Le haricot vert

Le haricot est originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud. Il a été introduit en Europe par Christophe Colomb lui-même et d'autres navigateurs ont assuré sa dispersion en Afrique et en Asie.

Phaseolus vulgaris est une légumineuse.

Il existe un nombre très élevé de variétés commerciales et les travaux de sélection et d'amélioration ont permis d'éliminer les structures fibreuses des gousses pour aboutir à des types « filets » et « mangetout ».

Poussant à l'origine comme une liane, la plupart des variétés de haricots ont été réduites et transformées en plantes buissonnantes.

Actuellement, elles sont cultivées dans de nombreux pays tempérés, subtropicaux et tropicaux.

Les variétés destinées a être consommées en grains sont récoltées à complète maturité.

En revanche, les variétés de haricot vert mangetout et filet sont récoltées très jeunes, avant le développement complet des gousses et des grains.

Les haricots verts font également l'objet d'un important commerce en frais, à partir de productions locales ou de productions extérieures (Afrique notamment), assurées par des expéditions aériennes rapides.

Les productions de haricots verts qui sont trop éloignées des marchés de consommation en frais sont destinées à la conserve.

Le haricot vert fraîchement cueilli est extrêmement fragile à la dessiccation et aux moisissures.

Il est très difficile de le conserver plus d'une semaine, même entre + 5° et + 8° C.

A des températures plus basses, des altérations des gousses, dues au phénomène de chilling injury, apparaissent et à des températures plus élevées, les haricots verts pourrissent extrêmement vite.

Pour l'expédition en frais, on recommande un traitement de pre-cooling et l'emballage en sachets polyéthylène largement aérés pour maintenir une humidité relative de 95 % à 100 % et un stockage entre + 5° et + 8° C, qui malheureusement ne peut guère dépasser 8 jours.

Aucun traitement fongicide d'après-récolte n'est autorisé sur haricot vert frais.

De nombreux micro-organismes sont capables de dégrader les gousses.

Parmi les plus actifs, on note :

- ✓ *Alternaria*, qui induit de petites taches aqueuses devenant par la suite noirâtres et couvertes de spores.
- ✓ *Ascochyta*qui déssèche les extrêmités et développe des taches brun-rougeâtres sur les gousses.
- ✓ *Pythium* qui cause une pourriture cotonneuse, blanchâtre, s'étendant rapidement à tout un lot.

On observe aussi des attaques de *Rhizopus*, de *Corticium* et de *Sclerotinia*, dégradant rapidement les tissus et quelques taches rougeâtres, limitées, dues à diverses espèces de rouilles *Uromyces*.

L'apparition de taches graisseuses sur les gousses est généralement due aux attaques bactériennes, *Pseudomonas* et *Xanthomonas*.

Toutes ces maladies doivent être contrôlées au champ, avant récolte.

Le haricot vert frais est par conséquent un légume extrêmement fragile, ce qui en explique partiellement le prix élevé ●