

Guide de culture: Haricots

Informations générales

Type de sol: Léger, bien drainé et riche en humus

Exposition: Plein soleil

Besoins en eau: Régulier sans excès

Plantes compagnes: carottes, concombres, choux-fleurs, pommes de terre, fraises, céleri

Plantes à éviter: ail, oignons, échalotes, fenouil, choux

Calendrier de culture par région

Nord

Semis en intérieur: Avril

Repiquage en extérieur: Mai

Semis direct: Mai, Juin, Juillet

Récolte: Juillet, Août, Septembre, Octobre

Centre

Semis en intérieur: Avril

Repiquage en extérieur: Mai

Semis direct: Mai, Juin, Juillet

Récolte: Juillet, Août, Septembre, Octobre

Sud

Semis en intérieur: Mars, Avril

Repiquage en extérieur: Avril, Mai

Semis direct: Avril, Mai, Juin, Juillet, Août

Récolte: Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre

Méditerranée

Semis en intérieur: Mars

Repiquage en extérieur: Avril

Semis direct: Avril, Mai, Juin, Juillet, Août

Récolte: Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre

Guide étape par étape

Préparation

1. Choix des variétés

Sélectionnez entre haricots nains (sans tuteur) ou à rames (grimpants), verts, jaunes, violets, ou à écosser selon vos préférences.

2. Préparation du sol

Travaillez le sol sur 20-25 cm de profondeur. Les haricots préfèrent un sol léger, bien drainé et riche en matière organique.

3. Amendement

Incorporez du compost mûr ou du fumier très décomposé. Évitez les apports d'azote frais qui favorisent le feuillage au détriment des gousses.

4. Installation des supports

Pour les variétés grimpantes, installez des rames, treillis ou filets de 2 à 2,5 m de hauteur avant la plantation.

5. Réchauffement du sol

Attendez que le sol soit suffisamment réchauffé (minimum 12°C, idéalement 15-18°C) pour semer, les haricots sont sensibles au froid.

Semis

1. Préparation des graines

Vous pouvez faire tremper les graines 12h dans l'eau tiède pour accélérer la germination, surtout pour les variétés à gros grains.

2. Semis direct

Semez à 3-5 cm de profondeur, en poquets de 4-5 graines espacés de 40-50 cm pour les nains, 70-80 cm pour les grimpants.

3. Semis en godets

Pour démarrer plus tôt, semez 2 graines par godet biodégradable profond, à repiquer en place sans perturber les racines.

4. Protection

Couvrez d'un voile de forçage ou de cloches pour les semis précoces pour accélérer la germination et protéger des gelées tardives.

5. Échelonnement

Échelonnez vos semis toutes les 2-3 semaines pour étaler la production tout au long de la saison.

Croissance

1. Éclaircissage

Quand les plants atteignent 10-15 cm, gardez les 2-3 plus vigoureux par poquet pour les variétés naines, 2 pour les grimpantes.

2. Arrosage

Arrosez régulièrement sans mouiller le feuillage, surtout pendant la floraison et la formation des gousses.

3. Paillage

Appliquez un paillis de 5-8 cm pour conserver l'humidité, réduire les mauvaises herbes et éviter les éclaboussures de terre.

4. Guidage des tiges

Pour les variétés grimpantes, guidez les premières pousses vers les supports. Elles s'enrouleront ensuite naturellement.

5. Binage et désherbage

Binez régulièrement pour aérer le sol et éliminer les mauvaises herbes, toujours délicatement pour ne pas abîmer les racines superficielles.

Entretien

1. Surveillance de l'humidité

Maintenez une humidité constante, les fluctuations d'arrosage peuvent causer la chute des fleurs ou des gousses mal formées.

2. Protection contre les ravageurs

Surveillez les pucerons noirs, les araignées rouges et la mouche du haricot. Un voile anti-insectes peut être nécessaire.

3. Prévention des maladies

Évitez d'arroser le feuillage pour prévenir les maladies fongiques comme l'antracnose ou la rouille. Assurez une bonne circulation d'air.

4. Fertilisation

Les haricots, comme toutes les légumineuses, fixent l'azote atmosphérique. Une fertilisation légère en potasse peut être bénéfique pendant la floraison.

5. Soutien supplémentaire

Pour les variétés très productives, renforcez les supports si nécessaire pour éviter qu'ils ne se cassent sous le poids des gousses.

Récolte

1. Haricots verts/filets

Récoltez quand les gousses sont jeunes et tendres, avant que les grains ne soient trop développés, généralement 7-10 jours après la floraison.

2. Haricots à écosser

Récoltez quand les gousses sont renflées mais encore vertes, avec les grains bien formés mais tendres.

3. Haricots secs

Laissez les gousses sur pied jusqu'à ce qu'elles jaunissent et sèchent. Récoltez avant les pluies d'automne et finissez le séchage à l'abri.

4. Fréquence de récolte

Récoltez tous les 2-3 jours pour stimuler la production continue. Une récolte régulière encourage de nouvelles fleurs.

5. Technique de cueillette

Utilisez les deux mains: tenez la tige d'une main et cueillez la gousse de l'autre pour éviter d'arracher ou d'endommager la plante.

Conservation

1. Haricots frais

Conservez au réfrigérateur dans un sac ou une boîte perforée jusqu'à 5-7 jours. Ne les lavez qu'au moment de les utiliser.

2. Congélation

Blanchissez les haricots verts/filets 2-3 minutes dans l'eau bouillante, refroidissez-les rapidement et congelez-les pour une conservation de 10-12 mois.

3. Mise en conserve

Stérilisez les haricots en bocaux selon les règles de mise en conserve pour une conservation de 1-2 ans.

4. Haricots secs

Assurez-vous qu'ils sont parfaitement secs, stockez-les dans des contenants hermétiques à l'abri de l'humidité et des insectes pendant 2-3 ans.

5. Récupération des graines

Sélectionnez les plus beaux plants pour récupérer les graines destinées aux semis de l'année suivante. Stockez-les dans un endroit frais et sec.