

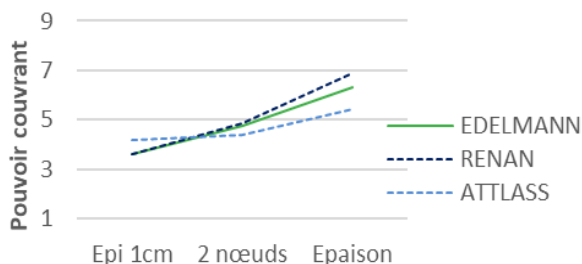
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	-
Précocité à épisaison	5 - demi tardif
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio		
Hauteur	6,5 - haut	+ 18 cm / Renan

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



Blé à pailles hautes au pouvoir couvrant proche de celui de RENAN.

Sensibilité aux maladies

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

En bref...

EDELMANN est une variété haute avec un pouvoir couvrant correct. Son potentiel de rendement présente une certaine variabilité de résultats et son profil sanitaire reste à confirmer. Ses PS sont très bons.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Edelhof

Représentant : Sem Partners

Année d'inscription : 2017(Autriche)

Classes technologiques : VRMp AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2017



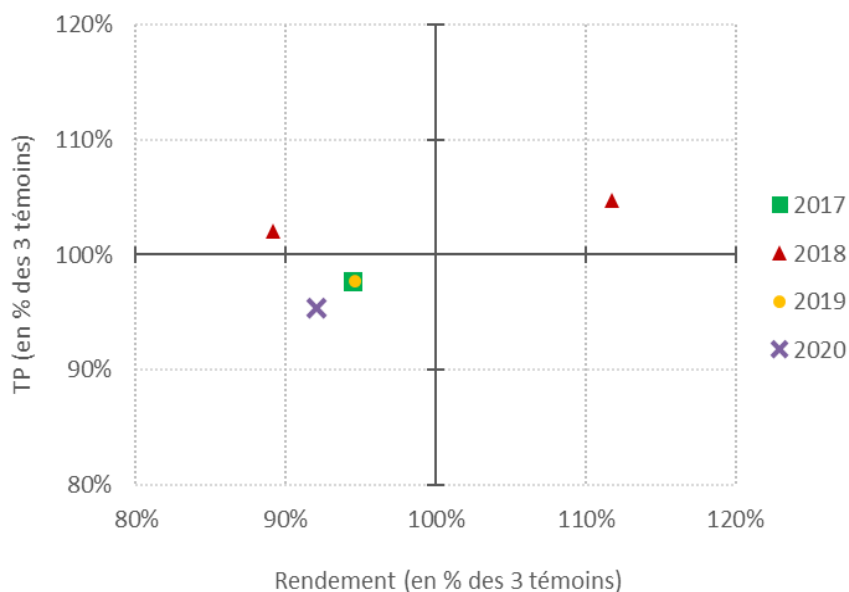
Potentiel de rendement

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	94% (3)	(1)		
2018	89% (9)	112% (6)	(2)	(1)
2019		(1) 95% (7)	(1)	
2020		92% (6)		
Moyenne	88,3%	101,9%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	9 - très bon
	+ 3 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	27 ml (10 % TP)
	37 ml (12 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

EDELMANN présente une teneur en protéines quasi équivalente à Renan. Son profil à l'alvéographe est également proche du témoin et intéressant par sa ténacité modérée ($P_{moyen}=61,6$) et son caractère extensible ($G_{moyen}=21,3$). La force boulangère qui en résulte se situe autour de 180 à 11 % de protéines avec un P/L équilibré. L'indice d'élasticité plutôt élevé ($i_{moyen}=56$) témoigne d'une pâte à tendance courte pour la panification.

Mie : crème à jaune

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	77 - 156	109 - 187	140 - 219	172 - 251	203 - 282
P/L	0,8 - 1,4	0,6 - 1,3	0,5 - 1,1	0,3 - 0,9	0,1 - 0,7

Comportement en panification

A l'essai de panification, la pâte lisse bien sans collant au pétrissage, elle hydrate assez peu mais comme le témoin dans les essais. Au façonnage la pâte est courte à équilibrée en allongement et élastique. Côté pain, les coups de lame sont bien développés et les volumes sont élevés, 150cc supérieurs à Renan.

En Bref...

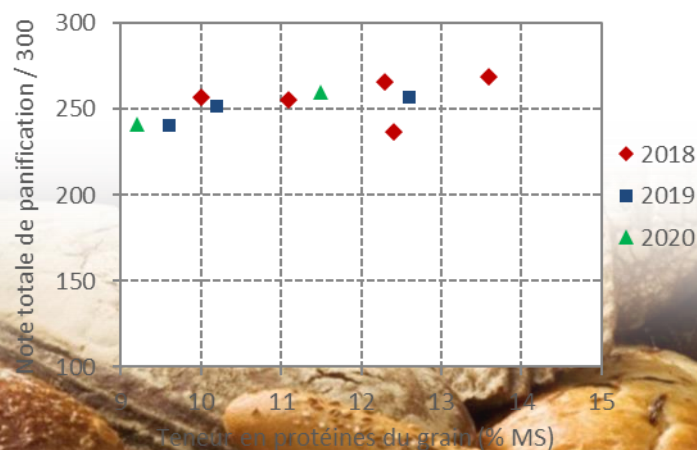
EDELMANN a un profil proche de RENAN à l'alvéographe avec une très bonne force boulangère. Profil assez court au façonnage qui n'empêche pas un très bon développement des pains. Le comportement à l'essai de panification est régulier et d'un haut niveau sur les deux années d'expérimentation.

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.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



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