

HARICOT VERT



HISTOIRE

Originaire d'Amérique centrale, le haricot vert a fait son apparition en **France** vers **1540**. Il a été découvert successivement par **Christophe Colomb à Cuba**, par **Cabeza de Vaca en Floride** et par **Jacques Cartier à l'embouchure du Saint-Laurent**. Des travaux archéologiques permettent de dire que le haricot était déjà cultivé au Pérou et au Mexique il y a 8 à 10 000 ans. La culture du haricot était générale en Amérique avant l'arrivée des Européens, mais il s'agissait du haricot sec et non du haricot vert. Ce n'est que depuis la fin du XVIII^e siècle que les tendres gousses sont consommées en Europe.

LA CULTURE EN FRANCE

Les haricots verts en conserve et surgelés sont préparés à partir de gousses immatures (donc fraîches et tendres) de « Phaseolus Vulgaris Linné ». C'est dans les régions françaises tempérées que les haricots verts sont essentiellement cultivés. Avant la récolte, la présence de fils est rigoureusement contrôlée : la mesure s'effectue sur un kilo prélevé au hasard dans le champ, si le taux de gousses avec fil est supérieur à 2 % ; les haricots ne passeront pas la porte du site de transformation. Les récoltes s'échelonnent de **juin à octobre** dans le Sud et elles sont plus courtes dans le Nord de la France, où elles se déroulent en **août et septembre**. Les haricots verts sont récoltés par une machine qui, dotée d'un large peigne, soulève les gousses et les détache. Des ventilateurs éjectent les feuilles et les tiges. Puis les gousses des haricots verts sont sélectionnées dans une trémie (entonnoir).

À L'ACHAT

Les haricots verts sont répertoriés en différentes catégories selon la largeur de leur gousse :

Pour les extrafins, elle est inférieure à 6,5 mm,

Pour les très fins, elle est inférieure à 8 mm,

Pour les fins, elle est inférieure à 9 mm,

Pour les mi-fins, elle est inférieure à 10,5 mm,

Pour les moyens, elle est supérieure à 10,5 mm.

Les extrafins et les très fins sont les plus achetés.

ASTUCE

Vous aimez les haricots arborant un vert éclatant ? Après la cuisson plongez-les dans un saladier d'eau glacée qui fixera la chlorophylle qu'ils contiennent.

