

Comment cultiver le haricot ?

Article publié le 28 juin 2021

On consomme ses gousses ou ses grains, frais ou secs. Il existe une multitude de variétés de haricots, arborant de multiples couleurs : vert, jaune, violet, pourpre... Du semis à la récolte, découvrez comment cultiver le haricot dans votre potager !



En fin de culture, les haricots laissent des reliquats azotés dans le sol qui l'enrichissent pour les prochaines cultures.

Le haricot nous vient d'Amérique du Sud, d'où il a été ramené par les conquistadors en Europe au XVI^e siècle. **C'est d'abord le grain qui fut consommé, car une fois sec, il se conserve longtemps.** Il a laissé peu à peu place à la gousse tendre que l'on mange depuis le XVIII^e siècle. Cette plante annuelle grimpante a un port volubile ou érigé pour les variétés naines. Les tiges s'enroulent autour de leur support et sont ponctuées de feuilles vertes à pourpres. **Selon les variétés, les gousses et les grains sont tantôt vertes, jaunes, violettes ou pourprées.** Les fleurs blanches, rouges ou violettes ornent la plante de mai à juillet.

Variétés de *Phaseolus vulgaris*

Le haricot fait partie de la famille des Fabacées et se divise en deux grandes catégories :

- **Les haricots grimpants, ou haricots à rames** : ils atteignent jusqu'à 4m de long et s'enroulent sur leur support.
- **Les haricots nains** : dotés d'un port érigé mais ramifié, mesurant environ 50cm de haut. **Certaines variétés – haricots à écosser – donnent plus spécifiquement des grains tandis que pour d'autres – haricots mangetout et à filets –, on mange les gousses.** Certaines variétés remplissent les deux fonctions.

Au sein des haricots mangetouts et à filets, il y a les haricots "à filets", qu'il vaut mieux cueillir au fur et à mesure des besoins, tous les deux ou trois jours car elles prennent vite le fil. Et les mangetout ou "filets sans fil", qui restent consommables plus longtemps (jusqu'à quatre semaines). Les mangetout ou les filets à gousses jaunes sont des "haricots beurre".

À savoir, les haricots nains ne mettent en moyenne que 50 à 60 jours pour produire (40 pour le 'Contender'), contre 60 à 80 pour les grimpants.

Haricots à rames

- **'Or du Rhin'** : aussi appelée 'Merveille de Venise', cette variété est un haricot mangetout beurre, avec des gousses jaunes et longues d'une trentaine de centimètres, aux grains noirs. Ce haricot mangetout est cultivé pour ses gousses.
- **'Princesse'** : de grands haricots mangetout longs de 12-13 cm, aux gousses plates sans parchemin, et à la saveur très fine. Très productif.

- **'Borlotto'** : variété cultivée pour ses grains. Elle produit une gousse rouge tachetée de blanc et un grain blanc marbré de rose. La saveur de sa chair évoque la châtaigne.
Haricots nains
- **'Triomphe de Farcy'** : voici une variété classique de haricot à filets qui doit être récoltée précocement pour ne pas avoir de fils. On la cultive pour ses longues gousses tendres et fines.
- **'Contender'** : une variété classique à filets intéressante pour sa grande précocité : on le récolte à 40-55 jours.
- **'Coco blanc précoce'** : on consomme les grains de ce haricot à écosser aussi bien frais que secs. Il produit des gousses plates d'une dizaine de centimètres à grains blancs.
- **'Comtesse de Chambord'** : cette variété cultivée pour ses grains est reconnue pour sa qualité gustative. Ses petites gousses plates renferment 4 à 6 grains blancs.

Semis du haricot

Où et quand semer ?

Privilégiez un **emplacement chaud** pour le haricot, c'est-à-dire au soleil et à l'abri du vent. Il aime toutefois garder les pieds au frais et redoute un sol trop sec. On le sème dès la mi-mai, une fois le risque de gelées écarté. Attention, les sols calcaires donnent des haricots secs difficiles à cuire, selon Jean-Paul Thorez, l'auteur du [Guide du jardin bio](#). Certains font tremper les graines dans l'eau pendant 24 heures avant de les semer si le temps est humide et froid.

Comment semer ?

1. Creusez des sillons de 2-3 cm de profondeur et espacés de 50 cm à 70 cm. Si le sol est très sec au moment du semis, arroser le fond des sillons quelques heures avant de déposer les graines
2. Placez des graines tous les 5 cm.
3. Recouvrez de terre.
4. Maintenez le substrat frais jusqu'à la levée.
5. Si les nuits sont encore fraîches, installez un tunnel que vous ouvrirez la journée.
6. Placez un tuteur pour les variétés grimpantes.
On peut aussi semer ses haricots en poquets : 3 grains dans des trous espacés de 50 à 75 cm les uns des autres.

Associations de culture

Le haricot fait partie de la "milpa", **la célèbre association** originaire du peuple **aztèque** mêlant courge, haricot et maïs. Le haricot offre de l'azote à la courge et au maïs, lequel sert de tuteur au haricot. **Avec leur feuillage charnu, les courges gardent un sol frais.** Les haricots sont des légumineuses. Lorsque la culture sera terminée, laissez les racines en terre, elles enrichiront le sol, et faites suivre leur culture par une culture exigeante en azote. Prévoyez de ne pas cultiver d'autres fabacées dans cette parcelle pendant trois à cinq ans (fève, luzerne, petit pois, pois mangetout, trèfle, lupin...).

Entretien du haricot

Après la levée, c'est le moment de biner le sol afin de préserver l'humidité, puis butter lorsque les deux premières feuilles sont bien développées. **Paillez abondamment pour conserver la fraîcheur du sol.** Arrosez régulièrement, au moins une fois par semaine s'il ne pleut pas. Il faut que le substrat reste frais, ni sec, ni détrempé.

Dans le cas de variétés grimpantes, placer des rames (perches de frêne, noisetier, bambou, etc.) de 2 à 3 m de longueur en les enfonçant, puis en les attachant ensemble avec de la ficelle.

Maladies et nuisibles du Phaseolus vulgaris

| Maladies et nuisibles | Symptômes | Prévention et traitements |
|-----------------------|--|---|
| Pucerons | <p>Pucerons visibles sur le revers des feuilles et sur les tiges, feuilles qui s'enroulent.</p> <p>Certains sont porteurs de maladies (mosaïque)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Semer des variétés tolérantes (nains à filet 'Aiguillon' et 'Cupidon', mangetout à rames 'Cobra'...) • Pulvériser une solution à base de savon noir <ul style="list-style-type: none"> • Prédateurs naturels |
| Bruche | <p>Après la récolte, grains perforés par de petits coléoptères qui y creusent des galeries</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Passer les grains au congélateur quelques jours avant de les mettre dans des bocaux |
| Anthracnose | <p>Par temps chaud et humide, taches noires, rondes et ovales, se couvrant de pustules rose clair sur les gousses, nécroses au niveau des nervures des feuilles.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Semer des variétés tolérantes (nains 'Argus', 'Pongo', mangetout à rames 'Blauhilde', 'Vesperial') • Pulvériser une solution à base d'extrait de prêle en prévention par temps doux et humide propice au champignon |
| Acariens | <p>Pullulation lors d'étés chauds et secs, provoquant dépigmentation et dessèchement des tissus, et formation de filaments au revers des feuilles.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Pulvérisation d'infusion de gousses d'ail, acaricide efficace, ou acaricide à base d'huile de colza |

Récolte et conservation

Selon la variété, on récolte les haricots entre 6 et 11 semaines après le semis. **Pour étendre la période de récolte, pensez à semer des variétés différentes et échelonner les semis à 15 jours d'intervalle.** Les variétés à gousses demandent des récoltes régulières, environ deux fois par semaine. Les grains frais sont prêts à être récoltés lorsque la gousse devient jaune. En ce qui concerne les grains secs, il faut attendre que toutes les gousses deviennent noires pour arracher le pied et récupérer les grains. Les gousses et les grains frais se consomment rapidement, mais peuvent aussi être congelés. On congèle le haricot vert une fois ce dernier blanchi. En revanche, le grain peut être congelé sans aucune préparation préalable. **Le haricot sec quant à lui, est séché tête en bas durant plusieurs mois.** Lorsque les grains sont secs, on les place dans un bocal hermétique.

Multiplication par semis

Comme pour la fève, on multiplie le haricot en semant ses grains. **Vous récupérez les grains sur de gousses entièrement noires.** Laissez-les sécher dans une pièce ventilée. Il ne vous reste plus qu'à les glisser dans un sachet bien fermé, que vous conserverez à l'ombre et au sec. La durée germinative des graines de haricot est de trois ans.

Marie Arnould et Audrey Chéritel