



Le haricot vert

Originnaire d'Amérique centrale où il pousse naturellement dans les régions montagneuses, le haricot vert était déjà cultivé il y a 5000 ans au Pérou et au Mexique. Découvert en même temps que le Nouveau Monde par les Espagnols, il a été introduit en Europe au 16ème siècle. Le haricot d'Espagne, est une autre espèce qui trouve également son origine en Amérique centrale. Cultivé au départ plus pour ses qualités ornementales, il peut également être consommé, après cuisson.

COMMENT LE CULTIVER ?

Besoins particuliers, caractéristiques

Le haricot est une plante qui demande chaleur et humidité (17 à 30°C) pour la germination. Si les conditions ne sont pas idéales, les graines se détériorent rapidement ou germent mal. Le haricot ne supporte pas le gel, il doit donc être planté après les saints de glace (vers le 20 mai).

Le haricot est une culture **améliorante** : en fixant l'azote atmosphérique au niveau de ses racines, il enrichit le sol en azote qui profite aux plantes cultivées en association ou aux cultures suivantes. Il ne supporte pas l'apport de compost frais.

Maladies/ravageurs

Pucerons, bruches, rouille

Le choix des variétés

Il existe plusieurs types de haricots :

- Selon le développement :
 - les **haricots nains** : ils atteignent 50-60 cm de haut, n'ont pas besoin de support et produisent relativement vite.
 - les **haricots à rame** : ils atteignent facilement 2 m de haut, voire plus et nécessitent la mise en place de perches autour desquelles ils peuvent s'enrouler. Leur développement est plus lent, mais la période de production dure plus longtemps. Les haricots d'Espagne sont toujours des variétés grimpantes !
- Selon la partie consommée :
 - Les **haricots mangetout** : on mange les graines et le fruit (la gousse) avant maturité
 - Les **haricots à couper** : on mange les graines et le fruit (la gousse) avant maturité
 - Les **haricots à écosser** : on consomme les graines après avoir retiré les gousses

Dans chaque type, il existe encore une multitude de variétés : les haricots beurres (jaunes), les haricots verts, les variétés violettes, les variétés à fil... , les variétés à petits ou à gros grains... Certaines sont plus productives que d'autres (quantité et taille des haricots), plus ou moins sensibles aux maladies...



Techniques de culture

Le haricot n'aime ni le froid, ni l'excès d'humidité, ni la sécheresse. Ses graines sont assez fragiles et si elles ne germent pas rapidement, elles ont tendance à pourrir ou à se faire dévorer.

En bonnes conditions, la germination est assez rapide (5 à 8 jours).

La plupart du temps, le haricot est semé directement en pleine terre, mais si les conditions sont défavorables, ou pour mieux contrôler l'étape délicate de la germination, on peut également réaliser les semis en pots et repiquer les plants en pleine terre par la suite.

Semis en pleine terre :

- Variétés naines : *de mi-juin à fin juillet*

- en lignes espacées de 40-50 cm
- une graine tous les 5cm
- par poquets de 5 à 7 graines tous les 35 cm

échelonner les semis toutes les trois semaines

- Variétés grimpantes : *de mi-mai à fin juin*

- en poquets de 6 à 8 graines au pied de perches espacées de 40-50 cm et rassemblées en teepee ou disposées en deux lignes espacées de 90 cm

Trucs et astuces :

- Si le temps est sec, arroser le fond des lignes ou des poquets avant de semer
- Faire tremper les graines une nuit dans l'eau pour accélérer la germination

Semis en pots :

Semer 5-6 graines par pot et repiquer en pleine terre dès que les plants ont 2-3 vraies feuilles (autres que les cotylédons). Les semis en pots conviennent bien aux variétés à rames qui doivent être semées en moins grande quantité !

Suivi des plantations :

- Butter les plants dès qu'ils ont quelques feuilles : avec un râteau, ramener de la terre des interlignes autour des plants de façon à faire une butte, tout au long de la ligne. Cette opération peut être répétée deux ou trois fois.
- Après le dernier buttage, apporter éventuellement un peu de compost bien décomposé dans les rigoles et pailler pour maintenir l'humidité.
- Pour les variétés à rames : guider les jeunes plants pour qu'ils commencent à s'enrouler autour des perches.
- Surveiller l'apparition de maladies ou de ravageurs.

Quand et comment récolter :

- Les *variétés mangetout* : quand les gousses sont suffisamment développées, mais avant qu'elles ne deviennent fibreuses.
- Les *variétés à écosser* : cueillir frais quand les grains sont bien formés et que les gousses s'ouvrent facilement cueillir quand la gousse est sèche, ce qui permet une bonne conservation des grains, qui doivent néanmoins cuire beaucoup plus longtemps ou être pré-trempez
- Le *haricot d'Espagne* : consommer en grains secs ou en mangetout lorsque les gousses sont encore assez jeunes.

