



SAATEN-UNION est un groupe semencier multi-espèces qui s'est doté d'une organisation originale en réunissant sept entreprises européennes de sélection – certaines d'entre elles plus que centenaires – et leurs filiales.

Présent directement en sélection dans 7 pays (20 stations de recherche), et indirectement par des accords de partenariat dans la plupart des autres pays d'Europe, SAATEN-UNION est un obtenteur de dimension européenne.

En France, 2 stations expérimentales à Estrées-Saint-Denis (Oise) et à Saint-Germain (Eure-et-Loir), sélectionnent le blé, les orges et le pois protéagineux, et coordonnent les activités de screening menées dans différentes régions pour l'ensemble des espèces travaillées par SAATEN-UNION. Le Centre de St-Martin-de-la-Place (Anjou) est spécifiquement dédié au maïs.



STATIONS DE SÉLECTION

- Céréales-pois-colza
Estrées-Saint-Denis et Saint-Germain
- Maïs
Saint-Martin-de-la-Place

Conseils de culture



Dose de semis :

85% des doses préconisées sur blé en augmentant la densité de 50 à 80 grains/m² en situations défavorables : semis tardif, sol motteux ou humide, montagne.

Régulateur :

Sur l'Ouest et l'Est de la France, un régulateur est conseillé durant la montaison.

Fongicides :

Pour profiter de la tolérance de BILBAO, mettre en place une stratégie raisonnée et pilotée spécifique au risque septorioses. En l'absence de cette maladie, il est possible de ne pas traiter.

Fertilisation :

A raisonner selon la méthode des bilans utilisée sur blé, en limitant le 1^{er} apport.

Imprimé sur papier recyclé

LE TRITICALE IDÉAL

BILBAO



TRITICALE

Pour en savoir plus, consultez notre site internet

www.saaten-union.fr



SAATEN-UNION FRANCE S.A.R.L.
BP 6 - 60190 Estrées-Saint-Denis
Tél. : 03 44 91 48 40
Fax : 03 44 91 48 48
saaten@saaten-union.fr



TRITICALE BILBAO

*Inscrit en 2002,
avec 125,1%
des témoins au CTPS,
BILBAO a le profil du triticale
idéal. Productif en grains
et en paille, rustique,
tolérant à la verse
et au froid, il convient
parfaitement aux attentes
des polyculteurs-éleveurs.*



Régulièrement très productif

Rustique

Fort pouvoir couvrant du sol

Très haut sur paille et tolérant à la verse

Productivité

1/2 précoce à épiaison, BILBAO est régulièrement très productif en toutes régions.

	Nord Est	Centre	Ouest	Sud
%	116	114	136	130
nb.sites	2	6	2	3

En % des témoins officiels CTPS, sans fongicides.

Rusticité

Vis-à-vis des maladies les plus importantes de cette espèce, rouille brune et septoriose tritici, BILBAO est noté tolérant à très tolérant (notes GEVES 7). Cette rusticité est renforcée par une tolérance au froid très élevée (note GEVES 8).

De plus, en conditions difficiles d'implantation sortie hiver (sol hydromorphe), BILBAO se démarque des autres variétés. Son puissant tallage herbacé permet une couverture rapide du sol qui limitera le lessivage d'azote et l'application d'herbicides.

Haut mais peu sensible à la verse (note GEVES 7,5), BILBAO permet une production de paille abondante et de qualité.

Le triticale en quelques mots

C'est un hybride moderne fabriqué par l'homme par croisement du seigle avec le blé à la fin du 19^{ème} siècle. C'est au début des années 1970 que le triticale est devenu une céréale de grande culture dans les régions froides de la Pologne et du nord de l'Europe. En France, la première inscription date de 1983.

Contrairement à l'avoine et au seigle, qui ont perdu du terrain ces dernières années, les surfaces de triticale augmentent régulièrement. En France, il est cultivé sur environ 270 000 ha alors qu'il en occupait 65 000 ha en 1985.

Cette progression est due aux travaux des sélectionneurs qui ont amélioré certains critères agronomiques. Citons pour les principales améliorations :

- l'augmentation du rendement,
- la résistance à la verse,
- la précocité à maturité,
- la facilité de battage.

Actuellement l'essentiel de la production est utilisé en alimentation animale : les deux-tiers en autoconsommation à la ferme, un tiers par les FAB. Sa composition chimique lui confère une bonne valeur nutritionnelle notamment du fait de sa teneur en lysine.

Le triticale est également utilisé en panification. Cette céréale est une bonne source de vitamine B. Elle contient plus de thiamine et d'acide folique que le blé et le seigle. Sa saveur est plus riche que celle du blé. Sa farine fermente plus rapidement et le pain obtenu possède une croûte plus fine, une mie peu alvéolée et une bonne durée de conservation.

