

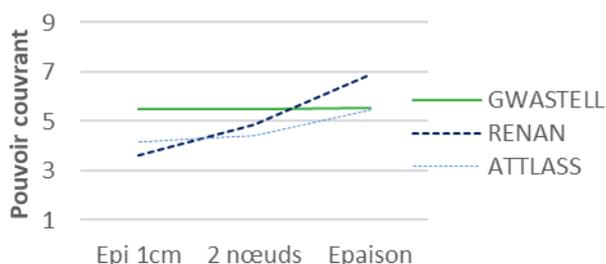
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	4 - demi hiver
Précocité à épiaison	5,5 - demi tardif
Résistance au froid	7,5 - assez résistant à résistant
Résistance à la verse	6,5 - peu sensible à assez résistant

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio		
Hauteur	4 - moyen	-3 cm / Renan

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



Blé au port étalé assez couvrant, en particulier en sortie d'hiver, malgré une hauteur proche de RENAN.

Sensibilité aux maladies

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

En bref...

Blé biscuitier, GWASTELL est un compromis entre rendement et protéines. Il présente de bons niveaux de résistance au piétin verse, à la rouille jaune et à la septoriose. De même hauteur que RENAN, son pouvoir couvrant est bon, en particulier en début de cycle.

IDENTITE

Obtenteur : INRAe
Représentant : Agri Obtentions
Année d'inscription : 2019 (FR – AB)
Classes technologiques : (BB) (Arvalis), BB (CTPS), VRM b AB (ANMF)
Dernière année multi AB France : 2022



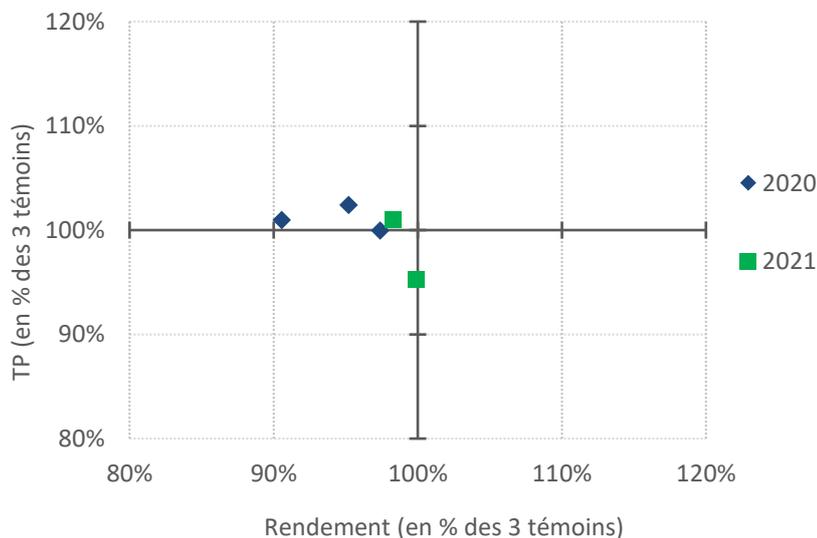
Potentiel de rendement

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
2020	97% (6)	95% (7)		91% (5)
2021	100% (8)	98% (3)		
Moyenne	98,8%	96,1%		91%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

	Réseau ExpéBio	Données GEVES-Arvalis
Dureté	soft	soft
PS	6 - moyen à bon	
	-1 kg/hl / Renan	
Germination sur pied	7 - assez résistant	
Indice de Zélény	(10 % TP)	
	(12 % TP)	



Critères alvéographiques

GWASTELL affiche une force boulangère assez élevée pour un blé biscuitier à 140 en moyenne à 11,5 % de protéines. Les pâtes sont faiblement résistantes à la pression mais assez courtes. Il en résulte des valeurs de P/L équilibrées.

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

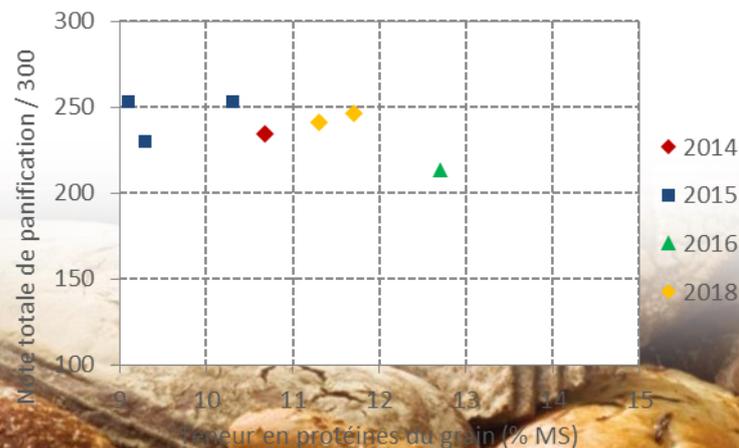
	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W					
P/L					

Comportement en panification

GWASTELL Répond bien au test biscuitier mis en œuvre dans le cadre du réseau d'inscription CTPS sur la récolte 2017. La variété affiche une quasi-absence de rétreint, une densité correcte et un aspect de surface satisfaisant (source des données: GEVES).

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



En Bref...

Variété biscuitière avec une force boulangère assez élevée pour ce type de blé mais qui répond bien au test biscuitier selon le protocole du CTCPA. En observation à 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.

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