

Oignons, poireaux et Cie. La culture biologique des alliacées

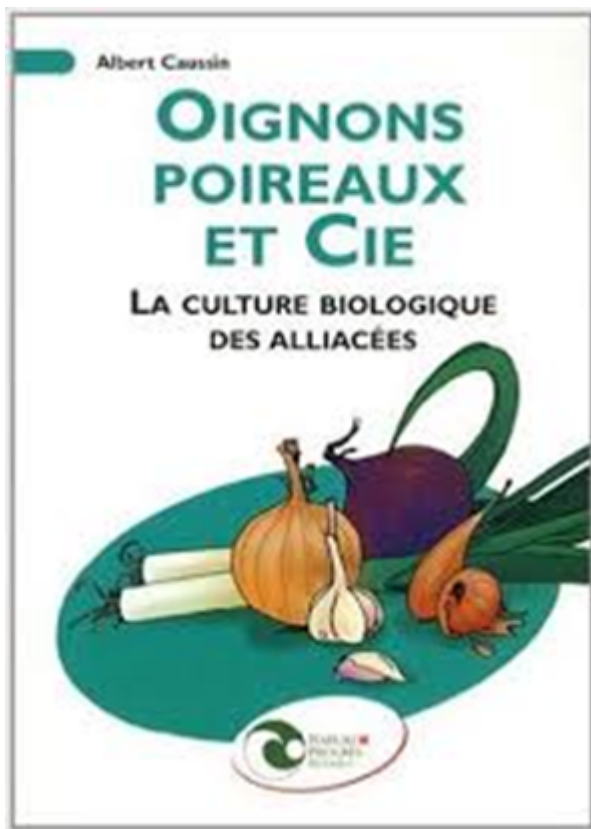
## Description

CAUSSIN Albert

Avril 2011 12,70  -r

 diteur : Nature et Progrès ISBN : 2930386428

*default watermark*



Aviez-vous d j   entendu parler de la mineuse du poireau, cette nouvelle mouche qui fait des ravages depuis quelques années ?

Faut-il « habiller » ses poireaux lors du repiquage ?

Pourquoi éviter de coucher les tiges d'ail en fin de culture ?

Comment cultiver l'ail malgré une terre humide ?

Parmi tant d'autres, ces quelques questions trouvent leur réponse dans ce guide de culture bio des légumes de la famille des alliacées (ail, échalote, oignon, poireau), réputés pour leur grand apport à notre santé.

Que vous soyez débutant ou expert, vous trouverez dans ce livre les informations les plus complètes sur le sujet pour les jardiniers amateurs.

## Sommaire

- L'ail, fabuleux condiment
- Le poireau, grand aristocrate jouant de l'éventail
- L'oignon, légume de santé par excellence
- L'échalote, sublime princesse de notre cuisine

**Albert Caussin**, professeur d'horticulture aujourd'hui retraité, n'a cependant rien perdu de sa grande passion pour la nature et le jardin. Cette passion, il la partage toutefois avec une autre : la musique médiévale qu'il pratique avec une grande ferveur.

## Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

## Tags

1. alliacées
2. culture
3. oignons
4. poireaux

**date créée**  
23 février 2026

**Auteur**  
cblancke