



Forum

NOS EXPERTS DE LA SEMAINE

Grid of expert portraits and names: CHEVAL, ANIMAUX - COMPORTEMENT, ANIMAUX - SANTÉ & SOINS, VOS DROITS.

Vos questions, nos réponses

J'aimerais acquérir mon propre cheval. Où puis-je le trouver?



Faut-il nettoyer les oreilles de mon chien? Si oui, peut-on utiliser des cotons-tige?

En fait, si on traite les parasites et les ORL, le coton-tige est à bannir chez l'animal, comme chez l'homme. La règle de base, c'est de ne aller dans l'oreille qu'avec l'eau, que le chien le permette. Le coton est qui chaque traitement sur la fragile membrane du canal de l'oreille qui peut provoquer des otites. J'évite les cotons externes, protecteurs, et favorise la pénétration de la flore bactérienne. En outre, la couche de cérumen crée des oreilles est dans le plupart des cas une protection naturelle, qu'il ne faut pas retirer. Comme chez l'humain, certains chiens produisent plus de cérumen que d'autres. Mais il est souvent contre-productif de vouloir l'enlever à tout prix. Au pire, si le canal est fragile, et qu'un traitement d'entretien est indispensable, il faut simplement utiliser un liquide dont la composition associe celle des sérums auriculaires. Cela après examen vétérinaire, car on ne devrait inspirer jamais mettre quoi que ce soit dans une oreille, dans laquelle l'irrigation du tympan n'a pas été contrôlée. Par ailleurs, plusieurs chiens souffrent de corps étrangers dans l'oreille, généralement dans le tympan (au cours d'une promenade dans de hautes herbes), sans qu'on constate autre chose qu'une production de cire un peu forte. En mettant du liquide dans cette oreille (ou en passant le cire avec le coton-tige à la manière d'un pistolet), on peut faire des dégâts irréversibles de l'oreille moyenne. En outre, très peu de produits auriculaires sont adaptés pour supporter par les structures de l'oreille moyenne (c'est-à-dire du tympan). Il faut donc faire preuve de retenue avec les oreilles, même si le traitement semble à priori de tout ce chacun. Et n'oubliez pas de nettoyer les plaques extérieures de l'oreille.

Un permis de construire est-il nécessaire pour installer une serre ou une cabane?

Les petites constructions, telles que cabanes de jardin, appentis pour les outils, bûchers, poubelles, glacières, serres de culture, marcs de soutènement, etc., ne nécessitent généralement pas de mise à disposition, pour autant que le terrain concerné soit affecté à usage constructible. Elles restent cependant soumises à autorisation communale (et, selon la nature de l'ouvrage, à des réglementations de distance d'avec le parcelle voisine). Avant d'entreprendre quel que ce soit, pensez donc à informer vos autorités du projet pour, le cas échéant, solliciter un permis de construire - certains cantons se montrant à cet égard beaucoup plus tolérants que d'autres.

Mon chat fait ses besoins dans la maison. Comment lui faire changer d'habitude?



Votre chat a besoin de deux caisses pour se soulager, et vous devez en retirer les croûtes chaque jour. Placez-les de préférence en graine fine, non parfumées. Diffusez également des phéromones d'apaisement. Enfin, encouragez votre chat en consultant chez le vétérinaire. La malpropreté est souvent le signe d'une maladie ou d'un symptôme d'anxiété.

Magazine cover for Terre & Nature, March 19, 2009. Main headline: 'Exclusif: Imitez notre jardinier en ligne!' featuring a man with a laptop. Other headlines include 'JARDIN: Plantation de saison', 'RAQUETTES: Val d'Anniviers', 'HORS-SÉRIE MAISON & JARDIN: 50 GESTES DURABLES', 'FRUITS ET LÉGUMES: Pour faire des économies, achetez suisse et de saison', 'NATURE: Les pics sortent de leurs loges', 'INITIATIVE VERT: Les berlingots recyclés en porte-monnaie font un tabac', and 'ANIMAUX - SANTÉ & SOINS: Faut-il nettoyer les oreilles de mon chien?'.

Site internet

Le jardinier en vidéo!

Website interface showing a video player with a man watering a plant. Navigation buttons and a search bar are visible.

jeudi, 19. mars 2009 pages plus dynamiques, une recherche simplifiée

Grid of website content thumbnails including articles on 'La «bombe», carburant du site', 'Evasions pour tous les goûts', 'Un forum ouvert à tous', and 'Des galeries en mouvement'.



affichage rapide | affichage animé

05.03.09 12.03.09 19.03.09 26.03.09 02.04.09 09.04.09 16.04.09 23.04.09 30.04.09 07.05.09



18 Terre & Nature

Produits bio

Terre univers Biologique

Engrais Biologique libération lente

Engrais liquide bio

www.terre-et-nature.ch • Jeudi 26 mars 2009 • 10^e année • N° 13 • Fr. 3.80 • € 2.50

Terre & Nature

L'HEREDO ROMAND DE LA VIE AU VERT

AGRICULTURE BIO
Interview
Le Suisse
Markus Arben
dépense des cent d'€
à l'agriculture mondiale
d'agriculture
biologique. P. 8

INTERNET
«Imitez
le jardinier»
Retrouvez sur
www.terre-et-nature.ch
la nouvelle vidéo de
notre professeur. P. 7

BOURSE
455 PETITES
ANNONCES
Immobilier, voitures,
services, vêtements, loisirs,
vacances... P. 23

EXCLUSIF NOTRE AGENDA JARDIN 2009

Mature les derniers semenciers d'hiver, le printemps est l'occasion de planifier l'agenda 2009. Avec près de 50 numéros, il vous donne une grande visibilité de l'ensemble des travaux de jardin tout au long de l'année. P. 9

BALADE
Au soleil de l'Intyamon
Escorte votre voilage, la vallée
Intyamonne de Haute-Croix
traverse par tout d'un coup le cœur
du premier printemps. P. 16

Plus de 200 constructions
www.falshood.ch

Saveurs Terre & Nature **19**

LA RECETTE ...kobocok



Hachis parmentier aux légumes

Pour 4 personnes
Difficulté: facile.
Préparation: 30 min. Cuisson: 40 min.
Budget: économique.

Ingredients: 200 g de pommes de terre
graines, huile d'olive, ail, carottes hachées,
parmesan râpé, sel, poivre, c.c. d'huile d'olive
+ 100 g de petits pois surgelés + 1/2 poireau rouge
épluché + 100 g de tomates + 1 c.c. de herbes
+ 1/2 c.c. de carottes moulinées + 100 g de lentilles
+ 1/2 c.c. de menthe fraîche hachée + sel, poivre.

- 1- Éplucher les pommes de terre, les cuire 20 minutes dans l'eau salée, les égoutter et les écraser. Ajouter 5 carottes à rasage d'eau froide et du jus de citron.
- 2- Cuire les lentilles. Couper les légumes en dés.
- 3- Chauffer l'huile dans une poêle. Faire sauter les oignons et l'ail durant 5 min, avec 2-3 cl d'eau. Ajouter le carottes, le poireau et les petits pois avec 25 cl d'eau, faire cuire 5 min.
- 4- Ajouter les tomates, la herbes, la carottes moulinée et les lentilles, cuire 10 min, ajouter puis ajouter les herbes fraîches et saupoudrer.
- 5- Mettre les légumes dans un plat à gratin. Couvrir avec le mélange de pommes de terre. Enfourner à 180° pendant 20 min environ.

Cuisson des lentilles
Pour cuire parfaitement des lentilles sans qu'elles s'échouent ou qu'elles se durcissent, respecter trois règles simples:
1- Rincer soigneusement les lentilles sous l'eau froide.
2- Départ de la cuisson dans de l'eau froide.
3- Ne jamais saler l'eau de cuisson, saler en fin de cuisson uniquement.

Le vin qui lui va bien
Petite Arvine
Prix: Fr. 20.-
Cave Lantier,
Yvon et Marie Snc,
rue des Grands Prés 8b,
2964 Conthey (VS),
tel. 027 346 37 99,
www.pvcs.ch/
Lantier/

LÉGUME DE SAISON

La rhubarbe, si modeste et si riche

On la mange sucrée, comme un fruit, mais la rhubarbe est bien un légume. Éclairages sur cet humble délice du printemps

De mi-avril à fin juin, la rhubarbe déploie ses larges feuilles gauffrées, ses tiges charnues et ses longues hampe florales dans le plein champ des maraichères et les jardins potagers privés. Chez Jean-Benoît Jordan, producteur de légumes à Chevrol dans le Chablais vaudois, elle se sème au début...

BIEN À SAVOIR

Non à l'ail, oui au congélateur

- Choisir les tiges hautes, sèches, fermes, courbées, les tiges basses et molles à éviter.
- Éviter de conserver les tiges, elles se gâtent vite.
- Éviter de conserver dans des récipients en bois, car ils contiennent des acides qui s'oxydent avec le temps.
- Placer en culottes (3 à 4) dans un récipient en plastique ou en papier, puis les congeler.
- Conserver au frais, au congélateur ou en jus.

AUCUN TRAITEMENT PHYTOSAINAIRE
Plante herbacée vivace de la famille des polygacées, originaire du plateau central asiatique, introduite en Europe au XVI^e siècle, la rhubarbe constitue pour les maraichères une diversification de leur rayon, un persique. Dotée d'un épais rhizome souterrain résistant à toute épreuve, rustique, supportant les fortes gelées, elle est l'une des rares cultures qui ne nécessitent aucun traitement phytosanitaire. Mais elle requiert un printemps, des semaines durant, un travail soutenu. Désherbage, récolte en plusieurs passages, arrachage des tiges attachées de leur œil, nettoyage du pied effouillé, toutes les opérations sont manuelles. En cours de saison, les hampe florales, non comestibles, sont systématiquement supprimées, et épuisent inutilement la plante, elles compromettent sa productivité le printemps suivant. Juillet marque le retour au calme; abandonnée sans soins sur le champ, elle recommence sans rien demander à personne ses forces pour grandir plus forte, plus belle, plus généreuse l'année suivante.

MARIE DEJOURS

jeudi, 26. mars 2009

ZALJGG

Callaghan
Jusqu'à plus de 30 ans... une clôture résistante!

Callaghan
Trusted Worldwide

Publiotas
www.publiotas.ch

Jardin conseils
0800 803 830

Evitez les pièges de la nature
Terre & Nature

Caravan de Jardin
abri à voiture - pergola - douche de jardin

ACTON
www.acton.ch



affichage rapide | affichage animé

