

origine	légume	espace dans la ligne [m]	espace entre ligne [m]	nbre ligne par plch	fertilisation N P K [kg/ha]	remarque	illustration
 climat océanique doux&humide sol argilo-sableux	brocoli	0,4	0,4	1	exigeant 20(/mois) / 200(patenkali)	→ N ↔ on peut précéder d'un engrais vert (à base de fabaceae ↔ molybdène) → /!\ bore et molybdène (1à 2 pulvé en croissance) → moustiquaire ↔ ALTISES !	
 climat : tous sol humifère	carotte	0,03	0,15	4	peu 60 80 /	→ sol bien léger : humus, sable.. (la carotte fourche si elle rencontre un obstacle ou dans un sol trop compacte) → garder le sol humide (surtout à la levée) → en année sèche : pulvé foliaire Ca, Mg, B (× carotte creuse)	
 climat méditerranéen sol limoneux	concombre	0,45	1,2	1	exigeant (1x avt 1x 4sem après rep.) 250 160 400	→ tuteurage verticale → T°sol min : 18C → /!\ fragile à la manutention → garder feuillage au sec ! → supprimer 1eres fleurs (< 6noeuds ↔ ~0,6m) → patenkali : 4sem après repiquage	

 climat chaud, non humide sol humifère	courgette	0,75	1,2	1	exigeant 300 80 450	→ /!\ aux T° < 5C la nuit avec vent N ! (jusqu'au 10/06!) → couvrir d'un voile ! → /!\ aux carences Mg, Mn, Fe, molybdène → arrosage régulier (éviter le mouiller le feuillage)	
 climat doux & humide sol argilo-siliceux	épinard	0,05	0,15	4	peu 115 35 255	→ récolte multiple (par l'extérieur) → sécher après lavage pour la conservation (1sem) → 2 récoltes par pieds	
 climat chaud & non humide sol léger	haricot	(0,1) éclaircir 0,2	0,4	2	/	→ biner au DÉBUT (< couvert végétal) → semis échelonné (non étirement récoltes) → 2sem récoltes max (tous les 3/4j) → le froid nuit à la floraison → /!\ aux carences Cu, molybdène, manganèse, zinc → bien hydrater au semi et à la floraison	
 climat tempéré & humide sol humifère (rétention eau)	bette à cardé	0,3	0,3	2	moyenne 150 60 220	→ récolte multiple (par l'extérieur) → moustiquaire ↔ ALTISES (été) → besoin en eau > besoin eau laitue	

climat tempéré & humide sol humifère (rétention eau)	laitue	0,25	0,25	3	peu 80 40 170	→ baromètre pour l'arrosage du jardin, placer le pluviomètre à coté → 1ere récolte de la journée (x chaleur) → ne pas pailler (x limace) → repiquer avec le collet LÉGÈREMENT hors sol (x pourriture) → 18° < germination < 22° (>25° → dormance)	
 climat chaud à tempéré sol silico-argileux/ argilo-limoneux	oignon	0,15	0,1	4	moyenne 100 70 120	oignon de garde : (4mois au sec/noir/frais) → jaune : à cuire → rouge : cru (salade)/ cuit(perd saveur) oignon primeur : (1semaines réfrigérateur) → blanc : cru → besoin eau ↔ formation bulbe → /!\ grêle / pluie battante → /!\ champignons → /!\ Zc, molybdène, magnésie, Cu, manganèse	
climat tempéré & fort humide sol argilo-limoneux (meuble&profond)	poireau	0,15	0,2	3	exigeant 165 55 245	→ apprécié à l'automne → long fût avant repiquage ou/et buttage → moustiquaire fin août x papillons x teigne ! → rep : taille à 25cm de haut. (20cm sous-sol) → besoin azoté fin d'été/automne (/!\ maladie) → alimentation en eau régulière (/!\ asphyxie & au lessivage) → désherber → [pailler fin juin ↔ humidité (/!\ fin azote)]	
 climat méditerranéen sol limon(-sableux)	poivron	0,6	1,2		exigeant (1x avant) 150 80 200	→ exigeante en chaleur → T°germ : 20C ; T°croiss : min 24C, max 40C → juillet/août : pourriture apicale → fertirrigation (1x/sem injection Ca++ au goutte-à-goutte) → mi-août : étêtage (au dessus du dernier fruit) → faible puissance enracinaire → gourmand en eau (/!\ asphyxie, éloigner g-à-g) → /!\ épuise le sol → /!\ ne pas enterrer le collet	

 Climat chaud & humide sol sablo-limoneux	tomate	0,6	1,2	1	exigeant 300 100 200-500 Mg 50-150	→ humidité <80 %, /!\ rosée (× maladie) → ouvrir & réchauffer la serre (canon a chaleur) 25min tous les matin × rosée → T° semi : nuit 20-24C, jour, 22-25C → T° plantation : nuit 15-17C, jour 18-24C → ~ 30kg fumier (sur 10mx1m) + 500gr patenkali → arrosage : *à la reprise, peu , 100ml/2j (repiquage d'avril, par temps nuageux...) * du 1 ^{er} au 3eme bouquet 300(nuageux) à 600ml(ensoleillé). *ensuite 600ml à 1L → effeuillage : débute avec la récolte : * + le temps est sec, chaud & ensoleillé, + on laisse de feuille * + le temps est couvert et humide, - on laisse de feuille (min 14 à 18 feuilles)	
---	---------------	-----	-----	---	--	--	---

sources

- « le jardinier-maraîcher », Jean-Martin Fortier, écosociété, 2015
- guide technique Tome II « produire des légumes biologique », *institut technique d'agriculture biologique*, 2017