

Chou de Bruxelles (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*)

Brassicacées

Bisannuelle

Présentation : Incontournable légume d'hiver, les choux de Bruxelles sont souvent les mal-aimés de la famille des choux. Ils ont pourtant toute leur place dans nos jardins, tant pour leurs qualités nutritives et gustatives que pour leur facilité de culture.

Un peu d'histoire : Le chou de Bruxelles est le membre le plus récent des choux pommés, le seul à tige haute. Il serait apparu en Europe au XVII^e siècle, suite à une mutation spontanée, puis à la sélection, d'un chou de tige Milan.

C'est vers 1550 que se développa la culture maraîchère dans l'actuelle commune de St Gilles (Bruxelles) de divers légumes et surtout du chou. Ces cultures prirent une extension considérable en raison de l'importante progression de la démographie bruxelloise.



Mais les surfaces de culture ne suffisaient pas. Aussi, vers 1650, les inventifs ancêtres des St Gillois, afin de rentabiliser au maximum la superficie cultivable, créèrent-ils « *Brassica Capitata Polycephalos* » en culture verticale : le chou de Bruxelles était né.

Cette variété de chou, d'origine flamande, est arrivée en France au début du XIX^e siècle.

Origine : Europe

Noms vernaculaires: chou à rejets, chou à jets, chou rosette.

Description : C'est une plante bisannuelle qui développe une tige de 1 m de haut environ, terminée par une rosette de feuilles non pommées. C'est à l'aisselle des longs *pétioles* qui supportent de larges feuilles que se

trouvent les bourgeons feuillés, en forme de petites pommes d'environ 3 cm de diamètre, qui se développent tout le long de la tige.

À l'origine, il était nécessaire de pincer le bouquet de feuilles terminal pour provoquer le développement des bourgeons. Aujourd'hui, avec les variétés sélectionnées, cela est devenu inutile, mais cette pratique demeure en vigueur pour concentrer la récolte. Les avis sont partagés sur son utilité.

Parfaitement adapté aux températures basses (les variétés tardives), ce chou robuste est assez peu exigeant. On compte de 20 à 75 petits choux par pied, que l'on récolte en fin d'automne et pendant l'hiver, en plusieurs fois, en commençant par les choux du bas, qui sont plus avancés.

Les feuilles sont longuement pétiolées, entières, nombreuses, légèrement dentelées, vert foncé à pourpre selon les variétés.

Elles deviennent de plus en plus petites, formant une rosette.

Fleurs (deuxième année de culture) hermaphrodites, en épis, jaunes et solitaires. Petites graines rondes gris foncé.

Très faciles à cultiver et productifs, les choux de Bruxelles conviennent très bien en régions froides.

Multiplication : Semis clair, de mars à mi-mai, soit en ligne, en pépinière, ou godet, recouvert de 5 mm de terreau tamisé, tassez et arrosez, à une température de 14 à 18 °. Éclaircissez à 6-8 cm à la levée. Installez les plants à leur emplacement définitif lorsqu'ils ont 4 feuilles, entre avril (variétés d'automne) et juillet (variétés d'hiver), en les espaçant de 50 cm sur le rang et 70 cm entre rangs. Ne pas hésiter à les planter profondément. Les variétés précoces de ce flamand supportent moins bien les froids.

Attention : Des choux mis en place trop tard auront du mal à prendre du volume, mais des choux trop précoces peuvent fleurir prématurément : être vigilant.

Sol et exposition : Les choux apprécient en général les sols assez bien fumés. Le chou de Bruxelles est le seul qui fait exception à la règle : une terre trop riche en azote nuit au développement des petites pommes et favorise leur éclatement. Évitez les fumures récentes.

N'apportez du compost que très bien décomposé. Ajoutez un peu de cendre de bois (1kg/10 m²) pour apporter du potassium.

Installez-le dans un sol frais, profond et bien drainé, à exposition ensoleillée. Il tolère l'ombre légère, mais son développement est retardé par un manque de luminosité lors des deux premiers mois de croissance.

Incidence de la lune : Semez de préférence en lune décroissante.

Nombre de graines au gramme : 350 à 500 selon les variétés

Durée germinative : 4 à 5 ans

Levée : 7 à 15 jours

Température de germination : 10 à 20° C

Entretien : Installez un voile anti-insectes sur les semis si vous repérez des altises (des trous dans le feuillage). Arrosez les feuilles auparavant pour les chasser. Procédez à des binages et des sarclages. Paillez abondamment au bout d'un mois ou plantez des laitues puis des chicorées entre les plants, car la croissance est lente et la végétation met du temps à couvrir le sol.

Les variétés hautes peuvent avoir besoin d'être tuteurées dans les zones très ventées.

Arrosez régulièrement, surtout à la formation des pommes, pour obtenir un bon rendement. Lorsque les feuilles de la base jaunissent, coupez-les.

Vers la mi-septembre, on pince la tête du plant pour accélérer la maturité des choux en haut de tige même si on commence toujours par récolter ceux du bas.

Fertilisation : Fertilisation normale à la fin de l'automne ou au début du printemps avec un engrais naturel et du compost. N'apporter que très peu d'engrais azotés et éviter les fumures fraîches. L'excès d'engrais produit des pommes lâches.

Rotation des cultures : Le chou de Bruxelles entre dans la catégorie des plantes potagères exigeantes. Pratiquez une alternance de 3 ans minimum. Avant la mâche ; après les salades.

Bons mariages : Le chou de Bruxelles accepte bien entre ses rangs la présence du cerfeuil, du haricot nain, de la laitue, de la mâche, du navet, de l'oignon, du pois...

Densité : 6 pieds au m²

Quantité : 6 pieds pour 2 personnes, 10 plants pour 4 , 15 plants pour 6.

Durée de culture : de 20 à 36 semaines après la plantation.

Variétés : Il en existerait une trentaine de variétés.

Taille ou pincement : Certains recommandent d'étêter les plants un mois et demi à deux mois avant la récolte, lorsque les bourgeons de la base ont un diamètre de 1 cm, afin d'obtenir une récolte plus groupée. Cela stimulerait la croissance des pommes, régulariserait leur diamètre et augmenterait le rendement global.

Rusticité : très rustique.

Astuces: 1 carré de 30 cm de côté suffit pour obtenir 20 plants. On peut aussi semer en pot assez large et peu profond, plus facile à surveiller.

Plantés espacés, ces choux de Bruxelles s'élèveront plus haut et seront encore plus productifs.

Pour avoir des pommes plus volumineuses on effeuille progressivement le tronc au fur et à mesure de la récolte.

Même si on effeuille au fur et à mesure des besoins, réduisant ainsi leur prise au vent, il est judicieux de tuteurer les choux de Bruxelles en fin



d'hiver. En effet, à cette saison, les sols sont souvent gorgés d'eau et un coup de vent un peu soutenu pourrait leur être fatal. Le plus simple est donc de tuteurer chaque pied en fichant une rame à 30 cm de profondeur et en la disposant à l'opposé des vents dominants. Puis il suffira de les lier à environ deux tiers de leur hauteur.

En fin de récolte on pince la tête du chou, ça permet aux dernières pommes de grossir.

Récolte : La récolte débute lorsque les pommes atteignent 2 à 3 cm de diamètre, soit environ 6 mois après les semis, entre septembre et mars. Cueillez les pommes de la base en les cassant, puis remontez le long de la tige au fur et à mesure des besoins. De faibles gelées améliorent le goût des petits choux. Les plus petites pommes sont les plus tendres et les plus savoureuses.

En fin de saison, il est aussi possible d'arracher les plants et de les suspendre dans un endroit frais, à l'abri de la lumière, après avoir coupé les feuilles. Cela permet de prolonger la récolte durant quelques semaines.

Rendement moyen : 0,800 à 1 kg par plante.

Conservation : Même s'il est préférable de ne pas attendre pour le cuisiner, le chou de Bruxelles se conserve une dizaine de jours dans un sac en plastique au réfrigérateur, et jusqu'à un an au congélateur. Blanchissez-les une minute, faites-les congeler étalés sur une plaque, et mettez-les ensuite dans des sacs de congélation.

Utilisations : Les pommes se consomment cuites : à l'eau, sautées, braisées, gratinées, à l'étuvée. Elles se marient bien aux lardons et aux marrons. Délicieux aussi en salade.

Pourtant il rebute parfois par sa réputation de légume difficile à digérer... Il existe pourtant quelques trucs simples pour détruire les dérivés soufrés qu'il contient : on peut le râper finement et le manger cru. Si on le cuit, (ne jamais utiliser de l'aluminium), il faut toujours le blanchir 5 minutes à l'eau bouillante. Ensuite une cuisson à la vapeur ou à l'étouffée est l'idéal. Si on choisit une cuisson à grande eau il faut y ajouter quelques graines de cumin, de carvi, de fenouil ou d'anis.

Goût : C'est un excellent légume, d'une saveur très fine et d'une forme plaisante, il est doux au goût, presque un peu sucré.

Produire ses graines : Plante allogame, il ne faut pas moins de 500 à 1 km entre 2 variétés ou espèces pour éviter une hybridation. Attention aux giroflées qui sont aussi des brassicacées.

Éliminez tous choux fleurissant dans les alentours. Choisir de beaux sujets représentant bien la variété, les laisser en place tout l'hiver sans récolter les pommes. Supprimer la rosette terminale et les bourgeons mal développés. Tuteurez chaque pied. Récoltez les rameaux avec leurs siliques avant complète maturité. Les étaler à l'ombre, sur une toile, les battre et conserver les graines au frais et au sec.

Eloignez des porte-graines les giroflées qui s'hybrident très facilement avec toutes les sortes de choux.

Maladies, parasites et traitement : A savoir : Beaucoup de plantes aromatiques repoussent la plupart des parasites du chou. Planter du romarin, de la mélisse, de l'hysopé, de la menthe...

La fonte des semis : Maladie due à plusieurs champignons. Les plants venant à germer disparaissent.

Ne pas semer trop dru. Semez à bonne exposition et en terre bien aérée.

La hernie du chou : maladie cryptogamique ; ce champignon provoque des nodosités au collet et sur la racine. Les feuilles se flétrissent, et souvent la plante périt.

En prévention, effectuez des rotations suffisamment espacées. Avant le repiquage, pralinez les plants avec une bouillie de lithothamne. Après le repiquage, déposez une petite dose de cendre de bois autour de chaque pied (pour les terres un peu acides). Évitez les fumures fraîches.

Cette maladie peut apparaître en terre lourde et à pH acide, dans ce cas apporter au labour 2 kg /are de lithothamne. Évitez de cultiver des choux en terre trop acide (un pH minimum de 6,5 est conseillé) Brûlez les pieds atteints.

Le mildiou duvetoux : Des taches blanchâtres et duveteuses apparaissent sous les feuilles.

En prévention, pulvérisez sur le sol du purin d'orties, à la fin de l'hiver ou au début du printemps. Plantez les choux dans une terre bien aérée.

Réalisez des fertilisations à base de lithothamne. Pulvériser de la décoction de prêle. Pratiquer une bonne alternance des cultures. Éviter les sols trop humides.

Dès l'apparition de la maladie, détruire les sujets atteints. Pulvériser de la bouillie bordelaise sur les pieds sains.

La pourriture du collet : Les jeunes plants pourrissent à la hauteur du collet.

Cette maladie est assez rare lorsque l'on pratique l'agriculture biologique. Évitez de semer trop dru, sinon éclaircir rapidement. Attendre plusieurs années avant de semer à nouveau des brassicacées au même endroit.

La pourriture du pied : De grosses taches brunes apparaissent sur la tige qui finit par pourrir.

Cette maladie est souvent due à un excès d'humidité.

Dès son apparition, arrachez et brûlez les pieds atteints. Traitez avec de la bouillie bordelaise.

La rouille blanche : Genre de poussière blanche se développant sur les feuilles et les tiges des porte-graines.

Cette maladie assez rare est peu grave. Dès son apparition, arrachez et brûlez les pieds atteints. Pulvériser de la bouillie bordelaise sur ceux qui ne sont pas contaminés.

L'altise : Ce petit insecte sauteur, qui peut atteindre 3 mm de longueur, perfore les feuilles en de nombreux endroits et les transforme en dentelle.



L'altise apparaît principalement en période sèche.

En prévention, semez dans des conditions adéquates (levée rapide, pas d'arrêt végétatif).

Apportez au sol du compost naturel correct et une bonne fertilisation. Les repousser en plantant de l'absinthe, du cresson alénois, de la menthe, du romarin, de la sarriette vivace et bien entendu de la tomate. Quelques branches de sureau déposées entre les rangs les font fuir.

Élimination, par pulvérisations fines d'insecticide végétal à base de pyréthrine et de roténone, répétées tous les 4 à 5 jours d'intervalle si nécessaire, tôt le matin ou tard le soir.

Bassinage des plantes attaquées (plusieurs fois par jour, arrosez très légèrement en pluie fine, en mouillant seulement les feuilles, surtout pour les jeunes plants.

Saupoudrage des plantes avec de la cendre de bois, à la rosée du matin ou du soir.

Pulvérisations d'eau additionnée de jus de tabac, de macérations d'absinthe et de sureau, de feuilles et gourmands de tomate, de savon noir ou de Marseille.

Le charançon du chou : Petit insecte noir, long de quelques mm ; il pond ses œufs autour du collet, de mars à mai ou en automne. Ses larves rougeâtres rongent les tissus, formant de petits renflements ou des chapelets de galle sur le pied nuisant ainsi à la végétation.

En prévention, pratiquez une bonne fertilisation et une rotation correcte. Plantez les choux en rigole, puis les butter. Dès l'apparition des parasites, brûlez les pieds atteints. Enlevez les renflements et détruisez les larves.

Pulvérisez un insecticide végétal..

La limace : Elle ronge les jeunes plants, et trahit sa présence par la trace de mucus qu'elle laisse sur son passage.

Pulvérisations à base de macération de feuilles et de fleurs d'absinthe.

Pulvérisations de sulfate de cuivre, neige ou cristaux (chez les droguistes), à raison de 100 gr pour 10 litres d'eau. Bien mélanger ; ne pulvérisez que tard le soir afin que les mollusques soient sortis. Il est fortement conseillé d'attendre quelques jours avant de consommer et de bien les laver.

On peut aussi mettre des pièges à limaces en plastique que l'on remplit d'un mélange de bière et d'eau. Les limaces viennent boire et s'y noient. Favorisez les prédateurs naturels, carabes, vers luisants et staphylin.

La mouche du chou : Cette mouche grise pond au collet ou sur les tiges des choux, généralement en mai. Ses larves creusent des galeries, pénétrant jusqu'aux racines qu'elles rongent. La plante finit par périr.

Respecter les rotations. Pratiquer un buttage indirect des plants par repiquage en rigole, niveler le terrain fin avril par ajout de terre. Brûler les pieds atteints. Procéder à des pulvérisations de macération de feuilles de tomate.

La noctuelle du chou : Cette chenille dévore les jeunes plants, principalement au début du printemps, parfois aussi à l'automne. Les remèdes sont les mêmes que pour la piéride du chou (voir ci-dessous)..

La piéride du chou : La piéride vole d'avril à octobre en 2 à 4 générations. Les premières causent plus de dégâts que celles d'automne. Ce papillon pond ses œufs jaune vif sous les feuilles des brassicacées. Les chenilles de couleur verte rongent les feuilles, ne laissant que les nervures. En prévention, planter dans la planche de choux quelques branches de genêt. Etaler des feuilles de fougère entre chaque rang, elles feront fuir les papillons. Ils n'apprécient pas non plus les plantes aromatiques ; plantez en divers endroits du potager de la bourrache, de la menthe, du romarin, de la sauge...A la rosée poudrez les choux avec des feuilles d'absinthe sèches réduites en poudre. On peut aussi poser des filets anti-insectes. Dès l'apparition du parasite, détruire les œufs et les chenilles en les écrasant. Bassinez les feuilles avec une solution de sel marin (200 gr pour 10 litres d'eau). Pulvérisez un insecticide végétal à base de roténone, feuilles de tomate ou de genêt (macérations).

Le puceron cendré : Ce petit parasite suce la sève des feuilles, faisant apparaître d'abord des taches jaunâtres puis des déformations dues aux piqûres. La plante s'appauvrit. Evitez les arrêts végétatifs des plantes souvent provoqués par le manque d'eau. Eviter également l'abus d'engrais azotés habituellement responsables de ces attaques. Pulvérisations d'une solution à base de savon noir, d'une macération de feuilles et tiges de tomates, de purin d'ortie (2 à 5 jours de macération) ou de solutions à base d'absinthe, de feuilles de noyer, d'ail, de nicotine. Pulvérisations fines d'insecticide végétal à base de pyrèthrine et de roténone de préférence le soir.

La punaise : Les punaises rouges du chou se nourrissent de la sève de leurs plantes hôtes. Elles percent les feuilles des plantes à l'aide de leur rostre pour prélever la sève. Il en résulte des taches jaunes ou blanchâtres en mosaïque sur les feuilles de vos choux. Pour se débarrasser de cette punaise, le plus simple est de la retirer à la main (avec des gants par précaution) et de les relâcher à distance de votre potager. L'importance des dégâts doit cependant être relativisée : cette

espèce n'occasionne pas de dégâts très importants sur les cultures et a d'ailleurs pour cette raison été très peu étudiée.

Pulvérisation de vinaigre de cidre à 14° diluée à 20% sur les plantes infectées.

Les tenthrèdes sont de fausses chenilles présentant jusqu'à 12 paires de pattes, qui malheureusement pour nous, ont l'appétit des vraies. La femelle de cet insecte hyménoptère ressemble à une petite guêpe dépourvue de rétrécissement abdominal. C'est en raison de son organe de ponte acérée qu'on l'appelle parfois « mouche à scie ».

Dégâts : Les larves perforent et découpent les feuilles de la fin du printemps à l'automne. En cas de fortes infectations, seules les nervures subsistent.

Lutte : Ramassez les larves. Ne traitez pas afin de ménager les populations d'auxiliaires, dont les très efficaces petites guêpes parasitoïdes. Posez des nichoirs dès février pour favoriser les oiseaux insectivores et si vous avez des poules, lâchez-les.

Le ver blanc : Larve du hanneton qui ronge les racines des jeunes plants. Les feuilles commencent par faner, puis jaunissent et finissent par périr.

Pratiquez de bonnes rotations. Les feuilles de choux, de chou de Chine, de moutarde de Chine, de navet grossièrement hachées et légèrement incorporées au sol, éliminent ou repoussent les larves du hanneton.

Conseils écologiques : Ne replantez pas de choux ou de légumes de la même famille (radis, navet, roquette, moutarde, colza...) avant 5 ou 6 ans. Vous éviterez ainsi d'attirer les ravageurs.

Propriétés : Le chou de Bruxelles contient des vitamines (A, B, C, D, E, K) ainsi que du calcium, du fer, du magnésium, du phosphore, du potassium et du sodium. Sa richesse en fibres rend sa digestion parfois difficile pour certains estomacs, mais favorise en revanche le transit intestinal.

Souces

Terre vivante - René Vigan

Rustica - Internet

Tous les légumes V. Renaud