

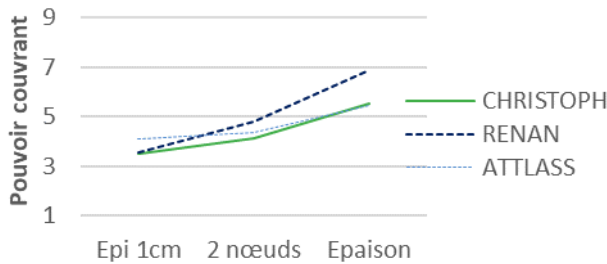
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	4 – hiver à ½ hiver
Précocité à épisaison	6 - demi tardif à demi précoce
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	6 - assez sensible

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	4,5 - moyen à assez haut = Renan

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



Variété de hauteur moyenne et peu couvrante, notamment en début de cycle.

Sensibilité aux maladies

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

En bref...

Variété présentant un bon compromis entre rendement et protéines, CHRISTOPH est moyennement haute et peu couvrante, surtout en début de cycle. Son comportement vis-à-vis des rouilles est intéressant. PS moyen.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Donau
Représentant : Lemaire Deffontaines
Année d'inscription : 2018 (AT)
Classes technologiques : VRM AB (ANMF)
Dernière année multi AB France : 2022
Testée dans le Réseau Bio depuis 2019



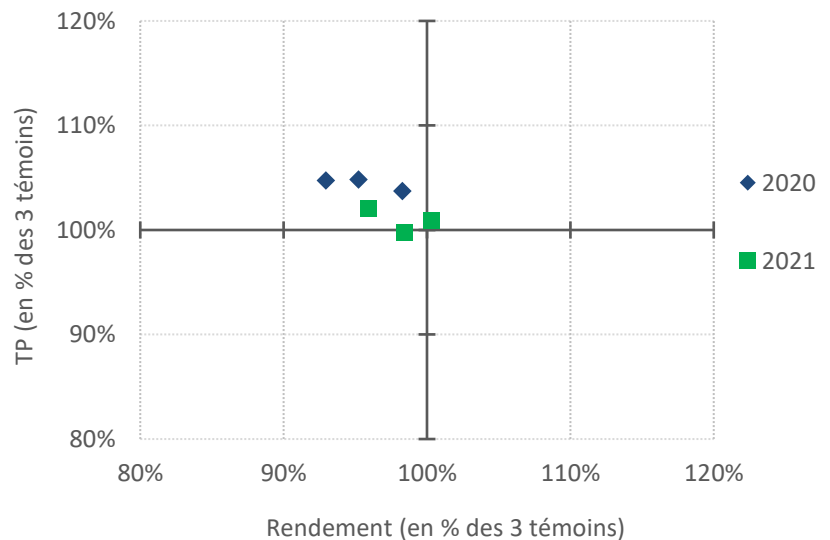
Potentiel de rendement

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
2020	93% (8)	95% (8)		98% (9)
2021	100% (12)	96% (16)		98% (9)
Moyenne	97,4%	95,7%		98,4%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

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



Critères alvéographiques

CHRISTOPH présente une teneur en protéines quasi équivalente à Renan dans le réseau d'essais. Son profil à l'alvéographe est également proche du témoin et intéressant par sa ténacité modérée ($P_{moyen}=64$). Les pâtes ne sont en revanche pas très extensibles ($G_{moyen}=18$). La force boulangère qui en résulte est élevée, elle se situe autour de 200 à 11 % de protéines avec un P/L généralement assez équilibré. L'indice d'élasticité plutôt élevé ($ie_{moyen}=59$) témoigne d'une pâte à tendance courte pour la panification.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %
W	21 - 104	86 - 168	151 - 233	215 - 298
P/L	1,1 - 2,1	0,8 - 1,8	0,5 - 1,5	0,2 - 1,2

Comportement en panification

A l'essai de panification, la pâte lisse généralement bien sans collant au pétrissage, elle hydrate assez peu, 2 points en dessous du témoin dans les essais. Au façonnage la pâte est courte à très courte en allongement et en excès d'élasticité. La tenue à la mise au four est bonne. Côté pain, les coups de lame sont régulièrement insuffisants et les volumes moyens mais équivalents au témoin RENAN. Mie : crème à jaune

En Bref...

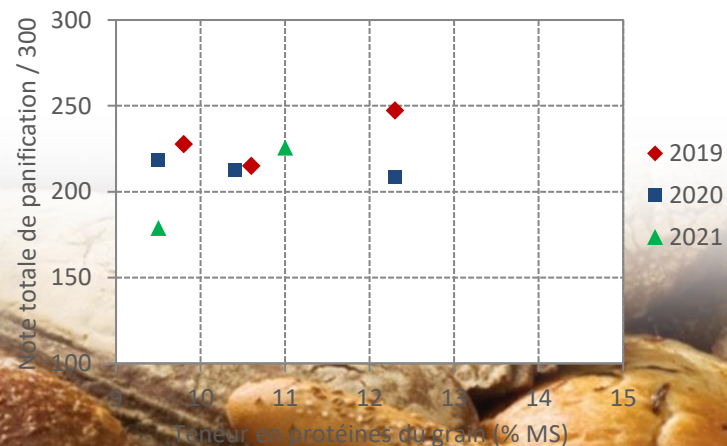
CHRISTOPH présente une très bonne force boulangère à l'alvéographe à 200 à 11% de protéines. Les pâtes ont un profil assez court au façonnage qui peut limiter le développement des pains à la cuisson. La variété est en observation sur la liste de la Meunerie en 2022.

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
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