

# SOMMAIRE

<b>1/ Paramètres climatiques.....</b>	<b>9</b>
Température.....	9
Humidité de l'air.....	11
Circulation et composition de l'air .....	13
<b>2/ Caves de plein air.....</b>	<b>16</b>
Jauges .....	21
Silos.....	22
Silos enterrés et cabanons à légumes .....	26
Caves à glace.....	29
<b>3/ Caves de maison et caveaux à légumes .....</b>	<b>33</b>
Température dans le sous-sol.....	33
Température dans une cave non chauffée	35
Matériaux et éléments constructifs .....	37
Refroidissement par ventilation naturelle ..	63
<b>4/ Exemples de cave naturelle</b>	
Transformer une cave chaude en cave fraîche, par Bernhard Nixdorf .....	79
Cave naturelle sous un atelier, par August et Veronika Jäger .....	83
Cave naturelle sous un jardin d'hiver, par August Jäger .....	87
Cave sous une terrasse, par Otto-Christian Giercke .....	91
Cave naturelle dans une maison neuve, par Bernhard Nixdorf .....	97
Cave naturelle dans une maison passive, par Ute et Stephan Langbein.....	99
Construire un caveau à légumes, par Carl-Heinz Buck.....	103
Caveau à légumes du centre écologique de Hollen .....	107
Caveau à légumes dans une pente, par Andreas Holdstein .....	113
Caveau à vin, par le famille Holdstein.....	119
Notre caveau à légumes, par Karin Bucher et Matthias Hosse .....	121
<b>5/ La conservation en cave de A à Z .....</b>	<b>126</b>
Conservation des fruits.....	131
Conservation des fruits à coque et du vin	132
Modification de la composition des fruits et des légumes pendant la conservation .....	133
<b>6/ Frigo sans électricité ni glace .....</b>	<b>136</b>
Variante : frigo à charbon de bois.....	138