

Figure 2 : Notes totales de panification sur 300 des variétés pures (en bleu), du mélange meunier constitué au prorata des surfaces (en rouge) et du mélange meunier constitué en optimisant le résultat final (en vert)

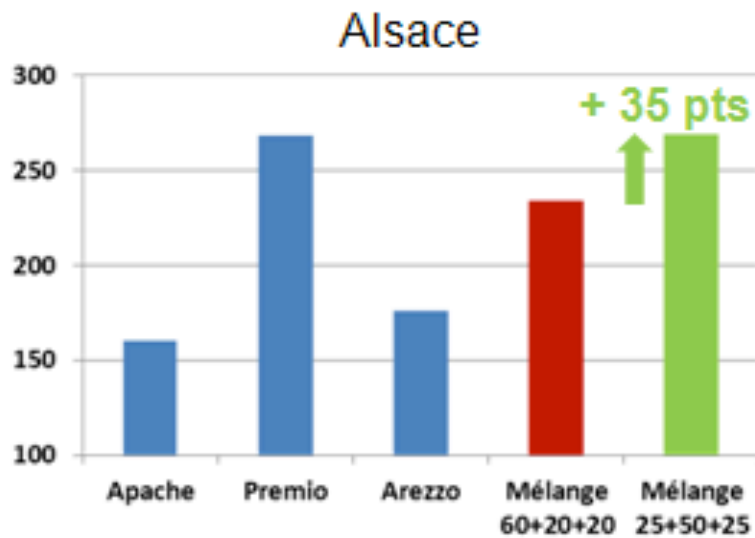


Figure 3 : Notes totales de panification sur 300 des variétés pures (en bleu), du mélange meunier constitué à partir de Apache, Arezzo et Premio (en rouge) et du mélange meunier constitué en remplaçant Premio par Caphorn (en vert)

