



Redécouverte du
PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



Le haricot mangetout 'Cor des Alpes'

Phaseolus vulgaris

Description de la variété

Cette variété très productive est à maturité tardive. Elle produit de longues gousses droites, légèrement incurvées vers les ba, de 14 à 15 cm de long.

Les gousses sont intensément marbrées de violet sur fond vert.

Le grain est beige noisette panaché de noir.



Il était une fois...

Ancienne variété cultivée dans le val d'Aoste et la combe de Savoie, le haricot mangetout 'Cor des Alpes' est également cultivé du côté de Grenoble, dans le massif de la Chartreuse.

Variété locale, originaire des Alpes, elle n'est citée dans la Revue horticole qu'à partir de 1951, puis dans des revues anglo-saxonnes et suisses à partir de 1952.

S'il est communément appelé haricot mangetout 'Cor des Alpes', on le trouve parfois mentionné sous l'appellation Haricot 'Des paysannes'.

Le haricot mangetout 'Cor des Alpes'

Phaseolus vulgaris

PLANTATION

Semer les graines en poquet de trois graines, espacés de 30 cm environ sur la ligne. Espacer chaque ligne de 50 cm minimum. Pour deux lignes : implanter des rames afin que les tiges s'accrochent et grimpent. Les rames doivent faire au moins 2 mètres et être reliées entre elles au sommet entre les deux lignes.

Ou bien : semer les graines, une à deux par trou, en cercle autour d'un axe et implanter une rame par trou afin que les tiges s'accrochent et grimpent. Elles doivent faire au moins 2 mètres et être reliées entre elles au sommet pour former un « tipi ».

Afin d'éviter les hybridations, les haricots grimpants doivent être isolés d'au moins 50 mètres des autres variétés, naines ou grimpantes.

RÉCOLTE

De fin juillet à septembre, selon l'altitude.

Pour une meilleure conservation : congeler les graines pendant 3 semaines, contre la bruche du haricot (parasite qui mange l'intérieur de la graine).



*Réputé
d'une saveur
incomparable !*

Il peut se consommer en mangetout, en grains frais ou en grains secs. Dans ce dernier cas, faire tremper les grains secs pendant 4 heures dans l'eau froide avant de les cuisiner.

Cette variété est toujours cultivée dans la région des Alpes et on la trouve chez les principaux marchands grainetiers suisses et français.

« Quand le haricot fleurit, on mange des haricots 10 jours après. »



Redécouverte du
PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



Parc naturel régional de Chartreuse
Place de la Mairie
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse
Tél. 04 76 88 75 20
accueil@parc-chartreuse.net
www.parc-chartreuse.net