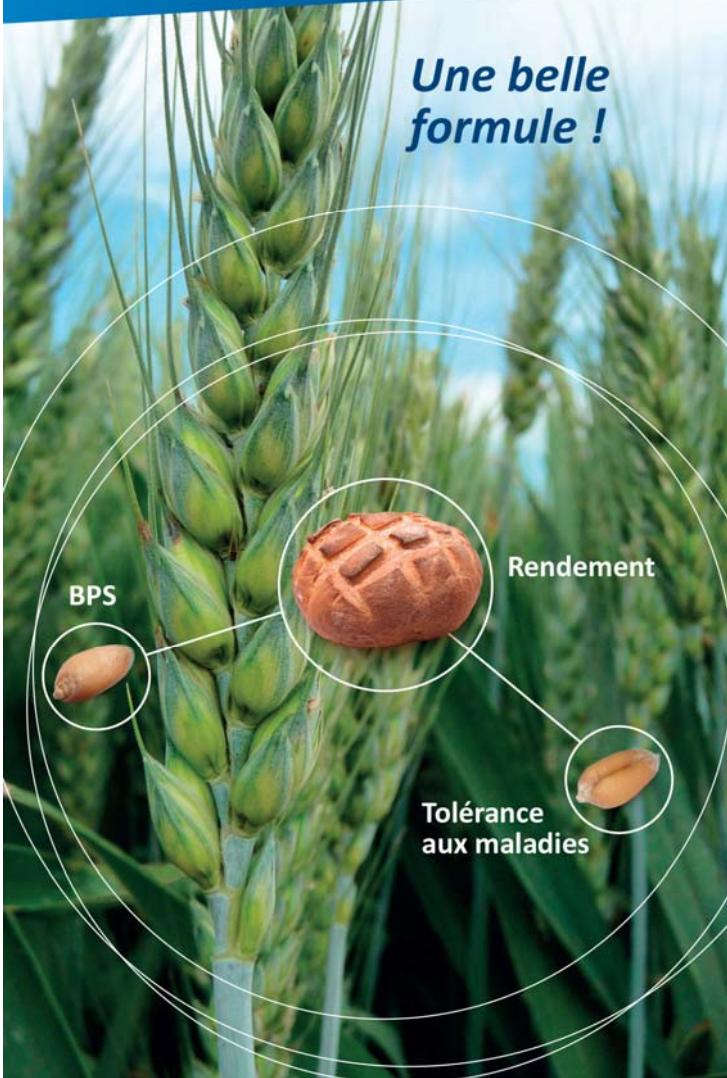


Lavoisier

*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)

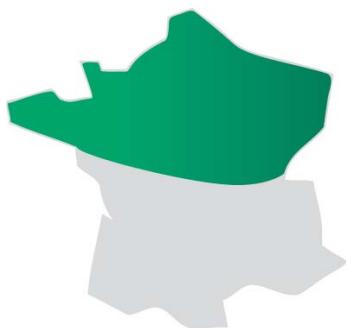
- 102,5 % des témoins du réseau terrain
Moyenne de 91 essais - Récoltes 2012 à 2014* – Zone Nord
Témoins : Altigo (12 et 13), Apache, Arezzo (14), Bermude, Pakito (13), Premio (12), Rubisko (14)

● 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

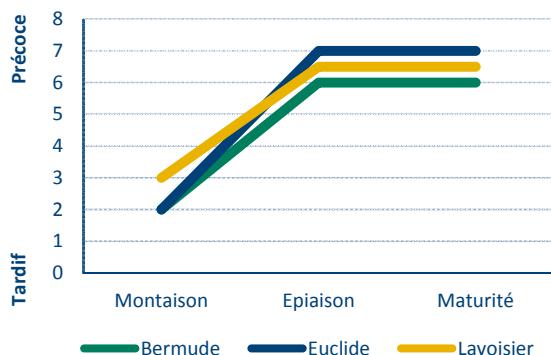
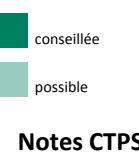
● ½ Précoce à précoce



Caractéristiques agronomiques

Rythme de développement

Plage de semis	1 ^{ère} période	2 ^{ème} période	3 ^{ème} période
Bermude	conseillée	possible	
Euclide	possible	conseillée	possible
Lavoisier	possible	conseillée	possible



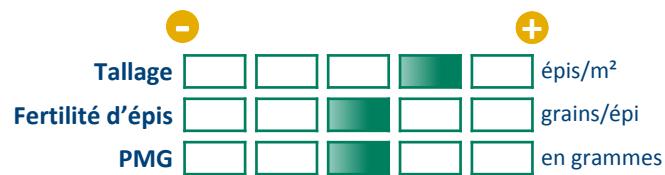
Accidents de végétation

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 verre	Assez sensible	4
<i>Septoria tritici</i>	Assez sensible à peu sensible	5,5
Fusariose sur épis	Assez sensible à peu sensible	4,5
Accumulation DON	En cours d'évaluation	
Chlortoluron	Sensible	

Facteurs de rendement



De type hiver, **Lavoisier** est ½ précoce à montaison et ½ 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 :

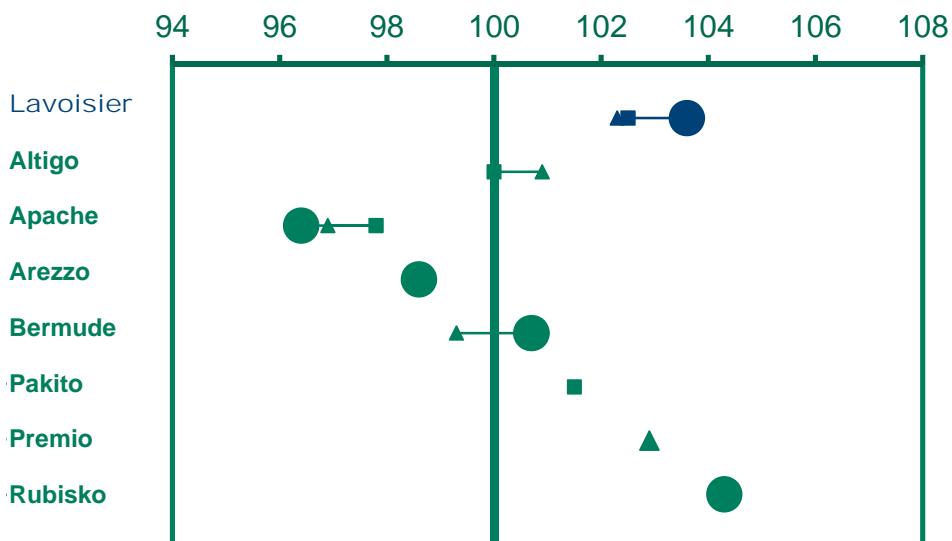
- **102,6 %** des témoins en traité
 - **108,2 %** des témoins en non traité

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

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 *

6 *

Moyen *

(5) *

175 - 205 à 11 % de protéines

1,1 - 1,6 à 11 % de protéines

Elevé

30 - 40 ml

Elevée

Médium - Hard

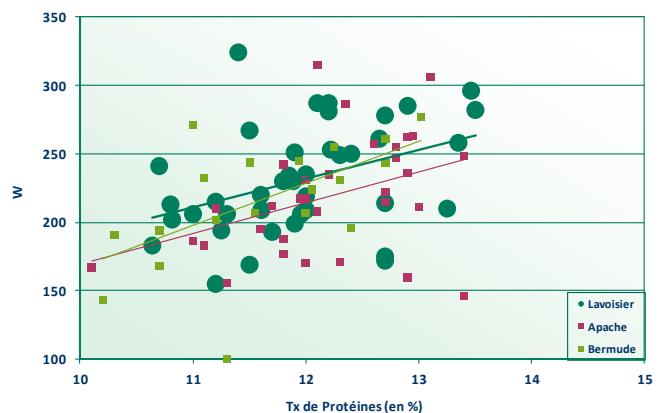
● Taux de protéines / Notes de panification

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 (le = 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.