

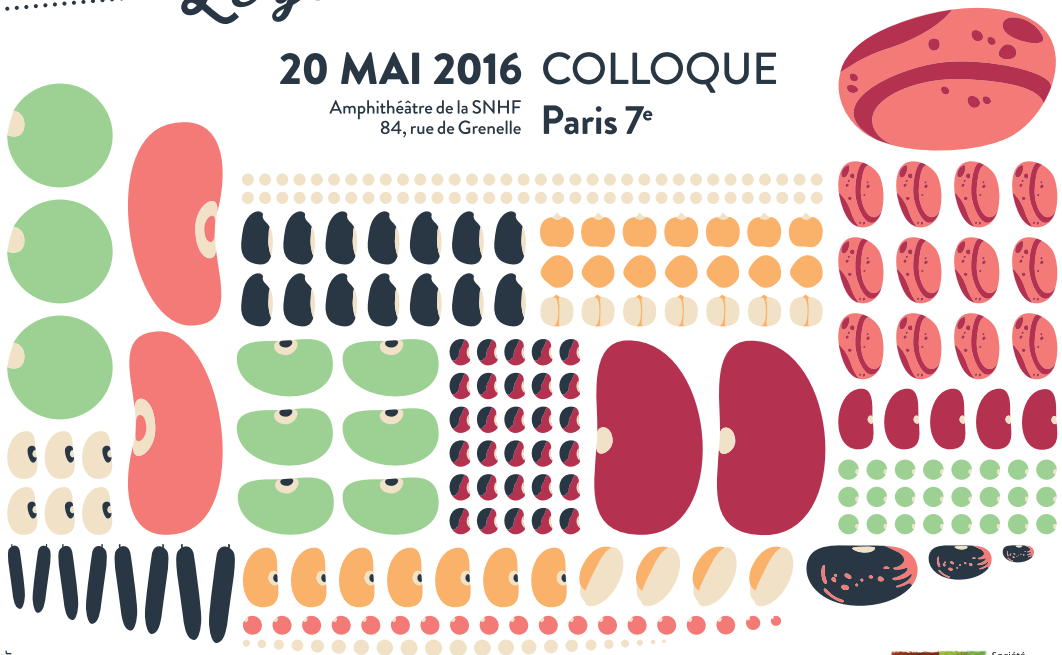
TRÉSOR DES FÈVES & FLEUR DES POIS

Le génie des légumineuses

20 MAI 2016 COLLOQUE

Amphithéâtre de la SNHF
84, rue de Grenelle

Paris 7^e



- 8^{h30} Accueil
- 8^{h45} Ouverture, Dominique Douard (président de la SNHF) et Yvette Dattée (présidente du conseil scientifique)
- 9^h Conférence introductive : l'humanité peut-elle se passer des légumineuses ?
Marc-André Selosse (professeur au Muséum national d'Histoire naturelle, Paris)
- 9^{h40} **Session 1 : les multiples facettes d'une famille nombreuse**
De la diversité morphologique à la complexité biologique, Valéry Malécot (maître de conférences IRHS, Agrocampus Ouest, Angers)
Des espèces incontournables pour des systèmes de culture écologiquement intensifs, Christian Huyghe (directeur scientifique adjoint Agriculture, Inra, Paris)
Des plantes richement dotées en composés biochimiques, Richard Thompson (directeur de recherche, Inra UMR 1347 Agroécologie, Dijon)
- 10^{h55} Pause
- 11^{h15} **Session 2 : à chacun son regard**
Le chercheur : Judith Burstin (directrice de recherche, Inra UMR 1347 Agroécologie, Dijon)
Exposé du lauréat du prix de thèse
Discussion

Exposés des lauréats du prix de projet
- 12^{h40} Déjeuner
- 14^h **À chacun son regard, suite**
L'ethnobotaniste : Michel Cambornac (SNHF)
Le forestier : Régis Peltier (CIRAD)
Discussion

Le maraîcher : Dominique Bleton (sélectionneur)
L'horticulteur : Alain Cadic (ingénieur de recherche honoraire Inra)
Le nutritionniste : Dr Jean-Michel Lecerf (chef du service de nutrition à l'Institut Pasteur de Lille)
Le pharmacien : Sylvie Michel (professeur de pharmacognosie, chimie des substances naturelles, UMR CNRS 8638, Université Paris-Descartes)
Discussion
- 16^{h45} Synthèse, Marc-André Selosse et Christian Huyghe
- 17^h Fin du colloque

TRÉSOR DES FÈVES & FLEUR DES POIS

Le génie des légumineuses

20 MAI 2016 COLLOQUE

Amphithéâtre de la SNHF
84, rue de Grenelle **Paris 7^e**

- Madame Monsieur

MERCI DE REMPLIR TOUS LES CHAMPS EN MAJUSCULES

Nom : Prénom :

Organisme :

Direction/département/service :

Adresse :

Code postal : Ville :

Mail :

Tél. :

- Tarif non-adhérent (repas compris) 60 €
 Tarif adhérent SNHF (repas compris) 48 €

Numéro d'adhérent SNHF ou coordonnées de la société adhérente
.....

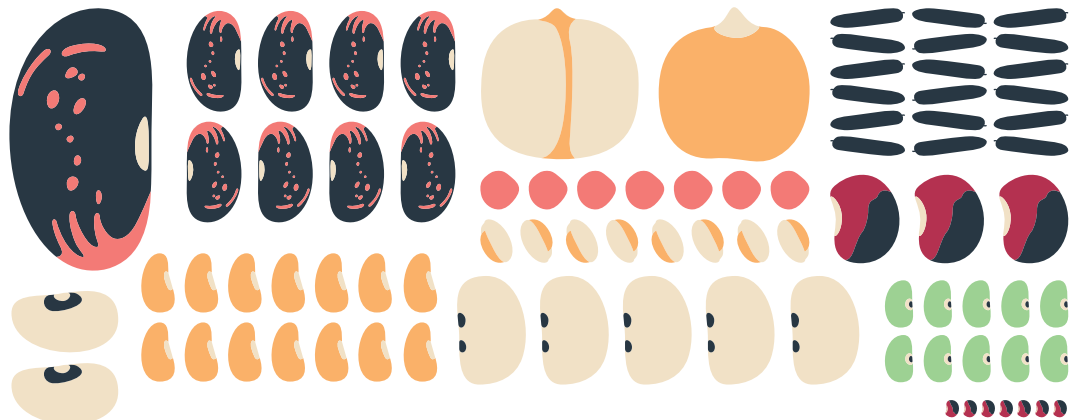
RÈGLEMENT :

- par chèque (bancaire ou postal à l'ordre de la SNHF)
 par mandat administratif (collectivités)

DATE LIMITE D'INSCRIPTION
16 mai 2016

**BULLETIN À RENVoyer AVEC VOTRE
RÈGLEMENT PAR CHÈQUE À :**

SNHF
84, rue de Grenelle
75007 Paris



Les légumineuses, quelle famille !

Depuis la nuit des temps, c'est la compagne idéale de l'être humain. Depuis la naissance de l'agriculture, elle a fourni, associée aux céréales, une alimentation suffisante à toutes les civilisations. Elle a donné de quoi tanner des cuirs, fabriquer des colles, soigner les fièvres... Elle est présente dans tous les jardins potagers par ses haricots, ses pois et ses lentilles, et dans tous les jardins d'agrément par ses lupins et ses glycines...

La graine de caroube est le carat des bijoutiers, le chicot du Canada donne le café du Kentucky, le févier d'Amérique a été baptisé « pain de Saint-Jean ». Les bienfaits des légumineuses, ou plutôt des fabacées, leur nom moderne, sont immenses... La famille des pois a inspiré Gregor Mendel pour expliquer les premières lois de l'hérédité. Ses fruits sont étonnants de variété, des plus grands, ceux des Entada africains, aux élégantes toupies des luzernes ou aux gousses souterraines des arachides. Du pois chiche au mimosa, de la réglisse au bois de rose, du robinier au pois de senteur, leur diversité est infinie.

Amies des bactéries fixatrices d'azotes, amies des chefs cuisiniers, amies des jardiniers, vivent les trésors des fèves et les fleurs des pois ! Venez en partager tous les secrets avec la SNHF **le vendredi 20 mai 2016 à Paris.**

