

Sommaire

Le mot de l'éditeur.....	7	L'exécution du semis.....	74
Introduction.....	9	Les cultures hâtées.....	77
I - LES FONDAMENTAUX DU POTAGER BIO.....	13	Chapitre 8 - Le repiquage et la plantation.....	81
Chapitre 1 - Au commencement... ..	15	Pourquoi repiquer.....	81
L'organisation du jardin.....	15	Quand repiquer.....	81
Les outils.....	17	Comment repiquer.....	82
Les rythmes naturels au jardin bio.....	19	Chapitre 9 - L'eau au jardin.....	85
Chapitre 2 - Pour avoir une bonne terre.....	23	Principes de base.....	85
La nature du sous-sol.....	25	Comment limiter les arrosages.....	87
Granulométrie du sol (texture).....	26	La récupération de l'eau de pluie.....	87
Acidité - Alcalinité - Calcaire.....	27	Chapitre 10 - Ravageurs et maladies.....	89
Richesse du sol.....	28	Les auxiliaires du jardinier.....	89
Humidité du sol.....	29	La protection biologique.....	92
Chapitre 3 - Bien travailler son sol.....	31	Quelques ravageurs et maladies fréquents et délicats.....	97
Le bêchage.....	31	Traitements et protection contre les insectes et autres ravageurs.....	106
L'émiettage.....	32	Traitements et protection contre les maladies.....	108
Le ratissage.....	33	Comment traiter.....	110
L'entretien et la couverture du sol.....	33	Chapitre 11 - Associer les plantes.....	111
Gérer les mauvaises herbes.....	37	Comment procéder?.....	112
Chapitre 4 - La fertilisation.....	39	Les associations de légumes.....	114
Un sol vivant.....	39	Chapitre 12 - Cultiver un sol difficile.....	117
Sol non fertilisé: attention!.....	41	Cultiver une friche.....	117
Que faire pour fertiliser?.....	42	Cultiver un sol maltraité.....	118
Le compost.....	43	Cultiver un sol pollué.....	120
Le fumier.....	48		
Les engrais et amendements.....	49		
Phytostimulants et produits divers.....	57		
L'application des engrais, amendements, etc.....	59		
Chapitre 5 - Les engrais verts.....	61	II - PLANTES POTAGÈRES, AROMATIQUES ET CONDIMENTAIRES - PETITS FRUITS.....	123
Plantes utilisées.....	63	Les grandes zones climatiques en France.....	124
Comment procéder.....	63	Chapitre 1 - Conseils généraux.....	125
Chapitre 6 - Les graines.....	67	Quand semer?.....	125
Acheter les graines.....	67	Comment conserver les récoltes?.....	126
Produire ses graines.....	68	Chapitre 2 - La rotation des cultures.....	129
Stocker ses graines.....	69	Principes de base.....	129
Chapitre 7 - Le temps des semis.....	71	Exemple de rotation sur quatre parties du potager.....	130
Où semer?.....	71	Conseils complémentaires.....	130
Les techniques de semis.....	72		

Chapitre 3 - Les plantes potagères

et les petits fruits 131

L'ail	132
L'arroche	136
L'artichaut	138
L'asperge	142
L'aubergine	145
La bette ou poirée	150
La betterave	155
Le cardon	158
La carotte	160
Le cassis	171
Le céleri	174
Les chicorées frisée et scarole	179
La chicorée sauvage	183
Le chou brocoli à jets	186
Le chou de Bruxelles	188
Le chou de Chine	189
Le chou-fleur	191
Le chou frisé ou chou vert	193
Le chou-navet ou rutabaga	194
Le chou pommé	195
Le chou-rave	197
Le concombre et le cornichon	211
Le coqueret du Pérou	219
La courge	221
La courge musquée	226
La courgette et le pâtisson	227
Le crosne	232
L'échalote	233
L'endive ou chicorée witloof	235
L'épinard	237
Le fenouil	241
La fève	244
Le fraisier	247
Le framboisier	254
Le groseillier à grappes	260
Le groseillier épineux	266
Le haricot	269
La laitue	281

La mâche	288
Le maïs doux	293
Le melon	296
Le navet	303
L'oignon	307
L'oseille	316
Le panais	319
La patate douce	321
Le persil	322
Le piment et le poivron	326
Le pissenlit	330
Le poireau	332
Le pois	339
La pomme de terre	345
Le potiron	361
Le pourpier	366
Le radis	367
Le radis d'hiver	370
La rhubarbe	371
La ronce ou mûre de jardin	374
La roquette	377
Le salsifis et la scorsonère	378
La tétragone ou épinard de Nouvelle-Zélande	380
La tomate	382
Le topinambour	398
La vigne	399

Chapitre 4 - Les plantes aromatiques

et condimentaires 407

III - CAHIER PRATIQUE 414

Travaux de saison	417
Glossaire	425
Tableaux, cartes et calendriers	433
Les gestes du jardinage bio	435
Adresses utiles	449
Bibliographie	458
Classement des légumes par difficulté de culture	459
Index	461

Chapitre 3 - Les plantes potagères et les petits fruits

L'ail	132
L'arroche	136
L'artichaut	138
L'asperge	142
L'aubergine	145
La bette ou poirée	150
La betterave	155
Le cardon	158
La carotte	160
Le cassis	171
Le céleri	174
Les chicorées frisée et scarole	179
La chicorée sauvage	183
Le chou brocoli à jets	186
Le chou de Bruxelles	188
Le chou de Chine	189
Le chou-fleur	191
Le chou frisé ou chou vert	193
Le chou-navet ou rutabaga	194
Le chou pommé	195
Le chou-rave	197
Le concombre et le cornichon	211
Le coqueret du Pérou	219
La courge	221
La courge musquée	226
La courgette et le pâtisson	227
Le crosne	232
L'échalote	233
L'endive ou chicorée witloof	235
L'épinard	237
Le fenouil	241
La fève	244
Le fraisier	247
Le framboisier	254
Le groseillier à grappes	260
Le groseillier épineux	266
Le haricot	269
La laitue	281

La mâche	288
Le maïs doux	293
Le melon	296
Le navet	303
L'oignon	307
L'oseille	316
Le panais	319
La patate douce	321
Le persil	322
Le piment et le poivron	326
Le pissenlit	330
Le poireau	332
Le pois	339
La pomme de terre	345
Le potiron	361
Le pourpier	366
Le radis	367
Le radis d'hiver	370
La rhubarbe	371
La ronce ou mûre de jardin	374
La roquette	377
Le salsifis et la scorsonère	378
La tétragone ou épinard de Nouvelle-Zélande	380
La tomate	382
Le topinambour	398
La vigne	399

Chapitre 4 - Les plantes aromatiques et condimentaires

III - CAHIER PRATIQUE	414
Travaux de saison	417
Glossaire	425
Tableaux, cartes et calendriers	433
Les gestes du jardinage bio	435
Adresses utiles	449
Bibliographie	458
Classement des légumes par difficulté de culture	459
Index	461