

Graines de Haricot Coco de Cocagne

[5HAR0107]



Semences non traitées de haricot Coco de Cocagne



Caractéristiques principales

Nom latin :	Phaseolus vulgaris
Nom vernaculaire :	Haricot coco de Cocagne
Lieu de culture :	*Serre chaude et Véranda, Potager & Verger, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Culture verticale - Tonnelle & Pergola, *Jardin tropical
Hauteur :	3 m
Type de plante :	Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
Port :	Grimpant
Feuilles :	Feuilles trifoliées de 8 à 12 cm de long.
Fleurs :	Floraison papilionacée blanche.
Fruits :	Gousses
Température minimale (Rusticité) :	de 0°C à 5°C
Recommandations :	20 gr équivaut à environ 50 graines.

Culture

Exposition :	Ensoleillé
Substrat / Sol :	Profond, Riche, fertile & humifère, *Humifère, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie)
Arrosage (plante adulte) :	2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs :	Rouille (maladie cryptogamique), Pucerons, Anthracnose (taches brunes à noires du feuillage - maladies cryptogamiques)
Culture au jardin :	Tuteurez les variétés grimpantes. Augmentez l'arrosage durant la floraison et la fructification. Une récolte des gousses de plus de 15 cm tous les trois jours provoque une deuxième floraison et augmente donc la production.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Facile, dans un pot de 25 cm de diamètre. Petite production.

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Période de semis pour les climats tempérés : avril - aout Congélation : 48h, dans un sachet ZIP, pour tuer d'éventuelles larves de bruche des légumineuses (petit insecte coléoptère dont la larve mange les graines), puis décongélation 24h à 48h au réfrigérateur Semer en lignes ou en poquets Éclaircir à 40 cm Semer toutes les deux semaines pour étaler la production
Durée de germination :	Quelques jours à quelques semaines

En savoir plus

Origine :	Amérique centrale, Proche-Orient & Moyen-Orient
Intérêt :	*Permaculture, *Comestible, *Productif, *Fruits
Recolte :	Récoltez les jeunes gousses.
Conservation :	Les haricots verts se congèlent très bien.
Propriétés :	Vitamines B9, C, calcium, magnésium et fer.

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.