

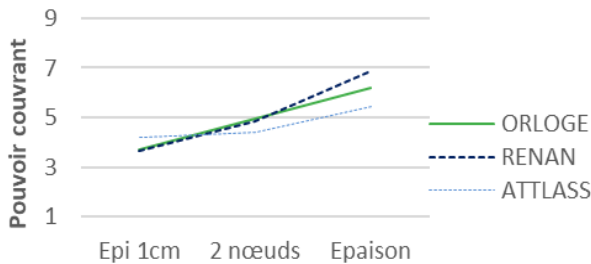
### Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	2 - hiver à demi-hiver
Précocité à épiaison	7,5 - précoce
Résistance au froid	-5,5
Résistance à la verse	5 - assez à peu sensible

### Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	3,5 - assez court à moyen - 8 cm / Renan

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



Un pouvoir couvrant proche de celui de RENAN malgré une hauteur de paille un peu plus faible.

### Sensibilité aux maladies

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

#### En bref...

Précoce à épiaison, ORLOGE est une variété avec de très bons rendements. De pailles assez courtes, son pouvoir couvrant est proche de celui de RENAN. Son comportement vis-à-vis de l'oïdium est bon mais cette variété présente toutefois quelques sensibilités.

### IDENTITE

**Obtenteur :** Saatzucht Josef Breun

**Représentant :** Agri Obtentions

**Année d'inscription :** 2017 (FR)

**Classes technologiques :** BPMF AB (ANMF)

**Dernière année multi AB France :** 2022

**Testée dans le Réseau Bio depuis 2017**



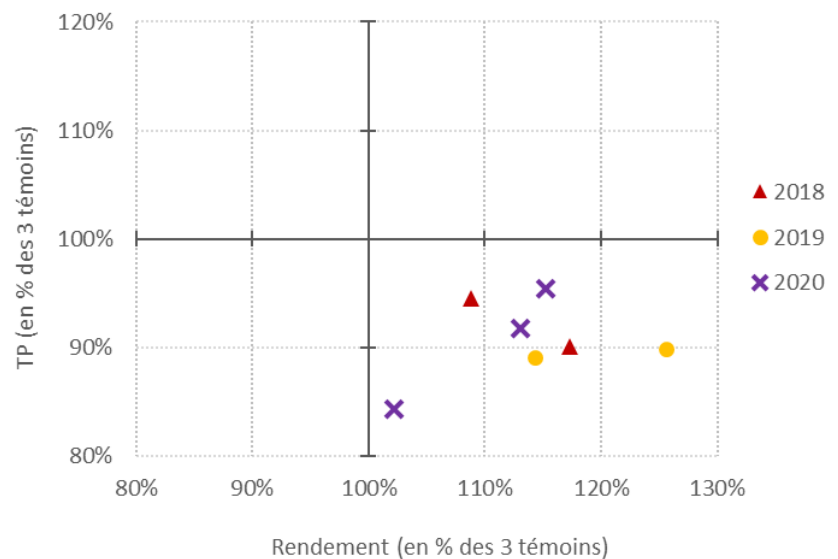
### Potentiel de rendement

#### 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)		(1)	
2018	117% (9)	(1)	(2)	109% (6)
2019	114% (13)	(2)	(2)	126% (9)
2020	113% (4)	102% (3)		115% (6)
<b>Moyenne</b>	<b>115,1%</b>	<b>106,3%</b>		<b>117,8%</b>

#### Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



### Caractéristiques technologiques

	Réseau ExpéBio	GEVES-Arvalis
Dureté	-	medium - hard
PS	6 - moyen à bon	
	- 3 kg/hl / Renan	
Germination sur pied	6 - peu sensible	
Indice de Zélény	24 ml (10 % TP)	25 ml (10 % TP)
	32 ml (12 % TP)	40 ml (13 % TP)



Alvéographe de Chopin

### Critères alvéographiques

ORLOGE a un profil alvéographique équilibré. Il se caractérise par une force boulangère moyenne autour de 150 à 11% de protéines. Les pâtes sont assez peu résistantes ( $P_{moyen}=55$ ) et pas très longues ( $G_{moyen}=18$ ). Les P/L sont bien équilibrés et régulièrement inférieurs à 1. L'indice d'élasticité se situe à 50 en moyenne.

Mie : crème

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	53 - 116	82 - 145	111 - 174	140 - 203	169 - 232
P/L	0,5 - 1,2	0,5 - 1,3	0,6 - 1,3	0,6 - 1,3	0,7 - 1,4

### Comportement en panification

A l'essai de panification, ORLOGE lisse bien mais colle légèrement au pétrissage. L'absorption d'eau est faible, 1 point en dessous de Renan. Au façonnage, le profil est extensible et peu élastique. La tenue à la mise au four est généralement bonne. Côté pains, les coups de lame sont toujours bien développés et les volumes du niveau de Renan dans les essais.

#### En Bref...

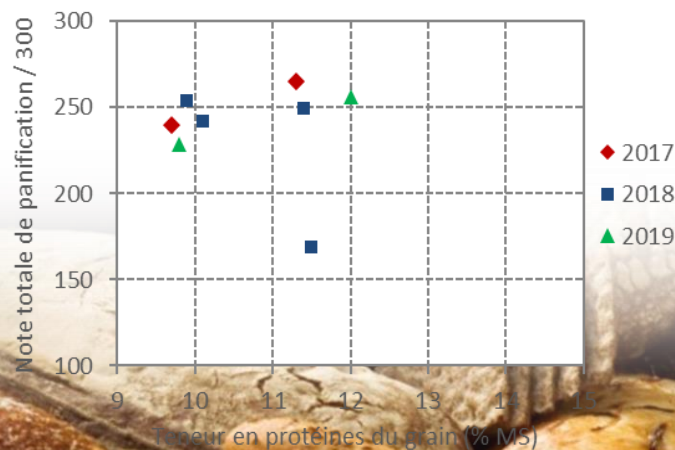
Dans les essais conduits en 2018 et 2019, les résultats à l'alvéographe sont équilibrés, avec un W autour de 150 et des P/L autour de 1. En panification la pâte est extensible et peu élastique. L'aspect des pains est très satisfaisant avec une bonne ouverture de grigne et des volumes corrects. ORLOGE est classée BPMF par l'ANMF.

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](http://www.itab.asso.fr/activites/varietes-bles.php)