

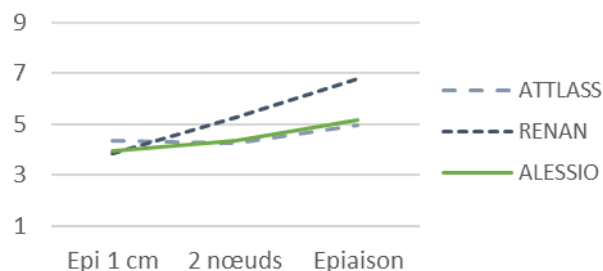
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	(2) - hiver à demi-hiver
Précocité à épiaison	5,5 - demi tardif
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	(5) - assez à peu sensible

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio		
Hauteur	5,5 - assez haut à haut	+ 10 cm / Renan

Evolution des notes de pouvoir couvrant (PC) (Réseau ExpéBio)



De pailles assez hautes, ALESSIO possède un pouvoir couvrant faible du fait de son port dressé.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	(5,5) - assez à peu sensible
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	8 - assez résistant à résistant
Rouille brune	(7) - assez résistant
Oïdium	-
Piétin-verse	-

En bref...

ALESSIO est plus orienté protéines que rendement. Ses résultats sont stables d'une année à l'autre. ALESSIO est assez résistante vis-à-vis des rouilles et son PS est élevé. C'est une variété assez haute mais peu couvrante.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Donau

Représentant : Lemaire Deffontaines

Année d'inscription : 2016 (Autriche)

Classes technologiques : VRMp AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2017



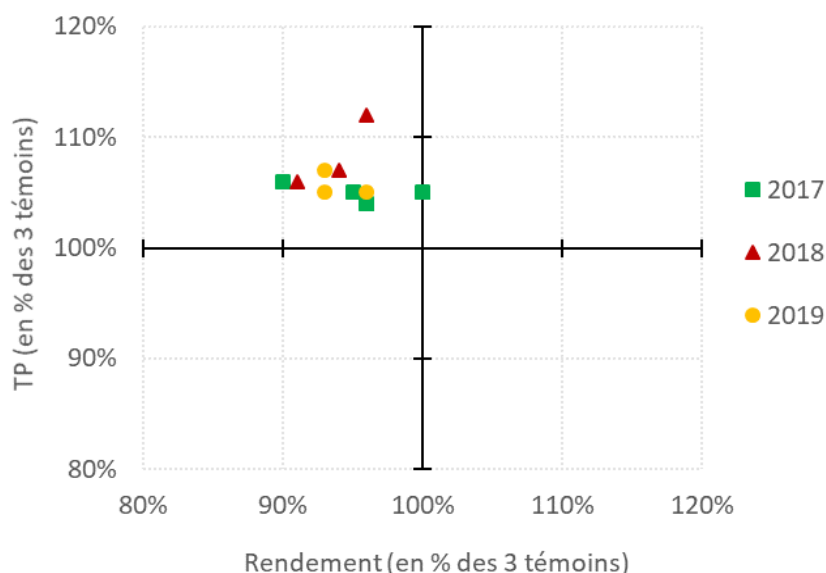
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins ATTLASS, RENAN, TOGANO (Réseau ExpéBio)

N'apparaissent que les regroupements constitués de 3 essais et plus. (Nombre d'essais)

	BP-CENTRE		NORD-EST		OUEST		SUD	
2017	95%	(9)	100%	(10)	96%	(5)	90%	(8)
2018	91%	(9)	96%	(6)		(2)	94%	(5)
2019	93%	(14)	96%	(8)		(2)	93%	(9)
Moyenne	93,0%		97,7%		92,2%		92,1%	

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	9 - très bon
	+ 4 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	23 ml (10 % TP)
	33 ml (12 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

ALESSIO présente une force boulangère W d'un bon niveau autour de 190 à 11% de protéines. Les pâtes sont équilibrées tant en pression qu'en extensibilité. Les P/L peuvent être un peu élevés en dessous de 11% de protéines. L'indice d'élasticité élevé (i moyen=60) traduit une pâte courte pour la panification.

Mie : crème

Classes de W et P/L en fonction du taux de protéines (Réseau ExpéBio)

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	71 - 159	109 - 196	146 - 234	184 - 272	222 - 309
P/L	1,4 - 2,4	1,2 - 2,2	1,0 - 2,0	0,8 - 1,8	0,6 - 1,5

Comportement en panification

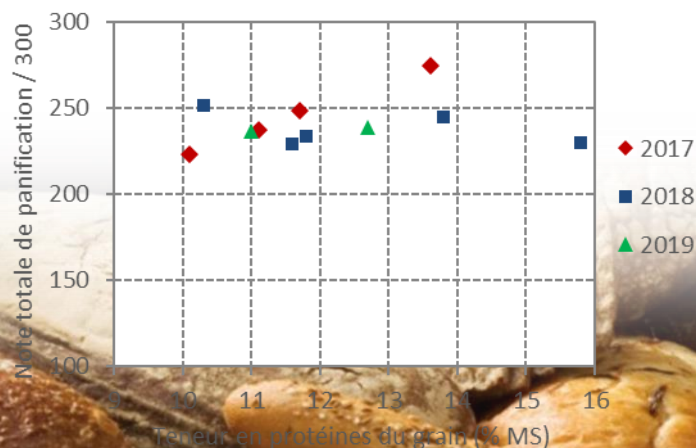
A l'essai de panification, c'est un blé fort caractérisé par un léger retard de lissage, une absence de collant au pétrissage. La pâte est courte et élastique au façonnage. Elle tient bien à la mise au four. Le produit fini manque parfois de développement en lien avec l'excès de force mais présente des volumes supérieurs à Renan dans les mêmes conditions d'essai.

En Bref...

ALESSIO présente un profil équilibré à l'alvéographe. Blé fort en panification qui donne de bons résultats. ALESSIO est classé VRM AB depuis 2020.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



Les **résultats agronomiques** sont issus des essais variétaux menés en AB par de multiples partenaires : Chambres d'Agriculture, ARVALIS – Institut du végétal, INRA, Groupements professionnels biologiques, coopératives, semenciers... Tous nos remerciements pour la transmission de leurs données.

Les **résultats technologiques** sont issus d'analyses réalisées sur des échantillons de blé du réseau d'essais (appui financier des obtenteurs ou représentants des variétés, participation ITAB et ARVALIS, + analyses INRA). Nos remerciements aux expérimentateurs ayant fourni les échantillons.

Traitement et analyse des données : ITAB
Rédaction et mise en page : ITAB et ARVALIS
Relectures : Expérimentateurs du Réseau ExpéBio

Pour plus de détails, se référer à la notice

Légendes et définition : se référer à la notice

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES FICHES SUR :
www.itab.asso.fr/activites/varietes-bles.php