



Des salades toute l'année dans mon jardin

Description

Xavier MATHIAS

Février 2016 14 â€

Éditions : Terre Vivante ISBN : 9782360981892

default watermark



Ce livre est **destiné aussi bien aux débutants qu'aux jardiniers confirmés**. Comme les techniques de base de semis sont expliquées, le débutant pourra s'initier pas à pas à la culture de légumes-feuilles, tandis que le jardinier confirmé y trouvera sûrement des nouvelles saveurs à cultiver.

Ce que je trouve intéressant, c'est la **diversité des plantes présentées**. Il y en a 45 dont les salades les plus classiques, mais il y a également quelques plantes, à feuille ou à fleurs, un peu moins connues mais que les permaculteurs apprécient bien, comme la mertensie (au goût d'huître), la ficoïde glaciale (goût acidulé rafraîchissant), le cresson de Para (aux étranges propriétés anesthésiantes (troubles du sens du toucher)), l'agastache (tonnant goût de fenouil), la paille de Nankin (au goût indescriptible), etc.

Des infos, des tableaux et des annexes complètent utilement l'ouvrage :

â?? **calendrier des semis** et des récoltes mois par mois
â?? les **variétés** **préférées de l'auteur**, grand spécialiste et amateur de bon légumes
â?? des **fiches de légumes complètes** (identité, description, conditions, cultiver, récolter, tableau des 4 saisons)
â?? des infos sur le matériel, la prolongation des saisons, la récolte, la préparation du sol!

Ce livre permettra à chacun de gagner en technique et en vigilance pour avoir des salades toute l'année et limiter les montées à graines des salades d'été.

AU SOMMAIRE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Petit survol des différentes **salades**

Les laitues : stars incontestées â?¢ **Les chicorées** â?¢ **Le mesclun** : mélangeons nous! â?¢
Détournement autorisé et même recommandé avec les **jeunes pousses** â?¢ Grand prix du
fleurissement au **potager** â?¢ Accueillir et cueillir â?¢ **La mâche** : un cas à part

Au potager : Le sol â?¢ De la lumière ! â?¢ Que d'eau !

Prolonger la saison : Le matériel

Bien récolter : à quel stade cueillir ? â?¢ **à quel moment de la journée cueillir ?** â?¢ Un cas à part : le blanchiment

à surveiller : les petits tracas les plus courants

Limaces et escargots : les champions â?¢ Les « souterrains » â?¢ Plus rares â?¢ Un cas à part :
les crucifères â?¢ Du côté des maladies

QUELQUES GESTES

Les semis : **Le semis** en ligne à éclaircir â?¢ **Le semis** en pinçage à éclaircir â?¢ **Le semis** en poquets à éclaircir â?¢ **Les semis** en mottes â?¢ **Le semis** en plaques alvéolées â?¢ **Le semis** en godets â?¢ **Les semis** en terrine

La plantation : **Les plants** issus de mottes, godets ou alvéoles â?¢ **Les plants en racines nues**

Quelques gestes d'entretien

Binage et sarclage : la base â?¢ **Les paillages**

LES VARIÉTÉS ET LEURS CULTURES

Quelques généralités

Nom courant â?¢ Nom botanique â?¢ Cycle â?¢ Quantités à prévoir

Les laitues : **Les laitues beurre** â?¢ **Les laitues batavias** â?¢ **Les laitues à couper** â?¢ **Les laitues romaines**

Les chicorées : **Les chicorées frisées** â?¢ **Les chicorées scaroles** â?¢ **Les chicorées italiennes** â?¢ **La chicorée à pain de sucre** â?¢ **Les endives**

Un cas à part : **La mâche**

En jeunes pousses ou à terme : **Arroche** â?¢ **Le chénopode géant** â?¢ **Les choux chinois** â?¢ **Les épinards** â?¢ **La moutarde de Chine**

Petites feuilles

La Claytone de Cuba â?¢ Le cresson alÃ©nois â?¢ Le cresson de jardin â?¢ Le cresson de Para â?¢ La ficoÃ de glaciale â?¢ La mertensia ou plante huÃtre â?¢ La petite pimprenelle â?¢ Le plantain corne de cerf â?¢ Le pourpier cultivÃ© â?¢ La roquette cultivÃ©e â?¢ La roquette vivace

ET LES FLEURS ?

LÃagastache anisÃ©e â?¢ Les amarantes â?¢ La bourrache officinale â?¢ La bourrache orientale â?¢ Les capucines â?¢ Le chrysanthÃme comestible â?¢ La mÃ©lisse de Moldavie â?¢ La pÃ©rille de Nankin ou shiso â?¢ Le sÃ©dum remarquable â?¢

Le souci officinal â?¢ Le tulbaghia

Quelques sauvageonnes :

La cardamine hirsute â?¢ Le chÃ©nopode blanc â?¢ La chicorÃ©e sauvage â?¢ Le mouron blanc â?¢ Le nombril de VÃ©nus â?¢ Les pissenlits â?¢ Le pourpier sauvage.

Incroyable, cette diversitÃ©, non ?

Pour terminer, un Â« calendrier des 4 saisons Â» rappelle au fil des mois la liste des Â« salades Â» Ã semer et Ã rÃ©colter.

Tout pour rÃ©ussir ses cultures, se rÃ©galier toute l'annÃ©e et dÃ©couvrir de nouvelles saveurs !

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. jardin
2. salade
3. semis
4. variÃ©tÃ©s

date crÃ©Ã©e

22 avril 2022

Auteur

cblancke