

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Fabacées

Les Fabacées sont une famille très importante (12000 espèces) tant par l'alimentation humaine et animale que par son intérêt ornemental. Les Fabacées sont des plantes herbacées, des arbustes, des arbres ou des lianes.

Classement botanique

Ce sont toutes des plantes à fleur (Angiospermes) dont la graine contient deux cotylédons (Dicotylédones).

Le nom de cette famille est formé d'après le nom de genre *Faba*, qui n'est plus utilisé. Un représentant de l'ancien genre *Faba* (du latin *faba*, fève) est la Fève, anciennement *Faba vulgaris*, maintenant *Vicia faba*.



Vicia faba

La famille des Fabacées comporte 3 sous-familles :

Les **Caesalpinacées**, à fleur pseudopapilionacée dont le Flamboyant, le Caroubier (*Ceratonia silica*).



Fleurs et jeunes gousses de *Ceratonia silica*

Les **Mimosacées**, à fleur régulière, comme les Acacias et les Mimosas.

Mimosa du fleuriste



Les **Papilionacées**, à fleur typique de papillon comme le Haricot.



Haricot d'Espagne

L'ensemble de ces familles présente ses graines contenues dans une gousse, que l'on appelle en botanique un « légume ».



Gousse et graines de caroubier

Gousses de mimosa





Gousses d'haricots verts

Est-ce que tous les légumes de la soupe sont bien des « Légumes » ?

Dans la suite de cet exposé, nous nous intéresserons à la sous-famille des Papilionacées, seules présentes dans notre potager (aucune Fabacées dans le verger).

Origine (s)

Ce sont des plantes présentes dans le monde entier des zones froides à tropicales. L'Arachide (*Arachis*) vient des Amériques, la Fève (*Vicia faba*) du Moyen Orient et du bassin méditerranéen, le Pois (*Pisum*) du Proche Orient, le Haricot (*Phaseolus*) de l'Amérique Centrale et du Sud.

Culture

Une des caractéristiques de beaucoup de Fabacées est de pouvoir abriter dans des nodosités racinaires des bactéries *Rhizobium* fixatrices d'azote : toutes les espèces de la sous-famille des Papilionacées en abritent.



Nodosités sur racines

Outre leur intérêt alimentaire (voir plus loin), ce sont des plantes qui, par leur fixation d'azote, vont pouvoir pousser dans des terrains pauvres : les restanques de notre région étaient couvertes de Pois Chiche (*Cicer*) et de Lentilles (*Lens*). Leur richesse en azote en fait également une plante qui enrichit le sol en azote.



Pois chiches

Les sols préférés sont plutôt légers, pas trop compacts, bien drainés : on comprend pourquoi ils poussaient sur les restanques ! Compost ou fumier décomposé lors du travail de la terre (inutile avec du BRF composté), un peu d'organominéral (5-8-10) éventuellement à la floraison.

C'est essentiellement par semis que l'on cultive les Papilionacées :

semis en ligne, en poquet, dans un sillon.

On n'arrose pas avant que la jeune plante sorte de terre.

On peut faire tremper une nuit les Fèves,



c'est inutile avec les Haricots, à proscrire pour les Petits Pois sensible à la pourriture. Pour ces derniers, évitez de les semer lorsque les prévisions donnent beaucoup de pluies.

Il est bon de « ramer » les Pois, Fèves, en tout cas de les soutenir pour qu'ils ne traînent pas par terre.

Ceci est inutile pour les Haricots... s'ils ne sont pas à rames !



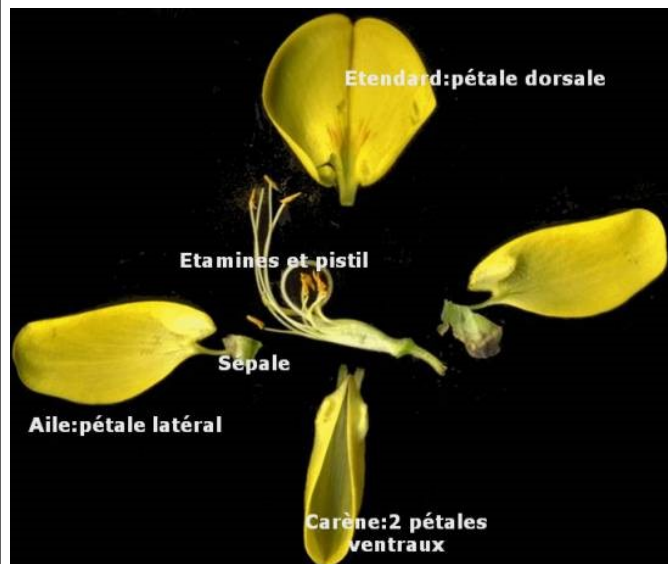
Comme ce sont graines (ou les fruits avec les pois gourmands) que nous récoltons, semez-les en lune montante. Si vous faites germer vos Haricots, Fèves, en pots, repiquez-les en lune descendante.

Broyez les fanes et utilisez-les au compost ou, mieux, en paillis. L'enrichissement du sol en azote sera encore meilleur.

Multiplication

Chez nos Fabacées du potager, c'est la multiplication sexuée, par les fleurs donc, qui va nous intéresser. Ce sont des « légumes-graines ».

Leur fleur est « parfaite », comprenant des organes



mâles-étamines et femelles-pistil. Ces organes sont pratiquement enfermés entre les pétales de la carène. La pollinisation doit pouvoir se faire sans apport extérieur : c'est l'autogamie. Mais attention : des insectes peuvent forcer le passage pour prélever du pollen. De ce fait, ils peuvent provoquer des hybridations. Si l'on veut récolter ses propres graines, il faut en tenir compte en écartant les différentes variétés de 2 m au moins pour les Pois, jusqu'à 20 m pour les Fèves, plus « visitées ».

Il faudra les récolter -pour la semence- totalement secs (mais pas forcément « cassants ». Une fois récoltés, passez les pendant une semaine au moins au congélateur pour tuer les larves des « bruches » qui ont déjà colonisé les graines dès la floraison. Éliminez ensuite les graines imparfaites, tachées,... et mettez-les dans un bocal hermétique. Ces graines conservent leur pouvoir germinatif 3 à 4 ans sûrement, jusqu'à 6 ans.

Maladies

Oïdium, mildiou et anthracnose sont les maladies les plus fréquentes. Mais un arrosage limité et un apport d'azote réduit limitent ces maladies.



Mildiou sur haricots blancs

Traitement soufre et bouillie bordelaise si vraiment nécessaire.

Ravageurs

Les pucerons noirs aiment beaucoup Fèves et Petits Pois. Laissez-les aller sur un ou deux plants, ils peuvent rester localisés. Des thrips et autres insectes piqueurs peuvent fatiguer les plants : bassinez-les, ils

n'aiment pas l'eau. Compléter avec une pulvérisation de soufre-poudre. Une pulvérisation de purin d'ortie est également efficace. Quant aux bruches et charançons qui rongent les graines stockées, surveillez vos stocks !



Pucerons sur fèves



Haricots blancs charançonés

Utilisation

Le Pois (*Pisum sativum*), le Haricot (*Phaseolus*), la Fève (*Vicia faba*), le Soja (*Glycine*) etc. nous fournissent des graines alimentaires ; d'autres comme la Luzerne, le Trèfle (*Trifolium*), etc., constituent d'excellents fourrages.



Trèfle

Les Haricots, les Fèves et les Lentilles renferment, outre leur amidon, jusqu'à 27% de matières azotées et c'est ce qui explique la valeur alimentaire de ces graines. Les Lupins en renferment au-dessus de 30 %.

Dans l'alimentation humaine, ces protéines sont vitales. Or souvent, il manque à ces Légumes un acide aminé indispensable (constituant des protéines). En se nourrissant d'un mélange de Légumineuses et surtout en les associant avec des céréales, l'apport en acides aminés sera complet : on retrouve cette association légumineuses et graminées dans toutes les cultures et à toutes les époques.

Cette richesse des Papilionacées est également largement utilisée dans l'alimentation animale (Trèfle, Luzerne, Soja, Fenugrec, Sainfoin, Pois fourragé, ...).

Conclusion

Il est frustrant de ne pas parler des Cytises, Arbre de Judée et autres Cassia tous si décoratifs. Mais les Papilionacées alimentaires sont un monde dont l'importance pour l'humanité est énorme. Au lieu de vanter les protéines apportées par des Insectes- c'est la nouvelle mode- il vaudrait mieux remettre en valeur toutes ces recettes légumineuses-céréales qui ont permis aux civilisations de se nourrir.



Couscous végétarien (semoule de blé + pois-chiches)

Ces plantes alimentaires sont en début de chaîne alimentaire alors que ces fameux insectes « alimentaires » -sauterelles et autres chenilles- sont des consommateurs de ces plantes : ils sont donc moins rentables économiquement et écologiquement.

Joël BESNARD