

# FICHE TECHNIQUE

NOM SCIENTIFIQUE	<b>Phaesus vulgaris</b>
NOM COMMUN	Le haricot.
FAMILLE	Fabacée.
GROUPE	Légumineuse



## 1. Classification

**-Haricots à rames** : ils ont besoin d'un support pour se développer.

- Avantages : - production plus élevée  
- production de meilleure qualité.  
Inconvénients : - plus coûteux à l'installation  
- demande plus de main d'œuvre  
- récolte plus tardive.

→ **Sans parchemin** : = mangetout : on mange les graines à peine formés et les gousses.

- à gousse jaune,
- à gousse verte.

→ **A parchemin** : On doit enlever la gousse pour pouvoir les consommer ( moins cultivé en Belgique).

**-Haricots nains** : → **sans parchemin** :

- à gousse jaune
- à gousse verte.

→ **A parchemin** : plus rare en Belgique.

Variétés : voir catalogues.

## 2. Description

**Caractères botaniques** : Plante annuelle

- Feuilles : la première simple, les autres trifoliées et cordiformes.
- Fleurs : blanches, roses ou violettes.
- Fruits : gousse, les graines sont de couleur et de forme variable en fonction des variétés.
- Racines : il y a des nodosités bactériennes fixatrices d'azote.

## 3. Exigences

**Climat** : il demande beaucoup de chaleur ; t° minimale de germination : 11°. La végétation n'est vigoureuse qu'à partir de 12 à 14°. Le haricot gèle dès que la t° est égale à - 1°. Les fortes chaleurs sont nuisibles à la fécondation. Le haricot craint les trop fortes humidités.

**Sol** : Il demande un sol se réchauffant vite, à bonne structure et riche en humus. PH : 5,5 à 6. Les terres lourdes, humides et les terres sensibles à la sécheresse ne conviennent pas. Les sols les mieux indiqués sont ceux à caractère argilo-siliceux. Eviter les engrais chlorés. Si le printemps est froid, apporter de l'azote sous forme de nitrates. Le haricot est exigeant en phosphore et en potasse.

## 4. Multiplication

Le semis ne peut se faire qu'après réchauffement du sol : en général, après le 15 mai, mais cette date est variable d'une année à l'autre et d'une région à l'autre. Si le sol est froid : - pourriture des semences

- levée irrégulière
- plante manquant de vigueur.

**Pour les haricots nains** : semer de mi-mai à mi-juillet au semoir en lignes distantes de 60 à 70 cm sur 3 à 4 cm dans la ligne. On peut aussi semer en poquets de 5-6 graines distants de 50 x 50 cm (plus pour l'amateur). Profondeur de semis: 4-5 cm.

**Pour les haricots à rames** : semer de mi-mai à mi-juin. Il existe plusieurs systèmes :→ voir schémas.

- Lier 2 perches et unir l'ensemble à une perche transversale. Longueur des perches : 2,5 à 3 m.
- Les perches sont liées par 4
- Enfoncer des pieux dans le sens de la ligne. Tendre un fil entre les pieux à 1,2 m de hauteur. On enfonce des tuteurs à l'emplacement du semis ( un tous les 50-60 cm) et on les lie au fil.

## 5. Soins culturaux

**Placer le système de rames** : voir plus haut.

**Désherbage chimique** : voir cours de phyto.

**Buttage** : Pour le haricot nain ,quand les plantes ont 10-15 cm de haut, butter sur 8-10 cm : de cette façon, les plantes tiennent mieux ; les gousses se salissent moins et pourrissent moins vite. On ne butte pas en culture industrielle.

Récolte : tous les 2-3 jours, à la main, quand les grains sont à peine formés. Si on les récolte trop gros, la qualité est moins grande et les gousses durcissent. Les haricots pour conserverie sont récoltés à la machine. On compte qu'il faut entre 50 et 90 jours de culture pour le haricot nain. Le haricot à rames se récolte à partir de fin juillet jusqu'en fin septembre.

## **6. Maladies – Parasites**

Anthracnose du haricot : taches brun-noir sur les feuilles, tiges et gousses → Traiter les semences au benomyl, zinèbe ; pulvériser la Plante avec les mêmes produits ; utiliser des variétés résistantes ; rotation.

Graisse du haricot : bactéries qui donnent des taches jaune transparente, huileuses → variétés résistantes, pulvériser au zinèbe + Cuivre.

Pourriture grise : feutrage grisâtre par temps humide sur toutes les parties aériennes de la plante → traiter régulièrement au thirame.

## **7. Utilisations**

En salade, légume chaud ou froid.

## **8. Divers**

Conservation : - en frigo à 6° pendant une semaine.  
- congélation.

Commercialisation : en caisse de polyéthylène.