Caractéristiques technologiques attendues par la meunerie pour...

LES BLÉS PANIFIABLES DE FORCE

- Protéines > 14%
- W > 350
- Farinographe
  - Hydratation : 60% minimum
  - Stabilité > 8 minutes

LES BLÉS PANIFIABLES

- Protéines : 11,5 à 12,5% *
- Note de panification (NF V03-716) > 260
- W > 170
- P/L :
  - de préférence P/L < 0,7
  - P/ L > 2 à exclure

* à préciser en fonction des variétés

LES BLÉS A TENDANCE BISCUITIERE

- 0,3 < P / L < 0,5
- W > 150
- Blé soft
- Test Biscuitier

LES BLÉS PANIFIABLES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Protéines > 10,5% *
- Note de panification (NF V03-716) > 230
- W > 140

* à préciser en fonction des variétés

ANMF • 66 rue La Boétie • 75008 Paris
Tél. : 01 43 59 45 80 • Fax : 01 43 59 45 90 • anmf@anmf.com.fr • www.meuneriefrancaise.com

ASSOCIATION NATIONALE DE LA MEUNERIE FRANÇAISE

FICHE VRM 2006
Semis 2006

- Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM)
- Variétés en Observation (VO)
- Blés tendres à tendance biscuitière
- Caractéristiques technologiques attendues par la Meunerie.

La fiche VRM a pour rôle de promouvoir des variétés qui, utilisées pures, sont aptes à produire un pain français ou un biscuit d'excellente qualité.
Cette fiche permet de favoriser la culture de variétés adaptées à la meunerie par une repérage précoce.
Ces variétés sont sélectionnées selon leur qualité technologique, leur valeur meunière, leur régularité année après année sur l'ensemble de leur zone de culture et leur disponibilité nationale.
Les acteurs de la filière sont vivement encouragés à être attentifs à la qualité sanitaire des blés et à adhérer au plan de surveillance des céréales de l'IRTAC. La réglementation relative aux toxines de Fusarium est applicable à compter de la récolte 2006.

Blés tendres panifiables et de force

Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM)

BLÉS PANIFIABLES

- APACHE
- AUBUSSON
- CAMP REMY
- CAPHORN
- CEZANNE (1)
- MENDEL
- NIRVANA
- RECITAL
- SHANGO
- SOISSONS(1)

BLÉS DE FORCE

- GALIBIER
- LONA
- QUALITAL
- RUNAL
- TAMARO
- QUEBON

BLÉS BIOLOGIQUES(2)

- CAMP-REMY
- CAPHORN
- CAPO
- LONA
- ORPIC
- PACTOLE
- RENAN
- SOISSONS

Variétés en Observation (VO)

BLÉS PANIFIABLES

- ALIXAN
- HYXO(zs)
- LANCELOT
- MAXYL
- QUEBON(3)

BLÉS DE FORCE

- TILTLIS

BLÉS BIOLOGIQUES(2)

- ATARO
- AUBUSSON
- QUEBON
- SATURNUS
- TAMARO

Variétés admises dans les essais ANMF/ARVALIS

BLÉS PANIFIABLES

- HAUSSMANN
- INSTINCT
- PALADAIN
- EPIDOC (zs)

BLÉS DE FORCE

- ANTONIUS

(1) Ce blé, à bon alvéographe et à bon taux de protéines, présente des défauts en panification française et doit être utilisé, par le meunier en mélange.
(2) Blés panifiables pour l'agriculture biologique, sous réserve d'adaptation aux conditions agronomiques
(3) Ce blé est panifiable en dessous de 14% de protéines.
(ZS) Zone Sud, en dessous d'une ligne LA ROCHELLE-ANNECY.

Blés tendres à tendance biscuitière

Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM)

- CRAKLIN
- CROUSTY

Variétés en Observation (VO)

- RESSOR
- PALEDOR
- RAFFY (zs)

Ne figurent pas sur cette liste les variétés ASTUCE, CALISTO, CLAIRE, ORNICAR, PULSAR, ROBIGUS et SCIPION qui peuvent présenter un intérêt pour certaines utilisations, en particulier en biscuiterie.

Recommandations pour la conduite culturale des Blés tendres

- **Suivre la charte de production du blé tendre Arvalis/Irtac.**
- **Pour les blés panifiables et de force, fractionnez vos apports d'azote** pour assurer un taux de protéines adapté.
  - Le 1er apport ne doit pas dépasser 60 kg/ha ;
  - Le 2ème apport s'effectue au stade « Epi à 1 cm » ;
  - Le 3ème apport, dont la quantité doit être décidée de préférence avec un outil de pilotage, s'applique entre la fin de montaison et le gonflement. C'est le stade le plus efficace pour améliorer la teneur en protéines sans préjudice sur le rendement.
  - Un 4ème apport est envisageable et peut être conseillé.
- **Ne moissonnez pas avant complète maturité** pour assurer une bonne qualité.