## TABLE DES MATIÈRES

Avant-proposxv	Conseil n° 5 – Faire un plan ou prévoir les
	agencements dans les pots 20
LE POTAGER : UN RETOUR À LA SIMPLICITÉ BIEN	Conseil n° 6 – Installer un système
ENRACINÉ DANS LA MODERNITÉ 1	d'irrigation maison20
1. Intégrer le potager à l'aménagement	Conseil n° 7 – Se faire aider par les spécialistes
paysager1	pour les plantes difficiles 22
2. Utiliser ses légumes, fines herbes et petits	Conseil n° 8 – Mélanger légumes, fines
fruits chaque jour2	herbes et fleurs comestibles 23
3. Cultiver toute l'année3	Conseil n° 9 – Prendre soin de son sol 23
4. Rechercher des solutions naturelles4	Conseil n°10 – Ne pas perdre son calme à cause
5. Pratiquer le jardivertissement4	de la culture biologique,
6. Cultiver en pot5	du jardinage biodynamique
7. Faire pousser à la verticale6	ou les plantes compagnes25
8. Rechercher l'indépendance et la sécurité	
alimentaire7	UN POTAGER QUI NE MANQUE PAS DE POTS27
9. Conserver, congeler et sécher la production	Où placer les contenants?27
du jardin8	Quel type de contenant utiliser?28
10. Surélever le potager9	Doit-on prendre en compte le poids
	à des contenants?30
10 CONSEILS POUR DES RÉCOLTES ABONDANTES	Comment choisir les bons contenants
<b>AU POTAGER</b> 11	pour les plantes?
Conseil n° 1 – Choisir le bon emplacement 11	Quels sont les trucs qui rendent la culture
Conseil n° 2 – Bien définir ses besoins,	en contenant plus facile?36
ses goûts et ses attentes14	Comment installer un potager dans
Conseil n° 3 – Identifier le temps dont	des contenants?
on dispose16	Comment hiverner les contenants
Conseil n° 4 – Sélectionner les plantes 18	pour prolonger leur vie?

UN POTAGER AUX TROIS « R »	FAIRE GERMER ET POUSSER SON POTAGER INTÉRIEUR 79
Où trouver du matériel à réemployer? 45	Les enjeux de la culture à l'intérieur
Quelles précautions prendre avant d'utiliser	Dans quels contenants?
du matériel recyclé?	Les fines herbes pour la culture intérieure 82
Le matériel que l'on peut réutiliser47	Les légumes pour la culture intérieure
Récupérer le terreau des contenants50	Les graines germées et les jeunes pousses 87
Récupérer l'eau de pluie50	Et la culture hydroponique?91
Récupérer les matières organiques51	
	9 QUESTIONS « EXISTENTIELLES » SUR LE POTAGER 93
UN POTAGER QUI SE TIENT DEBOUT53	Question n° 1 – Sélectionner des variétés
Les avantages et les inconvénients du potager	en pollinisation libre ou
vertical53	des hybrides F1 et des OGM? 93
Utiliser les éléments existants54	Question n° 2 – Utiliser des variétés
Ajouter des éléments verticaux54	anciennes ou récentes? 94
Avoir recours à des composantes originales 55	Question n° 3 – Semer ou mettre en terre
Où installer un jardin potager à la verticale? 58	des plants achetés?96
Quelles plantes cultiver?59	Question n° 4 – Retourner la terre ou pas? 96
Comment cultiver un potager vertical?60	Question n° 5 – Planter tôt ou attendre? 98
	Question n° 6 – Faire des rotations ou pas? 99
UN POTAGER EXTRAVERTI 61	Question n° 7 – Pratiquer le compagnonnage
La façade, un espace public61	ou pas?101
Les avantages et les inconvénients	Question n° 8 – Mettre en pratique
d'un potager en façade62	la permaculture?103
Quelques principes pour installer	Question n° 9 – Jardiner avec la lune? 104
un potager en façade64	
Des alternatives au potager en façade67	LES BONS OUTILS FONT LES BONS JARDINIERS 107
	Pour travailler la terre au sol
POUR FAIRE SOUFFLER UN VENT DE JEUNESSE	Pour travailler la terre en contenant 108
SUR LE POTAGER69	Pour la plantation
Une activité fertile en répercussions positives 69	Pour l'arrosage
Quelques désagréments?	Pour couper et trancher
La question de l'âge73	Pour protéger les plantes
Où faire jardiner les enfants à la maison? 73	Pour les semis intérieurs
Jardiner en groupe	
Réussir au potager avec les enfants	

POUR JARDINER ENCORE PLUS FACILEMENT 111	DES BIBITTES AU POTAGER ? PAS DE PANIQUE,	
Les bienfaits de112	IL Y A DES SOLUTIONS!	. 239
Le bloc-notes du jardinier 112	Favoriser la biodiversité avant tout	. 239
Au jardin115	Prévenir plutôt que subir	. 242
Les trucs de plantation117	Intervenir en douceur	. 244
Les clés du succès	Les dégâts des insectes ravageurs	
Les délices	et maladies sur les légumes	. 248
Dans l'assiette ou dans les plats cuisinés 117	Les dégâts des insectes ravageurs	
Plante apparentée117	et maladies sur les petits fruits	. 252
Recette117	_	
	ENFIN, LA RÉCOMPENSE!	. 255
«INCONTOURNABLES»119	Prévoir du temps	. 255
Les légumes «incontournables»	À quel moment de la journée récolter?	. 255
Les fines herbes «incontournables» 146	C'est pour manger tout de suite?	
Les fleurs comestibles «incontournables» 166	Surtout, pas de gaspillage!	
Les petits fruits «incontournables»		
	POUR FAIRE DURER LE PLAISIR ET LES BIENFAITS	. 261
		001
<b>«À DÉCOUVRIR»</b>	La congélation	. 261
	La congélationLa mise en conserve en bocaux	
« À DÉCOUVRIR »195Les légumes « à découvrir »196Les fines herbes « à découvrir »207	9	. 266
Les légumes «à découvrir»196	La mise en conserve en bocaux	. 266 . 271
Les légumes «à découvrir»	La mise en conserve en bocaux Le séchage	. 266 . 271 . 273
Les légumes «à découvrir»	La mise en conserve en bocaux  Le séchage  La conservation à l'air ambiant  La conservation particulière des fines herbes	. 266 . 271 . 273 . 274
Les légumes «à découvrir»	La mise en conserve en bocaux  Le séchage  La conservation à l'air ambiant	. 266 . 271 . 273 . 274
Les légumes «à découvrir»	La mise en conserve en bocaux  Le séchage  La conservation à l'air ambiant  La conservation particulière des fines herbes  Bibliographie	. 266 . 271 . 273 . 274
Les légumes «à découvrir»	La mise en conserve en bocaux  Le séchage  La conservation à l'air ambiant  La conservation particulière des fines herbes  Bibliographie	. 266 . 271 . 273 . 274
Les légumes «à découvrir»	La mise en conserve en bocaux  Le séchage  La conservation à l'air ambiant  La conservation particulière des fines herbes  Bibliographie	. 266 . 271 . 273 . 274
Les légumes «à découvrir»	La mise en conserve en bocaux  Le séchage  La conservation à l'air ambiant  La conservation particulière des fines herbes  Bibliographie	. 266 . 271 . 273 . 274
Les légumes «à découvrir»	La mise en conserve en bocaux  Le séchage  La conservation à l'air ambiant  La conservation particulière des fines herbes  Bibliographie	. 266 . 271 . 273 . 274
Les légumes «à découvrir»	La mise en conserve en bocaux  Le séchage  La conservation à l'air ambiant  La conservation particulière des fines herbes  Bibliographie	. 266 . 271 . 273 . 274

## LISTE DES RECETTES

Gâteau aux tomates séchées et basilic 122	Fleurs d'hémérocalle farcies
Haricot nain vapeur124	au fromage cottage167
Tian de courgettes, tomates et chèvre sur riz 127	Salade aux capucines
Poêlée de poivrons colorés	Salade orientale de fraises à la menthe 175
Mesclun à la vinaigrette balsamique	Muffins aux bleuets
et au parmesan131	Confiture de framboise « presque » sans sucre 179
Tzatziki133	Clafoutis aux mûres
Soupe traditionnelle à l'oignon	Groseilles en cristal
Côtes de bettes au lard137	Coulis de cassis
Radis frappés en marinade exotique	Sauce aux canneberges «à la traditionnelle» 187
Carottes mijotées à l'ail, au miel et aux épices 141	Compote d'amélanches
Pesto de fleurs d'ail	Compote de camérises
Soupe aux poireaux et pommes de terre 145	Extraction du jus de pimbina193
Pesto aux amandes	Pizza aux aubergines à la feta197
Crème sure à la ciboulette	Haricots blancs frais à la provençale200
Bouquet garni d'herbes sèches	Sauté de pak-choï au tofu fumé
Pizza à la mozzarella sur tortilla	Gratin de pennes au brocoli et au tofu
Taboulé à l'orientale au persil frisé	aux fines herbes
Purée de courgettes au romarin	Velouté froid à la roquette
Salade de poulet à la coriandre	Potage à l'oseille à la traditionnelle
Brochettes de légumes d'été au laurier-sauce 161	Soupe à la livèche
Mélange d'herbes de Provence	Thé de thé des bois
Gratin d'aubergines et de tomates	Jus de cerise des sables
à la sauge165	Chutney de sureau noir