

# Andover

Profil techniques et agronomiques de cultivars de POMMES DE TERRE – 3<sup>e</sup> série

## Période de commercialisation

Août à avril

## Caractères descriptifs des tubercules

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Forme des tubercules    | Ronde                 |
| Yeux                    | Superficiels, apicaux |
| Talon                   | Légèrement enfoncé    |
| Peau (couleur, texture) | Chamois, rugueuse     |
| Chair                   | Blanche               |
| Densité relative        | Moyenne               |

## Comportement

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Potentiel de rendement     | Élevé              |
| Développement du feuillage | Fort et dressé     |
| Repos végétatif            | Moyen à long       |
| Calibre                    | Gros               |
| Conservation               | Bonne à très bonne |
| Aptitude au lavage         | Bonne              |

## Sensibilités et résistances

|                               |                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maladies - sensibilités       | Alternariose                                                                                                                                                     |
| Maladies - résistances        | Gale poudreuse, nématode doré<br>Tolérant à la gale commune                                                                                                      |
| Défauts (internes, externes)  | Résistant aux blessures superficielles<br>Sensible aux taches d'amidon                                                                                           |
| Environnement (air, eau, sol) | Sensible à la sécheresse, à la mort prématurée,<br>à la chaleur, aux polluants atmosphériques<br>Sensible au fendillement à la récolte par<br>température froide |
| Pesticides                    | Sensible aux herbicides                                                                                                                                          |
| Produits chimiques            | Sensible aux polluants atmosphériques                                                                                                                            |

## Gestion de la production

|                             |                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Plantation                  | 35 cm                                                       |
| Fertilisation azotée        | 135 kg/ha                                                   |
| Type de sol                 | Loam, loam sableux                                          |
| Gestion de l'eau            | Irrigation                                                  |
| Défanage                    | En deux applications                                        |
| Façons culturales           | Sensible aux herbicides (voir notes)                        |
| Entreposage et conservation | Repos végétatif long et bonne aptitude à la<br>conservation |
| Récolte                     | Modérément résistant aux blessures superficielles           |

## Principaux marchés



Bouillie



Croustille



Four

## Précocité



# Andover

## REMARQUES

### Description générale

Andover est un cultivar développé pour la production hâtive de tubercules destinés à la transformation en croustilles. Il peut également convenir pour la cuisson à l'eau ou au four, car il ne noircit pas après la cuisson. Il a la particularité de se développer très rapidement en début de saison et de produire de gros tubercules. En raison de son repos végétatif long, il convient également à la fabrication de croustilles jusqu'en avril.

### Fertilisation

La fertilisation peut être adaptée selon le nombre de jours de croissance avant la récolte et selon le marché visé. Pour une récolte précédant 85 jours de croissance, 125 kg d'azote/ha sont suffisants. Pour une période de croissance plus longue, on se rend jusqu'à 135 kg d'azote/ha. La croissance étant très rapide en début de saison, le fractionnement n'est pas nécessaire pour les récoltes hâtives. Cependant, il peut être avantageux pour des récoltes tardives en sol sablonneux.

### Gestion de la production

Sensible à la sécheresse et à la chaleur, il est fortement recommandé d'irriguer l'Andover pour obtenir une bonne récolte. L'application des herbicides demande une attention particulière à cause de sa croissance exceptionnellement rapide en début de saison et de sa sensibilité aux produits chimiques. Les herbicides doivent être appliqués tôt en préémergence. Un gros buttage, avant le croisement des feuillages, permet de bien couvrir les tubercules. Le premier traitement de protection contre le mildiou doit également être réalisé avant le croisement des feuillages pour bien protéger la base des plantes.

### Préparation de la semence

Il ne faut pas trop préchauffer la semence, car les germes brisés lors des manipulations ne repoussent pas. Il faut aussi apporter une attention particulière au tranchage, puisque les yeux de ce cultivar sont regroupés à la couronne du tubercule.

### Gestion de la récolte

Le développement rapide des tubercules en début de saison permet la formation d'une pelure assez ferme qui assure une bonne résistance aux blessures superficielles. Cependant, ce cultivar est **très sensible aux fissures lorsque la récolte se fait par temps froid** ou que l'écart entre les températures de l'air et du sol est élevé.

### Entreposage et conservation

Ce cultivar, même s'il est d'abord destiné à un marché hâtif, se conserve bien en entrepôt, car son repos végétatif est d'environ 6 mois. Il conserve ses qualités culinaires et convient à la fabrication de croustilles après une longue période d'entreposage (mars et début d'avril).