



# Résultats des essais régionaux 2011

## Pomme de terre

## AVANT-PROPOS

Les essais régionaux de pomme de terre du Centre de références en agriculture et agroalimentaire du Québec ont été conduits aux stations suivantes en 2011 :

Stations	Responsables
Sainte-Croix (Progest 2001)	André Gagnon
Lanoraie (Progest 2001)	André Gagnon
Les Buissons (CRLB)	Daniel Harvey et Pierre Turcotte

Les travaux sur la réaction à la rhizoctonie et à la gale commune ont été faits selon le protocole établi par les travaux de recherche Banville-Otrysko et supervisés par Nicole Fournier technicienne de laboratoire du CRLB.

Un grand merci s'adresse à tous ceux et celles qui ont contribué à la réalisation de ce projet aux multiples volets.

## RAPPORT ANNUEL 2011

Par :

Pierre Turcotte, agronome-phytogénéticien, Ph. D.

Nicole Fournier, technicienne de laboratoire

Daniel Harvey, technologiste agricole

Les résultats ne doivent pas être reproduits puisque l'interprétation des chiffres pourrait être modifiée par les résultats subséquents.

Les noms commerciaux de matériel et d'équipement ne sont mentionnés spécifiquement dans ce rapport que dans le but de décrire les conditions de réalisation des travaux. La mention de produits particuliers ne vise ni la publicité ni la recommandation de tels produits.

Janvier 2012

## INTRODUCTION

Ce rapport regroupe les résultats des essais de pomme de terre du Centre de référence en agriculture et en agroalimentaire du Québec (C.R.A.A.Q.).

### Dispositif expérimental

On utilise, dans la mesure du possible, un dispositif expérimental en treillis « lattice » à chacune des stations et pour tous les essais. Ce dispositif permet d'exercer un meilleur contrôle sur l'erreur expérimentale.

### Principales statistiques

Les principales statistiques reliées à l'analyse de variance sont la moyenne générale de l'essai, le coefficient de variation (C.V.) qui représente le quotient de la déviation standard sur la moyenne, le coefficient de détermination (C.D.) qui est le quotient de la somme des carrés des écarts expliquée par le modèle d'analyse de variance, divisée par la somme des carrés des écarts totaux, et un test à priori d'égalité des moyennes : le test de la plus petite différence significative (à  $\alpha = 0.05$ ).

Au bas de tous les tableaux apparaissent les divers paramètres de l'analyse statistique.

### Analyse de variance combinée

Les analyses de variance combinées sont effectuées sur les moyennes de chaque site selon le modèle suivant (génotypes fixés et sites aléatoires)  $Y_{ijk} = \mu + g_i + l_j + (g\lambda)_{ij}$  dont l'analyse de variance correspondante est :

Source de variation	Degrés de liberté	Espérance des carrés moyens
Génotypes	m-1	$\sigma_e^2 + n \sum_{j=1}^m g_j^2 / (m-1)$
Sites	n-1	$\sigma_e^2 + m \sigma_\lambda^2$
Génotypes x sites	(n-1)(m-1)	$\sigma_\varepsilon^2$

Où  $\mu$  est la moyenne de l'essai,  $g$  l'effet génotypique,  $\lambda$  l'effet du site,  $m$  le nombre de génotypes et  $n$  le nombre de sites. D'après l'espérance des carrés moyens, le dénominateur de la statistique F pour les génotypes et les sites devient le carré moyen de l'interaction génotypes x sites.

La signification de l'interaction génotypes-environnements est testée à l'aide de l'erreur regroupée des stations individuelles. Afin de regrouper les erreurs des stations individuelles, ces dernières doivent être homogènes.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>AVANT-PROPOS</b>	<b>2</b>
<b>INTRODUCTION</b>	<b>3</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES DES CLONES QP</b>	<b>7</b>
<b>ESSAIS RÉGIONAUX HÂTIFS QP</b>	<b>8</b>

Tableau 1 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours, moyenne de 2008 à 2011 Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix
Tableau 2 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours, moyenne de 2009 à 2011 Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix
Tableau 3 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours, moyenne de 2010 à 2011 Caractères agronomiques aux stations Pointe-aux-Outardes Lanoraie et Sainte-Croix
Tableau 4 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours, moyenne de 2011 Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes Lanoraie et Sainte-Croix
Tableau 5 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes
Tableau 6 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours Caractères agronomiques à la station de Lanoraie
Tableau 7 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours Caractères agronomiques aux stations de Sainte-Croix
Tableau 8 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne de 2008 à 2011 Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes, Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes
Tableau 9 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne de 2009 à 2011 Caractères agronomiques aux stations Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes, Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes
Tableau 10 :	Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne de 2010 à 2011

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes  
 Lanoraie et Sainte-Croix  
 Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes,  
 Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 11 : Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne 2011  
 Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes  
 Lanoraie et Sainte-Croix  
 Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes,  
 Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 12 : Essai hâtif de 2011, récolte à 82 jours  
 Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes  
 Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes,  
 Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 13 : Essai hâtif de 2011, récolte à 82 jours  
 Caractères agronomiques à la station de Lanoraie

Tableau 14 : Essai hâtif de 2011, récolte à 82 jours  
 Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix

## ESSAIS RÉGIONAUX QP MI-SAISON

28

Tableau 15 : Essai mi-saison de 2008 à 2011, récolte à 120 jours, Moyenne de 10 années-stations  
 Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et de Sainte-Croix  
 Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes,  
 Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 16 : Essai mi-saison de 2009 à 2011, récolte à 120 jours, Moyenne de 8 années-stations  
 Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et de Sainte-Croix  
 Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes,  
 Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 17 : Essai mi-saison de 2010 et 2011, récolte à 120 jours, 5 années-stations  
 Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et de Sainte-Croix  
 Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes.  
 Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 18 : Essai mi-saison de 2011, récolte à 120 jours, moyenne de 2 années-stations  
 Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie  
 Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes.  
 Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 19 : Essai mi-saison de 2011, récolte à 120 jours  
 Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes  
 Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes.

Qualité culinaire de novembre à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 20 :      Essai mi-saison de 2011, récolte à 120 jours  
                         Caractères agronomiques à la station de Lanoraie

## CARACTÉRISTIQUES DES CLONES QP

### Archives complètes des caractères végétatifs connus-1993 À 2011

HYBRIDE	PEDIGREE	TUBERCULE				Couleur fleur Marché visé		
		Forme	Couleur peau	Couleur chair	Profondeur des yeux			Statu
QP00065.17L	Delta Gold/W1099RU	Longue	Blanche	crème	Superficiels	Blanche	Table/frite	Ms
QP00114.03L	Krantz/Delta Gold	Oblongue	Blanche	Jaune pâle	Profonds	Blanche	Table/frite	Ms
QP00173.01	Abeille/Desiree	Oblongue	Jaune pâle	Jaune pâle	Superficiels	Blanche	Table	Ha
QP00199.13LD	QP95052.19D/Century Russet	Longue	Blanche	Blanche	Superficiels	Blanche	T	Ms
QP01009.05Jp	Allegany/Ac Brador	Ronde	Jaune	Jaune pâle	Moyens		Croustille	Ms
QP01061.15	Iditared/NYL 235-4	Oblongue	Chamois	crème	Moyens	Blanche	Table	ha
QP01086.11LJm	QP89244.02/Agitato	Oblongue	jaune	Jaune Moyen	Moyens		Table/frite	Ms
QP01100.01	QP91089.14/Phu 22	Oblongue	Chamois	Chamois	Moyens		Table	Ha
QP01134.02LRm	Rhinered/Reddale	Oblongue	Rouge moyen	crème	Moyens		Table/frite	Ms
QP02003.07	QP91122.06/AF 186-2	Oblongue	Chamois	Crème	Profonds	Violet	Croustille	Ha
QP02075.03	NY 115/QP87034.04	ROnde	Blanche	Crème	Moyens		Croustille	Ha
QP02102.02L	QP87003.11/AF 1763-2	Oblongue	Chamois	Blanche	Superficiels	Blanche	Table/frite	Ha,Ms
QP02144.03	Conestoga/NY112	Longue	Blanche	Blanche	Moyens	Blanche	Table	Ms
QP02150.05N	NY112/QP87034.04	Longue	Blanche	Crème	Superficiels	Blanche	Table	Ms
QP02222.03Jp	NY112/QP92110.44F2	Ronde	Jaune pâle	Jaune pâle	Profonds	Blanche	Table	Ha
QP02228.08LRu	Péribonka/NY112	Oblongue	Chamois	Crème	Superficiels	Violet	Table	Ms
QP02258.03N	QP90082.03/NY112	Oblongue	Blanche	Blanche	Superficiels	Blanche	Table	Ms
QP02263.02	QP91174.26F2/NY112	Ronde à oblongue	Blanche	Crème	Moyens	Blanche	Table	Ms
QP02266.03LJp	QP92110.44F2/Russet Norkotah	Oblongue à longue	Jaune pâle	Jaune pâle	Superficiels	Blanche	Table/frite	Ms
QP03007.02	Ac Belmont/B0-240-11	Oblongue	Blanche	blanche	Superficiels	Blanche	Table	MS
QP03009.06NF+	Ac Belmont/Campbell13	Oblongue	Blanche	Crème	Profonds	Blanche	Table	MS,Ha
QP03034.02L	B0-240-11/QP95020.03JpD	Longue	Blanche	Crème	Superficiels	Rose	Table	MS
QP03034.04	B0-240-11/QP95020.03JpD	Oblongue	Blanche	blanche	Superficiels		Table	Ha
QP03044.03LMN	Amey/Red Beauty	Longue	Mauve	Blanche	Superficiels	Bleue	Table	MS
QP03046.05MN	Amey/Redsen	ronde	Mauve	Blanche	Moyens	Mauve	Table	MS
QP03105.01	Coastal Russet/Tobique	Longue	chamois	blanche	Superficiels	Blanche	Table	Ha
QP03146.06L	F73103/W1005Ru	Longue	Blanche	Blanche	Superficiels	Blanche	Table	MS
QP03147.07	F80032/AF 186-2	oblongue	Blanche	Blanche	Très superficiels	Blanche	Table	MS
QP03182.01	La Rouge/Ac Brador	Oblongue	Blanche	Blanche	Moyens	Blanche	Table	MS
QP03255.01F+	Péribonka/Campbell-13	Oblongue	Blanche	blanche	Moyens	Blanche	Table	MS,Ha
QP03255.02F+	Péribonka/Campbell-13	Oblongue	Blanche	Blanche	Moyens	Blanche	Frite	MS,Ha
QP03255.04L	Péribonka/Campbell-13	Oblongue	Chamois	Blanche	Moyens	Blanche	Table	MS
QP03257.06LR	Péribonka/Redsen	Longue	Rouge moyen	Blanche	Superficiels		Table	MS
QP03296.07L	Sable/QP95020.03JpD	Longue	Blanche	blanche	Superficiels	Blanche	Table	MS
QP03296.28	Sable/QP95020.03JpD	Oblongue	Blanche	blanche	Superficiels	Lilas	Table	MS
QP03310.06	Ta 8188-04/Ranger Russet	Ronde	Chamois	blanche	Moyens		Table	MS

# ESSAIS RÉGIONAUX HÂTIFS QP



Tableau: 1                      Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours, moyenne de 2008 à 2011  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres			Tubercules					Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Fissures	Difformes	Uniformité	Maturité		Nov.	Nov.		
		Tm /ha	Tm /ha	( % )	( % )	( % )	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)		(1-100)	(1-100)		
		10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	8 a.s.	8 a.s.				
Andover	ta	25,6	19,5	65	15	0	7	0	1	3	3	76				
Envol	ta	26,5	20,8	66	16	0	6	0	1	3	3	78				
Eramosa	ta	30,1	23,3	68	17	0	6	0	1	3	3	72				
QP00173.01	ta	25,9	19,9	66	13	0	6	0	1	3	2	75				
Moyenne																
Génotypes		28,0	21,6	67	15	0	6	0	1	3	3	74				
Témoins table		28,3	22,1	67	16	0	6	0	1	3	3	75				
Témoins croustilles																
Témoins frites																
Seuil			21,0				5									
Témoins table																
Témoins croustilles																
Témoins frites																
C.V.																
C.D.																
ppds (5%)																
F(génotypes)																

Tableau: 2                      Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours, moyenne de 2009 à 2011  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

























































































Génotypes	Marché	Rendement		Calibres				Tubercules										Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Fissures	Difformes	Uniformité	Maturité	Nov.	Nov.									
														Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)		(%)	(1-9)	(0-3)	(0-3)
		8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	7a.s.							
Andover		24,3 	19,4 	63 	20 	0 	7 	0 	1 	3 	3 	76 										
Envol		26,1 	21,3 	62 	20 	0 	6 	0 	1 	3 	3 	75 										
Eramosa		29,0 	23,9 	65 	22 	0 	6 	0 	1 	3 	3 	70 										
QP00173.01		25,9 	20,7 	61 	18 	0 	6 	0 	1 	3 	2 	73 										
QP01061.15D		29,8 	23,5 	62 	20 	0 	5 	1 	1 	3 	2 	70 										
QP01100.01		27,4 	21,8 	62 	18 	0 	6 	0 	0 	3 	3 	63 										
Moyenne																						
Génotypes		27,7 	22,0 	62 	19 	0 	6 	0 	1 	3 	2 	69 										
Tém oins table		25,9 	20,7 	61 	18 	0 	6 	0 	1 	3 	2 	73 										
Tém oins croustilles																						
Tém oins frites																						
Seuil																						
Tém oins table			19,7				5															
Tém oins croustilles																						
Tém oins frites																						
C.V. C.D. ppds (5%) F(génotypes)																						

Tableau: 3                      Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours, moyenne de 2010 à 2011  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Rendement		Calibres						Tubercules										Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Maturité			Nov.	Nov.		
				Tm /ha	Tm/ha	( %)	( %)	( %)	( %)	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)	(1-100)	(1-100)								
Marché		5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	1 a.s.	5 a.s.								
Andover	Ta	24,5	18,8	51	23	0		6	0	1	1	3	3		78									
Envol	Ta	23,5	18,1	46	24	0		5	1	9	1	3	3		74									
Eramosa	Ta	27,0	20,4	50	24	0		6	1	1	1	3	3		72									
QP00173.01	Ta	24,3	18,9	47	22	0		5	8	0	1	3	3		72									
QP01061.15D	Ta	27,8	20,8	49	23	0		5	8	1	9	1	3		70									
QP01100.01	Ta	24,8	18,5	48	21	0		6	1	0	1	0	1		60									
QP02003.07	Ta	22,0	16,1	50	24	0		6	1	0	1	2	3		72									
QP02075.03	Ta	22,3	15,7	49	25	0		6	1	0	1	1	3		79									
QP02102.02L	Ta	23,1	19,1	49	24	0		6	1	0	1	0	1		74									
QP02222.03J	Ta	22,6	17,6	53	22	0		6	1	0	1	1	3		82									
Moyenne																								
Génotypes		22,7	17,4	50	23	0		6		0		1		3		78								
Témoins table		22,1	15,9	49	24	0		6		0		2		3		75								
Témoins croustilles																								
Témoins frites																								
Seuil																								
Témoins table			15,1					5																
Témoins croustilles																								
Témoins frites																								
C.V.																								
C.D.																								
ppds (5%)																								
F(génotypes)																								

Tableau: 4                      Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours, moyenne de 2011  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules										Densité relative	Croustilles		Frites
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Maturité		Nov.	Nov.					
							Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)			(1-100)		(1-100)		
		3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.											2 a.s.						
Andover	Ta	28,3	25,5	73	0	0	1	3	0	7	1	10	3	11	3	8	78						
Envol	Ta	23,9	20,8	65	2	0	1	14	1	15	1	7	3	10	2	4	83						
Eramosa	Ta	30,2	27,0	70	0	0		5	0	11	3	15	3	13	3	10	75						
QP00173.01	Ta	26,5	23,6	68	0	0	1	9	0	5	2	14	3	13	2	1	79						
QP01061.15D	Ta	32,2	27,8	66	0	0	1	16	0	7	2	12	4	1	3	11	71						
QP01100.01	Ta	28,8	24,8	68	0	0	1	7	0	1	1	4	3	15	3	11	66						
QP02003.07	Ta	22,6	19,6	66	2	0	1	8	0	5	3	15	3	9	3	8	73						
QP02075.03	Ta	22,8	20,2	68	1	0	1	1	0	3	1	1	2	15	2	2	81						
QP02102.02L	Ta	24,4	21,5	72	1	0	1	6	0	1	1	1	3	8	3	14	79						
QP02222.03J	Ta	26,3	23,8	71	0	0	1	2	0	3	1	3	3	6	2	5	86						
QP03009.06NF+	Ta	33,8	29,6	68	1	0	1	11	1	12	1	11	3	4	3	13	82						
QP03034.04	Ta	32,6	29,3	71	1	0	1	4	0	7	1	9	3	7	3	7	67						
QP03105.01L	Ta	26,1	21,4	67	1	0	1	12	1	13	2	13	3	4	3	15	77						
QP03248.08F+	Ta	27,6	24,1	72	0	0	1	15	1	13	1	6	3	3	3	15	73						
QP03255.01F+	Ta	27,4	23,7	70	1	0	1	10	0	7	1	7	3	2	2	6	82						
QP03255.02F+	Ta	25,4	20,8	63	0	0	1	13	1	15	1	4	3	12	2	3	72						
Moyenne																							
Génotypes		26,8	22,9	69	1	0		5	1		1		3		3		76						
Témoins table		26,8	22,8	70	1	0		5	1		1		3		3		75						
Témoins croustilles																							
Témoins frites																							
Seuil			21,6						4														
Témoins table																							
Témoins croustilles																							
Témoins frites																							
C.V.																							
C.D.																							
ppds (5%)																							
F(génotypes)																							

Tableau: 5                      Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative		Croustilles		Frites	
		Total		Vendable		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Maturité		Nov. (1-100)	Nov. (1-100)
		Tm/ha	Fm/s	Tm/ha	Fm/s	(%)	Fm/s	(%)	Fm/s	(%)	Fm/s	(1-9)	Fm/s	(0-3)	Fm/s	(0-3)	Fm/s	(1-5)	Fm/s	(1-5)	Fm/s		
		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.			
Andover	Ta	22,4	8	20,0	6	87	1	0	1	0	1	7	1	0	5	0	4	4	2	2	8	78	8
Envol	Ta	16,3	3	11,5	5	65	11	0	1	0	1	4	3	0	5	1	11	4	7	2	4	83	2
Eramosa	Ta	27,5	5	22,4	5	75	7	0	1	0	1	5	9	0	5	0	4	4	1	3	11	75	10
QP00173.01	Ta	21,4	10	15,3	10	69	2	0	1	0	1	5	7	0	1	1	15	4	11	1	2	79	6
QP01061.15D	Ta	27,7	3	18,6	7	64	5	0	1	0	1	4	5	1	11	1	11	4	11	1	1	71	14
QP01100.01	Ta	22,8	7	16,9	8	70	11	0	1	0	1	5	10	0	5	0	4	4	2	3	11	66	15
QP02003.07	Ta	13,2	5	8,9	15	66	3	0	1	0	1	4	5	0	10	1	15	4	11	2	6	73	11
QP02075.03	Ta	16,6	2	12,2	12	71	10	0	1	0	1	6	4	0	1	0	1	4	12	3	11	81	5
QP02102.02L	Ta	14,2	15	12,1	13	84	3	0	1	0	1	5	6	0	1	0	1	4	7	3	15	79	6
QP02222.03J	Ta	15,7	11	12,3	11	77	6	0	1	0	1	6	2	0	5	0	1	4	12	2	6	86	1
QP03009.06NF+	Ta	29,1	2	23,3	3	74	8	0	1	0	1	4	11	1	15	1	11	4	7	2	8	82	3
QP03034.04	Ta	32,3	1	27,0	1	79	5	0	1	0	1	6	2	1	11	1	8	4	2	2	8	67	15
QP03105.01L	Ta	21,8	9	15,9	9	72	9	0	1	0	1	5	11	0	1	1	11	4	2	3	15	77	9
QP03248.08F+	Ta	26,7	6	23,5	2	86	2	0	1	0	1	5	7	1	11	1	8	4	7	3	11	73	11
QP03255.01F+	Ta	27,7	4	22,6	4	80	4	0	1	0	1	5	5	1	11	1	8	4	2	2	4	82	3
QP03255.02F+	Ta	18,0	11	11,8	11	62	15	0	1	0	1	4	12	1	15	0	4	3	15	1	2	72	13
Moyenne																							
Génotypes		24,1		19,3		76		0		0		5		1		1		4		2		76	
Témoins table		24,3		19,7		79		0		0		5		0		1		4		3		75	
Témoins croustilles																							
Témoins frites																							
Seuil																							
Témoins table				18,7								4											
Témoins croustilles																							
Témoins frites																							
C.V.		13%		18%								9%										3%	
C.D.		92%		89%								89%										96%	
ppds (5%)		4%		5%								1%										3%	
F(génotypes)		0%		0%								0%										0%	

Tableau: 6                      Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours  
Caractères agronomiques à la station de Lanoraie

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules										Densité relative	Croustilles		Frites		
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Fissures	Difformes	Uniformité	Maturité	Nov.	Nov.												
														Tm /ha	Tm /ha	( % )	( % )	( % )	(1-9)		(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)	(1-100)
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.
Andover	Ta	33,5	5	30,9	6	92	11	0	10	0	1	6	6	1	11	2	12	2	13	3	8				
Envol	Ta	28,8	11	27,6	10	92	13	4	1	0	1	5	14	1	13	1	1	3	2	3	14				
Eramosa	Ta	30,2	8	27,6	9	92	12	0	10	0	1	6	9	1	13	5	15	2	15	3	12				
QP00173.01	Ta	32,4	6	31,3	5	95	3	0	10	0	1	6	10	1	11	3	13	3	7	3	10				
QP01061.15D	Ta	34,2	3	32,3	3	92	10	0	10	0	1	6	10	0	4	2	11	3	5	3	5				
QP01100.01	Ta	30,0	9	28,8	8	96	1	0	10	0	1	7	2	0	1	1	5	2	13	4	15				
QP02003.07	Ta	27,7	14	25,6	13	91	15	3	2	0	1	6	8	0	4	5	15	2	8	3	8				
QP02075.03	Ta	25,2	15	25,1	15	94	5	1	8	0	1	8	1	0	4	1	1	2	11	3	5				
QP02102.02L	Ta	28,0	13	25,5	14	93	9	3	5	0	1	7	3	0	4	1	1	3	6	3	12				
QP02222.03J	Ta	37,2	2	36,0	2	96	2	0	10	0	1	6	6	0	4	1	5	3	3	2	1				
QP03009.06NF+	Ta	41,5	1	38,2	1	91	14	3	4	0	1	6	13	0	4	2	9	2	8	3	7				
QP03034.04	Ta	33,6	4	31,8	4	94	6	1	7	0	1	7	3	0	1	2	9	2	8	2	2				
QP03105.01L	Ta	29,4	10	27,1	11	93	8	3	3	0	1	5	14	2	15	3	13	2	11	3	11				
QP03248.08F+	Ta	28,1	12	26,2	12	94	4	1	9	0	1	5	15	1	13	1	1	3	1	4	15				
QP03255.01F+	Ta	30,8	7	29,7	7	94	7	2	6	0	1	6	10	0	4	1	5	3	3	2	4				
QP03255.02F+	Ta	26,4	15	23,8	15	90	15	0	10	0	1	6	5	0	1	1	5	2	15	2	3				
Moyenne																									
Génotypes		28,4		26,6		93		1		0		6		0		1		3		3					
Témoins table		28,7		26,7		94		2		0		5		1		2		3		3					
Témoins croustilles																									
Témoins frites																									
Seuil				25,3								4													
Témoins table																									
Témoins croustilles																									
Témoins frites																									
C.V.		7%		8%								16%													
C.D.		88%		90%								79%													
ppds (5%)		3%		3%								1%													
F(génotypes)		0%		0%								0%													

Tableau: 7                      Essai hâtif de 2011 récolte à 75 jours  
Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Maturité		Nov.		Nov.			
							Tm /ha	Tm /ha	( % )	( % )	( % )	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)				(1-100)	(1-100)	
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.							
Andover		33,5	30,9	92	0	0	6	1	2	2	3	3										
Envol		28,8	27,6	92	4	0	5	1	1	3	3											
Eramosa		30,2	27,6	92	0	0	6	1	5	2	3											
QP00173.01		32,4	31,3	95	0	0	6	1	3	3	3											
QP01061.15D		34,2	32,3	92	0	0	6	0	2	3	3											
QP01100.01		30,0	28,8	96	0	0	7	0	1	5	4											
QP02003.07		27,7	25,6	91	3	0	6	0	4	5	3											
QP02075.03		25,2	25,1	94	1	0	8	0	4	1	3											
QP02102.02L		28,0	25,5	93	3	0	7	0	4	1	3											
QP02222.03J		37,2	36,0	96	0	0	6	0	4	1	2											
QP03009.06NF+		41,5	38,2	91	3	0	6	0	4	2	3											
QP03034.04		33,6	31,8	94	1	0	7	0	1	2	2											
QP03105.01L		29,4	27,1	93	3	0	5	2	16	3	3											
QP03248.08F+		28,1	26,2	94	1	0	5	1	13	1	4											
QP03255.01F+		30,8	29,7	94	2	0	6	0	4	1	2											
QP03255.02F+		26,4	23,8	90	0	0	6	0	1	1	2											
Moyenne																						
Génotypes		28,4	26,6	93	1	0	6	0	1	3	3											
Tém oins table		28,7	26,7	94	2	0	5	1	2	3	3											
Tém oins croustilles																						
Tém oins frites																						
Seuil			25,3				4															
Tém oins table																						
Tém oins croustilles																						
Tém oins frites																						
C.V.		15%	17%				18%															
C.D.		78%	72%				93%															
ppds (5%)		6%	7%				2%															
F(génotypes)		4%	0%				17%															

Tableau: 8                      Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne de 2008 à 2011  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules										Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Maturité		Nov.	Nov.						
							Tm /ha	Tm /ha	( %)	( %)	( %)	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)			(1-100)		(1-100)			
		10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.								
Andover	ta	30,4	26,5	77	16	0	7	0	1	1	1	4	1	3	80									
Envol	ta	32,7	28,6	80	14	0	6	0	1	1	1	4	1	2	78									
Eramosa	ta	35,9	30,3	79	13	0	7	0	1	1	1	4	1	3	76									
QP00173.01	ta	32,2	27,3	77	15	0	6	0	1	1	1	3	4	2	84									
Moyenne																								
	Génotypes	34,0	28,8	78	14	0	6	0	1	1	4	3	80											
	Témoins table	34,3	29,5	79	14	0	6	0	1	4	3	77												
	Témoins croustilles																							
Témoins frites																								
Seuil																								
	Témoins table		28,0				6																	
	Témoins croustilles																							
	Témoins frites																							
C.V.																								
C.D.																								
ppds (5%)																								
F(génotypes)																								



Tableau: 8                      Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne de 2008 à 2011  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes		Qualité culinaire Novembre									
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire		Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
									(1-100)	(1-10)							
Marché		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	10 a.s.	10a.s.		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	
Andover	ta	5%	1%	1%	0%	0	1		74	3	7	30	20	16	8	0	
Envol	ta	3%	0%	2%	0%	0	1		77	1	7	32	20	17	9	1	
Eramosa	ta	1%	0%	3%	0%	0	1		72	4	7	29	18	16	9	0	
QP00173.01	ta	2%	0%	5%	0%	0	1		75	2	7	30	20	17	8	1	
Moyenne																	
Génotypes		1%	0%	4%	0%	0	1		74		7	30	19	17	9	1	
Témoins table		2%	0%	3%	0%	0	1		75		7	31	19	17	9	1	
Témoins croustilles																	
Témoins frites																	

**Tableau: 9**                      **Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne de 2009 à 2011**  
**Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix**

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres				Tubercules										Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +		Apparence	Fissures	Difformes	Uniformité	Maturité							Nov.		Nov.	
		Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)		(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)								(1-100)		(1-100)	
		8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.		8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.						8 a.s.				
Andover	ta	27,6	24,1	74	19	0		6	0	1	4	3						84				
Envol	ta	32,2	28,0	77	18	0		6	0	1	4	2						82				
Eramosa	ta	34,2	28,3	77	15	0		7	0	1	4	2						78				
QP00173.01	ta	31,2	26,3	75	18	0		6	1	1	3	3						84				
QP01061.15D	ta	38,7	31,5	75	16	0		6	1	1	3	3						84				
QP01100.01	ta	34,4	28,6	73	14	0		6	0	1	3	2						72				
Moyenne																						
Génotypes		34,6	28,7	75	16	0		6	1	1	3	3						80				
Témoins table		33,2	28,1	77	17	0		7	0	1	4	2						80				
Témoins croustilles																						
Témoins frites																						
Seuil																						
Témoins table			26,7					6														
Témoins croustilles																						
Témoins frites																						
C.V.																						
C.D.																						
ppds (5%)																						
F(génotypes)																						

Tableau: 9

Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne de 2009 à 2011  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire		Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
Marché		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	8 a.s.	8 a.s.		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	
Andover	ta	4%	1%	0%	0%	0	1		75	3	6	30	20	17	8	0	
Envol	ta	4%	0%	0%	0%	0	1		78	1	7	32	20	17	9	2	
Eramosa	ta	0%	0%	0%	0%	0	1		74	5	7	29	19	16	9	1	
QP00173.01	ta	1%	1%	0%	0%	1	1		76	2	7	32	19	17	8	1	
QP01061.15D	ta	0%	0%	0%	0%	1	1		73	6	6	26	20	17	9	1	
QP01100.01	ta	0%	0%	0%	0%	0	1		75	3	6	28	21	17	10	1	
Moyenne																	
Génotypes		0	0	0	0	1	1		75	7	29	20	17	9	1		
Témoins table		0	0	0	0	0	1		76	7	31	20	17	9	2		
Témoins croustilles																	
Témoins frites																	

Tableau: 10                      Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne de 2010 à 2011  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Rendement		Calibres				Tubercules										Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total Tm /ha	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm ( %)	76 à 114 mm ( %)	115 mm & + ( %)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Maturité (1-5)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)									
Marché		5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.							
Andover	Ta	25,8	22,4	65	23	0	6	0	1	3	3	2	86				84					
Envol	Ta	30,8	25,9	69	20	0	6	0	1	8	3	2	81									
Eramosa	Ta	32,7	25,0	70	15	0	7	0	1	5	4	2	80									
QP00173.01	Ta	27,7	22,8	67	21	0	6	0	1	10	3	2	85									
QP01061.15D	Ta	37,6	28,5	66	18	0	6	0	1	7	4	3	87									
QP01100.01	Ta	32,3	25,8	65	18	0	6	0	1	2	3	2	72									
QP02003.07	Ta	27,6	20,7	72	15	0	5	0	1	6	3	2	80									
QP02075.03	Ta	26,1	21,2	67	18	0	7	0	1	1	4	2	89									
QP02102.02L	Ta	29,8	24,0	69	20	0	6	0	1	9	3	2	80				81					
QP02222.03J	Ta	26,2	19,0	67	19	0	6	0	1	3	3	2	86									
Moyenne																						
Génotypes		30,0	23,4	68	18	0	6	0	5	1	3	2	82				81					
Témoins table		31,8	25,5	69	18	0	7	0	5	1	3	2	80									
Témoins croustilles																						
Témoins frites																						
Seuil			24,2				6															
Témoins table																						
Témoins croustilles																						
Témoins frites																						
C.V.																						
C.D.																						
ppds (5%)																						
F(génotypes)																						

Tableau: 10

Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne de 2010 à 2011  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	2 a.s.	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircisseme (0-10)	
		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	
Andover	Ta	3%	2%	0%	0%	1	3		75	6	6	34	18	17	7	1	
Envol	Ta	3%	0%	0%	0%	1	3		80	2	7	34	21	17	8	3	
Eramosa	Ta	0%	0%	0%	0%	1	4		75	6	7	32	18	17	9	2	
QP00173.01	Ta	2%	2%	0%	0%	1	3		76	5	8	33	20	17	7	2	
QP01061.15D	Ta	0%	0%	0%	0%	1	4		75	6	6	28	21	17	9	2	
QP01100.01	Ta	0%	0%	0%	0%	1	3		79	3	7	29	23	17	10	1	
QP02003.07	Ta	2%	0%	2%	0%	1	3		78	4	8	34	20	18	7	1	
QP02075.03	Ta	5%	2%	0%	0%	0	4		67	9	5	30	12	17	8	1	
QP02102.02L	Ta	0%	2%	0%	0%	1	3		62	10	5	24	14	16	9	1	
QP02222.03J	Ta	8%	0%	0%	0%	1	3		82	1	7	33	24	17	8	3	
Moyenne																	
Génotypes		0	0	0	0	1	3		74		6	30	19	17	8	2	
Témoins table		0	0	0	0	1	3		77		7	33	19	17	9	3	
Témoins croustilles																	
Témoins frites																	

Tableau: 11                      Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne 2011  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres				Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites							
		Total Tm /ha	Fert	Vendable Tm/ha	Fert	47 à 76 mm ( %)	Fert	76 à 114 mm ( %)	Fert	115 mm & + ( %)	Fert	Apparence (1-9)	Fert	Fissures (0-3)	Fert		Difformes (0-3)	Fert	Uniformité (1-5)	Fert	Maturité (1-5)	Fert	Nov. (1-100)	Fert	Nov. (1-100)	Fert
		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		2 a.s.	32,400			
Andover		26,7	14	24,0	14	85	13	7	2	0	1	7	4	1	13	0	13	3	3	2	9	83	5			
Envol		30,0	9	27,7	9	90	2	3	10	0	1	7	5	0	8	1	8	3	7	2	4	84	2			
Eramosa		35,5	4	31,6	4	84	14	8	1	0	1	7	1	0	10	1	10	3	1	1	2	79	9			
QP00173.01		29,3	11	26,3	12	87	8	3	9	0	1	6	15	1	13	2	13	3	6	2	14	80	8			
QP01061.15D		41,6	1	37,1	1	87	7	2	12	0	1	6	9	1	15	2	15	3	15	3	15	77	12			
QP01100.01		34,2	6	30,2	6	83	15	6	4	0	1	6	7	0	5	1	5	3	2	1	1	67	15			
QP02003.07		29,2	12	26,8	11	90	1	1	15	0	1	6	8	0	11	1	11	3	4	2	9	82	6			
QP02075.03		26,4	15	23,4	15	87	9	1	14	0	1	7	3	0	2	0	2	3	8	2	6	84	2			
QP02102.02L		29,5	10	27,1	10	89	3	4	7	0	1	6	14	0	11	1	11	3	12	2	3	78	11			
QP02222.03J		26,8	13	24,0	13	86	10	5	6	0	1	7	2	0	5	0	5	3	13	2	6	89	1			
QP03009.06NF+		32,5	7	29,2	7	86	12	7	3	0	1	7	6	0	2	0	2	3	8	2	9	81	7			
QP03034.04		38,1	2	34,5	2	88	5	5	5	0	1	6	9	0	9	1	9	3	8	2	8	69	15			
QP03105.01L		25,5	15	21,5	15	83	15	0	15	0	1	6	15	0	2	1	2	3	4	2	9	79	10			
QP03248.08F+		35,9	3	32,2	3	89	4	1	13	0	1	6	12	0	1	1	1	3	6	2	13	77	12			
QP03255.01F+		31,3	8	27,8	8	88	6	3	11	0	1	6	13	0	5	1	5	3	13	3	15	84	2			
QP03255.02F+		34,3	5	30,4	5	86	11	3	8	0	1	6	11	1	15	2	15	3	11	2	5	76	14			
Moyenne																										
Génotypes		32,1		32,1		32		32		32		32		32		32		32				32				
Tém oins table		32,7		32,7		33		33		33		33		33		33		33				33				
Tém oins croustilles																										
Tém oins frites																										
Seuil				31,1								29														
Tém oins table																										
Tém oins croustilles																										
Tém oins frites																										
C.V. C.D. ppds (5%) F(génotypes)																										

Tableau: 11

Essai hâtif de 2011 récolte à 82 jours, moyenne 2011  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre							
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délicatement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	
Andover		0%	0%	0%	0%	1	0		71 <sub>12</sub>	6	34	16	16	5	1	
Envol		0%	0%	0%	0%	0	1		74 <sub>9</sub>	6	34	17	16	7	1	
Eramosa		0%	0%	0%	0%	0	1		71 <sub>12</sub>	6	31	15	16	9	3	
QP00173.01		0%	3%	0%	0%	1	2		78 <sub>3</sub>	8	33	23	16	6	2	
QP01061.15D		0%	0%	0%	0%	1	2		77 <sub>6</sub>	6	33	18	17	9	1	
QP01100.01		0%	0%	0%	0%	0	1		75 <sub>7</sub>	5	28	21	16	10	1	
QP02003.07		3%	0%	3%	0%	0	1		78 <sub>3</sub>	7	32	21	17	8	1	
QP02075.03		3%	3%	0%	0%	0	0		65 <sub>16</sub>	7	30	13	16	6	2	
QP02102.02L		0%	3%	0%	0%	0	1		67 <sub>15</sub>	5	26	16	16	9	1	
QP02222.03J		10%	0%	0%	0%	0	0		78 <sub>3</sub>	7	31	23	16	8	2	
QP03009.06NF+		13%	7%	0%	0%	0	0		83 <sub>1</sub>	6	35	24	18	6	1	
QP03034.04		0%	0%	3%	0%	0	1		72 <sub>11</sub>	7	27	18	17	10	3	
QP03105.01L		0%	0%	0%	0%	0	1		75 <sub>7</sub>	3	34	21	16	4	2	
QP03248.08F+		3%	3%	0%	0%	0	1		73 <sub>10</sub>	5	28	18	17	10	2	
QP03255.01F+		0%	3%	3%	0%	0	1		71 <sub>12</sub>	3	28	17	17	9	1	
QP03255.02F+		0%	3%	3%	0%	1	2		80 <sub>2</sub>	3	31	24	17	8	1	
Moyenne																
Génotypes		32	32	32	32	32	32		32	32	32	32	32	32	32	
Témoins table		33	33	33	33	33	33		33	33	33	33	33	33	33	
Témoins croustilles																
Témoins frites																

Tableau: 12                      Essai hâtif de 2011, récolte à 82 jours  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres				Tubercules						Densité relative	Croustilles		Frites									
		Total Tm/ha	Rang	Vendable Tm/ha	Rang	47 à 76 mm (%)	Rang	76 à 114 mm (%)	Rang	115 mm & + (%)	Rang	Apparence (1-9)			Fissures (0-3)		Difformes (0-3)		Uniformité (1-5)		Maturité (1-5)					
												Rang	Rang		Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang
		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.				
Andover		20,5	12	16,8	10	75	13	16	2	0	1	5	2	1	11	0	11	4	1	2	13	88	5			
Envol		21,5	8	18,3	8	83	2	5	11	0	1	5	2	0	5	1	5	4	1	1	4	89	3			
Eramosa		28,9	5	22,9	6	72	15	16	1	0	1	5	12	1	11	1	11	4	1	1	1	85	9			
QP00173.01		20,6	11	16,4	11	76	12	10	9	0	1	5	12	1	11	1	11	4	1	2	11	89	3			
QP01061.15D		36,1	2	28,3	3	76	9	5	12	0	1	5	2	1	15	1	15	4	15	2	7	83	13			
QP01100.01		20,9	10	15,3	14	65	16	15	4	0	1	5	12	0	1	0	1	4	15	1	2	71	16			
QP02003.07		20,0	13	16,3	12	81	4	1	15	0	1	4	16	0	5	1	5	4	1	2	13	88	5			
QP02075.03		17,1	15	13,0	15	76	10	2	13	0	1	5	2	0	5	0	5	4	1	2	11	85	9			
QP02102.02L		18,8	14	16,1	13	81	5	11	7	0	1	5	2	0	5	1	5	4	1	1	2	85	9			
QP02222.03J		21,0	9	17,1	9	75	14	14	5	0	1	5	2	1	11	0	11	4	1	1	4	96	1			
QP03009.06NF+		28,6	6	23,8	5	77	7	13	6	0	1	5	2	0	5	1	5	4	1	2	13	87	7			
QP03034.04		37,8	1	32,6	2	80	6	15	3	0	1	5	1	0	1	0	1	4	1	2	9	78	15			
QP03105.01L		16,5	16	12,6	16	76	11	0	16	0	1	5	2	0	1	1	1	4	1	2	6	87	7			
QP03248.08F+		35,6	3	32,7	1	91	1	1	14	0	1	5	2	0	1	0	1	4	1	2	9	79	14			
QP03255.01F+		29,8	4	25,4	4	82	3	7	10	0	1	5	2	0	5	0	5	4	1	2	7	91	2			
QP03255.02F+		27,3	7	22,3	7	76	8	10	8	0	1	5	12	1	15	1	15	4	1	2	15	84	12			
Moyenne																										
Génotypes		25,8		21,7		79		8		0		5		0		0		4		2		86				
Témoins table		25,2		20,6		77		11		0		5		1		1		4		1		87				
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
Seuil																										
Témoins table				19,6								4														
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
C.V.		11%		13%								7%										4%				
C.D.		92%		90%								39%										84%				
ppds (5%)		4%		4%								0%										4%				
F(génotypes)		0%		0%								0%										0%				



Tableau: 12

Essai hâtif de 2011, récolte à 82 jours  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)		
						1 a.s.	1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		
Andover		0%	0%	0%	0%	1	0		71	12	6	34	16	16	5	1	
Envol		0%	0%	0%	0%	1	0		74	9	6	34	17	16	7	1	
Eramosa		0%	0%	0%	0%	1	0		71	12	6	31	15	16	9	3	
QP00173.01		0%	3%	0%	0%	1	0		78	3	8	33	23	16	6	2	
QP01061.15D		0%	0%	0%	0%	1	0		77	6	6	33	18	17	9	1	
QP01100.01		0%	0%	0%	0%	1	0		75	7	5	28	21	16	10	1	
QP02003.07		3%	0%	3%	0%	1	0		78	3	7	32	21	17	8	1	
QP02075.03		3%	3%	0%	0%	1	0		65	16	7	30	13	16	6	2	
QP02102.02L		0%	3%	0%	0%	1	0		67	16	5	26	16	16	9	1	
QP02222.03J		10%	0%	0%	0%	1	0		78	3	7	31	23	16	8	2	
QP03009.06NF+		13%	7%	0%	0%	1	0		83	1	6	35	24	18	6	1	
QP03034.04		0%	0%	3%	0%	1	0		72	11	7	27	18	17	10	3	
QP03105.01L		0%	0%	0%	0%	1	0		75	7	3	34	21	16	4	2	
QP03248.08F+		3%	3%	0%	0%	1	0		73	10	5	28	18	17	10	2	
QP03255.01F+		0%	3%	3%	0%	1	0		71	12	3	28	17	17	9	1	
QP03255.02F+		0%	3%	3%	0%	1	0		80	2	3	31	24	17	8	1	
Moyenne																	
Génotypes		0	0	0	0	1	0		74	5	30	19	17	8	2		
Témoins table		0	0	0	0	1	0		73	6	33	16	16	8	2		
Témoins croustilles																	
Témoins frites																	

Tableau: 13                      Essai hâtif de 2011, récolte à 82 jours  
Caractères agronomiques à la station de Lanoraie

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites		
	Total		Vendable		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes			Uniformité		Nov.	Nov.	
	Tm/ha	Rank	Tm/ha	Rank	(%)	Rank	(%)	Rank	(%)	Rank	(1-9)	Rank	(0-3)	Rank	(0-3)	Rank		(1-5)	Rank			
	1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.			
Andover	28,1	14	25,1	15	85	16	4	1	0	1	8	2	1	10	1	10	4	2	78	3		
Envol	38,2	5	36,2	5	92	9	3	3	0	1	7	10	0	5	2	5	3	10	78	3		
Eramosa	39,6	3	37,0	3	91	11	2	5	0	1	8	1	0	8	2	8	4	4	73	9		
QP00173.01	36,4	8	34,7	6	96	1	0	15	0	1	6	15	1	14	4	14	3	15	71	10		
QP01061.15D	45,0	1	42,4	1	93	7	1	6	0	1	7	8	0	8	3	8	3	6	70	11		
QP01100.01	39,7	2	37,4	2	93	6	1	7	0	1	7	9	1	10	1	10	3	6	63	15		
QP02003.07	33,5	11	32,0	10	95	2	0	12	0	1	7	7	1	12	2	12	3	9	75	6		
QP02075.03	27,5	15	25,4	14	92	10	1	10	0	1	7	5	0	3	0	3	4	3	82	1		
QP02102.02L	35,5	9	33,4	9	93	4	1	9	0	1	5	16	1	12	3	12	2	16	70	11		
QP02222.03J	29,5	13	28,0	13	94	3	0	13	0	1	8	3	0	1	1	1	4	1	82	1		
QP03009.06NF+	34,8	10	31,4	11	87	15	4	2	0	1	8	3	0	3	1	3	3	6	75	6		
QP03034.04	39,2	4	36,7	4	93	4	1	8	0	1	7	11	1	15	3	15	3	11	60	16		
QP03105.01L	25,6	16	22,8	16	89	14	0	13	0	1	7	11	0	6	2	6	4	5	70	11		
QP03248.08F+	36,9	7	33,7	8	89	13	3	4	0	1	7	6	0	2	2	2	3	12	74	8		
QP03255.01F+	32,9	12	29,9	12	91	12	0	15	0	1	6	13	0	6	2	6	3	14	76	5		
QP03255.02F+	37,2	6	34,5	7	92	8	0	11	0	1	6	13	2	15	4	15	3	12	68	14		
Moyenne																						
Génotypes	33,2		30,6		91		1		0		7		0		2		3		73			
Témoins table	38,9		36,6		92		2		0		7		0		2		3		76			
Témoins croustilles																						
Témoins frites																						
Seuil																						
Témoins table			34,8								7											
Témoins croustilles																						
Témoins frites																						
C.V.	8%		8%								14%											
C.D.	84%		79%								70%											
ppds (5%)	4%		3%								1%											
F(génotypes)	0%		0%								0%											

Tableau: 14                      Essai hâtif de 2011, récolte à 82 jours  
Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres				Tubercules								Densité relative	Croustilles Nov. (1-100)	Frites Nov. (1-100)
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +		Apparence	Fissures	Difformes	Uniformité	Maturité						
		Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)		(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)						
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.				1 a.s.		
Andover		28,1	25,1	85	4	0		8	1	1	4	2						
Envol		38,2	36,2	92	3	0		7	0	2	3	10						
Eramosa		39,6	37,0	91	2	0		8	0	2	4	4						
QP00173.01		36,4	34,7	96	0	0		6	1	4	3	5						
QP01061.15D		45,0	42,4	93	1	0		7	0	3	3	6						
QP01100.01		39,7	37,4	93	1	0		7	1	1	3	6						
QP02003.07		33,5	32,0	95	0	0		7	1	2	3	9						
QP02075.03		27,5	25,4	92	1	0		7	0	0	4	3						
QP02102.02L		35,5	33,4	93	1	0		5	1	3	2	5						
QP02222.03J		29,5	28,0	94	0	0		8	0	1	4	1						
QP03009.06NF+		34,8	31,4	87	4	0		8	0	1	3	6						
QP03034.04		39,2	36,7	93	1	0		7	1	3	3	11						
QP03105.01L		25,6	22,8	89	0	0		7	0	2	4	5						
QP03248.08F+		36,9	33,7	89	3	0		7	0	2	3	12						
QP03255.01F+		32,9	29,9	91	0	0		6	0	2	3	11						
QP03255.02F+		37,2	34,5	92	0	0		6	2	4	3	12						
Moyenne																		
Génotypes		33,2	30,6	91	1	0		7	0	2	3	2						
Témoins table		38,9	36,6	92	2	0		7	0	2	3	2						
Témoins croustilles																		
Témoins frites																		
Seuil			34,8					7										
Témoins table																		
Témoins croustilles																		
Témoins frites																		
C.V.		8%	9%															
C.D.		90%	90%															
ppds (5%)		4%	4%															
F(génotypes)		0%	0%															

# ESSAIS RÉGIONAUX QP MI-SAISON

Tableau: 15                      Essai mi-saison de 2008 à 2011, récolte à 120 jours, Moyenne de 10 années-stations  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles		Croustilles		Frites		Frites				
		Total Tm/ha	Rang	Vendable Tm/ha	Rang	47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes			Uniformité		Nov. (1-100)	Rang	Juin (1-100)	Rang	Nov. (1-100)	Rang	Juin (1-100)	Rang	
						(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang		(1-5)	Rang									
		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.									
Chieftain	Ta	41,8	1	32,0	1	48	3	34	3	1	2	6	4	1	6	1	6	4	4	77	7								
Goldrush	Ta	33,7	5	25,0	5	47	4	34	3	0	4	6	2	0	3	1	5	3	5	81	5				43	4	40	4	
Hilite Russet	Fr	30,8	7	22,1	7	46	7	34	3	0	3	6	5	0	2	1	3	3	6	80	6				42	5	41	3	
Shepody	Fr	36,1	4	26,8	4	50	2	32	8	0	4	6	7	0	1	1	7	3	8	86	4				53	2	47	2	
Snowden	Cr	32,3	6	24,8	6	52	1	34	3	0	4	6	6	0	5	0	1	4	2	98	1	62	1	64	2	70	1		
QP00065.17L	Fr	29,9	8	21,1	8	47	4	35	2	0	4	6	3	0	4	1	4	4	1	91	2	40	2	48	3	42	5	32	5
QP00114.03L	Fr	37,8	3	27,4	3	44	8	36	1	2	1	6	1	1	7	0	2	4	3	88	3	36	3	68	1	44	3	52	1
QP00199.13LD	Fr	39,6	2	29,3	2	47	4	33	7	0	4	6	8	1	8	2	8	3	7	77	8	32	4			37	7	31	6
Moyenne																													
Génotypes		34,4		25,3		48		34		0		6		0		1		3		87		43		60		48		41	
Témoins table		37,7		28,5		48		34		0		6		0		1		3		79									
Témoins croustilles		32,3		24,8		52		34		0		6		0		0		4		98		62		64					
Témoins frites		33,5		24,5		48		33		0		6		0		1		3		83						48		44	
Seuil																													
Témoins table				27,1								6																	
Témoins croustilles				23,6								5																	
Témoins frites				23,2								5																	
C.V.																													
C.D.																													
ppds (5%)																													
F(génotypes)																													

**Tableau: 15**                      **Essai mi-saison de 2008 à 2011, récolte à 120 jours, Moyenne de 10 années-stations**  
**Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire		Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
									(1-100)	(1-10)							
Marché		10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.	10 a.s.		4 a.s.		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	
Chieftain	Ta	1%	3%	0%	3%	1	1		83	1	8	32	24	17	9	1	
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		79	2	7	34	20	18	8	1	
Hilite Russet	Fr	5%	0%	2%	0%	0	1		72	7	5	34	14	17	6	2	
Shepody	Fr	2%	2%	0%	0%	0	1		78	3	7	33	22	16	8	0	
Snowden	Cr	0%	0%	0%	0%	0	0		77	5	6	34	21	17	6	0	
QP00065.17L	Fr	2%	3%	5%	2%	0	1		70	8	6	32	17	14	8	1	
QP00114.03L	Fr	5%	1%	0%	2%	1	0		74	6	8	30	22	15	8	1	
QP00199.13LD	Fr	1%	6%	0%	0%	1	2		77	4	6	30	22	17	9	0	
Moyenne																	
Génotypes		3%	2%	1%	1%	0	1		75		7	32	20	16	7	1	
Témoins table		1%	2%	0%	2%	0	1		81		7	33	22	18	9	1	
Témoins croustilles		0%	0%	0%	0%	0	0										
Témoins frites		4%	1%	1%	0%	0	1										

Tableau: 16                      Essai mi-saison de 2009 à 2011, récolte à 120 jours, Moyenne de 8 années-stations  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles		Croustilles		Frites		Frites				
		Total Tm/ha	Rang	Vendable Tm/ha	Rang	47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes			Uniformité		Nov. (1-100)	Rang	Juin (1-100)	Rang	Nov. (1-100)	Rang	Juin (1-100)	Rang	
						(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang		(1-5)	Rang									
		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		2 a.s.		2 a.s.		2 a.s.		2 a.s.	
Chieftain	Ta	41,8	1	32,0	2	48	6	34	2	1	2	6	5	1	8	1	4	4	6	77	9	28	9			50	3		
Goldrush	Ta	33,7	6	25,0	6	47	6	34	2	0	3	6	3	0	4	1	8	3	8	81	7	30	8			44	7		
Hilite Russet	Fr	30,8	10	22,1	9	46	8	34	2	0	2	6	3	0	3	1	5	3	7	80	7	32	6			44	5	51	4
Shepody	Fr	33,3	7	24,1	7	52	4	30	7	0	2	6	8	0	1	1	10	3	7	87	4	54	2			57	2	57	3
Snowden	Cr	32,2	8	23,9	8	53	3	32	4	0	2	6	5	0	6	0	2	4	3	98	1	62	1	68	1	70	1		
QP00065.17L	Fr	29,0	11	19,3	11	47	4	33	3	0	2	6	2	0	5	1	7	4	2	91	1	40	2	48	3	44	3		
QP00114.03L	Fr	36,4	4	26,2	4	40	5	38	1	2	1	6	1	1	10	0	3	4	2	89	1	36	2	68	1	47	1	68	1
QP00199.13LD	Fr	36,0	5	25,1	5	47	4	31	2	0	1	6	4	0	7	2	11	3	4	77	3	32	2			38	2	35	2
QP01009.05Jp	Ta	38,0	3	28,5	3	51	3	34	1	0	1	6	2	1	9	0	1	3	3	87	1	28	2			36	2		
QP01086.11LJm	Fr	30,9	9	21,9	10	56	2	31	1	0	1	6	1	0	2	1	6	4	2	86	1	52	1	50	1	45	1	60	1
QP01134.02LRm	Fr	38,6	2	32,6	1	57	1	21	1	0	1	6	1	1	11	1	9	4	1	77	1	26	1			29	1		
Moyenne																													
Génotypes		33,9		24,9		50		32		0		6		0		1		4		86		40		59		46		54	
Témoins table		37,7		28,5		48		34		0		6		0		1		3		79									
Témoins croustilles		31,5		23,0		50		33		0		6		0		0		4		89		47		68					
Témoins frites		32,1		23,1		49		32		0		6		0		1		3		83						51		54	
Seuil																													
Témoins table				27,1								6																	
Témoins croustilles				21,9								5																	
Témoins frites				21,9								5																	
C.V. C.D. ppds (5%) F(génotypes)																													

Tableau: 16                      Essai mi-saison de 2009 à 2011, récolte à 120 jours, Moyenne de 8 années-stations  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Plans	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	
		5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	8 a.s.	8 a.s.		2 a.s.		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	
Chieftain	Ta	10%	3%	0%	3%	1	1		83	4	8	32	24	17	9	1	
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		79	5	7	34	20	18	8	1	
Hilite Russet	Fr	5%	3%	2%	1%	0	1		72	10	5	34	14	17	6	2	
Shepody	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		83	1	7	35	23	17	8	0	
Snowden	Cr	0%	0%	1%	0%	0	0		77	7	6	35	19	17	6	1	
QP00065.17L	Fr	3%	3%	5%	2%	0	1		68	11	6	32	16	14	7	2	
QP00114.03L	Fr	5%	2%	0%	2%	1	0		76	8	8	31	22	15	7	1	
QP00199.13LD	Fr	2%	7%	2%	2%	0	2		77	6	7	30	20	17	10	0	
QP01009.05Jp	Ta	5%	10%	0%	1%	1	0		83	1	6	31	23	17	8	0	
QP01086.11LJm	Fr	3%	0%	0%	0%	0	1		83	1	8	32	26	17	8	2	
QP01134.02LRm	Fr	19%	2%	0%	0%	1	1		74	9	6	28	19	18	10	0	
Moyenne																	
Génotypes		5%	3%	1%	1%	0	1		77		6	32	20	17	8	1	
Témoins table		5%	2%	0%	2%	0	1		81		7	33	22	18	9	1	
Témoins croustilles		3%	2%	2%	1%	0	0										
Témoins frites		3%	2%	1%	1%	0	1										



Tableau: 17                      Essai mi-saison de 2010 et 2011, récolte à 120 jours, 5 années-stations  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanauraie et Sainte-Croix

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres				Tubercules					Densité relative	Croustilles		Croustilles		Frites		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +		Apparence	Fissures	Difformes	Uniformité			Nov.		Juin		Nov.		Nov.	
		Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)		(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)			(1-100)		(1-100)		(1-100)		(1-100)	
		5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.		5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.		5 a.s.	2 a.s.		2 a.s.		2 a.s.		2 a.s.	
Chieftain	Ta	36,5	24,0	42	34	1		6	0	1	3		77	28				50			
Goldrush	Ta	32,3	20,6	41	31	0		6	0	1	3		80	30				52			
Hilite Russet	Fr	27,4	16,2	40	34	0		6	0	0	3		80	32				54		51	5
Shepody	Fr	28,7	18,1	49	29	0		5	0	2	3		86	54				68		57	4
Snowden	Cr	27,1	17,2	49	33	0		6	0	0	4		96	63		68		70			
										1	1										
QP00065.17L	Fr	25,7	13,7	41	33	0		6	0	1	4		90	45		48		51			
QP00114.03L	Fr	32,7	20,7	39	42	2		6	1	0	4		88	44		68		55		68	2
QP00199.13LD	Fr	31,8	19,3	43	29	0		5	0	2	3		77	38				46		35	6
QP01009.05Jp	Ta	31,3	19,8	45	36	0		6	0	0	4		86	28				36			
QP01086.11LJm	Fr	25,5	15,1	57	29	0		6	0	0	4		86	52		50		55		60	3
QP01134.02LRm	Fr	30,6	24,5	62	4	0		5	1	1	3		77	26				35			
QP02102.02L	Fr	29,1	17,6	41	34	0		5	1	1	3		84	35				61		77	1
QP02144.03	Ta	35,0	23,5	44	38	1		6	0	0	3		81	31				52			
QP02150.05N	Ta	32,1	21,2	42	42	1		7	0	1	4		94	33				47			
QP02228.08	Ta	34,3	21,5	40	36	0		7	0	1	4		81	33				42			
QP02263.02	Fr	36,7	22,1	44	37	0		6	0	0	3		92	53				68			
QP02266.03JL	Fr	31,5	17,0	43	34	0		7	0	0	#	###	81	18				42			
Moyenne																					
Génotypes		30,6	19,2	45	33	0		6	0	1	3		85	39		59		52		58	
Témoins table		34,4	22,3	41	33	1		6	0	1	3		79								
Témoins croustilles		27,2	16,7	44	33	0		6	0	0	4		88	48		68					
Témoins frites		27,9	17,6	49	31	0		6	0	1	3		91					69		57,0	
Seuil																					
Témoins table			21,2					5													
Témoins croustilles			15,8					5													
Témoins frites			16,7					5													
C.V.																					
C.D.																					
ppds (5%)																					
F(génotypes)																					

Tableau: 17

Essai mi-saison de 2010 et 2011, récolte à 120 jours, 5 années-stations  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)		Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Défiltement (1-10)	Noircissement (0-10)	
Marché						5 a.s.	5 a.s.		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.		
Chieftain	Ta	17%	0%	0%	0%	0	1		83	3	8	33	24	17	9	1	
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		79	7	6	33	21	17	9	1	
Hilite Russet	Fr	3%	0%	3%	0%	0	0		69	16	5	33	13	17	7	1	
Shepody	Fr	3%	3%	0%	0%	0	2		82	4	6	35	23	17	8	0	
Snowden	Cr	0%	0%	0%	0%	0	0		75	9	6	35	17	17	6	1	
QP00065.17L	Fr	7%	7%	0%	0%	1	1		68	17	6	30	18	12	7	2	
QP00114.03L	Fr	10%	0%	0%	0%	0	0		76	8	8	35	21	14	7	1	
QP00199.13LD	Fr	3%	3%	3%	3%	0	2		81	5	7	33	21	17	9	0	
QP01009.05Jp	Ta	0%	0%	0%	0%	0	0		87	1	6	34	23	17	8	0	
QP01086.11LJm	Fr	7%	0%	0%	0%	0	0		81	5	9	33	25	16	7	2	
QP01134.02LRm	Fr	27%	3%	0%	0%	1	1		75	9	6	30	18	17	9	1	
QP02102.02L	Fr	13%	0%	0%	0%	1	1		75	11	6	28	23	17	9	3	
QP02144.03	Ta	7%	7%	3%	0%	0	0		74	12	7	31	23	15	6	2	
QP02150.05N	Ta	17%	3%	0%	0%	0	1		71	15	5	30	18	16	7	2	
QP02228.08	Ta	3%	3%	3%	0%	0	1		72	14	6	33	14	17	8	0	
QP02263.02	Fr	7%	0%	0%	0%	0	0		83	2	6	34	24	17	8	2	
QP02266.03JL	Fr	27%	0%	0%	0%	0	0		73	13	6	31	19	16	8	1	
Moyenne																	
Génotypes						0	1		76		6	32	20	16	8	1	
Témoins table						0	1		81		7	33	22	17	9	1	
Témoins croustilles						0	0										
Témoins frites						0	1										

Tableau: 18  
Essai mi-saison de 2011, récolte à 120 jours, moyenne de 2 années-stations  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie

Génotypes	Nécess.	Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites										
		Total Tm/ha	Reqs	Vendable Tm/ha	Reqs	47 à 76 mm (%)	Reqs	76 à 114 mm (%)	Reqs	115 mm & + (%)	Reqs	Apparence (1-9)	Reqs	Fissures (0-3)	Reqs	Difformes (0-3)	Reqs	Uniformité (1-5)	Reqs												
																							2 a.s.	2 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.
																							1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.
Chieftain	Ta	38,4	8	30,9	10	65	15	2	29	0	1	6	25	1	20	1	7	3	12	77	34	28	24	50	11						
Goldrush	Ta	31,4	26	25,5	24	64	15	4	22	0	1	7	2	0	4	1	11	4	5	82	21	30	21	42	21						
Hilite Russet	Fr	30,7	29	23,5	28	66	10	2	31	0	1	6	6	0	11	1	20	3	14	80	27	32	15	45	17						
Shepody	Fr	30,1	31	24,4	26	69	3	2	27	0	1	6	8	0	4	2	36	3	24	89	5	54	2	62	4						
Snowden	Cr	25,4	34	19,1	34	68	4	3	25	0	1	5	33	1	31	1	30	3	11	94	1	63	1	70	1						
QP00065.17L	Fr	21,3	36	14,3	36	66	10	3	24	0	1	6	31	1	20	2	33	3	11	86	10	26	25	38	26						
QP00114.03L	Fr	33,8	22	27,0	23	61	23	14	2	0	1	5	35	1	31	1	11	3	5	88	4	31	15	43	15						
QP00199.13LD	Fr	31,3	27	23,0	29	66	5	0	29	0	1	6	26	0	11	2	33	3	23	77	26	25	30	39	25						
QP01009.05Jp	Ta	31,3	28	22,6	30	60	23	10	4	0	1	6	28	1	31	1	20	3	12	81	21	28	24	36	25						
QP01086.11LJm	Fr	26,4	33	17,4	35	65	12	2	22	0	1	6	11	1	20	2	33	3	13	84	10	44	4	43	15						
QP01134.02LRm	Fr	30,6	30	24,5	25	62	17	4	15	0	1	6	31	1	20	1	20	3	13	77	24	26	25	35	31						
QP02102.02L	Fr	24,7	35	20,6	33	60	21	10	4	0	1	5	33	1	29	1	20	3	24	78	23	35	11	50	11						
QP02144.03	Ta	37,6	10	30,7	11	66	8	6	11	0	1	6	28	0	8	1	11	3	20	81	15	31	15	52	5						
QP02150.05N	Ta	34,7	19	28,6	19	55	23	17	1	0	1	7	3	0	11	1	30	3	13	94	1	33	12	47	15						
QP02228.08	Ta	34,6	20	29,8	15	64	12	4	15	0	1	6	20	1	36	1	32	3	15	80	20	33	12	42	21						
QP02258.03N	Ta	31,4	25	24,1	27	61	15	9	5	0	1	6	14	1	20	1	11	3	15	82	13	31	15	36	25						
QP02263.02	Cr	36,6	14	27,1	22	61	15	12	1	0	1	6	15	0	11	1	20	3	15	90	2	53	3	68	2						
QP02266.03JL	Fr	31,9	24	22,6	31	65	9	5	11	0	1	6	8	1	29	1	20	3	12	80	17	18	34	28	34						
QP03007.02	Ta	40,3	3	34,8	4	62	14	8	4	0	1	6	20	1	31	1	7	3	15	81	13	29	23	42	21						
QP03009.06NF+	Ta	33,9	21	29,5	17	59	15	6	6	0	1	6	14	1	17	0	5	3	15	81	15	42	5	50	11						
QP03034.02L	Ta	39,6	6	30,3	12	67	6	3	11	0	1	6	17	0	10	1	11	4	6	84	8	18	34	28	34						
QP03044.03LMN	Ta	36,4	15	29,2	15	70	1	1	14	0	1	6	28	0	1	1	20	3	11	86	6	17	36	27	36						
QP03046.05MN	Ta	36,1	17	29,8	14	63	10	5	9	0	1	6	17	0	11	1	7	4	1	88	2	27	27	50	11						
QP03105.01L	Fr	32,5	23	28,0	21	64	8	2	11	0	1	6	4	0	1	1	11	4	2	85	5	42	5	56	5						
QP03146.06L	Fr	35,8	15	28,3	20	63	9	9	3	0	1	6	22	0	6	0	2	3	5	83	5	30	21	31	33						
QP03147.07	Ta	36,9	12	31,9	5	58	10	11	1	0	1	6	26	1	20	1	20	3	11	82	7	37	10	53	6						
QP03182.01	Ta	43,0	1	37,4	1	67	5	6	4	0	1	6	23	1	17	1	20	3	9	87	3	25	30	35	31						
QP03248.08F+	Ta	39,0	7	33,1	7	56	9	7	3	0	1	5	36	1	20	1	29	3	9	76	5	25	30	37	27						
QP03255.01F+	Ta	40,1	4	35,2	3	61	8	9	1	0	1	6	11	0	6	0	1	3	6	94	1	42	5	65	3						
QP03255.02F+	Ta	39,8	5	33,4	6	66	5	5	3	0	1	6	5	1	31	0	5	4	4	81	5	32	15	51	9						
QP03255.04L	Ta	36,1	16	29,8	15	67	3	6	2	0	1	6	17	1	17	1	11	3	4	83	3	33	12	43	15						
QP03256.02LR	Fr	26,4	32	22,5	32	69	1	0	5	0	1	6	8	0	11	1	11	4	2	88	1	41	8	50	11						
QP03257.06LR	Fr	37,6	11	30,3	13	68	1	2	4	0	1	7	1	1	28	1	7	4	1	81	3	41	8	53	6						
QP03296.07TL	Fr	36,8	13	31,0	9	64	3	7	1	0	1	6	6	1	20	1	11	3	2	87	1	28	24	40	24						
QP03296.28	Ta	40,7	2	35,4	2	65	2	4	1	0	1	6	24	0	8	0	2	4	1	83	1	32	15	51	9						
QP03310.06	Ta	37,7	9	34,1	5	67	1	2	1	0	1	6	11	0	1	0	2	3	1	75	1	24	33	36	25						
Moyenne																															
Génotypes		34,1		27,7		64		6		0		6		1		1		3		84		33		45							
Témoins table		34,9		28,2		65		3		0		6		0		1		4		79											
Témoins croustilles		28,1		21,3		67		2		0		6		1		1		3		87		48									
Témoins frites		30,4		24,0		67		2		0		6		0		1		3		84				54							
Seuil																															
Témoins table				26,8								6																			
Témoins croustilles				20,2								5																			
Témoins frites				22,8								6																			
C.V.																															
C.D.																															
ppds (5%)																															
F(génotypes)																															

Tableau: 18

Essai mi-saison de 2011, récolte à 120 jours, moyenne de 2 années-stations  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire		Couleur	Texture	Couleur	Goût	Défillement	Noircissement	
									(1-100)	(1-10)	(1-40)	(1-30)	(1-20)	(1-10)	(0-10)		
Méthode		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	
Chieftain	Ta	17%	0%	0%	0%	1	0%		80	12	8	32	22	16	10	2	
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		82	5	7	34	22	17	9	1	
Hilite Russet	Fr	3%	0%	3%	0%	0	1		63	34	6	35	7	16	5	3	
Shepody	Fr	3%	3%	0%	0%	0	2		82	5	6	35	24	16	7	0	
Snowden	Gr	0%	0%	0%	0%	1	1		71	27	7	35	13	17	6	1	
QP00065.17L	Fr	7%	7%	0%	0%	1	2		53	36	4	24	15	5	9	5	
QP00114.03L	Fr	10%	0%	0%	0%	1	1		76	18	8	35	19	17	5	1	
QP00199.13LD	Fr	3%	3%	3%	3%	0	2		77	17	7	34	17	17	9	0	
QP01009.05Jp	Ta	0%	0%	0%	0%	1	1		81	9	5	34	22	16	9	0	
QP01086.11LJm	Fr	7%	0%	0%	0%	1	2		80	12	8	32	26	15	7	3	
QP01134.02LRm	Fr	27%	3%	0%	0%	1	1		75	19	6	30	18	17	10	1	
QP02102.02L	Fr	13%	0%	0%	0%	1	1		73	23	5	26	21	16	10	5	
QP02144.03	Ta	7%	7%	3%	0%	0	1		75	19	7	28	26	15	6	3	
QP02150.05N	Ta	17%	3%	0%	0%	0	1		64	33	4	26	13	16	9	2	
QP02228.08	Ta	3%	3%	3%	0%	1	1		73	23	6	32	16	16	9	0	
QP02258.03N	Ta	0%	0%	0%	0%	1	1		80	12	6	33	24	16	7	3	
QP02263.02	Gr	7%	0%	0%	0%	0	1		84	3	6	33	25	17	9	3	
QP02266.03JL	Fr	27%	0%	0%	0%	1	1		74	22	7	28	23	15	8	0	
QP03007.02	Ta	3%	0%	0%	0%	1	1		81	9	6	34	21	17	9	1	
QP03009.06NF+	Ta	3%	10%	0%	0%	1	0		79	16	8	31	24	16	8	0	
QP03034.02L	Ta	3%	7%	0%	0%	0	1		69	30	5	30	17	15	7	1	
QP03044.03LMN	Ta	0%	3%	0%	0%	0	1		66	32	7	33	13	16	4	8	
QP03046.05MN	Ta	3%	0%	0%	0%	0	1		71	27	7	35	15	16	5	3	
QP03105.01L	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		80	12	6	36	22	18	4	3	
QP03146.06L	Fr	7%	0%	0%	0%	0	0		62	35	6	31	7	17	7	3	
QP03147.07	Ta	3%	0%	0%	0%	1	1		82	5	7	36	19	17	10	0	
QP03182.01	Ta	7%	7%	0%	0%	1	1		82	5	6	37	18	17	10	3	
QP03248.08F+	Ta	13%	3%	0%	0%	1	1		73	23	7	30	18	16	9	0	
QP03255.01F+	Ta	0%	3%	0%	0%	0	0		81	9	5	35	23	16	7	1	
QP03255.02F+	Ta	0%	3%	0%	0%	1	0		83	4	6	35	24	17	7	0	
QP03255.04L	Ta	17%	0%	0%	0%	1	1		71	27	7	29	18	16	8	0	
QP03256.02LR	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		88	1	9	35	27	18	8	1	
QP03257.06LR	Fr	0%	0%	0%	0%	1	1		69	30	8	35	8	18	8	2	
QP03296.07TL	Fr	10%	0%	0%	0%	1	1		72	26	5	36	15	15	6	0	
QP03296.28	Ta	0%	3%	0%	0%	0	0		75	19	6	35	18	16	6	1	
QP03310.06	Ta	3%	0%	7%	0%	0	0		85	2	6	35	24	16	10	1	
Moyenne																	
Génotypes		6%	2%	1%	0%	1	1		75	12	6	33	19	16	8	2	
Témoins table		8%	0%	0%	0%	0	1		81	5	8	33	22	17	10	2	
Témoins croustilles		2%	0%	2%	0%	1	1										
Témoins frites		3%	2%	2%	0%	0	1										

Tableau: 19  
Essai mi-saison de 2011, récolte à 120 jours  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Notes	Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites			
		Total		Vendable		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité						
		Tm/ha	Best	Tm/ha		(%)	Best	(%)	Best	(%)	Best	(1-9)	Best	(0-3)	Best	(0-3)	Best	(1-5)	Best		Nov.	Best		
		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.	(1-100)	Best		
Chieftain	Ta	35,0	17	27,4	17	43	12	4	25	0	1	5	29	1	20	1	7	3	10	79	29	28		50
Goldrush	Ta	32,9	19	25,1	19	44	9	2	27	0	1	6	1	0	4	1	11	3	12	86	12	30		42
Hilite Russet	Fr	28,5	23	18,1	26	44	9	3	26	0	1	6	9	0	11	1	20	3	20	81	25	32		45
Shepody	Fr	26,8	26	20,5	24	43	9	4	25	0	1	6	4	0	4	2	36	3	30	91	6	54		62
Snowden	Cr	15,0	34	9,5	34	43	11	5	22	0	1	5	30	1	31	1	30	3	23	93	3	63		70
QP00065.17L	Fr	14,6	35	5,9	36	45	1	0	30	0	1	4	32	1	20	2	33	3	16	76	29	26		38
QP00114.03L	Fr	30,8	21	21,3	23	36	30	20	1	0	1	3	36	1	31	1	11	3	16	92	4	31		43
QP00199.13LD	Fr	21,0	32	12,2	32	45	1	0	29	0	1	5	21	0	11	2	33	3	29	83	16	25		39
QP01009.05Jp	Ta	23,7	30	16,2	31	41	13	9	15	0	1	4	32	1	31	1	20	3	23	79	23	28		36
QP01086.11LJm	Fr	19,3	33	10,7	33	43	5	5	20	0	1	6	9	1	20	2	33	3	20	83	16	44		43
QP01134.02LRm	Fr	24,4	29	16,8	30	41	10	8	15	0	1	4	32	1	20	1	20	3	16	77	23	26		35
QP02102.02L	Fr	13,1	36	8,1	35	36	25	19	1	0	1	5	14	1	29	1	20	3	23	75	25	35		50
QP02144.03	Ta	38,3	6	29,2	11	39	19	13	6	0	1	4	32	0	8	1	11	2	35	84	13	31		52
QP02150.05N	Ta	25,4	27	17,1	28	36	22	19	2	0	1	6	4	0	11	1	30	3	23	86	9	33		47
QP02228.08	Ta	28,7	22	22,0	22	41	10	8	15	0	1	5	30	1	36	1	32	3	33	76	22	33		42
QP02258.03N	Ta	24,5	25	18,1	27	41	11	10	11	0	1	5	21	1	20	1	11	3	30	83	14	31		36
QP02263.02	Cr	32,5	20	22,4	21	36	20	19	1	0	1	5	14	0	11	1	20	3	30	87	7	53		68
QP02266.03JL	Fr	28,5	23	19,7	25	43	7	4	15	0	1	6	9	1	29	1	20	3	23	80	17	18		28
QP03007.02	Ta	40,5	4	32,2	4	41	9	9	10	0	1	5	21	1	31	1	7	2	34	84	11	29		42
QP03009.06NF+	Ta	35,4	16	28,5	14	40	13	12	5	0	1	5	14	1	17	0	5	2	36	87	7	42		50
QP03034.02L	Ta	35,7	14	28,7	13	44	3	1	15	0	1	5	14	0	10	1	11	4	8	82	13	18		28
QP03044.03LMN	Ta	33,9	15	26,5	15	45	2	1	14	0	1	5	14	0	1	1	20	3	12	84	10	17		27
QP03046.05MN	Ta	36,8	9	30,4	8	42	5	6	10	0	1	5	21	0	11	1	7	4	2	91	4	27		50
QP03105.01L	Fr	28,3	25	23,9	20	44	4	2	10	0	1	6	4	0	1	1	11	4	2	91	4	42		56
QP03146.06L	Fr	35,7	13	28,1	15	38	11	15	2	0	1	5	21	0	6	0	2	3	10	85	6	30		31
QP03147.07	Ta	36,3	11	28,4	15	37	11	18	1	0	1	6	4	1	20	1	20	3	14	85	6	37		53
QP03182.01	Ta	39,8	5	31,6	5	40	6	10	5	0	1	5	14	1	17	1	20	3	20	89	4	25		35
QP03248.08F+	Ta	36,8	9	29,9	10	40	5	12	2	0	1	5	21	1	20	1	29	3	23	77	9	25		37
QP03255.01F+	Ta	43,9	2	37,3	2	40	5	10	4	0	1	5	14	0	6	0	1	4	8	95	2	42		65
QP03255.02F+	Ta	41,0	3	33,3	3	40	5	11	3	0	1	6	4	1	31	0	5	4	6	83	4	32		51
QP03255.04L	Ta	36,1	12	29,1	12	40	5	11	2	0	1	5	21	1	17	1	11	3	16	78	6	33		43
QP03256.02LR	Fr	21,3	31	17,0	29	45	1	1	5	0	1	6	9	0	11	1	11	4	2	96	1	41		50
QP03257.06LR	Fr	38,3	7	30,5	7	44	1	1	4	0	1	6	1	1	25	1	7	4	1	83	3	41		53
QP03296.07TL	Fr	37,8	5	30,4	9	39	3	13	1	0	1	6	9	1	20	1	11	3	14	93	1	28		40
QP03296.28	Ta	45,2	1	38,6	1	41	2	8	1	0	1	5	21	0	8	0	2	4	2	86	1	32		51
QP03310.06	Ta	35,5	15	31,6	6	44	1	2	1	0	1	6	1	0	1	0	2	4	6	81	1	24		36
Moyenne																								
Génotypes		31,0		23,6		41		8		0		5		1		1		3		85		33		45
Témoins table		33,9		26,2		44		3		0		6		0		1		3		83				
Témoins croustilles		15,0		9,5		43		5		0		5		1		1		3		93		63		
Témoins frites		27,7		19,3		44		3		0		6		0		1		3		86				54
Seuil																								
Témoins table				24,9								5												
Témoins croustilles				9,1								4												
Témoins frites				18,3								5												
C.V.		9%		13%								10%								4%				
C.D.		93%		94%								77%								87%				
ppds (5%)		4%		4%								1%								5%				
F(génotypes)		0%		0%								0%								0%				

Tableau: 19

Essai mi-saison de 2011, récolte à 120 jours  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire		Couleur	Texture	Couleur	Goût	Défillement	Noircissement	
									(1-100)	(1-10)	(1-40)	(1-30)	(1-20)	(1-10)	(0-10)		
Méthode		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	
Chieftain	Ta	17%	0%	0%	0%	1	1		80	8	32	22	16	10	2		
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		82	7	34	22	17	9	1		
Hilite Russet	Fr	3%	0%	3%	0%	0	1		63	6	35	7	16	5	3		
Shepody	Fr	3%	3%	0%	0%	0	2		82	6	35	24	16	7	0		
Snowden	Gr	0%	0%	0%	0%	1	1		71	7	35	13	17	6	1		
QP00065.17L	Fr	7%	7%	0%	0%	1	2		53	4	24	15	5	9	5		
QP00114.03L	Fr	10%	0%	0%	0%	1	1		76	8	35	19	17	5	1		
QP00199.13LD	Fr	3%	3%	3%	3%	0	2		77	7	34	17	17	9	0		
QP01009.05Jp	Ta	0%	0%	0%	0%	1	1		81	5	34	22	16	9	0		
QP01086.11LJm	Fr	7%	0%	0%	0%	1	2		80	8	32	26	15	7	3		
QP01134.02LRm	Fr	27%	3%	0%	0%	1	1		75	6	30	18	17	10	1		
QP02102.02L	Fr	13%	0%	0%	0%	1	1		73	5	26	21	16	10	5		
QP02144.03	Ta	7%	7%	3%	0%	0	1		75	7	28	26	15	6	3		
QP02150.05N	Ta	17%	3%	0%	0%	0	1		64	4	26	13	16	9	2		
QP02228.08	Ta	3%	3%	3%	0%	1	1		73	6	32	16	16	9	0		
QP02258.03N	Ta	0%	0%	0%	0%	1	1		80	6	33	24	16	7	3		
QP02263.02	Gr	7%	0%	0%	0%	0	1		84	6	33	25	17	9	3		
QP02266.03JL	Fr	27%	0%	0%	0%	1	1		74	7	28	23	15	8	0		
QP03007.02	Ta	3%	0%	0%	0%	1	1		81	6	34	21	17	9	1		
QP03009.06NF+	Ta	3%	10%	0%	0%	1	0		79	8	31	24	16	8	0		
QP03034.02L	Ta	3%	7%	0%	0%	0	1		69	5	30	17	15	7	1		
QP03044.03LMN	Ta	0%	3%	0%	0%	0	1		66	7	33	13	16	4	8		
QP03046.05MN	Ta	3%	0%	0%	0%	0	1		71	7	35	15	16	5	3		
QP03105.01L	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		80	6	36	22	18	4	3		
QP03146.06L	Fr	7%	0%	0%	0%	0	0		62	6	31	7	17	7	3		
QP03147.07	Ta	3%	0%	0%	0%	1	1		82	7	36	19	17	10	0		
QP03182.01	Ta	7%	7%	0%	0%	1	1		82	6	37	18	17	10	3		
QP03248.08F+	Ta	13%	3%	0%	0%	1	1		73	7	30	18	16	9	0		
QP03255.01F+	Ta	0%	3%	0%	0%	0	0		81	5	35	23	16	7	1		
QP03255.02F+	Ta	0%	3%	0%	0%	1	0		83	6	35	24	17	7	0		
QP03255.04L	Ta	17%	0%	0%	0%	1	1		71	7	29	18	16	8	0		
QP03256.02LR	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		88	9	35	27	18	8	1		
QP03257.06LR	Fr	0%	0%	0%	0%	1	1		69	8	35	8	18	8	2		
QP03296.07TL	Fr	10%	0%	0%	0%	1	1		72	5	36	15	15	6	0		
QP03296.28	Ta	0%	3%	0%	0%	0	0		75	6	35	18	16	6	1		
QP03310.06	Ta	3%	0%	7%	0%	0	0		85	6	35	24	16	10	1		
Moyenne																	
Génotypes		6%	2%	1%	0%	1	1		75	6	33	19	16	8	2		
Témoins table		8%	0%	0%	0%	0	1		81	8	33	22	17	10	2		
Témoins croustilles		0%	0%	0%	0%	1	1		71	7	35	13	17	6	1		
Témoins frites		3%	2%	2%	0%	0	1		73	6	35	16	16	6	2		

Caractères agronomiques à la station de Lanoraie																									
Génotypes	Méth	Rendement		Calibres						Tubercules				Densité relative	Croustilles		Frites								
		Total		Vendable		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité							
		1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	Nov.	Rec	Nov.	Rec
		1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	1 a.s.	Rec	Nov.	Rec	Nov.	Rec
Chieftain	Ta	41,9	4	34,3	8	86	22	0	26	0	1	7	17					3	27	74	32				
Goldrush	Ta	30,0	35	26,0	33	85	23	6	7	0	1	7	6					4	2	77	30				
Hilite Russet	Fr	33,0	32	29,0	27	89	11	0	24	0	1	7	12					4	9	79	22				
Shepody	Fr	33,4	31	28,3	31	94	3	1	23	0	1	7	25					4	12	86	8				
Snowden	Cr	35,7	27	28,6	29	93	4	0	23	0	1	6	27					4	2	95	2				
QP00065.17L	Fr	28,1	36	22,7	36	88	13	6	6	0	1	7	15					4	8	95	2				
QP00114.03L	Fr	36,7	19	32,7	13	85	18	9	4	0	1	7	1					4	2	84	10				
QP00199.13LD	Fr	41,7	5	33,8	9	88	12	0	21	0	1	7	23					3	22	71	28				
QP01009.05Jp	Ta	38,9	11	28,9	28	79	25	11	2	0	1	7	6					4	2	82	11				
QP01086.11LJm	Fr	33,4	30	24,0	35	87	14	0	20	0	1	7	19					4	8	85	6				
QP01134.02LRm	Fr	36,7	18	32,2	15	83	18	0	20	0	1	7	13					4	11	77	23				
QP02102.02L	Fr	36,2	22	33,1	11	83	18	0	20	0	1	6	23					3	24	80	12				
QP02144.03	Ta	37,0	18	32,2	18	93	3	0	20	0	1	7	6					4	8	78	20				
QP02150.05N	Ta	43,9	2	40,1	2	73	22	14	1	0	1	7	1					4	8	101	1				
QP02228.08	Ta	40,5	8	37,6	3	87	13	0	19	0	1	7	3					4	2	83	8				
QP02258.03N	Ta	38,4	14	30,1	24	80	18	8	2	0	1	7	1					4	5	81	6				
QP02263.02	Cr	40,8	7	31,7	20	86	13	4	6	0	1	7	9					4	9	92	1				
QP02266.03JL	Fr	35,4	28	25,4	34	87	12	5	4	0	1	7	9					4	2	80	8				
QP03007.02	Ta	40,0	9	37,4	4	83	14	8	2	0	1	7	6					4	8	78	15				
QP03009.06NF+	Ta	32,5	33	30,5	23	79	15	1	12	0	1	7	3					4	4	74	15				
QP03034.02L	Ta	43,5	3	31,8	19	89	8	6	2	0	1	7	10					4	7	85	4				
QP03044.03LMN	Ta	38,8	12	31,9	18	95	1	1	11	0	1	6	13					3	11	88	2				
QP03046.05MN	Ta	35,3	29	29,2	28	84	10	3	4	0	1	7	3					4	1	85	3				
QP03105.01L	Fr	36,7	20	32,0	17	84	10	1	9	0	1	7	4					4	4	79	7				
QP03146.06L	Fr	35,8	25	28,5	30	88	9	3	3	0	1	7	5					4	5	81	4				
QP03147.07	Ta	37,6	15	35,3	7	79	10	4	2	0	1	6	10					2	11	79	6				
QP03182.01	Ta	46,2	1	43,1	1	93	3	2	4	0	1	6	8					3	8	85	3				
QP03248.08F+	Ta	41,2	6	36,3	6	72	9	2	4	0	1	6	9					3	9	74	8				
QP03255.01F+	Ta	36,3	21	33,1	11	81	8	9	1	0	1	7	2					3	7	92	1				
QP03255.02F+	Ta	38,6	13	33,5	10	92	4	0	5	0	1	7	4					3	6	79	4				
QP03255.04L	Ta	36,1	24	30,6	22	94	1	1	4	0	1	7	2					4	1	87	1				
QP03256.02LR	Fr	31,5	34	28,1	32	93	1	0	4	0	1	7	3					4	3	80	1				
QP03257.06LR	Fr	36,8	17	30,1	25	92	1	2	1	0	1	7	1					4	1	79	2				
QP03296.07TL	Fr	35,7	26	31,6	21	88	3	2	1	0	1	7	1					4	1	80	1				
QP03296.28	Ta	36,2	23	32,2	14	89	2	0	2	0	1	7	1					4	1	79	1				
QP03310.06	Ta	40,0	10	36,7	5	90	1	2	1	0	1	6	1					3	1	69	1				
Moyenne																									
Génotypes		37,3		31,8		86		3		0		7						4		82					
Témoins table		35,9		30,1		85		3		0		7						4		76					
Témoins croustilles		35,7		28,6		93		0		0		6						4		95					
Témoins frites		33,2		28,6		91		0		0		7						4		83					
Seuil																									
Témoins table				28,6								6													
Témoins croustilles				27,2								6													
Témoins frites				27,2								6													
C.V.		9%		12%								6%								4%					
C.D.		77%		79%								79%								89%					
ppds (5%)		5%		5%								1%								5%					
F(génotypes)		0%		0%								0%								0%					

