

Rustica

SAVOIR-FAIRE ET CONSEILS POUR JARDINER MIEUX

À FAIRE CETTE SEMAINE

- * Cultiver le melon
- * Tailler en vert les pommiers
- * Faire une jardinière d'aromatiques
- * Semer la passiflore
- * Découvrir la benoîte 'Tempo Rose'



Les bons gestes pour RÉUSSIR SES TOMATES

- * **Plantation, arrosage, tuteurage, buttage et taille**
- * **Lutter contre les principaux ravageurs et maladies**



RECETTES
Idées gourmandes
avec les cerises
du Ventoux

PLAN-PATRON
Installer une colonne
suspendue de
plantes aromatiques

**MALADIES
ET RAVAGEURS**
Lutter contre le
carpocapse du pommier

Du 12 au 18 juin 2026 CIPPAP

L 11850 - 2946 S - F: 3,20 € - RD

Belg.: 3,50€

ÇA FAIT DU BIEN DE TOURNER LA PAGE

INFORMER. DIVERTIR. APPROFONDIR.

PRIX RELAY-SEPM DES MAGAZINES DE L'ANNÉE 2026

RELAY. **sepm** SYNDICAT
DES ÉDITEURS
DE LA PRESSE
MAGAZINE


LES MAGAZINES
DE L'ANNÉE
2026

Découvrez chez RELAY les **magazines** de l'année.

Mediane
Boutary

Sommaire

n° 2946 du 12 au 18 juin 2026

«Édito»

ALAIN DELAVIE

Directeur des rédactions

BIEN FAIRE POUSSER SES TOMATES

Quand on fait son jardin potager, l'objectif est d'obtenir le meilleur rendement et des légumes sains et savoureux. À défaut de pouvoir contrôler les conditions météorologiques souvent imprévisibles, il est nécessaire de maîtriser les pratiques culturales indispensables pour obtenir des récoltes belles et généreuses. Cette semaine, nous passons en revue les différentes étapes de la culture des tomates en vous donnant pour chacune les méthodes et bons gestes à mettre en pratique. Tuteurage, buttage, arrosage, apport d'engrais, taille, lutte préventive ou curative contre les maladies et ravageurs les plus fréquents... Autant de points de vigilance à suivre au fil des semaines à venir, mais avec la plus belle des récompenses au final, les meilleures tomates !

ABONNEZ-VOUS VITE !
RENDEZ-VOUS p. 39

SUIVEZ-NOUS SUR...



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

Photos couverture : É. Brencklé/Rustica/Potager Rigaud (tuteurage tomate) - Terra nova nurseries/SP (Vignette : Benoîte 'Tempo Rose') - Shutterstock (Brownies au chocolat et aux noisettes).

- 4 ACTUALITÉS
- 6 ACTUALITÉS LIVRES
- 8 LIVRES

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

FLEURS

- Je tuteure les roses trémières
- Je sème la passiflore

FRUITS

- Je taille en vert les pommiers
- POTAGER**
- Je cultive le melon
- Je plante le céleri



21

21 DOSSIER : Des tomates en abondance

- Les bons gestes à prodiguer tout au long de la culture
- La taille, un sujet délicat
- Quelques pépins à la loupe



32

28 PLAN-PATRON

Des aromatiques en cascade

32 EN CUISINE

- La cerise du Ventoux
- 6 recettes de saison

36 DOSSIER

Faire ses sirops maison

37 VIE-PRACTIQUE

La suspension de la réforme des retraites

40 BIEN-ÊTRE

L'arnica des Vosges

42 ANIMAUX

Les lapins, alternative à la tonte

43 TERROIR

Fesch-le-Châtel (25)

44 MALADIES ET RAVAGEURS

Le carpocapse des pommiers



46 COURRIER

48 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX



Foyers ouverts et appareils à bûches sont les plus polluants.

Un feu moins sacré

Le chauffage au bois est une source majeure de pollution, rappellent les autorités sanitaires.

Le chauffage au bois (foyers ouverts, inserts, poêles à bûches ou à pellets...) reste un levier de transition énergétique. Mais l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) alerte sur ses effets sur la santé et l'atmosphère dans un document publié en avril 2026. Ce mode de chauffage qu'emploient 7,5 millions de ménages serait à l'origine de 77 % de la concentration atmosphérique en particules organiques, dont 72 % pour le carbone suie et

40 % pour les particules fine (diam. inférieur à 2,5 µm). Cette pollution, surtout due aux appareils anciens ou mal utilisés, touche plus les vallées des zones montagneuses, les agglomérations denses et les régions de l'Est et du Sud. Elle entraîne des atteintes respiratoires et cardiovasculaires. L'Anses conseille d'améliorer la qualité du combustible, d'avertir sur ces risques et de renouveler les équipements. Les autorités visent une baisse de 50 % des émissions d'ici à 2030 dans les zones polluées.



Le vaccin protège les chiots de la parvovirose, qui peut être mortelle.

PHOTOS: SHUTTERSTOCK

“ALERTE CHIOTS” EN AVIGNON

Fin mars 2026, une association de protection animale d'Avignon (84), Adeo Animalis, a alerté via les réseaux sociaux sur la présence inquiétante de cas locaux de parvovirose canine. Un vétérinaire du centre-ville a recensé une vingtaine de cas en quelques jours, principalement chez des chiots non vaccinés. Les symptômes de la maladie – vomissements, diarrhées, apathie... – apparaissent violemment et rapidement après l'infestation. Cette affection peut être mortelle chez le chien, en particulier chez les chiots non vaccinés. Le virus peut infester les sols pendant plusieurs mois. Très contagieux, il se transmet par contact direct (salive, vomissements...) et par les excréments. Il est donc fortement conseillé avant la vaccination de l'animal, en principe à la septième semaine, de le maintenir dans la sphère privée, sans contact avec ses congénères.



F. MARRE/RUSTICA

JÉRÔME VERROUST

Chef de service
Actualités, Animaux...

TERRES DE FEMME

Le prix de la fondation Yves Rocher Terre de femmes fête ses 25 ans. Il distingue des femmes engagées pour l'environnement et la solidarité. Depuis 2001, il a apporté deux millions d'euros à plus de 500 projets dans 50 pays. Les cinq lauréates 2026 (trois en France) ont reçu 10 000 € chacune pour leur action sur le thème “L'arbre gardien du vivant”. Marie-France Barrier, avec son association Des enfants et des arbres, a ainsi permis à 28 000 écoliers de planter plus de 200 000 arbres en six ans pour créer des haies en France. Claire Mauquie déploie des jardins comestibles urbains dans les Pyrénées-Orientales ; Frédérique Fardin restaure les mangroves de Martinique ; Clare Nassanga forme des femmes à la production d'arbres indigènes en Ouganda (Afrique) et Prudence Masseng Heda végétalise les cours d'écoles au Cameroun.



H. CLAIR/SP

Marie-France Barrier.



Le **GUIDE INDISPENSABLE** pour installer vos ruches et faire votre miel !



PRUVP2946



Apiculture

Tout savoir sur la **réglementation**, les **bonnes pratiques** et l'**organisation d'un rucher**.



Installation de votre ruche

Choix du **matériel**, mise en place, **conduite des colonies**, gestion des abeilles **au fil des saisons**.



Récoltez votre miel

Extraction, maturation, conservation... toutes les étapes expliquées de manière simple et illustrée.

100 pages
7,90 €
seulement



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



0 806 000 465

Service gratuit
* prix appel

indiquez le code **PRUVP2946T**



Par internet sur **abo.rustica.fr/PRUVP2946**

☐ **OUI, JE COMMANDE 1 exemplaire du HORS-SÉRIE RUSTICA APICULTURE au prix de**

7,90 €

(+2,50€ de frais de port) = **10,40 €**

PRUVP2946

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/PRUVP2946**

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

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

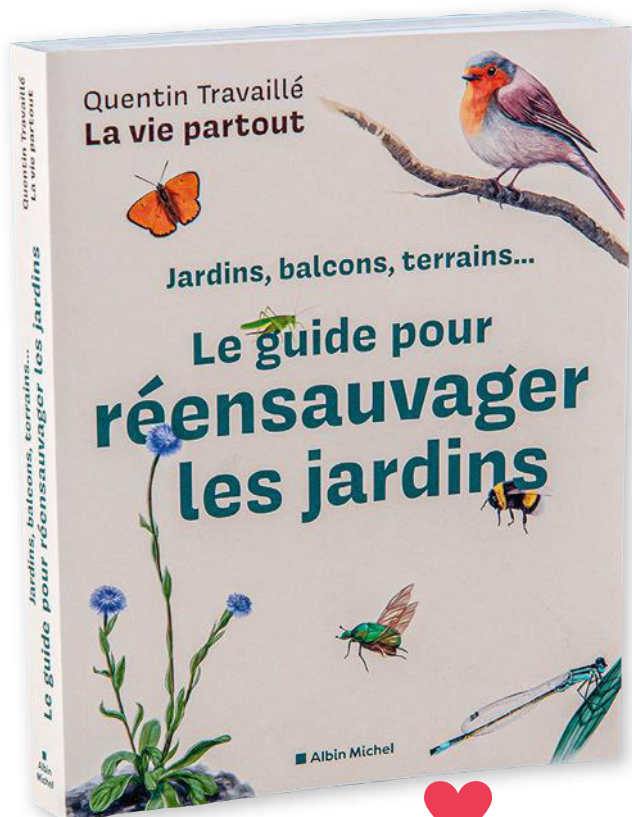
☐ **Oui**, Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica.

OU SCANNEZ ce QR code

Pour commander votre hors-série rustica Apiculture Scannez ce QR Code



Offre valable jusqu'au 31/12/2026 en France métropolitaine. Réception du hors-série Apiculture après enregistrement du règlement dans un délai de 15 jours environ dans la limite des stock disponibles. 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 l'envoi de votre commande. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception de votre commande et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60643 Chantilly Cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp



HAVRE DE BIODIVERSITÉ

Ce guide, centré sur la reconquête du vivant au jardin, propose de transformer tout espace extérieur en refuge pour la biodiversité. L'auteur avance par écosystèmes : garrigues, zones humides, clairière forestière, etc., avec des pistes d'aménagement et de plantation. L'ensemble se distingue par son approche faite de fiches, conseils pratiques et tutoriels. Un outil stimulant pour des jardiniers "réensauvageurs" souhaitant agir sans technicité excessive ou revoir leurs pratiques au quotidien.

Le Guide pour réensauvager les jardins, de Quentin Travaillé, éd. Albin Michel, 304 p., 19,90 €.

COIN DE VERDURE À L'ACCENT SO BRITISH

Le jardin dit "cottage" (ou jardin de campagne anglais) revient fortement depuis quelques années, porté par une envie d'espaces libres et moins stricts. Ce livre invite à composer un extérieur foisonnant, mêlant fleurs vivaces, annuelles et éléments de récupération. Ce qui fait sa force, c'est son rôle d'initiation bien cadrée. Une bonne porte d'entrée pour débiter sans se perdre.

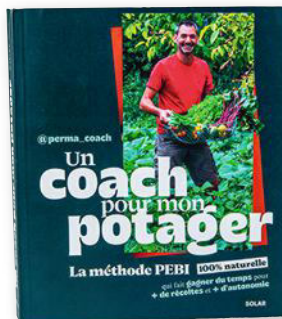
Mon jardin cottage, de Sylvie Ledoux, éd. Rustica, 144 p., 19,95 €.



Au fil de l'eau

Itinéraires fluviaux clairs, escales utiles, etc., un guide accessible pour préparer des balades au fil de l'eau sans complexité inutile.

Le Guide du tourisme fluvial, de Guillaume Fatras, Casa éditions, 144 p., 24,95 €



Paniers pleins

Ce coaching au fil des saisons propose des gestes simples, une organisation des cultures et un suivi régulier pour jardiner sans se perdre dans la technique.

Un coach pour mon potager, de @perma_coach, éd. Solar, 208 p., 19,90 €

À LIRE AUSSI

Mystérieux cacao

Une enquête nourissante et responsable sur l'avenir du chocolat, entre plaisir, filières et enjeux agricoles. Le propos reste lisible, documenté, et éclaire avec finesse ce que cache une gourmandise familière.

Quel chocolat pour demain, de Katherine Khodorowsky, éd. Dunod, 224 p., 17,90 €.

Fils en fête

Cet ouvrage pratique, précis sans être aride, permet d'appivoiser et de retrouver les plaisirs de la machine à coudre. Les explications claires invitent tous ceux qui souhaitent s'initier à la couture. De quoi donner envie de se remettre à l'ouvrage !

Le Petit Larousse de la machine à coudre, de Perrine Colignon, éd. Larousse, 288 p., 24,99 €.

Bonne conduite

Un petit guide bien utile pour récolter beaucoup dans peu d'espace. Très pratique et bien ciblé, le fascicule aide à choisir, planter et conduire des fruitiers précieux (poiriers, pommiers, pruniers, petits fruits, abricotiers...), pour les terrasses et les petits jardins.

Fruitiers nains et colonnaires, de Heinrich Beltz, éd. Ulmer, 128 p., 15,90 €.



VOTRE ALLIÉ AU JARDIN



**En vente
dans votre rayon
presse**

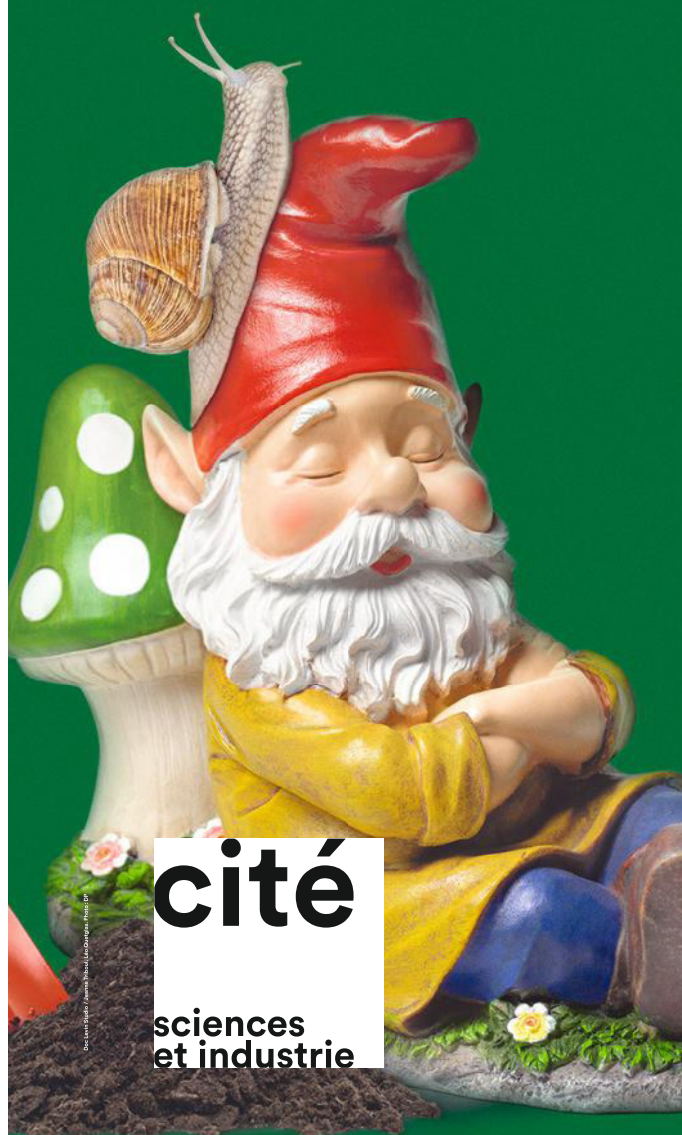
<https://abo.rustica.fr>



**Ou scannez
ce QR code**

jardiner

**exposition
14 octobre 2025
– 12 juillet 2026**



cité

**sciences
et industrie**

En partenariat avec

INRAE

Avec le soutien de

TRUFFAUT

Avec

arte

marie claire

marie claire

Rustica

Le Parisien

Europe 1

**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
Liberté
Égalité
Fraternité

**M> Porte de la Villette
cite-sciences.fr
#ExpoJardiner**

“



F. MARRE/RUSTICA

PIERRE NESSMANN

Rédacteur en chef
adjoint jardin



ARC-ET-SENANS (25)

Jusqu'au 18 octobre

Le cercle de la Saline royale est le cadre du Festival des jardins qui a pour thème "Les insectes : le monde de la métamorphose". Les réalisations paysagères d'étudiants et de jeunes diplômés d'écoles nationales de paysagistes y sont exposées. Et les 20 et 21 juin, ne manquez pas Tempus Floris et son exposition sur le "Bal des oiseaux". Tarif : 15 €. www.salineroyale.com



VENT-DU-FUTUR/SP

Bourgogne-Franche-Comté

Du 19 au 21 juin

La 7^e édition de Bienvenue en Beaujonomie investit domaines, caves, maisons de vins, etc., pour de grandes tablées gourmandes et champêtres. Rens. et réservation : bienvenue-en-beaujonomie.fr

Saint-Épain (37)

Les 20 et 21 juin

Une vingtaine de producteurs et artisans se retrouvent chez Neoflore, pour la 20^e édition de Botanipassion, une exposition-vente de plantes et accessoires de jardin. Ouvert de 9 h à 19 h, tarif 2,50 €. Route de S^{te}-Catherine. Tél. : 06 18 93 14 68 ou www.neoflore.fr

Rendez-vous près de chez vous

Chaumont-sur-Loire (41)

Les 18 et 19 juin

Rendez-vous au domaine dans le cadre des Conversations sous l'arbre, une rencontre sur le thème des : "Couleurs et perception du vivant". Sont au programme : des conférences, des temps de discussion avec des intervenants, la visite du Festival des jardins, etc. Tarifs et réservation : domaine-chaumont.fr

Laquenexy (57)

Le 25 juin

Aux jardins fruitiers de Laquenexy, participez à un stage sur le choix, l'utilisation, la culture et l'entretien des plantes vivaces, animé par Samuel Klein, jardinier. Tarif : 30 €. Inscription au tél. : 03 87 35 01 00 ou courriel : jardins-fruitiers@moselle.fr

Bennwihr (68)

Les 20 et 21 juin

Lors du salon Country living qui se tient dans le parc de Schoppenwihr, des artisans d'art, des artistes et des décorateurs célèbrent l'art de vivre au jardin. Le 20, de 9 h à 22 h, avec soirée jazz et le 21, de 9 h à 17 h. Rens. et tarifs : www.schoppenwihr.com

Paris (75)

Jusqu'au 12 juillet

Rustica est partenaire de l'exposition "Jardiner", laquelle propose de découvrir six installations représentant divers types de jardins et d'aborder des sujets aussi divers que la biodiversité du sol, le climat, les pratiques de jardinage... Cité des Sciences et de l'Industrie, Rens. : www.cite-sciences.fr

Yerres (91)

jusqu'au 18 octobre

À la Ferme ornée, chez Caillebotte, l'exposition "La nature n'est pas un décor" propose un dialogue entre les œuvres de Claude Monet et celles d'artistes contemporains. Maison Caillebotte, informations : www.maisoncaillebotte.fr

Rueil-Malmaison (92)

Jusqu'au 3 août

L'exposition "Roses & pivoines" met en regard les œuvres de Pierre-Joseph Redouté (1759-1840) et celles de Thilo Westermann (né en 1980), dans un parcours conçu par l'École supérieure du parfum et de la cosmétique. De 13 h à 18 h, tarif : 6,50 €. Château de Bois-Préau. musees-nationaux-malmaison.fr

Zoom sur...



J. LABARRE/SP

Massif du Sancy (63)

Du 20 juin au 27 septembre

Horizons "Arts-Nature" en Sancy est un musée de plein air, où il fait bon vagabonder. Des dizaines d'œuvres dialoguent avec les paysages et se découvrent au fil de parcours pédestres. Telle *Aquila Serta* (ci-contre), une sculpture de bois et de liège noir symbolisant les rapaces du massif, créé par Jérémy Labarre, artiste designer ébéniste. horizons-sancy.com



À FAIRE AU JARDIN

cette semaine



ALAIN DELAVIE

Journaliste spécialisé jardin,
agronome et jardinier

C'est d'actualité

LES EXOTIQUES S'EXILENT AU JARDIN

La terre est bien réchauffée, les gelées sont un lointain souvenir et les températures nocturnes sont suffisamment élevées. Il est donc temps de déplacer à l'extérieur les plantes exotiques les plus frileuses : agaves, bananiers (photo), callistémons, jubéas, chamaerops et autres palmiers, abutilons, cordylines, érythrines, hédychiums, papyrus, phormiums... Choisissez les espèces présentant une rusticité suffisante pour votre région ou cultivez-les en bac pour pouvoir les hiverner plus facilement. Ne tardez pas pour effectuer la plantation afin qu'elles aient le temps de reprendre avant le retour de températures plus fraîches. Effectuez un arrosage régulier, mais sans excès, un manque temporaire étant préférable à un excès d'humidité prolongé, hormis pour le papyrus dont les racines apprécient l'eau.

Mesclun pas mesquin

Ce mélange de jeunes pousses est composé le plus souvent de 5 légumes-feuilles au minimum choisis parmi les salades diverses, arroche, betterave, épinard, ficoïde, moutardes et autres légumes asiatiques, poirée ou pourpier. Variez vos compositions ! Des plantes aromatiques telles que le cerfeuil ou le persil peuvent y être ajoutées. Au fil des saisons, changez de mélange et renouvelez-le tous les 10 à 15 jours selon votre consommation. Pour l'été, choisissez les variétés les plus résistantes à la chaleur.

F. MARRE/AUSTICA



*Bananier rouge
d'Abyssinie dans un
massif en été.*



Mon coup de cœur

LE BÉGONIA DRAGON WING BLANC

La série de bégonias Dragon Wing a été créée dans les années 1990. Ces hybrides F1 se sont vite fait remarquer par leur vigueur, avec leurs feuilles vert vif brillant en forme d'aile d'ange (ou de dragon, selon la désignation anglaise) et leur floraison très généreuse, aux coloris rouge vif ou rose. Depuis quelques années, une troisième couleur blanche est proposée en France. Il s'agit d'une teinte de blanc très raffinée comprenant un soupçon de rose. Ce cultivar possède toutes les qualités de ses prédécesseurs et il forme des grosses potées exubérantes, que l'été soit chaud ou maussade. Une valeur sûre !



PROMESSE DE FLEURS/SP

AUX RACINES DU MELON

La culture de ce légume-fruit n'est pas réputée facile. Cependant, après un enracinement réussi, les bons gros ballons seront au rendez-vous !

Le melon se cultive dans de nombreuses régions, à condition de lui offrir un sol drainant et calcaire ou à pH > 6,5. Pour une belle récolte, **optez pour des hybrides F1**, ils résistent mieux aux maladies et aux aléas climatiques. Ainsi, saines et vigoureuses et ne nécessitant plus de taille, ces variétés produisent des fruits sans chair vitreuse et au taux de sucre élevé. Enfin, la clé de la réussite réside dans un enracinement puissant qui assure une bonne nutrition des plantes et leur épargne les accidents physiologiques telle la grillure.

Sous terre comme vers le ciel

Ne vous fiez pas qu'au seul feuillage. L'essentiel est d'assurer un bon équilibre feuilles/racines du plant par des conditions d'implantation optimales. Dès le départ, le système racinaire doit se développer rapidement et sans à-coups.



Pour assurer un bon enracinement du melon et l'apparition de nouvelles feuilles après 8 jours, **il faut lui garantir une température minimale du terrain de 15 ou 16 °C**, relevée à 10 cm de profondeur (en photo : avec un thermomètre de sol), 5 jours au moins avant la plantation. Ce paramètre est essentiel pour améliorer l'enracinement et le développement du plant.



Implantez le melon en sol préalablement ameubli sur 25 à 30 cm de profondeur et amendé de compost de fumier de cheval (2 kg/m²) et d'engrais N-P-K 4-3-2 avec bore et zinc de type Actimus (380 g/m²). Après la plantation, désherbez pour limiter la concurrence des plantes adventices. Puis binez pour aérer la planche de culture et stimuler la vie microbienne



Après binage, paillez pour maintenir la fraîcheur, étouffer l'enherbement et garder les fruits propres. Attention, le melon ne doit pas manquer d'eau, il requiert 300 l/m² sur l'ensemble de son cycle ! En l'absence de pluie, **apportez-lui 10 l/m²/semaine, de la plantation jusqu'à la floraison, puis 40 l/m²/semaine, depuis la nouaison jusqu'à la récolte.**

CÉLERI : TOUT EST DANS LE SUIVI

Plantez le céleri au stade 4 à 6 feuilles, en terre meuble, profonde et peu calcaire, enrichie de compost de fumier. Ajoutez du terreau au fond du trou. Pour le céleri branche, comptez 11 plants/m² (dans des trous de 30 cm de côté) et 6 plants/m² pour le céleri-rave (trous de 40 cm de côté). Assurez ensuite un arrosage régulier. **Le céleri ne doit subir aucun arrêt de croissance**, rendant les raves ou les côtes fibreuses.

ET AUSSI...

Tailler les tomates. **Planter** tous les légumes d'été au potager et sans protection. **Semer** arroches, betteraves, carottes, courgettes, haricots nains et à rames, laitues pommées et à couper, pois nains et à rames, poirées, roquettes, radis d'été. **Brasser** le compost et vérifier son humidité. **Semer** de la mélisse et du persil. **Mettre** en terre les plantes aromatiques vivaces comme les thyms, les sarriettes ou les romarins.

OIGNONS COUCHÉS, ARRACHÉS, SÉCHÉS !

Les oignons ont atteint **leur stade de maturité lorsque la totalité s'est naturellement couchée au sol**, que leur collet est devenu mou et qu'ils présentent encore de 2 à 4 feuilles vertes par sujet.

À ce stade, vous pouvez les arracher, puis les disposer en ligne de sorte que les feuilles couvrent les bulbes. Laissez-les ainsi pour 7 à 10 jours de séchage au sol. Après, vous les entresserez dans un lieu sec et ventilé pour parfaire le séchage. Il est inutile et contre-productif de vouloir les coucher de force car cette intervention bloquerait brutalement la photosynthèse et les mises en réserve dans le bulbe.

Certes, ce geste hâte la maturation, mais nuit nettement à la conservation.



Oignons
'Paille des Vertus'

E. BRENNCKLE/INSTITUT POTAGER DE M. ARBAUD

Le céleri : une culture pour jardinier averti.

S. LAPOUGE/BICSPHOTO

POMMIERS ET TAILLE EN VERT

Réalisée en été, la taille en vert permet de maîtriser la vigueur du pommier et de favoriser la fructification. Dans quels cas intervenir et comment guider l'arbre sans relancer sa croissance.

Il s'agit d'un geste précis de taille à accomplir sur le pommier en pleine végétation. Il permet de réguler la croissance des rameaux et d'orienter l'énergie de l'arbre vers la fructification plutôt que vers le développement du feuillage. Cette intervention complète la taille d'hiver, mais ne la remplace pas. Elle demande toutefois de la mesure : plus on taille, plus l'arbre réagit en produisant de nouvelles pousses vigoureuses. Une taille trop sévère peut donc avoir l'effet inverse de celui recherché. Observez la structure de l'arbre et intervenez uniquement sur les rameaux les plus

dynamiques. L'objectif est de maintenir un bon équilibre entre croissance et production. Bien conduite, la taille en vert permet d'améliorer la qualité des fruits tout en conservant à l'arbre une silhouette harmonieuse.



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



Vous n'êtes pas intervenu en hiver ? Il est encore temps de tailler en vert.



Lorsque les branches portent des fruits, elles plient sous leur poids. Ralentissant la vigueur du rameau, **cette arcure naturelle favorise la mise à fruit. La taille n'est pas utile dans ce cas.** Une branche bien arquée produira en effet plus facilement l'année suivante, sans qu'il soit nécessaire de la raccourcir systématiquement ni d'intervenir davantage.



En revanche, sur les pousses les plus vigoureuses, dressées à la verticale, une taille en vert est envisageable. Sur le rameau de ce pommier palissé, **comptez de 5 à 7 feuilles à partir de la branche charpentière**, puis coupez juste au-dessus d'un œil orienté vers l'extérieur afin de favoriser une bonne aération et une structure équilibrée de l'arbre fruitier.

Sur cette forme palissée de pommier, plutôt que de pratiquer une taille en vert, **créez une arcure en pliant délicatement un rameau pour l'amener à l'horizontale**, voire légèrement en dessous. Fixez-le ensuite sur la branche charpentière à l'aide d'un lien souple, sans serrer pour ne pas blesser l'écorce. Cette courbe imposée au pommier ralentit la vigueur de la sève qui y circule et favorise la formation de bourgeons à fruits à cet endroit. Elle constitue une alternative intéressante à la taille en vert, notamment sur les pousses trop verticales. L'année suivante, la fructification se fera sur la branche ainsi conduite.

ET AUSSI...

Palisser les ronces à fruits et les rangs de framboisiers. **Arroser** toutes les jeunes plantations de l'automne dernier et du printemps. **Pailler** les rangs de petits fruits. **Apporter** de l'engrais aux fraisiers et arroser pour stimuler la croissance des fruits. **Surveiller** les attaques de carpocapse. **Vérifier** l'état des pièges placés dans les arbres et traiter si besoin. **Eclaircir** les poiriers et les pêchers.



Après une ou deux années, les effets de l'arcure sont visibles : la fructification apparaît directement sur le rameau qui a été plié. Les pommes se développent alors sur cette brindille arquée, preuve que la circulation de la sève a été modifiée au profit des bourgeons à fruits. Une fois cette production bien installée, il est possible d'intervenir à nouveau avec un geste de coupe, mais pratiqué cette fois **à la fin de l'hiver. On réduit alors le rameau** pour concentrer la fructification plus près de la branche charpentière et maintenir une structure équilibrée de l'arbre. Cette succession de gestes, entre arcure estivale et taille hivernale, permet de guider durablement la forme du pommier tout en optimisant la production de ses fruits.

LA JARDINIÈRE DE LA CUISINIÈRE

Même si vous disposez d'un potager, regroupez dans des jardinières à proximité de la cuisine les plantes que vous utilisez au quotidien.

Au dernier moment, il manque toujours les brins de persil ou de thym qui font la différence ! Plus besoin de courir au potager : quelques jardinières suffisent à garder en forme des plantes aux dimensions réduites.

Pensez à regrouper celles qui ont les mêmes besoins. Les fines herbes (persil, ciboulette) et la menthe préfèrent la mi-ombre et un terreau frais. Là où il faut très chaud, le basilic peut aussi apprécier un léger ombrage, tandis que les herbes de Provence (thym, sarriette, sauge) et l'estragon ont besoin de soleil. Les avoir sous la main permet de surveiller l'arrosage et de les récolter très régulièrement : en coupant souvent les extrémités, la repousse de feuilles fraîches et savoureuses est davantage stimulée.



De gauche à droite :
estragon, thym et basilic
– pour le plein soleil.

ET AUSSI...

Ôter les fleurs fanées des géraniums et pétunias. **Pincer** les Surfinia pour relancer la floraison. **Tailler** un peu les lavandes après la première vague de fleurs. **Tourner** les pots de dipladénia et de fuchsia. **Brumiser** les fougères et les calatheas en soirée. **Attacher** les tiges des jasmins et des passiflores. **Nettoyer** les feuilles des plantes sorties sur le balcon. **Guetter** les cochenilles sur les agrumes et lauriers-roses.



1

Pour trois plantes aromatiques déjà bien développées, prévoyez une jardinière de 60 cm de longueur et de 20 cm de profondeur. Laissez les pots tremper dans l'eau un moment. Durant ce temps, déposez dans le fond de la jardinière une couche de gravier ou de billes d'argile puis un lit de terreau de 5 cm environ.



2

Choisissez un terreau pour jardinières ou plantes aromatiques : il est léger et bien drainé. Dépotez chaque plante sans défaire la motte et posez-la sur le lit de terreau. **Comblez les vides** et tassez avant d'arroser. Si la repousse semble faiblir, une fois au cours de l'été, ajoutez de l'engrais (moins que pour des fleurs).

PHOTOS : F. MARRE/RUSTICA



Système d'irrigation dans une jardinière.

SHUTTERSTOCK

Jeûne maximal

En été, les plantes à fleurs doivent être arrosées tous les jours dans de petits pots, tous les deux jours dans des bacs plus grands, et tous les 3 ou 4 jours pour la lavande.

Seules les succulentes (aéonium, sedum) peuvent tenir 8 jours ou plus.

PENDANT VOTRE ABSENCE, L'HYDRATATION CONTINUE

Plusieurs dispositifs d'irrigation automatique sont efficaces. Choisissez celui que vous pourrez le plus facilement mettre en œuvre, selon vos compétences techniques et le nombre de plantes.

Tout d'abord, pensez à échanger ce service d'arrosage avec un voisin jardinier qui y trouvera lui aussi son compte lors de ses absences. **Si vous avez plus de 20 plantes, un réseau de goutte-à-goutte peut valoir le coup**, même quand vous êtes-là. Quand il n'y a pas d'arrivée d'eau extérieure, recherchez un modèle qui puisse fonctionner à partir

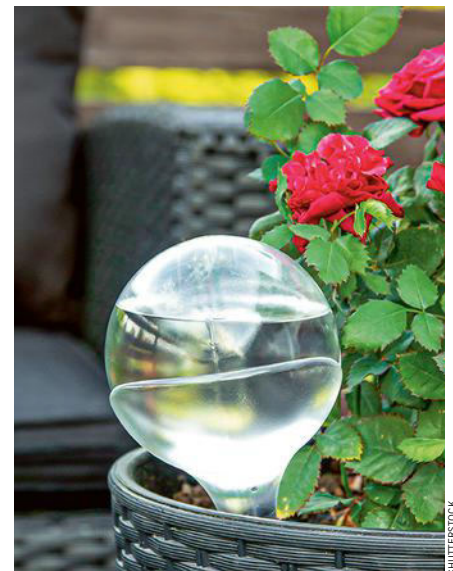
d'une réserve disposée en hauteur. Le voisin sera dispensé d'examiner l'état des substrats et n'aura qu'à remplir cette réserve. Disposez les pots de façon à dissimuler les tuyaux à l'arrière. Prévoyez un goutteur par plante de type pélargonium et plutôt 2 ou 3 pour des plantes plus volumineuses. Faites des essais une semaine au moins avant de partir.



J.-M. GROUT/BIOSPHOTO



SHUTTERSTOCK



SHUTTERSTOCK

Un système goutte-à-goutte délivrant la juste quantité d'eau peut fonctionner en continu. Cela implique de disposer d'une arrivée d'eau classique sur le balcon. Relié à **une station de programmation d'arrosage** (en photo, un modèle à pile 9V), il l'apporte à des fréquences choisies. Vérifiez qu'il est facile à régler.

Basique mais efficace pour quelques jours ce dispositif se visse au goulot d'une bouteille en plastique retournée. Une fois planté dans le terreau, **le cône laisse suinter l'eau au travers de sa matière poreuse** ou bien vers un système de goutte à goutte (comme ici). Faites un essai et adaptez le volume de la bouteille.

Plus esthétiques, **les ampoules ou bulles d'arrosage** sont de faible capacité. Avec 0,5 l, le fabricant annonce jusqu'à 2 semaines d'arrosage... sans doute pour une miniplante ou durant l'hiver ! Si 2 ou 3 par pot sont nécessaires, le budget grimpe. S'il n'en faut qu'une, pensez à la changer de place régulièrement.

FIÈRES RESTERONT LES ROSES TRÉMIÈRES

En pleine croissance, les longues tiges creuses des roses trémières se couchent avec le vent et risquent de casser sous leur poids. Pour prévenir la verse, **installez un tuteur solide dès que la plante atteint plus de 50 cm de hauteur**. Placez-le près de la tige sans abîmer les racines, puis attachez-le avec un lien souple sans serrer. Ajustez au fil de la croissance pour maintenir un port droit.

Feuilles rouillées

Le champignon de la rouille (*Puccinia malvacearum*) est très fréquent sur les grandes feuilles. Pour limiter la propagation, supprimez celles qui en sont atteintes. Ce n'est pas grave : la plante se passe de ces feuilles "rouillées" et continue à fleurir.



La rose trémière (*Alcea rugosa*) monte la garde.

F. STRAUSS/ALCOPHOTO



Taille d'entretien des asters.

PROSPÉRER RIME AVEC RAMIFIER

En début d'été, pratiquez une taille pour faire ramifier vos plantes de massif. En retirant l'extrémité de la tige, vous encouragez la plante à produire des rameaux solides et une floraison plus abondante et mieux répartie. Intervenez lorsque les plants mesurent 20 cm de hauteur environ **en coupant au-dessus de la 3^e ou la 4^e paire de feuilles**. Dahlias, asters, chrysanthèmes, phlox paniculés, zinnias, cosmos ou grands hélianthèmes le supportent très bien. Vous obtenez des touffes plus denses et une floraison parfois un peu décalée mais mieux étalée. Les sedums d'automne peuvent aussi être raccourcis légèrement pour qu'ils ne cèdent pas sous le poids de leurs fleurs.



Passiflore bleue
(Passiflora caerulea)
en fleurs en été.

Y. AREL/UBSPHOTO

ET AUSSI...

Finaliser les massifs de vivaces et combler les trous avec des annuelles. **Arroser** si le temps est sec et pailler tous les espaces à nu. **Terminer** la division des graminées et autres vivaces. **Planter** les derniers bulbes à floraison estivale. **Tailler** le feuillage desséché des narcisses. **Nettoyer** les fleurs fanées, comme celles des pivoines. **Tuteurer** les grandes fleurs, du type glaïeul et delphinium.

SEMIS DE PASSIFLORE: PAS SI FOU

Testez la résistance de variétés (qui s'avèrent souvent peu rustiques) ou tentez de faire lever des graines récupérées çà et là.

Pourquoi semer des passiflores alors qu'il est si simple de les multiplier par bouturage ? **Le semis permet d'accéder à une diversité bien plus large, notamment des espèces botaniques rares, peu diffusées en jardinerie.** Grâce à lui, on peut aussi obtenir des fleurs uniques aux caractéristiques parfois différentes du pied d'origine, le semis n'étant pas fidèle.

C'est une solution économique idéale pour multiplier plusieurs sujets à moindre coût et tester leur rusticité. Le début de l'été est la bonne période pour les réaliser à l'extérieur : la chaleur naturelle et la luminosité simplifient la culture en favorisant une levée plus rapide. Les plantes se développent ensuite plus rapidement et le taux de réussite s'en trouve amélioré.



1

La veille du semis, faites tremper les graines de passiflore dans un bol d'eau tiède. Ce bain tend à ramollir leur enveloppe dure et facilite leur germination. **Remplissez des godets avec un terreau léger** et bien drainant. Écartez la terre du jardin ou mélangez-la avec du terreau et du sable. Tassez légèrement.



2

Assurez-vous d'avoir laissé assez d'espace dans le godet pour arroser. Avec la pointe d'un crayon pratiquez de 1 à 3 petits trous. **Déposez une graine dans chacun.** Recouvrez d'une fine couche de substrat. Tassez doucement avec le doigt pour bien mettre en contact les semences avec la terre, sans compacter.



3

Arrosez délicatement pour humidifier le terreau sans le détrempier. Placez les godets dans un endroit lumineux et chaud au-dessus de 20 °C, mais pas au soleil direct. **Maintenez une humidité régulière jusqu'à la levée**, qui peut s'avérer lente. Aérez de temps en temps pour empêcher l'excès d'humidité.

PHOTOS: F. MARRE/RUSTICA

MARCOTTER UN RHODODENDRON

Opérez en lune descendante devant les constellations de la Balance ou des Gémeaux.

Les bonnes dates:

les 15 (après 15 h 06), 16, 17 (avant 10 h 31), 25 et 26 juin ; les 13 (après 15 h 05), 14, 22 (après 10 h 58) et 23 juillet.

Comment faire ? Repérez une branche basse assez longue et souple pour toucher le sol, puis se redresser à son extrémité. Retirez les feuilles sur un tronçon qui sera enterré. Ouvrez une tranchée profonde de 15 à 20 cm et de même longueur que la partie dénudée. Remplacez 5 cm de terre. Courbez la branche dans la tranchée et maintenez-la avec des cavaliers (pièces de fil de fer pliées en U : en photo). Couvrez du restant de terre. Redressez l'extrémité verticalement et attachez-la à un tuteur piqué en terre. Arrosez et gardez le sol frais pendant les périodes sèches. L'enracinement sera plus rapide et vigoureux. Vous sèvrerez la marcotte dans 6 à 12 mois selon le développement des racines.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Pluie à la Saint-Hervé, belle avoine, foin chétif"

Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après le périgée.

Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18
S ^t Guy	S ^t Antoine de P.	S ^t Élisée	S ^{te} Germaine	S ^t J.-F. Régis	S ^t Hervé	S ^t Léonce
lever 5 h 49 coucher 21 h 53	lever 5 h 49 coucher 21 h 53	lever 5 h 48 coucher 21 h 54	lever 5 h 48 coucher 21 h 54	lever 5 h 48 coucher 21 h 55	lever 5 h 48 coucher 21 h 55	lever 5 h 48 coucher 21 h 55
lever 3 h 18 coucher 19 h 06	lever 3 h 47 coucher 20 h 35	lever 4 h 28 coucher 21 h 56	lever 5 h 25 coucher 23 h 02	lever 6 h 41 coucher 23 h 50	lever 8 h 06 -	coucher 0 h 23 lever 9 h 34
ASCENDANTE			4 h 54 7 h 17 1 h 19 Périgée	DESCENDANTE		
Jours-fruits 9 h 15	Jours-racines 15 h 06	Jours-fleurs 10 h 31	Jours-feuilles 20 h 01			

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.

NOUVELLE LUNE



Enterrez un tronçon encore jeune avec une écorce verte.

F. MARRE / RUSTICA / JARDINER-AMATEUR

Jours-fruits

Ouvrir des poquets et les enrichir de compost mûr. Y déposer 3 graines de concombre ou de cornichon, les couvrir, tasser et arroser.

Jours-racines

En lignes espacées de 30 cm, semer des endives sans serrer les graines. Ramener de la terre fine par-dessus, tasser au râteau et arroser.

Jours-fleurs

Planter des brocolis achetés en motte, tous les 60 cm. Ouvrir des trous profonds pour enterrer les tiges jusqu'aux premières feuilles.

Jours-feuilles

En lignes distantes de 30 à 40 cm, installer les céleris à côtes semés du 12 au 14 mai. Enterrer la base des tiges et garder le sol frais.

NOUVELLE
variété

Benoîte
'Tempo Rose'



Benoîte

'Tempo Rose'

Assez petites, mais très nombreuses, les corolles passent du rose vif au pastel selon leur épanouissement. Un atout bienvenu !

UTILISATION Les benoîtes se plaisent dans les massifs, en bordure haute, le feuillage forme un joli feston après la floraison ou en second plan. Leur hauteur moyenne permet un dégradé entre les plus basses et les plus grandes, tout comme leur période de floraison, entre le printemps et l'été. Elles garnissent aussi les berges d'un bassin, si les racines ne sont pas en contact avec une humidité permanente qui ferait pourrir les racines. Au contraire, renoncez aux sols trop secs en été, dans les régions chaudes, préférez une installation à la mi-ombre. Les tiges florales allègent les bouquets, mais durent assez peu de temps.

PLANTATION Les benoîtes sont vendues en godets ou en pots plus grands lors de leur floraison. Plongez-le dans une bassine d'eau pour hydrater la motte en profondeur jusqu'à la disparition des bulles d'air

en surface. Laissez-la s'égoutter avant de la dépoter. Ouvrez un trou plus grand que le pot, mélangez du terreau avec la terre et rebouchez en partie. Posez la motte de sorte que le haut soit couvert de seulement 2 cm d'épaisseur de substrat. Comblez les vides, tassez et arrosez.

ENTRETIEN En février et mars, étalez une fine couche de compost autour des pieds sans l'enfouir. Coupez les tiges florales fanées pour prolonger la floraison.

MALADIES ET RAVAGEURS Les benoîtes présentent peu de problèmes phytosanitaires. Les larves de ténthrede peuvent abîmer le feuillage. Ce dernier tend à blanchir si l'oïdium sévit. Un sol laissé trop sec est souvent à l'origine de ces problèmes.

MULTIPLICATION Opérez par division du pied tous les trois ans environ, au cours du printemps ou encore de l'automne.

Secret de jardinier

Bien que vivaces, les benoîtes ont une durée de vie relativement courte. Divisez-les régulièrement pour les rajeunir, sinon, les pieds risquent fort de disparaître. Le semis n'assure pas une transmission fidèle des variétés.



PHOTO EN MÉDAILLON GI-JESSUS: RUSTICA

THÉRÈSE TRÉDOULAT

Rédactrice et jardinière dans le sud du Massif central.

Typiques des jardins de grands-mères, les benoîtes y apportent beaucoup de charme, notamment cette variété récente, bien fournie, qui porte de nombreuses tiges florales. Aujourd'hui, la gamme des benoîtes se diversifie avec des coloris pastel ou plus vifs et chauds (jaune, orange, rouge). Certaines fleurissent au printemps, d'autres, plus tard en été, de juin à septembre, prolongeant ainsi la saison. Autre atout, elles peuvent se cultiver dans de grands pots !



PLANTE VIVACE

Rosacées

Geum

Hauteur : de 40 à 50 cm.

Étalement : 60 cm.

Croissance : normale.

Port : compact, touffe de feuilles basales d'où émergent des tiges florales dressées et ramifiées, pourpres.

Feuillage : semi-persistant, découpé, gaufré.

Floraison : d'avril à juin, en corolles semi-doubles avec différents tons d'un rose vif devenant plus clair.

Mellifère : oui.

Sol : neutre, léger, riche, gardé frais en été, mais drainé.

Rusticité : - 15 °C.

Arrosage : en été, pour maintenir la fraîcheur nécessaire du sol.

Plantation : en septembre et octobre, ou en mars et avril.

Textes : Thérèse Trédoulat



TOMATES EN ABONDANCE

Sensible aux aléas climatiques, la culture de la tomate évolue. Taille – ou pas –, palissage, arrosage, engrais, maladies : prenez le temps d'observer avant d'agir. ❖ ANNIE LAGUEYRIE

Sur la bonne lancée

Selon la date de plantation et les conditions très variables d'une région à l'autre, **vos tomates sont plus ou moins précoces** (photo 1). L'arrosage est important au départ : **une bonne dose d'eau** (photo 2) incite les racines à s'enfoncer. Profitez de cette phase où les plants se développent pour les fortifier à l'aide d'extraits de plantes, notamment le purin d'ortie, à pulvériser sur le feuillage dilué à 5 %. En juin, les jeunes plants de tomate sont peu touchés par les maladies mais c'est le moment de les prévenir grâce à un extrait de prêle. Ne tardez pas à mettre en place un système de palissage, plus ou moins élaboré selon que vous taillez ou non.



SHUTTERSTOCK



E. BREINCKE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD



SHUTTERSTOCK

Couvrir au début

Un coup de froid à la plantation peut bloquer la croissance des tomates. Coiffez un rang de jeunes plants d'un tunnel amovible (photo). Ou couvrez les plants d'une housse de protection, dite de croissance ou Tomatotube chez Nortène. Vous pouvez la laisser en place jour et nuit sans la moindre crainte.

Tuteurez comme vous voulez !



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DU PRESBYTÈRE



E. BREINCKE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBEY DE VALSAINTE



SHUTTERSTOCK

Pour palisser une variété à port indéterminée, **un tuteur individuel** (photo 1) peut suffire. Il sera conduit sur une tige principale uniquement. Pour conduire davantage de tomates, comme celles à petits fruits (cerise ou cocktail) notamment, vous pouvez fabriquer une cage autour de chaque plant en assemblant **des bambous** (photo 2) ou des piquets au fur et à mesure de la croissance. Et pourquoi pas **un tunnel** (photo 3), réalisé à l'aide d'une plaque de treillis soudé, de celles dont on arme le béton. Choisissez-la assez souple – mais pas trop ! – pour pouvoir la cintrer. Elle doit être rigidifiée à l'aide de solides piquets plantés tous les 1,50 m environ. Les mailles sont pratiques pour y discipliner les rameaux et limitent aussi la pose de liens. Le métal rugueux peut toutefois blesser les tiges des tomates à gros fruits. Sous serre, quand la structure le permet, adoptez un système professionnel, qui consiste à enrouler les tiges de tomates sur **des ficelles** (photo 4), accrochées au-dessus de chaque plant.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES



Bien arroser dès le démarrage



1

E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE STEPHAN CUEZIC



2

E. BRECKLE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARIAUD



3

E. BRECKLE/RUSTICA



4

F. MARIE/RUSTICA

Ayons toujours à l'esprit un principe simple : les racines se développent à l'endroit où vous arrosez. Si vous placez **une bouteille** (photo 1) pour faire office de petite réserve d'eau, prenez soin de la déplacer régulièrement ou installez-en plusieurs autour du pied sinon l'enracinement ainsi que la partie aérienne seront déséquilibrés.

Façonner **une cuvette** (photo 2) autour du pied et y déverser une bonne quantité d'eau à l'aide d'un arrosoir laisse le temps au liquide de s'infiltrer en profondeur, ce qui entraîne les racines sur le même chemin et les met à l'abri de la sécheresse. Pensez à élargir la cuvette au fur et à mesure de la croissance des plants.

Un système de **goutte-à-goutte** (photo 3) est intéressant pour programmer l'arrosage et, en sol sableux, quand l'eau déversée d'un coup n'est pas absorbée par les racines. Une ligne de goutte-à-goutte pour un rang, c'est peu quand les jeunes plants sont en pleine production : laissez l'eau couler plus longtemps, doublez la ligne ou faites le tour du plant.

Enterrer **des oyas en terre cuite** (photo 4) entre les plants permet de mettre une réserve d'eau à la disposition des racines : il suffit de remplir la poterie quand elle est vide. Un oya de 5 l (variable selon les fabricants) permet de diffuser l'eau jusqu'à 40 cm autour de la culture. Celle-ci se propage d'autant mieux que la terre est sèche.

Plants sur buttes ou plan B



F. MARIE/RUSTICA

Réactualisée grâce à la permaculture, la culture sur buttes permet de mieux drainer les sols longtemps humides au printemps. La terre y est meuble, se réchauffe plus vite et **l'enracinement y est favorisé**. C'est aussi un moyen de compenser une faible épaisseur de terre sur un sous-sol caillouteux par exemple. On sait que les tiges des tomates ont la capacité d'émettre des racines quand elles sont enterrées. En ouvrant des trous de plantations profonds, on peut ainsi les enfouir jusqu'au niveau des premières feuilles. Toutefois, si ce n'est pas possible, pourquoi ne pas plutôt butter les plants après la plantation, comme on le fait pour les pois ou les pommes de terre ?



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE L'ARBRE DE VALSAINTES

Formule magique

Un apport d'engrais au moment de la floraison limite la coulure des plants (mauvaise fécondation). Recherchez une formule organique de type NPK = 3-6-12, où l'azote (N) est moins présent que la potasse (K), ce qui favorise la floraison, puis la fructification. Ce type de formulation convient pour tous les légumes-fruits du potager. Vous pouvez également diluer dans l'eau d'arrosage un extrait de consoude (photo).



F. MARRE/RUSTICA

Pincements

La taille de base consiste à éliminer les gourmands qui se forment à l'aisselle des premières feuilles quand la tige prend un peu de hauteur. En les supprimant dès que vous pouvez les pincer, les plaies se refermeront vite. Vous retarderez ainsi la ramification du plant, qui va se produire plus haut, là où les tiges seront plus faciles à palisser, par exemple à l'horizontale sur un treillage. En cours de croissance, des bourgeons enterrés à la plantation peuvent émettre une ramification : **retirez-la** (photo).

La taille, un sujet touffu

Des ramifications qui fructifient

Le sujet de la taille divise... Un plant de tomate émet tout d'abord une tige, des feuilles, puis une ramification à l'aisselle de chacune et ainsi de suite, au fur et à mesure de la croissance. Le plant devient donc très touffu et demande des supports d'envergure, **des tipis** (photo 1) ou des cages (voir p. 22). Les nouvelles tiges fleurissent – elles ne sont donc pas des gourmands ! – et peuvent produire des

fruits : la taille réduit donc d'abord la production. On peut au moins **étêter les tiges** (photo 2) quand celles-ci dépassent une certaine hauteur.



SHUTTERSTOCK



E. BRECKINLEIGH/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD

Une question à trancher selon la situation

Ce qui importe vraiment, n'est-ce pas d'obtenir de bonnes tomates tout en conservant des plants sains, notamment face au mildiou ? Trop radicale, la taille dénude les plants, or ils ont besoin d'un abondant feuillage pour accomplir la photosynthèse et produire des fruits nombreux et savoureux. **Seules les feuilles jaunes ou vieillissantes** (photo 1) peuvent être supprimées sans regret. Inversement, peu ou pas taillés, les plants touffus tardent à sécher après une pluie, ce qui favorise le mildiou dans les zones humides... mais protège également les

fruits des fortes insulations dans les régions chaudes. Selon les cas, des arbitrages sont nécessaires et révisables en cours d'été. Contre le mildiou qui attaque depuis le sol, on peut **dégarnir les pieds jusqu'à 20 cm de hauteur** (photo 2). Au-delà, laissez pousser les gourmands que vous pouvez palisser, surtout si la saison est belle, chaude et pas trop pluvieuse. Retirez ceux qui sont en surnombre, toutefois pas trop tard, car les plaies de taille, larges, sont favorables à l'intrusion de maladies. Pour la même raison, abstenez-vous de tailler en période humide !



SHUTTERSTOCK



F. MARRE/RUSTICA/POTAGER DE GUY PARIS



À port déterminé: pas de coupe

La plupart des variétés de tomates sont à port indéterminé : les tiges s'allongent tant que la chaleur le permet et fleurissent sur toute leur longueur. Celles à port déterminé poussent et se ramifient jusqu'à une hauteur, qui varie entre 40 cm et 1 m. Ensuite, elles s'arrêtent. Les plus basses peuvent être cultivées **sous forme retombante, en bac**. Les autres gagnent à être palissées pour ne pas traîner sur le sol et être préservées des salissures et du mildiou. Compte tenu de leur forme buissonnante, renoncez aux tuteurs classiques et cernez-les d'une cage en bambou. Au fur et à mesure que les bouquets de fruits se forment, faites-les pendre à l'extérieur et conservez le centre serré.



Découvrir l'alternative Missouri



La taille Missouri est un moyen terme entre la suppression des gourmands et leur conservation. Au lieu de les éliminer en les pinçant au ras de leur point d'insertion, laissez-leur le temps de produire deux feuilles, **puis pincez-les au-dessus**. Vous obtenez ainsi des plants plus productifs, car ils portent davantage de feuilles pour capter la lumière et nourrir leurs fruits grâce à la photosynthèse. C'est une méthode recommandée sous abri ou en climat sec, là où le feuillage ne risque pas de retenir trop d'humidité. Elle conviendra également à ceux qui oublient de tailler les tiges, qui deviennent très épaisses : le fait de pincer leur extrémité évite de couper à la base de grosses tiges en laissant de larges plaies ouvertes.



UN COLLECTIONNEUR EN GIRONDE

Claude Macquin (photo) est trésorier de l'association Jardins de tomates, à Landiras (33), qui regroupe des passionnés du fruit, surtout dans le Sud-Ouest. *"En 20 ans, nous avons réuni plus de 3 000 variétés. Un tiers est mis en culture chaque année pour renouveler les graines. Nos 1 500 adhérents peuvent se procurer des semences ou des plants de 40 variétés : 25 % sont très demandées, comme 'Brutus', idéale à farcir, et 75 % sont des nouveautés, dont des formes naines. Parmi elles, cette année, on compte 'Saint-Jean d'Angély' de type 'Cornue des Andes', mais préservée de la pourriture ou 'cul noir', 'Tobolsk' orange, ou 'Moonstone' de type cocktail, à chair vert fluo très sucrée. Ce qui compte, c'est qu'elles aient du goût et qu'on puisse les tester lors de nos expositions. Enfin, le climat changeant nous joue des tours. L'an passé, le froid a retardé la plantation jusqu'à... la première canicule! Certains plants sont restés bloqués à 30 cm de hauteur. Avant, chaque plant était conduit sur une seule tige, mais à présent, nous en gardons trois ou quatre, enroulées sur un tuteur pour protéger les fruits des coups de soleil. Le sol est paillé et je trouve que les tomates sont meilleures en apportant 10 l d'eau par pied et par semaine qu'avec un goutte-à-goutte."*



SHUTTERSTOCK

Volutes à vérifier

Par temps chaud, **les feuilles des tomates se recroquevillent**, un réflexe naturel. Si, le soir ou dès qu'il fait plus frais, le feuillage se détend à nouveau, pas d'inquiétude. C'est courant sous abri : laissez ouvert la nuit pour mieux rafraîchir l'air ambiant. Quand le symptôme persiste, l'enroulement du feuillage signale un problème d'arrosage, soit défaillant, soit excessif. Selon le cas, il faudra corriger : considérez ce signe comme un indicateur dans la recherche du bon dosage. Merci la tomate !



F. GIRAUD/BLOSGARDEN/BUSPHOTO

Calcium trop rare

La maladie dite du "cul noir" ou nécrose apicale apparaît sur les fruits à l'opposé du pédoncule, notamment quand ils sont de forme allongée (variétés 'Roma' et 'Cornue des Andes') : **ils se creusent et présentent une tache noire ou brune**. La tomate reste consommable une fois la partie atteinte retirée. Il s'agit d'une carence en calcium. Le plus souvent, il ne parvient pas jusqu'au fruit du fait d'un flux de sève irrégulier. Gardez le sol paillé et arrosez avec plus de constance, sans excès, ni oubli.

Quelques pépins...

Noctuelle vorace

La noctuelle donne **une petite chenille verte**, qui devient brune en grossissant (2 à 4 cm) et qui entre dans le fruit pour s'en nourrir, le rendant inconsommable. Repérez les trous et détruisez les fruits atteints. Piégez les papillons avec des phéromones et pulvérisez un insecticide à base de *Bacillus thuringiensis* avant que les larves ne pénètrent dans la chair.



SHUTTERSTOCK

Pollinisation sans frisson

La tomate est autofertile : chaque fleur se féconde elle-même quand son pollen est libéré sous l'action du vent pour **donner des fruits** (photo 1). Dans les serres de production, on lâche des bourdons qui produisent le même effet vibratoire, transmis à la fleur par contact. Si votre abri n'est pas assez aéré, vous pouvez secouer légèrement les tiges à la main ou **utiliser un pinceau** (photo 2). Certains préconisent de se munir d'une brosse à dents électrique, aux trépidations plus stimulantes !



SHUTTERSTOCK



SHUTTERSTOCK



Redoutables aleurodes

De 1 ou 2 mm de longueur, les aleurodes sont de petites mouches blanches qui se posent sur la face inférieure des feuilles pour y pondre. Quand on les dérange, elles s'envolent en formant un nuage. **Leurs larves sucent la sève des feuilles**, laissant des traces en pointillé, et sécrètent un miellat qui peut provoquer l'apparition de fumagine. Elles sévissent surtout dans les serres s'il fait chaud, sec et sur les plantes trop serrées. On les combat en arrosant, en aérant, en pulvérisant une infusion de tanaisie, puis de savon noir si cela ne suffit pas.



Difformités et autres tares

Par temps froid, une malformation de l'ovaire des fleurs produit **des tomates en "tête de chat"**, aux parties liégeuses. Les fruits de forme large y sont plus sensibles. Ce n'est pas contagieux! Une autre anomalie est provoquée par les thrips qui peuvent sévir sous serre : en aspirant la sève, ces insectes déforment les feuilles de la base (taches argentées), mais aussi les fruits (cloques). Ils profitent de conditions chaudes et sèches : paillez et arrosez au pied des plants. Supprimez les parties atteintes. Des plaques engluées bleues, hélas non sélectives, permettent de les piéger.

UN POINT COMMUN POUR LES TACHES FOLIAIRES : L'HUMIDITÉ

Qu'il fasse froid ou bien chaud, soyez vigilants en cas d'humidité persistante, car c'est dans ces conditions que se développent les maladies. Des taches brunes, aux stries concentriques et cernées d'un halo jaunâtre, sont les premiers signes de **l'alternariose** (photo 1). Le feuillage jaunit et sèche et des nécroses circulaires s'étendent aux tiges et aux fruits. Dans le cas du **mildiou** (photo 2), inactif au-delà de 30 °C, on observe des macules foliaires translucides, puis d'aspect huileux, avec un centre noir,

qui s'étendent aux tiges, puis aux fruits devenant bosselés. Dans le doute, supprimez les feuilles tachées pour limiter la propagation. Les traitements contre le mildiou (lécithine, bicarbonate, cuivre) fonctionnent contre l'alternariose, mais pas contre **la fusariose** (photo 3), une autre maladie qui laisse d'abord penser que le plant a soif : les feuilles pendent, jaunissent et sèchent. Il faut vite exporter du potager les parties malades. De nombreuses variétés sont résistantes, comme 'Roma VF' (V pour verticillium, F pour fusariose).



D. BLANCARD/INRAE/SP

FLORA PRESS/BIGPHOTO

D. BLANCARD/INRAE/SP



PRÉSENTOIR d'aromates en cascade

Les plantes aromatiques cultivées dans une jardinière sur un rebord de fenêtre passent avantageusement à la verticale. Les voici disposées dans un savant bricolage qui conjugue esthétique et gain de place. ♣ PIERRE NESSMANN





PIERRE NESSMANN
Jardinier-paysagiste

Un trieur d'aromates

Inspirée du mur végétal, cette composition de plantes aromatiques met à portée de main les herbes fraîches indispensables pour la cuisine, et ce même lorsqu'on n'a pas de jardin puisqu'elle recycle un trieur à courrier dont les cases font office de contenant. Malin, non ?

Les plantes et le schéma de plantation



E

THYM CITRON

(*Thymus citriodorus*)

Cette plante vivace, aux feuilles vert clair minuscules, dégage une forte odeur de citronnelle et, l'été, rassemble des grappes de petites fleurs rose lilas. Buisson de diamètre 25 à 30 cm. Pour une situation chaude et ensoleillée.



D

MARJOLAÏNE DORÉE 'GOLDEN DWARF' (*ORIGANUM VULGARE*)

Cette plante, d'environ 40 cm de hauteur, appelée aussi origan doré, se couvre de feuilles jaunes et caduques et, au cours de l'été, de petites fleurs roses réunies en bouquets terminaux. Pour le plein soleil et en sol filtrant.



A

PIMENT 'BUTTON YELLOW' (*Capsicum chinensis*)

Ce buisson compact se couvre de piments jaunes de 2 ou 3 cm, en forme de poire inversée de saveur peu épicée (2/10 sur l'échelle de Scoville) à manger crus. Au soleil et en sol frais.



B

SARRIETTE DES MONTAGNES

(*Satureja montana*)

Cette plante vivace à petites feuilles vertes, brillantes et persistantes, très parfumées, forme un coussin de Ø 30 cm dont les tiges érigées portent des grappes terminales de petites fleurs blanches en fin d'été. Pour plein soleil et sol drainé.

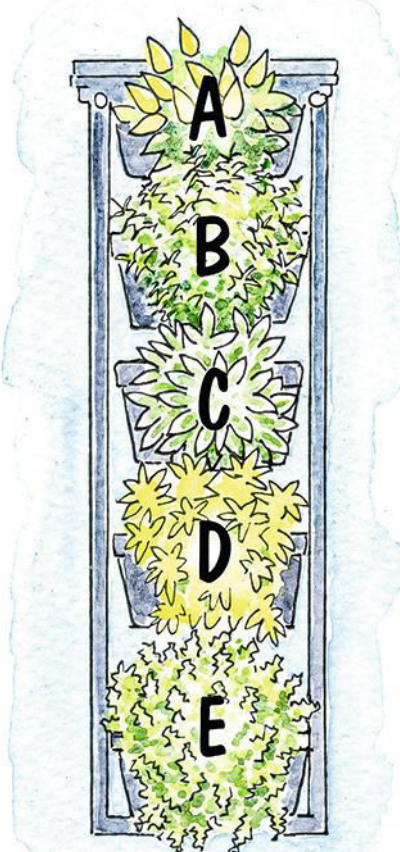


C

SAUGE 'TRICOLOR'

(*Salvia officinalis*)

De 40 cm de hauteur environ, cette plante vivace à feuillage lumineux, persistant, vert olive, largement marginé de blanc crème, produit des épis de fleurs mauves en début d'été. À cultiver à la lumière dans un sol drainant.



Les clés de la réussite

Pour obtenir de belles cueillettes et parfumer vos plats tout au long de l'été, prévoyez un arrosage fréquent

Préparation



Dans une brocante ou un vide-grenier, procurez-vous un trieur de courrier de bureau vertical en bois ou en acier – plus résistant à l'humidité – puis percez la base de la face avant de tous les casiers de deux trous pour permettre l'évacuation des excès d'eau de pluie ou d'arrosage vers les casiers inférieurs et ainsi les alimenter, par ruissellement. Sur les modèles en acier (à l'origine prévus pour l'intérieur), badigeonnez la surface de peinture antirouille.

Plantation



Au fond de chaque case, déposez un lit de billes d'argile expansé puis versez du

terreau fortement dosé ou additionné en terre de jardin (environ la moitié) – plus argileuse, cette dernière retiendra davantage d'eau qu'un terreau standard. Dépotez les plants et démêlez délicatement les racines. Insérez la motte dans la case en orientant les tiges vers l'extérieur pour que les plantes aromatiques retombent vers l'avant et dissimulent rapidement les casiers, formant un mur de feuillages variés. Comblez les vides et tassez en laissant toutefois le substrat en retrait par rapport au bord des cases, ce qui empêchera l'eau d'arrosage de déborder.



L'entretien

Arrosez très régulièrement, surtout en été, car le faible volume de terre dans chaque case impose un arrosage quasiment quotidien. Versez l'eau dans la case supérieure, puis dans les suivantes en vous assurant que le terreau de chacune d'elles est bien humidifié. Coupez



EN GOUTTIÈRES

Cultiver à la verticale ne nécessite pas forcément d'installations complexes puisqu'une succession de gouttières en PVC ou en zinc, détournées de leur usage, peut très bien devenir un jardin d'aromates. Sur une façade, fixez plusieurs rangs de supports de gouttières en zinc ou en PVC (env. 5 à 7 €/pc) espacés de 40 à 50 cm. Posez des éléments de gouttières en PVC (L. 200 x l. 25 cm, 8 € env./pc) ou en zinc (L. 400 x l. 25 cm, 26 € env./pc) dont vous percerez le fond tous les 30 cm. Aux extrémités, disposez des fonds de gouttières (de 3 à 6 €/pc) puis remplissez de terre. Installez les plantes aromatiques tous les 30 cm et arrosez. Voici des gouttières qu'on attend de voir déborder !

les tiges et feuilles à la demande pour les cuisiner et procédez à la coupe rase des hampes florales sitôt la floraison terminée. Vous obtiendrez alors des coussins bien denses. En fin d'hiver, rabattez toutes les tiges sèches ainsi que celles des aromatiques à feuillage persistants afin de maintenir la végétation proche du support. Plantez un bâtonnet d'engrais dans chaque case en février, en mai puis en août. Remplacez le piment : il ne dure qu'une saison.

Nouveautés...

TERREAU SANS TOURBE

Ce terreau est enrichi en engrais organique adapté aux plantes aromatiques, pour stimuler le développement racinaire et contribuer à obtenir des récoltes abondantes. Il convient aussi bien aux cultures en pleine terre qu'en pots ou jardinières. Utilisable en agriculture biologique.
Botanic. Terreau potager, 40 l, 15 € env.



IRRIGATION LOWTECH

Dans un pot, l'arrosage doit être régulier même en cas d'absence. Ce système se compose d'un cône en céramique microporeuse qui diffuse l'eau dans la terre à partir d'une bouteille en plastique. Réserve de 3 à 21 jours selon le diam. du pot (ø 25 à 65 cm) et une bouteille de 1,5 l.
Hozelock. Aquasolo Universel, 8 € env. l'unité, ou le pack de 3 + 1 à 22 € env.



Tomate cerise Gusta Mini® Red



La **tomate cerise Gusta Mini® Red** se distingue par son excellente productivité, avec de **généreuses grappes de 30 à 50 fruits ronds, rouges et brillants**. Variété très précoce, elle offre dès le début de l'été des tomates au taux de sucre élevé, reconnues pour leur qualité gustative. Particulièrement **robuste et résistante aux maladies**, elle s'adapte à différents modes de culture : en pleine terre comme en pot. **La récolte s'étend de juillet à octobre** et s'effectue lorsque les fruits ont atteint leur pleine coloration et présentent une légère souplesse. Il est recommandé de **les cueillir avec leur pédoncule** afin de les conserver plus longtemps. En cuisine, consommez les **tomates cerises Gusta Mini® Red** crues, seules ou en salade, grillées, farcies, marinées, confites... Conservez-les à l'abri entre 10 et 15 °C, mais surtout ne les placez pas au réfrigérateur.

Focaccia aux tomates cerises et olives vertes

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min – Repos : 2 h 30

Cuisson : 25 min env.

- 200 g de **tomates cerises Gusta Mini® Red**
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 500 g de farine
- 10 g de levure de boulanger
- 10 g de sel
- 3 cuill. à s. d'huile d'olive
- **Mélangez** la farine, le sel, 2 cuill. à s. d'huile d'olive et la levure diluée dans 30 cl d'eau tiède.
- **Pétrissez** jusqu'à obtenir une pâte souple et légèrement collante. Couvrez et laissez lever 2 h, jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- **Étalez** la pâte sur une plaque huilée, formez des creux avec les doigts, puis répartissez les tomates cerises lavées et coupées en deux ainsi que les olives.
- **Ajoutez** un filet d'huile d'olive, laissez reposer 30 min, puis enfournez à 200 °C (th. 6-7) 20 à 25 min.



Salade de pêches aux tomates cerises

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

- 200 g de **tomates cerises Gusta Mini® Red**
- 2 pêches ou nectarines
- 1 boule de mozzarella di bufala
- quelques feuilles de basilic frais
- 2 cuill. à s. d'huile d'olive
- 2 cuill. à s. de vinaigre balsamique
- sel • poivre du moulin
- **Lavez** les tomates cerises et coupez-les en deux, puis lavez les pêches, retirez le noyau et coupez-les en quartiers. Disposez-les dans deux assiettes, puis ajoutez des morceaux de mozzarella di bufala. Parsemez de feuilles de basilic frais, assaisonnez avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, puis terminez par une pincée de sel ainsi qu'un tour de moulin de poivre. Servez immédiatement.

Tatin de tomates cerises au miel d'été

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min env.

- 500 g de **tomates cerises Gusta Mini® Red**
- 1 pâte feuilletée
- 3 cuill. à s. de miel d'été
- 1 cuill. à s. de vinaigre balsamique
- 2 cuill. à s. d'huile d'olive
- 1 cuill. à s. de thym ou romarin séché
- sel • poivre

- **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6).
- **Lavez** les tomates cerises et séchez-les soigneusement. Versez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le miel dans le fond d'un moule à tarte, puis disposez les tomates cerises entières en les serrant bien. Salez, poivrez et parsemez de thym ou de romarin.
- **Recouvrez** avec la pâte feuilletée en rentrant bien les bords à l'intérieur du moule.
- **Enfourez** pendant 25 à 30 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- **Laissez** tiédir 5 min, puis retournez délicatement la tarte avant de la servir dans un plat. Bonne dégustation !





**ALICE
GONDONNEAU**

Cheffe de rubrique maison

DEUX TERROIRS ET UNE CÉRÉALE

Sur les coteaux du Ventoux, les cerises sont gorgées de soleil et offrent une chair ferme et juteuse. Celle-ci, vive et délicatement sucrée, est presque croquante sous la dent. Plus au sud, le miel corse de maquis déploie une palette aromatique singulière : il évoque les herbes sauvages et les fleurs balayées par les vents marins. Enfin, le seigle, céréale rustique, aux notes légèrement acidulées, équilibre les plats.

LES CERISES

plaisirs du Ventoux

Juteuses, les cerises des coteaux du Ventoux affichent un bel équilibre entre sucre et acidité. Du rouge au noir, les variétés brillent dans les desserts, les plats raffinés, les accords sucré-salé...



PHOTO CL-CONTRE V. QUÉANT/RUSTICA - PORTRAIT : F. MARRE/RUSTICA

C'est le temps des cerises ! Fierté du Vaucluse, celles des coteaux du Ventoux sont seules à bénéficier d'une Indication géographique protégée, obtenue en 2021. Leur zone de production s'étend sur 85 communes, allant des contreforts du Ventoux au Luberon. Treize variétés se succèdent jusqu'en juillet, dont 'Hâtif Burlat', 'Folfer',

'Belge', 'Summit', 'Van'... Récoltées à la main et d'un calibre supérieur à 24 mm, elles sont sélectionnées pour leur goût, leur tenue en cuisson et leur chair ferme. Christophe Leroy, chef du restaurant Monsieur Bassano, à Paris (75), les invite volontiers dans sa cuisine : "Elles sont très fruitées et idéales dans un clafoutis ou marinées à l'alcool."

Et aussi...

Seigle

La culture du seigle, céréale rustique à la longue paille, se développe surtout en Europe à partir de l'âge du bronze et devient importante au Moyen Âge. Sa farine donne des pains denses et foncés, souvent fermentés au levain, ce qui leur confère une acidité caractéristique. Rassasiant, le seigle est riche en fibres et minéraux.



Miel de Corse AOP

Récolté au printemps sur de vastes zones de maquis, s'étendant de la mer jusqu'à la montagne, ce miel corse AOP reflète la richesse des fleurs locales, notamment la bruyère blanche, la lavande maritime et le genêt. Sa robe ambrée s'accompagne d'arômes délicats de caramel ou de cacao, relevés par une note légère de réglisse.





SHUTTERSTOCK

Brownies aux chocolats et cerises

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min env.

- 150 g de cerises
- 200 g de chocolat noir
- 120 g de beurre • sel
- 120 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 80 g de farine
- quelques feuilles de menthe

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

Dénoyautez les cerises à l'aide d'un couteau ou d'un dénoyateur. Faites fondre le chocolat noir avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes afin d'obtenir une texture lisse et brillante.

• **Fouettez** le sucre semoule avec les œufs dans un cul-de-poule à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux, puis versez progressivement le chocolat fondu. • **Ajoutez** ensuite la farine tamisée et une pincée de sel en mélangeant juste ce qu'il faut pour préserver le moelleux de l'appareil, puis incorporez délicatement les cerises.

• **Versez** la préparation dans un moule rectangulaire de 20 x 25 cm, beurré ou chemisé de papier cuisson, puis enfournez pour 20 à 25 min de cuisson. Le brownie doit rester fondant en son cœur. Laissez refroidir. • **Découpez-le** en parts régulières et décorez-le de quelques feuilles de menthe.



Pour une version plus légère de ce brownie, réduisez les quantités de beurre et de sucre en les remplaçant par de la compote ou du yaourt, à poids équivalent.

Magret de canard farci aux cerises

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min env.

- 80 à 100 g de cerises dénoyautées • 1 échalote
- 1 magret de canard
- 1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuill. à s. de miel
- 1 noisette de beurre
- 1 trait de porto • sel • poivre

• **Laissez blondir** l'échalote ciselée dans le beurre, puis ajoutez les cerises, le miel et le vinaigre. Faites compoter 5 à 10 min à feu moyen en remuant. • **Écrasez** légèrement les cerises, salez et poivrez, puis laissez tiédir. Incisez le magret dans l'épaisseur côté chair. • **Garnissez** l'intérieur avec la préparation aux cerises, refermez-le puis ficellez-le. • **Déposez** le magret côté peau dans une poêle. Chauffez-la à feu moyen pour faire fondre la graisse,

puis poursuivez la cuisson 5 min. Retournez le magret et continuez à cuire pendant 8 à 10 min. Retirez la viande et réservez-la sous une feuille de papier aluminium.

• **Déglacez** la poêle avec le porto en grattant les sucs de cuisson et laissez réduire 2 min à feu vif pour obtenir une sauce.

• **Ôtez** la ficelle du magret, tranchez-le et nappez-le de sauce aux cerises.



MADANU/PHOTOCUISINE

Buddha bowl seigle et haricots

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 8 min

- 80 g de seigle complet déjà cuit
- 80 g de haricots noirs ou rouges en conserve
- 1 avocat
- 1 cuill. à soupe de graines de chia

- 100 g de petits pois frais
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuill. à soupe de graines de sésame • 1 citron jaune
- 80 g d'arilles de grenade
- sel • poivre

• **Pressez** le citron jaune à l'aide d'un presse-agrume afin d'en extraire tout le jus et réservez-le.

• **Plongez** les petits pois frais dans une eau bouillante salée pendant 8 min. Égouttez-les et rafraîchissez-les immédiatement dans un bain d'eau glacée pour leur conserver tout leur croquant. Rincez et égouttez les haricots noirs ou rouges. • **Coupez** l'avocat en deux, dénoyautez-le et citronnez-le aussitôt. Répartissez, dans deux bols, le seigle, les haricots, les petits pois en plaçant l'avocat au milieu.

• **Parsemez** de graines de sésame, de chia et d'arilles de grenade. Terminez en versant un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron. Salez et poivrez.

• **Servez** sans attendre.



MARKAL/SP

Gaspacho de cerises

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

Réfrigération : 1 h

Cuisson : 5 min env.

- 300 g de cerises
- 1 tomate • 1 citron jaune bio
- 1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique • 1 tranche de pain
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 3 cuill. à soupe de noisette
- 1/2 courgette • 1 carotte
- 5 feuilles de basilic
- sel • poivre

• **Dénoyautez** les cerises et mixez-les dans un blender avec la tomate, le vinaigre balsamique, 1 cuill. à soupe d'huile d'olive et 5 cl d'eau. Salez, poivrez, puis passez au chinois. • **Réservez** au frais pendant 1 h. Épluchez la carotte et taillez-la en brunoise, ainsi que la courgette. Salez-les légèrement. • **Coupez** le pain en cubes et faites-le dorer à la poêle avec le reste d'huile d'olive. Zestez le citron.

• **Chauffez** l'huile de noisette avec le zeste du citron et le basilic pendant 5 min à feu très doux. Laissez infuser quelques minutes hors du feu et filtrez. • **Versez** le gaspacho dans une assiette creuse. Ajoutez au centre les légumes en brunoise et les croûtons. • **Arrosez** d'huile parfumée filtrée.



LANTON/PHOTOCUISINE

Barres façon crumble aux cerises

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min env.

Repos : 1 h

- 220 g de cerises
- 120 g de flocons d'avoine
- 80 g de farine semi-complète
- 90 g de beurre
- 75 g de miel
- 1/2 citron jaune

• 1 cuill. à café de fécule de maïs • sel

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Pressez le demi-citron jaune. Dénoyautez les cerises et déposez-les avec 15 g de miel et le jus de citron dans une casserole. • **Chauffez** à feu doux pendant 8 min, ajoutez la fécule de maïs diluée dans 1 cuill. à soupe d'eau. Mélangez pendant 1 min jusqu'à léger épaississement, puis laissez refroidir. • **Amalgamez** dans un saladier les flocons d'avoine, la farine et une pincée de sel. Ajoutez le beurre froid en cubes. • **Sablez** en frottant du bout des doigts. Incorporez le reste de miel et mélangez pour obtenir une pâte friable. • **Placez** la moitié du crumble dans un moule carré de 15 x 15 cm et ajoutez la compotée de cerises. Recouvrez avec le reste du crumble sans tasser. Faites cuire 25 min jusqu'à ce que le dessus soit doré. • **Laissez refroidir** au moins 1 h avant de découper afin que les barres ne se cassent pas.



SHUTTERSTOCK



Nids glacés au miel

Pour 6 personnes

Prép. : 40 min – Congélation : 12 h

Réfrigération : 1 h – Cuisson : 35 min

- 60 g de miel de Corse AOP
- 4 œufs • 250 g de fraises corses
- 550 g de fromage blanc
- 75 g de sucre semoule
- 50 cl de lait • 20 cl de crème fraîche • 100 g de crème liquide
- 1 citron jaune bio • 75 g de beurre
- 4 feuilles de gélatine
- 100 g de farine T45 • 2 g de sel
- 100 g de sucre glace

• **Préparez** la glace la veille. Blanchissez les jaunes d'œufs (réservez trois blancs au frais) avec 50 g de sucre et le miel. Ajoutez 40 cl de lait chaud et faites épaissir. Incorporez la crème fraîche, laissez refroidir. • **Versez** la préparation dans la cuve de la sorbetière et placez-la au congélateur jusqu'au lendemain. Préchauffez votre four à 170 °C (th. 5-6). • **Chauffez** le reste de lait avec la crème liquide, le zeste du citron et la gélatine mise à tremper. Incorporez le reste du sucre et le fromage blanc. Mixez, passez au chinois, versez dans un siphon et réservez au frais. • **Travaillez** le beurre en pommade avec le sucre glace, le sel et la farine, ajoutez les blancs d'œufs, laissez reposer 1 h au frais. Étalez la pâte sur une plaque et enfournez-la pour 8 à 10 min. • **Moulez** à chaud 6 bandes autour d'un cercle de 6 cm de Ø et formez 6 disques de même diamètre. Laissez refroidir. • **Démoulez** les nids et remplissez-les de glace et de fraises en morceaux. Couvrez avec les disques. • **Surmontez-les** au siphon d'une quenelle au fromage blanc, de rondelles de fraise et versez un filet de miel sur le dessus.

MIEL CORSE AOP SP



LU POUR VOUS

Les auteurs nous entraînent dans un road trip culinaire au Mexique, à la rencontre de ses habitants, de ses marchés colorés et de ses traditions vivantes. Ils explorent une gastronomie métissée, née de racines préhispaniques et d'influences multiples, déclarée Patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2010. Plus d'une centaine de recettes authentiques sont proposées, de l'entrée au dessert, en passant par les boissons et les sauces incontournables.

Mexique, les recettes culte, d'Olivier Chini et Luc Sananes, éd. Marabout, 224 p., 10,90 €.



L'actu gourmande

LE RENDEZ-VOUS STREET FOOD DE L'ÉTÉ

Street Food Fever débarque à Salon-de-Provence (13), du 26 au 29 juin ! Pendant quatre jours, les papilles voyagent aux quatre coins du monde grâce à plus de 30 food-trucks : burgers, cuisine asiatique, antillaise, grecque, italienne ou réunionnaise... Vins et bières régionales accompagnent cette fête gourmande. Dans l'esprit guinguette, bières-pong, pétanques et concerts rythment l'événement. Un rendez-vous gourmand, musical et joyeux à partager en famille ou entre amis !

C'est nouveau !



PIQUANT HERBACÉ

Fabriquée à la ferme en Normandie, cette recette de moutarde à l'estragon révèle de délicates notes herbacées. Puissante et végétale, elle rehausse les plats du quotidien.
Terre d'Authieux.
Pot de 210 g, 6 € env.



MÉLANGE ORIENTAL

L'alliance d'épices et de plantes aromatiques du zaatar offre une saveur parfumée et légèrement acidulée. Ce condiment traditionnel du Moyen-Orient sublime brochettes de bœuf ou volaille.
Marius. Flacon format 37 g,
3,50 € env.

YAOURTS DE LA FERME

Parfumés au citron, ces yaourts sont élaborés avec le lait de la ferme des Forges, dans la Meuse. Médaille d'argent au Concours international de Lyon (69), ils respectent un cahier des charges exigeant.
Invitation à la ferme.
Quatre pots de 125 g, 3 € env.



HERBIER À INFUSER

Ce coffret propose des bouquets à infuser, issus de fleurs et plantes sauvages : thym-origan, tilleul-menthe, duo de menthes, millepertuis-immortelle.
Horae. Coffret huit bouquets, 20 € env.



Ma sélection pour accompagner vos plats

ANTOINE, NOTRE SOMMELIER

membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec

Avenue des Vins



Clos Systey, cuvée Clos Systey 2019, AOC saint-émilion grand cru, Bordeaux

Cette cuvée conduite en biodynamie affiche une robe rubis intense et séduit par ses arômes fruités et ses notes toastées. L'attaque est souple, les tanins fins et denses, la bouche fraîche et fruitée est dotée d'une belle suavité boisée. Un vin de garde équilibré, expression d'un terroir d'exception.

Accord : il escorte des entrées raffinées, des volailles ou un magret de canard farci aux cerises.
Cépages : cabernet franc, cabernet-sauvignon, merlot.
Prix : 40 € env.



Champagne Gardet, brut rosé, AOC champagne, Champagne

Rose saumon lumineux, ce rosé dévoile un nez généreux de fraise et framboise. Ses notes d'agrumes rehaussées d'une touche épicée lui confèrent une personnalité unique. Frais et tonique en bouche, gourmand et complexe, il offre une structure puissante et une finale longue et équilibrée.

Accord : ce champagne rosé se marie avec les cuisines épicées ou un gaspacho de cerises.
Cépages : chardonnay, pinot meunier, pinot noir.
Prix : 38,50 € env.



Aux pétales de coquelicot

Pour 60 cl env. – Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min env. – Macération : 24 h env.

* 60 g de pétales de coquelicot sauvage

(*Papaver rhoeas*) * 800 g de sucre semoule

* 5 cuill. à soupe de jus de citron

Rincez les pétales des coquelicots sous l'eau froide et égouttez-les. **Faites bouillir** 1 l d'eau dans une casserole, incorporez-y les pétales, coupez le feu, couvrez et laissez infuser entre 12 et 24 heures, jusqu'à obtenir une teinte rouge foncé. Filtrez le mélange avec un linge propre. **Versez-le** dans une autre casserole avec le sucre et le jus de citron, chauffez doucement jusqu'à dissolution complète des ingrédients, puis laissez frémir 10 min sur feu moyen.

Versez dans une bouteille stérilisée d'une contenance de 1 l et fermez-la immédiatement. **Conservez** à l'abri de la lumière, puis au réfrigérateur après ouverture.

netteté. Blond ou non raffiné, il apporte des notes plus rondes, presque toastées, qui rappellent le caramel ou la mélasse. Sucre de coco, miel ou sirop d'agave, ils apportent une note subtile et unique.

Modes de concentration

Côté technique, deux écoles. À froid, l'infusion s'étire dans le temps, préservant les arômes les plus délicats. À chaud, tout s'accélère, les saveurs se fondent, s'arrondissent, gagnent en profondeur. Puis viennent les détails qui font toute la différence. Pour les "chimistes audacieux", les épices en dernière touche apportent un piquant puissant en quelques instants. Et surtout, n'oubliez pas, à mesure que le sirop refroidit, son goût se concentre. Mieux vaut donc rester subtil au départ.

Zéro déchet

Et si vous alliez encore plus loin dans votre préparation ? Imaginez un sirop vivant et vibrant. Une poignée de calices de fraises propres, des épluchures de gingembre bio ou des gousses de vanille déjà infusées. Recouvrez le tout de sucre blond et laissez le temps faire son œuvre. Inspirée de la méthode japonaise kôso, cette fermentation douce transforme les restes en sirop. Zéro déchet, infiniment gourmand, et profondément unique !

SIROPS MAISON

faites aussi vos boissons

Le sirop est un incontournable de la cuisine. Bonne nouvelle, les recettes simples à réaliser poussent à la créativité. Les fruits, les fleurs, les peaux... tout s'infuse ! ❖ ALICE GONDONNEAU

Une casserole, quelques ingrédients choisis avec soin, et soudain, le geste devient presque celui d'un chef : on ajuste, on goûte, on affine. Le sucrant n'est plus un simple ajout, il devient un outil et le fruit, une promesse... et vous, l'artisan du goût ! Mais derrière cette apparente facilité se cache un véritable jeu d'équilibre.

Relevez le défi, voici trois recettes : légère avec 70 % de fruit et 30 % de sucre ; concentrée (50/50) ou riche avec 30 % de fruit et 70 % de sucre. Cette dernière, dense et soyeuse, est "la favorite" des cocktails : elle enrobe, structure et se prolonge en bouche. Le choix du sucre raconte déjà une histoire. Blanc, dit semoule, il joue la transparence et la



Au basilic

Pour 25 cl env.

Préparation : 15 min env.

Macération : 48 h env.

* 50 g de feuilles de basilic frais thaï, 'Citron' ou 'Régisse'

* 250 g de miel d'acacia

Lavez et équeutez les feuilles de basilic, déposez-les dans un bocal propre d'une contenance de 1 l et ajoutez le miel d'acacia liquide jusqu'à recouvrir les feuilles. **Mélangez** délicatement pour bien les enrober, fermez le bocal et laissez macérer au réfrigérateur deux jours afin que le basilic infuse doucement dans le miel. **Remuez** une fois par jour pour homogénéiser l'extraction. **Filtrez** le mélange à l'aide d'un chinois, puis versez le sirop dans une bouteille de 25 cl environ stérilisée et conservez-la au frais.

SHUTTERSTOCK

Aux fraises

Pour 60 cl env.

Préparation : 15 min env.

Macération : 24 h env.

* 500 g de fraises 'Ciflorette' ou 'Charlotte'

* 400 g de sucre de coco

* 2 cuill. à s. de jus de citron

Lavez, équeutez les fraises et coupez-les en morceaux. Au fond d'un bocal de 1 l, alternez les couches de fraises et de sucre de coco. **Répétez** l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. **Fermez** le bocal et laissez macérer au réfrigérateur pendant 24 heures pour que les fraises rendent leur jus. **Filtrez** le mélange à l'aide d'un chinois placé au-dessus d'un saladier, puis ajoutez le jus de citron. Versez le sirop obtenu dans des petites bouteilles stérilisées et conservez-les de 7 à 10 jours au réfrigérateur.



SHUTTERSTOCK

UNE PÉPINIÈRE DE GOÛT

Filiales du groupe Monin depuis juin 2022, les pépinières Baltet-Dumont, dans l'Aube, cultivent l'excellence fruitière sur 13 ha, avec plus de 350 variétés anciennes (prunes, pommes, poires, petits fruits, etc.), toutes cultivées en agriculture biologique. À la croisée de l'héritage (13 générations depuis le x^e siècle) et de l'innovation, les arbres y sont cultivés *"du stade crayon de papier jusqu'à la première fructification"* détaille Bérangère Marchand, directrice des pépinières Baltet-Dumont (à gauche, sur la photo). Des sujets formés, vérifiés et déjà productifs, une base idéale pour les sirops et la transformation, sont livrés aux clients. L'ancrage Monin n'est pas une industrialisation, c'est un maillage. La pépinière conserve et greffe des variétés patrimoniales en lien avec l'Inrae. *"Demain, si Monin veut sortir un sirop de mirabelle 'Petite de Metz', nous avons la variété et la capacité de greffer par milliers"*, explique la directrice. L'objectif est de sécuriser ressources françaises et profils aromatiques singuliers, à l'image du cassis 'Noir de Bourgogne', emblématique du cassis de Dijon et réputé pour son intensité aromatique. À l'approche des maturités du début de l'été, les pépinières conseillent de se diriger vers des cerises, des bigarreaux, ainsi que des framboises précoces comme 'Héritage', 'Sucré de Metz', dont certaines sont remontantes, en juin puis septembre. Demain, l'horizon s'élargit: des agrumes rustiques sont envisagés à partir de 2027, sous serre froide.



PÉPINIÈRES BALLET-DUMONT/SP

CONDUIRE À L'ÉTRANGER

En dehors de l'Espace économique européen, le permis international n'est pas toujours obligatoire, mais souvent utile : tout dépend du pays visité. Depuis mars 2026, la demande est 100 % dématérialisée sur <https://ants.gouv.fr> (avec FranceConnect par exemple) et facturée 7,25 €. Permis national valide, justificatifs d'identité et de domicile et photo numérisée sont requis. Valable trois ans, ou jusqu'à l'échéance du permis français, ce document doit toujours être accompagné du titre national. Mieux vaut en faire la demande un mois avant le départ.



ARNAQUES SAISONNIÈRES

Il existe des indices pour détecter une fausse location saisonnière : prix cassé, photos vues ailleurs, refus d'appel, paiement exigé hors plateforme, contrat manquant. Vérifiez l'adresse et l'existence réelle du logement. Autre réflexe essentiel : contrôler l'URL du site de paiement, car les copies de plateformes se multiplient. Gardez la tête froide. En cas de doute ou d'arnaque avérée, le signalement est possible à la banque, ou avec la procédure Thésée sur www.service-public.gouv.fr.



Le calcul de la retraite des femmes tient compte du nombre d'enfants.

RETRAITES : petites victoires... ou sursis ?

La suspension de la réforme des retraites est favorable à certains. Mais le sujet reviendra sur la table après la présidentielle de 2027...

Adoptée en 2023, la réforme des retraites est le sujet qui concerne tout le monde ! Sa suspension par la loi de financement de la Sécurité sociale fin 2025 a bloqué l'âge légal à 62 ans et 9 mois jusqu'en 2028. Les personnes nées entre 1964 et 1968 inclus sont les grandes gagnantes, l'âge légal s'étalant selon l'année de naissance de 62 ans et 9 mois à 63 ans et 9 mois. Les mères également

s'y retrouvent, car le calcul de leur pension s'améliore en tenant compte des années moins bien rémunérées liées à la maternité. Pour une femme ayant un enfant, la moyenne s'effectue sur les 24 meilleures années ; pour celle qui a deux enfants ou plus, sur les 23 meilleures années. La suspension favorise aussi les salariés en fin de carrière ou qui espéraient décrocher plus tôt. En

revanche, mauvaise nouvelle pour les finances publiques : la suspension coûte cher. Pour la compenser, la CSG sur les revenus du capital grimpe de 9,2 % à 10,6 %. Mais cette hausse, appelée contribution financière pour l'autonomie (CFA), a été limitée pour ne pas pénaliser les petits épargnants et l'investissement locatif. Les revenus fonciers, assurances-vie, PEL, CEL et PEP ne sont donc pas concernés.

Feu orange pour les barbecues

Avec les beaux jours revient l'envie de déjeuner dehors et de rallumer le barbecue. En droit national, aucune loi générale ne s'y oppose ! Mais localement, la commune ou le préfet peuvent restreindre, voire interdire cet usage temporairement, notamment en période de sécheresse ou de risque d'incendie. Le règlement d'une copropriété ou d'un lotissement peut aussi en encadrer l'emploi. En l'absence de telles restrictions,

rien n'empêche d'allumer les braises. Encore faut-il le faire avec mesure... Un usage trop fréquent, bruyant ou très fumant peut être considéré par le voisinage comme un trouble anormal, s'il empêche de jouir correctement du logement ou provoque, par exemple, des salissures sur une façade. Avant d'en venir au contentieux, mieux vaut rechercher un accord amiable et garder, autour du gril, un peu de bon sens !

Abonnez-vous à Rustica

Chaque semaine, retrouvez notre savoir-faire et nos conseils pour jardiner mieux au fil des saisons.



EN CADEAU

Prix public 10,90 €

Le couteau Opinel® n°08 Jardin



Sa lame pointue et robuste en inox de 8,5 cm offre une coupe efficace et un entretien facile. Son **manche en hêtre** assure un confort optimal, et la **bague Virobloc®** garantit une utilisation en toute sécurité.

Produit breveté, développé et fabriqué en France. **Garantie à vie.**

Semez, plantez, récoltez aux meilleurs moments avec Rustica pour un jardinage sain, économique et une vie 100% au naturel.
2 ans - 96 numéros

Abonnement 2 ans + Le couteau Opinel n°8 jardin

149,90 €

au lieu de 350,80 €* en kiosque

soit plus de
57%
de réduction

BULLETIN D'ABONNEMENT

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

+ SIMPLE + RAPIDE

☎ **0 806 000 465** Service gratuit + prix appel | indiquez le code **PRU2946T**
💻 Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2946**

Oui, je m'abonne à Rustica

☐ **2 ANS - 149,90 €**
au lieu de 350,80 €* en kiosque soit plus de 57% de réduction. Je recevrai Rustica pendant 2 ans (96 numéros dont 8 doubles + 28 carnets thématiques) en versions papier et numériques + en cadeau, le couteau opinel

☐ **1 AN - 89,90 €**
au lieu de 175,40 €* en kiosque soit plus de 48% de réduction. Je recevrai Rustica pendant 1 an (48 numéros dont 4 doubles + 14 carnets thématiques) en versions papier et numérique + en cadeau, le couteau opinel

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de Rustica
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/ABORU2946** (4x sans frais possible avec **PayPal**)

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.

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS

Version numérique incluse

Accès illimité aux anciens numéros numériques sur 3 ans

Frais de port offerts en France métropolitaine

Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment

Offre valable jusqu'au 30/11/2026 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. Réception des cadeaux dans un délai de 6 semaines environ. *175,40 € = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica. Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Vous pouvez ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, RUSTICA vous informera par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle de la possibilité de résilier votre abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par RUSTICA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement en cas de désaccord. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou emails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60 643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp



En 2025, seuls dix cueilleurs professionnels ont pu cueillir un petit 3 kg chacun.

L'ARNICA DU MARKSTEIN prend des coups mais se soigne

Dans les Vosges, l'Astéracée sauvage se raréfie. Floraison en berne, cueillette symbolique, une mise en culture locale prend heureusement le relais. ❖ ADELIN GADENNE

C'est un véritable tube de l'été : le gel d'arnica, indiqué en cas de coups, bleus, contusions et douleurs musculaires légères, fait partie des classiques de la trousse à pharmacie à emporter en vacances. L'été est aussi la saison de la cueillette d'*Arnica montana* sur les hautes chaumes du Markstein, dans le massif des Vosges : la majorité des cueilleurs professionnels s'y retrouvent habituellement depuis plusieurs décennies. Or, la plante ne pousse plus du tout comme avant dans cette prairie

d'altitude. "L'arnica est toujours là, mais elle ne fleurit pas", observe Fabien Dupont, chargé de mission Natura 2000 au parc naturel régional des Ballons des Vosges.

Moins de fleurs

Ce trouble de la floraison est aujourd'hui bien documenté, sans que ses causes exactes ne soient précisément déterminées. Les gestionnaires du site, les cueilleurs et les observateurs de terrain convergent vers une explication multifactorielle : hivers plus doux, moindre

enneigement, sécheresses répétées, fortes chaleurs, évolution du régime des pluies, mais aussi effets des pratiques agricoles et du tourisme. Depuis 2007, cette ressource est encadrée par une convention pionnière réunissant communes, agriculteurs, cueilleurs, laboratoires pharmaceutiques, etc. : elle fixe des règles de cueillette, limite certaines pratiques agricoles, proscrit notamment le chaulage, et cherche à maintenir un équilibre entre activité économique et conservation.

Sa cueillette sera-t-elle autorisée pour autant cette année ? Rien n'est moins sûr. Pendant quatre années, de 2021 à 2024, les prélèvements ont été interdits car la floraison était trop faible. "En 2025, nous avons autorisé un prélèvement de 3 kg par personne pour seulement 10 cueilleurs professionnels", rapporte Fabien Dupont. Avec un total de 30 kg, l'année passée a donc encore été très décevante en comparaison des 8 tonnes que le Markstein, site numéro un de l'arnica sauvage en Europe, fournissait jusqu'en 2019...



La Ferme du Bien-être, à Gérardmer (88).

Clément Urion fait partie des rares cueilleurs professionnels à avoir pu prélever la fleur à l'état sauvage en 2025. Il se sent privilégié : *“C'est un honneur de perpétuer le lien qui existe entre l'humain et cette puissante plante médicinale du solstice d'été.”* Il a cependant dû rejoindre un projet de mise en culture de l'arnica au sein de l'association Bleu Vert Vosges. En faisant pousser cette fleur dans sa Ferme du Bien-être, à Gérardmer (88), il pallie les années maigres et peut continuer à préparer ses huiles artisanales à l'arnica. Ces prélèvements raisonnés de graines réalisés par Clément Urion et les autres petits producteurs de l'association participent également à la perpétuation génétique de l'arnica sauvage du massif du Markstein. L'entreprise Boiron indique ainsi s'être tournée de fait vers de l'arnica cultivée en France et en Allemagne : sur les 25 tonnes qu'elle transforme chaque année, seuls 250 kg seraient désormais issues de la cueillette sauvage. Le laboratoire Weleda affirme quant à lui avoir développé une culture sous serre en Allemagne, en plus

de s'approvisionner dans les Carpates, en Roumanie, où l'arnica pousse (encore) à l'état sauvage.

Montagnes acides

Au-delà des Vosges, d'autres départements s'essaient à la culture de l'arnica. C'est le cas de la Lozère, qui présente des conditions pédoclimatiques favorables à cette plante montagnarde et acidophile : *“Nous sommes à 1000 m d'altitude en moyenne et les sols sont naturellement acides”*, précise Marion Nouvellon, conseillère à la chambre d'agriculture de Lozère. Une dizaine d'agricultrices, membres du Groupement des producteurs de plantes de Montagne Margeride-Aubrac, s'apprêtent à y récolter de l'arnica pour la cinquième année consécutive. Finalement, malgré la raréfaction de la plante en France, le consommateur a accès à des produits obtenus dans le respect de la fleur sauvage, notamment avec des produits artisanaux comme les huiles de la Ferme du Bien-être ou du Soleil des p'tits bleus (lire encadré). L'arnica reste un tube de l'été, même si le ton a changé.

Des fleurs en séchage pour la préparation d'huiles.



CULTIVER CE SOLEIL DU JARDIN

Sylvain Pouvaret, botaniste, a créé en 2021 un lieu dédié à la sauvegarde de l'arnica. *“C'est une plante que je récoltais avec mes parents et mes grands-parents, mais elle parle à tout le monde”*, confie-t-il.

Cet écologue auvergnat la cultive pour produire des huiles artisanales dans sa micro-ferme du Soleil des p'tits bleus, à Lapeyrouse (63). Il commercialise également des graines et des plants : *“L'intérêt, pour un particulier, de cultiver cette astéracée au jardin est de pouvoir faire ses propres préparations”*, note-t-il. Selon ce spécialiste, il faut ainsi une vingtaine de fleurs pour préparer 100 ml d'huile. *Arnica montana* peut pousser en plaine, mais il faut alors lui réserver une place relativement ombragée, en terre de bruyère, dans un sol acide à très acide (pH 4,5 à 6), pauvre, et surtout sans calcaire. Plantée hors période de gel, à l'automne de préférence, elle disparaît en hiver. Pour lui éviter la concurrence – elle est peu compétitive vis-à-vis des autres espèces –, un bon paillage s'impose. Enfin, ultime information donnée par le botaniste : on peut diviser les rhizomes au bout de quelques années.

Au Soleil des p'tits bleus, la plante prend toute la lumière.



S. POUVARET/LE SOLEIL DES P'TITS BLEUS/SP



C. RUSSO/BIOSPHOTO

DÉLICES PIÉGÉS ?

Sous les dents rapides du lapin, toutes les pelouses ne se valent pas. Il ne broute pas au hasard : il trie, revient, épuise certaines espèces. Une prairie adaptée privilégie des graminées fines mêlées à des plantes basses : trèfle blanc, pissenlit, plantain. Ce mélange diversifié soutient la digestion et limite les carences, bien mieux qu'un gazon uniforme. Car le risque est là : une pelouse pauvre, trop riche en ray-grass ou fertilisée, peut déséquilibrer l'alimentation. Quant aux fleurs (souci, capucine, pensée, pétales de rose, échinacée, lavande, mauve, bleuet, achillée millefeuille, etc.), le lapin en tolère une large palette, si elles sont non traitées et introduites progressivement. À l'inverse, certains végétaux s'avèrent dangereux. Parmi les plus toxiques, laurier, lierre, muguet ou rhubarbe provoquent des troubles digestifs ou neurologiques parfois graves. D'où une règle simple : la diversité contrôlée. Alternez zones semées et flore spontanée, surveillez les espèces indésirables, et acceptez une pelouse moins "parfaite" : c'est pour l'équilibre alimentaire et la santé de l'animal.

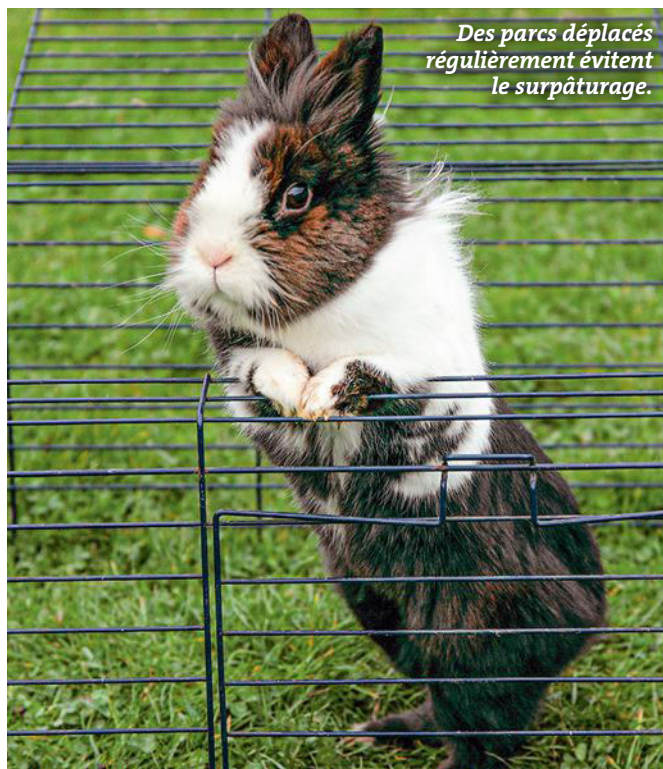
LAPINS TONDEURS : un écopâturage parfois risqué

Des lapins pour tondre le gazon : cette idée verte séduit... Mais attention aux contraintes, aux dégâts et aux soins !

Silencieux, autonomes, fertilisants, les lapins séduisent comme "tondeuses vivantes" sans bruit ni carburant pour les micro-jardins. Sur le papier, c'est simple : des individus dans un parc mobile déplacé au fil de la repousse consomment l'herbe, et leurs déjections enrichissent le sol. Mais un lapin ne "tond" pas : il sélectionne, rase ici, délaisse là, et peut déséquilibrer le couvert végétal. L'organisation repose sur des enclos légers déplacés régulièrement pour éviter le surpâturage (voir ci-dessous). Une rotation stricte limite aussi les parasites internes.

Une gestion fine

Car l'animal est vulnérable en plein air : myxomatose et maladie hémorragique virale (VHD) imposent vaccination et surveillance vétérinaire. Les toxiques du jardin (voir ci-contre) compliquent encore l'usage. Autre point souvent négligé : l'alimentation.



E. GUILLORET/BIOSPHOTO

Des parcs déplacés régulièrement évitent le surpâturage.

L'herbe jeune de pelouse, riche, peut provoquer des troubles digestifs ; l'apport de foin est indispensable. Enfin, les dégâts. Écorçage des jeunes fruitiers, creusement,

câbles rongés : sans protection, le jardin souffre. Alors, une solution durable ? Oui, à très petite échelle, en gestion fine. Pas pour une tonte homogène sans contraintes.

L'enclos du bonheur

Déplacer un enclos sans affoler les lapins demande un geste précis, presque routinier. L'idéal : intervenez aux heures calmes, tôt le matin ou en soirée, quand l'animal est naturellement moins actif. Le parc se décale par petites touches, tous les deux ou trois jours, pour offrir des "parterres" de trèfles, de pissenlits et autres gourmandises sans perturber les repères de l'animal. On évite de le saisir, on l'accompagne en le guidant. La sécurité

reste prioritaire : un parc mobile au plafond grillagé doit être ancré au sol pour limiter les intrusions de chats, renards ou rapaces. Un déplacement mal anticipé expose immédiatement les lapins. Dès juin, la chaleur constitue une contrainte de plus. Au-delà de 28 °C, le lapin peine à réguler sa température. Chaque nouveau point d'installation doit offrir ombre dense, abri ventilé et eau renouvelée. Déplacer, oui : mais jamais en plein soleil !



Une collection rétro pour fêter le bicentenaire.

DANS LE DOUBS, deux siècles aux casseroles

L'entreprise Cristel fête 200 ans d'ustensiles de cuisine en Inox. Un savoir-faire traditionnel au service du haut de gamme.

À Fesches-le-Châtel (25), dans le pays de Montbéliard, le métal chante depuis deux siècles. En 2026, le site historique de Cristel – Entreprise du patrimoine vivant, origine France garantie – célèbre un bicentenaire qui dépasse la simple mémoire industrielle. Ici, l'héritage des frères Japy, pionniers de la quincaillerie dès 1826, se prolonge dans une production

d'ustensiles de cuisine haut de gamme. Dans l'atelier, la visite guidée dévoile l'envers du décor, entre bruit de métal et secrets d'alliage.

Forte demande

Le succès repose sur l'intérêt renouvelé des consommateurs pour les produits durables. Chez ce fleuron du made in France, l'inox est recyclable, les ustensiles, rechapages et l'entreprise garantit

son matériel de cuisine à vie. Depuis 2007, Cristel bénéficie d'une production d'électricité locale faisant appel au développement durable. En 2026, une deuxième ligne de production est créée, rendue nécessaire par l'accélération de la demande en Inox haut de gamme. Pour célébrer ses 200 ans, la marque sort une collection en édition limitée, inspirée de la casserole de 1826.

Lustre rendu au temple



Le plus vieux temple protestant de France.

À Montbéliard, le temple Saint-Martin, plus ancien édifice cultuel protestant en activité de France, a rouvert ses portes après une restauration minutieuse. Conçu par l'architecte renommé Heinrich Schickhardt, véritable Léonard de Vinci souabe, il a été construit entre 1601 et 1607. Son plafond à caissons et ses décors peints des XVII^e et XVIII^e siècles ont été réhabilités. Il a désormais une vocation également culturelle. Des visites guidées sont proposées sur réservation par des bénévoles de l'association Saint-Martin, bien commun.



JÉRÔME VERROUST

Chef de service
Actualités, Animaux...

Du métal travaillé chez Cristel aux voûtes du temple Saint-Martin, jusqu'à la saucisse fumée, Montbéliard compose un terroir entre industrie, foi et gastronomie.

F. MARRE/RUSTICA



JOHANN COUR SURICATE PHOTOGRAPHIE/AZM/SP

MONTBÉLIARD FAIT RECETTE

Portée par une demande soutenue et une filière structurée, la saucisse de Montbéliard a atteint en 2025 un niveau de production inédit : près de 45 millions d'unités fabriquées ! Protégée dès 1977 par la confrérie des Compagnons du boitchu (couperet hacheur de viandes), elle a reçu son IGP en 2013. Son fumage à la sciure de résineux développe des arômes de poivre et de cumin des prés (carvi). Dans un marché de la charcuterie morose, la filière reste dépendante des coûts d'élevage et des aléas agricoles. Les distinctions au Concours général agricole 2026 confirment son attractivité.



ALAIN DELAVIE

Journaliste spécialisé jardin,
agronome et jardinier

“ Les pommes sont déjà bien formées et grossissent vite. Pour ne pas trouver de vers à l'intérieur au moment de la récolte, quelques précautions s'imposent. ”



Si vous repérez l'orifice par lequel la chenille s'est introduite dans la pomme, éliminez cette dernière ; elle ne doit surtout pas rester sur l'arbre. La larve du papillon creuse une galerie dans le fruit jusqu'au cœur afin d'atteindre les pépins.



P. ET M. GUINCHARD/REUTERSPHOTO

CARPOCAPSE DES POMMIERS

L'heure est encore à la lutte

Si vous n'avez rien fait lors de l'apparition des papillons en avril ou mai, voire en juin selon les régions, vous pouvez encore agir pour limiter fortement les dégâts.

Le ver trouvé dans les pommes est une chenille. Le papillon nocturne (*Cydia pomonella*) qui lui a donné naissance est peu visible du fait de sa petite taille (de 12 à 20 mm) et de ses ailes aux multiples teintes de gris marquées d'une grosse tache brune.

Repérer l'envahisseur

Le carpocapse attaque les pommes, poires, coings, abricots, mais aussi pêches et prunes. La chenille creuse une galerie dans le fruit pour atteindre les pépins qu'elle dévore. Des excréments brun rougeâtre laissés par la larve sont visibles au point d'entrée. Les fruits tombent au sol.

Favoriser la prévention

Disposez des nichoirs pour les oiseaux insectivores, notamment les mésanges,

et des abris pour les chauves-souris. Au début du printemps, installez des pièges à phéromones sur les branches charpentières, à environ 1,20 m, voire 1,50 m de hauteur pour capturer les papillons mâles. Il faut renouveler la capsule de phéromone et la plaque gluante toutes les 3 ou 4 semaines. Vous pouvez aussi ensacher les jeunes fruits.

Coordonner l'offensive

Ce mois-ci, disposez des bandes en carton ondulé sur les troncs pour piéger les chenilles afin de les brûler. Le piège doit être renouvelé au cours du mois d'août. Ramassez et détruisez les fruits contaminés tombés sur le sol. Enfin, laissez courir des poules sous les arbres fruitiers.

Cycle du parasite

La larve hiverne dans les anfractuosités des écorces des arbres ou au sol. Le papillon vole entre les mois d'avril et d'août. À plus de 12 °C, les adultes s'accouplent. La femelle pond 30 à 50 œufs qui éclosent 7 à 18 jours plus tard. La chenille se déplace pendant

2 à 5 jours, puis pénètre dans un fruit. La phase larvaire dure 3 à 4 semaines. Elle quitte le fruit et se nymphose. Selon la météo, elle donne naissance à une deuxième génération la même année ou entre en diapause et devient papillon l'année suivante.

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



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

Achète pièces de 5 F,
10 F, 20 F, 50 F,
100 F or ou argent.
Tél. : 06 10 12 25 12.

Recherche à acheter
un **terrain boisé** dans
l'ouest de la normandie
Tél. : 06 98 27 34 96

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

Stella-plage
prox. LE 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

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 pers. 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

Recherche petite moto
4 temps années 60, Monkey
pour caravane ou bateau, ainsi
que toutes motos produites
avant la seconde guerre
mondiale, à redémarrer,
à restaurer, en état ou même
en pièces. Si absent, merci de
me laisser un message,
je vous rappellerai.
Tél. : 06 32 71 65 26

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

Azalée desséchée

"Le feuillage de mon azalée est entièrement sec.

Dois-je lui apporter de l'engrais ?" Denis M., Revin (08)

Le dessèchement de votre azalée indique que la plante est pour le moins très affaiblie et peut-être même morte. Ajouter de l'engrais risquerait de brûler les racines encore vivantes, s'il en reste. Il est préférable de vérifier tout d'abord l'état des branches : si celles-ci sont souples et vertes à l'intérieur, il reste peut-être encore un espoir. Pour tenter de la faire repartir et afin de stimuler la croissance, taillez les

rameaux morts. Arrosez modérément et régulièrement la plante avec de l'eau de pluie – proscrivez l'eau calcaire. Veillez à ce que le substrat reste légèrement humide, mais sans excès. Une couverture de feuilles mortes maintiendra la fraîcheur à son pied. N'apportez de l'engrais que lorsque l'azalée montre des signes de reprise et utilisez-le avec parcimonie : mieux vaut pas assez que trop ! **HF**

**ÉRIC
COSTAN**
vous répond

Dipladénia en condition

**"Je possède un dipladénia. Pouvez-vous me conseiller pour le conserver
d'une année sur l'autre ?" Aurèle S., Plomodiern (29)**

Au printemps et en été, le dipladénia se cultive sans difficulté, comme un pélargonium. Mais dès que la température tombe sous 10 °C, il souffre. Au moindre gel, surtout en climat humide, il dépérit. En hiver, dans votre localité, il est possible – mais risqué – de le laisser dehors. Dans ce cas, redoublez de précautions : exposez-le au sud et abritez-le de la pluie, vérifiez le drainage du pot et paillez

autour du pied, enfin couvrez-le d'un voile d'hivernage. L'idéal est de rentrer la plante dès la mi-octobre. Plus avide de lumière que les pélargoniums, elle ne tolère ni les caves, ni les garages. Placez-la dans une pièce lumineuse et fraîche à 13 °C. Au-dessus, le repos végétal est stoppé. Une miniserre chauffée permet ces conditions. Taillez les extrémités des tiges et n'arrosez qu'une ou deux fois par mois.

COUPE DU LILAS

**"Je n'ai pas taillé mon lilas après
la floraison. En souffrira-t-il l'an
prochain ?" Alexandre D. (Youtube)**

Mieux vaut ne pas tailler un lilas que de le tailler trop tard. L'arbuste prépare ses fleurs pour le printemps suivant, juste après la floraison. Si vous opérez en été ou en automne, vous supprimez les futurs boutons floraux. Sachez que le lilas, comme la plupart des arbustes à floraison printanière fleurit, sur le bois de l'année précédente. Contrairement aux arbustes à floraison estivale qui, eux, fleurissent sur les nouvelles pousses. **HF**

Nymphéas en véranda

“J’aimerais planter des nymphéas exotiques dans le bassin d’une véranda. De quelle façon dois-je m’y prendre ?” Joseph F., Végennes (19)

Vous pouvez cultiver des nymphéas exotiques en bassin dans votre véranda, à condition d’y maintenir une ambiance chaude et lumineuse toute l’année.

Ces plantes tropicales exigent une eau entre 20 et 24 °C et une bonne exposition.

Installez-les dès maintenant dans un panier large garni de terre lourde.

Immergez-le dans le bassin sous 20 à 30 cm d’eau. Apportez régulièrement un engrais pour plantes aquatiques afin de soutenir leur croissance et leur floraison. Veillez également à maintenir une température stable en hiver. Leurs bulbes, souvent irréguliers, produisent des bulbilles. Vous trouverez des variétés aux fleurs blanches, bleues ou rouge rosé, très décoratives. **PK**



Vous pouvez cultiver des nymphéas exotiques en bassin dans votre véranda, à condition d’y maintenir une ambiance chaude et lumineuse toute l’année.



PATRICIA KADIJEVIC
vous répond

EFFEUILLAGE DES TOMATES

“Mon voisin effeuille ses tomates. Pouvez-vous m’expliquer l’utilité de ce geste ?” Sophie R., Avranches (50)

Effeuiller les tomates ne sert pas à exposer les fruits au soleil. Certaines variétés le supportent mal et c’est surtout la chaleur qui favorise leur maturation. Cette pratique consiste plutôt à supprimer les feuilles âgées situées à la base, devenues peu actives mais consommatrices d’eau. En les retirant, vous limitez ces pertes et aérez un peu mieux le pied. Pour faciliter la cicatrisation de ce dernier, coupez proprement ce vieux feuillage au sécateur en laissant environ 1 cm de pétiole.



TAILLE CONTRE-PRODUCTIVE ?

“J’ai l’impression que plus je taille mes végétaux, plus ça pousse. Est-ce normal ?” Aurélien J. (courriel)

Le principe de toute taille, y compris dans l’art du bonsaï, est fondé sur un fait simple. Dès qu’on coupe une tige au-dessus d’un bourgeon, on réveille les bourgeons situés juste en dessous et on déclenche leur départ en végétation. Pour compenser la coupe, la plante réagit en produisant de nouvelles pousses. En ce qui concerne les haies ou les topiaires, une taille répétée a pour effet de faire apparaître de multiples ramifications, qui donnent toute leur densité à ces formes. **PK**

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,
tél. : 0 806 000 465 (prix d’un appel local)
abonnements@rustica.fr**



Jeannine R.
Pompadour (19)

"Je suis très fière de mon lilas nain. Il me gratifie d'une magnifique floraison, particulièrement cette année, et sent très bon. Mes visiteurs me l'envient!"

INSTANTANÉS de jardin

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



"J'ai le plaisir de vous faire parvenir une photo de ma clématite C. viticella 'Dr Ruppel' que j'ai installée il y a très longtemps et qui reflorit tous les ans!"

Nicole C.
Larçay (37)

LA SEMAINE PROCHAINE

DANS *Rustica* N° 2947 DU 19 AU 25 JUIN 2026



Dossier LES PLANTES PARFUMÉES

Que la fragrance de leurs feuilles ou de leurs fleurs nous interpelle de loin, ou quand on les touche ou qu'on les froisse, ces plantes nous font entrer **dans une nouvelle dimension du jardin**. Parcourons leur **palette olfactive** et permettons-leur **d'exprimer tout leur potentiel**.

ET AUSSI...

INTERVIEW

La bamboueraie d'Anduze a 170 ans

EN CUISINE

Le cassis

BIEN-ÊTRE

Thalasso à la maison

VIE PRATIQUE

Loi de finance 2026 et dons aux associations

ANIMAUX

Les poules pondeuses

TERROIR

Le canal du Midi

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je plante le chou 'Romanesco' # Je butte les plants de pomme de terre # Je griffe les rangs d'ail # FRUITS # Je multiplie le figuier # J'ensache les pommes # BASSIN # J'installe des plantes oxygénantes # J'ajuste le niveau d'eau

POUR TOUT TROUVER...

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Semences et plants de melons hybrides F1, greffés ou non greffés :
Graines Baumaux, 88503 Mirecourt Cedex.
Tél. : 03 29 43 00 00
ou www.graines-baumaux.fr

Promesse de fleurs, Ferme de la Coeuillerie, 1012, rue Roger-Lecerf, 59840 Premesques.
Tél. : 03 61 76 08 10 ou www.promessedefleurs.com

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

Compost de fumier de cheval ou de fumier aux algues, engrais Actimus, terreaux 'Terro actif' ou 'Orgasyl' :
Comptoir des jardins, 724, avenue de Castres, 81580 Soual. Tél. : 05 63 73 17 28.
Courriel : clients@comptoirdesjardins.fr
ou www.comptoirdesjardins.fr

Arrosage goutte-à-goutte à partir d'une réserve sans pile ni électricité :
Iriso, ZA La Verdure, 33, bd Gustave-Eiffel, 85170 Bellevigny. Tél. : 02 28 19 30 30
ou <https://irisofr>

Benoîte 'Tempo rose' :
Gamm vert, tél. : 01 79 97 21 99 (du lundi au vendredi de 9 h à 18 h et le samedi de 9 h à 14 h).

Liste des magasins disponible sur www.gammvert.fr
Jardiland, tél. : 09 74 59 59 74 ou www.jardiland.com

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

DOSSIER

Housse de croissance

Tomato tube nortène :

Promesse de fleurs,

voir ci-contre

Nortene, shop.nortene.fr

Article courant en jardinerie et grandes surfaces de bricolage.

Association Jardin de tomates, Claude Macquin, 33720 Landiras. Tél. : 06 71 14 07 86 ou jardinsdetomates.fr ou Facebook Jardins de Tomates

PLAN-PATRON

Sauge, origan :

Arom'antique, 275, chemin

la Ville, 26750 Parnans.

Tél. : 04 75 45 34 92 ou

www.plantearomatique.com

Les Senteurs du Quercy,

490, chemin du Mas-de-Fraysse,

46230 Escamps. Tél. : 05 65 21 01 67

ou 06 61 02 72 34 ou

www.senteursduquercy.com

Terreau :

Botanic, 300, rue Louis-Rustin,

CS 44106 Archamps,

74162 Saint-Julien-en-Genevois.

Tél. : 09 70 83 74 74

ou www.botanic.com

Cônes d'irrigation :

Hozelock Tricoflex,

121, avenue Paul-Doumer,

92500 Rueil Malmaison.

Tél. : 01 41 39 56 70

ou www.hozelock.fr

EN CUISINE CETTE SEMAINE

Mélange Zaatar :

Marius, l'épicerie inspirée, atelier-marius.com

Moutarde estragon :

Terre d'Authieux, 27220 Les

Authieux. Tél. : 06 12 77 68 29

ou <https://terredauthieux.fr>

Vente à la ferme,

Laurent Guitell, 23, rue de

Coudres, 27220 Les Authieux.

Yaourts au citron :

Ferme des forges,

31, route de Bar, 55130 Abainville.

Tél. : 06 30 62 10 83

ou www.fermedesforges.fr

Bouquet à infuser :

Horae, www.horae-nature.com

Actu gourmande :

Street Food Fever,

du 26 au 29 juin 2026, place

Morgan, 13300 Salon-de-Provence.

Tél. : 06 99 94 35 46

ou www.streetfoodfever.fr

BIEN ETRE

Association Bleu Vert Vosges,

la ferme du Bien-Être,

Le Beillard, 88400 Gérardmer.

Sites : www.bleuvertvosges.org

ou gaec-fermedubienetre.fr

Groupeement des producteurs

de plantes de montagne

Margeride-Aubrac, chambre

d'agriculture de Lozère,

25, avenue Foch, 48004 Mende.

Tél. : 04 66 65 62 00.



Benoîte 'Tempo rose'.

TERRA NOVA NURSERIES/SP

Baume Pause en Aubrac

à l'arnica et au serpolet :

La Grange au thé,

place du Foirail, 48260

Nasbinals. Tél. : 06 07 76 36 81

ou <https://lagrangeauthie.com>

Huile de massage arnica :

Ferme du Bien-être,

698, route d'Épinal, le Beillard,

88400 Gérardmer.

Tél. : 03 29 61 40 85

ou gaec-fermedubienetre.fr

Macérat huileux à l'arnica,

sachet de graines, plant

d'arnica :

Le Soleil des p'tits bleus,

18, la Villate, 63700 Lapeyrouse.

Tél. : 06 81 54 90 88

ou www.lesoleildesptitsbleus.fr

TERROIR

Cristel, parc d'activité

du Moulin, rue du 8 Mai,

25490 Fesch-le-Châtel.

Tél. : 03 81 96 17 52 ou

www.cristel.com. Visite guidée

gratuite de l'usine et téléchargement de la brochure

Route des savoir-faire du pays

de Montbéliard : msavoirfaire.fr

Temple Saint-Martin,

place Saint-Martin,

25200 Montbéliard.

www.temple-saint-martin.fr,

Office de tourisme de

Montbéliard,

1, rue Henri-Mouhot,

25200 Montbéliard.

Tél. : 03 81 94 45 60

ou www.paysdemontbeliard-tourisme.com

MALADIES ET RAVAGEURS

Piège à phéromone carpocapse des pommes, poires et noix :

Insectosphere,

50, rue des Coccinelles,

01640 Saint-Jean-le-Vieux.

Tél. : 09 72 10 24 74

ou www.insectosphere.fr

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.

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 Gondouneau.

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 :

Munera 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

Service abonnements,

B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel

du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

Écrivez - nous à l'adresse suivante :

abonnements@rustica.fr

Tarif abonnement France :

50 n°s à 89,90 €.



MOTS FLÉCHÉS



JEUX



LA CORSE

MADMOISELLE CHANTE LE BLUES (KAAS)	QUI EST DE FEU	CONJONCTION	ON LES MET AU LIT	SON AOC S'ÉTEND SUR SEPT COMMUNES	CONDUISIT VERS	POUR MOITIÉ	MAUVAIS EMPLOI
CIVET DE...	FROMAGE DE FORME CARRÉE ET AUX ANGLES ARRONDIS	PARMI LA CHARCUTERIE	EN MATIÈRE DE	VILLAGE SUR BUTTE	ARTICLE	PONCTUELLEMENT	
				IL MURMURE DANS LA NATURE			
PRÉNOM DE CHANTEUR CORSE		SA PLUS GRANDE COMMUNE				SA CITADELLE DOMINE LA VILLE	
ARBUSTE		DUBLIN Y EST SITUÉE					
			ÉPARGNÉ PAR LA POLLUTION		ÉLÉMENT DE BATTERIE		
			PASSAIS LA MAIN		AURAS DES MOTS		
PRONOM PERSONNEL		FERMETURES À GLISSIÈRE		DE MÊME		LIEU DE FORMATION	
PROVOQUA DU DÉGOÛT		RÂPÉE		TRÈS FATIGUÉ		NOTE	
			CHEF DE FLOTTE				SUR LE PULL DU CAPITAINE HADDOCK
			IL SE PLAÎT DANS LES ARBRES				
ON PASSE AVEC LUI	LE "MAQUIS D'ÉTÉ" EST UNE DE SES SIX VARIÉTÉS	PRÉPARE MÛREMENT				SIED	
		EXPRIME UN SOUHAIT				SENTIMENT DE POLTRON	
			SITE AVEC CALANQUES			... LARICIO	
			TECHNÉTIUM			TRAVAIL FORCÉ	
ATTRIBUT DE LANCELOT	PRIT COMME EXEMPLE			ENTRELAÇE DES FILS			POUR EN RAJOUTER
	ENTRE TROIS ET QUATRE			ART THÉÂTRAL			
		POINT CULMINANT DE L'ÎLE : MONTE...			FAIRE DISPARAÎTRE		
"SANGUINAIRES" À L'ENTRÉE DU GOLFE D'AJACCIO			PETITE PIÈCE				
				VILLE SITUÉE AU CENTRE DE L'ÎLE			

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

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

difficile

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

DEVINETTE

VIVACE AROMATIQUE

Quel est le surnom de l'agastache rugueuse (*A. rugosa*) ?

- Menthe coréenne
- Mélisse méditerranéenne
- Cataire occidentale

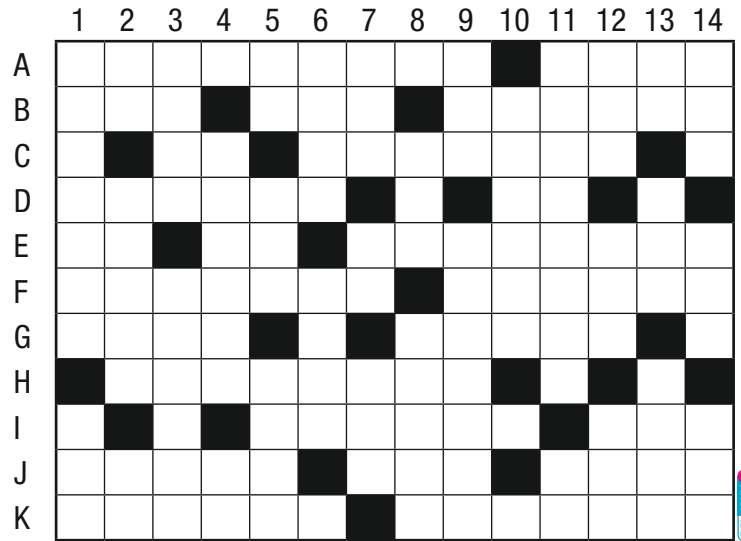


Réponse : Menthe coréenne.

MOTS CROISÉS

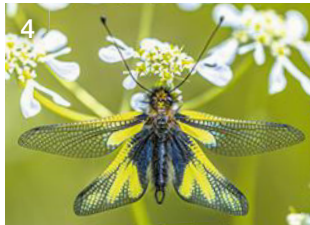
Horizontalement : **A.** Comme une lettre à la poste. Donna de quoi se défendre. **B.** Ru des bois. Suffit au sage, mais ce n'est pas grand-chose. Qui ont réussi à trouver un mari. **C.** Fiacre pour le jardinier. Plein de nouveaux charmes. **D.** Elle fait le poireau. A saisi l'astuce. **E.** Commandement militaire. Qui a rejoint le reste de la famille. Grands blocs de glace. **F.** Amas de bois coupé. Le Marocain en fait tout un plat. **G.** Laitue de mer. Loges pour animaux sauvages. **H.** Boisson à la bergamote. **I.** Mûris par la chaleur de l'été. Il s'ajoute en pincées. **J.** Se dit avec un verre à la main. Saison du tournesol. Il apporte un peu d'effervescence au cours de la soirée. **K.** Fromage d'Italie. Arrêts momentanés sur les trajets.

Verticalement : **1.** Il enrichit le sol. Enleva. **2.** Deux voyelles pour un fleuve. Allure d'un trotteur. Césium symbolique. **3.** Substance odorante. Vautré sur le canapé. **4.** Sonner les cloches. Capacité d'un droïde. **5.** Petit *opus*. Propre et soigné. Fritz au ciné. **6.** Végétal d'Afrique. Traître dans *Othello*. **7.** En tenue d'Ève. Cité de Bourgogne. Artère urbaine. **8.** Récipient à compost. Adjectif démonstratif. **9.** Linguiste et romancier italien. Bien soutenues. **10.** Coussin de voiture. **11.** Prise d'assaut. Société sans nom. **12.** Pousse un cri bestial. Bon morceau de veau. Terrain cultivé. **13.** Personnel. Boîte à cartes. Lâche tout simplement. **14.** Échelle de photographe. Qui ne se mouille pas beaucoup. Fatigué.



PHOTOS MYSTÈRES

RETROUVEZ CES INSECTES



☐ ASCALAPHE SOUFRÉ

☐ PHASME DE ROSSI

☐ CIGALE ÉPINEUSE

☐ SYMPHYTE

Réponses : 1 - Cigale épineuse, 2 - Symphyte, 3 - Phasme de Rossi, 4 - Ascalaphe soufre.

LETTRES MANQUANTES

BULBES FLEURIS

Ces bulbes à fleurs apportent beaucoup de charme à nos jardins. Saurez-vous les retrouver ?



1. G _ _ _ _ L

2. A _ _ _ _ _ E

3. A _ _ M

4. M _ _ _ _ I

5. A _ _ _ _ E

6. T _ _ _ _ E

7. J _ _ _ _ _ E

Réponses : 1 - Gladiolus, 2 - Agapanthe, 3 - Anémone, 4 - Muscaris, 5 - Tulipe, 6 - Jaconthe, 7 - Jacynthe.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2945

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

moyen

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

difficile

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

**-100 €
DE RÉDUCTION
pour vous, avec le code
RUSTICA !**

La thalasso Essentielle

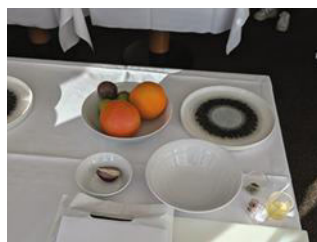
Au Miramar La Cigale****

**Du 18 au 24 octobre 2026 &
du 22 au 28 novembre 2026**



**À partir
de 1850 €*
7 jours / 6 nuits
en demi-pension.**

Une parenthèse de bien-être absolu pour ralentir,
respirer et prendre soin de soi.



Au cœur de votre bien-être

- Séjour d'une semaine entièrement dédié au bien-être et au lâcher-prise.
- **1 séance de remise en forme chaque jour** pour réveiller le corps en douceur.
- **5 soins de thalassothérapie** : bain hydromassant, lit hydromassant, douche dynamisante, gommage marin et enveloppement reminéralisant.
- **5 massages** pour vous apaiser : Kobido, Californien, Balinais, réflexologie plantaire et massage personnalisé.
- **2 ateliers cuisine** (plat et smoothie) et **1 atelier bien-être**.
- **1 bilan "OligoCheck"** avec la diététicienne-nutritionniste du centre.
- **Accès illimité aux espaces marins** : piscines, jacuzzi, sauna, hammam, piscine panoramique et salle de sport vue océan.
- Petits-déjeuners et dîners inclus, dont **2 soirées buffet fruits de mer à volonté**.
- Tables d'hôtes conviviales et accompagnement sur place tout au long du séjour.



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

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



CONTACT :

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



* Prix tout compris par personne, réduction code RUSTICA comprise, incluant l'hébergement en chambre double, la demi-pension du dîner du 1^{er} jour au petit-déjeuner du 7^{ème} jour hors boissons, l'ensemble des soins, massages, ateliers et séances de remise en forme mentionnés au programme, l'accès aux espaces détente, les transferts aller/retour depuis la gare TGV de Vannes à certains horaires, la coordination du séjour ainsi que les taxes de séjour. Les déjeuners ne sont pas inclus.