

Qualité technologique du blé dur BIO

Critères technologiques

Pastier

Tenue à la cuisson et Machinabilité :

Ténacité gluten → P alvéographe Durum
et Indice de sédimentation SDS
Qualité amidon → Mixolab Chopin
Granulométrie semoule

Semoulier

Rendement semoulier :

Dureté du grain – Taille du grain
Granulométrie semoule – Cendres
Vitrosité ≥ 60 % seuil souple
Vitrosité ≥ 80% seuil strict

Aspect

Semoule et Pâtes :

Indice de jaune (a*) et brun (b*)
Granulométrie semoule – Couleur
Grains germés (Temps de chute Hagberg)

Variété
X
Fumure
azotée
X
Météo lors du
remplissage du
grain

Teneur en protéines

≥ 11,5% seuil souple
≥ 13,5% seuil strict

Leviers pour améliorer la teneur en protéines et sa qualité technologique

Fumure azotée

- **Dose totale (par 50 uN)** → 0,5 à 1,0% MS protéines
- **Fractionnement** → 0,2 à 0,5% MS protéines
- **Eviter trop d'azote au tallage / Favoriser l'azote en dernière feuille**
- **S'adapter aux conditions climatiques pour les apports**

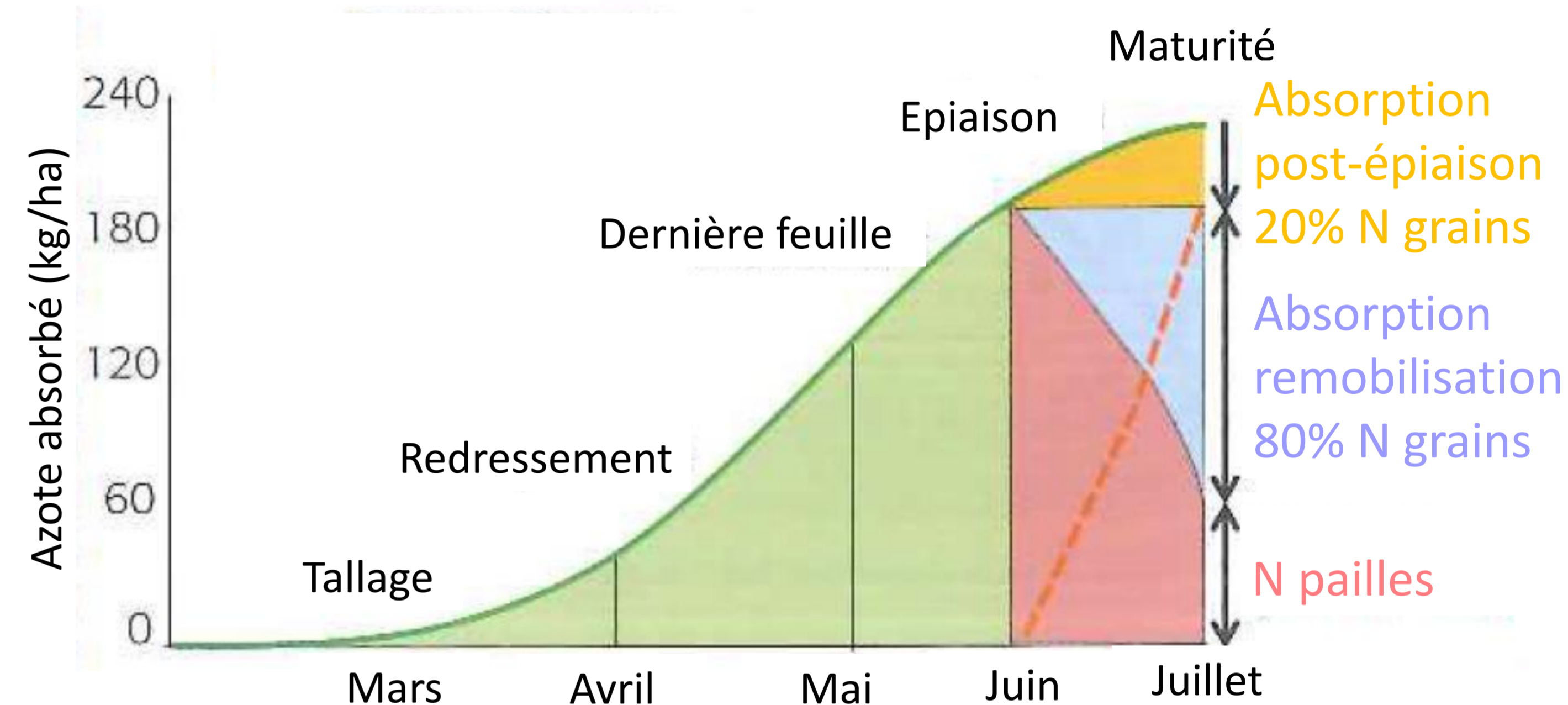
Choix de la variété

→ 0,5 à 2,5% MS protéines

Autres facteurs (année, climat, sol, précédent, ...)

→ 0,5 à 2,5% MS protéines

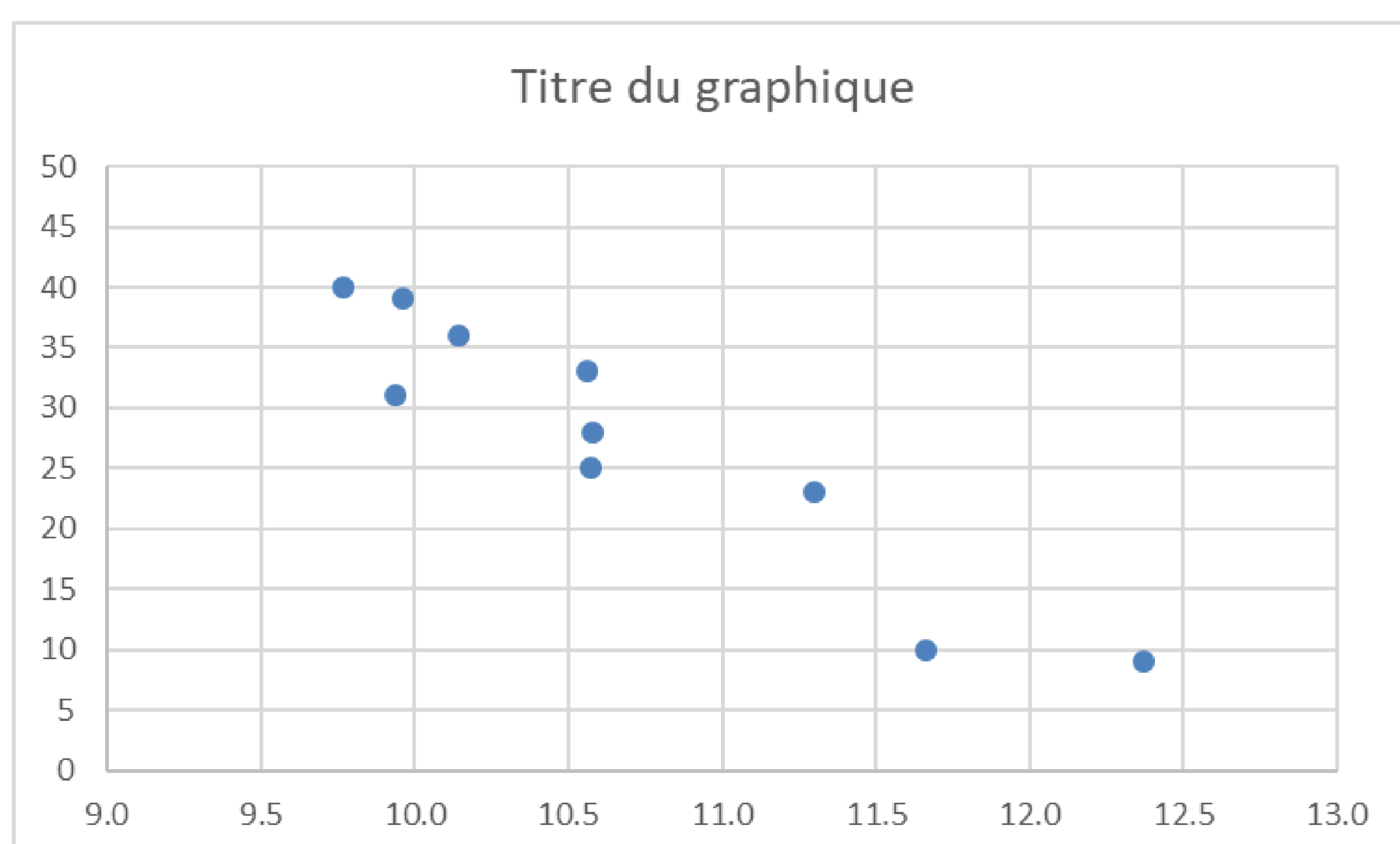
Absorption de l'azote par la plante



Fumure azotée

Relation protéines et vitrosité

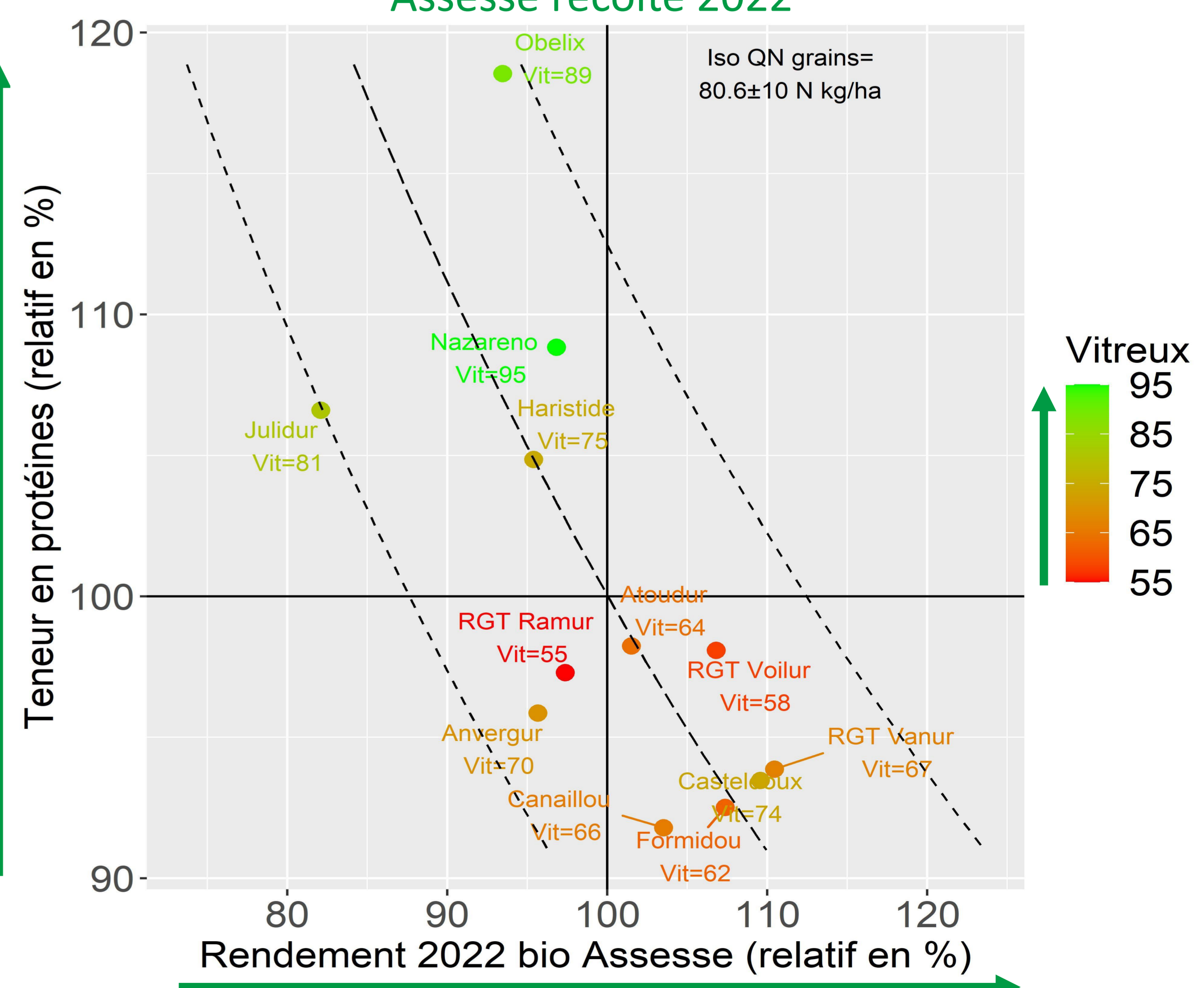
Gembloux variété Wintergold récolte 2022



Choix variétal

Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-vitrosité

Assesse récolte 2022



Les variétés les plus performantes en termes de rendement à l'hectare combiné à la quantité de protéines et la vitrosité sont celles proches et à droite de la courbe en long pointillé combiné à une écriture le plus vert possible.