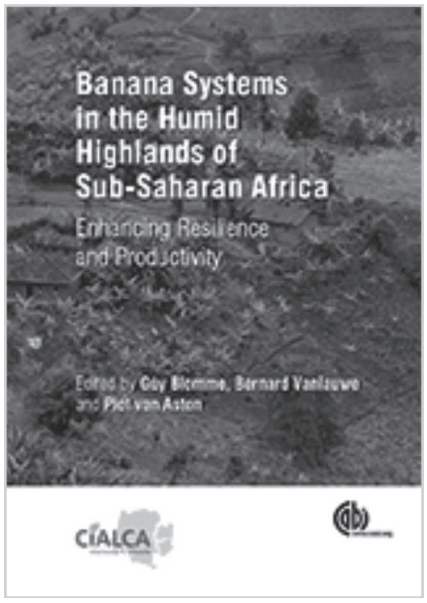
Banana Systems in the Humid Highlands of Sub-Saharan Africa Enhancing Resilience and Productivity

G. Blomme, P. van Asten, B. Vanlauwe (Eds.)



Banana Systems in the Humid Highlands of Sub-Saharan Africa: Enhancing Resilience and Productivity addresses issues related to agricultural intensification in the (sub)humid highland areas of Africa, based on research carried out in the Great Lakes Region by the Consortium for Improving Agriculture-based Livelihoods in Central Africa (CIALCA). This book is a valuable resource for researchers, students and policymakers in agricultural economics and international development, covering agronomic, economic, policy, extension, and communication dimensions.
Readership: Academics and students within research for development including agronomic, economic, policy, extension, and communication.

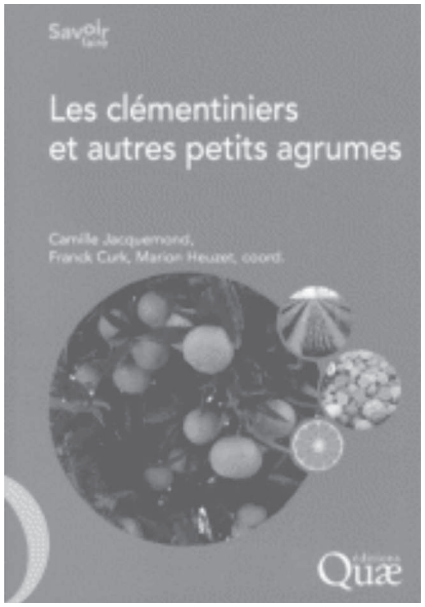
CAB international, Nov. 2013,
Hardback, 268 p.,
ISBN-13: 978-184593-977-9,
978-178064-231-4,
£85.00 / $160.00 / €110.00

Edition-distribution:
CABI Head Office, Nosworthy Way,
Wallingford, Oxfordshire, OX10 8DE, UK,
Tel. (44) 1491-829400,
Fax (44) 1491-829292,
orders@cabi.org, www.cabi.org

DOI: 10.1051/fruits/2013104

Les clémentiniers et autres petits agrumes

Camille Jacquemond, Franck Curk, Marion Heuzet (Coord. Editor.)



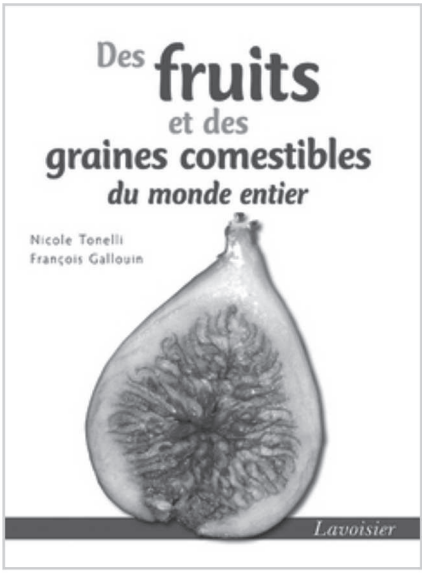
Les petits agrumes représentent une production et un marché considérable, en pleine expansion. Parmi eux, la clémentine a une saveur douce et légèrement musquée. Elle s'épluche facilement et se caractérise par l'absence de pépins quand les arbres sont cultivés en monoculture, isolés des autres agrumes.
Né en Algérie à la fin du XIX^{e} siècle, de l'union d'une fleur de mandarinier et d'un oranger, le clémentinier a été introduit en Corse en 1925. Devenu emblématique de la Corse et plus généralement du bassin méditerranéen, il a depuis fait le tour du monde et donné naissance à une extraordinaire diversité de fruits, encore mal connue sur nos marchés. Sélectionneurs, créateurs, les hommes ont influencé cette diversité et ont contribué à la popularité de ce petit agrume si particulier.
Cet ouvrage raconte l'histoire du clémentinier et présente la synthèse des connaissances actuelles (origine, diffusion, variétés, porte-greffes, évolution des marchés, physiologie, maladies biotiques et abiotiques, insectes ravageurs…). Il propose également des itinéraires techniques de conception et de gestion d'un verger, depuis la multiplication des plants jusqu'au conditionnement des fruits, en passant parles moyens de protection sanitaire et les techniques culturales.
Premier ouvrage spécifiquement consacré aux clémentiniers et autres petits agrumes, il est destiné aux scientifiques, techniciens, professionnels comme aux amateurs éclairés.

Éditions *Quae*, collection *Savoir faire,* 2013,
livre broché, français, 368 p.,
ISBN-13 978-2-7592-2067-0,
59,50 €.

Diffusion :
Éditions Quae, Inra, RD 10,
78026 Versailles cedex, France,
fax : 01 30 83 34 49,
serviceclients-quae@versailles.inra.fr,
http://www.quae.com

Des fruits et des graines comestibles du monde entier

Nicole Tonelli, François Gallouin



L'étonnante diversité des fruits et des graines (baies, drupes, akènes, arilles, hespérides…), leur symbolique, les multiples anecdotes qui y sont liées mais aussi leur culture et leur commercialisation nous entraînent dans un grand voyage autour du monde riche d'odeurs, de couleurs et de saveurs. *Des Fruits et des graines comestibles du monde entier* captivera l'attention du lecteur curieux. Il sera également utile aux nutritionnistes, diététiciens, enseignants et étudiants en sciences qui veulent comprendre l'origine des fruits et graines, préciser des données botaniques, connaître leur valeur nutritionnelle, leur culture et les principales maladies et ravageurs les concernant. Fruits et graines considérés : Abricot, Agrumes, Amande, Amélanche, Ananas, Anone écailleuse, Arbouse, Avocat, Azerole, Banane, Bergamote, Bigarade, Cacahouète, Carambole, Caroube, Cassis, Cédrat, Cenelle, Cerise, Châtaigne, Citron, Citron caviar, Coing, Combava, Cornouille mâle, Cynorhodon, Datte, Durian, Épine-vinette, Figue, Figue de Barbarie, Fraise, Framboise, Ginkgo, Goyave, Grenade, Grenadille, Griotte, Groseille, Groseille à maquereau, Jacque, Jujube, Kaki (ou Plaquemine), Kiwi (ou Actinidie), Kumquat, Litchi, Longane, Mandarine, clémentine et autres hybrides, Mangoustan, Mangue, Melon, Merise, Micocoule, Mûre noire d'arbre, Mûre blanche d'arbre, Mûre de ronce, Myrtille, Nèfle, Nèfle du Japon, Noisette, Noix, Noix d'argan, Noix de coco, Olive, Olive de Bohême, Orange, Pamplemousse, Pomelo, Papaye, Pastèque, Pêche, Pignon, Pitaya, Poire, Pomme, Poncire, Prune, Prunelle, Raisin, Ramboutan, Sorbe (ou corme), Sureau noir.

Éditions Tec & Doc – Lavoisier, 2013,
19,5 cm × 25,5 cm, Relié, Français, 726 p.,
ISBN : 978-2-7430-1418-6,
69 €.

Edition-distribution:
Toutes librairies spécialisées et commandes à
Éditions Lavoisier, 14, rue de Provigny,
F-94236 Cachan Cedex, France,
infos@Lavoisier.fr,
www.Lavoisier.fr

Article published by EDP Sciences

https://doi.org/10.1051/fruits/2013104 Published online by Cambridge University Press