HARICOT BARANGEONNIER

Phaseolus vulgaris L.

Le haricot Barangeonnier est très productif et résistant à la sécheresse. Ses grains sont à consommer de préférence demi-secs. Il est très apprécié pour ses grandes qualités gustatives. On le consommait traditionnellement en soupe ou froid en vinaigrette.

Calendrier de culture

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Conseils de culture

Exposition ensoleillée (mais craint les chaleurs excessives)

Sol léger, riche en matière organique, pas trop compact

Semis

En mai et juin, dans un sol réchauffé (15°C minimum)
Sur des lignes distantes de 40 cm
4-5 grains en poquets tous les 40cm ou 1 grain tous les 5cm

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

Description

Plante naine (mais pouvant monter assez haut)

Gousses

Vert-jaune
Marbrées de rose

Grains

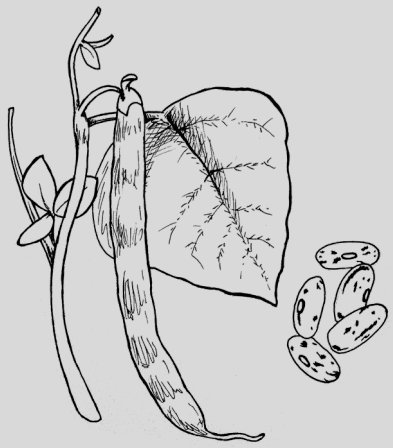
Rouges marbrés de rouge foncé

Origine de la variété

Cette variété est une variété paysanne originaire du Berry dont le nom se rattache à la rivière « Barangeon », située au Nord-Ouest du Cher. Elle était très cultivée au siècle dernier autour du village de Vignoux-sur-Barangeon.

Statut actuel

Variété inscrite au catalogue officiel

Semences commercialisées

Production en maraîchage et en grande culture