

## Graines de Haricot d'Espagne Emergo Blanc

[5HARB109]



Semences non traitées de Phaseolus vulgaris



## Caractéristiques principales

|   |  |
|---|--|
| <b>Nom latin :</b>                        | Phaseolus vulgaris Emergo Blanc, Phaseolus coccineus   |
| <b>Nom vernaculaire :</b>                 | Haricot à rames à écosser Emergo Blanc, Haricot à rames à parchemin, Haricot-fleur   |
| <b>Lieu de culture :</b>                  | *A protéger en hiver, *Jardin tempéré, Gazon & Prairies fleuries, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Culture verticale - Tonnelle & Pergola, *Serre froide, Jardin fleuri, *Jardin tropical, *Serre chaude et Véranda, Potager & Verger |
| <b>Hauteur :</b>                          | 3 à 4 m  |
| <b>Emprise au sol :</b>                   | 40 à 50 cm   |
| <b>Type de plante :</b>                   | Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires), Plante grimpante   |
| <b>Port :</b>                             | Grimpant   |
| <b>Type de feuillage :</b>                | Caduque  |
| <b>Période de floraison :</b>             | Printemps  |
| <b>Feuilles :</b>                         | Grandes feuilles vert moyen de 8 à 15 cm de long, pétiolées, alternes, composées trifoliées. Les 2 feuilles primordiales immédiatement au-dessus des cotylédons sont entières et opposées.   |
| <b>Fleurs :</b>                           | Floraison au printemps. Grappes de fleurs blanches papilionacées.  |
| <b>Fruits :</b>                           | Fructification de juin à octobre. Grandes gousses vert clair de 20 à 25 cm de long. Gros grains blancs.  |
| <b>Autres :</b>                           | Liane à croissance indéterminée avec des vrilles qui s'enroulent autour d'un support.  |
| <b>Température minimale (Rusticité) :</b> | de 0°C à 5°C   |
| <b>Recommandations :</b>                  | Le haricot cru est toxique !   |

## Culture

|   |  |
|---|--|
| <b>Exposition :</b>                       | A l'abri du vent, Ensoleillé, Plein soleil, Chaude   |
| <b>Substrat / Sol :</b>                   | Riche, fertile & humifère, *Humifère, Profond, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Léger & Meuble  |
| <b>Arrosage (plante adulte) :</b>         | 2/5 Arrosage moyen   |
| <b>Maladies / Ravageurs :</b>             | Limaces, Acariens, Anthracnose (taches brunes à noires du feuillage - maladies cryptogamiques), Pucerons, Rouille (maladie cryptogamique), Escargots   |
| <b>Culture au jardin :</b>                | 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.<br>Semez les graines au pied du support.<br>Buttez les pieds des plants lorsqu'ils font 20 cm de haut, jusqu'aux 2 premières feuilles, pour améliorer leur ancrage dans le sol.<br>Pincez le bourgeon terminal quand les haricots ont atteint le sommet du support pour favoriser des ramifications latérales productives.<br>Paillez en été pour maintenir la fraîcheur du sol.<br>Arrosez sans mouiller le feuillage.<br>Récoltez régulièrement pour favoriser la production de nouvelles gousses.<br>Associations positives : aubergines, carottes, choux, pommes de terre, radis.<br>Associations négatives : alliacées, fenouils. |
| <b>Culture en pot :</b>                   | Oui  |
| <b>Conseils du comptoir des graines :</b> | 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).<br>Les gousses immatures (avant que les grains à l'intérieur ne deviennent visibles) se consomment entières comme des haricots verts.<br>Les grains extraits des gousses matures se consomment comme des petits pois.<br>Les grains extraits des gousses sèches se consomment comme des haricots secs.  |

## Semis

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Facilité semis :</b> | 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu   |
| <b>Mode de semis :</b>  | <b>Période de semis pour les climats tempérés :</b> mars à août<br>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<br>Tremper les graines dans de l'eau pendant 24h<br>Semer sous abri à partir de 15°C, en poquets de 4 à 5 graines<br>Recouvrir de 3 à 4 cm de substrat et tasser<br>Placer en pleine lumière, sans soleil direct<br>Conserver le substrat humide mais non détrempé<br>Planter en place après les dernières gelées<br>Ou semer directement en place après les dernières gelées, quand le sol s'est réchauffé, en poquets de 4 à 5 graines, ou en ligne dans des sillons, à 40 cm de distance en tous sens<br>Semer tous les 15 jours pour étaler la production |

© 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 2 semaines

## En savoir plus

**Origine :** Amérique centrale

**Intérêt :** Plante amie des auxiliaires du jardin, \*Graines, Silhouette remarquable, \*Plante mellifère, \*Fruits, \*Comestible, \*Fleurs, \*Productif, \*Permaculture

**Recolte :** Récolte de juin 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.