



Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes

Claudia Lorenz-Ladener

Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes Claudia Lorenz-Ladener

Tous ceux qui font leur jardin sont confrontés chaque année à cette question: comment conserver efficacement ses récoltes pendant l'hiver ? De même, ceux qui achètent de grandes quantités de fruits ou de légumes souhaitent pouvoir les conserver le plus longtemps possible sans perte de qualité. Malheureusement, les caves modernes sont généralement trop chaudes, trop sèches et construites avec des matériaux peu propices à la conservation au frais des aliments. Ce livre décrit en détail, et au moyen de très nombreux exemples pratiques, comment construire ou aménager une cave naturelle (c'est-à-dire contrôler naturellement la température et l'humidité), dans une maison neuve ou ancienne, pour conserver ses fruits et ses légumes, mais aussi son vin. Le livre présente également tous les moyens, pour certains très simples, de conservation au jardin, comme les jauges, les silos et les caves enterrées.

 [Télécharger Construire une cave naturelle : Construction et am ...pdf](#)

 [Lire en ligne Construire une cave naturelle : Construction et ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes Claudia Lorenz-Ladener

138 pages

Extrait

DES CAVES FRAÎCHES

Autrefois, les maisons étaient rarement construites sans cave, sauf si la nappe phréatique ou le sol rocheux l'empêchaient. D'une part, la cave était un espace tampon qui régulait la température et l'humidité entre le sol et l'habitation au-dessus; d'autre part, elle servait à conserver les aliments et autres denrées. Entièrement ou partiellement enterrée, elle restait fraîche en été et hors gel en hiver. De nos jours, on construit encore des maisons avec des caves, même si c'est moins courant. Mais le mode de vie moderne a beaucoup changé la destination de la cave. Le prix élevé des terrains et de la construction entraîne une utilisation optimale des surfaces. Certains usages autrefois cantonnés au rez-de-chaussée sont maintenant transférés dans la cave. Celle-ci doit être la plus sèche possible et chauffable, c'est-à-dire bien isolée. La cave devient alors impropre à fonction «classique», à savoir la conservation au frais des produits du jardin. Car les fruits, les légumes et les pommes de terre ont besoin d'une température basse et d'une humidité relative élevée pour se conserver longtemps. Hélas, réfrigérateurs et congélateurs ne remplacent pas une «bonne vieille» cave. Toutefois, la cave fraîche redevient à la mode. De plus en plus de gens cultivent un potager pour pouvoir manger des fruits et légumes sains. Même les familles sans jardin se préoccupent de plus en plus de la qualité des aliments et de la façon dont ils sont produits. Certaines achètent directement de grosses quantités auprès des producteurs. Dans les deux cas, un lieu de stockage devient indispensable. Une autre raison de conserver les fruits et légumes dans une pièce fraîche est que non seulement cela demande peu de travail, mais les vitamines et autres nutriments se conservent mieux. Enfin, ce mode de conservation est le plus économe en énergie de tous. La «bonne vieille» cave d'hier est la technologie de demain, contribuant à la réduction des émissions de dioxyde de carbone. Il existe différentes manières d'aménager un espace de conservation au frais, qui se distinguent essentiellement par l'ampleur des travaux. Quelle que soit l'option choisie, un seul critère détermine la qualité de cet espace : la température et l'humidité de l'air intérieur.

L'importance de ces deux facteurs pour une bonne conservation au frais est expliquée dans le premier chapitre de ce livre. Puis les différentes solutions constructives sont exposées dans les chapitres suivants, en commençant par les silos de jardin, très simples à édifier (chapitre 2), et en poursuivant par les caves de maisons et les caveaux à légumes indépendants (chapitre 3). Puis le chapitre 4 montre des exemples de caves présentés par leurs concepteurs et/ou leurs constructeurs. Bernhard Nixdorf décrit comment transformer une cave chaude existante en cave fraîche. Si la cave fraîche est prévue dès la construction d'une maison neuve, le coût est à peine plus élevé que celui d'une cave chaude, surtout en autoconstruction.

Si l'on projette de construire un atelier, un garage ou une terrasse, pourquoi ne pas prévoir une cave en dessous ? August et Veronika Jäger ont ainsi construit une cave en pierre naturelle sous leur atelier pour conserver les provisions de leur famille de six. August Jäger a été si convaincu du résultat qu'il a construit quelques années après une autre cave sous un jardin d'hiver de plusieurs étages. Après avoir construit de nombreuses caves, et même des grandes caves pour des producteurs agricoles, Otto-Christian Giercke a construit sa propre cave sous sa terrasse. On trouve encore peu de caves naturelles correspondant au standard des maisons passives. La maison passive de Ute et Stephan Langbein, construite en 2003, montre qu'on peut tout à fait concilier les exigences d'une maison passive et celles d'une cave naturelle. Sur un terrain assez grand, on pourra préférer un caveau à légumes indépendant, plus ou moins enterré suivant le niveau de la nappe phréatique. Le caveau à légumes de Carl-Heinz Buck illustre comment un tel caveau peut s'insérer dans le paysage et combien il est facile à construire.

Dans le Centre de Formation à l'Environnement de Hollen, qui inclut des potagers et des vergers de plein vent, la cave naturelle construite en 2003 rend également de bons services. La cave à pommes de terre de la famille Holdstein a été démolie pendant la rénovation de leur vieille maison. Andréas Holdstein a donc construit un caveau à légumes isolé par des ballots de paille, en 100 heures environ. Il a ensuite construit une cave à vin pour son frère. La cave en éléments de voûte préfabriqués de Karin Bucher et Matthias Hosse sert aussi de «deuxième réfrigérateur» dans les grandes occasions...

Staufen, mars 2011

Claudia Lorenz-Ladener Présentation de l'éditeur

Tous ceux qui font leur jardin sont confrontés chaque année à cette question : comment conserver efficacement ses récoltes pendant l'hiver ? De même, ceux qui achètent de grandes quantités de fruits ou de légumes souhaitent pouvoir les conserver le plus longtemps possible sans perte de qualité. Malheureusement, les caves modernes sont généralement trop chaudes, trop sèches et construites avec des matériaux peu propices à la conservation au frais des aliments.

Ce livre décrit en détail, et au moyen de très nombreux exemples pratiques, comment construire ou aménager une cave naturelle (c'est-à-dire contrôler naturellement la température et l'humidité), dans une maison neuve ou ancienne, pour conserver ses fruits et ses légumes, mais aussi son vin. Le livre présente également tous les moyens, pour certains très simples, de conservation au jardin, comme les jauges, les silos et les caves enterrées.

L'auteur

Claudia Lorenz-Ladener a étudié l'architecture et dirige la maison d'édition allemande Ökobuch.

L'abondance de fruits produits par les deux pommiers de son jardin l'ont amenée à s'intéresser de plus près à la conservation des produits du jardin. C'est de cette expérience qu'est né ce livre. Biographie de l'auteur

Claudia Lorenz-Ladener a étudié [architecture et dirige la maison d'édition allemande Ökobuch. L'abondance de fruits produits par les deux pommiers de son jardin l'ont amenée à s'intéresser de plus près à la conservation des produits du jardin. C'est de cette expérience qu'est né ce livre.

Download and Read Online Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes Claudia Lorenz-Ladener #6HT7AQLVDUZ

Lire Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes par Claudia Lorenz-Ladener pour ebook en ligne
Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes par Claudia Lorenz-Ladener
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres
Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes par Claudia Lorenz-Ladener à lire en ligne.
Online Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes par Claudia Lorenz-Ladener ebook
Téléchargement PDF
Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes par Claudia Lorenz-Ladener Doc
Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes par Claudia Lorenz-Ladener
Mobipocket
Construire une cave naturelle : Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et des légumes par Claudia Lorenz-Ladener EPub

6HT7AQLVDUZ6HT7AQLVDUZ6HT7AQLVDUZ