

LOGICIELS ET SERVICES EN LIGNE AIDE À LA GESTION LOCATIVE

SI VOUS GÉREZ PLUSIEURS BIENS EN DIRECT OU DES LOCATIONS SAISONNIÈRES, CET OUTIL EST PRÉCIEUX.

Vous gérez vous-même la location d'un appartement dont vous êtes propriétaire ? Si le tableau Excel est pratique, l'utilisation d'un logiciel constitue un sérieux gain de temps dès lors que le patrimoine s'accroît. Quittances, relances, régularisation de charges, etc., toutes ces tâches sont réalisées sur l'ordinateur. Le journal *Le Particulier* (1) a testé dix logiciels, à moins de 100 euros, simples d'utilisation, qui n'émanent pas d'agences. Parmi les offres gratuites, son coup de cœur revient au service en ligne www.gerance-center.com. Cet outil est facile d'utilisation. Quel que soit votre choix, veillez à stocker



vos données sur votre disque dur ou à archiver des impressions papier, car le logiciel peut disparaître un jour ! Les frais d'achats de logiciels ou d'abonnement se déduisent des revenus fonciers.

(1) Voir *Le Particulier immo* n° 268, octobre 2010 ; 7,30 € sur www.leparticulier.fr



TRUCS & ASTUCES

Chasse aux pucerons

Entretien des prédateurs de pucerons dans son jardin consiste à planter du sureau, de la vioerne, du lierre (notre photo) ou de la féverole et à maintenir des plantes sauvages comme le bleuet et l'ortie dioïque. Toutes ces plantes se font attaquer par des pucerons spécifiques, qui n'iront pas provoquer de dégâts dans le potager. En revanche, elles entretiennent des auxiliaires qui, eux n'étant pas sélectifs, migreront précocement vers les légumes ou les arbres fruitiers.



GUIHARD



C. LUX

Bas de porte qui accroche

Si la porte qui frotte ne dispose pas de système de réglage, il n'est pas nécessaire de la démonter. Pour user légèrement la partie qui accroche, glissez une feuille de papier abrasif à gros grains là où la porte touche le sol. Ouvrez et fermez la porte à plusieurs reprises en maintenant bien le papier avec le pied. Placez progressivement des épaisseurs de papier ou de carton sous l'abrasif, pour user davantage le bas de la porte.

C'EST UTILE

Label des sites de santé



Les sites internet consacrés à la santé se multiplient. La Haute autorité de santé a choisi l'ONG internationale Health On the Net pour vérifier leur sérieux. Ceux qui

adressent une demande de labellisation sont soumis à un examen multicritères (transparence de financement, qualité des rédacteurs...). Le label ne garantit pas le contenu de chaque article mais la bonne pratique éditoriale du site. Sa page d'accueil affiche alors le sigle HONcode.

Pour en savoir plus : www.hon.ch

La maladie dite du « rouget du porc »

Cette maladie professionnelle (tableau 51 du régime agricole), se contracte par une plaie de la main au contact d'un porc infecté ou une blessure avec un os de porc ou de mouton souillé par la bactérie responsable (*Erysipelothrix*). Cette infection cutanée se manifeste par une plaque douloureuse de couleur aubergine autour de la plaie dans les douze à quarante-huit heures qui suivent. Il n'y a pas de fièvre. Un traitement par antibiotiques est suffisant pour juguler l'infection. La prévention comporte la vaccination des animaux et le port de gants lors des contacts à risque.

AUTOUR D'UN PLAT

DESSERT

TIRAMISU AUX POIRES

POUR 4 PERSONNES ■ PRÉPARATION 25 MIN ■ REFROIDISSEMENT: 2 H

• 4 belles poires • 30 g de beurre • 30 g de sucre • 6 sablés bretons • 100g de mascarpone • 100 g de fromage blanc • 2 c. à soupe de miel ou sirop d'agave.



CEJUS

1. Epluchez les poires. Coupez-les en quartiers. Faites-les sauter à la poêle avec le beurre et le sucre pour les caraméliser.
2. Dans quatre verres, répartissez six sablés bretons écrasés. Déposez les poires.
3. Mélangez le mascarpone et le fromage blanc. Sucrez avec du miel ou du sirop d'agave. Ajoutez ce mélange dans les verrines.
4. Saupoudrez d'éclats de pistaches ou de noisettes.

LE CONSEIL : VOUS POUVEZ REMPLACER LES SABLÉS PAR DES BISCUITS À LA CUILLÈRE. LES POIRES ANGÉLYS ET LES POIRES AU SIROP SE PRÉSENT BIEN À LA RÉALISATION DE CE DESSERT.

POUR ACCOMPAGNER :
UN MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE