

Graines de Haricot à rames Coco Blanc

[1HAR0131]



Semences non traitées de Phaseolus vulgaris



Caractéristiques principales

- Nom latin :** Phaseolus vulgaris Coco Blanc
- Nom vernaculaire :** Haricot à rames à écosser Coco Blanc, Haricot à rames à écosser Gros Sophie, Haricot commun, Haricot vert, Haricot mangetout, Princesse, Fève turque, Faséole
- Intérêt :** Graines, Productif, Biodiversité ***, Fruits, Comestible, Plantes mellifères, Permaculture, Auxiliaires
- Lieu de culture :** Serre froide, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Verger et Potager, Jardin tempéré, Terrasse et Balcon, Tonnelle et Pergola
- Origine :** Amérique centrale
- Hauteur :** 200 cm
- Emprise au sol :** 40 cm
- Période de floraison :** Printemps
- Port :** Grimpant
- Type :** Annuelle, Grimpante
- 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.
- Fruits :** Fructification de juillet à octobre. Gousses de longueur moyenne, larges, vertes. Grains blancs, ovoïdes, environ 5 à 6 grains par gousse.
- Autres :** Liane à croissance indéterminée avec des vrilles qui s'enroulent autour d'un support.
- Température minimale (Rusticité) :** Supérieure à 5°
- Recommandations :** Le haricot cru est toxique !

Culture

- Arrosage :** 2 Moyen
- Exposition :** Ensoleillé, Chaude, A l'abri du vent
- Maladies / Ravageurs :** Limaces, Acariens, Pucerons, Rouille, Escargots
- Substrat :** Frais, Léger, Riche, Humifère, Profond
- Culture au jardin :** Créez un support pour faire grimper les rames d'haricot : un grillage, une tente canadienne ou un tipi formé par des tiges de bambou ou des branches.
Semez les graines au pied du support.
Buttez les pieds des plants lorsqu'ils font 20 cm de haut, jusqu'aux 2 premières feuilles, pour améliorer leur ancrage dans le sol.
Pincez le bourgeon terminal quand les haricots ont atteint le sommet du support pour favoriser des ramifications latérales productives.
Paillez en été pour maintenir la fraîcheur du sol.
Arrosez sans mouiller le feuillage.
Récoltez régulièrement pour favoriser la production de nouvelles gousses.
Associations positives : aubergines, carottes, choux, pommes de terre, radis.
Associations négatives : alliées, fenouils.
- Culture en pot :** Oui
- Conseils du comptoir des graines :** Culture dans un pot de 25 cm de diamètre et d'au moins 35 cm de profondeur (le haricot grimpant a des fines racines très profondes).
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 mures se consomment comme des petits pois.
Les grains extraits des gousses sèches se consomment comme des haricots secs.

Semis

Facilité : 1 Facile

Mode de semis : Période de semis pour les climats tempérés : avril à juillet

1. Tremper les graines dans de l'eau pendant 24h
2. Semer sous abri à partir de 15°C, en poquets de 4 à 5 graines
3. Recouvrir de 1 cm de substrat et tasser
4. Placer à la lumière
5. Conserver le substrat humide mais non détrempé
6. 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.

Techniques de semis : Trempage 24h, Mini-serre, Chaleur entre 15°C et 20°C

Durée de germination : 1 à 2 semaines

En savoir plus

Recolte : Récolte de juillet à octobre. 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 toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.