



Ses qualités gustatives sont remarquables (grain fondant, fin en goût, très goûteux) et c'est un haricot particulièrement digeste. Le haricot Comtesse de Chambord se récolte de préférence sec. On peut aussi le consommer en haricot vert avant le remplissage des grains.

## Calendrier de culture



## Conseils de culture

**Exposition** ensoleillée (mais craint les chaleurs excessives)

**Sol** léger, riche en matière organique, pas trop compact

### Semis

De mai à juin, dans un sol réchauffé (15°C minimum)

Sur des lignes distantes de 40cm.

4-5 grains en poquets tous les 40cm ou 1 grain tous les 5 cm

### Entretien

Binage quelques jours après la levée

Buttage lorsque les plantules ont atteint 10-12 cm

Arrosages importants à la levée et lors de la formation des gousses

### Récolte

Trois mois après le semis

Le grain se conserve mieux dans sa gousse : suspendez les pieds entiers sous le toit et écossez à mesure de vos besoins

## Description

**Plante** naine à demi-grimpante, au port très ramifié

### Gousses

Très nombreuses

Assez courtes (8-9 cm)

4 à 6 grains par gousse

### Grains

Blancs

Ovoïdes et petits

## Origine de la variété

Le haricot Comtesse de Chambord est une très ancienne variété (traces dans les années 1850) originaire de la région de Chambord.

## Statut actuel

Variété inscrite au catalogue officiel

Semences commercialisées

Production en maraîchage et en grande culture

