

Dossier

blés améliorants (BAF)



ADESSO
ANABEL
ASTRID
EMILIO
LUKULLUS
METROPOLIS
TRISO

Des blés de haute voltige !

Sommaire

1. Répondre à l'évolution des besoins du marché
2. Nos variétés

L'évolution des modes de vie et des horaires de travail conduit de plus en plus les Français à adopter les habitudes alimentaires des autres pays occidentaux. De ce fait, nous assistons depuis plusieurs années au développement de la prise de repas hors foyer et principalement en restauration rapide.

Un tel développement n'a pas été sans modifier le paysage de la boulangerie française et de ses besoins qualitatifs en blé. Le secteur de la boulangerie industrielle a connu un développement important (il représente actuellement 25 % du marché national), entraînant l'essor des techniques de panification différée qui attire maintenant de nombreux artisans qui souhaitent pouvoir rationaliser la production et satisfaire leur clientèle avec des produits plus variés et néanmoins de qualité.

Les deux technologies de panification différée, le cru surgelé et le précuit frais ou surgelé, ont mis en évidence des problèmes d'utilisation en l'état de nos Blés Panifiables Supérieurs actuellement produits en France à cause de :

- La trop faible teneur en protéines, ce taux étant de l'ordre de 11 % de la matière sèche en méthode traditionnelle alors qu'il faut monter au moins à 13 % en cru surgelé,
- La faible capacité de la pâte à prendre du volume après avoir subi le traitement de surgélation entraînant l'endommagement du gluten qui rend la pâte poreuse et réduit son aptitude à lever,
- La flaveur et la conservation des pains sont pénalisées par l'absence de pré-fermentation et de plus par un pétrissage intensif.

Le développement de ces technologies de panification différée a pour conséquence d'accroître la demande de variétés de Blés Améliorants ou de Force (BAF) jusqu'ici utilisées essentiellement pour la fabrication des buns et du pain de mie.

Le Blé Améliorant ou de Force permet de corriger les contraintes liées à cette panification différée, par une teneur en protéines supérieure à 13 %, avec un indice de Zélény qui doit être supérieur à 50 ml pour obtenir un gluten suffisamment extensible pour optimiser l'aptitude de la pâte à lever après la congélation.

Le W n'est plus le critère principal. Il est remplacé par le volume obtenu par la pâte qui, à cause du pétrissage intensif et l'absence de pré-fermentation, doit restituer au produit fini le maximum de gonflement.

Depuis plusieurs années, Sem-Partners développe en France des variétés de blé BAF

La fertilisation des BAF : des besoins particuliers

L'itinéraire technique d'un BAF est identique à celui d'un blé tendre « classique » excepté pour la fertilisation. En effet, les BAF possèdent des besoins en azote supérieurs par rapports aux autres types de blés tendres. Cela est dû au fait que les exigences en matière de protéines pour leur commercialisation sont plus élevées. La teneur minimale en protéines requise dans les contrats est souvent de 14,5%.

Le besoin unitaire en azote pour les variétés de type BAF est en moyenne de 3,5 kg N/q contre 3 kg N/q en moyenne pour les blés tendres. Ce besoin unitaire servira à calculer le besoin en azote de la culture selon l'objectif de rendement dans la méthode du bilan prévisionnel. Ce besoin unitaire varie en fonction de la variété mais aussi de la région de production. Pour les blés améliorant, afin d'atteindre les objectifs de qualité requis en protéine, les besoins doivent souvent être majorés en intégrant un coefficient unitaire correspondant à l'objectif de qualité. Ce coefficient bq est propre à chaque variété, selon son aptitude à élaborer des protéines. De plus cette majoration des besoins peut varier d'une région à l'autre, selon les conditions climatiques de fin de cycle qui déterminent la concentration en protéines des grains.

Ainsi les besoins unitaires totaux des BAF (intégrant les objectifs de production et de qualité) varient de 3,5 à 4,1 kg N/q. (Arvalis-info, 2015)

La gamme de variétés BAF Sem-Partners

Notre gamme de Blés Améliorants ou de Force proposée aux agriculteurs et à la filière est parmi la plus large du marché avec les variétés suivantes : **ADESSO, ANABEL, ASTRID, EMILIO, LUKULLUS, METROPOLIS** et **TRISO**.

Avec cette gamme nous offrons des solutions adaptées à de nombreux contextes pédoclimatiques et adaptées à différentes stratégies de productions. En effet nous proposons à la fois des blés d'hiver comme **ADESSO, EMILIO, LUKULLUS** et **METROPOLIS** ainsi que des blés alternatifs à printemps comme **TRISO** et les nouveautés **ASTRID** et **ANABEL**.

LES BLES AMELIORANTS OU DE FORCE PROPOSES

ADESSO : Un blé à très haute teneur en protéines

Blé hiver, barbu - ½ précoce- Paille et rusticité - Bonne résistance à l'ensemble des maladies du feuillage et à la fusariose - Très bon PS, % protéine très élevé - W de 400-450, P/L faibles - Bon potentiel de productivité (104% de MG BAF en 2015) - VRM BAF et VRM bio par l'ANMF en 2017

ANABEL : Productivité, Rusticité, Polyvalance et Qualité

Blé de printemps - ½ précoce - Semis possibles de fin novembre à fin mars - Excellente résistance aux maladies du feuillage et de l'épi). Productif - Très bonne résistance à la verse - Bon tallage - Teneur en protéines et PS élevés -

ASTRID : Fiabilité et qualité

Blé de printemps - Précoce - Semis de fin novembre à fin mars - Bonne productivité - Bonne tolérance à la verse - Bon profil de résistance aux maladies du feuillage et à la fusariose sur épis - Excellent PS, très bonne teneur en protéines - BAF

EMILIO : La qualité associée à la rusticité

Blé hiver, barbu - ½ précoce- Productif en grain et en paille de qualité - Bonne tolérance à l'ensemble des maladies du feuillage - Excellent PS (82-84), haut W et teneur en protéines élevée - BAF

LUKULLUS : La qualité associée à la rusticité

Blé hiver, barbu - ½ précoce- Productif en grain et en paille de qualité - Bonne tolérance à l'ensemble des maladies du feuillage et à la fusariose - Excellent PS (82-84), % protéine très élevé - BAF (VRM bio)

METROPOLIS : Précoce et d'excellente qualité

Nouveau Blé de force d'hiver, barbu - précoce (7,5) - Productif - Bonne tolérance globale aux maladies - Excellente qualité BAF, PS élevé, W de 400-450, P/L bas, teneur en protéines très élevée - VO/VRM BAF 2017 (en cours de recommandation par l'ANMF)

TRISO : Souplesse de semis et production de haute qualité

Blé de printemps - ½ précoce - Semis de novembre à fin mars - Assez haut mais peu sensible à la verse - Bon PMG et PS ; % protéine très élevé - BAF (BPMF bio)