



POESIE

Comportement agronomique

Création agro/techno : 2021 / 2021
Dernière mise à jour agro/techno : - / -

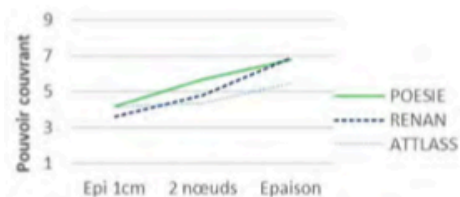
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau Bio	
Aristation	barbu
Alternativité	-
Précocité à épiaison	5,5 - demi tardif
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau Bio		
Hauteur	6,5 - haut	+ 21 cm / Renan

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



POESIE est une variété haute présentant une bonne couverture du sol, surtout en début de cycle.

Sensibilité aux maladies

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

EN BREF...

POESIE est une variété haute et couvrante. Plutôt orientée pour la qualité, son PS est très bon. Son profil sanitaire reste à déterminer.

IDENTITE

Obtenteur : Getreidesuchtung Peter Kunz
Représentant : Agro Bio Pinault
Année d'inscription : 2015 (SW)
Classes technologiques : -
Dernière année multi AB France : 2021
Testée dans le Réseau Bio depuis 2019



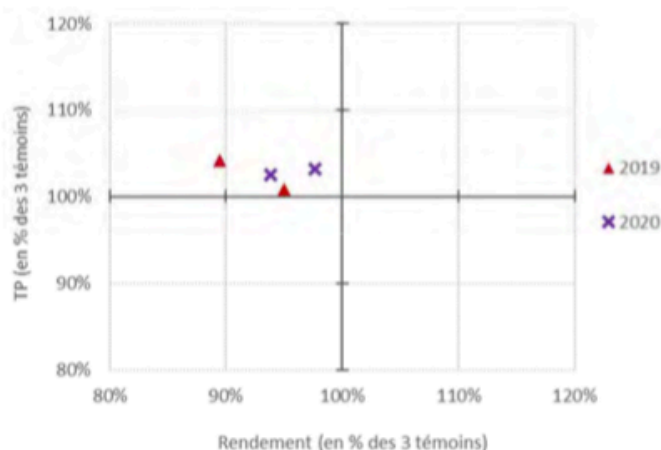
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins Attlas, Renan, Togano (Réseau Bio)

N'apparaissent que les regroupements constitués de 3 essais et plus. (Nombre d'essais)

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2019	89% (10)	95% (7)		(2)
2020	98% (6)	94 (3)		
Moyenne	92,5%	94,7%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau Bio)



Une exclusivité Grainoble

www.grainoble.fr

Bureau : +33(0)2 23 17 54 26 - contact@grainoble.fr





POESIE

Comportement technologique

Caractéristiques technologiques

	Réseau Bio
Dureté	-
PS	9 - très bon + 3 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	25 ml (10 % TP) 37 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

POESIE a un profil alvéographique bien équilibré. Il se caractérise par une force boulangère élevée autour de 200 à 11% de protéines, équivalente au témoin RENAN. Les pâtes à l'alvéographe sont relativement tenaces ($P_{moyen}=85$) mais plutôt équilibrées en extensibilité ($G_{moyen}=20$). Les P/L sont bien équilibrés autour de 1,0 en moyenne. L'indice d'élasticité se situe à 54 en moyenne.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	69 - 135	121 - 187	172 - 239	224 - 291	276 - 343
P/L	1,0 - 2,1	0,9 - 1,9	0,7 - 1,8	0,5 - 1,6	0,4 - 1,4

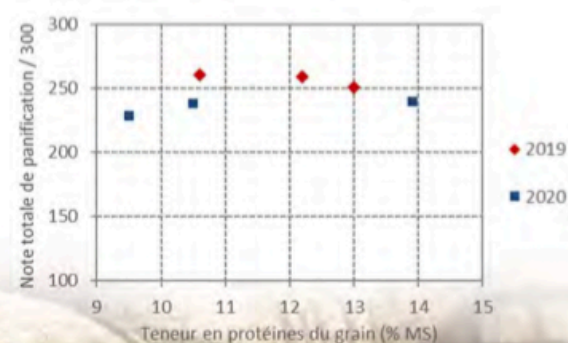
Comportement en panification

A l'essai de panification, POESIE lisse bien sans collant au pétrissage. L'absorption d'eau est moyenne, 1 point en dessous de Renan. Au façonnage, le profil de pâte est un peu court et légèrement élastique. La tenue à l'enfournement est bonne. Côté pains, la section est bien équilibrée, les coups de lame peuvent parfois manquer légèrement d'ouverture. Les volumes sont moyens mais supérieurs à Renan dans les essais.

Mie : crème

Valeur boulangère (Réseau Bio)

Méthode normalisée NF V03-716



EN BREF...

POESIE se caractérise par un bon profil technologique. La variété apporte de la force boulangère, celle-ci se situant autour de 200 à 11% de protéines. Le comportement à l'essai de panification est globalement bon, notamment le profil de pâte.

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 Bio

Pour plus de détails, se référer à la notice

Une exclusivité Grainoble

www.grainoble.fr

Bureau : +33(0)2 23 17 54 26 - contact@grainoble.fr

