



Légumineuses, une expo à écosser !

Pois chiche, haricot, soja, caroube, cacahuète, prosopis... Les légumineuses sont une des plus importantes familles de plantes à fleurs et un des meilleurs exemples de domestication végétale. Avec les céréales, elles représentent la nourriture de base de l'humanité et un aspect incontournable de l'agriculture du XXI^e siècle.
Exposition produite avec le Jardin botanique Henri Gaussen, du 20 mai au 15 octobre 2017.

Sommaire

Articles disponibles dans les bibliothèques

pp. 1-3

Webographie

pp. 3-6

Bibliographie : Bibliothèque Emile Cartailhac

pp. 6-12

Articles disponibles dans les bibliothèques

Légumineuses : généralités

Graines de conquérantes dans **Sciences et avenir, hors-série**, n°189 d'avril 2017. pp. 18-26

Numéro hors-série "La vie secrète des plantes". Dossier de 4 articles
D'abord la feuille, puis la graine et le fleur... D'innovations en révolutions, les plantes se sont assuré les moyens les plus sophistiqués pour coloniser tous les milieux.

Du bon usage des plantes par Floriane Dupuis dans **Terre sauvage**, n°339 d'avril 2017. pp. 38-45

Fait partie d'un dossier de 4 articles intitulé "Le fabuleux monde des plantes"
Feuilles, fleurs, fruits, écorce, racines... A tous les étages, les plantes recèlent des trésors aux mille vertus. Mais parfois aussi des poisons. Autant en user avec raison !

Le fabuleux monde des plantes dans **Terre sauvage**, n°339 d'avril 2017. pp. 18-45
Dossier de 4 articles

Petites, grandes, colorées, à fleurs, grimpantes, à fruits... On ne finit pas de dénombrer les plantes qui nous entourent, et, surtout, leurs secrets et incroyables richesses.

Sommaire. Comme un p'tit coquelicot. Le génie des plantes. Curiosités végétales. Du bon usage des plantes.

Mai 2017



Protéines végétales, les richesses insoupçonnées des légumineuses dans **Cosinus**, n°186 d'octobre 2016. pp. 10-15

Fait partie d'un dossier de 2 articles intitulé "Comment nourrir la planète ?"

Comment assurer l'alimentation d'une population humaine toujours croissante, poussant à bout les ressources de notre planète ? Voyons comment les protéines végétales et les légumineuses peuvent apporter une réponse à ces enjeux. Un focus : une protéine, qu'est-ce que c'est ?

Les graines germées ont-elles leur place dans nos assiettes ? Par Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir**, n°831 de mai 2016. pp. 78-79

Ces jeunes pousses allient richesse nutritionnelle et plaisir pour des jardiniers en herbe.

Donne naissance à une plante dans **Wapiti**, n°349 d'avril 2016. pp. 23-28

Voir aussi pp.42-43 l'article intitulé "Fais germer des graines".

Pour se reproduire et assurer leur survie, la plupart des végétaux fabriquent des graines. Aide-les à se développer !

Pourquoi faut-il consommer davantage de légumineuses ? Par Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir**, n°829 de mars 2016. pp. 70-71

2016 a été proclamée année internationale des légumineuses par l'Onu. Une invitation à redécouvrir les multiples vertus nutritionnelles des légumes secs.

Les plantes sauvages sont-elles sans danger ? Par Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir**, n°805 de mars 2014. pp. 74-75

Plus riches en vitamines et en antioxydants que les variétés potagères, le navet sauvage, la fraise des bois ou l'ail des ours retrouvent les faveurs des gourmets. Prêts pour la cueillette ?

Les bactéries domptées par des plantes par Marine Cygler dans **La Recherche**, n°457 de novembre 2011. p. 117

Cahier spécial Prix La Recherche 2011.

Certaines légumineuses bloquent les divisions des bactéries qu'elles abritent. Elles optimisent ainsi les apports nutritifs que leur procurent ces dernières.

Ces « mauvaises herbes » excellentes dans l'assiette par Jeff Holman dans **L'Ecologiste**, n°34 de juin 2011. pp. 64-65

Faut-il se débarrasser de toutes les mauvaises herbes poussant dans le jardin ? Oui, mais en les mangeant ! Car souvent ces plantes sont aussi nutritives sinon plus que celles que l'on cultive. Jeff Holman en présente ici quelques-unes qui se cuisinent facilement.

Les précieux avantages de la nature des légumineuses, y compris et surtout la luzerne par Christiane Ruffier-Reynie dans **Le Courrier de la nature**, n°253 de mars 2010. pp. 6-7

La cueillette des simples par Thierry Thévenin dans **L'Ecologiste**, n°23 de juillet 2007. pp. 17-20

La cueillette de plantes sauvages existe toujours, non seulement à l'échelle individuelle mais aussi professionnellement. Une activité en symbiose avec la nature, menacée par la croissance de la demande.

Jean-Marie Pelt, botaniste : « Il faut réhabiliter les pois et les lentilles ! » par Dominique Leglu dans **Sciences et avenir**, n°724 de juin 2007. pp. 59-61

Fait partie d'un dossier de 6 articles consacré à l'alimentation.

Riches en protéines, les légumineuses, déjà cultivées il y a 9 500 ans, devraient, selon les botanistes, retrouver le chemin de nos assiettes.

François Couplan : « Les plantes sont des amies que je mange » par Fabrice Nicolino dans **Terre sauvage**, n°217 de juin 2006. pp. 92-95

François Couplan n'est pas seulement un fameux botaniste. C'est aussi et surtout un adorateur des plantes sauvages comestibles, avec qui la moindre balade dans la nature se change en festin.

Haricots

Géant, le haricot ! Par Lisadol dans **Sciences et vie. Découvertes**, n°172 d'avril 2013. pp. 26-29

Le haricot, héros d'un film ? Eh oui ! "Jack le chasseur de géants" !

Le vert des haricots par Hervé This dans **Pour la science**, n°298 d'août 2002. p. 4

Les métaux qui constituent les ustensiles de cuisson contribuent à faire des haricots bien verts, donc qui apparaissent très frais.

Soja

Le soja est-il bon pour la santé par Patricia Chairopoulos dans **Sciences et avenir**, n°764 d'octobre 2010. pp. 44-45

Consommé le plus souvent sous forme de desserts, plats préparés, boissons... le soja est un aliment à la mode. Réputé pour sa richesse en protéines et en minéraux, il affiche aussi de fortes teneurs en phytoestrogènes, des composés à effets hormonaux qui ne seraient pas anodins. Doit-on s'en méfier ?

Le soja est-il bon pour la santé ? Par Patricia Thomas dans **L'Ecologiste**, n°27 d'octobre 2008. pp. 19-20

Le succès actuel des aliments à base de soja provient de sa richesse en protéines végétales. Une alternative sûre à la viande ?

Trèfle

Étude bibliographique de la répartition du trèfle maritime (Trifolium squamosum L.) sur l'aire urbaine de Toulouse par Lionel Belhacène dans **Isatis**, n°16 de 2016. pp. 103-113

Webographie

Les légumineuses, une famille de végétaux à (re)découvrir ! : Les légumineuses, souvent appelées « légumes secs », désignent des plantes dont les fruits comestibles sont contenus dans des gousses. Cette famille regroupe une importante variété d'espèces végétales cultivées partout dans le monde : le soja, l'arachide, le haricot, les pois, les fèves et les lentilles sont les légumineuses les plus cultivées.

<http://agriculture.gouv.fr/les-legumineuses-une-famille-de-vegetaux-redecouvrir>

Des légumineuses pour stimuler l'agriculture durable : Un nouveau rapport de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, publié à l'occasion de la Journée mondiale des sols le 5 décembre, souligne l'intérêt des légumineuses dans l'alimentation, le piégeage du carbone et la fertilité des sols.

<http://agriculture.gouv.fr/des-legumineuses-pour-stimuler-lagriculture-durable>

Mai 2017



Les légumineuses pour des systèmes agricoles et alimentaires durables : la question vaut d'être posée : que savons-nous sur les apports et les potentiels des légumineuses pour contribuer à renforcer la durabilité des systèmes de productions agricoles français, en direct avec l'alimentation et la santé des citoyens et les activités socio-économiques ? Comment cette composante (hétérogène) des écosystèmes peut-elle les moduler, et comment l'utiliser pour accentuer les bénéfiques potentiels et réduire les dommages éventuels sur toutes les composantes de l'environnement ?...

<http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/legumineuses-ouvrage-quae-2015.pdf>

Légumineuses : quels enjeux écologiques ? : Depuis longtemps, les paysans connaissent tout l'intérêt des légumineuses. Parmi celles-ci (341 espèces en France et 7 000 dans le monde), ils en ont sélectionné quelques-unes et ce, dès les premiers jours de l'agriculture. D'abord pour se nourrir (lentille, pois sec, fève et pois chiche puis soja, haricot, lupin, arachide...). Ils ont ensuite sélectionné des plantes fourragères pour nourrir leur bétail (luzerne, trèfles, sainfoin, vesce, etc.). Plus récemment, ils ont adapté certaines variétés pour intensifier la production de ce même bétail (tourteau de soja, protéagineux...). L'intérêt des légumineuses est double. D'une part, elles possèdent un taux de protéines élevé (17 à 25%, voire 36% à 44% pour le soja et le lupin). Elles tiennent ainsi un rôle important dans notre alimentation humaine (dans beaucoup de pays, elles remplacent les protéines animales) et, aujourd'hui, dans celle de nos animaux, en particulier les porcs et les volailles. D'autre part, elles fixent l'azote de l'air et, à ce titre, sont très avantageuses pour le paysan qui a toujours dû courir après son azote (sauf depuis l'ère du pétrole dans les pays qui peuvent se le payer).

<https://www7.inra.fr/lecourrier/assets/C44Pointereau.pdf>

Légumineuses, des graines nutritives pour un avenir durables : Le monde d'aujourd'hui est confronté à des défis de taille: assurer la sécurité alimentaire et une alimentation équilibrée à tous, dans le monde entier. Les chiffres donnent le tournis : 800 millions de personnes souffrent de faim chronique et environ deux milliards de personnes souffrent d'au moins une carence en micronutriments. En même temps, plus d'un demi-milliard de personnes sont cliniquement obèses...Les légumineuses sont anciennes, très anciennes. Il s'agit d'une espèce de plante nutritivement riche qui existe depuis des millions d'années, une sorte de plante miracle qui pousse dans n'importe quelle condition et dans tous les climats. On considère que leur domestication pourrait être antérieure à celle du maïs. Réparties aux quatre coins du globe, à la seule exception des pôles et des déserts infertiles, les légumineuses poussent même dans les régions à climats extrêmes, chauds et froids. Elles méritent cependant leur place de prédilection: pour beaucoup, les légumineuses sont la principale source de protéines végétales.

<http://www.fao.org/3/a-i5528f.pdf>

La culture du soja et d'autres légumineuses : Le soja est une légumineuse possédant de nombreuses vertus. Il permet en outre d'améliorer les systèmes agricoles et peut être transformé en produits divers enrichissant l'alimentation quotidienne d'une famille et fournissant de nouveaux revenus. Dans cette nouvelle édition, nous prêtons une attention toute particulière à cette culture. Dans bien des régions cependant, le soja n'est pas cultivable et d'autres légumineuses, possédant les mêmes vertus, peuvent alors être cultivées.

http://www.dur-a-avaler.com/wp-content/uploads/2013/12/Guide-PDF-permaculture/GUIDE_Culture_Soja_legumineuses.pdf?x21010

Sur le genre masculin des plantes légumineuses en grec ancien : Il est bien acquis que, dans la société indo-européenne, le genre animé était complètement motivé. Et, dans la catégorie des entités animées, la situation des arbres, qui étaient féminins en vertu de leur qualité de porter du fruit et d'« enfanter », comme toutes les entités conçues comme telles, est la plus connue. Par conséquent, il était bien normal que toutes les porteuses de fruits, toutes les entités apparentées à la terre, soient féminines. Notre recherche s'occupe d'une catégorie de plantes, porteuses de fruits, qui, en grec ancien, Mai 2017



contrairement à la règle des animés, appartiennent au genre masculin. Il s'agit des légumineuses papilionacées. Nous essayons d'expliquer leur genre, aussi bien que les interdictions qui les frappent, en faisant appel aux mentalités antiques concernant les âmes des morts et les voies de communication entre le monde des vivants et l'au-delà. Les plantes légumineuses sont en même temps une « échelle des âmes », une voie de communication avec les géniteurs et un fort instrument d'échange et de fécondation, ce qui justifie pleinement leur statut d'entités masculines.

http://www.persee.fr/doc/mom_0184-1785_2009_act_43_1_2660?q=I%C3%A9gumineuses

2016 Année International des légumineuses : La soixante-huitième Assemblée Générale des Nations Unies a proclamé 2016 Année internationale des légumineuses (AIL). L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a été désignée pour faciliter la mise en œuvre de l'Année internationale des légumineuses en collaboration avec les gouvernements, les organisations compétentes, les organisations non gouvernementales et autres parties prenantes concernées. L'AIL 2016 vise à sensibiliser l'opinion publique aux avantages nutritionnels des légumineuses dans le cadre d'une production vivrière durable. La célébration de cette année sera une excellente occasion de favoriser des rapprochements dans toute la chaîne de production de manière à mieux exploiter les protéines issues des légumineuses, à renforcer la production de légumineuses à l'échelle mondiale, à tirer un meilleur parti de la rotation de cultures et à trouver des solutions aux problèmes qui se posent dans le commerce des légumineuses.

<http://www.fao.org/pulses-2016/fr/>

Quelles légumineuses fourragères (espèces et variétés) et quelles conduites pour améliorer l'autonomie protéique des élevages herbivores ? : Quels sont les besoins des animaux ? - Quelles espèces et variétés sont disponibles ? - Quelles conduites et quelles pratiques recommander ?

<https://www6.inra.fr/ciag/content/download/3394/34818/file/Ciag11-7-Julier.pdf>

Les légumineuses et la biodiversité : les légumineuses peuvent améliorer la biodiversité car elles ont la capacité de transformer l'azote contenu dans l'air en composés d'azote qui favorisent la fertilité du sol.

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/pulses-2016/docs/factsheets/Biodiversity_FR_PRINT.pdf

Contribution des légumineuses à la biodiversité des paysages ruraux : Les légumineuses, en dehors de leur autonomie de nutrition azotée, contribuent à enrichir le panel de cultures que l'exploitant peut insérer dans ses systèmes de productions animales ou grandes cultures, ou favoriser dans ses surfaces en prairies permanentes. Leur présence contribue dès lors à diversifier les paysages des campagnes, directement en tant qu'espèces de légumineuses prairiales ou à graine, et indirectement en offrant habitat et ressources à diverses espèces animales. Néanmoins, les systèmes d'exploitation conditionnent leur présence en plus ou moins grande quantité et diversité. En systèmes prairiaux, leur diversité, leur développement et leur abondance sont influencés par les modalités d'utilisation et de fertilisation, et des études récentes sur les traits fonctionnels permettent de mieux comprendre et maîtriser les processus de compétitions entre espèces. En région de grandes cultures, leur insertion dans les rotations peut améliorer la gestion des adventices des cultures annuelles, réduisant le recours aux herbicides. Après avoir réalisé un état de l'art sur l'impact des systèmes d'exploitation sur l'abondance et la croissance des légumineuses, nous illustrerons, à partir de deux exemples de conduite de systèmes de culture avec luzerne, comment des pratiques de cultures, de récolte, et de gestion des assolements adaptées peuvent permettre d'inverser des tendances à la baisse des légumineuses et redynamiser à la fois le développement et la diversité végétale et animale.

<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01136964/>

Mai 2017



Les légumineuses, véritable or vert : L'azote, élément constitutif des protéines, est indispensable à la croissance des végétaux – et à la nôtre ! Mais d'où vient-il ? Comment les plantes s'en nourrissent-elles ? Contrairement à une idée reçue, l'azote n'est pas exclusivement apporté par les engrais de synthèse (les nitrates) : certaines plantes, la grande famille botanique des légumineuses, peuvent en produire naturellement. Leur diversité est grande, leurs qualités aussi : engrais verts, fourrages, aliments...
<https://www.semencemag.fr/legumineuses-or-vert-engrais-vert-naturel.html>

Etat des productions et utilisations en France , focus sur les légumineuses à graines : Les légumineuses à graines, atouts agronomiques et nutritionnels - Domination mondiale du soja et des usages en alimentation animale - Evolution de la production mondiale (hors soja) - La France : la plus diversifiée des offres, intermédiaire entre sud et nord Europe...
https://www.b2match.eu/system/rencontres-francophones-legumineuses/files/3.LABALETTE_Francoise.pdf?1470406272

Bibliographie : Bibliothèque Émile Cartailhac

Les légumineuses, plantes comestibles

500 plantes comestibles : histoire, botanique, alimentation / [traduction Denis Richard]. - Paris : Delachaux et Niestlé, 2013. - 1 vol. (360 p.) : ill. en coul. ; 26 cm. Glossaire. Index. - ISBN 978-2-603-01933-7

Après un rappel sur le rôle de l'alimentation végétale dans l'histoire humaine présente les principales espèces de plantes cultivées pour l'alimentation : prune, grenade, raisin, ail, igname, pomme de terre, câpre, orge, laurier, girofle, etc. Avec pour chacune une histoire de sa culture, une description botanique et une présentation de son intérêt culinaire.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 CIN**

Aspe, Pascal

Le guide Terre vivante des légumineuses : culture, atouts santé et bonnes recettes / Pascal Aspe, Claude Aubert, Blaise Leclerc... [et al.]. - Mens : Terre vivante, 2016. - 1 vol. (283 p.) : ill. en coul. ; 25 cm. - (Le guide Terre vivante). Bibliogr. p. 278. Index. Glossaire. - ISBN 978-2-36098-188-5

Des conseils de culture et plus de 150 recettes de cuisine à base de légumineuses (haricots, pois, fèves, pois chiches, etc.). Avec des informations nutritionnelles.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 ASP**

Bubenicek, Louis

Dictionnaire des plantes comestibles / Louis Bubenicek. - Paris : L'Harmattan, impr. 2001. - 1 vol. (VII-326 p.) ; 24 cm. ISBN 2-7475-1692-X

Noms des plantes en français, anglais, allemand etc., description en français

Ce dictionnaire porte uniquement sur les espèces végétales au sens scientifique du terme, ne prenant pas en compte les cultivars, hybrides artificiels et autres objets issus de la sélection et des manipulations opérées par les hommes. Cette limitation vise à retrouver les plantes initiales telles que les premiers hommes ont eu à les connaître.

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 3683**

Laurent, Christine

L'herbier Vilmorin : deux siècles de passion pour les plantes comestibles et d'ornement / Christine Laurent ; [photographies de l'herbier, Johannes von Saurma]. - Paris : Belin, 2015. - 1 vol. (189 p.) : ill. en coul. ; 28 cm.

ISBN 978-2-7011-9283-3

Présentation et reproduction de l'herbier constitué par les Vilmorin, famille d'horticulteurs et de botanistes français pendant plus de deux siècles. Classé monument historique, celui-ci regroupe près de 50 000 planches botaniques, une section consacrée à Parmentier, des aquarelles japonaises, un album iconographique sur les légumes, etc.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **737.300 LAU**

Nabhan, Gary Paul

Aux sources de notre nourriture : Nikolaï Vavilov et la découverte de la biodiversité / Gary Paul Nabhan ; traduit de l'anglais par Jean-François Caro. - Bruxelles : Nevicata, 2010. - 1 vol. (298 p.) : ill. ; 21 cm.

Bibliogr. p. 283-296. - ISBN 978-2-87523-001-0

Une présentation des actions du botaniste et généticien Nikolaï Vavilov (1887-1943) qui explora les 5 continents collectant des semences, et devenant ainsi le père de la biodiversité. G.P. Nabhan montre en quoi les changements climatiques, la libération des échanges, l'ingénierie mécanique et la perte des savoirs traditionnels menacent la pérennité de la biodiversité et donc de notre alimentation.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 NAB**

Nyabyenda, Pierre

Les plantes cultivées en régions tropicales d'altitude d'Afrique : généralités, légumineuses alimentaires, plantes à tubercules et racines, céréales / Pierre Nyabyenda. - Gembloux (Belgique) : Les Presses agronomiques de Gembloux, cop. 2005. - 1 vol. (223 p.) : ill. ; 24 cm.

Bibliogr. p. 197-204. Index. - ISBN 2-87016-072-0

Synthèse des connaissances sur les plantes cultivées des régions tropicales d'Afrique situées au-dessus de 1.000 mètres d'altitude. Pour chaque plante : des données botaniques, son intérêt, la recherche, les variétés, les techniques culturales, les problèmes phytosanitaires, la récolte, la conservation et l'utilisation sont détaillés.

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 3812**

Paillieux, Auguste

Le Potager d'un curieux : histoire, culture et usages de 200 plantes comestibles / A. Paillieux, D. Bois. - Marseille : J. Laffitte, impr. 1993. - 1 vol. (589 p.) ; 22 cm.

Index. - ISBN 2-86276-241-5

Un répertoire des plantes comestibles peu ou pas connues, étudiées par le menu, de la description botanique à la cuisine, en passant par les particularités horticoles.

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 1047**

Pelt, Jean-Marie

Ces plantes que l'on mange / Jean-Marie Pelt ; photographies Rob White. - Paris : Chêne, DL 2006. - 1 vol. (183 p.) : ill. ; 35 cm.

ISBN 2-84277-628-3

Situant les productions céréalières, fruitières et maraîchères dans l'histoire des hommes, J.-M. Pelt retrace l'histoire des plantes qui, de la domestication des herbes sauvages à l'agriculture moderne, ont nourri les hommes et leur ont offert une diversification alimentaire, des sources de vitamines et d'énergie nécessaires à leur santé, ainsi que de vrais plaisirs gastronomiques.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 PEL**

Tonelli, Nicole

Des fruits et des graines comestibles du monde entier / Nicole Tonelli, François Gallouin. - Paris : Lavoisier, DL 2013. - 1 vol. (VIII-726 p.) : ill. ; 26 cm.

Bibliogr. p. 709-714. Index. - ISBN 978-2-7430-1481-0

Mai 2017



Panorama des fruits et des graines (baies, drupes, akènes, arilles, hespérides...), avec leur symbolique, des anecdotes, leur culture et leur commercialisation.
Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **B 807**

Vidal, Nathalie

Des hommes et des graines / Nathalie Vidal. - Paris : Delachaux et Niestlé, 2016. - 1 vol. (332 p.) : ill. en noir et en coul. ; 26 x 27 cm.

Bibliogr. et webliogr. p. 322-329. Index. - ISBN 978-2-603-02413-3

Les graines, une des sources de nourriture les plus répandues sur terre, furent aussi et sont encore utilisées de multiples façons dans les différentes civilisations ou cultures.

L'auteure décrit les espèces de plantes et leur utilisation dans les traditions humaines : pharmacopée, esthétique, artisanat, symbolique.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.950 VID**

Arachide

Mancuso, Stefano

Des hommes qui aiment les plantes : histoires de savants du monde végétal / Stefano Mancuso ; traduit de l'italien par Gérard Marino ; portraits de Vincent Rio. - Paris : Klincksieck, 2016. - 1 vol. (220 p.) : ill. en coul. ; 18 cm. - (De natura rerum ; 12). ISBN 978-2-252-04024-9

Contient : George Washington Carver et la culture de l'arachide

Les vies et les recherches d'explorateurs, de philosophes, de naturalistes et de généticiens ayant révolutionné la botanique : Darwin découvre l'orchidée de Madagascar, Delpino la collaboration entre végétaux et fourmis, Léonard de Vinci la stratégie des feuilles pour capter la lumière solaire, l'abbé Mendel invente la génétique végétale, Blackley s'intéresse au rhume des foins, etc.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **310.500 MAN**

Caroube

Rabaa, Claudine

Le grenadier, le caroubier, le jujubier, le pistachier et l'arbousier / texte et illustrations de Claudine Rabaa. - Arles : Actes Sud, 2007. - 1 vol. (92 p.) : ill. ; 19 cm. - (Le nom de l'arbre).

Bibliogr., 1 p. Glossaire. - ISBN 978-2-7427-6718-2

Petits arbres fruitiers des pays méditerranéens, ces arbustes restent peu connus et pourtant d'un usage précieux, ancrés dans les mythes et les traditions.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.800 RAB**

Travaux du Laboratoire forestier de Toulouse. Tome 1, volume 6 / sous la dir. de H. Gausson,... et de Mlle Y. de Ferré,... ; [J. Fromantin], [J. Vassal], [Y. de Ferré],...[et al.]. - Toulouse : Faculté des sciences, 1958-1967. - 1 vol. ([526] p.) : ill., cartes ; 25 cm.

Index

Contient : Article VI : Etude pomologique sur le Caroubier *Ceratonia siliqua* (pp. [69]-[85]) / V.-A. Evreinoff

Périodiques Magasin (monographies). - Cote : **P 396 T. 1 VOL 06 1958-1967**

Fève

Rabâa, Claudine

La fève / Claudine Rabâa ; illustré par Fabien Seignobos. - Arles : Actes Sud, impr. 2000. - 1 vol. (90 p.) : ill. ; 19 cm. - (Chroniques du potager).

Bibliogr., 1 p. - ISBN 2-7427-2868-6

Remarquée pour sa taille dès les temps préhistoriques, la fève fut l'un des premiers légumes cultivés par l'homme et l'une des premières nourritures des populations méditerranéennes.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.620 RAB**

Haricot

Du fayot au mangetout : l'histoire du haricot sans perdre le fil / Sous la direction d'Antoine Jacobsohn, en collaboration avec Gilles Debarle et Kamel Elias ; Préface de Xavier Le Roux et Isabelle Bonnin, Fondation pour la recherche sur la biodiversité. - Rodez : Éd. du Rouergue, DL 2010. - 1 vol. (159 p.) : ill. ; 24 cm.

Bibliogr. pp. 138-146. - ISBN 978-2-8126-0172-9

L'histoire du haricot racontée à partir de la collection du XVIIIe siècle de René Le Berryais, connue pour ses descriptions manuscrites et ses planches coloriées. L'ouvrage présente la collection et suit les changements positifs ou négatifs faits par l'homme sur cette plante et sa diversité

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.930 FAY**

Fredon, Amandine

C'est bon. Saison 1 / Amandine Fredon. - [s.l.] : Folimage-Valence-Production, 2013. - 1 DVD ; (1 h 10 min) + 1 dépliant (3 feuillets).

Contient : Le haricot sec ; Le haricot vert

Une série éducative au ton atypique sur la santé et l'alimentation. Une autre façon de faire aimer les fruits et les légumes avec une approche ludique de nos comportements alimentaires. 26 épisodes. Chaque sujet met en scène un aliment, un nutriment, un geste de bonne conduite alimentaire, un élément de réflexion diététique. Cette série a obtenu le label PNA (Programme National pour l'Alimentation) du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Magasin Bibliothèque Cartailhac (multimédia). - Cote : **E 786**

Goust, Jérôme

Le haricot / Jérôme Goust ; illustré par Fabien Seignobos. - Arles : Actes Sud, DL 1998. - 1 vol. (92 p.) : ill. ; 19 cm. - (Chroniques du potager).

ISBN 2-7427-1938-5

Son portrait botanique, son histoire dans l'alimentation, les mythes ou les croyances qui lui sont rattachés et des recettes.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.620 GOU**

Ruiz, Dom

Fleurs de légumes / Dom et Jean Paul Ruiz. - Saint-Aulaire : J.-P. Ruiz, impr. 2000. - Non folioté ([33] f.-[24] f. de pl. en coul.) ; 30 cm.

ISBN 2-911637-10-0

Contient : haricot vert

Exemplaire no 9, signé par l'auteur et l'artiste, contenant une fleur de légume naturalisée.

Texte de Dom RUIZ, jardinière, imprimé en typographie sur papier d'herbes (pâte à papier bois non acide et herbes) et de 24 images de fleurs de légumes imprimées à imprimante jet d'encre sur papier de soie. Chaque feuille de papier de soie est déposée sur une feuille de papier d'herbe. Couverture en bois, fermeture en raphia. Reproduit à 60 exemplaires numérotés et signés dont 10 ouvrages de tête numérotés.

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **A 277**

Pois

Bistolfi, Robert

Le pois chiche / Robert Bistolfi, Farouk Mardam-Bey ; illustré par Fabien Seignobos. - Arles : Actes Sud, impr. 1999. - 1 vol. (90 p.) ; 19 cm. - (Chroniques du potager).

Bibliogr. en fin d'ouvrage. - ISBN 2-7427-2499-0

Mai 2017



Après un premier ouvrage sur le pois chiche dont l'ambition était de le réhabiliter et de le rappeler au bon souvenir des gourmets, les auteurs ont eu l'idée avec ce présent ouvrage de compléter le premier à l'intention des jardiniers (portrait botanique, conseils de culture...). On y trouvera en outre de nouvelles considérations sur l'histoire du pois chiche.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.620 BIS**

Colombani, Hervé

Evolution : Des clés pour comprendre la théorie de Darwin à partir de 10 films courts / Hervé Colombani, réal. ; Guillaume Lecointre, dir. scientifique ; [et al.]. - [Paris] : CNRS Images - MNHN [prod., éd.], cop. 2010. - 1 DVD ; (50 min).

Contient : Petits pois : gènes et hérédité / Tatiana Giraud. Le principe des gènes et de l'hérédité à travers des petits pois, des champignons parasites et des peupliers
CNRS Images, en collaboration avec le Muséum national d'Histoire naturelle (MNHN), a produit en 2009 une série de films courts à destination du grand public autour des points clés de la théorie de l'Évolution. Chaque film aborde une question à partir d'un animal, d'une plante ou d'un organe.

Magasin Bibliothèque Cartailhac (multimédia). - Cote : **E 313**

Jacobsohn, Antoine

Le petit pois / Antoine Jacobsohn et Dominique Michel ; illustré par Fabien Seignobos. - Arles : Actes Sud, impr. 2001. - 1 vol. (90 p.) : ill. ; 19 cm. - (Chroniques du potager).
Bibliogr. en fin d'ouvrage. - ISBN 2-7427-3478-3

Raconte la passion dont ce légume fut l'objet, entre le XVIIe et le XIXe siècle, qui témoigne de l'avènement du goût pour les aliments sucrés, invite à redécouvrir les recettes qui ont fait sa célébrité (petits pois en asperge, cretonnée de pois nouveaux, potage d'échinée au porc, canard aux petits pois...), et fournit quelques précieux conseils quant à sa culture.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.620 JAC**

Maisonneuve, Jean-Yves

Quand les fruits racontent des histoires d'hommes / Jean-Yves Maisonneuve ; aquarelles d'Armelle Delaplace. - Saint-Nazaire : Editions Petit génie, 2015. - 1 vol. (142 p.) : ill. en coul. ; 23 x 25 cm.

ISBN 979-10-93104-04-1

Contient : Les petits pois de Gregor Mendel

Après avoir produit, cueilli, vendu et raconté les fruits sur la ferme familiale de La Chapelle-sur-Erdre, l'auteur est aujourd'hui le créateur du Jardin de Pomone, en Charente. Il raconte ici une histoire de l'humanité à travers celle de quelques fruits, de la pomme d'Adam et Eve à l'orange du Père Noël en passant par l'ananas de Christophe Colomb ou les petits pois de Gregor Mendel.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.920 MAI**

Soja

Nutrition et risques alimentaires : vos questions sur ... oméga 3, iode, allergies, sucre, vache folle, soja, promesses santé, eau ... les scientifiques répondent / Publié par AFSSA. - Paris : Textuel, impr. 2005. - 1 vol. (93 p.) ; 19 cm. - (Les cahiers de l'AFSSA ; No 1).

ISBN 2-84597-151-6

La mission de l'AFSSA est d'évaluer les risques sanitaires et nutritionnels liés à l'alimentation. A partir de ses rapports et avis, cet ouvrage fournit des données synthétiques sur les connaissances scientifiques actuelles à propos des 8 sujets traités et donne des recommandations pratiques.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.100 NUT**

Thinard, Florence

Le grand business des plantes : richesse et démesure / Florence Thinard. - Toulouse : Plume de carotte, 2015. - 1 vol. (235 p.) : ill. en coul. ; 24 cm.

Bibliogr. p. [236]. - ISBN 978-2-36672-087-7

Contient : Soja

Analyse des échanges commerciaux des ressources végétales (le café, le coton, le sucre, les fleurs, etc.) à l'heure de la mondialisation économique. L'auteure montre également l'influence de l'intensification de ces mécanismes de production sur la transformation de l'agriculture traditionnelle et pousse les consommateurs à s'interroger sur leur comportement.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 THI**

Les légumineuses, plantes fourragères

Baillon, Henri

Histoire des plantes. Tome deuxième, Connaracées et Légumineuses-Mimosées, Légumineuses-Caesalpiniées, Légumineuses-Papilionacées, Protéacées, Lauracées, Élaeagnacées et Myristicacées / par H. Baillon,... ; dessins de Faguet. - Paris : Librairie Hachette et Cie, 1870. - 1 vol. (512 p.) : ill. ; 28 cm.

Notes bibliogr. Index

URL :

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5439859z.r=.langFR><http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5439888p.r=.langFR><http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5439877w.r=.langFR><http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k54398789.r=.langFR><http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5439879q.r=.langFR>

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **B 900**

Dorée, André

Flore pastorale de montagne : graminées, légumineuses et autres plantes des pâturages. Tome 1, Les graminées : clé de détermination au stade végétatif, description et qualité fourragère / André Dorée ; ill. Jacques Sardat. - Antony : Cemagref éd. ; Paris : Éd. Boubée, 2000. - 1 vol. (207 p.) : ill. ; 23 cm.

Bibliogr. p. 197-201. Index. - ISBN 2-85362-415-3

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **337.601 DOR**

Dorée, André

Flore pastorale de montagne : graminées, légumineuses et autres plantes fourragères. Tome 2, Légumineuses et autres plantes fourragères : clé de détermination des légumineuses au stade végétatif, description et qualité fourragère / André Dorée ; illustrations Jacques Sardat. - Antony : Cemagref éd., DL 2000. - 1 vol. (227 p.) ; 23 cm.

Bibliogr. p. 219-221. Index. - ISBN 2-85362-519-2

Cet ouvrage décrit 57 espèces de légumineuses et 22 espèces de fourragères des montagnes tempérées européennes et comporte une clé de détermination. A chaque espèce décrite correspond une illustration de la plante entière et de ses détails morphologiques. La répartition géographique, les caractéristiques écologiques et la qualité fourragère des différentes espèces complètent cette description.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **337.601 DOR**

Trèfle

Barrau, Véronique

Plantes porte-bonheur / Véronique Barrau. - Toulouse : Plume de carotte, 2012. - 1 vol. (160 p.) : ill. en noir et en coul. ; 25 cm + 1 livret. - (Terra curiosa).

ISBN 978-2-915810-79-0

Contient un livret (14 p.) : "Carnet porte-bonheur" / par Véronique Barrau

Mai 2017



Un tour d'horizon des plantes auxquelles les légendes et les traditions prêtent des vertus surnaturelles : trèfles à quatre feuilles, muguet, houx, etc. Ce recueil d'histoires et d'anecdotes montre comment certaines pratiques ancestrales perdurent même si leur origine et leur sens sont le plus souvent ignorées. Avec des recettes porte-bonheur pour les grandes circonstances de la vie.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **663.700 BAR**

Coulot, Pierre

Monographie des Leguminosae de France. Tome 3, Tribu des Trifolieae / Pierre Coulot et Philippe Rabaute. - Jarnac : Société botanique du Centre-Ouest, impr. 2013. - 1 vol. (760 p.) : ill., cartes ; 31 cm.

Bibliogr. p. 717-720. Webliogr. p. 715-716. Index

Numéro spécial du "Bulletin de la Société botanique du Centre-Ouest. Nouvelle série". 40. 2013.

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **B 4877**

La garance voyageuse. N°93 / [Dir. de publ. Guillaume Lemoine]. - Saint-Germain-de-Calberte (Lozère) : La Garance voyageuse, impr. 2011. - 1 vol. (49 p.) : ill. ; 30 cm.

Bibliogr. p. 13, 23, 43, pp. 48-49

Contient : Conte : Le trèfle et le bourdon (pp. 40-42) / Pierre Corveaule ; dessin Philippe Prou

Périodiques Magasin (monographies). - Cote : **P 63 NO. 093 MAR 2011**

Bibliothèque Emile Cartailhac

Horaires d'ouverture : mardi, mercredi et vendredi 10 h-12 h, du mardi au dimanche 14 h-18 h

Médiathèque Jeunesse « Pourquoi pas ? »

Horaires d'ouverture : mercredi, samedi et dimanche : 14 h-18 h.

Accès gratuit - Consultation sur place - Catalogue accessible via le site Web.

Muséum de Toulouse - 35 Allées Jules Guesde - 31 000 - TOULOUSE - 05 67 73 84 84 -

<http://www.museum.toulouse.fr/>



Mai 2017



MAIRIE DE TOULOUSE
www.toulouse.fr