

INSPIRATIONS & CONSEILS




DESJARDINS
INSPIRATIONS & CONSEILS

#31

Mars
2022

SOMMAIRE



LES VÉGÉTAUX

- 4 Que faire au jardin au printemps ?
- 8 Les Aubriètes
- 9 Le Phlox mousse
- 10 Les Pelargonium
- 11 Les Oeillets d'Inde
- 12 Les Pivoines

LE POTAGER

- 14 Que faire au potager au printemps ?
- 16 Les pommes de terre
- 18 Les carottes
- 20 Les oignons
- 22 Les salades
- 24 Les tomates
- 26 Les radis
- 28 Les fraisières
- 30 Les framboisiers
- 32 Les cassissiers & groseilliers
- 34 Les associations au potager

LES ANIMAUX

- 35 Prendre soin de son animal au printemps
- 36 Le Golden Retriever
- 40 Le Persan

EPICERIE FINE & PRODUITS DU TERROIR

- 46 La Fabbrica Della Pasta di Gragnano
- 47 Les bonbons Barnier
- 48 Les farines Soezie
- 49 Les éleveurs de la Charentonne



DESJARDINS Brasseries
www.desjardins-brasserie.fr



DESJARDINS Inspirations
www.desjardins-inspirations.fr



DESJARDINS Boutique en ligne
www.desjardins.fr



Suivez-nous sur   



ARTES VERDES SAS - 84, route de Fauville - 76210 Trouville-Alliquerville - Tél : 02.35.31.13.74
 Directeur de publication : Benjamin Déjardin.
 Rédaction : Carole Tonneau-Déjardin, Stéphanie Erdinger, Cyril Lalouette, Laura Delettre, Amandine Filbois.
 Mise en page / conception graphique : Amandine Filbois.
 Crédits photo : Artes Verdes, Getty Images, fournisseurs des produits.
 Source Impression : AUBIN Imprimeur / Tirage à 15.000 exemplaires.
 Les prix indiqués sont valables jusqu'au 31 mars 2022, sauf erreurs ou omissions typographiques, dans la limite des stocks disponibles, voir conditions en magasin. Toutes les photos sont non contractuelles. Magasins agréés par le ministère en charge de l'agriculture pour la vente et distribution de produits phytopharmaceutiques aux utilisateurs non professionnels.

EN NORMANDIE :

Montivilliers, Trouville-Alliquerville et Cléon,
nous sommes   une trentaine de minutes de chez vous.



EN VENDÉE :

La Roche-sur-Yon, les Sables-d'Olonne, Challans,
Montaigu, Chantonnay, nous sommes   une
trentaine de minutes de chez vous.

QUE FAIRE AU JARDIN AU PRINTEMPS ?

Un rayon de soleil, les premières douceurs, les feuilles reviennent, la nature se réveille... et oui, c'est le printemps qui fait son retour. La durée d'ensoleillement rallonge elle aussi et le sol se réchauffe, tout cela avec un risque de gelées qui s'atténue au fil des semaines. Au potager, le travail peut enfin s'accélérer, beaucoup de choses deviennent possibles avec une certaine prudence tout de même en début de saison.



AU POTAGER

Les nettoyages et fertilisation

L'une des premières choses à faire lorsque l'on reprend le potager en main est de le sortir de sa pause hivernale. S'il a été paillé par une toile de sol ou un paillage, le moment est venu de le découvrir. Si le sol est resté à nu retirez les adventices qui auraient germé.

Le travail du sol est lui aussi de retour. Il peut se faire à l'aide d'un motoculteur ou d'une fourche écologique qui ne mélange pas les strates naturelles du sol. L'idée est de décompacter le sol, de l'ameublir pour le rendre plus propice aux nouvelles cultures. Après ceci, l'enrichissement et les amendements ont toute leur importance. Un apport annuel est plus que recommandé pour ne pas laisser votre sol s'épuiser d'année en année par l'exportation des matières récoltées.

Les plantations

Le printemps s'échelonnant sur 3 mois, le panel de cultures possibles est large. Les premières

cultures à mettre en marche sont les légumes les moins frileux sous réserve, tout de même, de les abriter des risques de gel tardif. Par exemple, les Carottes, Radis, Oignons ou les premiers Choux.

Petit à petit, les semis peuvent se faire sans protection à partir d'avril. Repiquez de la même façon les légumes en mottes compressées si vous n'êtes pas adeptes des semis.

L'entretien

Lorsque toutes vos plantations sont faites, le travail printanier ne s'arrête pas là. L'entretien en cours de culture de tous vos légumes du potager est tout aussi important !

Surveillez l'arrosage de tous vos semis en pleine terre comme en pot car les jeunes plantules s'avèrent d'une grande fragilité durant les premiers jours qui suivent la levée.

Côté traitements, pour les cultures sensibles, optez en premier pour les solutions naturelles que sont les purins, décoctions, macérations

ou infusions. Selon les plantes utilisées pour ceci, elles auront un rôle répulsif, fertilisant ou de renforcement des défenses immunitaires. Les techniques de bio contrôle comme les filets ou les pièges à phéromones suivent la même logique d'un jardin naturel.

Les récoltes

Les récoltes sont peu nombreuses comparativement à l'été mais il y en a tout de même. Une fois chaque récolte terminée, retravaillez succinctement le sol avant de planter une autre culture.

Flashez - moi !

Pour en savoir plus
sur les travaux à faire au
jardin au printemps
desjardins-inspirations.fr



AU JARDIN D'ORNEMENT

Les nettoyages et amendements

C'est bel et bien en sortie d'hiver que doit débuter le nettoyage de vos massifs. Laisser les feuilles sèches de vivaces, ne pas couper les graminées ou tailler les hortensias sont autant de choses qui sont nettement plus bénéfiques pour les écosystèmes si vous le faites en cette saison.

La fertilisation et les amendements sont aussi oubliés alors qu'ils permettent de conserver force et vigueur à l'ensemble de vos arbres, arbustes et plantes vivaces. Choisissez des composts et engrais organiques en granulés que vous pourrez directement épandre au sein des platebandes.

C'est le moment de reprendre le démoussage et la scarification si nécessaire du gazon. L'enrichissement de ces surfaces est aussi nécessaire car le fait de tondre en ramassant exporte énormément de matière ce qui entraîne, au fur et à mesure des années, un épuisement du sol.

Les plantations

Avec la remontée de la sève et la reprise d'activité du système végétatif des plantes, les plantations en racines nues ne sont plus

possibles au printemps. Dès à présent, vous devrez vous tourner vers les plantes en conteneurs qui peuvent, elles, être plantées jusqu'en novembre prochain. Le printemps est une période idéale pour les plantations en veillant tout de même à accorder un grand soin à l'arrosage.

Pour les plantes vivaces, la gamme proposée en rayon explose et vous n'aurez que l'embarras du choix quant aux variétés disponibles.

Les tailles

Que ce soit les élagages ou les tailles basiques, le printemps n'est pas nécessairement la saison la plus riche de ce côté. En tout début de printemps, les tailles de formation fructifère sont encore possibles mais il ne faut pas tarder. En revanche, les Rosiers peuvent se tailler sans problème durant le mois de mars. C'est même le mois idéal puisque leur reprise d'activité est enclenchée, ce qui fera rapidement cicatriser les plaies de taille et accentuera leur redémarrage. La taille des graminées caduques au ras du sol doit également se faire courant mars.

Pour le reste du printemps, on peut éventuellement pratiquer la taille en transparence sur les arbres et arbustes car tout comme pour les Rosiers, le fait de le faire en



VÉGÉTAUX

végétation permet une meilleure cicatrisation des plaies.

Le gazon doit quant à lui être suivi de près au niveau des tontes car la croissance au printemps est très importante à mesure que les températures augmentent. Deux passages de tondeuse par mois sont recommandés si vous pratiquez la tonte par vous-même. Pour un robot de tonte ou une tonte en mulching, augmentez ces cadences.

LES BALCONS ET TERRASSES

Ces aménagements doivent suivre le même rythme de reprise que le potager avec les caractéristiques du jardin d'ornement. Ne vous précipitez pas trop vite à vouloir des jardinières estivales dès les premiers rayons du soleil. Vous devrez encore conserver en mars les protections hivernales des poteries mais retirer complètement celles des parties aériennes. Profitez-en pour passer un coup de nettoyeur haute pression sur les surfaces minérales car l'humidité hivernale provoque des salissures qui s'incrusteront au fil des ans si rien n'est fait.

Si vous aviez planté des jardinières d'hiver, apportez-leur un fertilisant adapté, un arrosage sur deux, afin qu'elles gardent toute leur fraîcheur. Pour les retardataires, il est encore possible de les fleurir pour quelques semaines en attendant que les premières plantations d'été puissent se faire. Ne remettez pas encore les soucoupes sous les pots, patientez jusqu'en avril.

Dès le mois d'avril, ces jardinières peuvent se recomposer en mode été. Un nettoyage et une désinfection des contenants sont préconisés

entre deux plantations. Certains choisiront les éternels Pelargonium ou Surfinia et d'autres suivront plutôt les tendances actuelles de compositions multi-variétales. Pour le choix des plantes, vous pourriez consulter notre fiche sur la conception de vos jardinières au fil des saisons.

Évitez toutefois de trop serrer vos plantations auquel cas le contenant pourrait rapidement devenir trop petit et les arrosages trop répétitifs. Pour les plus tatillons, retirez régulièrement les fleurs fanées de façon à allonger la durée de floraison et la rendre plus intense.

Petit à petit pour pourrez également ressortir vos salons de jardin et bains de soleil dans lesquels vous pourrez vous reposer durant les belles journées printanières.



LES JARDINIÈRES DE PRINTEMPS



Choisir sa jardinière

La taille d'une jardinière conditionnera ce que vous pourrez y planter. Dans la plus plupart des cas, elles seront adaptées aux rebords de fenêtres, c'est pourquoi vous les trouverez dans différentes longueurs, avec souvent la même largeur / profondeur.

Pour des jardinières d'un volume bien supérieur, à poser au sol, il vous sera possible d'y implanter quelques plantes qui perdureront plusieurs saisons et d'y incorporer des plantes de saison qui donneront du renouveau sans être obligé de changer toutes les plantes.

En ce qui concerne le choix du matériau, privilégiez toujours la terre cuite ou les roches reconstituées qui auront une bien meilleure inertie thermique que le plastique, limitant ainsi l'arrosage et le stress pour les végétaux. Néanmoins, le plastique offre l'avantage d'être nettement moins lourd, et facilitera les manipulations.

Quand planter ?

Le printemps est la saison idéale pour réaliser de belles jardinières, mais attention vous devez commencer à créer vos jardinières de printemps, lorsqu'il n'y aura plus aucun risque de gel, sauf si vous optez pour des plantes rustiques.

Que planter ?

Le choix en plantes de printemps/été est bien plus grand en termes de floraison qu'en automne/hiver. N'oubliez pas de jouer sur les contrastes de feuillages car un excès de floraison pourrait surcharger l'association. Vous pourrez aussi en cette période de l'année, associer des plantes selon des thèmes de couleur ou bien tout mélanger selon vos désirs.

Combien de fleurs planter ?

Faire des associations peut sembler simple, cependant, vous devez prendre des précautions en termes de quantité de plantes dans chacune de vos balconnières. En cas de plantation pas assez dense, le résultat obtenu pourrait paraître pauvre. Pour une plantation trop dense, les plantes ne prospéreront pas comme il se doit car elles se feront trop de concurrence dans un espace restreint. Néanmoins, il n'y a pas de nombre fixe pour une taille de jardinière précise car cela dépendra des plantes installées, de leur volume et de leurs besoins.

CE QU'IL VOUS FAUT • Pour avoir de belles jardinières



Saxifraga
Pot Ø 13 cm.

796297
3,99€



Iberis sempervirens
Pot Ø 13 cm.

796302
3,99€



Graminées variées
Pot Ø 13 cm.

2010105002296
2,49€



Terreau semis
Saisons & Jardins - 20 l

4006398410731
9,99€
soit 0,50€/l



Arrosoir
BHR - 6 l

3167890328281
7,49€



Balconnière Barcelona
Elho - 55 x 23 x 34 cm

8711904311759
25,49€

Flashez - moi !

Pour tout savoir sur la composition
des jardinières au fil des saisons
desjardins-inspirations.fr



LES BULBES DE PRINTEMPS

Les bulbes de printemps à floraison estivale offrent un large choix de couleurs vous permettant de composer des massifs lumineux et chaleureux durant l'été. De petite ou grande taille, parfumés, éclatants de couleurs, il y en a pour tous les goûts. Facile d'entretien, les bulbes de printemps à floraison estivale sont à la portée de tous !

Ils sont adaptés aussi bien à une culture en pot, qu'en pleine terre. L'exposition devra être ensoleillée ou mi-ombragée. Certains poussent même à l'ombre comme les cyclamens de Naples. Privilégiez également les expositions assez confinées, à l'abri des courants d'air, afin de préserver leur floraison.

Cyclamen



Godet Ø 8 cm

0000002508528

3,49€

Allium



Godet Ø 8 cm

0000002508528

3,49€

Lys asiatique



Sachet de 3 bulbes

3182670008382

5,29€

Freesias



Sachet de 15 bulbes

3182670000515

4,69€

Glaïeuls



Sachet de 30 bulbes

3182670008153

9,39€

Crocsmia



Godet Ø 8 cm

2010105002296

2,49€

NOS CONSEILS POUR PLANTER VOS BULBES DE PRINTEMPS



Plantez vos bulbes, pointe vers le haut, plateau racinaire vers le bas.



Enterrez le bulbe à deux fois sa hauteur. Plus le calibre est grand et plus le bulbe est enterré profondément.



Ne laissez pas la terre nue au-dessus du bulbe, plantez-y des fleurs telles que les pensées, primevères ou viola cornuta, qui fleuriront la zone jusqu'à l'apparition des bulbes.

CE QU'IL VOUS FAUT

• Pour planter vos bulbes



Gant bamboo
Blackfox

3414903648066

4,99€



Plantoir à bulbes
Aquacraft

4713273502473

6,99€



LES AUBRIÈTES

Petite plante vivace reine du début de printemps, l'Aubriète fait partie des premières à se recouvrir de fleurs. Elles amorcent le retour des beaux jours aux jardiniers et l'envie de retourner dehors. Colorées, généreuses et facile à vivre, ce petit genre trouvera sa place en petit ou en grand jardin.

Caractéristiques

Originaires d'Europe et d'Asie, l'Aubriète est une petite plante vivace qui affectionne les éboulis et les ambiances rocheuses.

Son aspect est une petite touffe dense lorsqu'elle est jeune mais qui malheureusement se dégarnit avec l'âge. Sa durée de vie, de 5 à 7 ans, n'est pas excessivement longue, au-delà, mieux vaut les remplacer car elles deviennent moins florifères.

Ses feuilles sont persistantes mais perdent tout de même de leur éclat durant l'hiver. Elles sont petites, oblongues et pubescentes (recouvertes de minuscules poils). Leur couleur est vert clair et certains cultivars sont panachés de jaune ou de blanc, ces dernières sont alors plus lumineuses et un peu moins connues.

La floraison, raison principale pour laquelle l'Aubriète est si populaire, se produit entre avril et mai avec une véritable profusion. Chaque fleur est symétrique sur la hauteur mais pas la largeur un peu comme pourrait l'être un papillon. Les couleurs sont souvent pastel, roses, blanches ou violacées, beaucoup de nuances existent. Elles apparaissent sur le bourgeon terminal de chaque tige pour recouvrir la quasi-totalité de la touffe.

Sa croissance, est plutôt rapide aux vues de la taille de la plante. Le froid n'est pas un souci pour l'Aubriète, c'est une plante très rustique qui n'a qu'une ennemie : l'humidité stagnante.

Plantation

Les Aubriètes sont des plantes faciles à planter. Certains les utilisent même comme plantes saisonnières. Vous n'avez qu'à définir l'emplacement idéal pour les installer, en suivant quelques exigences.

L'exposition : l'Aubriète affectionne tout particulièrement les conditions ensoleillées, même le soleil ardent, elles en ont d'autant plus besoin pour fleurir correctement. L'ombre et la mi-ombre ne sont pas conseillées.

Le sol : il doit être drainant mais riche. Les sols pauvres ne lui conviennent pas, sa floraison s'en trouverait amoindrie et sa croissance également. Point de vue pH, elle a aussi une préférence pour les sols alcalins.

Quand : l'aubriète n'apprécie pas l'excès d'humidité, la meilleure saison pour la planter reste le printemps.



Entretien

L'Aubriète est une petite plante d'apparence fragile, mais il n'en est rien. Seule la phase d'enracinement peut être préjudiciable à sa reprise. Pour éviter tout problème, un petit entretien ne fait pas de mal.

L'arrosage : les premières semaines qui suivent la plantation, faites un arrosage suivi mais pas excessif. Évitez d'arroser tous les jours même par temps sec. Espacez de quelques jours entre deux apports. Gardez toujours à l'esprit d'intervenir si cela est nécessaire, en cas de conditions pluvieuses, il faut vous adapter. L'eau de pluie ou l'eau du robinet, les deux conviennent puisque le calcaire ne les dérange pas.

La fertilisation : contrairement à l'arrosage, la fertilisation est secondaire. En effet, cette plante n'aime pas les sols pauvres. Néanmoins, un excès de fertilisation pourrait, à l'inverse, favoriser le feuillage au détriment de la floraison. Notez que le simple apport de terreau au moment de la plantation et les réserves naturelles du sol sont suffisants.

La multiplication : multiplier un pied d'Aubriète n'est pas chose aisée, il faut utiliser la technique du bouturage en juin. Prélevez de jeunes pousses qui seront bouturées à l'étouffée. Pour de bons résultats, choisissez un terreau spécial semis et dans des clayettes placées sous serre afin qu'elles bénéficient d'une chaleur plus constante qu'en extérieur.

NOS AUBRIÈTES



Hamburger Stadtpark



Cascade Blue



Dr Mules Variegata

Ces 3 variétés sont disponibles en conteneur de 0,75 litre aux prix de 3.99€

Flashez - moi !

Pour en savoir plus sur les Aubriètes
desjardins-inspirations.fr



LE PHLOX MOUSSE

Petite plante printanière de plus en plus populaire, le Phlox mousse est une véritable attraction pour les yeux lorsqu'il entre en floraison. Ses avantages sont multiples d'autant que ce n'est pas une plante difficile à vivre et d'une bonne durée de vie contrairement à beaucoup d'autres de ce type.

Caractéristiques

Originaire d'Amérique du Nord et de l'est du Canada, le Phlox mousse est une plante vivace persistante, c'est à dire qu'elle garde son feuillage été comme hiver. Ce dernier, très fin, pourrait faire penser à de petites aiguilles de conifères, il se répartit le long de tiges rampantes qui accroissent leur taille en cours de saison.

Sa croissance plutôt lente et sa taille modeste font de cette plante une vivace à installer en bordure de massif ou bien en rocaille. Avec l'âge, le centre de la souche ne sèche pas comme certaines autres vivaces de même aspect (Aubriète, Saxifrage, etc.), elle ne perd donc pas son esthétisme au fil du temps.

Sa floraison spectaculaire, s'effectue durant les mois de mai/juin avec de petites fleurs étoilées et d'une forme délicate lorsqu'on les regarde de près. Composées de 5 pétales avec un cœur jaune citron, chacune d'entre elle est finement mouchetée en son centre. Les couleurs tendent toujours vers des teintes pastel. Blanches, roses ou bleues, beaucoup de nuances sont possibles et même des variétés bicolores. L'ensemble des fleurs éclosent en même temps, recouvrant intégralement les feuilles et la souche. Suite à cette floraison, le feuillage redevient apparent et la croissance reprend jusqu'à l'été. Sur le reste de l'année, le petit tapis vert persiste jusqu'à l'année suivante.

Plantation

Le phlox mousse est une plante robuste et facile à cultiver, à condition de respecter quelques règles.

L'exposition : choisissez toujours une ambiance la plus ensoleillée possible. C'est cette luminosité qui est garante d'une floraison abondante et de la bonne santé générale de la plante.

Le sol : ce sont des plantes qui ont besoin d'un sol se réchauffant pour s'enraciner au mieux. Ils n'aiment pas particulièrement les excès d'eau où les sols lourds. Préférez toujours un sol drainant et pas nécessairement très riches sans quoi ils deviendraient plus étiolés.

Quand : la plantation du Phlox mousse doit être pratiquée de préférence au printemps. Une plantation automnale serait risquée, à cause des risques d'excès d'eau.



Entretien

L'entretien du Phlox mousse est pour ainsi dire inexistant une fois que la plantation est terminée.

L'arrosage : il est préconisé les semaines qui suivent la plantation si les conditions météo sont sèches.

La fertilisation : le Phlox mousse se satisfait d'un sol classique, pas besoin de fertilisation.

La taille : les plus tatillons, pourraient faire une petite taille de nettoyage et d'ébouillage une fois la floraison achevée, mais ce n'est en rien une obligation.

La multiplication : ils peuvent se multiplier par prélèvement de tiges sur lesquelles se forment des radicules. Préférez toujours, pratiquer cette sélection juste après la floraison, c'est à le moment où la croissance végétative reprend plus significativement et le taux de reprise devient nettement supérieur. Le bouturage peut aussi être envisagé, préférez un bouturage à l'étouffée durant l'été, les pousses seront moins fraîches et le risque de dessèchement moins élevé. Peu importe la méthode choisie, gardez-les en pot durant le premier automne et hiver de façon à avoir un enracinement optimal et une meilleure reprise le printemps suivant.

Les maladies : cette plante n'y est pas sensible. Seul l'Oïdium pourrait éventuellement lui porter préjudice si elle a été plantée dans une ambiance pas assez ensoleillée ou trop humide.

NOS PHLOX MOUSSE



Candy Stripe



McDaniels Cushion



White Delight

Ces 3 variétés sont disponibles en conteneur de 0,75 litre aux prix de **3.99€**

Flashez - moi !

Pour en savoir plus
sur le Phlox mousse
desjardins-inspirations.fr



LES PELARGONIUM

Vulgairement appelé à tort Géranium, nous allons nous intéresser aux Pelargonium. On ne fait plus leur réputation, qu'ils soient roi du balcon ou zonal, ils sont incontournables pour leur floraison abondante et colorée durant tout l'été.

Caractéristiques

Les Pelargonium, sont des plantes très frileuses à la floraison rouge la plupart du temps mais parfois rose ou blanche avec bien des nuances possibles. Ils sont originaires d'Afrique du sud, c'est pourquoi leur persistance en France est impossible s'ils ne sont pas rentrés l'hiver. Certains sont droits, d'autres retombants et même grimpants dans leur milieu d'origine. Il existe 4 grandes catégories.

Les zonales :

Elles se remarquent à leur floraison simple ou double avec des bouquets floraux érigés au sommet de tiges fermes. Ils sont bien souvent utilisés en jardinières ou en potées estivales. Leur taille est comprise entre 15 cm et 1 m selon les variétés, qu'elles soient classiques ou naines.

Les lierres :

Appelés ainsi en raison de leur port retombant ou grimpant selon l'utilisation désirée. Ils sont idéaux pour prendre place en balconnière. Ils peuvent pousser de près d'un mètre sur une saison de culture avec des floraisons qui se succèdent sans fin jusqu'aux gelées.

Les grandes fleurs :

Moins connus et démocratisés que les deux précédents, ils sont facilement reconnaissables à la taille de leurs fleurs de 5 cm de diamètre. Ils ne sont pas très grands, leur croissance se fait en touffe compacte de 30 à 50 cm de hauteur, n'atténuant en rien leur floribondité. Les feuilles

sont plus finement ciselées, assurant un mélange feuille/fleur tout à fait harmonieux et permettant de sortir un peu des sentiers battus.

Les odorants :

Catégorie la moins utilisée, ses fleurs sont similaires aux Pelargonium lierres, mais plus petites. Ils sont choisis pour le parfum que dégage leur feuillage. Des plus traditionnels comme la citronnelle à l'agrumes aux plus fous comme le cola ou la rose.

Quand : Sensible au gel, les Pelargonium se plantent au printemps. Sensibles au gel, il faudra mieux patienter jusqu'au mois de mai si vous habitez au Nord de la Loire.

Entretien

Comme pour la plantation, l'entretien doit être rigoureusement suivi, c'est avec des techniques simples mais importantes que vous obtiendrez les meilleurs résultats !

L'arrosage : Arrosez à l'eau de pluie et le matin de préférence, la plante bénéficiera alors d'une hydratation optimale pour aborder les journées, même chaudes, sereinement. Il est important de bien doser, car trop d'eau risquerait d'accentuer l'asphyxie racinaire et la formation de maladie tout en profitant surtout au feuillage. Pas assez rendrait le feuillage plus terne mais la floraison sera plus forte.

La fertilisation : Elle se fera une fois par semaine, par l'eau d'arrosage, avec un engrais liquide. Il doit être riche en potasse (sigle K sur l'emballage), élément nécessaire à la floraison. Le taux d'azote (sigle N sur l'emballage) doit quant à lui être moindre car il favorise un feuillage abondant.

La taille : Il faudra enlever au fur et à mesure les fleurs fanées, pour encourager une floraison plus abondante et continue.

La multiplication : La technique la plus simple sera le bouturage, qui s'effectuera au mois d'août et septembre.



Plantation

Cultiver les Pelargonium est à la portée de n'importe quel jardinier, quelques règles simples sont à connaître afin que leur installation dans votre écrin de verdure soit couronnée de succès.

L'exposition : Elle doit être ensoleillée et ventilée, pour que la floraison et les parfums se dévoilent.

Le sol : La plantation en pleine terre est possible, mais les résultats seront plus probants en pot. Le principal sera de toujours avoir un volume de terre suffisant pour tous les mois de culture. Ils adorent les substrats riches, la fraîcheur mais dans un mélange bien drainé.

NOS PELARGONIUM



1. Zonale



2. Lierre double



3. Grandes fleurs



4. Odorant

1. Zonal pot Ø 13 cm. **2.79€**. - 2. Lierre double pot Ø 13 cm. **2.79€**.
3. Grandes fleurs pot Ø 17 cm. **8.49€** - 4. Odorant pot Ø 10 cm. **4.99€**

Flashez - moi !

Pour en savoir plus sur les Pelargonium desjardins-inspirations.fr



LES ŒILLETS D'INDE

Véritables icônes des jardins de nos grands-mères, les Œillets d'Inde se sont affirmés il y a quelques décennies comme l'une des plantes annuelles les plus populaires en France. On les retrouvait partout, des massifs communaux aux plates-bandes fleuries d'été. En perte de vitesse depuis quelques années, ils laissent une plus grande place aux plantes vivaces ayant le vent en poupe. Mais il ne faut pas les oublier pour autant... bien au contraire, ils ont de nombreux atouts.

Caractéristiques

Originaire des régions tropicales d'Amérique centrale, du Mexique et de la Bolivie, son nom d'Œillet d'Inde fait référence au nom donné à ces régions auparavant. Ils ne viennent donc pas d'Inde, le pays asiatique. Ils appartiennent à la famille des Astéracées, reconnaissables à leurs fleurs en capitules composées. Chaque fleur est en fait un véritable bouquet de fleurs à elle seule.

C'est une plante annuelle, c'est à dire qu'elle effectue un cycle de vie complet sur une année. De la germination à la floraison puis à la production de nouvelles graines jusqu'à la mort de la plante.

Cette plante de petite taille fait en moyenne 20 à 40 cm en tous sens et pousse en touffe buissonnante compacte. Sa popularité vient surtout de son abondante floraison qui se déroule sans interruption de mai à octobre. Jaune, orange ou marron/lie de vin sont les couleurs dominantes, il existe des fleurs simples ou doubles et même bicolores. Une fois fécondée, la fleur sèche et des graines se forment. D'autres arrivent au fur et à mesure de la croissance, pour atteindre sa taille maximale avant l'automne en raison d'une croissance ininterrompue.

Son feuillage, vert, est finement découpé et surtout parfumé. Ce parfum, reconnaissable entre mille est d'une grande utilité au jardin puisqu'il repousse bon nombre d'insectes indésirables.



Plantation

L'exposition : l'Œillet d'Inde est une plante qui demande du soleil, une situation chaude et bien ventilée.

Sol : il demande un sol léger, drainant et même pauvre. Inutile donc de le bombarder d'engrais en tout genre comme vous pourriez le faire pour les Pelargonium... il ne fleurira pas plus pour autant.

Quand ? : en raison de leur cycle de vie annuel, la plantation printanière est indispensable. L'Œillet d'Inde est une plante frileuse qui se développe très lentement s'il fait froid et que le sol n'est pas réchauffé. Pour cela, patientez jusqu'à début mai pour les planter à leur emplacement définitif.

Il peut se planter autant en pot qu'en pleine terre. La plantation en pot doit néanmoins être surveillée de près car l'Œillet d'Inde peut rapidement devenir gourmand en eau. Mieux vaut donc le prévoir pour de grosses compositions où le substrat ne manque pas. Les suspensions et balconnières sont déconseillées.

Entretien

L'arrosage : une fois en terre, les Œillets d'Inde ne demandent que peu de soins. L'arrosage n'est nécessaire qu'en pot. En pleine terre, ils se contentent de ce qu'ils ont sans que cela nuise à leur floribondité. Au contraire, un excès d'eau encourage le pourrissement des racines.

La fertilisation : la fertilisation est accessoire en sol riche. Dans les sols plus ingrats, utilisez en cours de saison un fertilisant plantes fleuries organique, bien moins agressif qu'un chimique. Un apport tous les 15 jours est largement suffisant.

La taille : lors de leur début en végétation, il est conseillé de pincer les pousses terminales de manière à encourager leur ramification. Une plante plus compacte aura ensuite un meilleur maintien et surtout une floraison plus abondante. En fin de saison, arrachez les pieds et mettez-les sur le tas de compost, s'ils sont exempts de maladies.

Maladies et ravageurs : peu de ravageurs s'attaquent aux Œillets d'Inde, leur odeur agit comme un répulsif naturel. Les Limaces et Escargots peuvent toutefois se rencontrer lorsque les jeunes pousses sont frêles et appétissantes. Un paillis fins suffit souvent à les détourner.

Côté maladies, les candidats sont rares. Il n'y a réellement que le Botrytis ou Pourriture grise qui est dommageable. Signe d'une trop forte humidité associée à une mauvaise ventilation,

NOS ŒILLETS D'INDE

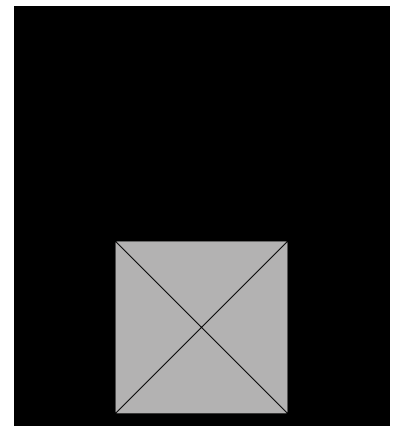
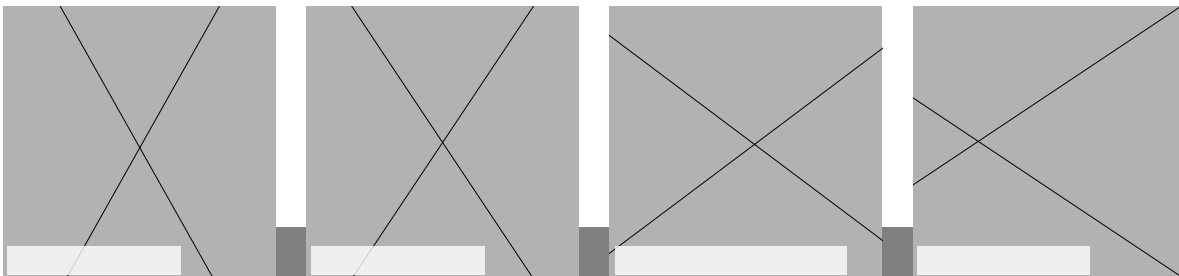
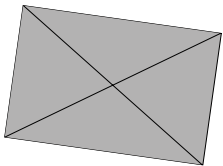
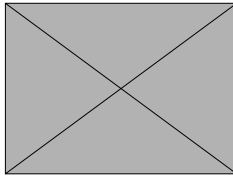
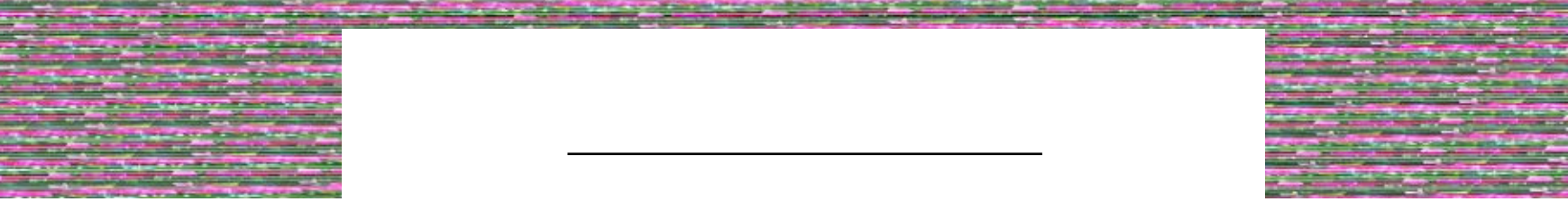


Ces 3 variétés sont disponibles en barquette de 10 plants aux prix de 5.99€

Flashez - moi !

Pour en savoir plus sur les Œillets d'Inde desjardins-inspirations.fr





Ces 4 variétés sont disponibles en conteneur de 2 litres aux prix de **11.99€**

SAISONS
&
JARDINS



Depuis 20 ans

LE MEILLEUR DES PRODUITS POUR VOTRE JARDIN

QUE FAIRE AU POTAGER AU PRINTEMPS ?

Le mois de mars marque l'arrivée du printemps si reconnaissable aux arbres fruitiers qui débutent leur floraison. La nature se réveille, les jours rallongent toujours un peu plus, l'ensoleillement est plus fort et la douceur s'installe. Le sol se réchauffe lui aussi, et les risques de gelées s'atténuent au fil des semaines. Au potager, le travail peut enfin s'accélérer, beaucoup de choses deviennent possibles avec une certaine prudence tout de même en début de saison.



Le nettoyage, le travail du sol et l'enrichissement

L'une des premières choses à faire lorsque l'on reprend le potager en mains est de le sortir de sa pause hivernale. Ceci va dans un premier temps dépendre de la façon dont vous avez protégé le sol. S'il a été paillé par une toile de sol ou un paillage, le moment est venu de le découvrir. Si le sol est resté à nu ou avec quelques cultures d'hiver, l'heure est venue de faire place nette, en retirant les adventices qui auraient germé.

Le travail du sol, sur toute votre surface, peut se faire à l'aide d'un motoculteur ou d'une fourche écologique qui ne mélange pas les strates naturelles du sol. L'idée est de décompacter le sol, de l'ameublir pour le rendre plus propice aux nouvelles cultures. Inutile de labourer tout

le terrain sur des dizaines de centimètres de profondeur, un travail de ce type pourra être fait seulement pour les cultures nécessitant un sol meuble en profondeur, c'est le cas des légumes racines.

Côté fertilisation et amendement, un apport annuel est plus que recommandé pour ne pas laisser votre sol s'épuiser d'année en année par l'exportation des matières récoltées. Vous pourrez alors opter pour deux solutions :

- L'utilisation d'un fertilisant organique complet en granulés à épandre sur le sol.
- Le choix d'un compost ou d'un fumier composté.

Ce choix va dépendre de votre propre production et de leur facilité d'utilisation.

Beaucoup vous diront qu'il est préférable d'enfouir votre amendement en profondeur mais il n'en est rien. Préférez plutôt travailler

votre sol puis épandre votre amendement sur le sol. Il peut être légèrement mélangé ou bien utilisé comme un paillage naturellement intégré au sol par la faune du sol. Cette seconde solution présente deux avantages, le paillage et l'enrichissement progressif de votre sol. Inutile de l'enfouir alors que la vie animale et micro biologique dans votre sol s'en chargera pour vous !

Flashez - moi !

Pour en savoir plus
sur les travaux à faire au
potager au printemps
desjardins-inspirations.fr



LES PLANTATIONS

Le début de saison

Les premières cultures à mettre en place sont les légumes les moins frileux, sous réserve tout de même de les abriter des risques de gel tardif.

Les plus équipés utiliseront leur serre à cet effet mais un simple châssis ou tunnel plastique peut aussi faire l'affaire. Pensez à faire vos plantations dans les endroits les plus chauds et ensoleillés de votre potager. Pour les Carottes, Radis, Oignons ou les premiers Choux, le taux de germination est directement lié à la température du sol. À titre indicatif, les Radis ou Oignons germent ou poussent à partir de 8 °C contre 10 °C pour les Carottes ou Salades primeurs.

D'autres légumes plus frileux peuvent quant à eux être semés aussi de manière précoce, mais au chaud dans la maison. C'est le cas des légumes du soleil comme les Courgettes, Poivrons, Tomates ou Concombres. Le repiquage suivra plus tard.

La mi-saison

Au cours du mois d'avril, les semis restent similaires sauf que vous pouvez le faire sans protection. Repiquez de la même façon les légumes en mottes compressées si vous n'êtes pas adepte des semis. La gamme de plantation s'élargit véritablement après les Saints de glace.

La fin de saison

C'est à partir de la seconde quinzaine de mai que tout devient possible. Les gelées matinales ne sont plus là et le sol atteint facilement une température de 15 à 20 °C, conditions pour la culture des légumes plus frileux. La serre n'est donc plus obligatoire. Vous pourrez alors semer ou repiquer en pleine terre des fruits et légumes tels que les Tomates, Haricots, Cucurbitacées ou autres Pommes de terre.

Les premiers légumes du printemps peuvent toujours se semer dans une logique d'échelonnement des récoltes dans le temps. C'est le cas des Radis, Carottes, Petits pois, Betteraves...

Les plantes aromatiques rejoignent elles-aussi la ronde : Basilic, Cerfeuil, Oseille, Persil... pourront être semés en jardinières comme en pleine terre.

Surveillez toujours l'arrosage de tous vos semis en pleine terre comme en pot car les jeunes plantules s'avèrent d'une grande fragilité durant les premiers jours qui suivent la levée. Quelques jours de grand soleil leur seront fatals.



L'ENTRETIEN

La fraîcheur du sol

Les fruits et légumes du potager n'ont pas tous les mêmes exigences, il est important de respecter le compagnonnage et la rotation des cultures. Il en est de même pour la composition du sol et surtout sa fraîcheur. Un arrosage contrôlé après semis ou repiquage doit s'adapter aux besoins de chacune de vos cultures.

Dans un souci de jardin écologique, privilégiez les récupérateurs d'eau de pluie, eau de prédilection et, qui plus est, gratuite pour tout le potager.

Les paillis doivent aussi être épandus au pied des cultures les plus gourmandes en eau dès le stade 3 ou 4 feuilles. Choisissez des matières organiques non acides et plus ou moins fines en fonction des cultures.

Pour citer quelques exemples, le paillis de chanvre est idéal pour les Salades car il éloigne en plus les limaces et escargots en raison de sa finesse. Les Potirons ou Courgettes demandent des paillis plus grossiers comme des tailles de haie ou de la paille en bonne couche à leur pied.



Les traitements

Afin de limiter les problèmes de maladies et de ravageurs, il est important d'avoir un potager riche et biodivers. Multipliez les cultures en veillant à ne pas trop les serrer. La bonne ventilation entre les plants est déjà un très bon frein aux maladies cryptogamiques. De même, n'arrosez jamais les feuillages dans ce même objectif.

Choisissez également des variétés naturellement résistantes, anciennes ou hybrides pour les plus modernes. À savoir que les hybrides f1 ne peuvent se ressemer l'année suivante en récoltant leurs graines.

Pour les cultures sensibles, optez en premier pour les solutions naturelles que sont les purins, décoctions, macérations ou infusions. Selon les plantes utilisées pour ces derniers, elles auront un rôle répulsif, fertilisant ou de renforcement des défenses immunitaires. Les techniques de bio contrôle comme les filets ou les pièges à phéromones suivent la même logique d'un jardin naturel.

En second choix, les traitements préventifs à base de cuivre ou de soufre s'avèrent de bons compromis sur une large palette de maladies cryptogamiques.

Les insecticides à base d'huiles végétales viennent en aide en cas d'infestation par des ravageurs plus contrôlables.

Les récoltes

Le printemps est surtout une saison de plantation. Les récoltes sont peu nombreuses comparativement à l'été mais il y en a tout de même. Si vous plantez comme nous vous le conseillons de manière échelonné, vous pourrez récolter les cultures rapides sans discontinuer. Les Radis, Salades, Épinards, Asperge, Mâche ou encore Oignons sont les plus populaires du printemps.

LES POMMES DE TERRE

La pomme de terre est la 3e culture la plus consommée au monde. Elle se cultive dans toutes les régions du globe, au climat tempéré, aride ou tropical. Pour ce qui est de la consommation par habitant, elle est d'environ 15 kg par personne par an. La raison de cette forte consommation est sa facilité de conservation mais surtout les diverses façon de la manger.

La pomme de terre est une importante source de glucide, de vitamine B1 et de vitamine C. Elle a également une teneur élevée en potassium et en fer. Elle n'est pas calorique, c'est la façon de la cuisiner qui peut la rendre peu diététique.

Culture

La pomme de terre est un tubercule originaire de la cordillère des Andes en Amérique du Sud. Cette plante a un cycle de vie végétatif bien particulier puisqu'il est annuel. Elle assure sa pérennité par la production de tubercules souterrains qui, s'ils ne sont pas déterrés, forment une nouvelle plante chaque année. Le pied de pomme de terre produit également des graines et peut alors se ressemer. Ce n'est cependant pas cette technique de multiplication que l'on utilise en culture.

La germination : avant d'envisager toute plantation, vous devrez vous procurer des tubercules mères. Les plants sont à ce stade encore en dormance ou bien avec des premières ébauches de germes. Pour un meilleur taux de reprise, vous devrez les faire germer en amont afin d'avoir des germes de quelques centimètres, trapus et en début de coloration. Pour ce faire, placez vos plants étalés sur une seule couche à la lumière et autour de 15 °C.

Le sol : la pomme de terre nécessite un sol d'au moins 10 cm en profondeur pour pousser correctement. Vous ne devez pas planter vos pommes de terre dans un sol ayant déjà porté cette culture l'année précédente.

Quand planter ? : dans les régions douces ou sous serre, vous pouvez planter dès la mi-mars des variétés précoces. Dans les régions plus fraîches et sans protection, l'idéal est de patienter que le risque de gelée matinales s'estompe.

Comment planter ? : une fois vos plants germés et la période déterminée, il est temps de préparer la zone de plantation.

– Un travail du sol sur 30 cm de profondeur est recommandé de manière à le décompacter, l'ameublir et l'enrichir si besoin. Privilégiez une fumure de fond et non pas un engrais liquide trop concentré.

– Creusez des sillons de 15 cm de profondeur, distancés de 70 cm.

– Placez vos tubercules, germes vers le haut, à une distance de 40 cm les uns des autres.

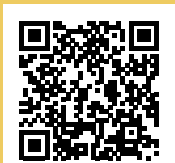
– Répétez cette opération dans chaque sillon en disposant les tubercules en quinconce.

– Recouvrez le tout de terre fine puis arrosez pour la tasser et encourager la continuité de germination et d'enracinement.



Flashez - moi !

Pour en savoir plus sur les pommes de terre desjardins-inspirations.fr



..... **CE QU'IL VOUS FAUT** • Pour avoir de généreuses pommes de terre



Pommes de terre Charlotte
100 plants - calibre 25/32

3613851070657
13,99€



Buttoir
Wolf

3272371007033
28,99€



Paille
Saisons & Jardins - 60 l

3760307310086
14,99€
soit 0,25€/l

Entretien

Le buttage : la croissance des plants est amorcée, les tiges émergent du sol et les premières feuilles apparaissent. Lorsque celles-ci vont atteindre 10 à 15 cm de hauteur, c'est le moment de les butter.

Cette technique consiste à remonter la terre de part et d'autre des feuilles de façon à ancrer le plant, encourager son développement et éviter la stagnation de l'eau à sa base. Avec des buttes régulières entre les rangs, l'eau s'écoule et s'infiltré plus facilement, ce qui évite de créer un climat favorable au mildiou.

Vous pouvez former ces buttes au râteau ou à l'aide d'un buttoir.

L'arrosage : la pomme de terre est une culture gourmande en eau. La sécheresse est son pire ennemi et viendra à coup sûr amoindrir vos récoltes. Arrosez de préférence le matin

à la fraîche en faisant s'écouler l'eau dans les sillons. Ne mouillez jamais les feuilles encore une fois pour éviter l'apparition du mildiou.

Le bon moment pour arroser est lorsque les feuilles commencent à flétrir, signe de soif. N'arrosez pas tous les soirs, privilégiez un arrosage conséquent mais espacé.

Le paillage : pailler les pommes de terre après buttage n'est pas une mauvaise idée, loin de là. Ceci permet de maintenir le sol plus frais tout en évitant la pousse des adventices. Choisissez par contre un paillis sec et grossier à nouveau pour ne pas créer une atmosphère d'humidité stagnante. La paille de blé est une très bonne solution pour cela.

Les maladies :

– Le Mildiou : c'est la maladie numéro un de la pomme de terre, elle se développe en conditions chaudes et humides. On la remarque aux taches brunes qu'elle forme sur la face supérieure du feuillage et au duvet blanc sur la face inférieure.

– La gale : c'est une maladie bactérienne qui affecte la pomme de terre dans les sols trop calcaires lorsque les températures sont comprises entre 19 et 24 °C pour la gale en pustule et entre 13 et 17 °C pour la gale en liège. Cette seconde se développe lors de conditions humides contrairement à la première.

Les parasites :

– Le Doryphore : cet insecte est le parasite principal de la pomme de terre. Les adultes sont des coléoptères de couleur crème aux lignes brunes. Leurs larves rougeâtres sont extrêmement voraces. Ils défolient complètement les pieds attaqués, réduisant tout espoir de récolte à néant.

- Le taupin : il s'agit d'un coléoptère noir, dont seule la larve est nuisible aux cultures. Ce sont des vers allongés de couleur jaune qui sont présents sur les cultures en mai/juin puis en août/septembre. Ils creusent des galeries directement dans les tubercules, ce qui rend le diagnostic compliqué avant récolte.

Variétés

Belle de Fontenay

Type de chair : ferme
Durée de culture : 70 jours
Rendement : moyen
Conservation : moyenne



Le plus de la variété : Pomme de terre primeur très précoce. Idéale pour une consommation dès la fin du printemps

BF 15

Type de chair : ferme
Durée de culture : 90 jours
Rendement : bon
Conservation : moyenne



Le plus de la variété : Variété connue et reconnue, créée en France

Bintje

Type de chair : farineuse
Durée de culture : 110 jours
Rendement : excellent
Conservation : bonne



Le plus de la variété : La reine des frites, soupes ou purées

Charlotte

Type de chair : ferme
Durée de culture : 110 jours
Rendement : très bon
Conservation : bonne



Le plus de la variété : Pomme de terre polyvalente

Désirée

Type de chair : farineuse
Durée de culture : 130 jours
Rendement : excellent
Conservation : excellente



Le plus de la variété : Bonne tenue à la cuisson, gros calibre, peau rosée et très bonne résistance au mildiou

Mona Lisa

Type de chair : ferme à tendre
Durée de culture : 110 jours
Rendement : excellent
Conservation : bonne



Le plus de la variété : Bonne résistance aux maladies, chair fine et fondante

Princesse Amandine

Type de chair : ferme
Durée de culture : 80 jours
Rendement : bon
Conservation : moyenne



Le plus de la variété : Variété précoce passe-partout

Rosabelle

Type de chair : tendre
Durée de culture : 110 jours
Rendement : moyen
Conservation : moyenne



Le plus de la variété : Pomme de terre à peau rouge et chair jaune

Roseval

Type de chair : ferme
Durée de culture : 130 jours
Rendement : excellent
Conservation : bonne



Le plus de la variété : Variété tardive à fort rendement

LES CAROTTES

La carotte est un légume racine, de fin d'été, d'automne et d'hiver. Elle résiste bien au froid et aux gelées.

La carotte n'a pas toujours été orange. Les sélections au fil des siècles ont permis à ce légume de devenir plus gros et de différentes couleurs : orange, blanche, rouge ou même jaune, le choix est vaste pour apporter de la gourmandise dans les assiettes. Elle se consomme de bien des façons, crue, cuite, en soupe, en jus, il y en a pour tous les goûts !

Ce légume est très riche en carotène, lui donnant cette teinte orange si caractéristique. Ce pigment est reconnu pour ses bienfaits sur la peau face au soleil. Certains font même des cures de jus de Carotte avant l'été.

Culture

La culture de la Carotte n'est pas difficile mais avoir un sol qui lui correspond est tout de même gage de qualité dans la production. Cette plante aime les sols drainants et légers.

Avant toute culture de Carotte, il est préférable de fertiliser votre sol avec un engrais organique riche en Potasse et Phosphore.

Les semis : la Carotte est un légume qui ne craint pas le froid, c'est pourquoi c'est l'un des premiers que l'on peut semer au potager. Dès le mois de février pour les variétés les plus précoces et jusqu'en juin pour une récolte hivernale.

La Carotte se sème toujours en place et en sillons espacés de 30 cm. Certains les sèment en rangées de 20 cm mais les travaux d'éclaircissage et de désherbage en deviennent alors nettement plus fastidieux. Pour faire au plus simple et efficace :

- Tendez un cordeau en ligne droite
- Bêchez votre sol sur au moins 20 cm de

profondeur afin de l'ameublir. Ne retournez pas la terre car il ne faut jamais mélanger vos strates naturelles du sol. Utilisez une fourche à bêcher ou bien une grelinette qui sera encore plus efficiente

– Lissez à l'aide d'un râteau puis délimitez un sillon de quelques millimètres de profondeur

– Semez ensuite dans le sillon, le but est d'avoir un plant tous les 7/8 cm, il faut donc doser correctement le semis pour ne pas avoir de trous ou à l'inverse trop de jeunes plants.

– Tassez légèrement avec le dessus du râteau l'ensemble de votre sillon sans trop recouvrir les graines.

– Terminez en arrosant en pluie fine et en veillant à ce que l'eau s'infilte correctement et complètement.

Le repiquage : la durée de levée varie en fonction de la température de l'air et du sol. Dans une logique de bonne production, nous avons vu qu'il fallait conserver un plant tous les 7 à 8 cm. Avec cet espacement, les Carottes peuvent se développer correctement sans se toucher et ainsi atteindre la plus belle taille possible.

C'est au donc au stade 2 ou 3 feuilles que vous devrez procéder à un éclaircissage si nécessaire :

– Déterrez les plants les plus faibles au profit des plus forts

– Repiquez-les si vous le souhaitez, que ce soit dans un nouveau rang ou bien entre les espaces qui seraient vides s'il y a eu un défaut de levée à certains endroits

– Arrosez toujours après le repiquage afin de réduire le stress au maximum et assurer une bonne reprise.



CE QU'IL VOUS FAUT

- Pour avoir de belles carottes



Sachet graines de carottes Nantaise
Vilmorin
3211500006974
2,39€



Semoir Wolf
3272371000409
20,99€



Fertilisant granulés Or brun - 8 kg
3323663001304
21,99€
soit 2,75€/kg

Flashez - moi !

Pour en savoir plus sur les carottes
desjardins-inspirations.fr



Entretien

L'arrosage : la Carotte est un légume qui ne nécessite pas beaucoup d'eau pour pousser. Sa racine longue s'enterre dans le sol dans le but de trouver cette ressource. Il ne faut donc arroser que lors des deux conditions suivantes :

– avant la levée et jusqu'à environ une quinzaine de jour après les repiquages. Il est nécessaire de maintenir le sol frais et d'arroser à l'eau de pluie pour aider à l'enracinement primaire.

– en période de sécheresse car sans un apport de soutien, vous récolterez des Carottes plus petites qu'à l'accoutumée et surtout plus fibreuses.

Les maladies : la Carotte est un légume peu malade si les conditions de culture lui conviennent. On note seulement deux maladies majeures et potentielles :

– L'Alternariose. Par temps doux et humide, les feuilles viennent à se tacher de noir et de jaune. La verdure perd de son éclat. Sans action, les feuilles se dessèchent et la racine stoppe alors son développement, mieux vaut les arracher

pour récolter quand même quelque chose. Le plus simple est de traiter préventivement avec une décoction de prêle ou bien de la bouillie bordelaise dès les premiers symptômes.

– Le Rhizoctone violet. C'est une maladie qui se repère souvent trop tard puisqu'elle est visible sur la racine et donc au moment de l'arrachage. Les symptômes sur le feuillage sont les mêmes qu'un manque d'eau, il jaunit. Les traitements n'existent pas, une rotation de culture et une amélioration de la structure du sol sont des solutions. L'installation d'une graminée de type ray grass permet aussi de stopper le cycle après leur récolte. Il est toutefois rare de faire ce type d'inter-culture en potager.

Les parasites : du côté des parasites, ce sont souvent les insectes du sol qui posent soucis :

– Les Taupins. Ce sont des petits vers qui se nourrissent de la racine en y creusant des galeries. Une nouvelle fois, on ne remarque les dégâts que lors de la récolte. Qui plus est, ils sont durs à déloger car les produits phytosanitaires contre les insectes du sol sont interdits pour les jardiniers amateurs. La rotation de culture permet de limiter leur apparition.

– La Mouche de la Carotte. C'est l'insecte le

plus présent sur les cultures de Carottes. Une mouche vient pondre ses œufs sur les feuilles puis les jeunes asticots migrent dans la racine pour s'en nourrir. Ils creusent alors des galeries, ce qui endommage la racine et la nécrose. Le signe extérieur d'attaque sont le jaunissement des feuilles, mais lorsque c'est le cas, il est déjà trop tard pour agir.

Le plus efficace est d'étendre au-dessus de vos rangs, dès le début de saison, un filet anti insectes à mailles fines. La mouche ne pourra pas pondre et l'attaque est alors impossible. Des traitements répulsifs à base de décoction de Lavande sont aussi d'une bonne efficacité.

– Les Pucerons. Les attaques de ces insectes sont rares sur les Carottes, ils préfèrent souvent d'autres cultures et se régulent naturellement par la présence des auxiliaires.

Variétés



Carotte Nantaise

L'une des variétés les plus utilisées, passe-partout et aux multiples qualités. Elle peut être à la fois précoce mais aussi se semer en échelonné pour profiter des récoltes jusqu'en début d'hiver. Sa conservation est bonne, tout comme sa résistance aux maladies et son calibre est généreux. Le tout avec une belle couleur vive et une chair finement sucrée.



Carotte purple haze

Une variété hybride F1 créée pour sa couleur tout à fait originale. Sa peau et sa chair sont violet intense et son cœur est orange. C'est une Carotte de mi-saison qui saura embellir vos salades froides ou vos plats cuisinés. Sa racine de près de 18 cm n'a rien à envier aux variétés les mieux notées.



Carotte de Colmar

Variété très productive à grosse racine se terminant en pointe. Sa chair est ferme et foncée. C'est une Carotte d'automne qui se conserve très bien durant l'hiver.



Carotte Goldnugget

Carotte hybride de la Nantaise qui montre les mêmes caractéristiques de précocité et d'étalement de récolte. Elle est en revanche encore plus sucrée et juteuse. Une autre caractéristique, et pas des moindres, est sa couleur jaune intense qui apportera une touche d'originalité à vos plats.



CARROT CAKE

POUR 4 PERSONNES • 30 MIN DE PRÉPARATION

Pour le gâteau : 200 g de carottes | 175 g de farine | 3 œufs | 340 g de sucre semoule | 150 g de noix concassées | 1 cuillère à soupe d'huile | 1 sachet de levure chimique | 1 cuillère à café de cannelle | 1 cuillère à café d'extrait de vanille | 1/2 cuillère à café de muscade | 1 pincée de sel

Pour le glaçage : 60 g de cream cheese | 190 g de sucre glace | 30 g de beurre doux ramolli | 1 pincée de sel

1. Épluchez et râpez les carottes.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, la cannelle, la muscade, l'extrait de vanille et le sel.
3. Dans un second saladier, fouettez les œufs et le sucre semoule, jusqu'à l'obtention d'un liquide mousseux, puis ajoutez l'huile, et 2 cuillères à soupe d'eau chaude.
4. Incorporez ce mélange au mélange de farine, tout en continuant de fouetter, afin d'obtenir une pâte lisse.
5. Ajoutez les carottes et les noix concassées, mélangez. Versez dans un moule beurré (ou 2 moules si vous souhaitez un gâteau en étage), et enfournez 45 minutes à 180° C.
6. Pour le glaçage, fouettez le beurre et le cream cheese, puis ajoutez le sucre glace, le sel et mélangez de nouveau, jusqu'à l'obtention d'un glaçage épais. Le gâteau devra être froid avant d'étaler le glaçage, sur le dessus.

Pour un carrot cake en étage, mettez le glaçage entre les 2 gâteaux et sur le dessus du dernier.

LES OIGNONS

L'Oignon est un légume bulbe. Il ne vous aura pas échappé de par son nom latin *Allium* qu'il appartient au genre des Aulx décoratifs connus pour leurs inflorescences en boules durant l'été. Des dizaines d'espèces existent dans cette catégorie de plates décoratives, mais aussi parmi les plantes comestibles comme l'Échalote, la Ciboulette, la Ciboule ou encore l'Ail.

L'Oignon se cultive avec le bulbe enterré au début puis semi enterré en cours de culture.

Les légumes de la famille des Alliées auraient des bienfaits préventifs contre les cancers de l'estomac ou de l'intestin.

L'Oignon est riche en vitamines A, B et C, tout comme en oligo-éléments et en sels minéraux.

Culture

Deux solutions de plantation existent pour les Oignons :

Le semis : c'est la technique la moins répandue car elle demande un peu plus de travail et de compétences pour obtenir de bons résultats. Les graines se sèment en sortie d'hiver et en intérieur pour encourager une meilleure germination. Le but est d'obtenir des jeunes plants qui seront prêts à être transplantés au potager dès le mois d'avril.

Le repiquage : c'est la solution la plus populaire car elle est nettement plus simple, moins contraignante et adaptée de ce fait même aux débutants. Pour ce faire, il vous suffit d'acquérir les jeunes bulbes endormis en sachet dès la fin janvier. Les premières cultures ne pourront se faire en extérieur mais sous serre à cette période.

Il est possible de les mettre en terre dès la fin mars, la bonne période est lorsque les températures nocturnes ne descendent pas sous les 6 °C.

L'emplacement doit être ensoleillé avec du soleil direct et une surface spacieuse. Ils ne doivent surtout pas être plantés à l'ombre au risque de les voir dépérir ou monter en fleur. Le sol doit être léger et drainant, ils détestent l'humidité stagnante.

Pour la pratique :

– commencez en amont par travailler votre sol de manière à l'ameubler et éliminer les éventuels adventices. En sol trop desséchant, incorporez un peu de compost bien décomposé de manière à augmenter le taux d'humus. De plus, amendez d'un fertilisant riche en Phosphore, élément indispensable dans la formation d'un bulbe riche et charnu.

– tracez des rangs espacés de 30 cm pour en définir les lignes de plantation.

– creusez des trous de la grosseur des bulbes tous les 10 à 15 cm puis plantez la tête vers le haut en faisant affleurer l'extrémité haute. Celle-ci doit être recouverte légèrement de terre.

– si vous choisissez le semis, placez une graine tous les 2 à 5 cm et recouvrez-les de quelques centimètres de terre fine. Les futurs plants devront être, quoi qu'il en soit, repiqués par la suite.

– arrosez pour tasser la terre autour du bulbe.



Flashez - moi !

Pour en savoir plus
sur les oignons
desjardins-inspirations.fr



CE QU'IL VOUS FAUT

Pour cultiver des oignons



Oignons long Sturon
Bulbéo - 250 g

3613852120832

2,19€

soit 8,76€/kg



Engrais potager
Or brun - 1,5 kg

3323660603396

9,99€

soit 6,66€/kg



Râteau soudé 14 dents
Saisons & Jardins

3260774400179

14,99€

Entretien

Une fois la culture amorcée, un petit entretien vient en complément pour bichonner votre future récolte. Les Oignons ont un système racinaire fragile qui souffre rapidement de la moindre concurrence. Éliminez au fur et à mesure les adventices qui viendraient s'installer entre les rangs à l'aide d'une binette. Ne passez pas trop près des bulbes pour ne pas les endommager.

Une fois leur développement bien amorcé, vous pouvez utiliser un paillis organique à leur pied pour ne plus avoir besoin de biner. N'en mettez pas trop pour ne pas les étouffer et encourager des pourritures non désirées. De la simple paille est un bon choix car couvrant et très perméable à la fois.

L'arrosage a lui aussi son importance dans la croissance du bulbe. Un apport par semaine est idéal. Il faut bien sûr l'ajuster en fonction des conditions météo. Trop d'eau et le bulbe pourrit !

À savoir : l'eau est intimement liée au goût du bulbe à la récolte. Pour accentuer le goût sucré, un apport plus régulier est à faire. À l'inverse,

avec moins d'eau vous accentuez le côté piquant et le goût prononcé !

Les maladies et parasites :

- le Mildiou : maladie très répandue au potager qui se traduit par des déformations et décolorations du feuillage à cause d'un champignon (*Peronospora destructor*) Il apparaît par temps chaud et humide. Des nécroses, dessèchements et poudrages blancs suivent. L'attaque peut gagner toute la plante jusqu'au bulbe et réduire une récolte à néant si rien n'était fait. La solution est une question d'anticipation avec le Mildiou. Respectez les conditions de cultures détaillées précédemment et au besoin faites des traitements à l'aide d'une solution cuivrée de type Bouillie bordelaise. Cette action ne peut être que préventive.

- les pourritures : que ce soit la pourriture blanche de l'Oignon ou la Pourriture du collet, toutes deux viennent de champignons qui s'attaquent au bulbe. Ils ont pour effet une atrophie de la plante et un dépérissement du système racinaire puis du bulbe entier. La solution, drainez votre sol s'il ne l'est pas, évitez les apports trop riches comme les fumiers frais, espacez les plantations, pratiquez les rotations de culture et utilisez une décoction de Prêle



pour renforcer la culture dès le printemps. N'arrosez qu'en cas de stricte nécessité.

- la mouche de l'oignon : c'est le parasite le plus récurrent sur cette culture. Les mouches viennent pondre leurs œufs sur les tiges de feuilles. Les larves semblables à des asticots blancs se développent ensuite en creusant des galeries dans les feuilles, puis dans le bulbe dont elles se nourrissent. Le résultat est une pourriture du bulbe avant terme qui le rend inconsommable. La solution : étendre un filet anti insectes de type moustiquaire au-dessus de la culture. La ponte deviendra alors impossible.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

POUR 6 PERSONNES • 50 MIN DE PRÉPARATION

6 oignons | 150 g de gruyère râpé | 6 tranches de pain | 1,5 l. de bouillon de volaille | 30 g de beurre | 15 g de farine | 1 gousse d'ail | sel et poivre

1. Epluchez et émincez les oignons en fines rondelles.
2. Dans une casserole, faites fondre le beurre et y faire revenir les oignons environ 15 minutes. Ils doivent être dorés.
3. Ajoutez la farine et la gousse d'ail, et laissez cuire le temps que la farine se colore.
4. Versez le bouillon de volaille chaud, mélangez salez et poivrez et laissez cuire 20 minutes, à couvert.
5. Versez la soupe dans 6 récipients individuels, allanstaufour.
6. Déposez une tranche de pain sur chaque bol de soupe, répartissez le fromage dessus et laissez gratiner au four.
7. Servez bien chaud !



Variétés

Les Oignons se classent en 3 catégories en fonction de leur couleur. Chacune de ces variétés a des caractéristiques propres. On différencie même au sein de ces catégories des Oignons à jours courts et d'autres à jours longs. Ils germent soit en fin d'hiver début de printemps ou bien fin de printemps début d'été. On cultive les jours courts plutôt dans le sud en raison du besoin de chaleur plus important.



Les blancs

Des Oignons au goût prononcé et à tendance acidulée. On les destine surtout à la cuisson. Ce sont souvent des Oignons primeurs que l'on peut consommer en fin de printemps et durant tout l'été.

Variété white ebenezer.

Les jaunes

Ils sont plus sucrés que les précédents et appréciés en tartes ou cuits de manière générale. On le trouve toute l'année car il se conserve bien au froid.

Variétés centurion ou Auxonne pour les longs et Paille des vertus pour un rond petit mais résistant.



Les rouges

On les consomme le plus souvent crus, que ce soit en plats chauds ou froids. Leur texture est ferme pour un goût doux. On les retrouve de juin à mars.

Variété red baron.



LES SALADES

La salade est un terme générique qui regroupe différentes espèces de plantes qui se consomment pour leurs feuilles. Dans la grande majorité, ce sont des plantes annuelles ou bisannuelles.

Le marché de la salade en France est important. Ce sont presque 16 000 hectares de culture pour plus de 400 000 tonnes récoltées. Les plus consommées sont les Laitues à plus de 70 %, suivies par les Chicorées, Scaroles et Frisées confondues.

Les bienfaits de ces légumes sont multiples et surtout reconnus pour leur teneur en vitamines et en fibres.



Culture

Vous pouvez cultiver la salade de deux façons :

Le semis : sur place ou en pépinière, les semis se réalisent à différentes périodes selon les variétés choisies. Les deux grandes périodes se situent en sortie d'hiver pour les Salades de printemps et d'été ou bien durant la seconde partie d'été et le début d'automne pour les Salades d'automne et d'hiver. Une exception pour l'Endive qui se sème au printemps bien qu'elle se consomme l'hiver. Ceci vient de son cycle de culture beaucoup plus long.

Le semis est une solution économique de produire ses propres Salades mais demande tout de même du temps et de la minutie car les graines sont minuscules. De plus, dans une logique d'échelonnement des récoltes, il peut être compliqué de semer 6 Salades. On réserve donc cette technique pour des productions un peu plus importantes ou tout simplement pour avoir la fierté du travail complet.

Semez de préférence en petites barquettes garnies de terreau semis. Repiquez les plants

individuellement lorsqu'ils sont aux stades 2 ou 3 feuilles. Cette technique permet de sélectionner les plants les plus forts et ne transplanter qu'eux.

Le semis directement en place est possible dès le mois d'avril lorsque le sol est suffisamment réchauffé. La Mâche est un bon exemple de Salade à semer de préférence en place et à la volée en raison de sa petite taille.

Le repiquage : cette étape vient après le semis qu'il soit fait maison ou bien directement acheté en micro mottes. C'est la solution pour laquelle optent la plupart des jardiniers car l'achat en micro mottes permet à la fois de mélanger les variétés mais surtout de repiquer au fur et à mesure des besoins pour échelonner les récoltes.

Avant toute chose, choisissez un emplacement ensoleillé que ce soit au potager ou bien en bac sur le balcon ou la terrasse. Travaillez votre sol afin de bien l'ameublir puis espacez vos plants de 30 cm les uns des autres. Arrosez généreusement et n'oubliez pas d'épandre un paillis fin au pied, de type paille de Lin ou Chanvre.

CE QU'IL VOUS FAUT • Pour avoir de jolies salades



Barquette
6 plants de salades

3517372004149
1,99€



Serre de culture
Elho

8711904304003
6,79€



Anti-limaces loches/escargots
Algoflash - 1.2 kg

3167770212440
10,99€
soit 9,16€/kg

Flashez - moi !

Pour en savoir plus
sur les salades
desjardins-inspirations.fr



Entretien

L'arrosage : il peut être nécessaire d'arroser vos plantations si les conditions sont trop sèches comme c'est souvent le cas pour les Salades d'été. Veillez également à maintenir votre terre ou substrat humide après le semis et après le repiquage, gage d'une germination et d'un enracinement optimal. Choisissez de préférence de l'eau de pluie et arrosez en pluie fine car ce sont des légumes fragiles au début de leur cycle de vie.

La fertilisation : l'apport de fertilisant se fait lors du travail général du sol de votre potager. Choisissez des engrais organiques complets qui auront pour but de nourrir votre sol avant de nourrir vos plantations. Ne fertilisez jamais à outrance d'autant que les Salades sont des légumes qui se contentent de peu. Un sol riche, drainant et bien travaillé suffit à leur bonheur.

Le paillage : pailler votre potager est la solution idéale pour la culture des Salades car leur entretien est plus que limité entre le repiquage et la récolte. Ce paillis permet de conserver la fraîcheur naturelle du sol tout en éloignant les gastéropodes qui n'aiment pas les paillis fins car ils se collent à leur pied. De plus, le paillage permet de limiter la pousse des adventices.

Le binage : sans paillage, un binage régulier est nécessaire afin d'éviter la formation d'une croûte limoneuse qui ralentirait l'infiltration de l'eau et encouragerai le ruissellement.

La protection : pour les cultures précoces ou tardives, il peut être nécessaire de les réaliser sous châssis ou serre si le risque de gelées est présent. N'oubliez pas que ces légumes peuvent geler s'il fait froid et que leur enracinement sera beaucoup plus long dans un sol peu réchauffé. Il en est de même dans le cas des carrés potagers en bacs. Qu'elles soient sous un voile de forçage ou sous cloche en verre ou en plastique, pensez à ventiler régulièrement.

Le blanchiment : il s'agit d'une étape obligatoire lors de la culture des Scaroles ou Frisées notamment. Vous devez faire blanchir leur cœur en les privant de lumière ce qui aura pour effet de stopper la photosynthèse. Ce blanchiment va alors diminuer leur amertume et accentuer leur croquant. Lorsqu'elles commencent à prendre une bonne taille, posez sur leur tête une cloche opaque en plastique ou bien un pot en terre cuite sans trou. Patientez ensuite jusqu'au blanchiment du cœur qui annoncera le moment de la récolte. Vous pouvez aussi remonter les feuilles et les lier pour priver le cœur de lumière, ce qui aura le même effet.

Les maladies :

– Le Mildiou : c'est la maladie la plus commune sur les Salades. On la reconnaît à la décoloration des feuilles en taches sur la partie supérieure. Une pruine blanche recouvre aussi le dessous. Elle apparaît lorsque les conditions sont trop humides. Mieux vaut arracher et brûler les plantes atteintes que d'essayer un quelconque traitement.

– Le Botrytis : seconde maladie qui survient en conditions humides. Elle s'accroît lorsque l'air est mal véhiculé entre les plants parfois trop serrés. Un autre facteur est aussi un sol trop enrichi en Azote et un contact des feuilles directement avec la terre. La pourriture prend une couleur grisâtre et s'attaque directement au collet de la Salade. Comme le Mildiou, arrachez les plantes atteintes.

– Les limaces et les escargots : ce sont les principaux amateurs de Salades surtout des jeunes plants printaniers aux feuilles fraîches et tendres. Vous pouvez les éloigner à l'aide d'un paillis fin ou de granulés appâts à base de Ferramol.

Variétés

Laitues



Cinquième légume le plus consommé par les Français, la Laitue est la Salade indétrônable. Elle se cultive et se récolte de mai à septembre, saison incontournable des salades d'été. Elles plaisent aux petits comme aux grands par leur saveur neutre et douce avec laquelle beaucoup d'autres aliments et condiments peuvent se marier. Les variétés de Laitues sont nombreuses (Batavia, Romaine, Rouge, Feuille de Chêne, etc.)

La Mâche



Salade d'hiver par-dessus tout, la Mâche est d'une facilité de culture déconcertante. Tendre et ferme à la fois, elle fait de nombreux adeptes avec ses saveurs douces et fruitées. L'intégralité de la plante sans ses racines, se mange, facilitant ainsi son arrivée dans l'assiette. C'est la troisième famille de Salade la plus consommée.

Le Pourpier



C'est une plante encore méconnue que l'on peut retrouver à l'état naturel et qui est consommée depuis des siècles. Il rejoint de nos jours la catégorie des légumes moins populaires bien que regorgeant de bienfaits car il a été moins démocratisé que les Laitues notamment. On le consomme d'avril à novembre.

Les Chicorées



Scaroles ou Frisées pour les deux plus connues, les Chicorées se reconnaissent aussi à leur saveur amère si particulière. Elles se cultivent toute l'année mais la pleine saison se situe d'octobre à février. Elles doivent être blanchies pour atténuer leur amertume et accentuer leur croquant naturel.

Le Cresson



Sans doute la salade la plus complexe en culture. Elle nécessite un véritable savoir-faire et surtout des conditions particulières car cette plante pousse dans les cours d'eau. Sa production reste marginale mais son goût inimitable.

KIT POTAGER



L'endive



Bien qu'elle puisse se consommer toute l'année, l'Endive est la salade d'hiver par excellence si l'on suit son véritable cycle de culture. Elle dispose d'un avantage non négligeable, celui de se conserver très longtemps. On peut ainsi la récolter en cave au fur et à mesure des besoins.

LES TOMATES

Légume phare des salades d'été, la Tomate est une véritable boule de fraîcheur à consommer sans modération. Malgré ses origines péruviennes, la Tomate se cultive dans bon nombre de climats grâce à la culture sous serre permettant d'avoir des récoltes tout au long de l'année. On recense de nos jours plus de 500 variétés.

Près d'un tiers de la production est destinée à la transformation que ce soit en soupes, séchées ou encore en coulis.

La Tomate est composée majoritairement d'eau, à raison de 95 %. Faible en calories, elle regorge de vitamines.

Culture

La tomate se cultive facilement mais quelques points techniques sont à connaître afin de réussir au mieux sa culture.

C'est un légume du soleil et c'est pour cette raison qu'elle demande beaucoup de soleil pour rougir. Elle redoute les ambiances confinées et les atmosphères humides qui encouragent le développement de maladies. Sa culture est possible en pot comme en pleine terre, en extérieur ou sous serre. La difficulté réside dans le fait de lui trouver l'endroit idéal.

Le semis : le semis des Tomates est très simple, si les variétés ne sont pas hybrides, vous pouvez même récupérer vos propres graines, les faire sécher puis les semer l'année suivante. Le semis permet d'avoir une gamme immense de variétés, plus que si vous choisissez des plants déjà levés. C'est aussi la façon la plus économique de planter des Tomates.

Débutez dès le mois de février sous serre mais

toujours en faisant lever préalablement en godets. Ne semez jamais directement en terre, les résultats n'en seraient que trop aléatoires.

Pour ce qui est de la technique :

– Remplissez des godets individuels de terreau spécial semis

– Semez trois graines par godet. Le but est d'éliminer les deux plants les plus faibles lorsqu'ils sont arrivés au stade deux feuilles.

– Recouvrez les graines d'une mince couche de substrat puis arrosez.

– Placez vos godets en caissettes, en mini serre ou bien à l'intérieur de la maison derrière une fenêtre.

Vous pouvez également utiliser des plaques alvéolaires spéciales semis dans lesquelles vous sèmerez une graine par trou. Les plants seront ensuite repiqués en godets individuels au stade deux feuilles.

Le repiquage : sous serre, le repiquage intervient lorsque les plants font une vingtaine de centimètres. En pleine terre, il en est de même mais il est important de patienter jusqu'à ce que le risque de gelées soit définitivement

écarté. Les plantations peuvent donc se faire les yeux fermés à partir de début juin. En dessous de 5 °C, vous auriez des problèmes de croissance, très mauvais pour la suite de la culture.

Avoir un sol riche est indispensable pour avoir de bons résultats. Pour ce faire, il est recommandé de le fumer dès l'automne avec des amendements organiques complets. Avant la plantation, un complément d'engrais riche en Potasse et Phosphore sera plus que bénéfique. C'est pour vous faciliter la tâche que des engrais "spécial Tomates" existent, que ce soit pour la plantation, ou durant la culture.

La distance entre chaque plant doit être au minimum de 50 cm et de 80 cm entre chaque rang. De plus, vous devrez poser dès le repiquage un système de tuteurage de manière à faciliter leur développement et la taille ultérieure. Là encore, il existe des tuteurs à Tomates qui permettent de les maintenir sans avoir recours à des liens.

Paillez le sol avec de la paille de blé qui permettra de conserver la fraîcheur du sol et d'éviter les stress hydriques.

Flashez - moi !

Pour en savoir plus
sur les tomates
desjardins-inspirations.fr



CE QU'IL VOUS FAUT

• Pour avoir des tomates juteuses



Plant de tomate
Différentes variétés
Ø 10 cm
2,99€



Engrais liquide tomates
Algoflash
3167770210590
9,49€
soit 9,49€/l



Tuteur PVC avec réserve
Nortene - 20 x 20 mm - H. 1.50m
3260821400510
5,19€

Entretien

L'arrosage : l'arrosage est indispensable pour cette culture. L'été, il est quasi quotidien car la Tomate est très gourmande en eau et surtout lorsqu'il fait chaud. Arrosez de préférence tôt le matin avec de l'eau de pluie. Mouillez abondamment le sol mais n'arrosez jamais les feuilles.

La fertilisation : en saison, choisissez les engrais liquides spécial Tomates à raison d'un apport par semaine.

La taille : la taille est indispensable pour encourager une production régulière de Tomates d'un bon calibre. Notons que seules les Tomates cerises et cocktails peuvent se passer de taille.

L'objectif est d'avoir à terme une plante avec une seule tige principale, sans ramification et de pouvoir produire 5 étages de fruits. Les grappes de fleurs se forment à l'aisselle des feuilles. Des ramifications de branches se forment aussi à l'aisselle des feuilles, il vous faut donc les éliminer dès leur apparition

pour que la croissance reste verticale sur un seul et même axe. Au fur et à mesure de cette croissance droite, les étages de fleurs apparaissent, vous en garderez donc 5 en tout puis pincerez le bourgeon apical terminal. La récolte des étages inférieurs débute alors que les étages supérieurs sont toujours en fleurs.

Pour éliminer les ramifications, de simples pincements à la main sont efficaces, nul besoin de sécateur. C'est avant tout un suivi régulier qui va permettre d'obtenir des plants bien taillés et aux récoltes abondantes.

Une seconde taille consiste à supprimer les feuilles les plus basses au fur et à mesure et surtout lorsqu'elles commencent à se tacher.

Les maladies et parasites : les maladies sont monnaie courante sur les Tomates. La première chose à faire pour en éviter bon nombre est un traitement préventif et régulier à l'aide de purin d'Ortie directement sur le feuillage. Cette solution va permettre de renforcer la plante tout en lui apportant des matières fertilisantes ... une solution efficace et reconnue.

– Le Mildiou : c'est la plaie de la Tomate, un champignon cryptogamique qui se développe en condition confinée, chaude et surtout sur

le feuillage lorsqu'il est mouillé. On le reconnaît aux taches jaunes puis brunes et noires qu'il forme sur le feuillage, puis les tiges et enfin les fruits. Il peut mettre à mal une récolte complète si rien n'est fait.

– L'Oïdium : moins grave que le Mildiou, c'est aussi une maladie cryptogamique qui apparaît par temps chaud et humide. Ce sont là, des taches poudrées blanches qui peuvent venir recouvrir l'intégralité des feuilles et nuire au développement du plant et donc de la récolte.

– L'Alternariose : encore un champignon qui se développe une nouvelle fois par temps humide et chaud. Il forme des taches noires contrairement au Mildiou. Les fruits se tachent eux aussi et deviennent immangeables.

– Les Pucerons : eux aussi s'invitent au festin bien que les Tomates ne soient pas les plus sensibles. Dans un potager biodivers, ils iront bien souvent contaminer d'autres plantes. Leurs dégâts ne sont que limités et il n'y a que peu de chance qu'ils tuent le plant et nuisent à la récolte.



Catégories

Les tomates grappes



Ce sont les plus commercialisées car elles sont souvent rondes, à la peau lisse et se récoltent en grappes entières comme leur nom l'indique. Chaque grappe compte en moyenne entre 5 et 8 fruits. Ce sont vulgairement les Tomates types auxquelles on pense lorsque l'on parle de Tomates. Le gros avantage des Tomates grappes est leur rendement bon, et homogène.

Les Tomates cerises ou cocktails



Ce sont elles-aussi des Tomates grappes mais de petite taille. On les reconnaît tout de suite à leur formes ronde ou allongée, non côtelée et au fait qu'on les consomme très souvent en une bouchée à l'apéritif. Elles se tiennent aussi très bien à la cuisson avec leur chair ferme et croquante lorsqu'elles sont crues..

Les Tomates anciennes



À l'inverse des Tomates grappes, ces variétés sont nettement moins cultivée à l'échelle industrielle car elles sont souvent moins productives et d'un calibre plus ou moins aléatoire. Les formes, les couleurs y sont très variées et certaines sont complètement bicornues. La contrepartie à cette production plus faible est une saveur toujours plus intense et surtout un goût moins uniformisé. Elles résistent aussi souvent mieux aux maladies et ont ainsi une place de choix dans nos jardins.

Les Tomates hybrides



Elles sont de plus en plus répandues et on les reconnaît au sigle F1 qui suit le nom. Elles sont issues de croisements qui permettent d'obtenir différentes caractéristiques souhaitées. Des fruits plus gros, une meilleure résistance aux maladies, une meilleure conservation... L'inconvénient de ces sélections est qu'elles sont souvent stériles. Vous ne pourrez donc pas récolter les graines pour les ressemer l'année suivante. Il faudra vous procurer de nouvelles semences ou de nouveaux plants.

LES CRITÈRES DE CHOIX

LE GOÛT

C'est le facteur le plus important mais qui est de nos jours souvent relayé au second plan au profit de l'aspect visuel.

LE CALIBRE

Il est important de le connaître à l'avance car la taille des fruits va aussi déterminer l'utilisation possible. Vous ne consommerez pas une Tomate cerise de la même manière qu'une tomate de gros calibre.

LA PRÉCOCITÉ

Certaines variétés arrivent à maturité plus vite que d'autres même si l'échelonnement des récoltes est surtout une question de période de plantation.

L'ASPECT VISUEL

Il est important pour varier les couleurs dans la conception de salades d'été mais n'a que peu d'importance si vous souhaitez en faire des soupes.

LA RÉSISTANCE AUX MALADIES

C'est l'un des facteurs les plus importants puisque la Tomate est très sensible à certaines maladies qui peuvent mettre à mal une récolte entière.

LES RADIS

Le Radis est un légume racine, son feuillage peut se manger mais en le cuisinant. On le cultive avant sa montée en fleur afin de tirer profit au maximum de sa racine lorsqu'elle est gorgée d'eau et de nutriments. La récolte se produit de façon anticipée car si la montée en fleur s'amorce, la racine continue de grossir mais devient fibreuse, piquante et éclatée.

Le radis est pauvre en calories mais riche en vitamines C et en minéraux. Il concentre dans sa racine des substances soufrées susceptibles de prévenir l'apparition des les maladies cardiovasculaires, cancers ou autre maladies chroniques.

Culture

La culture du Radis est sans doute l'une des plus simples parmi tous les légumes. Ils demandent une exposition ensoleillée mais peuvent se contenter de la mi-ombre si l'ambiance est lumineuse. Au point de vue du sol, il doit être fin, léger, profond et pas trop riche en azote. Ce dernier critère est important car c'est dans un sol riche en Potasse et Phosphore que les racines sont les plus belles. La profondeur du sol n'a en revanche une réelle importance que pour les Radis longs, les petits et les ronds peuvent se cultiver dans un sol de surface, voire même en jardinière. En effet, il ne s'enterre que de 5 à 7 cm.

Le semis : dans une logique de rotation de cultures, privilégiez avant toute chose un endroit du potager où ont été cultivés des légumes feuilles en dernier. L'idéal étant des Choux ou des Salades. Le Radis germe lorsque la température du sol est supérieure à 8 °C et sa croissance s'accélère sensiblement après 12 °C. Les semis s'échelonnent donc

de mi-février à fin avril pour avoir les meilleurs rendements. Des exceptions sont possibles pour des cultures estivales dans les coins les moins chauds du jardin. De même, les radis d'automne se sèment en été pour une récolte avant les gelées. Évitez toutefois les périodes caniculaires pour semer, ce qui pourrait nuire à leur développement.

Au début du printemps vous pouvez les cultiver en châssis ou sous serre afin d'accélérer la croissance et donc la récolte.

Le travail du sol

Une fois l'emplacement idéal sélectionné, une petite préparation du sol s'impose.

– dans un premier temps, désherbez la zone si la terre n'est pas à nue.

– un binage doit suivre pour ameublir votre sol. Travaillez votre sol plus ou moins en profondeur en fonction de la variété semée. La préparation du sol reste superficielle pour les petits radis ronds mais doit être plus profonde dans le cas du Radis noir un peu au même titre que la culture de la Carotte.

– terminez toujours par un ratissage pour que

la terre soit le plus fine possible. Les graines de radis ne sont pas minuscules, mais réussir la densité de semis est plus simple et visible sur une terre fine.

L'ensemencement : votre sol est fin prêt à recevoir les graines, munissez-vous alors de votre paquet et d'un semoir si besoin.

Il faut compter environ 20 graines par m² sachant que les petits peuvent se semer « à la volée » sans nécessairement les mettre en ligne. Ceci est valable pour les terrains avec peu d'adventices, sans quoi le désherbage pourrait vite devenir un calvaire.

Si vous optez pour le semis en ligne, séparez-les de 20 à 35 cm en fonction du calibre du Radis semé.

Recouvrez les graines d'un ou deux centimètres de terre fine. Vous pouvez par exemple prendre un terreau semis, qui est naturellement fin.

Arrosez en pluie fine pour mettre les graines en contact avec le sol et assurer une l'humidité nécessaire à la germination. Il est important de conserver cette fraîcheur constante jusqu'à la levée soit de 3 à 5 jours.

CE QU'IL VOUS FAUT

Pour avoir de beaux radis



Sachet graines de radis 18 jours
Vilmorin
3211500008312
2,39€



Semoir à main
Nortene
3260821470612
2,99€



Engrais légumes du soleil
Solabiol - 500 g
3664715024958
4,99€
soit 9,98€/kg

Flashez - moi !

Pour en savoir plus
sur les radis
desjardins-inspirations.fr



Entretien

Un désherbage régulier entre les plants est conseillé durant leur développement. Pour les gros Radis, le paillage peut s'épandre au stade 3 feuilles sans pour autant en mettre une épaisse couche. Le principal est d'éviter que la terre ne soit à nue, ce qui limite la germination des adventices et l'évaporation de l'eau du sol.

L'arrosage : un arrosage régulier en quantité modérée est la clé du succès dans la culture des Radis. Non seulement cette fraîcheur favorise leur croissance mais elle participe aussi activement à leur goût et leur texture.

Les effets d'un manque d'eau lors de leur développement est un goût piquant et une texture fibreuse et molle. Un bon Radis doit avoir le juste milieu entre douceur et piquant, fermeté, croquant et juteux.

La fréquence est d'une à deux fois par semaine pour la culture de printemps. Elle peut s'espacer pour les cultures d'automne. Sous châssis et en été, allez jusqu'à 3 arrosages par semaine. Pour la technique, vous pouvez mouiller le feuillage sans craindre les maladies cryptogamiques.

Au contraire, un feuillage humide fait fuir les Altises, des insectes ravageurs du Radis.

La qualité de l'eau n'a que peu d'importance, qu'elle soit du robinet ou de pluie.

Les maladies : lorsque les Radis sont malades, le problème de base vient toujours d'un sol asphyxiant, d'une mauvaise rotation de culture ou d'une culture à la mauvaise saison. Toutes peuvent alors être évitées par une organisation au préalable tout en pratiquant les techniques culturales dans les règles de l'art. Les plus récurrentes seront :

– le mildiou et ses tâches jaunâtres sur les feuilles réduisant le développement de la racine. La cause est un sol trop chaud, ce qui arrive pour les cultures trop tardives.

– la rouille blanche qui fait friser le feuillage et l'épaissit. Ceci arrive en conditions trop sèches.

– la racine noire, une maladie provoquant le jaunissement des feuilles et le pourrissement de la racine en la rendant gluante. La raison est un sol asphyxiant, pauvre et dont les rotations de cultures sont mal gérées.

Les parasites : les ravageurs du radis sont peu nombreux, sans doute en raison d'une courte culture.

L'Altise, c'est le plus dommageable, un petit insecte noir qui pique les feuilles pour se nourrir de la sève. Les Radis stressés de ces agressions ont les feuilles comme criblées, ce qui altère la croissance de la racine. L'attaque n'a pas le temps de tuer la plante. Toutefois, les Radis stoppent leur développement, deviennent piquants et fibreux. Pour éviter de traiter à l'insecticide une culture qui viendra à être vite consommée, préférez la lutte mécanique. Pour ce faire, tendez un filet anti insectes au-dessus des rangs. Les voiles de forçage ou les châssis sont aussi efficace mais la protection s'arrête vite lorsque les températures deviennent trop chaudes.

Les Gastéropodes sont des ravageurs courants sur cette culture sont les Limaces et Escargots. En effet, les cultures précoces avec des feuillages tendres et délicieux sont un véritable régal pour ces animaux. Une culture entière peut être ravagée car ils grignotent la plante jusqu'au collet, ce qui provoque la mort de la jeune racine.

Un paillis très fin, un piège à bière ou des granules de Ferramol sont autant de moyens de lutte efficaces.

Variétés



Radis rond écarlate 'géant de würzburg'

Un Radis rond d'un beau calibre à la couleur rouge vif. Son semis débute plus tard, d'avril à août pour des récoltes estivales ou de début d'automne.



Radis de 18 jours 'velox'

Espèce à culture rapide car la récolte intervient 18 jours après le semis. Il peut se semer toute l'année et est bicolore rouge et blanc. Il est croquant et passe partout, l'un des plus populaires.



Radis noir 'gros long d'hiver'

La variété la plus répandue de Radis noir. Reconnaissable entre tous à sa racine pouvant atteindre 30 cm, sa peau noire et sa chair blanche. Sa saveur est là encore piquante, typique des Radis noirs. Il se sème de juin à août. On le consomme cru ou cuit durant une bonne partie de l'hiver.

POKE BOWL SAUMON

POUR 4 PERSONNES • 20 MIN DE PRÉPARATION

4 pavés de saumon | 400 g de riz à sushi | 16 radis | 1 concombre | 2 avocats | 4 cuillères à soupe de sauce soja | 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz | Coriandre | Ciboulette | Graines de sésame

1. Faites cuire le riz à sushi et laissez-le refroidir.
2. Coupez les pavés de saumon en dés, émincez les radis, tranchez les concombres et les avocats.
3. Dans un premier récipient, mélangez le saumon avec 2 cuillères à soupe de riz, 2 cuillères à soupe de sauce soja et des graines de sésames, puis réservez.
4. Dans un second récipient, mélangez le riz à sushi cuit et refroidi avec 2 cuillères à soupe de riz, 2 cuillères à soupe de sauce soja, des graines de sésames, et de la ciboulette ciselée, puis réservez.
5. Dans 4 bols, mettez le riz préparé et disposez dessus, les tranches de concombre et d'avocat, les radis émincés, et le saumon assaisonné.
6. Ajoutez de la ciboulette ciselée et des feuilles de coriandre.





LES FRAISIERS

Le fraisier est une plante vivace de la famille des rosacées donnant des fruits à chair plus ou moins tendre et sucrée, dont la taille varie en fonction des variétés. Le fraisier des bois est connu depuis l'antiquité en Europe et en Amérique du Nord. C'est le botaniste Antoine Nicolas Duchesne qui en 1740 observe que le croisement entre le fraisier du Chili pour sa grosseur du fruit et le fraisier de Virginie pour sa saveur donne naissance à un fruit à la saveur d'ananas. Toutes les variétés à gros fruits que l'on cultive désormais proviennent de ce dernier hybride.

Peu calorique, les fraises sont riches en fibres et en vitamine C, et elles stimulent le système immunitaire.

Culture

Il faut savoir qu'il existe deux groupes de fraisiers : les fraisiers à petits fruits, et les fraisiers à gros fruits. Ce dernier groupe est divisé en 3 sous groupes :

- non remontants : qui ne fleurissent qu'une fois au printemps.
- semi-remontants : qui fleurissent une fois au printemps et une seconde fois en automne.
- remontants : qui produisent du printemps à l'automne..

Le climat : les fraisiers ont besoin d'une période de repos végétatif prononcée ; ils supportent des températures se situant entre -15 °C et -20 °C.

Une gelée tardive de printemps détruira la floraison, donc la fructification. N'hésitez pas dans ce cas à les protéger d'un abri tel qu'un tunnel ou un voile de forçage.

Le sol : le fraisier demande un sol perméable, suffisamment humide et bien drainé. Il craint

l'humidité stagnante et préfère les sols humifères et légèrement acides.

Vous ne devez pas planter de fraisiers dans un endroit ayant abrité cette culture 4 à 5 ans auparavant, le sol étant trop appauvri les nouveaux plants ne seraient pas dans les meilleurs conditions.

L'emplacement doit être entièrement désherbé.

Labourez un mois avant la plantation en incorporant en même temps du fumier (4 kg/m²) et un engrais de fond (100 g/m²).

L'exposition : dans les régions du Nord, le fraisier aura besoin d'une exposition ensoleillée alors que dans les régions du Sud il lui faudra une exposition plus ombragée (mi-ombre).

Quand planter ? : pour toutes les variétés de fraisiers, la période de plantation s'effectue de septembre à mi-octobre afin de laisser le temps aux plantes de s'enraciner durant l'hiver et fructifier normalement dès la première année.

On peut cependant planter de février à mai en sachant que les variétés non remontantes ne produiront une vraie récolte que l'année suivante.

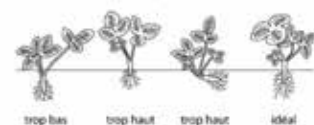
Comment planter ? : il faut compter 4 à 6 plants au m², avec une distance de plantation de 30 à 40 cm entre chaque pied.

La culture du fraisier se fera de préférence sur butte, cette méthode permet un bon écoulement de l'eau et un réchauffement du sol plus rapide dès le printemps. Creusez une cuvette d'arrosage autour de chaque pied de fraisier

Le sol sera recouvert de paillage ou d'un film plastique, il en existe des perforés laissant passer l'eau de pluie ou d'arrosage.

Le paillage sert de couche isolante qui retient l'eau et évite l'évaporation, il restreint aussi l'apparition des mauvaises herbes. De cette façon les fruits seront plus sains car ils ne seront pas souillés par la terre en reposant sur le sol.

Veillez à ne pas enterrer ou laisser trop apparent le collet du plant, celui-ci doit être à fleur de terre



Flashez - moi !

Pour en savoir plus sur les fraisiers

desjardins-inspirations.fr

CE QU'IL VOUS FAUT • Pour avoir de savoureuses fraises



Transplantoir acier
Saisons & Jardins
3260774400100
4,99€



Fraisiers
Barquette x6
3327190521502
5,99€



Film paillage spécial fraises
Nortene - 1,4m x 10m
8413246214834
13,99€

Entretien

Faites un arrosage régulier par temps chaud et sec pour favoriser la végétation et limiter l'invasion des araignées rouges qui redoutent l'humidité.

Supprimez les stolons afin de ne pas épuiser la plante sauf si vous souhaitez renouveler vos pieds de fraisiers.

Dès la fin de fructification, enlevez toutes les parties mortes ou atteintes de maladies.

Dès le début du printemps, utilisez un engrais spécial fraisiers jusqu'à la fructification.

Les maladies : les maladies les plus récurrentes sont :

– pourriture grise (*Botrytis cinerea*) : en général due à une plantation trop dense des fruits, respectez une bonne distance de plantation afin d'aérer au maximum autour des pieds.

– tâches pourpres : à l'automne faites un bon nettoyage des plants et appliquez une spécialité

a base de cuivre

– anthracnose : symptôme « coup de pouce » sur le fruit.

Concernant cette dernière et la pourriture grise, les fruits doivent être retirés et jetés avec les ordures ménagères et non sur le tas de compost.

Les parasites : le fraisier est souvent la cible des pucerons qui sont vecteurs de maladies.

Cela se traduit par les symptômes suivants : coloration anormale ou déformation des feuilles, la taille des fruits plus petits ou le rabougrissement des plants, voire la dégénérescence complète du pied.

Les seconds ennemis du fraisier sont les vers blancs, vers etc....c'est tout le système racinaire qui est attaqué, le pied flétrit et meurt.

Sans oublier les acariens qui laissent des taches sur le feuillage.

Variétés

FRAISIERS REMONTANTS, qui produisent du printemps à l'automne.



Charlotte

Variété à gros fruits rouges et brillants, d'une très bonne qualité gustative. Cette plante est très vigoureuse avec un rendement très élevé, elle n'est pas sensible aux maladies.



Mara des bois

Fraisier peu sensible aux maladies, il est très productif avec un fruit de grosse taille parfumé aux saveurs de fraises des bois.



Gento

Supportant la congélation, cette variété à gros fruit conique, juteux à chair ferme, à une forte productivité, ses stolons peuvent produire dès la première année

FRAISIERS NON REMONTANTS, qui ne fleurissent qu'une fois, au printemps.



Gariguette

Le fraisier 'Gariguette' est le plus connu et le plus précoce. Il produit en abondance en mai et juin. C'est une variété précoce à chair ferme et parfumée



Ciflorette

Fraisier précoce au goût très parfumé



Surprise des marchés

Les qualités gustatives de 'Surprise des marchés' sont excellentes avec sa saveur entre le sucré et l'acidité.



LES FRAMBOISIERS

À la portée de tous et nul besoin d'avoir un grand jardin ou d'être un expert pour pouvoir cueillir ses propres framboises. Originaire des sous-bois et lisières de zones montagneuses d'Europe et d'Asie tempérée, le framboisier est une ronce bien de chez nous. Il appartient à la famille des rosacées tout comme les pommiers ou les mûres. Il est à ce titre très proche des mûres puisqu'ils appartiennent tous deux au même genre appelé Rubus.

La framboise est très pauvre en calories et très riche en eau. Ayant de puissants anti-oxydants, elle protégerait contre diverses maladies, et sa teneur en fibres alimentaires améliorerait le transit intestinal.

Culture

Il existe deux types de framboisiers :

– les framboisiers remontants : Contrairement à ce que certains jardiniers pensent, ce terme n'a absolument rien à voir avec le port du framboisier. Le fait qu'une plante soit remontante veut simplement dire qu'elle produira deux floraisons dans l'année et donc dans le cas de nos framboisiers, deux fructifications.

Le pied formera alors de nouvelles tiges qui disposeront d'une première fructification en automne puis une seconde au printemps.

– les framboisiers non remontants : Cette seconde catégorie ne produit qu'une seule fois par an mais bien souvent de façon plus abondante que pourrait le faire un framboisier remontant. De plus, ils produisent durant l'été sur des pousses âgées d'un an et surtout durant l'été (juillet/août) alors que les variétés remontantes le font avant ou après cette période.

L'association des deux catégories permet alors

d'avoir des productions quasi ininterrompues de juin jusqu'aux premières gelées !

Le sol : le framboisier affectionne plutôt les sols frais et fertiles. Même s'il n'est pas forcément très exigeant, c'est ainsi que vous obtiendrez les meilleurs résultats.

L'exposition : elle devra être ensoleillée mais pas brûlante car à l'état naturel, cet arbuste prospère en sous-bois ou en lisière de forêt.

Quand planter ? : attentez-vous à la tâche de l'automne jusqu'au printemps, périodes auxquelles l'enracinement sera nettement plus rapide.

Comment planter ? : la méthode pour procéder à la mise en terre n'a rien de fondamentalement différent comparé à un arbuste d'ornement ou même une plante vivace.

– Faites un trou d'au moins 4 fois le volume du contenant en largeur et 2 à 3 fois en profondeur. Le but est d'ameublir le sol de façon à ce que le framboisier s'enracine sans difficultés tout en émettant de nouveaux drageons assez rapidement.

– Enrichissez la terre extraite d'un tiers de

terreau de plantation et de quelques poignées de corne torréfiée. Il s'agit d'un fertilisant organique avec une action à court et long terme.

– Rebouchez une partie du trou avec ce mélange créé de telle manière que la base de la motte du framboisier affleure le niveau final du sol.

– Positionnez-le puis rebouchez l'ensemble du trou sans tasser la terre fortement.

– Arrosez abondamment à l'eau de pluie puis épandez un paillage organique tout autour du pied. Ce paillis gardera la fraîcheur, formera une protection naturelle et enrichira votre sol. À l'inverse, le fait de conserver du gazon au pied des framboisiers n'est absolument pas conseillé !

Il vous sera parfois conseillé de palisser les framboisiers sur des fils tendus ou sur un grillage. Cette méthode a effectivement pour but de faciliter le travail de taille mais n'a rien d'obligatoire puisque les tiges se maintiennent parfaitement érigées d'elles-mêmes.

CE QU'IL VOUS FAUT

• Pour avoir de jolies framboises



Framboisier Héritage AB
Pot 2 l

3760307310802
9,99€



Filet oiseau
Nortene - 2m x 10m

3260821200103
7,39€



Engrais fraisiers et petits fruits
Algoflash - 800 g

3167770205602
7,79€
soit 9,74€/kg

Flashez - moi !

Pour en savoir plus
sur les framboisiers
desjardins-inspirations.fr



Entretien

Contrairement aux arbustes d'ornement qui peuvent parfois nécessiter très peu d'entretien, le framboisier devra être suivi si vous voulez optimiser au mieux sa capacité de production et éviter de le faire vieillir prématurément. À ce titre, plusieurs entretiens s'avèrent absolument indispensables.

La fertilisation : cette opération est bien malheureusement zappée par beaucoup de jardiniers amateurs. Il s'agit pourtant bel et bien de l'alimentation de l'arbuste qui assurera à coup sûr sa bonne croissance, santé et production. Oublier de fertiliser revient alors à laisser votre sol s'appauvrir et faire vieillir très rapidement vos plants de framboisiers qui ne produiront dans ce cas qu'à court terme.

Les taille : tout comme pour la fertilisation, la taille permet de forcer vos pieds de framboisiers à se régénérer en émettant de nouveaux drageons qui assurent le renouvellement des tiges et donc les futures récoltes. Vous gagnerez alors en productivité et éviterez un effet broussailleux où il devient rapidement compliqué de cueillir les fruits sans se piquer. On compte environ une dizaine de tiges maximum par pied adulte.

Cette taille s'effectue majoritairement en fin d'hiver mais là encore, la pratique sera

différente entre une variété remontante et une variété non remontante.

– Pour les framboisiers non remontants :

Ce sont les plus simples à tailler puisque les tiges qui auront porté des fruits une fois ne produiront plus par la suite. Elles sécheront puis mourront en faveur des nouvelles de l'année. Il suffit alors simplement de les éliminer après la fin de la récolte, inutile d'attendre la fin de l'hiver pour le faire puisque les tiges dépériront de toute façon.

ATTENTION : ne coupez surtout pas l'ensemble des tiges mais simplement celles qui auront porté les fruits. En aucun cas votre framboisier devra être entièrement rasé !

Une seconde méthode consiste, en sortie d'hiver, à tailler les branches qui porteront des fruits au cours de l'année. Ne les taillez pas complètement mais à des hauteurs différentes. Avec cela, votre framboisier réagira en échelonnant ses floraisons et donc la maturation de ses fruits.

– Pour les framboisiers remontants :

Nous l'avons vu précédemment, les framboisiers remontants sont capables d'émettre des drageons qui produisent une première fois en fin de saison puis une seconde fois en fin de printemps l'année suivante. De ce fait, lorsque la remontée de fin de printemps a eu lieu, les tiges ne produiront plus, vous pourrez alors les couper à ras et c'est pour cette raison que la

taille des framboisiers remontants se fait en fin de printemps.

Vous pouvez également compléter cette taille en retillant les tiges d'un an en sortie d'hiver d'un tiers de leur hauteur. La tige produira alors des ramifications et formera alors une remontée bien plus productive.



BISCUITS À LA FRAMBOISE

POUR 6 PERSONNES • 30 MIN DE PRÉPARATION

180 g de framboises | 150 g de farine | 250 g de sucre en poudre | 2 œufs | 120 g de beurre ramolli | 50 g de noix de coco | 15 g d'amandes en poudre | 1/2 paquet de levure chimique | 1 sachet de sucre vanillé | 5 ml de vanille liquide

1. Dans un grand bol, mélangez à la main, 120 g de farine, 60 g de sucre, la poudre d'amande, le beurre
2. Étalez la pâte dans un moule carré ou rectangulaire allant au four.
3. Laissez cuire la pâte 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
4. En attendant, battez les œufs, avec le sucre vanillé, la vanille, le reste de sucre, jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et épais. Incorporez le reste de farine, la levure chimique, la noix de coco et les framboises, en mélangeant bien à chaque étape.
5. Versez le mélange sur la pâte sortie du four, et enfournez cette fois-ci à 150 °C durant 1 heure.
6. Laissez refroidir et dégustez !

Variétés

FRAMBOISIERS NON REMONTANTS :



Fruit ferme et très aromatique. Recommandé pour la congélation.



Framboise au goût intense et doux à la fois.

FRAMBOISIERS REMONTANTS :



Son arôme très délicat, en fait le must de la framboise.



Le goût de cette framboise est doux mais intense en bouche.

LES CASSISSIERS ET GROSEILLIERS

Les Cassissiers et Groseilliers, bien que des fruits assez différents sont en fait des arbustes relativement proches, c'est pourquoi il est facile de les réunir au sein d'une même description. Appréciés des petits et des grands, ce sont des fruits indémodables aux mille et une utilisations. Originaires d'Europe de l'ouest et de l'Asie tempérée, les Ribes, de leur nom scientifique forment un grand genre d'arbustes aux différentes espèces, souvent très proches même avec différentes nuances. Vous remarquerez donc pour le Cassissier (*Ribes nigrum*), le groseillier (*Ribes rubrum*) et le Groseillier à maquereaux (*Ribes uva-crispa*), qu'ils appartiennent à la famille des grossulariacées dont ils sont les plus grands représentants.

Culture

Les Cassis et les Groseilles ont beau être des fruits différents, les arbustes qui les portent sont pourtant très proches. Ils ne dépasseront jamais 1.80 m de hauteur pour 1.20 m de largeur, faisant d'eux de petits arbustes à la fois compacts et aérés.

Ils ont besoin de froid l'hiver pour fleurir et donc fructifier correctement.

La croissance, est plutôt rapide et vous pourrez avoir les premiers fruits un an seulement après la plantation.

L'exposition : il faudra un emplacement ensoleillé pour que leurs fruits mûrissent facilement.

Le sol : les Cassissiers et Groseilliers sont assez peu exigeants du moment que ce n'est pas un sol trop peu hospitalier. Évitez simplement les sols très acides ou à l'inverse calcaires et surtout trop humides en période hivernale. Choisissez plutôt une plantation sur petite butte si vous vous trouvez en point bas du jardin.

Pour les cultiver rien de plus simple, il vous suffit de respecter quelques règles :

– la plantation en haie : c'est souvent la solution de plantation la plus utilisée par les jardiniers. La plantation linéaire offre le précieux avantage de ne pas prendre trop de place au jardin et



de pouvoir bénéficier d'une cueillette simple. Pour ce faire, vous devez faire en sorte que les distances de plantation soient suffisantes pour assurer une production sur toutes les branches et surtout faciliter cette récolte. Choisissez une distance d'au moins 1 m entre chaque Groseillier, 80 cm pour les Groseilliers à maquereaux, 1.20 m pour les Cassissiers et enfin 1.50 m pour le Cassissier.

– la plantation palissée : très proche de la plantation en haie, c'est aussi une disposition linéaire. Toutefois, les sujets seront conduits sur des fils tendus pour en réduire la largeur, faciliter encore plus les récoltes et surtout faire en sorte que les fruits mûrissent de façon complètement homogène. Les distances de plantation demeurent inchangées entre chaque espèce.

– la plantation au sein du potager : Cette dernière solution peut être envisagée dans le cas où vous avez un jardin très chaud et ensoleillé. La plupart des cultures apprécient ces conditions mais d'autres préfèrent les ambiances plus fraîches et ombragées. C'est pourquoi la plantation d'un Cassissier ou Groseillier directement dans le jardin permet d'apporter une petite touche d'ombre sans pour autant avoir un système racinaire abondant qui empêcherait toute autre culture. Ceci évite aussi les monocultures plus propices aux maladies et ravageurs car ces arbustes peuvent accueillir bon nombre d'auxiliaires.

CE QU'IL VOUS FAUT

Pour avoir de succulents cassis et groseilles



Cassissier ou Groseillier
Pot 1,3 l

3520903378312 - 3520903378725

8,99€



Sécateur
Aquacraft

4713273501742

14,99€



Pailles de chanvre
Saisons & Jardins - 60 l

3760307310154

17,99€

soit 0,30€/kg

Flashez - moi !

Pour en savoir plus
sur ces fruits rouges
desjardins-inspirations.fr



Entretien

L'arrosage : inutile d'installer un goutte à goutte ou un système d'arrosage ultra performant pour la culture des Ribes. Un simple suivi d'après plantation est utile si vous avez choisi une plantation printanière. En cas de plantation automnale, un gros arrosage après la plantation pour tasser la terre suffira. Le premier été doit aussi être suivi avec vigilance au niveau de l'arrosage surtout en cas de sécheresse. N'apportez que le nécessaire, une plante résistante est une plante qui s'enracine en profondeur pour chercher d'elle-même la fraîcheur. Si vous arrosez à l'excès, les racines se développeront uniquement en surface.

La fertilisation : un Cassissier ou Groseillier qui produit est un arbuste bien fertilisé mais avec des éléments naturels !

Privilégiez les fertilisants et amendements riches en humus et complets, comme les composts, fumiers compostés ou fertilisants organiques déshydratés en granulés. Un apport annuel suffit amplement en fin d'automne de manière à ce que les éléments minéraux soient accessibles pour l'arbuste dès le retour du printemps. Paillez également le pied de chacun d'eux en fin d'automne, tous les ans avec un paillis organique non acide.

La taille : chez les Ribes en général, la taille n'est pas un gros problème et même si vous êtes un jardinier plus que novice, vous pourrez tout à fait vous y atteler sans risques.

Sachez tout d'abord que même si vous ne taillez pas un Cassissier ou un Groseilliers, il fructifiera de lui-même, les jardiniers les plus pressés peuvent donc se réjouir. Néanmoins, pour augmenter leur durée de vie et de ce fait les années où ils seront à même de donner des récoltes, vous pouvez tailler en novembre en suivant les quelques règles suivantes :

- éliminez le bois mort,
- coupez les branches trop vieilles après quelques années de récoltes et favorisez les jeunes pousses qui prendront le relais par la suite,
- rabattez d'un tiers les tiges les plus hautes, une année sur deux, de manière à concentrer l'énergie vers la production de jeunes pousses.

Variétés

LES CASSISIERS



Cassis 'Blackdown'

Avec un calibre de taille moyenne le fruit est ferme et supporte bien la cuisson. À récolter fin juin.



Cassis 'Andega'

Très aromatique avec un goût prononcé, ce cassis de gros calibre se récolte en juillet.



Cassis 'Little black sugar'

Une saveur très douce et peu acide, pour ce cassis de très gros calibre qui se récolte fin juin.

LES GROSEILLIERS



Groseille 'Gloire des sabons'

Sucré et parfumé, sans doute la groseille la plus parfumée. De calibre moyen vous pourrez la récolter de fin juillet à août.



Groseille 'london market'

De calibre moyen, cette groseille à la saveur finement acidulée, se récolte durant les mois de juillet et août



Groseille 'Jonkheer van tets'

Belles baies juteuses, fermes et peu acides, de gros calibre, elle se récolte en juin-juillet.



Congelez vos récoltes pour profiter des bienfaits de ces petits fruits rouges toute l'année. Riches en vitamine C, ce sont de super antioxydant, ils auraient des bienfaits diurétiques, anti-inflammatoires et anti-stress.

SMOOTHIE CASSIS & GROSEILLES

POUR 2 SMOOTHIES • 10 MIN DE PRÉPARATION

50 g de cassis | 50 g de groseilles | 1 yaourt nature entier | 1 cuillère à café de miel

1. Lavez et équeutez les cassis et les groseilles
2. Dans un mixeur ou un blender, mettez les fruits, le miel et le yaourt nature, puis mélangez
3. Versez le liquide dans deux verres, et réservez réfrigérateur.
4. Avant de servir bien frais, avec une paille, rajoutez quelques groseilles et cassis sur le dessus.



LES ASSOCIATIONS AU POTAGER

Depuis les temps anciens, l'homme s'est aperçu, en observant la nature, qu'une plante ne vivait jamais seule. Que ce soit dans les prairies, les friches ou les terrains abandonnés, la constatation fut que certaines plantes sauvages se stimulaient entre elles pour un meilleur développement ; il remarqua également leur étonnante résistance aux maladies et aux parasites. Il existe une grande communauté végétale, très diversifiée, de genres, de familles, d'espèces et la cohabitation se passe plutôt bien, même si parfois une variété domine les autres !

Les problèmes de voisinage dans un potager

Au jardin potager, les plantes cultivées peuvent avoir des problèmes de voisinage.

Certaines sont « amies », c'est-à-dire évoluent favorablement ensemble. Elles s'entraident même parfois, protégeant d'une éventuelle attaque de parasites ou de maladies leurs voisines, ou stimulant leur croissance.

Mais il arrive également, pour diverses raisons, que l'entente ne soit pas parfaite, voire très difficile entre certaines plantes légumières.

Certaines sont « ennemies », gênent ou arrêtent la croissance de leur entourage ; d'autres agissent défavorablement sur leur bonne conservation, ou en déforment le goût.

Ainsi, les légumineuses, qui par leurs bactéries fixent l'azote de l'air, gênent les plantes qui n'ont pas ou peu besoin d'azote pour se développer normalement comme les légumes racines.

Les associations sont-elles toujours efficaces ?

Ces associations peuvent être efficaces dans un sol qui reçoit régulièrement des amendements corrects (bien nourri), mais il ne faut pas oublier qu'il s'agit seulement d'une aide. Par contre, dans un jardin souvent envahi de parasite et de maladies, l'association a peu d'effet. Ce genre de problème, venant principalement d'un déséquilibre du sol, oblige à corriger en priorité les apports de compost et d'engrais naturel anti carentiel.

Éviter les associations défavorables

Certaines plantes inhibant la croissance des autres, il vaut mieux éviter de les faire cohabiter. Cependant, les modes d'associations ne sont pas une science exacte et les causes de mauvaise cohabitation sont multiples !

PLANTES	ASSOCIATIONS FAVORABLES 	ASSOCIATIONS DÉFAVORABLES 
Ail	Carotte, betterave, fraise, tomate, laitue.	Pois, haricot, fève, lentille, gesse commune.
Artichaut	Fève	
Asperge	Persil, tomate, poireau, haricot nain.	
Aubergine	Haricot.	
Basilic		Rue officinale.
Betterave	Oignon, haricot nain, chou-rave	
Carotte	Coriandre, laitue, oignon, poireau, haricot nain, pois, radis, tomate, romarin.	Aneth.
Céleri-Rave	Chou-fleur hâtif, pois, radis.	
Chou	Cresson alénois, laitue, romarin, céleri, sauge, betterave, pomme de terre, haricot nain, menthe.	Fraisier, tomate, fenouil, oignon.
Ciboulette	Carotte, concombre.	
Concombre	Haricot nain, maïs, pois, oignon, radis, laitue, tournesol.	Pomme de terre, tomate.
Courge	Maïs, laitue.	Pomme de terre
Échalote	Betterave, fraisier, laitue, tomate.	Pois, haricot, fève, lentilles.
Épinard	Haricot, fraisier, laitue, betterave.	
Fraisier	Tomate, épinard, bourrache, laitue, haricot nain, thym.	Chou.
Haricot	Carotte, céleri, concombre, maïs, pomme de terre, chou betterave, fraisier, aubergine, épinard.	Ail, oignon, échalote, tomate, fenouil.
Laitue	Carotte, fraisier, radis, chou-fleur, aneth, concombre, courge, poireau.	Persil, tournesol.
Melon		Courge, concombre
Navet	Pois, menthe, romarin.	
Oignon	Laitue hâtive, betterave, tomate, fraisier.	Pois, haricot, fève, lentille, gesse.
Poireau	Carotte, laitue, tomate, oignon, céleri, mâche	
Persil	Asperge, tomate.	Laitue
Pomme de terre	Maïs, haricot, pois, chou-fleur, ail rose, fève.	Courge, tomate, oignon, tournesol, framboisier, carotte, arroche.
Radis	Carotte, épinard, pois, laitue.	Cerfeuil, Hysope.
Tomate	Persil, asperge, basilic, mâche, ortie, oignon, ail, céleri, carotte, poireau.	Chou, cornichon, concombre, fenouil, haricot, betterave, pomme de terre, chou-rave.

Flashez - moi !

Pour en savoir plus sur les associations au potager
desjardins-inspirations.fr



PRENDRE SOIN DE SON ANIMAL AU PRINTEMPS

Les températures augmentent, la durée d'ensoleillement aussi, les beaux jours sont bel et bien de retour ! Des conditions idéales pour que votre compagnon à 4 pattes s'épanouisse dehors. Mais attention, le printemps apporte avec lui quelques contraintes pour sa santé et son pelage.



SON PELAGE

Le printemps est, comme l'automne, une saison de mue. En automne, les chiens à sous-poil perdent leur pelage d'été pour laisser place au pelage d'hiver, et au printemps le pelage protecteur d'hiver tombe pour laisser place au pelage d'été.

Chez le chien

La mue chez le chien sera plus importante chez un chien vivant en extérieur ou qui sort beaucoup, car elle est influencée par la variation de la luminosité. Il faut également prendre en compte la race du chien, la mue est plus importante chez les races de chiens dont la croissance du poil est courte, et aura tendance à être régulière chez les races de chiens chez lesquels la phase de croissance du poil est longue.

Un brossage régulier est fortement recommandé lors la période de mue afin d'enlever un maximum de poils morts.

Pour le brossage, il existe différents modèles de brosses, votre choix devra se faire en fonction du poil de votre animal : brosse, carde, peigne, démêloir, étrille...

Lors de la mue, il faut adapter l'alimentation de votre chien afin d'aider la repousse du poil, et d'obtenir un beau pelage.

Chez le chat

Un chat d'intérieur a une mue constante tout au long de l'année, contrairement à un chat d'extérieur, qui lui a le même rythme de mue qu'un chien c'est à dire en fonction des saisons. Vous devez brosser votre chat régulièrement pour qu'il évite d'avaler un trop grand nombre de poils. Ils formeraient des boules dans son estomac qui auraient du mal à être évacuées. Dans les cas les plus sévères, une occlusion pourrait même survenir.

En plus du brossage, vous pouvez enrichir son alimentation en fibres et lui donner des compléments alimentaires spécifiques.

SA SANTÉ

Les allergies

L'arrivée du printemps peut provoquer des allergies et plus particulièrement chez le chien. En effet, le pollen retombe par terre et votre chien va porter sa truffe au sol.

Méfiez-vous aussi des insectes qui sont de retour. Certaines piqûres peuvent provoquer des chocs anaphylactiques. Les symptômes sont des démangeaisons, des léchages excessifs, des éternuements, les yeux rouges... Et dans les cas les plus graves des crises d'asthme. Ces comportements doivent vous inciter à consulter votre vétérinaire.

Les parasites

Qui dit retour des beaux jours, dit retour des parasites. La saison printanière est une période où le risque d'infestation est important. Examinez régulièrement le pelage de votre animal, notamment après les balades, et donnez-lui un traitement antiparasitaire

LES RISQUES EXTÉRIEURS

Le jardin et les plantes toxiques

Le printemps, c'est aussi la reprise du jardinage et vous pouvez utiliser des produits qui attirent vos compagnons à 4 pattes, comme les insecticides ou les engrais. Empêchez votre animal d'aller aux endroits où vous les avez appliqués, et rangez-les hors de portée. De même pour les produits qui aident à l'allumage du barbecue, qui attirent par leur goût sucré.

De nombreuses plantes sont toxiques, et ont des effets différents. Les symptômes d'une intoxication sont : vomissements, diarrhées, forte salivation, tremblements... Si vous avez le moindre doute, emmenez votre compagnon en urgence chez le vétérinaire, et ne le faites ni vomir, ni boire.

Flashez - moi !





LE Golden Retriever



CE QU'IL LUI FAUT

Le golden retriever a besoin d'espace et d'occupation pour s'épanouir. C'est un chien qui n'aime pas beaucoup la solitude. Proposez-lui des jeux d'occupation durant votre absence. Fidèle à son maître, il fera tout son possible pour lui faire plaisir et le protéger. Il apprécie les longues balades en campagne ou en forêt, les baignades aux beaux jours, le canicross et les parties de frisbee.



Jouet Frisbee
Zolux
3336029790804
10,99€

Flashez - moi !

Pour tout savoir sur le Golden Retriever

 desjardins-inspirations.fr



Les origines du golden retriever sont floues et peu connues.

La race descendrait de chiens du Caucase selon une première théorie, ou plus probablement d'un croisement entre un Tweed Water Spaniel et un Wavy Coated jaune, dont seuls les chiots à la robe dorée auraient été conservés. Enfin, une autre légende raconte que le Golden Retriever est né d'un croisement entre un Spaniel d'eau et un Bloodhound.

Cependant tous s'accordent sur son origine : la Grande Bretagne

La race fait sa première apparition lors d'une exposition canine en 1909 et fait sensation grâce à sa fourrure dorée, qui lui doit son nom. Elle est enregistrée en Angleterre en 1913 avant d'y être reconnue en 1931 comme étant une race pure. La France importe les premiers chiens en 1925. La race est reconnue par la Fédération Cynologique Internationale depuis 1954. Depuis les années 1990, c'est une race très populaire.



Caractéristiques

SON CARACTÈRE

C'est un chien affectueux et sociable. D'un tempérament calme, il convient parfaitement à une vie de famille avec des enfants. Ce n'est pas du tout un chien de garde : il n'est pas farouche avec les inconnus et les autres animaux. Toutefois il aura besoin de se dépenser avec de longues balades quotidiennes ou encore mieux une activité sportive.

C'est un chien obéissant et intelligent, qui s'avère facile à éduquer. Il est souvent utilisé comme chien guide d'aveugle, mais également comme chien de sauvetage dans l'eau.

Il fait partie des animaux de compagnie préférés des français.



Robe

La couleur de la robe, qui lui vaut une partie de son nom, présente des nuances allant du crème au doré foncé.

Son poil mi long et épais, plat ou ondulé avec des franges et un sous poil épais et imperméable.



Tête

Sa tête est large, carrée avec un stop marqué et des oreilles tombantes. Son regard est très doux.

Corps

De 24 kg à 28 kg et de 51 cm à 56 cm pour une femelle

De 28 kg à 34 kg et de 56 cm à 61 cm pour un mâle.

Soins à lui apporter

SA SANTÉ



Le Golden Retriever est de constitution robuste, mais il est sujet à certaines maladies de peau (dermite, eczéma...) parfois d'origine allergique.

Un brossage deux à trois fois par semaine est nécessaire à l'entretien de son poil. Il permet d'éviter les nœuds, et de retirer les poils morts et la poussière. En période de mue le brossage se fera quotidiennement. Ses yeux devront être vérifiés quotidiennement et ses oreilles nettoyées deux fois par mois. Un bain peut lui être donné toutes les 4 à 6 semaines avec un shampoing adapté aux chiens poils longs. Un démêlant peut être appliqué à la fin du bain pour faciliter le démêlage. Un shampoing sec peut être appliqué entre deux shampoings.

Les griffes sont à surveiller régulièrement afin d'être taillées.



Brosse slicker double
Zolux

3336024708118

18,99€



Shampoing poils longs
Héry - 500 ml

3116456611404

11,99€

soit 23,98€/l



Lotion soin oreilles
Anju Beauté - 70 ml

3469980014334

6,99€

soit 99,86€/l



Fipromedic Anti parasitaire
Francodex - 4 pipettes

3283021703540

32,99€



Croquettes "Entretien"

Grande race

Crocform - 12 kg

3344952024293

35,99€

soit 3,00€/kg

32,39€

avec votre carte de fidélité soit 2,75€/kg

SON ALIMENTATION

Deux repas par jours sont conseillés avec des croquettes adaptées à son âge, à son poids et à sa dépense physique. Attention il est prédisposé à l'embonpoint. Privilégiez un temps calme avant et après le repas afin d'éviter un retournement d'estomac, fréquent chez la race.

Une quantité d'eau suffisante et fraîche devra être laissée à sa disposition tout au long de la journée.





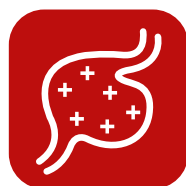
CROCFORM



CROQUETTES & FRIANDISES



**TRES RICHE EN
PROTÉINES ANIMALES**



**TRÈS HAUTE
DIGESTIBILITÉ**



**EXCELLENT RAPPORT
QUALITÉ/PRIX**



**FABRIQUÉES
EN FRANCE**



**SOUS CONTRÔLE
VÉTÉRINAIRE**



LE

Persan

Son histoire exacte reste mystérieuse puisqu'il s'agit de l'une des races les plus anciennes : les persans auraient été introduits en Italie en 1620 par Pietro Della Valle, en même temps qu'il importa des bijoux, des épices et de la soie originaires de Perse. À peu près à la même époque, Nicholas-Claude Fabri de Peiresc importait en France des chats à poils longs en provenance de Turquie : certains pensent que ces deux races de chats appartenaient en fait à une seule et même race.

L'aspect des Persans actuels est différent de celui de leurs ancêtres car la sélection s'est affinée afin d'obtenir des chats plus poilus et plus massifs.

Les standards actuels de la race ont été fixés en 1871 par les éleveurs puisque la race n'a pas changé depuis sa première apparition à cette même époque en Angleterre.



CE QU'IL LUI FAUT

Il faudra qu'il puisse avoir accès à deux litières propres et non poussiéreuses. À plusieurs griffoirs (corde, carton, sisal) qui lui permettront d'assouvir son besoin naturel de griffer. Un arbre à chat lui permettra de se reposer et observer en hauteur ; c'est un endroit rassurant pour lui. Aujourd'hui beaucoup d'arbres à chats sont multifonctions et présentent à la fois des espaces pour dormir et des poteaux pour faire leurs griffes. On trouve aujourd'hui un large choix de tailles, de couleurs et de formes afin qu'ils puissent se fondre dans le décor.

Sa morphologie en fait un piètre chasseur : il appréciera tout de même avoir à sa disposition des jouets pour se divertir.

Il n'est pas à l'aise sous un climat froid, humide ou enneigé, et encore moins lors de fortes chaleurs : c'est un chat qui est plus à l'aise à l'intérieur, dans un climat contrôlé.

Arbre à chat Desjardins

2090000333152

89,99€



69,99€

avec votre carte de fidélité



Flashez - moi !

Pour tout savoir sur le Persan

 desjardins-inspirations.fr



Caractéristiques

SON CARACTÈRE

Son caractère, tout comme sa morphologie, a été l'objet d'une sélection très rigoureuse. Avec son allure majestueuse et son caractère d'un naturel docile et calme, il fait partie des races de chats les plus populaires dans toute l'Europe et également aux États-Unis. C'est un chat d'une gentillesse incroyable. Il miaule très peu et communique beaucoup avec son regard. Il apprécie la compagnie de ses maîtres et aime tout autant les moments d'indépendance. C'est un chat facile à vivre mais qui nécessite beaucoup de soins quotidiens. Il apprécie le calme et la routine.



Robe

Le Persan présente une gamme très variée de couleurs et de dessins : il peut être noirs, bleus, roux, crème, blancs, écailles de tortue, bleu crème, cinnamon, silver, ou encore golden. Son pelage angora lui offre une allure très élégante.

Tête

Sa tête est de forme ronde et large, et son cou est trapu et court. Le profil du museau est écrasé avec des grands yeux ronds et un nez court et haut.

Corps

Sa taille est considérée comme moyenne à grande: environ 30 cm adulte, ils peuvent peser jusqu'à 7 kg pour un mâle



Soins à lui apporter

SA SANTÉ



Il possède un poil long ainsi qu'un épais sous poil qui devront être brossés quotidiennement afin d'éviter les noeuds. Pendant la période de mue la perte de poils sera accrue et il faudra penser à lui offrir des compléments alimentaires tels que la pâte de malt et l'herbe à chat qui faciliteront l'élimination naturelle des poils ingérés et préviendront les occlusions. Une attention particulière devra également être portée quotidiennement aux yeux naturellement larmoyants à cause, entre autres, de son poil abondant qui accumule facilement les saletés et au nez plat qu'il aura du mal à nettoyer seul. Un nettoyant spécifique devra être utilisé afin de ne pas l'irriter. L'intérieur des oreilles devra être régulièrement vérifié.

Malheureusement, le persan peut souffrir de maladies génétiques et de problèmes de respiration dus à son faciès écrasé. Il est susceptible de souffrir de dysfonctionnements rénaux et de problèmes de peau. Une alimentation de qualité et adaptée à son âge, des soins quotidiens et des bilans de santé réguliers effectués par un vétérinaire, permettront de minimiser et prévenir les risques de maladie précoce.



Nettoyant pour les yeux
Francodex - 125 ml

3283021721827
10,49€
soit 83,92€/l



Brosse Furminator M/L
Francodex

4048422141280
39,99€



Croquettes "Premium adulte"
Crocform - 3 kg

3344952024217
12,99€
soit 4,33€/kg

11,69€

avec votre carte de fidélité soit 3,90€/kg



Émincés sauce Premium
Adulte poisson

Crocform - 12 x 100 g

3760307310178
9,99€

soit 8,33€/kg



SON ALIMENTATION

C'est un chat qui peut s'avérer gourmand ; combiné à son tempérament placide, son alimentation devra être surveillée. Des croquettes de bonne qualité, adaptées à ses dépenses énergétiques, à son lieu de vie, mais aussi à son âge lui seront distribuées. L'ajout régulier d'une huile de saumon lui permettra de garder un poil en bonne santé. Elle est aussi bénéfique pour les articulations, le système cardiovasculaire et la digestion. De l'eau propre devra toujours être mise à sa disposition. Les fontaines à eau permettent d'éviter l'eau stagnante, et de la garder fraîche toute la journée.

LITIÈRES



SILICE BLEU 5% - BENTONITE - BENTONITE 3EN 1 - TOFU - PELLETS DE BOIS - PELLETS DE BOIS CHARBON



CHOISISSEZ
VOTRE LITIÈRE



ACHETEZ
VOTRE SEAU



REMP LISSEZ
VOTRE RECHARGE



RAPPO RTEZ VOTRE
SEAU ET RECHARGEZ

COMMENT INSTALLER UNE PLANTE D'INTÉRIEUR

Quelques notions sont quasi universelles lorsque l'on souhaite acquérir une plante d'intérieur en vue de l'installer dans sa maison. Nous allons vous aider à les comprendre, mais aussi à éviter les erreurs les plus courantes.



La situation et l'espace

Le choix de votre plante d'intérieur se fera dans un premier temps en fonction de la pièce où elle sera installée. En effet, certaines plantes peuvent paraître petites à l'achat, mais devenir très grandes ensuite (2 à 3 m). Il faut tenir compte de l'envergure de la plante qui fait qu'un tout petit endroit ne pourra être comblé d'un ficus ou d'un dracaena par exemple. Certaines plantes s'utilisent d'ailleurs en suspension si la place au sol est très limitée, ou encore dans les salles de bains.

Vous l'aurez donc compris, renseignez-vous au préalable afin de savoir quel sera le volume maximum de la plante que vous aimeriez posséder.

La luminosité

C'est sans doute l'un des éléments les plus importants pour garantir le bien-être d'une plante, car tout comme nous avec l'oxygène, aucune ne peut vivre sans lumière. En effet, les plantes effectuent ce que l'on appelle la photosynthèse : elles fabriquent de la matière organique (feuilles, tiges, racines, fleurs) en captant de l'eau, du dioxyde de carbone (CO₂), des éléments minéraux (azote, potasse, phosphore, etc.) et en rejetant de l'oxygène (O₂). Le tout n'étant possible qu'en présence de lumière.

Il va de soi que vous devez installer vos plantes

d'intérieur dans les endroits les plus éclairés de votre maison. En cas de doute, choisissez toujours une fenêtre orientée à l'Est, votre plante recevra donc une lumière tamisée et ainsi lorsque le soleil sera présent le matin, ses rayons ne seront pas les plus forts de la journée et donc les risques de brûlures du feuillage écartés.

« Je n'ai pas la place pour installer une plante devant une fenêtre, et tous les autres endroits disponibles me semblent trop sombres »

Il existe des lampes spécifiques produisant un éclairage artificiel tout à fait adapté à la vie d'une plante. Il vous suffit simplement d'en acheter et de créer cette installation à votre domicile en remplaçant les lampes existantes.

N'installez cependant pas la première ampoule qui vous tombe sous la main car une ampoule classique ne répond pas à leurs exigences. En effet, cette dernière ne produit pas les photons lumineux nécessaires à leur développement.

La température

Deuxième élément incontournable, la température est effectivement à ne pas à prendre à la légère. De façon basique, toute plante d'appartement est faite pour vivre à la température de notre intérieur, soit entre 17°C et 25°C. Cependant, l'excès de chauffage à tendance à assécher l'air ambiant, ce qui assèche aussi le feuillage.

Une température constante n'est pour autant pas souhaitable car dans la nature, les écarts sont eux aussi présents : jour/nuit mais aussi été/hiver. L'utilisation d'un chauffage par thermostat permet très facilement d'y remédier en créant un écart de 2 à 3°C entre le jour et la nuit.

L'hygrométrie

Troisième facteur déterminant dans la vie de vos plantes d'appartement, l'hygrométrie est directement liée à la fraîcheur de la plante et à sa vigueur. Mis à part pour les cactées et plantes succulentes, la brumisation des feuilles est indispensable par temps chaud ou lorsque le chauffage est en marche. Brumisez vos plantes avec de l'eau non calcaire, qui pourrait laisser des traces blanches sur les feuilles et répétez cette opération plusieurs fois par semaines.

Flashez - moi !

Pour en savoir plus
pour installer une
plante d'intérieur
desjardins-inspirations.fr



LE MONSTERA

Le monstera est une plante d'intérieur qui figure parmi les plus connues. Elle a fait son grand retour il y a quelques années. On retrouve son côté très exotique sur de nombreux objets de décoration. Ses grandes feuilles graphiques sont très tendance et la plante porte bien son nom, Monstera comme « monstrueusement » grand.

Les monstera sont des plantes que l'on retrouve à l'état sauvage dans les forêts tropicales humides. La chaleur et l'humidité sont donc deux facteurs cruciaux pour son bon développement.

Cette plante est très recherchée pour son feuillage original, ses feuilles sont perforées ou lobées, très luisantes, ce qui la rend facilement reconnaissable.

Dans leur milieu naturel les feuilles peuvent mesurer jusqu'à 1 m de large. Chez les particuliers elles atteindront environ 40-50 cm.

Elle est réputée pour sa facilité de culture et d'entretien, pas besoin d'avoir la main verte pour bien s'en occuper !

La floraison est assez rare, elle se produit principalement dans son milieu naturel ou dans des vérandas. La fleur de couleur beige ressemble assez à celle de l'arum.

La variété 'deliciosa' fait référence à son fruit délicieux qui est consommé et qui mesure une vingtaine de centimètres.

Le système racinaire reste assez impressionnant. De nombreuses racines aériennes ou lianes leur servent à la base dans les forêts à grimper aux arbres, et à s'accrocher à tout type de support naturel comme des rochers ou encore des troncs.

Culture

Il est fort probable que dès l'achat vous ayez besoin de repoter votre plante. Très vigoureuse, elle possède un système racinaire qui se développe rapidement, ce qui fait qu'elle est très vite à l'étroit dans son pot.

Le pot : utilisez impérativement un pot percé, car le monstera redoute particulièrement l'excès d'eau. Ses racines très sensibles risqueraient de pourrir. Disposez alors au fond du pot un lit de billes d'argiles qui par leurs propriétés, absorberont l'excès d'eau lorsqu'il y en aura.

La terre : un terreau léger est préconisé, il faudra un substrat drainant afin que l'eau puisse s'évacuer. Un terreau plantes d'intérieur est idéal.

L'endroit : comme pour une bonne majorité des plantes d'intérieur, le monstera aimera les endroits lumineux sans pour autant recevoir un rayonnement direct, comme dans les forêts tropicales d'origine. Par ses besoins dans son milieu naturel, vous devrez apporter à votre plante une certaine hygrométrie il faudra l'éloigner de toute source de chaleur comme les radiateurs ou le plein soleil. Un intérieur d'une vingtaine de degrés convient parfaitement.

Idéalement une exposition près de fenêtres ou baies vitrées serait optimale.

Elle supporte très bien les intérieurs plus tamisés, ce qui ralentira d'ailleurs sa croissance.

Entretien

L'arrosage : même si la plante craint les sols gorgés d'eau il faut malgré tout un arrosage régulier et modéré. La terre devra toujours être un peu humide. Réduisez la fréquence d'arrosage en hiver et laissez d'avantage la terre sécher entre deux. Jetez l'eau qui stagne dans la soucoupe après chaque arrosage c'est très important.

Pensez à brumiser régulièrement les feuilles avec un petit spray ou pulvérisateur. La fréquence idéale serait une fois par jour en été et tous les 2-3 jours en hiver.

La taille : s'il se plaît bien, il est tout à fait possible qu'un monstera atteigne 3 m de hauteur dans un intérieur propice. Vous pouvez le tailler, la plante va alors se ramifier et devenir plus dense. Il n'y a pas de période propice à la taille. Il faudra éviter de couper les racines aériennes, qui certes ne sont pas toujours très esthétiques mais qui captent l'humidité de l'air, elles sont nécessaires pour la plante.

L'engrais : apportez de l'engrais spécial plantes vertes en période de croissance, d'avril à octobre.

Le repotage : Il se fera en général tous les deux ou trois ans en fonction de la bonne croissance ou non de la plante. Prenez un nouveau contenant d'environ 30 % plus grand que le précédent.

CE QU'IL VOUS FAUT



Terreau plantes d'intérieur
Sainson & Jardins - 20 l

4006398410564

9,99€

soit 0,50€/l



Engrais Plantes Vertes et Fleuries
Algoflash - 1 l

3167770215588

12,99€

soit 12,99€/l



9,99€

avec votre carte de fidélité soit 9,99€/l



Pot de culture troué
Elho - I40-h37

8711904106966

10,49€

Flashez - moi !

Pour tout savoir
sur le Monstera
desjardins-inspirations.fr





Producteurs de pâtes... depuis la nuit des temps !

Depuis le début des années 1940, nos pâtes sont fabriquées à partir d'histoire, de culture, de traditions et de nos propres secrets. Après plusieurs générations, en 1994, notre famille a été forcée de vendre l'usine de pâtes. Quelques années plus tard, notre amour et notre passion nous ont inspirés à créer une nouvelle société. Nous suivons les traditions et les secrets de famille. Nos pâtes sont réalisées à base de blé dur et d'eau, et sèchent longuement et délicatement à basse température. Toutes ces procédures nous permettent de vous proposer des pâtes de la plus haute qualité.

PASTA ALLA CARBONARA

POUR 2 PERSONNES • 15 MIN DE PRÉPARATION

250 g de tagliatelle La Fabbrica della Pasta di Gragnano | 150 g de guanciale ou de pancetta | 2 œufs | 50 g de parmesan | sel poivre | huile d'olive

1. Dans un bol, cassez les 2 œufs.
2. Râpez le parmesan sur les œufs, salez, poivrez et mélangez.
3. Émincez la pancetta, et faites-la cuire à feu doux dans une poêle avec l'huile d'olive chaude.
4. Dans une grande casserole, faites bouillir 2 litres d'eau, plongez les pâtes dedans et laissez cuire 5 minutes, elles doivent être "al dente".
5. Une fois cuites, sortez les pâtes de l'eau, et versez-les directement dans la poêle contenant la pancetta, puis rajoutez une louche d'eau de cuisson.
6. Mélangez et laissez cuire jusqu'à ce que le jus de cuisson se soit complètement évaporé.
7. Retirez la poêle du feu, laissez refroidir et incorporez le mélange œufs, parmesan, mélangez.
8. Dressez vos assiettes, et saupoudrez d'un peu parmesan.



NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS



Tagliatelle
250 g
La Fabbrica della Pasta
di Gragnano

8033406266413

3,49€

soit 13,96€/kg



Pâtes à l'encre de seiche
500 g
La Fabbrica della Pasta
di Gragnano

8033406265751

8,19€

soit 16,38€/kg



Pâtes géantes
500 g
La Fabbrica della Pasta
di Gragnano

8033406264624 - 8033406264631

5,49€

soit 10,88€/kg



**Coffret 4 paquets
+ 4 sauces**
La Fabbrica della Pasta
di Gragnano

8033406267779

25,49€



Coffret 7 jours
2 kg
La Fabbrica della Pasta
di Gragnano

8033406269735

17,79€

soit 8,90€/kg



Spaghetti 1 mètre
500 g
La Fabbrica della Pasta
di Gragnano

8033406265119

5,49€

soit 10,98€/kg



Tout l'art des maîtres confiseurs

C'est avec les recettes les plus anciennes que l'on produit les bonbons les plus délicieux. Grâce aux plus de 1000 recettes de nos archives, les Maîtres Confiseurs Barnier n'ont pas fini de vous surprendre. Par souci d'excellence, tous nos bonbons sont tempérés à la main. Chez Bonbons Barnier nous faisons le choix de privilégier les matières premières naturelles les plus authentiques. Depuis 2018 nous n'utilisons plus que des colorants 100 % végétaux.



Coquelicot



Lavande



Miel



Salade de fruits



Berlingot



Le sachet de bonbon Barnier au choix - 150 g - **3,59€** soit 23,93€/kg. La boîte métal de bonbon Barnier au choix - 150 g - **5,99€** soit 39,93€/kg.



1. Sachet Caramel lait clair - 150 g - 3374602660434 - **5,69€** soit 37,93€/kg.
2. Sachet Caramel de Normandie - 100 g - 3374605210438 - **3,79€** soit 37,90€/kg.

3. Boîte en métal Les FrouFrous - 200 g - 3374606010570 - **10,49€** soit 52,45€/kg.
4. Sachet Les fruits du verger - 100 g - 3374602520431 - **5,69€** soit 56,90€/kg.
5. Sachet Cœurs de liqueur - 100 g - 3374603200448 - **4,19€** soit 41,90€/kg.
6. Sachet Liqueur Verveine - 100 g - 3374603120449 - **4,99€** soit 49,90€/kg.
7. Sachet Caramel de Normandie - 100 g - 3374603031448 - **4,19€** soit 41,90€/kg.



Soezie, le plaisir de la boulangerie maison.

Quel que soit le pain ou la pâtisserie que vous souhaitez, vous trouverez certainement les bons produits chez Soezie. Depuis plus de 100 ans, Soezie développe et produit des farines et des préparations à base de farine de qualité supérieure destinées au boulanger amateur. Chaque variété de farine a été composée par des spécialistes expérimentés et a fait l'objet de tests approfondis moyennant différentes recettes. En outre, Soezie travaille en permanence à l'élaboration de nouvelles variétés.

NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS



1. Farine pain blanc Soezie - 500 g - 5411866947791 - **2,99€** soit 5,98€/kg.
2. Farine pain de campagne Soezie - 500 g - 5411866959657 - **2,49€** soit 4,98€/kg.
3. Farine pain cranberries et noisettes Soezie - 500 g - 5411866957073 - **4,69€** soit 9,38€/kg.
4. Farine pain grec aux olives Soezie - 500 g - 5411866959626 - **9,59€** soit 3,84€/kg.
5. Farine pain complet Soezie - 2,5 kg - 5411866959602 - **8,49€** soit 3,40€/kg.
6. Farine pain de seigle Soezie - 2,5 kg - 5411866959626 - **9,59€** soit 3,84€/kg.
7. Flan pâtissier Soezie - 530 g - 5411866960653 - **3,99€** soit 7,53€/kg.
8. Mix crêpe Soezie - 1 kg - 5411866848524 - **5,99€** soit 5,99€/kg.
9. Mix gaufre Soezie - 1 kg - 5411866848746 - **4,59€** soit 4,59€/kg.
10. Cookies - 400 g - 5415196005848 - **2,99€** soit 7,48€/kg.

PETITS PAINS AUX HERBES ITALIENNES AU BARBECUE

POUR 25 PAINS • 2H00 DE PRÉPARATION • 20 MIN DE CUISSON

Pour la pâte : 500 g d'All-in pain aux herbes italiennes Soezie | 10 g de levure sèche Bruggeman | 300 ml d'eau

Pour la finition : chapelure | mélange d'herbes italiennes

Ustensiles : machine à pain ou robot de cuisine | four et plaque de four + papier sulfurisé barbecue | ravières en aluminium ou papier aluminium | film alimentaire

1. Mélangez tous les ingrédients de la pâte, puis pétrissez pendant 20 minutes, à la main ou à la machine à pain. Ou pétrissez pendant 10 minutes avec un robot de cuisine. Recouvrez la pâte de film alimentaire et laissez lever pendant 30 minutes.
2. Aplatissez la pâte avec les mains. Répartissez la pâte en 25 boules d'environ 35 g. Recouvrez de film alimentaire et laissez lever pendant 20 minutes.
3. Donnez une forme ovale aux boules. Badigeonnez-les d'eau et roulez-les dans un mélange de chapelure et d'herbes italiennes. Déposez les petits pains sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez à nouveau de film alimentaire et laissez encore lever pendant 45 minutes.
4. Préchauffez le four à 180 °C. Faites cuire les petits pains pendant 15 minutes à 180 °C. Laissez-les ensuite refroidir.
5. Placez les petits pains dans des ravières en aluminium ou emballez-les dans du papier aluminium. Poursuivez la cuisson pendant 5 à 10 minutes au barbecue.

Farine All-in pour pain aux herbes italiennes Soezie - 500 g

5411866959596

4,69€

soit 9,38€/kg



Levure sèche instantanée Bruggeman - 500 g

0000054061057

5,19€

soit 10,38€/kg





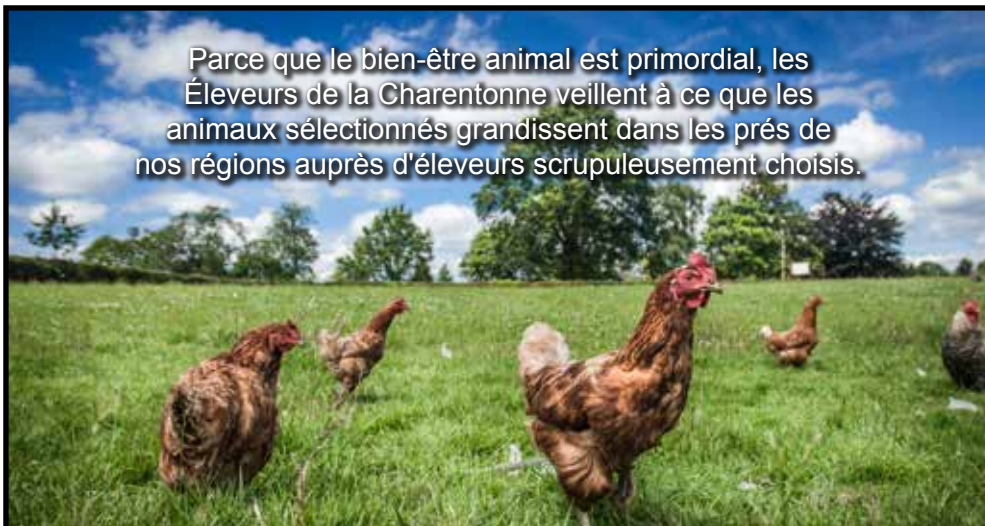
Des viandes Françaises en circuit court.

La SARL les Éleveurs de la Charentonne est le fruit d'une réflexion commune de 5 agriculteurs Normands originaires du canton de la Ferté Fresnal dans l'Orne. L'atelier situé à Gacé (61) a pour vocation de découper et transformer des viandes bovines, porcines, ovines, ainsi que des viandes de volaille, puis de les commercialiser directement en magasin. Le développement des Éleveurs de la Charentonne les amène aujourd'hui à fédérer des éleveurs majoritairement implantés en Normandie, dans la Sarthe et la Mayenne.

Fiers du terroir et des traditions françaises, les Éleveurs de la Charentonne sont désireux de mettre en avant les éleveurs et producteurs locaux afin que vous puissiez bénéficier toute l'année de produits de qualité.



Parce que le bien-être animal est primordial, les Éleveurs de la Charentonne veillent à ce que les animaux sélectionnés grandissent dans les prés de nos régions auprès d'éleveurs scrupuleusement choisis.



PRODUITS À RETROUVER UNIQUEMENT DANS NOS MAGASINS DE NORMANDIE

BROCHETTES DE POULET À L'HAWAÏENNE

POUR 4 PERSONNES • 45 MIN DE PRÉPARATION

4 blancs de poulets Les éleveurs de la Charentonne | 1 poivron rouge | 1 poivron vert | 1 oignon rouge | 2 tranches d'ananas | Coriandre

Pour la sauce : 180 g de sucre roux | 125 g de sauce soja | 2 petites cuillères de jus d'ananas | 2 gousses d'ail | 1 petite cuillère de Maïzena | 1 petite cuillère d'eau | sel | poivre

1. Coupez en cube d'environ 2 cm, le poulet, les poivrons, l'oignon rouge et les ananas.
2. Dans une casserole, mettez le sucre roux, la sauce soja, l'ail émincé, l'eau, la Maïzena, salez et poivrez, puis fouettez le tout.
3. Faites bouillir, jusqu'à ce que la sauce épaississe, et réservez 1/4 de la sauce.
4. Mettez le reste de la sauce dans un plat et mettez-y les cubes de poulet à mariner 30 min.
5. Pour les brochettes, alternez les différents cubes : poivrons, poulets, oignons et ananas.
6. Vous pouvez dès à présent, cuire vos brochettes au barbecue.
7. Une fois cuites, badigeonnez les brochettes avec le 1/4 de sauce restant.
8. Avant de servir, saupoudrez de coriandre ciselée.



NOS BRASSERIES

Trouville-Alliquerville

Montivilliers

Prochainement Cléon



DES PLATS CUISINÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS NORMANDS, ISSUS DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX.

UNE
NOUVELLE
CARTE TOUTES
LES 3 SEMAINES



Retrouvez notre carte sur : desjardins-brasserie.fr



PROGRAMME DE *Fidélité*

Avantages

Adhérer au programme de fidélité **DESJARDINS**, c'est profiter toute l'année d'avantages sur tous vos produits préférés, et bénéficier de services sur mesure.



Argent



Or



Platine

Coût de l'abonnement	Gratuit	9.99 € / an	29.99 € / an
Accès à toutes les promotions dans les magasins et sur le site desjardins.fr	Oui	Oui	Oui
Remise le jour de la souscription payante de l'abonnement (hors produits déjà remisés)	-	10 %	15 %
Remise sur l'alimentation pour vos animaux (hors produits déjà remisés)	10 %	10 %	10 %
Remise supplémentaire sur les articles signalés par une pastille -30 % ou -50 %	10 % soit 40 % ou 60 %	20 % soit 50 % ou 70 %	30 % soit 60 % ou 80 %
Remise le jour de votre anniversaire sur l'article de votre choix (hors produits déjà remisés)	10 %	20 %	30 %
Remise sur un ticket au choix pour l'obtention de 1 000 points (1 € = 1 point, hors produits déjà remisés)	10 %	15 %	20 %
Magazine Inspirations & Conseils	Offert	Offert	Offert
Livraison gratuite à domicile (hors produits lourds et volumineux non palettisables, et articles signalés par une pastille -30 % ou -50 %)	À partir de 300 €	À partir de 250 €	À partir de 200 €
Remise sur le rempotage et autres coûts de main d'œuvre (prix normal 5 € / 5 min ou 60 € / 1 h)	4 € / 5 min ou 48 € / 1 h	3.50 € / 5 min ou 42 € / 1 h	3 € / 5 min ou 36 € / 1 h
Remise sur les végétaux des plans de jardin (hors produits déjà remisés)	10 %	15 %	20 %
Dog Wash - Station de lavage pour chiens (prix normal 7.99 €)	6.99 €	5.99 €	4.99 €
Eau osmosée offerte (prix de vente 0.19 € / litre)	20 L offerts, à partir de 30 € d'achats	30 L offerts, à partir de 30 € d'achats	40 L offerts, à partir de 30 € d'achats
Renouvellement d'un an offert selon montant total des achats réalisés (produits remisés ou non)	-	À partir de 500 € d'achats sur les 12 derniers mois	À partir de 1 500 € d'achats sur les 12 derniers mois

Voir les conditions à l'accueil de vos magasins DESJARDINS de Normandie et de Vendée, ou sur [desjardins.fr](https://www.desjardins.fr)



Avec Citeo, Desjardins encourage le recyclage des papiers.
En triant vos déchets vous participez à la préservation de l'environnement.
www.citeo.com

4,99€



2090000126267