



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	$m-1$	$\sigma_e^2 + n \sum_{j=1}^m g_i^2 / (m-1)$
Sites	$n-1$	$\sigma_e^2 + m \sigma_\lambda^2$
Génotypes x sites	$(n-1)(m-1)$	σ_ϵ^2

Où μ est la moyenne de l'essai, g l'effet génotypique, λ 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

AVANT-PROPOS	2
INTRODUCTION	3
CARACTÉRISTIQUES DES CLONES QP	7
ESSAIS RÉGIONAUX HÂTIFS QP	8
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	Statu	
		Forme	Couleur peau	Couleur chair	Profondeur des yeux			
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/Agitalo	Oblongue	jaune	Jaune Moyen	Moyens		Table/frite	Ms
QP01100.01	QP91089.14/Phu 22	Oblongue	Chamois	Blanche	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/AF1763-2	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	Rendement			Calibres			Tubercules					Densité relative	Croustilles	Frites							
	Marché	Total Tm/ha	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)		76 à 114 mm (%)		115 mm & + (%)		Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Maturité (1-5)							
		10 a.s.	10 a.s.		Rang		Rang		Rang		Rang		Rang								
Andover	ta	25,6	19,5	65	4	15	3	0	1	7	1	0	1	1	3	1	3	1	76	2	
Envol	ta	26,5	20,8	66	2	16	2	0	1	6	4	0	2	1	1	3	1	3	3	78	1
Eramosa	ta	30,1	23,3	68	1	17	1	0	1	6	2	0	3	1	1	3	1	3	2	72	4
QP00173.01	ta	25,9	19,9	66	3	13	4	0	1	6	3	0	4	1	1	3	1	2	4	75	3
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																					
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	Rendement		Calibres			Tubercules						Densité relative	Croustilles Nov.	Frites Nov.	
	Marché	Total Tm/ha	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Maturité (1-5)				
		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		24,3	19,4	63	20	2	0	1	1	2	3	1	3	1	76
Envol		26,1	21,3	62	20	2	0	1	2	0	1	1	3	1	75
Eramosa		29,0	23,9	65	22	1	0	1	2	0	1	1	2	3	70
QP00173.01		25,9	20,7	61	18	5	0	1	2	0	1	1	2	5	73
QP01061.15D		29,8	23,5	62	20	2	0	1	6	1	6	1	2	5	70
QP01100.01		27,4	21,8	62	18	5	0	1	2	0	1	0	1	3	63
Moyenne															
Génotypes		27,7	22,0	62	19	0	6	0	1	3	2		69		
Témoins table		25,9	20,7	61	18	0	6	0	1	3	2		73		
Témoins croustilles															
Témoins frites															
Seuil															
Témoins table			19,7				5								
Témoins croustilles															
Témoins 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 Nov.	Frites Nov.						
	Marché	Total Tm/ha	Rend.	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Maturité (1-5)									
		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	24,5	4	18,8	5	51	2	23	6	0	1	6	1	0	1	3	78	3			
Envol	Ta	23,5	6	18,1	7	46	10	24	3	0	1	5	8	1	9	1	2	4	74	4	
Eramosa	Ta	27,0	2	20,4	2	50	3	24	5	0	1	6	1	0	1	3	3	8	72	8	
QP00173.01	Ta	24,3	5	18,9	4	47	9	22	8	0	1	5	8	0	1	3	3	1	72	6	
QP01061.15D	Ta	27,8	1	20,8	1	49	7	23	7	0	1	5	8	1	9	1	3	7	70	9	
QP01100.01	Ta	24,8	3	18,5	6	48	8	21	10	0	1	6	1	0	1	3	1	9	60	10	
QP02003.07	Ta	22,0	10	16,1	9	50	4	24	4	0	1	6	1	0	1	2	10	3	72	7	
QP02075.03	Ta	22,3	9	15,7	10	49	5	25	1	0	1	6	1	0	1	1	3	2	79	2	
QP02102.02L	Ta	23,1	7	19,1	3	49	6	24	2	0	1	6	1	0	1	3	1	3	74	5	
QP02222.03J	Ta	22,6	8	17,6	8	53	1	22	9	0	1	6	1	0	1	3	3	1	2	82	1
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																					
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 Nov.	Frites Nov.							
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Fissures	Diformes	Uniformité	Maturité										
		Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)										
		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.									
Andover	Ta	28,3	25,5	73	1	0	14	0	1	7	3	0	7	1	10	3	11	3	8	78	8
Envol	Ta	23,9	20,8	65	6	2	1	0	1	5	14	1	16	1	7	3	10	2	4	83	2
Eramosa	Ta	30,2	27,0	70	7	0	10	0	1	6	5	0	11	3	6	3	8	3	10	75	10
QP00173.01	Ta	26,5	23,6	68	8	0	16	0	1	6	9	0	5	2	14	3	13	2	1	79	6
QP01061.15D	Ta	32,2	27,8	66	8	0	12	0	1	5	16	0	7	2	12	4	1	3	11	71	14
QP01100.01	Ta	28,8	24,8	68	9	0	11	0	1	6	7	0	1	1	4	3	5	3	11	66	16
QP02003.07	Ta	22,6	19,6	66	14	2	2	0	1	6	8	0	5	3	16	3	9	3	8	73	11
QP02075.03	Ta	22,8	20,2	68	8	1	8	0	1	7	1	0	3	1	1	2	16	2	2	81	5
QP02102.02L	Ta	24,4	21,5	72	3	1	5	0	1	6	6	0	1	1	1	3	8	3	14	79	6
QP02222.03J	Ta	26,3	23,8	71	4	0	12	0	1	7	2	0	3	1	3	3	6	2	5	86	1
QP03009.06NF+	Ta	33,8	29,6	68	11	1	3	0	1	5	11	1	12	1	11	3	4	3	13	82	3
QP03034.04	Ta	32,6	29,3	71	5	1	7	0	1	6	4	0	7	1	9	3	7	3	7	67	5
QP03105.01L	Ta	26,1	21,4	67	2	1	4	0	1	5	12	1	18	2	18	3	4	3	6	77	9
QP03248.08F+	Ta	27,6	24,1	72	2	0	9	0	1	5	15	1	18	1	6	3	3	3	6	73	11
QP03255.01F+	Ta	27,4	23,7	70	6	1	6	0	1	6	10	0	7	1	7	3	2	2	6	82	3
QP03255.02F+	Ta	25,4	20,8	63	6	0	15	0	1	5	8	1	16	1	4	3	12	2	3	72	13
Moyenne																					
Génotypes		26,8	22,9	69	1	0	5	1	1	3	3	3	76								
Témoins table		26,8	22,8	70	1	0	5	1	1	3	3	3	75								
Témoins croustilles																					
Témoins frites																					
Seuil																					
Témoins table				21,6																	
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	Vendant	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Fissures	Diformes	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.	1 a.s.	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)								
Andover	Ta	22,4	8	20,0	6	87	1	0	1	0	1	7	1	0	4	4	2	8	78	8			
Envol	Ta	16,3	3	11,5	5	65	14	0	1	0	1	4	3	0	5	1	11	4	2	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		
QP00173.01	Ta	21,4	10	15,3	10	69	12	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	15	0	1	0	1	4	6	1	11	1	11	4	14	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	16
QP02003.07	Ta	13,2	6	8,9	16	66	8	0	1	0	1	4	5	0	10	1	15	4	14	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	6	12,1	13	84	3	0	1	0	1	5	6	0	1	0	1	4	7	3	5	79	6
QP02222.03J	Ta	15,7	14	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	14	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	5	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	14	62	16	0	1	0	1	4	12	1	15	0	4	3	6	1	2	72	8
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																							
Témoins croustilles																							
Témoins frites																							
C.V.		13%		18%																			
C.D.		92%		89%																			
ppds (5%)		4%		5%																			
F(génotypes)		0%		0%																			
												4											

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 à la station de Sainte-Croix

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	Rendement		Calibres			Tubercules					Densité relative	Croustilles Nov.	Frites Nov.										
	Marché	Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Fissures	Diformes	Uniformité	Maturité												
		Tm/ha	Rang	Tm/ha	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.									
Andover	ta	30,4	4	26,5	4	77	4	16	1	0	1	7	2	0	1	1	1	4	1	3	3	80	2
Envol	ta	32,7	2	28,6	2	80	1	14	3	0	1	6	3	0	1	1	1	4	1	2	1	78	3
Eramosa	ta	35,9	1	30,3	1	79	2	13	4	0	1	7	1	0	1	1	1	4	1	3	3	76	4
QP00173.01	ta	32,2	3	27,3	3	77	3	15	2	0	1	6	4	0	1	1	1	3	4	2	1	84	1
Moyenne																							
Génotypes		34,0		28,8		78		14		0		6		0		1		4		3		80	
Témoins table		34,3		29,5		79		14		0		6		0		1		4		3		77	
Témoins croustilles																							
Témoins frites																							
Seuil												6											
Témoins table																							
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								
	Marché	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)	Gout (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 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.	
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
<hr/>																
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	Rendement		Calibres			Tubercules						Densité relative	Croustilles Nov.	Frites Nov.									
	Marché	Total Tm/ha	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Maturité												
		R ²	R ²	R ²	R ²	R ²	R ²	R ²	R ²	R ²	R ²												
		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	6	24,1	6	74	5	19	1	0	1	6	2	0	1	1	3	4	84	1			
Envol	ta	32,2	4	28,0	4	77	1	18	2	0	1	6	2	0	1	1	4	1	2	1	82	4	
Eramosa	ta	34,2	3	28,3	3	77	2	15	5	0	1	7	1	0	1	1	4	1	2	1	78	5	
QP00173.01	ta	31,2	5	26,3	5	75	4	18	2	0	1	6	2	1	1	5	3	4	3	4	84	1	
QP01061.15D	ta	38,7	1	31,5	1	75	3	16	4	0	1	6	2	1	1	5	3	4	3	4	84	1	
QP01100.01	ta	34,4	2	28,6	2	73	6	14	6	0	1	6	2	0	1	1	3	4	2	1	72	6	
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								
	Marché	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Gout (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
		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.	
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
<hr/>																
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 Nov.	Frites Nov.											
	Marché	Total Tm/ha	Rend.	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Maturité (1-5)														
		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	10	22,4	7	65	9	23	1	0	1	6	4	0	8	1	3	3	7	2	8	86	3	84	1	
Envol	Ta	30,8	4	25,9	2	69	4	20	4	0	1	6	3	0	4	1	8	3	4	2	7	7	81	6		
Eramosa	Ta	32,7	2	25,0	4	70	2	15	9	0	1	7	1	0	5	1	5	4	1	2	1	1	80	9		
QP00173.01	Ta	27,7	6	22,8	6	67	7	21	2	0	1	6	8	0	8	1	10	3	6	2	6	6	85	5		
QP01061.15D	Ta	37,6	1	28,5	1	66	8	18	8	0	1	6	6	0	10	1	7	4	2	3	10	10	87	2		
QP01100.01	Ta	32,3	3	25,8	3	65	10	18	7	0	1	6	5	0	2	1	2	3	5	2	2	2	72	10		
QP02003.07	Ta	27,6	7	20,7	9	72	1	15	10	0	1	5	10	0	5	1	6	3	9	2	8	8	80	7		
QP02075.03	Ta	26,1	9	21,2	8	67	5	18	6	0	1	7	2	0	1	0	1	4	2	2	4	4	89	1		
QP02102.02L	Ta	29,8	5	24,0	5	69	3	20	3	0	1	6	7	0	5	1	9	3	8	2	4	4	80	7	81	2
QP02222.03J	Ta	26,2	8	19,0	10	67	6	19	5	0	1	6	9	0	2	1	3	3	10	2	3	3	86	4		
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												6														
Témoins table												24,2														
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	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre									
	Marché	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Color I	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Gout (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
		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	Rendement		Calibres			Tubercules					Densité relative	Croustilles	Frites	
	Marché	Total Tm/ha	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Maturité (1-5)			
	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.	3 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.
Andover	26,7	24,0	85	6	7	2	0	1	7	4	1	83	5	
Envol	30,0	27,7	90	2	3	0	0	1	7	5	0	84	2	
Eramosa	35,5	31,6	84	11	8	1	0	1	7	1	0	79	9	
QP00173.01	29,3	26,3	87	8	3	9	0	1	6	15	1	80	8	
QP01061.15D	41,6	37,1	87	7	2	12	0	1	6	9	1	77	12	
QP01100.01	34,2	30,2	83	6	6	4	0	1	6	7	0	67	16	
QP02003.07	29,2	26,8	90	1	1	15	0	1	6	8	0	82	6	
QP02075.03	26,4	23,4	87	9	1	14	0	1	7	3	0	84	2	
QP02102.02L	29,5	27,1	89	3	4	7	0	1	6	14	0	78	11	
QP02222.03J	26,8	24,0	86	9	5	6	0	1	7	2	0	89	1	
QP03009.06NF+	32,5	29,2	86	2	7	3	0	1	7	6	0	81	7	
QP03034.04	38,1	34,5	88	5	5	5	0	1	6	9	0	69	6	
QP03105.01L	25,5	21,5	83	6	0	16	0	1	6	15	0	79	10	
QP03248.08F+	35,9	32,2	89	4	1	13	0	1	6	12	0	77	12	
QP03255.01F+	31,3	27,8	88	6	3	11	0	1	6	13	0	84	2	
QP03255.02F+	34,3	30,4	86	11	3	8	0	1	6	11	1	76	14	
Moyenne														
Génotypes	32,1	32,1	32	32	32		32	32	32	32	32	32		
Témoins table	32,7	32,7	33	33	33		33	33	33	33	33	33		
Témoins croustilles														
Témoins frites														
Seuil														
Témoins table			31,1				29							
Témoins croustilles														
Témoins 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	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre							
	Marché 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)	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	12	6	34	16	16	5	1
Envol	0%	0%	0%	0%	0	1		74	9	6	34	17	16	7	1
Eramosa	0%	0%	0%	0%	0	1		71	12	6	31	15	16	9	3
QP00173.01	0%	3%	0%	0%	1	2		78	3	8	33	23	16	6	2
QP01061.15D	0%	0%	0%	0%	1	2		77	6	6	33	18	17	9	1
QP01100.01	0%	0%	0%	0%	0	1		75	7	5	28	21	16	10	1
QP02003.07	3%	0%	3%	0%	0	1		78	3	7	32	21	17	8	1
QP02075.03	3%	3%	0%	0%	0	0		65	16	7	30	13	16	6	2
QP02102.02L	0%	3%	0%	0%	0	1		67	5	5	26	16	16	9	1
QP02222.03J	10%	0%	0%	0%	0	0		78	3	7	31	23	16	8	2
QP03009.06NF+	13%	7%	0%	0%	0	0		83	1	6	35	24	18	6	1
QP03034.04	0%	0%	3%	0%	0	1		72	11	7	27	18	17	10	3
QP03105.01L	0%	0%	0%	0%	0	1		75	7	3	34	21	16	4	2
QP03248.08F+	3%	3%	0%	0%	0	1		73	10	5	28	18	17	10	2
QP03255.01F+	0%	3%	3%	0%	0	1		71	12	3	28	17	17	9	1
QP03255.02F+	0%	3%	3%	0%	1	2		80	2	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	Rendement		Calibres			Tubercules					Densité relative	Croustilles	Frites
	Marché	Total t/ha	Vendable t/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (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.	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)
Andover		20,5	16,8	75	16	2	0	1	5	2	1	11	4
Envol		21,5	18,3	83	5	11	0	1	5	2	0	5	4
Eramosa		28,9	22,9	72	15	16	1	0	5	2	1	11	4
QP00173.01		20,6	16,4	76	10	9	0	1	5	2	1	11	4
QP01061.15D		36,1	28,3	76	5	12	0	1	5	2	1	15	4
QP01100.01		20,9	15,3	65	15	4	0	1	5	2	0	1	4
QP02003.07		20,0	16,3	81	1	5	0	1	4	6	0	5	5
QP02075.03		17,1	13,0	76	2	8	0	1	5	2	0	5	4
QP02102.02L		18,8	16,1	81	11	7	0	1	5	2	0	5	4
QP02222.03J		21,0	17,1	75	14	5	0	1	5	2	1	11	4
QP03009.06NF+		28,6	23,8	77	13	6	0	1	5	2	0	5	4
QP03034.04		37,8	32,6	80	15	3	0	1	5	1	0	1	4
QP03105.01L		16,5	12,6	76	0	6	0	1	5	2	0	1	2
QP03248.08F+		35,6	32,7	91	1	14	0	1	5	2	0	1	4
QP03255.01F+		29,8	25,4	82	7	10	0	1	5	2	0	5	4
QP03255.02F+		27,3	22,3	76	10	8	0	1	5	2	1	15	4
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													
Témoins croustilles													
Témoins frites													
C.V.		11%	13%									4%	
C.D.		92%	90%									84%	
ppds (5%)		4%	4%									4%	
F(génotypes)		0%	0%									0%	

Tableau: 12

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

Génotypes	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								
	Marché	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Gout (1-20)	Délitement (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.
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	5	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		0	0	0	0	1	0		74	5	30	19	17	8	2	
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	
	Marché	Total Tm/ha	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (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.			
Andover		28,1	25,1	85	4	1	0	1	10	1	4	78	3
Envol		38,2	36,2	92	3	0	1	7	0	5	2	78	3
Eramosa		39,6	37,0	91	2	5	0	8	0	8	2	73	9
QP00173.01		36,4	34,7	96	0	0	1	6	1	14	4	71	10
QP01061.15D		45,0	42,4	93	1	6	0	7	0	8	3	70	11
QP01100.01		39,7	37,4	93	1	7	0	7	9	1	10	3	63
QP02003.07		33,5	32,0	95	0	2	0	7	7	12	2	75	6
QP02075.03		27,5	25,4	92	1	0	0	7	5	0	3	82	1
QP02102.02L		35,5	33,4	93	1	9	0	5	1	12	3	70	11
QP02222.03J		29,5	28,0	94	0	8	0	8	0	1	1	82	1
QP03009.06NF+		34,8	31,4	87	4	2	0	8	3	0	3	75	6
QP03034.04		39,2	36,7	93	1	8	0	7	11	1	15	3	60
QP03105.01L		25,6	22,8	89	0	8	0	7	11	0	6	4	70
QP03248.08F+		36,9	33,7	89	3	4	0	7	6	0	2	74	8
QP03255.01F+		32,9	29,9	91	0	6	0	6	8	0	6	76	5
QP03255.02F+		37,2	34,5	92	0	11	0	6	8	2	16	3	68
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	Rendement		Calibres			Tubercules					Densité relative	Croustilles Nov.	Frites Nov.	
	Marché	Total Tm/ha	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Maturité (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.	1 a.s.	1 a.s.
Andover		28,1	25,1	85	4	1	0	1	1	10	4	2	2	7
Envol		38,2	36,2	92	3	3	0	1	0	5	2	5	10	2
Eramosa		39,6	37,0	91	11	2	5	0	1	8	2	8	4	2
QP00173.01		36,4	34,7	96	1	0	5	0	1	6	5	1	14	3
QP01061.15D		45,0	42,4	93	7	1	6	0	1	7	8	0	8	4
QP01100.01		39,7	37,4	93	6	1	7	0	1	7	9	1	10	1
QP02003.07		33,5	32,0	95	2	0	12	0	1	7	7	1	12	3
QP02075.03		27,5	25,4	92	10	1	0	0	1	7	5	0	3	2
QP02102_02L		35,5	33,4	93	4	1	9	0	1	5	16	1	12	2
QP02222.03J		29,5	28,0	94	3	0	13	0	1	8	3	0	1	7
QP03009.06NF+		34,8	31,4	87	15	4	2	0	1	8	3	0	3	2
QP03034.04		39,2	36,7	93	4	1	8	0	1	7	11	1	15	3
QP03105.01L		25,6	22,8	89	14	0	13	0	1	7	11	0	6	4
QP03248.08F+		36,9	33,7	89	8	3	4	0	1	7	6	0	2	3
QP03255.01F+		32,9	29,9	91	12	0	16	0	1	6	13	0	6	3
QP03255.02F+		37,2	34,5	92	8	0	11	0	1	6	13	2	6	3
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							7							
Témoins table			34,8											
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	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Croustilles Nov.	Croustilles Juin	Frites Nov.	Frites Juin				
	Marché	Total Tm/ha	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Nov. (1-100)	Juin (1-100)	Nov. (1-100)	Juin (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.									
Chieftain	Ta	41,8	1	32,0	1	48	3	34	3	1	2	6	4	1	6	1	6	4	77	7			
Goldrush	Ta	33,7	5	25,0	5	47	4	34	3	0	4	6	2	0	3	1	5	3	81	5	43	4	
Hilite Russet	Fr	30,8	7	22,1	7	46	7	34	3	0	3	6	5	0	2	1	3	6	80	6	42	5	
Shepody	Fr	36,1	4	26,8	4	50	2	32	8	0	4	6	7	0	1	1	7	3	86	4	53	2	
Snowden	Or	32,3	6	24,8	6	52	1	34	3	0	4	6	6	0	5	0	1	4	98	1	62	1	
QP00065.17L	Fr	29,9	8	21,1	8	47	4	35	2	0	4	6	3	0	4	1	4	1	91	2	40	2	
QP00114.03L	Fr	37,8	3	27,4	3	44	8	36	1	2	1	6	1	1	7	0	2	4	88	3	36	3	
QP00199.13LD	Fr	39,6	2	29,3	2	47	4	33	7	0	4	6	8	1	8	2	8	3	77	8	32	4	
Moyenne																							
Génotypes		34,4		25,3		48		34		0		6		0		1		3		87		43	
Témoins table		37,7		28,5		48		34		0		6		0		1		3		79		60	
Témoins croustilles		32,3		24,8		52		34		0		6		0		0		4		98		62	
Témoins frites		33,5		24,5		48		33		0		6		0		1		3		83		48	
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							
	Marché	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Gout (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
		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	Rendement			Calibres			Tubercules					Densité relative	Croustilles Nov.	Croustilles Juin	Frites Nov.	Frites Juin									
	Marché	Total Tm/ha	Vendantable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Nov. (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.	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	8	22,1	9	46	8	34	2	0	2	6	3	0	3	1	5	3	7	80	7	32	6	44	5
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
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
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
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
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
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
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	
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	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								
	Marché	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Gout (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
		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	0	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, Lanaurie et Sainte-Croix

Génotypes	Rendement		Calibres			Tubercules				Densité relative	Croustilles	Croustilles	Frites	Frites
	Marché	Total Tm/ha	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)				
		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.
Chieftain	Ta	36,5	24,0	42	34	7	1	2	6	0	11	1	3	10
Goldrush	Ta	32,3	20,6	41	31	13	0	6	6	0	6	1	3	13
Hilite Russet	Fr	27,4	16,2	40	34	10	0	5	6	0	7	0	3	11
Shepody	Fr	28,7	18,1	49	29	16	0	6	5	0	1	2	1	11
Snowden	Cr	27,1	17,2	49	33	12	0	6	6	0	1	0	4	1
QP00065.17L	Fr	25,7	13,7	41	33	11	0	6	6	0	1	10	4	45
QP00114.03L	Fr	32,7	20,7	39	42	2	2	1	6	5	1	6	4	48
QP00199.13LD	Fr	31,8	19,3	43	29	16	0	6	5	0	9	2	2	88
QP01009.05Jp	Ta	31,3	19,8	45	36	6	0	6	6	7	0	13	4	86
QP01086.11LJm	Fr	25,5	15,1	57	29	15	0	6	6	9	0	4	4	7
QP01134.02LRm	Fr	30,6	24,5	62	4	17	0	6	5	6	1	17	12	77
QP02102.02L	Fr	29,1	17,6	41	34	9	0	6	5	17	1	5	5	84
QP02144.03	Ta	35,0	23,5	44	38	3	1	4	6	11	0	3	3	35
QP02150.05N	Ta	32,1	21,2	42	42	1	1	2	7	1	0	1	3	9
QP02228.08	Ta	34,3	21,5	40	36	5	0	6	7	2	0	5	4	81
QP02263.02	Fr	36,7	22,1	44	37	4	0	6	6	4	0	8	8	92
QP02266.03JL	Fr	31,5	17,0	43	34	8	0	6	7	3	0	12	#	81
Moyenne														
Génotypes		30,6	19,2	45	33	0	6	0	1	3	85	39	59	52
Témoins table		34,4	22,3	41	33	1	6	0	1	3	79			58
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	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)	Gout (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques		
		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	5	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						0	1		76	6	32	20	16	8	1			
Génotypes						0	1		81	7	33	22	17	9	1			
Témoins table						0	0											
Témoins croustilles						0	1											
Témoins frites						0												

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	Rendement				Calibres				Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites					
	Total Tm/ha	Rend. 2 a.s.	Vendable Tm/ha	(%)	47 à 76 mm 1 a.s.	76 à 114 mm 1 a.s.	115 mm & + 1 a.s.	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Uniformité (1-5)	2 a.s.	Nov. (1-100)	1 a.s.	Nov. (1-100)	1 a.s.		Nov. (1-100)	1 a.s.	Nov. (1-100)	1 a.s.				
Chieftain	Ts	38,4	8	30,9	10	65	16	2	29	0	1	6	25	1	20	1	7	3	12	77	34	28	24	50	11
Goldrush	Ts	31,4	26	25,5	24	64	16	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	Ct	25,4	34	19,1	34	68	4	3	26	0	1	5	33	1	31	1	30	3	14	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	26	38	26
QP00114.03L	Fr	33,8	22	27,0	23	61	23	14	2	0	1	5	35	1	31	1	11	3	8	88	4	31	16	43	16
QP00199.13LD	Fr	31,3	27	23,0	29	66	8	0	29	0	1	6	26	0	11	2	33	3	23	77	26	25	30	39	26
QP01009.05Jp	Ts	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	26
QP01086.11LJm	Fr	26,4	33	17,4	35	65	12	2	22	0	1	6	11	1	20	2	33	3	8	84	10	44	4	43	16
QP01134.02LRm	Fr	30,6	30	24,5	25	62	17	4	18	0	1	6	31	1	20	1	20	3	16	77	24	26	26	35	31
QP02102.02L	Fr	24,7	36	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	Ts	37,6	10	30,7	11	66	8	6	11	0	1	6	28	0	8	1	11	3	20	81	16	31	16	52	8
QP02150.05N	Ts	34,7	19	28,6	19	55	23	17	1	0	1	7	3	0	11	1	30	3	16	94	1	33	12	47	16
QP02228.08	Ts	34,6	20	29,8	18	64	12	4	15	0	1	6	20	1	36	1	32	3	16	80	20	33	12	42	21
QP02258.03N	Ts	31,4	25	24,1	27	61	16	9	5	0	1	6	14	1	20	1	11	3	16	82	16	31	16	36	26
QP02263.02	Ct	36,6	14	27,1	22	61	16	12	1	0	1	6	16	0	11	1	20	3	16	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	7	18	34	28	34
QP03007.02	Ts	40,3	3	34,8	4	62	14	8	4	0	1	6	20	1	31	1	7	3	16	81	16	29	23	42	21
QP03009.06NF+	Ts	33,9	21	29,5	17	59	16	6	6	0	1	6	14	1	17	0	5	3	16	81	16	42	5	50	11
QP03034.02L	Ts	39,6	6	30,3	12	67	8	3	11	0	1	6	17	0	10	1	11	4	6	84	8	18	34	28	34
QP03044.03LMN	Ts	36,4	16	29,2	18	70	1	1	14	0	1	6	28	0	1	1	20	3	11	86	6	17	36	27	36
QP03046.05MN	Ts	36,1	17	29,8	11	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	6	42	5	56	5
QP03146.06L	Fr	35,8	18	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	Ts	36,9	12	31,9	8	58	10	11	1	0	1	6	26	1	20	1	20	3	11	82	7	37	10	53	6
QP03182.01	Ts	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+	Ts	39,0	7	33,1	7	56	9	7	3	0	1	5	36	1	20	1	29	3	9	76	8	25	30	37	27
QP03255.01F+	Ts	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+	Ts	39,8	5	33,4	6	66	5	5	3	0	1	6	5	1	31	0	5	4	4	81	5	32	16	51	9
QP03255.04L	Ts	36,1	16	29,8	6	67	3	6	2	0	1	6	17	1	17	1	11	3	4	83	3	33	12	43	16
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	8	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	Ts	40,7	2	35,4	2	65	2	4	1	0	1	6	24	0	8	0	2	4	1	83	1	32	5	51	9
QP03310.06	Ts	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	26
Moyenne						64	6	0				6	1	1	1	3			84		33		45		
Génotypes		34,1		27,7		64	6	0				6	1	1	1	3			84		33		45		
Témoins table		34,9		28,2		65	3	0				6	0	1	1	4			79		48		54		
Témoins croustilles		28,1		21,3		67	2	0				6	1	1	1	3			87						
Témoins frites		30,4		24,0		67	2	0				6	0	1	1	3			84						
Seuil												6													
Témoins table												5													
Témoins croustilles												6													
Témoins frites																									
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								
	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Gout (1-20)	Délitement (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.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.
Chieftain	Ta	17%	0%	0%	0%	1	1	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	Cr	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	Cr	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								75		6	33	19	16	8	2	
Génotypes		6%	2%	1%	0%	1	1									
Témoins table		8%	0%	0%	0%	0	1	81		8	33	22	17	10	2	
Témoins croustillantes		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	Rendement				Calibres				Tubercules				Densité relative	Croustilles		Frites							
	Total	1 a.s.	Vendable	1 a.s.	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	1 a.s.	Apparence	Fissures	Diformes	Uniformité		Nov.	1 a.s.	Nov.							
	Tim/ha	Ref	Tim/ha	Ref	(%)	(%)	(%)	1 a.s.	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-100)	Ref	(1-100)	Ref							
Chieftain	Ta	35,0	17	27,4	7	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	9	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	20	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	36	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	8	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	18	0	1	4	32	1	20	1	20	3	16	77	23	26	35
QP02102.02L	Fr	13,1	36	8,1	36	26	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	36	84	16	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	18	0	1	5	30	1	36	1	32	3	33	76	22	33	42
QP02258.03N	Ta	24,5	26	18,1	27	41	11	10	11	0	1	5	21	1	20	1	11	3	30	83	16	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	18	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	16	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	16	44	3	1	18	0	1	5	14	0	10	1	11	4	8	82	16	18	28
QP03044.03LMN	Ta	33,9	16	26,5	16	45	2	1	14	0	1	5	14	0	1	1	20	3	12	84	16	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	26	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	16	28,1	16	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	16	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+	Fr	36,8	9	29,9	10	40	8	12	2	0	1	5	21	1	20	1	29	3	23	77	9	25	37
QP03255.01F+	Fr	43,9	2	37,3	2	40	5	10	4	0	1	5	14	0	6	0	1	4	6	95	2	42	65
QP03255.02F+	Fr	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	6	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	28	1	7	4	1	83	3	41	53
QP03296.07TL	Fr	37,8	8	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	6	31,6	44	1	2	1	0	1	6	1	0	1	0	1	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		63	54
Témoins croustilles		15,0		9,5		43		5		0		5		1		1		3		93			
Témoins frites		27,7		19,3		44		3		0		6		0		1		3		86			
Seuil																							
Témoins table																							
Témoins croustilles																							
Témoins frites																							
C.V.		9%		13%								10%							4%				
C.D.		93%		94%								77%							87%				
ppds (5%)		4%		4%								1%							5%				
E(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							
	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Différents (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Gout (1-20)	Délicieux (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.	1 a.s.
Chieftain	Ta	17%	0%	0%	0%	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	Cr	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	Cr	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		6%	2%	1%	0%	1	1	75	6	33	19	16	8	2	
Génotypes		8%	0%	0%	0%	0	1	81	8	33	22	17	10	2	
Témoins table		0%	0%	0%	0%	1	1	71	7	35	13	17	6	1	
Témoins croustillantes		3%	2%	2%	0%	0	1	73	6	35	16	16	6	2	
Témoins frites		2%	0%	0%	0%	0	0								

Caractères agronomiques à la station de Lanoraie

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)		Diffôrmes (0-3)		Uniformité (1-5)		Nov. (1-100)		Nov. (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.
Chieftain	Ts	41,9	4	34,3	8	86	22	0	25	0	1	7	17				3	27	74	32		
Goldrush	Ts	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	Ct	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	8	0	1	7	15				4	8	95	2		
QP00114.03L	Fr	36,7	19	32,7	18	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	Ts	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	Ts	37,0	16	32,2	18	93	3	0	20	0	1	7	6				4	8	78	20		
QP02150.05N	Ts	43,9	2	40,1	2	73	22	14	1	0	1	7	1				4	8	101	1		
QP02228.08	Ts	40,5	8	37,6	3	87	13	0	19	0	1	7	3				4	2	83	6		
QP02258.03N	Ts	38,4	14	30,1	24	80	18	8	2	0	1	7	1				4	5	81	8		
QP02263.02	Ct	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	Ts	40,0	9	37,4	4	83	14	8	2	0	1	7	6				4	8	78	15		
QP03009.06NF+	Ts	32,5	33	30,5	23	79	15	1	2	0	1	7	3				4	4	74	15		
QP03034.02L	Ts	43,5	3	31,8	19	89	8	6	2	0	1	7	10				4	7	85	4		
QP03044.03LMN	Ts	38,8	12	31,9	8	95	1	1	11	0	1	6	13				3	11	88	2		
QP03046.05MN	Ts	35,3	29	29,2	26	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	Ts	37,6	15	35,3	7	79	10	4	2	0	1	6	10				2	11	79	6		
QP03182.01	Ts	46,2	1	43,1	1	93	3	2	4	0	1	6	8				3	8	85	3		
QP03248.08F+	Ts	41,2	6	36,3	6	72	9	2	4	0	1	6	9				3	9	74	6		
QP03255.01F+	Ts	36,3	21	33,1	11	81	8	9	1	0	1	7	2				3	7	92	1		
QP03255.02F+	Ts	38,6	19	33,5	10	92	4	0	5	0	1	7	4				3	6	79	4		
QP03255.04L	Ts	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	Ts	36,2	23	32,2	14	89	2	0	2	0	1	7	1				4	1	79	1		
QP03310.06	Ts	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	0		7						4		82			
Témoins table		35,9		30,1		85	3	0	0		7						4		76			
Témoins croustilles		35,7		28,6		93	0	0	0		6						4		95			
Témoins frites		33,2		28,6		91	0	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%				

