

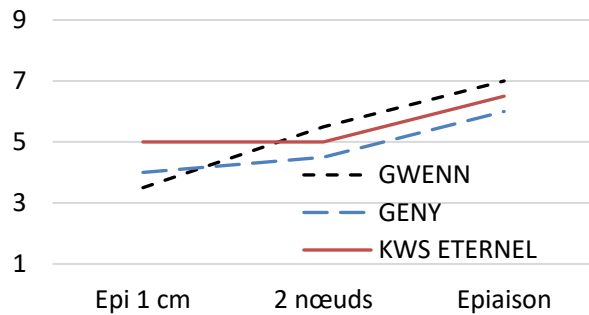
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	2 - Hiver
Précocité à épiaison	6,5 - ½ précoce
Résistance au froid	6.5
Résistance à la verse	6.5 - Peu sensible

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)



KWS ETERNEL a un bon pouvoir couvrant, en particulier en début de cycle.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	6 - Peu sensible
Fusarioses	7 - Assez résistant
Risques mycotoxines (DON)	
Rouille jaune*	6 - Peu sensible
Rouille brune	8 - Assez résistant à résistant
Oïdium	(5) - Assez sensible à peu sensible
Piétin-verse	3 - Sensible à assez sensible

En bref...

KWS ETERNEL est un blé inscrit en Bio en France qui a bon pouvoir couvrant et un profil sanitaire correct. Elle est particulièrement résistante pour la rouille brune. C'est un profil orienté compromis rendement/protéines même si en année pluvieuse et dans le nord de la France (2021) elle était plutôt orientée protéines.

IDENTITE

Obtenteur : KWS Momont

Représentant : KWS Momont

Année d'inscription : 2023 (Bio FR)

Classes technologiques :

Dernière année multi AB France : 2024

Testée dans le Réseau Bio depuis 2021

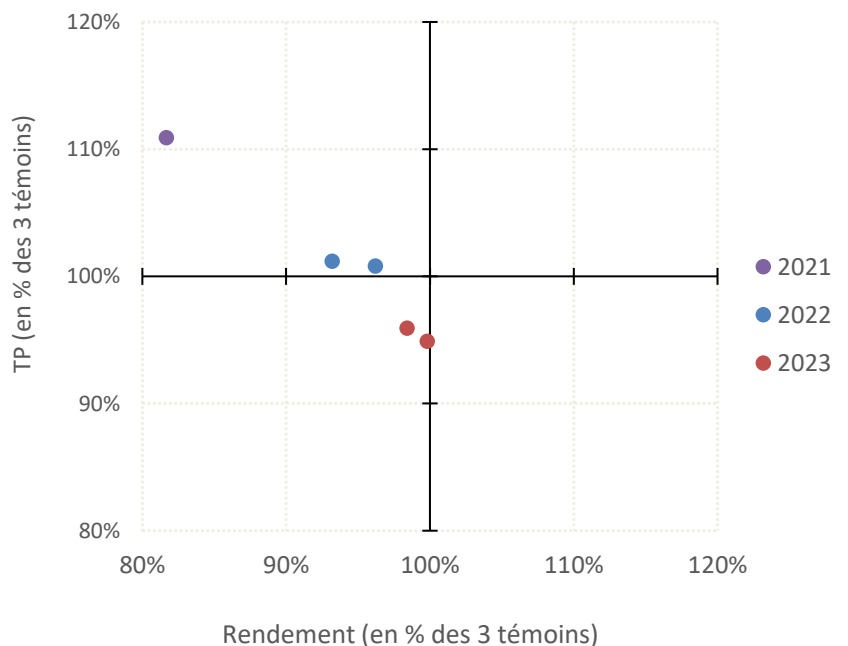
Potentiel de rendement

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		82% (5)		
2022	93% (11)	96% (21)		
2023	100% (12)	98% (17)	102% (5)	
Moyenne	97%	95%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

	Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio
Dureté	
PS	8 - bon
Germination sur pied	
Indice de Zélény	mL (10 % TP)
	mL (12 % TP)



Critères alvéographiques

KWS ETERNEL présente une force boulangère satisfaisante à 11 % de protéines. Les pâtes sont assez courtes et faiblement résistantes à la pression, ce qui conduit à des P/L très équilibrés. L'indice d'élasticité est de 46,2 en moyenne.

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

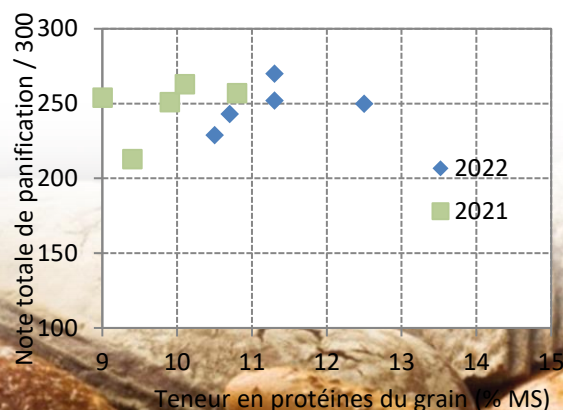
	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	-	105 – 165	125 - 185	145 - 205	-
P/L	-	0.5 – 1.1	0.3 – 0.9	0.1 – 0.7	-

Comportement en panification

Au pétrissage, le lissage de la pâte est lent et la capacité d'absorption d'eau moyenne (58,2 %). La pâte colle en 2022. Au façonnage, KWS ETERNEL présente un excès d'allongement, parfois marqué, et un manque d'élasticité. La tenue à la mise au four et le développement des coups de lame sont généralement bons. Les volumes, quant à eux, varient d'insuffisants à très bons. La moyenne s'établit à 1630 cm³. En 2021, un échantillon n'a pas permis d'obtenir un produit fini.

Valeur boulangère (données ARVALIS, ANMF & GEVES)

Méthode normalisée NF V03-716



En Bref...

KWS ETERNEL affiche des W satisfaisants et des P/L très équilibrés. Au test de panification des défauts de pâte et de pain peuvent pénaliser le résultat final. Profil de pâte extensible.

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
Relectures : 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