

Barbu de Lacaune

Autre noms: *Blé de Montredon, Fitsut*

Origine: *Lacaune (81),*

Paille et rendement: *Ce blé d'hiver a une paille fine, de hauteur très variable, entre 1.20 m et 1.80 m, avec des rendements potentiels proches du Barbu de l'Aveyron: 35 qx. C'est un blé de moyenne montagne, adapté à une altitude comprise entre 800 et 1000m, et aux terres acides. Excellente couverture du sol.*

Verse: *Il s'agit d'un des blés les plus sensibles à la verse. Attention donc aux excès d'azote, ne pas mettre de fumier au printemps. Cependant il semble qu'il verse moins dans les régions les plus froides.*



*Photographie :
association Pétanielle*

Hypothèse émise: avec le froid, la croissance est plus lente, ce qui favoriserait des tiges plus ligneuses donc plus solides.

Maladies: *Pas de sensibilité particulière aux maladies*

Sécheresse de 2011: *Bonne résistance.*

Panification et meunerie: *Peut présenter des problèmes de force lors des mauvaises années climatiques. Des pains testés à la foire de Biocybèle, c'est celui qui a la croûte la plus foncée, la plus brillante, Les alvéoles sont grosses, le pain est parfumé. C'est également le blé avec l'arôme de céréale le plus prononcé. C'est enfin le pain qui se tient le plus en bouche et un des plus moelleux.*