



Semences non traitées de Brassica oleracea



## Caractéristiques principales

- Nom latin :** Brassica oleracea,  
Brassica napus
- Nom vernaculaire :** Chou Kale, Chou Frisé, Chou Plume, Chou non pommé  
**Variété :** Red Russian (Rouge de Russie)
- Lieu de culture :** Potager & Verger, Gazon & Prairies fleuries, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Jardin fleuri
- Hauteur :** 40 à 80 cm
- Emprise au sol :** 45 à 60 cm
- Type de plante :** Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1ère année, fleurs la 2ème année)
- Port :** Dressé (érigé)
- Période de floraison :** Été
- Feuilles :** Feuilles de 40 à 50 cm de long, bleu-vert, lisses, très dentelées avec des nervures rouge-pourpre (la couleur pourpre s'intensifie après le gel).
- Fleurs :** Floraison l'été de la seconde année de culture.
- Autres :** La tige peut dépasser 1,50 m de haut, mais se limite généralement à 40 ou 80 cm.

## Culture

- Exposition :** Mi-ombre, Plein soleil, Ensoleillé
- Substrat / Sol :** Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Profond, Terre de jardin, Argileux, Riche, fertile & humifère, \*Humifère, \*Fertile, Calcaire
- Arrosage (plante adulte) :** 4/5 Arrosage abondant
- Maladies / Ravageurs :** Pucerons, Escargots, Limaces, Piéride du chou (papillon)
- Culture au jardin :** Préfère le plein soleil mais tolère la mi-ombre.  
Résiste très bien aux gelées (jusqu'à -15°C) qui en améliorent même le goût. Protection avec un voile d'hivernage en cas d'hiver très rigoureux.  
Culture peu conseillée en climat chaud.
- Culture en pot :** Oui
- Conseils du comptoir des graines :** Culture en pot de 30 cm de diamètre, veillez à ce que le terreau ne se dessèche pas en été.  
Les feuilles se consomment jeunes (21 jours après semis) ou matures (50 à 60 jours après le semis). Retirez la nervure centrale et filandreuse des feuilles matures.

## Semis

- Facilité semis :** 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
- Mode de semis :**
1. Semer au printemps en pépinière entre 10 et 20°C, à 2 mm de profondeur sans tasser le sol
  2. Placer à la lumière
  3. Repiquer en place les plants de 4 feuilles
  4. Pailler et arroser
- Ou directement en place après les dernières gelées.

## En savoir plus

- Origine :** Europe
- Intérêt :** \*Feuillage, \*Permaculture, \*Productif, \*Comestible
- Recolte :** Cueillez les feuilles extérieures au fur et à mesure de la croissance, en partant du bas, jeunes ou matures, de juin à septembre. Au printemps suivant cueillez les jeunes pousses émises par la plante (les futures tiges florales) qui sont très tendres.&
- Conservation :** Les feuilles crues se conservent plusieurs jours dans le bac à légumes du frigo, enveloppées dans un sachet kraft ou un torchon humidifié.  
Les feuilles se congèlent (ce qui accentue leur goût sucré) ou se déshydratent.
- Propriétés :** Très riches en vitamines.  
\*
- \*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.