

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



FICHE DESCRIPTIVE HARICOT ÉCOSSAIS

Nom scientifique: *Phaseolus vulgaris L.*

Nom commun: *Haricot.*

Dénomination: *Haricot Écossais.*

Origine géographique: *Région Piémont, Province de Cuneo, commune de Torresina et en général dans toute la Haute Langa.*

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. Tégument de couleur blanc avec des stries de couleur pourpre caractéristiques plus ou moins réparties sur tout le tégument. L'œil est de couleur blanc.

HARICOT ÉCOSSAIS / CULTURE

APTITUDES ET EXIGENCES PEDOCLIMATIQUES

Il est cultivé sur sol meuble, frais, bien drainé avec une bonne quantité de matière organique et un optimum de pH de 6 à 6,8.

EPOQUE DE SEMI, DE PLANTATION, ET DISTANCES DE PLANTATION

Semi fin avril - première quinzaine du mois de entre rang de un mètre. Maturité commerciale: mai avec une distance entre plant de 50-60 cm et septembre.

TRAVAUX A REALISER

Le Haricot Écossais 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.

L'apport de substance organique ne doit pas être excessif pour éviter que la croissance végétative des plantes ne se fasse au détriment de la production.

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 Écossais est une variété de haricot de type "borlotto". Il est depuis toujours cultivé sur les collines de la Haute Langa. Si le haricot Écossais ressemble à un haricot "borlotto", sa graine est oblongue, légèrement marbrées, et de couleur violacée. Une fois sec, il garde une peau très fine et a une saveur très délicate qui rappelle celle de la châtaigne. A l'époque, la culture était répandue dans toute la Haute Langa et probablement aussi dans les régions voisines de la Ligurie. Actuellement, la survie de cette variété est liée à la volonté de quelques agriculteurs dans les gardiens qui vivent dans le Cebano.

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

www.bioeurope.info