SELECTION PARTICIPATIVE ~ ODYSSÉE

OBJECTIFS

VERS UN MELANGE ODYSSÉE IDEAL

- AGRONOMIQUE — rendement
- GUSTATIF — arôme
- TECHNOLOGIQUE — tenu des pâtes

LES CATALYSEURS

MULTI ACTEURS
- ODYSSÉE production
- GAB animation
- METIS méthodologie
- PURPAN expérimentation

VARIETES

CHOIX DES VARIÉTÉS

- P. diversifié → adaptation
- Nonette Lausanne → goût
- P. Auvergne → historique
- Solsona → tenu

SELECTION MASSALE

- TALLE
- DIVERSITÉ
- VERSE
- EPAISSEUR PAILLE
- SANTÉ DU PLANTS

le chemin parcouru

2023

Selection 46 kg



2024

Selection 23 kg



368 kg M.O → TEST PÂTE + homogène

Nonette Lausanne → + sucré + arôme + ferme

2025

Selection 26 kg



1110 kg M.O

VARIÉTÉS

- Solsona
- Nonette Lausanne
- P. Auvergne
- P. diversifié
- M.O 2023
- M.O S 2024
- M.O S 2025

BILAN & PERSPECTIVES

- BONS RESULTATS AGRONOMIQUE (essais 2024 - 2025 PURPAN)
- MOMENTS CONVIVIALIX APPRÉCIÉS
- MOBILISATION PRODUCTEURS DIFFICILE
- TEST PÂTE = bonne tenu des pâtes ⚠ goût
- CONSERVATION VARIÉTÉS

- DONNÉES PARCELLE (comportement, rendement)
- LOTS / contexte pedoclimatique ?
- Journée de selection dans le nord du 32
- CONTINUER ESSAIS PURPAN