Espèce potagère et tolérance au pH

1 1 8		1			
LEGUMES	PH INF. À 5,5	ENTRE 5,5 & 7	<u>PH</u> 7	ENTRE 7 & 7,5	<u>PH</u> SUP. À 7,5
Ail	-	++	+	+	
Asperge		+	++	+	
Aubergine		++			
Artichaut		++	+	+	
Basilic		+	+		
Betterave		++	+	+	
Carotte	-	++	+	+	
Céleri	-	++	+	+	+
Choux	-	++	+	+	
Ciboulette		+	+	+	+
Concombre et cornichons		+	++	+	
Courge et courgette		++	+	+	
Cresson		+	++	+	
Echalote		++	+	+	
Epinard	-	++	+		
Fenouil	+	+	+		
Fraise et framboise	+	++	+		-
Groseille		++	+		
Haricot		+	++	+	
Laitue		++	+	+	-
Maïs		+	++	+	
Navet	-	+	++	+	
Oignon	-		++	+	
Oseille		++	+		
Persil	+	++	+		
Poireau		+	++	+	+
Pois		++	+	+	-
Poivron		++	+		
Pomme de terre	+	++	+		-
Potiron		++	+		

Radis		++	+	
Rhubarbe		++	+	
Romarin	+	+	++	+
Sauge		+	++	
Thym		+	++	
Tomate		++	+	+

⁻ $\underline{\sf pH}$ non adapté / + $\underline{\sf pH}$ convenable / ++ $\underline{\sf pH}$ optimum