

Mon Potager au Naturel

Table des matières

Introduction.....	5
I – Implantation du jardin.....	6
1- Surface nécessaire.....	6
2- Emplacement.....	7
3- Choix des cultures.....	8
4- Faire un plan.....	9
5- Préparer le terrain.....	10
Démarrer sans travailler la terre.....	10
Travail manuel.....	11
Travail mécanique.....	12
Le travail continue au printemps.....	12
II – La Fertilisation.....	14
1 - Connaître son sol.....	14
La texture.....	14
Sol acide, neutre ou alcalin ?.....	20
La teneur en matières organiques.....	23
2 – Amender la Terre en apportant des Matières Organiques.....	24
Le Fumier.....	24
Le Compost.....	27
Le BRF.....	33
Les Engrais verts.....	36
La Cendre de Bois.....	40
Les Amendements Commerciaux.....	42
3 - Les buttes vivantes.....	43
Le principe.....	43
Les matériaux nécessaires.....	43
Constitution des buttes.....	44
Utilisation des buttes.....	44
Entretenir ses buttes.....	45
4 - Engrais du commerce.....	47
III – Cultiver.....	50
1- Les outils indispensables.....	50
2- Travailler la terre.....	55
Travail à la grelinette.....	55
Travail au motoculteur.....	56
La couverture permanente du sol.....	56
3- Semer et planter.....	57
Les semis.....	57
Les plantations.....	63
La couche chaude.....	65
4- Gérer les arrosages.....	68
Récupérer les eaux de pluies.....	68
Comment arroser.....	68
Économiser l'eau en couvrant le sol.....	70
5- Maîtriser les adventices.....	75
Sarcler entre les lignes de culture.....	75

Désherber manuellement sur la ligne de culture.....	75
IV - Protéger les cultures.....	76
1- Favoriser la biodiversité.....	76
Qu'est-ce que la biodiversité ?.....	76
Pourquoi et comment préserver la biodiversité ?.....	76
2 - Les associations bénéfiques.....	79
3- Les rotations de cultures.....	81
4- Protéger par des préparations à base de plantes.....	85
L'ortie.....	85
La consoude.....	88
La prêle.....	91
La tanaisie.....	93
L'absinthe.....	97
La fougère.....	99
L'ail.....	101
La menthe.....	102
5- Produits naturels du commerce.....	103
Les insecticides naturels.....	103
Les nématodes.....	103
Les produits anti-cryptogamiques.....	106
Le bicarbonate de soude.....	107
V- Récolter et stocker.....	109
1- Récolter pour la consommation en frais.....	109
2- Récolter pour la conservation.....	110
3- Stocker.....	111
Conclusion.....	113
Annexe 1 – Fiche de cultures des principaux légumes.....	114
Ail.....	114
Artichaut.....	116
Asperge.....	118
Aubergine.....	121
Betterave.....	124
Blette (Poirée).....	126
Cardon.....	127
Carotte.....	128
Cassis.....	131
Céleri.....	133
Chicorée.....	136
Chou.....	138
Concombre.....	140
Courge et potiron.....	143
Courgette.....	145
Crosne.....	147
Échalote.....	148
Épinard.....	150
Fenouil.....	152
Fève.....	154
Fraisier.....	156
Framboisier.....	159
Groseillier à grappes.....	162
Groseillier à maquereau.....	164

Haricot Vert.....	166
Laitue.....	169
Mâche.....	171
Maïs.....	173
Melon.....	174
Myrtillier.....	177
Navet.....	178
Oignon.....	180
Oseille.....	183
Panais.....	185
Poireau.....	187
Pois.....	190
Poivron/Piment.....	192
Pomme de terre.....	193
Radis.....	195
Rhubarbe.....	196
Salsifis et Scorsonère.....	197
Tétragone.....	199
Tomates.....	200
Topinambour.....	205
Aromates.....	206
Annexe 2 – Distances et profondeurs de semis	209
Annexe 3 – Tableau récapitulatif des semis et des plantations.....	212
Annexe 4 – Plantes bio-indicatrices.....	217
Annexe 5 – Protections naturelles contre quelques ravageurs communs.....	221
Le Doryphore.....	221
Les Limaces.....	227
Les Pucerons.....	229
Les Altises.....	232
Les Campagnols et autres Petits Rongeurs.....	233
Annexe 6 – Protections naturelles contre quelques maladies cryptogamiques.....	237
Le Mildiou.....	237
L'Oïdium.....	241
Annexe 7 – Tableau récapitulatif des techniques selon le sol.....	244
Liens Utiles.....	245
Sources Bibliographiques.....	247