

FICHE TECHNIQUE		
NOM SCIENTIFIQUE	Brassica oleracea	
NOM COMMUN	Le chou de Bruxelles.	
FAMILLE	Brassicacée	
GROUPE	Foliacées.	

1. Classification
Variétés : voir catalogue.
2. Description
Ce sont des bourgeons qui se développent à l'aisselle des feuilles qui sont consommés. Caractères botaniques : plante bisannuelle - Feuilles : elles se développent tout au long de la tige et chaque feuille produit un bourgeon. - Fleurs : jaunes sur une hampe florale pouvant atteindre 2 m. - Fruits : ce sont des siliques.
3. Exigences
<u>Climat</u> : rustique, plus rustique que les choux pommés. Les fortes chaleurs en fin de période estivale sont néfastes à la formation des Bourgeons. <u>Sol</u> : Il préfère les sols argilo-calcaire, riches. Eviter les sols trop riches en azote et en matières organiques. Pas de fumier frais. pH : 6,5.
4. Multiplication
<u>Semis</u> : de fin mars, à fin avril en mottes pressées, à 15-18°. <u>Plantation</u> : 6 à 8 semaines après le semis. <u>Récolte</u> : On compte au minimum 7 mois de culture du semis à la récolte. En général, d'octobre à mars.
5. Soins cultureux
<u>Plantation</u> : à la machine, à une distance de 75 X 50 cm. Eliminer les choux borgnes, dont le bourgeon central a été parasité par la cécidomie du chou. <u>Désherbage chimique</u> : voir cours de phyto. <u>Récolte</u> : le chou de Bruxelles a meilleur goût après une gelée (transformation chimique). Récolte manuelle pour l'amateur ; mais récolte mécanique pour le professionnel.
6. Maladies – Parasites
Voir la culture du chou pommé.
7. Utilisations
Légume cuit.
8. Divers
<u>Conservation</u> : ils peuvent rester sur le terrain, car ils sont très résistants au froid. On peut aussi les conserver en frigo à -1° à 0° pendant 3-4 semaines. <u>Commercialisation</u> : en caisse de polyéthylène.