

A close-up photograph of a field of golden wheat stalks. The stalks are ripe and have a warm, yellowish-brown hue. They are arranged in a dense, slightly curved pattern, filling most of the frame. In the background, there is a line of green trees and a clear, light blue sky. The overall scene is bright and natural, suggesting a late summer or early autumn setting.

Étude des
potentialités
des blés
anciens par Michel
FALZON

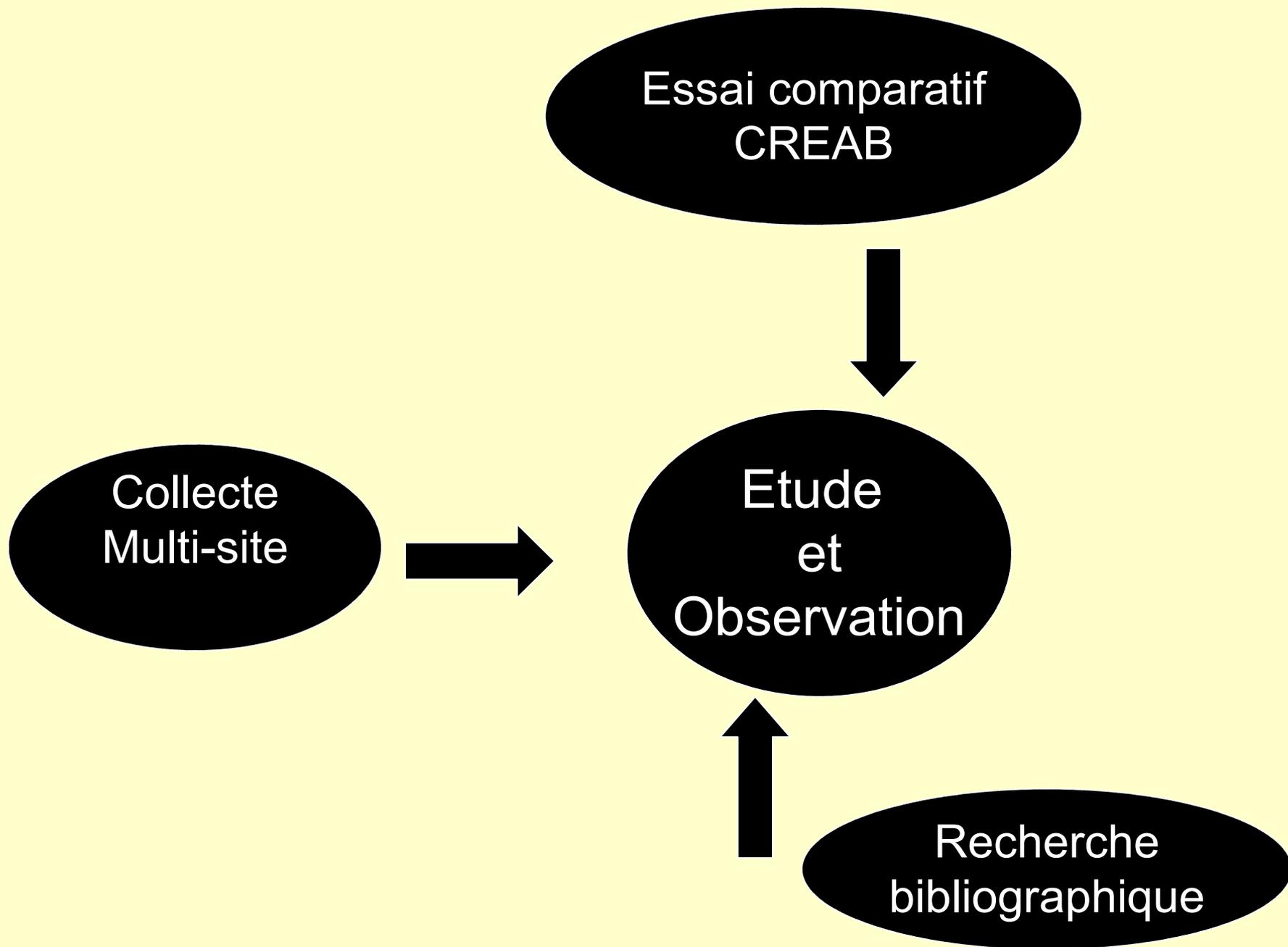
Comportement
en Bio ?

Blés de Pays
(landraces)

Aptitude
à la
Panification ?

Potentialités ?

Qualités
Spécifiques ?



Essai comparatif
AUCH La Hourre
CREAB 2006

G1: variétés de Pays
10 var. représentatives
des cultivars des années 1900
(encore cultivés en 1945)

G2: variétés intermédiaires
Magali+FlorencexAurore+
Rex+Poncheau+Hardi

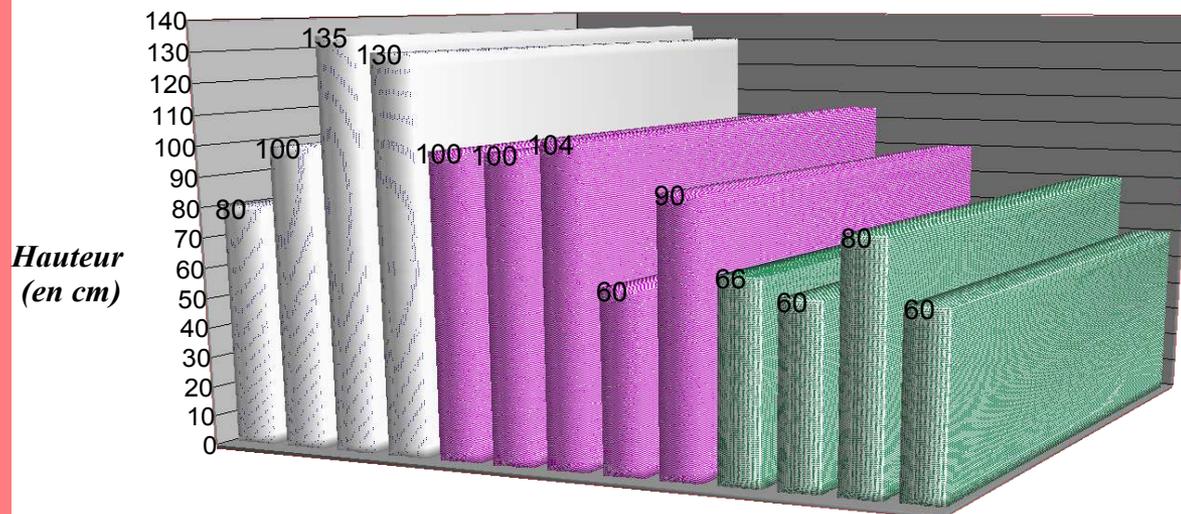
G3: Var. récentes
Caphorn+Renan+
Orpic+Lona+Greïna

Groupes

Variétés anciennes (avant 1900)	Variétés (1930-1970)	Variétés récentes (après 1988)
I	II	III
		
<p>9- Saragnet (Galer) [1870]</p> <p>10- Rouge de Bordeaux [1840]</p> <p>12- Barbu du Tarn [1850]</p> <p>14- Bladette de Puylaurens</p> <p>15- Touzelle Rouge [1850]</p>	<p>1- Magali [1962]</p> <p>2- Florence x Aurore [1933]</p> <p>6- Poncheau [1954]</p> <p>8- Hardi [1969]</p> <p>13- Rex [1962]</p>	<p>3- Caphorn [2001]</p> <p>4- Orpic et Renan [1998- 1989] Capet et Baroudeur [1989-1988]</p> <p>7- Lona [1998]</p> <p>11- Greïna [1995]</p> <p>16- Renan [1989]</p>

**Collecte
In situ
2004**

Hauteur des pailles



Répartition des variétés

Collecte
In Situ
2005

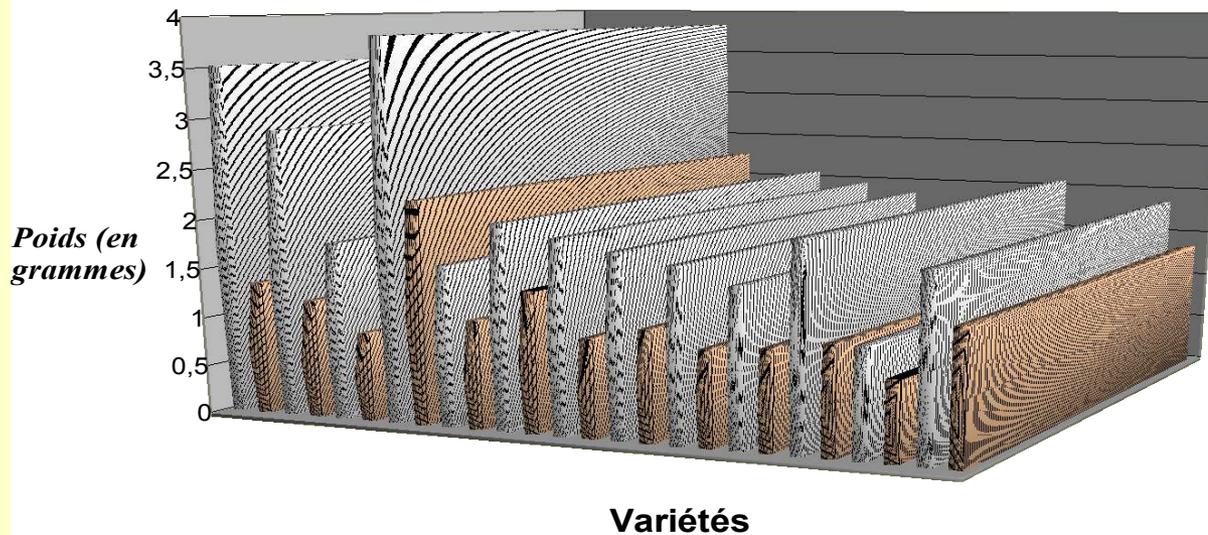
Poids de paille
par kilo de grain
produit:

G1; 2,13 Kg

G2; 1,66 Kg

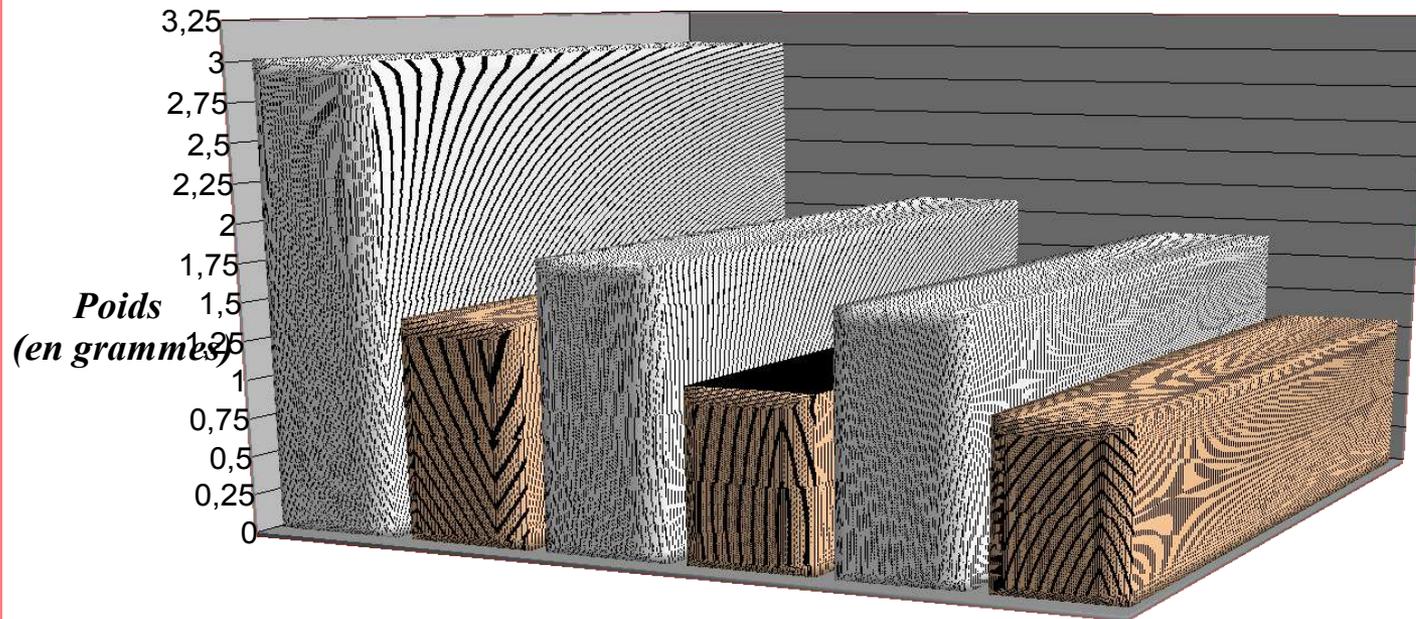
G3; 1,54 Kg

Poids des pailles et poids des grains



Rappel:
Rapport actuel en
conventionnel,
de 0,9 à 1,4

Rapport Grains / Paille



biomasse racinaire
proportionnelle

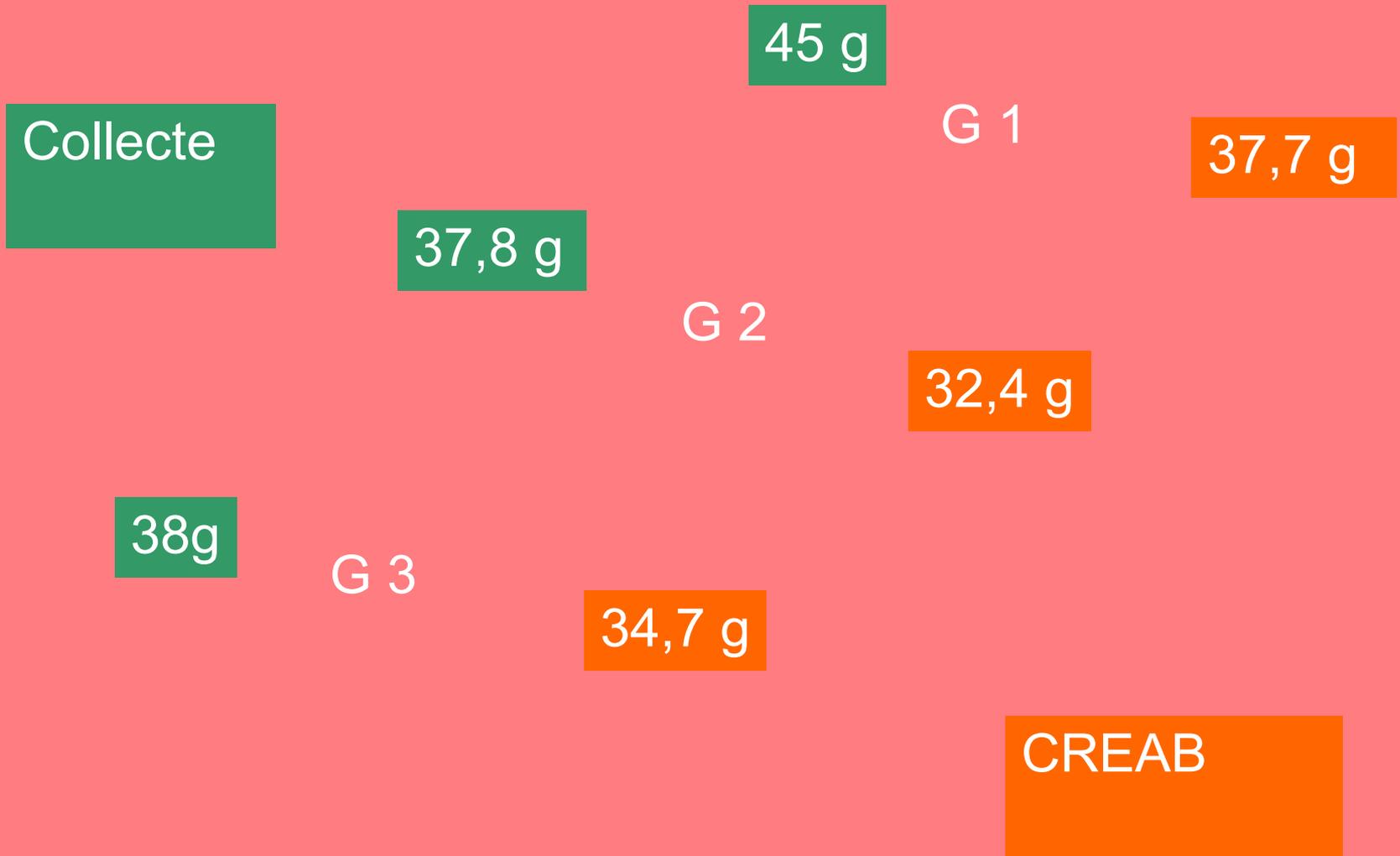
Conséquences:

moins de M.O
retournée au sol

moins de réserves
temporaires dans
la biomasse végétale

Faible concurrence
aux adventices

Poids des mille grains



Un gros grain.....

....possède une
meilleure valeur
meunière

émet plus de racines...

...peut compenser
un accident climatique,
des pertes à la floraison

Caractéristiques des groupes (collecte)

G 1

G2

G 3

Fertilisation
azotée

0 unité

4 unités

50 unités

Date de semis

Fin Octobre

mi-Novembre

fin Novembre

Soins culturaux

1 Modalité
herse étrille

1 herse étrille

4 modalités herse
étrille

1 modalité binage

(modalité = intervention décrite par 1 agriculteur)

Rendement grain (15% H²O)

100,00%
90,00%
80,00%
70,00%
60,00%
50,00%
40,00%
30,00%
20,00%
10,00%
0,00%

Ligne 1

The chart displays a single bar for 'Ligne 1' that reaches the 100,00% mark on the vertical axis. The vertical axis is labeled from 0,00% to 100,00% in 10% increments. The horizontal axis is labeled 'Ligne 1'.

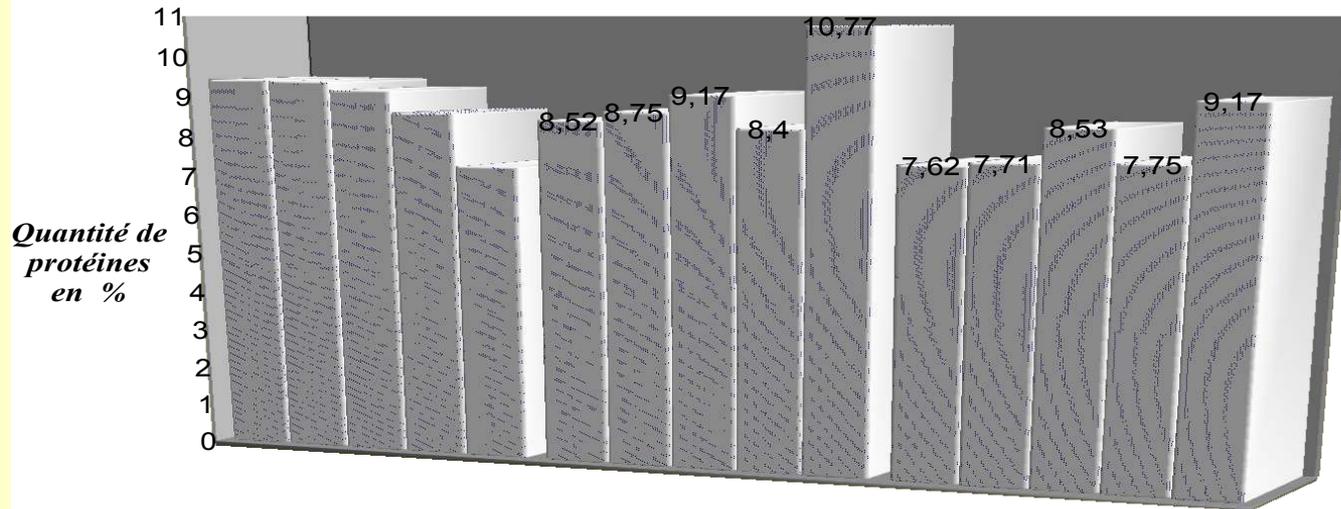
Collecte

G1	28	Qx/Ha
G2	27,2	Qx/Ha
G3	32,4	Qx/Ha

CREAB

G1	28,2	Qx/Ha
G2	30,5	Qx/Ha
G3	32,3	Qx/Ha

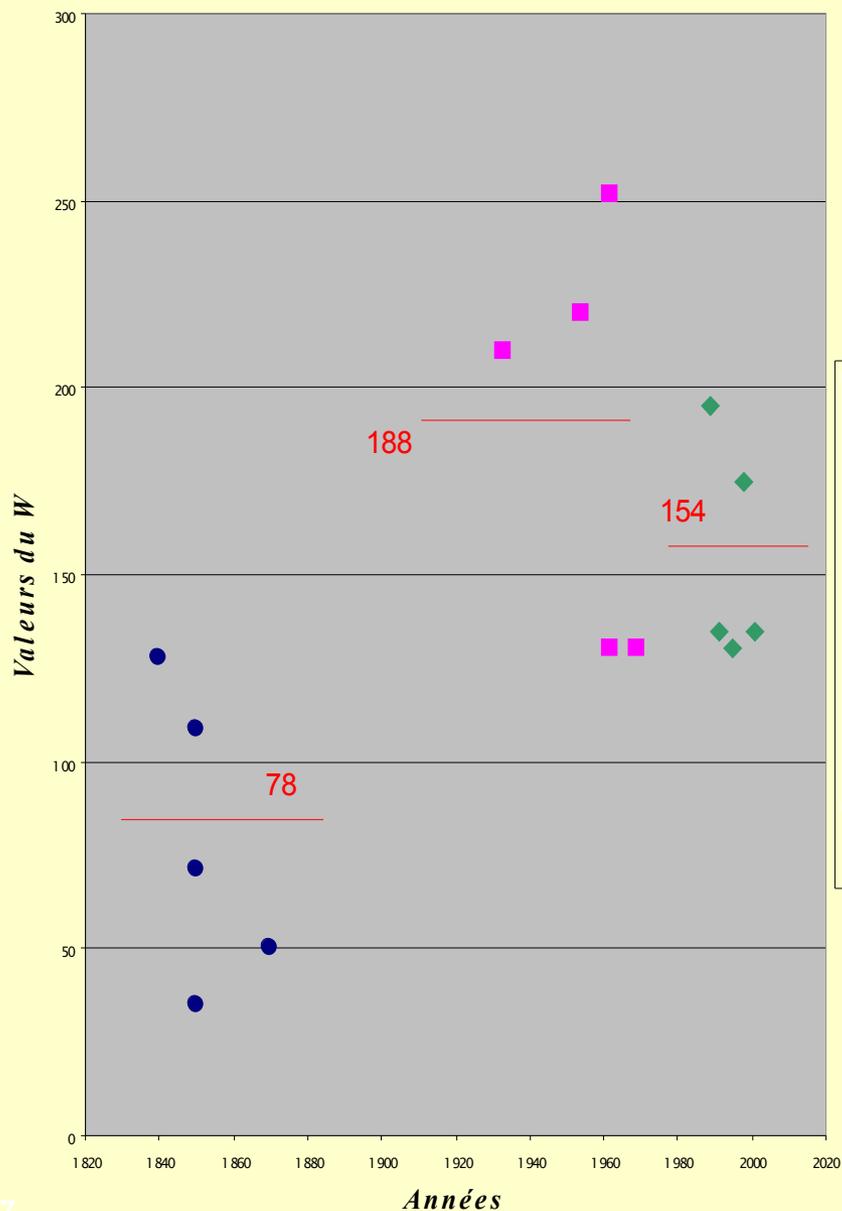
Protéines totales (sur M.S)



collecte
G1: 8,8 %
G2: 9,12%
G3: 8,15%

CREAB
G1: 13 %
G2: 12,7 %
G3: 12,4 %

répartition des valeurs W



Collecte
Multi-sites



CREAB
W=
G1; 82
G2; 192
G3; 257

Moyennes des rapports F1/F2
(marqueur de l'élasticité des pâtes)

(collecte)

Groupe 1: 0,346

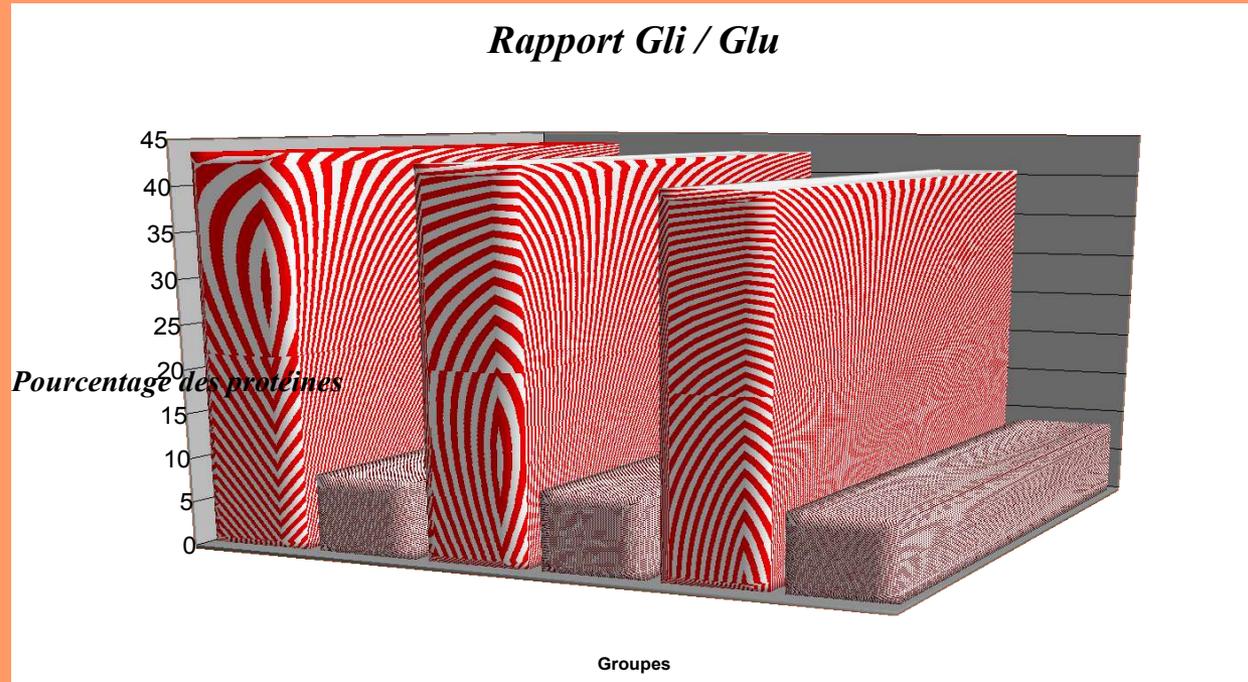
Ratio élevé (>0,6)
=
élasticité importante

Groupe 2: 0,348

Ratio faible (<0,55)
=
Manque d'élasticité

Groupe 3: 0,328

Rappel: en conv,
Rapport « idéal » = 3



Rapports P/L



**L'utilisation de blés bio
(pauvres en protéines) entraîne.....
(Ph. Viaux, ARVALIS et Ch David, ISARA)**

**Un changement de process
de la fabrication**

Soit...

**une
pousse
+
lente**

**une
fermentation
sur levain**

**Un
pétrissage
+ long**

Le temps de chute
(Hagberg)
mesure l'activité
enzymatique
de la pâte

Activité
faible
>300 sec

452 sec.

G 3

388 sec.

Essai CREAB

386 sec.

G 2

373 sec.

360 sec.

G 1

343 sec.

Collecte
Régionale

Activité
forte <220 sec

Temps recherché
en conv; 240-280

Élévation
de l'indice:

Un grain de plus
en plus vitreux.....

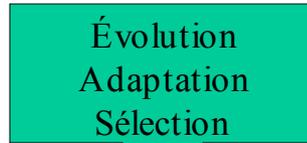
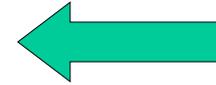


donne une farine
moins grasse,
granulométrie + élevée

une activité plus faible de fermentation.....

Soins cultureux

Milieu



[Circuit
court]

Variété

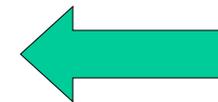
Du sol à la
table



Microfle
locale



Savoir faire
artisanal



Technologique
produit fini
différent

Potentialités
des variétés
de pays

Economique
demande
du
consommateur

Biologique
apparition
de nouveaux
génotypes

Ecologique
circuits courts
absence de N

Variétés du G1 implantées au CREAB

Barbu du Roussillon
Automne rouge barbu
Gros bleu
Talavera
Blé bourru
Richelle blanche
Japhet
Rouge prolifique barbu
Bladette de Puylaurens
Hérisson barbu