

LA GAZETTE DE VOTRE VÉGÉTALERIE #1 - PRINTEMPS/ÉTÉ 2026

RACINES & Passion

10

conseils de pro
pour RÉUSSIR
votre jardin

LA FRAISE

Petite histoire de la fraise

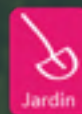
RECETTES

RECETTES SIMPLES ET ORIGINALES
AVEC LES PLANTES DE VOTRE JARDIN

Des plantes économiques en eau

Les **succulentes** : rencontre avec
deux producteurs passionnés !

Les **Artisans** du Végétal





Les Artisans du Végétal



Plantes



Fleurs



Arbres



Potager



Jardin

Tous les Artisans du Végétal de France se réunissent chaque année pour élaborer ensemble votre gazette et échanger sur leur métier.

« **Racines et Passion** » est la gazette des Artisans du Végétal, nous avons souhaité créer un magazine qui rassemble **les horticulteurs et pépiniéristes de toute la France**, tout en restant profondément ancré dans les territoires et leurs spécificités régionales.

Si nous avons voulu lancer cette gazette, c'est avant tout pour mettre en lumière l'humain derrière la profession. Faire découvrir les femmes et les hommes qui **cultivent, produisent et transmettent chaque jour leur passion du végétal**. Faire connaître des métiers souvent discrets, mais essentiels pour notre bien-être et la sauvegarde de notre planète. Partager un savoir-faire authentique, fruit de l'expérience et du travail de terrain.

À travers « Racines et Passion », nous souhaitons aussi vous conseiller et vous accompagner : astuces de jardinage, conseils pratiques, coups de cœur végétaux, portraits de producteurs engagés... **Autant de contenus pensés pour nourrir votre curiosité et votre passion du jardin, saison après saison.**

Nous sommes des artisans authentiques, femmes et hommes passionnés par notre métier d'horticulteur et de pépiniériste. Disponibles et à votre écoute, nous prenons le temps de vous conseiller avec proximité et bienveillance.

Spécialistes du végétal, nous produisons des arbres, des plantes et des fleurs adaptés aux climats et aux sols de nos régions. Sur nos exploitations, nous privilégions des techniques de culture respectueuses de l'environnement et de la biodiversité.

Pour vous aider à réussir votre jardin, nous avons développé une gamme de produits professionnels, utilisés au quotidien dans nos serres et pépinières.

Acheter chez un Artisan du Végétal, c'est privilégier le commerce de proximité, le savoir-faire local et une relation de confiance.

RETROUVEZ
NOUS ICI

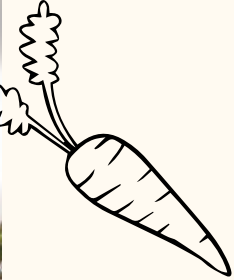


Pour réussir
votre jardin...

**PENSEZ GLOBAL,
ACHETEZ LOCAL !**

Les **Artisans** du Végétal





SOMMAIRE

REPORTAGES

Partez à la rencontre d'**Éric, Antoine, Florent, Laëtitia et Coralie**, des producteurs passionnés qui partagent avec vous leur savoir-faire.

Plantes & légumes de saison

Les saisons ont du goût : découvrez leurs **plantes et légumes** !

À FAIRE AU JARDIN

Prêt à transformer votre jardin ? Voici les **incontournables du moment** pour sublimer votre extérieur.

Le geste écolo

Adopter des gestes écolos, c'est facile, utile... et ça change tout !

6 Un monde de patience et d'adaptation avec **Éric Vuillermet**

10 Les **clématites** en majesté

11 **À FAIRE AU JARDIN** - Taille des arbustes

12 **Les ollas** : le secret ancestral pour un jardin autonome en eau

13 Zoom sur le paillage

14 **Lilas des Indes** - Une passion cultivée : immersion aux **Pépinières Scrive**

18 Dans les coulisses d'une plante adorée des horticulteurs : **les sauges**



19 **Le jardin à l'état sauvage** : quand la nature reprend ses droits... avec style !

20

RECETTES



De la fourche à la fourchette !

Des idées recettes pour épater toute la famille !

22 **Les fraises** - Le pari passionné de **Florent Dutot**, producteur de fraises en Bretagne

26 Les jardins pédagogiques

27

Les P'tits Jardiniers

Construis un nichoir comme un vrai chef bricoleur !



28 Dans les sillons de la **ratatouille**

30 **Les vivaces** - L'art de composer des massifs de vivaces avec **Laëtitia Auray**

34 Projet jardin : avant/après

35 Les **agapanthes**, la star bleue des jardins bretons

36 **Des racines et des succulentes** - dans les serres de **Coralie Ramon**

40 **À FAIRE AU JARDIN** - Les plantes compagnes & Rempoter ses plantes vertes

43 Le **compost au jardin** : un allié naturel

44



L'histoire de la fraise

Un fruit qui traverse les siècles

48 Calendrier lunaire

49 **Découvertes insolites** - Drosera glanduligera : la plante carnivore qui frappe en un éclair

50 **Les chèques en bois** - Offrez un cadeau original... et authentique !

51 **À VOS AGENDAS** - Le calendrier de tout ce qu'il ne faut pas manquer !

NOS COUPS DE ♥

42 Les **plantes de terrains secs**

46 Le **lagerstroemia**, charme exotique au jardin

47 **L'échinacée**, la reine des massifs estivaux

LES CACTÉES

Un monde de patience et d'adaptation
avec **Éric Vuillermet**





CÉDRIC & ÉRIC VUILLERMET
Bassens, 73

Une histoire familiale enracinée dans la terre

L'entreprise familiale trouve ses racines chez les grands-parents, maraîchers, puis chez les parents, qui, dans les années 1960, introduisent la culture florale. Aujourd'hui, avec sa femme Lisette et son fils Cédric à ses côtés, la structure s'est diversifiée : plantes vertes et fleuries, plants de légumes... et une spécialité qui distingue la maison : les succulentes. Les ventes se font principalement sur place aux particuliers, fleuristes, paysagistes et collectivités.

La production occupe 8 000 m² de surface couverte par des serres, moitié verre, moitié plastique, entretenue par une dizaine de salariés permanents.

Le déclic au bord de la Méditerranée

La passion d'Éric pour les cactées est née dans les années 1980, alors qu'il était encore étudiant à Antibes, il découvre le monde des cactées : « *J'ai été bluffé par ce que la nature peut mettre en place pour survivre* ».

À l'époque, les producteurs méditerranéens vendaient aussi des semences. Éric en rapporte en Savoie, tente ses premiers semis dans de petites serres... et conserve encore aujourd'hui quelques spécimens de cette époque, comme un « coussin de belle-mère » semé en 1984, qui mesure désormais 40 cm de diamètre.

Pour lui, la fascination vient autant de la résistance de ces plantes que de leur incroyable capacité d'adaptation : stocker l'eau, ralentir leur croissance, fleurir à contre-saison... un véritable « *laboratoire de survie* » offert par la nature.

À Bassens, près de Chambéry, en Savoie, les serres d'Éric Vuillermet abritent un univers bien particulier : celui des plantes succulentes, et plus particulièrement des cactées. L'horticulteur, héritier d'une longue tradition familiale, y cultive depuis des décennies ces végétaux étonnants, capables de survivre dans les conditions les plus extrêmes.

« Ce sont des plantes qui poussent tranquilles, qui sont sereines, qui font du bien », confie-t-il, en résumant l'attachement profond qu'il porte à ces végétaux robustes.

Succulentes, cactées : comprendre les différences

Si le grand public parle volontiers de « plantes grasses », Éric préfère le terme de « succulentes ». Il explique : « Elles ne sont pas forcément grasses ; elles sont succulentes parce qu'elles contiennent du suc, et qu'elles stockent l'eau pour résister à des conditions difficiles ».

Dans cette grande catégorie, on trouve plusieurs familles : cactées, liliacées, crassulacées, ou encore certaines broméliacées. Les cactées, en grande partie originaires du continent américain, se distinguent par leur perfectionnement extrême dans la résistance à la sécheresse. D'autres succulentes viennent d'Afrique ou d'Asie et présentent des formes, des textures et des besoins variés.

Des serres lumineuses... mais sans excès

Chez les Vuillermet, les succulentes occupent une cinquantaine de mètres carrés de tables de culture, dans une serre lumineuse mais sans soleil direct. « Une plante succulente mise au soleil sans y être habituée va brûler, comme nous en fait », prévient-il.



Comment entretenir vos cactus ?



La température est ajustée selon la saison : 10 à 12 °C la nuit au printemps, 5 à 6 °C en hiver pour les cactées, un peu plus pour les autres succulentes. Cette fraîcheur hivernale favorise une floraison généreuse au printemps.

Autre règle d'or, en période de croissance, de mars à octobre, Éric arrose abondamment mais espace les apports : « En hiver, une fois par mois pour les succulentes type crassulacées. Mais peu ou pas d'arrosage pour les cactées qui sont en repos végétatifs ».

Une préférence assumée pour les cactées

Si toutes ses plantes ont un « petit quelque chose », Éric avoue une sensibilité particulière pour les cactées : leur forme globuleuse, leur résistance hors norme, et parfois leurs fleurs spectaculaires après l'hiver. Certaines variétés rares trouvent place dans un coin discret de sa serre, comme un *Lophophora*, plante mexicaine connue pour ses propriétés hallucinogènes... mais inoffensive sous nos latitudes.





Plein soleil

Arrosage faible

Gel à partir de -2°

25 cm



Voir la fiche plante

Conseils de pro

Malgré leur réputation de plantes faciles, **les succulentes** demandent quelques précautions :

- La **lumière** est essentielle : placées trop loin d'une fenêtre, elles s'étiolent et perdent leur forme originelle.
- L'**arrosage** doit rester mesuré, mieux vaut oublier d'arroser que trop arroser.
- Le choix du **contenant** est crucial : un pot non percé peut piéger l'eau et provoquer la pourriture des racines.

« Si on est dans le doute, il ne faut pas arroser », résume l'horticulteur.

Anecdotes de passionné

La passion d'Éric se nourrit aussi de souvenirs savoureux. Dans sa jeunesse, lors d'un retour de la Côte d'Azur, la voiture pleine de cactus, lui et ses amis sont arrêtés par la gendarmerie : « On a ouvert le coffre... il était gonflé de cactus ! Les gendarmes étaient bluffés. Et comme la voiture n'avait pas de démarreur, ils nous ont regardés la pousser pour repartir ».

Derrière l'humour, ces voyages ont aussi forgé des liens avec d'autres producteurs et enrichi sa culture botanique.

Des plantes qui voyagent dans le temps

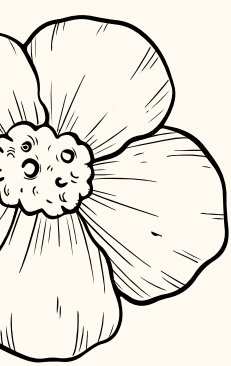
Les succulentes vivent longtemps, parfois plusieurs décennies. Certaines compositions reviennent à la serre, rapportées par des clients attachés sentimentalement à une plante offerte ou transmise. Souvent, Éric les « sauve » d'un manque de lumière ou d'eau, tout en préservant l'affectif qui y est lié.

Seuls véritables ennemis : les cochenilles, attirées par la chaleur et la sécheresse, et difficiles à combattre.



Envie de découvrir les succulentes de votre Artisan du Végétal Éric ? **VUILLERMET HORTICULTEUR** vous ouvre ses portes du lundi au samedi.

25 rue Centrale - Zone du Pradian
73000 BASSENS
Tél. 04 79 33 33 34



PLANTES & LÉGUMES DE SAISON

Clématites en majesté



Si leurs lianes semblent s'élancer sans effort à l'assaut des tonnelles, pergolas et murets, les clématites ne doivent rien au hasard. Derrière leur floraison spectaculaire, il y a des mains expertes, un regard attentif, et un savoir-faire enraciné dans la patience et la passion.

Une plante délicate au tempérament bien trempé

Soleil en haut, fraîcheur en bas : la clématite a ses préférences ! Elle pousse vite, mais demande un bon support, un arrosage précis, une taille adaptée. Chaque étape de culture repose sur des gestes rigoureux des Artisans du Végétal, du bouturage à la mise en vente.

Une floraison pour chaque jardin

Du violet intense de 'Jackmanii' aux petites fleurs parfumées de 'Montana', en passant par les robustes 'Viticella', les variétés sont nombreuses. Les Artisans du Végétal les sélectionnent selon leur résistance, leur rusticité et les goûts des jardiniers.

Un art au service du vivant

Notre Artisan du Végétal adopte des pratiques respectueuses de l'environnement : engrais organiques, auxiliaires naturels, biodiversité favorisée. Une clématite bien cultivée peut embellir un jardin pendant 10 à 15 ans, voire davantage.

Facile à intégrer dans de petits ou grands espaces, la clématite s'associe à merveille avec d'autres plantes : rosiers grimpants, arbustes, vivaces... Elle peut être plantée en pleine terre ou en grand pot, à condition d'être bien nourrie et arrosée.

Conseils de pro pour réussir sa clématite

- 🍷 **Plantez profond** : motte enterrée à 10-15 cm
- 🍷 **Gardez les pieds au frais** : paillage ou couvre-sol
- 🍷 **Offrez-lui un bon support** : grillage, pergola, fil tendu
- 🍷 **Taillez selon la variété** : ou demandez conseil à un pro
- 🍷 **Arrosez régulièrement** : sans excès ! Le sol doit rester frais mais jamais détrempé. Un paillage organique peut aider à conserver l'humidité en été.



À FAIRE AU JARDIN

Taille des arbustes : les bons gestes pour un jardin en pleine santé

Dans les coulisses des végétaleries françaises, la taille des arbustes est un savoir-faire fondamental, transmis et perfectionné au fil des saisons. Elle ne se résume pas à une simple coupe esthétique : elle influence directement la santé, la floraison et la longévité des plantes. Pour votre Artisan du Végétal, bien tailler, c'est préparer le jardin de demain.

Qu'ils soient persistants, caducs ou à fleurs, les arbustes ont besoin d'un entretien régulier. La taille permet d'aérer la ramure, de stimuler la croissance de nouvelles pousses, et de contrôler le développement. Elle favorise aussi une meilleure floraison, notamment pour les espèces comme le forsythia, le weigela ou le lilas.

Mais encore faut-il savoir quand intervenir. La période de taille dépend du type d'arbuste :

➤ À floraison printanière comme la spirée ou le seringat, ils se taillent juste après la floraison.

➤ La taille se fait à la fin de l'hiver pour les arbustes à floraison estivale ou automnale types buddleia ou hortensia.

➤ Les persistants décoratifs comme le laurier-tin ou le photinia se tailleront à l'automne ou au printemps selon l'effet recherché.

Les gestes essentiels

Toujours utiliser des outils propres et bien aiguisés. On élimine le bois mort, les branches qui se croisent et celles qui pointent vers l'intérieur. La coupe doit être franche, juste au-dessus d'un bourgeon tourné vers l'extérieur. Pour les sujets anciens, une taille de rajeunissement peut être effectuée en plusieurs étapes.

Pour obtenir un jardin fleuri et vivant, il est essentiel de connaître les particularités de chaque variété. N'hésitez pas à vous tourner vers un Artisan du Végétal pour plus d'informations !

Comment tailler un arbuste ?

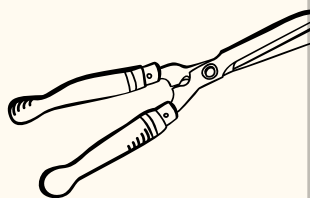


Voir la vidéo

Protéger ses arbustes avec les films anti-insectes

Certains arbustes, surtout au printemps, attirent pucerons, chenilles et cochenilles. Votre producteur local utilise de plus en plus des **films anti-insectes** fins et respirants, faciles à poser en voile autour de la plante. Ils empêchent les nuisibles de s'installer tout en laissant passer lumière et air.

Idéal pour protéger les jeunes pousses sans recourir aux traitements chimiques.



LES OLLAS

Le secret ancestral pour un jardin autonome et économe en eau

Une technique ancestrale

Déjà utilisées dans l'Antiquité, les ollas ou oayas sont des systèmes d'irrigation à enterrer ou à planter, présentant de multiples avantages. Elles se révèlent plus économiques, écologiques et performantes que la plupart des systèmes d'arrosages classiques actuels.

Les ollas peuvent être utilisées aussi bien au potager, au jardin d'ornement, que sous serre ou pour des plantes en pots. Leur nom signifie « pot » ou « marmite » en espagnol et ce sont en fait simplement des réservoirs d'eau. L'eau contenue dans l'olla est restituée progressivement par capillarité jusqu'aux racines de vos plantes.

Un arrosage intelligent

La olla est donc une méthode d'irrigation qui fonctionne grâce à des contenants soit enterrés, soit plantés à proximité des végétaux et permettant de répondre

à leurs besoins hydriques. Fabriquées en argile (terre cuite microporeuse), elles permettent de laisser l'eau se diffuser petit à petit par capillarité, dès que le substrat autour devient sec.

Les 8 avantages des ollas

- Arrosage ciblé sans stress hydrique
- Limitation des chocs thermiques
- Plantes en bonne santé
- Système autonome pendant plusieurs jours
- Économie de temps
- Économie d'eau grâce à l'arrosage ciblé
- Solution écologique
- Grande adaptabilité à tous types de jardins et de sols

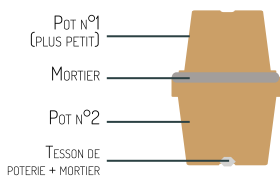


Conseils d'utilisation

Les ollas sont très faciles à utiliser. Pour cela :

- plantez ou enterrez votre ollas au pied de la plante
- soulevez le chapeau, puis remplissez le contenant d'eau jusqu'à ras-bord
- refermez bien et laissez la magie opérer

À FAIRE SOI-MÊME • Fabriquer son olla



• Munissez-vous de deux pots en terre cuite non émaillée. Les pots doivent être poreux afin de laisser passer l'humidité. Assemblez-les comme sur le schéma ci-contre.

• Enterrez votre olla presque complètement : le trou du pot du dessus doit rester accessible afin de pouvoir le remplir à nouveau. Entre deux remplissages, pensez à recouvrir le trou afin de limiter l'évaporation.

ASTUCE

Pour vérifier la porosité d'un pot en terre cuite, trempez-le dans une bassine et observez si l'eau remonte par capillarité (surface qui devient plus foncée).





ZOOM

sur le paillage

Ultra décoratif autant qu'utilitaire, les paillages décoratifs permettent de créer de beaux contrastes colorés et contribuent à mettre en valeur les plantes.

Ils présentent également de nombreux avantages : ils limitent les arrosages, gardent la fraîcheur et retiennent l'humidité, freinent la pousse des mauvaises herbes et peuvent même nourrir la terre en se décomposant lentement. Il existe deux familles : le paillage végétal ou organique et le paillage minéral que vous retrouvez dans votre végétalerie.

Les paillages organiques

À base de résidus de bois, plus ou moins aérés, 100% naturels, biodégradables, ils se décomposent naturellement au fil du temps et fertilisent le sol en lui apportant de la matière organique bénéfique aux plantations. Il faut les renouveler plus ou moins fréquemment. Ils se déclinent dans différents coloris qui mettent en valeur les feuillages des plantes et permettent de varier les décors.



• **Les paillettes** (paille de lin, paillis de chanvre, de graminées...) Elles sont constituées de tiges broyées de végétaux.



• **Les copeaux de bois**

Ils sont fabriqués à partir d'écorces de pin maritime plus ou moins finement broyées.



• **Les coques de cacao**

Leur jolie couleur brune met bien en valeur les plantations



• **Les chips de coco**

Elles constituent l'un des paillages les plus stables dans le temps et donnent une touche exotique au jardin.



• **Les cosses de sarrasin**

Un paillage particulièrement recommandé pour les cultures potagères car limaces et escargots apprécient peu sa texture végétale.



• **L'écorce de pin**

Un paillis particulièrement original, durable et esthétique, d'une belle couleur chaude.

Les paillis organiques sont adaptés à la plupart des plantes, à l'exception des plantes de terrain sec. Le sol du potager ou des massifs est à la fois protégé et amélioré par les paillis organiques. Ils se transforment assez rapidement en humus, contribuant à nourrir le sol et à favoriser la vie des micro-organismes et des insectes bénéfiques à la santé du sol de votre jardin.



Techniques et astuces pour un paillage efficace.





LE LILAS DES INDES

Une passion cultivée : immersion
avec **Antoine Scrive**

Dans le sud-ouest de la France, proche de Dax et au cœur d'un climat ensoleillé, Antoine Scrive, Artisan du Végétal, consacre sa vie à un arbre qui gagne de plus en plus les jardins français : le lagerstroemia, connu du grand public sous le nom de lilas des Indes. Derrière ces fleurs colorées qui illuminent les étés, il y a un savoir-faire précis, fruit de longues années d'expérience.

« C'est une exploitation familiale, créée par mon grand-père en 1935. C'est une passion qui s'est transmise naturellement et dont j'ai hérité en 1996, même si cela faisait longtemps que je travaillais dans la pépinière », raconte-t-il.

Entre tradition et innovation

L'exploitation familiale a su évoluer avec son époque. Si les grands-parents ont développé l'arboriculture, puis son père la pépinière ornementale, Antoine Scrive a orienté la production vers le lilas des Indes, convaincu de son potentiel, sans oublier l'érables du Japon et l'arbre de Judée.

Aujourd'hui, les Pépinières Scrive proposent une large palette de variétés, certaines compactes pour les petits jardins, d'autres plus majestueuses pour les parcs.



Arbre de lumière et de couleur, le Lagerstroemia apporte aux jardins une touche exotique et raffinée.

ANTOINE SCRIVE
Estibeaux, 40

Un arbre au charme méditerranéen

Originaire d'Asie et arrivé en Europe fin du XVII^e siècle, le lagerstroemia s'est adapté au climat chaud et ensoleillé du sud-ouest. Il est apprécié pour sa floraison généreuse, déclinée en blanc, rose, mauve ou rouge éclatant, qui dure de juillet à septembre.

Mais au-delà de la beauté, cet arbre demande une maîtrise particulière. « *Le lagerstroemia, lorsque l'on souhaite qu'il ait une forme d'arbre, ça ne se produit*

pas si facilement. Il faut connaître son rythme, son besoin en chaleur, le greffer et le tailler avec précision. »

Un savoir-faire unique

Aux Pépinières Scrive, chaque plant suit un parcours millimétré à travers les 23 hectares de l'exploitation. On commence par le jeune plant ou le greffage, puis on accompagne l'arbre au fil des saisons. L'hiver, il se repose. Au printemps, on le taille pour lui donner une silhouette élégante. L'été, il déploie son feuillage et prépare ses boutons floraux. ►





Plein soleil

Arrosage modéré

Gel à partir de -12°

Floraison de juillet à oct.

4 m



Voir la fiche plante



Au cœur de la pépinière, chaque plant est cultivé avec patience, afin d'offrir aux amateurs un arbre d'ornement robuste et éclatant.

► « Il nous a fallu plusieurs années, mais avec mon associé, Christian Gaurrat, nous avons développé notre propre gamme de *lagerstroemias*, l'*Indian Charm*, qui est protégée », explique Antoine Scrive. La patience est la clé. Mais aussi le savoir-faire, car le lilas des Indes demande une technicité toute particulière pour parvenir à monter les tiges : chaque année, c'est prêt de 20000 plants qui sont mis en production !

Un arbre qui séduit les jardins français, mais pas seulement...

Longtemps perçu comme une plante exotique réservée au Sud-ouest, avec un climat océanique, le *lagerstroemia* s'impose aujourd'hui dans de nombreuses régions, grâce à des variétés plus résistantes au froid et au mauvais temps.

Pour preuve : la Royal Horticulture Society à Londres ou des stations d'expérimentations à Hambourg possèdent leurs *lagerstroemias* de la gamme *Indya Charms* « Scrive » qui se portent à merveille.

Et si vous hésitez encore sur la qualité de leurs variétés, sachez que l'une d'entre elles a rejoint la collection très privée du Roi d'Angleterre Charles III, dont on connaît la passion pour le jardinage. Rien que ça !



Un travail au quotidien

Être pépiniériste spécialisé dans le lilas des Indes, ce n'est pas seulement cultiver des arbres. C'est aussi s'adapter aux aléas climatiques, anticiper les besoins des clients et maintenir une qualité irréprochable.

Chaque jour, l'équipe des Pépinières Scrive veille à l'arrosage, au tuteurage, à la taille et à la protection sanitaire des plants. « Même si cette année a été très belle pour les *lagerstroemias* sur toute l'Europe, il faut protéger les jeunes plants, surveiller les apports en eau. Mais le lilas des Indes, bien adapté aux différences de climat, résiste mieux que beaucoup d'autres essences. »

Comment tailler votre *lagerstroemia* ?



Voir la vidéo

Le lagerstroemia, arbre d'avenir ?

Avec les changements climatiques, le lilas des Indes pourrait bien devenir un arbre incontournable des paysages français. Résistant à la chaleur, peu difficile en entretien, spectaculaire par sa floraison, il répond aux attentes actuelles des jardiniers.

« C'est un arbre qui est beau toute l'année. Quand il est en fleurs, on ne voit que lui. Son feuillage d'automne prend de superbes couleurs rouges et orangées. Et même l'hiver il reste majestueux grâce à son écorce lisse, surtout si par exemple on l'éclaircit habilement », précise Antoine Scrive.

Il lui faut de l'eau non stagnante pour bien se développer, et éviter le vent et l'air trop iodé. Avec un feuillage tardif et une pousse lente, le lilas des Indes prend du temps avant d'exprimer tout son potentiel, et conviendra aussi aux petits jardins.

Un ancrage local et de grands projets

Au-delà du lilas des Indes, ce reportage illustre le quotidien des artisans du végétal. Ils conjuguent science, patience et créativité pour offrir des végétaux adaptés à nos jardins.

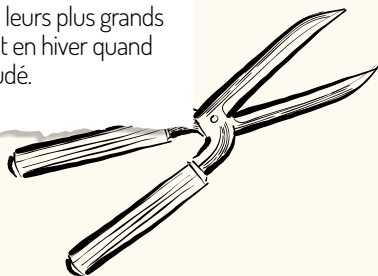
Depuis une dizaine d'années, les Pépinières Scrive n'utilisent plus de produits de synthèse, que ce soit pour nourrir, désherber ou protéger les plantes. Place à l'eau dynamisée, une technique innovante qui fait ses preuves tous les jours sur l'exploitation. Une révolution qui n'est pas uniquement végétale : elle impacte aussi positivement les relations au sein de l'équipe, avec les fournisseurs, les clients etc.

En cultivant le lilas des Indes, Antoine Scrive, notre Artisan du Végétal, ne fait pas seulement pousser des arbres, il transmet une passion, il dessine des jardins et il contribue à écrire l'avenir du végétal en France.



Le saviez-vous ?

L'écorce des **lagerstroemias** se desquame naturellement en plaques colorées au fil des saisons. Cette mue laisse apparaître des motifs marbrés qui varient du brun au beige, parfois avec des nuances rosées ou verdâtres. Beaucoup de gens plantent les lagerstroemias uniquement pour leurs fleurs spectaculaires, mais leur tronc décoratif est en réalité l'un de leurs plus grands atouts ornementaux, surtout en hiver quand l'arbre est dénudé.



Envie de découvrir la végétalerie d'Antoine ? Les **PÉPINIÈRES SCRIVE** vous ouvrent leurs portes du lundi au vendredi.

15 Chemin de Higas
40290 ESTIBEAUX

Tél. 05 58 98 01 86

pepiniere.scrive@gmail.com

PLANTES & LÉGUMES DE SAISON

Dans les coulisses d'une plante adorée
des horticulteurs : les sauges



Parmi les vivaces qui séduisent jardiniers amateurs et professionnels, la sauge s'impose comme une discrète pleine de ressources. Dans les serres et les champs d'horticulteurs français, cette plante, tantôt sobre, tantôt flamboyante, est devenue un incontournable.

Mais que cachent ses épis colorés et ses parfums délicats ?

Une plante, mille facettes

Avec plus de 900 espèces recensées, la sauge — cousine du romarin et de la lavande — incarne la diversité végétale. On la retrouve en pot sur les balcons comme en massif fleuri dans les jardins. Les horticulteurs et pépiniéristes plébiscitent les variétés ornementales comme *Salvia nemorosa*, *microphylla* ou *guaranitica* pour leur floraison généreuse et leur facilité de culture.

Certaines, comme la sauge officinale, sont aussi utilisées en cuisine ou en herboristerie. Polyvalente, elle trouve sa place aussi bien dans un jardin de curé que dans un carré aromatique moderne.

Une alliée des jardiniers... et des insectes

Tolérante à la sécheresse, souvent mellifère, la sauge attire abeilles, bourdons et papillons. « C'est une bénédiction pour la biodiversité », note Pascal Ducarre, Artisan du Végétal en Saône-et-Loire.

Facile d'entretien, elle demande peu : une taille au printemps, du soleil et un sol bien drainé. En production, c'est une plante appréciée : croissance rapide, multiplication aisée, et floraisons allant du bleu profond au rose vif.

Une valeur sûre pour les massifs

Dans les exploitations horticoles, la sauge est choyée. Elle est cultivée en pleine terre ou sous abri, sélectionnée et multipliée. « Chaque année, on teste de nouvelles variétés : résistance au froid, floraison, comportement en pot... », explique Pascal Ducarre.

Les horticulteurs et pépiniéristes privilégient des plantes adaptées aux terroirs, produites localement,

en partenariat avec greffeurs et semenciers, pour garantir des plants sains et durables.

Une plante à transmettre

Cultiver des sauges demande observation, soin et patience. Derrière chaque plant vendu en végétalerie se cache un vrai savoir-faire : sélection, multiplication, respect du rythme naturel... Un travail discret, accompli avec passion.

Modeste dans ses exigences, la sauge reste l'une des vivaces les plus généreuses — au jardin comme dans le cœur des producteurs.

Le saviez-vous ?

Le mot **sauge** vient du latin *salvia*, dérivé de *salvare*, qui signifie sauver. Une référence directe à ses nombreuses vertus médicinales connues depuis l'Antiquité. Les Romains disaient d'ailleurs : « Pourquoi un homme mourrait-il alors que la sauge pousse dans son jardin ? »

JARDIN SAUVAGE

Le jardin à l'état sauvage : quand la nature reprend ses droits... avec style !



Et si le plus beau des jardins était celui que l'on apprivoise sans dominer ?

De plus en plus d'horticulteurs et pépiniéristes encouragent une approche plus libre et écologique : le jardin à l'état sauvage.

Ce type d'aménagement mise sur la diversité, les plantes mellifères, les feuillages foisonnants... et un minimum d'intervention humaine.



Voir la vidéo

Des plantes mellifères pour nourrir et sauver les abeilles

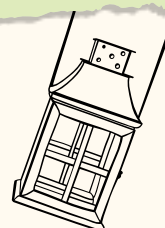
Moins d'entretien, plus de vie

Parmi les plantes reines de ce style, les sauges occupent une place de choix. Faciles à vivre, résistantes à la sécheresse, elles attirent abeilles, papillons et autres pollinisateurs. Certaines, comme la *Salvia nemorosa*, forment de superbes épis bleus ou violacés. D'autres, comme *Salvia microphylla*, offrent une floraison rouge, rose ou fuchsia qui dure des mois. De plus, leur feuillage aromatique parfume le jardin au moindre frôlement.

Le jardin à l'état sauvage n'est pas un jardin négligé : c'est un jardin réfléchi, vivant, généreux. Un jardin pour demain.

Conseils de pro pour un jardin réussi

- Pour favoriser **la biodiversité**, mélangez les sauges avec des graminées (comme le stipa ou les miscanthus), des achillées, des centaurées et quelques fleurs sauvages locales.
- Pensez à laisser quelques zones **non tondues** : elles abritent insectes et petits mammifères.
- Une fois la floraison terminée, **ne coupez pas tout trop vite !** Les tiges sèches offrent un refuge aux insectes en hiver... et de belles silhouettes givrées.



Tartare de légumes et capucines



Ingrédients : (pour 2 personnes)

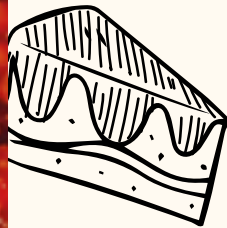
- 20 à 30 fleurs et feuilles de capucine (bien lavées)
- 1 concombre
- 2 tomates
- 1 avocat
- 1 petit oignon rouge
- 1 c. à soupe de graines de sésame ou de tournesol
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

- 1 Coupez le concombre, les tomates et l'avocat en petits dés. Émincez finement l'oignon rouge.
- 2 Lavez et séchez bien les fleurs et les feuilles de capucine. Vous pouvez les couper en petits morceaux ou les laisser entières pour les ajouter directement dans le tartare.
- 3 Dans un grand bol mélangez tous les légumes et les capucines. Mélangez délicatement pour ne pas écraser l'avocat. Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, les graines, le sel et le poivre au mélange. Mélangez délicatement.
- 4 Servez le tartare frais, garni de quelques feuilles de basilic pour ajouter encore plus de fraîcheur et de saveur.

Retrouvez toutes nos recettes pour cuisiner avec les plantes de votre jardin



Disponible dans la végétalerie de votre Artisan du Végétal



Cheesecake aux fraises

Ingrédients : (pour 2 personnes)

Pour la base :

- 200 g de biscuits
- 100 g de beurre fondu

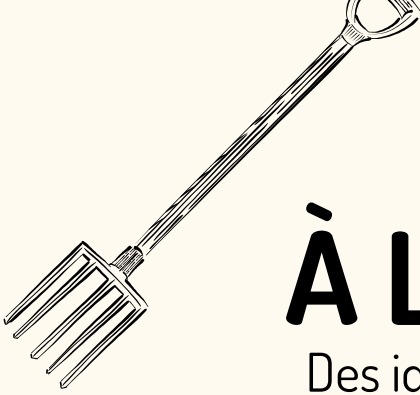
Pour la crème :

- 500 g de fromage frais
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 cl de crème liquide entière bien froide
- 4 feuilles de gélatine (ou 8 g de gélatine en poudre)

Pour le coulis aux fraises :

- 300 g de fraises
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron

- 1 Préparez la base : émiettez les biscuits puis mélangez avec le beurre fondu. Tassez cette préparation au fond d'un moule à charnière (20-22 cm) recouvert de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur 30 minutes.
- 2 Préparez la crème : faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide (10 min). Chauffez 3 c. à soupe de crème liquide (sans faire bouillir) et faites-y dissoudre la gélatine essorée. Dans un saladier, fouettez le fromage frais avec le sucre et la vanille. Incorporez la crème avec gélatine. Montez le reste de la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la délicatement au mélange. Versez cette crème sur la base biscuitée et lissez. Réfrigérez 4 heures minimum (idéalement une nuit).
- 3 Préparez le coulis : mixez les fraises avec le sucre et le jus de citron. Laissez refroidir et versez sur le cheesecake. Réservez encore 1 heure au frais.
- 4 Ajoutez des fraises fraîches coupées juste avant de servir.



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Des idées recettes pour épater toute la famille !



Moscow mule mûres et sauge

Ingrédients : (pour 1 verre)

- 5 cl de vodka
- 1 cl de jus de citron vert
- 6 mûres fraîches
- 2 feuilles de sauge
- 10 cl de ginger beer
- Glaçons



- 1 Écrasez les mûres et la sauge dans un shaker. Ajoutez la vodka, le citron vert et les glaçons.
- 2 Remuez et filtrez dans un verre rempli de glaçons. Complétez avec la ginger beer.
- 3 Décorez avec une mûre et une feuille de sauge. Dégustez.

Brochettes de bœuf marinées aux herbes et à l'ail

Ingrédients : (pour 4 personnes)

Pour la marinade :

- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c. à soupe de thym frais
- 1 c. à soupe de romarin frais ciselé
- 1 c. à soupe de persil plat haché
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Sel, poivre de Sichuan

Pour les brochettes :

- 600 g de bœuf (rumsteck, bavette ou faux-filet coupé en gros cubes)
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge

- 1 Préparer la marinade : dans un grand saladier, mélangez l'huile d'olive, l'ail, les herbes, le citron, le sel et le poivre. Ajoutez les cubes de bœuf à la marinade. Mélangez bien pour que la viande soit bien enrobée. Couvrez et laissez mariner au frais pendant au moins 2 heures, idéalement toute une nuit.
- 2 Coupez les poivrons en morceaux carrés et l'oignon rouge en quartiers. Enfilez les morceaux de viande marinée et les légumes en les alternant sur les pics à brochette.
- 3 Faites chauffer le barbecue à feu moyen-vif. Faites cuire les brochettes 8 à 10 minutes, en les retournant régulièrement.

Et si vous faisiez
pousser
votre propre poivre
de Sichuan ?

Cet arbuste rustique s'acclimata très bien en France ! Facile à cultiver en pot ou en pleine terre, il offre de jolies baies rouges au parfum citronné et légèrement piquant. Un vrai plaisir pour les jardiniers gourmets... et un ingrédient maison à glisser dans vos recettes.

À retrouver chez votre Artisan du Végétal



LA FRAISE

Le pari passionné de **Florent Dutot**,
producteur de fraises en Bretagne





Comment choisir et planter des fraisiers ?



Voir la vidéo



« Ce que j'ai toujours aimé, c'est produire quelque chose qu'on va pouvoir déguster ensuite », confie Florent. Si son parcours l'a mené vers l'horticulture et la pépinière, ses premiers amours pour le maraîchage ne l'ont jamais quitté.

C'est ainsi qu'il a peu à peu introduit, en marge de ses plantes ornementales, des légumes, des cucurbitacées, puis des fraises. Et bientôt, les tomates suivront.

Deux stars du jardin : la Manon des Fraises et la Dreams

Sur son exploitation, deux variétés sont cultivées avec soin : la Manon des Fraises, son « coup de cœur gustatif », et la Dreams, toutes deux choisies pour leurs arômes puissants, leur jutosité et leur bonne conservation. Ces fraises sont dites non remontantes, c'est-à-dire qu'elles donnent tout leur potentiel au printemps jusqu'au début de l'été. « Elles produisent en abondance jusqu'en juin, puis s'arrêtent, ce qui permet d'obtenir des fruits très concentrés en goût », explique-t-il.

Un travail rigoureux et minutieux

Dès le matin, la cueillette commence. Mais ici, pas question d'attraper le fruit avec les doigts. La récolte se fait avec la plus grande délicatesse : « On place la barquette directement sous la fraise, puis on coupe juste au-dessus du fruit, à environ 3mm, pour ne pas le toucher, sinon il se tache », précise Florent. Les fraises ainsi mises en ►

FLORENT DUTOT
Rosporden, 29

À Rosporden, dans le sud du Finistère, Florent Dutot cultive bien plus que des plantes. Sur trois hectares d'une exploitation méticuleusement façonnée depuis 2016, il a créé et développé la Pépinière Côté Plantes.

Une passion qui s'est enracinée dès ses premiers stages et emplois en maraîchage : celle de faire naître, grandir et savourer le fruit du travail de la terre. Parmi une gamme de culture très diversifiée – arbres, arbustes, des vivaces, des plants fruitiers, des rosiers, des plantes à massifs ou de Toussaint - une se distingue par sa saveur et sa promesse de plaisir estival : la fraise.



Plein soleil à mi-ombre

Arrosage modéré

Fructification de mai à septembre

40 cm



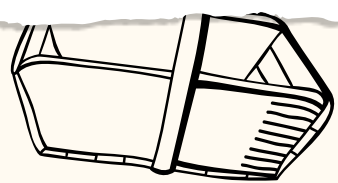
Voir la fiche plante



Le saviez-vous ?

La **Manon des Fraises**, variété confidentielle mais adorée des connaisseurs, se distingue par ses gros fruits juteux au parfum intense. Non remontante, elle concentre toute sa production sur les mois de printemps, ce qui lui permet de développer une chair particulièrement sucrée et fruitée. A tel point que même les plus gourmands la dégustent nature, sans artifices.

Son nom évoque à la fois la tradition, la tendresse et la gourmandise — et pour beaucoup, une bouchée suffit à comprendre pourquoi elle porte si bien son nom.



► barquettes sont directement proposées à la vente à partir de l'ouverture de Côté Plantes, à 9h. Le reste de la matinée est rythmé par les soins aux plants : taille des gourmands, gestion précise de l'irrigation, et suivi sanitaire. Le fraisier aime l'irrigation assez régulière, il faut absolument éviter les coups de sec lorsqu'il est en fruits.

Florent veille à ce que ses fraisiers ne manquent pas d'irrigation, tout en évitant d'avoir de l'eau stagnante. *« Parfois, il vaut mieux trois arrosages de cinq minutes dans la journée que trop d'un coup. Le sol doit rester humide, mais jamais gorgé d'eau ».*

Un goût inoubliable qui séduit les clients

Le retour des clients est unanime : c'est une explosion en bouche. *« C'est un achat coup de cœur au printemps, ou au début de l'été »*, observe-t-il. Nombre d'entre eux ne se contentent d'ailleurs pas de consommer ses fraises, ils achètent aussi des plants dans sa végétalerie pour cultiver chez eux. Dans ce cas-là, les possibilités sont



Une diversité florissante : arbres, arbustes, vivaces, rosiers, plants fruitiers, plantes à massifs ou de Toussaint... cultivés avec passion pour embellir vos jardins en toutes saisons.

encore plus nombreuses, avec au moins une douzaine de variétés à faire pousser soi-même. Florent propose d'ailleurs des « plants frigo », déjà passés par le froid et prêts à produire dès la première année.

Des conseils de pro pour jardiniers amateurs

Pour cultiver soi-même de délicieuses fraises, Florent Dutot recommande d'abord de bien choisir sa variété, puis de soigner son sol. « *Enrichir la terre, c'est déjà prévenir les maladies. On peut utiliser du fumier bien décomposé et des engrais organiques* ».

Bien évidemment, les pratiques et nutriments diffèrent si la plante est en pleine terre ou en pot, mais dans tous les cas, prendre soin du sol, c'est prendre soin de la plante.

Contre les pucerons, son approche est résolument écologique : larves de coccinelles ou traitements bio. Il encourage aussi à favoriser la pollinisation, en semant des bandes de gazon fleuri ou en installant des

mini-ruches à proximité du potager. Ces pratiques que l'on retrouve chez Côté Plantes permettent d'augmenter naturellement le rendement des cultures tout en faisant un geste pour la biodiversité.

Un producteur engagé, les pieds sur terre et la tête dans les saveurs

Ce qui distingue Florent Dutot, c'est son exigence. Sur son exploitation, rien n'est laissé au hasard : les variétés sont choisies pour leur adaptation au terroir, leur résistance aux maladies et leur qualité gustative. Il ne travaille pas avec de simples fournisseurs, mais avec des partenaires sélectionnés avec soin, qu'il visite régulièrement, notamment les greffeurs d'Anjou réputés pour leur savoir-faire.

« *On fait tout pour assurer la réussite de nos clients, qu'ils soient amateurs ou passionnés* », conclut-il.

Envie de découvrir les fraises de votre Artisan du Végétal Florent ?
La **VÉGÉTALIERIE CÔTÉ PLANTES** vous ouvre ses portes du lundi au samedi, et propose également des ateliers de jardinage en saison.

32 Allée de Navalhars
29140 ROSPORDEN
Tél. 02 29 40 86 59
contact@coteplantes.fr



JARDINS PÉDAGOGIQUES

Apprendre autrement avec vos Artisans du Végétal

Les jardins pédagogiques sont bien plus que de simples potagers. Véritables classes à ciel ouvert, ils permettent d'observer le cycle des saisons, de découvrir les pollinisateurs ou encore d'aborder des thèmes essentiels comme la biodiversité, l'eau ou l'alimentation.

Des expériences marquantes

Planter une graine, la voir pousser, récolter un fruit : autant d'expériences concrètes qui donnent du sens aux apprentissages. Ces jardins développent aussi la créativité, l'entraide et le sens des responsabilités. « Planter des arbres, c'est planter des graines de paix et d'espoir » Wangari Maathai

Des espaces de partage

Ces lieux renforcent le lien social : élèves, enseignants, parents, associations et élus peuvent s'y retrouver. Les Artisans du Végétal, eux, y apportent leur savoir-faire pour choisir les plantes, aménager l'espace ou transmettre les bons gestes. Ils offrent aussi les végétaux ainsi que les arbres fruitiers pour un potager vertical ou un verger et ce, grâce au réseau des Horticulteurs et Pépiniéristes de France.

Partout, pour tous

Un jardin pédagogique peut naître partout : dans une cour d'école, un terrain municipal ou un espace associatif. Accessible à tous, il transforme chaque coin de verdure en espace de découverte.



« Un moment convivial partagé avec les élèves, les parents d'élèves et les enseignantes. Une très belle réussite grâce à vous. Merci encore », école Assomption Orléans & Au Jardin d'Olivet

- Vous êtes enseignant, parent d'élèves, intervenant spécialisé, élu ou adhérent d'une association ?
- Vous souhaitez organiser une **activité pédagogique** originale et écologique ?
- Les Artisans du Végétal **vous offrent un verger ou un potager vertical !**



Les P'tits Jardiniers

Construis une mangeoire comme un vrai chef bricoleur !



Pour la déco :

- Pistolet à colle & éléments naturels (cailloux, brindilles, fleurs séchées...)

- Peinture
 - Bombe de peinture et pochoir

x2 grandes soucoupes
 (associées au pot)

x1 grand pot
 (>17 cm de diamètre min)

Perceuse

Ficelle
 (type jute)

x1 soucoupe plus petite
 (pour le mangeoire)

Tournevis

+ Terreau
 + Plante

x2 vis

x1 morceau de bois
 (18 à 20 cm)



1

Perce deux petits trous dans ton bâton (demande à un adulte). Perce aussi un trou au centre de la petite soucoupe. Visse le bâton au centre de la soucoupe avec ton tournevis : **tu viens de fabriquer la mangeoire des oiseaux !**



2

Perce un trou au centre des deux grandes soucoupes et du pot de fleurs. Dans la soucoupe du haut, fais 4 trous supplémentaires pour accrocher la ficelle, puis d'autres petits trous pour laisser passer l'eau. Assemble les deux grandes soucoupes, le pot et le bâton.



3



4

Mets quelques billes d'argile dans le pot, puis du terreau. Plante ta petite plante et arrose-la. Suspends ton nichoir et ajoute des graines dans la petite soucoupe.

Coupe 4 morceaux de ficelle d'1m50 chacun. Attache-les dans les trous que tu as percés pour pouvoir suspendre ton nichoir.

Choisis la décoration qui te plaît : colle des cailloux, des brindilles, des fleurs séchées... ou peins ton pot avec de jolies couleurs. Tu peux aussi utiliser un pochoir et de la peinture en bombe.





LA RATATOUILLE, C'EST PAS DU CINÉMA !

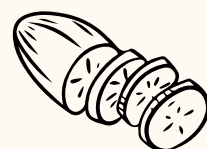
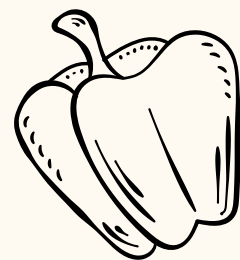
Avant d'être immortalisée par un petit rat gourmet dans un film d'animation mondialement connu, la ratatouille est surtout une symphonie culinaire du Sud. Officiellement, cette spécialité provençale se compose de courgettes, aubergines, poivrons, tomates, oignons, ail et bouquet garni, le tout mijoté lentement dans de l'huile d'olive.

Mais derrière chaque bouchée de ratatouille parfumée se cachent des femmes et des hommes au savoir-faire précieux. Ce sont les Artisans du Végétal qui, patiemment, produisent ces trésors du potager qui vous permettront de cultiver votre ratatouille.

Des producteurs enracinés dans le terroir

Tous ces légumes ne sortent pas d'un chapeau ! Ils sont le fruit du travail méticuleux de professionnels qui connaissent leur terre, leur climat et leurs plantes sur le bout des doigts. Ce sont les Artisans du Végétal qui élèvent les plants avec soin, avant de les confier aux jardiniers amateurs.

Et souvenez-vous : pour une ratatouille réussie, il faut des bons légumes, un peu de patience... et surtout beaucoup d'amour.



Ratatouille provençale

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 3 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 gros oignon doux
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Bouquet garni : 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 brin de romarin, quelques feuilles d'origan

- 1 Lavez tous les légumes. Coupez les aubergines, les courgettes et les poivrons en cube. Pelez les tomates (plongez-les 10 secondes dans l'eau bouillante si besoin), épépinez-les et concassez-les grossièrement. Emincez finement l'oignon et l'ail.
- 2 Dans une grande sauteuse, faites chauffer un peu d'huile d'olive. Faites suer les oignons et l'ail sans les colorer puis ajoutez les aubergines et les faire revenir 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer. Incorporez les courgettes, puis les poivrons. Salez légèrement à chaque fois. Ajoutez les tomates concassées et plongez votre bouquet garni ficelé. Mélangez délicatement.
- 3 Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes à 1 heure. Retirez le bouquet garni. Laissez reposer une dizaine de minutes avant de servir, pour que les saveurs se mêlent bien.



PLANTES & LÉGUMES DE SAISON

Dans les sillons de la ratatouille :
à la rencontre des cultivateurs du soleil

① Les aubergines, princesses en violet

Avec leur robe brillante et leur chair tendre, les aubergines sont les divas du potager : elles aiment la chaleur, mais sans être trop arrosées.

Dans les pépinières du sud de la France, on les bichonne dès le mois de février, sous serre, pour qu'elles soient prêtes à s'installer en plein air dès que les gelées s'éloignent.

② Les courgettes, simples et incontournables

Plantée au printemps, la courgette peut produire pendant tout l'été, pour peu qu'on lui offre un sol bien riche et de l'eau sans excès. Et pour ceux qui aiment surprendre, les courgettes jaunes apportent une touche ensoleillée au plat.

③ Les tomates, reines rouges du Sud

Ah, la tomate ! Elle fait l'objet de débats enflammés entre jardiniers : Faut-il la tailler ? La coucher ? La chanter ? Ce qui est certain, c'est qu'elle est au cœur de la ratatouille, apportant son jus, son sucre naturel et sa belle couleur rougeoyante.

④ Les poivrons, une touche colorée de choix

Ils mettent de la couleur et du croquant dans la ratatouille, et pourtant, les poivrons sont souvent les premiers à faire la moue quand le climat n'est pas idéal. Il leur faut de la chaleur, et beaucoup d'attention quand ils sont jeunes. En Provence, ils sont semés tôt, repiqués sous abri, puis plantés en pleine terre une fois le printemps bien installé.

⑤ Oignons, ail et le bouquet garni : les discrets indispensables

Sans eux, la ratatouille manquerait d'âme. Cultivés à petite échelle, souvent à la main, ils apportent ce petit goût du Sud qui donne tout son caractère au plat.

Pour parfumer naturellement vos plats d'été, pensez à planter un coin aromatique. Thym, laurier, romarin, persil, sauge et origan poussent à merveille en pot ou en pleine terre. Faciles d'entretien, ils aiment le soleil, les sols bien drainés et redoutent les excès d'eau.

Le saviez-vous ?

La ratatouille trouve ses origines en Provence, au XVIII^e siècle. Son nom vient du verbe occitan ratatola, qui signifie « remuer » ou « touiller », ce qui en dit long sur son mode de préparation. À l'époque, c'était un plat de paysans, un mijoté de légumes du jardin cuisinés ensemble pour ne rien perdre de la récolte. C'est seulement au XX^e siècle que la ratatouille est sortie des cuisines familiales pour entrer dans les livres de recettes, devenant un symbole de la gastronomie méridionale.

Aujourd'hui, chaque famille a sa propre version – et c'est bien ce qui fait son charme !





**LAETITIA, JEAN-MARC,
JULIEN & GARY AURAY**
*Saint-Mars du
Désert, 44*



LES VIVACES

L'art de composer des massifs de vivaces avec **Laëtitia Auray**.

Une histoire de famille et de transmission

Créées en 1977 par son père Jean-Marc, les Pépinières du Val d'Erdre ont grandi au fil des décennies, s'étendant aujourd'hui sur près de 70 hectares à Saint-Mars-du-Désert, complétées par deux autres sites à Champtocé-sur-Loire et Carquefou. Laëtitia travaille aux côtés de ses frères Julien et Gary, chacun ayant un rôle bien défini. Julien, son frère jumeau, pilote la partie commerciale et les relations avec les grandes enseignes, tandis que Gary veille sur la production, notamment en pleine terre.

Laëtitia, elle, est le visage du conseil aux particuliers et la cheville ouvrière de la partie ressources humaines. « *Nous sommes avant tout producteurs, mais nous aimons aussi nous définir comme vendeurs-conseillers. Notre force, c'est de connaître les plantes de A à Z : leur croissance, leur entretien, leurs associations possibles* », souligne-t-elle.

Avec une équipe d'une cinquantaine de personnes, renforcée chaque année par des apprentis et stagiaires, l'entreprise met un point d'honneur à transmettre ce savoir-faire. Ce lien avec les jeunes générations est précieux : « *Ils nous aident aussi à trouver les bons mots pour s'adresser aux clients. Parfois, notre vocabulaire professionnel ne leur parle pas du tout* ».

À Saint-Mars-du-Désert, en Loire-Atlantique, les Pépinières du Val d'Erdre forment un univers à part. Ici, les rangées de jeunes plants s'étendent à perte de vue, les serres abritent des trésors de verdure, et l'air embaume selon les saisons.

Mais ce qui retient notre attention, c'est la passion avec laquelle Laëtitia Auray, co-gérante de l'entreprise familiale, parle de son métier : produire, conseiller, et aussi imaginer des massifs de vivaces qui enchantent les jardins tout au long de l'année.



Plein soleil

Arrosage modéré

Gel à partir de -14°

Floraison de juin à juillet

70 cm



Zoom

Si Laëtitia devait ne recommander qu'une vivace, elle n'hésiterait pas : **l'agapanthe**. Cette plante majestueuse, célèbre pour ses fleurs bleues ou blanches en ombelle, a connu un regain d'intérêt grâce aux nombreuses nouvelles variétés apparues ces dernières années.



Voir la fiche plante



Les vivaces : un choix esthétique et pratique

Si la pépinière produit une grande diversité de végétaux — érables du Japon, magnolias, camélias, palmiers, plantes exotiques — les vivaces tiennent une place particulière dans le cœur de Laëtitia. Elles sont au centre d'un service que la famille développe depuis plusieurs années : la conception de massifs pour particuliers, collectivités et paysagistes.

« Les paysagistes sont nos principaux clients, mais beaucoup nous envoient directement leurs clients pour qu'on les conseille sur le choix des plantes ». Car, selon elle, la connaissance fine des variétés et des conditions de culture est la clé d'un massif réussi.

Une plante vivace disparaît souvent en hiver pour réapparaître au printemps. Mais pour créer un massif esthétique toute l'année, Laëtitia préconise d'associer ces vivaces à d'autres végétaux persistants qui gardent leurs feuilles en hiver : « Un jardin qui devient complètement nu l'hiver, c'est un peu triste, nous faisons tout pour remédier à cela ».

Concevoir un massif : de la demande au plan

Tout commence par une rencontre dans la végétalerie avec le client. Laëtitia insiste : difficile de concevoir un massif sans photos du lieu ainsi qu'un croquis à l'échelle. « Entre ce que les gens imaginent et ce qui est réalisable, il y a parfois un monde. Les images permettent de parler le même langage ».

Viennent ensuite les questions : hauteur maximale des plantes, teintes préférées, période de floraison souhaitée, contraintes d'arrosage. Les réponses permettent de réduire la liste des possibles : « On part large, puis on resserre comme dans un entonnoir », explique-t-elle.

Les vivaces sont souvent choisies pour des massifs ensoleillés demandant peu d'entretien et peu d'arrosage. Leur palette de couleurs et de formes permet de composer des scènes très variées. Mais



Laëtitia veille aussi à l'adaptation au sol : en Loire-Atlantique, les terres argileuses incitent à privilégier les plantations printanières plutôt qu'hivernales.

Les clients découvrent souvent avec surprise la richesse des combinaisons possibles et la variété des floraisons au fil des saisons. Certains envoient des photos de leur jardin transformé, d'autres reviennent dans leur végétalerie année après année pour compléter ou renouveler leurs plantations.

Des conseils fondés sur l'expérience

La force des Pépinières du Val d'Erdre tient dans cette double casquette : producteurs et conseillers. « *On sait exactement comment une plante évolue, combien de temps elle fleurit, comment elle résiste à la sécheresse ou aux maladies* », affirme Laëtitia.

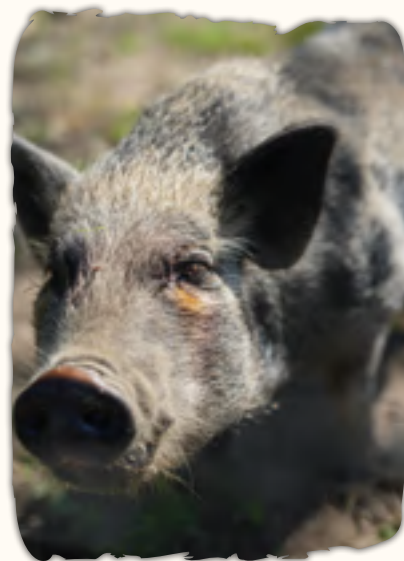
Cette expertise va bien au-delà de la simple vente. Les clients repartent souvent avec un plan d'aménagement, des conseils précis et un accompagnement dans le choix des matériaux : terreau, paillage, systèmes d'arrosage. « *Nous jouons aussi les docteurs : si une plante montre des signes de faiblesse, les clients peuvent nous envoyer une photo et nous leur disons quoi faire* ».

Un ancrage local et de grands projets

Les Pépinières du Val d'Erdre travaillent avec des particuliers, mais aussi avec des collectivités, des campings, des zoos et des enseignes de grande distribution, pour lesquelles elles cultivent certaines variétés sur contrat. Elles fournissent ainsi de nombreuses villes du Grand Ouest, de Nantes à Rennes en passant par Paris. Sur le site trône un ancien moulin, premier en France à avoir été équipé pour produire de l'électricité revendue à EDF. Laëtitia en parle avec fierté : « *C'est notre symbole, il figure même sur notre logo* ». Le dernier grand projet en date est l'installation de panneaux photovoltaïques sur un nouveau hangar, rendant la pépinière quasiment autonome en énergie.

Un lieu vivant, au sens propre

Visiter les Pépinières du Val d'Erdre, c'est aussi croiser un alpaga, des moutons, des chèvres, deux cochons et toute une petite ferme. L'histoire des cochons est devenue légendaire : offerts à deux collègues célibataires pour la Saint-Valentin, ils sont devenus les mascottes de la pépinière, l'un des deux s'appelle même Valentine ! Les clients adorent les voir se promener entre les allées ou venir quémander une friandise.



Techniques & Astuces pour réussir vos massifs



Voir la vidéo

Envie de découvrir les vivaces de votre Artisan du végétal Laëtitia ? Les **PÉPINIÈRES DU VAL D'ERDRE** vous ouvrent ses portes du lundi au samedi.

Les places
44850 SAINT-MARS DU DÉSERT
Tél. 02 40 77 48 63
info@pve44.fr



AVANT/APRÈS

Les Artisans du Végétal : vos alliés pour un jardin de rêve

Créer un jardin qui fait rêver n'est pas toujours simple. Entre le choix des plantes, l'agencement des massifs et l'entretien au fil des saisons, il est facile de se sentir dépassé. Heureusement, les végétaleries ne se limitent plus à la vente de végétaux : beaucoup proposent désormais des services de paysagisme sur mesure.

L'art de créer un jardin harmonieux

Ces professionnels connaissent leurs plantes comme personne. Ils savent quelles essences s'épanouissent ensemble, comment les associer pour créer des effets de couleurs et de textures, et quels aménagements privilégier selon l'exposition et le sol. Résultat : un jardin harmonieux, esthétique et facile à vivre.

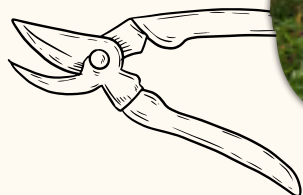
Confiez votre jardin à des professionnels inspirés par la nature

Faire appel à un Artisan du Végétal, c'est bénéficier à la fois d'un savoir-faire technique et d'un vrai sens artistique. Chaque jardin devient un espace unique, pensé pour votre mode de vie et vos envies, tout en respectant l'environnement.

Au final, ces experts transforment un simple terrain en un véritable lieu de vie, où beauté, confort et nature se rencontrent.

Des experts à vos côtés pour un jardin sur mesure

Leur accompagnement peut aller de la simple idée à la réalisation complète. Après une visite du terrain, ils imaginent des plans personnalisés et sélectionnent les plantes les mieux adaptées. Puis, ils s'occupent de tout : préparation du sol, plantation, création de massifs, installation de haies ou de pelouses, et même intégration d'éléments décoratifs comme des chemins, fontaines ou terrasses. Pour ceux qui souhaitent un jardin sans souci, certains proposent même un suivi régulier et des conseils saisonniers pour que vos plantes restent belles toute l'année.



PLANTES & LÉGUMES DE SAISON

L'agapanthe, la star des jardins bretons



Une vivace majestueuse pour sublimer l'été

Avec ses grandes ombelles aux nuances de bleu, de blanc ou de violet, l'agapanthe attire tous les regards lorsqu'elle entre en floraison, entre juin et septembre. Cette plante vivace, surnommée « fleur de l'amour » en raison de son nom grec agapê anthos, s'est imposée comme une incontournable des massifs estivaux.

Son feuillage long et rubané forme une touffe dense, d'où jaillissent en été de longues tiges florales pouvant dépasser un mètre de hauteur. Ces tiges légères donnent à l'ensemble une silhouette aérienne, presque graphique. Selon les variétés, le feuillage peut être caduc ou persistant, permettant d'adapter la plante à différents climats.

Une fleur d'amour aussi belle que facile à cultiver

L'agapanthe apprécie les expositions ensoleillées et les sols bien drainés. Une fois bien installée, elle résiste à la sécheresse et demande peu d'entretien, ce qui en fait une alliée précieuse pour les jardiniers amateurs comme pour les passionnés. En pot ou en pleine terre, elle offre chaque été une floraison généreuse, et se plaît aussi bien en bord de mer que dans les jardins plus continentaux.

Symbole d'élégance naturelle, l'agapanthe a su s'imposer comme une star des beaux jours. Sa floraison spectaculaire, sa facilité de culture et sa longévité en font une favorite des jardins français — discrète en hiver, majestueuse en été.



Serre de production d'un Artisan du Végétal

Comment aménager sa véranda avec des agapanthes.



Voir la vidéo





LES SUCCULENTES

Des racines et des succulentes : dans les serres de **Coralie Ramon**



À Lescure-d'Albigeois, dans le Tarn, les serres de la famille Ramon respirent la passion et le savoir-faire depuis cinq générations. Coralie Ramon, jeune horticultrice, y cultive une spécialité aussi originale que tendance : les plantes grasses, qu'elle transforme en compositions uniques et durables.

Un héritage vivant

Coralie a grandi au milieu des serres, aux côtés de ses parents et grands-parents, tous horticulteurs. « Je n'ai jamais été en centre de loisirs, j'étais toujours avec eux pour donner un coup de main », confie-t-elle.

Après un détour par la comptabilité, elle revient à ses racines : un BTS horticulture, puis un CAP fleuriste. En 2013, elle rejoint l'entreprise familiale, d'abord à la serre de vente, puis à la production, où elle veille sur des centaines de variétés de succulentes.



CORALIE RAMON
Lescure-D'Albigeois, 81

Un point de vente qui respire le soleil : découvrez une collection unique de plantes grasses et de cactus, pour cultiver un coin d'évasion chez vous.

La passion des succulentes

« Notre spécialité, ce sont les plantes grasses. On démarre de la bouture pour aller jusqu'à la composition florale », explique Coralie. Aloès, crassulas, aeoniums, kalanchoës, senecios, rhipsalis... la liste est longue et colorée.

Adaptées aux terrains secs et à la chaleur estivale du Sud, elles séduisent aussi bien les jeunes amateurs de déco que les personnes âgées cherchant des plantes faciles à vivre. « Même l'été, avec 40 °C, elles tiennent très bien, là où d'autres fleurs ne résistent pas ».

Un art de la composition

Ce que Coralie aime le plus dans son métier, c'est la mise en valeur des plantes. « J'adore créer des mises en scène et réaliser des compositions florales. Coupes, jardinières, suspensions... je crée pour toutes les occasions ».

À la Végétalerie, certaines compositions sont en libre-service, mais le plus souvent, les clients viennent avec une demande précise. « En fonction de leurs préférences, du choix de couleurs et du budget, je compose un arrangement floral à leur image ».



► Ces créations, souvent réalisées dans de belles céramiques, poteries ou contenants chinés (tuile, passoir,...), trouvent leur place partout : à la maison, en cadeau, pour des événements, mais aussi dans les cimetières. Leur longévité en fait une alternative durable et élégante aux bouquets de fleurs coupées.

Un savoir-faire transmis et enrichi

Si son CAP fleuriste lui a donné des notions techniques, Coralie revendique surtout un apprentissage pratique. « J'ai appris sur le tas, comme on dit. Mes parents m'ont transmis leur savoir-faire et leur rigueur. Ma créativité et ma sensibilité sont ma touche plus personnelle ».

Cette alliance de technique et d'instinct lui permet d'imaginer des compositions qui ne se contentent pas d'être décoratives : elles racontent une histoire, celle de la personne à qui elles sont destinées.

Une culture tournée vers l'avenir

Face aux étés de plus en plus chauds et aux contraintes d'arrosage, les succulentes s'imposent comme une réponse durable. En misant sur ces plantes robustes et esthétiques, Coralie perpétue un savoir-faire familial tout en l'adaptant aux enjeux actuels.

« J'ai connu trois générations qui travaillaient ensemble. Aujourd'hui, c'est à mon tour de donner un nouvel élan à l'exploitation ».



Le saviez-vous ?

Certaines **succulentes** peuvent changer de couleur en fonction du stress — si elles reçoivent beaucoup de soleil ou vivent dans un environnement un peu sec, leurs feuilles vertes deviennent rouges ou violettes pour se protéger, comme si elles mettaient une crème solaire naturelle



Voir la vidéo

Comment réaliser un mini jardin de cactus, de plantes grasses ?

L'élégance durable qui remplace la fleur coupée

Offrir un bouquet est un geste intemporel... mais éphémère. Les compositions de succulentes, elles, allient l'émotion d'un cadeau végétal à la satisfaction de le voir durer. « Une fleur coupée se fane en quelques jours. Une composition de plantes grasses, elle, peut rester belle des années, avec très peu d'entretien », souligne Coralie.

Produites sur place à partir de boutures, ces compositions réduisent l'empreinte carbone liée au transport et limitent le gaspillage floral. Contrairement aux bouquets traditionnels, elles ne nécessitent pas de réassort fréquent : un arrosage léger et quelques tailles suffisent à les maintenir en pleine forme.





Voir la fiche
plante

Plein soleil à
mi-ombre

Arrosage
faible

Gel à partir
de -2°

Tapissant



Un objet décoratif évolutif

Placées dans des contenants choisis avec soin – céramiques artisanales, poteries élégantes, cache-pots design – les succulentes deviennent de véritables pièces décoratives. Leur croissance lente permet de les conserver telles quelles longtemps, ou de les replanter au fil des années pour créer de nouveaux arrangements.

Mariages, anniversaires, crémaillères, remerciements, ou simples attentions : les compositions succulentes séduisent un public de plus en plus large, sensible à la fois à leur esthétique, à leur symbolique de longévité et à leur facilité d'entretien. Elles trouvent même leur place dans les lieux où la fleur coupée n'est pas pratique, comme les bureaux, les maisons de vacances ou les espaces très chauds en été.



Envie de découvrir les succulentes de votre Artisan du Végétal Coralie ? Les **SERRES RAMON** vous accueillent du lundi au samedi.

40 allée des Fleurs - ZAC de l'Hermet
81380 Lescuré d'Albigeois

Tel. 05 63 60 42 02

À FAIRE...

Les plantes compagnes, des alliées précieuses pour un jardin vivant

Au jardin comme au potager, certaines plantes s'entraident naturellement. Cette pratique, appelée compagnonnage végétal, consiste à associer des espèces qui se protègent ou se stimulent mutuellement. C'est une approche à la fois écologique, esthétique et efficace.

Un écosystème en équilibre au service de la nature

Parmi ces plantes compagnes, la capucine occupe une place de choix : ses fleurs vives ne se contentent pas d'égayer les massifs, elles agissent comme plantes-pièges, attirant les pucerons loin des légumes sensibles comme les haricots, les choux ou les fraisiers.

En prime, les capucines attirent les insectes pollinisateurs, favorisant la production de fruits et légumes.

Le compagnonnage ne se limite pas aux capucines. L'œillet d'Inde repousse les nématodes, la bourrache attire les abeilles, et l'ail éloigne certains ravageurs. En combinant judicieusement ces plantes, on crée un écosystème équilibré, où chaque espèce joue un rôle majeur.

Ce mode de culture naturel limite le recours aux traitements chimiques tout en embellissant les plantations. Le jardinier n'est plus un simple cultivateur, mais un chef d'orchestre de la biodiversité.



Plein soleil



Gel à partir de 0°



Arrosage modéré



Floraison de mai à octobre



Retrouvez toutes les bonnes associations avec notre cahier de jardinage



Disponible chez votre Artisan du Végétal

Semer des capucines

Semez en mai, en poquets de 2 à 3 graines, dans un sol léger et ensoleillé. Les capucines poussent vite, fleurissent tout l'été, et s'épanouissent en pot comme en pleine terre.

...AU JARDIN

Rempoter, l'art de donner un nouveau souffle aux plantes vertes

Dans les serres lumineuses d'un Artisan du Végétal, les gestes sont précis, presque chorégraphiés. Chaque printemps, c'est le moment idéal pour offrir aux plantes vertes un nouvel écrin : leur pot de l'année.

Derrière ce geste en apparence simple, le rempotage est un savoir-faire qui demande observation et délicatesse.

Techniques, astuces et secrets de votre Artisan du végétal pour un rempotage réussi

Il faut toujours commencer par diagnostiquer la plante. Si les racines s'enroulent en spirale au fond du pot ou ressortent par les trous de drainage, c'est le signe qu'elle a besoin d'espace. Le choix du nouveau contenant est essentiel : deux à trois centimètres de diamètre de plus que l'ancien suffisent pour éviter que la plante ne se perde dans un volume trop grand.

Vient ensuite la préparation du substrat. Terreau adapté, compost mûr ou mélange spécifique, chaque espèce a ses préférences. Les horticulteurs et pépiniéristes privilégient des mélanges aérés et drainants, parfois enrichis de perlite ou de sable, pour éviter l'excès d'humidité.

Le geste clé du rempotage consiste à libérer délicatement la motte. On démêle légèrement les racines, parfois en coupant celles qui sont abîmées. La plante est ensuite installée au centre du nouveau pot, et l'on comble avec le substrat frais, en tassant légèrement pour éviter les poches d'air.

Enfin, un arrosage généreux permet au terreau de bien adhérer aux racines. Les Artisans du Végétal conseillent de placer la plante à l'abri du soleil direct pendant quelques jours, le temps qu'elle s'adapte à son nouvel environnement.



Offrir à vos plantes un nouvel élan de vie

Ce rituel, qu'il soit pratiqué par un producteur chevronné ou un passionné à domicile, prolonge la vie des plantes vertes et ravive leur éclat. Rempoter, c'est offrir à la plante un nouveau départ... et à celui qui s'en occupe, la satisfaction de voir la nature reprendre son élan.



Comment rempoter une plante verte



NOS COUPS DE ♥

Plantes de terrains secs : des jardins résistants et remplis de charme



Canicules, restrictions d'eau, sols pauvres... Le jardinier d'aujourd'hui doit composer avec des conditions de plus en plus exigeantes.

Heureusement, les Artisans du Végétal savent répondre à ce défi en proposant une vaste gamme de plantes parfaitement adaptées aux terrains secs. Des végétaux sobres, esthétiques, et peu gourmands en eau : l'alliance idéale entre écologie et plaisir du jardin.

Des espaces verts qui bravent la sécheresse

Les horticulteurs et pépiniéristes recommandent en priorité des plantes méditerranéennes et vivaces résistantes à la sécheresse. Parmi les plus prisées, on retrouve la lavande, la sauge, le romarin, les cistes, les euphorbes, ou encore le Gaura de Lindheimer, qui offrent une floraison vaporeuse tout l'été. Les graminées comme le stipa tenuifolia ou la fétuque bleue ajoutent du mouvement et de la légèreté aux massifs.

Jardiner malin en climat sec

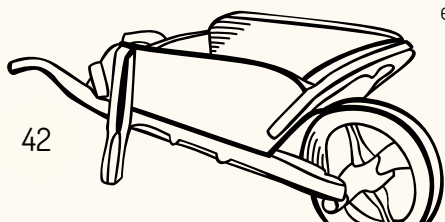
Installer ces plantes dans un sol bien drainé est essentiel. En terrain lourd, on peut améliorer la structure du sol avec du sable ou du gravier. Côté entretien, le paillage minéral (ardoise, gravier, pouzzolane) limite les arrosages tout en mettant les feuillages en valeur.

Adopter les plantes de terrains secs, c'est faire le choix d'un jardin durable, facile à vivre... et toujours plein de vie.



Conseils de pro pour réussir son jardin

Avant la plantation, faites tremper la motte quelques minutes dans l'eau, puis arrosez abondamment une seule fois. Espacez ensuite les arrosages pour inciter les racines à descendre en profondeur : c'est la clé de l'autonomie !



LE COMPOST

Le compost au jardin : un allié naturel



Pour lutter contre la surproduction d'ordures ménagères, nous pouvons agir en valorisant nous-mêmes nos déchets.

Savez-vous en effet que nous pouvons composter le tiers de nos ordures ménagères et la quasi-totalité de nos déchets de jardin ?

Pratiquement tous les déchets organiques peuvent être compostés : épiluchures de légumes (en évitant les agrumes), restes de repas, déchets de jardin, etc...

Une matière riche issue des déchets organiques

Composter chez soi ses déchets de cuisine et ses déchets verts permet de réduire le volume d'ordures ménagères et d'enrichir son jardin sans frais.

Pour recycler feuilles et tontes de gazon, compostez-les ! Les feuilles non-vernisées (charme, noisetier) se décomposent rapidement. Mélangez-les aux déchets verts du jardin et de la cuisine, souvent humides et riches en azote. Vous pouvez également les garder près de votre composteur pour les mélanger aux tontes de pelouse.

La permaculture, c'est quoi ?
Le potager en permaculture.



Voir la vidéo

Une utilisation simple et efficace

Incorporé à la terre ou utilisé en paillage, le compost améliore la qualité du sol et s'adapte à tous les types de cultures : potager, massifs fleuris ou arbres fruitiers.

Le compost enrichit le sol en nutriments, favorise la vie microbienne, améliore la rétention d'eau et réduit le besoin en engrais chimiques. Il permet aussi de diminuer le volume des déchets ménagers.

Adopter le compostage comme votre Artisan du végétal, c'est faire un geste simple pour la planète tout en rendant son jardin plus sain et plus productif.

Le saviez-vous ?

Les **coquilles de crustacés** comme les crevettes, crabes ou homards contiennent une substance appelée « chitine » qui peut aider à lutter contre certains parasites dans le sol.

Non seulement elles se décomposent bien, mais elles peuvent aussi renforcer les plantes en stimulant leurs défenses naturelles. Qui aurait cru que des restes de fruits de mer pouvaient jouer les super-héros du potager ?



L'HISTOIRE DE LA FRAISE

Un fruit qui traverse les siècles

La fraise, ce fruit rouge au parfum délicat, est aujourd'hui l'un des plus appréciés dans le monde. Pourtant, son histoire remonte à des milliers d'années et traverse des continents, des jardins royaux aux champs agricoles modernes.

Des forêts antiques aux jardins médiévaux

L'origine de la fraise se trouve dans les forêts européennes, où pousse naturellement la fraise des bois (*Fragaria vesca*), connue pour son arôme intense. Les Romains ne la cultivaient pas, mais l'utilisaient pour ses vertus médicinales. Au Moyen Âge, elle reste un fruit rare, associé symboliquement à la Vierge Marie, en raison de ses feuilles trilobées, mais sa culture demeure marginale.

La Renaissance : début de la culture

La culture de la fraise débute véritablement à la Renaissance, notamment dans les jardins royaux et les monastères. On y plante différentes variétés européennes, et les botanistes commencent à étudier le fruit et ses modes de reproduction.



Comment planter un fraisier ?



La fraise, ce fruit rouge au parfum délicat, est aujourd'hui l'un des plus appréciés dans le monde.



Une rencontre transatlantique décisive

Le tournant décisif a lieu aux XVIIe et XVIIIe siècles : les explorateurs rapportent deux nouvelles espèces — *Fragaria virginiana* d'Amérique du Nord, petite mais parfumée, et *Fragaria chiloensis* du Chili, plus grosse mais fade. En Bretagne, leur hybridation donne naissance à la fraise moderne (*Fragaria × ananassa*), alliant goût et taille.

L'essor agricole au XIXe siècle

Au XIXe siècle, avec le développement agricole et les transports, la fraise devient un fruit cultivé à plus grande échelle. De nouvelles variétés sont sélectionnées pour leurs qualités gustatives et leur rendement, et elle commence à apparaître sur les marchés de printemps.

Un fruit moderne et populaire

Au XXe siècle, la fraise entre dans l'ère de la production intensive. Grâce aux serres, à l'irrigation et à la sélection variétale, elle est disponible presque toute l'année. Des variétés comme la Gariguette, la Mara des bois ou la Charlotte séduisent par leur goût et leur adaptabilité. Elle devient incontournable en confitures, desserts et pâtisseries.

De la forêt antique aux laboratoires agricoles, la fraise a parcouru un long chemin. À la fois fruit sauvage, symbole religieux, objet de curiosité botanique et produit de consommation de masse, elle incarne l'histoire vivante de la culture alimentaire. Si elle conserve son charme simple et sucré, son histoire, elle, est riche et complexe — à l'image de son parfum unique.

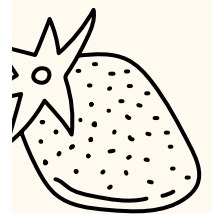
Le saviez-vous ?

La fraise moderne est née... en Bretagne !

Au XVIIIe siècle, un botaniste français ramène du Chili une variété de fraise. En Bretagne, elle s'hybride naturellement avec une autre fraise venue d'Amérique du Nord. Ce croisement donne naissance à *Fragaria × ananassa*, la fraise moderne que nous consommons encore aujourd'hui.

La fraise n'est pas un vrai fruit !

Botaniquement parlant, ce que l'on appelle «fraise» est en fait un faux-fruit : la partie rouge et sucrée est un réceptacle floral gonflé, tandis que les vrais fruits sont les petits grains (les akènes) à sa surface.



NOS COUPS DE ♥

Lagerstroemia & échinacée : deux stars au jardin pour illuminer la saison

Lagerstroemia, le charme exotique au jardin



Comment tailler votre Lagerstroemia pour une floraison généreuse ?



Voir la vidéo

Le lilas des Indes : beauté et résistance

L'un des atouts majeurs du Lagerstroemia réside dans son écorce décorative qui se desquame en hiver, offrant un intérêt visuel même hors floraison. Une taille bien conduite chaque année favorisera les nouvelles pousses florifères, et pour vous conseiller, rien de tel qu'un Artisan du végétal !

Une floraison somptueuse au cœur de l'été

Arbre d'ornement au charme incontesté, le Lagerstroemia, aussi appelé lilas des Indes, s'impose chaque été comme

un spectacle de couleurs dans les jardins comme sur les trottoirs urbains. Originaires d'Asie, ces arbustes séduisent par leur floraison abondante et vaporeuse, déclinée en teintes de rose, violet, blanc ou rouge.

En France, ils sont élevés en végétalerie avec patience pendant plusieurs années avant qu'ils ne rejoignent balcons, parcs ou allées.

Lagerstroemia : le soleil comme allié

Le Lagerstroemia a besoin de soleil et de chaleur pour s'épanouir pleinement, ce qui en fait un excellent choix pour les régions du sud, mais les variétés modernes sont désormais sélectionnées pour résister au froid, permettant une culture jusque dans des zones tempérées.

Les Artisans du Végétal privilégient des variétés compactes ou à port érigé, parfois greffées pour garantir une floraison plus régulière.

Le saviez-vous ?

En plus de sa floraison spectaculaire, cet arbre cache un petit tour de magie... Sa floraison est en réalité stimulée par la chaleur intense. Contrairement à beaucoup de plantes qui souffrent pendant les grosses chaleurs, **le Lagerstroemia** en profite : plus l'été est brûlant, plus il se couvre de grappes de fleurs éclatantes.

En automne, il change totalement de personnalité. Ses feuilles vertes deviennent flamboyantes, allant du rouge vif à l'orange incandescent, comme s'il avait décidé d'offrir une seconde saison de spectacle après l'été.





L'échinacée, la reine des massifs estivaux

Avec ses pétales colorés et son cœur piquant en forme de cône, l'échinacée attire autant les regards que les papillons. Facile à cultiver et généreuse en floraison, elle est devenue une incontournable des massifs estivaux.

Des fleurs solaires au charme sauvage

Moins spectaculaire mais tout aussi précieuse, l'échinacée est une vivace qui gagne en popularité. Connue pour sa forme de marguerite au cœur proéminent, cette plante originaire d'Amérique du Nord a su s'imposer dans les jardins français, notamment grâce aux Artisans du Végétal qui en proposent une large palette de couleurs : rose vif, blanc, orange, pourpre ou même vert lime.

Faciles à vivre et résistantes à la sécheresse

Les échinacées séduisent d'abord par leur robustesse. Elles supportent bien la sécheresse, attirent les pollinisateurs et fleurissent généreusement de juillet à septembre. Pour les horticulteurs et pépiniéristes, elles constituent un pilier des massifs ensoleillés : faciles à cultiver, résistantes aux maladies, et de plus en plus prisées dans les aménagements paysagers durables.



Échinacée : beauté et bienfaits

Mais leur intérêt dépasse l'esthétique. Depuis plusieurs années, les racines d'échinacée pourpre sont aussi réputées pour ses propriétés médicinales, utilisée notamment en phytothérapie pour renforcer les défenses immunitaires.

En végétalerie, le travail est minutieux. Il faut surveiller les semis, éclaircir, arroser sans excès et protéger les jeunes plants du gel. De nouvelles variétés hybrides sont régulièrement testées en champ, certaines pour leur floraison longue, d'autres pour la forme originale de leurs pétales. Une quête d'innovation végétale qui permet aux Artisans du Végétal français de se démarquer, tout en renouant avec la simplicité d'une plante qui soigne... à sa manière.

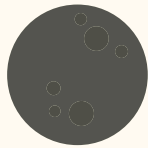


Le saviez-vous ?

L'échinacée a longtemps été considérée comme une plante "magique" par les peuples amérindiens. Bien avant son succès dans les jardins, les Sioux et les Cheyennes utilisaient ses racines pour soigner les piqûres de serpent, les infections et même pour stimuler les défenses naturelles.

Autre détail : son nom vient du grec *ekhinós*, qui signifie "hérisson", à cause de son cône central hérissé d'aigrettes. Ce cœur n'est pas seulement joli : il change de teinte en fonction de la lumière et de l'âge de la fleur, passant du vert au jaune, puis à l'orange ou au brun.

Calendrier Lunaire



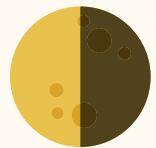
NOUVELLE LUNE



PREMIER QUARTIER



PLEINE LUNE



DERNIER QUARTIER

MARS	30 mars	8 mars	14 mars	22 mars
AVRIL	29 avril	6 avril	13 avril	20 avril
MAI	28 mai	6 mai	12 mai	20 mai
JUIN	27 juin	5 juin	11 juin	19 juin
JUILLET	26 juillet	5 juillet	10 juillet	18 juillet
AOÛT	25 août	3 août	9 août	17 août

- JOUR FEUILLES : plantes à feuillage (salades, épinards, herbes aromatiques...)
- JOUR FLEURS : plantes ornementales, fleurs, artichauts...
- JOUR RACINES : plantes souterraines (carottes, betteraves...)
- JOUR FRUITS : plantes à fruits ou graines (tomates, haricots, pois...)



Venez retirer dans votre végétalerie
le calendrier A3 lunaire de votre
Artisan du Végétal

Le saviez-vous ?

Le calendrier lunaire de jardinage, bien qu'issu de traditions anciennes, est toujours utilisé par de nombreux jardiniers aujourd'hui pour optimiser leurs cultures.

Les jours "fruits", "feuilles", "racines" et "fleurs" ne sont pas liés uniquement à la Lune... Ils dépendent aussi de la position de la Lune dans les constellations du zodiaque, selon une approche issue de l'agriculture biodynamique.



DÉCOUVERTES INSOLITES

Drosera glanduligera : la plante carnivore qui frappe en un éclair

Dans les vastes plaines ensoleillées d'Australie, se cache une petite merveille de la nature : Drosera glanduligera, une plante carnivore pas tout à fait comme les autres. À première vue, elle ressemble à une simple rosette de feuilles délicatement collantes. Mais regardez de plus près... et vous découvrirez un mécanisme digne des films d'action.

Une petite merveille australienne

Cette petite plante combine deux types de tentacules pour capturer ses proies : certaines sont collantes et enroulent lentement les insectes, tandis que d'autres, plus spectaculaires, agissent comme de véritables catapultes. Au contact d'une mouche imprudente, ces tentacules se replient en une fraction de seconde, projetant la proie directement sur les feuilles collantes où elle sera digérée. Un mouvement si rapide qu'il rivalise avec les réflexes de nombreux animaux !

Un piège à double vitesse

Mais ce n'est pas seulement sa vitesse qui fascine. *Drosera glanduligera* est une plante annuelle, adaptée aux sols sablonneux et aux climats semi-arides. Elle germe au printemps, profite de la courte saison humide pour se nourrir et fleurir, puis disparaît lorsque le soleil brûlant revient.

Une vie courte mais intense

Pour les passionnés de botanique, elle représente un défi : difficile à cultiver en dehors de son habitat naturel, elle reste rare et précieuse, un exemple vivant de l'ingéniosité de l'évolution.

En observant *Drosera glanduligera*, on comprend que même les plantes peuvent être de véritables athlètes de la nature, armées de stratégies spectaculaires pour survivre. Une petite merveille qui nous rappelle que le monde végétal regorge encore de secrets à découvrir.



CHÈQUE EN BOIS

Offrez un cadeau original...
et authentique !

Et si, cette année, vous offriez bien plus qu'un simple cadeau ?

Surprenez vos proches avec un Chèque en Bois à dépenser dans votre végétalerie préférée.

Choisissez le montant : 15€, 30€, 50€...

Pour seulement **3 € supplémentaires**, votre chèque est présenté dans une jolie enveloppe, et cette somme sera intégralement reversée pour planter des vergers ou potagers collectifs dans les écoles de nos enfants.

Avec le chèque en Bois, vos proches choisissent librement parmi toutes nos plantes, fleurs, arbres, poteries... disponibles chez votre producteur.

Valable chez tous les **Artisans du Végétal** de France (sur demande auprès de votre producteur local)



Et si on écrivait la suite ensemble ?

Racines et passion est avant tout votre gazette du végétal. Vous êtes un jardinier amateur, vous avez une idée de thème, une expérience à raconter ou tout simplement une question à poser ?

Contactez-nous et rejoignez cette aventure collective.

Écrivez-nous, suivez nos actualités et devenez, vous aussi, la voix des Artisans du Végétal !

info@hpfconseil.com

Nos services +



Docteur plantes
• Diagnostic maladie
• Soins spécifiques



E-coach jardin
• Conseils vidéos de professionnels par mail ou sur chaîne TV



Conseil & aménagement
• Mise en scène, croquis, plans 3D



Livraison
• Aide au chargement



Pédagogie
• Visite d'entreprise
• Formation / Stages de jardinage



Terreau / Paillage / Amendement
• Sélection rigoureuse de produits professionnels



Location Gardiennage
• Hivernage plantes



Chèque cadeau
• Montant au choix

Directeur de la publication : Simon Duc.

Directrice de la rédaction : Karine Bessieux.

Coordination éditoriale : Sébastien Durand.

Équipe éditoriale : Fabien Lopez, Marion Fagnot, Mélanie Bratès, Frédéric Durieux.

Crédits photo : Cédric Vuillermet, Florent Dutot, Laëtitia Auray, Coralie Ramon, Antoine Scrive, Jean-Valéry Duboz.

Autres photos : Collection du Musée de la Fraise de Wépion, banque photos HPF, Freepik, certaines images de ce numéro ont été créées à l'aide de l'intelligence artificielle.

Merci à tous nos collaborateurs et adhérents pour leur participation à ce numéro.

Impression : Imprimerie Sprint, Bois Joli - rue de la Fontaine Tanche, 87500 Saint-Yrieix-la-Perche.

Ne pas jeter sur la voie publique.



Suivez-nous sur :
[@lesartisansduvegetal](https://www.instagram.com/lesartisansduvegetal)

A BIENTOT DANS NOS

Végétaleries

Pour réussir
vos plantations !

Les **Artisans** du Végétal



Prix du numéro : 4,90 €