

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



FICHE DESCRIPTIVE HARICOT DE MATTIE

Nom scientifique: *Phaseolus vulgaris L.*

Nom commun: *Haricot.*

Dénomination: Haricot Baracafé de Mattie.

Origine géographique: Région Piémont, Province de Turin, commune de Mattie et zone limitrophe de la Vallée de Suse.

Reproduction: *autogame.*

Caractéristiques de la PLANTE

Plante a port grimpant.

Caractéristiques de la FLEUR

Fleurs en grappes de couleurs blanches.

Caractéristiques de la SEMENCE

Cotylédon de couleur blanc crème. Tégument de couleur variable du crème au marron clair avec des stries plus ou moins diffuses sur tout le tégument, et de coloration marron, d'où le nom de Baracafé (eil de couleur blanc cerné d'un halo plus sombre de couleur marron rougeâtre).

HARICOT DE MATTIE / CULTURE

APTITUDES ET EXIGENCES PEDOCLIMATIQUES

Il est cultivé sur des terrains humides et marais souvent caractérisés par une forte teneur en matière organique et une humidité constante appelés “sagne” en dialecte local.

EPOQUE DE SEMI, DE PLANTATION, ET DISTANCES DE PLANTATION

Il se sème pendant la première quinzaine du mois de mai avec une distance de 50-60 cm sur rang et un mètre entre rang. Maturité commerciale: septembre.

TRAVAUX A REALISER

Le haricot Baracafé doit être tuteuré avec des cannes de bambou. Le désherbage avantage la culture.

EXIGENCES NUTRITIONNELLES ET APPORTS

Apports (kg/quintal de produit):

N	P ₂ O ₅	K ₂ O
0,9	0,5	1,5

Administrer une fertilisation éventuellement avant semis. Des fumures de couvertures azotées pourront être apportées uniquement en période de pluviométrie intense et prolongée.

MALADIES ET RAVAGEURS

Parmi les agents pathogènes, la graisse du haricot, l'antracnose, la rouille et la pourriture basale sont les principaux problèmes phytosanitaires. Les pucerons et les punaises sont les principaux ravageurs.



Le Haricot Baracafé de Mattie est une variété de haricot du type «borlotto» cultivé en quantité importante dans les zones de montagne de la Vallée de Suse. Contrairement à la majeure partie des haricots, cette variété est particulièrement résistante à une humidité élevée du sol. Elle se développe en effet dans les “Sagne”, terrains riches en matière organique souvent inondés avec de l'eau résultant de la fonte des neiges de l'hiver. De saveur délicate et adaptée à la restauration, il est cultivé par quelques agriculteurs de la vallée de Suse qui protègent cette variété.

Projet Interreg Alcotra n. 139 “Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière”

www.bioeurope.info