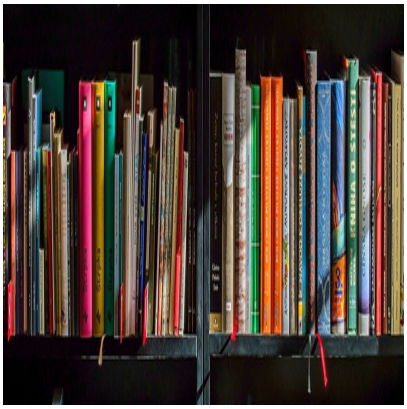


Une serre pour rÃ©colter toute lâ??annÃ©e

Description

default watermark

Choix du matÃ©riel et techniques de culture

Aymeric LAZARIN

Mars 2021 25 â?¬

Ã?diteur : Terre Vivante â?? ISBN : 2360986244



Le seul ouvrage sur le marchÃ© qui traite de faÃ§on exhaustive la production de lÃ©gumes, petits fruits et herbes aromatiques sous serre tout au long de lâ??annÃ©e â?? Avec tous les conseils pratiques pour bien choisir, installer, entretenir sa serre. â?? Les clÃ©s du jardinage sous serre : travail du sol, amendement, arrosageâ?¦ â?? La gestion des maladies et des ravageurs. â?? Les

rotations et associations de cultures, la pollinisation. â?? Lâ??organisation de la serre. â?? La gestion du froid (technique des couches chaudes, paillage), le sol (engrais verts, paillage). â?? Le dÃ©tail de la **culture sous serre de 35 lÃ©gumes, petits fruits et aromates** : aubergines, basilic, carottes, ciboulette, Ã©pinards, fraises et framboises, haricots, poireaux, tomates, topinamboursâ?¦ â?? Le tout illustrÃ© par de nombreux schÃ©mas, dessins explicatifs et photos, notamment de pas Ã pas techniques.

Un livre exhaustif qui permettra Ã chacun de choisir le type de serre le plus adaptÃ© Ã ses besoins, et dâ??avoir de gÃ©nÃ©reuses rÃ©coltes de lÃ©gumes, ainsi que quelques petits fruits et herbes aromatiques, tout au long de lâ??annÃ©e. Le tout, en utilisant des techniques Ã©cologiques pour maintenir une bonne tempÃ©rature quelles que soient les conditions mÃ©tÃ©orologiques.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

default watermark

Tags

1. aromates
2. basilic
3. lÃ©gumes
4. petits fruits
5. serres
6. tomate

date crÃ©Ã©e
9 fÃ©vrier 2022
Auteur
cblancke