

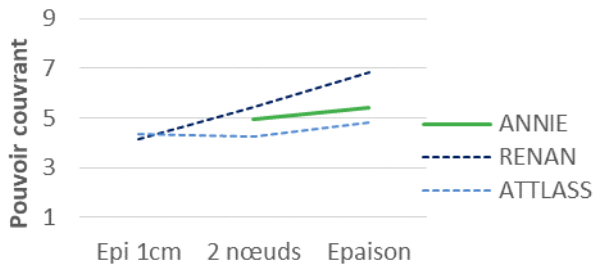
Caractéristiques agronomiques

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

Concurrence face aux adventices

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

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



Variété à pouvoir couvrant moyen, grâce à une hauteur correcte et un port assez étalé.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	-
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	4 - assez sensible
Rouille brune	-
Oïdium	-
Piétin-verse	-

En bref...

ANNIE présente un bon compromis entre le rendement et la qualité. Variété un peu plus haute que REAN, à port étalé mais au pouvoir couvrant moyen. Assez sensible à la rouille jaune, ANNIE doit être évitée dans les régions à forte pression du Nord-Ouest. De précocité moyenne, elle est à réserver à la moitié nord de la France.

IDENTITE

Obtenteur : Selgen

Représentant : Semences de l'Est

Année d'inscription : 2014 (Rép Tchèque)

Classes technologiques : -

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2015



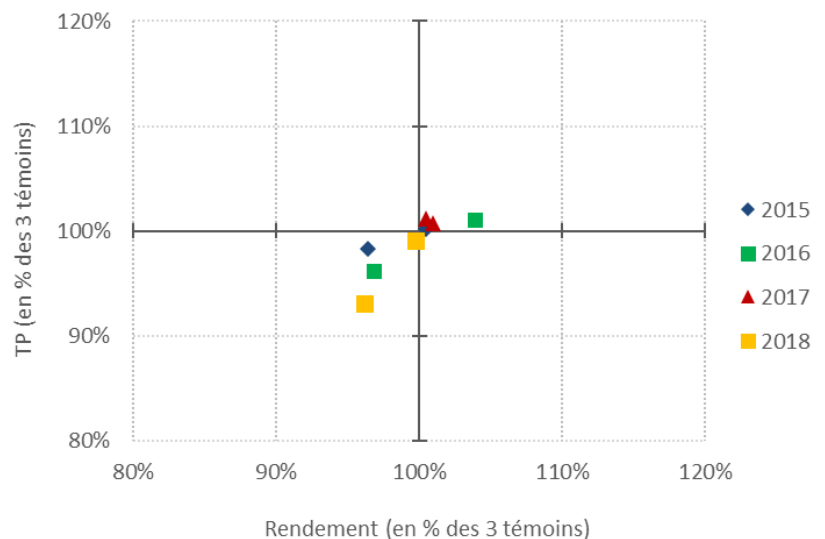
Potentiel de rendement

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
2015	96% (4)	101% (3)	(1)	
2016	97% (4)	104% (5)	(2)	
2017	101% (7)	100% (9)		
2018	96% (4)	100% (6)		
Moyenne	98,1%	101,0%	88,3%	

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	8 - bon
	+ 2 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	27 ml (10 % TP)
	40 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

ANNIE a un profil rhéologique particulièrement tenace à l'alvéographe. La pression moyenne est proche de 120 et les pâtes sont très courtes (Gmoyen = 15). En conséquence la force boulangère W est intéressante puisqu'elle atteint 200 dès 11% de protéines mais les valeurs de P/L sont très élevées, rarement inférieures à 2. Néanmoins, l'indice d'élasticité autour de 48 traduit une pâte plutôt extensible pour la panification.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	73 - 166	107 - 199	140 - 232	173 - 266	207 - 299
P/L	2,2 - 4,3	1,9 - 4,0	1,5 - 3,6	1,2 - 3,3	0,9 - 3,0

Comportement en panification

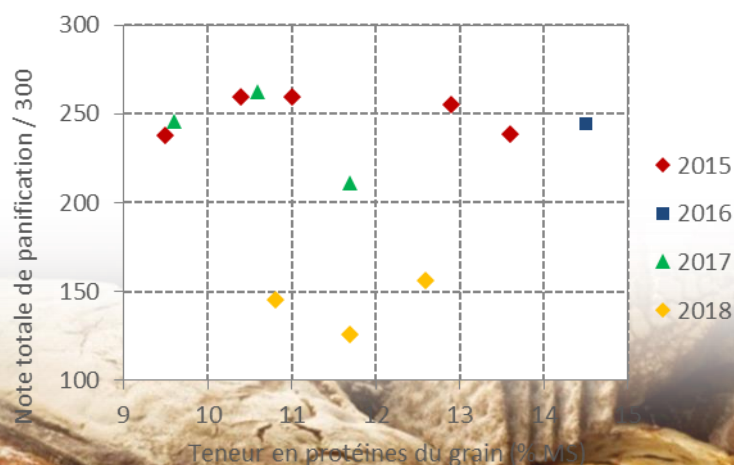
Au test boulanger, ANNIE présente une très bonne capacité d'hydratation au pétrissage (proche de 62%). La pâte lisse bien sans collant au pétrissage. Le profil au façonnage est assez hétérogène. En sortie d'apprêt, la tenue à la mise au four est bonne. Les pains manquent un peu de section et d'ouverture des coups de lame ce qui conduit à des volumes faibles (1370cc). Mie : crème

En Bref...

A l'alvéographe ANNIE présente une très bonne force boulangère mais des P/L particulièrement élevés. Bon aspect de pâte en panification avec une très bonne absorption d'eau. Le pain manque de volume. ANNIE est en observation par l'ANMF pour une 2e année.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



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