BLÉ KHORASAN

UGS : N / A

Autres conseils

CONSEILS D'IRRIGATION

- Le blé bio doit être arrosé régulièrement durant la floraison, la plante est sensible au stress hydrique durant cette période.
- Poursuivre l'irrigation en fin de floraison jusqu'à la maturité du blé bio, afin d'éviter l'échaudage.

CONSEILS DE DÉSHERBAGE

Possibilité de passer une herse étrille quand la plante est bien enracinée.

CONSEILS DE RÉCOLTE

- Détruire le blé biologique par broyage pour laisser la paille au sol en objectif engrais améliorant
- Faucher le blé bio avant la floraison pour le fourrage, l'enrubannage, après ce stade, il perd de sa valeur nutritive
- En objectifs grains, récolter entre 12 et 18 % de H2O, sécher si nécessaire

Conseil de semis

CHOIX DE LA PARCELLE

Le blé biologique s'implante dans tous les types de sols et particulièrement les sols :

- Riches
- Profonds
- Séchants
- Argileux
- Limoneux
- Sableux
- Calcaires

Le blé biologique n'est pas adapté aux sols hydromorphes.

CONSEILS DE SEMIS

- Profondeur de semis : 2 à 3 cm
- Dose de semis : de 180 à 200 kg/ha selon les variétés et les objectifs culturaux
- Période de semis : entre avril et mai, après une culture de légumineuse
- Conseils :
    - Semer sur un lit de semences bien tassé et fin en profondeur, mais émietté en surface. La semence doit

être au contact du sol, afin de développer au mieux son potentiel de germination.
    - Semer tôt afin d'avoir une production de biomasse élevée
    - Par le passage d'un rouleau, bien enfouir les semences pour qu'elles germent et ne risquent pas de se dessécher
    - Bien rappuyer les graines au rouleau pour assurer une parfaite germination Semer à la volée ou au semoir
    - Le semis tardif est donc à privilégier pour les sols légers, filtrants ou portants
- Outil : Semoir à céréales
- Espacement entre les rangs : 15 à 20 cm

DESCRIPTION DU PRODUIT

Triticum turanicum

Le blé Khorasan est une variété de blé dur ancien sélectionnée à partir d'une population de blé d'origine du Bassin Méditerranéen et non issu d'hybridation moderne.

C'est un hybride naturel de blé dur (*Triticum durum*) et d'une forme sauvage de blé et fait partie des blés de printemps. Il est également connu sous le nom commercial de **Kamut**.

Cultivé depuis 6 000 ans, son origine se situe au Khorasan, une ancienne province iranienne.

Il se caractérise par un grain assez gros, qui est aussi nettement plus long que celui du blé dur, et par un épi à l'arête noire. Les grains sont d'un beau jaune doré.

Le blé Khorasan possède de très bonnes propriétés boulangères avec une teneur élevée en gluten et en protéines. Sa farine est jaunâtre, claire et a un léger goût de noisette. Elle possède les propriétés de panification semblables à celles du blé et de l'épeautre. Utilisez le blé Khorasan comme le blé dur, notamment pour la fabrication de pâtes telles que le pain, les petits pains, les fonds de tarte et les petits gâteaux.

C'est un blé extrêmement nutritif et sain.

Maladies : très sensible à l'oïdium.

Emplacement : le blé Khorasan a besoin d'un bon emplacement chaud pour se développer, il est sensible au froid et à l'humidité stagnante. Des sols facilement réchauffables et bien aérés sont également nécessaires pour sa culture.

Semis : la recommandation pour la culture est de 360 grains germables /m², pour un poids de mille grains de 50 g, cela

représenterait 180 kg/ha. Ce blé peut être cultivé en semis d'hiver (plutôt courant en Allemagne) ou en semis de printemps, une culture en mélange avec des semences de pois plats est possible.

VARIANTES

La description	Choisissez votre conditionnement
sac de 25kg	

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Poids	ND
Densité	180 kg/ha
Date de semis	avril – mai
N° Partner&Co	310300000