

# SOMMAIRE

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