

GUIDE DE CULTURE : FÈVE

(*Vicia faba* L.)



Famille : *Fabaceae*
Sous-famille : *Faboideae*
Genre : *Vicia*

NOMS COMMUNS :

Féverole = forme à petits grains

Fève = forme à gros grains



ORIGINE

La forme sauvage de la fève est inconnue. Les fouilles archéologiques d'un village de l'âge de pierre près de Nazareth en Israël, datant de 6 800 à 6 000 ans avant J.-C., ont révélé les fèves les plus anciennes connues. Le Proche-Orient et l'Algérie sont donc considérés comme les régions d'origine de la fève actuelle. De là, elle s'est répandue à travers la Méditerranée jusqu'en Europe centrale. Au cours des premiers siècles après Jésus-Christ, un foyer de culture s'est développé sur la côte de la mer du Nord, car la féverole prospère même sur des sols salés.

À l'époque médiévale, la fève à petits grains (féverole) était un aliment de base important. C'est à cette époque qu'est apparue la forme à gros grains. Avec l'introduction des haricots *Phaseolus* d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud au XVIIe siècle, la culture des fèves a fortement diminué en Europe.



CARACTÉRISTIQUES VÉGÉTATIVES ET REPRODUCTIVES

- Plante annuelle
- **Hauteur de la plante** : 30 cm à 2 m
- **Fleur** : blanche avec une tache de mélanine (la plus commune) à blanc-violet, autopolinisation et pollinisation croisée.
- **Gousses** : 8 - 20 cm de long et 1 - 3 cm d'épaisseur. Elles sont pointues et glabres. Une gousse contient deux à six graines. Lorsque les gousses sont encore fraîches et vertes, les graines sont attachées à la gousse par le hile et sont nourries par la gousse. Dès que les graines sont arrivées à maturité, les gousses deviennent sèches, cassantes et brunes à noires. Pour vous en assurer, secouez la gousse, vous pouvez entendre les haricots cliqueter à l'intérieur.
- **Graines**: 0,5 - 2,5 cm de long, 4,5 - 6 mm d'épaisseur, initialement vert clair et de brun à rougeâtre ou à un vert plus foncé à pleine maturité.
- **Feuilles** : larges et ovales, 3 - 10 cm de long, jusqu'à 4 cm de large, quelque peu charnues et glabres. Lorsque les graines sont à maturité, les feuilles deviennent sèches et prennent une couleur brun-noir.
- **Tige** : érigée, carrée, creuse et glabre
- **Racine** : racine pivotante jusqu'à 1 m de profondeur, ramifiée dans la partie supérieure. Les bactéries symbiotiques s'y logent dans des nodules et fixent l'azote atmosphérique, qui peut par la suite migrer dans le sol et servir d'engrais naturel.
- **Délai entre deux cultures** : ne pas cultiver plus fréquemment que tous les 4 à 5 ans au même endroit.



SOL ET CLIMAT

- La fève préfère les sols lourds ou limoneux de pH neutres (6 - 7) avec une bonne capacité de rétention d'eau.
- Besoin en eau élevé pendant la germination ainsi que pendant la période de floraison et jusqu'à la formation des gousses.
- Préfère un climat frais et humide, ne tolère pas les périodes prolongées de chaleur et d'air sec.
- Attention aux gelées tardives autour des saints de glace (mi-mai). Si la plante est encore très petite, elle supporte mieux le gel, mais elle est plus sensible dès qu'elle a de nombreuses feuilles.
- Besoin de conditions partiellement ombragées à ensoleillés.



PRATIQUES DE CULTURE

- **Semis de printemps** : de fin janvier à fin avril
- **Semis d'automne** : uniquement les variétés résistantes au gel
- **Température minimale de germination** : 3 - 4 °C
- **Distance entre plantes** : environ 10 cm
- **Distance entre rangs** : environ 15 - 20 cm
- **Profondeur de semis** : 5 - 10 cm, plus le sol est léger, plus le semis doit être profond.
- **Délai de germination** : environ 2 semaines

Conseils :

- Le sol doit être un peu ameubli et amendé en compost. Hormis cela, la féverole n'a pas de grandes exigences.
- Aucun système de support n'est nécessaire, sauf si la culture se fait dans un endroit très venteux.
- Les féveroles doivent toujours rester dans un sol légèrement humide, mais jamais gorgé d'eau.
- Rotation des cultures : il est recommandé de planter des cultures exigeantes en azote avant et après la fève.



LES RAVAGEURS ET LES MALADIES

- **Puceron noir de la fève (*Aphis fabae*)** : peut infester les fèves à partir de mai, surtout si une plante hôte comme la boule de neige (viorne obier), la pivoine ou la luzerne se trouve à proximité. Les ennemis naturels comme les larves de coccinelles et les guêpes du genre ichneumon peuvent tenir les pucerons à distance.
- **Rouille** : Une infestation se reconnaît à des tâches et des pustules de type rouille sur la surface des feuilles. Il existe des remèdes contre ce champignon, mais il est recommandé d'arracher la plante entière dès que possible et d'éliminer les résidus. Le champignon persiste souvent bien dans le sol, c'est pourquoi les fèves ne doivent pas être cultivées au même endroit pendant une période prolongée.
- **La bruche de la féverole (*Bruchus rufimanus*)** : Ce n'est qu'après la récolte que vous saurez si le coléoptère a été actif. La bruche utilise les graines de fèves dans les gousses comme une sorte de "couveuse" pour sa progéniture. Il dépose ses œufs sur les gousses et les larves s'enfoncent dans les graines. Dès que le coléoptère est adulte, il disparaît en s'envolant. Il ne reste qu'un trou dans la fève. Des tests ont montré que les fèves bruchées ne sont pas toxiques et qu'elles peuvent être consommées ou utilisées comme semence.



RÉCOLTE ET UTILISATION

Les fèves et féveroles peuvent être récoltées “en frais” (gosses vertes) ou “en sec”, à maturité.

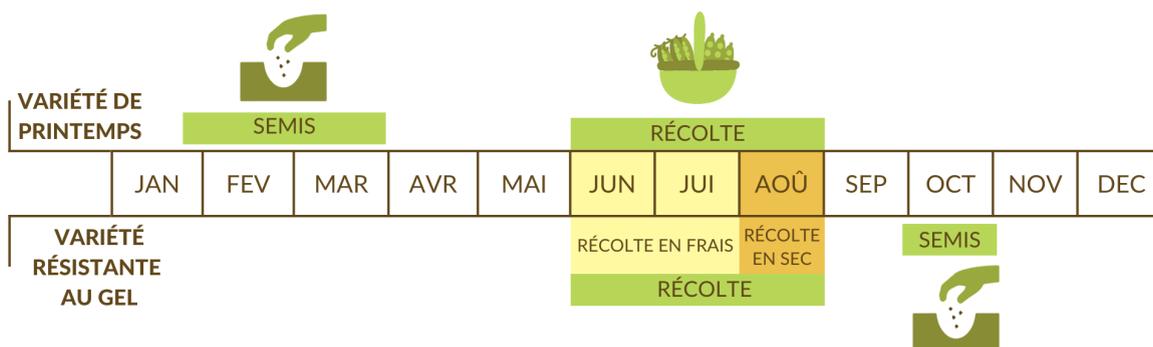
- **En frais:** La récolte a lieu environ 100 jours après le semis, lorsque les graines sont bien formées et font des bosses à la surface des gosses. Les graines ont alors une belle couleur verte brillante. Elles sont délicieuses simplement blanchies à l’eau bouillante.
- **En sec :** Les fèves sèches sont récoltées lorsque la plante et les gosses sont brun-noir. Elles sont écosées et conservées dans un endroit sombre, frais et sec. En tant que légumes secs, elles conviennent à de nombreux plats (p. ex., en falafel, dans des ragoûts ou des tartinades). Les graines gardent leur pouvoir germinatif environ 5 ans, ou plus si elles sont bien conservées.



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Attention au favisme : Environ 1 % des personnes en Europe centrale sont atteintes du défaut génétique G6PD, aussi appelé favisme. Le simple fait d'inhaler le pollen de la féverole ou de manger des graines peut entraîner la dégradation des globules rouges. Les symptômes sont des nausées, vomissements et diarrhées, douleurs abdominales et vertiges. En cas de favisme, attention à ne pas cultiver ni consommer de fèves !

CHRONOLOGIE



Le Global Bean Project est un réseau européen visant à promouvoir et à développer l'utilisation et la culture des légumineuses dans nos cuisines, nos jardins et nos champs. Voir les informations complémentaires, les auteurs et les références en ligne :

info@globalbean.eu
www.globalbean.eu



Supported by:



Federal Ministry
for the Environment, Nature Conservation,
Nuclear Safety and Consumer Protection

based on a decision of
the German Bundestag