

FÊTE DES SEMIS 2023

TABLE RONDE « RÉUSSIR SA SEMENCE DE HARICOT »



La Fête des semis 2023 a réuni une centaine de personnes sur le WE, entre Ferrals et Cesseras. De nombreux échanges de semences, bulbes et greffons ont été réalisés et ont créé de chouettes moments conviviaux.

De retour sur la table ronde du matin, voici ce que nous avons pu retenir sur la semence de haricot.

Date : 05/03/2023

Rédaction : Axel Wurtz (Biocivam 11, animateur) et Mélissa Moles (Chemin Cueillant, animatrice technique)

Quelle différence entre « haricot » et « dolique » ?

Une différence évoquée : les mongettes sont des doliques (de l'occitan « mounjeto »), du genre *Vigna* et les haricots appartiennent au genre *Phaseolus* (parmi les plus connus *Coccinus* -haricots grimpants- ou *Vulgaris* -haricot commun-).

La graisse du haricot

Un papier a été publié sur ce sujet en 2018 par Stéphanie KLAEDTKE sur *Les artisans semenciers, les haricots et leurs agents pathogènes*.

<https://doi.org/10.4000/etudesrurales.14930>

La graisse est une bactérie spécifique du haricot qui le nécrose par des taches brunes sur les feuilles, les tiges et les gousses. Elle ne touche à priori pas les autres légumineuses. Il a été mentionné pendant la table ronde que la bactérie se conserve dans les sols pendant + ou - 5 ans (jusqu'à 8 ans) mais qu'un sol vivant, par son équilibre écosystémique, parvient à contenir la maladie.

Marie évoque qu'il existe un vrai lien entre sol vivant et état phytosanitaire des semences paysannes.

Aussi, les rotations culturales longues sont d'autant plus importantes pour maîtriser le risque de développement de la graisse.

La graisse est une maladie de quarantaine (classification européenne pour les pathogènes les plus préoccupants) car elle se répand très vite et très largement, dans l'espace.



Sensibilité à la chaleur

Parmi les enjeux agronomiques, outre le besoin d'eau pour les haricots (pas de variétés mentionnées qui pourraient se cultiver en sec sur nos territoires), le haricot peut être sensible à la chaleur. Il est mentionné des expériences de "fonte des semis", en terre, et aussi des arrêts dans la fructification en cas de hautes températures.

Les haricots de Ladislav (à Riols) et itinéraires techniques

Ladislav est maraîcher à la retraite. Il nous parle de son expérience avec la semence paysanne de haricot.

Les haricots verts nains mange-tout La Victoire et Chocolat

Le haricot vert La Victoire a un grain mature de couleur violacé à noir.

Le haricot vert Chocolat a un grain mature de couleur chocolat au lait. Ce haricot vert est plutôt fin et de couleur légèrement marbré violacé.

Le haricot coco nain blanc de Carpentras « Les Quarantounes »

C'est une variété adaptée à l'Hérault qui a un historique avec les bateaux en partance de Bordeaux pour la pêche à la morue en terre neuve. Ce haricot sec était embarqué pour son excellente conservation. Il a la peau fine, sa cuisson est rapide. Ladislav n'a pas remarqué de maladie. Ce haricot fait beaucoup de graines. Son nom « Quarantounes » vient du fait que cette variété vient à graine 40 jours après la floraison.

Le semis a lieu début juillet, puis il se développe très vite : au 28 juillet, 3 feuilles apparaissent, puis 40 jours après c'est la floraison, et 40 jours ensuite il fait ses graines.

En revanche, lors du vannage, ce haricot se casse (70% à chaque fois, environ).

Un sujet est posé à la table ronde : si on re-sème les 30% qui ne se sont pas cassés lors du vannage, pour sélectionner la résistance au vannage, que se passe-t-il ?

Dans un premier temps, il se trouve que ces 30% ne proviennent pas nécessairement du même pied car Ladislav sélectionne les grains après battage, et non pied par pied. Difficile donc, sans sélection pied par pied, de sélectionner les grains qui résisteront au cassage.

Une discussion a lieu sur la nécessité de suivre des groupes de paysan·nes semencier·es pour tester ces sélection pied par pied, ce que le·la maraich·ère n'a pas le temps de faire seul·e.

Dans un second temps, il est rappelé que lorsqu'on fait une sélection, il faut toujours se poser la question de ce qu'on risque de perdre : et si en sélectionnant ces haricots non-cassants on perdait ses autres qualités : sa peau fine, sa cuisson rapide et son nombre important de graines par gousse ?



Le haricot vert mange-tout La Victoire ou Chocolat

Ils sont semés au semoir sème-tout ou semoir Ebra tous les 9-11 cm, ce qui est beaucoup mais nécessaire pour le développement foliaire, et donc le nombre de grains par pied. Le semis se fait en surface le long du goutte à goutte quand le sol est à réchauffé à 15°C, autour du 15 mai, puis on réalise un buttage (on enfouit donc le goutte à goutte). Au stade 12 feuilles, on réalise un sarclage, un décompactage pour aérer le sol et un désherbage. L'arrosage s'effectue après le fruit.

Ladislav nous parle aussi de l'Aggrozouk, un outil dont les plans sont en libre accès sur le site de l'Atelier Paysan (<https://www.latelierpaysan.org/Aggrozouk>).

Dans la rotation, ce haricot intervient après la pomme de terre et la tomate.

Le décalage des semis

Une planche de haricot dure 15 jours. Le dernier semis intervient au 15 août au plus tard, sans grande garantie de récolte à cette période de l'année. Pour cela, Ladislav nous conseille de démarrer les semis plus tôt dans l'année, vers mai/juin, et de faire plusieurs semis décalés de 15 jours.

Hybridation

Pour lutter contre l'hybridation, les planches peuvent être séparées de 15 mètres les unes des autres, c'est suffisant.

Pour la conservation – lutter contre le charançon

L'idéal est qu'à la récolte on place le plant entier dans un bourra de récolte (avec le moins de terre possible) ou juste les causses si on peut les récolter une à une. On place les bourras au soleil, ce qui rend les causses craquantes.

Après foulage aux pieds. Les grains sont versés face à un ventilateur puis passés au tamis pour éliminer les plus petits grains. Le tri se termine par une sélection visuelle pour éliminer les grains atypiques. On les congèle à -18/-24°C pendant 3 semaines (compter au moins 3 jours/kilo selon le conditionnement).

Johann conseille une deuxième congélation de manière à bien tuer la larve de charançon qui peut résister à une première congélation. Effectivement, le charançon meurt à -20°C. Il faut toutefois veiller à ce que la larve ne soit pas desséchée à l'intérieur de la graine, car c'est une forme de dessiccation qui lui permet une forme de dormance.

Ladislav place les grains dans des pochettes plastique de 250 g quand c'est de la semence, et dans des sacs en krafts quand c'est pour la vente alimentaire.

Les méandres taxonomiques, une co-évolution humain-plante-lieu

Mélissa, animatrice technique à Chemin Cueillant, résume à l'assemblée une étude sur les « haricots vagabonds » présentée par J-L Brault, à Graine del Pais, et réalisée dans le cadre d'un projet européen. Cette étude relate une expérimentation menée sur le haricot flageolet chevrier blanc, qui au cours des générations, révèlent des traits phénotypiques déviants ou « hors-type » par rapport aux parents, appelés les « haricots vagabonds ».

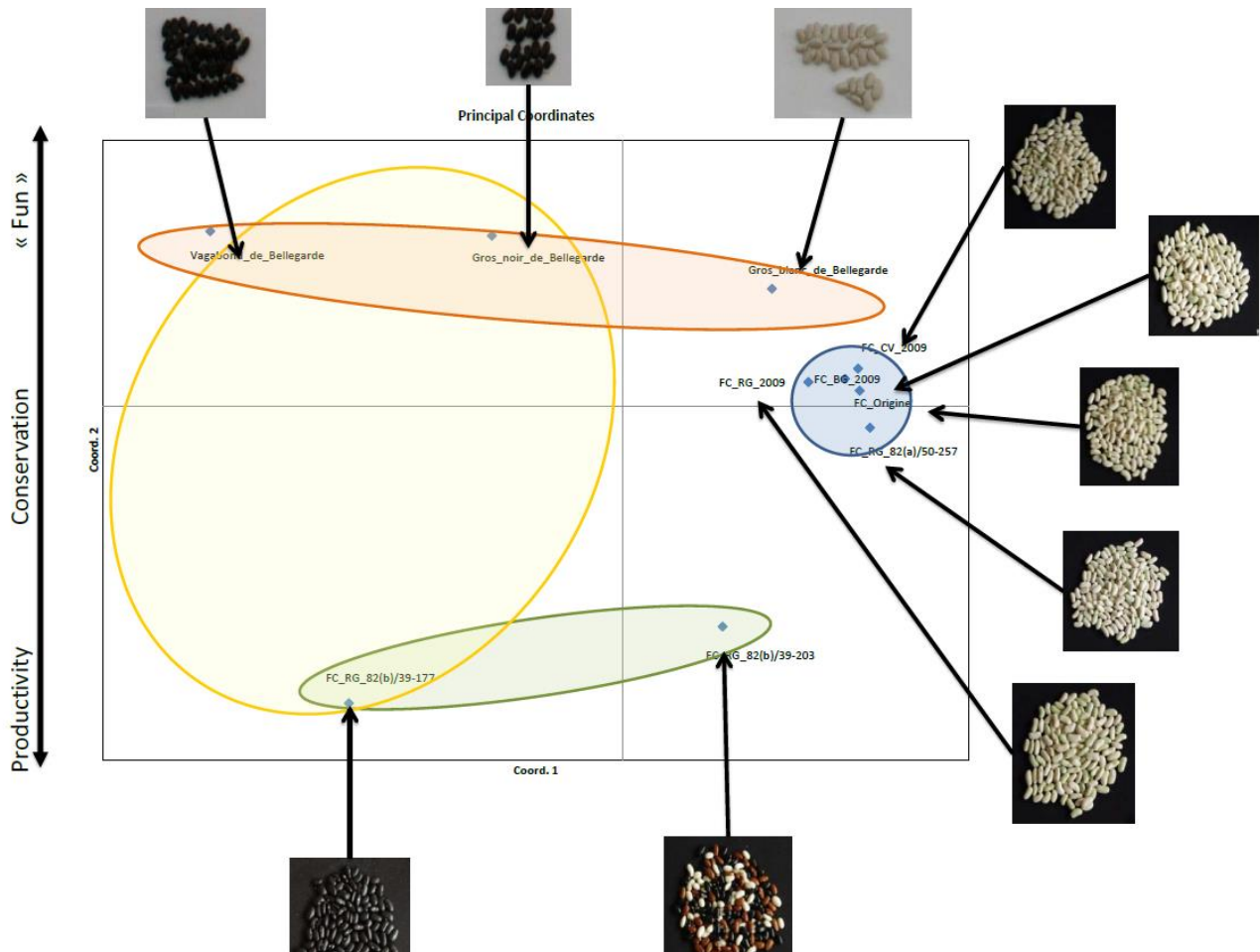
[Extrait de l'article Graine del Pais - <https://grainesdelpais.com/notre-ethique/la-coevolution-humain-plante-lieu>]

Dans le cadre du projet européen « Farm Seed Opportunities », une variété-population de haricot flageolet chevrier blanc a été cultivée pendant trois années, par différents producteurs, à différents endroits.

Dès la première année de culture, les producteurs n'ont pas obtenu exactement les mêmes haricots ! Certains ont récolté des haricots blancs comme ceux de départ, alors que d'autres en ont récolté des noirs. Puis quelques producteurs ont choisi de ressemer les haricots blancs tandis que les autres ont préféré ceux qui sont devenus noirs.

La deuxième année, ceux qui ont choisi de ressemer les blancs ont à nouveau récolté des haricots blancs et parmi ceux qui ont ressemé les noirs, certains ont vu apparaître des haricots marrons !

Ces plantes qui développent de nouvelles caractéristiques (comme la couleur marron et noir dans ce cas) sont appelées « mutants » par les scientifiques. Mais nous, artisans semenciers de variétés-populations, préférons les appeler des « vagabonds » car nous trouvons ce terme plus approprié par rapport à notre vision du vivant.



(Graphique extrait de : Serpolay-Besson, E., Goldringer, I., Negri, V., Raggi, L., Tissi, C., & Chable, V. (2012, April). On-farm breeding of bean populations, an approach of genetic diversity evolution. In SOLIBAM 1st Stakeholder congress)

Sur ce graphique on voit apparaître 4 pools génétiques issus des 3 différents types de sélection : « productivité » ; « conservation » et « pour le fun ».

Des analyses génétiques ont été réalisées sur ces échantillons (haricots blancs nains, noirs et marrons grimpants). Elles permettent seulement de constater que les haricots qui se ressemblent visuellement (au niveau de leur couleur dans ce cas) se ressemblent aussi génétiquement, alors que ceux qui sont différents visuellement sont plus éloignés génétiquement. Concrètement, cela signifie que les haricots blancs des différents paysans ont un génotype similaire, tout comme les haricots noirs entre eux et les haricots marrons entre eux, alors que si l'on compare le génotype de différents haricots : blancs, noirs et marrons, on constate qu'ils sont beaucoup plus éloignés génétiquement.



CHEMIN CUEILLANT
L'AGROÉCOLOGIE RAYONNE EN MINÉROIS



On se voit à la prochaine Fête des semis !