



Ce chou-navet jaune, connu également sous l'appellation de navet jaune de St Marc, est encore connu de certains consommateurs orléanais. Même si l'on manque encore d'informations, sa culture et sa commercialisation sont plutôt aisés.

CALENDRIER DE CULTURE



Semis en juin-juillet pour une récolte d'octobre à décembre

CULTURE



Voile anti-insecte recommandé contre les altises

RÉCOLTE



Calibre plutôt important, bon développement des raves. Nombreuses racines.



Bonne conservation, jusque mars en chambre froide (à confirmer)

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Le goût est très apprécié par les consommateurs. Le goût de navet est un peu plus marqué que pour le chou-navet d'Aubigny, mais il reste plus doux qu'un navet classique et peut même être consommé cru.

Cette fiche a été établie sur la base des essais en maraîchage menés par l'URGC

2021	2022	2023	2024	2025
2	3	3	2	2

Lucie Bourreau-Gomez et Agathe Lang – legumes@urgcentre.fr

DESCRIPTION

Rutabaga plutôt arrondi, à peau et chair jaunes.

HISTOIRE

Cette variété du 19ème siècle est originaire du quartier de St Marc à Orléans. Elle était répandue sur les marchés d'Orléans sous le nom « navet » de Saint-Marc jusque dans les années 80. L'URGC retrouve des semences en 2019 par un pépiniériste qui les tenait d'un vieux jardinier.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraîchage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes et Ducretet