

PALEDOR

Des atouts pour la biscuiterie

La récolte 2005 a clairement mis en évidence avec **PALEDOR** la nouvelle étape franchie par une variété de blé précoce à vocation biscuitière. Non seulement le potentiel de rendement s'avère très élevé, mais en plus, le profil qualitatif se révèle très intéressant :

En résumé :

✧ **PALEDOR** présente des atouts multiples pour un précoce :

- Sain : leader de sa classe de précocité pour sa résistance à la septoriose (Arvalis – Choisir 2005) et très bon comportement vis-à-vis de la Rouille Brune
- Excellente résistance à la verse
- Très bon niveau de rendement (cf. document ci-joint)
- Très bon Poids Spécifique

✧ Un profil biscuitier approuvé :

PALEDOR donne de bons résultats en biscuiterie industrielle et dans les tests « biscuits » (cf. synthèse récolte 2005 ci-jointe). Il a été récemment retenu par l'A.N.M.F comme **Variété en Observation par la Meunerie Française**. Il confirme donc son intérêt pour la filière biscuitière.

Synthèse PALEDOR Récolte 2005

Variété Biscuitière
En Observation
par la Meunerie

AGRONOMIE

PALEDOR a confirmé sur la récolte 2005, pour sa première année d'essai dans le réseau ARVALIS, ses atouts agronomiques, favorables aux agriculteurs et organismes collecteurs :

- Précoce
- Très bonne résistance verse : comparable à APACHE (Choisir 2005 – Région Centre)
- Bon état sanitaire : d'une part les pertes de rendement en l'absence de traitement fongicides sont inférieures à celles d'APACHE, d'autre part, PALEDOR est leader dans sa gamme de précocité pour sa résistance à la septoriose (Choisir 2005 – Région Centre)
- Rendements (ARVALIS – Récolte 2005 – En % de la moyenne générale des essais)

	Sud Ouest 5 essais	Poitou Charentes 5 essais	Pays de Loire 5 essais	Centre 5 essais	Sud Bassin Parisien 5 essais	Centre Est 3 essais	Moyenne
PALEDOR	104	106	104	108	101	105	104,7
APACHE	93	92	92	95	94	94	93,3
CAPHORN	99	100	101	101	101	100	100,3

- Bon Poids Spécifique : comparable à APACHE (Choisir 2005 – Région Centre)

QUALITE TECHNOLOGIQUE

Afin de confirmer l'intérêt technologique de PALEDOR pour la filière biscuiterie, deux types d'approche ont été menées à partir de la récolte 2005 :

- Réalisation d'un test industriel avec un meunier, avéré positif.
- Des tests biscuitiers privés (CTCPA – analyses ci-joint CT 010501 à CT 010510) : ces tests ont été effectués soit à partir d'échantillons issus d'essais agronomiques (pour lesquels les doses d'azote étaient calculées pour des variétés boulangères), soit à partir d'échantillons issus de parcelles de grandes cultures, fertilisées en fonction d'un débouché biscuitier.

Tests de valeur biscuitière sur récolte 2005 (methode CTUC) :

10 échantillons de PALEDOR provenant de régions différentes, et ayant des taux de protéines « étagés » de 10,5 à 14,2 ont été testés afin de bien observer son comportement. Les 10 résultats d’analyses sont classés par ordre croissant de taux de protéines.

Code Analyse	Dpt Origine	Type de Culture	Taux Protéines	W	P/L	LOB	LAB	D A	A S	Commentaire
CT 010508	36	Grande Culture	10,5	56	0,36	5,69	6,42	0,236	5	« Pas de collant – Peu de rétreint – Biscuits peu denses – Très bon aspect de surface »
CT 010507	36	Grande Culture	11,2	113	0,59	5,57	6,5	0,261	4,5	« Pas de Collant – Peu de rétreint – Biscuits peu denses – Bon aspect de surface »
CT 010504	78	Grande Culture	11,4	90	0,48	5,85	6,43	0,261	3,5	« Pas de Collant – Pas de rétreint – Biscuits peu denses – Aspect de surface moyen »
CT 010506	38	Grande Culture	11,6	95	0,3	5,96	6,52	0,238	4	« Pâte légèrement collante au pétrissage et au laminage – Pas de rétreint – Biscuits peu denses – Bon aspect de surface »
CT 010509	36	Grande Culture	11,9	118	0,39	5,59	6,48	0,252	4,5	« Pas de Collant – Peu de rétreint – Biscuits peu denses – Bon aspect de surface »
CT 010503	78	Essai	12,1	113	0,35	5,45	6,55	0,266	4,5	« Pas de collant – Rétreint – Biscuits peu denses – Bon aspect de surface »
CT 010502	51	Essai	12,8	140	0,4	5,51	6,56	0,262	4,5	« Pas de collant – Rétreint – Biscuits peu denses – Bon aspect de surface »
CT 010510	17	Essai	13,3	116	0,54	5,21	6,78	0,290	3	« Pas de collant – Rétreint important – Biscuits peu denses – Aspect de surface moyen »
CT 010505	21	Essai	13,6	111	0,28	5,23	6,57	0,254	4	« Pas de collant – Rétreint important – Biscuits peu denses – Bon aspect de surface »
CT 010501	32	Essai	14,2	120	0,3	5,09	6,69	0,289	3,5	« Pas de collant – Rétreint important – Biscuits peu denses – Aspect de surface moyen »

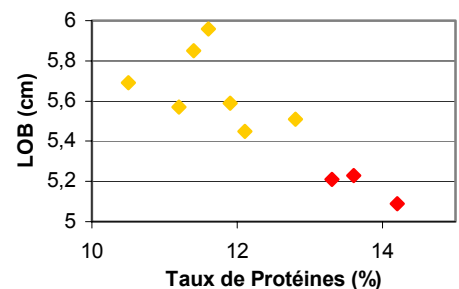
Conclusion CTCPA :

« Tous les échantillons ont permis l’obtention de biscuits, d’où une pâte de machinabilité correcte.

On a observé **très peu de collant** sur l’ensemble des blés testés, ce qui est très appréciable pour le laminage des pâtes. Seul le CT 010506 présente un léger collant au pétrissage . Cependant, ce caractère n’est pas préjudiciable dans la réalisation de biscuits.

Au niveau du rétreint, il faut écarter les blés CT 010501, 05 et 10 qui n’obtiennent pas de résultats satisfaisants.

Avec une **densité** pour tous les biscuits inférieure à 0,3 g/cm³, une absence de collant quasi générale et des aspects de surface corrects dans l’ensemble, la qualité des blés testés à 3 exceptions est bonne. »



Les tests technologiques réalisés sur la récolte 2005 confirment l’intérêt de PALEDOR pour la filière biscuitière lorsque celui-ci a un taux de protéines ne dépassant pas 11,5 – 12 %. Les parcelles de culture, implantées sur 3 régions différentes, et pour lesquelles les conduites culturales ont été adaptées à des variétés biscuitières, ont d’ailleurs permis l’obtention d’une récolte de qualité pour la biscuiterie.

PALEDOR a donc été retenu comme Variété en Observation à l’issue de la commission technologique du 3 mars dernier de l’A.N.M.F.