

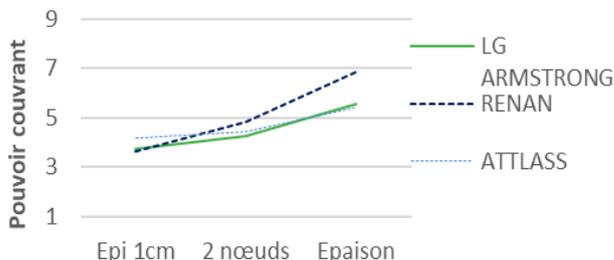
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	3 - hiver à demi-hiver
Précocité à épiaison	7 - précoce
Résistance au froid	(6,5) – peu sensible
Résistance à la verse	7 - assez résistant

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio		
Hauteur	3 - assez court	- 11 cm / Renan

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



Variété plus courte que RENAN au pouvoir couvrant assez faible.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	7 - assez résistant
Fusarioses	4 - assez sensible
Risques mycotoxines (DON)	3,5 - assez sensible
Rouille jaune*	7 - assez résistant
Rouille brune	7 - assez résistant
Oïdium	7 - assez résistant
Piétin-verse	6 - peu sensible

En bref...

LG ARMSTRONG est plutôt orientée rendement. Assez courte, son pouvoir couvrant est plutôt faible. Son comportement vis-à-vis des rouilles, de la septoriose et de l'oïdium est bon. PS élevé.

IDENTITE

Obtenteur : Limagrain

Représentant : Limagrain

Année d'inscription : 2017 (FR)

Classes technologiques : VRMp AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2017



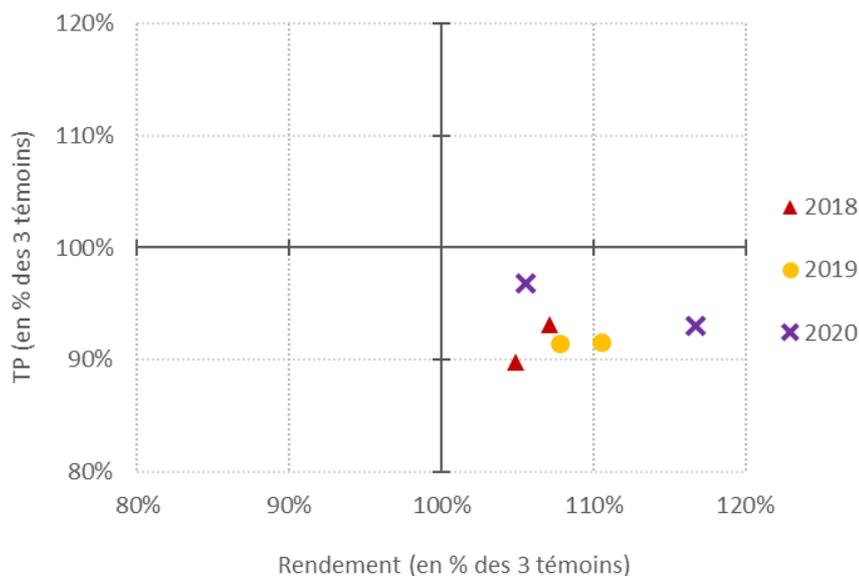
Potentiel de rendement

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				(2)
2018	105% (5)	(1)	(1)	107% (5)
2019	108% (8)		(1)	111% (9)
2020	117% (5)	(2)		106% (10)
Moyenne	109,4%			107,7%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	medium - hard
PS	7 - assez bon
	= Renan
Germination sur pied	7 - assez résistant
Indice de Zélény	25 ml (10 % TP)
	31 ml (12 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

En dépit de teneurs en protéines inférieures à Renan, LG ARMSTRONG présente une force boulangère W équivalente et très élevée, autour de 200 à 11% de protéines. Les pâtes étant très tenaces (Pmoyen=118) et courtes (Gmoyen=13,8), les niveaux de P/L sont très élevés.

Mie : crème à jaune

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	108 - 139	144 - 175	180 - 212	217 - 248	253 - 284
P/L	2,5 - 5,3	2,1 - 4,9	1,7 - 4,5	1,3 - 4,2	0,9 - 3,8

Comportement en panification

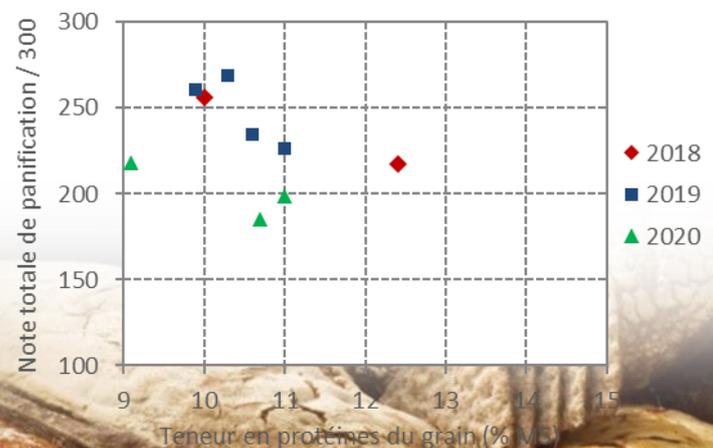
Dans le pétrin, la pâte se lisse bien sans collant. Elle hydrate très fortement, 2 points au-dessus de Renan. La pâte est courte à équilibrée au façonnage. L'aspect des pains est pénalisé par la section un peu plate et le manque d'ouverture du coup de lame. Les volumes sont alors faibles (100cc inférieurs à RENAN).

En Bref...

LG ARMSTRONG se remarque par sa très bonne force boulangère, équivalente à RENAN. Très tenaces, les pâtes donnent toutefois des P/L excessifs. En panification, la pâte s'hydrate fortement. Des défauts d'aspect de pain peuvent pénaliser le résultat final.

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