



Choux frisé «Plainpalais» (*Brassica oleracea L. var. sabauda L.*)

Obtenteur: Station fédérale de recherches agronomiques de Changins, 1260 Nyon

Représentant: DSP Delley semences et plantes SA, 1567 Delley

Origine et travaux de sélection

Le chou frisé – ou chou de Milan est originaire d'Europe méditerranéenne. Dès le XVII^e ou XVIII^e siècle, des populations locales sont cultivées par les maraîchers genevois et savoyards. Il existait autrefois plusieurs souches du chou frisé à pied court de Plainpalais; deux d'entre elles seulement nous sont parvenues. La variété actuelle est obtenue par sélection généalogique maternelle durant trois générations. On s'efforce d'améliorer l'homogénéité et la structure de la pomme, tout en conservant la qualité culinaire propre à la population d'origine.

Caractères morphologiques

Le chou frisé à pied court de Plainpalais entre dans la catégorie des choux frisés dits «légers».

Tête: de dimension moyenne, assez dense, bien couverte, de forme légèrement bombée; elle est composée de feuilles fines fortement frisées et sans nervure trop grossière; couleur extérieure vert doré, intérieure blanc crème; «tronc» (Attache de feuille) peu marqué.

Feuilles: les feuilles extérieures (manchettes) sont de dimension moyenne; elles sont cloquées, mais moins finement que la tête commercialisable.

Pied: la tige est très courte, de sorte que les feuilles extérieures sont souvent en contact avec le sol.

Caractères agronomiques

Rendement

Bon à très bon. Il est difficile de comparer la productivité du Plainpalais à celle d'autres variétés locales (Paradiesler) ou d'hybride F1 (Wirosa) qui nécessitent une période de croissance plus longue et donnent des pommes plus grandes.

Homogénéité

La sélection a permis d'obtenir une variété population homogène, ne présentant presque plus d'individus non pommés («rogues»).

Qualité

Le chou frisé est plus nutritif, plus riche en vitamines, plus attractif et de goût plus délicat que le chou blanc. Il se prête à de nombreuses préparations culinaires: soupe, pot-au-feu et même salade. Parmi les choux frisés, le Plainpalais se distingue par la finesse de son feuillage et sa saveur particulièrement agréable.

Aptitude à la conservation

Plainpalais est destiné au marché de frais. Comme les pommes sont proches du sol, le microclimat permet parfois le développement de pourriture grise (*Botrytis cinerea*) sur la partie inférieure. La variété résiste néanmoins bien au froid et l'amateur parviendra facilement à échelonner la récolte jusqu'au printemps.

Directives culturales

Utilisation

C'est un chou d'automne à croissance rapide: la durée du cycle, du semis à la récolte, est d'environ quatre mois.

Sol

Cette variété n'est pas très exigeante.

Plantation

En juillet.

Distances de plantation

Distance entre rangs: 50 cm
sur la ligne: 40 cm

Protection des plantes

Sensible aux mêmes parasites que les autres choux cultivés; il convient de surveiller attentivement le développement des ravageurs, en particulier les chenilles (Piérides et noctuelles), pucerons et altises et d'intervenir si nécessaire; au niveau des maladies, on prêtera une attention particulière au risque de pourriture grise.

Récolte

Octobre à novembre, éventuellement jusqu'en février en conditions favorables.

Elaboré par la Station fédérale de recherches de Changins (S. Badoux).



Die Blätter des Plainpalais sind sehr fein gewellt.
Les feuilles de Plainpalais sont très finement frisées.



Basissaatgut-Produktion im Changins
Production de semences de base à Changins.