

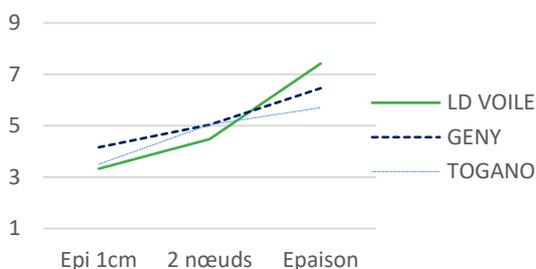
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	3 Hiver à ½ hiver
Précocité à épiaison	6.5 ½ précoce
Résistance au froid	6
Résistance à la verse	

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	5 assez haut

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



Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	5.5 Peu sensible
Fusarioses	6.5 Assez résistant
Risques mycotoxines (DON)	7
Rouille jaune*	5 Assez sensible à peu sensible
Rouille brune	6 Peu sensible
Oïdium	
Piétin-verse	

En bref...

LD VOILE est une variété ½ précoce à épiaison, présentant un profil maladies correct avec toutefois une sensibilité à la rouille jaune. Sa teneur en protéines est en retrait par rapport aux témoins avec néanmoins un rendement supérieur.

IDENTITE

Obtenteur : Lemaire Deffontaines
Représentant : Lemaire Deffontaines
Année d'inscription : 2021 (FR – AB)
Classes technologiques : BPMFp
Dernière année multi AB France : 2022
Testée dans le Réseau Bio depuis 2021



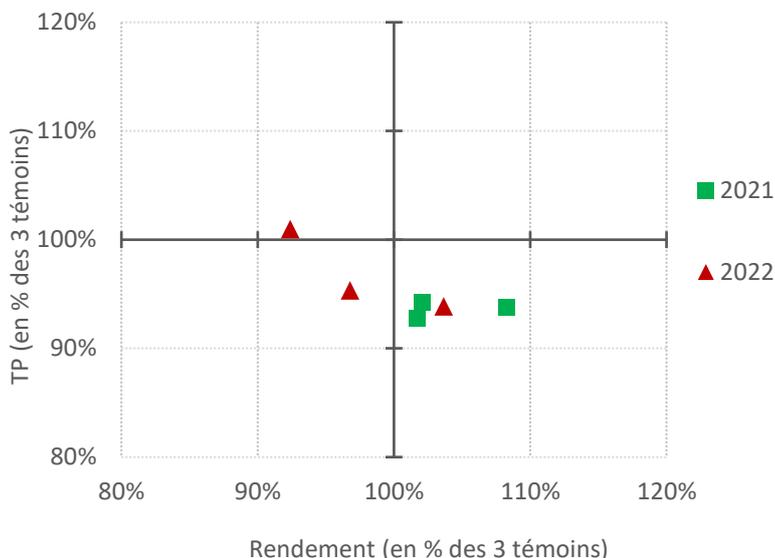
Potentiel de rendement

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
2021	108% (18)	102% (18)		102% (12)
2022	97% (18)	92% (18)		104% (12)
Moyenne	105%	98%		103%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

	Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio
Dureté	
PS	9 - bon
Germination sur pied	5
Indice de Zélény	mL (10 % TP)
	mL (12 % TP)



Critères alvéographiques

La force boulangère de LD VOILE augmente fortement avec la teneur en protéines. Elle est faible en dessous de 9% et élevée voire très élevée au dessus de 11%. Les pâtes sont relativement peu extensibles mais elles sont équilibrées en ténacité ce qui donne des P/L contenus. L'indice d'élasticité est équilibré à 53 en moyenne. Classes de W et P/L en fonction du taux de protéines (Réseau ExpéBio)

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

	8	9	10	11	12
W	25-75	80-130	135-185	190-240	245-295
P/L	1.0-2.5	1.0-2.5	0.7-1.5	0.5-1.5	0.5-1.5

Comportement en panification

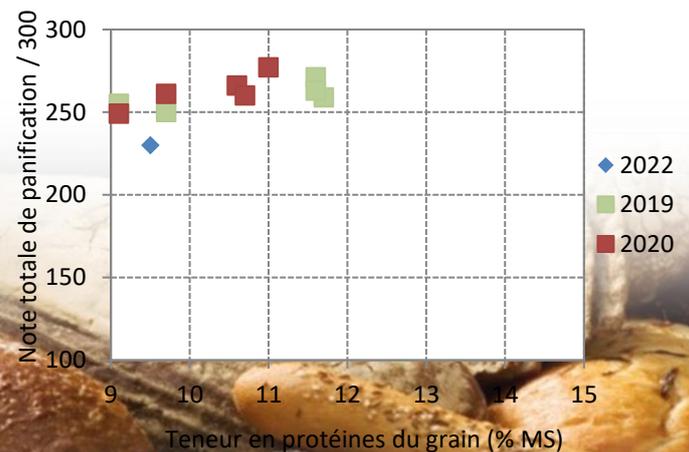
A l'essai de panification, la pâte hydrate peu au pétrissage mais elle se lisse bien sans collant. Au façonnage, le profil est court en allongement et bien élastique. Les pâtes tiennent bien à la mise au four. L'aspect des pains est bon avec une belle ouverture de grigne et de beaux volumes. La mie est jaune. Le comportement global est d'un très bon niveau sur les deux années d'expérimentation.

En bref...

LD VOILE présente un bon profil technologique. La force boulangère est élevée à partir de 11% de protéines avec des P/L contenus. En panification la variété est régulière et d'un très bon niveau avec de bonnes notes de pâtes et de pains. Les volumes sont bons.

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