CENTURION

Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio			
Aristation	barbu		
Alternativité	3 - hiver à demi hiver		
Précocité à épiaison	7,5 - très précoce		
Résistance au froid	-		
Résistance à la verse	5 - assez à peu sensible		

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio			
Hauteur	4 - moyen	= Renan	

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



Variété au port dressé et de hauteur moyenne présnetant malgré tout un pouvoir couvrant correct, surtout en fin de cycle.

Sensibilité aux maladies

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

En bref...

Variété précoce, CENTURION a été testée principalement en zone sud. Elle présente un compromis rendement/protéine. Son comportement maladie est intéressant en particulier pour les rouilles. De hauteur moyenne, le pouvoir couvrant est correct. Le binage est possible.

Création agro/techno : 2019 / 2019 Dernière mise à jour agro/techno : 2022 / 2022



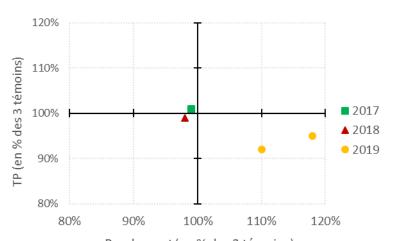
Potentiel de rendement

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	
2016					(2)
2017				99%	(6)
2018			(1)	98%	(5)
2019	110% (5)			118%	(9)
Moyenne	110%			107,3%)

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)







Caractéristiques technologiques

	Réseau ExpéBio	
Dureté	medium - hard	
PS 6 - moyen à bon		
	- 2 kg/hl / Renan	
Germination sur pied	4 - assez sensible	
Indice de Zélény	23 ml (10 % TP)	
	34 ml (12 % TP)	



Critères alvéographiques

CENTURION présente une force boulangère W correcte à 11% de protéines, autour de 150. Les pâtes sont assez équilibrées en pression (Pmoyen=67) mais très courtes (Gmoyen=14) ce qui conduit à des niveaux de P/L élevés à très élevés.

Mie : crème à jaune

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	23 - 104	59 - 140	95 - 177	131 - 213	168 - 249
P/L	0,9 - 2,8	0,8 - 2,7	0,7 - 2,6	0,6 - 2,6	0,6 - 2,5

Comportement en panification

A l'essai de panification, on note un léger retard de lissage, une absence de collant au pétrissage mais l'hydratation des pâtes est faible. Au façonnage la pâte est très courte mais bien élastique. Elle tient bien à la mise au four. Le produit fini manque régulièrement d'ouverture du coup de lame et les volumes sont très moyens mais équivalents à Renan dans les mêmes conditions d'essai.

En Bref...

CENTURION présente un profil très court à l'alvéographe ce qui produit des P/L très élevés. Faible capacité d'hydratation au pétrissage, pâtes très courtes au façonnage et volumes très moyens caractérisent son comportement boulanger. CENTURION est VRM AB depuis 2021.

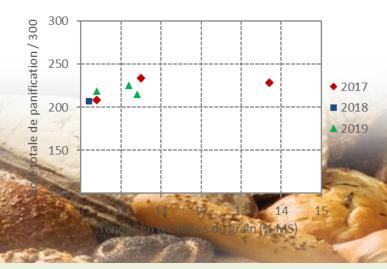
Les **résultats agronomiques** sont issus des essais variétaux menés en AB par de multiples partenaires : Chambres d'Agriculture, ARVALIS – Institut du végétal, INRA, Groupements professionnels biologiques, coopératives, semenciers... Tous nos remerciements pour la transmission de leurs données.

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.

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES FICHES SUR : www.itab.asso.fr/activites/varietes-bles.php

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



