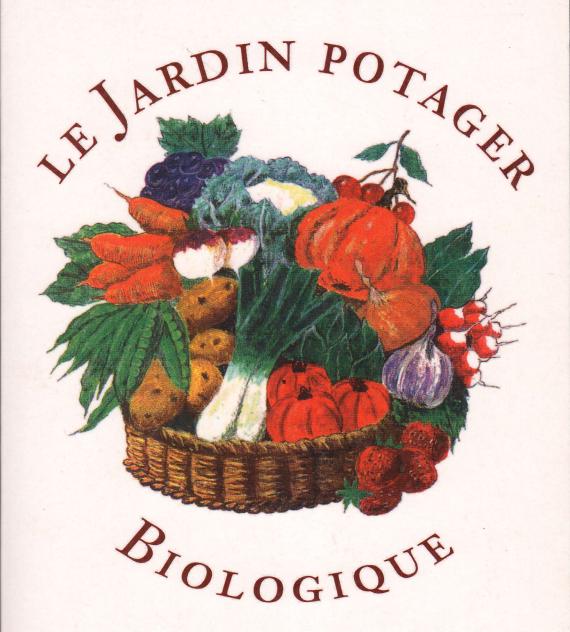
CLAUDE AUBERT



Le Courrier du Livre

SOMMAIRE

Avant-propos	10
Introduction	11
PREMIÈRE PARTIE	
LE SOL, LES PLANTES ET LES HÔTES DU JARDIN OUTILS ET COMPAGNONS DU JARDINIER	
Chapitre I. — Le sol, source de nourriture pour les plantes	17
1. Comment s'est formé le sol de votre jardin	17
2. Les constituants du sol	18
3. Les principaux types de sol	20
4. Le sol, une « usine » biologique extraordinairement complexe	22
5. Comment juger si un sol est fertile ?	24
Chapitre II. — Les plantes potagères et leurs exigences	30
The state of the s	
1. Les grandes familles de légumes	30
2. Les besoins nutritifs des plantes	32
3. Les besoins des plantes en lumière, en chaleur et en eau	34
Chapitre III. — Les hôtes du jardin	37
1. Les auxiliaires	37
2. Les indésirables : ravageurs et maladies	39

DEUXIÈME PARTIE

LA PRATIQUE DU JARDINAGE BIOLOGIQUE

Chapitre IV. — L'implantation et l'organisation du jardin	45
1. Le choix du terrain	45
2. L'organisation du potager	48
3. Comment transformer en jardin une terre inculte	49
Chapitre V. — Les outils du jardinier	53
1. La panoplie de base pour travailler le sol, semer, planter et	
entretenir les cultures	55
2. Quelques autres outils utiles	59
3. Le matériel d'arrosage	59
4. Le matériel de lutte contre les ravageurs et les maladies	61
5. Motoculteurs et broyeurs à compost	
Chapitre VI. — Le compostage	65
1. Pourquoi composter ?	65
2. Les matières premières du compost	66
3. Deux règles de base	68
4. La fabrication du compost	69
5. La fermentation	72
6. L'utilisation du compost	72
Chapitre VII. — Le mulching	74
1. Pourquoi mulcher?	74
2. Les matériaux utilisables	75
3. La pratique du mulching	76

SOMMAIRE	1
Chapitre VIII. — Les engrais verts	79
Pourquoi des engrais verts ? Quelles plantes choisir ?	79 80
3. La pratique des engrais verts	80
4. La destruction des engrais verts	82
Chapitre IX. — La fertilisation de complément — Résumé de la fertilisation du jardin	84
1. La fertilisation de complément	84
2. Résumé de la fertilisation	88
Chapitre X. — Le travail du sol	90
1. Les objectifs du travail du sol	90
2. Le travail du sol avec des outils manuels	92
3. Le travail du sol au motoculteur	93
4. A quel moment doit-on travailler le sol ?	94
5. Les racines des plantes et les vers de terre, laboureurs gratuits	95
Chapitre XI. — Rotation et associations de cultures	96
1. Rotation et assolement	96
2. Les cultures associées	97
Chapitre XII. — Semis et plantations	109
1. Le semis	109
2. La mise en place des plants	114
Chapitre XIII. — L'entretien des cultures	119
1. Binages et éclaircissage	119
2. La lutte contre les mauvaises herbes	120
3. L'arrosage	122

Chapitre XIV. — La lutte contre les ravageurs et les maladies	
1. Les produits utilisés	126
legumes	129
pine 1X. — La hudisanon de complément — Westerd du la pine 1X. — La hudisanon de complément — Westerd du la lumite de complément — Westerd du la lumite de complément — Westerd du la lumite de complément.	122
Chapitre XV. — Couches et chassis	133
1. Le matériel nécessaire	133
2. La confection des couches chaudes	134
3. L'utilisation des couches et des chassis	135
Chapitre XVI. — La conservation des légumes	136
1. La conservation en place	136
2. La conservation en jauge	136
3. La conservation en silo	137
4. La conservation en cave	138
5. La conservation en grenier	139
6. La lacto-fermentation	141
7. Le séchage	142
inemelues is noticed.	
Chapitre XVII. — L'influence de la lune — Le choix des variétés	143
1. L'influence de la lune	143
2. Le choix des variétés	145

TROISIÈME PARTIE

LA CULTURE DES PRINCIPAUX LÉGUMES

Ail, p. 149. — Arroche, p. 150. — Artichaut, p. 151. — Asperge, p. 153. — Aubergine, p. 155. — Basilic, p. 156. — Bette, p. 156. — Betterave rouge p. 157. — Blé p. 159. — Cardon p. 161. — Carotte,

p. 162. — Céleri, p. 166. — Cerfeuil, p. 167. — Chicorée frisée et scarole, p. 168. — Chicorée sauvage, p. 169. — Chou, p. 170. — Ciboule, p. 176. — Ciboulette, p. 176. — Concombre et cornichon, p. 177. — Courge et potiron, p. 179. — Échalotte, p. 180. — Endive, p. 181. — Épinard, p. 183. — Fenouil, p. 184. — Fève, p. 185. — Fraisier, p. 186. — Haricot, p. 188. — Laitue, p. 191. — Lentille, p. 193. — Mâche, p. 194. — Melon, p. 195. — Maïs sucré, p. 196. — Navet, p. 198. — Oignon, p. 199. — Oseille, p. 201. — Panais, p. 202. — Persil, p. 203. — Piment et poivron, p. 204. — Pissenlit, p. 205. — Poireau, p. 206. — Pois, p. 208. — Pomme de terre, p. 210. — Radis, p. 213. — Raifort, p. 215. — Rhubarbe, p. 216. — Salsifis, p. 216. — Scorsonère, p. 217. — Soja, p. 218. — Tétragone, p. 219. — Thym, p. 220. — Tomate, p. 220. — Topinambour, p. 222.

QUATRIÈME PARTIE

LE POTAGER MOIS PAR MOIS

Janvier, p. 224. — Février, p. 226. — Mars, p. 228. — Avril, p. 230. — Mai, p. 232. — Juin, p. 234. — Juillet, p. 236. — Août, p. 238. — Septembre, p. 240. — Octobre, p. 242. — Novembre, p. 244. — Decembre, p. 246.

ANNEXES

1. Quelques caratéristiques des principaux légumes	248
2. Teneur en azote de quelques fertilisants organiques	249
3. Quelle surface consacrer à chaque légume et quelle quantité	
de graines semer ?	250
Glossaire	253

LE JARDIN POTAGER BIOLOGIQUE

Ce manuel de jardinage est destiné à tous ceux (jardiniers débutants ou confirmés) qui veulent produire en abondance des légumes sains et savoureux, exempts de tout produit chimique et cultivés conformément aux lois naturelles.

L'auteur a cherché avant tout à réaliser un ouvrage pratique, s'appuyant sur des techniques découlant de traditions éprouvées et sur les recherches les plus avancées en biologie agricole.

Il s'agit donc de l'application au jardinage de l'agriculture biologique, agriculture respectueuse des lois de la vie et orientée avant tout vers la recherche de la qualité des produits et de la santé du consommateur.

De plus, le jardinage biologique n'a rien à voir avec de maigres récoltes. Bien pratiqué, il vous donnera des récoltes plus abondantes et des légumes plus beaux qu'avec tous les produits chimiques imaginables.

La première partie aborde les notions de base de l'agronomie biologique.

La seconde partie de l'ouvrage traite de la pratique du jardinage : création et organisation d'un jardin, outillage, fertilisation, travail du sol, rotation et association des cultures, lutte contre les parasites, couches et chassis, conservation des légumes, etc.

La troisième partie est consacrée à la culture des principaux légumes.

Enfin, et pour chaque mois, sont indiqués les travaux, semis, plantations ou récoltes à faire.

