

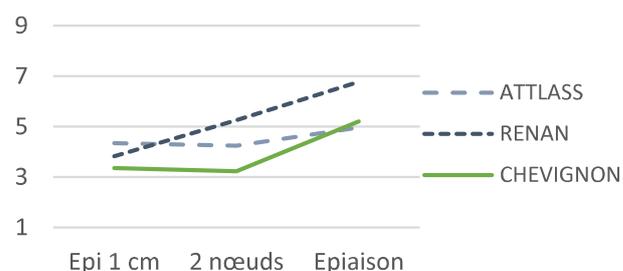
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et réseau Bio	
Aristation	non barbu
Alternativité	3 - hiver à demi hiver
Précocité à épiaison	6 - demi-précoce
Résistance au froid	(6,5) - peu sensible à assez résistant
Résistance à la verse	6 - peu sensible

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau Bio	
Hauteur	4 - moyen -5 cm / Renan

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



De hauteur moyenne, son pouvoir couvrant est faible, surtout en début de cycle.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau Bio	
Septoriose (tritici)	7 - assez résistant
Fusarioses	5,5 - assez à peu sensible
Risques mycotoxines (DON)	5 - assez à peu sensible
Rouille jaune	7 - assez résistant
Rouille brune	6 - peu sensible
Oïdium	7 - assez résistant
Piétin-verse	3 - sensible à assez sensible

EN BREF...

CHEVIGNON a une très bonne productivité. C'est une variété assez résistante à la rouille jaune et à l'oïdium mais assez sensible au piétin-verse. De hauteur moyenne, son pouvoir couvrant est faible.

IDENTITE

Obtenteur : Asur Plant Breeding
Représentant : Saaten Union
Année d'inscription : 2017 (France)
Classes technologiques : BPS (Arvalis), BPS (CTPS), VO AB (ANMF)
Dernière année multi AB France : 2020



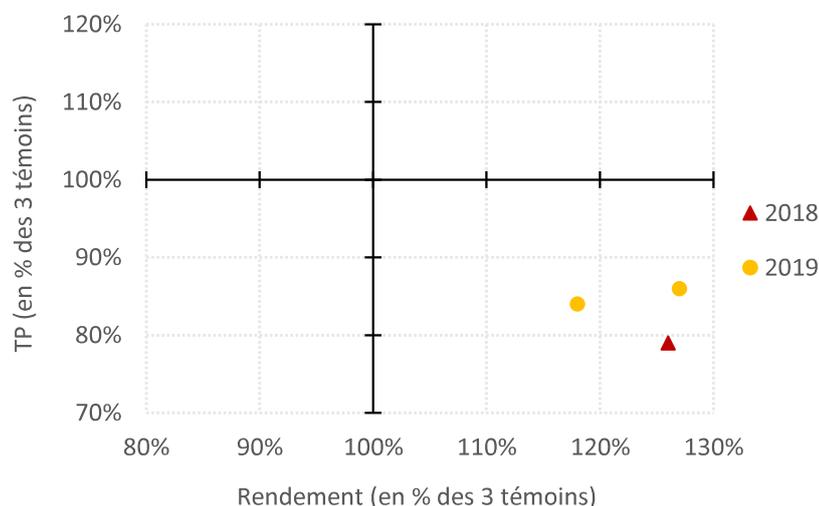
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins Attlass, Renan, Togano (CTPS/GEVES)

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

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2018	126% (3)	(2)	(1)	
2019	118% (6)	127% (4)	(2)	
Moyenne	120,6%	116,7%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau Bio)



Caractéristiques technologiques

	Réseau Bio
Dureté	-
PS	5 - moyen
	-2 kg/hl / Renan
Germination sur pied	3 - sensible à assez sensible
Indice de Zélény	22 ml (10 % TP)
	25 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

La productivité élevée de CHEVIGNON conduit à des taux de protéines bas dans les essais. En conséquence la force boulangère W est faible comparée au témoin Renan. Les pâtes à l'alvéographe sont équilibrées en ténacité et en extensibilité ce qui donne des valeurs de P/L inférieurs à 1. L'indice d'élasticité est également bien équilibré (iemoyen=51).

Mie : crème à jaune

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	77 - 113	106 - 142	134 - 170	163 - 198	191 - 227
P/L	0,6 - 1,5	0,5 - 1,4	0,3 - 1,2	0,2 - 1,1	0,1 - 1,0

Comportement en panification

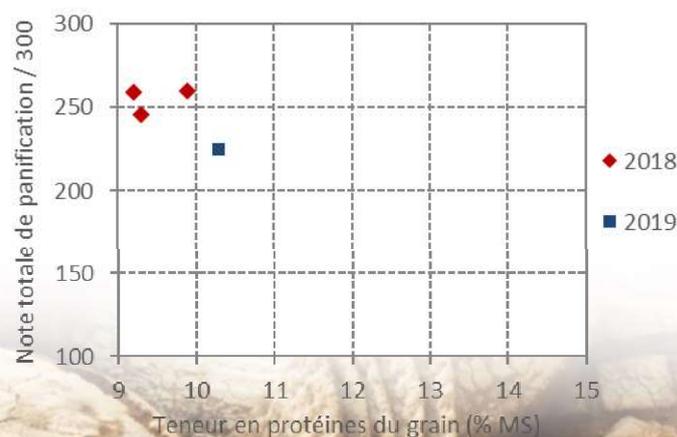
L'hydratation au pétrissage est faible ; la pâte a un profil équilibré à extensible au façonnage. Les pains ont un bel aspect, avec des volumes satisfaisants. La valeur boulangère est globalement très bonne, en dépit des faibles taux de protéines.

EN BREF...

CHEVIGNON présente une force boulangère basse en lien avec les faibles teneurs en protéines de ce blé productif. Point intéressant, la valeur boulangère est d'un bon niveau avec une certaine régularité sur les 2 années d'expérimentation malgré les taux de protéines faibles. CHEVIGNON est en observation sur la liste de la Meunerie en 2020.

Valeur boulangère (Réseau Bio)

Méthode normalisée NF V03-716



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
Relecteurs : Expérimentateurs du Réseau Bio

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

