

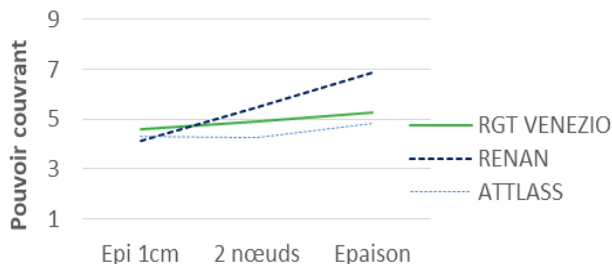
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	3 - hiver à demi hiver
Précocité à épisaison	6,5 - demi-précoce
Résistance au froid	6 - peu sensible
Résistance à la verse	7 - assez résistant

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	3,5 - assez court à moyen

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



Variété courte à très courte mais qui peut être assez couvrante.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	5,5 - assez à peu sensible
Fusarioses	4,5 - assez sensible
Risques mycotoxines (DON)	4 - assez sensible
Rouille jaune*	8 - assez résistant à résistant
Rouille brune	7 - assez résistant
Oïdium	4 - assez sensible
Piétin-verse	3 - sensible à assez sensible

En bref...

Le caractère productif de RGT VENEZIO se confirme. Le PS est moyen.

Un bon comportement général vis-à-vis des maladies, avec une sensibilité plus marquée pour la septoriose, les fusarioses et le piétin-verse.

C'est une variété courte, que l'on peut biner.

IDENTITE

Obtenteur : RAGT 2N

Représentant : RAGT Semences

Année d'inscription : 2013 (FR)

Classes technologiques : BPMF AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2019

Testée dans le Réseau Bio depuis 2015



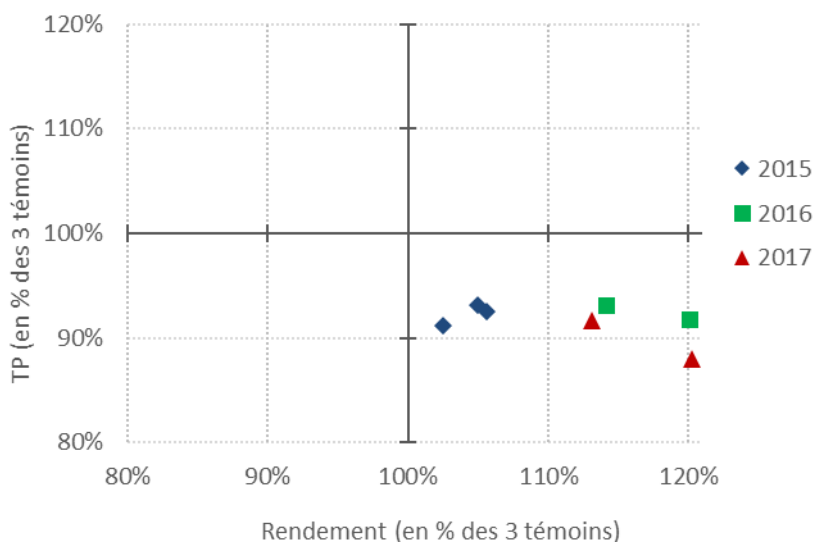
Potentiel de rendement

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	106% (8)	(1)	102% (5)	105% (7)
2016	114% (5)	(1)	(2)	120% (9)
2017	120% (3)		(1)	113% (6)
Moyenne	111,0%		110,9%	113,4%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

	Réseau ExpéBio	Données GEVES-Arvalis
Dureté	-	medium – hard
PS	6 - moyen à bon	
	- 1,1 kg/hl / Renan	
Germination sur pied	-	5 – assez à peu sensible
Indice de Zélény	28 ml (10 % TP)	25 ml (10 % TP)
	39 ml (12 % TP)	40 ml (13 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

La force boulangère W de RGT VENEZIO est moyenne, se situant autour de 150 à 11% de protéines. Les pâtes sont très courtes (Gmoyen = 16) mais peu tenaces (Pmoyen = 65). Les niveaux de P/L restent contenus autour de 1,5 à 11% de protéines.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	53 - 109	85 - 141	116 - 173	148 - 205	180 - 237
P/L	0,9 - 1,7	0,9 - 1,7	0,9 - 1,7	0,9 - 1,7	0,9 - 1,6

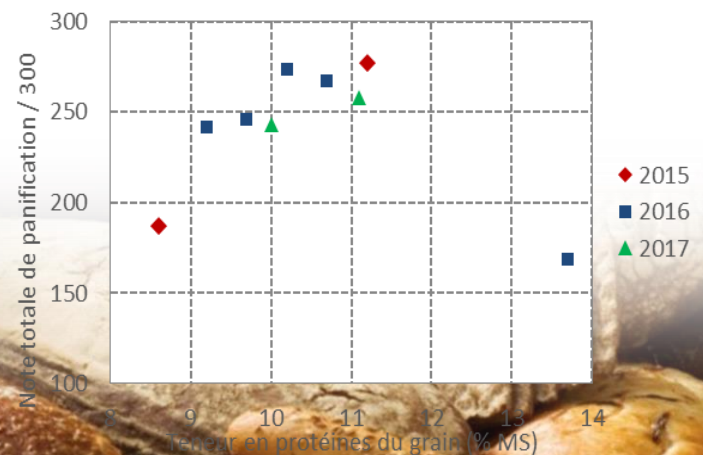
Comportement en panification

RGT VENEZIO présente une capacité d'hydratation faible (57,5%) au pétrissage. La pâte lisse bien sans collant. Au façonnage, le profil est légèrement court mais bien élastique. Les pains ont une section un peu plate mais présente un bon développement du coup de lame. Les volumes sont faibles (1400cc).

Mie : crème.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



En Bref...

Profil alvéographique un peu juste en W. Un peu faible en hydratation et volume côté panification.

RGT VENEZIO est classée BPMF par 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