

Plateforme Tart-le-Bas 2017-2018

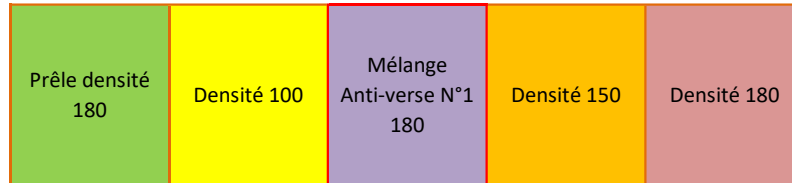
8	Engrain noir 218	Amidonnier blanc 110	Nonette de Lausanne 210	Poulard d'Auvergne 34	Rouge du Roc 119	Orge tchèque	Montot de Bresse	Haut- Brionnais mutique	Blanc du Morvan	Blé de Redon	Blé autrichien	Blé suisse barbu Amid de Poveda Timo de Georgie Epea des Asturies Blé d'Arvieux Seigle du Queyras
	Engrain all 111	Amidonnier roux blanc 17	Pétanielle noire de Nice	Oberkukmer 86	Rouge de Bordeaux 7	Seigle de Poisieux	Blanc hâtif de Saône	Blanc de Chalon	Rouge de gruyere	Mottin	Barbu du Maconnais	Brizeaux – Louesmes
	Engrain 56	Amidonnier noir 125	Blé du Maroc 170	Rouge de Poisieux	Japhet 25	Seigle de Cadi	Blanc de Haute-Saône	Petit rouge du Morvan	Blé des Vosges	Blé du Jura	Automne rouge	Touxelles
	Aéglilops 97	Jejar espagnol 159	Capelli 171	Blé miracle 26	Noé 27	Avoine grise (printemps)	Blé de la Saône	Blanc d'Arnay- le-Duc	Poulette du Tonnerrois	Mélanaise de limagne	Rouge d'Altkirch	Alauda

Plateforme Tart-le-Bas 2017-2018

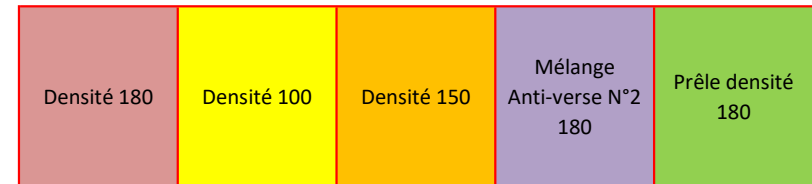
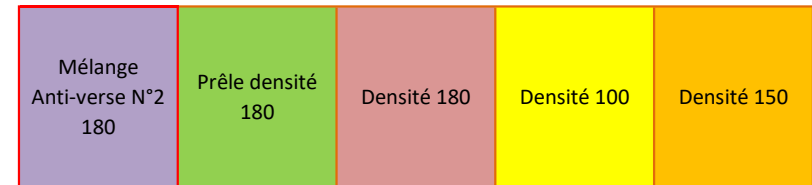
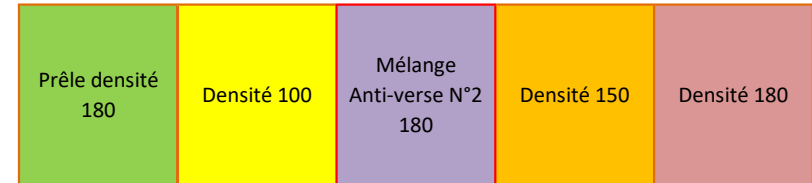
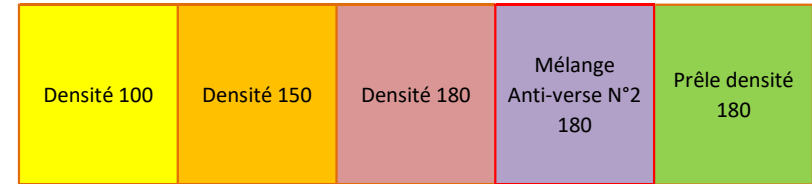
Rouge d'alsace

1,5

8



Blé de la Saône



Mélange anti-verse : Rouge de Champagne +Blé des Vosges ajoutées au rouge d'Alsace et au blé de la Saône