

CHOU

La culture du chou réussit assez bien ici, à condition de corriger l'acidité du sol avec des dolomies, du lithothamme ou des coquilles d'huître pilées, et à l'exception des années de trop forte sécheresse d'été.

Les choux-fleurs, brocolis, Romanesco, Pe-Tsaï, choux de Bruxelles, et choux-raves, feront l'objet d'une autre fiche.

VARIETES :

Il existe deux variétés précieuses ici : il s'agit de choux dits « frisés », ou « acéphales », des choux qui de toutes façons ne pomment pas, dont on mange les feuilles, qui repoussent ensuite : Westlandse Winter, dont on pourra manger tout l'hiver, et Branchu du Poitou, qui se sème en août, reste en terre petit tout l'hiver, et commence à grandir au début du printemps.

Mais il n'est pas absolument désespéré d'obtenir des choux plus classiques, pommés : chou cabus rouge langedijker, Chou de Milan Pontoise, chou cabus Langedijk par exemple. La brutalité des alternances de chaud et de froid-humide, sans doute, et leurs époques, fait que les pommes ne se développent pas toujours. Les espèces tardives, susceptibles de reprendre leur développement passé les sécheresses de l'été, et bien résistantes au froid, sont celles qui réussissent le mieux.

SOL :

Le chou demande un sol très riche en humus, avec une fumure abondante, de fumier bien décomposé, et fortement enrichi tant en calcaire qu'en cendre de bois. On semait par le passé les choux en « réchauds » dans des tranchées pleines des touffes de chiendent arrachées des cultures, racines comprises, qu'on avait fait brûler mêlées à la terre accrochée aux racines, le tout enrichi de fumier bien décomposé.

Le chou est moins exigeant que bien d'autres en matière d'exposition, et s'accommode bien d'être un peu à l'ombre d'autres végétaux, surtout lorsque ceux-ci lui auront rendu sa lumière en fin d'automne.

Il supporte aussi mieux que d'autres une certaine pente.

SEMIS :

Le démarrage se fait toujours en pépinière (même composition de sol) : pour les espèces citées, à l'exception du Branchu du Poitou, on sème fin avril ou début mai. La levée est très rapide, cinq jours le plus souvent. On met en place cinq semaines environ après, lorsque le plant mesure quinze à vingt cm, en l'enfonçant profondément, en le bornant énergiquement au plantoir et en l'arrosant beaucoup au

redémarrage. L'espacement est de 50 cm sur des lignes distantes de 80 cm, et on recouvre immédiatement d'une couche de mulch.

ENTRETIEN :

Il est bon de rajouter de temps à autre en cours de végétation du fumier en surface, de la cendre et du calcaire. C'est le manque de calcaire, allié à l'humidité stagnante, qui est responsable de la hernie du chou.

Il est préférable de buter un peu les choux non pommés, une première fois légèrement un peu après leur plantation, au moment de la sécheresse, et une deuxième fois plus sérieusement avant les grandes intempéries d'automne et d'hiver.

Dans la période de sécheresse, il vaut mieux arroser au moins une fois par semaine de manière abondante, de temps à autre au purin d'ortie ou de consoude dilué à 10%.

Dans cette période, les choux sont très sévèrement attaqués par les altises. On limite le ravage en saupoudrant les choux de cendre de bois, à renouveler très souvent, et en remettant en surface, sous le mulch, régulièrement, du compost. L'arrosage en pluie sur les feuilles donne aussi de bons résultats. Lorsque les altises attaquent des plants en pépinière, on peut aussi les éloigner un peu en plantant des branchettes de genêt frais autour des choux. Aucun de ces moyens n'est radical. Mais tous contribuent à favoriser pour le chou une croissance vigoureuse, qui lui permettra de reprendre le dessus dès la fin de la sécheresse, lorsque les altises seront parties.

En dernier recours, la roténone tue les altises. Mais, quoique bio, c'est assez violemment empoisonné, et ça n'empêche aucunement de nouvelles altises de venir.

Les piérides sont aussi susceptibles de pas mal de dégâts. On peut les combattre au Bacillus Thuringiensis, ou au savon noir. Des gourmands de tomates replantés en intercalaire sont également un moyen de lutte. On peut aussi essayer les pulvérisations hebdomadaires d'extrait de Tanaïsie (500 g de feuilles fraîches broyées dans un litre d'eau, puis filtrer.) Ces produits sont bio, mais cela n'enlève rien de leur toxicité. Et, là encore, c'est en stimulant la vigueur du chou, à grand renfort de purin d'ortie et de consoude, qu'on aura encore les meilleurs résultats. Curieusement, et c'est aussi le cas pour les pommes de terre avec les doryphores, les plants les plus vigoureux semblent sécréter leurs propres répulsifs à parasites.

Cette auto-résistance, de plus, semble s'améliorer d'année en année lorsqu'on utilise la semence produite par les plants bons en auto-défense.

Le chou rouge doit être rentré avant l'hiver. Les autres variétés peuvent en principe passer l'hiver en terre, c'est en tous cas vrai pour les deux espèces non pommées.

DUREE DE CULTURE (chiffre Claude Aubert) : 100 à 150 jours

CULTURES ASSOCIEES :

L'association à la pomme de terre, en rangs alternés, en replantant les choux, bien entendu, après avoir buté les pommes de terre, a des effets très positifs sur la

pomme de terre, parce que ça égare les doryphores. Le chou se trouve bien, lui aussi, de bénéficier de cet ombrage pour l'été. Mais ça complique un peu les choses au moment de la récolte des pommes de terre.

L'association aux haricots, comme pour la plupart des légumes, est bonne également.

On conseille aussi l'association du chou aux céleris, aux oignons, aux betteraves, et aux laitues. On peut aussi semer de la mâche entre les pieds des choux pour l'hiver. Toutes ces associations limitent considérablement les attaques de parasites, piérides comme doryphores.

Le voisinage des fraises a par contre des effets très déplorable sur l'un comme sur l'autre.

RENDEMENT :

Pour trois personnes et quelques animaux, cent mètres linéaires, soit deux cent plants environ, sont plus que suffisants, surtout si une partie est assurée par du chou non pommé.

SEMENCE :

Tous les choux, y compris brocolis, rave, pe-tsaï, bruxelles, ainsi que ceux dont on a parlé, acéphales, cabus, Milan, sont non seulement de la même famille Brassica, mais aussi de la même espèce oleracea. Comme cette espèce est, à l'exception de certains choux-fleurs, rigoureusement allogame, qu'il n'y a jamais d'autofécondation, et que cette fécondation est assurée par des insectes, la distance de 1 km serait requise entre deux variétés. Ce n'est guère possible.

Mais on peut ne conserver chaque année qu'une variété de porte-semence (6 pieds minimum, 20 si possible) : la formation de la graine a lieu l'année suivante, en fin d'été, il suffit de supprimer à ce moment les autres variétés en cours de montaison. On peut bien sûr laisser en place les variétés semées dans l'année, qui ne monteront pas à ce moment.. Si l'on veut tout de même faire deux variétés de semence la même année, on peut utiliser la méthode des cages alternées, en recouvrant les fleurs et en les mettant à l'air libre en alternance un jour sur deux, une variété après l'autre, comme pour les carottes.

On cueille la plante entière avant complète maturité, et on l'accroche la tête en bas dans un sac en papier pour qu'elle achève de sécher dans un endroit sec.

Pour extraire la graine de son haricot si elle n'est pas tombée d'elle-même au fond du sac : broyer à la main dans le fond d'une passoire métallique aux trous de bon diamètre pour laisser passer les graines, qui sont petites. Puis recueillir ce qui est passé dans une passoire de grillage type « chinois » et faire s'envoler les débris végétaux en soufflant par en dessous avec un sèche-cheveux froid. Les graines, qui sont plus lourdes que les débris, resteront au fond du chinois.

Un gramme de graines contient 250 à 350 graines.

DUREE GERMINATIVE : 5 ans environ



Chou de Bruxelles



Chou de Milan

