

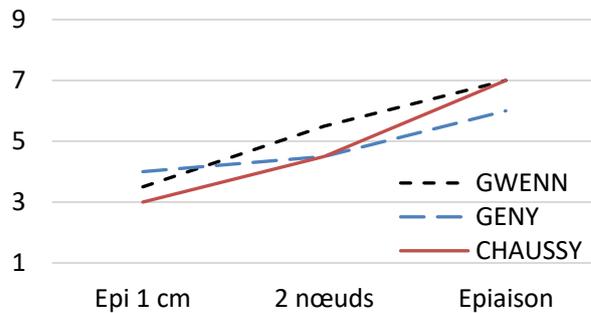
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	non barbu
Alternativité	2 - Hiver
Précocité à épiaison	5,5 - ½ tardif
Résistance au froid	(5)
Résistance à la verse	4.5 - Assez sensible

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	6 - haut

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



Variété avec des pailles plutôt hautes et un pouvoir couvrant correct et proche de GENY.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	7 - Assez résistant
Fusarioses	6 - Peu sensible
Risques mycotoxines (DON)	
Rouille jaune*	7 - Assez résistant
Rouille brune	6 - Peu sensible
Oïdium	7 - Assez résistant
Piétin-verse	3 - Sensible à assez sensible

En bref...

Variété inscription bio France avec un bon profil sanitaire, notamment sur la rouille jaune. Elle présente un compromis rendement/protéines. En année pluvieuse comme en 2021 et pour la région nord elle pourrait s'orienter plutôt sur un profil protéines. Elle a un pouvoir couvrant correct et des pailles plutôt hautes.

IDENTITE

Obtenteur : Agroscope

Représentant : Rolly

Année d'inscription : 2022 (Bio FR)

Classes technologiques :

Dernière année multi AB France : 2023

Testée dans le Réseau Bio depuis 2021

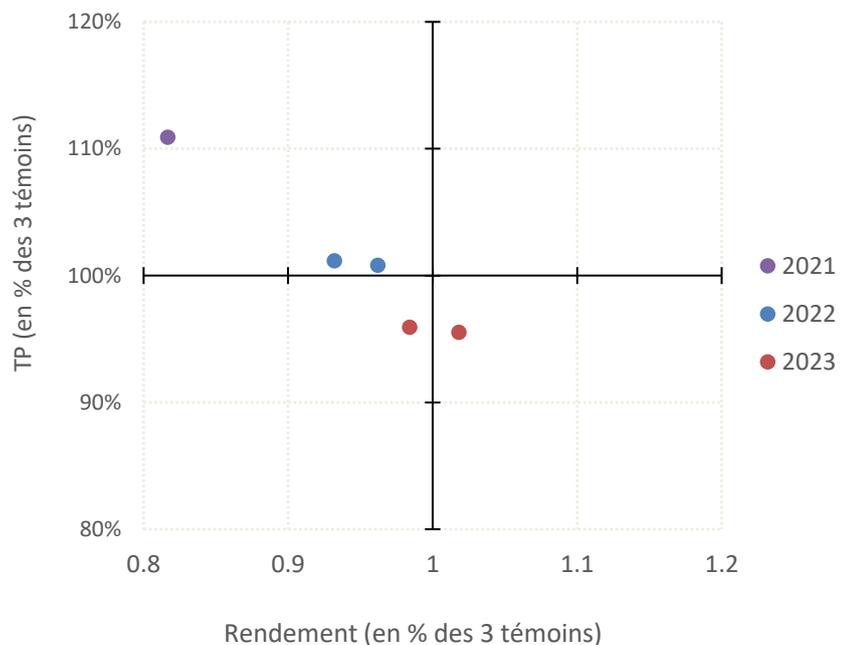
Potentiel de rendement

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		82% (5)		
2022	93% (11)	96% (21)		
2023	100% (12)	98% (17)	102% (5)	
Moyenne	97%	95%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

	Réseau ExpéBio-ARVALIS & GEVES
Dureté	Medium-hard
PS	8 - bon
Germination sur pied	
Indice de Zélény	mL (10 % TP)
	mL (12 % TP)



Critères alvéographiques

Très faible à 10 % de protéines, la force boulangère est élevée lorsque la variété atteint les 11,5 % de protéines. Les pâtes sont courtes et moyennement résistantes à la pression, ce qui conduit à des P/L assez élevés. L'indice d'élasticité est de 50,1 en moyenne.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	-	80 - 145	115 - 185	155 - 220	190 - 260
P/L	-	0.8 - 2.0	0.7 - 1.9	0.5 - 1.7	0.4 - 1.6

Comportement en panification

Au test de panification, CHAUSSY présente une capacité d'absorption d'eau satisfaisante (59,2 %). La pâte lisse peu dans un cas sur deux mais sans collant. Elle manque d'allongement au façonnage, tout en étant généralement équilibrée en élasticité. La tenue à la mise au four est bonne. Les coups de lame manquent parfois de développement. Les volumes sont hétérogènes. Ils sont estimés à 1580 cm³ en moyenne.

En Bref...

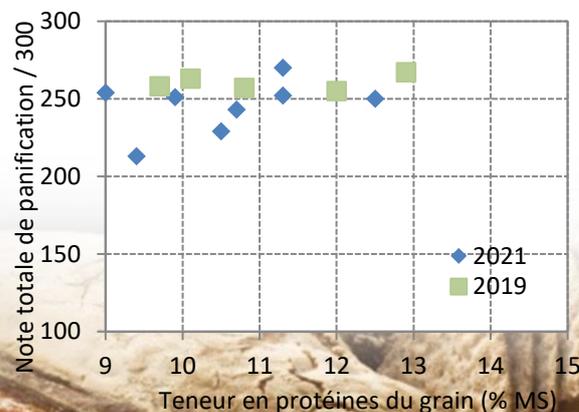
Les W de CHAUSSY augmentent rapidement avec la teneur en protéines, passant de très faibles à 10 % de protéines à élevés à 11,5 %. Ses P/L sont, quant à eux, assez élevés. Ses résultats au test de panification sont majoritairement bons. Ils peuvent parfois être pénalisés par des défauts de pain. Profil de pâte court au façonnage.

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 (données ARVALIS, ANMF & GEVES)

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