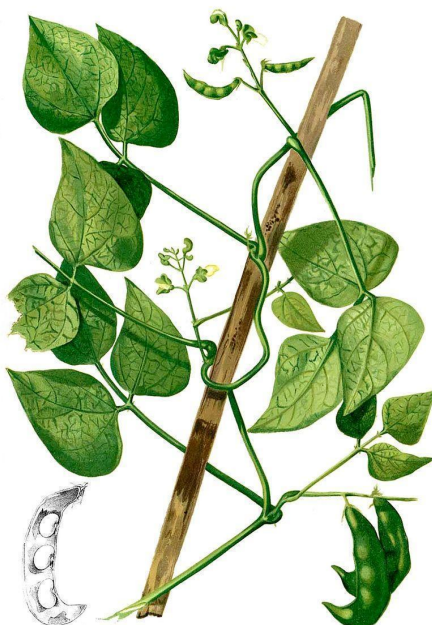


# GUIDE DE CULTURE : HARICOTS PHASEOLUS

(*Phaseolus spp.*)



Família : Fabacées  
Sous-famille : Faboideae

Dans le genre *Phaseolus*, les espèces domestiques couramment consommées sont:

- *P. vulgaris*, le haricot commun - haricots nains, haricots grimpants ("à rames"), cultivé pour les haricots verts ou les haricots secs.
- *P. coccineus*, le haricot d'Espagne, aussi appelé haricot écarlate, haricot-fleur, haricot à bouquet.
- *P. lunatus* le haricot de Lima - ses noms communs sont : haricot de Lima, Pois du Cap. Il existe des variétés naines et des variétés grimpantes.

Image : *Phaseolus lunatus*



## ORIGINE

Le haricot commun (*P. vulgaris*), le haricot d'Espagne (*P. coccineus*) et le haricot de Lima (*P. lunatus*) sont originaires d'Amérique centrale et ont été importés en Europe au 16<sup>th</sup> siècle dans le cadre des voyages de conquête coloniale. Des preuves archéologiques suggèrent que les haricots faisaient partie du régime alimentaire des habitants de l'Amérique il y a au moins 8 000 à 9 000 ans. Les parents sauvages du haricot d'Espagne sont originaires des régions plus fraîches et de haute altitude du Mexique et de l'Amérique centrale et préfèrent le climat plus frais et plus humide de l'Europe du Nord et des régions montagneuses de l'Europe du Sud. Les données archéologiques suggèrent que deux lignes distinctes de domestication du haricot de Lima sauvage ont eu lieu : l'une dans les Andes vers 2000 av. J.-C. et l'autre en Mésopotamie, très probablement vers 800 apr. J.-C.



## CARACTÉRISTIQUES VÉGÉTATIVES ET GÉNÉRATIVES

### Haricot commun (*P. vulgaris*)

- Cultivée comme une plante **annuelle**, elle peut être vivace dans les climats tropicaux.
- **Germination** : optimale à 20°-30° C, température minimale de 15° C. La germination est faible si la température du sol est inférieure à 10° C. La levée survient en 8 à 10 jours, jusqu'à 2 semaines dans des conditions plus froides. Idem pour les haricots d'Espagne et les haricots de Lima.
- **Hauteur de la plante** : Variétés naines : 20-60 cm de haut, variétés grimpantes : 2-3 m de haut.

- **Feuilles** : vertes divisées en trois folioles à bords lisses, quelque peu poilues, de 6 à 15 cm de long et de 3 à 11 cm de large, avec une base large et des extrémités pointues.
- **Tiges** : rampantes, grimpantes ou dressées et ramifiées, selon la variété.
- **Floraison** : Autopollinisation. La plupart des variétés fleurissent 4 à 6 semaines après le semis.
- **Système racinaire** à base d'une racines pivotantes avec des racines latérales situées pour la plupart dans les 15 premiers centimètres du sol.
- **Gousses** : Les gousses varient en longueur et en courbure (droite ou courbée), en section transversale (diamètre, plate, ronde) et en couleur (jaune, verte, pourpre et tachetée) avant que les graines ne commencent à se développer.
- **Les graines** : Les graines varient selon les cultivars en termes de forme, de taille, de couleur, de proportion d'amidon et de teneur en protéines.

#### Haricot d'Espagne (*P. coccineus*)

- **Vivace** : forme des tubercules, mais est sensible au gel, c'est pourquoi elle est généralement cultivée comme une plante annuelle. Il est cependant possible d'hiverner les tubercules pour les replanter au printemps.
- **Hauteur de la plante** : Les variétés grimpantes forment des tiges de 3 m à 3,5 m de haut.
- **Feuilles** : vertes divisées en trois folioles à bords lisses, quelque peu poilues, de 12 à 15 cm de long chacune. Les folioles ont une base large et des extrémités pointues.
- **Tiges** : Tiges vigoureuses qui rampent ou grimpent. Les variétés naines sont érigées avec des tiges ramifiées.
- **Fleurs** : pollinisées par les insectes. Selon la variété et le climat, la plupart des plantes fleurissent 8 à 10 semaines après le semis.
- **Racine** : Tubercule avec des racines latérales typiquement dans les 15 cm supérieurs du sol.
- **Gousses** : Gousses vertes et plates à la saveur et à la texture particulières.
- **Graines** : 2-3 cm de long, du blanc au noir en passant par le violet et le noir tacheté.

#### Haricot de Lima (*P. lunatus*)

- **Vivace**. Généralement cultivée comme une plante annuelle.
- **Hauteur de la plante** : buissons érigés : 30-90cm de haut, les variétés grimpantes forment des tiges de 4 à 6m.
- **Feuilles** : vertes divisées en trois, chacune de 6 à 15 cm de long et de 3 à 11 cm de large.
- **Tiges** : rampantes, grimpantes ou dressées et ramifiées, selon la variété.
- **Floraison** : autogame. Selon la variété, la plupart fleurissent 4 à 6 semaines après le semis, avec des fleurs blanches ou violettes.
- **Système racinaire** : à base de racines pivotantes, avec des racines latérales charnues.
- **Gousses** : 5-12 cm de long et contenant 2-4 graines.
- **Les graines** varient en termes de forme, de taille et de couleur.



## SOL ET CLIMAT

- **Sol** : Tous les *Phaseolus* préfèrent un sol alcalin et n'ont pas besoin d'un engrais azoté supplémentaire. Les sols trop riches donneront une croissance feuillue mais peu de haricots. Les haricots communs préfèrent un sol limoneux bien drainé (pas d'argile lourde ni de sol acide).
- **Eau** : Besoin élevé en eau pendant la germination, humidité moyenne et pas d'engorgement. Pour les haricots communs : Sensible à la sécheresse pendant la floraison et la formation des graines, sensible à l'engorgement.
- **Climat** : Climat chaud - sensible aux températures inférieures à 15°C et supérieures à 30°C pendant la floraison. *Coccineus* tolère mieux les températures plus fraîches que les autres espèces de *Phaseolus*, et est sensible aux températures inférieures à 10°C et supérieures à 30°C. *P. Lunatus* exige un climat chaud et humide. Choisir un emplacement ensoleillé.



## PRATIQUES CULTURALES

- **Période de semis** : dans le nord de l'Europe, les graines sont généralement semées sous abri d'avril à mai ; en Europe centrale, elles peuvent être semées directement de la mi-avril à la mi-mai ; dans le climat méditerranéen, elles sont semées à la même période ou au début du mois de juillet pour éviter la sécheresse et la chaleur pendant la floraison.
- **Température du sol** : température minimale de 15°.
- **Semis sous couvert** : Dans les régions où la période de végétation est assez courte (ce qui est particulièrement utile pour récolter des haricots secs), les graines sont semées dans de petits récipients individuels pour être repiquées lorsqu'il n'y a pas de risque de gel.
  - Pour les haricots d'Espagne (*P. coccineus*) : Les graines sont semées dans des conteneurs individuels - dans des pots plus profonds pour permettre un enracinement vigoureux - pour être transplantées lorsqu'il n'y a pas de risque de gel.
- **Distance entre les plantes** : Distance moyenne : 15 cm, plus éloignée pour les variétés aux plantes les plus étalées. Deux ou trois haricots grimpants peuvent être plantés à la base d'un poteau, mais les poteaux doivent alors être espacés de 40 à 45 cm.
  - Pour les haricots d'Espagne (*P. coccineus*) : La distance dépend de la disposition des supports. Deux ou trois graines peuvent être plantées à la base d'un poteau, à une distance de 40 à 60 cm. En cas de transplantation de plantes : 30 cm.
- **Distance entre les rangs** : dépend de la méthode de culture, haricots nains : 15-20 cm dans chaque direction, ou en rangs : 30-40 cm entre les rangs. Haricots grimpants : 30-40 cm entre les rangs, mais l'espacement peut dépendre de la disposition des supports.
- **Profondeur de semis** : 4-5 cm, plus profond si le sol est sec ou si des souris ou des campagnols risquent de déterrer les graines. Pour les haricots d'Espagne : 5-8 cm.
- **Conseils** : Pour les graines semées initialement sous abri, le système racinaire fibreux doit être transplanté avec précaution pour ne pas le perturber. Les haricots grimpants et les haricots de Lima ont besoin de supports tels que des cannes, des poteaux en bois, des structures métalliques prêtes à l'emploi ou des types de filets. Lorsque les haricots grimpants atteignent le sommet de leur support, ils peuvent être taillés pour favoriser la floraison et la formation des haricots, et éviter que les lianes ne s'emmêlent trop.
- **Haricot de Lima (*P. lunatus*)** : Cette variété de haricot ayant besoin de plus de chaleur et d'humidité que les variétés *vulgaris* ou *coccineus*, elle doit être semée sous abri et, hors des zones de climat méditerranéen, elle doit être cultivée entièrement dans une serre ou un polytunnel.



## RAVAGEURS ET MALADIES

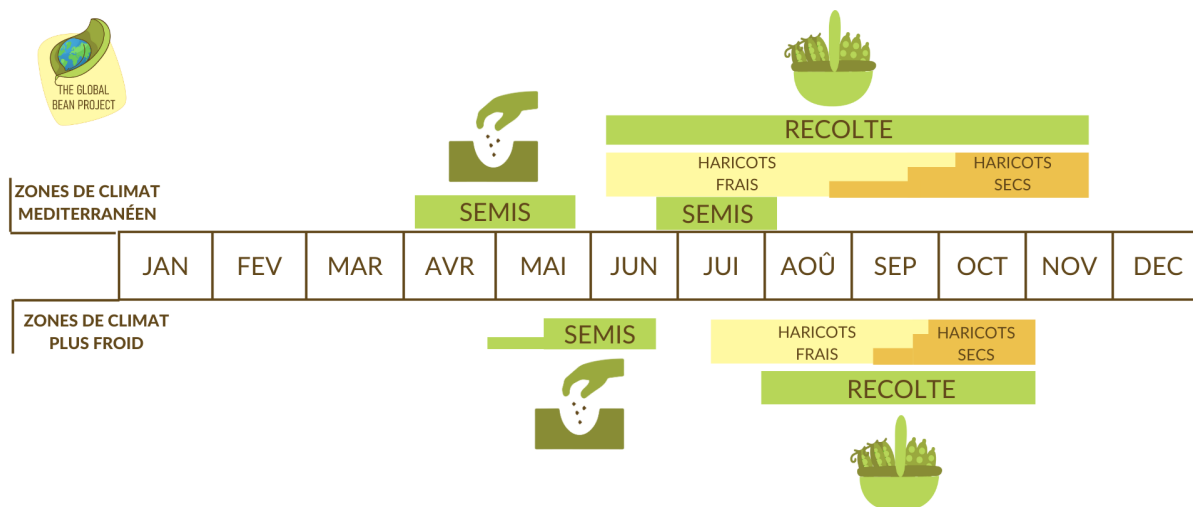
Placez si possible les jeunes plantes dans des pots pour les protéger des **limaces et des escargots**. Les **pucerons** (généralement sur les nouvelles pousses et la face inférieure des feuilles) peuvent être écrasés ou éliminés de la plante par lavage. Pour protéger les graines de la bruche du haricot (*Acanthoscelides obtectus*), placez les graines complètement séchées dans un sac hermétique et mettez-les au congélateur pendant au moins 3 jours. Conservez ensuite le sac dans un endroit frais et sombre. Si la plante est infestée par la **rouille du haricot** (*Uromyces appendiculatus*, pustules de spores brunes ou noires sur les feuilles, les tiges ou les gousses), cueillez les feuilles affectées, brûlez les plantes gravement affectées et ne conservez pas les semences des plantes infectées par la rouille. Il en va de même pour les plantes touchées par la "**graisse du haricot**" (*Pseudomonas syringae* pv. Phaseolica, taches brunes sur les feuilles entourées d'un halo jaune caractéristique) ou par la **sclérotiniose** (moisissures duveteuses sur les tiges pourries et grands corps gris et noirs (sclérotés) à l'intérieur des tiges).



## RÉCOLTE ET UTILISATION

- **Gousses vertes** : De nombreuses variétés, en particulier les plus modernes, peuvent être consommées au stade de la gousse verte (haricot vert ou haricot mange-tout).
- **Graines immatures** : Lorsque les graines ont gonflé, les gousses peuvent être écosées et les grains cuits et consommés "demi-secs". Ils sont délicieux et plus rapides à cuire que les secs.
- **Graines mures** : les haricots secs. Sous certains climats, les haricots peuvent être laissés à sécher sur la plante et récoltés lorsque toute la plante est sèche. En Méditerranée, la récolte a lieu entre juillet et début août, et en automne si les semis ont été effectués en juillet. En Europe centrale, la récolte est possible entre la fin août et la mi-octobre. En Europe du Nord, certaines variétés ne parvenant pas à maturité doivent être cueillies et séchées à l'intérieur.
- **Séchage des haricots pour le stockage** : Les graines doivent être soigneusement séchées avant d'être stockées dans des récipients hermétiques dans un endroit frais et sec. Il est conseillé de les faire tremper pour les réhydrater avant de les cuisiner (voir notre [fiche d'information sur la cuisson des légumes secs](#)).

## CALENDRIER



*Le projet Global Bean est un réseau européen et mondial visant à promouvoir et à développer l'utilisation des légumineuses dans nos cuisines et leur culture dans nos jardins et nos champs.*

Pour plus d'informations, les auteurs et les références sont disponibles en ligne :

[info@globalbean.eu](mailto:info@globalbean.eu)

[www.globalbean.eu](http://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