

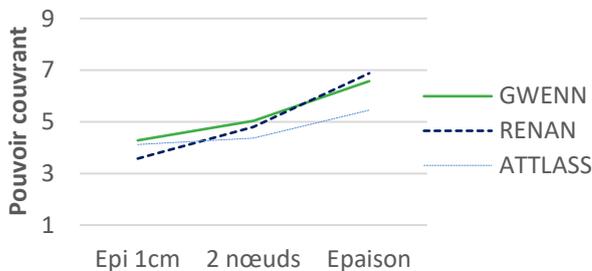
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	non barbu
Alternativité	6 - demi alternatif
Précocité à épisaison	6 - demi tardif à demi précoce
Résistance au froid	6 - peu sensible
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	4,5 - moyen à assez haut

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



Moyennement haute, GWENN a un bon pouvoir couvrant tout au long de son cycle

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	7,5 - assez résistant
Fusarioses	4,5 - assez résistant
Risques mycotoxines (DON)	(5) - peu sensible
Rouille jaune*	8 - assez résistant à résistant
Rouille brune	6 - peu sensible
Oïdium	7 - assez résistant
Piétin-verse	5 - peu sensible

En bref...

Variété bien couvrante tout au long de son cycle, son profil sanitaire est également très intéressant. GWENN est un variété productive. Son PS est moyen à bon.

IDENTITE

Obtenteur : Agri-Obtentions
Représentant : Agri-Obtentions
Année d'inscription : 2020 (FR – AB)
Classes technologiques : BPMFp
Dernière année multi AB France : 2022
Testée dans le Réseau Bio depuis 2020



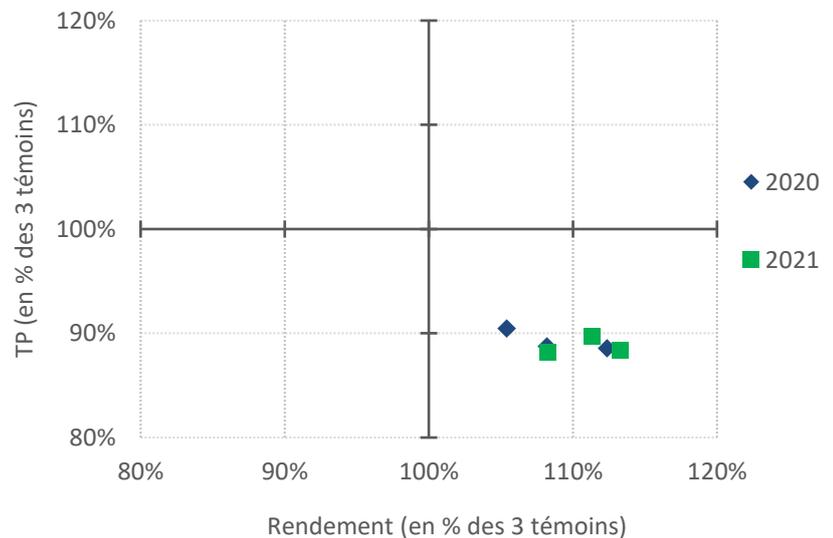
Potentiel de rendement

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
2020	112% (8)	108% (8)		105% (12)
2021	113% (18)	111% (18)		108% (12)
Moyenne	113,0%	110,4%		106,8%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	
PS	6 - moyen à bon
Germination sur pied	4 - assez sensible
Indice de Zélény	25 (10 % TP)
	30 (12 % TP)



Critères alvéographiques

La force boulangère progresse rapidement avec la teneur en protéine pour atteindre 190 de W à 11,5 %. Les pâtes sont courtes et équilibrées en ténacité, ce qui conduit à des P/L autour de 1. L'indice d'élasticité est de 44,4 en moyenne.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %
W	115 - 150	155 - 190	175 - 205	195 - 225
P/L	1,0 - 1,6	0,8 - 1,4	0,7 - 1,3	0,6 - 1,2

Comportement en panification

L'hydratation de la pâte au pétrissage est correcte (59 %). La pâte lisse globalement peu, mais généralement sans collant. Le résultat final varie en fonction de la teneur en protéines. Au-dessus de 9,5 %, l'allongement au façonnage est équilibré et les pâtes manquent d'élasticité dans un cas sur deux. La tenue à la mise au four, le développement des coups de lame et les volumes sont bons. Lorsque la teneur en protéines est inférieure à 9,5 %, des défauts de pâte et de pain pénalisent le résultat final.

Mie : légèrement jaune

En Bref...

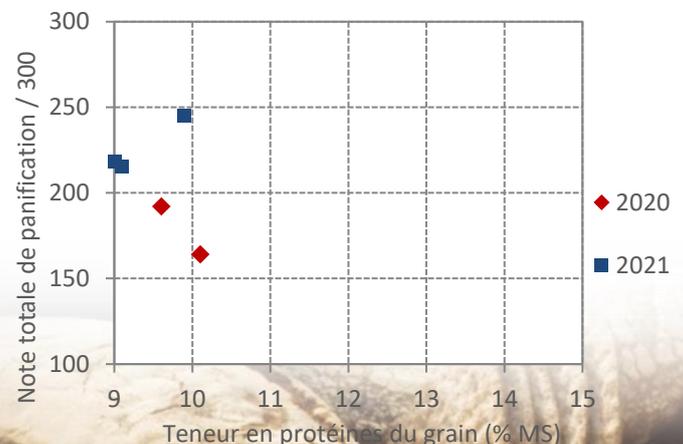
GWENN affiche de très bons W à 11,5 % de protéines et des P/L autour de 1. Au test de panification, les résultats varient en fonction de la teneur en protéines. Ils sont très bons au-dessus de 9,5 %. En-dessous de cette valeur, des défauts de pâte et de pain pénalisent la note totale de panification. Elle est inscrite dans la catégorie BPMF des listes de 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.

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