



Biodynamique romantique

« C'est la première fois que quelqu'un s'occupe aussi bien de moi ! Il est si attentionné ! Pourtant, tu sais que je ne suis pas facile. Mes plans changent suivant la lune. Je suis vulnérable et j'ai du mal à me protéger des nuisibles. J'ai besoin d'arrosage, mais attention là aussi, c'est très variable. Malgré tout cela, il essaie de prendre en considération tous mes besoins : par exemple, il a appris pas moins de neuf préparations pour vivifier mon sol avec la bouse de corne, ou pour lui apporter ce dont il a besoin avec un compost fait maison.

Il tente d'être au plus près de mes rythmes et s'informe sur la lune et les planètes. Il ne se ménege pas pour connaître toutes mes

cultures, de celle de l'oignon à celle de la roquette en passant par celle des abricotiers et des fraisiers ! Il dit que je suis son petit plaisir et qu'avec moi, la terre, il a envie d'être biodynamique. Du coup, cela me donne envie d'être très généreuse avec lui et je lui donne de beaux fruits et de beaux légumes toute l'année ! C'est une belle histoire de labour ! »

« Le potager biodynamique »

MONTY WALDIN, COLLECTION JARDIN, ÉDITIONS MARABOUT, 256 PAGES, 19,90 EUROS.



Piqué de vert !

Vert de rage ? Vert de peur ? Vert de jalouse ? Non, en septembre « être vert » signifiera se mettre au bio et mettre la main à la pâte au jardin et en cuisine !

Sortez du pétrin !

J'ai très, très, très envie de devenir a-mie avec Marie Chioca et Delphine Paslin. Pourquoi ? Parce que rien qu'en lisant le



sommaire des *Secrets de la boulange bio*, l'eau m'est venue à la bouche ! Tout en feuilletant le livre, je commençais déjà à regarder

sur Internet pour m'acheter une machine à pain... déplorant le fait de ne pas avoir davantage de temps pour faire mes baguettes moi-même. C'est à ce moment-là que je suis arrivée sur la page du « pain cocotte au levain ». Et là, j'ai retrouvé l'espoir, car l'alléchante photo était accompagnée de l'encourageante didascalie : « Idéal pour qui travaille toute la journée » ! Si la première partie de l'ouvrage vous promet de *Tout savoir sur la boulange bio*, des ingrédients au pain sans gluten en passant par les secrets de fabrication à ceux du pain sans pétrissage, la seconde, consacrée aux Recettes, vous fera vous demander pourquoi Pomponette voulait changer de crème ! Pizzas, brioches, blinis, baguettes, viennoiseries..., j'en passe et des meilleurs ! Un livre qui se vendra comme des petits pains, c'est moi qui vous le dis !

« Les secrets de la boulange bio »

MARIE CHIOCA ET DELPHINE PASLIN, ÉDITIONS TERRE VIVANTE, 320 PAGES, 22 EUROS.

Entraide

Ceux qui légifèrent les appellent « bio-stimulants », les jardiniers « extraits végétaux » et les plus romantiques « thés de plantes ». Comme nous l'explique l'auteur, exploitant maraîcher et horticole, ces décoctions naturelles « permettent de renforcer les plantes et de stimuler leurs défenses naturelles tout en garantissant qualité gustative aux fruits et légumes et santé à qui les consomment ». Dans cet ouvrage, vous sont présentées les cinq plantes majoritairement utilisées. Oubliez que l'ortie démange et utilisez son purin pour favoriser la croissance des plantes. Arrêtez de penser que l'ail n'a que l'inconvénient de donner mauvaise haleine et offrez-le en décoction à vos cultures pour lutter contre la fonte des semis. La gentille fougère, quant à elle, ne servira plus à seulement réaliser de jolis bouquets, mais deviendra une valeur-reuse alliée contre pucerons et parasites du sol. Moins connues, la consoude et la prêle vous rendront également de fiers services. Tout vous sera expliqué au fil des pages et au cours de onze vidéos à obtenir via un QR-codes. Un ouvrage où les plantes se mettent au service des plantes

« Purin d'ortie et extraits végétaux »

Jean-François LYPHOUT, COLLECTION MINI-MAXI JARDIN + VIDÉOS, ÉDITIONS ULMER, 64 PAGES, 7,90 EUROS (4,99 EUROS EN VERSION NUMÉRIQUE).

