

# Guide de culture: Haricots

## Informations générales

Type de sol: Léger, bien drainé et riche en humus

Exposition: Plein soleil

Besoins en eau: Régulier sans excès

Plantes compagnes: carottes, concombres, choux-fleurs, pommes de terre, fraises, céleri

Plantes à éviter: ail, oignons, échalotes, fenouil, choux

## Calendrier de culture par région

### **Nord**

Semis en intérieur: Avril

Repiquage en extérieur: Mai

Semis direct: Mai, Juin, Juillet

Récolte: Juillet, Août, Septembre, Octobre

### **Centre**

Semis en intérieur: Avril

Repiquage en extérieur: Mai

Semis direct: Mai, Juin, Juillet

Récolte: Juillet, Août, Septembre, Octobre

### **Sud**

Semis en intérieur: Mars, Avril

Repiquage en extérieur: Avril, Mai

Semis direct: Avril, Mai, Juin, Juillet, Août

Récolte: Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre

### **Méditerranée**

Semis en intérieur: Mars

Repiquage en extérieur: Avril

Semis direct: Avril, Mai, Juin, Juillet, Août

Récolte: Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre

# **Guide étape par étape**

## **Préparation**

### **1. Choix des variétés**

Sélectionnez entre haricots nains (sans tuteur) ou à rames (grimpants), verts, jaunes, violets, ou à écosser selon vos préférences.

### **2. Préparation du sol**

Travaillez le sol sur 20-25 cm de profondeur. Les haricots préfèrent un sol léger, bien drainé et riche en matière organique.

### **3. Amendement**

Incorporez du compost mûr ou du fumier très décomposé. Évitez les apports d'azote frais qui favorisent le feuillage au détriment des gousses.

### **4. Installation des supports**

Pour les variétés grimpantes, installez des rames, treillis ou filets de 2 à 2,5 m de hauteur avant la plantation.

### **5. Réchauffement du sol**

Attendez que le sol soit suffisamment réchauffé (minimum 12°C, idéalement 15-18°C) pour semer, les haricots sont sensibles au froid.

## **Semis**

### **1. Préparation des graines**

Vous pouvez faire tremper les graines 12h dans l'eau tiède pour accélérer la germination, surtout pour les variétés à gros grains.

### **2. Semis direct**

Semez à 3-5 cm de profondeur, en poquets de 4-5 graines espacés de 40-50 cm pour les nains, 70-80 cm pour les grimpants.

### **3. Semis en godets**

Pour démarrer plus tôt, semez 2 graines par godet biodégradable profond, à repiquer en place sans perturber les racines.

### **4. Protection**

Couvrez d'un voile de forçage ou de cloches pour les semis précoces pour accélérer la germination et protéger des gelées tardives.

## **5. Échelonnement**

Échelonnez vos semis toutes les 2-3 semaines pour étaler la production tout au long de la saison.

## **Croissance**

### **1. Éclaircissage**

Quand les plants atteignent 10-15 cm, gardez les 2-3 plus vigoureux par poquet pour les variétés naines, 2 pour les grimpantes.

### **2. Arrosage**

Arrosez régulièrement sans mouiller le feuillage, surtout pendant la floraison et la formation des gousses.

### **3. Paillage**

Appliquez un paillis de 5-8 cm pour conserver l'humidité, réduire les mauvaises herbes et éviter les éclaboussures de terre.

### **4. Guidage des tiges**

Pour les variétés grimpantes, guidez les premières pousses vers les supports. Elles s'enrouleront ensuite naturellement.

### **5. Binage et désherbage**

Binez régulièrement pour aérer le sol et éliminer les mauvaises herbes, toujours délicatement pour ne pas abîmer les racines superficielles.

## **Entretien**

### **1. Surveillance de l'humidité**

Maintenez une humidité constante, les fluctuations d'arrosage peuvent causer la chute des fleurs ou des gousses mal formées.

### **2. Protection contre les ravageurs**

Surveillez les pucerons noirs, les araignées rouges et la mouche du haricot. Un voile anti-insectes peut être nécessaire.

### **3. Prévention des maladies**

Évitez d'arroser le feuillage pour prévenir les maladies fongiques comme l'antracnose ou la rouille. Assurez une bonne circulation d'air.

### **4. Fertilisation**

Les haricots, comme toutes les légumineuses, fixent l'azote atmosphérique. Une fertilisation légère en potasse peut être bénéfique pendant la floraison.

## **5. Soutien supplémentaire**

Pour les variétés très productives, renforcez les supports si nécessaire pour éviter qu'ils ne se cassent sous le poids des gousses.

## **Récolte**

### **1. Haricots verts/filets**

Récoltez quand les gousses sont jeunes et tendres, avant que les grains ne soient trop développés, généralement 7-10 jours après la floraison.

### **2. Haricots à écosser**

Récoltez quand les gousses sont renflées mais encore vertes, avec les grains bien formés mais tendres.

### **3. Haricots secs**

Laissez les gousses sur pied jusqu'à ce qu'elles jaunissent et sèchent. Récoltez avant les pluies d'automne et finissez le séchage à l'abri.

### **4. Fréquence de récolte**

Récoltez tous les 2-3 jours pour stimuler la production continue. Une récolte régulière encourage de nouvelles fleurs.

### **5. Technique de cueillette**

Utilisez les deux mains: tenez la tige d'une main et cueillez la gousse de l'autre pour éviter d'arracher ou d'endommager la plante.

## **Conservation**

### **1. Haricots frais**

Conservez au réfrigérateur dans un sac ou une boîte perforée jusqu'à 5-7 jours. Ne les lavez qu'au moment de les utiliser.

### **2. Congélation**

Blanchissez les haricots verts/filets 2-3 minutes dans l'eau bouillante, refroidissez-les rapidement et congelez-les pour une conservation de 10-12 mois.

### **3. Mise en conserve**

Stérilisez les haricots en bocaux selon les règles de mise en conserve pour une conservation de 1-2 ans.

### **4. Haricots secs**

Assurez-vous qu'ils sont parfaitement secs, stockez-les dans des contenants hermétiques à l'abri de l'humidité et des insectes pendant 2-3 ans.

## **5. Récupération des graines**

Sélectionnez les plus beaux plants pour récupérer les graines destinées aux semis de l'année suivante. Stockez-les dans un endroit frais et sec.