

Redécouverte du  
PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN  
CHARTREUSE



Il était une fois...

## Le haricot à rames 'Crochet de Savoie'

*Phaseolus vulgaris*

### Description de la variété

Le 'Crochet de Savoie' est un haricot mangetout, à rames, de maturité tardive et particulièrement productif.

La plante est très vigoureuse et extrêmement feuillue.

Les cosses sont d'un vert lumineux, charnues et totalement recourbées, en forme de croissant, de 10 à 12 cm de long.

Le grain est ovoïde, de couleur blanc crème.

Les amateurs qui le cultivent le considèrent comme « délicieux, avec une texture très fine, qui fond dans la bouche ».

Il semble qu'il s'agisse à l'origine d'une population (variété peu stable mais génétiquement diversifiée ce qui la rend plus résistante) car certains témoins chambériens décrivent des 'Crochets de Savoie' à grains de différentes couleurs.



Il s'agit d'une ancienne variété locale originaire de Savoie, mais également cultivée dans le massif de la Chartreuse jusqu'en Isère. Variété au bord de l'extinction dans la région, elle est réhabilitée depuis 2013 par une démarche de sauvegarde initiée par le réseau « Graines de troc » avec le soutien de la Société d'horticulture de Savoie. Elle est également diffusée dans la région d'Annecy dans le cadre du projet « Les Incroyables comestibles ».

*« Grains blancs pour les uns, grains noirs pour les autres. Ma mère, qui le vendait par centaines de kilos au marché du samedi à Chambéry préférerait quant à elle la variante italienne à grains chinés, plus facile à vendre car moins farineuse, tout en ayant un aspect très semblable. Ces haricots-là sont délicieux, prolifiques, résistants à la congélation, ce sont donc mes crochets de Savoie à moi ! »*

*« C'est une variété tardive et grimpante, j'en ai depuis 10 ans dans mon jardin, à Saint-Pierre d'Entremont. Je récupère les graines chaque année. Les premières provenaient de la Motte-Servolex. »*

Extraits des enquêtes réalisées en Chartreuse

# Le haricot à rames ' Crochet de Savoie '

*Phaseolus vulgaris*

## PLANTATION

Semer les graines en poquet de trois graines, espacés de 30 cm environ sur la ligne. Espacer chaque ligne de 50cm 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).



« Il faut laisser sécher les gousses du sommet pour la semence. Puis, échanger les graines de temps en temps avec quelqu'un pour renouveler la semence. On peut le faire avec le voisin par exemple ! »



*Il se mange  
frais, vert,  
délicieux!*

On peut le consommer en mangetout (gousse avec grains semi-mâtures) ou en grains (haricots secs). Dans ce dernier cas, faire tremper les grains secs pendant 4 heures dans l'eau froide avant de les cuisiner.



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