

FLAMENKO

" Référentiel blé AB " >>> les résultats du réseau ITAB

COMPORTEMENT AGRONOMIQUE

Caractéristiques agronomiques

Données catalogue

Aristation	barbu
Alternativité	4 - demi hiver
Précocité à épiaison	7 - précoce
Résistance au froid	5,5 - assez à peu sensible
Résistance à la verse	7,5 - assez résistant

IDENTITÉ

- Obtenteur : INRA - Agri Obtentions
- Code obtenteur et croisement: CF04119
(Ralf x Charger) x CF9845
- Représentant : Agri Obtentions
- Année d'inscription : 2010 (France)
- Classes technologiques : BP (CTPS),
BPMF AB (ANMF 2013)

Référencée dans le réseau ITAB
depuis 2011

Capacité à concurrencer les adventices

Son port étalé lui confère un pouvoir couvrant satisfaisant à 2 nœuds mais moindre pendant le tallage.

Réseau ITAB

Hauteur	4 - moyen	- 4 cm / Renan
---------	-----------	----------------

Sensibilité aux maladies

Données catalogue sauf * réseau ITAB

Septoriose (tritici)	6,5 - peu sensible
Fusarioses	4 - assez sensible
Risques mycotoxines (DON)	(4) - assez sensible
Rouille jaune*	8 - assez résistant à résistant
Rouille brune	6 - peu sensible
Oïdium	5 - assez à peu sensible
Piétin-verse	5 - assez à peu sensible

Flamenko

Sensibilité à la carie

Quebon (indemne) Apache Pireneo Renan

Attention, le niveau de résistance indiqué n'est valable que pour les souches de carie (T. caries) présentes sur les sites d'expérimentations du réseau. Données issues de 8 essais.

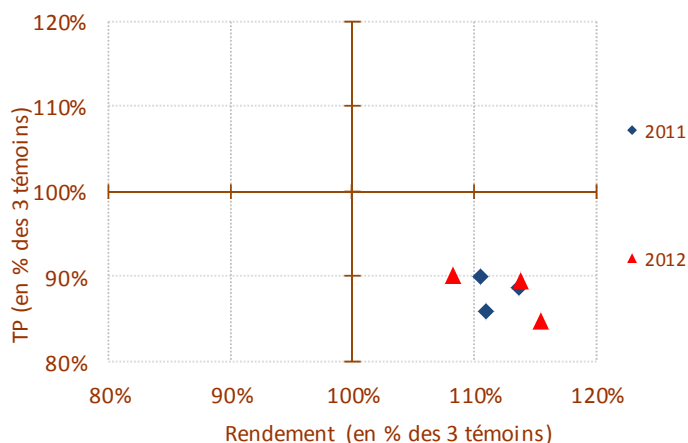
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins Atlass, Renan, Saturnus (réseau ITAB)

N'apparaissent que les regroupements constitués de 3 essais et plus.
Entre parenthèses : nombre d'essais

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2011	111% (4)		113,7% (3)	111,1% (4)
2012	108% (13)		113,9% (4)	115,6% (4)
Moyenne	108,9%		113,8%	113,3%

Teneur en protéines en fonction du rendement (réseau ITAB)



FLAMENKO

Flamenko est une variété orientée rendement ce qui nuit à son potentiel de panification. Attention cependant à son comportement face à la rouille brune qui peut être mauvais en conditions défavorables. Cette variété assez tardive est à réserver à des sols profonds. Son PS est faible.

Ces résultats sont issus des essais variétaux menés en AB par de multiples partenaires, Chambres d'Agriculture, ARVALIS - Institut du végétal, INRA, Groupements professionnels biologiques, structures privées... Tous nos remerciements pour la transmission de leurs données.

Mise à jour : mai 2013

COMPORTEMENT TECHNOLOGIQUE

Profil technologique

Caractéristiques technologiques

	Réseau ITAB	Données catalogue
Dureté	-	medium-hard
PS	(4) - faible à moyen - 4 kg/hl / Renan	4 - faible à moyen
Germination sur pied	-	-
Indice de Zélény	(22) ml (10 % TP)	25 ml (10 % TP)
	(31) ml (12 % TP)	45 ml (13 % TP)



Critères alvéographiques

Classes de W et P/L en fonction du taux de protéines (réseau ITAB)

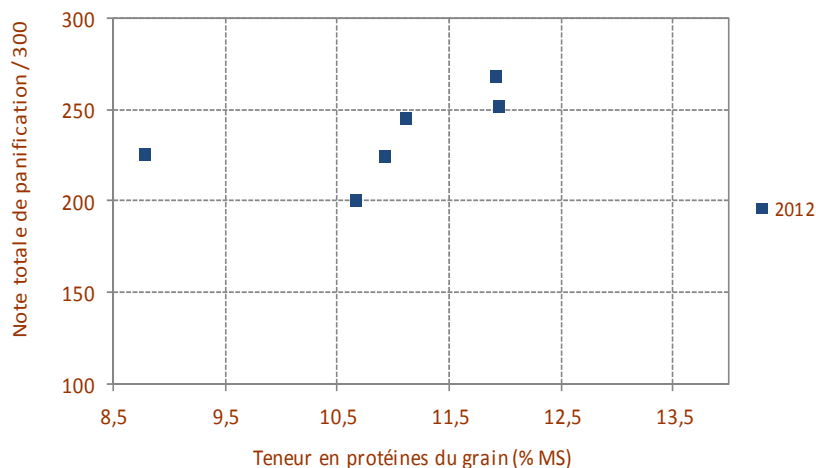
La force boulangère W de FLAMENKO est d'un bon niveau, en moyenne de 180 à 11% de protéines. Elle est le résultat de pâtes assez courtes (Gmoyen = 18) et plutôt tenaces (Pmoyen = 90), ce qui conduit par ailleurs à des niveaux de P/L élevés voir très élevés. L'indice d'élasticité est révélateur de pâtes pouvant manquer d'élasticité en panification.

Taux de protéines	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	60 - 120	105 - 165	150 - 210	195 - 255	240 - 300
P/L	1,0 - 3,5	1,0 - 3,5	1,0 - 3,0	1,0 - 2,5	1,0 - 2,0

Comportement en panification

Au pétrissage, la capacité d'hydratation de FLAMENKO est dans la moyenne de l'essai. Le lissage est globalement correct parfois un peu lent. On note l'absence de collant. Au façonnage, la pâte peut être extensible mais elle manque surtout beaucoup et régulièrement d'élasticité. La tenue à la mise au four est bonne. La section des pains est équilibrée mais ils présentent des défauts importants de développement de la grigne. Le volume est assez faible.

Valeur boulangère - Méthode normalisée NF V03-716



FLAMENKO

Testée une seule année, FLAMENKO montre une valeur technologique moyenne et assez hétérogène. Le W est bon mais les P/L très élevés. En panification on relève des défauts marqués de manque d'élasticité pour les pâtes et de manque de développement du coup de lame avec des volumes faibles pour les pains.

Ces résultats sont issus d'analyses technologiques réalisées sur des échantillons de blé du réseau d'essais variétaux en AB (Concours financier de FranceAgriMer et du CAS DAR + analyses INRA). Nos remerciements aux expérimentateurs ayant fourni les échantillons.

Mise à jour : mai 2013