



Aldric, le précoce de qualité avec de très hauts rendements



Très haut potentiel de rendement

- 106,66 % des Témoins du réseau CTPS 2005-2006
Témoins : Apache, Caphorn, Soissons
- 104,7 % des Témoins Traités du réseau Terrain
Moyenne de 67 essais – Récolte 2008
Témoins : Apache, Caphorn, Mendel, Sankara

BPS de très bonne qualité boulangère

- W élevés et P/L bien équilibrés
- Les notes de panification sont bonnes et augmentent avec la teneur en protéines

Variété Recommandée par la Meunerie (VRM) en 2009

Résistant aux Mosaïques

De type précoce, Aldric peut être cultivé sur l'ensemble du territoire





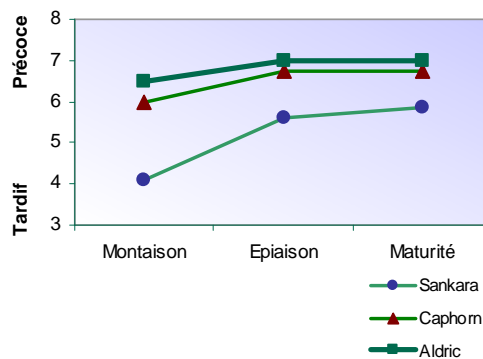
Caractéristiques agronomiques

➤ Rythme de développement

Note CTPS

Obtenteur : Florimond Desprez
Inscription : 2007

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



➤ Accidents de végétation

Froid	Peu sensible à assez résistant	6,5
Verse	Assez sensible à peu sensible *	5 *
Hauteur	Courte à moyenne	3,5

➤ Résistance aux maladies

Rouille jaune	Assez sensible à peu sensible	5
Rouille brune	Assez sensible à peu sensible *	5 *
Oïdium	Assez sensible *	4 *
Piétin verse	Sensible	2
<i>Septoria nodorum</i>	Peu sensible à assez résistant	-
<i>Septoria tritici</i>	Assez sensible *	4 *
Fusariose épis	Sensible à assez sensible *	3,5 *
Mosaïques	Résistant	

➤ Facteurs de rendement

	-			Aldric	+		
Tallage				Aldric			épis/m ²
Fertilité d'épis				Aldric			grains/épi
PMG			Aldric				en grammes



La précocité d'Aldric à épiaison et à maturité est voisine de celle du Témoin Soissons.

Aldric présente un assez bon comportement face au froid.

Il ne doit pas être semé trop tôt et à des densités trop élevées. **Il doit être régulé.**

Hormis une sensibilité au Piétin verse et à l'Oïdium, Aldric présente une assez bonne tolérance à l'ensemble des autres maladies, avec un bon potentiel de rendement en Non Traité : 106,4 % des Témoins du réseau CTPS 2005-2006.

Aldric **est résistant aux Mosaïques.**

Aldric présente un très bon tallage et une fertilité d'épis élevée.

Son PMG est moyen, voisin de 44 – 45 grammes.



Potentiel de rendement

► Résultats CTPS 2005-2006

Aldric a exprimé une productivité au CTPS 2005-2006 de :

- **106,9 % des Témoins en Traité**
- **106,4 % des Témoins en Non Traité**

Résultats CTPS	% Témoins Traités	% Témoins Non Traités
2005	106,99	108,22
2006	106,93	104,59
Moyenne 05-06	106,66	

Témoins : Apache, Caphorn, Soissons

► Résultats des essais ARVALIS-Institut du végétal Récoltes 2007 et 2008

Résultats ARVALIS Aldric	Résultats 2008		Résultats 2007	
	Rdt en % MG	Nb essais	Rdt en % MG	Nb essais
Est	98	6	104	6
Pays de la Loire			105	4
Bassin Parisien	102	3	101	5
Centre	100	4	111	6
Centre-Est	107	3	104	4
Auvergne	102	3	105	3
Poitou-Charentes, Vendée	98	8	105	5
Sud-Ouest	101	4	105	5

Rendement en % de la Moyenne Générale (% MG)



► Résultats pluriannuels des essais Terrain - Récoltes 2006 à 2008

Résultats Essais Terrain Aldric	Résultats 2008		Résultats 2007		Résultats 2006	
	Rdt en % T	Nb essais	Rdt en % T	Nb essais	Rdt en % T	Nb essais
Nord, Picardie, Normandie, Bretagne	102,4	29	105,2	18	102,0	2
Centre, Centre-Ouest	104,8	16	109,0	26	100,0	9
Lorraine	102,6	4	103,4	4	114,7	2
Bassin Parisien, Centre-Est	108,7	18	112,0	16	102,4	11
Grand-Sud	102,2	16	106,4	11	107,9	10

Aldric exprime, avec régularité, son haut potentiel de rendement sur les différents bassins céréaliers précoces et également en présence de Mosaïques.

Rendement en % des Témoins :

Nord : 2006 : Apache, Caphorn, Charger, Orvantis

2007-2008 : Apache, Caphorn, Mendel, Sankara

Sud : 2006 : Apache, Caphorn, Soissons

2007 : Apache, Aubusson, Soissons

2008 : Apache, Aubusson, Caphorn





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)

Variété Recommandée par la Meunerie (VRM) en 2009

Assez élevé

Moyen à assez élevé

175 – 195 à 11 % de protéines

0,8 – 1,2 à 11 % de protéines

Elevé**35 - 40 ml****Très élevée 260 – 280**

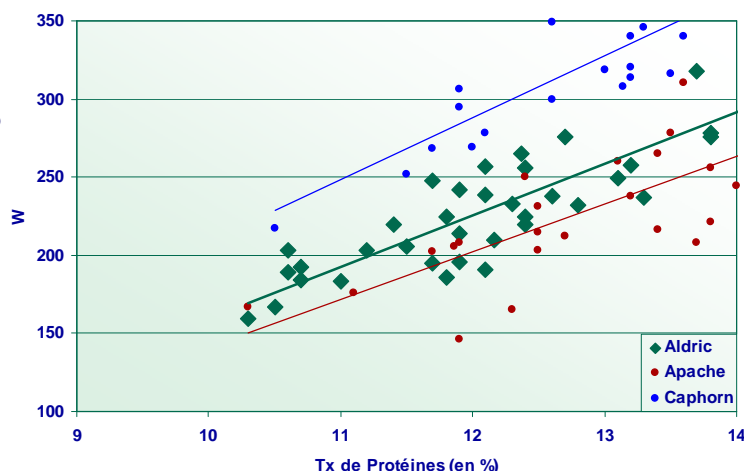
Medium - Hard



La force boulangère d'Aldric est bonne dès 11 % de protéines ; les W sont de 175 à 195 avec une pente élevée : augmentation de 35 points de W par unité de protéines.

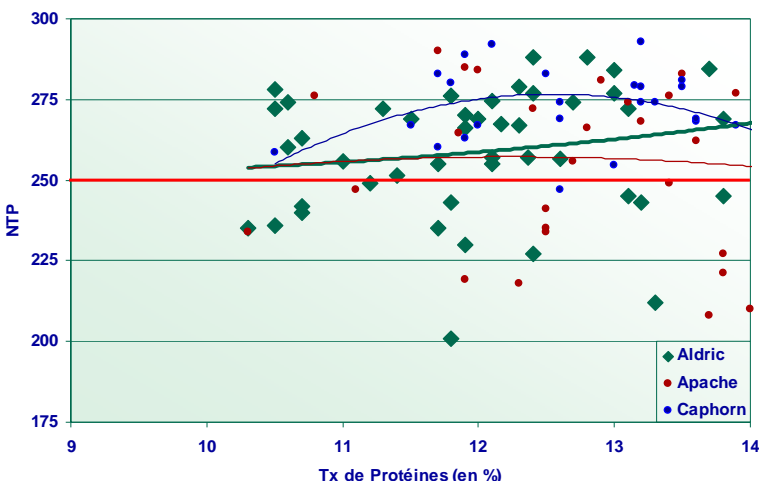
Tx Prot	10 %	11 %	12 %	13 %
W	135 - 155	175 - 195	215 - 235	255 - 275
P/L	0,8 - 1,2	0,8 - 1,2	0,8 - 1,2	0,8 - 1,2

Relation Taux de Protéines / W



Taux de Protéines / Notes de Panification

Méthode BIPEA - 45 panifications



Les notes de panification sont bonnes et augmentent avec la teneur en protéines. A 11-11,5 % de protéines, elles sont voisines de 260 alors que, pour des taux de protéines de 12,5 à 13 %, elles atteignent 270 à 275.

Aldric présente une pâte à tendance extensible, caractéristique recherchée sur le marché de la meunerie.

Aldric est une Variété Recommandée par la Meunerie (VRM) en 2009.

Source : Florimond Desprez



FLORIMOND DESPREZ
Créations Variétales

www.florimond-desprez.fr