

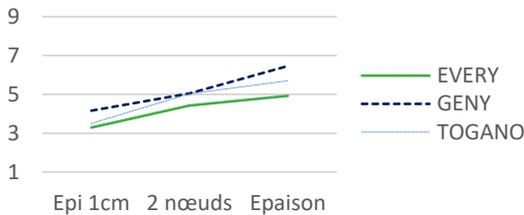
### Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	
Précocité à épiaison	(6) ½ tardif à ½ précoce
Résistance au froid	
Résistance à la verse	

### Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	(5.5) assez haut à haut

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



### Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	
Fusarioses	
Risques mycotoxines (DON)	
Rouille jaune*	(8) Assez résistant à résistant
Rouille brune	
Oïdium	
Piétin-verse	

#### En bref...

EVERY est une variété 1/2 précoce à épiaison qui présente une bonne résistance à la rouille jaune. La teneur en protéine est plutôt stable et un peu inférieure aux témoins pour un rendement dans la moyenne.

### IDENTITE

**Obtenteur** : Saatzzucht Edelhof  
**Représentant** : Caussade Semences  
**Année d'inscription** : 2019 (AT)  
**Classes technologiques** :  
**Dernière année multi AB France** : 2022  
**Testée dans le Réseau Bio depuis 2020**

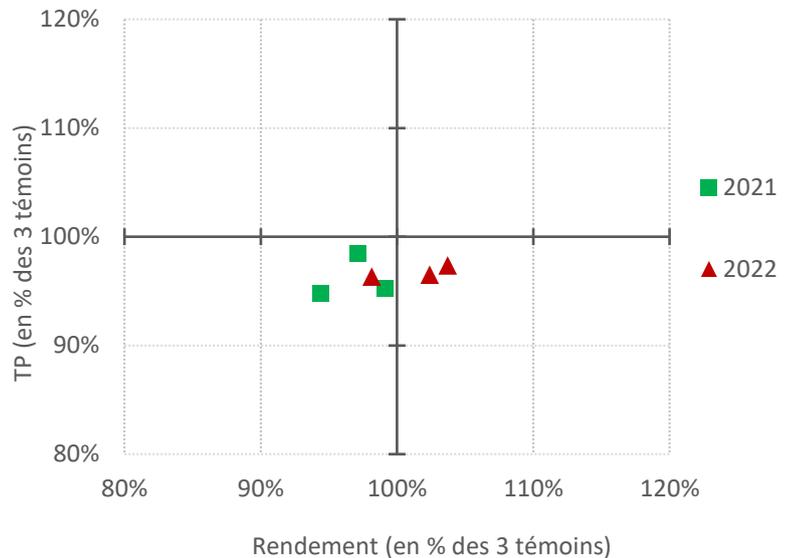


### Potentiel de rendement

#### Rendements en pourcentage des trois témoins GENY, GWENN, TOGANO (Réseau ExpéBio)

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

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2020				(2)
2021	99% (15)		97% (17)	94% (12)
2022	99% (8)		104% (15)	102% (9)
Moyenne	99%		100%	98%



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



### Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	
PS	(7)
Germination sur pied	
Indice de Zélény	29 mL (10 % TP)
	39 mL (12 % TP)



Alvéographe de Chopin

### Critères alvéographiques

EVERY présente une force boulangère W correcte à 11% de protéines, autour de 150. Les pâtes sont assez équilibrées en pression (Pmoyen=56) et assez courtes (Gmoyen=17) .

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	34 - 81	83 - 129	131 - 178	179 - 226	228 - 275
P/L	1,2 - 2,5	0,8 - 2,1	0,5 - 1,8	0,1 - 1,4	-0,2 - 1,0

### Comportement en panification

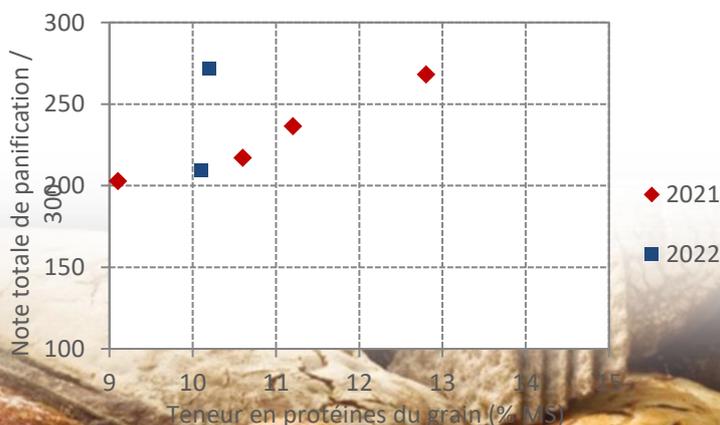
A l'essai de panification, c'est un blé caractérisé par un léger retard de lissage. La pâte est courte avec un léger manque d'élasticité au façonnage. Elle tient bien à la mise au four. Bonne fermentation en apprêt et bonne tenue à la mise au four. L'aspect du pain est bien jeté avec un léger manque de section. Les volumes sont satisfaisants. Mie crème.

#### En Bref...

EVERY présente une force boulangère un peu faible avec en conséquence quelques difficultés de tenue de pâte. Bon aspect de pâte en panification avec un pain dont les volumes sont néanmoins satisfaisants.

#### 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  
**Relecteurs** : 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)