

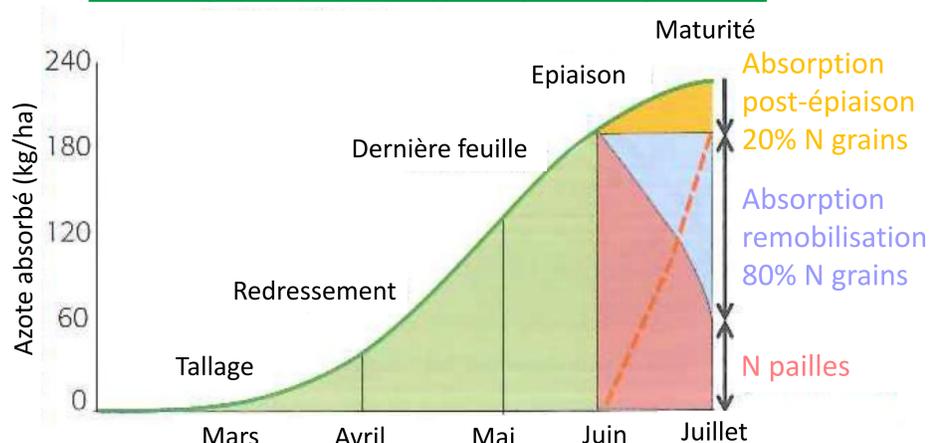
Fumure azotée en froment panifiable Q1A, Q1 et Q2

Impact sur la qualité boulangère récolte 2022, 23 et 24

Leviers pour améliorer la teneur en protéines et sa qualité panifiable

- Choix de la variété**
→ 0,5 à 2,5% MS protéines
- Fumure azotée**
 - Dose totale (par 50 uN ; max. 200 uN)** → 0,5 à 1,0% MS protéines
 - Forme (solution azotée vs ammonitrate/urée inh.)** → 0,2 à 0,5% MS protéines
 - Fractionnement (2 vs 3 fractions)** → 0,2 à 0,5% MS protéines
 - Eviter trop d'azote au tallage**
 - Favoriser l'azote en dernière feuille**
- Autres facteurs (année, climat, sol, précédent, densité de semis, ...)**
→ 0,5 à 2,5% MS protéines

Absorption de l'azote par la plante



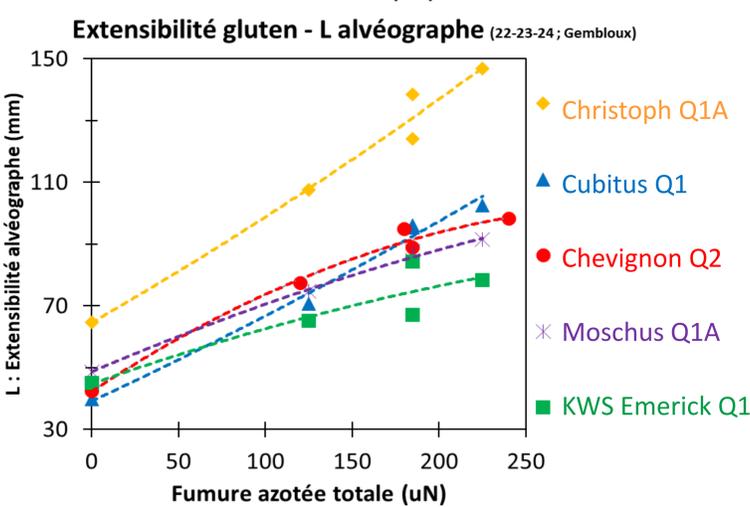
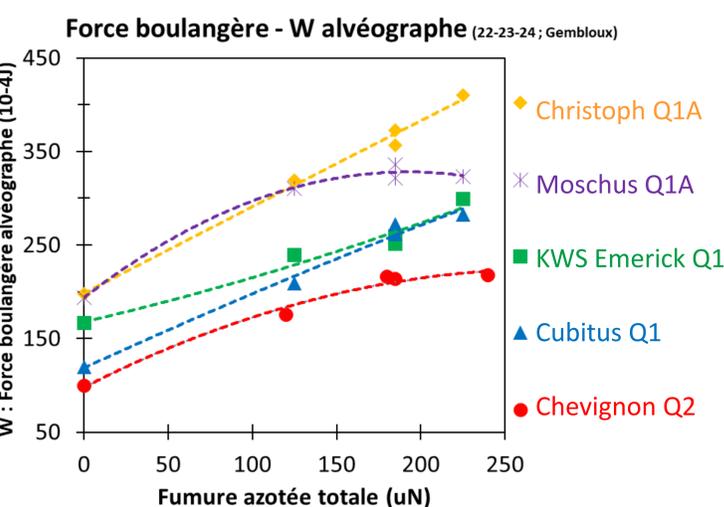
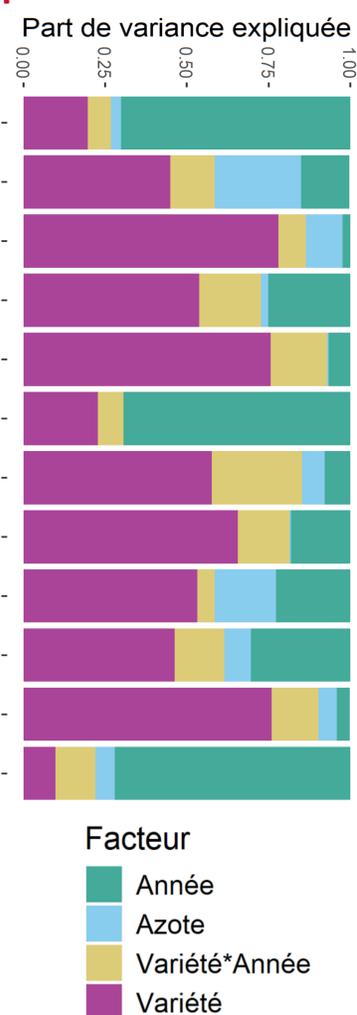
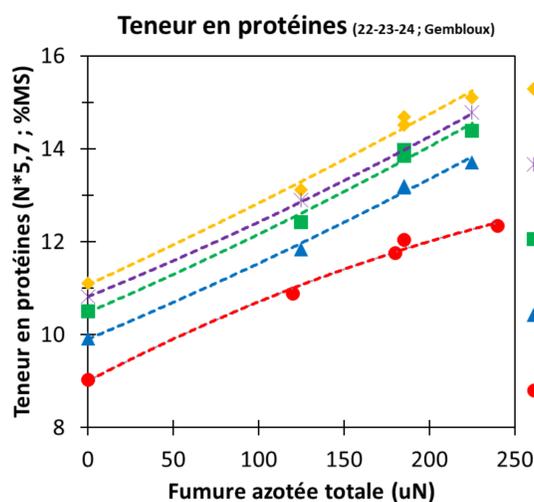
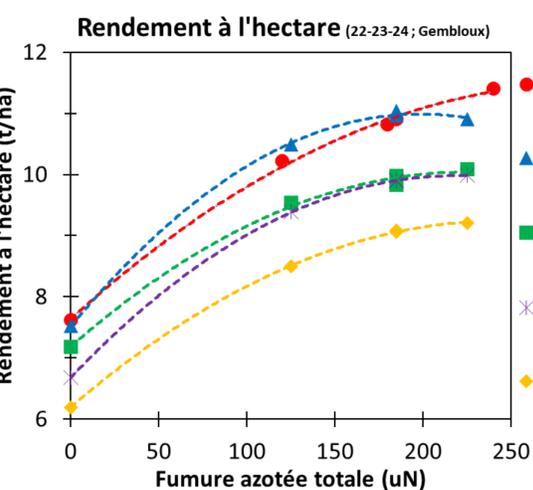
Fumure azotée conseillée pour une utilisation en meunerie-boulangerie

Apport total d'azote : **220 uN** - A adapter avec les facteurs de corrections du Livre Blanc Céréales

4 fractions : Fraction tallage : **40 uN** / Fraction redressement : **80 uN** / Fraction 2^{ème} noeuds : **40 uN** / Fraction dernière feuille : **60 uN**
 → Eviter trop d'azote au tallage → A diminuer à son objectif azote total → Favoriser de l'azote en dernière feuille

Variété panifiable améliorante (Q1A), premium (Q1) et supérieure (Q2)

Apport total d'azote au-delà de 180 uN pour les variétés les plus panifiables (Q1A et Q1)
 → Pas d'augmentation significative du rendement et de la force boulangère du gluten
 mais la teneur en protéines et l'extensibilité du gluten continuent à augmenter



Qualité panifiable de la protéine

- Dépend avant tout de la catégorie de qualité panifiable
- Augmente moins vite que la teneur en protéines
- Plafonne pour certaines variétés

Quantité de protéines

- Dépend de la variété et la fumure azotée totale
- Augmente plus vite pour les variétés les plus panifiables (Q1A et Q1)
- Permet d'augmenter l'extensibilité du gluten

Catégorie de qualité panifiable prime sur la teneur en protéines

Contact