

Histoire et légendes autour du haricot



C'est Outre-Atlantique qu'il est né

Le haricot commun, *Phaseolus vulgaris*, est originaire de la zone intertropicale d'Amérique.

S'il est impossible de dater la naissance de cette espèce, sa domestication par les Indiens d'Amérique semble avoir eu lieu il y a 8000/9000 ans, comme l'attestent des haricots retrouvés au Pérou et datés de cette époque.

Avant la domestication, le haricot était une liane, sans doute pérenne, avec des fleurs violettes, des gousses peu charnues, filandreuses et peu comestibles, et avec des graines très petites de la taille de grains de riz.

La domestication a été le fait de différentes tribus ou ethnies, en parallèle dans 3 zones différentes :

Amérique centrale (Mexique, Guatemala...)

Nord des Andes (Colombie, Venezuela, Equateur et Pérou)

Sud des Andes (Bolivie, Nord du Chili et de l'Argentine)

La circulation des biens et des personnes à cette époque étant relativement limitée, les populations d'indiens de chacune de ces 3 zones ont développé des types cultivés très différents, répondant chacun à des utilisations, des goûts et des méthodes de cultures différentes. Une formidable diversité de variétés a donc été créée, avec des variétés naines, à rames, à grains blancs ou colorés, petits ou gros...

Ces différents types ont tellement évolué pendant des siècles de façon indépendante, qu'ils présentent actuellement quelques difficultés à se reproduire entre eux.

Cela pourrait constituer un début de phénomène de spéciation (création de nouvelles espèces) inhérente à l'activité humaine.

Les Indiens d'Amérique cultivaient «les trois sœurs», c'est-à-dire 3 plantes différentes en association : haricots, courges et maïs, ce dernier servant de tuteur. Il est intéressant de noter que les protéines du haricot et du maïs se complètent en matière d'acides aminés soufrés, et que leur association les rend proches des protéines animales.

Pour ces Amérindiens, le haricot constituait une des bases de l'alimentation.

Ils ne consommaient alors que les grains qu'ils récoltaient en sec.

Dans certaines régions Andines, les haricots de quelques variétés, si elles étaient cultivées suffisamment en altitude, pouvaient être soufflées sur des pierres chaudes, à la manière du maïs pour faire des pop-corn.

Les grains de haricots servaient aussi de monnaie d'échange chez les Aztèques et les Incas lors du paiement de tributs.



Femme amérindienne semant des graines de haricot

L'arrivée en Europe au XVème siècle : encore Christophe Colomb !

Christophe Colomb a été vraisemblablement le premier (ou plutôt sans doute ses compagnons de voyages) à trouver des champs de haricots à Cuba fin octobre 1492.

Il a été suivi par d'autres : Alvar Nuñez Cabeza de Vaca en 1528 en Floride, Gonzalo Fernandez de Oviedo vers 1535 au Nicaragua, Jacques Cartier en 1535 dans l'embouchure du Saint-Laurent... Le haricot les a intéressés car il leur rappelait fortement des légumineuses qui faisaient alors partie de l'alimentation quotidienne en Europe (fèves, pois, pois chiches, lentilles...).

Les Espagnols ont donc ramené différents types de haricot pour les confier aux moines de Séville qui les ont ensuite transmis au Pape à Rome.

L'histoire dit que c'est Catherine de Médicis qui reçut des haricots des Papes Léon X et Clément VII et les a rapidement diffusés en France, parmi lesquels les lingots, haricots de Soissons et autres haricots grains.

Les plantes «sœurs» du haricot ayant été aussi introduites en Europe à la même époque, la culture associée de maïs et de haricots à rames y a été très utilisée, notamment en France, jusqu'à ce que la culture du maïs devienne plus intensive vers les années 1950.

Mais pourquoi cette plante s'appelle «Haricot» ou «Phaseolus» ?

Phaseolus chez les Latins, tout comme Phasèlos chez les Grecs, désignait d'autres légumineuses introduites en Europe bien avant le haricot et dont on consommait les gousses ou les grains. C'est le cas par exemple de *Vigna unguiculata*, plante botaniquement voisine du haricot mais originaire d'Afrique, et qui a donné le Niébé africain, la Dolique mongette ou le Haricot kilomètre (bien mal nommé).

Pour certains, Phaseolus serait un dérivé de *faselus* provenant de *fascis* qui veut dire fagot, car les espèces de *Vigna* de l'époque étaient souvent vendues en bottes à



l'époque des Romains (le haricot kilomètre a des gousses pouvant atteindre 80 centimètres).

A noter que les termes de «fayot» et de «flageolet» en sont des dérivés.

Pour d'autres, Haricot viendrait du terme Aztèque «Ayacotl» qui désigne cette plante. D'autres enfin suggèrent qu'il vient de l'italien ancien «Araco» venant lui-même du grec «Araxos» qui désignait une autre légumineuse, sans doute une Gesse.

Parallèlement, en vieux français «haricoter» (ou «héricoter») signifiait «couper en petit morceaux», et par extension désignait un ragoût de viande, d'où le célèbre haricot de mouton dont on trouve les premières traces écrites en 1393, bien avant l'introduction du haricot.

Du fait de l'utilisation de plus en plus fréquente de ces nouveaux grains en accompagnement du haricot de mouton, haricot a désigné la garniture du ragoût plutôt que le ragoût lui-même : les «fèves d'aricot» de Figuiers en 1628 sont devenues «haricot» tout court en 1640 dans le dictionnaire.

Mais il a fallu de nombreuses années pour que la terminologie se stabilise, car les premières dénominations ont été très nombreuses : Fève rognon, Fève de Rome, Callicot, Fèverotte, Fève de haricot, Fève de marais, Pois de haricot, Pois (il existe encore le Pois cerise en Oisans ou des Pois de la Réunion qui sont en fait des haricots).

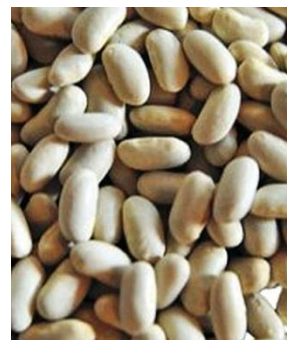
Quelques histoires de haricot

Alors qu'environ 60 variétés étaient décrites en 1750 en France, c'est 249 variétés en 1906, et 1267 en 2011 au catalogue européen. Mais c'est 14 000 variétés qui ont été répertoriées dans le monde, dont une très grande partie est conservée au Centre International d'Agriculture Tropicale en Colombie.

Parmi ces nombreuses variétés, il y a celles qui sont adaptées aux jardins du Sud, aux jardins du Nord, à la récolte échelonnée par les jardiniers amateurs, à la récolte mécanique pratiquée par l'industrie agroalimentaire ; il y a celles qui résistent aux bactéries, virus et champignons phytopathogènes, il y en a pour récolter en grains demi-secs, en grains secs, en gousses vertes jaunes ou violettes, il y a celles qui sont naines et celles qu'il faut ramer, bref il y en a pour tous les goûts. Et puis, il y a les variétés qui sont célèbres, car elles sont bonnes, ou qu'elles ont une histoire ou font partie d'une culture.

La Mogette

Mogette, Mojette, Mongette ou encore Mojhette, signifiait à l'origine dans l'Ouest et le Sud-Ouest de la France des plantes de Dolique (*Vigna* en latin), cultivées pour leurs grains. Mais l'extension de la culture du haricot a fait que ce nom s'est mis à désigner dès le XVIIIème siècle des haricots nains à écosser avec de gros grains blancs allongés ou légèrement réniformes. La Mogette n'est donc pas une variété à proprement parler, mais un ensemble de variétés ayant des formes de grains similaires. Parmi les variétés cultivées figurent les Lingots, le Rognon de Pont l'Abbé d'Arnoult, le Rognon de Coq...



Une légende remercie la fée Mélusine d'avoir fourni les mongettes qui ont avantageusement remplacé la gesse de Saintonge et le pois du Limousin. Aujourd'hui la Mogette de Vendée bénéficie d'un IGP (Indication Géographique Protégée) et fait vivre une centaine d'agriculteurs qui produisent 1500 tonnes de haricots secs et demi secs.

Le haricot de Soissons

Contes et légendes ...

Lors d'une épidémie de peste pendant la guerre de 100 ans, les habitants des rues Buerie et Cordeliers de Soissons sont partis en emportant leurs récoltes. Mais beaucoup ont perdu leurs graines en chemin et au retour, quelques mois plus tard, ils trouvèrent sur les bords du canal un champ couvert de fèves qui leur permit de survivre à la famine. Là est née la légende du haricot de Soissons. Mais les fèves dont il s'agit devaient être vraiment des fèves ou autres légumineuses, et non des haricots car celui-ci n'est arrivé en Europe que beaucoup plus tard.



Au XVIème siècle, ce serait Catherine de Médicis qui, ayant reçu des Papes Léon X et Clément VII des haricots importés d'Amérique, aurait diffusé le haricot de Soissons.

Une autre origine espagnole est relatée : un diplomate espagnol aurait donné en 1728 un gros haricot blanc au jardinier «Jacquot» de l'abbaye Saint-Léger de Soissons qu'il avait pris en amitié.

Plus récemment, au XIXème, M. Paon, guetteur du haut de la tour de la cathédrale de Soissons s'ennuyait tout seul. Il fit donc du jardinage, et soigna tellement ses haricots qu'ils firent une couronne tout autour de la tour de la cathédrale.

M. Paon répétait à qui voulait l'entendre «c'est du vrai Soissons!».

La caractéristique du haricot de Soissons est d'être gros, très gros. Et c'est la recherche d'un grain toujours plus gros qui a conduit à utiliser une autre espèce de haricot que le haricot commun : le haricot d'Espagne (*Phaseolus coccineus* et non *P. vulgaris*). A tel point qu'actuellement, la variété «Cahot», utilisée par les 38 producteurs qui relancent la culture du haricot de Soissons sous label rouge, est un *Phaseolus coccineus*.

Comme quoi au cours du temps, il est possible de trouver différentes espèces botaniques sous le même nom vernaculaire.

Le haricot Tarbais

Marguerite de Valois, fille de Catherine de Médicis, aurait diffusé des haricots blancs à rames en Béarn et en Bigorre.

A partir du XVIII^{ème} siècle, des témoignages relatent les nombreuses cultures de haricots à rames associées au maïs dans les environs de Tarbes. Un siècle plus tard, ces cultures représentent 18 500 ha, soit 10% des terres labourables. Les récoltes sont vendues et exportées. Au marché de Pau on appréciait fortement le «haricot Tarbais».



En 1885, Vilmorin décrit le Haricot de Liancourt (Oise), apparenté au Haricot de Soissons (Aisne) et les rapproche du Haricot de Tarbes, notamment en terme de forme et qualité de grain.

Puis, à partir de 1950, la culture a décliné fortement, du fait parait-il de l'utilisation croissante de désherbants sur le maïs, incompatibles avec le haricot.

En 1980, il n'en restait que quelques hectares.

Une association a pu retrouver et homogénéiser une des populations de haricot de Tarbes qui subsistaient et en a relancé la culture.

Aujourd'hui la coopérative du haricot Tarbais qui a obtenu un Label Rouge et une IGP, fédère 64 agriculteurs qui produisent 130 tonnes de haricots chaque année.

Le haricot du Cassoulet de Castelnaudary

L'origine du cassoulet est un ragoût de mouton accompagné de fèves, vraisemblablement originaire des pays arabes. Dès le XIV^{ème} siècle, Guillaume Tirel, cuisinier durant 60 ans de plusieurs Rois, mentionne le «Viandier» ou «Héricot» comme étant des ragoûts de mouton ou de porc aux fèves.

Dès cette époque, ces ragoûts étaient cuisinés autour de Castelnaudary dans des poteries appelées cassoles, fabriquées à Issel et donnant un goût particulier à la préparation.

En 1528, le Pape Clément VII donne quelques graines de haricots récemment importés d'Amérique via l'Espagne, à Pietro Valerio, Chanoine italien.

Celui-ci cultive ces haricots et les trouve excellents.

Alexandre de Médicis, connaissant ce Chanoine, en offre donc un sac à Catherine de Médicis à l'occasion de son mariage en 1533 avec le Dauphin de France, le futur Henri II. Et c'est en devenant Comtesse du Lauragais en 1553 que Catherine de Médicis a favorisé l'implantation de la culture de ces haricots dans le Sud-Ouest de la France. C'est donc au XVI^{ème} siècle que le cassoulet prend sa forme actuelle car les fèves sont remplacées par des haricots de type «Lingots», ayant de gros grains blancs allongés.



A noter que la dénomination «Cassoulet» ne s'imposera par contre définitivement qu'au XVIII^{ème} siècle.

Le haricot du Saint Sacrement

Cette très ancienne variété a reçu de nombreuses appellations différentes selon les époques et les régions : Haricot Saint Esprit, Haricot Saint-Esprit à œil rouge, Haricot à la religieuse, Nombriil à la religieuse, Nombriil de bonne sœur, Haricot Ostensoir, Haricot du Bon Dieu...

Toutes ces références religieuses sont sans doute liées à la tache sur le grain en forme de croix.

La légende autour de son apparition varie selon les régions de France.

En voici quelques versions :

En Franche-Comté, un paysan avait volé un ostensor dans une chapelle et l'avait enterré dans son champ. Les villageois, intrigués par la couleur des haricots que ce paysan avait ensuite récolté, ont creusé dans le champ, retrouvé l'ostensor et pu confondre le fautif.



Devant la Révolution française, le curé d'un petit village d'Alsace (l'histoire se répète dans plusieurs régions françaises dont les Vosges), très inquiet car la canaille de la République s'approchait de sa paroisse, posa la question à une de ses paroissiennes :

“Où vais-je cacher le Saint Sacrement ?”

“Amenez-le chez moi, j'ai un jardin un peu en retrait du village, on le cachera dans mes haricots à rames ; ils n'iront pas le chercher là.”

Sitôt dit, sitôt fait. Le Saint Sacrement fût sauvé, mais grande surprise de la paroissienne lorsqu'elle récolta ses haricots à l'automne qui auraient dû être tout blanc comme d'habitude : ils étaient ornés d'une petite tache foncée surmontée d'une auréole blanche. La brave femme alla voir son curé qui reconnut dans cette marque un signe divin : une hostie enchâssée dans un ostensor. Et le curé de s'écrier : “C'est une récompense à votre bonne foi, à votre courage face au danger, car si cela avait été découvert, vous étiez fusillée et moi aussi, votre maison brûlée et peut être tout le village». Haricot voyageur par excellence, ce haricot miraculeux se répandit dans toute l'Europe et en Amérique.

En Ille et Vilaine, ces haricots seraient apparus dans un champ de haricots blancs, à l'endroit où le propriétaire du champ avait autorisé la traversée d'un vicaire portant le Saint-Sacrement qui souhaitait éviter une route inondée.

Le Chevrier vert et les flageolets

Flageolets désignait des variétés dont on récoltait les grains avant maturité complète pour les faire sécher en tas afin d'obtenir un grain plus tendre.

En 1872, Gabriel Chevrier, jardinier amateur à Arpajon dans l'Essonne, trouve au milieu de ses flageolets, une plante dont le feuillage reste vert bien que desséché alors que tous les autres ont viré au marron.

Surprise ! Les grains aussi sont restés verts, même secs, et avec une saveur très différente des autres haricots. M. Chevrier avait repéré une mutation spontanée qui rendait la chlorophylle persistante.

Une nouvelle variété était née, appelée Flageolet vert ou encore Chevrier vert.

Mais malheureusement pour la notoriété de M. Chevrier, il n'était pas le premier car Vilmorin avait déjà décrit ce caractère dans la Description des Plantes Potagères de 1856.

