

# Haricot d' Espagne

## *Phaseolus coccineus*



**Famille : Fabacées**

Graines de...	légume	fleur	aromatique
	X		

### Description :

Le haricot d'Espagne est une plante grimpante à la double vocation : on aime ses jolies fleurs rouges et on apprécie de manger ses haricots en gousse ou en graines. Il nous vient d'Amérique du sud.

### Exigences (climat, exposition, type de sol) :

Le haricot d'Espagne se cultive au soleil dans un sol riche, léger et frais. Préférez, si possible, une situation protégée du vent.

### Quand semer et récolter ?

Semis	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Récolte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

### Astuces pour des semis réussis :

Il germe en 10 jours à 20 °C dans une terre qui ne sèche pas, et pousse très rapidement quand il ne manque pas d'eau, et qu'il est dans une bonne terre.

Vous ferez des semis en poquets à partir du 15 mai et jusqu'à mi-juin, dans des trous de 4 à 5 cm de profondeur, tous les 50 cm, en espaçant les rangs de 80 cm à 1 m.

### Astuces pour la plantation :

Le haricot d'Espagne doit être arrosé généreusement et régulièrement. Il faudra le biner puis le butter lorsque les pieds feront 15 à 20 cm. Prévoyez des tuteurs solides d'au moins 2 m de hauteur sur lesquels faire courir les tiges grimpantes.

**Récolte** : On considère qu'on peut commencer à récolter les gousses quand elles sont au tiers et jusqu'à la moitié de leur taille définitive. La récolte dure jusqu'en automne et s'arrête quand les températures deviennent trop basses.

### Anecdote :

Les gousses se mangent coupées en lanières, cuites et préparées comme les haricots verts.

### Comment récolter les graines ?

Les premières gousses mûres fournissent les meilleures semences. Les laisser jusqu'à ce qu'elles brunissent. Choisir les plus gros grains. Distance d'isolation de 10 à 50 m d'un autre haricot. Passage au congélateur recommandé contre les parasites.

