

## Graines de Haricot Azuki

[1HAR0134]

Semences non traitées de *Vigna angularis*

## Caractéristiques principales

- Nom latin :** *Vigna angularis* Azuki  
**Nom vernaculaire :** Haricot nain à écosser Azuki, Haricot rouge du Japon, Adzuki, Aduki, Soja rouge  
**Lieu de culture :** \*Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, \*Jardin tropical, \*Serre chaude et Véranda, \*Serre froide  
**Hauteur :** 50 à 80 cm  
**Emprise au sol :** 20 à 40 cm  
**Type de plante :** Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)  
**Port :** Buissonnant, Grimpant, Rampant, Dressé (érigé)  
**Feuilles :** Feuilles alternes, pétiolées, trifoliées. Folioles lancéolées à ovales, de 5 à 10 cm de long et 5 à 8 cm de large, acuminées, entières à trilobées. Feuilles primaires simples, opposées, cordées.  
**Fleurs :** Floraison de 30 à 40 jours, jusqu'à 3 fois dans la saison. Fausse grappe axillaire de 2 à 20 fleurs. Fleurs papilionacées, bisexuées, calice campanulé à dents courtes, corolle de 15 à 18 mm de long, jaune clair.  
**Fruits :** Gousses cylindriques de 5 à 13 cm de long et 0,5 cm de large, pendantes, légèrement comprimées entre les graines, presque glabre, 2 à 14 graines. Graines cylindriques à bouts arrondis, aplaties, de 5 à 7,5 mm de long et 4 à 5,5 mm de large, lisses.  
**Autres :** Racine pivotante de 40 à 50 cm de long.  
**Température minimale (Rusticité) :** \*supérieure à 5°

## Culture

- Exposition :** Chaude, A l'abri du vent, Ensoleillé  
**Substrat / Sol :** Riche, fertile & humifère, \*Humifère, Profond, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Léger & Meuble  
**Arrosage (plante adulte) :** 2/5 Arrosage moyen  
**Maladies / Ravageurs :** Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Pyrales (papillons), Maladies cryptogamiques  
**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 fraîcheur du sol.  
 Arrosez sans mouiller le feuillage.  
 Croissance optimale entre 15°C et 30°C : culture en serre chaude dans les régions tempérées froides.  
**Culture en pot :** Oui  
**Conseils du comptoir des graines :** Culture dans un pot de 25 cm de diamètre et de 50 cm de profondeur.  
 Se cultive comme engrais vert et pour lutter contre l'érosion du sol.  
 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 cuits de nombreuses façons, natures ou sucrés.  
 Très bon en graine germée.  
 Les grains séchés se transforment en farine.  
 Les grains torréfiés s'utilisent comme substitut du café.

## 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 :** fin avril à mi-juin  
 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 dans de l'eau pendant 24h  
 Semer sous abri entre 15°C et 20°C, en poquets de 4 à 5 graines  
 Recouvrir de 2 à 3 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 30 cm de distance en tous sens  
 Semer tous les 15 jours pour étaler la production  
**Durée de germination :** 1 à 3 semaines

## En savoir plus

**Origine :** \*Asie orientale

- Intérêt :** Plante fourragère, \*Plante mellifère, \*Fruits, \*Comestible, \*Graines, \*Productif, \*Permaculture, Plante amie des auxiliaires du jardin
- Recolte :** Récolte de juillet à septembre. Récoltez les gousses immatures tous les 2 ou 3 jours. Récoltez les grains secs en coupant le pied entier pour le sécher suspendu dans un endroit sec et aéré avant de l'écosser. Gousses sèches très déhiscentes.
- 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 :** Usage médical en Chine pour traiter des problèmes rénaux, la constipation, les abcès, certaines tumeurs, les risques de fausse couche, la circulation sanguine, etc...  
\*
- \*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.