

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Les crucifères asiatiques

Prisca Sallets, Biowallonie

De plus en plus de crucifères asiatiques sont présentes sur nos étales. Ces légumes présentent une source de diversification certaine. Toutefois, il est important de démarrer ces cultures en petite quantité, car il faut habituer peu à peu le consommateur. Ces légumes ont également un intérêt pour le maraîcher, de par leur courte durée de culture. En effet, ils réalisent leur cycle en une cinquantaine de jours en moyenne.

Les choux chinois :

- Le chou chinois Pak Choï (*Brassica rapa* L. subsp. *Chinensis*) : le Pak Choï ressemble à la bette à cardes. Ses cardes sont blanches,

juteuses, croquantes et non pommées. Il se consomme de préférence cuit. La récolte peut se faire au stade adulte mais il est conseillé de consommer les plantes encore jeunes (plus tendres) après maximum 55 jours. Si l'on souhaite récolter les choux à un stade jeune, on pourra les planter à une densité de 35 plants au m².

- Le chou chinois Pe Tsai (*Brassica rapa* L. subsp. *Pekinensis*) : c'est le chou asiatique le plus anciennement introduit en Europe. Ce chou pommé a une forme ressemblant au pain de sucre. Il se consomme cru (en salade) ou cuit. Généralement, on le cultive en été et à l'automne à une densité de 8 plantes au m².

L'élevage du Pak Choï et du Pe Tsai doit se faire en pépinière à minimum 18–20°C. En Belgique, les plantations à l'extérieur sont décon-

seillées au printemps car les températures sont trop basses et risquent d'entraîner une montaison prématurée.

Les légumes asiatiques consommés comme jeunes pousses :

- La Mizuna ou moutarde japonaise : plante en forme de rosette de feuilles découpées, elle se cultive au printemps ou à l'automne en 30 à 50 jours. La plantation se fait généralement tous les 20 cm. Elle a un goût frais et poivré, proche de la roquette. Il en existe différentes variétés (Cardinal, Kyoto, Prim).
- La Mibuna : grosses rosettes à récolter après 30 jours. Cette plante est également très résistante au froid pour une récolte en automne et en hiver.



Moutarde indienne, variété Purple frills (Vert d'Iris)

TRACTEURS & MACHINES AGRICOLES

Eddy Philippet

Rue de l'Arbre à la Croix, 279
4460 HORION-HOZEMONT
04/250.11.98
eddy.philippet@gmail.com

NEW HOLLAND AGRICULTURE
PACKO AGRI
KUHNS

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

- La Komatsuna ou épinard moutarde japonais : très apprécié comme jeune pousse, croissance rapide et ayant un goût rafraîchissant de moutarde. Plantation de 10 à 20 plants/m².
- Le Tah Tsai ou Tatsoï : feuillage vert foncé en forme de rosette aplatie. Les feuilles ont un limbe arrondi et un pétiole long de couleur blanc-vert. La plante se cultive au printemps et à l'automne durant 50 à 60 jours.
- Les moutardes de Chine se cultivent en été et en automne. Il existe plusieurs variétés comme Emeraude, Hakarashi, Red Giant, Rouge rubis et Green in Snow. La plante se récolte après 40 à 50 jours de culture.
- Le Pak-choï à jets : la croissance de cette plante est très rapide : de 30 à 50 jours. Il monte vite à fleur l'été. Ce sont les boutons floraux et les tiges florales de cette plante que l'on déguste juste blanchis.

- Kai-lan : ce légume, assez rare, est une sorte de chou-brocoli à jets dont on consomme les tiges charnues. Son cycle dure entre 50 et 55 jours. Il résiste bien au froid hivernal. La plantation se fait tous les 10 cm sur la ligne, avec une distance entre les lignes de 25 cm. Il se cuit à la poêle ou à la vapeur.

Les radis asiatiques :

Le radis est un légume incontournable dans la cuisine asiatique. Il se consomme cru, mariné en saumure ou encore utilisé comme condiment ou dans des sauces.

- Daikon : radis blanc et très long, atteignant 30 cm. Son goût est plus doux que celui des radis que nous rencontrons traditionnellement en Europe. Pour la consommation en automne (et sa conservation), on le sème généralement de juillet à début août.
- Misato Red : ce gros radis, au goût très doux, a une peau de couleur rouge et une

chair blanche. On peut s'attendre à un diamètre de l'ordre de 11 à 13 cm. Il est semé de juillet à septembre.

- Green meat : radis long pour une consommation en automne et en hiver. Il est de couleur verte et se termine par un bout blanc. Sa chair est vert clair. Son goût se rapproche du radis noir tout en étant moins piquant. On le sème généralement en juillet.
- Red Meat : radis de tous les mois, avec une chair rose et une peau verte. Il a une forme sphérique d'un diamètre de 8 cm. Il a un goût agréable, sucré et doux. Il est surtout cultivé pour la récolte en automne et en hiver. La durée de culture tourne autour de 60 jours.



SAS TERRATECK
472 Route d'Armentières
62660 Beuvry - FRANCE
Tel. 0033 (0)9.82.59.76.87

SERVICE COMMERCIAL
Henri LE DANOIS
contact@terrateck.com
Tel 0033 (0)9.83.69.76.09 - Port 0033 (0)6.65.95.76.92

Nouveau site web matériels de maraichage
www.terrateck.com

Terrateck
La Technique au service de la Terre