

CROUSTY

Inscrite au catalogue officiel Français en 1994



CARACTERES MORPHOLOGIQUES ET PHYSIOLOGIQUES

CROUSTY est une variété de blé tendre de taille moyenne à assez haute, demi-précoce (type ORVANTIS) et de type demi-hiver demi-alternatif. Elle présente une résistance au froid élevée (8) ainsi qu'une très bonne résistance à la verse (8).

Sur le plan des maladies cryptogamiques, CROUSTY possède une très bonne résistance à la rouille brune (8) et à l'oïdium (8), est peu sensible à la rouille jaune, assez sensible au piétin verse et présente une tenue moyenne à la septoriose et fusariose.

Les hauts niveaux de résistance au froid, à la verse, à la rouille brune et à l'oïdium, qui ont valu à CROUSTY quatre bonifications lors de son inscription, lui confèrent rusticité et souplesse.

PRODUCTIVITÉ

Dans les essais officiels du CTPS de la zone Nord, le rendement de CROUSTY a été de 104,72 % des témoins. (27 essais traités et 27 essais non traités).

Témoins 92/93 : SOISSONS, THESEE, APOLLO, SIDERAL.

Témoins 93/93 : SOISSONS, THESEE, RITMO, SIDERAL.

La rusticité de CROUSTY est vérifiée dans les essais officiels sans protection fongicide où son rendement était de 109,9 % des témoins.

Les divers réseaux d'essais menés depuis son inscription ont permis de confirmer la très bonne productivité de CROUSTY. Les essais conduits sur la zone Ouest ont d'ailleurs confirmé sa très bonne adaptation.

VALEUR D'UTILISATION

Les diverses caractéristiques de CROUSTY : W, P/L, teneur en protéines, caractère soft ... correspondent à des qualités biscuitières. Les tests réalisés par le CTUC (Centre Technique des Utilisateurs de Céréales de la Biscuiterie Biscotterie) ont permis de vérifier la bonne machinabilité de la pâte (absence de collant) et son absence de rétraction à la cuisson, ainsi qu'un aspect de surface satisfaisant. CROUSTY est donc maintenant reconnu de qualité biscuitière et figure sur la liste des variétés recommandées par l'ANMF (Association Nationale de la Meunerie Française) dans la catégorie des blés à tendance biscuitière.

CROUSTY présente un poids de mille grains assez élevé et un poids spécifique élevé. Les essais privés, conduits depuis plusieurs années, montrent également des indices de Zéleny de l'ordre de 20 à 25 et des temps de chute de Hagberg très satisfaisants (même en année pluvieuse).

Enfin, l'ITCF a affecté une note de viscosité de 1,4 à CROUSTY : son utilisation ne pose donc pas de problème pour une utilisation en alimentation avicole.

CARACTERISTIQUES CULTURALES

SEMIS

De part ses caractéristiques de précocité, CROUSTY entre dans ... tableaux classiques de date de semis et densité de semis définies par région. On augmentera la dose de semis en cas de conditions défavorables ou de retard de semis. On veillera aux limaces en cas d'automne humide.

FUMURE ET TRAITEMENTS

La fumure de CROUSTY sera adaptée en fonction du débouché souhaité. Dans le cas du débouché biscuitier (le taux de protéines devant être en général inférieur à 11 %), il faudra limiter l'apport d'azote.

CROUSTY est sensible au chlortoluron et ne présente pas de sensibilité particulière aux autres spécialités commerciales.

Compte tenu de ses bonnes caractéristiques de résistance aux maladies, on pourra avoir une gestion raisonnée des traitements fongicides.

Etant donné sa très bonne résistance à la verse, l'emploi de régulateur de croissance sur CROUSTY devra être raisonné.

RECOLTE

On attendra la maturité complète du grain pour récolter.

Grâce à des caractéristiques agronomiques de haut niveau (froid, verse, maladies, ...) et à une bonne qualité technologique biscuitière, CROUSTY est une variété souple et rustique bien adaptée à la zone Ouest de la France.



Obtention
SECOBRA
Recherches

Centre de Bois-Henry
78580 MAULE - FRANCE

Tél : +33 (0)1 34 75 84 40
Fax : +33 (0)1 30 90 76 69

www.secobra.com