

SÉRIE LÉGUMES D'HIVER : LES CHOUX (1/4)



Les choux sont des légumes incontournables de la gamme hivernale, que l'on vende en direct ou en circuits courts à des magasins spécialisés ou des cantines.

En hiver, on peut proposer tous les types de choux : cabus blancs et rouges, choux-fleurs, brocolis, choux de Milan, de Bruxelles, choux non pommés... et même choux-raves si l'on dispose d'un abri.

Les variétés sont choisies de façon à étaler le calendrier de récolte pour chaque type. La période de récolte varie en fonction de la tolérance au froid de la variété, de la durée de son cycle « plantation – récolte », et de ses aptitudes à la conservation (choux cabus). Les « choux de diversification » (choux-fleurs ou brocolis à pomme colorée, romanesco) peuvent également être ajoutés à la gamme.

Le chou-fleur est le plus demandé en vente directe, et c'est également le type le plus recherché en restauration collective.

Éléments techniques pour 1000 m²

Choix de la parcelle

Les choux apprécient les sols profonds, limono-argileux. Ils s'adaptent cependant très bien aux sols argilo-calcaires prédominants dans le midi de la France, pourvu que la profondeur de sol soit suffisante. La rotation devrait être d'au moins 4 ans. Les choux peuvent être placés en tête de rotation après un apport de matière organique ; ils tolèrent bien qu'elle soit peu décomposée. La situation de la parcelle doit être assez abritée et ensoleillée.

Irrigation

Le chou doit être irrigué, en général par aspersion. Pour les choux pommés, l'irrigation au goutte-à-goutte peut prendre le relais, après la formation de la pomme. Les apports sont d'environ 30 mm par semaine. Les moments importants pour le développement de la culture sont :

- les deux semaines suivant la plantation durant lesquelles le sol doit rester humide,
- la formation de la pomme, période durant laquelle les aspersion doivent être régulières.

Choix variétal

Brocoli : Green Belt, Marathon, Spiridon, Veronica (romanesco).

Chou-fleur : Drakar, Nautilus, Redoutable, Super, Boule de Neige, Graffiti, Cheddar, Panther (colorés).

Chou-rave : Plein champ : Noriko, Olivia, Korist, Azur Star (violet) - Abri : Korist, Olivia.

Chou cabus blanc : Impala, Atlas, Farao.

Chou cabus rouge : Fuego, Integro, Buscaro.

Chou de Milan : Rigoletto, Wintessa, Wirosa, Famosa, Gros des Vertus.

Chou de Bruxelles : Gustus, Cyrus, Nautic.

Installation de la culture

Travail du sol : la durée de la culture des choux étant longue, il faut procéder à une bonne préparation du sol : labour ou décompactage puis reprise superficielle (herse rotative ou

rotavator). Selon le précédent cultural et l'état de la parcelle, faire 2 faux semis.

Fertilisation : un apport d'engrais organique est réalisé avant les façons superficielles pour couvrir les besoins (N : 120-150 kg/ha, P : 90-100, K : 200).

Plantation : les plants doivent avoir été durcis en pépinière. Densité de plantation : 70 cm entre les rangs x 45 à 50 cm entre les plants. Il faut espacer davantage si l'on souhaite augmenter le calibre (jusqu'à 60 cm).

Si la culture est mise en place sur un paillage plastique, les choux sont en double ligne, espacés de 50 cm entre les lignes et de 50 cm sur le rang et on laisse un espace suffisant pour le passage du tracteur pour biner entre deux « planches ». On compte entre 1500 et 2000 plants pour 1000 m².

Désherbage

Au moins 4 passages de binages mécaniques (multi-fraises, cultivateur, bineuse...) sont nécessaires pour maîtriser l'enherbement entre les rangs. En outre, l'idéal est de faire au moins un passage de butteuse. Plusieurs passages de désherbage manuel sont aussi nécessaires sur le rang ou dans les trous du paillage.

Maladies et ravageurs

Dans un contexte de maraîchage diversifié, avec des rotations adaptées, les problèmes phytosanitaires sont peu importants dans le midi de la France : les maladies sont négligeables. En terme de ravageurs, on peut noter des attaques possibles de punaises et pucerons pour lesquels aucun produit n'est homologué, et de chenilles (piéride, noctuelle). Le *Bacillus thuringiensis* est homologué sur piéride, et le Spinosad sur piéride et noctuelle (sauf sur chou rave et feuillu).

Récolte

Les choux sont coupés au fil des besoins. Il faut parer les feuilles en couronne pour les choux-fleurs, brocolis, choux de Milan. Cette opération s'effectue en général au champ, au fur et à mesure de la mise en caisse. Le rendement est d'environ 1 200 et 1 500 kg / 1 000 m².





Calendrier et temps de travail (en heures pour 1 000 m²)

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Préparation du sol et fumure						3 h						
Pose paillage + goutte à goutte						2 h						
Plantation							10 h					
Entretien (traitements et désherbages mécaniques)								2 h				
Désherbage manuel								10 h				
Désherbage manuel avec culture sur paillage plastique								5 h				
Récolte	30h											
choux cabus												
choux fleurs												
choux brocolis												
choux Milan												
TOTAL : 62 h												

Données économiques (pour 1000 m²)

Charges opérationnelles	
Plants	200 à 400 €
Protection phytosanitaire	15 à 20 €
Fertilisation	130 à 190 €
Commercialisation en circuit court et ½ gros	
Vente directe : de 2,20 € à 2,80 € / kg	
½ gros (RHD) : 1,20 à 1,30 € / kg	

Commercialisation

Les choux doivent être commercialisés rapidement après récolte, sauf les choux cabus qui peuvent se conserver en chambre froide.

Fiche rédigée par Julie Perrin (CIVAM Bio 30) avec la participation d'Elodie Bernard (CIVAM Bio 34) et d'Alain Arrufat (CIVAM Bio 66)