

Laurier

Pour les récolter

- **Potentiel de rendement régulier en zone Nord**

102,5 % des témoins du réseau terrain

Moyenne de 154 essais - Récoltes 2012 à 2014* - Zone Nord

Témoins : Altigo (12 et 13), Apache, Arezzo (14), Bermude, Pakito (13), Premio (12), Rubisko (14)

- **BPS (Blé Panifiable Supérieur)**

En observation par l'ANMF en 2014

Très bonne valeur meunière

- **Bonne qualité physique et très gros PMG**

Poids Spécifique élevé à très élevé - Moyenne de 76,7 sur 29 résultats d'essais - Récoltes 2012 à 2014*

- **De type hiver à ½ hiver, ½ précoce à précoce avec une montaison tardive**

- Cycle de développement adapté aux semis précoces et finition rapide à maturité
- Très bonne tolérance au froid

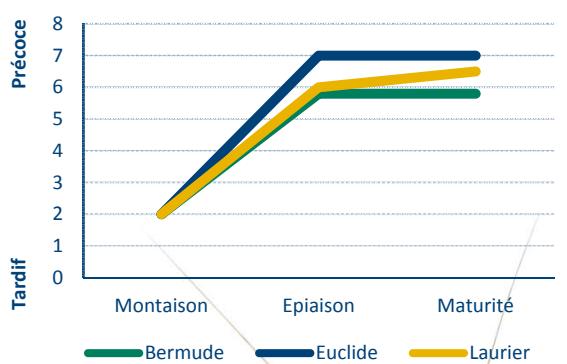
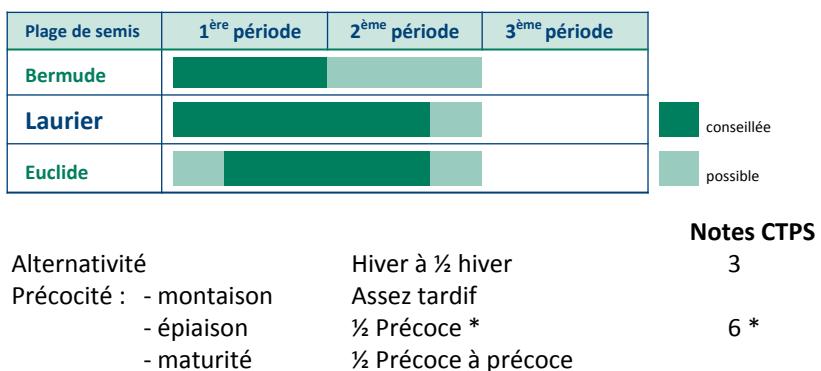
- **Tolérant au chlortoluron**



Caractéristiques agronomiques

Obtenteur : Florimond Desprez
Inscription : 2012
Type : Barbu

● Rythme de développement



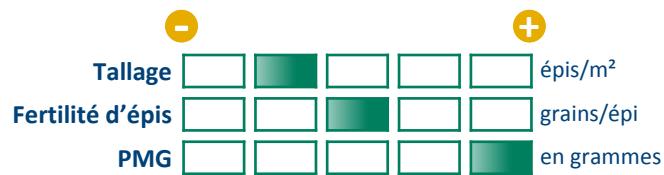
● Accidents de végétation

Froid	Assez résistant à résistant	7,5
Verse	Peu sensible *	6 *
Hauteur	Courte à moyenne	3,5
Germination sur pied	En cours d'évaluation	

● Résistance aux maladies

Rouille jaune	Sensible *	2 *
Rouille brune	Assez résistant	7
Oïdium	Peu sensible	6
Piétin verse	Sensible à assez sensible	3
<i>Septoria tritici</i>	Peu sensible	6
Fusariose sur épis	Assez sensible	4
Accumulation DON	Sensible à assez sensible *	3 *
Chlortoluron	Tolérant	

● Facteurs de rendement



De type hiver à ½ hiver, Laurier a des besoins en froid assez importants et peut être semé tôt. Assez tardif à montaison, il est ½ précoce à épiaison et ½ précoce à précoce à maturité. Il présente une très bonne tolérance au froid.

Laurier est peu sensible à la verse.

Il convient de réaliser des semis clairs et Laurier doit être régulé.

Son comportement face aux maladies foliaires est correct mais une protection contre la rouille jaune et la fusariose des épis doit être appliquée.

Avec un tallage assez faible et une fertilité d'épis moyenne, Laurier affiche des PMG très élevés. Laurier est tolérant au chlortoluron.



Potentiel de rendement

● Résultats CTPS 2010-2011 - Zone Nord

Laurier a exprimé une productivité au CTPS 2010-2011 de :

- **102,5 %** des témoins en traité
- **102,6 %** des témoins en non traité

Résultats CTPS	% témoins en traité	% témoins en non traité
2010	101,98	101,95
2011	102,93	103,34
Moyenne 10-11	102,54	

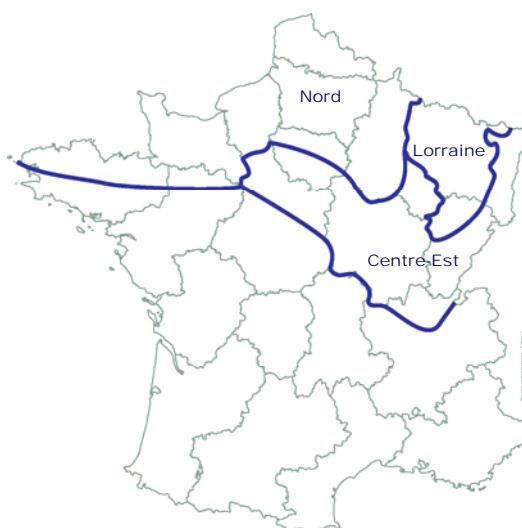
Témoins : Altigo (11), Apache, Bermude, Caphorn (10), Premio

● Résultats pluriannuels des essais terrain et CTPS

Récoltes 2012 à 2014* (Résultats provisoires disponibles au 12 août 2014)

Zone Nord	Rendement de Laurier	Nombre d'essais
	en % du témoin	
Apache	105,7	108
Arezzo	104,3	40
Bermude	102,7	162
Rubisko	95,7	152

Zone Lorraine	Rendement de Laurier	Nombre d'essais
	en % du témoin	
Apache	108,2	15
Arezzo	-	-
Bermude	106,9	14
Rubisko	97,0	16



Zone Centre-Est	Rendement de Laurier	Nombre d'essais
	en % du témoin	
Apache	107,4	71
Arezzo	104,0	59
Rubisko	96,0	69
Sy Moisson	102,5	57

Valeur technologique

Valeur boulangère

Taux de protéines	Moyen *
Besoin en azote (coefficient b)	2,8 *
Poids Spécifique	Elevé *
W	135 - 185 à 11 % de protéines *
P/L	0,5 - 1,2 à 11 % de protéines *
Hagberg	Elevé
Indice de Zeleny	20 - 40 ml *
Note de panification (BIPEA)	Elevée à très élevée
Dureté	Medium - Hard

Blé Panifiable Supérieur (BPS)

En observation par l'ANMF en 2014

Moyen * 5 *

2,8 *

Elevé *

7 *

135 - 185 à 11 % de protéines *

0,5 - 1,2 à 11 % de protéines *

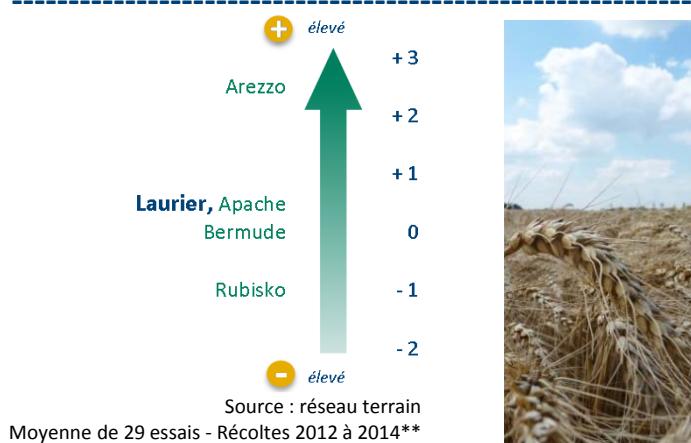
Elevé

20 - 40 ml *

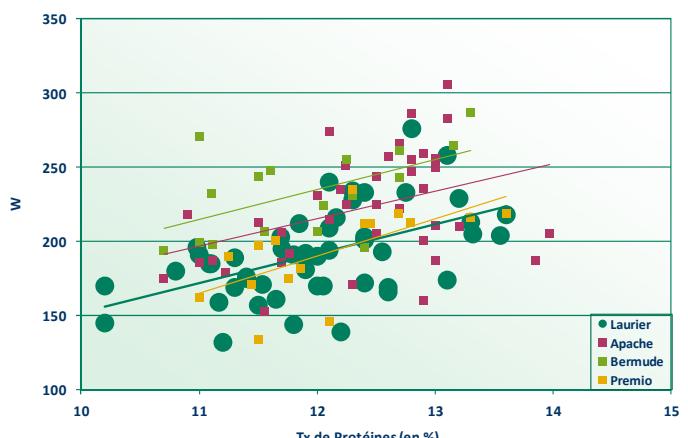
Elevée à très élevée

Medium - Hard

● Poids Spécifique (en kg/hl)

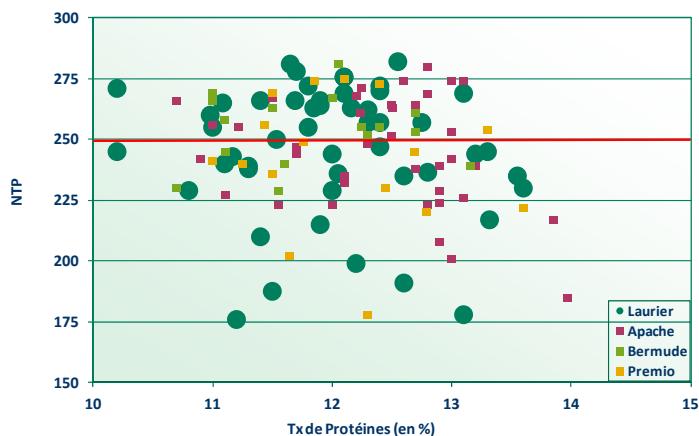


● Relation taux de protéines / W (2008 à 2013)



● Taux de protéines / Notes de panification

Méthode BIPEA - 50 panifications - 2008 à 2013



Tx Prot	10 %	11 %	12 %	13 %
W	110 - 160	135 - 185	160 - 210	185 - 235
P/L	0,5 - 1,2	0,5 - 1,2	0,5 - 1,1	0,5 - 1,0

● Caractéristiques de Laurier

- Lissage de la pâte : très bon
- Pâte : à tendance élastique sans défaut d'extensibilité
- Volume des pains : 1 650 cm³, proche du témoin Caphorn
- Mie : crème
- Très bonne valeur meunière

Laurier affiche une très bonne valeur meunière et exprime de bonnes notes de panification avec un bon volume et une mie crème.