

FICHE TECHNIQUE

NOM SCIENTIFIQUE Brassica oleracea

NOM COMMUN Les choux pommés.

FAMILLE Brassicacée

GROUPE Foliacées



1. Classification

Ce sont des choux qui forment une pomme (un seul bourgeon terminal).

2 groupes : - **les choux cabus** : ce sont des choux à feuilles lisses

→ blancs : quand on coupe la pomme, elle est blanche.

→ rouges : la pomme est rouge.

- **les choux de Milan** : les feuilles sont cloquées et de couleur verte (« chou vert »).

Variétés : voir catalogue

2. Description

Caractères botaniques : plante bisannuelle.

- feuilles : voir plus haut.

- Fleurs : jaunes sur une hampe florale pouvant atteindre 2 m.

- Fruits : ce sont des siliques.

3. Exigences

Climat : relativement rustique : supporte des t° allant jusqu'à -4°.

Sol : le chou préfère les sols argileux, mais pour les variétés de printemps, on préfère les sols plus légers. PH : 7. Dans les sols acides, il y a développement de l'hernie du chou. Il demande une fumure équilibrée, riche en azote et en potasse. Il aime l'humus.

4. Multiplication

Chou de printemps : semis : en février à 15-18° en mottes pressées.

Plantation : fin mars début avril dans un terrain bien exposé ou avec une protection d'un agro-textile.

Récolte : dès que le calibre le permet : juillet.

Chou d'été et d'automne : semis : en mars-avril à 15-18° en mottes pressées.

Plantation : 6 à 8 semaines après.

Récolte : à partir du mois d'octobre.

5. Soins cultureux

Plantation : à la machine, à une distance de 50 X 50 cm pour les variétés hâtives et 60 X 60 cm pour les variétés tardives. Eliminer les choux borgnes (dont le bourgeon central a été parasité par la cécidomie du chou, voir les parasites).

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Récolte : manuelle. Pour les **choux cabus**, on coupe juste au-dessus des dernières feuilles ; pour le **chou de Milan**, on laisse quelques feuilles libres.

6. Maladies – Parasites

Hernie du chou : excroissance au niveau du collet et sur les racines. Régler le pH si celui-ci est trop acide, désinfecter le sol

Altise du chou : jeunes plantes criblées de trou. Traiter au parathion.

Cécidomie du chou : plantes borgnes. Traiter au parathion en début de culture.

Piéride du chou : la chenille ronge les feuilles (l'adulte est le papillon blanc). Traiter au parathion.

Ne pas oublier d'ajouter un mouillant lors des pulvérisations sur les choux.

7. Utilisations

Potée, légume cru ou cuit, choucroute pour le chou blanc.

8. Divers

Conservation : à 0 – 1 ° pendant +/- 6 mois en frigo en caisse grillagée.

Commercialisation : en caisse en polyéthylène.