

II.1. Variétés – Froment d’hiver

Tableau 10 – Paramètres de qualité obtenus de 2018 à 2023 pour 35 variétés confirmées de froment d’hiver : indice de sédimentation de Zélény (ml), teneur en protéines (% de matière sèche), rapport Zélény/Protéines (Z/P), temps de chute de Hagberg (secondes) et classification des variétés à la panification (Q).

Variétés	2023		2022		2021		2020		2019		2018		Moyenne pondérée des essais			Temps de chute Hagberg (s)	Qualité de panification
	Zélény ml	Prot % MS	Zélény ml	Prot % MS	Z/P												
Bergamo	-	-	32	11,2	51	12,8	36	11,4	31	11,3	39	11,7	36	11,5	3,1	211	Q4
Campesino	31	11,0	30	11,0	35	11,9	29	11,0	26	10,8	-	-	30	11,0	2,7	305	Q3
Chevignon (T)	29	11,0	31	11,2	36	12,1	33	11,4	30	11,6	35	12,3	32	11,4	2,8	288	Q2
Crossway	33	11,3	31	11,2	43	12,3	34	11,4	32	11,3	-	-	35	11,4	3,0	371	Q3
Cubitus (b)	-	-	38	11,9	44	12,9	44	12,1	43	12,5	-	-	43	12,1	3,5	291	Q1
Garfield (b)	33	11,1	30	11,5	43	12,0	-	-	-	-	-	-	33	11,3	2,9	274	Q3
Geluck	36	11,4	30	11,1	-	-	-	-	-	-	-	-	33	11,3	2,9	236	Q3
Gleam	26	10,8	21	10,9	30	12,3	24	10,9	21	10,7	28	11,0	24	11,0	2,2	213	Q4
Graham	-	-	26	11,2	33	12,1	26	11,0	25	11,3	30	11,7	28	11,3	2,4	292	Q4
Hyacinth (h)	32	11,2	33	11,2	46	12,2	-	-	-	-	-	-	35	11,3	3,0	298	Q2
Hyking (h)	33	10,9	32	11,0	42	12,1	29	11,0	28	10,5	40	11,9	34	11,2	3,0	283	Q2
Irun	34	11,2	34	11,2	50	12,8	-	-	-	-	-	-	36	11,4	3,1	306	Q2
Johnson (T)	28	11,2	24	11,0	31	12,6	27	11,0	27	11,1	30	11,5	28	11,2	2,4	215	Q4
KWS Dag	38	11,2	34	11,7	48	12,1	-	-	-	-	-	-	37	11,4	3,2	310	Q1
KWS Donovan	34	11,8	34	11,9	38	12,6	-	-	-	-	-	-	33	11,8	2,8	290	Q2
KWS Extase	37	11,5	31	11,2	40	12,3	34	11,3	33	11,4	-	-	34	11,4	3,0	308	Q2
KWS Keitum	22	10,9	25	10,9	26	11,7	23	10,7	19	11,8	-	-	23	10,9	2,0	188	Q4
KWS Smart	-	-	17	10,9	24	11,5	19	10,8	18	10,3	21	11,4	19	10,8	1,8	264	Q4 + B
KWS Sverre	29	11,6	28	11,2	35	12,5	32	11,4	-	-	-	-	29	11,5	2,5	187	Q4
LG Apollo (b)	26	11,8	24	11,9	30	12,7	31	12,2	24	11,6	-	-	26	11,9	2,2	318	Q3
LG Character	36	11,4	38	12,0	46	12,6	37	12,1	-	-	-	-	37	12,0	3,1	266	Q2
LG Farrier	29	10,5	25	11,0	35	11,7	26	10,7	-	-	-	-	27	10,7	2,5	182	Q4
LG Keramik	35	11,3	38	11,7	46	12,3	47	12,0	39	12,1	-	-	40	11,6	3,4	227	Q1
LG Mondial	-	-	32	11,6	38	11,9	-	-	-	-	-	-	32	11,4	2,7	313	Q2
LG Skyscraper (T)	16	10,9	22	11,0	23	12,0	19	10,9	17	10,9	24	11,5	20	11,1	1,8	206	Q4 + B
LG Spotlight	-	-	18	11,4	17	11,7	17	10,9	15	10,7	-	-	16	10,9	1,5	298	Q4
Positiv	24	10,7	22	11,3	29	11,6	27	11,1	-	10,2	-	-	25	11,1	2,2	314	Q3
RGT Perkussio (b)	34	11,4	33	11,4	47	12,5	-	-	-	-	-	-	36	11,5	3,1	309	Q1
Socade CS	-	-	35	11,2	46	12,0	32	11,2	-	-	-	-	35	11,2	3,1	287	Q2
SU Ecusson	20	11,3	26	11,6	20	12,0	23	11,7	15	12,0	-	-	21	11,5	1,8	227	Q4 + B
SY Insiteur	26	11,3	29	11,0	30	12,0	25	10,8	-	-	27	11,1	26	10,9	2,3	290	Q3
SY Revolution	32	11,0	29	11,1	45	11,8	35	11,3	-	-	-	-	33	11,1	2,9	246	Q2
Winner (b)	29	11,4	26	11,4	37	12,2	31	11,7	26	10,4	-	-	29	11,5	2,5	277	Q3
WPB Calgary (T)	33	11,5	31	11,6	42	12,5	32	11,5	31	11,4	42	12,4	34	11,7	2,9	296	Q3
WPB Monfort	-	-	35	11,7	45	12,2	-	-	-	-	-	-	36	11,5	3,1	326	Q2
Moyenne des témoins (T)	27	11,2	27	11,2	33	12,3	28	11,2	26	11,3	33	11,9					

h = hybride
b = barbu
T = témoins

- = pas de résultats pour l'année

Q1 : Froment d’hiver pour panification belge premium
Q2 : Froment d’hiver pour panification belge supérieur
Q3 : Froment d’hiver à autres usages non fourragers - blé standard belge
Q4 : Froment d’hiver basique - blé standard belge
B: Froment d’hiver biscuitier