



Sommaire

Avant-propos :		Géologie et pédologie	
Rencontre avec des colibris	9	de la Bretagne	16
1 // Climat et sols en		Le sous-sol breton : les plus anciennes	
Bretagne	11	roches françaises	16
Les particularités		Un sol acide, limoneux et pauvre	
du climat breton.....	13	en matière organique	16
Un flux océanique facteur		Une eau de surface très présente	17
de douceur	13	2 // Préparer	
Un ensoleillement marqué		son potager	19
sur les côtes	13	Emplacement et implantation	
Des effets locaux souvent		du potager	21
prédominants.....	14	Bien choisir son emplacement	21
Le changement climatique		L'aménager en fonction	
en Bretagne.....	15	des besoins	21
		L'abriter judicieusement	22

Le travail du sol. Rencontre avec Christian Mercier, artisan	23	Pourquoi une serre ?	42
Pourquoi travailler le sol ?	23	Comment construire sa serre ?	42
Le sol et sa nature	23	Les légumes sont-ils moins bons sous serre ?	42
Retourner la terre ou non ?	23	Arroser sous la serre	42
Les outils.....	25	Amender le sol.....	43
Entretenir le sol	25	Gérer l'espace	43
Paillage et compost. Rencontre avec Denis Pépin, jardinier bio-formateur	26	Maladies et ravageurs.....	44
Paillage et compost : nos alliés au jardin	26	Un jardin sans serre, c'est possible ! Rencontre avec Isabelle et Claude Guizouarn, enseignants....	45
Le paillage.....	26	Pour avoir des légumes toute l'année.....	45
Le compost	27	Les semis précoces sur couches chaudes. Rencontre avec Jacques Gernelle, maraîcher	48
Engrais verts et couverts végétaux. Rencontre avec Philippe Munier, conseiller en jardinage.....	31	La technique des couches chaudes....	48
Le lessivage des sols	31	Fabriquer un châssis	48
Qu'est-ce qu'un engrais vert ?	32	Température des couches chaudes ...	49
Engrais vert ou couvert végétal ?	32	Calendrier des semis	50
Les différents engrais verts	32	Semis et plantations. Rencontre avec Annick Fische, crèpière	51
Semis, broyage et enfouissement	33	Préparer la terre pour les semis	51
Les engrais adaptés aux terres bretonnes.....	33	En godets ou en pleine terre ?	51
La rotation des cultures. Rencontre avec Sylvie Le Fustec, cultivatrice	34	Le grand démarrage du jardin : après les saints de glace !.....	52
Le principe de la rotation	34	Le calendrier d'Annick.....	53
Planifier ses cultures	34	Cultiver des petits fruits au potager. Rencontre avec Julien Bachelet, producteur.....	54
Deux règles essentielles	34	Le manque de froid l'hiver	54
Des légumes particuliers.....	35	La gestion de l'enherbement	54
Les inconvénients de la rotation.....	35	L'humidité	55
3 // Cultiver son potager	37	Les ravageurs	56
Produire ses graines	39	La pollinisation	56
La serre. Rencontre avec Jean-François Andrieux, maraîcher	41	Les arbres fruitiers au jardin. Rencontre avec Florence Trémorin, pépiniériste.....	57
Qu'est-ce qu'une serre ?	41	Choisir ses arbres fruitiers	57
		La place des fruitiers au jardin.....	58
		À chaque situation sa solution.....	59

Planter un fruitier.....	59
Tailler les fruitiers	60
Soigner ses fruitiers.....	61

4 // Soigner son potager63

Protéger son potager des maladies et ravageurs.....65

Le climat breton, facteur de risques	65
Les maladies	66
Les ravageurs	68

Du sauvage dans le jardin... ou le contraire ?

Rencontre avec Jakez Lintanff, animateur nature 72

Contrôler le sauvage.....	72
Accueillir la biodiversité.....	72

5 // Des potagers particuliers.....75

Un jardin surélevé. Rencontre avec Catherine et François Moret, ingénieurs agronomes.....77

Pourquoi surélever le jardin ?	77
La mise en place des buttes.....	77
L'entretien	77
Que planter sur les buttes ?	78

Un jardin humide. Rencontre avec Nanda Le Troadec, cultivatrice..... 79

Assécher la terre	79
Travailler le sol en douceur	80
Ne jamais laisser la terre à nu en hiver	80
Entretien un jardin humide.....	81

Introduction à la biodynamie. Rencontre avec Alain Casalis, conseiller en jardinage82

Un peu d'histoire.....	82
Quelques principes de base	83

Introduction à la permaculture. Rencontre avec Grégory Roche et Sylvaine Alnot, jardiniers86

Une école de la patience et de l'observation	87
Changer de paradigme.....	88
La nature transposée au jardin	90

Mettre en œuvre la permaculture chez soi. Rencontre avec Jean-Luc Pichon, enseignant..... 91

Trouver l'équilibre.....	92
Accueillir et protéger	93

6 // Les plantes potagères95

L'ail – *Kignon*.....97

L'arroche – *Kaol gwenn*..... 98

L'artichaut – *Artichaod*..... 99

L'asperge – *Asperjes*.....100

L'aubergine – *Berjines* 102

La betterave – *Beteraves* 103

La blette ou bette, poirée *Betez*..... 104

Le cardon – *Askol* 105

La carotte – *Karotez*.....106

Le cassis – *Kassi*.....108

Le céleri – *Ach*110

Les chicorées – *Chikore*, frisée et scarole..... 111

Les choux – *Kaol*112

Chou pommé.....	113
Chou-fleur et brocoli	114
Chou frisé (ou chou vert).....	115
Chou de Bruxelles.....	115

Le chou chinois – <i>Kaol</i>	116	Le persil – <i>Perisilh</i>	152
Le chou-navet ou rutabaga <i>Irvin saoz</i>	117	Le physalis – <i>Alkanjez</i>	153
Le chou-rave – <i>Kaol ravez</i>	118	Le piment et le poivron <i>Pimant ha Pimant dous</i>	154
Le concombre et le cornichon <i>Konkombrez ha Kornichon</i>	119	Le poireau – <i>Pour</i>	156
Les courges – <i>Koulourd</i>	120	Le pois – <i>Piz</i>	158
La courgette et le pâtisson <i>Koulourdennigoù</i>	122	La pomme de terre <i>Aval douar</i>	160
L'échalote – <i>Chalotez</i>	124	Le pourpier – <i>Pipoul</i>	162
L'endive ou chicorée <i>witloof – Endivez</i>	125	Le radis – <i>Irvin-ruz</i>	163
L'épinard – <i>Pinochez</i>	127	La rhubarbe – <i>Rubar</i>	164
Le fenouil – <i>Fanouilh</i>	129	La roquette – <i>Roked</i>	165
La fève – <i>Fav</i>	130	La tomate – <i>Tomatez</i>	166
La fraise – <i>Sivi</i>	131	Le topinambour – <i>Per douar</i>	169
La framboise – <i>Flamboez</i>	133	Annexes	171
La groseille – <i>Kastrilhez</i>	136	Les associations de légumes.....	172
Le haricot sec et le haricot vert <i>Fav sec'h ha Fav glas</i>	138	Calendrier des travaux.....	175
Le kiwi – <i>Kiwi</i>	140	Glossaire.....	181
La laitue – <i>Saladez</i>	142	Bibliographie et webographie.....	182
La mâche ou doucette <i>Doussesig</i>	144	Carnet d'adresses.....	183
Le maïs doux – <i>Mais</i>	145	Index.....	187
Le melon – <i>Melon</i>	146		
La myrtille cultivée – <i>Lus</i>	147		
Le navet – <i>Irvin</i>	148		
L'oignon – <i>Ognon</i>	149		
Le panais – <i>Panez</i>	151		

Un petit glossaire, en fin d'ouvrage, précise quelques termes spécifiques. N'hésitez pas à vous y reporter.