

## Graines de Chou rouge Marner Lagerrot

[5CHO0126]



Semences non traitées de Brassica oleracea capitata Marner Lagerrot



## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	Brassica oleracea capitata Marner Lagerrot
<b>Nom vernaculaire :</b>	Chou Cabus Marner Lagerrot, Chou Pommé Marner Lagerrot
<b>Lieu de culture :</b>	Culture en pot - Balcon & Terrasse, *Jardin tempéré, Potager & Verger
<b>Hauteur :</b>	50 cm
<b>Emprise au sol :</b>	50 à 60 cm
<b>Type de plante :</b>	Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1ère année, fleurs la 2ème année), Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
<b>Port :</b>	Compact
<b>Feuilles :</b>	Feuilles rouges, pomme moyenne de 1 à 4 kg selon conditions.
<b>Flours :</b>	Flours jaunes, à 4 pétales, portées en panicules.
<b>Fruits :</b>	Fruits minces et allongés renfermant des petites graines rondes.
<b>Température minimale (Rusticité) :</b>	*inférieure à -5°C

## Culture

<b>Exposition :</b>	Ensoleillé
<b>Substrat / Sol :</b>	Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Humide (garde très longtemps l'humidité), Profond, Argileux, Riche, fertile & humifère, Léger & Meuble, Limoneux, Calcaire
<b>Arrosage (plante adulte) :</b>	4/5 Arrosage abondant
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Pucerons, Escargots, Piéride du chou (papillon), Limaces, Ver blanc ou gris
<b>Culture au jardin :</b>	Les plants de choux sont très fragiles : attention à ne pas casser les feuilles ou le bourgeon terminal, situé à l'extrémité de la tige. Semez régulièrement pour étaler la production. Apportez, avant la plantation et de préférence à l'automne précédent, un compost bien mûr. Installez un voile anti-insecte pour éviter la Piéride du Chou. Paillez et arrosez régulièrement par temps chaud. Attention : les sols acides favorisent le développement de l'hernie du chou.
<b>Culture en pot :</b>	Oui
<b>Conseils du comptoir des graines :</b>	Culture en pot de plus de 25 cm de diamètre par plant. Le développement sera moins important qu'en pleine terre. Se consomme cru et cuit. Délicieux cru, râpé en vinaigrette.

## Semis

<b>Facilité semis :</b>	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
<b>Mode de semis :</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semer au printemps sous abri entre 10 et 15°C dans une terre très fine, à 1-2 cm de profondeur</li> <li>2. Placer à la lumière</li> <li>3. maintenir le substrat humide mais non détrempé</li> <li>4. repiquer profondément les plants de 5 à 6 feuilles, en godets si nécessaire</li> <li>5. Planter au jardin après les dernières gelées à 60 cm de distance</li> </ol>
<b>Durée de germination :</b>	5 à 15 jours

## En savoir plus

<b>Origine :</b>	Europe
<b>Intérêt :</b>	*Feuillage, *Comestible, *Permaculture
<b>Recolte :</b>	Récoltez le chou quand il forme une belle pomme et avant que ses feuilles ne commencent à jaunir, d'août à novembre. Pour optimiser la conservation, récoltez avant la maturité complète les choux sains en évitant les chocs.
<b>Conservation :</b>	Se garde plusieurs semaines dans un lieu sec et frais. Se garde plusieurs jours au réfrigérateur. Se congèle très bien après avoir été blanchi dans de l'eau bouillante salée.
<b>Propriétés :</b>	Riches en protéines, en vitamines C, B1, B2, B6 et B9, en fibres et en minéraux comme le calcium. * *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.