

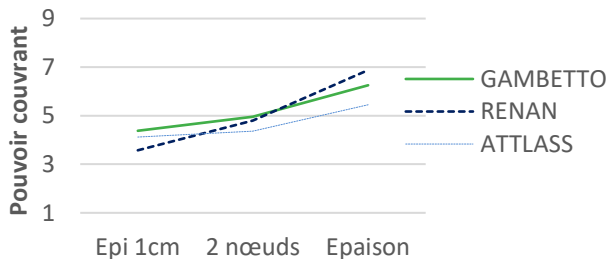
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	3 - hiver à demi hiver
Précocité à épisaison	5,5 - demi tardif
Résistance au froid	5,5 - 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)



Bien couvrante surtout en début de cycle, GAMBETTO est une variété moyenne à assez haute

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	6 - peu sensible
Fusarioses	5,5 - peu sensible
Risques mycotoxines (DON)	5,5 - peu sensible
Rouille jaune*	7 - assez résistant
Rouille brune	7 - assez résistant
Oïdium	2 - très sensible
Piétin-verse	3 - sensible

En bref...

GAMBETTO est une variété demi-tardive de hauteur moyenne mais bien couvrante, surtout en début de cycle. Son profil sanitaire est bon pour la septoriose et les rouilles. Une attention devra être portée à l'oïdium et au piétin verse. Variété productive avec un assez bon PS.

IDENTITE

Obtenteur : Agri-Obtentions

Représentant : Agri-Obtentions

Année d'inscription : 2021 (FR)

Classes technologiques : BP AB

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2020



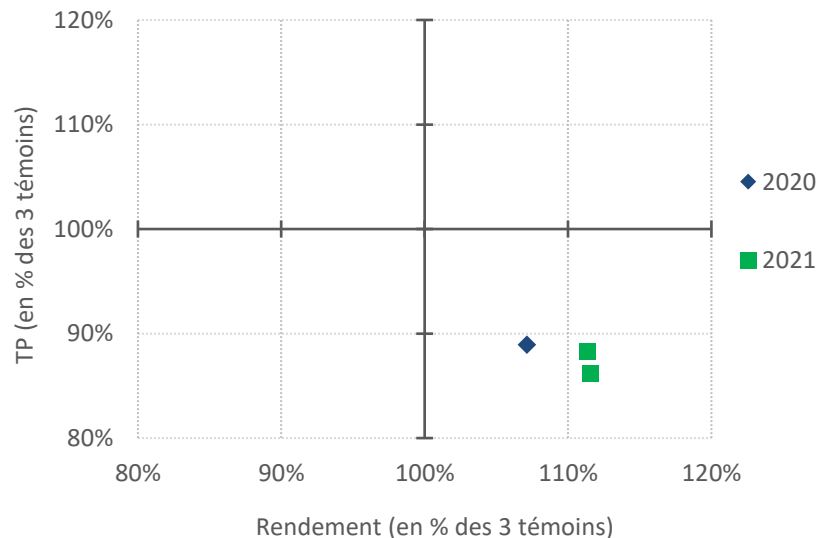
Potentiel de rendement

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		107% (4)		
2021	112% (18)	111% (15)		(2)
Moyenne	112%	110,5%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	
PS	7 - assez bon
Germination sur pied	5 - assez sensible à peu sensible
Indice de Zélény	(10 % TP)
	(12 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

GAMBETTO a été analysée sur une plage de protéines comprise entre 8,3 et 11,3% sur les deux années d'expérimentation, la moitié des échantillons se situant en dessous de 9,5%. En dessous de 11% la force boulangère est très moyenne. Les pâtes étant très courtes et tenaces, les valeurs de P/L sont très élevées. L'indice d'élasticité est relativement bas à 44 en moyenne.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	65 - 110	100 - 145	135 - 180	170 - 215	
P/L	2,0 - 4,0	1,7 - 4,0	1,5 - 4,0	0,5 - 2,0	

Comportement en panification

Au pétrissage, le lissage de la pâte est assez lent, la capacité d'absorption d'eau est moyenne. Au façonnage, le profil de la pâte est très variable en allongement, avec un manque d'élasticité marqué. Les pâtes sont relachantes dans un cas sur deux à l'enfournement. Les volumes des pains sont très faibles. Le comportement global est proche de ATTLASS et inférieur à RENAN, TOGANO et HENDRIX.

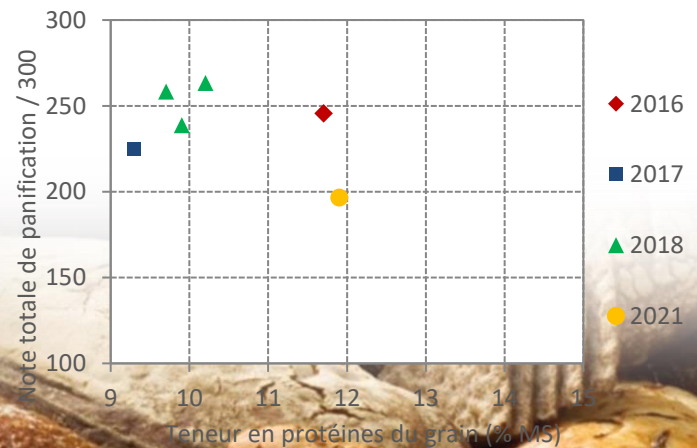
Mie : légèrement jaune

En Bref...

GAMBETTO présente beaucoup d'irrégularité sur les deux années d'expérimentation. A l'alvéographe, les P/L sont très élevés. En panification, les pâtes sont souvent relachantes et les pains ont de faibles volumes.

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