

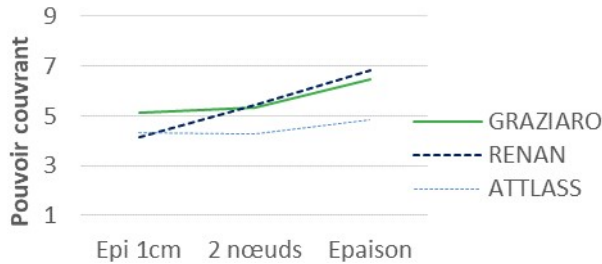
Caractéristiques agronomiques

	Réseau Bio
Aristation	non barbu
Alternativité	-
Précocité à épiaison	5,5 - demi tardif
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

	Réseau Bio	
Hauteur	8 - très haut	+32 cm / Renan

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



Blé très haut qui couvre bien le sol tout au long du cycle.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis sauf * Réseau Bio	
Septoriose (tritici)	-
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	(7) - assez résistant
Rouille brune	-
Oïdium	-
Piétin-verse	-

EN BREF...

GRAZIARO est un bon compromis entre rendement et protéines, tout en présentant une certaine variabilité de résultats. GRAZIARO se distingue surtout par sa grande hauteur (attention au risque de verse) et son fort pouvoir couvrant tout au long du cycle. Le profil maladie, qui reste à confirmer, semble bon.

IDENTITE

Obtenteur : Dottenfelderhof
Représentant : SA Pinault
Année d'inscription : 2016 (Allemagne - AB)
Classes technologiques : VO AB (ANMF)
Dernière année multi AB France : 2019
Testée dans le Réseau Bio depuis 2017



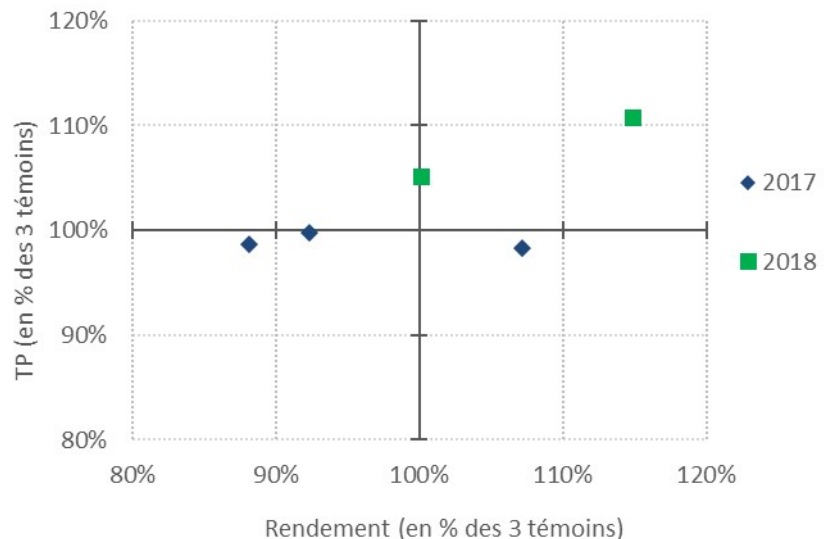
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins Atlass, Renan, Togano (Réseau Bio)

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

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2017	92% (8)	107% (10)	88% (5)	(1)
2018	100% (8)	115% (3)	(2)	(1)
Moyenne	96,2%	109,0%	90,3%	

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau Bio)



Caractéristique technologiques

	Réseau Bio
Dureté	-
PS	7 - assez bon = Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	27 ml (10 % TP) 33 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

GRAZIARO présente un profil alvéographique extensible avec des niveaux de ténacité assez faibles ($P_{moyen}=54$) et des G longs ($G_{moyen}=22,5$). Il en résulte un W seulement correct mais avec des P/L très bien équilibrés et réguliers. L'indice d'élasticité témoigne d'une pâte à tendance équilibrée pour la panification ($i_{moyen}=53$).

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	89 - 141	115 - 168	142 - 194	168 - 221	195 - 247
P/L	0,7 - 1,1	0,6 - 1,0	0,5 - 0,9	0,4 - 0,8	0,3 - 0,7

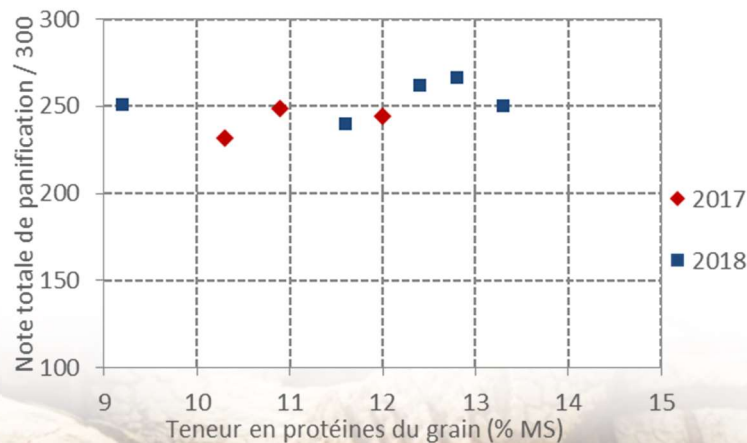
Comportement en panification

A l'essai de panification, la pâte lisse bien sans collant au pétrissage, elle est équilibrée à court au façonnage avec une bonne tenue à la mise au four. Côté pain, les coups de lame sont bien développés et les volumes sont bons.

Mie : crème à jaune

Valeur boulangère (Réseau Bio)

Méthode normalisée NF V03-716



EN BREF...

GRAZIARO a un profil équilibré à l'alvéographe comme en panification. Ses résultats sont réguliers sur les deux années d'expérimentation. Il est en observation à 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.

Traitement et analyse des données : ITAB
Rédaction et mise en page : ITAB et ARVALIS
Relecteurs : Expérimentateurs du Réseau Bio

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

