Chou vivace Daubenton, Kale (plant) -

Brassica oleracera var. ramosa L.

https://www.grainedevie.net/plant-chou-kale-daubenton-godet.html



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille: Brassicaceae Genre: Brassica

Espèce: oleracera var. ramosa

Nom d'auteur : L.

<u>Details</u>

Cycle de vie : vivace

Hauteur en fleur: de 0 à 20 cm, de 20 à 50 cm, de 50 à 100

 $\label{eq:mileu} \textbf{Milieu}: terrain\ frais\ ,\ terrain\ drainant$ Exposition: mi-ombre, plein soleil

Zone de rusticité: 5a (de -28,9°C à -26,1°C), 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C), 8a (de -12,2°C à -9,4°C), 8b (de -9,4°C à

-6.7°C)

DESCRIPTION

Famille: Brassicaceae

Nom latin: Brassica oleracera var. ramosa L.

Noms communs: Chou Daubenton, Chou vivace, Chou kale, Chou perpétuel, Chou breliou, Chou braillou

Description sommaire: Le chou Daubenton est un chou vivace ou chou perpétuel au port presque arbustif, qui se développe facilement de 80 cm en tous sens. Fortement ramifié, il produit de nombreux jeunes jets qui portent des feuilles entières, légèrement ondulées de couleur verte bleutée aux saveurs sucrées.

Multiplication: On obtient les plants de chou perpétuel uniquement par boutures, car il ne donne pas de graines fertiles.

Culture : Le chou vivace appréciera comme tous les choux un sol riche et frais. Un apport régulier de composte lui sera bénéfique. Il peut avoir une envergure d'un mètre mais on pourra serrer les plants à 50 cm d'écart. Il est très rustique et ne craint donc pas le froid.

Usage alimentaire: Le chou Daubenton fait partie des « légumes anciens » ou « légumes oubliés ». On peut cuisiner les jeunes feuilles crues en salade, lactofermentées, en jus.. ou cuites :à la façon des épinards, en potée, farcies... On veillera à bien ôter les pétioles, ils sont coriaces !