

Qualité technologique du blé dur BIO 2023

Critères technologiques

Teneur en protéines

Aspect

Couleur Semoule et Pâtes

Evaluée par :

- Indice de jaune (b*)
- Indice de brun (a*)
- Granulométrie semoule
- Grains germés (Hagberg)

Pastier - Technologie

Tenue à la cuisson et Machinabilité

Evaluées par :

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

Semoulier - Technologie

Rendement semoulier :

Evaluée par :

- Vitrosité
- Dureté du grain
- Taille du grain
- Granulométrie semoule
- Teneur en cendres

Variété

X

Fumure azotée

X

Pluie pendant le remplissage du grain

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**

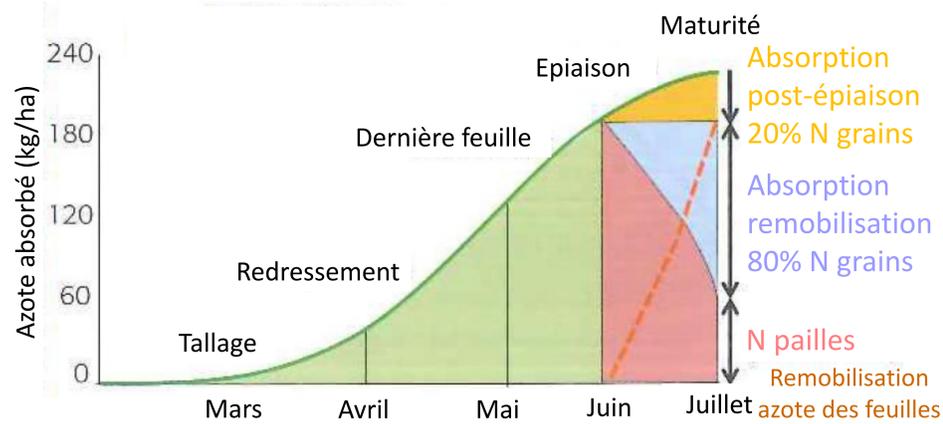
Choix de la variété

→ 0,5 à 2,5% MS protéines

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

→ 0,5 à 2,5% MS protéines

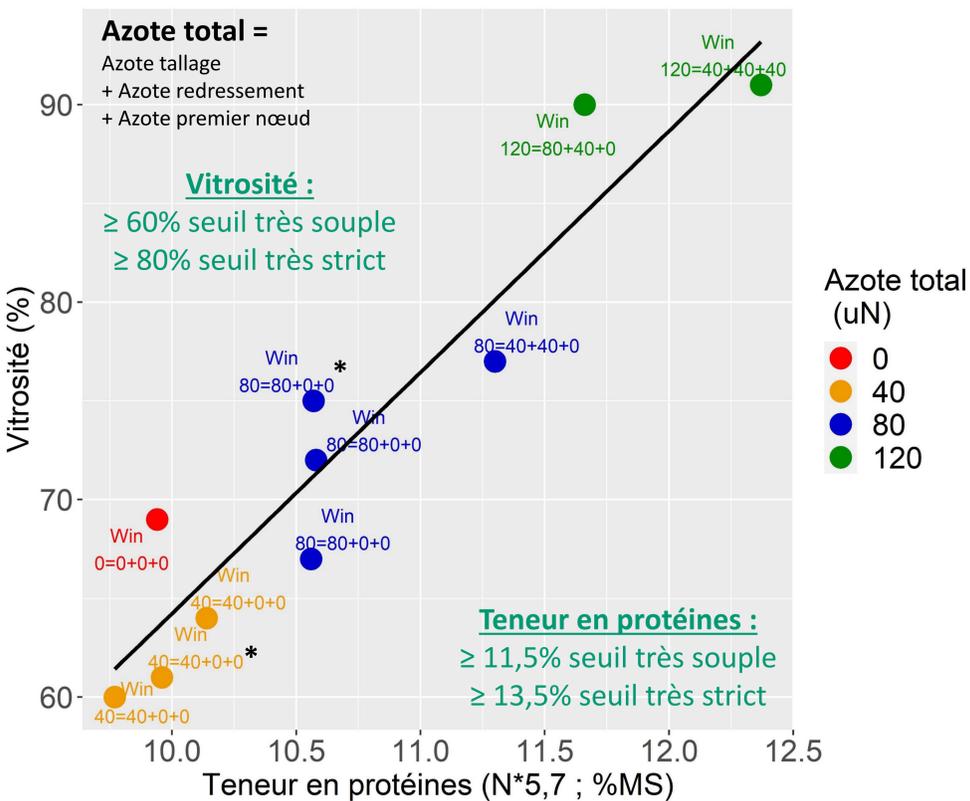
Absorption de l'azote par la plante



Fumure azote organique

Relation entre teneur en protéines et vitrosité

Gembloux variété Wintergold récolte 2022



Pour atteindre le seuil pour les critères teneur en protéines et vitrosité :

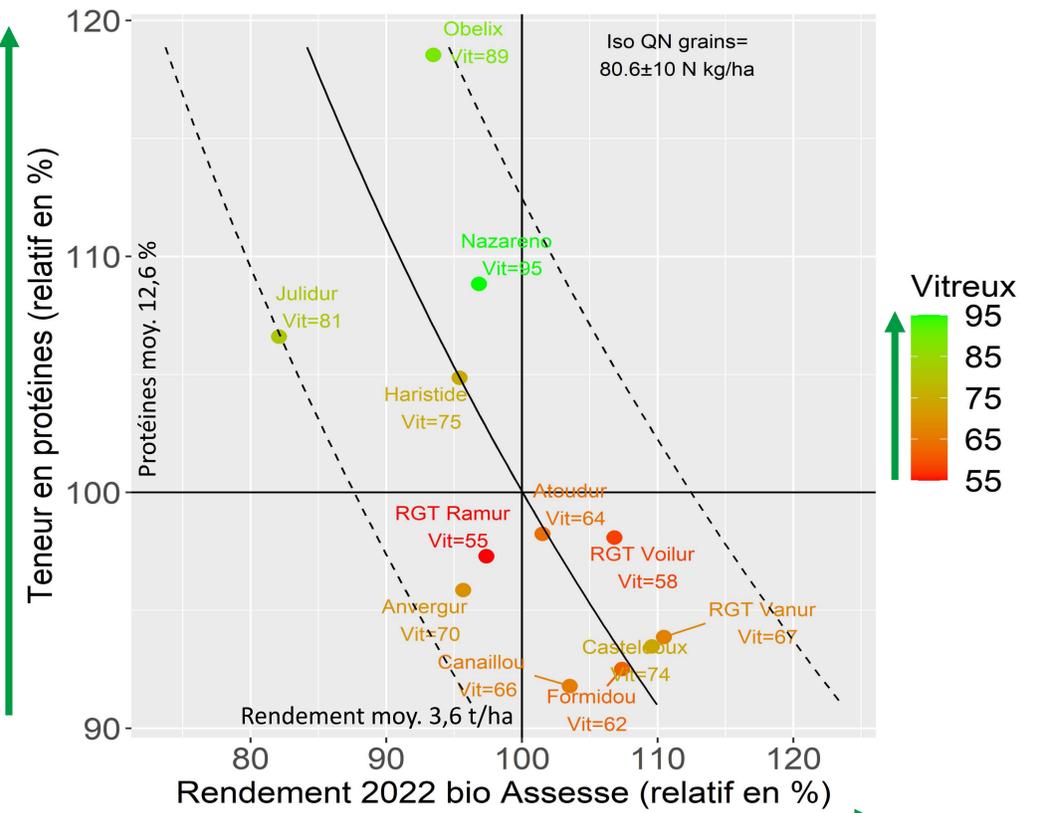
- 120 uN d'azote total

- Fractionner l'azote et éviter trop d'azote au tallage

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 continue combiné à une écriture le plus vert possible.