Graines de Haricot beurre Major AB

[1HARB130]

Semences biologiques de Phaseolus vulgaris

Caractéristiques principales

Nom latin :	Phaseolus vulgaris Major
Nom vernaculaire :	Haricot nain mangetout beurre Major, Haricot commun, Haricot beurre, Haricot mangetout, Princesse, Fève turque, Faséole
Lieu de culture :	*Serre chaude et Véranda, *Serre froide, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, *Jardin tropical
Hauteur :	45 cm
Emprise au sol :	40 cm
Type de plante :	Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
Port :	Dressé (érigé), Buissonnant
Période de floraison :	Été, Printemps
Feuilles :	Feuilles vert moyen de 8 à 12 cm de long, pétiolées, alternes, composées trifoliées. Les 2 feuilles primordiales immédiatement au-dessus des cotylédons sont entières et opposées.
Fleurs :	Floraison au printemps. Grappes déterminées de 4 à 10 fleurs, naissant à l'aisselle des feuilles, hermaphrodites, zygomorphes, corolles papilionacées blanc-mauve.
Fruits :	Fructification de juin à septembre. Gousses jaunes d'or de 16 à 20 cm de long, droites, fines, très charnues, moelleuses, fondantes, aux grains noirs, sans fil.
Température minimale (Rusticité) :	*supérieure à 5°
Recommandations :	Le haricot cru est toxique !

Culture

Exposition :	Chaude, A l'abri du vent, Ensoleillé
Substrat / Sol :	Léger & Meuble, Riche, fertile & humifère, *Humifère, Profond, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie)
Arrosage (plante adulte) :	2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs :	Limaces, Acariens, Pucerons, Rouille (maladie cryptogamique), Escargots
Culture au jardin :	Buttez les pieds des plants lorsqu'ils font 20 cm de haut, jusqu'aux 2 premières feuilles, pour améliorer leur ancrage dans le sol. Paillez en été pour maintenir la fraicheur du sol. Arrosez sans mouiller le feuillage. Récoltez les haricots beurre régulièrement pour favoriser la production de nouvelles gousses. Associations positives : aubergines, carottes, choux, pommes de terre, radis. Associations négatives : alliacées, fenouils.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Culture dans un pot de 25 cm de diamètre et de 35 cm de profondeur. Les gousses immatures (avant que les grains à l'intérieur ne deviennent visibles) se consomment entières comme des haricots verts. Les grains extraits des gousses matures se consomment comme des petits pois. Les grains extraits des gousses sèches se consomment comme des haricots secs.

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** : mi-mars à août 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 Tremper les graines de Haricot beurre Major dans de l'eau pendant 24h Semer sous abri à partir de 15°C, en poquets de 4 à 5 graines Recouvrir de 1 cm de substrat et tasser Placer à la lumière Conserver le substrat humide mais non détrempé Planter en place après les dernières gelées Ou semer directement en place après les dernières gelées, en poquets de 4 à 5 graines, ou en ligne dans des sillons, à 40 cm de distance en tous sens Semer tous les 15 jours pour étaler la production
Durée de germination :	1 à 2 semaines

En savoir plus

Origine :	Amérique centrale
Intérêt :	*Permaculture, Plante amie des auxiliaires du jardin, *Graines, *Plante mellifère, *Fruits, *Comestible, *Productif

© L'intégralité du contenu de cette fiche est la propriété intellectuelle du Comptoir des graines - www.comptoir-des-graines.fr
La reproduction totale ou partielle est interdite.
L'usage de cette fiche est strictement réservé aux clients du Comptoir des graines pour les aider à manipuler et faire germer les semences acquises sur le site.

Recolte :	Récolte de juin à septembre. Gousses immatures : tous les 2 ou 3 jours. Gousses matures à écosser : au fur et à mesure de vos besoins. Gousses sèches : coupez le pied entier pour le sécher suspendu dans un endroit sec et aéré avant d'écosser.
Conservation :	Se conservent quelques jours dans le réfrigérateur. Gousses vertes immatures : blanchir 5 à 6 minutes, puis surgélation ou mise en conserve stérilisée. Haricots secs : se conservent 1 an dans des bocaux hermétiques.
Propriétés :	Gousses vertes immatures : riches en vitamines A, B9 et C, oligo-éléments et sels minéraux. Haricots secs : riches en vitamine C, oligo-éléments et protéines végétales. *

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

© L'intégralité du contenu de cette fiche est la propriété intellectuelle du Comptoir des graines - www.comptoir-des-graines.fr
La reproduction totale ou partielle est interdite.
L'usage de cette fiche est strictement réservé aux clients du Comptoir des graines pour les aider à manipuler et faire germer les semences acquises sur le site.