

Les légumineuses pour des systèmes agricoles et alimentaires durables

Anne Schneider, Christian Huyghe, coord.



éditions
Quæ

5. Les légumineuses pour l'alimentation humaine : apports nutritionnels et effets santé, usages et perspectives.....	263
<i>Martine Champ, Marie-Benoît Magrini, Noémie Simon, Céline Le Guillou</i>	
Apports nutritionnels et effets santé des légumes secs et produits agroalimentaires issus des légumineuses	264
Consommation et perceptions par le consommateur des légumes secs et produits issus de légumineuses à graines	277
Conclusion.....	294
6. Impacts environnementaux de l'introduction de légumineuses dans les systèmes de production.....	297
<i>Pierre Cellier, Anne Schneider, Pascal Thiébeau, Françoise Vertès</i>	
Légumineuses dans les cycles biogéochimiques	299
Flux d'azote dans les différents compartiments de l'environnement en culture de légumineuses	303
Impacts et performances environnementales de la culture de légumineuses et des systèmes incluant des légumineuses	315
Effets des légumineuses à l'échelle de l'exploitation agricole et du territoire.....	326
Conclusion.....	337
7. Analyses multi-enjeux et dynamiques socio-économiques des systèmes de production avec légumineuses	339
<i>Marie-Benoît Magrini, Alban Thomas, Anne Schneider</i>	
Analyses multi-dimensions des systèmes de production incluant des légumineuses	340
Analyse globale sur les dynamiques socio-économiques et technologiques	359
Leviers mobilisables pour des systèmes plus durables avec plus de légumineuses	395
Conclusion.....	412
Conclusion générale	415
Des connaissances en partie liées à un contexte français et européen.....	415
Appréhender la complexité par des approches systémiques.....	417
Ébaucher des recommandations.....	418
Inciter aux changements pour des systèmes plus durables incluant des légumineuses	421

2. Nutrition azotée et fonctionnement agrophysiologique spécifique des légumineuses.....	79
<i>Anne-Sophie Voisin et François Gastal</i>	
Qu'est-ce que la fixation symbiotique de l'azote ?	79
Dynamique d'acquisition et d'allocation de l'azote en fonction de la disponibilité en nitrate.....	89
Relations interspécifiques et nutrition azotée des légumineuses cultivées en association végétale	104
Facteurs de variations de la fixation symbiotique autres que les nitrates	109
Flux azotés engendrés par les cultures de légumineuses	122
Autres spécificités agrophysiologiques des légumineuses (hors azote)....	134
Conclusion.....	137
3. Performances agronomiques et gestion des légumineuses dans les systèmes de productions végétales	139
<i>Marie-Hélène Jeuffroy, Véronique Biarnès, Jean-Pierre Cohan, Guénaëlle Corre-Hellou, François Gastal, Pierre Jouffret, Eric Justes, Nathalie Landé, Gaëtan Louarn, Sylvain Plantureux, Anne Schneider, Pascal Thiébeau, Muriel Valantin-Morison, Françoise Vertès</i>	
Systèmes de culture avec légumineuses annuelles à graines	142
Légumineuses non récoltées.....	187
Légumineuses fourragères dans les prairies	197
Conclusion.....	222
4. Conséquences zootechniques de l'introduction des légumineuses françaises dans les systèmes de productions animales....	225
<i>Jean-Louis Peyraud, Jean-Yves Dourmad, Michel Lessire, Françoise Médale, Corinne Peyronnet</i>	
Composition des légumineuses à graines.....	226
Utilisation des légumineuses à graines en alimentation animale	229
Composition et valeur alimentaire des légumineuses fourragères.....	246
Utilisation des légumineuses fourragères dans les rations des ruminants.....	254
Le concentré protéique de luzerne : un ingrédient aux multiples propriétés et utilisations.....	260
Conclusion.....	260

5. Les légumineuses pour l'alimentation humaine : apports nutritionnels et effets santé, usages et perspectives.....	263
<i>Martine Champ, Marie-Benoît Magrini, Noémie Simon, Céline Le Guillou</i>	
Apports nutritionnels et effets santé des légumes secs et produits agroalimentaires issus des légumineuses	264
Consommation et perceptions par le consommateur des légumes secs et produits issus de légumineuses à graines	277
Conclusion.....	294
6. Impacts environnementaux de l'introduction de légumineuses dans les systèmes de production.....	297
<i>Pierre Cellier, Anne Schneider, Pascal Thiébeau, Françoise Vertès</i>	
Légumineuses dans les cycles biogéochimiques	299
Flux d'azote dans les différents compartiments de l'environnement en culture de légumineuses	303
Impacts et performances environnementales de la culture de légumineuses et des systèmes incluant des légumineuses	315
Effets des légumineuses à l'échelle de l'exploitation agricole et du territoire.....	326
Conclusion.....	336
7. Analyses multi-enjeux et dynamiques socio-économiques des systèmes de production avec légumineuses	339
<i>Marie-Benoît Magrini, Alban Thomas, Anne Schneider</i>	
Analyses multi-dimensions des systèmes de production incluant des légumineuses	340
Analyse globale sur les dynamiques socio-économiques et technologiques	360
Leviers mobilisables pour des systèmes plus durables avec plus de légumineuses	396
Conclusion.....	413
Conclusion générale	415
Des connaissances en partie liées à un contexte français et européen.....	415
Appréhender la complexité par des approches systémiques.....	417
Ébaucher des recommandations	418
Rendre applicables et incitatifs les changements pour des systèmes plus durables incluant des légumineuses.....	421

Les légumineuses pour des systèmes agricoles et alimentaires durables

Références bibliographiques	425
Lexique relatif au système de culture	463
Sigles et acronymes	467
Liste des auteurs	471