

Proposer des choux rouges et blancs coupés en deux



Les choux pommés regroupent le chou de Milan et les choux cabus (85 % des choux pommés), qu'ils soient blancs ou rouges.

D'un point de vue réglementaire, les choux cabus disposaient, avant le 1^{er} juillet 2009, d'une norme européenne obligatoire. La "norme générale" en application impose la mention du pays d'origine et la "qualité saine, loyale et marchande". L'opérateur a la possibilité de se conformer à la norme internationale CEE ONU (FFV 09), qui impose le respect de la catégorie (I ou II) et sa mention en magasin.

Les critères de fraîcheur du chou cabus sont le poids et la turgescence des feuilles. La praline des feuilles est signe de grande fraîcheur. La vente en portions peut en faciliter la commercialisation. Préemballé, il est considéré comme produit "sommairement préparé", sans mention de catégorie de qualité, mais avec l'indication du poids net et d'une DLUO définie par le détaillant.

Il est intéressant, pour les producteurs, de conserver les choux pommés rouges ou blancs en frigo (entre octobre et fin mai). Ce qui permet d'en étaler les ventes.

REPÈRES

En moyenne sur la période de 2006-2008, la France a produit 179000 t de choux pommés. C'est 3,6 % de la production européenne. Loin devant, la Pologne arrive en tête avec 1269000 t, soit un quart des volumes européens.