

Graines de Haricot Azuki

[1HAR0134]

Semences non traitées de *Vigna angularis*

Caractéristiques principales

Nom latin :	<i>Vigna angularis</i> Azuki
Nom vernaculaire :	Haricot nain à écosser Azuki, Haricot rouge du Japon, Adzuki, Aduki, Soja rouge
Intérêt :	Comestible, Graines, Plantes mellifères, Permaculture, Auxiliaires, Alimentation animale, Productif, Biodiversité ***, Fruits
Lieu de culture :	Verger et Potager, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Serre froide, Jardin tempéré, Terrasse et Balcon
Origine :	Asie orientale
Hauteur :	50 à 80 cm
Emprise au sol :	20 à 40 cm
Port :	Buissonnant, Grim pant, Rampant, Dressé
Type :	Annuelle
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

Arrosage :	2 Moyen
Exposition :	Chaude, A l'abri du vent, Ensoleillé
Maladies / Ravageurs :	Oïdium, Pyrales, Maladies cryptogamiques
Substrat :	Riche, Humifère, Profond, Frais, Léger
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 mures 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 :	1 Facile
Mode de semis :	Période de semis pour les climats tempérés : fin avril à mi- juin

1. Tremper les graines dans de l'eau pendant 24h
2. Semer sous abri entre 15°C et 20°C, en poquets de 4 à 5 graines
3. Recouvrir de 2 à 3 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 30 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
------------------------------	--

© 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.

Durée de germination : 1 à 3 semaines

En savoir plus

- 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.