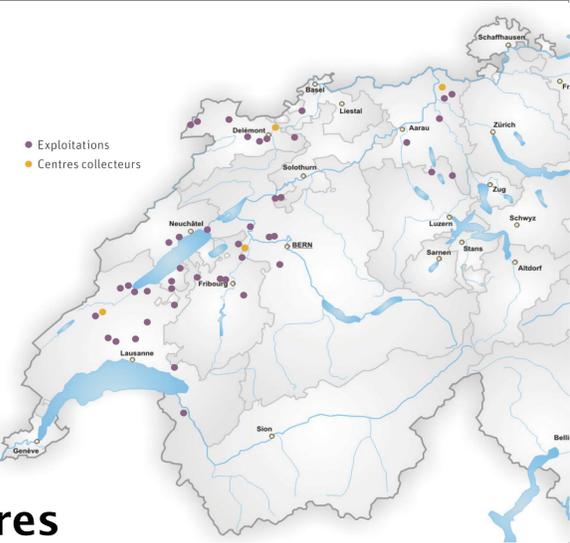


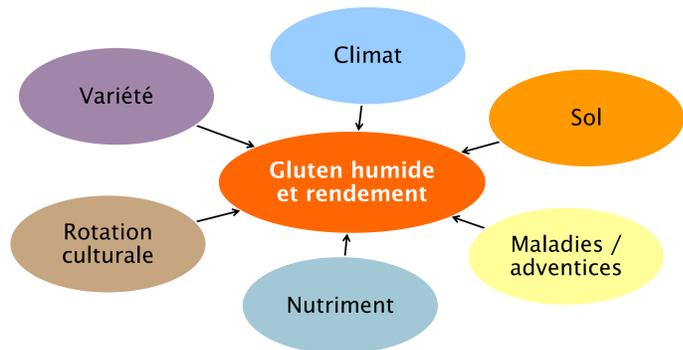
# 1ère question de recherche

## Comment peut-on améliorer la qualité boulangère du blé ?



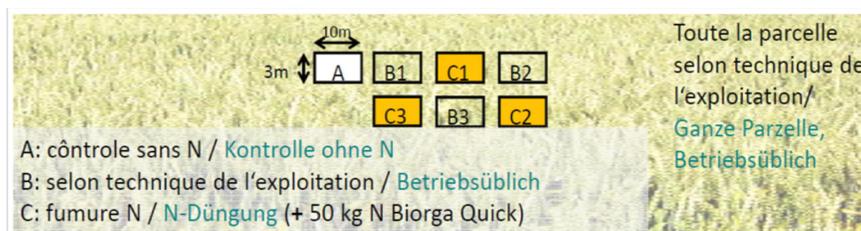
### Réseau parcellaire

- 355 parcelles sur 50 exploitations
- Récoltes 2012-2014
- Facteurs environnementaux et techniques de chaque parcelle



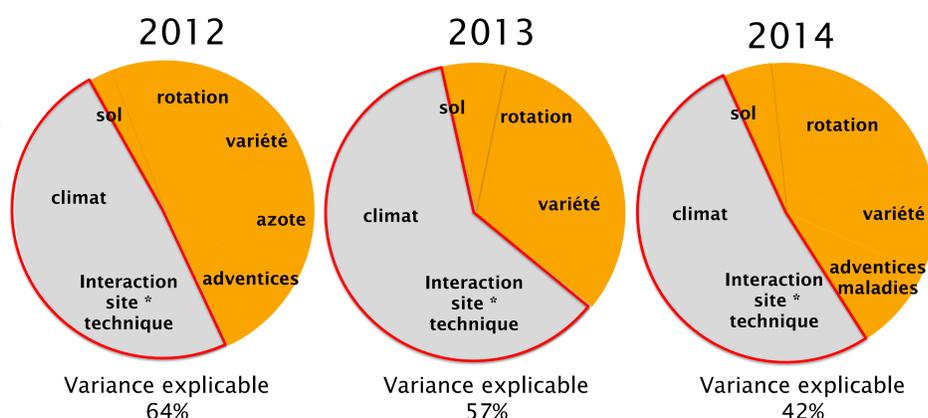
### Essais complémentaires

- Effet d'un apport en azote supplémentaire Plus 50kg N/ha par rapport à la fumure de l'exploitation.
- Essais sur environ 20 parcelles par année.



### Facteurs d'influence sur le gluten humide

Environ la moitié de la variance expliquée est liée aux facteurs du site (climat, type de sol)



### La technique de production a une influence importante

- Choisir une variété à potentiel protéique élevé
- Réduire la part en céréales dans la rotation
- Augmenter la teneur en humus du sol

### Les meilleures et les pires, quelle différence?

