



Chou pommé

Brassica oleracea L.

- Plantes alimentaires
 - Légumes
 - Choux pommés

Le chou pommé (*Brassica oleracea* var. *capitata*) est un légume-feuille cultivé durant la saison fraîche. Cette fiche présente ses exigences de culture, les variétés adaptées à la Nouvelle-Calédonie ainsi que ses principaux usages.



Identité

Nom scientifique

Brassica oleracea L.

Noms Kanak

--

Famille

Brassicaceae

Autres noms communs

**Chou cabus,
Headed cabbage (anglais)**

Statut Biogéographique

Plante introduite cultivée

Origine géographique

Europe

Distribution géographique

Pays intertropicaux et tempérés

Description



Type de plante

Herbacée

Durée de vie

Bisannuelle



Feuillage

Caduque

Hauteur à maturité

Entre 50 cm à 2 m



Type de légume

Légume feuille

Largeur à maturité

Moins de 50 cm



Couleur du légume

Vert

Système racinaire

Peu développé

Conduite culturale

Multiplication

Semis



Pollinisation

Par les insectes

Où planter ?

Plaine terre



Croissance

Modérée

Type de sol

**Humifère, Sol drainant,
Tous types**



Entretien / Soins

Modéré

Densité

25 000 plants/ha



Exposition au soleil

Soleil

Productivité

30 à 50 t/ha



Besoin en eau



Résistance à la sécheresse



Santé



Résistance aux ravageurs



Résistance aux maladies



Principaux ravageurs

Chenilles, Chrysomèles

Principales maladies

**Bactériose,
Fonte des semis**

Usage & vertus

Alimentation

Cuisiné, Produit frais

Vertus

**Riche en antioxydants,
Riche en fibres,
Riche en vitamine C**

Autre usage

Médecine naturelle

Saisonnalité

Semis

Floraison

Récolte

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



Olivier RATIARSON

La province Sud

29/07/2026

<https://www.province-sud.nc/>, Site web de la province Sud





Pomme de chou montrant ses feuilles étroitement imbriquées. © iStock

Généralités

Le chou pommé (*Brassica oleracea* var. *capitata*) est une plante herbacée de la famille des **Brassicacées**, cultivée pour ses feuilles tendres et nourrissantes. Il appartient à la grande famille des choux, qui regroupe plus de 400 variétés cultivées.

Le chou pommé se reconnaît à ses grandes feuilles étroitement imbriquées les unes aux autres, formant une tête compacte et sphérique appelée « pomme », d'où son nom.

Originaire d'Europe, le chou pommé est aujourd'hui cultivé dans près de 150 pays. Dans les régions tempérées, il constitue l'un des principaux légumes-feuilles. Dans les pays tropicaux, sa culture s'est fortement développée au cours des dernières décennies, grâce au développement de variétés blanches à cycle court, faciles à produire, offrant de bons rendements et se conservant plusieurs semaines après la récolte.

Chaque année, environ 70 millions de tonnes de choux sont produites dans le monde. La Chine assure à elle seule près de la moitié de la production mondiale, devant l'Inde et la Corée du Sud. En Europe, la production atteint environ 3,8 millions de tonnes par an, une part importante étant destinée à la fabrication de choucroute. L'Allemagne est le pays où la consommation de chou est la plus élevée au monde.

En Nouvelle-Calédonie, le chou pommé est principalement cultivé durant la **saison fraîche**. (À compléter avec les données DAVAR : surfaces, production, évolution et importance économique.)

Sources : Birlouez (2023) ; van der Vossen & Seif (2004) ; Davar 2026.

Origine

Le chou pommé est issu du **chou maritime**, une plante sauvage qui pousse naturellement sur les falaises, les dunes et les plages de galets des côtes atlantiques et méditerranéennes d'Europe. Cette espèce, aux larges feuilles vert bleuâtre, est l'ancêtre commun de tous les choux cultivés actuels : chou pommé, chou-fleur, brocoli, chou de Bruxelles, chou kale ou encore chou-rave.

Le chou pommé s'est développée au début du Moyen Âge, dans le nord-ouest de l'Europe. Pendant plusieurs siècles, il a constitué un aliment de base des

populations paysannes européennes. Nourrissant, peu coûteux, facile à cultiver et à conserver l'hiver, il était consommé sous forme de soupes, de potées ou de légumes fermentés.

Le saviez-vous ? Du chou fermenté à bord des navires de James Cook

Les premières techniques de **conservation du chou** par fermentation seraient apparues en Chine il y a plus de 2 000 ans. La fermentation du chou dans le sel, à l'origine de la choucroute traditionnelle, se développe plusieurs siècles plus tard en Europe centrale, notamment en Bavière. Lors de son deuxième voyage autour du monde (1772-1775), le navigateur britannique James Cook embarque plusieurs tonnes de chou fermenté à bord de ses navires afin de **prévenir le scorbut**, une maladie qui faisait des ravages parmi les équipages des longues expéditions maritimes. Il constate qu'aucun membre de son équipage n'est atteint du scorbut. Il est donc probable que le chou fermenté, ainsi que les autres fruits et légumes embarqués, aient contribué au succès de cette expédition, au cours de laquelle James Cook fut le **premier Européen** à débarquer en Nouvelle-Calédonie le 5 septembre 1774.



Usages et vertus

Qualités nutritionnelles

Peu énergétique et riche en eau, le chou pommé est une source intéressante de **fibres**, de **vitamines** C et K, ainsi que de **minéraux** (potassium, calcium) ainsi que de nombreux composés antioxydants qui participent au bon fonctionnement de l'organisme.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de chou pommé cru (source : **Cigal-Anses, chou blanc cru**)

Énergie	35,2 kcal
Eau	90 g
Protéines	1,38 g
Glucides	4,63 g
Lipides	0,6 g
Fibres	3,5 g
Cendres	0,75 g
Calcium	59 mg
Chlorure	50 mg
Fer	0,3 mg
Magnésium	11 mg
Manganèse	0,1 mg
Phosphore	33 mg
Potassium	240 mg
Vitamine B1 (thiamine)	0,04 mg
Vitamine B3 (niacine)	0,2 mg
Vitamine C	8,88 mg
Vitamine K1	9,6 µg
Vitamine B9	69,6 µg

Usages culinaires

Le chou pommé se consomme de nombreuses façons :

- **cru**, en salade, finement émincé ;
- **mariné**, avec du sel et du vinaigre ;
- **cuit à la vapeur** ou **bouilli** ;
- **en potées** et autres plats mijotés ;
- **en soupe** ou en velouté ;
- **braisé**, en accompagnement de viandes, notamment le porc ou le gibier ;
- **farci**, les feuilles blanchies servant à envelopper une farce à base de viande, de poisson ou de légumes ;
- **fermenté**, pour la préparation de la choucroute.

Usages médicaux traditionnels et substances d'intérêt

Le chou blanc est utilisé depuis longtemps comme plante médicinale dans de nombreuses régions du monde. En médecine traditionnelle, il est notamment employé pour ses **propriétés anti-inflammatoires et antibactériennes**, en particulier pour soulager certains troubles gastro-intestinaux ainsi que pour favoriser la cicatrisation de coupures et de plaies mineures. Depuis l'Antiquité, il est également utilisé pour soulager les maux de tête, la mélancolie et d'autres affections courantes.

Comme les autres espèces du genre *Brassica*, le chou pommé contient des **glucosinolates**. Lorsque les feuilles sont coupées ou broyées, ces composés sont transformés par une enzyme

naturelle (la myrosinase) en isothiocyanates, des molécules étudiées pour leurs propriétés biologiques.

Le chou pommé renferme également des flavonoïdes, des acides phénoliques et des caroténoïdes qui, par leur activité antioxydante, contribuent à la **protection des cellules**. La composition et la teneur de ces composés varient selon les variétés, les conditions de culture et le mode de préparation.

Les chercheurs poursuivent leurs travaux afin de mieux comprendre le rôle de ces substances dans la **prévention de certaines maladies** (diabète, hypertension, obésité, cancers, etc.), mais leurs effets chez l'humain font encore l'objet d'études.

Source : van der Vossen & Seif (2004) ; Ray et al. (2021).

Description de la plante

Allure générale

- herbacée bisannuelle, dressée ;
- environ **60 cm de hauteur** au stade végétatif, jusqu'à 2 m lors de la floraison ;
- forme une **pomme** compacte constituée de **feuilles étroitement imbriquées**.

Feuilles

- feuilles alternes, sessiles (sans pétiole) et recouvertes d'une **fine couche cireuse** ;



- les feuilles basales forment une rosette ;
- les feuilles supérieures s'enroulent progressivement les unes autour des autres pour former une tête compacte appelée **pomme** ;
- limbe ovale à presque circulaire, pouvant atteindre **35 cm de long sur 30 cm de large** ;
- bords du limbe entier, à légèrement ondulé, ou faiblement découpé ;
- couleur variable selon les variétés : blanc verdâtre à vert pâle (chou blanc), rouge violacé (chou rouge) ou vert à vert jaunâtre avec des feuilles cloquées (chou de Savoie).

Fleurs

- inflorescence terminale **en grappe** pouvant atteindre 1 m de longueur.
- fleurs bisexuées à **4 pétales** disposés en croix, caractéristiques des Brassicacées.
- pétales blancs à jaune pâle.
- 6 étamines (4 longues et 2 plus courtes).

Fruits

- fruit en **silique**, un fruit sec allongé qui s'ouvre à maturité pour libérer les graines (déhiscent) ;
- silique de 5 à 10 cm de long sur environ 5 mm de large, prolongée par un bec effilé ;
- contient jusqu'à **30 graines**.

Graines

Calendrier de culture recommandé

- Graines **sphériques, brun foncé** ;
- 2 à 4 mm de diamètre, à surface finement réticulée ;
- Germination épigée (les cotylédons émergent au-dessus du sol).

Racines

- racine pivotante accompagnée de nombreuses racines latérales fortement ramifiées.

Source : van der Vossen & Seif (2004)

Saisonnalité et calendrier de culture

En Nouvelle-Calédonie, la pleine période de production du chou pommé se situe pendant la **saison fraîche**.

Le cycle de culture est relativement court. Il dure généralement **2 à 4 mois**, selon les variétés, les conditions climatiques et les pratiques culturales.

En plein champ, il est recommandé d'éviter les plantations pendant la saison des pluies (janvier à mars), en raison des fortes précipitations, des températures élevées et des risques accrus de maladies.

Sous abri, le chou pommé peut être cultivé une grande partie de l'année, sous réserve d'une bonne maîtrise de la température, de l'aération et de l'irrigation.

Chaque plante est récoltée en une seule fois, lorsque la pomme est bien formée, ferme au toucher et a atteint sa taille commerciale. Les récoltes d'une même parcelle s'échelonnent généralement sur **deux à trois semaines**, selon les variétés, les dates de plantation et les besoins du marché.

Cycle de culture (à titre indicatif)

- levée : **4 à 8 jours** après le semis ;
- élevage des plants en pépinière : **4 à 6 semaines** ;
- croissance en pleine terre : **2 à 3 mois** ;
- récolte de la parcelle : **1 à 3 semaines**, selon les variétés et les conditions de culture.

Pour assurer une production régulière, il est conseillé d'échelonner les semis ou les plantations **toutes les 3 à 4 semaines**.



Infographie. Cycle cultural du chou pommé © E. Bonnet-Vidal (LINCKS / Agripédia NC), à partir d'une illustration d'Ilyakalinin / iStock.

Calendrier de culture pour une pleine production au second trimestre

- **Préparation du sol** : avril à septembre
- **Semis** : avril à août
- **Plantation** : mai à septembre
- **Récolte** : juin à janvier
- **Pleine saison** : juillet - août



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Préparation du sol				■	■	■	■	■	■			
Semis				■	■	■	■	■				
Plantation					■	■	■	■	■			
Récolte	■					■	■	■	■	■	■	■
Pleine saison							■	■				

Sources : *Projet INTEGRE (2018) ; CAP-NC & Davar, (2019)*

Production locale

Production locale

Les principaux types de choux pommés

Il existe de nombreuses variétés de choux pommés (*Brassica oleracea* var. *capitata*), regroupées en trois grands types qui se distinguent principalement par la couleur et l'aspect de leurs feuilles :

- **choux cabus blancs** : pomme compacte aux feuilles lisses, de couleur blanc verdâtre à vert pâle. Ils se consomment aussi bien crus que cuits.

- **choux cabus rouges** : pomme compacte aux feuilles lisses, de couleur rouge violacé. Ils se consomment aussi bien crus que cuits.

- **choux de Milan (ou choux de Savoie)** : pomme généralement moins compacte, constituée de feuilles vertes fortement cloquées et gaufrées. Leur texture tendre est particulièrement appréciée pour les soupes, les potées, les plats braisés et les choux farcis.

Quelles variétés choisir ?

Les essais conduits en Nouvelle-Calédonie montrent que plusieurs variétés de chou pommé sont bien adaptées aux conditions locales. Le choix dépend principalement du type de chou recherché, de la durée du cycle de culture et du calibre souhaité.

Plusieurs pratiques permettent d'améliorer la production :

- la production précoce **sous abri** ouvert (effet parapluie, meilleure conservation du paillage et régulation des températures) ;
- l'utilisation de **variété résistantes aux maladies** ;
- la plantation sur **planches surélevées** ;
- l'utilisation d'un **paillage** ;
- la plantation de jeunes plants en motte plutôt qu'en semis direct.

Les essais variétaux réalisés en Nouvelle-Calédonie entre 2017 et 2020 ont permis d'évaluer plusieurs variétés de chou pommé. Les rendements indiqués correspondent aux meilleurs résultats obtenus dans les conditions des essais ; ils peuvent varier selon les pratiques culturales et les conditions climatiques.



Par exemple :

Variétés	Type	Durée du cycle	Poids moyen	Atouts
KK Cross F1	Cabus blanc		1,6 – 2 kg	Bonne tolérance à la chaleur, à l'éclatement et à la nervation noire
Tropica Cross F1	Cabus blanc		2 – 2,5 kg	Très bonne tolérance à la chaleur et à l'humidité, bonne résistance à la nervation noire
Counter F1	Cabus blanc	70 j	1,7 kg	Très bons rendements observés (> à 60 t/ha dans les essais)
Marcello F1	Cabus blanc	80 j	1,6 kg	Très bons rendements observés (> à 70 t/ha dans les essais)
Primero F1	Cabus rouge	75 j	0,9 kg	Cycle précoce
Roxy F1	Cabus rouge	95 j	1,2 kg	Bonne productivité
Savoy King F1	Chou de Milan	90 j	1,3 kg	Variété de Milan la plus productive des essais
Savonarch F1	Chou de Milan	90 j	1 kg	Bonne productivité

Les rendements mentionnés correspondent aux meilleurs résultats obtenus lors des essais variétaux réalisés en Nouvelle-Calédonie (culture sur plat paillé avec fertilisation en plein). Ils sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon les conditions de culture.

Source : Ratiarson (2021)



Différentes variétés de choux pommés, présentés entiers et en coupe. © O. Ratiarson / ADECAL-Technopole

Exigences environnementales

Le chou pommé est une plante exigeante en eau et en fertilité du sol, mais relativement sensible aux températures élevées. Son développement et sa production dépendent fortement des conditions climatiques et de la qualité du sol.

Climat

- culture principalement **pendant la saison fraîche** en Nouvelle-Calédonie ;
- dans les autres régions tropicales, la culture est généralement pratiquée pendant la saison fraîche ou dans les zones d'altitude (au-dessus de 800 m) ;
- une parcelle **abritée des vents dominants** est préférable afin de limiter les blessures sur les feuilles et le dessèchement des plantes.

Température

- température optimale comprise entre **15 et 20 °C** ;
- un écart de température d'au moins **5 °C entre le jour et la nuit** favorise la formation de pommes compactes ;
- **les fortes chaleurs ralentissent la formation des pommes, réduisent leur qualité et augmentent les risques de maladies** ;
- la floraison est déclenchée par une exposition prolongée au froid (vernalisation).

Lumière

- exposition en **plein soleil** ;
- un bon ensoleillement favorise la formation de pommes denses et de bonne qualité.

Eau et humidité

- besoins **élevés et réguliers en eau** tout au long du cycle ;
- éviter les alternances de sécheresse et d'excès d'eau qui favorisent **l'éclatement des pommes** ;
- les besoins en eau augmentent fortement pendant la phase de grossissement de la pomme.

Sol

- sol **profond, fertile et bien drainé** ;
- **riche en matière organique** ;
- bonne capacité de rétention en eau ;
- pH idéal compris entre **6,5 et 7,5**.

Rotation et association de cultures

Le chou pommé peut être cultivée relativement fréquemment sur une même parcelle. Toutefois, afin de limiter l'accumulation des ravageurs, des maladies et l'épuisement du sol, il est recommandé de respecter une rotation de **2 à 3 ans** avant de replanter des choux pommés sur la même parcelle.

Précédents culturaux

- **À privilégier** : courgette, laitue, pomme de terre, ail, poireau ;
- **À éviter** : carotte, tomate, haricot, navet, radis, melon, céleri, autres espèces de chou

Associations culturales

- **Bénéfiques** : tomate, concombre, courges, laitue, poivron, haricot, pois ;
- **À éviter** : persil, maïs, navet, ail, poireau, autres espèces de chou.

Alterner les familles botaniques d'une culture à l'autre permet de limiter naturellement le développement de nombreux ravageurs et maladies.

Sources : *Projet INTEGRE (2018)*

Reproduction et semences

Le chou pommé est une plante naturellement **bisannuelle** (cycle en deux ans) : la première année, il forme une pomme de feuilles ; la deuxième année, il fleurit et produit ses graines avant de terminer son cycle.



Pour fleurir, le chou pommé doit être exposé pendant **6 à 8 semaines à des températures inférieures à 10 °C**. Cette période de froid, appelée vernalisation, déclenche ensuite la floraison et la montée en graines.

Le chou pommé étant naturellement auto-incompatible, la fécondation résulte généralement d'une pollinisation croisée assurée par les insectes, notamment les abeilles. Les graines arrivent à maturité environ 8 à 10 semaines après la floraison.

En Nouvelle-Calédonie, les conditions climatiques permettent rarement d'obtenir naturellement cette vernalisation. Les semences utilisées par les maraîchers sont donc généralement produites dans des régions tempérées puis importées.

Source : van der Vossen & Seif (2004)

Multiplication par semis

Le chou pommé se multiplie exclusivement par **semis**.

Pour un hectare de culture, il faut généralement prévoir **300 à 500 g** de semences et une pépinière d'environ 200 à 300 m². Le poids de 1 000 graines est compris entre 3 et 5 g. Dans une pépinière traditionnelle, il est possible de produire environ **250 plants par m²**.

La production de plants en plaques alvéolées est aujourd'hui la technique la plus couramment utilisée en maraîchage professionnel. La conduite du semis est la suivante :

- période favorable : de **mi-février à mi-septembre**, afin d'échelonner les récoltes de début mai à fin décembre ;
- matériel : **plaques alvéolées ou godets** ;
- substrat : 50 % de **sable de rivière** et 50 % de **compost jeune** (âgé de 3 à 4 mois) ;
- remplir les alvéoles ou les godets jusqu'à environ **1 cm du bord** ;
- déposer **une seule graine par alvéole**, puis recouvrir d'une fine couche de substrat ;
- tasser délicatement ;
- maintenir le substrat humide par des arrosages en pluie fine ;
- placer les semis **sous ombrage** jusqu'à la levée ;
- levée : **4 à 8 jours** ;
- repiquer au stade **5 à 6 feuilles vraies** ;
- étiqueter les plaques ou les godets avec le nom de la variété et la date du semis.

Conseil : Le chou pommé est sensible aux fortes températures. Il est recommandé de ne pas conserver les plants trop longtemps en pépinière. Après la levée, les plaques peuvent être progressivement sorties de l'ombrière et installées au niveau du sol sous un filet microclimatique afin d'endurcir les jeunes plants avant leur repiquage.

Sources : van der Vossen & Seif (2004) ; *Projet INTEGRE* (2018).

Conduite de culture

Le chou pommé est une culture relativement **facile à conduire**.

Sa réussite repose sur une bonne préparation du sol, une alimentation régulière en eau et en éléments nutritifs, ainsi qu'une surveillance des ravageurs et des maladies. Les principales recommandations de conduite culturale sont présentées ci-dessous.

Pour aller plus loin, consultez également la fiche « **Conduite des cultures maraîchères en agriculture biologique** »

Préparation du sol

Le chou pommé nécessite un sol bien structuré afin de favoriser le développement du système racinaire.

- faux semis et désherbage préalable ;
- ameublissement du sol sur **30 à 40 cm** de profondeur ;
- incorporer **3 à 4 tonnes de compost** bien décomposé (3-4 mois) pour 1 000 m² avant la plantation.
- mise en forme des **buttes ou planches surélevées** de 25 à 30 cm et 1,2 m de large ;
- nivellement et affinage de la surface ;
- corriger l'acidité du sol si nécessaire afin de maintenir un pH proche de 7.

Faux-semis : cette technique consiste à préparer le sol 2-3 semaines avant la plantation, puis à provoquer la levée des mauvaises herbes par un léger arrosage. Les jeunes adventices sont ensuite détruites avant la mise en culture, ce qui réduit fortement les besoins en désherbage.

Plantation



Elle peut se faire en plein champ ou sous abri :

- stade recommandé : **5 à 6 feuilles vraies** (plants de 10 à 15 cm de hauteur)
- la motte doit être bien tenue par les racines ; éviter de casser lors du repiquage ;
- période optimale : **juin à septembre en plein champ, toute l'année sous abri** ;
- planter **en quinconce** ;
- tremper les mottes 10 à 15 minutes avant la plantation ;
- placer la motte de manière à ce que le sol arrive juste en dessous des premières vraies feuilles ;
- tasser légèrement le sol autour de la motte ;
- arroser les plants immédiatement au pied ;

Mode de culture

- **plein champ** sur planches ou buttes (méthode la plus courante et généralement la plus productive) ;
- **sous abri** (protection contre les fortes pluies, mais surveillance accrue de l'irrigation et des maladies) ;
- **sous voile microclimatique ou filet anti-insectes** pendant les trois premières semaines après la plantation.

Paillage

- installer un **paillage organique** (foin, herbe sèche...) afin de limiter les adventices, conserver l'humidité du sol et limiter les projections de terre sur les feuilles ;

Espacement

La densité de plantation dépend de la vigueur des variétés, du mode de conduite et des objectifs de production. Les espacements suivants sont généralement recommandés :

- Sur la ligne : **40 à 70 cm**
- Entre les lignes : **40 à 70 cm**
- Densité : 25 000 à 35 000 plants/ha (2,5 à 3,5 plants/m²)

Sources : van der Vossen & Seif (2004) ; Projet INTEGRE (2018), Ratiarson (2021)



Essais variétaux de choux pommés (blanc, rouge et de Savoie) conduits par l'ADECAL-Technopole en Nouvelle-Calédonie en 2019 et 2020. © O. Ratiarson / ADECAL-Technopole

Entretien des cultures

Irrigation

Le chou pommé est particulièrement **sensible au stress hydrique**. Son système racinaire relativement superficiel nécessite des apports d'eau réguliers tout au long du cycle.

Il est recommandé de :

- privilégier une irrigation au **goutte-à-goutte** ;
- **arroser régulièrement** afin de maintenir un sol frais, sans excès d'eau et éviter l'éclatement des pommes ;

- apporter l'eau directement **au pied des plants** et de préférence **le matin** ;
- **éviter de mouiller le feuillage** afin de limiter le développement des maladies.

À titre indicatif, les besoins peuvent être couverts par environ une heure d'irrigation tous les deux jours avec des goutteurs espacés de 20 cm (débit : 1,6 L/h). Cette durée est à adapter selon le climat, le type de sol et le stade de développement des plantes.

⚠ Les alternances de sécheresse et d'excès d'eau ralentissent la croissance, favorisent les nécroses marginales des feuilles (tip burn) et réduisent la qualité des pommes.

Désherbage

Le chou pommé est sensible à la concurrence des adventices, notamment en début de culture.

- **intervenir régulièrement** dès le début de la culture afin de limiter la concurrence des adventices (binage, sarclage, houe maraîchère) ;
- limiter la levée des adventices grâce à un **paillage organique** (foin, paille, tontes de gazon...) ou à une **toile tissée**.

Fertilisation

Le chou pommé est une culture exigeante en éléments nutritifs. Une fertilisation équilibrée favorise une croissance régulière, la formation de pommes bien développées et une bonne qualité de récolte.



Il est recommandé de :

- incorporer avant la plantation un **compost bien décomposé** ou une autre matière organique stable ;
- réaliser les apports de phosphore et de potassium avant la plantation ;
- éviter les matières organiques fraîches et les apports importants de déjections animales juste avant la plantation ;
- fractionner les apports d'azote en cours de culture si nécessaire.

Les besoins nutritifs augmentent fortement au cours des dernières semaines précédant la récolte. Une alimentation régulière et équilibrée est donc préférable à des apports importants réalisés en une seule fois.

⚠ Quelques symptômes de carences

- **Azote** : feuilles vert clair, croissance ralentie et faible développement de la pomme.
- **Phosphore** : coloration rouge violacé des feuilles, notamment sur les bords du limbe.
- **Potassium** : jaunissement puis nécrose des bords des

En agriculture biologique, les apports de compost peuvent être complétés par des **fertilisants organiques liquides** (hydrolysats de poisson, extraits végétaux...) en fonction des besoins de la culture.

À titre indicatif, pour un objectif de rendement de **4 kg/m²**, les besoins en éléments minéraux sont les suivants :

Éléments	Besoins indicatifs (en kg/ha)
Azote (N)	120
Phosphore (P)	70
Potassium (K)	200

Sources : van der Vossen & Seif (2004) ; Projet INTEGRE (2018), Ratiarson (2021)

Pour les jardins familiaux

Un apport de compost bien mûr avant la plantation est généralement suffisant pour assurer une bonne croissance des choux pommés. Si le développement des plantes ralentit ou que les feuilles présentent des signes de carence (jaunissement ou nécroses), un apport complémentaire d'engrais organique (hydrolysats de poisson, purin végétal, etc.) peut être réalisé en cours de culture. **Évitez les excès d'azote**, qui favorisent un feuillage abondant au détriment de la formation de la pomme et rendent les plantes plus sensibles à certaines maladies.

Sources : van der Vossen & Seif (2004) ; Projet INTEGRE (2018), Ratiarson (2021)

Récolte

Le chou pommé se récolte lorsque les pommes sont bien développées, fermes et ont atteint leur taille commerciale :

- récolter avant le début de la montée en graines, généralement **2 à 3 mois après la plantation**, selon les variétés ;
- la récolte s'échelonne généralement sur **1 à 2 semaines** ;
- couper la tige à la base de la plante à l'aide d'un **couteau propre** et bien aiguisé.

Conservation

Afin de préserver leur fraîcheur et leur qualité, il est recommandé de :

- retirer les feuilles externes abîmées ou souillées avant le conditionnement ;



- conserver les choux dans un **endroit frais, bien ventilé et à l'abri de la lumière** ;
- à température ambiante (< 20 °C), les choux se conservent généralement **1 à 2 semaines**, selon leur état sanitaire ;
- en chambre froide, à **0 à 1 °C** et avec une forte humidité relative, ils peuvent être conservés **2 à 3 mois**.

Sources : van der Vossen & Seif (2004) ;

Le saviez-vous ? Au Japon, dans l'île d'Hokkaido, certains producteurs conservent traditionnellement les choux directement sous une épaisse couche de neige pendant l'hiver. Protégés du gel par l'effet isolant de la neige, les choux restent frais pendant plusieurs semaines et développent un goût plus sucré sous l'effet de la transformation d'une partie de leurs réserves en sucres.

Principales maladies

Le chou pommé peut être affecté par plusieurs maladies d'origine bactérienne ou fongique, en particulier lorsque les conditions sont chaudes et humides. Les principales sont :

- **Nervation noire des crucifères** (*Xanthomonas campestris* pv. *campestris*) : jaunissement des bords des feuilles, noircissement des nervures, puis dessèchement progressif du limbe.

- **Bactériose foliaire** (*Pseudomonas cichorii*) : lésions brunâtres et humides sur les feuilles, pouvant évoluer vers une pourriture des tissus.
- **Fonte des semis** (*Rhizoctonia solani*) : fonte des jeunes plants en pépinière, lésions brunes au collet et ralentissement de la croissance.



Principales maladies du chou pommé © Phyto One – CAP-NC

Principaux ravageurs

Le chou pommé peut être attaqué par plusieurs ravageurs susceptibles de réduire la qualité et le rendement de la culture. Les principaux sont :

- **Pyrale du chou** (*Crociodolomia binotalis*) : les chenilles consomment les jeunes feuilles et peuvent détruire le cœur des jeunes plants.
- **Teigne des crucifères** (*Plutella xylostella*) : les chenilles perforent les feuilles et provoquent de nombreuses petites perforations.
- **Noctuelles** (*Spodoptera litura* et *Helicoverpa armigera*) : les chenilles dévorent le feuillage et peuvent également attaquer les pommes en formation.
- **Chrysomèles** (*Candezea* spp.) : les adultes perforent les feuilles, tandis que les larves peuvent s'attaquer aux

racines selon les espèces.

- **Pucerons** (*Myzus spp.*) : les colonies de pucerons affaiblissent les plantes en prélevant la sève et peuvent transmettre certaines maladies virales.

Pour aider au diagnostic, consulter les sites **EPHYTIA-TROPILEG** et **PHYTO One**, plateformes dédiées à l'identification des maladies et ravageurs des cultures en Nouvelle-Calédonie.



Principaux ravageurs du chou pommé © Phyto One (CAP-NC) et Ephytia (INRAE)

Méthodes préventives et moyens de lutte agroécologique

En culture maraîchère, la prévention constitue le moyen le plus efficace pour limiter les maladies et les ravageurs. Une bonne conduite de la culture permet souvent de réduire fortement le recours aux traitements curatifs.

Réduire les risques d'introduction et de propagation

- utiliser des semences saines ;
- choisir des variétés résistantes ou tolérantes lorsque cela est possible ;
- respecter une rotation d'au moins **2 à 3 ans** minimum entre deux cultures ;
- nettoyer régulièrement la parcelle des débris végétaux ;



- arracher et éliminer rapidement les plants malades ;
- détruire les résidus de culture après la récolte.

Limitier le développement des maladies

- espacer correctement les plants afin de favoriser leur aération ;
- retirer les feuilles malades ou fortement abîmées ;
- éviter de mouiller le feuillage lors de l'arrosage ;
- éviter les excès d'eau et les sols engorgés ;
- désherber régulièrement les parcelles ;
- désinfecter les outils après intervention sur des plants malades.

Favoriser la lutte biologique

- protéger les jeunes plants avec un **voile ou un filet anti-insectes** ;
- favoriser les **auxiliaires** naturels (coccinelles, syrphes, chrysopes...) ;
- utiliser des **pièges englués** pour surveiller les populations de ravageurs

Produits utilisables en prévention (selon la réglementation en vigueur)

- produits à base de cuivre ;
- préparations végétales fortifiantes (purins...) ;
- huiles essentielles ou produits à base d'orange douce.

Méthodes curatives

Contre les chenilles

- *Bacillus thuringiensis*.

Contre les pucerons

- savon noir ;
- huile de neem ;
- produits à base d'huile essentielle d'orange douce.

⚠ Avant toute utilisation, **vérifier que le produit est homologué en Nouvelle-Calédonie pour la laitue** et l'usage concerné, et qu'il est autorisé en agriculture biologique. Respecter les doses, les délais avant récolte et les conditions d'emploi indiqués sur l'étiquette.

Sont impliqués dans la réalisation de cette fiche

Cette fiche a été réalisée grâce au soutien financier de **L'Agence rurale** dans le cadre de son appui au développement de la filière « Plantes comestibles, fruits et légumes de diversification ».

L'Agence rurale et l'Institut agronomique néo-calédonien (IAC) ont signé en 2026 une convention de partenariat pour la réalisation et l'intégration de 25 nouvelles fiches techniques variétales dans Agripédia.

L'objectif de ce partenariat est de contribuer à l'amélioration de la couverture alimentaire de la Nouvelle-Calédonie en favorisant la diffusion de connaissances sur des productions locales adaptées aux conditions pédoclimatiques du territoire, présentant des qualités nutritionnelles et environnementales remarquables.

L'équipe d'Agripédia et l'IAC remercient chaleureusement l'Agence rurale pour son précieux soutien !



Partenaires principaux, Agripédia 2026



Autres partenaires (Technopole, Province Sud)



Auteurs

Rédaction : 29 juillet 2026

Rédaction de la fiche

- Estelle Bonnet-Vidal (Lincks)

Relectures, expertise et amendements

- Olivier Ratiarson (Province sud)

Citation bibliographique recommandée

Bonnet-Vidal, E., Ratiarson O. (2026). **Chou pommé *Brassica oleracea* L.** In: Agripedia.nc, Institut agronomique néo-calédonien (IAC), avec le soutien financier de l'Agence rurale. Disponible sur : <https://www.agripedia.nc> [En ligne, consulté le jour/mois/année].

Voir également la FAQ : « Comment citer cette référence bibliographique ? »

Sources

1. Birlouez É., 2023. **Petite et grande histoire des légumes**. Éditions Quae, Versailles, 168 p. (p. 49-58).
2. van der Vossen H.A.M. & Seif A.A., 2004. ***Brassica oleracea* L. (headed cabbage)**. In : Grubben G.J.H. & Denton O.A. (Éds), PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Ressources végétales de l'Afrique tropicale), Wageningen, Pays-Bas. Disponible sur PROTA4U : <http://prota.prota4u.org>. Consulté le 27 juillet 2026.
3. Walter A. & Lebot V., 2003. ***Brassica oleracea* var. *capitata*. Le chou pommé**. In : *Jardins d'Océanie*. IRD Éditions / CIRAD, Paris, 329 p. (p. 239-241).
4. Ray L.R., Alam M.S., Junaid M., Ferdousy S., Akter R., Hosen S.M.Z. & Mouri N.J., 2021. ***Brassica oleracea* var. *capitata* f. *alba*: A Review on its Botany, Traditional Uses, Phytochemistry and Pharmacological Activities**. *Mini-Reviews in Medicinal Chemistry*, **21**, 2399-2417. <https://doi.org/10.2174/1389557521666210406123825>
5. Ratiarson O. & Jacques Y., 2021. **Chou (*Brassica oleracea*)**. Livret technique CTEM. ADECAL-Technopole.
6. Projet INTEGRE, 2018. **La culture du chou en Nouvelle-Calédonie. Fiche technique en agriculture biologique**. Communauté du Pacifique, Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie, Union européenne.
7. **Phyto One**. Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie. Base de données phytosanitaire.
8. **EPHYTIA-TROPILEG**. INRAE. Plateforme de diagnostic des bioagresseurs des cultures tropicales.



Olivier RATIARSON

La province Sud

29/07/2026

<https://www.province-sud.nc/>, Site web de la province Sud

 agripédia.nc