



Contenu : Tableau de compilation. Rayonnement solaire global hebdomadaire et mensuel. Les variétés de tomate : les plus populaires en 2006 et des suggestions pour 2007.

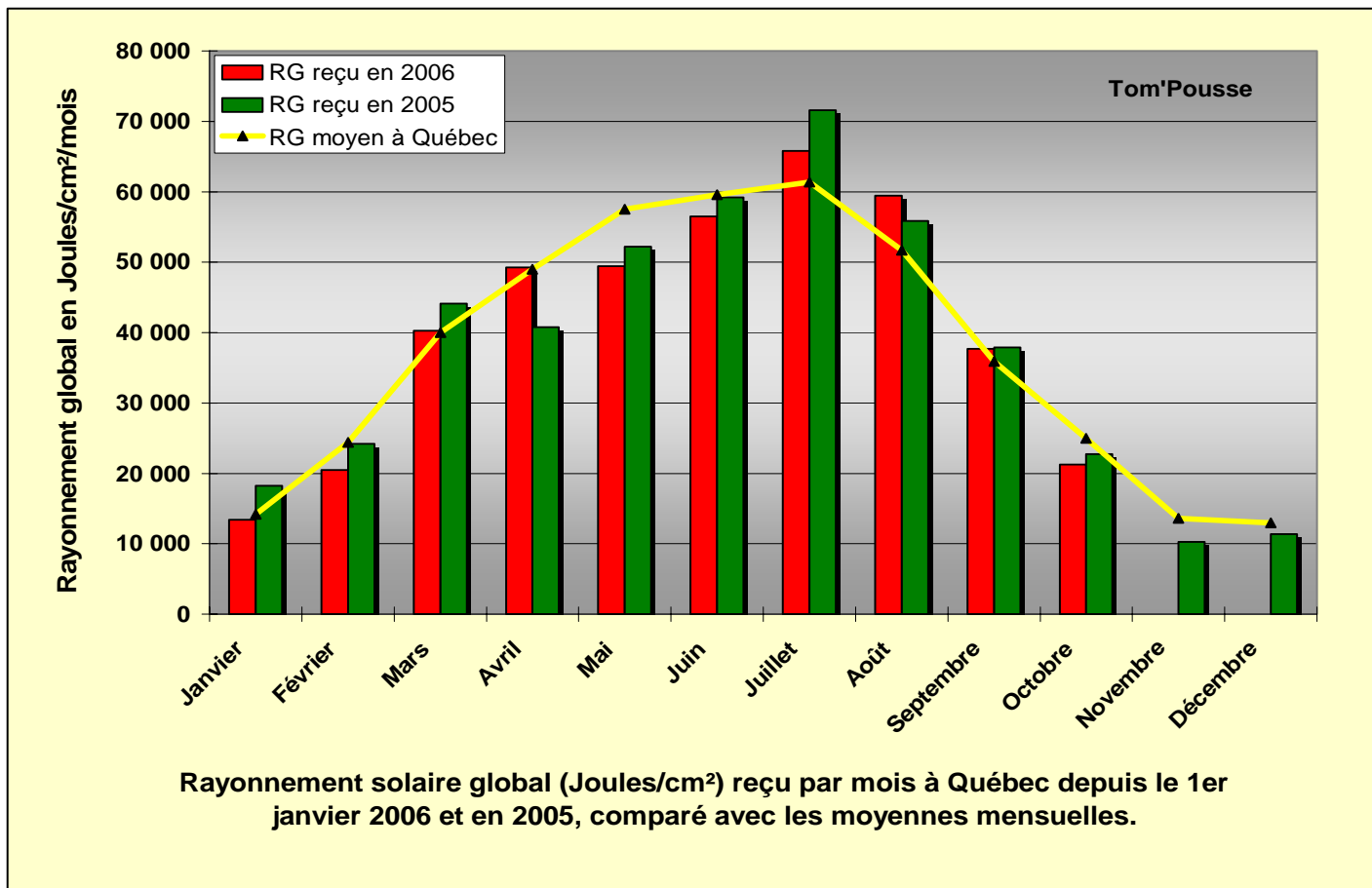
SEM 44	Numéro du producteur :	(1)	(3)	(4)	(5)	(6)
	Variété :	Trust - Beaufort	Trust - Beaufort	Rapsodie	Heritage - Beaufort	DRK-453
	Type de substrat :	Plein sol	Plein sol	Fibres coco	Laine de roche	Fibres coco
	Date de plantation :	03/04/06	2006	27/02/06	--/12/05	15/01/06
	Densité (plantes/m <sup>2</sup> ) :	3,0	2,8	3,0	2,4	3,0
Densité avec extra-bras :				3,0		
MESURES SUR LES PLANTS	Croissance hebdomadaire (cm)	Étêtage Sem 39	Étêtage Sem 42	Étêtage Sem 42	Étêtage Sem 40	Étêtage Sem 41
	Longueur d'une feuille mature					
	Nombre de feuilles / plant	6	14	16	6,0	
	Distance bouquet en fleur-apex (cm)					
	Stade de Nouaison de la semaine	Final 17,5	Final 24,0	Final 26,6	Final 31,4	Final 30,6
	Vitesse de Nouaison semaine			0,4		
	Nombre de fruits développés par m <sup>2</sup> / semaine			5,3		
	Nombre de fruits totaux / m <sup>2</sup>	23,2	34,2	49,0	41,8	45,3
	Calibre moyen des fruits récoltés	165			195	191
	Production (kg/m <sup>2</sup> récolté / sem.)	0,38			0,97	0,89
CLIMAT	T° jour / T° nuit (° C)	24,0/17,0			20,1/18,2	20,0/16,0
	T° moyenne 24 heures (° C)				19,0	17,6
	Humidité rel. moyenne 24 hres	75			85	76
IRRIGATION	Heure de début	10h00				
	Heure de fin	14h30				
	litres / plant / jour	0,9		0,7	0,9	0,8
	% de lessivage			23	24	34
	CE / pH au goutteur			3,4/5,4	3,6/6,4	3,4/5,8
	CE / pH au lessivage			6,0/6,0	6,0/6,2	5,0/5,0
	Consommation (L / plant)			0,5	0,7	0,5

## Rayonnement solaire global hebdomadaire (Joules/cm<sup>2</sup>)

Station	40	41	42	43	44	45	46	47
Dorval	5 046	7 387		2 265	3 760			
L'Acadie					3 736			
Nicolet					3 359			
Lennoxville					2 948			
Québec	5 642	8 546	5 105	2 941	3 525			
MOYENNE*	8 372 /	Octobre				Novembre		
Québec	5 642	5 642	5 642	5 642	5 642	3 171		

\* : Moyenne des 30 dernières années pour la station de Québec. **Semaine 44** : 25 au 31 octobre inclusivement.



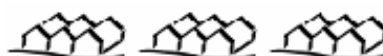


## Les variétés de tomate : les plus populaires en 2006 et des suggestions pour 2007

### ● Les grainetiers et leurs coordonnées

Tout d'abord, nous tenons à remercier messieurs Yvan Auger, Serge Gagnon, Harry Beukelman et John DeVries pour leur généreuse collaboration.

Grainetiers		Représentant	Coordonnées	Sites Internet
De Ruiters Seeds	DR	Yvan Auger	(519) 739-3556 yauger@deruiterusa.com	www.deruiterusa.com
Enza Zaden	EZ	Serge Gagnon	(418) 840-2737 sgagnon@plantprod.com	www.enzazaden.nl
Rijk Zwaan	RZ	John DeVries	(519) 324-6669 j.devries@rijkszwaan.com	www.rijkszwaan.com
Syngenta-Rogers Seeds	SY	Frédéric Jobin-Lawler	(450) 791-2222 frederic@ghlinc.com	www.ghlinc.com
Seminis-Bruisma Seeds	BS	Joep van de Burgt	(403) 722-2124 Joepvande.burgt@seminis.com	
Western Seeds	WS	Harry Beukelman	(540) 775-0435 hbeukelman@aol.com	www.westernseed.nl



## ● Variétés « beef », grappe et cocktail

- ⇒ En Ontario pour la tomate «beef», c'est **Bigdena** (SY) qui occupe la plus grande superficie en culture, en deuxième, c'est **Macarena** (SY). On retrouve aussi d'autres variétés comme **Heritage** (RZ), **Growdena** (SY), **Rapsodie** (SY) et **Matrix** (DR). Parmi les producteurs qui font une courte saison de culture (20 semaines), c'est **Dundee** (DR) qui est principalement utilisé. En Colombie-Britannique, la variété qui domine, c'est **Matrix** (DR). Peu de changements sont en prévoir en 2007. La tomate récoltée en vrac représente environ 60% de la production en Ontario et autour de 50% en Colombie-Britannique.
- ⇒ Pour la tomate grappe, comme l'accent est mis sur le calibre (140-160 g), c'est toujours **Clarence** (DR) qui est le standard. Il y a aussi **Grandella** (WS), **Tricia** (DR) et **Tresco** (DR) qui sont populaires. Pour ceux qui acceptent un calibre un peu plus petit (120-130 g), il y a **Frisby** (WS) et **Brilliant** (BS) qui sont cultivées. Sur la côte ouest, **Tricia** (DR) a remplacé **Clarence** (DR) comme variété maîtresse.
- ⇒ Pour la « cocktail », c'est **Campari** (EZ) qui domine largement ce segment, que ce soit en Ontario ou en Colombie-Britannique. **Amoroso** (RZ) et **Red Delight** (DR) occupent aussi une certaine part de ce segment de marché.

## ● Les porte-greffes

- ⇒ **Maxifort** (DR) est encore le porte-greffe le plus populaire; **Beaufort** (DR) arrive au second rang. **Big Power** (RZ) commence à avoir une certaine importance.

## ● Les spécialités

- ⇒ **Type Roma en grappe** (tomate « italienne » allongée de 100-120 g) : **Romana** (WS) domine avec **Savantas** (EZ).
- ⇒ **Tomate raisin** (variétés caractérisées par des fruits ovales d'environ 15 g avec un taux de sucre élevé de 8 et plus sur l'échelle de Brix). **Santalina** (WS) et **Amsterdam** (DR) sont les deux noms à retenir.
- ⇒ **Cocktail allongée de 30-40 g** : Dans cette gamme, quatre variétés sont représentées : **Mona Lisa** (SY), **Ginko** (WS), **Balerina** (EZ) et **Flavorino** (DR).
- ⇒ **Tomate cerise (fruits ronds de 15-20 g)** : **Favorita** (DR) pour le vrac et **Conchita** (DR) pour la grappe.
- ⇒ **Tomate grappe jaune (120 g)** : **Loranzo** (DR) et **Audette** (WS).
- ⇒ **Tomate grappe orange (fruits de 100-120 g riches en vitamine A)** : **Bolzano** (DR) et **Carolena** (WS).

## Les variétés à essayer en 2007

### ● Variétés « beef », grappe et cocktail

- ⇒ **DRK-7558** (DR) : Variété robuste, mais tout de même assez générative; très productive et les fruits sont d'excellente qualité. **Heritage** (RZ) : Plant vigoureux, ouvert et génératif. Nouaison facile. Fruits ronds (240-260 g). Bon goût. **Bigdena** (SY) ressemble à Macarena, mais semble plus générative. Calibre plus gros que Macarena.
- ⇒ **73/810 RZ** (RZ) : **Une toute nouvelle variété de tomates roses**. Elle serait plus générative que les autres variétés; calibre moyen de 200 g.



- ⇒ Pour la tomate grappe de fort calibre, les variétés à essayer sont : **Grandella** (WS), **Tricia** (DR), **Localtelli** (RZ), **72/470 RZ** (RZ) et **Clermon** (SY).
- ⇒ Pour la cocktail, c'est **Amoroso** (RZ) qui devrait être mise à l'essai.

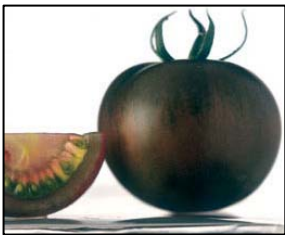
## En 2007, vous voulez, vous faire remarquer...

### ● Pourquoi pas avec une mini San Marzano ?



**Caprese** (DR) et **Dunne** (SY). La forme originale du fruit évoque la tomate San Marzano, mais en mini. Les deux variétés ont des caractéristiques assez semblables : fruit rouge brillant autour de 20 g, très bon goût, facile à conduire, bonne productivité.

### ● Encore plus remarquable, une tomate noire !



**Kumato® (Olmeca F1)** (SY). Une tomate noire, pas tout à fait, la coloration est plutôt brune ou vert sombre. Cette variété de couleur inhabituelle développée par Syngenta est commercialisée en Europe depuis 2005. À maturité, le fruit (100-120 g) est quand même rouge à l'intérieur. Le goût serait intéressant.

### ● Ou encore, une « cœur de bœuf » ?



**Arawak** (SY). C'est une version « moderne » d'une très ancienne variété. Les fruits (180-200 g) sont brillants avec un collet vert. Recommandé pour une période de culture courte, le rendement serait bon.

### ● Une Roma orange ?

**Oroma** (WS). Elle possède toutes les caractéristiques d'une tomate de type Roma, mais ça coloration orange se rapproche de celle des poivrons. Le calibre est de 110-120 g. Pour la récolte en vrac ou en grappe avec 6 fruits.



**Rédaction** : Gilles Turcotte, M.Sc., agronome, Chargé de projets, MAPAQ

**Collaborations** : Liette Lambert, agronome, Diane Longtin, agente de secrétariat, MAPAQ St-Rémi. Jacques Painchaud, agronome, MAPAQ Drummondville. André Carrier, agronome, MAPAQ Beauce. Mélissa Poulin, agronome et Julie Marcoux, technicienne, MAPAQ Estrie. Responsable et Avertisseuse pour le Réseau d'avertissements phytosanitaires : Liette Lambert, agronome. Tél. : (450) 454-2210, poste 224. [liette.lambert@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:liette.lambert@mapaq.gouv.qc.ca).

