

J. André Fortin
Christian Plenchette
Yves Piché

LES MYCORRHIZES

L'ESSOR DE LA NOUVELLE RÉVOLUTION VERTE

Édition revue et augmentée

éditions
Quæ

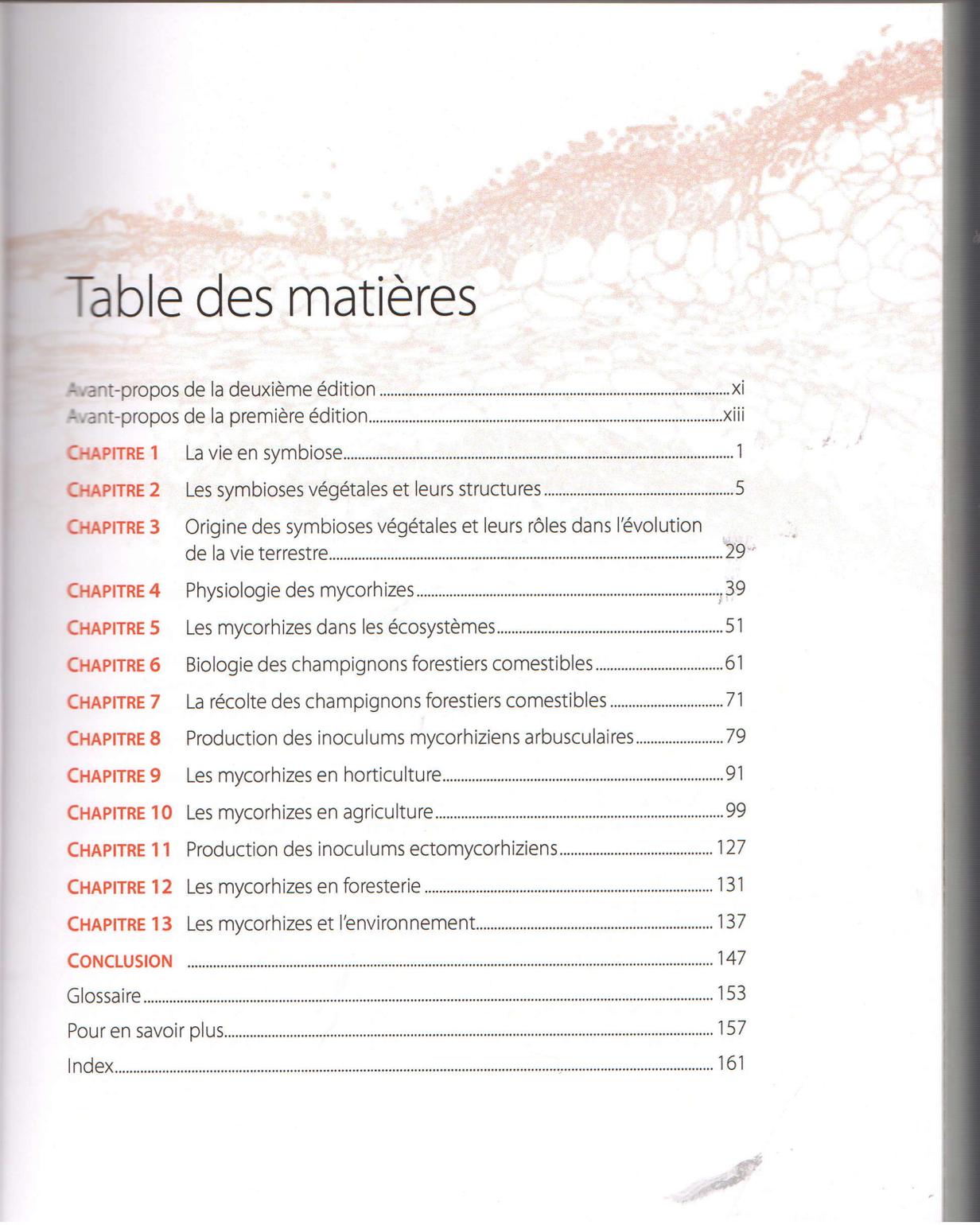


Table des matières

Avant-propos de la deuxième édition	xi
Avant-propos de la première édition.....	xiii
CHAPITRE 1 La vie en symbiose.....	1
CHAPITRE 2 Les symbioses végétales et leurs structures	5
CHAPITRE 3 Origine des symbioses végétales et leurs rôles dans l'évolution de la vie terrestre.....	29
CHAPITRE 4 Physiologie des mycorhizes	39
CHAPITRE 5 Les mycorhizes dans les écosystèmes.....	51
CHAPITRE 6 Biologie des champignons forestiers comestibles	61
CHAPITRE 7 La récolte des champignons forestiers comestibles	71
CHAPITRE 8 Production des inoculums mycorhiziens arbusculaires	79
CHAPITRE 9 Les mycorhizes en horticulture.....	91
CHAPITRE 10 Les mycorhizes en agriculture.....	99
CHAPITRE 11 Production des inoculums ectomycorhiziens	127
CHAPITRE 12 Les mycorhizes en foresterie	131
CHAPITRE 13 Les mycorhizes et l'environnement.....	137
CONCLUSION	147
Glossaire	153
Pour en savoir plus.....	157
Index.....	161

Depuis la première édition de ce livre, en 2008, plus de 10 000 nouvelles contributions à la connaissance des mycorhizes ont été publiées. Voilà pourquoi cette nouvelle édition augmentée et mise à jour a paru nécessaire.

Les mycorhizes sont formées par des champignons microscopiques qui font merveille en horticulture en travaillant en symbiose avec les racines des plantes. Les champignons aident les plantes à puiser des éléments nutritifs dans le sol et à s'adapter au milieu. En échange, les plantes fournissent aux champignons l'énergie qu'ils sont incapables de tirer eux-mêmes du soleil.

Au cours des dernières années, une multitude de travaux ont clairement démontré l'intérêt scientifique et pratique de ces symbioses pour l'ensemble des végétaux du monde entier. Pourtant, en dépit de ces preuves répétées et irréfutables, un grand nombre de praticiens en horticulture, en agriculture, en foresterie et en environnement comprennent encore mal l'importance concrète de ce phénomène.

C'est dans cet esprit que les auteurs ont préparé cette nouvelle édition qui vise à la fois à faire comprendre la biologie des mycorhizes dans ce qu'elle a de plus fascinant et à montrer comment en tirer profit dans de très nombreux aspects de la culture des plantes et de leur protection, tout en assurant le maintien des équilibres naturels.



J. ANDRÉ FORTIN a enseigné à l'Université Laval et à l'Université de Montréal où il a fondé le Centre de recherche en biologie forestière et l'Institut de recherche en biologie végétale. Ses travaux sur les mycorhizes, auxquelles il s'intéresse depuis plus de 50 ans, lui ont valu une reconnaissance internationale. Pionnier dans l'étude de ce phénomène, il a contribué à montrer que la symbiose n'est pas une exception, mais plutôt la règle dans le monde végétal, voire dans tous les milieux vivants. Issu de la sphère des mycologues amateurs, il a conservé le goût de faire connaître les champignons, surtout mycorhiziens, au grand public.



CHRISTIAN PLENCHETTE est Directeur de Recherche à l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), de Dijon (France). Il a élaboré depuis une trentaine d'années une approche agronomique de la symbiose mycorhizienne. Ses recherches portent principalement sur la dépendance mycorhizienne des plantes, le potentiel mycorhizogène du sol, la production d'inoculum. Il s'intéresse particulièrement à l'intégration des mycorhizes dans les systèmes de cultures, ce qui l'a amené à établir de nombreuses collaborations internationales avec des pays en voie de développement.



Professeur de mycologie à l'Université Laval, **YVES PICHÉ** s'intéresse à tous les champignons qui jouent un rôle dans l'équilibre général de la nature. Depuis ses débuts en recherche, il étudie tout particulièrement les différents facteurs qui président à la formation des symbioses mycorhiziennes.

26 €

Ref. 02515



9 782759 224333

www.quae.com