

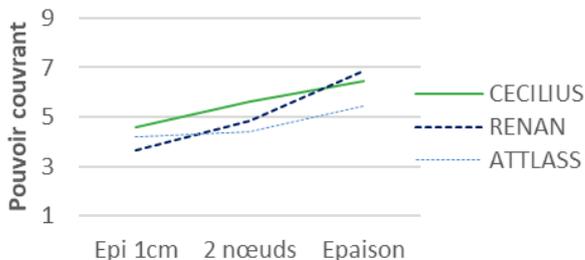
### Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	-
Alternativité	-
Précocité à épiaison	6,5 - demi-précoce
Résistance au froid	-
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 - 5 cm / Renan

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



Variété de hauteur moyenne présentant malgré tout un pouvoir couvrant correct, surtout en début de cycle.

### Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	(5) - peu sensible
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	(7) - assez résistant
Rouille brune	8 - assez résistant à résistant
Oïdium	-
Piétin-verse	-

#### En bref...

Variété demi-précoce, CECILIUS présente un compromis rendement/protéine. Son comportement maladie semble très bon pour les rouilles. De hauteur moyenne, son pouvoir couvrant est bon, surtout en début de cycle.

### IDENTITE

**Obtenteur :** Saatzucht Donau

**Représentant :** Semences de l'Est

**Année d'inscription :** 2017 (Hongrie)

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

**Dernière année multi AB France :** 2022

**Testée dans le Réseau Bio depuis 2018**



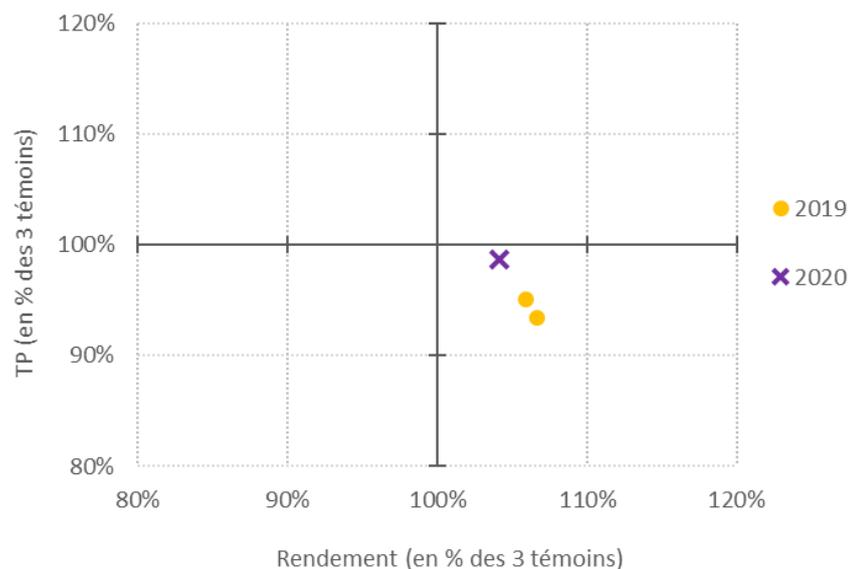
### Potentiel de rendement

#### 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
2018	(2)	(2)	(2)	(2)
2019	106% (5)			107% (8)
2020				104% (6)
<b>Moyenne</b>	<b>105,1%</b>			<b>106,0%</b>

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



### Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	7 - assez bon
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	26 ml (10 % TP)
	34 ml (12 % TP)



### Critères alvéographiques

Dans le réseau d'essais 2019 et 2020, CECILIUS est 1 point en dessous de RENAN en taux de protéines. La force boulangère est légèrement supérieure à RENAN autour de 200 à 11% de protéines, ce qui est élevée. Les pâtes à l'alvéographe sont relativement tenaces (Pmoyen=80) et assez peu extensibles (Gmoyen=19). Les P/L sont assez contenus, autour de 1,2 en moyenne. L'indice d'élasticité est bien équilibré (iemoyen=49).

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	80 - 175	116 - 211	152 - 247	188 - 283	224 - 319
P/L	1,5 - 2,2	1,2 - 1,9	0,9 - 1,6	0,6 - 1,3	0,3 - 1,0

### Comportement en panification

Côté fournil, la pâte se lisse bien sans collant dans le pétrin. L'hydratation est moyenne, équivalente à RENAN dans les essais. Au façonnage, la pâte a un profil équilibré à extensible et peut manquer d'élasticité. La tenue à la mise au four est bonne. Les pains ont parfois une section un peu plate et manquent généralement d'ouverture de grigne. Les volumes sont moyens, équivalents au témoin RENAN.

Mie : crème

#### En Bref...

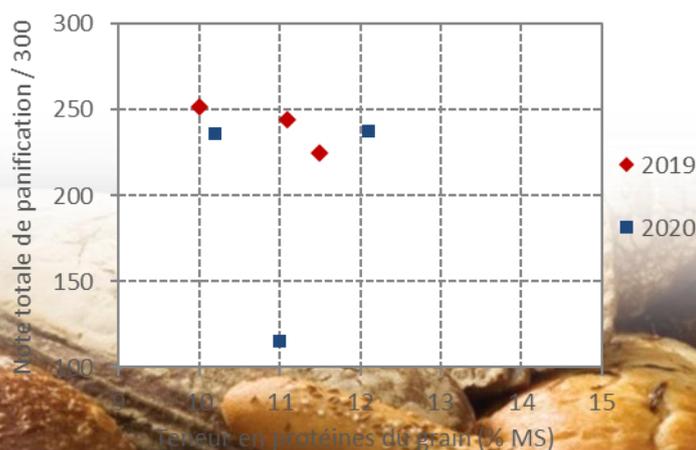
CECILUS présente une bonne force boulangère autour de 200 à 11% de protéines. Le comportement à l'essai de panification est relativement équilibré sans défaut majeur. CECILIUS est classé VRM AB en 2022.

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  
**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)