

# Haricot

main Maxibel - Bis



**Famille :** Fabacées

**Nom Latin :** Phaseolus vulgaris var. nana

Ce haricot de type français résiste bien aux maladies et produit des fruits très minces de 16 cm de long, dénués de fil et d'un beau vert foncé. Pour une récolte prolongée, on récolte les haricots tendres et savoureux tous les 2 ou 3 jours. Ils se mangent frais, marinés ou congelés.

## Jardinons

### Semis

Germination :	Facile
Profondeur :	2-3 cm
Température :	21° - 27° C
Temps de Germination :	5 - 12 jours
Type de Semis :	Semis extérieur
Technique de semis :	En ligne

### Culture

Culture :	Facile à cultiver
Température de Culture :	15° - 20° C
Transplantation :	Non recommandée
Distance entre les semis :	12 cm
Distance entre les Rangs :	45 cm
Temps de maturation :	50 jours
Luminosité :	Plante de soleil

## Suite

main Maxibel - Bio

### Permaculture

Zone de Rusticité :	3B
Luminosité :	Plante de Soleil
pH du Sol :	pH peu acide
Texture du Sol :	Sol meuble (limoneux)
Humidité du Sol :	Sol frais et bien drainé
Fertilité du Sol :	Plant peu exigeant en compost à dominance bactérienne

### Plante Bon Voisinage

Bourrache, brocoli, capucine, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, courgette, épinard, fraisier, laitue, mâche, melon, navet, panais, radis, romarin, rutabaga, sarriette, souci

### Plante Mauvais Voisinage

Ail, asperge, aubergine, betterave, ciboulette, oignon, persil, piment, poireau, poivron, pois pomme de terre, tomate, poireau

### Conseil Horticole

**Culture :** Semer au 2 semaines pour une récolte continue. Demande du soleil et un fertilisant sans contact direct aux semences.

**Récolte :** Pour éviter les maladies, récolter durant les belles journées en après-midi. Plus vous récoltez, plus la production augmente.