



Ses qualités gustatives sont remarquables (grain fondant, fin en goût, très gouteux) et c'est un haricot particulièrement digeste. Le haricot Comtesse de Chambord se récolte de préférence sec. Le grain se conserve mieux dans sa gousse : suspendez les pieds entiers sous le toit, écossez à mesure de vos besoins. On peut aussi le consommer en haricot vert avant le remplissage des grains.

Calendrier de culture



Conseils de culture

Exposition ensoleillée à légèrement ombragée (sensible à la sécheresse)

Sol terre légère, non compacte, fraîche et fumée

Semis

De mi-mai à mi-juin, dans un sol réchauffé (15°C minimum)

1 grain tous les 5 cm ou 4-5 grains en poquets tous les 40cm ; lignes distantes de 40 cm.

Entretien

Binage quelques jours après la levée

Buttage lorsque les plantules ont atteint 10-12 cm

Récolte trois mois après le semis

Description

Plante naine à demi-grimpante, au port très ramifié

Gousses

Très nombreuses

Assez courtes (8-9 cm)

4 à 6 grains

Grains

Blancs

Ovoïdes et petits

Origine de la variété

Le haricot Comtesse de Chambord est une très ancienne variété (traces dans les années 1850) originaire de la région de Chambord.

Statut actuel

Variété inscrite au catalogue officiel

Semences commercialisées

Production en maraichage

