

Graines de Rutabaga Jaune de Saint-Marc

[5RUT0102]



Semences non traitées de Brassica napus var. napobrassica



Caractéristiques principales

Nom latin :	Brassica napus var. napobrassica
Nom vernaculaire :	Rutabaga, Chou-navet, Navet, Gros Navet, Chou-rave de terre, Chou de Suède
	Variété : Jaune (à collet vert) de Saint-Marc
Lieu de culture :	Potager & Verger, Culture en pot - Balcon & Terrasse
Hauteur :	25 à 50 cm
Emprise au sol :	40 cm
Type de plante :	Plante potagère, Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1ère année, fleurs la 2ème année)
	Port : Dressé (érigé)
Feuilles :	Grandes feuilles vert bleuté, lobées, pruineuses ou cireuses.
Fleurs :	Floraison jaune la seconde année.
Fruits :	Graines rondes et brunes.
Autres :	Racine jaune clair à collet fin et vert (la partie de la racine qui pousse hors de terre), ronde, volumineuse, lisse, charnue. Chair jaune.
Température minimale (Rusticité) :	de -10°C à -5°C

Culture

Exposition :	Ensoleillé, Mi-ombre
Substrat / Sol :	Riche, fertile & humifère, Léger & Meuble, Profond, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Humide (garde très longtemps l'humidité)
Arrosage (plante adulte) :	3/5 Arrosage régulier
Maladies / Ravageurs :	Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide), Mouches blanches (aleurodes), Piéride du chou (papillon), Altises, Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Chenilles, Pourriture des racines (causée par champignon, bactérie ou nématode), Maladies cryptogamiques
Culture au jardin :	Arrosez régulièrement par temps sec, sinon les racines se lignifieront.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	La racine se consomme en crudité, râpée ou taillée en très fines tranches comme un carpaccio ou en bâtonnets à tremper dans une sauce, ou cuisinée comme un navet, cuite à l'eau et servie en purée, cuisinée au four en gratin, sautée à la poêle, ou s'utilise pour parfumer les soupes d'hiver. Enlevez la peau, elle est un peu amère. La chair des plus petits Rutabagas (5 cm de diamètre) est plus tendre et leur goût plus subtil. Ils développeront moins d'amertume à la cuisson. Les gros Rutabagas s'utilisent comme alimentation pour les animaux (les lapins, les ovins et les bovins).

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Semis sous abri : mai à juillet Température de semis : entre 15°C et 20°C Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre Profondeur : le diamètre de la graine, tasser légèrement le substrat Couvert en surface : 3 mm de vermiculite Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Repiquage individuel : les plants manipulables Plantation en place : lorsque le diamètre du plant est équivalent à celui d'un crayon, garder le collet bien au-dessus de la terre Semis direct en place : après les dernières gelées Germination : 5 à 15 jours

En savoir plus

Origine :	France, Europe
Intérêt :	Espèces & Variétés anciennes, Plante fourragère
Recolte :	Laissez les Rutabagas en terre durant l'automne et l'hiver, paillez-les et récoltez-les au fur et à mesure de vos besoins, de septembre à décembre.
Conservation :	Les Rutabagas se conservent jusqu'à une dizaine de jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Les racines se conservent éventuellement dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, dans des caisses remplies de sable, ou dans des silos
Propriétés :	La racine contient les vitamines B et C et du soufre. *

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.