

Rustica

SAVOIR-FAIRE ET CONSEILS POUR JARDINER MIEUX

À FAIRE CETTE SEMAINE

- * Multiplier les fraisiers
- * Semer du cerfeuil et des laitues
- * Rempoter un monstera
- * Bouturer le berbérís
- * Obtenir des plants d'hortensia par marcottage

PLUS DE FLEURS pour la fin de L'ÉTÉ ET L'AUTOMNE

- * Comment relancer les floraisons
- * Notre sélection de fleurs et autres plantes à fruits ou feuillages décoratifs



RECETTES D'ÉTÉ
Réveiller vos salades
et veloutés avec
la pastèque

BASSE-COUR
Comment gérer
son poulailler de
façon durable

**BRASSERIES
ARTISANALES**
À la découverte des
bières de terroirs

**-5 %
DE RÉDUCTION
pour vous, avec le code
RUSTICA !**

La fête des châtaignes en Ardèche

Au Grand Hôtel des Bains***

Du 16 au 18 octobre 2026



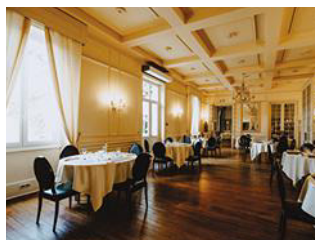
**À partir
de 703 €***

3 jours / 2 nuits
en pension complète,
avec visites guidées et
transferts en
car privé.

Une parenthèse gourmande et authentique au cœur de
l'Ardèche, durant la joyeuse période des Castagnades



©Marina Geray



Séjour nature & gastronomie

• **Vendredi 16 octobre – Immersion dans les gorges de l'ardèche**

Découverte panoramique des **Gorges de l'Ardèche** et du majestueux Pont d'Arc.

Dégustation de vins locaux en caveau.

Dîner autour de la châtaigne + projection vidéo : "Les merveilles de l'Ardèche".

• **Samedi 17 octobre – Journée châtaignes**

Visite du **village médiéval de Joyeuse**.

Participation à la Castagnade : châtaignes grillées, marché, musiques et danses.

Déjeuner traditionnel dans une auberge

Visite de Castanea, espace dédié à la châtaigne d'Ardèche.

Dîner, soirée loto et nuit à l'hôtel.

• **Dimanche 18 octobre – Traditions et culture**

Petit-déjeuner à l'hôtel.

Découverte du **village classé de Vogüé**.

Visite d'une **nougaterie artisanale**.

Déjeuner convivial à l'hôtel.

Fin du séjour.



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Voir le programme détaillé sur
<https://www.alma-mundi.fr/chataignes-ardeche-rustica>



CONTACT :

Agence de voyage Alma Mundi

01 84 80 89 60 (coût d'un appel local)

info@alma-mundi.fr



Merci d'indiquer impérativement le code « RUSTICA » lors de votre réservation

* **prix tout compris par personne avec la réduction de -5% réservée aux lecteurs de Rustica** en chambre double confort, incluant tous les repas et les visites mentionnées au programme en car privé.



«Édito»

ALAIN DELAVIE

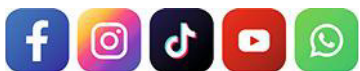
Directeur des rédactions

RETROUVEZ UN BEAU JARDIN FLEURI

Après les périodes de fortes chaleurs de la fin du printemps et de l'été, les plantes installées au jardin, sur la terrasse ou le balcon, ont bien triste mine. Toutefois, avec des soins appropriés, elles peuvent retrouver un bel aspect, une vigueur et une opulence qui n'ont rien à envier à celles du printemps ! Quelques tailles et un bon nettoyage sont à prévoir (ce dernier étant plus conséquent si vous avez abandonné votre coin de verdure pendant quelques jours ou semaines). Si nécessaire, remplacez les végétaux qui ont périclité en privilégiant des espèces annuelles fleurissant longtemps ou des vivaces ayant une floraison tardive qui se prolongera jusqu'en automne. Sans oublier celles qui donnent des fruits ou qui se parent de feuillages décoratifs, à découvrir dans notre dossier cette semaine. Bon jardinage !

ABONNEZ-VOUS VITE !
RENDEZ-VOUS p. 37

SUIVEZ-NOUS SUR...



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

Photos couverture : R. Mabie/GAP Photos (massif fleuri) - N. Edwige/Photocuisine (vignette : pizza pastèque) - J. Le Bret/Rustica/Clos du Coudray (vignette : tuteurage de l'hortensia).
Ce numéro comporte un courrier de réabonnement sous enveloppe et un encart de 4 pages Almanach 2027 posés sur une sélection d'exemplaires abonnés.

Sommaire

n° 2957 du 28 août au 3 septembre 2026

4 ACTUALITÉS 8 AMÉLIORER SES TECHNIQUES

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

POTAGER

- Je sème le cerfeuil
- Je multiplie les fraisiers

ARBUSTES

- Je marcotte les hortensias
- Je bouture les berbérises

PLANTES D'INTÉRIEUR

- Je repote le monstera
- Je limite les invasions d'acariens



21

21 DOSSIER Un printemps en automne

- Ravivez le jardin en aidant les plantes estivales à refleurir
- Plantez des végétaux qui restent décoratifs jusqu'en hiver.



30

28 RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

Les lauréats
du concours Jardins secrets

30 EN CUISINE

- La pastèque
- 6 recettes de saison

34 VIE PRATIQUE

La taxe sur les logements vacants

35 BIEN-ÊTRE

Les plantes phototoxiques

36 ANIMAUX

Installer un poulailler durable

40 TERROIR

Les bières à base de produits
locaux dans les petites brasseries

44 RENDEZ-VOUS PRÈS DE CHEZ VOUS

46 COURRIER



48 LA SEMAINE PROCHAINE

49 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX

*Les pollinisateurs,
essentiels à l'agriculture,
tendent à disparaître.*



Plan de sauvetage

La France lance un vaste programme de recherche visant à comprendre et à enrayer le déclin de la biodiversité.

À mesure que les espèces et les écosystèmes se fragilisent, la recherche française change d'échelle. Lancé le 1^{er} juin dernier dans le cadre du plan France 2030, Dynabiod mobilise 45 millions d'euros sur huit ans pour mieux comprendre les causes de l'érosion de la biodiversité et orienter les stratégies de conservation avant que certains déclin ne deviennent irréversibles. Coordonné par le Muséum national d'histoire naturelle et le CNRS, le programme s'intéresse en priorité aux plantes, champignons et

invertébrés, essentiels au fonctionnement des milieux naturels mais encore mal connus. Les chercheurs croiseront observations de terrain, collections naturalistes, ADN environnemental, intelligence artificielle et nouvelles technologies afin de mesurer les effets du changement climatique, de l'artificialisation des sols, des pollutions et des pratiques agricoles. Les premières années seront consacrées à bâtir un dispositif de suivi et à produire des modèles capables d'anticiper les futurs bouleversements.

PORTRAIT EN MÉDAILLON : F. MARRE/RUSTICA

A. LATZOUHA/AMH/ISP

F. BIDAUT/BIOSPHOTO



**JÉRÔME
VERROUST**

Chef de service
Actualités, Animaux...

REBOND DU BIO

En 2025, le bio français a retrouvé des couleurs après trois ans de turbulences, selon le baromètre 2026 de l'Agence bio. Le marché a atteint 12,6 milliards d'euros, soit une hausse de 3,6 %, avec une progression dans tous les circuits. Les magasins spécialisés mènent la danse, la vente directe confirme son ancrage et la grande distribution repart enfin. Fruits, légumes, œufs, produits laitiers et viandes tirent ce réveil : 59 % des Français consomment désormais bio au moins une fois par mois, signe d'un retour plus large dans les habitudes. Côté cantines, la pression monte : l'année dernière, seules 44 % atteignaient le seuil de 20 % de bio fixé par la loi EGalim, qui vise à rééquilibrer les relations entre agriculteurs, industriels et distributeurs. Preuve qu'il reste du chemin à parcourir.



Le marché des fruits et légumes bio repart enfin.

*Nicolas Toutain a reçu son prix des mains
du président du Sénat, Gérard Larcher.*

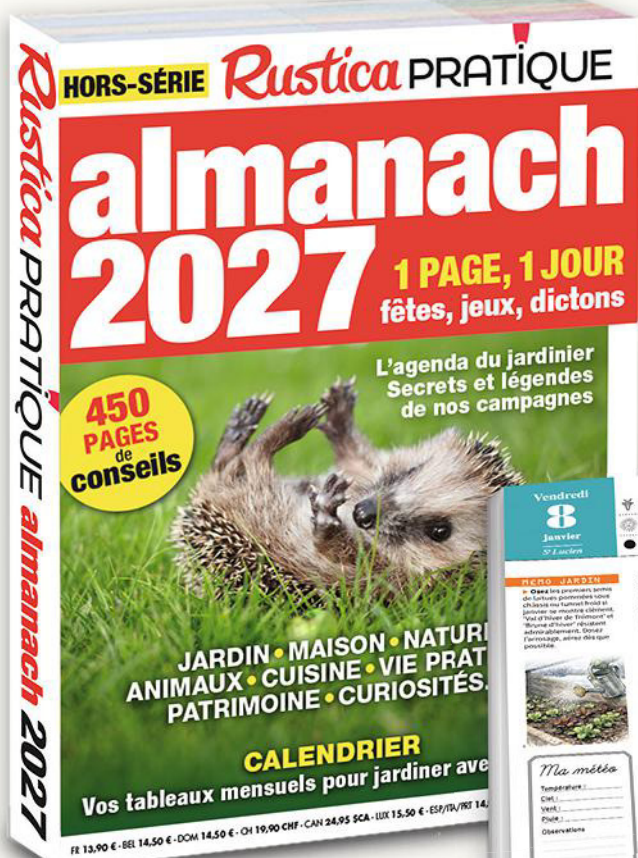


PRIX LITTÉRAIRE VERT

Le prix Pierre-Joseph-Redouté 2026, récompensant les meilleurs livres sur le jardin, s'est tenu au château du Lude (72), le 6 juin dernier. Les éditions Ulmer ont littéralement raflé la mise ! La maison a vu trois de ses ouvrages distingués. Le grand prix couronne *Le Conservatoire de la tomate*, de Louis-Albert de Broglie et Nicolas Toutain, qui retrace l'aventure de l'institution du même nom à Montlouis-sur-Loire (37), et explore l'histoire, la culture, et les qualités culinaires du légume-fruit. Ulmer obtient aussi le prix pratique avec *La Taille raisonnée des arbustes*, de Pascal Prieur, et le coup de cœur pour *Célébrer la nature sur les chemins de Compostelle*, d'Antoine Isambert. À côté, Geneviève Michon pour *Face à l'aridité, la puissance de l'arbre* (éd. IRD), et *Les Roses des jardins d'aujourd'hui*, de Jean-Claude Brodbeck (éd. Delachaux et Niestlé), complètent le palmarès.



CHEZ VOUS EN AVANT-PREMIÈRE



➤ 365 ASTUCES Pour vous étonner chaque jour !

Commandez d'ici le 11 septembre 2026
pour recevoir votre Almanach 2027 avant sa
parution le 1^{er} octobre 2026.

16,90€
SEULEMENT
frais de port inclus



Nature & jardin



Loisirs & jeux



Patrimoine



Cuisine



Maison
& vie pratique



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

OU



+ SIMPLE + RAPIDE



Par internet

abo.rustica.fr/PRUAL2957

← ou en scannant ce QR code



Par téléphone

0 806 000 465 Service gratuit

indiquez le code **PRUAL2957T**



**OUI, JE COMMANDE 1 exemplaire
de l'ALMANACH RUSTICA 2027**
au prix de 13,90 € + 3 € de frais de port

16,90€
(frais de port inclus)

PRUAL2957

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.

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet
abo.rustica.fr/PRUAL2957



Le retrait-gonflement des argiles concerne désormais plus de la moitié du territoire français.

SOLS ARGILEUX : LA FAILLE S'AGRANDIT

Les sécheresses à répétition redessinent la carte des risques en France. Face aux fissures qui affectent un nombre croissant de maisons, le Bureau de recherches géologiques et minières (BRGM) et la mission Risques naturels ont actualisé la cartographie nationale du retrait-gonflement des argiles, un phénomène provoqué par les sols qui, en alternance, se rétractent lorsqu'ils s'assèchent, puis gonflent avec le retour de l'humidité. Désormais, 55 % du territoire métropolitain est classé en exposition moyenne ou forte, contre 48 % auparavant. Cette révision s'appuie notamment sur les quelque 240 000 sinistres déclarés entre 2018 et 2022, soit 58 % des dommages recensés depuis 1989. Le nouveau zonage, officialisé par un arrêté du 9 janvier 2026, s'applique aux ventes de terrains constructibles et aux contrats de travaux pour bâtir des maisons individuelles depuis le 1^{er} juillet dernier. Cette évolution s'inscrit également dans le troisième Plan national d'adaptation au changement climatique, qui renforce les mesures de prévention face à l'intensification des sécheresses.

SHUTTERSTOCK

UN PASS SANS IMPASSE

Découvrir les plus grands monuments français avec un seul abonnement : c'est l'ambition du futur Pass patrimoine, attendu à l'occasion des Journées européennes du patrimoine, les 19 et 20 septembre prochains. Pour environ 100 €/an, les adhérents de la Fondation du patrimoine pourront accéder à près de 500 châteaux, musées, jardins et sites historiques, des incontournables comme Versailles (78) à des lieux plus confidentiels. Le dispositif prévoit aussi des conférences, visites exclusives et événements culturels. Son objectif est de soutenir financièrement les sites partenaires et d'inciter davantage de Français à explorer le patrimoine proche de chez eux.

LA CONSIGNE N'EMBALLÉ PAS

Le retour de la consigne du verre en supermarché patine. Un an après le lancement de l'expérimentation ReUse dans quatre régions de l'ouest et du nord de la France, le bilan apparaît bien en deçà des ambitions affichées. La bonne volonté des consommateurs n'est pas en cause : ils trouvent peu de produits consignés en rayon, les magasins participants sont moins nombreux qu'espéré et la visibilité du dispositif demeure insuffisante. Une enquête de l'ONG Zero Waste France, publiée en juin 2026, montre que les magasins visités ne proposent en moyenne que neuf références réemployables, très loin des centaines de produits envisagés au départ ! Les écarts de prix avec les emballages jetables et la faible implication de certaines enseignes freinent également l'adoption du système. Alors que la loi Agec fixe un objectif de 10 % d'emballages réemployés d'ici 2027, le réemploi représente encore moins de 2 % sur le marché français. Malgré cela, les acteurs du secteur espèrent encore un futur déploiement national.



La grande distribution ne joue pas le jeu.

P. VON DITFURTH/OPA/PHOTONISTOP



Rustica

GRAND CONCOURS

La fleur de l'année est le ...



Lantana Bloomify™ 'White'

- Avec son port naturellement arrondi et sa silhouette bien ramifiée, cette variété apporte immédiatement du volume et de l'élégance aux massifs comme aux grandes potées.
- Vigoureux et facile à vivre, il forme un beau bouquet harmonieux qui se couvre d'une floraison exceptionnelle en continue de l'été jusqu'aux premières gelées.
- Ses fleurs dévoilent un superbe dégradé de couleurs, passant du jaune vif au jaune pastel avant de se dégarer en un blanc pur.
- Son feuillage vert foncé, nervuré et dense, souligne ses magnifiques fleurs.
- Peu exigeant et demandant très peu d'entretien, ce lantana est la variété idéale pour profiter d'un jardin éclatant pendant tout l'été.

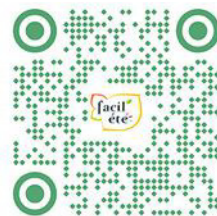
Photo Graines Voltz

DÉCOUVREZ LES 10 GAGNANTS DU CONCOURS !

Cette année, le blanc était à l'honneur : pureté, élégance et luminosité au jardin.

Depuis mars, vous avez choisi chaque mois votre fleur préférée parmi notre sélection de fleurs 100 % blanches de la gamme Facil'été®.

Scannez le QR code pour découvrir si vous avez gagné !



TOUT DOUX SUR LA TAILLE !

Dégainer le sécateur lorsque la saison commence à décliner garde tout son sens. Mais, avec le bouleversement climatique, l'affaire peut réserver des pièges, car la végétation ne réagit plus de la même façon. Il faut donc savoir s'adapter.



JEAN-MICHEL GROULT

Journaliste horticole et botaniste.

“ Les coupes importantes à la fin du mois d'août encouragent des repousses fortes, qui n'auront pas le temps de se préparer avant l'hiver. Les ennuis seront assurés dès l'arrivée des premières gelées ! ”

20 %

C'est la perte de vitesse de cicatrisation en fin d'été, comparée au printemps : en effet, les plantes, ayant moins de lumière, cicatrisent moins vite.

Calendrier peu fiable

La méthode traditionnelle consistait à tempérer le développement des arbustes vigoureux, à une période où l'on disait que la sève commençait déjà à descendre. Pommiers, arbres à noyau et certains arbustes d'ornement comme les spirées, étaient ainsi taillés, notamment les pousses à bois, longues branches de l'année dépourvues de boutons floraux. Mais, si l'humidité revient vite, une telle taille peut provoquer de fortes repousses qui risquent de ne pas s'aoûter avant le froid, fragilisant alors la plante.



E. BRECKLE / RUSTICA / JARDINS FRUITIERS DE LA QUENEX

Observation et prudence

Mieux vaut désormais suivre davantage la physiologie du végétal qu'un calendrier. Privilégiez les coupes légères qui concernent des branches de petit calibre, ou épointez simplement les rameaux pour interrompre leur végétation, en attendant d'intervenir plus tard. Bien sûr, les tailles d'urgence, telles que la suppression des branches blessées ou malades, sont à effectuer maintenant, quelle que soit leur étendue, ainsi que celles d'hygiène consistant à retirer le bois mort ou les rejets le long du tronc.



E. BRECKLE / RUSTICA

Un second printemps en automne

C'est encore timide chez nous, mais dans le sud de l'Europe, le phénomène est bien établi : certains arbres forment un nouveau feuillage, voire quelques fleurs, en automne, lorsque l'humidité revient. Chez nous, de

telles pousses sont contrariées par le refroidissement rapide des températures. Ce "printemps bis", correspondant à plusieurs phénomènes physiologiques, n'équivaut en rien à un vrai printemps !

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine



ALAIN DELAVIE

Journaliste spécialisé jardin,
agronome et jardinier

C'est d'actualité

FAIRE DES RÉSERVES DE FRAGRANCES

Les floraisons sont encore très abondantes dans les jardins qui ont été suffisamment arrosés pendant les fortes chaleurs. Cueillez des fleurs et des feuilles parfumées (rose, lavande, géranium odorant, calaminthe, hélichryse italienne, patchouli...) et des plantes aromatiques (thym ordinaire, serpolet ou citron, mélisse officinale, menthe, laurier-sauce, romarin ou sauge officinale) et faites-les sécher. Vous pourrez ainsi vous préparer des pots-pourris pendant toute la mauvaise saison et avoir de quoi relever vos plats sans rien dépenser. Effectuez la cueillette par une belle journée ensoleillée, quand la rosée matinale s'est évaporée. Puis faites-la sécher, à l'air libre ou dans un four. Afin d'apporter une touche plus décorative à vos pots-pourris, cueillez des fleurs d'immortelle et de statice.

Effeuillage

La fin de l'été approche et les risques d'un ensoleillement trop fort avec des températures très élevées sont plus faibles, notamment dans les régions les plus septentrionales. Vous pouvez désormais dégager les courges, les melons, les pastèques, les tomates et les grappes de raisin qui continuent à grossir et mûrir, en coupant les feuilles qui les cachent. Si possible, attendez un jour avec un ciel couvert mais sans pluie pour effectuer cette taille. Éliminez les feuilles malades ou desséchées.

FAIRIE/JUSTICA



Suspendez les tiges
de mélisse officinale
pour les faire sécher.



Mon coup de cœur

MINIMONSTERA MAIS MAXI-EFFETS

Rhaphidophora tetrastigma ressemble au bon gros philodendron (*Monstera deliciosa*), si ce n'est que ses tiges, ses feuilles et ses dimensions sont beaucoup plus modestes. Cette plante d'intérieur de la famille des Aracées connaît un engouement depuis quelques années justifié par sa facilité de culture, son élégance et son encombrement réduit. Ses tiges peuvent être palissées sur un tuteur en mousse ou vous pouvez les laisser retomber. Il existe des formes aux feuilles vertes panachées de blanc crème, mais leur coût est très élevé et leur culture est plus délicate.



SHUTTERSTOCK

SEMIS DE CERFEUIL RÉUSSI

Trop souvent oubliée, cette plante aromatique se sème en pleine terre en cette fin d'été, en adaptant ses conditions de culture.

Avec une germination délicate et une sensibilité aux grosses chaleurs, cette herbe est beaucoup moins cultivée que son cousin le persil. Pourtant sa saveur fraîche et anisée et sa richesse en vitamines (C, B9...) devraient séduire tous les jardiniers. Semez en pleine terre et, pour des récoltes régulières, **échelonnez les semis toutes les 3 semaines**. À cette fin d'été, les protections sont moins nécessaires, mais gardez-les sous la main. Enfin, retenez que le cerfeuil est une excellente plante compagne.

Hors du rang, la limace !

Le cerfeuil est un excellent répulsif, il tient en respect les gastéropodes. Des semis réguliers entre les rangs de légumes à protéger s'avèrent très efficaces. Pratiquer des semis en minimottes permet d'échelonner les repiquages.



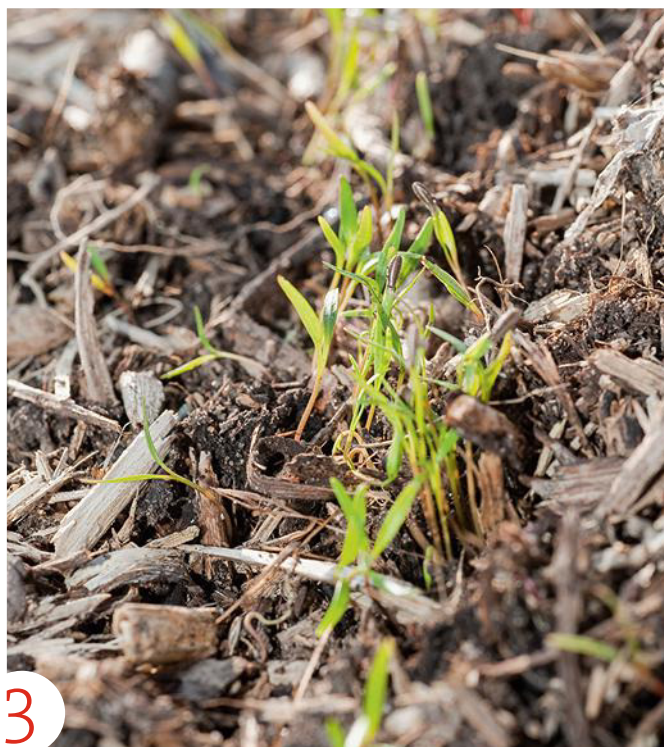
1

Dans un sol préalablement amendé d'une couche de compost et griffé sur les cinq premiers centimètres, **creusez des sillons de 2 cm de profondeur**. Intercalez-les entre d'autres cultures, au pied de plantes plus hautes par exemple, qui les protégeront du soleil dans les régions du Sud.



2

Les semences d'Apiacées, protégées par une enveloppe rigide, ont une germination lente qui requiert un taux d'humidité constant. N'hésitez pas à les mettre à tremper quelque 12 heures avant le semis. Pour une meilleure répartition des graines au creux du sillon, **aidez-vous d'un semoir**, puis recouvrez-les. Terminez par un arrosage copieux.



3

Quinze jours après le semis, la germination est observable. Patientez encore une semaine **pour vérifier la nécessité ou non d'un éclaircissage** qui favorise le développement des plantules. Selon les conditions météorologiques, maintenez des arrosages réguliers, paillez ou binez. Les premières récoltes de feuilles interviennent dès la 5e semaine de culture.

CULTURES SOUS HAUTE PROTECTION

Les épisodes de chaleurs imposent de s'adapter et de protéger les cultures. Si la chaleur est souvent espérée pour la croissance de nombreux légumes, en cas d'excès, ses effets sont délétères. L'ombrage a pour but de faire baisser la température et d'éviter les brûlures du soleil, il doit être partiel. **Mettez en place des structures temporaires**, capables de supporter des toiles d'ombrage ou des canisses.

ET AUSSI...

Semer le persil, l'angélique, les blettes, les épinards, les chicorées italiennes, les engrais verts, la mâche, les oignons rouges et les radis d'hiver. **Planter** des laitues batavias et romaines, des choux de Chine, des chicorées frisées et scaroles, des oignons blancs et des échalotes. **Butter** le cardon et le céleri-rave. **Bouturer** la verveine, le romarin et le thym. **Récolter** les concombres et les courges 'Pomme d'or'. **Isoler** les melons du sol

Pose d'une canisse sur de jeunes semis.

F. MARRE/RUSTICA

L'ARROSAGE, TOUT UN ART

Trouver la bonne technique pour arroser son potager n'est pas si simple. L'eau manque, c'est pourquoi l'arrosage doit être le plus efficient possible. **La règle à suivre : arrosages copieux et espacés.** Et ce qu'il ne faut pas faire : arroser un peu, tous les jours. Pour connaître avec précision la quantité d'eau apportée, l'arrosoir de jardin est indispensable. Sa contenance est de 10 l en moyenne. Un apport d'eau doit se mesurer comme une bonne pluie, à savoir 20 l/m², ce qui correspond à deux arrosoirs. C'est l'apport idéal pour des légumes en pleine production et bien développés. Enfin pour bien pénétrer dans le sol, l'eau ne doit pas ruisseler, mais être retenue dans des cuvettes.



Mouiller le feuillage revient à gaspiller l'eau, si précieuse.

V. QUÉANT/RUSTICA

DES FRAISES POUR L'AN PROCHAIN

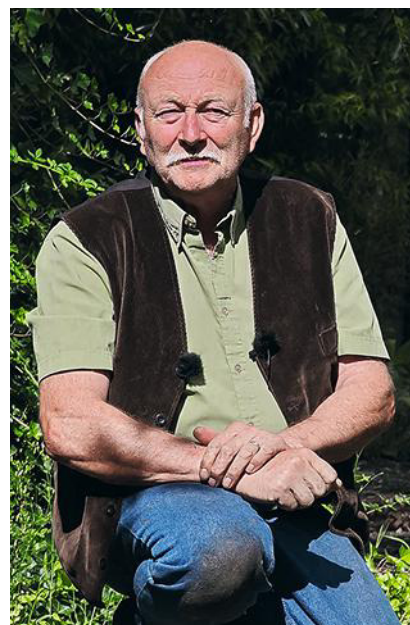
Les fraisiers se multiplient facilement, par stolons ou par division de touffe. Choisissez simplement la méthode adaptée à votre variété et au bon moment de l'année.

La multiplication est une excellente façon de renouveler sa fraiseraie ou d'en créer une nouvelle. Selon que la variété produit ou non des stolons, deux méthodes sont possibles. Les fraisiers produisant des stolons sont mis à raciner dans la terre avant d'être séparés du pied mère. La seconde concerne les variétés qui n'émettent pas de stolons comme 'Mara des Bois' ou celle des quatre saisons, et que l'on multiplie par division de touffe. Dans tous les cas, retenez des plants vigoureux et en parfaite santé. Un sujet affaibli ou vieillissant produit beaucoup moins. Enfin, respectez le rythme de la

plante : les stolons apparaissent après la fructification ou entre deux récoltes pour les variétés remontantes, tandis que la division s'effectue toujours en dehors des périodes de production.



Envie d'en savoir plus ? Découvrez la vidéo d'Hubert Fontaine en flashant le QR Code



Sur Rustica.fr, Hubert vous dit tout sur la multiplication des fraisiers.

VARIÉTÉS REMONTANTES MULTIPLIÉES PAR STOLONS



1 Pour encourager la production de stolons, **maintenez le terreau bien frais en arrosant régulièrement le pied mère**. Cette méthode convient aussi bien aux fraisiers cultivés en pleine terre qu'en pot. Un simple terreau universel suffit pour accueillir les futurs plants, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser un substrat spécifique.



2 Choisissez un jeune plant bien formé situé à l'extrémité d'un stolon. Déposez-le sur un terreau universel un peu humide puis **maintenez-le au contact du substrat à l'aide d'un petit crochet**. Les premières racines apparaissent généralement au bout d'une ou deux semaines, sans qu'il soit nécessaire de détacher le stolon du pied mère.



3 Patientez jusqu'à ce que le jeune fraisier soit correctement enraciné avant de le séparer. Selon les conditions de culture, il reste relié au pied mère pendant deux à trois semaines, parfois un peu plus. Une fois **son système racinaire bien installé, coupez le stolon** à l'aide d'un sécateur bien propre afin d'obtenir un plant autonome, prêt à être déplacé.

POUR LES AUTRES, LA DIVISION

Réservée aux variétés qui n'émettent pas de stolons, cette opération s'effectue lorsque les plants ne portent plus de fruits. Soulevez délicatement l'ensemble de la touffe à l'aide d'une bêche. Opérez de préférence dans un sol humide ou après un arrosage. **Séparez ensuite les différents éclats à la main** en conservant un maximum de racines sur chacun d'eux. Avec une seule touffe bien développée, il est souvent possible d'obtenir plusieurs nouveaux fraisiers prêts à être replantés. Ces variétés restent en place et conviennent bien en bordure d'allée.



Les éclats présentant des racines peu développées, **réduisez le feuillage à l'aide d'une paire de ciseaux avant la plantation**. Cette taille limite les pertes en eau et rééquilibre la partie aérienne avec le système racinaire. Chaque division doit conserver un cœur bien formé et quelques racines saines afin d'assurer une reprise rapide.



Replantez aussitôt les jeunes éclats dans une terre bien préparée et débarrassée des racines et des plantes adventices. Tassez autour de chaque fraisier afin d'assurer le meilleur contact possible des racines avec la terre, puis arrosez copieusement. Une plantation réalisée en période humide facilite davantage la reprise des nouveaux plants.

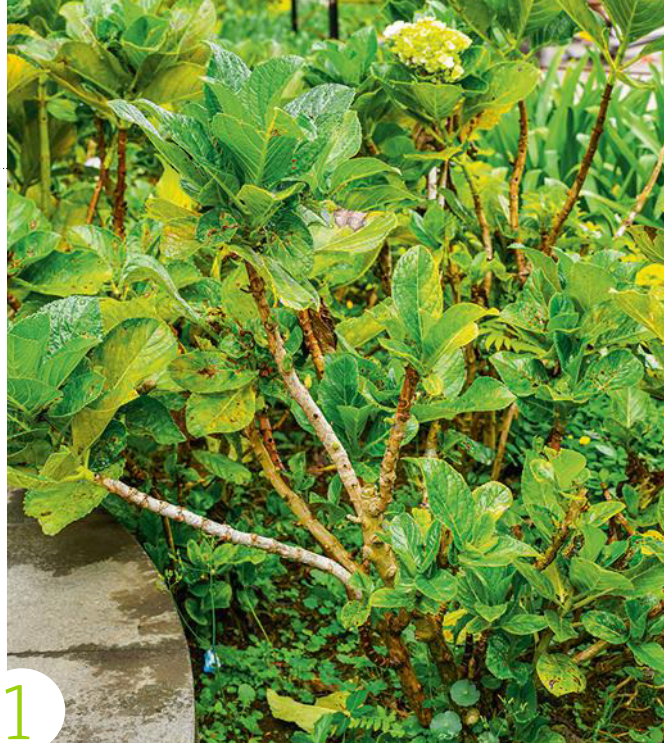
DES HORTENSIAS À FOISON

Le marcottage est une méthode facile de multiplication. Elle est parfaite pour les variétés à bois souple, aux branches proches du sol.

Vos hydrangéas exposés au soleil ont brûlé, mais vous hésitez à les déplacer parce qu'ils sont déjà âgés et bien développés. Après cette succession de canicules estivales, pensez marcottage. Vous pourrez prélever les marcottes obtenues et les **cultiver dans un endroit abrité du soleil direct**, là où le ressenti par forte chaleur est nettement atténué. Il n'est guère possible de réaliser plus de 2 ou 3 marcottes par plante, mais cette méthode demande beaucoup moins de surveillance que le bouturage.

Rien ne sert de sevrer tôt...

Laissez à la marcotte le temps de s'enraciner. Elle peut passer l'hiver en place, car elle est encore reliée à la plante mère et donc résistante au froid. Vous pourrez l'extraire au printemps avec sa motte de jeunes racines.



1

Quand l'hortensia souffre d'une forte insolation, ses feuilles jaunissent et ont tendance à griller et sécher même si vous arrosez. Il faut agir ! Réalisez une marcotte avec une **branche longue et souple dont vous pourrez coucher l'extrémité au sol**. Préférez un rameau jeune et sain qui a peu souffert, situé par exemple sur le côté le moins exposé au soleil.



2

Allongez la branche choisie contre le sol, en lui conservant sa direction naturelle. Binez la terre en dessous de manière à l'ameublir. Vous pouvez y ajouter du terreau et du compost afin d'obtenir un substrat fin, favorable à l'enracinement. Plantez un tuteur, **relevez l'extrémité de la branche et attachez-la à l'aide d'un lien souple**.



3

Ouvrez un sillon sous la branche afin de l'enterrer sur une longueur de 10 à 15 cm. Retirez les feuilles présentes sur cette partie, incisez l'écorce pour stimuler l'enracinement. **Couvrez la branche d'une butte de terre meuble** en vous assurant qu'elle reste bien en place. Ensuite, il ne vous reste plus qu'à arroser régulièrement pour garder le sol frais.

DES BERBÉRIS EN ABONDANCE

Arbustifs ou couvre-sol, les berbéris se prêtent à la plantation en groupe et le bouturage permet d'obtenir de nombreux jeunes plants.

Épineux pour la plupart, les berbéris ont de nombreuses fonctions écologiques. L'arbuste, véritable haie défensive, favorise la nidification des oiseaux, offre une abondante floraison printanière (*B. darwinii*), de surcroît mellifère, et son feuillage change de coloris au fil des saisons, tels *B. x frikartii*, peu épineux, '*B. media*' ('Red Jewel') et *B. thunbergii*, décliné en de nombreuses variétés. **Pensez plus souvent aux berbéris pour embellir les endroits difficiles du jardin** (talus, rocaillie, sol pauvre), car ils sont peu exigeants, tolérants au froid et à la plupart des sols drainés. Arrosez-les le temps qu'ils s'installent. Ils ne montent pas très haut et la taille, bien qu'aisée, n'est pas indispensable. Des plantes très faciles à vivre !

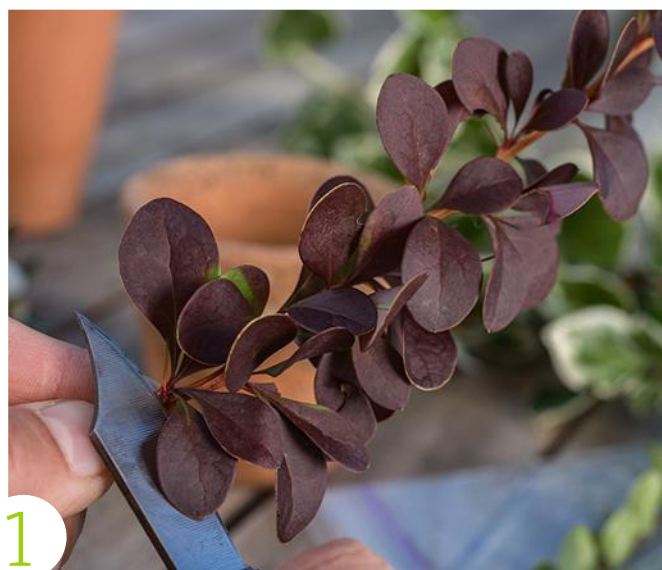


L'épine-vinette ou berbéris apprécie un substrat léger.

NOUVEAU PHOTO

ET AUSSI...

Bouturer les abélias, akébies, aucubas, azalées, buis de bordure, bruyères d'hiver, camélias, gaulthéries, houx, cistes, mahonias, nandinas, viornes et weigélies. **Greffer** en écusson à œil dormant les aubépines, cognassiers du Japon, houx et micocouliers. **Couper** les fleurs fanées des rosiers. **Tailler** les lavandes et les santolines afin de leur conserver leur port en boule.



NOUVEAU PHOTO

1

Prélevez des extrémités de jeunes rameaux d'une longueur de 10 cm environ, dont l'écorce commence à s'épaissir. Détachez-les en leur conservant un morceau d'écorce à la base. **Avec une lame bien affûtée, coupez les épines et toutes les feuilles de la partie inférieure.**



NOUVEAU PHOTO

2

Utilisez un pot pour 4 ou 5 boutures. Déposez dans le fond une couche de gravillons et remplissez-le de terreau pour semis ou d'un mélange très léger de terreau de feuilles, de sable et de terre de jardin. **Piquez les boutures**, arrosez en pluie douce pour bien mouiller le substrat et placez-les à l'abri du soleil direct.

REMPOTER UN MONSTERA

N'attendez pas que votre monstera soit trop grand ou trop terne pour intervenir. Tous les trois ans, aidez-le à retrouver fière allure.

Plante d'intérieur vigoureuse, le monstera apprécie d'être repoté lorsque son système racinaire se trouve trop à l'étroit. **Au fil du temps, le terreau s'appauvrit et se compacte.** La conséquence : le substrat retient moins bien l'eau et les éléments nutritifs. Un changement de pot va apporter à la plante un environnement plus favorable à sa croissance. Le repotage limite également le stress lié au manque de place et favorise le développement de nouvelles feuilles. Guidez les racines aériennes vers la terre afin de renforcer l'ancrage et améliorer les échanges nutritifs. Vous pouvez également les orienter vers un tuteur, afin qu'elles participent au développement naturel de la plante.



Préparez votre matériel avant de repoter.

ET AUSSI...

Arroser régulièrement les spathiphyllums, fougères, calathéas et fittonias. **Retirer** l'eau qui stagne dans les soucoupes. **Brumiser** le feuillage des espèces tropicales. **Tourner** les pots d'un quart de tour pour une croissance harmonieuse. **Pincer** les tiges trop longues des pothos, syngoniums et misères. **Bouturer** les chlorophytums, pothos et coléus. **Nettoyer** les feuilles poussiéreuses avec un chiffon humide.



1

Lors du repotage, ne taillez pas les racines saines, retirez seulement celles qui sont mortes, molles ou pourries. Si un **chignon racinaire s'est formé, démêlez les racines trop enroulées.** Quant à celles bien fermes, conservez-les ce sont elles qui assurent la reprise de la plante.



2

Le monstera apprécie un substrat léger et aéré, préparez un mélange de terreau pour plantes vertes, d'écorces et de fibre de coco. **Versez une couche de billes d'argile, de graviers ou de pouzzolane** au fond du pot pour éviter que l'eau stagne. Ensuite, un arrosage léger suffit à humidifier le substrat.

Douche hebdomadaire
pour le zamioculcas.

PLANTES d'intérieur

ACARIENS DOUCHÉS

Les araignées rouges sévissent sur vos plantes d'intérieur. Limitez leur invasion, en douchant régulièrement leur feuillage. Le jet déloge une partie des parasites et détruit leurs toiles, tout en nettoyant les feuilles. **Insistez sur le dessous des feuilles** et répétez l'opération chaque semaine afin de protéger durablement vos plantes. Le taux d'humidité ayant augmenté, les araignées rouges ne trouvent plus l'environnement favorable à leur développement.

Brume salutaire

En plus de la douche, vaporisez autour et sur les feuilles qui le supportent, sans détrempier le feuillage. Un petit brumisateur de jardin ou un vaporisateur ménager neuf convient parfaitement.

ABONDANCE DE MISÈRES

Plante d'intérieur robuste, décorative et facile à cultiver, la misère (*Tradescantia*) est réputée pour sa croissance rapide. Un simple morceau de tige suffit à produire une nouvelle plante. Prélevez une tige de 10 à 15 cm de longueur juste sous un nœud. Retirez les feuilles de la base, puis placez la bouture dans un verre d'eau en veillant à **immerger uniquement les nœuds**.

Installez le récipient dans un endroit lumineux, sans soleil direct, et renouvelez l'eau régulièrement. Les premières racines apparaissent généralement au bout d'une ou deux semaines. La bouture peut ensuite être plantée en terre lorsque les racines présentent une longueur de 5 cm env.



SEMER DES LAITUES D'HIVER

Opérez en lune montante, devant la constellation des Poissons. Très rustiques, ces laitues passent l'hiver au potager et se récoltent en avril et en mai.

Les bonnes dates : les 29, 30 et 31 août, les 1^{er} (avant 11 h 30), 25 (après 14 h 58), 26, 27 et 28 (avant 18 h 04) septembre.

Quelles variétés ? Côté laitues pommées, retenez 'Brune d'hiver', 'Butter Oak', 'Goutte de sang', 'Merveille d'hiver', 'de Verrières', 'Saint-Blaise' et 'Val d'Orge' et pour les romaines 'Ballon', 'Flamingo', 'Pomme en terre', 'Red Butter' et 'Rouge d'hiver'.

Comment faire ? Remplissez de terreau une plaque à alvéoles, jusqu'aux bords. Placez une graine par case. Dessus, tamisez du terreau pour les couvrir légèrement. Vaporisez le substrat afin de ne pas déplacer les semences. Placez la culture sous serre, à la lumière, sans soleil direct. Vous pouvez aussi semer sous châssis, en lignes espacées de 15 cm. Dispersez les graines, tassez et arrosez.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Quand il pleut fin août, il pleut miel et moût."

Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après l'éclipse partielle de lune.

Vendredi 28 S ^t Augustin	Samedi 29 S ^{te} Sabine	Dimanche 30 S ^t Fiacre	Lundi 31 S ^t Aristide	Mardi 1 ^{er} S ^t Gilles	Mercredi 2 S ^{te} Ingrid	Jeudi 3 S ^t Grégoire
lever 7 h 03 coucher 20 h 40	lever 7 h 05 coucher 20 h 38	lever 7 h 06 coucher 20 h 36	lever 7 h 07 coucher 20 h 34	lever 7 h 09 coucher 20 h 32	lever 7 h 10 coucher 20 h 30	lever 7 h 12 coucher 20 h 28
lever 7 h 09 coucher 20 h 45	lever 8 h 22 coucher 21 h	lever 9 h 37 coucher 21 h 14	lever 10 h 54 coucher 21 h 31	lever 12 h 14 coucher 21 h 51	lever 13 h 36 coucher 22 h 17	lever 14 h 58 coucher 22 h 53
Éclipse partielle de lune 6h12 6h18 ASCENDANTE						
Jours-fleurs 6h53	Jours-feuilles	Jours-fruits 11h30	Jours-racines 7h38			

Posez une graine
au milieu de
chaque alvéole.



PLEINE LUNE

Les heures sont données en heures légales.
Pour plus d'informations reportez-vous à Jardinez avec la lune 2026 par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 16/01/2026.

Jours-fleurs

Greffer les rosiers en écusson. Insérer le greffon, déjà préparé, dans une fente en forme de T. Ligaturer avec du raphia sans blesser l'œil.

Jours-feuilles

En régions douces, en pépinière, semer des choux cabus 'Bacalan Grande', 'Charmant', 'Cœur de bœuf des Vertus' ou 'Nantais hâtif'.

Jours-fruits

Pour favoriser la maturité, couper quelques feuilles près des tomates et des grappes de raisin. Récolter des prunes et des légumes-fruits.

Jours-racines

En rangs espacés de 20 cm, semer des radis : les variétés demi-longues à 2 cm, les rondes à 5 mm de profondeur. Garder le sol frais.

Callistemon
'Hot Pink'

NOUVELLE
variété



Callistemon

'Hot Pink'

Cette variété, au coloris fuchsia intense qui attire le regard, sera en beauté sur une terrasse ou un jardin au climat doux.

UTILISATION Placez ce callistemon seul, bien en vue dans le jardin ou accompagné d'autres arbustes de climat doux, comme des brugmansias, lantanas, lauriers-roses, myrtes ou pittosporums, dans un massif. Il s'insère aussi dans une haie composée. En climat rigoureux, cultivez-le dans un bac ou un grand pot pour fleurir la terrasse et l'hivernez ensuite facilement.

PLANTATION Au jardin, vous augmenterez légèrement sa rusticité en l'installant devant un mur exposé plein sud. Ouvrez un trou deux fois plus grand et profond que le contenant pour ameublir la terre. Les racines s'y étendront plus facilement. Plongez le pot dans une bassine d'eau pour hydrater la motte. Laissez-la égoutter et déposez-la. Placez l'arbuste au centre du trou, rebouchez de sorte que le haut de la motte soit juste couvert de 2 cm de

substrat et arrosez. Pour les pots, obstruez les trous de drainage et placez des graviers au fond pour faciliter l'écoulement de l'eau. Versez une couche de terreau pour plantes méditerranéennes, posez la motte et comblez les vides. Tassez et arrosez.

ENTRETIEN Effectuez une légère taille après chaque floraison pour maintenir le port arrondi. Vous supprimerez en même temps les inflorescences fanées. Protégez du froid les plantations extérieures avec un bon paillage et un voile d'hivernage. Rentrez les potées dans un local clair, hors-gel, mais non chauffé.

MALADIES ET RAVAGEURS En général aucun. L'arbuste craint surtout le froid et l'excès d'humidité.

MULTIPLICATION Par boutures semi-herbacées, en été et en automne.

Secret de jardinier

Appelé également rince-bouteilles, en raison de la forme des fleurs en goupillon, cet arbuste, une fois enraciné, supporte la sécheresse. Il ne craint pas les embruns et peut se planter aux bords de nos littoraux.



PEPINIÈRES LE LANN/PROMESSE DE FLEURS/SP

THÉRÈSE TRÉDOULAT

Rédactrice et jardinière dans le sud du Massif central.

Cette variété récente présente une teinte assez rare pour un callistemon (surtout rouge ou jaune clair) et des écouvillons plus allongés. Les fleurs situées à l'extrémité des rameaux donnent une boule fleurie pendant quelques semaines. Sa rusticité est un peu meilleure que celle d'autres variétés, mais limite sa culture aux régions douces ou à la possession d'une serre ou d'une véranda pour pouvoir l'abriter du froid hivernal.



ARBUSTE PEU RUSTIQUE

Myrtacées

Callistemon viminalis

Hauteur : 1,50 à 2 m.

Étalement : 1 m à 1,50 m.

Croissance : moyenne.

Port : compact et arrondi.

Feuillage : persistant, assez petit, allongé et vert.

Floraison : de mai à juin, puis d'août à septembre, des écouvillons allongés s'épanouissent en rose vif.

Mellifère : les fleurs attirent les abeilles et les papillons.

Sol : léger, riche, frais, drainé et peu calcaire. Pour les potées, optez pour un terreau "plantes méditerranéennes".

Rusticité : - 7 °C.

Arrosage : au jardin, régulier durant un ou deux étés après la plantation, plus suivi pour les arbustes plantés en pot.

Plantation : au printemps ou en automne.



*Heuchère 'World Caffé',
hydrangéa paniculé
'Pink & Rose', buddéïa
'Dreaming Lavender' et
pennisetum 'Foxy Red'.*

UN PRINTEMPS EN AUTOMNE

Ravivez le jardin pour six mois. Aidez les estivales à fleurir : un coup de cisailles par-ci par-là et les couleurs restent vives. Offrez-lui un nouvel éclat grâce à une palette de végétaux à fleurs, baies ou feuillages décoratifs qui durent jusqu'en hiver. ❖ THÉRÈSE TRÉDOULAT

Soutenir les floraisons

Améliorer l'ordinaire

Il y a des fleurs estivales qui continuent de s'épanouir jusqu'en automne : amarantes queue-de-renard, anémones du Japon, arbres-aux-faisans, asters, héliéniums, népétas, persicares, rosiers, rudbeckias... En les aidant un peu, elles garderont tout leur attrait. Hélas, en climat doux et humide, il est trop tard pour que les plantes repoussent et s'épanouissent grâce à une taille sévère à leur base. Coupez plutôt les fleurs défraîchies en ôtant les extrémités des tiges principales ou latérales. Opérez au-dessus d'une feuille : une nouvelle ramification s'y formera, puis des fleurs. Le massif sera plus net et surtout les plantes ne s'épuiseront pas à former des graines, mais feront de nouveaux boutons. S'il ne pleut pas assez et régulièrement, **arrosez abondamment une ou deux fois par semaine pour favoriser la croissance**. Complétez si nécessaire le paillage dispersé entre les touffes en recouvrant l'ancien 2 à 3 cm du même élément. Enfin, tuteurez discrètement les tiges qui s'avachissent en plantant quelques tuteurs de noisetier ou des bambous autour des pieds. Reliez-les par un ou deux tours de ficelle de chanvre, qui sera vite dissimulée dans la végétation.



F. STRAUSS/BLISSPHOTO



F. MARRE/RUSTICA/CHÂTEAU DE LA BOURDAISÈRE

Dahlias pomponnés

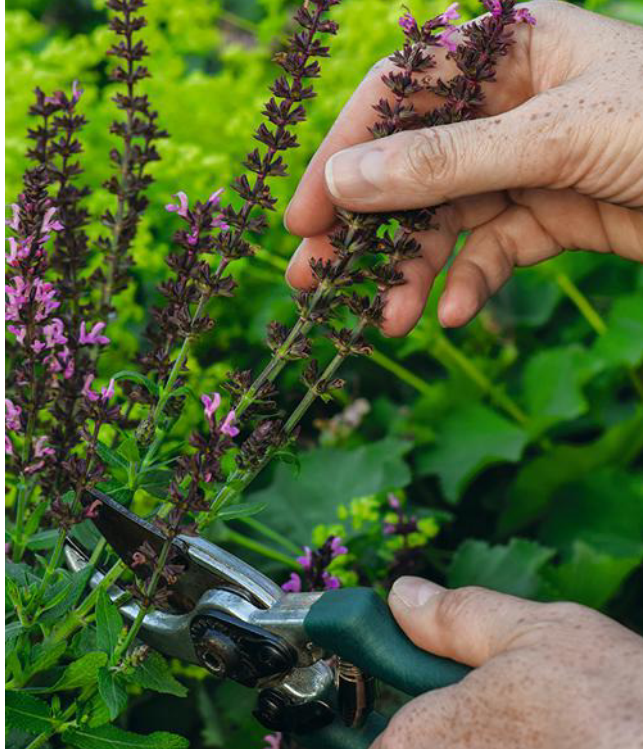
Brunes, gorgées d'eau s'il a plu, les fleurs fanées des dahlias sont particulièrement inesthétiques. Elles retardent aussi la formation de nouveaux boutons. Avec des ciseaux ou au couteau, **coupez les tiges qui les portent après une paire de feuilles**. De nouveaux boutons y sont souvent déjà visibles et prendront le relais. Le tuteurage effectué à la plantation peut être insuffisant quand les tiges grandissent. Ajoutez un lien au-dessus de l'attache précédente.

Le lilas des Indes reste élégant

Taillez les inflorescences fanées du lilas des Indes un peu en dessous de leur base, au-dessus d'une belle paire de feuilles opposées. Vous empêcherez ainsi **la formation de capsules, inesthétiques**. Et stimulerez la venue de nouvelles fleurs et le grossissement de celles en cours de formation. La floraison dure jusqu'à début octobre en région douce. Ces coupes sont faciles à réaliser sur les sujets formés en touffe ou cultivés en pot, mais plus ardues quand les fleurs culminent en haut des arbres formés en tige.



SHUTTERSTOCK



SHUTTERSTOCK

Estivales toujours en lice

Vous avez supprimé régulièrement les fleurs fanées des chardons bleus (*Echinops ritro*), géraniums, rudbeckias, sauges des bois (photo). **Continuez de tailler pour que ces plantes vivaces fleurissent encore quelques semaines.** Laissez-leur un maximum de feuillage s'il n'est pas jauni afin que le processus de photosynthèse stimule les floraisons. Si les feuilles ont bruni, coupez-les, les plantes n'en seront que plus propres. Quelques arrosages sont les bienvenus par temps sec.



SHUTTERSTOCK

Fringante fringale

Certaines clématites **remplacent leurs fleurs par des fruits décoratifs**, comme *Clematis tangutica* (photo) et ses variétés 'Aureolin', 'Lambton Park' et 'Orange Peel'. D'aspect plumeux, ils persistent une partie de l'hiver. Bien que comestibles, les baies orangées de la passiflore bleue sont fades. Conservez-les pour apporter de la couleur. Souvent non remontants et difficiles à tailler, les rosiers lianes offrent aussi une fructification d'arrière-saison, avant que les oiseaux ne s'en régalent...

Panicules attrayantes

En général, les grappes florales des hydrangéas paniculés restent esthétiques en fanant. Il est préférable de les garder sèches sur les rameaux jusqu'en février et mars, époque de la taille de l'arbuste, car la floraison intervient sur les tiges de l'année. Une coupe automnale favoriserait la pénétration de l'humidité dans les rameaux, ce qui n'est pas favorable en situation naturellement humide. **Contentez-vous de tailler maintenant quelques panicules abîmées ou déformées.**



SHUTTERSTOCK

Rosiers, bijoux éternels

Certaines variétés de rosier fleurissent encore abondamment en cette saison, voire au début de l'hiver si les températures sont douces. C'est le cas de 'Ballerina', 'Golden Wings', 'Old Blush', 'La Sevillana', 'Lavender Dream' et du rosier de Chine 'Mutabilis'. **Taillez les fleurs fanées pour qu'elles ne déparent pas celles en plein épanouissement.** Réduisez peu les tiges, mais coupez après la première feuille qui présente un bourgeon à sa base sous la fleur fanée. La remontée sera plus rapide.



BE/RUSTICA

Somptueuse arrière-saison

Constellation outremer

Arbrisseau au port étalé, **la dentelaire de Griffith** (*Ceratostigma griffithii*) se remarque par ses fleurs étoilées, bleu vif, qui apparaissent d'août à octobre. Son feuillage est persistant en régions douces. Ailleurs, les tiges repartent de la souche au printemps (rusticité autour de - 15 °C), après une belle coloration automnale. Elle se plaît au soleil, en situation chaude et en sol très drainé.



O. DANCY/GAP PHOTOS



J.-M. GROULY/REISPHOTO

Pétarade de pétales

De 60 à 80 cm de hauteur, **les chrysanthèmes de jardin** fleurissent de septembre à novembre. 'Pink Splendour' détonne avec ses pétales roses, longs et étroits, de type Spider. 'Mei Kyo' (photo) d'un vieux rose forme de petits pompons, 'Paul Boissier' et 'Peterkin' sont orange cuivré, 'Julie Lagravère', rouge vif. Placez-les au soleil, en sol riche et frais.

Azurée, à cœur jaune

Réunies en bouquets, les fleurs blanches ou bleues de **la morelle de Buenos Aires** (*Solanum bonariense*) sont légèrement parfumées. Cette grande vivace apporte un côté exotique à un massif grâce à ses larges feuilles et sa floraison, qui se prolonge en automne. La partie aérienne meurt en hiver, mais le pied résiste dans la plupart de nos régions à l'aide d'un paillage.



SHUTTERSTOCK



J. BUCKLEY/GAP PHOTOS

Cloches de Noël

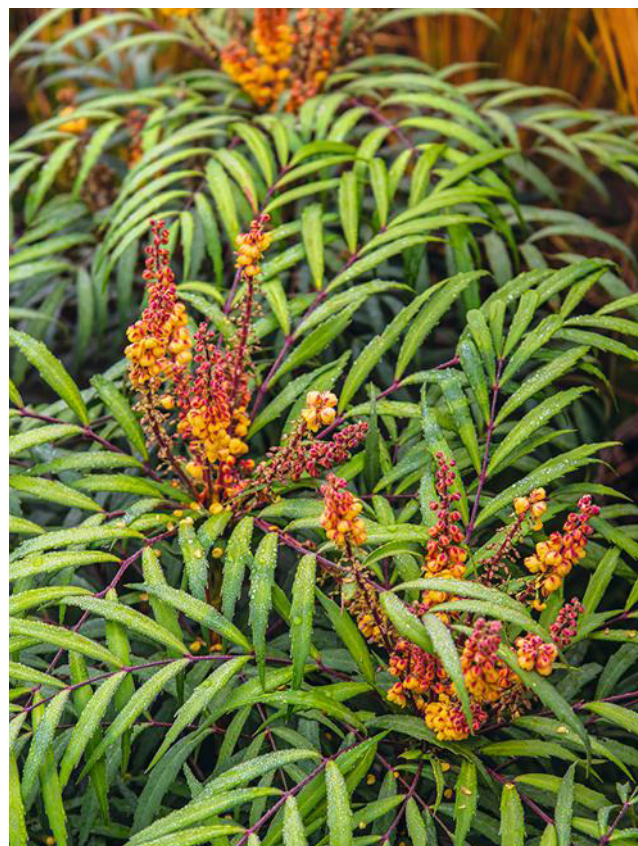
Les variétés de **clématite cireuse** (*C. cirrhosa*) s'épanouissent de novembre à mars. Les clochettes sont blanches pour 'Christmas Surprise', 'Jingle Bells' et 'Wisley Cream' et magenta pour 'Lansdowne Gem' (photo). À feuillage persistant, mais pas complètement rustique (- 12 °C), ces végétaux ont besoin d'un sol très drainé, à l'abri du vent.



VISIONS BV, NETHERLANDS/PLANTPP/SP

Longs épis parme

Petit buisson dense, d'environ 80 cm en tous sens, le **buddleia Butterfly Candy 'Little Lila'** porte des panicules lilas clair de juin à octobre. Un peu parfumées, elles sont visitées par les papillons. Installez ce buddléia au soleil, dans une terre riche, mais drainée. Le pot ou la pleine terre lui vont. Rustique jusqu'à - 18 °C, il craint surtout les terres gorgées d'eau en hiver.



F. MARRE/RUSTICA/PÉPINIÈRE JARDINS D'EXCEPTION

Grelots oranges

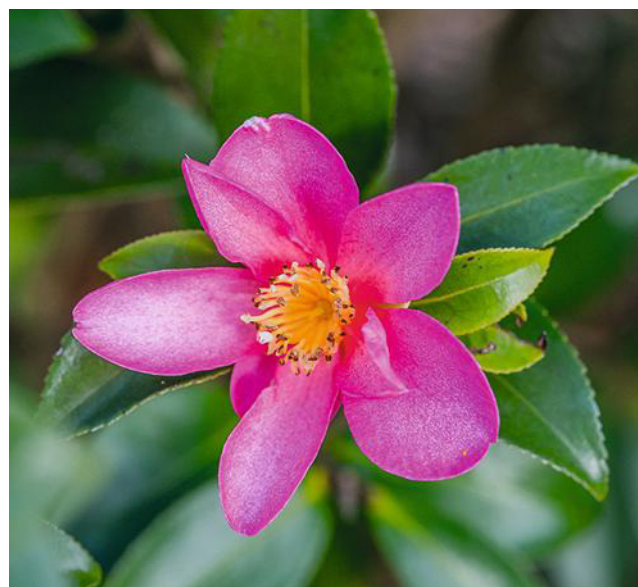
Les épis de fleurs jaunes du **mahonia 'Volcano'** s'épanouissent en bouquets, réunis aux extrémités des tiges, de septembre à novembre. Compact, l'arbuste porte un feuillage plus léger que le mahonia à feuilles de houx et n'est pas épineux. Des baies bleutées font ensuite le régal des oiseaux. Installez-le à la mi-ombre, dans un sol frais, riche et pas trop calcaire.



SHUTTERSTOCK

Fleurs de laine

Haute d'environ 1 m, la **sauge du Mexique (Salvia leucantha)** semi-arbustive fleurit en automne en longs épis portant des corolles velues, violet et blanc. Son feuillage gris-vert est couvert d'un duvet doux. Elle se cultive au jardin, à un endroit très protégé (rusticité - 8 °C), au soleil, en sol sec à frais, mais drainé ou dans un grand pot pour l'hiverner.



F. MARRE/RUSTICA/TRUFFAUT

Le camélia qui ouvre le bal

À fleurs simples roses pour 'Hiryû' (photo), blanches pour 'Narumigata', rouges pour 'Yuletide' ou à fleurs doubles rouges pour 'Bonanza', blanches pour 'Early Pearly', **ces camélias d'automne (C. sasanqua)** s'épanouissent en premier, d'octobre à janvier. Certaines variétés sont même parfumées. Ces arbustes acidophiles se plaisent au soleil et en sol bien drainé.

Des beautés de longue durée

Les fruits de l'hiver

Sachez ménager de belles surprises pour égayer la saison hivernale. Pour le régal des yeux, laissez fructifier certaines plantes après leur floraison. **Des épis de graminées résistent au froid et sont embellis par le givre**, comme *Chasmanthium latifolium* (photo 1) et les roseaux de Chine (*Miscanthus sinensis*) 'Adagio', 'Morning Light' et 'Malepartus'. Les anciennes tiges florales sèches des astilbes et des phlomis sont encore décoratives en hiver. Les capsules entrouvertes des iris fétides dévoilent des graines orange, alors que celles des monnaies-du-pape gardent leur aspect translucide. Les chardons comme l'échinops et le panicaut maritime (*Eryngium*, photo 2) **sèchent sur pied et persistent quelques mois**. Profitez du spectacle et taillez seulement ces plantes en fin d'hiver.



Des feuillages empourprés par le froid



Le froid intensifie ou même modifie les couleurs des feuillages persistants de certains arbustes. Les fusains de Fortune 'Emerald'n Gold' panachés de jaune et 'Emerald Gaiety', éclaboussés de crème, ajoutent du rose à leur palette, les **gaulthéries** (photo 1), leucothoés et mahonias à feuilles de houx rougissent. Le pourpre du **berbérís 'Red Jewel'** (photo 2) en devient presque noir. Le callune 'Winter Chocolate' passe du vert bronze en été au brun chocolat en hiver et 'Wickwar Flame', du doré au rouge. Quant à la bruyère des neiges (*Erica carnea*) 'Foxhollow' elle vire du jaune à l'orange presque rouge. Du côté des vivaces bergénias, des variétés s'empourprent aussi en hiver : 'Eden's Dark Margin', 'Eden's Magic Giant', 'Winterglut'.



SHUTTERSTOCK



F. MARRE/RUSTICA/PEPINIÈRE L'ÉPAGE BORD DE MER

Fougères, les frondeuses de l'ombre

À feuillage persistant, les fougères apportent une touche de verdure pendant la mauvaise saison. Le choix de plantes est plus vaste pour les sols acides. **La fougère-houx** (*Cyrtomium falcatum*, photo 1) mesure 60 cm en tous sens et son feuillage est épais. Elle peut perdre ses feuilles en dessous de - 10 °C. À port dressé, les polystics forment de belles touffes en terre

riche, fraîche et drainée durant l'hiver, comme *Polystichum aculeatum* et **P. polyblepharum** (photo 2). En sol calcaire, plantez la scolopendre (*Asplenium scolopendrium*), aux feuilles entières, longues et étroites ou sa variété 'Crispum', au feuillage curieusement frisé. Coupez les feuilles sèches ou abîmées de ces fougères en mars, sans blesser les nouvelles frondes.

Des potées plein les mirettes !

Les compositions en pot apportent de la gaieté, du panier coloré avec des choux et des pensées (photo 1) à la potée épurée, structurée par une laïche (photo 2). Misez sur des valeurs sûres : feuillages, baies et fleurs, à marier ou pas.

- **Feuillages persistants** : ils durent bien plus longtemps que les fleurs. Pariez sur les heuchères aux couleurs variées, les choux décoratifs, le sedum 'Angelina', orangé en hiver, les laïches panachées ou cuivrées, ainsi que les ophiopogons, presque noirs.

- **Baies durables** : choisissez les gaulthéries, les symphorines ou encore les skimmias femelles, comme 'Temptation' ou 'Veitchii'.

- **Fleurs colorées** : pensées et violas sont

pimpantes jusqu'aux froids vifs. Les bruyères d'hiver fleurissent plus de quatre mois, comme les skimmias mâles 'Rubella' ou 'Fragrant Cloud'. Les minicyclamens sont parfaits avant les fortes gelées. Assurez le relais avec les roses de Noël et, entre ces plantes, installez des bulbes précoces : iris réticulés, perce-neige, éranthis, crocus et petits narcisses...



V. QUÉANT/RUSTICA



L. EDDISON/FLORA PRES/BIOSPHOTO

J'AI CRU VOIR UNE GRAMINÉE

L'automne est la bonne période pour déplacer une touffe de graminée et l'installer là où elle sera mieux mise en valeur. Enfoncez une bêche autour du pied, puis dessous pour trancher les racines.

Déterrez la motte.

Préparez un trou assez large et ameublissez le sol. Rebouchez-le en partie afin que le haut de la motte se trouve à son niveau d'origine. Comblez les vides, tassez et arrosez dans une cuvette de terre.



R. MABIC/GAP PHOTOS

Rendez-vous *avec l'excellence*

DES SECRETS BIEN GARDÉS enfin dévoilés et récompensés

Le parc de Bagatelle, à Paris, a servi d'écrin à la remise des prix du concours Jardins secrets. Ont été distingués le travail, la passion et le talent de leurs propriétaires privés. ✦ PIERRE NESSMANN



Les heureux lauréats entourés par les membres du jury de la prestigieuse SNHF.

Jardins secrets a révélé le nom de ses lauréats lors d'une remise des prix, le 11 juin dernier, à l'Orangerie du parc de Bagatelle, à Paris (75). Ce concours national récompense les plus beaux jardins d'agrément privés, créés

de toutes pièces ou restaurés. Lancé en 2023, il est organisé par la Société nationale d'horticulture de France (SNHF), qui met en lumière le travail et le talent des propriétaires. Les candidatures proviennent de toute la France et les jardins

sont classés en plusieurs catégories, en fonction de leur superficie. Un prix spécial a été créé en hommage à Lucie et Roland Gombault, parents de Vincent Gombault, dont le mécénat permet la mise en œuvre de ce concours.

PRIX "LUCIE ET ROLAND GOMBAULT"

JARDIN DES HAYURES

Wail (62)

À l'orée du bois de Quatrevaux, le jardin d'Annie et Bernard Richard alterne, entre les hayures (haies), des créations de style anglais, japonais ou champêtre. Vincent (à droite), fils de Lucie et Roland Gombault, leur a remis le prestigieux prix éponyme.



MOINS DE 1500 M²

JARDIN DES TOURS

Mont-Saint-Éloi (59)

Le paradis de Dominique Bilau s'inspire des principes de Gilles Clément : respecter et accompagner la nature.

Ici, avec Jean-Pierre Gueneau (à d.), président de la SNHF.



PHOTO CI-CONTRE : BILAU/SP - PHOTO DE DROITE : LEBRET/SP

DE 1500 M² À 5000 M²



JARDINS D'ALTONA - Fondettes (37)

La passion des plantes "se transmet jeune" confie Éliane et Gert Lebre, qui posent à côté de leur petit-fils Nolan, très investi dans l'entretien des jardins. Ici, avec Robert Pichot, chef jardinier au Jardin des Plantes (75).



PLUS 5000 M²

JARDIN DES TERRASSES DE KERTUGAL

Saint-Quay-Portrieux (22)

Dominant la station balnéaire bretonne, le domaine de Claudine et René Allot a enthousiasmé Jean-Pierre Lelièvre (à d.). Le chef d'exploitation horticole au bois de Boulogne (92) le décrit ainsi : "Il affiche, à la faveur d'un climat doux, une maturité exceptionnelle pour un jardin qui n'a pas 15 ans !"





ALICE GONDONNEAU

Cheffe de rubrique maison

REVISITÉ

C'est encore le moment de se désaltérer avec les pastèques ! Crues, dans des préparations froides, elles sont bien connues. Mais saviez-vous que, grillées à la poêle ou au grill, elles dégagent une belle saveur sucrée tout en gardant leur chair juteuse ? Le fenouil surprend notamment cru, apportant une fraîcheur anisée. Pour terminer en beauté, les physalis se dégustent crus ou cuits, dévoilant une saveur vive et subtilement acidulée.

Et aussi...

Physalis

Aussi appelée coqueret-du-Pérou ou prune des Incas, cette plante est cultivée pour ses petits fruits orange enveloppés d'un calice délicat. Comestible uniquement à maturité, le fruit se déguste surtout en confiture, compote ou décoration de desserts. Riche en vitamines C et B, il possède des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires.



Fenouil bulbeux

Parfois nommé "de Florence" ou "d'Italie", ce fenouil rond et blanc, au goût anisé, se déguste aussi bien cru, finement émincé en salade, que cuit, sauté à l'huile, confit au jus d'orange ou gratiné. Il accompagne à merveille viandes et poissons. Riche en vitamine K1 et source de potassium, il renferme également des composés anti-inflammatoires et antioxydants.



LA PASTÈQUE, fraîcheur d'été

Croquez-la, grillez-la, mixez-la ! En salade, carpaccio, gaspacho, dessert ou confiture, elle se prête à toutes les envies. Et son écorce ? Elle se mange aussi, en pickles ou en chutney.



Désaltérant et naturellement sucré, ce melon d'eau, petit ou très volumineux, rond ou allongé, compte parmi les plus gros fruits de la famille des Cucurbitacées. Sa chair rouge, croquante et juteuse, est la plus courante, mais il existe aussi des variétés à la pulpe jaune ou orangée, plus rares, aux notes de miel et d'agrumes. "Pour choisir

une pastèque bien ferme, il faut taper ses extrémités. Un son profond et résonnant révèle un fruit mûr. Avant de la préparer en salade, je la laisse au réfrigérateur pendant au moins 6 heures avant de la couper. Pour les sorbets, j'ajoute un peu de miel et de sucre", détaille Yuri Fernandes, le chef franco-brésilien du restaurant Jaja (75).



Liégeois aux physalis

Pour 2 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min

- 150 g de physalis
- 2 cuill. à soupe de sucre semoule
- 1 cuill. à café de jus de citron
- 20 cl de crème liquide entière froide
- 2 cuill. à soupe de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 40 g de chocolat noir
- 2 brins de menthe fraîche

• **Retirez** les calices des physalis, puis rincez les fruits soigneusement. Faites-les chauffer dans une casserole avec le sucre semoule, 1 cuill. à soupe d'eau et le jus de citron, jusqu'à ce qu'ils éclatent.

• **Mixez** la préparation, puis passez-la au tamis afin d'obtenir un coulis bien lisse. Laissez-le refroidir complètement.

• **Râpez** le chocolat noir ou taillez-le en copeaux réguliers. Réservez-les au frais pour préserver leur texture.

• **Fouettez** la crème liquide bien froide jusqu'à obtention d'une texture ferme. Incorporez le sucre glace, puis parfumez avec les grains de la gousse de vanille. Continuez de fouetter afin d'obtenir une mousse légère et aérienne.

• **Déposez** une couche de coulis de physalis au fond de chaque verrine. Ajoutez la mousse liégeoise à la vanille par-dessus.

• **Parsemez** généreusement de copeaux de chocolat. Décorez avec quelques feuilles de menthe fraîche.



Rincez la gousse de vanille, séchez-la puis laissez-la à l'air libre 2 à 5 jours, afin qu'elle durcisse. Puis, placez-la dans un bocal de sucre : en quelques semaines, il sera parfumé.

FOODNESS/FLORAPRE/SSI/PHOTONONSTOP

Salade composée à la pastèque

Pour 2 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

- 300 g de chair de pastèque
- 200 g de halloumi
- 5 brins de basilic frais
- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuill. à soupe de miel
- 1 cuill. à soupe de jus de citron
- ½ oignon rouge
- sel de Guérande • poivre du moulin

• **Taillez** le halloumi et la pastèque en cubes réguliers. Faites griller le halloumi avec 1 cuill. à soupe d'huile d'olive dans une poêle bien chaude, jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et une surface légèrement croustillante.

• **Chauffez** une autre poêle avec 1 cuill. à soupe d'huile d'olive, ajoutez les morceaux de pastèque, saisissez-les 30 secondes env., puis versez le miel en toute fin pour enrober et

faire légèrement glacer. • **Pelez** l'oignon rouge et émincez-le en fines lamelles. • **Mélangez** la pastèque, le halloumi tiédi, l'oignon rouge et les feuilles de basilic lavées dans un grand saladier. Assaisonnez avec l'huile d'olive restante, la cuillerée à soupe de jus de citron, un tour de moulin à poivre et une petite pincée de sel de Guérande. • **Servez** immédiatement.



SHUTTERSTOCK

Carpaccio de cabillaud mariné

Pour 2 personnes
Réfrigération : 30 min
Préparation : 20 min
Marinade : 15 min

- 1 bulbe de fenouil
- 250 g de filet de cabillaud frais de chez votre poissonnier
- 10 radis roses • 4 brins d'aneth
- 1 échalote • 1 citron non traité
- 4 cuill. à soupe d'huile d'olive

- fleur de sel • poivre du moulin
- 1 cuill. à café de baies roses

• **Placez** le cabillaud au congélateur pendant 30 min pour le raffermir.

• **Émincez** finement le fenouil et les radis lavés à la mandoline. Disposez-les en rosace sur des assiettes bien froides. Incorporez l'échalote hachée.

• **Taillez** le poisson en fines lamelles. Répartissez-les joliment sur la garniture.

• **Prélevez** le zeste du citron, puis pressez-en le jus à l'aide d'un presse-agrumes.

• **Mélangez**, dans un bol, le jus de citron, 3 cuill. à soupe d'huile d'olive, une partie du zeste, le sel et le poivre. Nappez le cabillaud de cette marinade.

• **Parsemez** d'aneth lavée et ciselée. Assaisonnez avec la fleur de sel, un tour de moulin à poivre et quelques baies roses selon votre goût. Ajoutez le reste du zeste de citron en finition.

• **Laissez mariner** au frais durant 15 min au maximum. Ajoutez un filet d'huile d'olive et servez bien frais.



BALME/SAVEURS/50NARY



Pizza pastèque

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min env.

- **¼ de pastèque**
- **100 g de feta**
- **40 g d'olives noires**
- **2 poignées de roquette**
- **2 brins de romarin frais**
- **2 cuill. à soupe d'huile d'olive**
- **1 cuill. à café de jus de citron**
- **1 cuill. à café de piment d'Espelette**
- **1 cuill. à café de paprika fumé**
- **poivre noir • fleur de sel**

• **Coupez** deux belles tranches de pastèque épaisses de 2 à 3 cm. Épongez légèrement la surface avec un torchon propre pour limiter l'excès d'eau. Faites bien chauffer un gril ou une poêle striée. • **Badigeonnez** les tranches de pastèque de 1 cuill. à soupe d'huile d'olive, puis déposez-les sur le gril. • **Effeuiliez** un peu de romarin dessus pour parfumer. Marquez-les 1 à 2 min

par face pour obtenir des stries et une légère caramélisation, sans les détrempier. • **Déposez-les** dans deux plats, puis ajoutez l'huile d'olive restante, une pincée de fleur de sel et les épices. • **Émiettez** la feta sur les tranches. Ajoutez les olives noires et la roquette lavée. • **Terminez** par quelques gouttes de citron juste avant de servir.



N. EDWIGE/PHOTOCUISINE



DES LANDES/PHOTOCUISINE

Salade de poulet et pastèque

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min env.

- **¼ de pastèque**
- **2 filets de poulet • ½ citron bio**
- **2 belles poignées de roquette**
- **1 cuill. à café de miel**
- **1 petit morceau de gingembre frais**
- **3 cuill. à soupe d'huile d'olive**
- **sel • poivre**
- **quelques pignons (facultatif)**

• **Taillez** la pastèque en tranches épaisses, puis découpez-les en triangles. • **Faites chauffer** une poêle avec 1 cuill. d'huile d'olive. Saisissez-y les morceaux de pastèque 30 à 45 s par face. Réservez. • **Coupez** les filets de poulet en morceaux, puis faites-les cuire dans une poêle chaude avec 1 cuill. d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Salez, poivrez. Laissez refroidir quelques minutes. • **Zestez** le citron, puis pressez-le. Mélangez, dans un bol, le jus, le zeste, le miel et le gingembre râpé. Ajoutez le reste d'huile d'olive en fouettant pour émulsionner. Rectifiez l'assaisonnement. • **Lavez** la roquette et disposez-la dans les assiettes, ajoutez les triangles de pastèque grillée et les tranches de poulet. • **Nappez** généreusement de vinaigrette au moment de servir. Ajoutez, si vous le souhaitez, quelques pignons après les avoir torréfiés à sec dans une poêle chaude.



Pour apporter du croquant, parsemez la salade de graines de sésame ou de pistaches concassées. Une pincée de piment d'Espelette viendra relever le côté sucré salé.

Velouté frais de pastèque

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Réfrigération : 30 min

- **½ pastèque • 120 g de feta**
- **4 brins de basilic frais**
- **2 cuill. à soupe d'huile d'olive**
- **1 citron vert bio • sel • poivre**

• **Prélevez** finement le zeste du citron, puis extrayez-en le jus

à l'aide d'un presse-agrumes, et réservez-le. • **Lavez** et hachez le basilic, mais réservez quelques feuilles pour la décoration. • **Coupez** la pastèque en morceaux, en veillant à bien retirer les pépins. Gardez-en quatre petits quartiers. • **Déposez** les morceaux de pastèques dans un blender avec le jus de citron, le zeste, le basilic haché et l'huile d'olive. Mixez l'ensemble jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse et homogène. Prolongez le mixage pour une consistance plus veloutée. Goûtez la préparation, puis ajustez l'assaisonnement en sel et en poivre. Si la pastèque manque de sucrosité, adoucissez l'ensemble avec un filet de miel. • **Versez** la préparation dans des bols bien froids. Placez-les au réfrigérateur 30 min env. • **Parsemez** de feta émiettée. Ajoutez un quartier de pastèque planté sur le bord du bol. • **Décorez** de quelques feuilles de basilic, puis servez immédiatement.



SHUTTERSTOCK



LU POUR VOUS

En cent recettes, l'autrice, cheffe japonaise travaillant à Paris (75), explore les couleurs et les saveurs du végétal. Son livre s'articule autour de cinq univers : plats à partager, soupes et salades, soba et autres nouilles, bentos et desserts. Sa cuisine végétale, créative et équilibrée, invite à prendre soin de son corps tout en se faisant plaisir. Au fil de ces recettes pensées pour le quotidien, les traditions japonaises et l'art de la fermentation rencontrent les produits du terroir français.

En cuisine avec Hiroko, de Hiroko Shiraishi, éditions La Martinière, 192 p., 29 €.



EDITIONS DE LA MARTINIÈRE/ST



L'actu gourmande

40 ANS DE BEURRE ET CRÈME D'ISIGNY

Depuis 1986, une appellation d'origine protégée (AOP) récompense ce terroir normand d'exception. Au cœur des marais du Cotentin et du Bessin, un lait naturellement généreux résulte des prairies riches et du climat maritime. Cette AOP est soumise à un cahier des charges exigeant : pâturage prolongé, collecte locale, vaches Normandes et maturation lente des crèmes. Avec son beurre aux notes de noisette et sa crème onctueuse, Isigny s'impose comme une référence de la gastronomie française.

C'est nouveau!



CHIPS DE CARACTÈRE

Inspirées par les saveurs de la cuisine du Sud-Ouest, ces chips cuites au chaudron dans la graisse de canard sont relevées d'ail, de persil et de piment d'Espelette.

Belsia. La Chips des copains, sachet de 125 g, 3 € env.



TORTILLAS FRAÎCHES

Ces quatre tortillas (Ø 22 cm) se composent de farine de blé, seigle et épeautre cultivés en France, d'huile d'olive et de colza.

Sans additifs, elles sont labellisées "Bio équitable".
Bioleud. Paquet de 180 g, 3 € env.

PORRIDGE FRAIS

Cette gamme revisite le petit déjeuner avec une recette bio alliant flocons d'avoine, graines de chia et myrtilles. À préparer la veille dans un bol avec un peu de lait, laisser poser toute la nuit au réfrigérateur, et c'est prêt!

Happy Bio. Overnight, 300 g, 4 € env.



GNOCCHIS AMÉLIORÉS

Fondants et généreux, ces gnocchis associent mozzarella et petits oignons rissolés. Les morceaux présents dans la recette apportent du relief à chaque bouchée, pour un plat réconfortant.

Saint-Jean. Sachet 280 g, 3 € env.



Ma sélection pour accompagner vos plats

ANTOINE, NOTRE SOMMELIER

membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec
Avenue des Vins



Mas de la Devèze, Malice rosé 2025, AOC côtes-du-roussillon, Languedoc-Roussillon

Cette cuvée dévoile une robe rose très pâle, brillante et lumineuse. Le nez, particulièrement expressif, s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges accompagnés de délicates notes florales. En bouche, l'attaque est gourmande, ronde et fraîche, jusqu'à une finale citronnée persistante.

Accord : ce rosé accompagne idéalement une salade fraîche à la pastèque, des poissons grillés, des fruits de mer ou des viandes blanches. Cépages : mourvèdre, syrah et grenache. **Prix : 11,50 € env.**



Domaine Le Loup bleu, Vol de nuit blanc 2025, AOC côtes-de-provence, Provence

Avec sa robe jaune pâle brillante, cette cuvée dévoile un nez expressif mêlant agrumes frais, citron confit, pêche et poire. En bouche, l'attaque généreuse révèle une matière riche, des notes minérales et fruitées, puis une finale longue, vive et fraîche, qui prolonge la dégustation avec élégance et intensité aromatique.

Accord : ce vin accompagne idéalement l'apéritif, un carpaccio de cabillaud mariné, des poissons grillés, des fromages frais et des salades d'été. Cépages : clairette et rolle. **Prix : 15 € env.**

DÉMÉNAGEMENT : LE BON RÉFLEXE

Accessible sur service-public.fr, le téléservice "Je change de coordonnées" vous permet de déclarer un changement d'adresse postale, de numéro de téléphone ou même d'adresse électronique. Ces informations sont ensuite transmises en une seule démarche à plus de trente organismes, parmi lesquels France travail, les caisses d'assurance maladie, d'allocations familiales et de retraite, le service des impôts, ceux en charge des cartes grises... Mais attention ! La mise à jour du téléphone ou du courriel n'est pas proposée pour plusieurs organismes, dont la Caf et la CPAM.



POMPES FUNÈRES DE BON CONSEIL

Une entreprise de pompes funèbres doit vérifier que le cercueil vendu est adapté aux conditions de sépulture prévues, dont le lieu (dans un pays étranger, notamment) et le mode d'inhumation. La Cour de cassation rappelle que ce devoir de conseil impose au professionnel de se renseigner sur les besoins de la famille. Faute de l'avoir fait, il peut être condamné à indemniser les proches pour les frais engagés en raison de son erreur.



Un bien est fiscalement vacant s'il est habitable, non meublé et inoccupé.

PHOTOS : SHUTTERSTOCK

Une taxe unique sur les LOGEMENTS VACANTS

La loi de finances a fait évoluer la fiscalité sur les logements inoccupés. À partir de 2027, les deux taxes existantes fusionneront.

A lors que la crise du logement s'aggrave, les maisons et appartements inhabités sont dans le viseur des pouvoirs publics. Jusqu'à présent, deux taxes pouvaient s'appliquer : la taxe sur les logements vacants (TLV), pour les biens inoccupés depuis au moins un an dans les zones tendues (où l'offre est insuffisante), et la taxe d'habitation sur les logements vacants (THLV), instaurée au

choix des collectivités dans les autres communes. Au total, 3 690 habitations sont concernées par l'application de cette nouvelle taxe.

Faciliter l'accès

Par souci de simplification, la loi de finances pour 2026 fusionne ces deux dispositifs en créant une taxe unique sur la vacance des locaux d'habitation. Elle s'appliquera automatiquement, dans les zones

tendues, aux résidences vides depuis au moins un an et pourra être instaurée par les collectivités ailleurs pour les biens inoccupés depuis au moins deux ans. Son objectif reste inchangé : encourager les propriétaires à remettre leurs biens sur le marché dans les territoires où se loger est difficile, sachant qu'en 2025, la France comptait environ 2,38 millions de logements vacants dans le parc privé.

Quand les impôts prennent l'eau

Même si elle est hors sol, c'est-à-dire non enterrée, une piscine n'échappe pas automatiquement au droit de l'urbanisme. Lorsqu'elle présente un caractère durable, parce qu'elle repose sur un sol stabilisé, qu'elle est raccordée de manière permanente à l'électricité ou à un local technique, et que son déplacement supposerait des travaux lourds, elle peut être assimilée à une nouvelle construction. Pour un bassin d'une surface de plus de 10 m²,

une déclaration préalable doit être faite en mairie ; au-delà de 100 m², un permis de construire peut devenir nécessaire, selon la nature du projet et les règles locales. Dès lors, elle relève du droit de l'urbanisme, est soumise à la taxe d'aménagement et entre dans l'assiette de la taxe foncière. Après l'achèvement, la déclaration aux services fiscaux doit être effectuée dans les 90 jours, via la rubrique "biens immobiliers" du site impots.gouv.fr

GARE AUX PLANTES

“coup de soleil” !

Au jardin ou en promenade, attention à certains végétaux dont la sève peut entraîner des brûlures sur la peau exposée au soleil.



*La berce du Caucase
espèce invasive, peut
causer des brûlures.*

J.-P. DELOBELLE / BUDPHOTO

Les plantes dites phototoxiques contiennent des composés chimiques appelés furocoumarines, qui sont de puissants agents photosensibilisants. Après un

contact avec leur sève ou latex, ces molécules rendent la peau beaucoup plus sensible aux rayons UVA. Des brûlures (rougeurs, œdèmes, cloques...) peuvent apparaître rapidement

ou de façon retardée, de 6 à 48 heures après. Des séquelles pigmentaires peuvent persister, et sont accentuées par l'exposition solaire.

Marche à l'ombre

En promenade, évitez tout contact avec la berce du Caucase, l'angélique et le panais sauvage, dont toutes les parties peuvent provoquer des brûlures après une exposition au soleil. Au jardin, les principales plantes phototoxiques sont la rue officinale, fréquente dans les massifs secs, le figuier, dont le latex est irritant, ainsi que le céleri et la livèche. Si vous les cultivez, portez des gants et des vêtements longs. En cas de contact, lavez votre peau à l'eau et au savon, puis ne vous exposez pas au soleil pendant au moins 48 heures. Enfin, attention aux cocktails ! Chaque année, des personnes souffrent de brûlures après avoir pressé des citrons verts, dont le jus et l'écorce renferment des furocoumarines.



SHUTTERSTOCK

EN VERT ET CONTRE LE CANCER ?

Les résultats d'une méta-analyse, publiée en février dernier et portant sur plus de 1,8 million de personnes, associent le végétarisme à un risque plus faible de cinq cancers : sein, rein, prostate, pancréas et myélome multiple. Plusieurs explications, notamment une consommation plus importante de légumes, fruits et fibres, ainsi que l'absence de viande transformée, sont avancées. En revanche, l'étude met aussi en évidence un risque accru de cancer de l'œsophage.

CHEVEUX RINCÉS AU VINAIGRE

Le vinaigre de cidre, grâce à son acidité, aide à lisser la cuticule du cheveu et ravive son éclat naturel. Pour cela, faites infuser un brin de romarin frais dans 250 ml d'eau frémissante pendant 10 min. Laissez refroidir, filtrez, ajoutez 1 cuill. à s. de vinaigre de cidre de qualité, puis utilisez cette préparation comme eau de rinçage après le shampoing, sans rincer ensuite. Cette opération apportera davantage de brillance et laissera les cheveux plus doux.

Essentiel à savoir

Certaines huiles essentielles contiennent aussi des furocoumarines, et sont donc phototoxiques : celle de bergamote est considérée comme l'une des plus dangereuses, mais attention aussi avec l'angélique, le céleri, le cumin, le citron, l'orange amère et le pamplemousse. Avant une exposition au soleil, il ne faut pas en appliquer sur la peau, ni en prendre par voie orale. Notez, toutefois, que certaines de ces huiles essentielles sont désormais disponibles en version garantie sans furocoumarines (dont la bergamote, le citron ou encore le pamplemousse).



SHUTTERSTOCK AL GENERATOR

Ombre, herbe, accès facile et espace suffisant sont les bases d'un élevage pérenne.



POULAILLER DURABLE

le bon sens au jardin

Un poulailler familial vraiment écologique tient moins au décor qu'à l'équilibre entre abri, sol, alimentation, entretien, voisinage et santé des volailles. ❖ FRANCK SCHMITT

Vous souhaitez installer un poulailler au jardin ? Attention, il ne s'agit pas seulement d'un abri bien construit, ni d'une somme de bonnes pratiques. C'est un petit écosystème capable de durer dans le temps, de limiter les déchets, de préserver la santé des animaux et de s'intégrer au jardin sans l'épuiser. Autrement

dit, un ensemble où tout se tient. À rebours du poulailler "instagrammable", celui qui est vraiment durable n'est pas le plus vert en apparence, mais celui qui reste sain, sobre, nettoyable et cohérent.

Le bon emplacement

Tout commence par le choix du lieu. Un enclos installé à l'abri des vents dominants,

légèrement surélevé si le terrain est humide, orienté pour profiter de la lumière du matin sans subir les fortes chaleurs de l'après-midi, vieillira mieux et demandera moins d'entretien. Les poules apprécient la lumière, mais redoutent les courants d'air, l'humidité stagnante et l'excès de chaleur. Il faut aussi prévoir un accès simple pour

l'éleveur : ramasser les œufs, remplir l'abreuvoir, nettoyer la litière ou ouvrir le parcours ne doit pas devenir une corvée. Plus les gestes sont simples, plus ils sont réguliers, et plus l'équilibre général tient.

L'effectif idéal

Cet équilibre suppose de se poser une question fondamentale : combien de poules,



Ci-contre : une aération haute évacue l'humidité sans créer de courants d'air sur les perchoirs.

Ci-dessous : après compostage, la litière enrichit durablement le sol du potager.



pour quel espace ? Beaucoup de perturbations ont pour origine un mauvais dimensionnement. Trop de volailles sur une petite surface, et tout se dérègle : le sol se tasse, se dénude, se charge en fientes, les odeurs montent, les parasites profitent du milieu, le temps d'entretien s'allonge. À cela s'ajoutent des attentes irréalistes en matière de ponte, comme si quelques poules devaient produire sans baisse de rendement, sans vieillissement et presque sans soins. Un poulailler cohérent commence

par un petit groupe adapté à la surface du jardin (comptez 4 à 5 m² de parcours herbeux par poule) et au temps dont dispose l'éleveur pour s'en occuper.

La bâti solide

Le bois reste le matériau le plus apprécié pour un poulailler familial. Naturel, isolant, facile à travailler, il s'intègre bien au jardin. Une démarche écoresponsable privilégie un bois local, naturellement résistant ou correctement protégé, plutôt qu'un trop fragile, qu'il faudra vite remplacer. Des planches épaisses, des assemblages simples, des charnières robustes et une toiture à large débord comptent davantage que les accessoires. Utiliser du bois de récupération, pourquoi pas ? mais c'est ici qu'il faut se méfier des fausses bonnes idées. Toutes les palettes ne se valent pas. Le réemploi n'est intéressant que s'il produit un abri sûr, ventilé, réparable et facile à curer. Certaines tôles transforment l'abri en étuve. Certains plastiques vieillissent mal et se nettoient difficilement. Les bricolages "jolis" multiplient

les recoins, fissures, zones humides et pièges sanitaires. Un abri décoratif, mais impossible à nettoyer, n'a rien de durable.

L'aération saine

Le point clé reste la circulation de l'air. Un poulailler doit respirer sans trop se refroidir. Une aération haute, protégée de la pluie et des prédateurs par un grillage

solide, évacue l'humidité et les odeurs. À l'intérieur, les perchoirs doivent être placés plus haut que les pondoirs, ces derniers restant sombres et calmes, et le sol doit être facilement accessible, car si son nettoyage est compliqué, il finit toujours par être négligé. C'est sans doute le grand oublié du poulailler, alors que son importance est cruciale : ces demoiselles à



Altermnez les zones de parcours pour préserver l'herbe.

LA LITIÈRE, TRÉSOR À COMPOSTER

Paille, copeaux non traités, feuilles mortes bien sèches ou chanvre : la litière absorbe l'humidité, protège les pattes des volailles et facilite le nettoyage du poulailler. Dans une logique durable, elle devient aussi une ressource. Une fois souillée, elle va rejoindre le compost avec les fientes, très riches en azote. Pour obtenir un amendement équilibré, il faut l'associer à des matières carbonées, comme du broyat de branches, des feuilles mortes ou de la paille sèche. Le tas doit rester aéré, ni détrempé ni desséché, et monter en température si possible. Après plusieurs mois de maturation, ce compost nourrit généreusement les cultures gourmandes telles que les courges, les tomates ou les choux. Mais attention, utilisé trop frais, il peut brûler les plantes ! Patience et mélange sont les deux secrets d'un bon fumier de poule composté.



plumes grattent la terre, la tassent, la dénudent, enrichissent parfois excessivement certaines zones en azote... En quelques mois, un terrain mal pensé devient boueux en hiver, poussiéreux en été, compacté, ruisselant, pauvre en végétation et favorable aux parasites.

L'activité physique

Autour de l'abri, un parcours herbeux, même modeste, change déjà beaucoup la donne pour le bien-être des poules. Si l'espace le permet, mieux vaut le diviser en deux ou trois zones et les ouvrir en alternance. Cette rotation évite que la terre soit trop rapidement mise à nu, laisse à la verdure le temps de repousser, limite les odeurs et réduit la pression sanitaire. Des zones d'ombre, une haie, des arbustes, une treille ou quelques petits fruitiers améliorent le confort des gallinacées tout en stabilisant la terre. Là encore, un bon poulailler n'est pas un simple

“ Des zones d'ombre, une haie, des arbustes, une treille ou quelques petits fruitiers améliorent le confort des gallinacées tout en stabilisant la terre. ”

enclos : c'est une manière d'organiser un morceau de jardin vivant. Enfin, l'alimentation doit être pensée dans le même esprit. Les poules valorisent une partie des déchets de cuisine, mais elles

ne sont pas des poubelles ! Les restes végétaux, épluchures, fanes ou quelques morceaux de légumes cuits peuvent compléter leur ordinaire, mais ne remplacent pas une ration de base équilibrée.

Épluchures et restes végétaux complètent la ration quotidienne.



C'est là un autre malentendu fréquent : l'autonomie rêvée fait oublier qu'une pondeuse doit avoir une alimentation adaptée. Elle a besoin de protéines, de calcium, de grit (mélange de gravier et de coquillages) ou de coquilles d'huîtres broyées, et bien sûr d'eau propre en permanence. En résumé, un poulailler durable consiste à organiser les flux : les restes compatibles vont aux poules, les fientes et la litière usagée partent au compost, puis le compost nourrit le potager. Le cercle vertueux existe, mais il ne dispense ni de rigueur, ni de lucidité nutritionnelle.

COCORICO, MAIS PAS TROP

La réussite de votre poulailler ne se cantonne pas à l'intérieur de l'enclos, mais s'étend à sa capacité à coexister avec le voisinage. Car il faut prendre en compte les contraintes urbaines ou périurbaines, les odeurs, le bruit, les mouches, l'esthétique du jardin... Un enclos mal placé, trop proche d'une limite, mal drainé, surchargé ou mal entretenu crée vite des tensions. À l'inverse, une basse-cour bien implantée, propre, discrète, protégée des prédateurs par un grillage résistant et des fermetures fiables, s'inscrit beaucoup mieux dans le paysage quotidien. Avant d'installer un poulailler, mieux vaut donc vérifier le cadre local : règlement communal, éventuellement celui du lotissement, contraintes sanitaires ou de voisinage... La durabilité se mesure aussi à l'absence de nuisances.





J.M. Groult - Rustica

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



Shutterstock

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

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



SEP Meunier de St Céré

Le Moulin à huile de noix de St Céré



Photos non contractuelles

Votre lieu d'hébergement 4****

CONFÉRENCES AUTOUR DU JARDINAGE

Avec Jean-Michel, découvrez comment faire pour rendre
le jardin plus simple ainsi que la botanique. Pendant
**3 demi-journées (dont une consacrée à la botanique
sur le terrain, sur un site proche de Terrou)** vous
aborderez les thèmes suivants : démystifier la taille,
opter pour des végétaux qui se passent d'entretien,
ne plus travailler la terre, agir avec la nature.

**Préparer vos questions jardin pour des conseils
personnalisés.**

DES SITES INCONTOURNABLES

Visites guidées de Cardaillac (classé Plus Beau Village
de France), Rocamadour à la beauté vertigineuse,
du village d'Autoire ainsi que Figeac, cité de Champollion.
**Coup de cœur : visite de la ville de St-Céré et de son
huilerie.**

VOTRE LIEU DE RÉSIDENCE 4****

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



INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

(prix d'un appel local depuis un poste fixe)

OU

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

Ou par courrier postal ou email à :

CAP France Terrou
Le bourg 46120 Terrou
contact@cfterrou.fr

***759 € (avec remise 5% abonnés) : Prix par personne base chambre double, 2 personnes par
chambre. Supplément chambre individuelle 154 €. Ce prix comprend : hébergement en pension
complète, repas comprenant vin et café midi et soir, lits fait à l'arrivée et linge de toilette fourni
pour la durée du séjour, trajets aller/retour en bus vers les sites de visite et accompagnement
local personnalisé, cours de jardinage, ateliers de cuisine. Ce prix ne comprend pas : la taxe de
séjour, l'assurance annulation, le supplément chambre individuelle, l'adhésion (14 € + 6,58 €).
Dans la limite des places disponibles.**

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

BIÈRES LOCALES, la revanche des petites mousses

De l'usine à la picobrasserie, la bière française se fabrique à toutes les échelles. Dans ce paysage foisonnant, de petites maisons usent d'ingrédients issus du terroir. ❖ FRÉDÉRIC PIGOT

De l'eau, de la levure, du houblon et du malt suffisent-ils à faire une bière ? *"Dans un paysage brassicole français fort de quelque 2 600 brasseries, la production reste massivement concentrée,* explique Emmanuel Gillard, biérologue (expert de la bière) et fondateur du Projet Amertume, un média consacré à la culture brassicole. *Huit unités industrielles assurent à elles seules 87,19 % des 19 946 000 hectolitres brassés chaque année."* À l'opposé, la profession compte de toutes petites structures produisant moins

de 999 hl/an. Ces microbrasseries et picobrasseries ne pèsent que 1,66 % des volumes (379 382 hl), mais représentent 80,17 % des brasseries françaises. Un vivier où s'affirme une autre idée de la bière, plus innovante, plus ancrée dans les cultures agricoles et les ressources locales. C'est là que les terroirs entrent en scène...

Pas si malt

Emmanuel Gillard recense ainsi une centaine d'exemples de bières mettant en valeur des ingrédients locaux. Épices, fruits, plantes sauvages ou

céréales secondaires élargissent la palette classique composée d'eau, de levure, de houblon et de malt (le plus souvent d'orge). *"Parfois, ces ingrédients servent avant tout à transformer le profil aromatique de la bière,* explique-t-il. *C'est le cas de la gentiane, reconnaissable à son amertume terreuse. D'autres ont un rôle plus technique. La lentille, par exemple, remplace une partie du malt d'orge. Mais sa proportion reste faible, car elle ne fournit pas les enzymes indispensables à la transformation de l'amidon en sucres fermentescibles, un rôle*

assuré par le maltage des céréales." À Allanche (15), dans le Cézallier cantalien, la brasserie des Estives a intégré ces deux ingrédients dans sa gamme. Joséphine Rochette et Renaud Poletti travaillent avec de la racine de gentiane fraîche, dont ils recherchent les notes terreuses et fleuries sans pousser l'amertume ; la dose de houblon est donc réduite. À côté de la gentiane et de la lentille blonde de Saint-Flour, le couple propose aussi une ambrée rye à base de seigle, céréale rustique dont le Cézallier tirerait son nom. Avec 300 hl, cette entreprise appartient à la catégorie des microbrasseries. En quatre ans, ce couple venu de Haute-Savoie pour reprendre l'activité a mis en place le réemploi du verre, des animations estivales tous les mercredis à partir de 17 h 30 avec marché de producteurs bio et





Joséphine Rochette et Renaud Poletti mélangent le malt au brassin.



La gamme de la brasserie des Estives compte neuf bières.

concerts, une foire aux plantes chaque 8 mai, et obtenu le label Nature & Progrès.

Cercle vertueux

Pour des raisons écologiques liées à la préservation des zones humides, leur bière tourbée sera bientôt retirée de la gamme. Elle sera remplacée par une bière élaborée avec un malt fumé au bois de hêtre, issu d'une malterie artisanale d'Auvergne dont la brasserie des Estives est partenaire. C'est auprès de cette filière qu'elle s'approvisionne, dans une logique de production 100 % auvergnate. "Les microbrasseries apportent leur sensibilité, leur caractère, et font vivre des filières locales dans un cercle



F. PIGOT

vertueux", observe Joséphine. Renaud, lui, insiste sur la diversité de goûts et de styles qu'elles rendent possible. "Le terroir passe aussi par l'eau, souligne le brasseur. Celle d'Allanche est très peu minéralisée et n'a pas besoin d'être corrigée. Sa faible teneur en calcaire donne des bulles très

Ci-contre : aux Estives, le malt de blé provient d'une malterie artisanale et locale.

Ci-dessous : la lentille blonde de Saint-Flour remplace en partie le malt d'orge.



PHOTO CI-DESSOUS : G. LAZAR/BIOSPHOTO - CI-CONTRE : Q. MARQUET/BIOSPHOTO



Les racines de gentiane ne parfument pas que la Suze !

Une bière au jus de cuisson de moules, qui l'eût cru ?



Quatre ingrédients suffisent pour fabriquer de la bière.

AUX SAVEURS DES TERROIRS

Les petites brasseries mettent en avant leur terroir, parfois en partenariat avec d'autres producteurs, par le biais de brassins collaboratifs. "La Part des Anges" de La Goule, à Foussignac (Charente), est ainsi aromatisée au cognac, tandis qu'en Savoie, La Petite Bière Dezaillons s'associe à la liqueur de génépi. Dans l'Yonne, La Vaugermaine produit une blonde au moût de pinot noir, pendant qu'en Côte-d'Or, la brasserie des Trois Fontaines mise sur le marc de Bourgogne. À La Rieuse, en Charente-Maritime, le jus de cuisson de moules et de salicorne s'invite dans la "Moule Spirit" ! Côté Méditerranée, la ferme-brasserie de Beaucaire propose une bière blanche au riz de Camargue. À Talencieux, la brasserie des Sarments ose une bière au foin d'Ardèche. Quant à la "Mor Braz", voilà 25 ans qu'elle puise son inspiration dans l'eau de mer de la Bretagne, qui lui apporte une subtile salinité iodée !



Comme le montre cette infographie du paysage de la filière brassicole française en 2026, la boisson houblonnée remporte un franc succès sur tout le territoire.

fines, très douces, caractéristiques de nos bières. » La brasserie des Estives propose neuf bières permanentes, une création éphémère par saison et travaille avec 150 clients professionnels, en plus de la vente directe.

Brasserie paysanne

À Condé-en-Brie (02), en Picardie, La Chopine offre un autre visage de cette brassiculture à petite échelle, avec 45 hl produits l'an dernier. En avril 2025, Anaëlle Faussette a repris l'activité, au terme d'un parcours professionnel dans la grande distribution. Elle s'est formée auprès de celui qui, sept ans plus tôt, avait créé cette picobrasserie (ce terme désigne de petites installations permettant de brasser des volumes allant de 20 à 200 l par brassin). Sa production est distribuée dans des commerces locaux, chez des revendeurs spécialisés, notamment des cavistes, et en direct, sur les marchés

comme à la brasserie, qui dispose aussi d'un bar ouvert le week-end. Sa gamme compte sept bières, dont une éphémère, brassée avec du houblon fraîchement récolté sur place. La Chopine possède en effet sa propre houblonnière. Anaëlle a décidé de la convertir en agriculture biologique et de l'agrandir pour gagner en autonomie et brasser toute sa production avec son propre houblon, à l'exception de sa bière blanche, qui requiert une variété spécifique. Là où beaucoup préfèrent acheter un houblon au taux d'acides alpha parfaitement calibré, elle mise sur l'assemblage de quatre variétés : 'Cascade', 'Centennial', 'Magnum' et 'Fuggle', combinées selon les profils aromatiques et le niveau d'amertume recherchés. Ainsi, ces brasseries artisanales ne se contentent plus de fabriquer une boisson : elles retissent, à l'échelle d'un lieu, des liens entre agriculture, goût et paysage.

Malt de blé, houblon en pellets et malt d'orge.



Anaëlle Faussette palisse un pied de son houblon maison.

CONNU COMME LE HOUBLON

Dans l'Aisne, La Chopine dispose de sa propre houblonnière amendée par de la drêche (le résidu solide du brassage de la bière). Au printemps, le gros du travail consiste à sélectionner les plus belles lianes pour les aider à s'entortiller autour de ficelles suspendues à la verticale (la plante peut grimper jusqu'à 12 m). Fin août et début septembre, la récolte des fleurs constitue une autre affaire. Anaëlle Faussette fait alors appel aux volontaires. Même si cette plante vivace ne nécessite guère d'entretien, un désherbage s'impose pour éviter le mildiou.

Abonnez-vous à

Rustica + Rustica PRATIQUE



Recevez chaque semaine **Rustica** et faites le plein de conseils pratiques pour votre jardin et votre potager. Tous les 3 mois, à chaque nouvelle saison, retrouvez **Rustica Pratique** : votre rendez-vous autour de la nature, de la cuisine et du bien-être.

1 AN - 48 N° + 4 N°
99,60 €

au lieu de 199€* en kiosque

50% de réduction

Recevez chaque semaine Rustica



PAPIER



NUMÉRIQUE



CARNETS THÉMATIQUES

+ 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/ABORU2957**

0 806 000 465 Service gratuit * prix appel indiquez le code **PRU2957T**

Oui, je m'abonne 1 an à :

☐ **Rustica et Rustica Pratique**
1 an 99,60 €

au lieu de 199 €, soit près de 50 % DE RÉDUCTION.
 Je recevrai pendant 1 an Rustica (48 numéros dont 4 numéros doubles + 14 carnets thématiques) et Rustica Pratique (4 numéros) en versions papier et numérique.

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

☐ **Rustica 1 an 89,90 €**

au lieu de 175,40 €, soit près de 48 % DE RÉDUCTION.
 Je recevrai pendant 1 an Rustica (48 numéros dont 4 numéros doubles + 14 carnets thématiques) en versions papier et numérique.

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

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

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

VOS AVANTAGES
 ABONNÉS



Version
 numérique incluse



Accès illimité aux
 anciens numéros
 numériques sur 3 ans
 pour Rustica



Frais de port
 offerts en France
 métropolitaine



Gestion de votre
 abonnement en ligne
 à tout moment

Offres valables jusqu'au 28/02/2027 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. *199 € = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica (175,40 €) + Rustica Pratique (23,60 €). Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Vous pouvez ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, RUSTICA vous informera par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle de la possibilité de résilier votre abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par RUSTICA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement en cas de désaccord. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou emails de l'abonnement. 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 la prospection commerciale par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 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/charteapd



“



F. MARRE/RUSTICA

PIERRE NESSMANN

Rédacteur en chef
adjoint jardin



NANTES (44)

Les 5 et 6 septembre

S'il y a un événement horticole que je ne manquerai pour rien au monde, c'est bien la Folie des plantes, qui réunit, dans le parc du Grand-Blottereau, les meilleurs artisans, pépiniéristes et horticulteurs du Grand Ouest. L'ambiance y est festive et on y trouve des espèces originales, des pépites botaniques et quelques extravagances végétales. De 10 h à 18 h 30. Entrée libre. <https://metropole.nantes.fr>



T. FOIX/NANTES METROPOLE

Port-en-Bessin (14)

Les 5 et 6 septembre

Le parc du château La Chenevière fête les plantes. Quelque 70 pépiniéristes et artisans proposent leur production. En outre, des conférences gratuites sont prévues sur des sujets divers : les cinq cultures les plus simples au potager, le greffage des tomates, la permaculture, les défis de l'apiculture... De 10 à 18 h. Tarif : 5 €. Tél. : 02 31 51 25 25 ou www.fetedesplantes-lacheneviere.com

Générargues (30)

Jusqu'au 15 novembre

La Bamboueraie en Cévennes, à l'occasion de ses 170 ans, présente l'exposition "La Terre vue du ciel".

Rendez-vous près de chez vous

Près de 100 clichés aériens du photographe Yann Arthus-Bertrand sont disséminés dans le parc botanique. De 9 h 30 à 18 h 30. Le tarif est de 13 €. Rens. : <https://bamboueraie.fr>

Lémeré (37)

Jusqu'au 1^{er} novembre

À l'initiative de Patricia Laigneau, fondatrice du domaine du Rivau, l'exposition "Métamorphoses" propose une déambulation poétique. Dans les salles du château et les jardins, un ensemble de tableaux contemporains et de sculptures monumentales revisite l'histoire de l'art de la Renaissance et des cabinets de curiosités. De 10 h à 19 h. Tarif : 13,50 €. www.chateaudurivau.com

Ingrannes (45)

Le 5 septembre

Une journée découverte des insectes auxiliaires et pollinisateurs de nos jardins a lieu à l'arboretum des Grandes Bruyères. Apprenez à identifier et à favoriser ces alliés avec le responsable du laboratoire d'éco-entomologie d'Orléans. De 9 h à 17 h. Tarif : 55 €, repas inclus. Inscriptions : www.arboretumdesgrandesbruyeres.fr

Sailly-lez-Cambrai (59)

Le 8 septembre

Au cœur de sa ferme des Hauts-de-France, Amandine Blondel Laude, membre du Collectif de la fleur française (voir *Rustica*, n° 2939, p. 6), anime un atelier de cueillette de fleurs en plein champ et de création de bouquets. De 18 h à 20 h. Tarif : 40 €, boisson comprise. Courriel : fleurlaudelucas@outlook.fr

Fressin (62)

Le 5 septembre

Le magnifique domaine de Maryse et Jean-Bernard Scribot, Ô Jardin paisible, est le cadre de la 11^e édition de la Fête des plantes. Sont invités les pépiniéristes Nicolas et Jean-Loup Hennebelle et le rosiériste Jean-Lin Lebrun (Mela Rosa). De 10 h à 18 h. Tarif : 5 €. www.ojardinpaisible.fr

Billom (63)

Les 5 et 6 septembre

Les Jardins de la Croze, récemment labellisés Remarquables, vous convient à la Fête des plantes. Au programme : animations, artistes, artisans et producteurs locaux. De 9 h à 19 h. Tarif : 5 €. www.fetedesplanteslacroze.com

Zoom sur...



Omonville-la-Rogue (50)

Les 5 et 6 septembre

Les amateurs de plantes, de jardins et de terroirs ont rendez-vous au manoir du Tourp pour Plantes & Saveurs. Sont présents une quarantaine de producteurs spécialisés en plantes vivaces, aromatiques, médicinales, arbustes, cactées..., mais aussi des artisans proposant fromages, charcuteries artisanales, miels, thés, tisanes ou cidres. Des balades botaniques, conférences et animations pour petits et grands émaillent ces deux journées. De 10 h à 18 h 30. Le tarif est de 2,50 €. Rens. : www.encotentin.fr



Petites annonces Rustica

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

Rendez-vous sur le site **Rustica.fr**



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



62 Stella-plage proximité du Touquet Louons petite villa. Proche mer. Calme et verdure. Jardin 800 m². Veranda. Terrasse.
2 ch = 4 pers. 490/590 €.
Tél. : 06 65 30 08 28

55 - Loue gîte rural proche de Verdun et Côtes de Meuse
2 à 4 personnes. plein pied dans petit village calme
juil.août : 340 € / semaine
sept.oct : 290 € / semaine
Tél : 03 29 87 13 52 H.

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

Loue très jolie petite chaumière dans charmant village sur le plateau de Millevaches (territoire sauvage et préservé). Idéal pour rando, VTT, moto, cheval, paradis de la pêche. Réserve internationale de ciel étoilé de **2 à 6 pers.**, entre 350 € et 550 € la semaine.
Tél. : 06 31 17 61 47

35 Saint-Malo Loue Gîte 16ème siècle au calme **12 personnes.** Bien situé possibilité Mont St Michel, Route du Rhum, Thermes marins.
Tél. : 06 08 40 28 11

46 Lot. Loue gîte 4 personnes. avec petit enclos pêche et randonnées.

20 km de Rocamadour et de Padirac.
Tél. : 05 65 40 51 62.
Port. : 06 80 33 72 23

65 Lourdes 5 km. Loue gîte pour 2/4 personnes. Petit village calme. Parking, jardin, vue imprenable Sept à juin : 300 € la semaine Juillet-août : 360 € la semaine.
Tél : 06 30 11 40 86

46 Lot Loue à la semaine maison à côté Gramat tout confort mai à septembre. Jardin parking pour **4 pers.**
Tél. : 06 80 33 72 23

62 Gîte 4 pers. 10 min Hesdin La Forêt. Maison, parking, jardin. Campagne calme, rando, pêche, nombreux jardins à visiter. Lits faits. **2 nuits minimum**
Tél. 03 21 47 93 51

VOTRE ALLIÉ AU JARDIN



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



Ou scannez ce QR code

124 PAGES
DE CONSEILS

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à RUSTICA PETITES ANNONCES
Service ADV. 57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
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

De vous à nous

*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 !*



HUBERT FONTAINE vous répond

Lilas sans fleurs

**"Mon lilas n'a fleuri qu'une seule fois, lorsque je l'ai
acheté et planté il y a cinq ans, ensuite plus rien.**

Que faire pour y remédier ?" Joseph G., Mulhouse (68)

Plusieurs facteurs peuvent empêcher un lilas de fleurir. Tout d'abord, la plante a besoin d'au moins six heures d'ensoleillement par jour pour bien se développer. Ensuite, sachez que l'arbuste, à la floraison printanière, s'épanouit sur le bois de l'année précédente et se taille dans le mois qui suit la défloraison. En effet, il émet dès l'été les bourgeons qui donneront des fleurs l'année

suivante : une taille effectuée trop tard, en été ou en automne, empêche la formation de ces boutons. Cette situation peut aussi résulter d'un excès d'azote, qui favorise la croissance des rameaux et du feuillage au détriment de la floraison. Ce phénomène se produit lorsque le lilas est planté au milieu d'une pelouse régulièrement fertilisée avec un engrais spécial gazon.



**ÉRIC
COSTAN**
vous répond



Eau de compost

**"J'ai vidé mon compost dans une bassine et après une averse, il nage dans l'eau
de pluie. Puis-je utiliser ce liquide en engrais ?" Patricia H., Trith-Saint-Léger (59)**

L'eau dans laquelle votre compost a baigné contient effectivement des éléments nutritifs dissous. Elle peut être utilisée au jardin, mais avec précaution. Sa composition est très variable et elle peut être assez concentrée. Il est donc préférable de la diluer à raison d'un volume de ce jus pour 5 à 10 volumes d'eau, comme on le fait pour un thé de compost. Utilisez-la au pied des

plantes en période de croissance, jamais sur le feuillage. Si le compost a séjourné longtemps dans l'eau et dégage une odeur de fermentation ou de pourriture, mieux vaut l'épandre sur un nouveau tas de compost ou au sol plutôt que sur des cultures sensibles. Enfin, il est préférable de stocker celui-ci à l'abri des pluies afin d'empêcher le lessivage des éléments nutritifs.

CAMÉLIA JAUNI

**"Les feuilles de mon camélia sont
boursoufflées et ponctuées de
brun. S'agit-il d'une maladie ?"**

Liliane K., Arcachon (33)

Un excès d'eau associé à une forte humidité ambiante est la cause de ce désordre. Les racines n'absorbent plus correctement l'eau et les nutriments, ce qui provoque des boursoufflures sous les feuilles. Assurez-vous que le drainage est efficace. Favorisez une bonne circulation de l'air et proscrivez les situations trop ombragées et humides. Dès que les conditions se seront améliorées, les nouvelles feuilles retrouveront un aspect normal. **HF**



Cyprès desséché

“Qu’arrive-t-il à ma haie de cyprès, dont un seul pied a presque totalement dépéri ?” Jacques C. (courriel)

Lorsqu’un seul arbre décline au sein d’une haie, les causes possibles sont nombreuses. Commencez par examiner le tronc et les branches : des écoulements de résine, des crevasses ou des zones d’écorce

brunie peuvent révéler un chancre, maladie courante des

conifères. Vérifiez aussi le collet et les racines du sujet. Un excès

d’humidité, une blessure provoquée par des travaux ou une attaque de champignons du sol

peuvent entraîner un dépérissement rapide. Observez enfin

le feuillage. Si celui-ci a jauni avant de devenir

gris, puis brun, un problème

racinaire est souvent en cause. En revanche, si les rameaux se dessèchent par tronçons, un ravageur peut être responsable de cette situation. Il peut s’agir de cochenilles ou encore de scolytes. **ÉC**



**PATRICIA
KADIJEVIC**
vous répond

QUAND LES MÉLIGÈTHES GUETTENT

“Comment faire fuir ces insectes qui grignotent mes fleurs ?” Thérèse H., La Couture-Boussey (27)

Les insectes visibles sur votre rose ressemblent à des méligèthes, des petits coléoptères noirs attirés par les fleurs, dont ils grignotent les étamines et les pétales. Les dégâts restent le plus souvent de nature esthétique. N’utilisez pas un insecticide, qui toucherait aussi les pollinisateurs. Secouez plutôt les fleurs tôt le matin ou retirez les plus abîmées. Une bonne diversité de plantes au jardin favorise les prédateurs naturels de ces ravageurs et limite généralement leur prolifération.



LISERON PRÉOCCUPANT

“Le liseron envahit mon potager à la terre argilo-calcaire. Un engrais vert peut-il en venir à bout ?” Marie-Rose L. (courriel)

Hélas, aucun engrais vert ne permet d’éliminer le liseron à lui seul. En revanche, des espèces couvrantes, comme le seigle, la vesce ou la luzerne peuvent l’affaiblir en occupant le terrain et en limitant son accès à la lumière. Cette concurrence doit être associée à des arrachages réguliers des jeunes pousses de liseron. À force d’être privé de feuillage, il épuise progressivement ses réserves souterraines. La réussite repose surtout sur la persévérance, souvent pendant plusieurs années. **ÉC**

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

2. Adressez votre courriel à :

**Rustica rédaction,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061,
75166 Paris Cedex 19.**

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

Pour toute question sur votre abonnement

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel

du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

abonnements@rustica.fr



Joëlle et Philippe H.
Fontaine-Simon (28)

Joëlle et Philippe, qui apprécient les idées et astuces de Rustica, cultivent chaque année deux pieds de melon. La récolte fut délicieuse et imposante, comme en témoigne ce fruit de 2,250 kg !

INSTANTANÉS de jardin

Moments saisis, trouvailles insolites ou souvenirs partagés : envoyez-nous vos photos et leur histoire.

Carine B.
Carolles (50)



Fidèle abonnée du magazine, Carine nous fait parvenir sa "photo du beau mois d'août". Elle se réjouit de sa cueillette, car cette saison, poiriers et pruniers ont été productifs.

LA SEMAINE PROCHAINE

DANS *Rustica* N° 2958 DU 4 AU 10 SEPTEMBRE 2026

Cueillette de citrons
'Des 4 saisons'.



Dossier AGRUMES SUR LA LIGNE D'ARRIVÉE

Même si vos arbustes portent déjà de beaux fruits, les jeux ne sont pas faits. **Accompagnez la fructification** en surveillant l'arrosage et toute infestation de parasites. **Rattrapez les éventuelles erreurs** : surfaçage, taille, apport d'engrais... Enfin, c'est aussi l'époque de la multiplication.

ET AUSSI...

EN CUISINE

Les pêches

DOSSIER

Les foires aux vins

VIE PRATIQUE

Les bénévoles
du soutien scolaire

ANIMAUX

La mue des poules

BIEN-ÊTRE

Les fruits au service
de votre beauté

TERROIR

Les noyeraies
de Lorraine

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je choisis un engrais vert # Je sème la chicorée 'Pain de sucre' # Je dose l'arrosage des courges # FLEURS # Je divise l'agapanthe # Je plante la pulmonaire # BALCON # Je bouture le géranium # Je pince le chrysanthème

POUR TOUT TROUVER...

À FAIRE AU JARDIN
CETTE SEMAINE

Graines de cerfeuil :

La Semence bio, tél. : 04 42 66 78 22
ou www.lasemencebio.com

Berbérís :

variétés courantes en jardinerie.

Callistemon 'Hot Pink' :

Georges Delbard, 03600
Malicorne. Tél. : 04 70 64 87 30

ou www.georgesdelbard.com

Pépinière de Penhouët, 56880

Ploeren. Tél. : 02 97 40 20 28

ou pepiniere-de-penhouet.com

Pépinières Planfor,

tél. : 05 58 75 90 80
ou www.planfor.fr

Promesse de fleurs, 59840

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

Chou cabus 'Charmant' :

La Bonne graine, 49540 Lys-
Haut-Layon. Tél. : 02 41 51 79 93

ou www.labonnegraine.com

Graines Baumaux,

88503 Mirecourt Cedex.

Tél. : 03 29 43 00 00

ou www.graines-baumaux.fr

Chou cabus 'Cœur de bœuf
des Vertus' :

Kokopelli, forêt de Castagnès,
route de Sabarat, 09290

Le Mas-d'Azil. Tél. : 05 61 67 69 87
ou www.kokopelli-semences.fr

La Bonne graine, voir ci-dessus.

Graines Baumaux, voir ci-dessus.

Choux cabus 'Bacalan
grande' et 'Nantais hâtif' :

Graines Baumaux, voir ci-dessus.

Laitues poménées d'hiver

'Butter Oak', 'Goutte de

sang', 'Merveille d'hiver',
'de Verrières', 'Saint-Blaise',

'Val d'Orge'; laitues romaines
'Ballon', 'Flamingo', 'Pomme

en terre' et 'Red Butter' :

Kokopelli, voir ci-contre.

Laitue 'Brune d'hiver' et

romaine 'Rouge d'hiver' :

Graines Baumaux, voir ci-contre.

DOSSIER

Dentelaire de Griffith :

L'Atelier du végétal, 24100

Bergerac. Tél. : 05 53 57 62 15

ou www.atelierduvegetal.com

Le Châtel des vivaces, 45300

Givraines. Tél. : 02 38 34 20 97 ou

www.le-chatel-des-vivaces.com

Les Senteurs du Quercy,

46230 Escamps. Tél. : 05 65 21 01 67

ou www.senteursduquercy.com

Chrysanthème

'Pink Splendour' :

Pépinières Bernard Lacrouts,

tél. : 05 62 31 62 12 ou

www.unjardindevivaces.fr

Chrysanthèmes 'Mei Kyo',

'Paul Boissier' et 'Peterkin' :

Le jardin d'Adoué,

tél. : 03 83 22 68 12 ou

www.jardin-adoue.com

L'Atelier du végétal, voir ci-contre.

Chrysanthème

'Julie Lagravère' :

Le jardin d'Adoué, voir ci-dessus.

Morelle de Buenos Aires

bleue :

Pépinières Quissac, 30250

Souviagnargues. Tél. : 06 28 19 14 55

ou www.jardin-ecologique.fr

Morelle de B. A. blanche :

Palmiers et compagnie, 82000

Montauban. Tél. : 06 95 93 02 74

ou <https://palmiersetcompagnie.fr>

Clématites cireuses

'Christmas Surprise', 'Jingle

Bells', 'Wisley Cream'

et 'Lansdowne Gem' :

Javoy Plantes, tél. : 02 34 52 64 67

ou www.javoy-plantes.com

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

Buddléia Butterfly Candy

'Little Lila' :

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

Le Châtel des vivaces,

voir ci-contre.

Roué pépinières, tél. : 02 98 79 11 89

ou www.inmyfrenchgarden.com

Sauge du Mexique :

Les Arômes du grès, 84100

Orange. Tél. : 06 89 86 07 80 ou

<https://les-aromes-du-gres.com>

Arom'antique, tél. : 04 75 45 34 92

ou www.plantearomatique.com

Mahonia 'Volcano' :

Racine, tél. : 03 21 73 05 90

ou www.racine.fr

Pépinières Ripaud, 85390

Cheffois. Tél. : 02 51 52 64 17

ou www.ripaudpepinieres.com

Camélia d'automne 'Hiryû' :

Pépinières Stervinou, 29290

Milzic-Guipronvel. Tél. : 02 98

07 28 00 ou www.stervinou.fr

Camélias d'automne 'Narumigata',

'Yuletide',

'Bonanza' et 'Early Pearly' :

Pépinières Côte sud des Landes,

40230 St-Gours-de-Marenne. Tél. :

06 95 39 20 30 ou www.pcsdl.fr

Pépinières Stervinou,

voir ci-dessus.

Callune 'Winter Chocolate' :

Pépinières Lepage, 49130 Les

Ponts-de-Cé. Tél. : 02 41 44 93 51

ou www.lepage-vivaces.com

Callune 'Wickwar Flame' :

Pépinières de Kerfandol, 56160

Ploërdut. Tél. : 02 97 39 44 56 ou

www.pepinieresdekerfandol.com

Bruyère des neiges

'Foxhollow', bergénias

'Eden's Dark Margin',

'Eden's Magic Giant',

'Winterglut', fougère-houx,

scolopendre 'Crispum',

skimmias 'Fragrant Cloud',

'Rubella' et 'Temptation' :

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

Scolopendre,

polystics *P. aculeatum* et

P. polyblepharum :

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

Les Fougères d'écoute s'il pleut,

tél. : 06 51 32 56 36 ou <https://les-fougères-decoute-sil-pleut.com>

les-fougères-decoute-sil-pleut.com

Heuchères :

Pépinière des Deux Caps, tél. :

06 38 04 89 14 ou <https://deuxcaps.fr>

Pépinières Lepage, voir ci-contre.

Iris réticulé, perce-neige,

éranthis, crocus et narcisses

botaniques :

Truffaut, tél. : 0 806 800 420

ou www.truffaut.com

Ernest Turc, tél. : 02 41 66 01 65

ou www.ernest-turc.com

EN CUISINE

Restaurant Jaja, 3, rue Sainte-

Croix de la Bretonnerie,

75004 Paris. Tél. : 01 42 74 71 52

ou <https://jaja-resto.com>

La Chips des copains :

Belsia, en GMS ou <https://belsia.fr>

Tortillas fraîches :

Biobleud, en magasins bio.

Rens. : www.biobleud.fr

Gnocchis à poêler :

Saint-Jean, en GMS.

Rens. : www.saint-jean.fr

Porridge :

Happy Bio, au rayon bio des GMS.

Infos : <https://happybio.org>

TERROIR

Brasserie des Estives,

tél. : 07 67 19 51 81 ou

<https://brasseriendesestives.com>

Brasserie La Chopine, 6, rue

de la Creuse rue, 02330 Condé-

en-Brie. Tél. : 06 73 11 09 48.

Projet Amertume,

<http://projet.amertume.free.fr>

Brasserie La Goule, 8, rue de

l'Église, 16200 Foussignac.

Tél. : 05 45 35 87 57.

Brasserie La Vaugermaine,

tél. : 03 86 53 10 50

ou www.lavaugermaine.fr

Brasserie des Trois Fontaines,

tél. : 03 80 79 20 12

ou <https://brass3fontaines.fr>

Brasserie La Rieuse,

<https://brasserie-larieuse.fr>

Brasserie artisanale de

Beaucaire, www.brasserieartisanaledebeaucaire.fr

Brasserie des Sarments,

tél. : 06 20 54 21 37 ou <https://brasserie-des-sarments.com>

Brasserie des Abers,

tél. : 02 98 48 10 72

ou www.brasseriendesabers.com

Rustica

Média Participations, Rustica SA,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Standard : 01 53 26 33 00. Site : www.rustica.fr

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

Directeur des rédactions : Alain Delavie.

Rédactrice en chef : Valentine Buvat.

Directrice artistique : Aurore Nguyen.

Rédacteur en chef adjoint jardin

(agenda, un jardin-des idées, plan-patron,

à faire soi-même, RDV avec l'excellence,

invité de la semaine) : Pierre Nessmann.

Chef de service (actus, animaux, terroir,

bien-être) : Jérôme Verroust.

Cheffe de rubrique jardin (à faire au jardin

cette semaine, 1 projet/5 plantes, demain

au jardin, courrier) : Patricia Kadjevic.

Cheffe de rubrique maison :

Alice Gondonneau.

Rédacteurs-graphistes :

Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin

et Gérard Bahuchet.

Secrétaire générale de la rédaction :

Véronique Gonzalez.

Secrétaires de rédaction :

Claude Bourdel (1^{re})

et Florence Blondel (2^e).

Cheffe du Pôle image : Karine Israël.

Iconographes :

Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe : Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction :

Munereah 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 publicité :

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

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



DANS LA MARE

DISTANCE		PETIT FLACON À GOULOT		COÛTEUSE		C'EST PRÉCIEUX		LETTRE GRECQUE		PERSONNE QUI ANIME UNE ACTION		CHOISIE		QUI N'EST DONC PLUS
PLANTE À LARGES FEUILLES FLOTTANTES		INSECTE		SON EAU L'ALIMENTE		CARTE MAÎTRESSE				ÉMOUSSÉE		ELLE LA REND ÉTANCHE		
								DE CONDITION MODESTE						
								SON LIT EST PETIT						
BONS SIFFLEURS							ILS POUSSENT AU BORD DE L'EAU							
EAU À L'ÉTAT GAZEUX							IRAS DE L'AVANT							
						MOT DE CHOIX				QUI EST MIENNE		DÉMONS-TRATIF		CASSE-PIEDS
						REPRISES SUR LE RING						PORT DU JAPON		
UNIT PAUL À VIRGINIE	CANALX CÔTIERS							EXPRESSION DE BOVINS					ESPACE POUR POISSONS ROUGES	
	AMPHIBIEN À QUEUE APLATIE							SHOOT						
		PILOTE DE LIGNE			MONTAGNE DE GRÈCE					LE PETIT DERNIER				
		RACCOURCI PAR LE HAUT			FLUX ET REFLUX					VIEILLES HABITUDES				
APPELLE LA BICHE				BIEN PRÉPARÉ					ELLE COMPTE 27 PAYS MEMBRES			DEUX SEMESTRES		
MEUBLE DE REPOS				SOUS LE PONT D'UN NAVIRE					ACTION DE RUGBYMAN			BOURG BOURGUI-GNON		
			Ses HÔTES								BAIE NIPPONE			
			POUR LA TROISIÈME FOIS								DANS CE CADRE			
LARVES D'AMPHIBIENS								POUR PARLER DE MOI		NÉ DE				
DODUS										PHASE LUNAIRE				
							PLANTE HERBACÉE DES LIEUX HUMIDES					SYMBOLE CHIMIQUE DE L'IRIDIUM		
DIEU AU PIED MARIN						RETROUS-SONS								

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

IRRÉDUCTIBLES GAULOIS

En combien de langues ont été traduits les albums d'Astérix ?

- 80
- 100
- 120

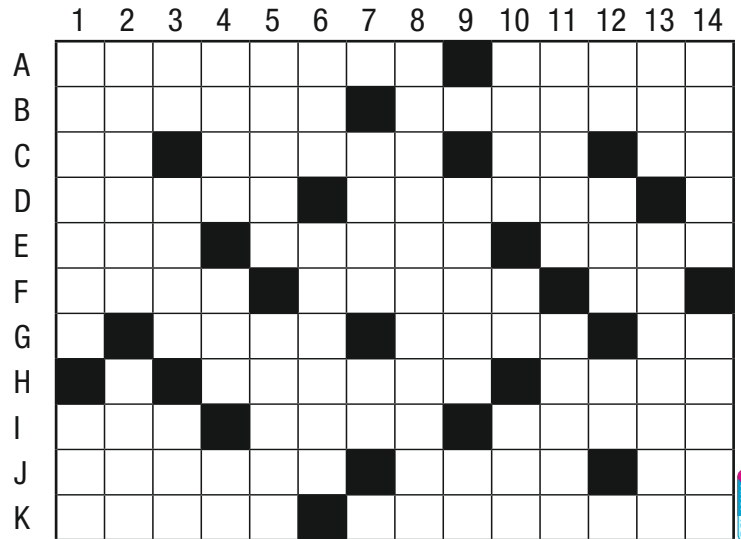


Réponse : plus de 120 langues et dialectes.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : **A.** Fragments végétaux en pleine régénérescence. Arbuste à grappes odorantes. **B.** Lutte contre la sécheresse. Enrobe les racines. **C.** Tant. Commence à se développer. Note. But de ruée. **D.** De feu. Les abeilles en font leur miel. **E.** Langue d'Asie. Bonjour. Tête d'affiche. **F.** Infante défunte. Préparation à base de jus de fruits. Plomb. **G.** Noua. Dans les cordes. Fleuve russe. **H.** Issue. Roi biblique d'Israël. **I.** Passage de lit. Ficeler. Arbrisseau méditerranéen. **J.** Sert à cicatriser les troncs. Dieu des vents. Canton normand. **K.** Un vrai colosse. On les achète en bottes pour déguster leurs pointes.

Verticalement : **1.** Plante d'origine indienne. Heure de Greenwich. **2.** Voisin de la marjolaine. Regimbai. **3.** Cité de Chaldée. Période cruelle pour les dindes. Point cardinal. **4.** Habit romain. Pièce étanche. Possessif. **5.** Éculées. Proche du lieu. **6.** Métro. Champignon comestible s'il est champêtre. **7.** Viril. Règle. **8.** Herbacées à fleurs violettes. **9.** Il a le bras long. *Opus* abrégé. **10.** Eau-de-vie de gewurztraminer. Conjonction. Solution. **11.** Palmier. Entre dans le panier de la ménagère. **12.** Lithium. Classement au tennis. Possèdes. **13.** Fille de Cadmos. Jointe. **14.** Éclaircir le semis. À peine cuits.



PHOTOS MYSTÈRES

QUELS SONT CES PETITS MAMMIFÈRES ?



☐ RAT DES MOISSONS

☐ LÉROT

☐ HERMINE

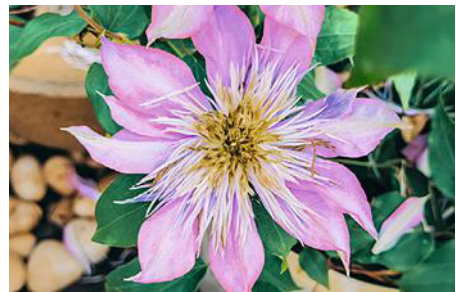
☐ MARTRE DES PINS

Réponses : 1-Hermine. 2-Martre des pins. 3-Lérot. 4-Rat des moissons.

LETTRES MANQUANTES

BELLES ESCALADEUSES

Ces plantes grimpantes se trouvent dans nos jardins.
Saviez-vous les identifier ?



1. C _ _ _ _ _ E
2. D _ _ _ E DE CHINE
3. S _ _ _ _ PH _ _ _ A
4. B _ _ _ _ VI _ _ _
5. D _ _ _ _ _ A
6. C _ _ _ _ _ _ _ _ E
7. J _ _ _ _ N _ _ _ O _ _

Réponses : 1-Clématite (photo). 2-Drège de Chine. 3-Schizophragma. 4-Bougainvillee. 5-Dipladéma. 6-Chèvrefeuille. 7-Jasmin étoilé.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2956

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

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

difficile

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

-5 %
DE RÉDUCTION
pour vous, avec le code
RUSTICA !

Jardins luxuriants du Maroc

Du 5 au 11 octobre 2026



**À partir
de 1760 €***

7 jours / 6 nuits
en pension complète
(hors vols)

Découvrez la richesse botanique de Marrakech et ses environs



Un programme original, dans les meilleures conditions

- **Températures douces** (autour de 20 degrés)
- Les incontournables de Marrakech : **medina, jardin Majorelle, Jardin Secret...**
- Découverte de la **culture du safran** et de l'**huile d'argan**
- Visite de **jardins de plantes aromatiques et médicinales**
- Une journée à **Rehamna, oasis écologique** aux portes du désert
- Une journée dans l'**Ourika** : montagnes de l'Atlas, cascade, village Berbère...
- **Cours de cuisine Marocaine** et initiation à la **poterie**
- Grande **villa de luxe dans un ranch**, avec piscine
- **Accompagnement** dès l'aéroport d'arrivée jusqu'au dernier jour

Votre villa : "La vie en Rose"

Ancienne demeure familiale transformée avec soin, cette maison d'hôtes haut de gamme met l'accent sur la convivialité. Idéalement située dans un parc d'oliviers et de palmiers, avec un potager biologique et un centre équestre, elle dispose de 10 chambres et Suites aménagées avec soin autour d'un grand salon. Un havre de paix idéal pour se ressourcer.



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Voir le programme détaillé sur
<https://www.alma-mundi.fr/voyage-maroc-rustica>



CONTACT :

Agence de voyage Alma Mundi
01 84 80 89 60 (coût d'un appel local)
info@alma-mundi.fr



* **Prix par personne incluant la promotion de 5% du code Rustica**, comprenant : les transferts depuis l'aéroport de Marrakech, l'hébergement en chambre double dans un riad de luxe, la pension complète, les activités et l'encadrement par une équipe dédiée.