

Variétés de haricot fin destiné au marché frais – Été 2010

Christine Villeneuve, agr. MAPAQ Ste-Martine
Shawn Mcnamee, étudiant, MAPAQ Ste-Martine
Journées Horticoles – Décembre 2010

Les haricots fins se retrouvent très peu en saison sur les marchés. Cet essai de variétés a comme optique de susciter l'intérêt des maraîchers envers ce nouveau légume. Les consommateurs sont friands de nouveautés et le haricot fin se distingue du haricot régulier par une apparence, une texture et un goût différents.

Location: Saint-Isidore, Québec

Date de Semis: 27 mai 2010

Type de sol: Loam moyen

Plantation:

- Semé sur du paillis biologique noir
- Butte de 91.4cm (3') de largeur avec 2 rangs d'haricot
- 50.8cm (1'8") entre les 2 rangs
- 2 répétitions par variété, 10 trous par répétition (5 dans chaque rang)
- 20.3cm (8") entre chaque trou, d'un rang
- 2 semences par trou
- Population : 222 200 plants/hectare

Les haricots ont été irrigués par un système goutte-à-goutte pour la durée de la saison. Aucun traitement phytosanitaire n'a été nécessaire.
Fertilisation selon le guide du CRAAQ pour le haricot frais.

Variétés:

16 variétés vertes : Banga, Alicante, Maritime, Archipel, Beaufort, Passat, THRC6-1015, Compass, Faraday, Giolli, Hawai, Xantos, Oceanis, , Source, Angers, Denver

Une variété jaune : Serin

Dates de récolte: 22-23-26-29 juillet, 2-5 -9-13 et 18 août

Remarque:

Des données ont été prises pour l'ensemble des 17 variétés mais nous vous présentons uniquement les résultats des 8 variétés les plus performantes.

Tableau 1 : Saison Climatique 2010- Station météo de Sainte-Martine

Semaine	Température Moyenne (°C)	Température Maximum (°C)	Température Minimum (°C)	Précipitation (mm)
Mai 2-8	14,3 (+2,0)	26,5	4,5	22,5
Mai 9-15	8,3 (-4,2)	18,4	-2,4	8,7
Mai 16-22	15,5 (+1,6)	26,6	1,5	0,2
Mai 23-29	21,3 (+6,7)	33,6	9,9	1,6
Mai 30- Juin 5	17,6 (+1,4)	28,3	6,8	42,6
Juin 6-12	14,3 (-4,5)	22	8	22,8
Juin 13-19	17,9 (-1,3)	29,3	8,6	30,6
Juin 20-26	19,9 (-1,2)	27,3	10	9,2
Juin 27- Juil. 3	18,4 (-3,3)	29	10,4	44,6
Juillet 4-10	26,7 (+6,5)	34,8	19	44,4
Juillet 11-17	23,5 (+2,1)	30,6	16,1	62,2
Juillet 18-24	21,3 (+0,3)	29	13,5	16,3
Juillet 25-31	19,5 (-1,1)	29,6	7	0
Août 1-7	20,2 (-1,4)	29,7	7,3	63,4
Août 8-14	20,3 (-0,9)	28,6	11,2	13,2
Août 15-21	18,9 (-0,9)	29,1	8	5,6
Août 22-28	18 (-1,5)	27	9,2	11,9
Août 29- Sept 4	24,5 (+5,7)	33,9	15,5	4,3
Sept 5-11	15,9 (-2,5)	26,3	6,3	13,8
Sept 12-18	12,7 (-4,1)	21,2	2,4	31
Sept 19-25	14,1 (-1,3)	26,7	2,2	15,2
Sept 26- Oct. 2	13,6 (+0,4)	24,6	4	87,6

(-, +) représente l'écart de la température moyenne de la saison par rapport à la moyenne de 1996 à 2005

Procédure et critères de récolte:

16 plants fixes ont été récoltés par variété (8 plants/rep) La 1^{ère} récolte a été initiée lorsque nous avons observé environ 20% des gousses qui avaient atteint le calibre 2, soit la taille maximale acceptée pour du haricot fin.

Gousse Vendable

- Les chiffres correspondent au diamètre de la gousse
- Calibre 1 (5,75 mm (min) à 7,14 mm (max))
- Calibre 2 (7,14 mm (min) à 7,93 mm (max))
- En comparaison le haricot régulier se classe à un diamètre qui peut varier de 8 à 10 mm
- Longueur minimum: 10cm
- Sans maladies
- Difformités légères acceptées

Raisons de rejet

- Calibre trop gros (dia. >7,93mm)
- Gousse trop courte (< 10cm)
- Renflement de la gousse
- Maladie (moisissure grise, sclérotinia et bactérie)
- Gousse croche
- Dommage de frottement

Résultats des 8 meilleures variétés de haricot fin- 2010

Variété	Pds (g) vendable /plant	# gousse /plant	Rejet (g) /plant	Tache bactérienne	Longueur (cm)	Taille de la Graine (mm)	Tendreté	Fil	Goût	% Brix	Uniformité Récolte	Apparence
Beaufort	124	50	59	2,5	10,91	5 X 2,5	2,5	2	2,5		4,5	4,5
Banga	116	49	27	3	10,88	5 X 3	2,5	2	2,5	6,6	4,5	4
Gioli	110	41	31	4	11,64	4 X 2	3	3	3	7,5	4	4,5
Hawai	102	47	35	3	11,18	6 X 3	2	2	2	7	4	3,5
Xantos	106	47	52	2,5	10,15	6 X 3	1	2	2,5	7,2	3,5	4
Serin	95	43	27	3,5	10,35	4,5 X 2	1,5	2	2	6,9	3,5	4
Faraday	121	48	62	2	10,02	3,5 X 2	1,5	3	1	6	3,5	3,5
Angers	112	51	33	3	10,8	5 X 2,5	2	1	2,5	7,3	3,5	3
Légende				Indice de sévérité de 1 à 5	longueur	longueur x largeur	Tendreté 1 à 3	Fil 1 à 3	Goût cuit			
					moyenne des		1: coriace	1: absent	1: moyen		1: Mauvais	1: Mauvaise
					gousses		3: très tendre	3: très présent	3:excellent		5: Très bonne	5: Très bonne

La moucheture bactérienne est représentée sur une échelle de sévérité des symptômes foliaires de 1 à 6 (1 moins pire – 6 plus pire). Les pourcentages représentent la surface foliaire affectée par la moucheture bactérienne

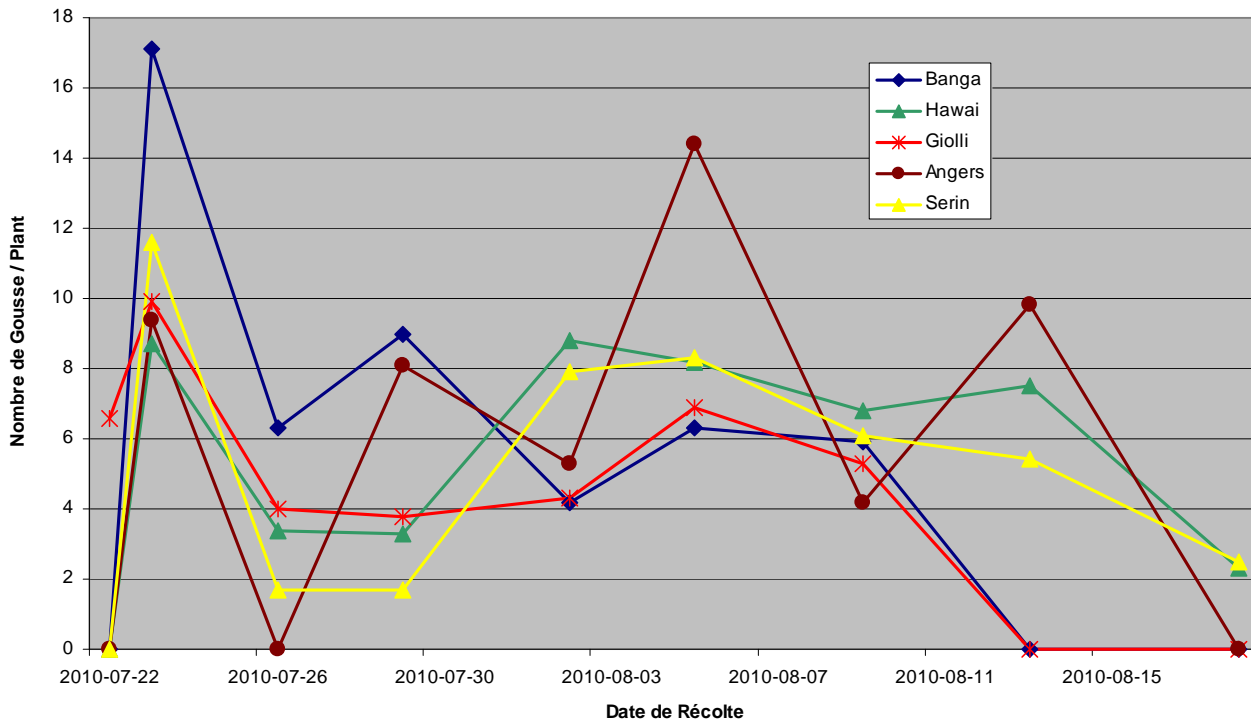
1 = 0% 2 = 1-4% 3 = 5-9% 4 = 10-24% 5 = 25-49% 6 = 50% et plus

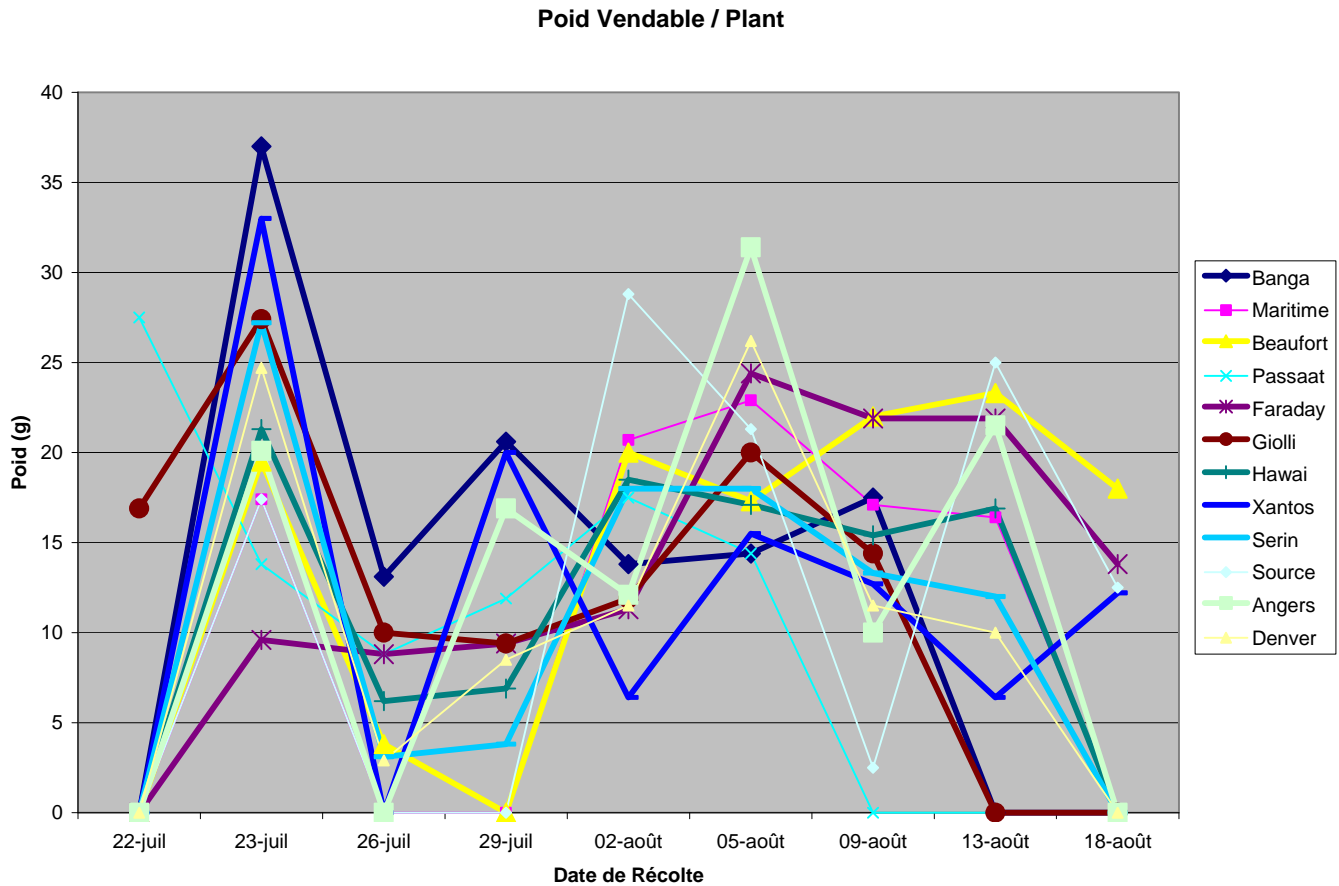
Aucune tache bactérienne n'a été retrouvée sur les gousses

En éliminant les variétés qui génèrent beaucoup de haricots déclassés, la liste s'épure à 5 variétés : Banga, Giolli, Hawai, Serin et Angers.

Résultats des 5 meilleures variétés de haricot fin- 2010								
Variété	# gousse /plant	Tache bactérienne	Tendreté	Fil	Goût	% Brix	Uniformité Récolte	Apparence
Banga	49	3	2,5	2	2,5	6,6	4,5	4
Giolli	41	4	3	3	3	7,5	4	4,5
Hawai	47	3	2	2	2	7	4	3,5
Serin	43	3,5	1,5	2	2	6,9	3,5	4
Angers	51	3	2	1	2,5	7,3	3,5	3

Haricot Fin 2010: Nombre de gousse Vendable par Plant par Récolte





Graphique 1. Poids vendable (g) par plant à chaque récolte des 8 variétés les plus performantes.

Commentaires:

- Giolli a une apparence qui se distingue du lot. La gousse est plus lisse et plus arrondie.
- Beaufort, Xantos et Faraday bien que productives génèrent aussi beaucoup de gousses déclassées, croches ou avec des renflements.
- Les variétés les plus hâtives ont été Giolli, Banga, Xantos, et Serin.
- Les variétés les plus tardives étaient Faraday et Beaufort.
- Hawaï et Angers ont eu une récolte étalée dans le temps
- Giolli, Banga et Beaufort se sont démarquées du lot en ce qui concerne l'ensemble de leur qualités : rendement, goût (% Brix), tendreté, apparence et uniformité des gousses.
- Giolli a démontré une susceptibilité plus élevée à la tache bactérienne, Faraday, Xantos et Beaufort étant les moins susceptibles

Merci aux collaborateurs suivants :

Bonduelle Amérique du Nord, Usine de Sainte Martine, Qué., Semences Norseco,
Laval, Les Maraîchers Bec Sucré, St-Isidore.

Christine Villeneuve, agr.
MAPAQ Sainte-Martine
450-427-2000 p.254
Christine.villeneuve@mapaq.gouv.qc.ca