**La culture du CHOU**

Roi du potager en hiver. Indigène (Brassica oleracea), cultivé depuis la haute antiquité. À Bxl, prenait peu de place dans les potagers ouvriers de ville). Légume européen ! déjà cultivé au neolithique. Remède à tous les maux pour les romains (constituants sulfurés, antimicrobiens, voire insecticide). Le chou de Bruxelles est le plus jeune de la famille (apparu en , obtenu au départ par étêtage des souches mères. Riche en vitamine C

**Grande diversité** : pommés (cabus ou de Milan), frisé (non pommé), de Milan (pommé et frisé), navet ou rutabaga (hypertrophie de la racine), rave (hypertrophie de la tige), pommé, frisé, de bxl (développement de minuscules bourgeons latéraux à l’aisselle des feuilles), fleur ou brocoli (fleur)

**Culture :** gourmand. terre riche en humus, mieux si argileux. Se moque du froid mais supporte difficilement le stress hydrique donc pailler pour garder humus et fraicheur. Toujours planter profondément (10 cm) jusqu’à la base des feuilles : la tige émet des racines supplémentaires, donc permet un meilleur ancrage et une meilleure alimentation. Ne pas planter après une autre brassicacée ni après une plante gourmande (courge, potiron, poireau, maïs, céleri ou pdt, sauf si on lui offre une bonne fertilisation (fumier ou compost). Fonctionne très bien après des épinards ou légumineuses (fèves, pois, haricots,…). Par temps sec, saturer le fond du trou d’une 10ne de litres d’eau. Toujours planter en motte.

**Maladies et ravageurs** : rares dans nos potagers sauf duo piéride-altises. Eviter de cultiver après une autre brassicacées (radis, navet, moutarde,…).

Des choux toujours malades, avec la hernie, qui donnent des résultats médiocres, indiquent une terre trop peu fertile. En terrain difficile, pratiquer la culture d’avant l’hiver. Choisir des variétés de choux rouge blnc ou vert hatif. Les semer entre le 15 août et le 15 septembre, puis les repiquer dehors sans protection. Les choux seront assez grands avec beaucoup de feuilles mais la pomme restera petite ou moyenne. On aura les premiers à partir de fin mai, les autres en fin juillet.

Altises : petits coléoptères qui hivernent dans le sol et apparaissent fin avril début mai dès 20°c, trouent les cotylédons et jeunes feuilles des brassicacées. Apprécient chaleur et sécheresse. Pailler le sol pour limiter les pontes et arroser régulièrement.

Piérides : papillon blanc dont la chenille vorace dévore les choux.

Calendrier :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Récolte | semis | plantation | variétés |
| Nov-mars  **(chx hiver)** | Mai-juin | Juillet-août |  |
| Avril-juin **(printps)** | 15 août-15 sept | Oct ou mars si très fd |  |
| Juillet-nov  **(été et aut)** | Mars-juin | Juin-août, |  |

Les choux destinés à passer l’hiver sont plantés quand ils sont les plus forts possible, quitte à les repiquer plusieurs fois avant. Les choux de printemps sont plantés à l’automne ou au printemps (mars) si hiver très froid. Les choux d’été et d’automne sont plantés le plus tôt possible, quand la tige a la grosseur d’un tube de plume.

Attention à bien les arroser et les protéger sous un ombrage (cagettes en bois).

**QUELQUES CHOUX**

* Chou navet (ou rutabaga) :

Convient à un climat frais et humide. Mêmes usages que le navet.

Semis en place de mi mai à fin juin, récolte de mi septembre à mars

Chou pommé :

Planter à 40x50 cm. Semis de février à mi juin, planter de mi avril à mi août et récolter de juillet à mars

* Chou rave :

C’est la tige du chou qui donne une pomme au dessus du sol. Plus productif et facile à réussir que le chou navet. Conserve en silo ou en cave débarrassé de ses feuilles et de sa racine.

Semis de mars à mi juillet, plantation de mi avril à mi août et récolte de juillet à octobre. Faire des semis échelonnés pour étaler la période de récolte. Récolte après

* Chou fleur :

On sème en caissettes et repique au stade 6 feuilles. Eventuellement repiquer. Laisser 50-60 cm entre les plants. Sol riche et humide. Mélanger la terre avec du compost mur. Repiquer au stade 3-4 feuilles, en enterrant jusqu’aux cotylédons. Ne repiquer que les plus beaux plants, non borgnes. Ombrer après la plantation. Pailler. Butter légèrement en cours de végétaton. Son développement ne peut être interrompu (pommaison rapide). En été, replier les feuilles sur la pomme pour la garder bien blanche.Cueillir les pommes avant qu’elles n’éclatent.

Semis de février à mi juin, plantation d’avril à août, récolte de juillet à décembre et mars à juin (pour les plantations de juillet août).

Compagnon idéal du céleri. Ami de la tomate, de la laitue et de la phacélie.

Ennemi des autres choux, des oignons et de la pdt.

* Brocoli :

Plus facile que le chou-fleur, mais aussi exigent en éléments nutritifs et en eau. Planter au stade 2 à 4 feuilles. Pailler avec du compost mur recouvert d’herbes sèches. Deux récoltes successives : bouquet final puis latéraux. Semis fin mai début juin, plantation en juillet août, récolte de l’automne au printemps.

Le brocoli blanc d’hiver ne gèle pas. En mars avril, donne des choux-fleurs et une masse de feuilles intéressante.(semer avant le juin.

Existe en vivace.

* Chou de chine (Pe-tsai) :

Ressemble plus à une scarole. Plus facile à digérer. Cru ou cuit. Semis en place, plusieurs graines en poquets tous les 50-60 cm. Eclaircir progressivement pour ne garder qu’un plant (après environ 1 mois). Monte vite en graine surtout si il a soif. Récolter deux à trois mois après le semis. Arraché avec sa motte, se conserve quelques semaines en cave. Semis de février à octobre, récolte de mai à janvier.

* Chou frisé :

Non pommé. Teneur élevée en vitamine C, fer et iode. Se récolte après les premiers gels, feuille à feuille et tout l’hiver. Plus il gèle, plus les feuilles sont tendres. Bon choix en sol pauvre.Supporte tout sauf un sol trop meuble, de l’eau stagnante, ou une longue période de gel sévère.

* Chou rave :

Semis de mars à juillet, récolte de juin à décembre. Riche en vitamine B et C. Si subit des gelées tardives, arrêt de croissance, donc ne pas planter trop tôt. (attendre les Saint-de Glace). Pour avoir de très grosses boules, le meilleur moment pour les semer est le mois de mars-avril.

* Chou de Bruxelles :

Très gourmand. Réapprovisionner les réserves de nutriments (compost). Mais si trop : petits choux gras, lâches et piquants. Poignée de cendres de bois dans le trou favorise la compacité. Planter à 60 cm. Butter pour agrandir sa motte de racines et solidifier sa tige. Gel favorise la saveur. Ne pas endommager les feuilles nourrissant les petits choux. Récolter à partir de la base, dès 2 à 3 cm de diamètre. Semer de mi mars à fin avril, planter du 15 mai au 15 juin. Récolte à partir de septembre.

* Chou rouge (cabus) :

Exigeant en soleil, nutriments et eau. Planter à cm. fertiliser régulièrement, de préférence par temps humide et mulcher. Semer trèfle au pied. Croissance lente. Récolté trop tôt, il se conserve mal. Ne pas cueillir mouillé ou gelé. Stocker dans des cageots, avec racines ou trognon d’au moins cm.. Riche en sélénium. Semis de mi février à mi juin, plantation de mi avril à mi août et récolte de juillet à mars.

* Chou blanc (cabus) :

Moins exigeant que le rouge et pousse plus vite. Compost mur. Planter après les saints de glace. Gourmands. Bien alimenter en compost de surface. Semis de mi février à mi juin, plantation de mi avril à mi août et récolte de juillet à mars.

* Chou de Milan :

Pousse encore plus vite que le blanc. Planter au plus tard fin juillet à 60 x 60cm. Mulch d’orties favorise un développement vigoureux. Se conserve mal. Semis de mi février à mi juin, plantation de mi avril à mi août et récolte de juillet à mars.

* Chou chicon ?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | AMIS | ENNEMIS |
| Choux blanc, rouge, de Milan, de Bruxelles | Céleri, betterave rouge, bourrache, carotte, concombre, épinard, haricots à rame, phacélie, pois salade, tomate | Ail, oignon, autres choux |
| Chou de chine | Chou-rave, épinard, haricot, pois | radis |
| Chou-fleur | Céleri, haricot à rames, phacélie, phacélie, tomate | Oignon, pomme-de-terre, autres choux |
| Chou-rave | Betterave rouge, épinard, haricot, poireau, pois, salade, tomate | fenouil |

Et les vivaces :

Le chou de Daubenton !, le crambé.