

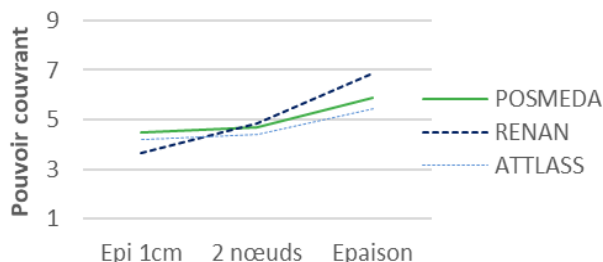
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	non barbu
Alternativité	-
Précocité à épiaison	6 - demi-précoce
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio		
Hauteur	5 - assez haut	+ 8 cm / Renan

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



POSMEDA a des pailles assez hautes et un pouvoir couvrant moyen mais plutôt bon en début de cycle.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	-
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	6 - peu sensible
Rouille brune	6 - peu sensible
Oïdium	-
Piétin-verse	-

En bref...

POSMEDA est une variété orientée rendement, assez haute et couvrante en début de cycle. Son profil sanitaire reste à déterminer mais elle semble avoir un comportement intéressant vis-à-vis des rouilles. Ses PS sont très élevés.

IDENTITE

Obtenteur : Delley Semences et Plants

Représentant : Semences de France

Année d'inscription : 2017 (Suisse)

Classes technologiques : VRMp AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2017



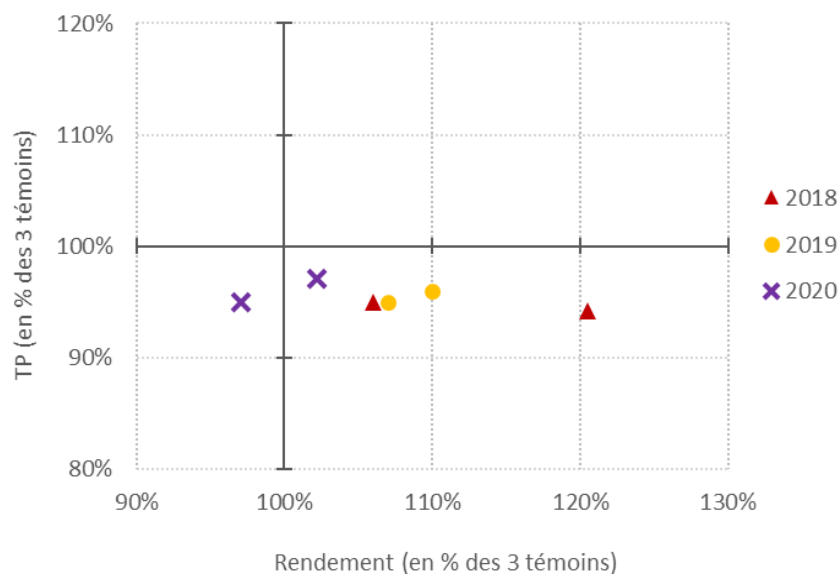
Potentiel de rendement

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
2017	(2)	(1)		(1)
2018	106% (7)	120% (6)	(1)	
2019	107% (9)	110% (7)	(2)	
2020	102% (8)	97% (6)		(2)
Moyenne	105,1%	109,2%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	8 - bon
	+ 1 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	24 ml (10 % TP)
	35 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

Pour des teneurs en protéines un peu inférieures à Renan, POSMEDA présente un profil alvéographique équivalent au témoin. La force boulangère est élevée autour de 220 à 11% de protéines. Les pâtes sont assez résistantes (Pmoyen=84) mais courtes (Gmoyen=17,0) conduisant à des P/L satisfaisants, autour de 1,6 en moyenne. L'indice d'élasticité est assez élevé témoignant de pâte plutôt élastiques (iemoyen=57).

Mie : crème - jaune

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	66 - 165	118 - 218	170 - 270	223 - 322	275 - 375
P/L	1,2 - 3,2	1,0 - 3,0	0,7 - 2,7	0,4 - 2,4	0,2 - 2,2

Comportement en panification

Le lissage de la pâte est un peu lent mais sans collant au pétrissage. La capacité d'absorption d'eau est moyenne. Au façonnage les pâtes sont très courtes et élastiques. La tenue à la mise au four est bonne. Les pains ont une belle section mais les coups de lame souvent insuffisants. Les volumes sont moyens mais équivalents à Renan.

En Bref...

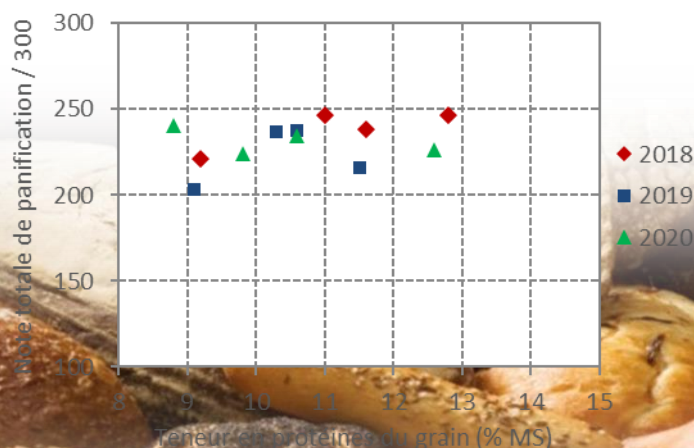
POSMEDA est un blé fort qui apporte de la force boulangère W avec des P/L équilibrés et donne des pâtes très tenaces en panification. L'aspect du pain reste néanmoins très satisfaisant.

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
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