



## Chou frisé Lacinato - Bio

Famille : Brassicacées

Nom latin : *Brassica oleracea var. acephala*

Les feuilles dressées de ce chou sont d'un vert bleu très foncé. Leur riche saveur fait le bonheur des gourmets lorsqu'elles sont légèrement cuites. En plus de leur qualité gustative, les feuilles étroites, typiques des choux de Savoie, sont très ornementales dans le potager et se distinguent dans la platebande par leur vigueur et leur rusticité.

Pour que les feuilles soient plus tendres, elles doivent être récoltées jeunes.

## Conseils horticoles Semi

|           |           |
|-----------|-----------|
| Intérieur | Extérieur |
|           | Mai, août |

## Culture

Planter en plein soleil ou à la mi-ombre. Fertiliser avec du compost ou de l'engrais. Ajouter du paillis autour des plants et les tailler fréquemment avec soin. Arroser régulièrement.

## Récolte

Après une trentaine de jours, les feuilles sont prêtes à la consommation. Éviter de les laisser devenir foncées, car un goût amer se développera.



### Bon voisinage

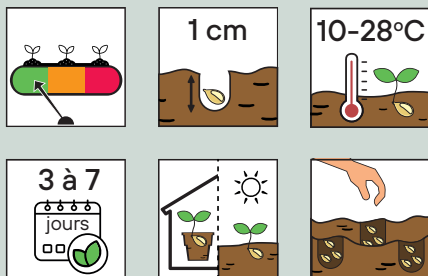
- Aneth
- Betterave
- Bourrache
- Camomille
- Carotte
- Concombre
- Épinard
- Haricot
- Laitue
- Menthe
- Origan
- Pois
- Pomme de terre
- Romarin
- Sarriette
- Sauge
- Souci
- Thym



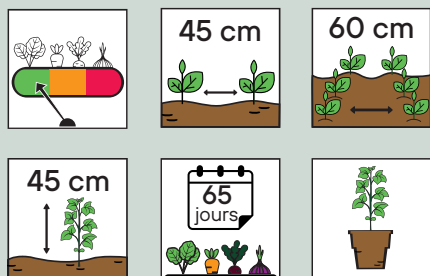
### Mauvais voisinage

- Ail
- Brocoli
- Ciboulette
- Chou-fleur
- Oignon
- Navet
- Radis
- Tomate

## Semis



## Culture



## Permaculture

