, réchauffement climatique oblige, parce qu'il y a de moins en moins de jours de gel au cours de nos hivers, périodes qui auraient pu, auparavant, nous empêcher de cultiver pas mal de végétaux ou, simplement, nous inciter à rester au chaud à la maison.

Puis, il faut admettre que, tous les ans, il est dommage de consacrer une importante quantité d'eau potable pour arroser les légumes en plein été... Et plutôt que vouloir s'adapter aux canicules et sécheresses récurrentes, comme on en a vécu ces dernières années, il

semble tout de même plus pertinent, plus responsable, de changer sa façon de jardiner, et d'opérer ainsi à des périodes où il n'est pas nécessaire d'arroser beaucoup. Produire moins en été, mais prolonger l'activité potagère en hiver... Bon sens, quand tu nous tiens ! Et n'oublions pas les avantages de ces cultures de fin de saison : les légumes sont beaucoup moins touchés par les parasites et les maladies, ce qui se traduit généralement par moins d'interventions de notre part. En outre, il y a beaucoup moins de "mauvaises herbes" à gérer car elles apparaissent généralement au printemps. Ces récoltes d'hiver sont enfin une source appréciable de vitamines et minéraux pour notre organisme, d'autant plus en jardinant de manière naturelle et en consommant les légumes fraîchement cueillis.

MICROCLIMATS pour gagner quelques degrés

Avant de penser utiliser des abris fermés pour protéger les cultures du froid le plus vif, vous pouvez déjà essayer d'augmenter la température au niveau du sol en mettant en place côtières et ados.

Une côtière pour chauffer la terre

Une côtière est une zone du potager au pied d'un mur, si possible en pierres, orienté au sud ou à la rigueur vers le sud-ouest. Contre ce mur et sur une largeur d'environ 1 m, on aménage un talus en pente, de 30 cm de hauteur directement contre le mur, et qui vient mourir au niveau de l'allée. De cette manière, la terre est perpendiculaire aux rayons du soleil, et se réchauffe plus vite qu'une parcelle



plate. Le mur réverbère en outre la chaleur en journée, ce qui permet de gagner quelques degrés supplémentaires au niveau de la parcelle. Puis au cours de la nuit, il va restituer un peu de cette chaleur emmagasinée en journée, permettant là encore d'empêcher la température de descendre trop bas au niveau des légumes voisins.

L'ados, un dôme bien utile

Un ados est, quant à lui, une parcelle classique dont la surface n'est pas plate mais en dôme, avec une hauteur de 20 cm en son milieu. Orienté est/ouest, la face sud est ainsi davantage perpendiculaire aux rayons du soleil, ce qui permet à la terre de se réchauffer plus. L'ados est utile quand on n'a pas de mur à disposition, mais il peut aussi être un complément à une culture sur côtière.



Les vertus du paillage sont multiples, et parmi elles, la protection contre le gel.

PAILLAGES et abris parapluie

N'hésitez pas à recourir à divers types d'abris pour protéger les cultures autant des excès d'eau que du froid.

Les paillages

Pour empêcher la terre de geler et ne pas entraver la croissance de vos légumes, mais aussi pour faciliter l'arrachage et la récolte, le recours au paillage est vivement recommandé. La paille est un matériau efficace. Peu onéreuse, elle est facile à mettre en place à la main, comme à retirer, elle permet le cas échéant de noyer complètement la culture, et elle n'est pas constituée de petits éléments qui viennent s'immiscer dans le feuillage des légumes, et qui sont souvent fastidieux à retirer au moment de les cuisiner. Mais vous

pouvez également utiliser des sacs de jute (à récupérer auprès de votre torréfacteur) ou même des chutes de moquette.

Les toits vitrés

Pensez à couvrir les parcelles les plus sensibles à l'humidité avec une porte vitrée de récupération, une paroi de douche ou n'importe quelle autre plaque de polycarbonate pouvant former un toit qui protège des précipitations, tout en laissant les cultures à l'air libre. Cet écran contribuera à relever quelque peu la température au niveau des légumes.

PROTECTIONS mobiles et légères

Si la température vient à baisser plus que de raison, ou si le vent se lève induisant une température "ressentie" glaciale, il est généralement plus rapide, mais surtout très efficace, de protéger les parcelles potagères les plus sensibles.

Les voiles d'hivernage

Ce sont ces textiles légers en non-tissés, perméables à l'air et à l'eau, mais qui permettent de gagner jusqu'à 4 °C avec l'air ambiant. Et même davantage en pliant le voile sur lui-même pour doubler ou tripler l'épaisseur. Attention, optez bien pour des voiles d'hivernage, de 30 g/m² au minimum, bien plus isolants que des voiles de forçage, visuellement identiques mais deux fois moins épais. Leur faible poids permet de les dérouler directement et sans dommage sur les cultures, mais ils sont encore plus efficaces s'ils reposent sur des arceaux ou autres supports qui permettent d'éviter tout contact avec le feuillage des légumes. Attention, n'oubliez pas de les lever pour ne pas risquer que le vent les emporte. Très pratiques, ces protections se retirent en quelques instants au moindre redoux, et même tous les matins si vous ne les mettez en place que pour la nuit.



Légers, ces voiles permettent de gagner quelques degrés de température.

J. SEBIRE/FLORA PRESS/BIOSPHOTO



Le plastibulle est imperméable.
Aérez les cultures en journée.

A. PETZOLD/RUSTICA

Le plastique à bulles

Avec des propriétés isolantes supérieures, le plastique à bulles est aussi facile à mettre en place. Il est en revanche plus lourd que le voile d'hivernage, et ne doit pas être posé directement sur les plantes, mais sur des arceaux ou autres structures portantes. Les produits les plus efficaces sont constitués de trois couches, un film polyéthylène, des bulles d'air emprisonnées dans des poches plastiques, puis encore un autre film polyéthylène, le tout pour une épaisseur d'environ 30 mm. Les références traitées UV tiendront, paraît-il, plus longtemps et éviteront à l'air de s'échapper des bulles. Les plastibulles, comme on les appelle couramment, laissent passer la lumière. Ainsi, non seulement, ils isolent du froid, mais ils piègent les infrarouges comme dans une serre, entretenant alors la douceur au niveau des légumes.

Abris FERMÉS

S'il fait vraiment froid dans votre jardin, et en dernier recours, même pour des légumes adaptés à la saison, il est possible de mettre en place de véritables abris à parois transparentes qui recréent le fameux "effet de serre".



Le tunnel chenille

C'est une structure généralement temporaire que l'on installe sur une parcelle le temps de protéger une culture particulière. Il mesure quelques mètres de longueur pour 50 à 80 cm de hauteur. Il s'agit d'un film polyéthylène translucide reposant sur des arceaux plastiques ou, mieux, métalliques, fichés en terre de part et d'autre de la planche de culture. Ce film se relève des deux côtés pour permettre d'aérer et d'intervenir au niveau des plantes. Les extrémités sont fermées avec des panneaux de même matériau. En cas de froid important, il est possible de recouvrir le tunnel de plastique à bulles ou encore avec des paillons de seigle.

Le coffre avec châssis

Il y a souvent confusion entre coffre et châssis... Le coffre est une construction plus lourde que le tunnel chenille, qui reste généralement à demeure à la même place, même s'il est possible de la démonter et la transporter. Il est le plus souvent en bois, retenu pour ses qualités isolantes et son rapport poids/solidité, et mesure environ 1,30 m sur 1 m. Un côté mesure 30 cm de hauteur et l'autre 20 cm. Ce coffre est donc recouvert d'un châssis, genre de fenêtre en bois de la même dimension que le coffre, comportant trois plaques de verre ou, mieux aujourd'hui, de polycarbonate. Ce matériau plus léger et plus isolant est bien moins fragile ! Le coffre peut être posé à même le sol ou bien enterré pour une meilleure isolation naturelle. L'ensemble coffre/châssis peut enfin être recouvert de plastique à bulles ou de paillons de seigle. À noter qu'on oriente le coffre plein sud afin que le pan incliné reçoive un maximum de soleil.





La serre tunnel permet d'y jardiner en hiver.

La serre tunnel

Elle s'apparente au tunnel chenille, à cela près que sa hauteur permet au jardinier de se tenir debout, et donc de travailler dans un relatif confort en hiver. Elle est généralement fixe dans le potager. Mais il y a suffisamment de légumes à cultiver au jardin sans qu'il soit utile de se lancer dans de telles grosses et coûteuses installations.

RISQUE DE SURCHAUFFE

Attention, avec les abris fermés, qu'il s'agisse d'un simple coffre avec châssis ou bien d'une serre, le risque c'est la surchauffe dès qu'il fait soleil. Il est donc vivement conseillé de prévoir un ou des systèmes d'ouverture automatique, ou, plus économique, de laisser les ouvrants entrouverts en permanence. Évidemment, dès que le soleil disparaît, le phénomène s'arrête, et la température va baisser progressivement au cours de la nuit, jusqu'à la réapparition du soleil. S'il vient à faire très froid la nuit, on peut alors s'approcher de 0 °C sous l'abri, ce qui est toujours mieux que les températures négatives extérieures, et le plus souvent bien toléré par les légumes de saison.

CHICORÉES FRISÉE ET SCAROLE

Voici deux variétés de salades voisines et très présentes dans nos potagers, la chicorée frisée et la chicorée scarole. La première présente des feuilles crépues, souvent découpées et formant une rosette serrée. La seconde a des feuilles entières, plus grandes que celles de la frisée, aux bords ondulés, et à l'aspect plus lâche. Les deux offrent une jolie floraison bleu pâle, qui survient du milieu de l'été au début de l'automne, sur des tiges de 1 m de hauteur.

RÉTROPLANNING

- Semez en juillet.
- Démariez 3 semaines plus tard.
- Repiquez ou plantez en août et septembre.
- Récoltez 4 mois après le semis.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Toutes les chicorées affectionnent les terres profondément ameublies, riches en matière organique, et un climat sans températures extrêmes leur convient très bien. Attention, si vous amendez la terre au printemps, apportez seulement des amendements bien décomposés.
- ✓ Après avoir mélangé les graines avec du sable fin, semez sur sol chaud, en sillon, recouvez à peine de terre et tassez. Arrosez immédiatement. La levée est rapide, en général moins d'une semaine. D'ailleurs, en 3 ou 4 jours c'est idéal pour éviter une montée à graines prématurée.
- ✓ Quand les plantules atteignent 4 ou 5 cm, ou 3 semaines après le semis, démariez pour n'en conserver qu'une tous les 30 cm. Si vous êtes de gros mangeurs de verdure, vous pouvez repiquer sur un autre rang les plantules arrachées.
- ✓ Maintenez la terre fraîche, en paillant la terre si nécessaire. C'est indispensable pour que le feuillage gagne en tendreté, tout en modérant



F. MARRE/RUSTICA

son amertume. Évitez les paillis trop fins qui s'immiscent entre les feuilles et obligent à un nettoyage fastidieux avant de les cuisiner.

MALADIES ET PARASITES

Comme la plupart des salades, les chicorées sont la cible des limaces et escargots, d'autant plus que l'on entretient l'humidité au niveau du sol. Sitôt le semis terminé, épandez des granulés de phosphate ferrique, très efficaces et qui n'empoisonnent pas les autres animaux du jardin.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

La récolte peut commencer 4 mois après le semis, quand les plants auront atteint un diamètre d'environ 30 cm. Prélevez les chicorées au fur et à mesure des besoins, toujours en évitant de faire subir une période de sécheresse à celles restées en terre. L'idéal, pour les apprécier, est de les consommer le jour de la récolte mais elles peuvent tenir 1 ou 2 jours au frais dans le bac à légumes du réfrigérateur, enfermées à l'abri de la lumière dans un sac en papier kraft. En cas de froid sévère, les chicorées peuvent rester en pleine terre sous un voile d'hivernage.

CHOU BROCOLI

Comme pour le chou-fleur, dans le chou brocoli, c'est l'inflorescence serrée que l'on consomme. Elle est non pas blanche, mais plutôt bleu-vert, petite et portée par un gros pédoncule. Cependant, avec les choux, on peut toujours trouver des exceptions dans des formes ou des couleurs différentes. On trouve également le chou brocoli à jets avec une inflorescence plus éclatée et portée par plusieurs pédoncules telle un bouquet.

RÉTROPLANNING

- Semez entre avril et juin.
- Éclaircissez 1 mois plus tard.
- Repiquez 1 mois plus tard.
- Paillez pour entretenir la fraîcheur.
- Récoltez à partir de novembre et tout l'hiver.

CONSEILS DE RÉUSSITE

✓ Le chou brocoli est gourmand en eau. Pour éviter de devoir lui en apporter une grande quantité, limitez les plantes adventices. Il apprécie les terres calcaires et riches.

✓ Semez en sillon et en pépinière toutes les deux semaines entre avril et juin pour échelonner les récoltes en fin d'année. Ne serrez pas trop les graines. Recouvrez-les d'une fine couche de terre et tassez. Arrosez délicatement pour ne pas déplacer les semences, mais abondamment pour mouiller la terre en profondeur. La levée se produit en 1 à 2 semaines. Quand les plantules atteignent 5 cm de hauteur, éclaircissez pour que les plants puissent se développer. Un mois plus tard, soulevez-les avec un transplantoir, séparez-les et mettez-les en place. Plantez-les avec un plantoir conique dans une terre récemment enrichie de compost bien décomposé en enterrant

la base de la tige jusqu'au pétiole des premières feuilles, en les espaçant de 50 à 60 cm, et en séparant les rangs de 1 m si nécessaire.

✓ Arrosez régulièrement les jeunes plants. En automne, l'humidité du sol est suffisante pour répondre aux besoins des plantes.

MALADIES ET PARASITES

Contre les gastéropodes, épandez des granulés de phosphate ferrique après avoir semé. Quant aux pucerons et aux chenilles de piérides, leurs habitudes grégaires les rendent faciles à localiser et à éliminer à la main sans devoir utiliser le moindre produit de traitement.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

Récoltez, de 6 à 8 mois après semis, les inflorescences de brocolis encore vertes. Coupez les boutons floraux avec leur tige. Laissez les pieds en terre lors de la cueillette. Le brocoli résiste au gel jusqu'à -6 °C, mais son inflorescence moins abritée par les feuilles est davantage exposée que pour le chou-fleur. Il gagne donc à être couvert par un voile d'hivernage en cas de gels sévères. Le brocoli à jets résiste quant à lui jusqu'à -12 °C.



G. LE SCANFF & J.-C. MAYER/BIOPHOTO

CHOU CHINOIS

Deux types de chou chinois, à pousse rapide – distribué en France sous l'appellation de chou de Pékin ou encore chou de Chine – sont cultivés dans nos potagers. Le pak choi ressemble à une petite poirée, avec des feuilles vert foncé dressées portées sur de larges pétioles charnus blanchâtres. Le pé tsaï, quant à lui, présente des feuilles gaufrées vert tendre, aux bords très découpés, et forme une pomme serrée.

RÉTROPLANNING

- Semez en plusieurs fois d'août à octobre.
- Démariez 1 mois plus tard.
- Maintenez le sol frais jusqu'à la récolte.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Ne soyez pas pressé de semer, car les semis trop précoces conduisent à la montée en graines des plants, ce qui les rend inconsommables. Le mois d'août est la période parfaite. La levée s'opère en environ une semaine.
- ✓ Semez quelques graines à 3 cm de profondeur tous les 30 cm sur un rang. Recouvrez de terre fine, tassez et arrosez. Quand les plants ont formé 4 ou 5 feuilles, arrachez les plus chétifs au sein



Chou chinois pé tsaï.

de chaque groupe, et tassez à nouveau au pied de celui conservé. Arrosez régulièrement et doucement pour humecter la terre en profondeur, et maintenir la terre fraîche. Le chou chinois a horreur de la terre sèche, et il le fait savoir en arrêtant de pousser ! Un paillage d'au moins 5 cm d'épaisseur permet de réduire la quantité d'eau à apporter. Attention cependant, car des précipitations automnales trop importantes associées à des températures en baisse, peuvent le faire pourrir. La mise en place d'un tunnel chenille est une parade efficace dans ce cas.

- ✓ Faites plusieurs semis à 3 semaines d'intervalle pour échelonner les récoltes.
- ✓ Le chou chinois craint les fortes gelées, mais il supporte jusqu'à -8 °C. En fait, il faut lui éviter les chutes brutales de températures. Gardez le voile d'hivernage à portée de main pour recouvrir la parcelle en cas de prévisions alarmistes.

MALADIES ET PARASITES

Ce légume est très apprécié par la gent baveuse du potager ! Sitôt le semis terminé, épandez des granulés de phosphate ferrique contre les limaces et escargots pour avoir une chance de récolter quelque chose. Renouvelez l'apport si nécessaire au cours de la culture.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

Deux à trois mois après le semis. Récoltez le chou chinois quand il est bien formé, et au fur et à mesure de vos besoins. Cela peut commencer dès l'automne, et se poursuivre jusqu'en février si l'hiver est doux. La meilleure façon de procéder est de couper la plante entière au niveau du sol. En cas de froid sévère, noyez la parcelle sous un épais matelas de paille.

CHOU-FLEUR

Le chou-fleur forme une grande rosette de feuilles qui peut atteindre 1 m de diamètre, au centre de laquelle se développe le bouton de son inflorescence, formant une grosse masse blanche et granuleuse. C'est ce bouton floral que l'on cueille et consomme avant qu'il s'épanouisse. Cette "fleur", le plus souvent blanche, peut aussi être orange, verte ou violette, selon la variété.

RÉTROPLANNING

Pour une récolte en hiver

- Semez en mai ou juin.
- Repiquez en place quand les plants ont 4 ou 5 feuilles. Plantez jusqu'à début août.

Pour une récolte estivale

- Semez en février.
- Repiquez en place quand les plants ont 4 ou 5 feuilles.

CONSEILS DE RÉUSSITE

✓ Le chou-fleur préfère les terres riches en matière organique, mais sans humidité stagnante, et redoute les fortes chaleurs, la sécheresse en été, et les gelées sévères. Il a donc la réputation de ne pas être un légume facile à réussir... En terre à pH acide, il peut contracter la hernie, une maladie qui conduit souvent à la mort du chou.

✓ Semez en pépinière en mai, en sillons à peine creusés et en ne serrant pas trop les graines. Recouvrez-les d'une fine couche de terre et tassez. Arrosez délicatement pour ne pas déplacer les semences. La levée se produit en quelques jours. Quand les plantules ont 4 ou 5 feuilles, soulevez-les avec un transplantoir, séparez-les et mettez-les en place. Plantez-les avec un planteur conique dans une terre récemment enrichie de compost bien décomposé en enterrant la base de la tige jusqu'au pétiole des premières feuilles, en les espaçant de 70 cm, et en séparant



les rangs de 1 m si nécessaire. Tassez bien autour des plants. (Pour une récolte en été, mêmes conseils de culture, mais semis en février dans un coffre sous châssis.)

✓ Arrosez régulièrement les jeunes plants, la terre devant rester fraîche. Paillez le sol en cas de fortes chaleurs. En automne, l'humidité du sol est suffisante pour répondre aux besoins des plantes.

MALADIES ET PARASITES

Pour prévenir l'apparition de la hernie, un apport préalable de dolomie ou de lithothamne sur la parcelle suffit généralement. Quant aux chenilles de noctuelle ou de piéride, traquez-les sous les feuilles, et écrasez-les sur place.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

Il faut compter environ 6 à 8 mois entre le semis et le début de la récolte hivernale. L'inflorescence est sensible au gel si la température descend sous la barre des -5 °C. En cas de froid sévère, il est donc sage de mettre les choux à l'abri sous un tunnel éventuellement recouvert d'un paillasson, ou bien les arracher pour les replanter en jauge dans un coffre avec châssis.

CHOU FRISÉ

Nommé aussi chou frangé, chou plume, chou palmier, chou non pommé puis, plus récemment, chou kale... C'est en fait une plante potagère de 50 à 150 cm de hauteur selon les variétés, avec des grandes feuilles découpées et frisées sur les bords, recourbées le plus souvent. Une très jolie plante que l'on retrouve souvent dans les massifs des jardins d'agrément. Très résistant au froid, il est tout à fait intéressant pour notre culture d'hiver.

RÉTROPLANNING

- Semez en juillet.
- Buttez les plants 2 mois plus tard.
- Récoltez à partir de novembre et tout l'hiver.

CONSEILS DE RÉUSSITE

✓ Le chou frisé préfère les terres neutres à légèrement alcalines, fraîches mais bien drainées. Ameublissez profondément la terre et incorporez du compost bien décomposé. Attendez que la température de la terre soit de l'ordre de 20 °C pour assurer une bonne germination. Celle-ci peut aussi être améliorée en faisant tremper les graines quelques heures dans une eau à température ambiante avant semis. Attention, il n'aime pas la chaleur, et n'est pas adapté pour être cultivé sous climats chauds ou caniculaires.

✓ Disposez les graines dans un sillon d'à peine 1 cm de profondeur, en les espaçant de 80 cm. Aidez-vous d'un semoir de précision. Recouvrez de terre fine, tassez et arrosez. La levée est effective en moins de 10 jours.

✓ Binez régulièrement pour limiter la prolifération des adventices, et maintenez la terre fraîche par des arrosages réguliers au pied. Buter légèrement les plantes permet un meilleur développement



radiculaire et donc une croissance plus importante. En cas de très fortes gelées, la pose d'un voile d'hivernage permet de modérer l'impact du froid.

MALADIES ET PARASITES

Le chou frisé supporte généralement davantage les attaques de ravageurs que les autres choux. Mais contre les gastéropodes, épandez des granulés de phosphate ferrique dès le semis. Quant aux pucerons et aux chenilles de piérides, leurs habitudes grégaires les rendent faciles à localiser et à éliminer à la main sans devoir utiliser le moindre produit de traitement.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

Récoltez les feuilles après le passage des premières gelées, au fur et à mesure des besoins, en commençant par celles du bas. Elles peuvent se conserver quelques jours au frais, mais elles sont meilleures fraîchement cueillies. Les feuilles du sommet doivent en revanche rester en place. Des jeunes pousses bourgeonnent alors le long de la tige. Réputées pour leur tendreté, elles sont savoureuses sautées au wok. Les feuilles récoltées en hiver sont plus sucrées.

CHOU POMMÉ

On distingue deux catégories de chou pommé : le chou cabus, à feuilles lisses et qui se mange cru ou cuit, le chou de Milan, à feuilles cloquées et qui se consomme uniquement cuit et qui supporte les basses températures de l'automne et de l'hiver. L'un et l'autre produisent de larges feuilles dans des tons de bleu ou vert, voire violet, qui s'étalent en "fleur" autour de la tige centrale, avant de former une pomme cylindrique ou plus ou moins conique.

RÉTROPLANNING

- Semez le chou pommé de mars à juin.
- Démariez 1 mois plus tard. Repiquez.
- Achetez des jeunes plants pendant l'été.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Le chou pommé aime les terres fraîches en permanence, neutres ou à la limite peu acides, richement fumées, c'est-à-dire enrichies de compost bien décomposé.
- ✓ Semez-le en ligne et à raison d'une graine tous les 3 cm. Recouvrez très peu les graines, et tassez fortement avec le dos du râteau. Les plantules sortent de terre en quelques jours. Quatre à six semaines plus tard, soulevez modérément les plants, puis arrachez les plus faibles pour n'en garder qu'un tous les 15 cm.
- ✓ Dès lors que les plants ont 4 feuilles, arrachez-les en les soulevant à l'aide d'un transplantoir, et plantez-les dans un autre endroit du potager avec un plantoir conique, en ligne et en les espaçant de 60 cm au moins.
- ✓ Attention, c'est un truc de jardinier, lors de la plantation, n'hésitez pas à faire un trou profond pour enterrer les premières feuilles sous 2 cm de terre. Par ailleurs, certains jardiniers affirment que la reprise des plants de chou pommé est



D.BRINGARD/BIOSPHOTO

bien plus sûre si l'on prend soin de plonger préalablement les racines dans un pralin du commerce habituellement conseillé pour la plantation des rosiers à racines nues.

- ✓ Arrosez la culture abondamment jusqu'à la récolte. La terre doit être en permanence imbibée.
- ✓ L'hiver venu, si la température descend sous la barre des -8 à -10 °C, couvrez simplement la culture d'un voile d'hivernage.

MALADIES ET PARASITES

Le chou pommé craint essentiellement la voracité des chenilles de la piéride du chou. Inutile de sortir pour autant l'artillerie phytosanitaire. Retournez les feuilles lors de chacun de vos passages dans le potager, car c'est là que la femelle pond ses œufs, jaune orangé et serrés les uns contre les autres. Ils sont faciles à écraser.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

Comptez 4 mois entre la plantation de plants du commerce ou le repiquage de vos propres plants, et le début de la récolte. Récoltez au fur et à mesure de vos besoins, en coupant juste sous la pomme avec un couteau à lame épaisse.

ÉPINARD

Les enfants ont longtemps été incités à consommer l'épinard pour sa teneur en fer... En réalité, elle est faible. Il est en revanche riche en vitamine C, ce qui est idéal en hiver quand les légumes verts sont plus rares. Il facilite la digestion et stimule le transit intestinal, ce qui lui a longtemps valu le surnom de "balai de l'estomac". Si on ajoute qu'il est de culture rapide, on se demande pourquoi on n'en trouve pas dans tous les potagers.

RÉTROPLANNING

- Semez de septembre à octobre.
- Démariez 2 à 3 semaines plus tard.
- Récoltez à partir de 2 mois après le semis.

CONSEILS DE RÉUSSITE

✓ L'épinard n'aime pas la chaleur. Ça tombe bien puisqu'on le cultive en automne/hiver et qu'il supporte les frimas jusqu'à -12 °C. Il préfère les terres argileuses et riches en matière organique, qui conservent bien la fraîcheur. Un apport de compost impérativement bien décomposé au printemps lui est donc bénéfique.
✓ Avant le semis, égratinez simplement la terre, il apprécie la fermeté. Griffez superficiellement,

tracez un sillon de 1 cm de profondeur, et semez en place. Les graines sont suffisamment grosses pour être semées une à une à la bonne distance. Recouvrez de compost, tassez légèrement et arrosez. La levée se fait en 1 semaine. Si jamais vous avez néanmoins semé trop dru, lorsque les plantules ont 5 ou 6 feuilles, démariez-les pour ne garder qu'un plant tous les 12 à 15 cm sur le rang. Bon à savoir, ces plantules éliminées sont délicieuses en salades. Réalisez un semis toutes les 2 semaines afin d'étaler la récolte.

✓ La terre doit toujours rester fraîche jusqu'à la récolte. Si les précipitations de saison ne suffisent pas, vous devez arroser pour compenser.

MALADIES ET PARASITES

L'épinard craint surtout l'excès d'humidité. Il faut donc le semer sur une parcelle bien ameublie en profondeur pour évacuer facilement l'eau. Sinon, les premiers semis d'automne peuvent recevoir la visite de limaces et escargots par temps doux. L'apport de granulés de phosphate ferrique est un bon principe de prudence.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

L'épinard fait partie des légumes "TGV", car il ne s'écoule que 2 mois entre le semis et le début de la récolte. Cueillez à la main les feuilles une à une, sur les pieds les plus développés, et au fur et à mesure de vos besoins. N'endommagez pas le centre de la touffe, car de nouvelles feuilles vont se développer à leur tour après votre cueillette. Consommez-les dans les heures qui suivent afin de conserver leurs qualités. Les feuilles ne craignent pas le gel, poursuivez les récoltes. Enfin, pour les aider à retrouver leur souplesse, plongez-les dans l'eau froide.



LAITUE

On ne présente plus la laitue, cette plante herbacée annuelle, c'est-à-dire dont le cycle complet de culture du semis de la graine jusqu'à la floraison s'effectue en moins d'une année. Seules les feuilles sont consommées, aussi ne laissez pas les laitues former leur tige florale, récoltez-les avant ! Si certains types de laitues peuvent être récoltés en un mois environ, comptez généralement cinq mois pour les cultures d'hiver.

RÉTROPLANNING

- Semez en place de mi-septembre à mi-octobre.
- Démariez 1 mois après semis.
- Installez des plants jusqu'à la fin novembre, vous obtiendrez des salades prêtes à consommer d'ici un mois.
- Opérez en pleine terre, cependant la pose d'une couverture transparente est souhaitable pour ne pas détremper la terre s'il y a trop de précipitations.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Les graines de laitue étant très fines, il est conseillé de les mélanger avec du sable fin puis de semer l'ensemble. Cela permet d'obtenir des plantules moins serrées, et donc d'éviter le gaspillage tout en facilitant la levée qui s'effectue en une semaine. Ce sable fin idéal est commercialisé dans les grandes surfaces de bricolage pour quelques euros. (Pour la même somme, vous trouverez également des semoirs de précision ou semoirs-seringues permettant de saisir et déposer les graines fines une à une...)
- ✓ Déposez le mélange dans un sillon d'un demi-centimètre de profondeur et recouvrez à peine de terreau fin, avant de tasser fermement. Quand les plants atteignent environ 8 à 10 cm de



É. BRENNICKÉ/RUSTICA

hauteur, arrachez les plus maigrichons et ne gardez qu'un plant tous les 25 cm environ.

✓ Attention, afin d'échelonner les récoltes, et ne pas vous retrouver avec 20 laitues à manger dans la semaine, prévoyez un semis tous les 10 jours environ, et sur un rang qui ne dépasse pas 1 m de longueur. Pour cette culture de fin de saison, une terre légère est recommandée. N'hésitez pas à amender préalablement la vôtre avec sable et terreau par tiers.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

La laitue se récolte en coupant la pomme au niveau du sol avec un couteau, ou bien en l'arrachant complètement puis en coupant la racine et les feuilles abîmées qui iront rejoindre le compost. Pour les laitues dites à couper, cassez les feuilles au-dessus du collet au fur et à mesure des besoins. De nouvelles feuilles ne tardent pas à les remplacer.

Attention, les conditions de luminosité et de température peuvent perturber le développement des salades, et plutôt que d'attendre d'obtenir de belles pommes, il ne faut pas hésiter à les cueillir jeunes voire à l'état de jeunes pousses... Tout aussi savoureuses !

MÂCHE

Appelée également "boursette" en Anjou, la mâche possède en fait autant de petits noms que de terroirs jardiniers, souvent associés d'ailleurs à un animal comme la poule grasse (un régal pour les volailles), la laitue d'agneau ou encore l'oreille-de-lièvre... C'est une plante herbacée qui présente une rosette de feuilles superposées en forme de spatules plus ou moins allongées, le tout ne dépassant pas quelques centimètres de hauteur.

RÉTROPLANNING

- Semez en fin d'été, d'août à octobre, pour récolter tout l'hiver.
- Échelonnez les semis, un rang de 2 m tous les 20 jours par exemple, afin d'étaler la récolte sur tout l'hiver.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ La mâche pousse dans toutes les terres humifères et fraîches. Il est inutile de bêcher, ameublir à l'aérabêche ou passer la motobineuse là où vous souhaitez semer de la mâche. Elle se plaît en effet dans une terre bien ferme pour se développer. Passez le croc à fumier pour égratigner la surface du sol, et tracez un sillon.
- ✓ Les graines étant fines, il est conseillé de les mélanger à du sable fin, avant de répartir le semis dans le sillon à peine creusé. Cette association avec le sable permet de davantage espacer les graines. Les plants se développent alors mieux. Couvrez de terreau, et tassez fortement avec le dos du râteau. La couleur noire du terreau accroît le réchauffement des rayons du soleil, et facilite la germination. Arrosez immédiatement en pluie fine.
- ✓ Pour maintenir la terre humide et faciliter la levée, couvrez le rang de frondes de fougères,



J.-M. GROUT/BIOSPHOTO

de branchages légers ou d'une feuille de papier journal (à retirer dès l'apparition des plantules). La levée intervient 8 à 10 jours plus tard.

✓ Si des températures inférieures à -5 °C sont attendues, couvrez la culture d'un voile d'hivernage. Il est aussi possible de réaliser la culture en coffre sous châssis ou bien sous un simple tunnel chenille. Cette méthode s'avère plus sûre dans les régions sujettes à la neige.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

Comptez entre 3 et 5 mois entre le semis et le début de la récolte. En fait, dès que les rosettes ont une dizaine de feuilles, la récolte peut commencer. Prélevez à la demande, en choisissant les pieds les plus avancés. La récolte s'opère en coupant les rosettes de feuilles au couteau au ras du sol. Ainsi les racines restent en terre pour produire encore. Et souvenez-vous de ne pas prélever la mâche cultivée en extérieur s'il a gelé, car ses feuilles deviennent noires et visqueuses avant même de rejoindre l'assiette. Attendez plutôt que les rayons du soleil du matin aient fait leur œuvre pour qu'elles retrouvent un aspect présentable, mais surtout toute leur saveur.

NAVET D'HIVER

Le navet est cultivé pour sa racine charnue, sphérique, aplatie ou allongée comme une carotte selon les variétés, blanche, jaune, mauve, bicolore et même noire ! Peu calorique, sucré, parfois à la saveur forte et piquante, il entre dans la composition de nombreux plats, et notamment ceux de fin de saison qui nous intéressent ici avec les variétés d'hiver.

RÉTROPLANNING

- Semez en août.
- Démariez 4 à 6 semaines plus tard.
- Récoltez à partir de 3 mois après le semis.

CONSEILS DE RÉUSSITE

✓ Le navet exige un sol riche en compost bien décomposé, ni calcaire ni acide, et très frais ! Si l'été est caniculaire, vous devrez prévoir des arrosages fréquents. Par ailleurs, il préfère bénéficier d'un peu d'ombre aux heures les plus chaudes de la journée. Le sol doit aussi être frais pour le jour du semis. Aussi mouillez le sillon en procédant à un arrosage au goulot avec une eau à température ambiante, laissez-la pénétrer, et semez immédiatement.



- ✓ Dans des sillons espacés de 30 cm, semez une graine tous les 3 cm et recouvrez les semences d'une fine couche de terre. Arrosez impérativement après le semis, puis quotidiennement, car le navet craint la sécheresse et risque de "creuser" s'il subit une journée de régime sec. Le truc pratique, c'est le tuyau poreux relié à un programmeur. La levée se produit en 4 ou 5 jours.
- ✓ Dès l'apparition de la quatrième feuille, démariez à 15 cm sur le rang, et tassez la terre autour des plants conservés. Afin de maintenir sa fraîcheur, couvrez le sol ameubli d'une couche de 5 cm de paillettes de lin ou de chanvre.
- ✓ Arrosez enfin plutôt un peu tous les jours, que beaucoup toutes les semaines.

MALADIES ET PARASITES

Un épandage de granulés de phosphate ferrique est conseillé dès le semis pour laisser le temps aux plants de se développer.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

La première récolte intervient 3 mois après le semis. Si vous êtes dans une région dont les températures sont rarement inférieures à -5 °C, et si la terre de votre potager est bien drainante, vous pouvez conserver vos navets en place. Il suffit de recouvrir la parcelle de paille ou de feuilles mortes sèches après avoir supprimé les fanes sèches, et arrêté tout arrosage.

Si l'hiver s'annonce rude, arrachez vos navets avant les premières gelées. Extrayez-les à la fourche si nécessaire et laissez-les sécher une journée sur le sol. Le lendemain, coupez feuilles et radicelles et recouvrez-les d'une couche de sable, impérativement sec, avant de les remiser à la cave ou dans un local frais et hors gel.

POIREAU D'HIVER

Le poireau est un vieil habitué des potagers. On trouve des variétés sensibles au froid que l'on cultive en vue des récoltes estivales. Puis d'autres capables de supporter jusqu'à des températures de -20 °C, et qui peuvent également rester en pleine terre. C'est en outre un légume précieux en hiver, car il délivre des composants nécessaires pour notre santé.

RÉTROPLANNING

- Semez le poireau à diverses périodes de l'année, mais pour une récolte hivernale, opérez en mai ou juin.
- Repiquez ou plantez (s'il s'agit de sujets issus du commerce) en juillet et août.
- Paillez un mois plus tard.
- Récoltez d'octobre à février.
- Il est possible de semer en pépinière bien abritée du froid dès la fin février, avec un repiquage en mai et une récolte à partir du mois d'août. Choisissez des variétés adaptées à cette culture dite hâtive.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Le poireau ne se sème pas directement en place mais en pépinière.
- ✓ Semez en sillon de 2 cm de profondeur, 2 graines tous les 3 cm. Couvrez de terreau. Tassez fermement et arrosez en pluie. La levée s'opère en 2 semaines. Deux mois plus tard, les poireaux ont atteint le diamètre d'un crayon. Faites levier avec une bêche pour les arracher délicatement. Avec un sécateur, coupez les racines à 1 cm du pied, puis le feuillage à 3 cm du blanc.
- ✓ Plantez alors en rangs espacés de 20 cm. Faites un trou profond au plantoir conique, et introduisez le plant jusqu'à la partie verte, en prenant soin de ne pas retrousser les racines.

Tassez bien autour et arrosez quand tout est planté. Comptez 15 cm entre deux plants.

✓ Quand les plants atteindront 25 à 30 cm de hauteur, épandez une couche de paillettes de chanvre sur 8 à 10 cm d'épaisseur pour maintenir la fraîcheur de la terre.

MALADIES ET PARASITES

Dès la levée, épandez des granulés de phosphate ferrique contre les limaces. Ensuite, surveillez votre culture. Couvrez-la d'un voile d'avril à octobre, car la teigne du poireau, papillon parasite, pond sur le feuillage. Les larves vont les miner avant de s'enfoncer dans le fût. Lors du repiquage et pour détruire les larves, faites tremper les plants habillés dans de l'eau additionnée de chlore, pendant un quart d'heure. Dosez un demi-verre pour deux litres d'eau de pluie.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

Comptez 5 mois entre le semis et le début de la récolte. Si la terre est paillée, la récolte s'effectue aisément par arrachage à la main. Sinon, enfoncez une fourche à une dizaine de centimètres du rang, pour soulever les poireaux sans les casser.



É. BRENNER/PUBLICA

RADIS DAÏKON

Présent sous des noms variés comme radis chinois, radis blanc d'Asie, navet blanc ou encore navet chinois, le daïkon est un cousin du radis noir. Il en existe de nombreuses variétés avec pour point commun une grande ou une grosse racine blanche. Présentant la particularité de pousser généralement pour moitié sous terre et moitié à l'air libre, il est de croissance rapide et très facile à cultiver. Il se récolte en fin de saison.

RÉTROPLANNING

- Semez de juin au mois de septembre. La levée a lieu en 5 jours.
- Éclaircissez au bout de 2 semaines.
- Comptez environ 3 mois entre le semis et le début de la récolte.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Le daïkon préfère une terre légère, meuble, fraîche et sans caillou afin de pouvoir développer facilement son imposante racine. Quant à l'exposition, une situation ensoleillée lui convient, mais un emplacement mi-ombragé est préférable en période de fortes chaleurs. En fait, sa température préférée se situe entre 13 et 20 °C.
- ✓ Ameublissez profondément la terre, et semez clair en sillon. Recouvrez de peu de terre fine (hauteur de la graine à peu près). Arrosez pour bien mouiller le sol.
- ✓ Éclaircissez en ne laissant que 5 plants par mètre linéaire, pour laisser de la place aux racines.
- ✓ Arrosez régulièrement. Cela permet de conserver la douceur de sa chair. Le développement est très rapide, si bien que le couvert formé par le feuillage empêche la pousse des mauvaises herbes, et vous évite la corvée du désherbage. Paillez généreusement pour maintenir l'humidité.



C. HOCHET/RUSTICA

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

Arrachez-les avant les gelées afin que les racines ne se creusent pas, et surtout avant qu'elles ne deviennent trop grosses. Opérez impérativement par temps sec si vous souhaitez récolter en une fois pour les conserver. Dégagez la terre tout autour pour faciliter l'extraction des racines les plus longues en les saisissant par les feuilles. Laissez-les à terre pendant 24 heures, puis coupez le feuillage 3 cm au-dessus du collet. Vous obtenez de belles racines à la chair ferme, blanche sans tache ni blessure. Elles peuvent alors être conservées en cave ou au cellier, couchées et ensevelies dans du sable sec, sans se toucher. Dans le bac à légumes du réfrigérateur, le radis daïkon se conserve une semaine non lavé et sans ses feuilles.

RADIS D'HIVER 'RED MEAT'

Cette racine pas banale est celle d'un radis-rave d'origine chinoise, dont la chair juteuse présente une saveur douce et sucrée de radis noir et de pastèque mêlés. On trouve parfois ce radis sous l'appellation de radis-pastèque. En coupe, il évoque un peu un rôti de bœuf bardé d'où son nom anglophone de "viande rouge". Il est souvent confondu avec 'Mantanghong', une variété qui lui ressemble, mais qui serait certainement plus adaptée à une récolte automnale qu'hivernale.

RÉTROPLANNING

- 'Red Meat' ne se sème qu'en jours plus courts. Donc pas avant le 15 juillet, l'idéal étant du mois de septembre jusqu'en octobre, en échelonnant les semis pour étaler les récoltes.
- Éclaircissez 3 semaines plus tard.
- Récoltez dès 2 mois après le semis.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ 'Red Meat' exige un sol léger voire sableux pour pouvoir développer sa racine de 8 à 9 cm de diamètre à maturité. À exposition ensoleillée et lumineuse, semez en rang deux graines tous les 15 cm et couvrez-les de quelque 4 cm de terre. La levée s'opère en 3 à 7 jours.
- ✓ Dès que les plantules atteignent 5 à 8 cm de hauteur, éclaircissez-les en arrachant la plus faible au sein de chaque paire.
- ✓ Maintenez la terre tout juste fraîche, et traquez les mauvaises herbes.
- ✓ En cas d'arrivée précoce de l'hiver, couvrez la culture sous tunnel chenille ou sous châssis, en prenant soin d'aérer quotidiennement au meilleur de la journée, pour que la condensation s'évapore.



F. MARRE/RUSTICA

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

La récolte du radis d'hiver peut commencer environ deux mois après le semis. Arrachez les racines au fur et à mesure de vos besoins, et ce jusqu'à la fin du mois de janvier. À partir de cette période, les radis d'hiver risquent de commencer à monter en graines et les racines à perdre en qualité, c'est pourquoi il faut terminer de les arracher sans tarder.

Mais il est également possible de tout récolter en une fois et de stocker les radis dans un local hors gel comme pour les carottes. On recommande d'ensevelir les racines dans du sable humide, impérativement la tête en bas et les radicelles en l'air pour empêcher le feuillage de repousser. Conservation assurée durant plusieurs mois !

RADIS ROSE DE CHINE

Le radis rose de fin de saison produit des racines de 12 à 15 cm de longueur, arrondies aux extrémités, rose vif presque rouge quand elles sont lavées. Facile de culture, il est apprécié en hiver pour varier les menus, mais il est aussi connu pour apporter des vitamines nécessaires.

RÉTROPLANNING

- Semez entre juillet et août.
- Éclaircissez une semaine plus tard.
- Comptez au moins 3 mois entre le semis et la récolte.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Le radis rose apprécie les sols frais et meubles pour pouvoir développer sa racine. Préalablement, ameublissez le terrain en profondeur afin que les racines puissent prendre du volume. Pour que les racines ne fourchent pas, prenez la peine de retirer les cailloux et autres obstacles.
- ✓ Semez en sillon de 2 cm de profondeur au maximum. Recouvez de compost, tassez un peu et arrosez abondamment. La levée s'opère rapidement, le plus souvent entre 3 et 7 jours.
- ✓ Arrosez régulièrement jusqu'à la récolte pour que les racines se développent bien. Tout manque d'eau les rendrait désagréablement piquantes. Éclaircissez à 15 cm sur le rang.
- ✓ Traquez enfin les mauvaises herbes au fur et à mesure pour éviter toute concurrence. Un paillage de la planche permet d'entretenir l'humidité de la terre en cas de période sèche.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

Pour la conservation, récoltez les racines avant les gelées. Arrachez-les par temps sec. Commencez par les plus avancées, et laissez-les

ressuyer au sol pendant 24 heures. Supprimez le feuillage au-dessus du collet, en tournant la touffe d'un coup sec, et saupoudrez de lithothamne pour la cicatrisation. Stockez les racines en silo rempli de sable dans un local hors gel.

Mais vous pouvez également récolter selon vos besoins en laissant les racines en terre, à condition de les protéger du gel en recouvrant la parcelle d'un épais lit de feuilles mortes, sèches et maintenues en place par un filet ou mieux dans les régions les plus froides, en posant un voile d'hivernage. Vous verrez qu'il est ainsi possible de tenir jusqu'en février !



A. PETZOLD/RUSTICA



10 AUTRES LÉGUMES pour l'an prochain

Patience, patience ! Les légumes présentés ici sont de longue haleine. Du rutabaga à la poire de terre, en passant par le radis d'hiver ou le chou de Bruxelles, ces cultures de saison vous apporteront toute satisfaction.



CHICORÉE ENDIVE

Les endives sont le résultat du forçage de la chicorée de Bruxelles, variété 'Witloof'. En fin d'année, on les arrache, on coupe tout le feuillage et on met les racines dans le noir au sous-sol. Le feuillage repousse alors, formant comme un gros bourgeon ovoïde blanc que l'on appelle l'endive.

RÉTROPLANNING

- D'avril à juin, semez clair en place à 1 cm de profondeur et en rangs espacés de 15 cm.
- Éclaircissez trois semaines plus tard à 15 cm sur la ligne, lorsque la première vraie feuille apparaît.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ À partir d'octobre, arrachez les chicorées tous les 15 jours. Attention à ne pas casser la racine.

Laissez-les ressuyer sur le sol, à l'abri du soleil. Coupez les feuilles à 3 cm au-dessus de la racine, sans toucher au cœur : c'est de là que va démarrer la future endive. Coupez aussi l'extrémité des racines pour ne conserver que 15 à 20 cm.

- ✓ Versez du terreau horticole dans un récipient non percé, sur une quinzaine de centimètres d'épaisseur. Enfoncez-y les racines, debout, à 10 cm environ d'intervalle les unes des autres. Elles ne doivent pas toucher les parois ni le fond du récipient. Puis, comblez de terreau.
- ✓ Arrosez légèrement pour que la terre se tasse contre les racines. Finissez de remplir avec de la paille sèche, jusqu'à recouvrir les racines de 20 cm environ. C'est dans ce matelas léger que les feuilles vont pousser dans l'obscurité. Récoltez 3 semaines après la plantation.

CHOU DE BRUXELLES

On aime le chou de Bruxelles pour ses petits bourgeons axillaires compacts qui ressemblent à des choux pommes minuscules, poussant serrés les uns contre les autres à l'aisselle des feuilles. Riche en vitamine C, c'est un très bon légume d'hiver.

RÉTROPLANNING

- Semez entre mars et juin.
- Démariez 3 semaines après.
- Arrachez pour repiquage au début de l'été.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Frais, mais très rustique, il supporte des températures négatives jusqu'à -15 °C. En revanche, il redoute les variations de températures quotidiennes autour de 0 °C, gel et dégel répétés conduisant souvent à la pourriture des petites

pommes. Pour pallier ce phénomène, il suffit de couvrir le rang avec un voile d'hivernage.

- ✓ Les graines âgées de 2 à 5 ans garantissent une levée plus régulière. Semez en pépinière, tous les 3 cm. Recouvrez très peu les graines. Plombez fortement. La levée s'opère en une dizaine de jours. Deux à trois semaines plus tard, démariez la culture pour ne garder qu'un plant tous les 10 cm. Quand ils présentent 4 feuilles, arrachez-les en les soulevant avec un transplantoir et plantez-les au potager en respectant un espacement de 60 cm en tous sens.

- ✓ Attention, évitez les fumures fraîches et les apports d'engrais qui sont trop généreux.



CROSNE

Cette plante potagère forme une touffe arrondie d'environ 30 cm de hauteur, dont le feuillage évoque celui de la menthe. Elle produit de nombreux tubercules blancs de 3 à 8 cm de longueur pour 1 à 2 cm de diamètre, dont l'aspect en chapelet – certains disent boudiné – peut rebouter.

RÉTROPLANNING

- Plantez en avril. Buttez en juin.
- Protégez éventuellement du gel à partir de novembre.
- Récoltez tout l'hiver.



CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Les crosnes se reproduisent à partir de tubercules qu'il est conseillé de renouveler chaque année. Choisissez des tubercules certifiés pour être certain de planter des sujets exempts de virus qui donneraient des plants rabougris et un faible rendement.
- ✓ Le crosne apprécie une terre fraîche et meuble, pour un bon développement des tubercules.
- ✓ En mars, plantez en poquet 3 ou 4 tubercules, à 40 ou 50 cm d'intervalle, en les enterrant à 10 cm environ. Veillez à maintenir la terre fraîche. En juin, buttez les pieds en formant une butte de terre. Vous augmentez ainsi le volume de terre disponible pour les racines.
- ✓ Un arrosage régulier, dès la fin de l'été, favorise le grossissement des tubercules.

FÈVE

Cultivée depuis des milliers d'années, la fève fait partie de la même famille que celle des haricots, pois chiches, lentilles et autres petits pois, et elle est l'un des rares "légumes fruits" que l'on peut produire en hiver dans nos potagers. Elle permet de varier délicieusement les menus.

RÉTROPLANNING

- La fève est dite rustique, car elle supporte les gelées jusqu'à -3 °C, et ses graines lèvent dès que la température est supérieure à 0 °C.
- Dans le Midi, elle se sème dès octobre, pour une récolte dès mars et jusqu'en juin. Ailleurs, on la met plutôt en terre en février ou mars pour une récolte en fin de printemps ou au début de l'été.
- Buttez 1 mois après le semis.
- Pincez quand les fleurs sont formées.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Pour faciliter la germination des graines, faites-les tremper dans une eau à température ambiante, au cours de la nuit qui précède le semis.
- ✓ Semez en rangs, orientés plein sud, à 4 ou 5 cm de profondeur, à raison d'une graine tous les 20 cm. Recouvrez, tassez et arrosez immédiatement. La levée se produit une dizaine de jours plus tard. Maintenez le sol frais jusqu'à la récolte.
- ✓ Pour éviter que les plants se couchent, tendez sur le rang et à 40 cm de hauteur un fil de fer entre deux poteaux. Elles viendront naturellement s'y appuyer.
- ✓ Évitez de les cultiver à proximité de la famille des Alliacées (ail, échalote, poireau...)





PANAIS

Le panaïs produit une grosse racine pivotante blanche, large au niveau du collet et pointue à son extrémité, contrairement à celle de la carotte qui est souvent longue et cylindrique. Son feuillage découpé peut atteindre 2 m de hauteur.

RÉTROPLANNING

- Semez de mai à juin.
- Démariez 6 semaines plus tard.
- Récoltez à partir de 4 mois après le semis.

CONSEILS DE RÉUSSITE

✓ Attention, les semences de panaïs ne germent bien que si elles ont un an voire deux ! Assurez-vous de la fraîcheur des graines avant de semer.
✓ Semez en sillon de 1 cm de profondeur, pas plus, et couvrez de terre fine, avant de plomber fermement en marchant par exemple sur le rang.

Arrosez immédiatement et jusqu'à la levée. Il faut savoir que cette levée est capricieuse et qu'elle peut être plus rapide mais aussi bien plus longue à venir. Réalisez les arrosages de préférence le soir, car celui du matin rend la terre plus sombre, et elle se réchauffe au soleil alors que les graines de panaïs préfèrent les terres fraîches.

- ✓ Quand les jeunes plantules ont formé leur quatrième feuille, ou qu'elles ont atteint 10 cm de hauteur environ, démariez-les pour ne conserver qu'un plant tous les 15 cm.
- ✓ Binez régulièrement de chaque côté du rang pour maintenir la terre meuble, et décourager les éventuelles herbes indésirables, même si on en rencontre moins avec un semis d'automne. Vous pouvez aussi opter pour le paillage avec des paillettes de chanvre.

POIRE DE TERRE



Voici une plante originale aux feuilles triangulaires vert pâle couvertes d'un duvet blanc sur leur face supérieure. Atteignant une hauteur de 1 à 2 m, la poire de terre, ou yacon, est à réservier aux grands jardins. Ce sont ces tubercules que l'on consomme. Peu calorique, la poire de terre est recommandée pour les diabétiques. On l'appelle parfois cochet.

RÉTROPLANNING

- Plantez-les quand les gelées ne sont plus à craindre.
- Buttez 1 mois après la plantation.
- Paillez au début de l'été.
- Protégez la souche avant les premières gelées.
- Récoltez à partir de 7 mois après la plantation.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ C'est une plante qui ne produit pas de graines sous nos climats, et qui se multiplie donc en mettant en terre des tubercules. Offrez-lui une exposition ensoleillée, une terre profondément ameublie et bien enrichie de compost à l'automne précédent. La poire de terre est très frileuse et ne se plante pas si des gelées sont à craindre.
- ✓ Plantez un tubercule portant des bourgeons bien démarrés. Ne plantez rien à moins de 80 cm.
- ✓ Un mois après la plantation, buttez la base pour faciliter l'ancrage des tiges.
- ✓ Dès les premières chaleurs, étalez un paillage épais au pied des plants. Arrosez uniquement en cas de sécheresse avérée de la terre.

RAIFORT SAUVAGE

Voici une plante condimentaire, vivace jusqu'à -20 °C par sa racine, ses feuilles ne résistant pas à l'hiver. C'est surtout cette racine que l'on utilise en cuisine pour sa saveur brûlante. Si piquante d'ailleurs qu'on l'appelle parfois "radis de cheval". Ce n'est pas pour rien, d'ailleurs, si raifort vient du vieux français "racine forte".

RÉTROPLANNING

(pour l'année prochaine)

- Plantez en mars ou avril, tous les 50 cm.
- Récoltez à partir de septembre l'année suivante.



CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Le raifort sauvage préfère les terres profondément ameublies, fraîches mais impérativement drainées, et riches en matière organique.
- ✓ Mélangez les graines fines avec du sable tamisé, puis semez clair en pleine terre et en ligne, dès que la température du sol est supérieure à 7 °C. La levée s'opère en une dizaine de jours. Lorsque les plantules atteignent 5 à 10 cm de hauteur, démariez-les afin de ne conserver qu'un plant tous les 30 cm.
- ✓ Maintenez le sol frais, quitte à le couvrir d'un paillage épais. Le manque d'eau contribue à former des racines piquantes ou ligneuses. Supprimez les tiges florales dès leur apparition pour ne pas affaiblir la plante inutilement.

RUTABAGA

Le chou rutabaga n'est plus guère cultivé aujourd'hui que dans le nord de la France. Dommage, car outre son importante valeur nutritive, il est de ces légumes qui résistent aux températures négatives, jusqu'à -7 °C, et qui conviennent parfaitement à une culture hivernale.

RÉTROPLANNING

- Semez les graines entre la mi-mai et la mi-juin. La levée demande une dizaine de jours.
- Repiquez environ 6 semaines après le semis.
- Récoltez à partir de 6 mois après le semis.

CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Le rutabaga pousse en toute terre de jardin riche et souple, même calcaire ; il aime les terres lourdes et collantes et néanmoins drainées.



- ✓ Déposez les graines en sillon en les espaçant de 15 cm environ, à l'aide d'un semoir à ouverture réglable. Recouvrez de 1 cm de terreau, puis tassez fermement. Arrosez immédiatement.
- ✓ Quand les plants ont formé 4 ou 5 feuilles et que le diamètre de leur racine avoisine celui d'un crayon, repiquez-les en rangs en les espaçant de 35 cm environ. Important, le collet doit être nettement au-dessus du niveau du sol !
- ✓ Maintenez la terre fraîche par des arrosages fréquents et arrosez abondamment pendant la période de grossissement de la racine.

- ✓ En cas de gels sévères, un paillage préventif composé de feuilles mortes ou de paille permet aux racines de surmonter cette épreuve.

SALSIFIS

Le salsifis est une plante herbacée qui peut atteindre 1 m de hauteur. C'est sa racine, légèrement conique, qui intéresse le jardinier, semblable à une grosse carotte que l'on coupe en tronçons blanchâtres.

RÉTROPLANNING

- Semez entre mars et mai.
- Démariez 1 mois plus tard.
- Paillez un autre mois plus tard.
- Récoltez à partir de novembre et tout l'hiver.

CONSEILS DE RÉUSSITE

✓ Le semis de salsifis peut réservé des surprises, et cela n'a rien à voir avec la main verte. La terre doit en effet être bien réchauffée pour que la levée s'effectue, avec une température de l'air aussi douce que possible. Ainsi, si le semis peut

s'effectuer de mars à mai. Une terre profondément ameublie et sablonneuse est tout à fait indiquée.

- ✓ Semez en sillon de 2 cm de profondeur, sans serrer les graines. Recouvrez de terre fine, tassez et arrosez. Tenez la terre fraîche jusqu'à la levée qui s'opère en 8 à 10 jours si tout va bien. Quand les plantules atteignent 5 à 8 cm, éclaircissez pour ne conserver qu'un plant tous les 10 cm.
- ✓ C'est une plante bisannuelle qui fleurit l'année qui suit celle du semis. Il arrive cependant qu'une hampe florale se développe au cours de l'année du semis. Supprimez-la dès son apparition.
- ✓ Paillez la parcelle avec une couche de 10 cm de paillettes de lin pour maintenir la terre fraîche sans être obligé d'arroser souvent.



TOPINAMBOUR

Voici une plante pouvant atteindre 2,5 m de hauteur. Mais ce qui nous intéresse dans le topinambour, c'est sa production souterraine de tubercules difformes, rouges, violets ou jaunes, dont la saveur une fois cuits évoque celle des fonds d'artichaut.

RÉTROPLANNING

- Plantez de mars à mi-avril.
- Buttez 2 mois plus tard. Après, il pousse tout seul.
- Récoltez à partir de 7 mois après la plantation.



CONSEILS DE RÉUSSITE

- ✓ Le topinambour apprécie les terres impérativement bien drainées, et surtout riches en matière organique. Il se multiplie comme la pomme de terre en plantant des tubercules.
- ✓ Plantez-les à 10 cm de profondeur maximum et à 60 cm d'intervalle. Il n'est pas nécessaire d'arroser, les pluies de saison suffisent à faire germer les plants. Binez jusqu'à la sortie de terre.
- ✓ Quand les plants atteignent 50 cm de hauteur environ, buttez-les pour améliorer leur ancrage. Les anciens jardiniers semaient du trèfle nain sur le rang de topinambour. Cette légumineuse tapissante limitait grandement la pousse des mauvaises herbes et enrichissait la terre en azote dont est gourmande l'importante végétation du topinambour.

TABLEAU RÉCAPITULATIF

- période de semis
- période de repiquage ou plantation
- période de récolte

N+1 : récolte l'année qui suit celle du semis ou de la plantation

	JANV	FEV	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DEC
CHICORÉES FRISÉE ET SCAROLE												
CHOU BROCOLI	N+1											
CHOU CHINOIS	N+1	N+1										
CHOU DE BRUXELLES												
CHOU-FLEUR	N+1											
CHOU FRISÉ	N+1	N+1	N+1									
CHOU POMMÉ												
CROSNE	N+1	N+1										
ENDIVE (CHICORÉE)												
ÉPINARD	N+1											
FÈVE			N+1	N+1								
LAITUE	N+1	N+1										
MÂCHE	N+1	N+1										
NAVET												
PANAIS												
POIRE DE TERRE	N+1											
POIREAU	N+1	N+1										
RADIS DAÏKON	N+1											
RADIS 'RED MEAT'	N+1											
RADIS 'ROSE D'HIVER DE CHINE'												
RAIFORT SAUVAGE										N+1	N+1	N+1
RUTABAGA	N+1	N+1										
SALSIFIS	N+1	N+1										
TOPINAMBOUR	N+1	N+1										

VOTRE COMPAGNON IDÉAL

SEPM
TOP ventes

Système D

PLOMBERIE : APPRENEZ LES BONS GESTES

N°954 Juillet 2025

N°954 • Juillet 2025

BRICOLER ET RÉNOVER SA MAISON

Système D

CONCOURS
5262 € DE PRIX
À GAGNER
WORX

EXTÉRIEUR
Construisez votre local technique en bois

P64

AVANT-APRÈS
La transformation d'une terrasse ombragée en Provence

P18

TESTÉ POUR VOUS
Une débroussailleuse pour petites surfaces

P84

17 PAGES DE PAS-À-PAS

PRÉPARER LES BRANCHEMENTS,
CRÉER UN RÉSEAU EN PÉR,
S'INITIER AU BRASAGE...

PLOMBERIE

APPRENEZ
LES BONS GESTES !

CLOISONS FACILES
4 MATÉRIAUX
17 POSSIBILITÉS
À vous de choisir ! P38

VISSEURIE
QUELLE FIXATION
POUR
QUEL MATÉRIAUX
P42

+ 6

OUTILLAGE
NETTOYEURS
À ROULEAU
AU BANC D'ESSAI
P78

16 PAGES POUR
AMÉNAGER VOS
ALLÉES ET CHEMINS
Gravier, pavés, béton,
suivez nos pas-à-pas. P20

BELUX: 6,90 € - SUISSE: 10,80 CHF - ESPAGNE/PORTUGAL: 6,90 € - MAROC: 6,90 MAD -
TUNISIE: 14 TND - DOMINIQUE: 7 € - TOME/S: 9,80 XPF - CANADA: 10,99 CAD

L 18333 - 954 - F: 5,90 € - RD


EN VENTE DANS VOTRE RAYON PRESSE

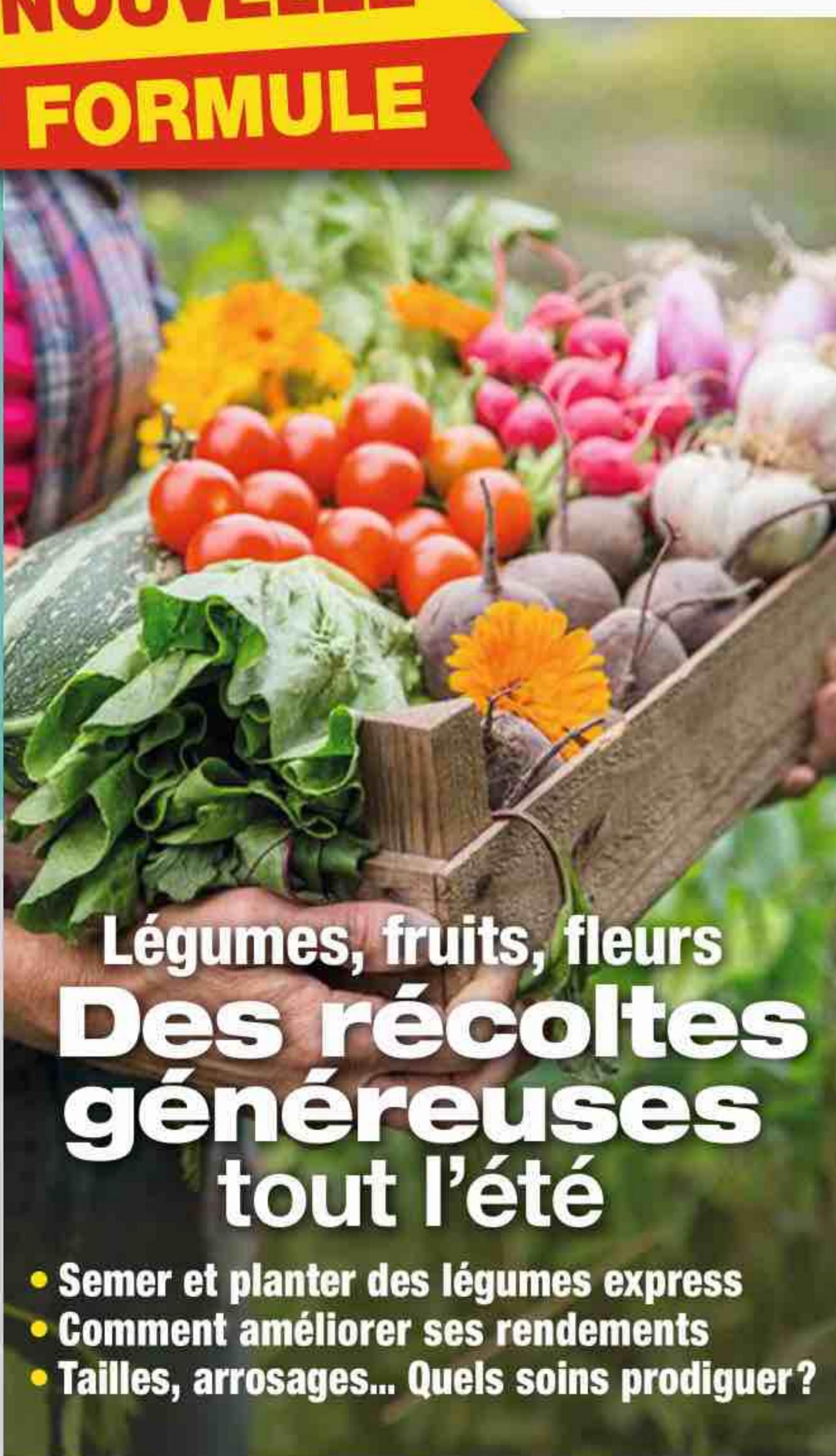
VOTRE ALLIÉ AU JARDIN

Rustica PRATIQUE

Rustica PRATIQUE

NOUVELLE
FORMULE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON



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

124 PAGES
DE CONSEILS