



HAL
open science

Quels leviers génétiques mobilisables chez le pois et la féverole pour les teneurs en fractions protéiques, acides aminés, “ facteurs antinutritionnels ”, afin d’améliorer la valeur nutritionnelle de ces graines ?

Karine Gallardo, Gérard Duc, Gregoire G. Aubert, Pascal P. Marget,
Christine Le Signor, Judith Burstin

► To cite this version:

Karine Gallardo, Gérard Duc, Gregoire G. Aubert, Pascal P. Marget, Christine Le Signor, et al.. Quels leviers génétiques mobilisables chez le pois et la féverole pour les teneurs en fractions protéiques, acides aminés, “ facteurs antinutritionnels ”, afin d’améliorer la valeur nutritionnelle de ces graines ?. 1. Rencontres Francophones sur les Légumineuses (RFL1), Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). FRA., May 2016, Dijon, France. 139 p. hal-02740181

HAL Id: hal-02740181

<https://hal.inrae.fr/hal-02740181>

Submitted on 2 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



1^{ères} Rencontres Francophones Légumineuses

31 mai & 1er juin 2016 - Dijon

Programme & résumés



Un évènement organisé par :



Quels leviers génétiques mobilisables chez le pois et la féverole pour les teneurs en fractions protéiques, acides aminés, « facteurs antinutritionnels », afin d'améliorer la valeur nutritionnelle de ces graines?

**Gallardo Karine, Duc Gérard, Aubert Grégoire, Marget Pascal, Le Signor Christine, Burstin Judith
Agroécologie, AgroSup Dijon, INRA, Univ. Bourgogne Franche-Comté, 17 rue Sully, BP 86510, 21065
Dijon cedex, France**

Au cours des 30 dernières années, des progrès génétiques de réduction des teneurs en certains facteurs « anti-nutritionnels » ont été obtenus chez le pois et la féverole qui améliorent leur valeur nutritionnelle en alimentation animale ou humaine et qui se sont traduisent par des inscriptions variétales (exemple des tanins, inhibiteurs tryptiques, vicine et convicine). Des marqueurs moléculaires sont disponibles pour aider à la sélection sur ces caractères.

Pour aller plus loin dans l'amélioration des caractéristiques nutritionnelles des graines de ces légumineuses, notamment pour davantage de digestibilité des protéines, le levier de la sélection variétale pourrait s'appuyer sur une diversité génétique naturelle ou induite pour la composition en fractions protéiques et en acides aminés révélée dans des travaux récents. Des marqueurs moléculaires permettant d'aider à la sélection de ces caractères sont déjà disponibles. Nous décrivons cette variabilité disponible et les outils de sélection mobilisables pour mieux adapter les matières premières à différents usages alimentaires.

Mots clefs autres que dans le titre : *Pisum sativum*, *Vicia faba*, protéines, fractions protéiques, acides aminés, tanins, antitryptiques, vicine et convicine