



Azote,

*Cultures légumières et fraisier
Environnement et Qualité*



hortipratic



Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

Sommaire

Abstract	7
Préface	9

Introduction	11
---------------------	----

Azote et rendement	12
Azote et qualité des productions	13
Azote et sensibilité aux maladies des plantes et/ou des productions	13
Azote et environnement, ressources naturelles	14

1 Assimilation de l'azote et croissance	19
--	----

L'azote dans la biosphère et ses formes chimiques :	
gazeuses, minérales, organiques	19
L'air	19
Le sol	20
Le règne végétal	20
L'autotrophie, spécificité du règne végétal :	
gaz carbonique, eau, nitrate	21
Le chloroplaste	23
La vacuole	24
L'assimilation de l'azote : absorption, transport, réduction	25
La racine	27
La feuille	28
Conclusion	30

2 Raisonnement de la fertilisation azotée	31
--	----

Le cycle de l'azote	34
Bilan prévisionnel de la fertilisation azotée	36
Les écritures proposées	36
Les sources « indirectes » d'azote minéral	40
Les outils de diagnostic et d'aide à la décision	48
Définition	48
Rôle des méthodes « rapides »	48
Description des méthodes	48
Conclusion	53

Fiches. Plan général	55
Artichaut	57
Asperge	65
Aubergine	74
Carotte	80
Chicorée	93
Chou-fleur	103
Concombre	111
Courgette	117
Endive	123
Fraisier	134
Laitue	150
Mâche	163
Melon	166
Poireau	173
Poivron	181
Pomme de terre primeur	187
Radis	194
Tomate	197
 Annexes	 207
Glossaire	221
Annonces	224