



BIBLIO

LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION...



À la rencontre des agriculteurs de Haute-Savoie

Guide de bonnes adresses, album de portraits souriants, ce *Vagabondage bio en Haute-Savoie* est aussi une tribune où des producteurs nous parlent de leur vie et de leur vision du monde. 48 acteurs pétris du respect du vivant épousent 22 sujets de fond étayés et riches en informations. Vagabondage bio en Haute-Savoie, Alpes Contrôles, 253 p., 15€.

Secrets révélés

Susciter l'émerveillement face à l'ingéniosité du vivant et sa mise en application dans l'agriculture, tel est l'objet du documentaire d'Honorine Perino intitulé *Secrets des champs*. Les plantes cultivées sont capables de mettre en œuvre des stratégies efficaces pour se développer, se nourrir et se défendre. Serons-nous à la hauteur de leur potentiel ?

Secrets des champs, 85 min, Honorine Perino, 15€. DVD disponible sur demande à Rés'OGM Info, tél. : 04 75 40 85 11 ; www.resogm.org/



Jardin malin

On peut se passer de désherbant, de fongicide ou d'insecticide chimiques sans que ce soit la jungle au potager. Rachel Frély donne de précieux conseils : bien identifier les différents parasites, adopter de bons réflexes, etc. avant de concocter purin et autres potions magiques. À glisser à côté du pulvérisateur ! Produits naturels pour le jardin à faire soi-même, Rachel Frély, Éditions **Chariot** d'Or, 128 p., 9,50€.

Des herbes aromatiques épanouies

Construire un mini-jardin en spirale pour que les herbes aromatiques indispensables s'y épanouissent dans les meilleures conditions, telle est l'originalité de la démarche : du thym au sommet, au cresson des fontaines à la base, en passant par la lavande, la sauge, l'origan, la roquette, l'hysopé, l'estragon, la pimprenelle, le persil, la ciboulette, la menthe, toutes ces espèces s'y sentiront bien... Spirale aromatique, Irmela Erckenbrecht, La Plage, 144 p., 15,50€.



Les pains du monde

Une trentaine de petits pains jalonnent ce livre de recettes qui se veut le meilleur allié des boulangers pressés. Qu'il s'agisse de pain d'accompagnement, de pains à garnir, de pains "tout-en-un" ou encore d'expérience unique (pain vapeur aux épinards et au fromage ou encore le pain à la soupe en sachet), tout se réalise en un tour de main. Et les cuissons sont originales, au four, mais aussi à la poêle ou au cuit-vapeur. Un atelier cuisine qui plaira aussi aux plus petits. Petits pains express, Clea et Esterelle Payany, Éditions La Plage, 72 p., 9,95€.