

Caractéristiques agronomiques

| Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio | |
|---|------------------------------|
| Aristation | barbu |
| Alternativité | (8) - alternatif à printemps |
| Précocité à épiaison | 8 - très précoce |
| Résistance au froid | - |
| Résistance à la verse | (6) - peu sensible |

Concurrence face aux adventices

| Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio | |
|---|--|
| Hauteur | 3,5 - assez court à moyen - 6 cm / Renan |

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

Variété assez courte et peu couvrante, peu compétitive vis-à-vis des adventices.

Sensibilité aux maladies

| Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio | |
|---|---------------------------------|
| Septoriose (tritici) | 7 - assez résistant |
| Fusarioses | - |
| Risques mycotoxines (DON) | 6 - peu sensible |
| Rouille jaune* | (3) - sensible à assez sensible |
| Rouille brune | 9 - résistant |
| Oïdium | 7 - assez résistant |
| Piétin-verse | - |

NOGAL

Sensibilité à la carie

Quebon (indemne) Apache Pirineo Renan

Le niveau de résistance indiqué n'est valable que pour les souches de carie (*T. caries*) présentes sur les sites d'expérimentations concernés. Données à confirmer car issues de 4 essais seulement.

En bref...

Variété très précoce, alternative, adaptée aux semis tardifs et déconseillée en zone Ouest. NOGAL présente un compromis intéressant entre quantité et qualité, mais les rendements sont un peu irréguliers. Le taux de protéines peut être très élevé dans des conditions d'alimentation azotée favorables. Sa sensibilité à la rouille jaune a beaucoup augmenté.

IDENTITE

Obtenteur : Florimond Desprez

Représentant : Florimond Desprez

Année d'inscription :

Classes technologiques : VRM AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2009 à 2015



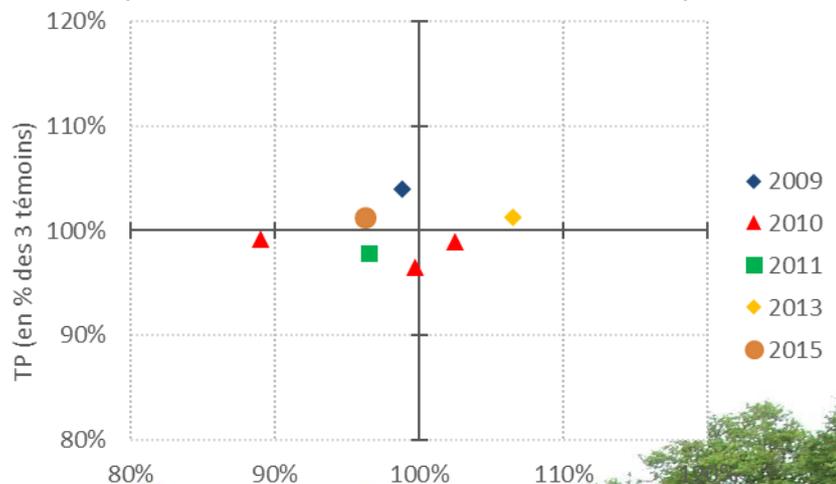
Potentiel de rendement

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 |
|----------------|--------------|--------------|--------------|----------|
| 2009 | | | (2) | 99% (3) |
| 2010 | 89% (6) | | 100% (3) | 103% (4) |
| 2011 | | | (1) | 97% (4) |
| 2012 | | | | (2) |
| 2013 | | (1) | | 107% (3) |
| 2014 | | | | (2) |
| 2015 | | | | 96% (5) |
| Moyenne | 89,0% | 90,3% | 99,6% | |

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Rendement N% des 3 témoins

Caractéristiques technologiques

| | Réseau ExpéBio | Données GEVES-Arvalis |
|----------------------|---------------------|-----------------------|
| Dureté | - | (hard) |
| PS | 7 - assez bon | 7 - assez bon |
| | - 0,8 kg/hl / Renan | |
| Germination sur pied | - | |
| Indice de Zélény | 22 ml (10 % TP) | (35 ml) (10 % TP) |
| | 35 ml (12 % TP) | (45 ml) (13 % TP) |



Critères alvéographiques

La force boulangère W est d'un bon niveau, en moyenne 165 à 11% de protéines mais elle est très variable. Les pâtes sont bien extensibles avec des G moyens autour de 20 ce qui amène à des valeurs de P/L régulièrement contenues en dessous de 1,0.

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

| | 9 % | 10 % | 11 % | 12 % | 13 % |
|-----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| W | 35 - 165 | 75 - 195 | 105 - 225 | 135 - 255 | 165 - 285 |
| P/L | 0,5 - 1,2 | 0,5 - 1,2 | 0,5 - 1,2 | 0,5 - 1,2 | 0,5 - 1,2 |

Comportement en panification

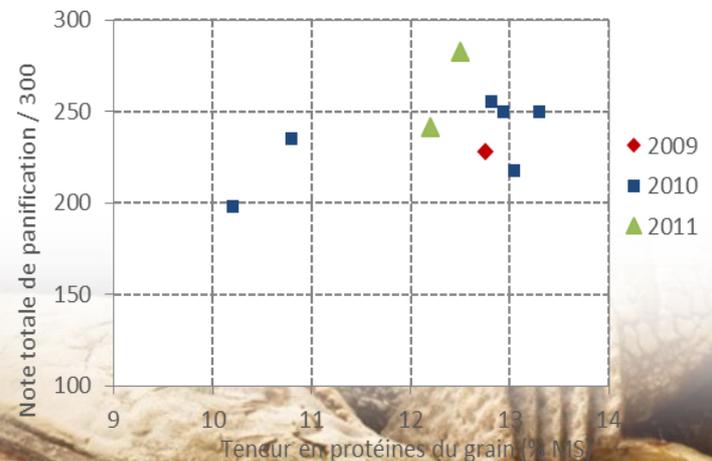
A l'essai de panification, NOGAL se caractérise par une assez bonne capacité d'hydratation. Le lissage est rapide et la pâte ne colle pas au pétrissage. Celle-ci est légèrement trop extensible et manque un peu d'élasticité. Elle présente une bonne tenue à la mise au four. Les pains après cuisson montrent parfois un manque de développement du coup de lame mais les volumes sont d'un très bon niveau.

En Bref...

NOGAL présente une assez bonne valeur d'utilisation avec un profil alvéographique relativement équilibré et de bons résultats en panification. On note en particulier l'hydratation d'un assez bon niveau et les bons volumes des pains. Classée VRM AB par l'ANMF en 2012.

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