



Ce très joli chou frisé de type Milan se démarque pour sa qualité gustative : « bon, goût, incroyable » — Assa Restaurant. Les maraichers le trouvent très rustique : solide, productif, résistant. En revanche, il pousse très peu et peut prendre beaucoup de volume : on recommande donc de vendre le cœur à la pièce et les feuilles au poids, comme un chou kale.

CALENDRIER DE CULTURE



Chou d'automne : semis en mai-juin pour une récolte à partir d'octobre
Quelques essais en chou d'hiver : bonne tenue au champ et peu sensible aux gelées

CULTURE



Voile anti-insecte recommandé contre les altises



Bonne résistance au froid (jusqu'à -6°C observé)



Supporte les coups de chaud : sa croissance est moins ralentie par la chaleur que d'autres variétés

RÉCOLTE



Diamètre important, beaucoup de feuilles mais peu ou pas de pomme



Masse faible (1kg) mais volume très important



Très bonne conservation au champ tout l'hiver ; en revanche, conservation assez courte après récolte, à vendre rapidement

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Croquant, doux, tendre : il fait l'unanimité auprès des clients et des maraichers en potée, pesto, farci...



Commercialisation possible à la feuille, comme un chou kale

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

2020	2021	2022	2023	2024	2025
1	4	5	7	7	2

DESCRIPTION

Feuilles amples, nombreuses et cloquées, jaune-vert au centre et vert-foncé en périphérie. Atteint un diamètre important mais ne pousse pas ou très peu.

HISTOIRE

Très ancienne variété datant de la fin du 18ème siècle, elle était très commercialisée et cultivée jusque dans les années 1950. Retrouvée par un collectionneur des Hauts de France, elle est relancée par l'URGC depuis 2018.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes et les Jardins de la Voie Romaine