

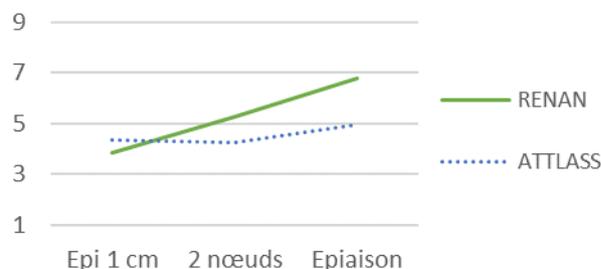
### Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	1 - très hiver
Précocité à épiaison	6 - demi tardif à demi précoce
Résistance au froid	9
Résistance à la verse	7 - assez résistant

### Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	4 - moyen

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



Variété au port étalé. Eu couvrante en sortie d'hiver, mais très couvrante en fin de cycle.

### Sensibilité aux maladies

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

### En bref...

Très hiver, RENAN doit être semée rapidement pour exprimer son potentiel de rendement. Elle apporte un bon compromis qualité/productivité. A l'origine très régulière, elle devient plus irrégulière depuis 4/5 ans. Compétitivité convenable face aux adventices, sauf en début de cycle, avant deux nœuds. Sensibilité à la septoriose signalée, tandis que la sensibilité à la rouille jaune est en hausse. Bien adaptée à la moitié Nord de la France, elle reste intéressante pour le Sud de la France, malgré son caractère tardif.

### IDENTITE

**Obtenteur :** INRAE - Agri Obtentions

**Représentant :** Agri Obtentions

**Année d'inscription :** 1990 (FR)

**Classes technologiques :** VRMp AB (ANMF)

**Dernière année multi AB France :** 2022

**Testée dans le Réseau Bio depuis 2004**



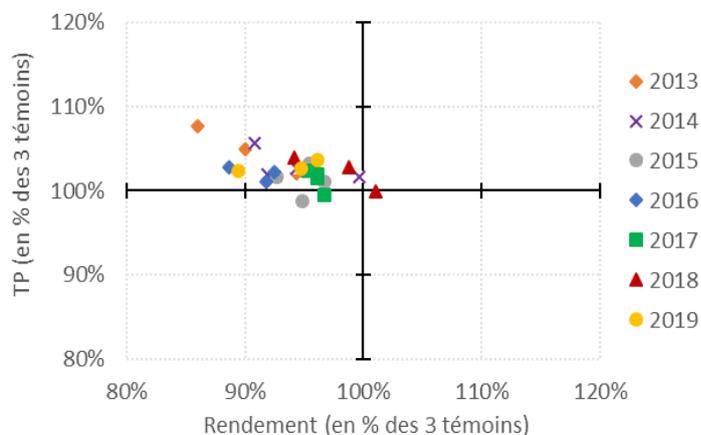
### Potentiel de rendement

#### 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	
<b>2013</b>	90%	(9)	96%	(4)	86%	(4)	94%	(4)
<b>2014</b>	92%	(5)	91%	(4)	94%	(4)	100%	(5)
<b>2015</b>	95%	(9)	95%	(15)	93%	(5)	97%	(7)
<b>2016</b>	89%	(6)	92%	(9)	79%	(3)	93%	(9)
<b>2017</b>	97%	(9)	95%	(11)	96%	(5)	96%	(8)
<b>2018</b>	94%	(9)	101%	(6)		(2)	99%	(6)
<b>2019</b>	89%	(14)	96%	(8)		(2)	95%	(9)
<b>Moyenne</b>	<b>92,2%</b>	<b>95,1%</b>	<b>90,9%</b>	<b>96,0%</b>				

#### Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



*Le niveau de résistance indiqué n'est valable que pour les souches de carie (T. caries) présentes sur les sites d'expérimentations concernés. Données issues de 15 essais.*

### Caractéristiques technologiques

	Réseau ExpéBio	Données GEVES-Arvalis
Dureté	-	medium - hard
PS	7 - assez bon	
Germination sur pied	-	6 - peu sensible
Indice de Zélény	25 ml (10 % TP)	45 ml (13 % TP)
	36 ml (12 % TP)	55 ml (16 % TP)



Alvéographe de Chopin

### Critères alvéographiques

La force boulangère (W) est très élevée avec une certaine variabilité à même teneur en protéines. Les P/L sont dans la plupart des cas équilibrés mais peuvent parfois être élevés.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	100 - 170	135 - 205	170 - 240	200 - 275	235 - 310
P/L	0,9 - 2,1	0,8 - 2,0	0,7 - 1,9	0,6 - 1,8	0,5 - 1,7

### Qualité des protéines

La teneur en gluténines de haut poids moléculaire est moyenne (F1 moyen autour de 13,3%) mais avec un bon équilibre entre les fractions de haut et faible poids moléculaire (F1/F2=0,59) qui suppose des pâtes équilibrées au façonnage.

### Comportement en panification

En panification normalisée, la pâte présente une bonne capacité d'hydratation dans la moyenne et montre un léger défaut de lissage au pétrissage. Au façonnage, l'allongement est facilité avec une résistance élastique moyenne à bonne. A la mise au four, la tenue des pâtons est correcte. Le manque de développement des coups de lame pénalise l'aspect des pains ; en revanche, les volumes des pains sont bons pour des teneurs en protéines comprises entre 11 et 12 %.

#### En Bref...

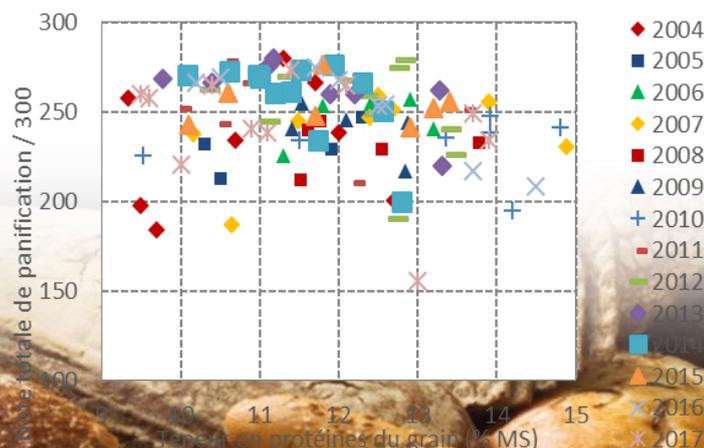
Bon comportement en panification sur une large plage de teneur en protéines. RENAN est une variété appréciée des meuniers et constitue une base panifiable à retenir pour les mélanges de farines. Variété Recommandée par la Meunerie.

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](http://www.itab.asso.fr/activites/varietes-bles.php)