

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Planter des échalotes, hortensias et fritillaires * Semer des épinards d'hiver et pois de senteur vivaces * Forcer des jacinthes

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

PLANTATION

Un massif teinté de pourpre et de légèreté

FOIRE AUX VINS 2025

La grande fête des terroirs viticoles

POTAGER ET JARDIN D'ORNEMENT

LES BONS GESTES POUR L'ARRIVÉE DE L'AUTOMNE

- * Faire le tri sélectif dans les massifs
- * Désherber, nettoyer et préparer les planches sans culture

SERRE ET TUNNEL



Préparer les abris avant les gelées

Arrachage des courgettes

Du 3 au 9 octobre 2025 CPPAP

L 11850 - 2910 S - F: 2,90 € - RD



Belp: 3106-CI: 490CHF

DÉCOUVREZ L'ASIE DU SUD-EST PAR LA MER

*non contractuel se réfère à la brochure pour disposer de l'itinéraire spécifiques et des CGV. Photos : © iStock Stock.



Voyages d'exception



Voyages d'exception, le spécialiste des croisières et voyages avec conférenciers, vous emmène découvrir l'Asie du Sud-Est.

Partez pour une croisière fascinante à travers **Singapour**, la **Thaïlande**, le **Vietnam** et **Hong Kong**. Jardins tropicaux, villages artisanaux, rizières, temples et paysages côtiers sublimeront ce voyage culturel et naturel.

Un confort exceptionnel

Explorer l'Asie du Sud-Est par la mer est une manière agréable et douce de voyager. Inutile de faire et défaire vos bagages, votre cabine devient votre cocon pour tout le voyage. Un confort qui vous permet de profiter pleinement chaque jour des escales au cœur de paysages spectaculaires.

en partenariat avec

Une conférencière spécialiste

Exclusivité Voyages d'exception, **Marianne Péron-Doise**, spécialiste de l'Indo-Pacifique, partagera avec vous ses analyses, pour donner à cette croisière une véritable dimension culturelle et humaine.

VOS ESCALES* :

SINGAPOUR • KO SAMUI • BANGKOK
• HÔ CHI MINH-VILLE • NHA TRANG •
HUE • HANOÏ • HONG KONG

scannez-moi !



DATE DE DÉPART :

DU 26 NOVEMBRE AU 11 DÉCEMBRE 2025

à partir de

~~5 990 €~~ 5 690 €/pers.

Inclus : vols au départ de Paris,
pension complète et conférences

EXCLUSIF -5% de remise pour les lecteurs de Rustica

DEMANDEZ NOS BROCHURES GRATUITES

01 75 77 87 48

contact@voyages-exception.fr

voyages-exception.fr/brochures (code SINGA)
et dans votre agence de voyage habituelle



F. MARIE/RUSTICA

ÉDITO

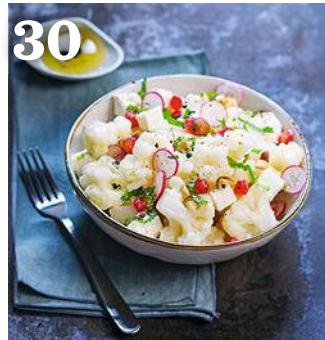
Le programme des travaux de jardinage est chargé au mois d'octobre. Tant que la météo est favorable, il faut en profiter pour accompagner le changement de saison dans le jardin et dans le potager, de même que sur un balcon ou une terrasse. Tout au long du mois, il est préférable d'enlever régulièrement les fleurs qui ont fané, les plantes annuelles qui ne fleurissent plus, les tiges des plantes vivaces qui se dessèchent et ne seront pas décoratives pendant la mauvaise saison et tous les légumes qui arrivent en fin de culture, sans oublier les mauvaises herbes qui gagnent encore du terrain. En parallèle, les plantations sont de plus en plus nombreuses, entre les plantes pérennes, les arbres et arbustes persistants ou les bulbes à floraison printanière. Et il faut aussi se préparer à faire face aux fortes gelées à venir. Retrouvez tous les bons gestes dans votre magazine... **Alain Delavie**



YANN AVRIL/BIOSPHOTO



C. HOCHET/RUSTICA



A. ROCHEZ/INTERFEL/SP

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 LIVRES

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- **Potager** • Je plante l'échalote
- Je sème l'épinard • Je récolte le panais
- **Arbustes** • Je prépare le lit des rosiers • Je plante les hortensias
- **Fleurs** • Je nettoie les asters • Je force les jacinthes

19 DOSSIER : Opérations de nettoyage

- Tris et éliminations dans les massifs
- Passage au potager d'hiver et semis d'engrais vert

24 DOSSIER ENTRETIEN DES SERRES & TUNNELS

26 PLAN-PATRON

Un massif de graminées & vivaces

30 EN CUISINE

- La grenade du Gard
- Vos menus de la semaine
- 7 recettes de saison

40 FOIRES AU VIN 2025

Une sélection de 24 cuvées

37 BIEN-ÊTRE

La marche nordique

38 ANIMAUX

Leur passage à l'heure d'hiver

39 TERROIR

Le Chemin d'Oléron (17)

40 DE MAIN DE MAÎTRE

Ardoisier aux Pans de Travassac (19)

42 AGENDA

44 L'INVITÉ DE LA SEMAINE

Arnaud Delbard

46 COURRIER

48 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX



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

ABONNEZ-VOUS VITE! RENDEZ-VOUS p. 43

Vos actualités



*Renouée de Sakhaline
(Reynoutria sachalinensis).*

SHUTTERSTOCK

Toujours plus de pestes

De nouvelles plantes font leur entrée dans la liste des espèces exotiques envahissantes préoccupantes en Europe.

Le 17 juillet 2025, la Commission européenne a enrichi sa liste des plantes exotiques envahissantes préoccupantes de plusieurs nouvelles espèces tels l'acacia noir (*Acacia mearnsii*), le mûrier à papier (*Broussonetia papyrifera*), le séneçon grimpant (*Delairea odorata*) et trois renouées asiatiques. Ces plantes, venues d'Asie, Australie ou Afrique, présentent des caractéristiques qui leur permettent de vite coloniser des habitats variés, concurrençant la flore locale et modifiant les écosystèmes. L'acacia noir

enrichit les sols en azote, perturbant leur composition naturelle. Le mûrier à papier croît rapidement et concurrence en eau et en lumière les espèces indigènes. Les "draperies" du séneçon grimpant étouffent la végétation locale. Quant aux renouées asiatiques, elles forment des buissons denses, asphyxiant les herbiers indigènes. Tela Botanica invite les citoyens à participer à leur suivi via Mission Flore pour documenter la répartition de ces espèces afin de préserver les écosystèmes européens.

SAINT-TROPEZ,

JAMAIS TROP TARTE

La tarte tropézienne a fêté, le 10 juillet dernier, ses 70 ans à Saint-Tropez ! Elle est créée en 1955 par Alexandre Micka, pâtissier d'origine polonaise. Il s'inspire d'une recette de sa grand-mère pour proposer une brioche moelleuse, garnie généreusement de crème onctueuse. Le destin de cette pâtisserie bascule en 1955, lorsque la ville de Saint-Tropez (83) accueille le tournage de : *Et Dieu... créa la femme*. L'actrice Brigitte Bardot découvre ce gâteau qui n'a pas encore de nom et suggère de le baptiser : "tarte de Saint-Tropez". Ainsi est née la tarte tropézienne. La recette originale est aujourd'hui jalousement conservée dans un coffre-fort et seuls trois initiés la connaissent. L'entreprise familiale, désormais dirigée par Sacha Dufrêne, allie tradition et innovation et propose à la vente, sur place ou à distance, de nouvelles créations, dont une crème glacée tropézienne. Régalez-vous !

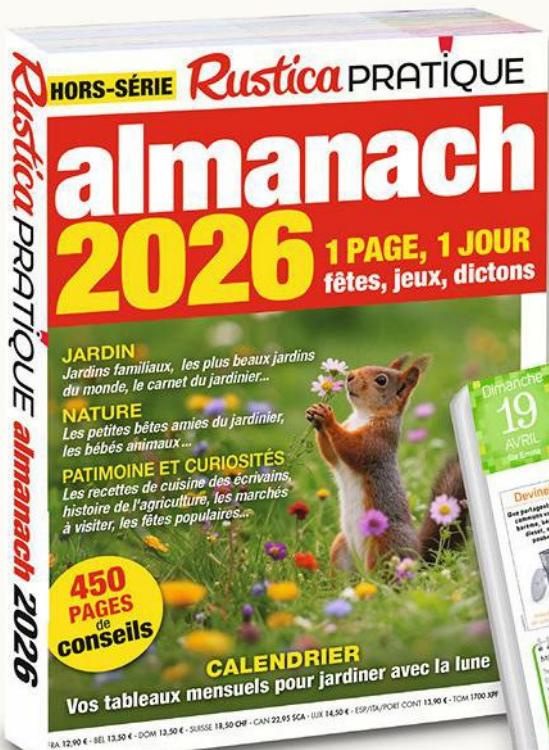


TIMBRES AUX COULEURS DE L'AUTOMNE

En 2025, La Poste a déroulé son programme mycologique qui parle autant aux collectionneurs qu'aux cueilleurs avec "Les champignons au fil des saisons", signés Bruno Ghiringhelli. Le 1^{er} octobre, l'automne a clos cette série collector avec la coulemelle et le marasme des Oréades. Le 2 janvier, l'hiver ouvrait le bal, comme une invitation à marcher en forêt quand la collybie et le pleurote bravent le froid. Le 1^{er} avril annonçait le printemps, avec la morille et le coprin chevelu, rappelant que la cueillette raisonnée et l'identification sûre sont des gestes de transmission à l'heure où les calendriers phénologiques bougent. Et le 1^{er} juillet, l'été prolongeait ce fil nature avec le cep d'été et la mucidule visqueuse. Entre sécheresses, sols tassés et forêts fragilisées, la philatélie devient prétexte à rappeler les bonnes pratiques au jardin et en sous-bois, du respect des habitats à la parcimonie du panier.

365 ASTUCES

Pour vous étonner chaque jour !



**12,90€
SEULEMENT**



Nature & jardin



Loisirs & jeux



Patrimoine



Cuisine



Maison
& vie pratique

PRUAL2910



BON DE COMMANDE

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

OU



0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRUAL2910T**



Par internet sur abo.rustica.fr/PRUAL2910

OUI, JE COMMANDÉ 1 exemplaire
de l'ALMANACH RUSTICA 2026
au prix de

12,90€

(+4 € de frais de port) = **16,90 €**

PRUAL2910

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E-mail :

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

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

**OU SCANNEZ
ce QR code**

Pour commander votre
Almanach Rustica 2026
Scannez ce QR Code



Vos actualités

Le tabac, étudié par les chercheurs, émet de l'isoprène pour ses défendre des ravageurs.



V. QUEANT/RUSTICA/COLLECTION NATIONALE NICOTIANA IMPÉRIAL TOBACCO BERGERAC

CES PLANTES

À LA DÉFENSE TOXIQUE

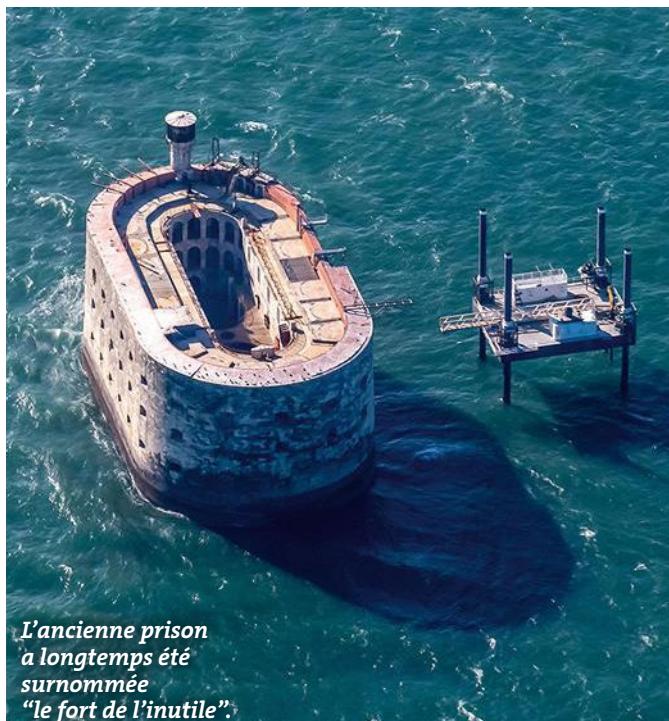
Certaines plantes, longtemps vues comme les alliées d'un air pur, révèlent une part d'ombre à travers la production, en grandes quantités, d'isoprène, un composé organique volatil. Une étude publiée en juillet 2025 dans *Science Advances*, par l'Université d'État du Michigan (États-Unis), montre que cette molécule sert de défense chimique contre certains ravageurs. Expérimenté sur le tabac et son parasite, la chenille Sphinx du tabac (*Manduca sexta*), le mécanisme s'avère efficace : l'isoprène n'empoisonne pas directement l'insecte, mais incite la plante à produire de l'acide jasmonique qui modifie ses protéines, rendant ses feuilles difficiles à digérer. Cette stratégie coûteuse en énergie mobilise jusqu'à 2 % du carbone assimilé par le végétal et freine la croissance des prédateurs, les détournant des plants. Mais une fois relâché dans l'atmosphère, l'isoprène se combine aux oxydes d'azote et forme de l'ozone troposphérique, un gaz nocif pour la santé et les écosystèmes. Entre cultures renforcées et pollution aggravée, l'agriculture se trouve face à un dilemme écologique : faut-il encourager ou restreindre cette arme naturelle ?

MALTRAITANCE DANS LE VISEUR

Lancé en 2024 par le Conseil national de la protection animale (CNPA), le 3677, le numéro national unique pour signaler la maltraitance animale, a reçu 32 550 appels et traité 21 630 dossiers, avec un taux de réponse de 89 % en 2025. Près de 92 % des signalements concernent des animaux de compagnie, néanmoins, toutes les espèces sont couvertes. Le 3677 facilite l'orientation des cas, fournit des statistiques fiables et révèle parfois des violences intrafamiliales. Le CNPA, créé en 1970 est à l'origine de la Déclaration universelle des droits des animaux en 1978. Financé sans aide publique, il réclame un soutien de l'État pour pérenniser ce service essentiel.

FORT À FAIRE À FORT BOYARD

Construit entre 1803 et 1857, le fort Boyard, situé en Charente-Maritime, est aujourd'hui gravement fragilisé par les vagues. Pour éviter son effondrement, un chantier colossal a débuté en juillet dernier. Les travaux, d'un coût estimé à 36 millions d'euros (avec une enveloppe totale autorisée de 44 millions), doivent s'étaler jusqu'en 2028. La première étape consiste à draguer entre 3 500 et 4 000 m³ de remblais autour du fort à l'aide d'une pelleteuse installée sur un ponton flottant, en vue de préparer la stabilisation des fondations. En septembre, lors des grandes marées, la risberme — talus protégeant la base — sera restaurée. Et en 2026, à Saint-Nazaire (44), un havre d'accostage et un épervier en béton armé seront construits puis installés à l'avant et à l'arrière du fort au cours de l'été 2027. Ces ouvrages reprennent les éléments du XIX^e siècle, redonnant au fort Boyard son allure originelle, avec une durabilité visée de cent ans. Le monument devrait rouvrir ses portes au public dans trois ans.



L'ancienne prison a longtemps été surnommée "le fort de l'inutile".

Nos formations recommandées par Rustica

Découvrez les secrets du jardinage et faites fleurir vos talents



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

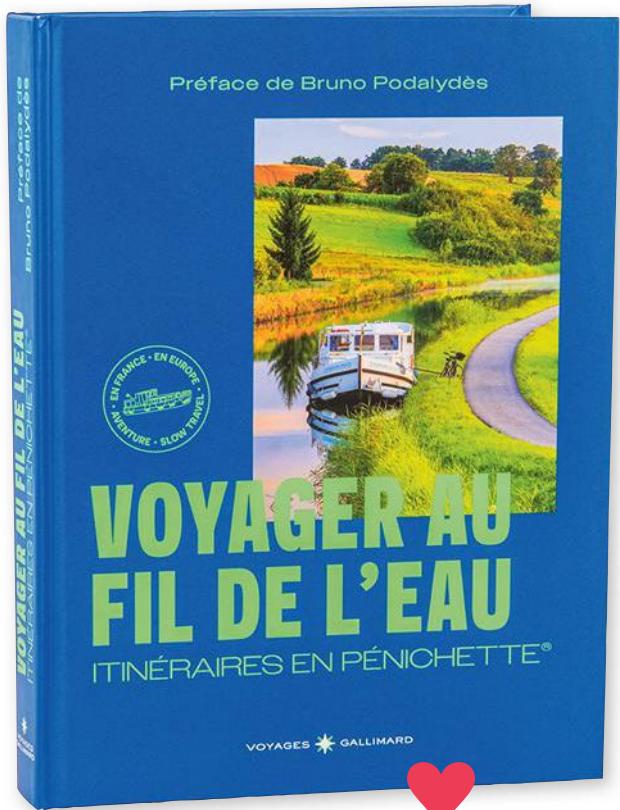
Inscrivez-vous dès maintenant sur :

www.rustica.fr/formation

ou scannez le QR code pour commencer !



Actus livres



SUR UN LONG FLEUVE SEREIN

Ce guide, richement illustré, invite à une exploration sereine des canaux et rivières de France. Chaque itinéraire, de l'Alsace au canal du Midi en passant par la Charente et la Camargue, est accompagné de récits, conseils pratiques et suggestions d'activités. L'ouvrage, qui se prolonge dans quelques pays européens (Allemagne, Pays-Bas, Irlande), conjugue détente et aventure en offrant une belle palette de découvertes pour jouer les Stevenson au fil de l'eau!

Voyager au fil de l'eau, itinéraires en pénichette, collectif, éd. Gallimard, 224 p., 25,95 €.



La santé se glane

Cet ouvrage illustré sur la cueillette et l'usage de 58 plantes médicinales, de la simple infusion aux remèdes maison, regorge de conseils. *Plantes médicinales à glaner, de Catherine Chevallier, éd. Terran, 304 p. 25 €.*



Bibliothèque verte

L'auteur nous apprend à décrypter les signes du vivant autour de nous, en mêlant anecdotes personnelles et analyses scientifiques sous une forme accessible.

Lire la nature, d'Alban Cambe, éd. Solar, 216 p., 24,90 €.

À LIRE AUSSI

Le chemin des forêts

Un petit livre poche qui invite à renouer avec la forêt et le vivant qui nous environnent. Poétique et engagé, il éveille les sens. Parfois trop contemplatif. *Vivre la forêt, renouer avec le vivant, d'Éric Angenot, éd. Ulmer, 144 p., 11,90 €.*

Couleurs plantes à l'eau

Un coffret contenant 52 recettes de teintures naturelles avec photos et explications, qui brille par sa clarté, mais reste un peu court pour les lecteurs avertis. *Teintures végétales, 52 couleurs à la carte, d'Aurélia Wolff, éd. Eyrolles, 14,95 €.*

Plastique : détox

Cet essai dénonce le mythe du recyclage et propose des actions concrètes pour limiter l'usage des plastiques. Exemplaire par sa précision et son engagement militant. *Plastiques, on arrête tout et on réfléchit, de Capucine Dupuy, éd. Rue de l'échiquier, 144 p., 13,90 €.*

Chant aux abeilles

Cet ouvrage clair et vivant consacré à l'univers des butineuses allie rigueur scientifique et anecdotes. Accessible, parfois technique, il charme par sa poésie discrète. *Abeilles mellifères, de Jacques van Alphen, éd. Les Pensées sauvages, 192 p., 24,90 €.*

F. MARRE/RUSTICA

UN GUIDE ANGLAIS À L'EAU DE ROSE

Ce traité pratique illustré est une traduction de l'ouvrage écrit de Philip Clayton, un horticulteur britannique reconnu et ancien rédacteur en chef de *The Garden*, de la Royal Horticultural Society (RHS).

Il propose des conseils sur la sélection, la plantation, la taille et l'entretien des rosiers, accompagnés d'un répertoire détaillant les grandes variétés.

Sublimer les roses de mon jardin, Philip Clayton, éd. Eyrolles, 144 p., 15,90 €.



À FAIRE AU JARDIN cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Les mois d'octobre et de mars sont des périodes idéales pour **planter ou transplanter les conifères et les arbustes à feuillage persistant**. Le nombre des espèces et des variétés étant très important, vous n'avez que l'embarras du choix, selon l'utilisation que vous souhaitez en faire. En pleine terre (en haie, bordure, couvre-sol ou isolé) ou bien en potée ou jardinière, c'est le moment de composer des petits décors permanents, attractifs à longueur d'année, et plus particulièrement pendant la mauvaise saison. Effectuez la plantation tant qu'il ne gèle pas et veillez à bien arroser dès que le sol s'assèche. **Alain Delavie**



VISIONS BOTANICAL/VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

LA COURSE À L'ÉCHALOTE

Certaines variétés peuvent être plantées en automne, avant que la terre ne gèle, à condition que cette dernière ne soit pas trop humide.

Les échalotes grises, comme 'Jermor', 'Red Baron' ou 'Griselle', gagnent à être placées en terre avant l'hiver ; les autres variétés attendront le printemps. Plantés tôt, ces bulbes seront récoltés en primeur, mais attention, ils ne seront pas adaptés à la conservation ! Le pire ennemi des échalotes est l'excès d'eau : un sol lourd, argileux, pourrait les asphyxier. En cas de météo pluvieuse, là encore, attendez le printemps. Pour une bonne rotation de cultures, plantez ces bulbes sur une parcelle ayant accueilli des légumes estivaux gourmands.

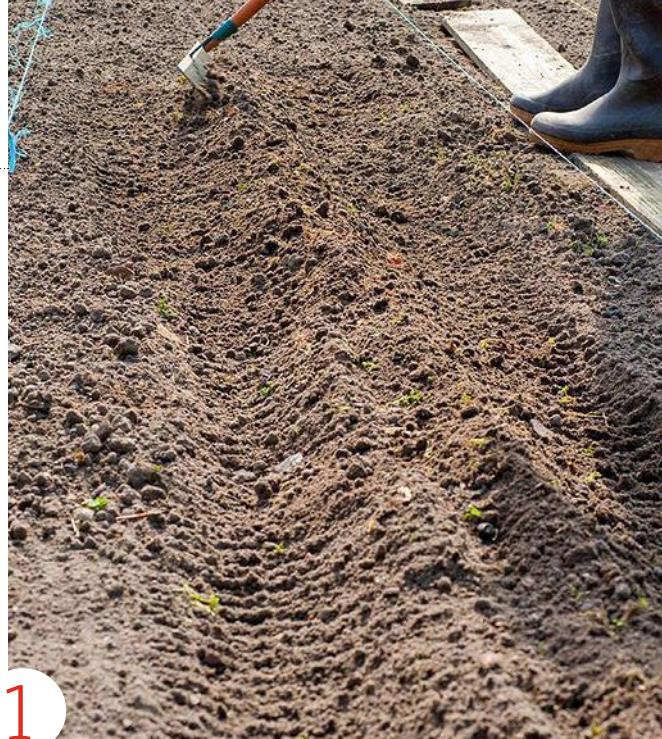
Faites-leur passer le certif'

L'origine des bulbes d'échalotes a beaucoup d'importance, d'une part pour assurer leur bon état sanitaire, d'autre part pour la pureté variétale. Lors de votre achat, choisissez donc des plants certifiés, ce qui signifie qu'ils ont été contrôlés.



2

Plantez les bulbes à la main, par une simple pression dans la terre ameublie, au sommet de la butte. **Enterrez seulement les deux tiers du bulbe**, en laissant la pointe bien dépasser à l'extérieur. Respectez un espace de 10 cm entre les bulbes et 20 cm entre les rangs. Entre ces derniers, vous pouvez semer des épinards, du mesclun ou encore des radis.



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE JEAN-MARC

1

Tout commence par une bonne préparation du sol. Débarrassez-le de tout paillis ou autres végétaux. Un travail sur les 15 premiers centimètres est suffisant. N'apportez pas de matières mal décomposées, limitez-vous à un surfaçage de compost bien mûr. En tout type de terre, **réalisez des buttes de plantation** de 10 cm de hauteur et de largeur.



3

Des plantations effectuées tôt en automne pourront pousser très rapidement, car la terre est chaude et les températures encore douces. **Ces jeunes feuilles sortant du bulbe résisteront aux gelées hivernales.** Les racines s'étant bien développées dans un sol réchauffé, elles seront plus résistantes qu'une culture printanière en cas de manque d'eau.

En sol humide, après une pluie, l'épinard germe vite.



L'ÉPINARD EN BONNE PLACE

Dès que la fraîcheur automnale s'installe, le moment est venu de semer des épinards d'hiver. Décompactez le sol à la fourche-bêche et incorporez du compost bien décomposé. **En ligne ou à la volée, dosez bien le nombre de graines pour éviter une densité néfaste.** L'épinard sera un bon compagnon pour les choux d'hiver, ou s'invitera entre les rangs de poireaux. Si la saison est pluvieuse, il n'est pas nécessaire d'arroser.

ET AUSSI...

Arracher les adventices vivaces. **Binier** les carrés vides. **Semер** des engrais verts pour couvrir et nourrir la terre restée nue et, en région douce, des pois et des fèves. **Aérer** la serre en journée, par temps doux. **Récolter** les légumes-racines comme le céleri-rave et les placer en silo pour les protéger du gel et des campagnols. **Planter** des salades d'hiver, des bulbes d'ail et d'oignon. **Remiser** les tuyaux microporeux.

DE PLEINS PANIERS DE PANAISS

Semés au printemps, les racines blanches des panais se sont développées en profondeur dans le sol. En climat continental et en terre lourde, **il est recommandé de les récolter**

avant que le mercure ne baisse trop. Dans un sol léger et sous un climat peu rigoureux, les récoltes peuvent s'échelonner tout l'hiver. Dans les autres cas, une mise en silo protégé est préférable car, une fois extraites du sol, les racines se conservent très mal et perdent leur saveur. Une fourche-bêche est nécessaire pour les sortir, avec vigilance pour ne pas les blesser.

Savez-vous que le feuillage abondant de ce légume peut être utilisé en cuisine ? Sinon, il alimentera le compost.



Laissez le panais subir une gelée, sa racine n'en sera que meilleure.

PRÉPARER LE LIT DES ROSIERS

En novembre, commenceront les ventes de rosiers à racines nues. Préparer le trou de plantation optimise la pousse des racines et garantit un bon démarrage au printemps. **Creusez-le sur au moins 40 cm en tous sens.** Enlevez les cailloux. En sol lourd ou compact, ameublissez le fond sans retirer la terre. Incorporez, au besoin, un terreau horticole, du compost ou de la corne broyée, mais pas de fumier. Rebouchez sans tasser.

ET AUSSI

Tailler les bordures de buis. **Planter** tous les arbustes vendus en conteneur, dans des haies ou en isolé, ainsi que les grimpantes. **Palisser** les rosiers et couper les fleurs fanées. **Surveiller** les attaques de pyrale. **Faire sécher** des bouquets d'hortensias en les suspendant, tête en bas. **Ramasser** les feuilles au sol et les placer au compost ou en paillis. **Couper** le bois mort et le broyer (BRF). **Réduire** les rameaux des glycines.



E. BRENCZE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTE

Prenez de l'avance pour pouvoir planter l'arbuste dès l'achat.



Le spectacle du vol de ces auxiliaires embellira l'hiver.

RESTO OUVERT !

Installez les mangeoires avant les premiers frimas. Ainsi, les oiseaux trouveront de quoi faire des réserves et sauront où se diriger en cas de soudaine raréfaction de la nourriture, lors des gelées. Maintenir chez vous une population d'espèces variées permet de réguler les insectes parasites dès le début du printemps : les granivores aussi nourrissent leurs oisillons de larves ! Quant au choix des mangeoires, les modèles tubulaires limitent les souillures. Ceux en plateau (photo), comme les oiseaux y marchent, nécessitent un nettoyage régulier des déjections et l'évacuation de l'eau de pluie. Suspendez-les en hauteur, loin des buissons pour prévenir les attaques de chats.



Comblez le trou en plaçant le collet de la plante à 5 cm sous le niveau du sol pour créer une cuvette d'arrosage. **Tassez, sans le compacter**, cet apport de terreau au fur et à mesure pour ne pas laisser de poches d'air. N'enfouissez pas de matière organique.

Textes : Éric Costan.

LES HORTENSIAS PAS-À-PAS

Une plantation automnale permet aux racines de se développer dans un sol encore chaud, sans risque de brûlure ni de stress hydrique.

Les hortensias préfèrent un sol neutre ou légèrement acide pour croître. L'acidité est indispensable pour obtenir une floraison bleue. En terre neutre ou basique, les fleurs vont rosir ou rougir. **Choisissez un endroit protégé des vents**, qui dessèchent l'arbuste, et une exposition lumineuse sans être brûlante. En sol non profond ou pauvre, ouvrez un trou d'une quarantaine de centimètres et décompactez le fond en profondeur. Si le calcaire de votre jardin est actif et provoque la chlorose, élargissez le trou et placez une toile géotextile afin de limiter les migrations de l'élément nocif. Versez le contenu d'un arrosoir dans le trou de plantation avant d'y déposer un mélange de terreau horticole et de terre de bruyère (sauf si votre terrain est naturellement acide). Déposez, démêlez les racines au besoin, puis faites tremper la motte dans une bassine d'eau jusqu'à disparition des bulles d'air.

C'est le bon moment !

À l'approche de l'hiver, les hortensias entrent progressivement en repos végétatif et n'ont plus à nourrir ni leurs feuilles, ni leurs fleurs. Ils concentrent alors leur énergie dans les parties souterraines, ce qui permet aux racines d'aller s'ancrer profondément dans un sol meuble, qui redevient humide. Vers le mois de février, les racines reprendront leur croissance et, au printemps, la plante repartira bien plus vigoureusement que si elle venait d'être plantée. Sa floraison en sera vraiment plus généreuse.

NETTOYER LES ASTERS

Qu'ils soient bas ou hauts, coupez régulièrement les fleurs fanées des divers asters. Si vous avez le temps et la patience, ôtez en premier lieu les corolles passées dans chaque bouquet à l'aide d'une épинette, dont les lames sont plus fines que celles d'un sécateur. L'aspect sera plus propre, et vous limiterez les attaques d'oïdium sur les variétés qui y sont sensibles. Ensuite, une fois toutes les fleurs du bouquet fanées, taillez les tiges plus bas, juste au-dessus des feuilles.

Et la suite ?

En novembre, la partie aérienne des asters meurt et repart de la souche au printemps suivant. Coupez toutes les tiges au ras du sol, elles ne sont pas décoratives durant la mauvaise saison. Portez-les au compost si elles sont saines.

Avant l'hiver, rabattez les touffes au sécateur.



C. HOCHET / RUSTICA JARDIN LES BRULES



BUCKLEY FLORA PRESS / BLOOMPHOTO

Éparses dans une bordure ou un massif, les fritillaires sont du plus bel effet.

PLANTER LES FRITILLAIRES

La couronne impériale (*Fritillaria imperialis*) se remarque par son originalité. Les fleurs, souvent orange ou rouges, mais parfois jaunes, sont groupées en verticille au sommet d'une tige de 80 cm, et surplombées par un toupet de feuilles. Plantez maintenant ces gros bulbes, en les groupant au moins par trois, à 25 cm de distance les uns des autres. Ouvrez des trous à fond plat, profonds de 20 cm. **Posez les bulbes** en les inclinant un peu sur un côté : ainsi, l'eau de pluie ne pénétrera pas dans le bulbe par le trou laissé par la tige florale, qui sèche après la floraison, et ne pourrira pas. Couvrez-les de terre fine et tassez à la main. Repérez l'emplacement avec un petit tuteur.

DES JACINTHES EN AVANCE

Pour parfumer la maison de leur floraison précoce, forcez les bulbes dans une carafe transparente qui laisse voir la formation des racines.

Procurez-vous des bulbes de jacinthes d'un calibre d'au moins 17/18 pour obtenir des fleurs bien fournies. Vous pouvez en trouver dans le commerce déjà forcés par les professionnels. Sinon, **les bulbes doivent subir une période de froid** qui simule l'hiver et va provoquer leur floraison anticipée. Placez-les dans un sac en papier, dans le bac à légumes du réfrigérateur durant 3 à 6 semaines. Passez ensuite à l'étape suivante (photo 1). Astuce : en ajoutant un morceau de charbon de bois dans l'eau, elle restera limpide. Les racines vont peu à peu s'allonger. Pensez à compléter le niveau d'eau. Poursuivez avec l'étape 2. Une fois les carafes placées dans une pièce chauffée, tournez-les d'un quart de tour tous les jours pour que les hampes florales restent bien droites. Eloignez les jacinthes d'une source de chaleur (radiateur, cheminée...) afin de prolonger leur floraison.



1

Remplissez d'eau des carafes jusqu'en bas du col. Posez les bulbes de manière que leur base ne trempe pas dans l'eau, sinon ils vont pourrir. **Placez le tout durant 4 à 6 semaines dans l'obscurité** et à une température inférieure à 10 °C.



2

Au bout de ce temps, **les feuilles vont sortir du bulbe**. Quand elles mesurent 5 cm et que les racines atteignent la moitié de la hauteur de la carafe, transférez-la dans une pièce lumineuse, entre 18 et 20 °C. Les fleurs apparaîtront environ 2 semaines plus tard.

ET AUSSI...

Récolter les graines des cosmos, nigelles de Damas et soucis. **Diviser** les souches des graminées et autres plantes vivaces. **Arracher** les annuelles dans les massifs. **Acheter** des bulbes printaniers, de préférence de gros calibres, plus florifères. **Ameublir** et enrichir la terre des massifs. **Planter** les pensées, myosotis, pâquerettes et giroflées. **Réduire** l'arrosage des vivaces non rustiques en vue de les hiverner.

JARDINER avec la lune

SEMER LE POIS DE SENTEUR VIVACE

Intervenez en lune montante, devant le Verseau. Petite précision, contrairement à ce que pourrait laisser penser son nom ce pois ornemental (*Lathyrus latifolius*) n'est pas odorant.

Les bonnes dates: opérez les 4 et 31 octobre.

Comment faire? Laissez tremper les graines dans un verre d'eau pendant 24 h. Préparez un mélange de terreau et de sable grossier à parts égales. Emplissez-en des pots jusqu'à 2 cm des bords. Enfoncez 3 à 5 graines par godet, à 1 cm de profondeur. Couvrez-les et tassez à la main. Vaporisez d'eau et placez sous châssis. Vous installerez les mottes au jardin, sans séparer les plants, en avril.

En terre légère et en région douce, semez directement en place. Ouvrez des poquets devant un support (grillage, treillage, haie...) tous les 50 cm. Déposez-y les graines en les écartant un peu. Couvrez-les, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Repérez les emplacements.

Le trempage des graines accélère la germination.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE M. DENIZET



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Octobre en gelées, chenilles trépassées."

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

Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
3 S ^t Gérard	4 S ^t François d'A. lever 7h55 couche 19h24 couche 2h45 lever 18h06	5 S ^t e Fleur lever 7h58 couche 19h20 couche 5h28 lever 18h39	6 S ^t Bruno lever 7h59 couche 19h18 couche 6h51 lever 18h54	7 S ^t Serge lever 8h01 couche 19h15 couche 8h17 lever 19h12	8 S ^t e Pégalie lever 8h02 couche 19h13 couche 9h45 lever 19h33	9 S ^t Denis lever 8h04 couche 19h11 couche 11h16 lever 20h
		Ω		ASCENDANTE		
	11h19			5h47		14h38
						Périgée
Jours-racines	Jours-fleurs	Jours-feuilles				Jours-fruits
23h10	16h29					7h51

Ω
NOEUD LUNAIRE
ASCENDANT
○
PLEINE LUNE

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



Jours-racines

Tamiser le compost ancien. Étaler celui qui est mûr en surface sur les planches libres du potager, dans les massifs et au pied des arbres.



Jours-fleurs

Le matin, par beau temps, récolter les fleurs du safran. Séparer les stigmates et les faire sécher dans un four à température douce.



Jours-feuilles

Sous un tunnel, ouvrir des sillons écartés de 25 cm. Y semer de la mâche sans serrer les graines. Les couvrir un peu, tasser et arroser.



Jours-fruits

En région douce, semer des fèves en lignes espacées de 40 cm et les grains de 10 à 15 cm. Récolter les fruits avant les premières gelées.

NOUVELLE
variété

Épidendrum
centropétalum
'Panama'



Épidendrum centropétalum

'Panama'

Cette orchidée originale séduit par sa silhouette fine et ses générées grappes de fleurs violettes délicatement parfumées.

UTILISATION Originaire des forêts tropicales de l'Amérique centrale, cette orchidée épiphyte (c'est-à-dire qui pousse sans terre, accrochée aux branches ou à la roche) est accessible aux amateurs, même débutants, dès lors qu'elle dispose d'un substrat drainant et d'une luminosité suffisante. Sa longue floraison apporte une touche exotique durant tout le printemps. Cultivez-la en intérieur, dans une verrière ou non loin d'une fenêtre, mais voilée dès que le soleil chauffe. Une salle de bain lumineuse sera parfaite, car les racines aériennes captent l'humidité.

PLANTATION Cette orchidée peut être soit montée sur un support en liège ou une tige, ce qui favorise l'aération des racines, soit dans un petit pot avec des écorces. Il est important de faciliter les déplacements pour les arrosages et l'égouttage.

ENTRETIEN La plante peut être sortie durant les beaux jours, si les nuits sont douces. Arrosez-la fréquemment (1 à 3 fois par semaine), dès que les racines semblent sèches. Apportez un engrais spécifique, après un premier arrosage, une fois par semaine de mars à octobre, puis une fois par mois.

MALADIES ET RAVAGEURS Les pourritures et taches foliaires sont dues à un excès d'humidité. Les pucerons s'enlèvent à la douchette. En cas d'attaque de cochenilles, imbibez un coton d'alcool ou de savon noir, puis rincez.

MULTIPLICATION Prélevez les rejets (keikis) de plus de 4 cm de longueur et installez-les dans des petits pots. Si la plante présente plusieurs cannes dotées de racines, vous pouvez la diviser à sa base, après la floraison.

Secret de jardinier

La vaporisation est la clé du succès. Deux ou trois fois par semaine, humidifiez les racines et les feuilles, sans laisser ruisseler l'eau, susceptible de mouiller le cœur des jeunes pousses, qui pourrait pourrir.



C. DESHEUVELS/SPP



ADOPT'E UNE ORCHIDÉE/SPP



F. MARRA/RUSTICA/ORCHIDÉES DE PRESTIGE



PLANTE D'INTÉRIEUR

Orchidacées

Epidendrum viridibrunneum

Hauteur : de 50 à plus de 100 cm.

Étalement : environ 30 cm.

Port : colonnaire. Plusieurs cannes poussent sur les plantes âgées.

Croissance : lente à modérée.

Feuillage : alterne et lancéolé, brillant. Une feuille peut atteindre 10 cm env., selon l'âge.

Floraison : plusieurs fois dans l'année, des grappes fournies de petites fleurs violettes et parfumées apparaissent, durant 3 à 6 semaines.

Mellifère : non.

Substrat : préférez un support aérien ou des écorces pour orchidée.

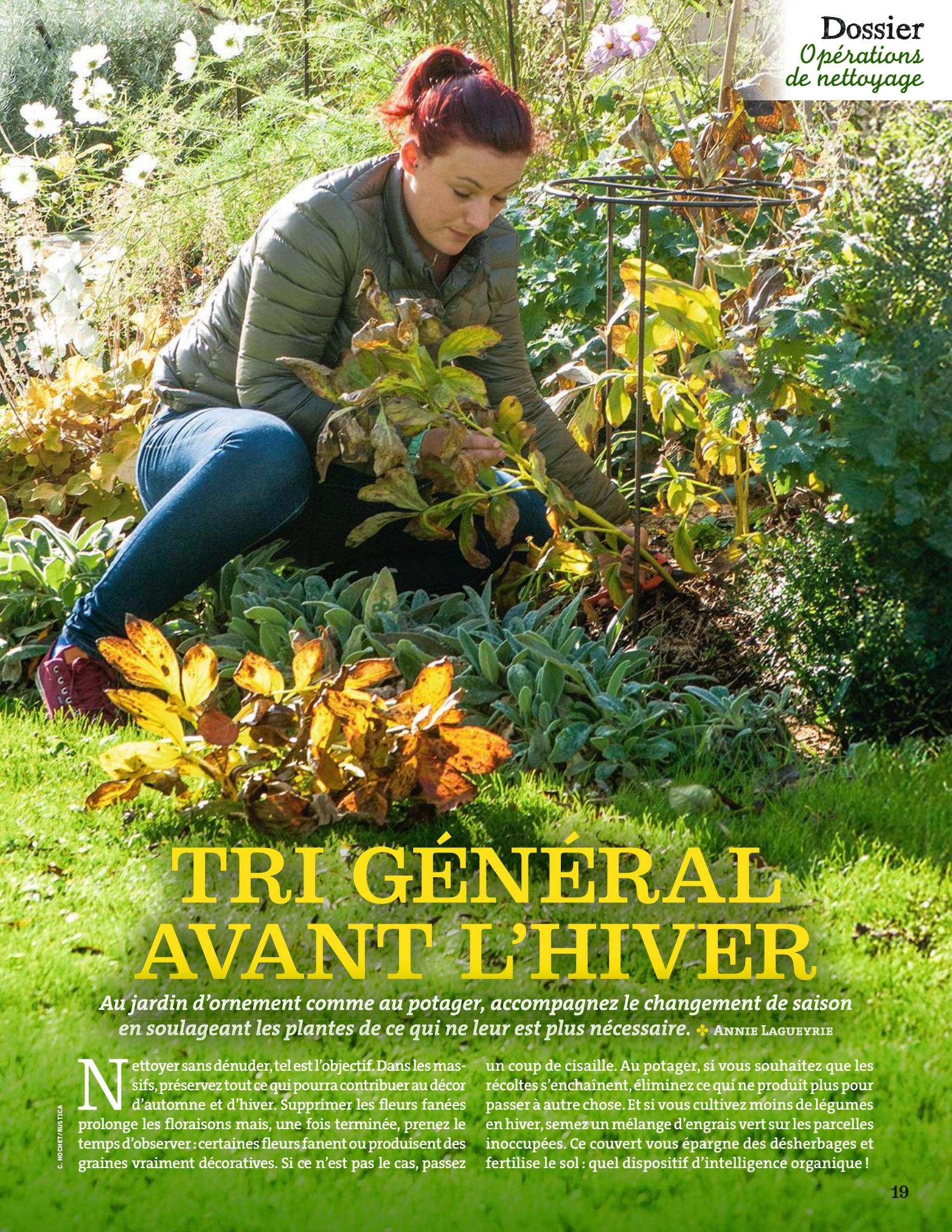
Rusticité : aucune. Placez la plante à 14 °C au minimum.

Arrosage : deux fois par semaine, moins en hiver.

Semis : in vitro, très compliqué.

Rempotage : tous les 2 ou 3 ans.

Textes : Éric Costan.



TRI GÉNÉRAL AVANT L'HIVER

Au jardin d'ornement comme au potager, accombez le changement de saison en soulageant les plantes de ce qui ne leur est plus nécessaire. ✨ ANNIE LAGUEYRIE

Nettoyer sans dénuder, tel est l'objectif. Dans les massifs, préservez tout ce qui pourra contribuer au décor d'automne et d'hiver. Supprimer les fleurs fanées prolonge les floraisons mais, une fois terminée, prenez le temps d'observer : certaines fleurs fanent ou produisent des graines vraiment décoratives. Si ce n'est pas le cas, passez

un coup de cisaille. Au potager, si vous souhaitez que les récoltes s'enchaînent, éliminez ce qui ne produit plus pour passer à autre chose. Et si vous cultivez moins de légumes en hiver, semez un mélange d'engrais vert sur les parcelles inoccupées. Ce couvert vous épargne des désherbagages et fertilise le sol : quel dispositif d'intelligence organique !

Sélection drastique dans les massifs

Attention au nettoyage sans distinction, car les plantes ne poussent plus guère et, une fois nus, les massifs le resteront tout l'hiver! Alors: allégez, sculptez, préservez plutôt les graminées. Le givre, la rosée et les toiles d'araignées y scintilleront.

Entrée des remontantes

Anémone du Japon, fuchsia, penstémon, verbesina (photo) sont capables de fleurir jusqu'aux gelées. La suppression des fleurs fanées favorise leur renouvellement. Observez la plante: les jeunes pousses pointent sous les fleurs fanées. Au sécateur ou à la cisaille, taillez juste au-dessus de ces dernières pour le dahli et pour la sauge arbustive, n'intervenez pas trop bas. À cette saison, les tiges ne repoussent pas aussi vite qu'au printemps et la production de boutons floraux peut tarder.



B.G/RUSTICA

Fin de vie bien remplies

N'attendez pas que les annuelles soient à bout de souffle, malades ou vaincues par la sécheresse. Quand la suppression des fleurs fanées ne suffit plus à les faire refleurir, **mieux vaut les arracher et les porter au compost**. Placez-les dans la brouette et cisaillez-les pour les réduire en menus morceaux qui se décomposeront plus vite. Vous pouvez tout de même laisser en place quelques jolis spécimens qui ont la capacité à se ressemer: œillet d'Inde, cosmos, bourrache...



F. BOUCOURT/RUSTICA

Table rase des feuillages flétris



1



2

Beaucoup de plantes vivaces perdent leur partie aérienne en hiver. Accompagnez ce mouvement naturel et laissez faire l'automne. À feuilles larges et épaisses, **les hostas produisent ainsi d'abondants déchets**

(photo 1) qui tombent au sol en formant une masse. Si la vue de cette végétation sèche vous dérange, vous pouvez la retirer. Il y a matière à alimenter le compost, ou à protéger le pied de plantes moins rustiques (telles les fuchsias) d'un paillis qui deviendra nutritif. **C'est aussi le cas des pivoines herbacées** (photo 2): pour éliminer les feuilles sèches avant qu'elles ne tombent, détachez-les au sécateur. Utilisez-les en paillis au pied d'autres plantes: la rotation de ces protections limite la transmission des maladies.

Élimination de ce qui ne fleurit plus

Avec la baisse des températures, les plantes vivaces, chacune à son rythme, entrent en dormance, notamment les asters, dont certains sont épanouis depuis l'été. Les floraisons ralentissent puis cessent, même si vous supprimez les fleurs fanées, et les tiges se dessèchent.

Vous pouvez alors les couper près du sol.

Quand le feuillage est fin, qu'il reste en place et forme une touffe (tel le népéta ci-contre), vous pouvez le tailler en boule à l'aide d'une cisaille pour conserver en hiver une structure approximative, mais aussi protéger le sol des intempéries et offrir des abris pour l'hiver aux insectes auxiliaires.



F. MARRE/FRUSTICA/GARDEN BOTANIQUE JEAN-MARIE PELT



F. MARRE/FRUSTICA/GARDEN BOTANIQUE JEAN-MARIE PELT

CHEVELURE APPARENTE

Le feuillage coloré de certains carex, qu'il soit bronze (En photo : *Carex comans*), acajou, etc. demande un entretien particulier. Cette parure d'allure automnale mais bien persistante ne doit jamais être taillée court. En fin d'hiver, utilisez un petit râteau ou une griffe en guise de peigne pour extirper les quelques feuilles sèches. C'est tout!

Bijoux sauvegardés portés à l'avant-scène



1



2

À couper trop tôt les fleurs fanées des hydrangéas, on ne les voit jamais virer au turquoise ou au rouge lie-de-vin. Idem pour les rosiers capables de produire de gros fruits rutilants tenant bon tout l'hiver. Certains jardiniers font même collection de vivaces capables, elles aussi, de produire des inflorescences sèches de grande tenue. Les graminées sont championnes hissant fièrement leurs épis : panicum, herbe-aux-diamants, cheveux-d'ange, miscanthus, etc. Conservez-les aussi longtemps qu'ils sont en forme, de même que les **chardons ou panicauts** (*Eryngium planum* : photo 1), les fleurs étagées de la **sauge de Jérusalem** (*Phlomis russelliana* : photo 2), les ombelles des grands sedums, les capitules d'échinacées...

Transitions de cultures au potager

Il est grand temps d'arracher les derniers légumes d'été, ensuite, il sera trop tard pour semer des engrains verts. Ne ratez pas cette profitable technique ! Quant aux cultures d'hiver en place, elles imposent de traquer les limaces...

Remisage des plantes épuisées

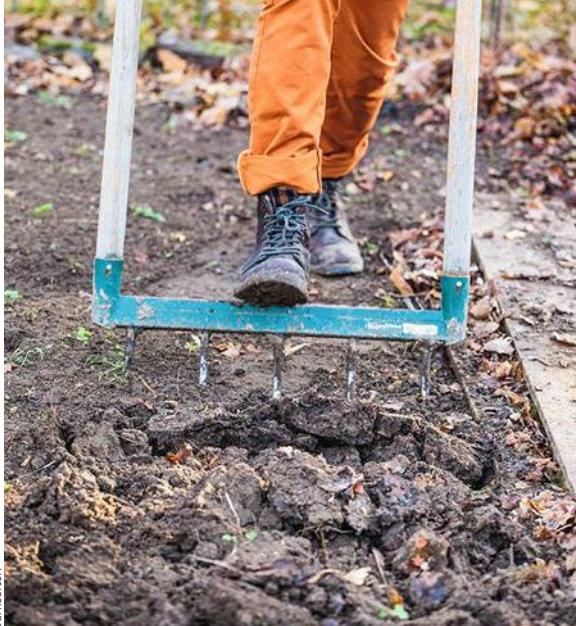


Même dans le Sud ou sous serre, les légumes d'été ne produiront plus guère et risquent de contracter des maladies comme l'oïdium (en photo 1 : un concombre attaqué par la maladie). Placez-les au compost (chou et courgette, photo 2) tant que leur feuillage est en bon état. Le compostage, s'il est rapide, détruit les germes des maladies. Pour accélérer le processus, découpez les déchets à la cisaille et incorporez-les dans la couche supérieure du tas (20 cm de profondeur). Assurez-vous que le compost n'est ni trop mouillé, ni trop sec. Coupez la tige des plantes saines et laissez les racines en terre : c'est une matière organique précieuse !

Désinsertion des adventices vivaces

Avec le retour des pluies et une terre tiède et nettoyée des cultures passées, les espèces indésirables du potager reprennent vite leur élan, chiendent et lisseront en tête. Profitez du sol encore meuble pour les arracher, sinon ils risquent de proliférer au printemps. Plutôt qu'une bêche qui va trancher les racines, **utilisez votre fourche à bêcher écologique** pour les extirper ou une fourche-bêche. Travaillez en douceur pour extraire des racines les plus longues possibles sans les réduire en morceaux. Pour étouffer ce qui reste, semez un engrais vert à base de céréales (avoine).





B.G/JUSTICA

Premiers ameublissements

Au printemps, attendez que le sol se ressue et, en fin d'été, qu'il retrouve un peu d'humidité. Sur sol argileux, la terre se tasse facilement et, si elle a manqué d'eau, forme des mottes. Après la pluie, quand elle redevient souple, **la fourche à bêcher écologique est l'outil idéal pour ameublier et émietter le terrain sans trop d'effort.**

Plusieurs passages peuvent être nécessaires, mais ses deux manches rendent le travail plus facile. Si la prochaine culture n'est pas immédiate, maintenez son sol paillé : la faune souterraine poursuivra alors le travail de préparation.

Semis d'engrais vert

En hiver, les parcelles laissées nues sont à la merci des herbes adventices et des intempéries. Plutôt qu'un simple paillis, protecteur mais inerte, un engrais vert agit par ses racines : il capte les minéraux menacés de lessivage par la pluie. Semés en octobre, ces engrais verts doivent résister au froid et préparer le terrain pour les cultures de printemps (tomates, courges). **Les céréales** (seigle, avoine, orge) produisent beaucoup de biomasse, tandis que **les Fabacées** (pois fourrager, féverole, vesce d'hiver) enrichissent le sol en azote. L'idéal est donc de **semer un mélange des deux, à la volée**, sur un sol désherbé et meuble.



N.DU/BIOSPHOTO

Déménagement des escargots et limaces

Ces gastéropodes sont surtout actifs pendant la nuit et au cours des jours de pluie : autant de moments privilégiés pour les surprendre ! **Portez-les loin du potager, par exemple au pied d'une haie.** Comme ils raffolent des choux, on peut leur semer un petit carré de moutarde pour les détourner du potager. Autour des jeunes plants, pensez à poser des paillis de composition un peu dissuasive (coquilles d'œufs, aiguilles de pin, tailles de rosiers sains...). Soyez imaginatifs mais n'oubliez pas de porter des gants. Quant aux granulés antilimaces, réservez-les aux cas critiques : pluie persistante, jeunes plants et semis.



BODO BUTZ/LORA PRESS/BIOSPHOTO



F. MARRE/JUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

SOUTIEN AUX TUTEURS

Si vous utilisez des modèles métalliques spiralés pour les tomates, ils seront comme neufs après un nettoyage à la brosse pour enlever la terre puis au vinaigre blanc. Pour réutiliser des piquets en bois, après brossage, pulvérisez de la bouillie bordelaise pour lutter contre les spores de champignons pathogènes.



R. COURSEAUX/BOSPHOTO

DOMESTICATION DE L'EFFET DE SERRE

Avec les nuits qui se rafraîchissent, c'est le moment de mettre serres et tunnels en ordre pour affronter la saison froide.

Ne vous y prenez pas au dernier moment ! ✨ JEAN-MICHEL GROULT

1. Réparation

Vérifiez l'étanchéité des bâches et des toits en verre. **Remplacez les parties abîmées** tant que le temps est favorable. Renforcez les fixations en prévision des tempêtes. Au besoin, posez des renforts supplémentaires, comme des jambes d'appui en métal galvanisé.



4. Rangement

Faites le tri dans les pots qui ne servent plus. **Rincez ceux que vous réutiliserez.** Regroupez-les par taille et placez-les dans un endroit à l'abri des intempéries. Remisez aussi tous les accessoires de la serre comme les toiles d'ombrage et les clayettes de séchage, par exemple.



2. Isolation

Fixez un **film en plastique à bulles** sur la face intérieure de la serre. Deux épaisseurs, croisées, offrent la meilleure isolation. Il existe une version de cet isolant spécifique aux serres, résistant aux ultraviolets durant plusieurs années. Vérifiez aussi le chauffage.

3. Nettoyage

Passez un bon coup d'éponge sur les parois et les films afin qu'ils laissent **passer le maximum de lumière**. Vérifiez que les chéneaux sont propres et ne retiennent pas d'eau. Les moustiques risquent encore d'y proliférer et, plus tard, l'eau stagnante peut geler et abîmer la serre.

5. Désherbage

Dans tous les coins, **arrachez toute végétation indésirable**. Le but recherché n'est pas seulement esthétique : la majorité des ravageurs de serre, comme les aleurodes, pucerons et acariens, passent l'hiver sur ces espèces adventices. Évacuez ce désherbage.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

6. Arrachage

Retirez toutes les cultures qui ne donneront plus, comme les tomates, courgettes et autres légumes d'été. Là aussi, **évacuez la végétation arrachée à l'extérieur de la serre**. Vous pouvez pailler après pour garder le sol propre, poser une bâche opaque ou encore du carton.



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

7. Hivernage

Rentrez les végétaux frileux, des agrumes jusqu'aux plantes ornementales. **Attention : une simple enceinte ne garantit pas contre le gel!** Il vous faut prévoir un dispositif de chauffage dans la serre pour les plantes qui ne supportent pas les gelées en dessous de -3 °C environ.

8. Amendement

Préparez la mise en place des cultures d'hiver en apportant sur les parties à utiliser **une bonne quantité de compost mûr**. **Comptez 1 kg/m²**.

Griffez la terre pour le faire pénétrer dans le sol. Tenez la planche humide jusqu'à la mise en place pour préserver la fertilité.



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

9. Repiquage

Installez **toutes les cultures qui peuvent pousser pendant la saison froide** comme les choux d'hiver (choux-fleurs, ceux à couper et ceux à pomme dense), les chicorées et laitues d'hiver. Espacez les rangs pour optimiser la faible luminosité hivernale et limiter les ravageurs.



F. STRAISSE/BIOSPHOTO

10. Semis

Lancez sans tarder les "crudités" d'hiver, comme les salades à couper, la mâche ou la roquette, ainsi que les moutardes asiatiques. À cette époque de l'année, le manque d'eau est la principale cause d'échec en culture sous abri.

Aussi, arrosez régulièrement en pluie.



115 € environ pour cette composition

POURPRE & LÉGER au passage des saisons

Bien que décoratif durant toute la belle saison, ce massif révèle ses atouts jusqu'à l'automne, quand paradent épillets de graminées et inflorescences de vivaces. ✨ PIERRE NESSMANN

D'une superficie de 3,50 m² environ, cette composition de plantes vivaces robustes et florifères auxquelles se joignent des graminées rustiques occupe le premier plan d'un massif d'arbustes ou trouvera sa place en bordure d'une allée ou d'une pelouse. Installées en situation ensoleillée et dans une bonne terre de jardin, les plantes utilisées sont toutes faciles à vivre et de nature plutôt conquérante. Une fois plantées, certaines se développent en largeur grâce à leur système racinaire traçant (amsonie, marjolaine) alors que d'autres (sedum, statice) et les graminées produisent des souches plus

disciplinées qui restent à leur place. Espacés de 30 à 40 cm, ces végétaux recouvrent en quelques mois la surface de la terre, et empêchent les plantes adventices de s'y développer.

Achat

En automne, vivaces et graminées sont commercialisées en godet de 9 à 10 cm de côté, ce qui permet de tenir un budget d'environ 110 à 120 € pour l'achat d'une vingtaine de sujets nécessaire à cette réalisation.

Préparation

Décompactez profondément la terre et enrichissez-la en lui apportant une

ou deux brouettes de compost bien décomposé régulièrement réparti à la surface du sol puis enfoui légèrement au moyen d'une griffe. Déposez les plants et disposez-les à même la terre selon votre plan afin de juger de l'effet. Répartissez-les toujours en quinconce pour une occupation harmonieuse du terrain.

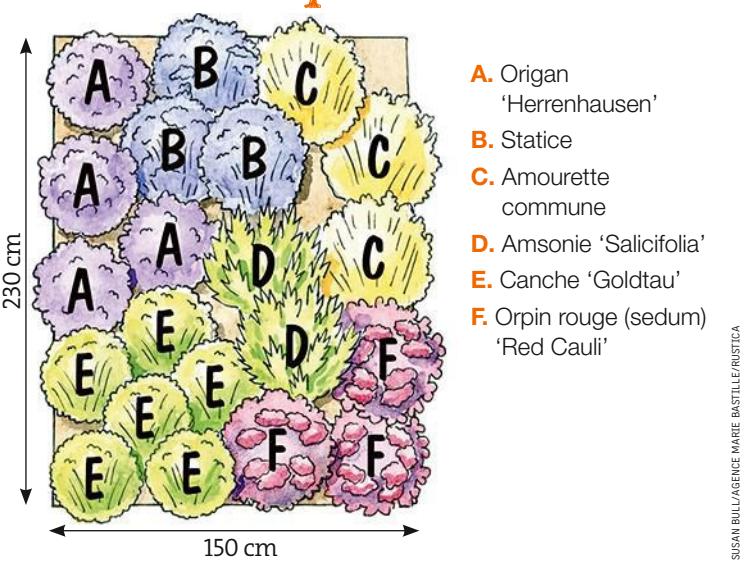
Plantation

À l'emplacement de chaque sujet, creusez un trou d'un volume correspondant à, environ, trois ou quatre fois celui de la motte. Décompactez le fond du trou de plantation, déposez-y une poignée de corne broyée puis du terreau et, enfin, la motte. Comblez les vides, tassez légèrement et arrosez copieusement.

Entretien

Si, lors des automnes chauds, la terre sèche sur une profondeur de 5 ou 6 cm, arrosez chaque plant. Au printemps, après avoir coupé le feuillage et les inflorescences sèches (lire l'encadré page suivante), ameublissez le sol en surface avec une griffe, puis épandez quelques poignées d'engrais organique (corne broyée) autour des sujets et déposez un épais paillis (paillette de roseau, compost) pour limiter le développement des plantes adventices et conserver l'humidité du terrain.

Schéma de plantation



Les plantes qu'il vous faut



A. LAWSON/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

A. ORIGAN 'HERRENHAUSEN'

(Origanum laevigatum)

Haute de 20 à 30 cm, cet origan forme une touffe dense couronnée, de juin à septembre, de fleurs roses. En sol drainé et situation ensoleillée.

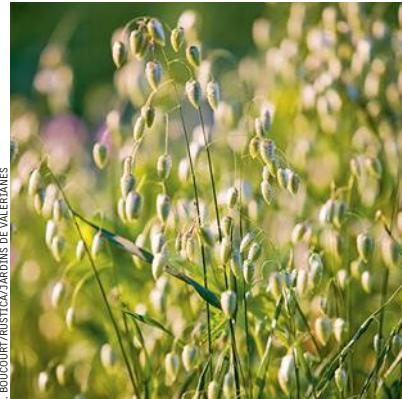


A. KUBACSI/BIOSPHOTO

B. STATICE

(Limonium latifolium)

Cette vivace développe, de juin jusqu'à août, des hampes portant un bouquet de petites fleurs lavande. Pour terrain filtrant et plein soleil.



F. BOUCOURT/FRUSTICA/JARDINS DE VALÉRIANES

C. AMOURETTE

(Briza media)

Sur les tiges de 20 cm, les épillets en forme de queue de serpent sont pourpres puis jaune paille. Une plante de sol frais et de plein soleil.



F. MARRE/RUSTICA/PERINÉE DU MORVAN

D. AMSONIE 'SALICIFOLIA'

(A. tabernaemontana)

Les tiges de cette vivace rustique sont couronnées, en été, de grappes de fleurs étoilées et bleu ciel. Pour tous terrains et situation ensoleillée.



F. DUDILLON/BIOSPHOTO

E. CANCHE 'GOLDTAU'

(Deschampsia cespitosa)

Cette élégante graminée se distingue par son feuillage, gracieux et ses épillets dorés et vaporeux. Convient aux sols frais, à la mi-ombre ou ombre.



J. MARTIN/BNW/BIOSPHOTO

D. SEDUM (ORPIN) 'RED CAULI'

(Hylotelephium telephium)

De juillet à septembre, cette plante vivace de 40 cm se coiffe de jolis pompons rouge vif. À planter au soleil et en sol drainé, même sec.



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

COUPE RASE, MAIS PAS TROP TÔT

À la fin de l'automne, conserver les tiges, leurs feuilles et fleurs, ainsi que les chaumes et les épillets présente des avantages. Tout d'abord, cela permet aux végétaux d'achever naturellement leur cycle de croissance annuelle et d'exposer leurs silhouettes décoratives. Par ailleurs, une coupe trop hâtive de tiges laisse des plaies ouvertes. Le gel,

l'humidité et la neige risquent fort de compromettre la repousse de l'année suivante. Attendez la mi-février pour les rabattre au ras du sol avec un sécateur. À cette époque, les tissus sont secs et les bourgeons des futures tiges (qu'on aperçoit à côté de la tige de sedum sectionnée sur la photo) déjà bien formés et hors d'atteinte de l'humidité.

GRENADE DU GARD, explosion de saveurs

Longtemps oublié en France, ce fruit connaît une renaissance dans un terroir baigné de soleil. Cultivé en bio, il est transformé selon un savoir-faire unique.



La famille Saleilles, à Bagnols-sur-Cèze (30), cultive 14 ha de grenades certifiées bio, principalement la variété 'Provence'. Le terroir, à prédominance argilo-calcaire, bénéficie d'environ 300 jours d'ensoleillement par an. Balayé par le mistral, il offre des conditions idéales à cette culture rustique, héritage millénaire en France. "Ce n'est pas un fruit exotique ! Sa culture s'est simplement raréfiée, souligne Thomas Saleilles. Nous récoltons à la main ce fruit aux vertus antioxydantes, riche en vitamine C, puis nous le transformons en sirop, en huile de pépins ou en jus. Il faut environ 3 kg de fruits entiers pour obtenir 1 l de jus sans sucre ajouté."



Courgette

Fine et allongée, peu calorique, la courgette longue possède une peau verte foncé brillante, une chair tendre, riche en fibres, un goût doux et des propriétés diurétiques.



Fenouil doux

Son bulbe, charnu et croquant, est aussi bon cru que cuit. Il se décline en plusieurs variétés : 'Selma', 'Rondo', 'Solaris', 'Fino' ...



Salade de chou-fleur, menthe, feta et grenade

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min env.

- 1 grenade • 1 petit chou-fleur • 5 radis • 150 g de feta
- 10 feuilles de menthe • 10 noisettes entières
- 3 cuill. à soupe d'huile de sésame grillé • 2 cuill. à soupe de vinaigre de framboise • sel • poivre du moulin

• **Détaillez** le chou-fleur en bouquets après l'avoir lavé, puis plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 à 15 min : ils doivent rester croquants. Rafraîchissez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson et égouttez-les.

• **Découpez** la feta en petits dés. Tranchez les radis en rondelles. Ciselez finement les feuilles de menthe. • **Ouvrez** la grenade et récupérez les grains. Concassez grossièrement les noisettes. • **Réunissez**, dans un saladier, le chou-fleur, la feta, la menthe, les radis, la grenade et les noisettes. Salez, poivrez, arrosez d'huile de sésame grillé (ou d'huile de sésame) et de vinaigre de framboise. • **Mélangez** et servez sans attendre.



L'actu gourmande

Alice Gondonneau, cheffe de rubrique maison

RENAISSANCE DE LA BRASSERIE LÉOPOLD

À l'emblématique hôtel Saint Christophe d'Aix-en-Provence (13), le chef Mathieu Vastel inaugure un nouveau chapitre culinaire dans la brasserie Léopold. Formé en Normandie, dans des maisons d'exception, il signe une cuisine sincère, vivante et généreuse, où chaque plat rend hommage au produit et au fait maison. Entre classiques français revisités et inspirations personnelles, sa carte reflète son amour du terroir et du goût authentique. Une arrivée pleine de promesses pour cette institution aixoise !



BRASSERIE LÉOPOLD/SP

C'est nouveau !



DÉLICE CROQUANT

Associant 65 % de cacao du Pérou à des éclats de framboise et de quinoa soufflé, cette tablette est fabriquée avec des ingrédients majoritairement bio et issus du commerce équitable. *Ethiquable. Chocolat noir, framboise et quinoa, 100 g, 4 € env.*

PLAISIR SAIN

Sans huile de palme et dotée d'un Nutri-score A, cette recette, élaborée en Charente-Maritime avec des ingrédients bio et une farine locale, est riche en fibres naturelles et pauvre en sucres.



Karéléa. Sablés, 9 biscuits, 2 € env.

APÉRITIF MEXICAIN

Cuisinée à partir de tomates, oignons et poivrons rouges bio, sans colorant ni conservateur, cette sauce épaisse est délicatement piquante. *Jardin Bio. Salsa Dip, pot de 350 g, 3,50 € env.*



ALLIANCE SAVOUREUSE

Élaboré au cœur du Poitou, ce fromage à la texture fondante et au goût délicat marie la douceur du lait de vache et les notes aromatiques du lait de chèvre.



Soignon. Le Crèmeux, boîte de 300 g, 4 € env.

Au menu

SAMEDI

- Crème de potimarron
- Dorades au fenouil
- Tarte fine aux figues fraîches

DIMANCHE

- Salade de chou-fleur, menthe, feta et grenade
- Tournedos de porc à la grenade
- Compote pommes-coings

LUNDI

- Carpaccio de radis noir
- Tarte courgette-chèvre
- Meringues à la grenade

MARDI

- Tapas de canard à la grenade
- Filets de truites au four
- Crumble aux prunes

MERCREDI

- Tartare de betteraves
- Sauté de volaille fermière
- Clafoutis aux noisettes

JEUDI

- Salade de céleri-rave râpé
- Parmentier de canard
- Tiramisu aux fruits rouges

VENDREDI

- Soupe poireaux-navets
- Gratin de courge 'Butternut'
- Moelleux à la châtaigne

En partenariat avec



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

Vignerons Bertin, Pink Pearl, Bordeaux, vin de France



Voici un rosé pétillant élaboré selon la méthode champenoise. Sa robe rose pâle et ses bulles fines annoncent une bouche vive et équilibrée. Peu sucré, il séduit par sa fraîcheur, sa minéralité et ses arômes de framboises, groseilles et fleurs blanches. Un rosé pétillant tout en fraîcheur, gourmandise et élégance.

Accord : Pink Pearl se marie à merveille avec des desserts fruités, comme un tiramisu aux fruits rouges. Cépages : cabernet-sauvignon, cabernet franc et merlot.

Prix : 10 € env.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Les Vignerons de Sigoulès, L'Audace 2018, AOC bergerac, Sud-Ouest



Ce vin présente une robe grenat profond aux reflets éclatants. Son nez, riche et complexe, s'ouvre sur des arômes de fruits noirs mûrs, rejoints par de subtiles notes boisées. En bouche, l'attaque est harmonieuse, marquée par des tanins soyeux offrant une belle persistance aromatique. **Accord :** vin de garde et à servir aux alentours de 18 °C, il se marie avec les viandes rouges, dont le canard, et les fromages de caractère. Cépages : cabernet franc et merlot. Prix : 17 € env.



Tournedos de porc à la grenade

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Marinade : 1 h

Cuisson : 30 min env.

• 3 grenades

- 800 g de filet mignon préparé en 8 "tournedos"
- 8 tranches de bacon
- 4 oignons nouveaux
- 2 brins de thym
- 1 cuill. à soupe de paprika
- 25 cl de vin rouge fruité (gamay)
- 1 cuill. à café de sucre
- vinaigre balsamique
- huile d'olive • sel • poivre

• **Encernez** les tournedos avec les tranches de bacon, ficelez-les et placez-les dans une terrine. Saupoudrez de thym et ajoutez les oignons nouveaux émincés. • **Mélangez** le paprika avec une petite tasse d'huile d'olive. Versez le tout sur la viande. Placez-la 1 h au frais, en la retournant à mi-temps.

• **Prélevez** les graines de grenade. Réservez-en pour le décor, mixez le reste, puis filtrez le jus. • **Versez-le** dans une casserole, avec le vin et le sucre. Faites réduire 30 min env. Ajoutez un filet de vinaigre balsamique et poivrez. Remuez, puis retirez du feu. • **Faites cuire** les tournedos 3 min par face, à feu vif, avec un peu de marinade. Assaisonnez. Servez avec la sauce et des grains de grenade.



Tarte courgette-chèvre

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min env.

- 2 courgettes moyennes
- 1 pâte brisée • 3 œufs
- 20 cl crème liquide entière
- 2 crottins de chèvre
- 20 brins de ciboulette
- sel • poivre

• **Étalez** la pâte dans un moule à tarte, puis piquez le fond à l'aide d'une fourchette. • **Lavez** les courgettes, puis coupez-les en fines rondelles, de préférence à l'aide d'une mandoline pour une découpe régulière.

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

• **Battez** les œufs avec la crème fraîche dans un bol. Ajoutez un crottin de chèvre émietté et 10 brins de ciboulette finement ciselée. Salez et poivrez. Incorporez ensuite les rondelles de courgettes à cette préparation en remuant délicatement pour bien les enrober. • **Versez** l'appareil sur la pâte, en répartissant les courgettes de manière uniforme.

• **Disposez** ensuite le second crottin de chèvre, cette fois coupé en tranches, à la surface de la tarte pour qu'il fonde et dore au four. • **Enfournez** la tarte pendant environ 45 min, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et que la garniture soit prise. • **Laissez-la** tiédir quelques minutes avant de la servir. Vous pouvez aussi la déguster tiède ou froide, accompagnée d'une salade verte et du reste de ciboulette ciselée.



Meringues à la grenade

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h 30 env.

- 1 grenade
- 4 blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 30 cl de crème liquide entière bien froide
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel

• **Préchauffez** votre four à 100 °C (th. 3-4). • **Montez** les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez le sucre progressivement, en continuant de fouetter jusqu'à obtenir une texture brillante et bien ferme. • **Formez** des petits tas ou des cercles de meringue sur une plaque recouverte de papier cuisson. • **Enfournez** pendant environ 1 h 30, en contrôlant la cuisson à mi-temps, puis laissez refroidir dans le four entrouvert. • **Fouettez**, à l'aide d'un batteur électrique, la crème liquide bien froide avec les graines de la gousse de vanille, jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et aérienne. Réservez la crème fouettée au frais. • **Ouvrez** la grenade pour récupérer les graines.

• **Dressez** les meringues sur des assiettes et garnissez-les de crème fouettée. Parsemez généreusement de graines de grenade pour apporter fraîcheur et croquant. Servez aussitôt.



Tapas de canard à la grenade

Pour 12 bouchées

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min env.

- **½ grenade**
- **2 magrets de canard**
- **1 petite échalote**
- **1 brin de coriandre**
- **1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique**
- **100 ml de jus de grenade**
- **1 cuill. à café de miel**
- **100 g de pistaches non salées**
- **sel • poivre**

• **Incisez** la peau des magrets en croisillons, faites-les cuire côté peau 6 à 8 min, retournez et poursuivez 3 min côté chair. Laissez reposer 5 min.

• **Concassez** finement les pistaches. Égrenez la grenade, pelez et hachez l'échalote, ciselez quelques feuilles de coriandre nettoyée, puis mélangez-les avec le vinaigre, du sel et du poivre.

• **Taillez** les magrets en cubes et piquez-les. • **Appuyez** une face de chaque cube dans les pistaches concassées. • **Déposez** une cuillerée du mélange grenade-échalote-coriandre sur chaque bouchée. • **Versez** le jus de grenade dans une petite casserole, ajoutez le miel et faites réduire à feu moyen 5 à 7 min, jusqu'à ce que la consistance soit sirupeuse. • **Servez** les bouchées tièdes, et la sauce à part.



Dorades au fenouil

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min env.

- **2 bulbes de fenouil**
- **2 dorades (400-500 g/pièce)** vidées et écaillées
- **1 citron non traité**
- **1 orange non traitée**
- **2 gousses d'ail**
- **1 branche de thym**
- **60 ml de vin blanc**
- **huile d'olive • sel • poivre**

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). • **Ôtez** les extrémités et les parties abîmées des bulbes de fenouil, coupez-les en deux puis émincez-les finement. Répartissez-les au fond d'un grand plat à gratin légèrement huilé. • **Épluchez** les gousses d'ail, hâchez-les finement et ajoutez-les au fenouil dans le plat. • **Découpez** le citron et l'orange en fines lamelles. • **Rincez** les dorades à l'eau froide, séchez-les avec du papier absorbant et pratiquez quelques entailles sur chaque flanc. Posez-les côté à côté sur le lit de fenouil. • **Répartissez** quelques lamelles de citron et d'orange sur chaque poisson, parsemez de thym, salez et poivrez. Versez dessus le vin blanc et un filet d'huile d'olive. • **Enfournez** 25 à 30 min. À mi-temps, arrosez les poissons du jus de cuisson. Vérifiez que la chair des dorades est bien cuite : elle doit se détacher sans difficulté. • **Servez** chaud, accompagné de riz ou de pommes de terre grenailles.

Tiramisu aux fruits rouges

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Repos : 4 h au minimum

- **½ grenade**
- **100 g de framboises**
- **100 g de myrtilles**
- **250 g de mascarpone**
- **60 g de sucre**
- **2 œufs**
- **12 biscuits à la cuillère**
- **1 cuill. à soupe de sucre glace**

• **Nettoyez** les framboises et lavez les myrtilles (si vous utilisez des fruits surgelés, sortez-les à température ambiante). • **Séparez** les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone en remuant pour obtenir une crème lisse. • **Montez** les blancs en neige bien ferme, puis incorporez-les délicatement à la crème au mascarpone à l'aide d'une spatule, en soulevant bien la masse pour garder une texture aérienne. • **Égrenez** la grenade. Réservez quelques grains et fruits rouges pour la décoration. • **Déposez** une couche de biscuits à la cuillère, cassés si besoin, au fond de chaque verrine. • **Ajoutez** quelques fruits, puis recouvrez de crème. • **Répétez** l'opération : une couche de biscuits, fruits, crème. • **Réservez** au moins 4 h au frais, et jusqu'à 24 h, pour que les biscuits s'imprègnent bien. • **Décorez** avec les fruits restants et un peu de sucre glace au moment de servir.

Foires aux vins 2025

La grande fête des terroirs viticoles

L'événement annuel du secteur viticole est une formidable vitrine pour découvrir les nouveaux millésimes classiques et les nectars originaux au meilleur prix. ✨ CORINNE VILDER



Depuis la fin du mois d'août, les foires aux vins ont pris leur rythme de croisière. Pendant deux mois, les clients partent en quête des bonnes affaires. Malgré la baisse globale de sa consommation en France, le vin reste en tête des boissons alcoolisées : 58 % des Français le privilégient, élisant pour 81 % d'entre eux, la sphère privée comme lieu de dégustation (baromètre Sowine 2025). Dans les linéaires, les bons crus ont été sélectionnés au cours de l'année par les acheteurs des réseaux de distribution des grandes enseignes (Casino, Auchan, Carrefour, E. Leclerc, Intermarché, Monoprix, Coopérative U...), des magasins spécialisés (Biocoop) ou encore les cavistes de renom (Intercave, Petit Ballon). Comment, dans ces circonstances, s'orienter sans un guide ? Les vins que nous présentons dans ce dossier

sont, plus que jamais, souples, fruités, gourmands, faciles d'accès. Tous les acteurs de la filière l'ont bien compris, à commencer par les caves coopératives. Ne sont-elles pas le fer de lance de la vinification ? Une bouteille de vin sur deux vendues dans l'Hexagone en provient. Le rendez-vous bachique de l'automne est aussi un moment privilégié pour retrouver l'esprit coopératif, une culture de solidarité et de partage. Autre temps fort de ce millésime, la montée en puissance de l'appellation Vins de France. *“Elle permet aux vignerons de s'affranchir des carcans des appellations décidées par les organismes officiels comme l’Institut national de l’origine et de la qualité (Inao)”,* souligne Pierre Trieau, acheteur chez Biocoop. Examinez aussi notre sélection de bouteilles qui sortent des sentiers battus, habillées d'étiquettes au design créatif.

Caves en ligne

Si rien ne disposait le vin à être vendu sur internet, force est de constater que de nouvelles habitudes ont été prises, surtout chez les connaisseurs, de commander chez les “e-cavistes”. Parmi les plus fiables, citons Vinatis, Millésima, Wineandco et Avenue des vins – qui partage ses recommandations œnologiques dans les pages cuisines de votre hebdomadaire. Pour cette édition, le site propose une sélection de cuvées (en promotion jusqu'à 50 %), des offres éphémères, des lots collectors et des vidéos de vignerons partenaires.

Un esprit coopérateur

Pour la qualité, les caves coopératives n'ont plus rien à envier en matière de travail sur le vignoble et dans les chais.

1. AOP mâcon-la-roche-vineuse

Vignerons des terres secrètes, Pérelles, 2023, 8 € env., Carrefour

La force du collectif ? C'est bien ce chardonnay au bouquet de fleurs d'aubépine et d'acacia pour un vin généreux et bien fruité en alliance avec une terrine de volaille ou un poisson en sauce.

2. AOP saint-pourçain,

Cave de Saint-Pourçain, Empreinte, 2023, 5 € env., Coopérative U

Cette cuvée à base de gamay et de pinot noir, représentative du renouveau des vins d'Auvergne, dévoile une matière fruitée et souple qui en fait un vin de soif de bon aloi.

3. AOP chablis, Union des viticulteurs

de Chablis, La Porte de Chablis, 2022, 10 € env., Coopérative U

Ce chardonnay idéal pour un apéritif dinatoire aux arômes de fruits secs a été élaboré selon une méthode originale : les raisins, rentrés sous forme de mûts, donnent au vin une touche de sucre.

4. AOP corbières, Coopérative

de Castelmaure, cuvée C, 2025, 8 € env., Intermarché

Depuis 1921, cette cave de réputation internationale a traversé le temps avec un succès mérité qui place ses vins parmi les meilleurs. Ici, un vin rouge de caractère avec de beaux arômes et de la densité.

5. AOP crozes-hermitage,

Cave de Tain-l'Hermitage, Les Hauts de Pavières, 2023, 12 € env., Casino

Ce vin rouge à la robe limpide, aux arômes de fruits rouges, offre une matière ronde, généreuse, intense avec des tanins qui vont s'épanouir d'ici 3 à 5 ans.

6. AOP bourgogne,

Les Vignerons de Bel-Air, Signature, 2024, 8 € env., E. Leclerc

Un défi réussi par ce groupement (310 vignerons pour plus de 1200 ha) qui propose ici un chardonnay gourmand et frais avec ses arômes d'agrumes. Servez-le à l'apéritif avec des saveurs de la mer.

Une sélection des vins de France

Anciennement "Vin de table", cette appellation n'impose pas d'indication géographique et offre au vigneron une grande liberté d'assemblages.

1. Vin de France, famille Lorgesil, Libre comme l'air, 2024, 7 € env., Casino

Cette pépite bio du Languedoc est issue d'un assemblage singulier des cépages syrah et cabernet-franc qui donne un vin rouge rond et bien fruité à la séduction immédiate pour escorter les plats bistroters.

2. Vin de France, famille Guilhem, blanc de noir bio, 2024, 6 € env., E. Leclerc.

L'audace œnologique en marche ! Un vin blanc sec, vinifié à partir des cépages merlot et cabernet franc qui sont généralement l'apanage des rouges. À la dégustation, un nez de rose et de violette, une bouche avec une jolie palette de fruits rouges et blancs.

3. Vin de France, famille Roux, Les Charmilles, 2023, 7 € env., Monoprix

La famille Roux cultive la vigne dans le village de Saint-Aubin depuis 1885. À côté de ses classiques bourguignons, ce 100 % chardonnay aux notes salines et aux arômes d'agrumes confits est tout en fraîcheur.

4. Vin de France, La Clausade,

Au gré du vin, 2023, 10 € env., Biocoop

Pour produire ce vin rouge léger et fruité, un artaban du Languedoc 100 % bio, le domaine adhère à une nouvelle démarche qui consiste à complanter des cépages résistants aux maladies sans traitement.

5. Vin de France, Petit Sauvage blanc, 2024, 11 € env., Le Petit Ballon

Le duo de vignerons Pierre Caizergues et Antonin Bonnet donne un souffle nouveau au terroir de Cabardès (11) avec des cépages originaux et résistants comme ce souvignier gris (venu d'Allemagne). Un vin bio de caractère d'une étonnante fraîcheur.

6. Vin de France, Frères Carod, Cuvée noctambulle, 6 € env., E. Leclerc.

Avec une douce sucre, ce pétillant naturel à base de muscat petit grain est élaboré selon la méthode ancestrale. Faiblement dosé en alcool, il sera bien agréable au moment du dessert.





Des vignerons de talent

Si ces vins rouges viennent à manquer sur les linéaires, profitez de vos prochaines sorties œnotouristiques pour les déguster.

1. IGP pays-d'oc, maison Ventenac, Coup de sang 2024, 7 € env., Monoprix

Parfait vin de copain, assemblage cabernet franc et cabernet sauvignon, et fruité en diable avec ses notes de petits fruits rouges, cette cuvée invite à faire un détour du côté de Carcassonne (11).

2. IGP collines-rhodaniennes, famille Pierre Gaillard, Roche D'Hérode, syrah, 2023, 10 € env., Coopérative U.

Ce vin rouge est une superbe illustration des vinifications élégantes et expressives de Pierre Gaillard. C'est notre coup de cœur de cette foire aux vins.

3. AOP côtes-de-bourg, château Fougas, Maldoror, 2018, 14 € env., Monoprix

Michèle et Jean-Yves Béchet comptent parmi les pionniers de l'approche biodynamique dans le Bordelais. Aussi, ils excelltent dans l'art de vinifier avec des rouges de belle intensité aromatique, aux tannins amples et serrés.

4. AOP côtes-du-roussillon, Clos des fées, Les Sorcières, 2024, 14 € env., Intermarché

À Rivesaltes (66), au milieu des falaises bleues de Vingrau, Hervé Bizeul exprime sa passion dans ses cuvées parfaitement équilibrées en puissance et finesse.

5. AOP canon-fronsac, château Vrai Canon Bouché, 2020, 13 € env., Carrefour

C'est l'un des plus beaux terroirs de l'appellation. Quant à ce vin, il conjugue l'opulence des arômes de fruits rouges à la souplesse d'un jus gourmand.

6. AOP saumur-champigny, domaine de Rocheville, Côte & Franc, 2023, 11 € env., Intercave

Rendez-vous dans la salle de dégustation dotée d'une terrasse panoramique surplombant la Loire et le vallon de Parnay. Dans le verre, un rouge bio 100 % cabernet franc au nez expressif de son terroir et aux arômes légèrement épiciés.

Des bulles champenoises

Les foires aux vins sont aussi des opportunités pour mettre dans sa cave les bonnes affaires de la Champagne.

1. AOC champagne, champagne Devaux, cuvée Augusta, brut, 29 € env., Franprix

Cet assemblage pinot noir et chardonnay est une des belles réussites de cette cave au cœur de la Côte des Bar. Un plateau de fruits de mer magnifie ses arômes.

2. AOC champagne, Gervais Gobillard brut, 23 € env., Coopérative U

Dans le village d'Hautvillers (51), sur les terres du célèbre moine Dom Pérignon, la maison Gobillard est une institution familiale. Escortez ce 100 % chardonnay d'un plateau de fruits de mer.

3. AOC champagne, L. Launois, cuvée Réservée, brut, 18 € env., E. Leclerc

Cet assemblage de 60 % pinot meunier, 20 % chardonnay et 20 % pinot meunier, séduit par un délicat cordon de bulles, des arômes de fruits à noyau (pêche, abricot, mirabelle...), qui évoluent vers de belles notes briochées.

4. AOC champagne, Stéphane Bonafé, cuvée SB Sacré-Cœur, brut, 20 € env., E. Leclerc

C'est à Aÿ-Champagne (51), un village classé Grand Cru et inscrit au patrimoine de l'Unesco, que cet ancien œnologue a fondé sa maison en 2016. Un très grand!

5. AOC champagne, R. Lamirault, blanc de blancs, 23 € env., Intermarché

Cette cuvée compte parmi celles qui ont fait la réputation de cette entreprise familiale établie à Venteuil dans la vallée de la Marne. Elle est recherchée pour son élégance et sa vivacité.

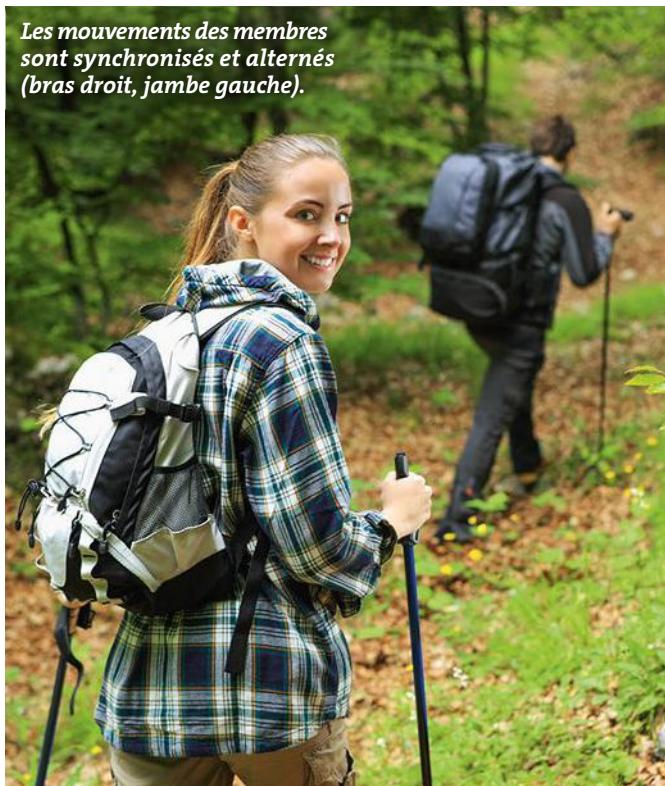
6. AOC champagne, champagne Irroy, extra-brut, 30 € env., Monoprix

Créée en 1820, cette maison qui a conquis les cours royales au XIX^e siècle, est passée sous la bannière de la maison Taittinger en 1955. Faiblement dosé, ce champagne révèle une robe cristalline et de subtils arômes de fruits blancs.



MARCHE NORDIQUE : heureux retour de bâton

Cette pratique de marche dynamique en pleine nature séduit le public ! Ses bienfaits cardiovasculaires en font un véritable sport-santé.



La Fédération française d'athlétisme (FFA) organise depuis 2015, la Journée nationale de la marche nordique. Ce samedi 4 octobre, près de 700 clubs FFA

se mobilisent pour expliquer les bénéfices de cette pratique. *“Celle-ci fait travailler 80 % de la masse musculaire et notamment tout le haut du corps”*, explique Sylvain Plantard,

formateur à la FFA. Soulageant les chevilles, les genoux et les hanches d'une partie du poids du corps, cette approche permet de randonner plus longtemps, prolongeant les bienfaits cardiovasculaires de l'effort. Sur le plan de la technique, *“il faut notamment que les bras aillent loin vers l'arrière, afin de mobiliser les épaules, les bras et le haut du dos”*.

Le planté de bâton

Munissez-vous de bâtons spéciaux dont la dragonne maintient la main près de la poignée. Ils contiennent au minimum 50 % de carbone, un matériau léger et résistant qui transmet efficacement l'énergie tout en réduisant les vibrations, protégeant ainsi les articulations. Pour régler la hauteur, tenez-les posé au sol, votre coude doit former un angle droit. Autre moyen : multipliez votre taille par 0,68. Vérifier la bonne longueur du bâton contribue aussi à préserver votre dos et à améliorer l'efficacité des mouvements.

Le zinc ce n'est pas du toc

Cet oligoélément est essentiel dans notre corps, et c'est pourquoi il est proposé dans de nombreux compléments alimentaires formulés pour améliorer l'apparence des cheveux, des ongles et de la peau, le confort visuel, la libido, l'immunité ou encore la santé articulaire. Dans l'alimentation, on en trouve dans les produits animaux, comme les huîtres, le foie de veau ou encore le bœuf haché. Vous pouvez rechercher la forme bisglycinat de zinc (de 10 à 15 mg/jour). Interrogez votre médecin, également sur la compatibilité avec une prise de fer et de calcium.



SEP ET CANNABIS MÉDICAL

Environ 130 000 personnes souffrent de sclérose en plaques (SEP) en France. Une étude de 2 ans intitulée Cannams laisse espérer des progrès dans le traitement des symptômes (raideurs, fatigues musculaires...). Encadrée par l'Agence nationale de sécurité du médicament (ANSM), elle confirme les bénéfices du cannabis médical. Suivant ce protocole, chaque patient reçoit une huile par voie orale contenant une quantité adaptée de cannabinoïdes (CBD et THC).

UN MASQUE POUR UNE PEAU NETTE

Mettez 50 g de fleurs et de feuilles fraîches de consoude (*Symphytum officinale*) dans un bocal puis couvrez de 22,5 cl d'eau minérale bouillante. Fermez le récipient et laissez refroidir. Filtrez la préparation. Dans un bol, mélangez un blanc d'œuf avec 50 g de terre de Sommières et 2 cuill. à s. de l'infusion de consoude, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Appliquez-la sur le visage 20 min et rincez à l'eau froide. Faites ce masque une ou deux fois par semaine.



L'HEURE D'HIVER qui chamboule leur timing

Quand l'heure change, chiens et chats perdent leurs repères : leur horloge interne, sensible à la lumière et à nos routines, se dérègle.

Les chats et les chiens aiment se lever, manger, faire la sieste, jouer et aller se promener à des moments précis. Le passage à l'heure d'hiver (le 26 octobre, nous reculerons les horloges d'une heure) perturbe leur rythme circadien, ce cycle biologique de 24 heures environ. Un chien peut ainsi réclamer sa balade bien avant que son maître n'ait enfilé son manteau, et un chat gratter à la porte de la cuisine une heure trop tôt...

Amortir le choc

Nos compagnons suivent notre quotidien – lever, repas, retour du travail. Ils s'y calent, surtout le chien dont le sommeil nocturne se rapproche du nôtre. Lorsque l'horloge avance ou recule, leurs repères se brouillent : les signaux lumineux et nos gestes ne coïncident plus. Outre ce décalage qui influe sur leur humeur, l'exposition prolongée à la lumière artificielle



En moyenne, un chien adulte dort 12 à 14 h/jour.

peut troubler leur horloge biologique et entraîner anxiété, trouble du sommeil ou irritabilité. Une soirée éclairée à la télévision ou sous des Led retarderait leur mise au repos,

mais il suffit parfois d'éteindre plus tôt, de tamiser la lumière et d'ajuster progressivement les repas de dix minutes par jour la semaine précédente pour adoucir la transition.

La psychologie dans le pondon

Avec l'heure d'hiver, certains craignent que leurs poules boudent le pondon. Mais ce n'est pas le décalage des horloges qui les perturbe : c'est la lumière qui s'amenuise. Moins de clarté, plus de mélatonine, et la ponte ralentit. Dans le poulailler, on le voit vite : les cocottes regagnent leur perchoir dès que le jour décline, comme si l'hiver refermait plus tôt la porte du ciel. S'ajoutent l'humidité, la baisse des températures et surtout la mue, grande consommatrice

d'énergie. Impossible pour une poule de refaire un plumage flambant neuf et de pondre chaque matin ! Certaines arrêtent plusieurs jours, d'autres plusieurs semaines, tandis que quelques irréductibles continuent par à-coups. Ce ralentissement n'a rien d'inquiétant : il reflète le rythme naturel des saisons. On peut soutenir ses poules en gardant une litière sèche, une alimentation équilibrée et, si l'on choisit la lumière artificielle, en l'utilisant avec modération.



Les cabanes colorées symbolisent l'ostréiculture traditionnelle.

LE FROMAGE DES MARAIS

Originaire du marais rochefortais, la jonchée est un fromage ultra frais, fabriqué depuis le Moyen Âge à partir de lait cru de vache, de chèvre ou de brebis, caillé puis moulé à la louche. Il est présenté dans un paillon de jonc tressé, d'une vingtaine de centimètres, ficelé aux extrémités, ce qui lui vaut son nom et son goût herbacé. Erick Jarnan en produit dans le marais de Lupin sans conservateurs. Aromatisée à l'amande ou au laurier, la jonchée se déguste à l'apéritif comme avant le dessert.



ROCHEFORT, L'EAU ET LA LPO

Dans les marais périurbains, la station de lagunage de Rochefort (17) traite les eaux usées sur le principe de l'écoépuration durable par l'action combinée du soleil, du vent et des micro-organismes. Aux portes de la ville, ces 35 ha de plans d'eau sont un havre de biodiversité. Y sont observées 160 espèces d'oiseaux : canard souchet, fuligule milouin, morillon, foulque macroule, grèbe, guifette, mouette pygmée, etc. Des visites sont organisées par la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO).

OLÉRON et petits pas en ronde

Entre dunes, marais forêts et océan, le Chemin d'Oléron offre une randonnée accessible autour de ce bijou de Charente-Maritime.

Le Chemin d'Oléron dessine une boucle de 105 km entourant la deuxième plus grande île de France métropolitaine (après la Corse). Inauguré il y a deux ans, cet itinéraire se parcourt en cinq ou sept étapes au fil des dunes, marais salés, vignes et forêts. Il ne présente pas de difficultés techniques et convient aux débutants et aux familles. Le balisage a été réalisé par des bénévoles du

Comité départemental de randonnée pédestre de Charente-Maritime, en collaboration avec les associations et les collectivités.

Chemin durable ?

À l'aube, le fort Boyard (XIX^e s.) se devine au large, au soir, le phare de Chassiron balaye la côte. Rendez visite aux artisans installés dans d'anciennes cabanes ostréicoles, admirez la citadelle du

Château-d'Oléron (XVII^e s.), puis traversez la forêt des Saumonards et ses 700 ha de pins maritimes et de chênes verts. Mais ce chemin pose aussi des questions d'enjeux de préservation : comment concilier accueil des marcheurs, protection des marais et adaptation au changement climatique ? Les élus et les associations travaillent à inscrire ce tracé touristique dans un projet durable.

De l'extraction à l'expression



Situé entre Rochefort (17) et Saintes, le site des Lapidiales, à Port-d'Evaux, offre un spectacle original de sculptures dans l'ancienne carrière des Chabossières. Initié en 2001 par Alain Tenenbaum, cet "espace d'art en perpétuelle évolution" invite les sculpteurs de tous les continents à y exprimer leurs talents. La Galaxie des pierres levées (une spirale de 360 mégalithes contemporains) complète les sculptures taillées dans les falaises. Chaque année, une région du monde est mise à l'honneur (cet été, l'Afrique australe). Le site (en accès libre) est devenu un incontournable domaine de poésie.

De l'abîme à l'azur, de Yasushi Hori (2011).

Textes : Marie-Caroline Durier.

LES PANS DE TRAVASSAC, quand l'ardoise devient art

En Corrèze, sur la commune de Donzenac, les Pans de Travassac dressent leurs parois spectaculaires comme des murailles naturelles. Découvrez un lieu unique, à l'origine du savoir-faire ancestral et précieux de la tuile d'ardoise. ✨ PATRICIA KADIJEVIC

C'est ici, au creux d'une ancienne colline, que se cache la dernière ardoisière à ciel ouvert encore en activité en Europe. Un site géologique unique au monde, et un haut lieu de la taille manuelle de l'ardoise ; un artisanat rare.

Une géologie spectaculaire

À Travassac, sept filons d'ardoise sont enchâssés entre six pans verticaux, formés il y a cinquante millions d'années par une double poussée tectonique. Contrairement aux autres carrières, où les strates sont horizontales, ici, elles se dressent à la verticale. Ces pans spectaculaires,

laissés en place par l'homme, ne contiennent pas d'ardoise exploitable mais du quartzite, une roche constituée de cristaux de quartz soudés, impropre à la découpe. Ils donnent au site son allure saisissante.

L'histoire de l'exploitation remonte à plus de 300 ans. En travaillant leurs champs, les paysans des environs tombent sur cette pierre sombre, dense, imperméable et surtout fissile, c'est-à-dire capable de se fendre naturellement en fines plaques. Elle possède moins de 2 % de porosité : un atout pour la couverture des toitures, où elle supplante peu à peu le chaume. Deux formes sont taillées : la tuile carrée, pour les toits du bassin de Brive (19), et celle d'Auvergne, plus épaisse, adaptée aux zones neigeuses. Au XIX^e siècle, la carrière fait vivre jusqu'à 250 ouvriers. Avec l'arrivée de l'électricité, les hommes descendant plus profondément, jusqu'à 100 m, en utilisant des grues, des pompes et des wagonnets sur rails. Mais les deux guerres mondiales, l'apparition du fibrociment pour couvrir les toits et la concurrence espagnole entraînent la fermeture de la plupart des carrières françaises.

À Travassac, pourtant, une poignée d'irréductibles artisans relance l'activité dans les années 1990, sauvegardant un savoir-faire ancestral.



Une pierre d'excellence

Car ici, tout se fait à la main. L'ardoisier utilise trois outils qu'il forge lui-même : burin, ciseaux et marteau. Il n'existe pas d'école : le métier s'apprend sur le tas, transmis par les anciens. L'œil du tailleur repère le "fil" de la pierre, puis fend la roche selon ses lignes naturelles. Une mauvaise lecture, et la plaque casse ! Seuls 20 % d'un bloc sont utilisables en couverture. Le reste est valorisé en paillis, gabions, dallages ou objets décoratifs. Même les vieilles ardoises peuvent être reprises, retaillées et reposées pour une nouvelle vie... de 300 ans. La qualité de l'ardoise de Travassac a été choisie il y a plus de 25 ans pour restaurer les toitures du Mont-Saint-Michel. Fierté corrézienne, elle témoigne d'un artisanat d'excellence inscrit dans une logique de durabilité : un matériau naturel, local, recyclable à l'infini, sans obsolescence programmée. Aujourd'hui, une dizaine d'ouvriers perpétuent ce métier.

exigeant, entre gestes millénaires et passion de la pierre. Depuis 26 ans, le site accueille aussi des visiteurs, invités à découvrir les secrets de l'ardoise. La démonstration de taille impressionne autant que le paysage. Entre les pans verticaux, la végétation reprend ses droits. Mousses, fougères, figuiers sauvages côtoient les empilements de pierre, devenus, suite à la visite d'un Indien, un symbole de spiritualité et de sérénité. À Travassac, la nature, la matière et les mains de l'homme composent une œuvre rare. Ici, plus qu'un décor, plus qu'un site, on touche à l'essence du geste et du temps long.

1. Les pans de quartzite, formés il y a 50 millions d'années, offrent un décor monumental unique.

2. Bloc extrait d'un filon d'ardoise, dont seules certaines parties seront transformées en tuiles.

3. L'outil multifonction des artisans a été spécialement créé pour la précision du geste et leur besoin.

4. L'ardoisier fend la roche avec précision pour obtenir des plaques régulières.

5. L'outil de précision sert à découper et à percer les tuiles.

6. Exemple de toiture traditionnelle en ardoises de Travassac, alliant résistance, esthétique et authenticité.

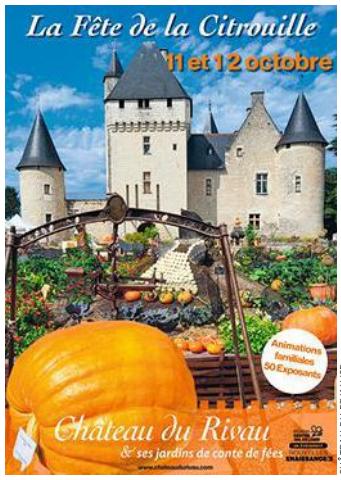
7. Lors des ateliers et des démonstrations, le public découvre les techniques de découpe et de mise en forme de l'ardoise.

8. Les visiteurs cheminent entre les impressionnantes pans de pierre. Grandiose !



Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



Léméry (37).

Ordan-Larroque (32)

La 23^e édition de la Journée des plantes rares accueille, le **12 octobre**, plus de 35 pépiniéristes et artisans. De 9 h à 18 h, gratuit. Infos : www.ordan-larroque.fr

Léméry (37)

Dans le potager de Gargantua, au château du Rivau, la Fête de la citrouille et de l'automne bat son plein, **les 11 et 12 octobre**. Ouvert

de 10 h à 18 h, entrée : 10 €. Rens. : www.chateaudurivau.com

La Haye-Fouassière (44)

Les Pépites botaniques convient, **le 12 octobre**, des producteurs de plantes rares, méconnues ou de collection du Grand Ouest. Parc du château de Rochefort. Ouvert de 10 h à 18 h, gratuit. Informations : www.la-haye-fouassiere.fr

Laquenexy (57)

Les Jardins fruitiers donnent leur Fête des jardins et des saveurs, **du 10 au 12 octobre**. Un marché aux plantes et de terroir, des animations et des conférences sont proposés au public. Ouvert de 10 h à 18 h, tarif : 7 €. Infos : www.jardinsfruitiersdelaquenexy.com

Domfront-en-Poiraie (61)

Plantes en fête investit, **les 11 et 12 octobre**, le camping de Domfront. Plus de 40 exposants animent ces deux jours. Ouvert de 10 h à 18 h, gratuit. Rens. : www.associationhorticoledudomfrontais.fr

La Motte-Servolex (73)

Sous les cèdres centenaires du domaine Reinach, l'association Plantes et jardins en pays de Savoie vous convie à ses Journées des plantes, **les 11 et 12 octobre**. Retrouvez plus de 70 exposants sélectionnés pour la qualité et la diversité de leurs productions. De 9 h à 18 h, tarif : 4 €. Tél. : 06 12 16 14 91.

Le Havre (76)

L'abbaye de Graville, chef-d'œuvre de l'art roman, abrite, **jusqu'au 2 novembre**, "Végétales : voyages dans l'illustration botanique". Les dessins et aquarelles de vingt-cinq artistes font revivre la richesse et la diversité des plantes et des jardins oubliés. Le temps d'une saison, l'abbaye se mue en laboratoire botanique. Infos : www.musees-mah-lehavre.fr

Gonfreville-l'Orcher (76)

Rendez-vous au château d'Orcher, **du 10 au 12 octobre**, pour Plantes en fête, où un riche programme vous attend. De 10 h à 18 h, tarif : 6 €. www.chateaudorcher.com

Beervelde (Belgique)

À l'occasion des Journées des plantes, qui investissent le cœur du parc du château de Beervelde, **du 10 au 12 octobre**, visitez des jardins "Hygge", le bien-être à la danoise. Rens. : www.parkvanbeervelde.be



Chantilly (60)

Rendez-vous aux Journées des plantes de Chantilly, **du 10 au 12 septembre**, où la Bulbomania, thème de l'événement, embrase les allées du château. La marraine de cette édition est Sarah Poniatowski, fondatrice du studio Maison Sarah Lavoine. Plus de 200 exposants sont présents. De 10 h à 18 h, tarif : 14 €. www.chateaudechantilly.fr



La Haye-Fouassière (44).

Abonnez-vous à

Rustica + Rustica PRATIQUE



Chaque semaine recevez **Rustica** et obtenez les meilleurs conseils pour semer, planter, et **tous les 3 mois Rustica Pratique**, votre compagnon jardin, cuisine, nature et bien être !

**1 AN - 50 N° + 4 N°
109,60 €**

au lieu de 188,60€* en kiosque

41% de réduction

Recevez chaque semaine **Rustica**



PAPIER



NUMÉRIQUE



CARNETS PRATIQUES

+ chaque trimestre **Rustica Pratique**



PAPIER



NUMÉRIQUE

BULLETIN D'ABONNEMENT

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

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE



Par internet sur abo.rustica.fr/ABORU2910



0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRU2910T**

PRU2910

Oui, je m'abonne 1 an à **Rustica et Rustica Pratique**

109,60 €

au lieu de 188,60 €* en kiosque
soit plus de **41% de réduction**

Je recevrai pendant 1 an Rustica (50 numéros dont 2 numéros doubles + 14 carnets pratiques) et Rustica Pratique (4 numéros) en versions papier et numérique.

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/ABORU2910
(4x sans frais possible avec)

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

Mobile :

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

E - mail :

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS



Version numérique incluse



Accès illimité aux anciens numéros numériques sur 3 ans pour Rustica



Frais de port offerts en France métropolitaine



Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment



F. BOUCHON/L'ÉTAT/SP

Créer une rose depuis l'hybridation (à droite) jusqu'à la vente en passant par les sélections et la culture (à gauche) prend de 7 à 9 ans.

PHOTOS: DELBARD/SP



F. BOUCHON/L'ÉTAT/SP

3 questions à ARNAUD DELBARD

Le petit-fils de Georges Delbard dirige les pépinières de même nom spécialisées dans la création et la production de roses et d'arbres fruitiers.

Les 5 et 6 septembre 2025, les établissements Delbard, célèbrent à Malicorne (03) leurs 90 ans. Arnaud Delbard, représentant la 3^e génération de cette illustre famille d'horticulteurs, s'inscrit dans les traces de son aïeul. Comme son grand-père, qui a consacré sa vie à la création et l'amélioration de variétés fruitières et florales, il est animé par une quête d'excellence et d'innovation au service des jardiniers.

Rustica. Voilà presque trente ans que vous créez des variétés d'arbres fruitiers et de rosiers. D'où cette motivation vous vient-elle ?

Arnaud Delbard. De la volonté de faire mieux ! Pour autant, l'idée que les variétés anciennes de rosiers comme d'arbres fruitiers puissent être mauvaises est très éloignée de moi. Elles ont des atouts et inconvenients. C'est sur ces derniers que nous recherchons des points d'amélioration. Par exemple, lorsque l'on souhaite obtenir une nouvelle rose, il faut des arbustes parents qui ne sont autres que des variétés existantes. C'est bien à partir de ces dernières que nos équipes travaillent pour créer les roses de demain.

R. Par quelles étapes faut-il passer pour obtenir une nouvelle variété ?

A. D. Tout débute par l'hybridation, c'est-à-dire le prélèvement du pollen que l'on dépose d'une fleur à une autre après avoir pris soin de supprimer les étamines (qui renferment le pollen). Vient ensuite la formation des fruits, puis celle des graines que l'on sème. Cette première phase, de l'hybridation à la production de semence, est assez rapide : comptez six mois environ. La seconde s'avère beaucoup plus longue. Les quelque 150 000 semences récoltées produisent autant de plants qu'il faut observer et sélectionner, tant au niveau de la silhouette que du feuillage, l'aspect et la teinte et, bien entendu, la fleur. Au bout de sept ou huit ans d'une sélection méthodique, seuls 3 à 6 sujets sur les 150 000 étudiés franchissent toutes les étapes et sont retenus.

R. En matière de rosiers, quels sont vos axes de recherche ?

A. D. Bien sûr, nos études visent l'obtention d'une floraison longue, colorée et parfumée. Mais aujourd'hui, nous les orientons davantage sur la tolérance

naturelle du feuillage aux maladies, comme celles des taches noires (marseilia) ou de l'oïdium. Vous remarquerez que j'utilise volontairement le terme de "tolérance" qui me semble plus adapté que "résistance", car nous nous sommes rendu compte que les gènes des maladies pouvaient muter et qu'une résistance à 100 % n'est jamais garantie. Nous espérons aussi créer des rosiers faciles à entretenir dont les inflorescences n'exigent pas de coupe – qui se montrent, pour ainsi dire, "auto-nettoyantes" – et, surtout, qui se contentent d'une taille très simple non pas tous les ans mais tous les deux ans.

Douce élégance



DELBARD/SP

La rose 'Sandrine Kiberlain' – aux belles fleurs rose tendre et très parfumées – a été baptisée, en présence de l'actrice, lors des journées anniversaires.

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.

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.

VOUS SOUHAITEZ FAIRE PARAITRE UNE PETITE ANnonce ?



CONTACTEZ-NOUS

j.foulonneau@cambium-media.com

Komat

Serre de jardin

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

CATALOGUES GRATUITS

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

www.komat.fr

55 - Loue gîte proche de Verdun et Côtes de Meuse

2 à 4 pers plein pied et petit village calme Juil Août 340 € / sem. Sept-Oct 290 € / S.

Tel : 03 29 8713 52. H. R.

Achète objets anciens horlogerie jouets objets militaires bronze meubles médailles insignes toutes collections monnaies

Tél : 06 08 00 58 14

Recherche pour propriété centre homme à tout faire entretien jardin conduite engins agricoles logement fourni salaire selon compétences écrire à lamottelouin@wanadoo.fr

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.

Recherche garde chasse confirme pour propriété centre petit et gros gibier connaissances agricoles logement salaire envoyer cv à lamottelouin@wanadoo.fr

VOTRE ALLIÉ AU JARDIN



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



Ou scannez ce QR code

124 PAGES
DE CONSEILS

Rendez-vous sur le site Rustica.fr



Le site n°1 pour votre jardin
www.rustica.fr



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

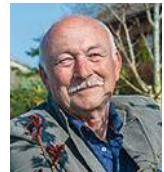
Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !



Eric Costan



Patricia Kadjevic



Hubert Fontaine



C. THOUVENIN/BIOGPHOTO

Fruits momifiés

“Mes pommes pourrissent sur l’arbre avant de tomber. À quoi est-ce dû ?” Christiane P., Eaubonne (95)

Vos fruits brunissent, ramollissent, puis des cercles couverts de coussinets blancs se forment : la moniliose est là ! Ce champignon s’installe à la faveur d’une blessure ou d’une piqûre. Les fruits momifiés sont sources de contamination : débarrassez-en le sol et l’arbre, et aérez la ramure en hiver. En mars ou avril, pulvérisez une décoction de prêle ou de bicarbonate (5 g/l) et de savon noir. En avril ou mai, posez des pièges à phéromones afin de limiter les accouplements des carpocapses. Ce sont des petits papillons dont les chenilles creusent des galeries, favorisant la pourriture. Nombreux sont les auxiliaires qui les traquent.

Les mésanges les déniencent sous l’écorce et parfois directement dans les pommes. Mais les rouges-queues, grives, sittelles et troglodytes participent également à cette régulation. Les chauves-souris, quant à elles, capturent les papillons la nuit, en plein vol. HF

Zygène des épines

“Mes cotonéasters, traités au *Bacillus thuringiensis*, sont encore infestés de chenilles de la zygène des épines. Que faire ?” Bernard C., Pérignat-sur-Allier (63)

La chenille de la zygène des épines (*Aglaope infausta*) est une espèce locale, utile à la biodiversité. Elle se nourrit essentiellement de Fabacées (trèfle, lotier...), mais peut aussi attaquer en masse les cotonéasters, provoquant leur défoliation. Le *Bacillus thuringiensis* est peu efficace et nuit aux guêpes parasitoïdes, ses prédateurs naturels. Les mésanges, quant à elles, évitent les chenilles aux couleurs vives qui signalent là leur toxicité. Pour limiter sa présence, anticipiez : ramassez les feuilles mortes dès à présent ; taillez les rameaux abritant les chenilles hivernantes en fin d’hiver. Au printemps, ramassez celles qui se trouvent au sol, pulvérisez une infusion répulsive composée d’absinthe et d’ail, et favorisez la présence des prédateurs en semant au jardin des valérianes, origans, fenouils, achillées, trèfles ou lotiers. HF

Renouée envahissante

“Comment puis-je me débarrasser de la renouée provenant d’un jardin voisin, et qui a envahi mon talus ?” Marc L., Achicourt (62)

En fonction de la vigueur de la renouée, cela prendra de 3 à 5 ans si vous ne pouvez pas agir en dehors de votre propriété. Lénorme masse racinaire descend sur plusieurs mètres. Elle ne peut pas être extraite sans engin conséquent. Il faut donc épuiser la plante patiemment, par des coupes renouvelées, sans lui laisser le temps

de repousser. L’écopâturage peut être une solution, mais supprimez d’abord les cannes présentes pour que les herbivores ne broutent que les repousses. Une bâche prive la plante de photosynthèse, mais elle doit être étalée sur plus de 2 m au-delà de la surface occupée afin d’occulte la lumière aux futurs rejets. Il peut s’avérer intéressant d’utiliser les qualités de cette renouée. Broyée, ses tiges permettent d’obtenir un paillage abondant, mais laissez bien sécher les copeaux pour prévenir le bouturage involontaire. EC

Floraison du citronnier

“Comment faire enfin fleurir mon citronnier en pot, que je nourris pourtant régulièrement ?” Thérèse G. (courriel)

Pour un agrume cultivé en extérieur toute l'année, qui bénéficie donc du repos végétatif hivernal nécessaire, plusieurs facteurs peuvent expliquer cette absence de floraison. Sachez qu'un amendement trop azoté développe le feuillage au détriment de la floraison. Apportez un engrais spécifique, riche en phosphore et en potassium, toutes les deux ou trois semaines, de mars à septembre. Le citronnier fleurit sur le bois de l'année. C'est pourquoi il faut le tailler pour favoriser l'apparition de nouvelles pousses porteuses de boutons floraux. Elle s'effectue en février-mars et consiste à dégager le centre et à supprimer un tiers des rameaux. Attention, une taille trop sévère épouse la plante ! Un rempotage dans un terreau frais doit avoir lieu tous les deux ou trois ans pour que la plante développe ses racines. En effet, le substrat se tasse, s'épuise, se charge en sels minéraux et asphyxie les racines, qui peinent à absorber les nutriments qui leur sont nécessaires. Les racines périphériques, situées hors terreau, deviennent inefficaces. La gestion de l'arrosage est également à prendre en compte : il doit être copieux en été, dès que la terre est sèche sur 2 à 3 cm en surface, mais ne laissez pas d'eau stagner dans la soucoupe. **ÉC**



SOS

“Les boutons de mon pavot noircissent et s’écroulent avant même d’éclore. Que puis-je faire pour le voir fleurir ?” Marie B., Pontaumur (63)

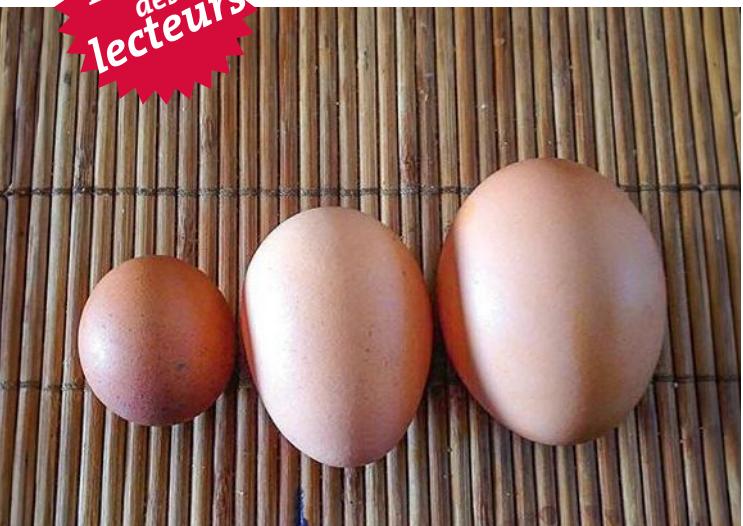
Il est possible que des campagnols grignotent les racines. Ces souris végétariennes vivent dans des galeries et sont capables d'affaiblir une plante : alors qu'elle reconstitue ses racines, les boutons n'ont plus assez d'énergie. Il est également possible que le sol ne soit pas assez drainant. Dans le doute, cultivez ce pavot dans un grand pot. **ÉC**

“À quoi est due cette fente dans le tronc de mon lagers-troemia ?” Denis T. (courriel)

Lors d'un coup de gel printanier, alors que la sève était montante, les tissus constitués de canaux verticaux ont gelé, gonflé et se sont détériorés, ce qui laisse cette fissure. Pour prévenir la germination de spores à l'intérieur du tronc, coupez les résidus d'écorce décollés et dégagiez ce qui pourrait s'être incrusté, sans toucher au cambium (la partie verte). Ne mettez pas de mastic, qui enfermerait l'humidité. L'arbre va refermer cette plaie. **ÉC**



La photo des lecteurs



Bien que de même espèce, les poules d'Aurore N., à Deuil-la-Barre (95), ont pondu ces trois œufs de tailles différentes.

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

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

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

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

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

POUR TOUT TROUVER

ACTUALITÉS

Timbres Champignons au fil des saisons :

Boutique Le Carré d'encre, 13, bis, rue des Mathurins, 75009 Paris.

La Poste, www.laposte.fr

Conseil national de la protection animale (CNPA) : www.3677.fr

Tarte Tropézienne, www.latartetropézienne.fr

Tela-botanica, www.tela-botanica.org/mission/echappées-des-jardins-et-des-espaces-verts/

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Échalotes à planter en automne 'Jermor' ou 'Red Baron' :

Horti Sologne, Les Rottières, 41250 Fontaines-en-Sologne. Tél. : 0524 46 50 50

ou www.hortisologne.com

Échalote 'Griselle' :

Ferme de Sainte Marthe, 3, route de la Plotinière, 49800 Brain-sur-l'Authion. Tél. : 02 41 44 11 77. ou www.fermedesaintemarthe.com

L'ail drômois, [https://aildrômois.com](http://aildrômois.com)

Épinette :

Triangle, parc d'activité de la Broye, 2, rue du Chaffour, 59710 Ennevelin. Tél. : 03 20 29 18 18 ou www.triangle-outillage.fr

Fritillaire :

Ernest Turc, tél. : 02 41 66 01 65 ou www.ernest-turc.fr

Willems France, 59984 Tourcoing Cedex. Tél. : 0 892 700 205 ou www.willemsfrance.fr

Bulbes de jacinthe forcés :

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

Bulbes de jacinthes non forcés :

En ce moment, ces bulbes de jacinthes sont disponibles dans toutes les jardineries.

Vase de forçage (jacinthe) :

Vente en ligne : lesbulbesdefleurs.com

Graines de pois de senteur vivace :

Jardiland, tél. : 09 74 59 59 74 ou www.jardiland.com

Semences fermières,

La Paradisière, L'Herbeil, 19550 Laval-sur-Luzège. Tél. : 07 81 30 12 29 ou www.semences-fermieres.com

Épidendrum centropétalum 'Panama' :

Adopte une orchidée, www.adopteuneorchidee.com

Orchidées de prestige,

tél. : 01 46 86 43 15 ou www.orchidees-de-prestige.fr

DOSSIER SERRES ET TUNNELS

Film à bulles anti UV :

Jardin couvert, ZA du Pré-Barreau, 49630 Mazé-Millon. Tél. : 02 41 51 76 90. Courriel : contact@jardincouvert.com ou www.jardincouvert.com

PLAN-PATRON

Plantes vivaces et graminées :

Les Senteurs du Quercy, 490, chemin du Mas-de-Fraysse, 46230 Escamps. Tél. : 05 65 21 01 67 ou 06 61 02 72 34 ou www.senteursduquercy.com

Le Jardin du Morvan, La Brosse, 1, chemin de la Breselle, 58370 Larochemillay. Courriel : info@jardindumorvan.com Tél. : 03 86 30 47 20 ou www.jardindumorvan.com

Plantes vivaces Olivier

Cazeneuve, Le Curthil,

42520 Saint-Appolinard.

Tél. : 06 32 31 81 18. Courriel : horti.cazeneuve@orange.fr

FB : Oliviercazeneuve ou <https://www.plantesvivaces.fr>

Le jardin d'Adoué, 8, chemin du Rupt-d'Adoué, 54690 Lay-Saint-Christophe. Tél. : 03 83 22 68 12 ou www.jardin-adoue.com

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

Filippi, RD613, 34140 Mèze. Tél. : 04 67 43 88 69 ou www.jardin-sec.com

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

EN CUISINE CETTE SEMAINE

Pépinière et production de jus de grenade :

Domaine de la Grenattitude, 556, chemin de Montugal, 30200 Bagnols-sur-Cèze. Tél. : 06 84 49 89 42 ou 06 82 17 36 81 ou courriel : contact@la-grenattitude.com ou la-grenattitude.com

Brasserie Léopold, hôtel Saint-Christophe, 2, avenue Victor-Hugo, 13100 Aix-en-Provence. Tél. : 04 51 68 14 04 ou [https://hotel-saintchristophe.fr](http://hotel-saintchristophe.fr)

Chocolat noir framboise et quinoa :

Éthiquake, en grandes et moyennes surfaces ou sur : www.boutique-ethiquake.com

Crèmeux fromage : Soignon, en grandes et moyennes surfaces. Rens. : www.soignon.fr

Biscuits Karéléa :

Vente en ligne : www.leanature.com

Sauce Salsa Dip :

Jardin bio, en grandes et moyennes surfaces. Vente en ligne : www.leanature.com

<https://www.athle.fr>, onglets : Forme et santé, puis Marche nordique

TERROIR

Office de tourisme d'Oléron et du bassin de Marennes,

22, rue Dubois-Meynardie, 17320 Marennes. Tél. : 05 46 85 65 23 ou www.ile-oleron-marennes.com

Les Lapidiales, rue des Lapidiales, Les Chabossières, 17350 Port-d'Envaux. Tél. : 06 76 82 11 02. Courriel : contact@lapidiales.org ou www.lapidiales.org

La Jonchée (Erick Jarnan), lieu-dit la Jousserie, Saint-Nazaire-sur-Charente. Tél. : 06 84 39 46 41. Courriel : e.jarnan@orange.fr

Station de lagunage, route de Soubise, 17300 Rochefort. Sorties nature régulièrement, consulter le site de la LPO : www.lpo.fr

Espace nature, place Colbert, 17300 Rochefort. Tél. : 05 46 82 12 44 ou www.espace.nature@lpo.fr FB : Espace-Nature-Boutique-LPO

DE MAIN DE MAÎTRE

Les Pans de Travassac, 46, avenue des Ardoisières-Travassac, 19270 Donzenac. Autoroute A20, sortie 48. Visites jusqu'à fin octobre, les dimanches et jours fériés de 14 h 30 à 17 h 30, départ toutes les 30 min. Tarif : 10,50 €. Sur réservation. Tél. : 05 55 85 66 33. Courriel : contact@lespansdetravassac.com ou [https://lespansdetravassac.com](http://lespansdetravassac.com)

INVITÉ DE LA SEMAINE

Pépinières et roseraies Georges Delbard, 9, route de Commentry, 03600 Malicorne. Tél. : 0470 64 87 30 ou www.georgesdelbard.com

Rustica

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

Service abonnements, B 200, 60643 Chantilly Cedex.

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

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

Tarif abonnement France : 50 n°s à 89,90 €.

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

Directeur général : Guillaume Arnaud.

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

Directrice artistique : Aurore Nguyen.

Rédacteur en chef adjoint jardin (agenda, un jardin des idées, plan-patron, à faire soi-même, RDV avec l'excellence, invitée de la semaine) : Pierre Nessmann.

Chef de service (actus, animaux, terroir, bien-être) : Jérôme Verroust.

Cheffe de rubrique jardin (à faire au jardin cette semaine, 1 projet/5 plantes, demain au jardin, courrier) : Patricia Kadijevic.

Cheffe de rubrique maison :

Alice Gondonneau.

Rédacteurs-graphistes :

Aline Bahuchet (1^e), Marc Béguin et Gérard Bahuchet.

Secrétaire générale de la rédaction :

Véronique Gonzalez.

Secrétaire de rédaction :

Claude Bourdel (1^e) et Florence Blondel (2^e).

Cheffe du Pôle image :

Karine Israël.

Iconographies :

Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe :

Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction :

Muneerah Shamsudine,

tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contenus :

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

Directrice régie publicitaire :

Priscilla de Gironde.

Directeur de publicité :

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

Directrice de clientèle :

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

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 septembre 2025.

Vente au numéro MLP.

Commission paritaire : n° 0229 K 82753.

ISSN 2270-1915.

Papiers 100 % PEFC.

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



LA SEMAINE PROCHAINE



Coprin chevelu.

Dossier

CHAMPIGNONS DE NOS JARDINS

Ils s'invitent dans nos jardins tant que les températures sont douces. Parasites, mutualistes, décomposeurs, microscopiques..., les champignons sont légion. Souvent amis, parfois ennemis, ils cachent sous leur chapeau tous les secrets de notre terre.

AUGMENTER LES JARDINERS

INCLUS ET À CONSERVER :
2 CALENDRIERS SUR LES SOINS DU SOL

AMÉLIORER LE SOL DE SON JARDIN

- * Tirer le meilleur parti de sa terre
- * Connaitre la nature de son terrain : argileux, sablo-sableux, limoneux...
- * Savoir enrichir le sol de son potager, jardin d'ornement et verger

LES CARNETS **Rustica**

+ CARNET POUR UN SOL VIVANT

La terre est la clé d'un beau jardin productif

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je prépare l'aspergeraie # Je récolte les carottes et les mets en jauge # FRUITS # Je transplante le framboisier # Je taille le cassissier # FLEURS # J'installe les griffes de muguet et les hémérocalles # Je fleuris un muret

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

À 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 moments.
 Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica

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

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine *27,40€ = prix de vente du lot de 2 reliures Rustica. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200- 60.643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/charteppd

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



L'EAU-DE-VIE

RASAS IL EST ISSU DE LA DISTILLATION DE VINS BLANCS SECS		EAU-DE-VIE DE CIDRE DOUCEUR	OUVRAGE DE PERLES	BOUCLIER TEL UN NEZ FIN ET BUSQUÉ		ILS PEUPLENT NOS NUITS	MEUBLE D'ALCOVÉ ART QUI FAIT JOUER	ON OBTIENT DU GIN EN DISTILLANT SES BAIES	GRAINS DE TABLE
LANGUE					COUPÉS AU SOMMET PERSONNE FORTE				
FIT PRENDRE DE LA HAUTEUR			PRODUCTION DES PAYS SCANDINAVES MONCEAU					NÉGATION Son boulleur distille sa propre récolte	
APPAREIL DESTINÉ À LA DISTILLATION DE L'ALCOOL Hic				RAILLER GENTIMENT	DIVISION DU YEN DÉMONSTRATIF	SASISIT EN COMPRIMANT ON Y REÇOIT		POIL AUX YEUX En Turquie, on le parfume à l'anis	COMMUNIQUAS PAR LETTRES
À DEMI IVRE	FIS BONNE MESURE IL EST PRODUIT À PARTIR DE LA CANNE À SUCRE	PLAQUES SERVANT À REVÊTIR LE SOL PRÉNOM FÉMININ			Il ACCOMPAGNE LE MEZZÉ LIBANAIS DÉFAQUAS	UN VIOLET PÂLE DÉSERT ROCHEUX		RÉVÉREND PÈRE LANCÉ AVANT D'ÊTRE RELEVÉ	
RÉPÉTÉ EN RIANTE MONDE DES SÉLÉNITES		ÉTANT DONNÉ PRÉPOSITION	SON SURNOM FAMILIER	ROBE DE MAGISTRAT ARTICLE			OPINION IL FAIT PARTIR DU MONDE	PART D'ÂGE	DANS LE VENT
LE TAILLEUR A L'HABITUDE D'EN PRENDRE			ON LE PREND POUR MIEUX SAUTER			ANCESTRE DU RHUM			
						SUBSTANCES TOXICOSES SÉCRÉTÉES PAR CERTAINS ANIMAUX			

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

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

difficile

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

DEVINETTE

CHAMPIGNONS D'AUTOMNE

Quel champignon est surnommé "la truffe des pauvres" dans les forêts du Périgord ?

- L'oronge
- La trompette-des-morts
- La girolle

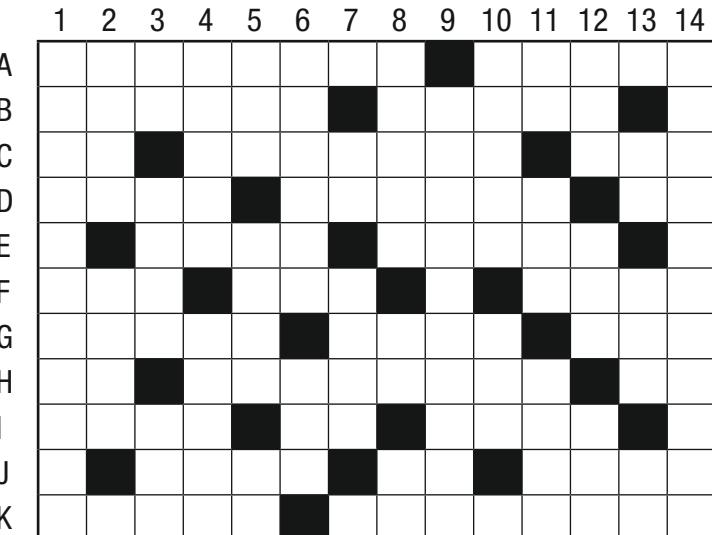


Réponse : la trompette-des-morts

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Ils parfument les plats. Finissent en bottes. B. Aérera la terre. Troubles affectifs. C. Une île. Dans une jardinière. Luth d'Iran. D. Petite nouvelle. Faire un crochet. Un appel. E. Cadeau royal. Vieux monsieur. F. Aimerait bien avoir la paix. Un pied bien soigné. Ne coule plus. G. Soumettre à l'impôt. Solidement constitué. Sigle laitier. H. Fin d'un infinitif. Imitent les bovins. Pays de magicien. I. Jardin originel. Vieilles pratiques. Commune en Auvergne. J. Possessif. Premier sous sol. Pagaya. K. Couper une branche morte. Plantes volubiles.

Verticalement : 1. Leurs fruits ont les oreillons. 2. Opposé à tout. Parfum oriental. 3. Auteur anonyme. Elle coupe les tiges d'herbe. Cri sur la croix. 4. Production de Cavaillon. Ville de Mayenne. 5. Bout de jardin. Pas teinté. Cité de Chaldée. 6. Autre nom de l'œillet d'Inde. Paroi. 7. Ersatz de soleil. Chiches ou cassés. 8. Parterre de jeunes pousses. Étain. Pouah! 9. Croiseras. 10. Perle matinale. Marié. 11. Bradype. Chaleur animale. Michelle, chanteuse. 12. Service policier. Égypte d'antan. Guide rouge. 13. Interjection. Lettre grecque. Manganèse. 14. Oiseaux de paradis.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES FLEURS D'OCTOBRE?



ANÉMONE DU JAPON

CYCLAMEN DE NAPLES

CHRYSANTHÈME

ASTER D'AUTOMNE

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2909



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

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

5 Rosiers buissons pour bouquets et massifs + 1 Pack jardinier 'Premium'

Des rosiers d'exception à prix... **EXCEPTIONNEL !**



VIOLET PARFUME
Fort parfum !

JORO
Coloris chaleureux !

MME A. MEILLAND
Elue Rose favorite !

Floraison de juin aux gelées

ANAPURNA
Son parfum atteint des sommets !

DOUBLE DELIGHT
Parfum exceptionnel !

Plébiscitée par les professionnels comme par les amateurs connaisseurs, ces 5 variétés d'exception à grandes fleurs vous offriront de somptueux bouquets et des massifs fleuris de la fin du printemps aux premières gelées.

Réservez dès aujourd'hui ces 5 rosiers remarquables à des conditions exceptionnelles !

Hauteur moyenne adulte : 80 cm ; distance de plantation : 50 cm. Norme européenne, qualité standard 2,5 branches et +.

Achat confiance : variétés étiquetées individuellement, garantie 100% reprise.

VIOLET PARFUME
Grande fleur entre violet et rose, parfum puissant !

JORO
Coloris chaleureux, très florifère et résistant.

MME A. MEILLAND
Délicat coloris nuancé, la plus célèbre !

ANAPURNA
Parfum extraordinaire, blanc lumineux comme la neige.

DOUBLE DELIGHT
Grande fleur bicolore, forme parfaite, parfum exceptionnel !

STOP AFFAIRE !
-72%

5 Rosiers buissons pour bouquets ~~80,22€~~

+ Le Pack jardinier 'Premium'
sécateur à crémallière + gants rosiers ~~28,98€~~

+ Vos frais d'envoi offerts

+ Votre notice de culture
pour bien réussir vos **PLANTATIONS**

+ Votre catalogue Jacques Briant
GRAND FORMAT 92 pages de choix, près de 1000 produits **GRATUIT**

~~109,20~~

29€95

SEULEMENT !

Fraîcheur GARANTIE !

Profitez d'un emballage irréprochable !
Sans cesse éprouvé et amélioré au fil de nos 60 ans d'expérience, il est spécialement conçu et adapté au transport des végétaux.

GARANTIE 5 ans

Le Pack Jardinier 'Premium' : sécateur + gants, indispensable pour tout tailler !

3 pressions sans effort = coupe NETTE !



SÉCATEUR À CRÉMALLÈRE

Ce sécateur innovant, avec système de crémallière, offre une coupe nette et sans effort des branches jusqu'à 20 mm.

Coupe même les branches les plus dures ! Léger, robuste, ergonomique et adapté aux droitiers/gauchers, il est prisé par les pros.

GANTS DE JARDIN

En coton et latex, ils sont à la fois résistants, confortables et antidérapants. Spécialement conçus pour protéger les mains des épines de rosiers, ils sont également idéaux pour tous vos travaux de jardinage.
Ils vous rendront service en toutes situations.

COMMANDEZ DÈS AUJOURD'HUI !

OUI, je profite de cette OFFRE EXCEPTIONNELLE DE BIENVENUE

Code offre **LPRUSC**

Mme M. Nom :

Prénom : Date anniversaire : / / | 1,9 |

Adresse :

Infos livrure
(digicode, etc) :

Code postal : Commune :

Mobile en priorité, pour votre livraison.
Votre N° et votre mail ne seront pas communiqués à des tiers.

Je règle par chèque à l'ordre des Pépinières Jacques Briant

E-mail : @
Tél. / / / / /

Je règle par carte bancaire

VISA CB Mastercard Autre :

N° / / / / / / /

Date de validité / / 3 chiffres au dos / /

Référence	Désignation	Qté	P.U.	Total
6.12042.0	La collection de 5 rosiers buissons assortis + le Pack jardinier 'Premium'	29	€95	
	Frais d'envoi offerts : 7,90€			0€
	TOTAL à payer			



Signature obligatoire pour la carte bancaire

Indiquez le code offre **LPRUSC**

Sur internet
www.jacques-briant.fr

Rubrique

 JE COMMANDE RAPIDEMENT
avec mon catalogue ou ma publicité

Paiement confiance sécurisé en ligne

Par téléphone

0 892 16 49 49 Service 0,35 € / min + prix appel

Par courrier

Jacques Briant
VEPEX 5000
49480 St-Sylvain d'Anjou