

# HARICOT KILOMÈTRE/DOLIQUE ASPERGE

haricot kilomètre, dolique asperge

*Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis*

Fabaceae

---

## ECHO® FICHE D'INFORMATIONS DE LA PLANTE

---

### Origine

Le haricot kilomètre ou dolique asperge provient probablement du sud de la Chine.

### Utilisations

Le haricot kilomètre serait un des dix principaux légumes de l'Asie du sud-est, notamment à Taiwan, dans le sud de la Chine et au Bangladesh. C'est le légume le plus cultivé des Philippines, où on le surnomme la « viande des pauvres ». Le « Bush sitao » (un croisement du haricot kilomètre et du niébé) serait en train de supplanter le haricot kilomètre comme haricot de choix aux Philippines. Il a un habitus de buisson, ne requiert pas de treillis et résiste mieux au vent que le haricot kilomètre. Le haricot kilomètre a été introduit dans de nombreux pays tropicaux ayant des terres en basse altitude, souvent comme légume potager mineur. Aujourd'hui populaire dans les Caraïbes, il est une plante d'été en Californie et dans certaines régions de l'Europe, notamment à titre de légume de serre.

### Noms courants

- anglais
  - Asparagus Bean
  - Yard Long Bean
  - Snake Bean
  - Dow Gauk
- castillan
  - Frijol Espárrago
  - De Yarda
- tagalog
  - Sitao
  - Sitaw
  - Sit
- indonésien
  - Kacang panjang
  - Kacang tolo
  - Kacang belut
- malais
  - Kacang bëlut
  - Kacang panjang

### Culture

Le haricot kilomètre est une plante annuelle propagée par graine. Pour qu'il germe bien, la terre doit être tiède (de 20 à 22 °C/68 à 72 °F) au moment de l'ensemencement ; autrement les graines risquent de pourrir. Ce haricot pousse bien dans les climats chauds et humides. Il préfère le plein soleil et une température diurne de 25 à 35 °C (de 77 à 95 °F) et nocturne d'au moins 15 °C (59 °F). Il ne pousse pas bien et n'est pas productif dans les régions tropicales en altitude et les régions tempérées. Le haricot kilomètre est une vigne grimpante qu'il faut planter sur des buttes ou en rangées avec des tuteurs ou des treillis. Cependant, les nouvelles variétés buissonnantes n'ont pas besoin de treillis ou de tuteur. Après la germination, réduire à 3 le nombre de plantes par par tuteur. Le sol doit être meuble et riche en nutriments. Fertiliser au besoin avec un engrais équilibré mais éviter les engrais riches en azote car ils encouragent la croissance excessive des vignes et des feuilles mais retardent la floraison et la production de gousses.

### récolte et production de semences

Le haricot kilomètre commence à fleurir 5 semaines après l'ensemencement ; la production de fruits commence 2 semaines plus tard dans les climats chauds et humides. Récolter les gousses fréquemment (au moins une fois par semaine). Cueillir les gousses alors qu'elles sont encore tendres et avant que les graines ne les fassent gonfler. Les gousses mures deviennent dures et impropres à la consommation. Les gousses mures contiennent des graines rougeâtres ou brunâtres que l'on peut faire sécher sur des tablettes au soleil en vue de leur entreposage.

### Ravageurs et maladies

Le haricot kilomètre est attaqué par la rouille et l'oïdium ainsi que par les maladies virales du niébé comme la mosaïque et le balai de sorcière transmises par les pucerons. Pour combattre ces virus, détruire le matériel végétal infecté et contrôler les insectes vecteurs de ces maladies : pucerons, aleurodes, cicadelles et coléoptères. Le haricot kilomètre est souvent moins attaqué par les ravageurs que les variétés de haricot vert ; toutefois, la mouche du haricot (*Ophiomyia phaseoli*) et la mouche des gousses du haricot (*Melanagromyza sojae*) peuvent nuire à la croissance de la plante et à la production de gousses. Enlever et brûler le matériel végétal endommagé pour prévenir la

propagation des espèces ravageuses.

## **Cuisine et nutrition**

Le haricot kilomètre est cultivé principalement pour ses longues gousses tendres dont la saveur ressemble à celle des haricots verts. Les gousses crues ont un goût qui ressemble à celui des champignons. Certaines personnes affirment que le haricot kilomètre a un goût d'asperge, d'où son nom « doliqve asperge ». Les graines mûres peuvent être séchées pour fins d'entreposage et cuites par la suite comme légumineuse à grain. Les nouvelles feuilles et les pointes de tige préparées à la vapeur peuvent également être consommées.

## **Références**

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=10834>