



1994-1996

« Amélioration génétique du blé dur pour la valeur d'utilisation et la régularité de production »

DESCRIPTION RÉSUMÉE

Les partenaires de la filière blé dur, industriels, semenciers, agriculteurs, souhaitent continuer à donner la priorité à la recherche de l'amélioration du matériel génétique pour la qualité d'utilisation et la régularité de production.

Le premier axe de recherche concerne la capacité d'évaluation agronomique, écophysologique et technologique en présence de stress biotiques et abiotiques grâce à la variation des intrants fumure, irrigation, fongicides. La fiabilité des critères disponibles pour l'ensemble des acteurs de la filière sera ainsi vérifiée en vraie grandeur. De plus, l'interprétation des relations entre caractères permettra de faire avancer les connaissances de physiologie variétale et de révéler les aptitudes de matériel directement valorisable.

Le deuxième axe concerne la recherche de l'élargissement de la base génétique exploitable grâce à l'étude de la diversité réunie lors de la réalisation du précédent projet de recherche de la filière.

L'accent sera mis sur des critères de choix relativement nouveaux : clarté des semoules et des pâtes par des critères biochimiques ou de culture in vitro, amélioration du taux d'extraction en semoulerie en fonction de normes de réaction à la fumure azotée, utilisation de nouveaux allèles spécifiant pour des sous unités de protéines de réserve entraînant une qualité particulière, polymorphisme RAPD et RFLP. A

l'issue de ce travail, la structuration génétique de la diversité sera affinée et des populations typées seront remises aux sélectionneurs.

Le troisième axe concerne la validation de l'étude des méthodes de prévision de la qualité des produits du blé dur afin de rendre plus cohérentes les techniques utilisées par les intervenants de la filière : sélectionneurs, CTPS, prescripteurs, industriels. Les tests nouvellement mis au point sur la résistance à la moucheture, sur l'utilisation du farinographe pour la prévision de la qualité des pâtes cuites seront évalués à travers la diversité des génotypes et des conditions expérimentales du réseau des participants.

L'ensemble de ces travaux sera réalisé en étroite coopération avec le réseau CTPS et le programme IRTAC sur la valeur meunière et semoulière des blés tendres et blés durs.