

La fève



D'origine moyenne-orientale, *Vicia faba*, est une plante annuelle, de la famille des fabacées autrefois appelées légumineuses.

Sa culture remonte à la préhistoire : déjà connue des hommes néolithique la fève fait partie des premières plantes cultivées. On ne connaît d'ailleurs pas le type sauvage de l'espèce, ce qui tend à prouver l'ancienneté de sa culture.

Elle a connu un rôle important dans les rites antiques à cause de sa forme embryonnaire. Le fait qu'elle évoque le fœtus, lui confère une image particulière : elle passait pour être un lieu de la transmigration des âmes après la mort, c'est à dire un lieu de passage supposé d'une âme d'un corps dans un autre corps. Dans l'Ancienne Égypte, on enterrait les morts dans des champs de fèves en vue d'une réincarnation. On raconte que le Grec Pythagore n'osa pas traverser un champs de fèves de peur d'écraser les âmes des trépassés. En Grèce Antique, elle fût aussi utilisée comme jeton de vote : selon sa couleur noire ou blanche, elle indiquait l'acquiescement ou la condamnation. Lors des Saturnales, fêtes romaines, chaque grande famille romaine désignait un esclave comme « roi d'un jour » afin de déjouer les jours néfastes de Saturne. L'élection se faisait grâce à une fève cachée dans une part de gâteau. C'est cette coutume que l'on perpétue lors de l'épiphanie.

COMMENT LA CULTIVER ?

Plante peu exigeante, la fève est originaire des marais, elle préfère les sols lourds et humides.

Semis :

En pleine terre, en octobre-novembre ou en février mars.

A 4-5 cm de profondeur.

En lignes espacées de 40 à 50 cm :

- une graine tous les 10cm.
- en poquet de 4-5 graines tous les 35cm.

Suivi des cultures :

Biner régulièrement.

Butter les plants quand ils atteignent 12 à 15 cm afin d'éviter que les plantes chargées de gousses ne tombent sur le sol. On peut aussi les maintenir avec une ficelle tendue le long des rangs.

Pincer les sommités au moment de la floraison pour favoriser la formation des gousses et éliminer les pucerons.

Récolte :

A partir de la mi-juin.

On cueille les gousses lorsqu'elles ont atteint leur taille définitive (tâter les gousses pour sentir si les grains sont bien formés) mais qu'elles sont encore bien vertes et juteuses. Les fèves peuvent alors se manger crues, à la croque-au-sel, comme les radis ou cuites.

Les fèves sèches seront récoltées telles quelles, lorsque la gousse passe du vert au marron. Elles pourront être consommées tout l'hiver après un petit passage au congélateur pour éliminer les larves de bruches qui pourraient être présentes.



Maladies et ravageurs :

Les plants de fèves attirent les pucerons. On peut les étêter pour éliminer les insectes et par ce geste favoriser le développement des gousses. Cependant, selon de récentes recherches, il semblerait que les pucerons ne nuisent pas vraiment à la récolte et même que leur présence favoriserait la fructification. Il vaudrait mieux attendre une quinzaine de jours avant d'ôter les têtes des plants ou de les pulvériser avec une solution au savon noir ou une décoction de rhubarbe.

Un autre ravageur, plus encombrant, est la bruche, dont la larve se développe à l'intérieur des graines de fèves et de féveroles, les rendant inaptes à la consommation. Si vous récoltez les semences d'une année à l'autre, passez-les quelques jours au congélateur après la récolte pour éliminer les larves éventuelles afin d'éviter de perdre vos semences ou de contaminer votre potager.

Truc :

La culture d'aneth en association permettrait d'éviter l'invasion de pucerons.

Les variétés :

Les traditionnelles :

- La fève *d'Agudulce* (variété rustique, très productive, à longue cosse pouvant contenir jusqu'à neuf ou dix grains de grande taille)
- La fève *De Séville* (variété précoce à nombreuses gousses de 6 à 7 grains)
- La fève *Tézierémeraude* (amélioration de la précédente)

Les moins classiques :

- La fève *Hangdown* (variété très productive et de grande résistance au froid, gousses demi-longues et pendantes, de 6 à 8 grains)
- La fève *Express* (variété vigoureuse et très productive donnant de nombreuses longues gousses)
- La *Red épiculture* (floraison de petites fleurs rouges, graines avec première enveloppe rose puis deviennent rouge pourpre à maturité, restant rouge à la cuisson)
- La fève *witkeim* (variété semi précoce à port dressé, produisant des gousses de 18 cm de long comprenant 7 à 8 grains blancs tournant au brun à la cuisson)

Et enfin les locales :

- La fève *Longue de Belgique* (variété précoce aux longues gousses larges, et aux graines brunes)
- La fève à *Grosses Cosses du Nord* (variété productive et à bon goût. Supporte des gelées de -3-4°C sans problème. Donne 5-8 cosses par plante, contenant 4-7 fèves de grandes taille. Le fruit est vert clair frais et prend une couleur beige sale après cuisson.)

