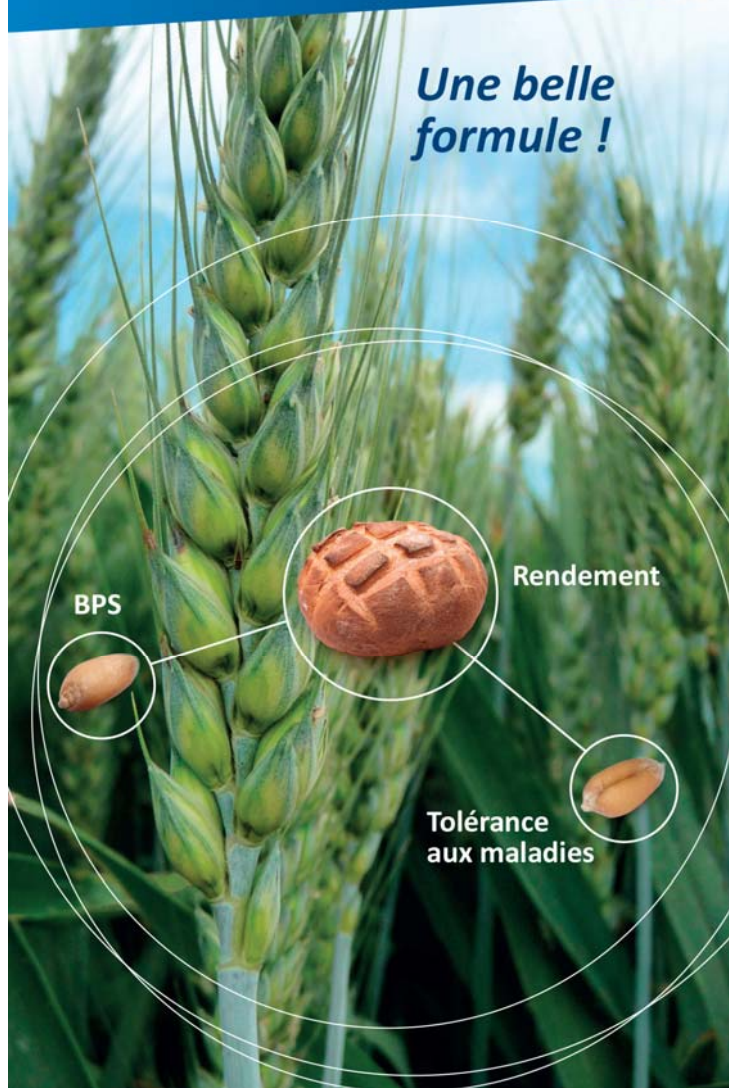


# Lavoisier

*Une belle  
formule !*



## ● Blé Panifiable Supérieur

Très bonne force boulangère  
(W de 175 – 205 à 11 % de protéines)

## ● Bon potentiel de rendement avec un taux de protéines assez élevé

- 105,53 % des témoins en traité + en non traité  
du réseau CTPS 2012-2013 – Zone Nord

Témoins : Altigo, Apache, Bermude, Pakito (13), Premio (12)

- 102,5 % des témoins du réseau terrain

Moyenne de 91 essais - Récoltes 2012 à 2014\* – Zone Nord

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

## ● Bon comportement en non traité

- Assez résistant à la rouille jaune et à la rouille brune  
- Peu sensible à l'oïdium

## ● Bonne résistance au froid et à la verse

## ● ½ Précocité à précocité



[www.florimond-desprez.com](http://www.florimond-desprez.com)

Sources : CTPS, réseau terrain et Florimond Desprez

\* Résultats provisoires disponibles au 12 août 2014



**FLORIMOND  
DESPREZ**

# Caractéristiques agronomiques

Obtenteur : Florimond Desprez

Inscription : 2014

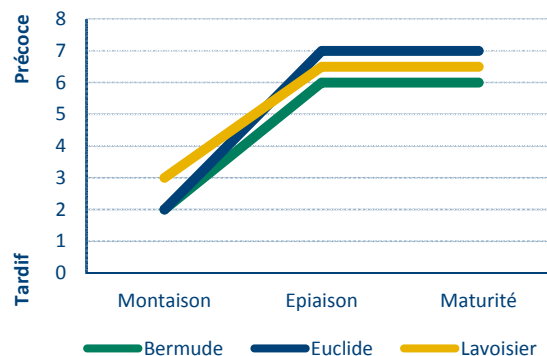
Type : Barbu

## Rythme de développement

Plage de semis	1 <sup>ère</sup> période	2 <sup>ème</sup> période	3 <sup>ème</sup> période
Bermude			
Euclide			
Lavoisier			

conseillée  
possible

Alternativité	Hiver	2
Précocité : - montaison	½ Précoce	
- épiaison	½ Précoce à précoce	6,5
- maturité	½ Précoce à précoce	



## Accidents de végétation

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

## Résistance aux maladies

Rouille jaune	Assez résistant	7
Rouille brune	Assez résistant	7
Oïdium	Peu sensible	6
Piétin verse	Assez sensible	4
Septoria tritici	Assez sensible à <b>peu sensible</b>	5,5
Fusariose sur épis	<b>Assez sensible</b> à peu sensible	4,5
Accumulation DON	En cours d'évaluation	
Chlortoluron	Sensible	

## Facteurs de rendement

	-				+
Tallage					épis/m²
Fertilité d'épis					grains/épi
PMG					en grammes

De type hiver, **Lavoisier** est ½ précoce à montaison et ½ précoce à précoce à épiaison et à maturité.

Il est assez résistant au froid et à la verse.

Son comportement face aux rouilles et à l'oïdium est bon.

**Lavoisier** élabore son rendement avec un tallage assez élevé, une fertilité d'épis et un PMG moyens.

**Lavoisier** est sensible au chlortoluron.



# Potentiel de rendement

## Résultats CTPS 2012-2013 - Zone Nord

Lavoisier a exprimé une productivité au CTPS 2012-2013 de :

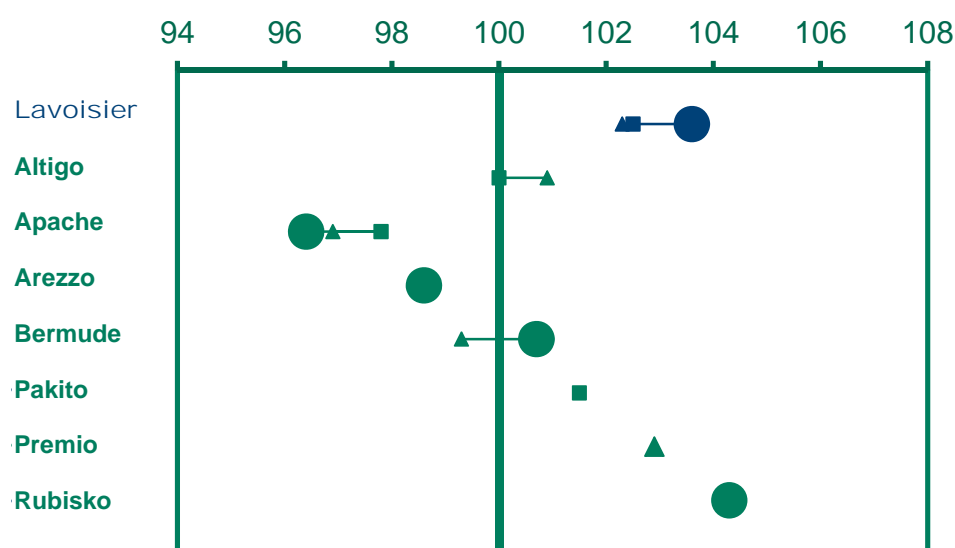
- **102,6 %** des témoins en traité
- **108,2 %** des témoins en non traité

Résultats CTPS	% Témoins en traité	% Témoins en non traité
2012	102,48	109,58
2013	102,63	106,84
Moyenne 12-13	<b>105,53</b>	

Témoins : Altigo, Apache, Bermude, Pakito (13), Premio (12)

## Résultats pluriannuels des essais terrain et CTPS

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



Potentiel de rendement exprimé en % des témoins :

2012 : Altigo, Apache, Bermude, Premio

2013 : Altigo, Apache, Bermude, Pakito

2014 : Apache, Arezzo, Bermude, Rubisko

▲ 2012 : 26 essais

■ 2013 : 56 essais

● 2014 : 18 essais



## Valeur technologique

### Valeur boulangère

#### Taux de protéines

Poids Spécifique

**W**

P/L

#### Hagberg

Indice de Zélény

#### Note de panification (BIPEA)

Dureté

### Blé Panifiable Supérieur (BPS)

Assez élevé \*

Moyen \*

**175 - 205 à 11 % de protéines**

1,1 - 1,6 à 11 % de protéines

Elevé

30 - 40 ml

Elevée

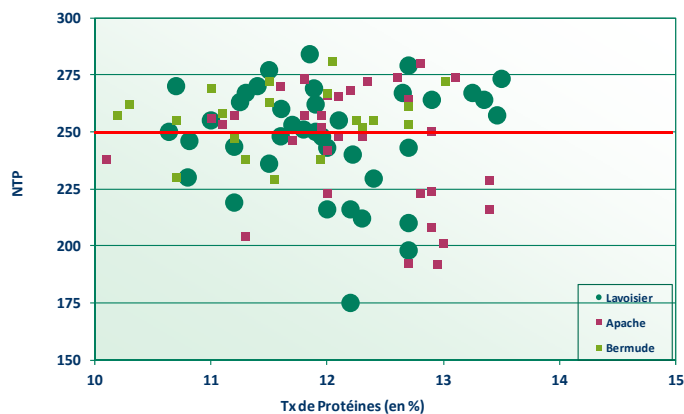
Médium - Hard

6 \*

(5) \*

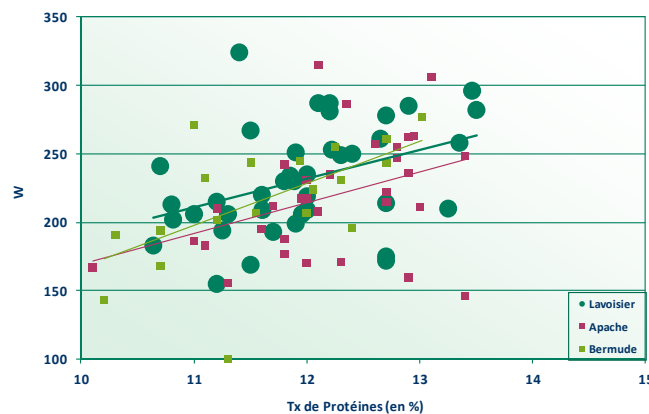
### ● Taux de protéines / Notes de panification

Méthode BIPEA - 40 panifications



### ● Relation taux de protéines / W

(2010 à 2013)



### ● Caractéristiques de Lavoisier

- Hydratation : 59,5 %
- Pâte : manque d'extensibilité et tendance élastique (Ie = 57)
- Tenue à la mise au four : bonne
- Mie : légèrement jaune

Tx Prot	10 %	11 %	12 %	13 %
W	130 - 160	175 - 205	220 - 250	265 - 295
P/L	1,1 - 1,6	1,1 - 1,6	0,9 - 1,4	0,9 - 1,2

La force boulangère de **Lavoisier** est très élevée : W de 175 à 205 à 11 % de protéines. Il exprime de bonnes notes de panification. La couleur de sa mie est légèrement jaune.