

Comment Cultiver ses Propres Légumes

- **Choisir l'emplacement :**
 - Vérifier l'exposition au soleil (au moins 6-8 heures par jour).
 - S'assurer que le sol est bien drainé.
 - Éviter les zones où l'eau stagne.
- **Préparation du sol :**
 - Tester le pH du sol.
 - Amendement avec du compost ou du fumier.
 - Labourer ou aérer le sol.
- **Sélection des légumes :**
 - Choisir des légumes adaptés à la saison.
 - Considérer la rotation des cultures pour éviter les maladies.
- **Semis et Plantation :**
 - Suivre les recommandations de la graine ou de la plante pour la profondeur et la distance.
 - Arroser immédiatement après la plantation.
- **Entretien :**
 - Arroser régulièrement, mais sans inonder.
 - Pailler pour conserver l'humidité et combattre les mauvaises herbes.
 - Fertiliser selon les besoins des légumes choisis.
- **Protection :**
 - Utiliser des filets ou des clôtures pour éloigner les animaux.
 - Surveiller les signes de maladies ou de parasites et traiter si nécessaire.
- **Récolte :**
 - Récolter au bon moment selon chaque légume.
 - Utiliser des ciseaux ou un couteau pour éviter d'endommager la plante.
- **Stockage et Conservation :**
 - Stocker dans un endroit frais et sombre.
 - Utiliser des méthodes de conservation comme la mise en conserve ou la congélation.

N'oubliez pas de cocher chaque case à mesure que vous progressez !

CHECK-LIST FOURNIE PAR DP MEDIAS NET : WWW.DPMEDIAS.NET/CULTIVER-SES-LEGUMES/