

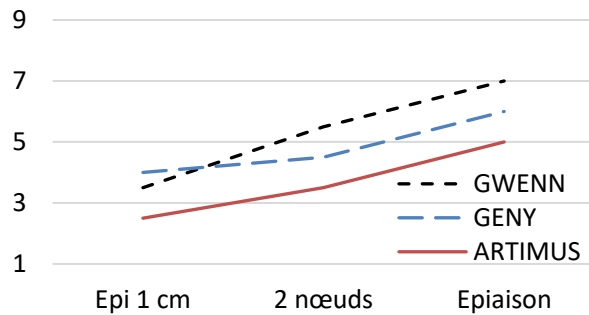
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	4 - ½ hiver
Précocité à épiaison	7,5 très précoce
Résistance au froid	
Résistance à la verse	6.5 - Peu sensible

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)



Variété d'une hauteur moyenne avec un couvrir courant un peu en deçà des références du réseau

Sensibilité aux maladies

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

En bref...

Artimus est une variété plutôt de compromis rendement/protéines avec des résultats qui pourront varier suivant les années. Elle est faiblement sensible à la rouille jaune mais plutôt résistante à la rouille brune.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Donau
Représentant : Lemaire Deffontaines
Année d'inscription : 2020 (AT)
Classes technologiques :
Dernière année multi AB France : 2024
Testée dans le Réseau Bio depuis 2021



/techno : /

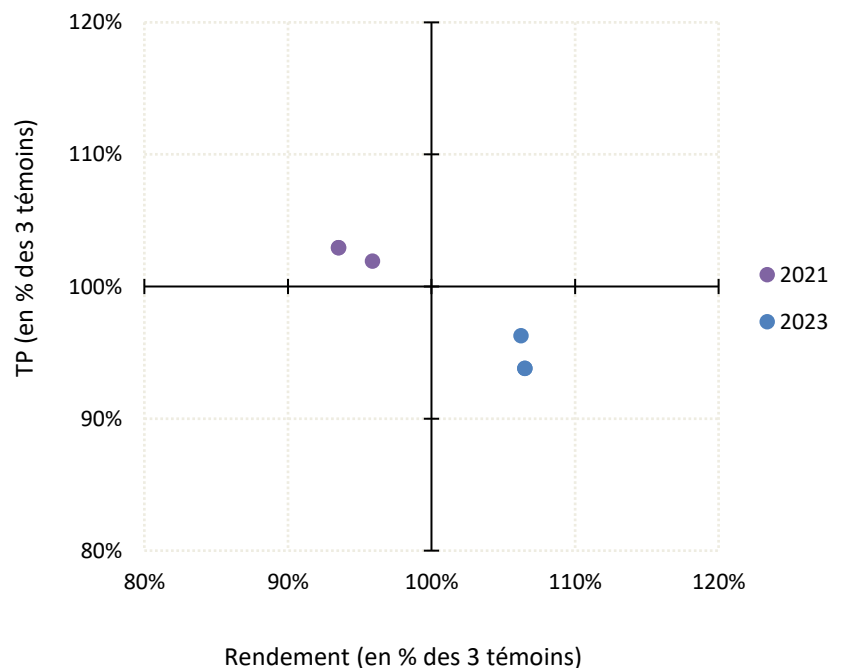
Potentiel de rendement

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
2021	94% (5)	94% (5)	97% (4)	96% (4)
2023	107% (7)	107% (7)	109% (7)	106% (10)
Moyenne	110%	101%	105%	103%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

	Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio
Dureté	
PS	9 - très bon
Germination sur pied	
Indice de Zélény	23 mL (10 % TP)
	33 mL (12 % TP)



Critères alvéographiques

Le profil alvéographique est équilibré même si les pâtes sont un peu courtes avec des G moyens à 16. La ténacité et l'indice d'élasticité sont équilibrés avec un P moyen de 70 et un ie moyen de 55. La force boulangère est satisfaisante, autour de 160 à 11%.

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

	9%	10%	11%	12%	13%
W	52 - 116	89 - 154	127 - 191	165 - 229	202 - 266
P/L	1.5 - 2.5	1.0 - 2.0	1.0 - 2.0	1.0 - 2.0	0.5 - 1.5

Comportement en panification

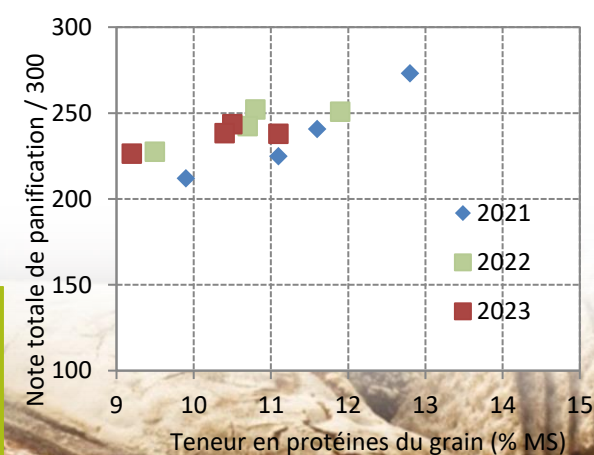
ARTIMUS a un profil en panification très proche du témoin GENY. La variété présente une capacité d'absorption d'eau moyenne au pétrissage mais supérieure de 1 point par rapport à GENY sur les 2 années d'expérimentation. La pâte peut manquer légèrement de lissage mais elle ne colle pas. Au façonnage, la pâte manque légèrement d'allongement et présente un léger excès d'élasticité. A l'issue de la seconde fermentation les pâtes tiennent bien avant enfournement. Après cuisson, les coups de lame peuvent être légèrement insuffisants et les volumes sont moyens.

En Bref...

ARTIMUS a un profil intermédiaire sur l'ensemble des critères sans défaut majeur. Les pâtes sont assez équilibrées à l'alvéographe. Le comportement en panification est proche du témoin GENY, avec des pâtes un peu courtes au façonnage et un aspect de pain pénalisé par un léger manque d'ouverture du coup de lame.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



Traitement et analyse des données : ITAB
 Rédaction et mise en page : ITAB et ARVALIS
 Relecteurs : 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