



# Résultats des essais régionaux 2008

## 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 2008 :

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

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

# ESSAIS RÉGIONAUX DE POMME DE TERRE DU QUÉBEC

## RAPPORT ANNUEL 2008

Par :

Pierre Turcotte, agronome-phytogénéticien, Ph. D.

Nicole Fournier, technicienne de laboratoire

Daniel Harvey, technologiste agricole

Les membres du comité régional du Québec (Québec Régional Potato Evaluation Committee) sont ceux qui font partie de l'Atelier « Cultivars » du comité de la pomme de terre du Centre de références en agriculture et agroalimentaire du Québec (C.R.A.A.Q.). Ce dernier comité est reconnu par le ministre de l'Agriculture du Canada comme le comité de recommandation qui appuie l'enregistrement des cultivars destinés à la vente au Canada. Cette reconnaissance a été accordée en vertu de la section 4 (1) (h.2) de la *Loi sur les semences et des sections 63 et 67 des Règlements sur les semences*.

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 2009

## 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>4</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES DES CLONES QP</b>	<b>7</b>
<b>ESSAIS RÉGIONAUX HÂTIFS QP</b>	<b>8</b>

Tableau 1 :	Essai hâtif, première récolte — Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations) Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette et Sainte-Croix
Tableau 2 :	Essai hâtif, première récolte — Moyenne de 2007 à 2008 (6 années-stations) Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette et Sainte-Croix
Tableau 3 :	Essai hâtif, première récolte — Sommaire de 2008 (3 années-stations) Caractères agronomiques aux stations Pointe-aux-Outardes Joliette et Sainte-Croix.
Tableau 4 :	Essai hâtif, première récolte de 2008 (75 jours) Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes
Tableau 5 :	Essai hâtif, première récolte de 2008 (75 jours) Caractères agronomiques à la station de Joliette
Tableau 6 :	Essai hâtif, première récolte de 2008 (75 jours) Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix
Tableau 7 :	Essai hâtif, deuxième récolte — Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations) Caractères agronomiques aux stations de, Pointe-aux-Outardes, Joliette et Sainte-Croix Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes, Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes
Tableau 8 :	Essai hâtif, deuxième récolte — Moyenne de 2007 à 2008 (6 années-stations) Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette et Sainte-Croix Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes, Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes
Tableau 9 :	Essai hâtif, deuxième récolte — Sommaire de 2008 (3 années-stations) Caractères agronomiques aux stations Pointe-aux-Outardes, Joliette et Sainte-Croix. Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes, Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes
Tableau 10 :	Essai hâtif, deuxième récolte de 2008 (82 jours) Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes,  
Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 11 : Essai hâtif, deuxième récolte de 2008 (82 jours)  
Caractères agronomiques à la station de Joliette

Tableau 12 : Essai hâtif, deuxième récolte de 2008 (82 jours)  
Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix

## **ESSAIS RÉGIONAUX QP MI-SAISON**

**25**

Tableau 13 : Essai mi-saison Moyenne de 2005 à 2008 (11 années-stations) (120 jours)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette et de Sainte-Croix  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes,  
Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 14 : Essai mi-saison Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations) (120 jours)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette et de Sainte-Croix  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes,  
Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau 15 : Essai mi-saison Moyenne de 2007 et 2008 (6 années-stations) (120 jours)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette 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, sommaire de 2008 ( 3 années-stations) (120 jours)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette 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 2008, récolte (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 18 : Essai mi-saison de 2008, récolte (120 jours)  
Caractères agronomiques à la station de Joliette

Tableau 19 : Essai mi-saison de 2008, récolte à 120 jours  
Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix

## CARACTÉRISTIQUES DES CLONES QP

Tableau A Caractéristiques des clones QP

HYBRIDE	ORIGINE	PEDIGREE	FORME	TUBERCULE		YEUX	Couleur
				PEAU	CHAIR		Fleur
QP95056.48F2	Les Buissons	QP87110.11/LP87713	Oblongue	Chamois	Crème	Moyens	Blanche
QP97046.03	Les Buissons	QP87057.07F2/Ranger Russet	Oblongue	Chamois	Crème	Superficiels	...
QP97058.01L	Les Buissons	QP89134.03/QP87105.03	Longue	Blanche	Blanche	Superficiels	Blanche
QP98036.06L	Les Buissons	A7961-1 /Jemseg	Longue	Chamois	Brun	Superficiels	Blanche
QP98090.01	Les Buissons	Jemseg /Goldrush	Oblongue	Brun	Crème	Moyens	Pourpre
QP99047.25RM	Les Buissons	Erik/QP89248.06	Oblongue	Rouge	Blanche	Superficiels	Lilas
QP99073.07L	Les Buissons	Purple Chief/QP90009.37	Longue	Blanche	Blanche	Superficiels	Blanche
QP99140.03Rf	Les Buissons	Norland Dark Red/Redsen	Ovale	Rouge	Blanche	Superficiels	
QP99165.05RM	Les Buissons	Redsen/Brise du Nord	Ronde	Rouge	crème	Superficiels	Pourpre
QP99165.81RF	Les Buissons	Redsen/Brise du Nord	Ronde	Rouge	crème	Superficiels	Pourpre
QP00015.08ND	Les Buissons	Andover/Century Russet	Ronde	Blanche	crème	Profonds	
QP00046.09Ro	Les Buissons	Carola/LP88794R	Oblongue	Rose	Jaune pâle	Superficiels	Lilas
QP00053.02	Les Buissons	Delta Gold/Andover	Ronde	Jaune pâle	Crème	Moyens	Lilas
QP00063.01R	Les Buissons	Delta Gold/Russet Norkotah	Ovale	Rouge	Crème	Moyens	Lilas
QP00065.17L	Les Buissons	Delta Gold/W1099Ru	Longue	Blanche	crème	Superficiels	Blanche
QP00098.38LR	Les Buissons	Hilite Russet/Redsen	Oblongue	Rouge pâle	crème	Moyens	Lilas
QP00105.10ND	Les Buissons	Iditared/NYL235-4	Ronde	Blanche	Jaune pâle	Moyens	
QP00106.11Rf	Les Buissons	Iditared/QP8907.16F2	Oblongue	Rouge foncé	crème	Moyens	Blanche
QP00108.25R	Les Buissons	Iditared/Reddale	Longue	Rouge pâle	crème	Superficiels	
QP00109.10R	Les Buissons	Iditared/Redsen	Oblongue	Rouge foncé	Blanche	Superficiels	Lilas
QP00114.03L	Les Buissons	Krantz/Delta Gold	Oblongue	Blanche	Jaune pâle	Profonds	Blanche
QP00124.17R	Les Buissons	LP88794R/Desiree	Oblongue	Rouge pâle	Crème	Superficiels	Lilas
QP00173.01	Les Buissons	Abeille/Desiree	Oblongue	Jaune pâle	Jaune pâle	Superficiels	Blanche
QP00176.04LM	Les Buissons	Abeille/Redsen	Longue	Mauve	blanche	Superficiels	
QP00187.09D	Les Buissons	QP95052.01D/Century Russet	Oblongue	Blanche	blanche	Moyens	Blanche
QP00192.20D	Les Buissons	QP95052.01D/NYL235-4	Ronde	Blanche	crème	Superficiels	
QP00199.05D	Les Buissons	QP95052.19D/Century Russet	Oblongue	Chamois	blanche	Superficiels	Blanche
QP00199.13LD	Les Buissons	QP95052.19D/Century Russet	Longue	Blanche	Blanche	Superficiels	Blanche
QP00221.01R	Les Buissons	Reddale/LP88794R	Ovale	Rouge	Blanche	Superficiels	
QP00250.03	Les Buissons	Spunta/Century Russet	Oblongue	Blanche	crème	Superficiels	Blanche

# ESSAIS RÉGIONAUX HÂTIFS QP



Tableau: 1                      Essai hâtif, première récolte- Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Sainte-Croix et Joliette

Génotypes		Rendement		Calibres					Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites					
		Total Tm/ha	Rang	Vendable Tm/ha	47 à 76 mm (%)	Rang	76 à 114 mm (%)	Rang	115 mm & + (%)	Rang	Apparence (1-9)	Rang	Fissures (0-3)	Rang	Difformes (0-3)	Rang		Uniformité (1-5)	Rang	Maturité (1-5)	Rang	Nov. (1-100)	Rang	Nov. (1-100)	Rang
		9 a.s.		9 a.s.		9 a.s.		9 a.s.		7 a.s.		5 a.s.		5 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		5 a.s.					
Envol	Ta	28,3	2	22,1	2	78	2	3	3	0	1	6	1	0	1	0	1	4	1	3	2	82	1		
Eramosa	Ta	29,9	1	22,8	1	80	1	4	2	0	1	6	1	0	1	0	1	4	1	3	2	74	2		
QP98090.01	Ta	25,8	3	19,1	3	64	3	5	1	0	1	6	1	0	1	0	1	3	3	4	1	69	3		
Moyenne																									
Génotypes		28,0		21,3		74		4		0		6		0		0		4		3		75			
Témoins table		29,1		22,5		79		4		0		6		0		0		4		3		78			
Témoins croustilles																									
Témoins frites																									
Seuil																									
Témoins table				21,3								5						4		3					
Témoins croustilles																									
Témoins frites																									
C.V.																									
C.D.																									
ppds (5%)																									
F(génotypes)																									

Tableau: 2                      Essai hâtif, première récolte- Moyenne de 2007 à 2008 (6 années-stations)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Sainte-Croix et Joliette

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.	
Marché	Tm /ha	Rang	Tm /ha		( %)	Rang	( %)	Rang	( %)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang	(1-5)	Rang	(1-5)	Rang	(1-100)	Rang	(1-100)	Rang	
		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		5 a.s.		5 a.s.							
Andover	Cr	32,2	1	25,5	1	70	4	3	4	0	1	5	7	0	5	1	1	3	6	3	2	85	2		
Envol	Ta	29,0	3	21,3	2	76	3	3	3	0	1	6	2	0	4	1	4	4	3	2	1	87	1		
Eramosa	Ta	29,3	2	20,5	3	79	1	3	4	0	1	6	3	0	1	1	3	4	2	3	3	77	4		
QP00124.17LRp	Ta	24,6	6	15,9	5	65	5	0	5	0	1	6	5	0	3	1	5	3	6	4	6	83	2		
QP98090.01	Ta	26,0	5	17,0	4	67	4	3	2	0	1	6	4	0	5	1	2	4	4	3	4	73	5		
QP99135.03L	Ta	26,9	4	15,4	6	63	6	0	6	0	1	5	6	0	1	1	6	3	5	5	7	70	6		
QP99165.05RM	Ta	28,6	3	21,6	1	79	2	5	1	0	1	7	1	1	6	0	1	4	1	4	5	78	3		
Moyenne																									
Génotypes		27,4		18,6		72		3		0		6		0		1		4		4		78			
Témoins table		29,1		20,9		78		3		0		6		0		1		4		3		82			
Témoins croustilles		32,2		25,5		70		3		0		5		0		1		3		3		85			
Témoins frites																									
Seuil																									
Témoins table				19,9								6						4		2					
Témoins croustilles																									
Témoins frites																									
C.V.																									
C.D.																									
ppds (5%)																									
F(génotypes)																									

Tableau: 3                      Essai hâtif, première récolte- Sommaire de 2008 (3 années-stations)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Sainte-Croix et Joliette

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	Rank	Tm/ha	Rank	(%)	Rank	(%)	Rank	(%)	Rank	(1-9)	Rank	(0-3)	Rank	(0-3)	Rank	(1-5)	Rank	(1-5)	Rank	Rank	(1-100)	Rank	(1-100)	Rank			
		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		2 a.s.		2 a.s.		3 a.s.		1 a.s.									
Andover	Cr	32,2	2	25,5	1	80	4	1	8	0	1	5	11	0	8	1	2	3	11	3	2	84	2						
Envol	Ta	29,2	3	17,0	3	85	3	3	4	0	1	6	8	0	8	1	1	4	3	3	2	85	1						
Eramosa	Ta	34,0	1	18,9	2	86	2	3	6	0	1	6	6	0	8	1	6	4	3	3	2	77	8						
QP00106.11Rf	Ta	18,3	12	11,7	12	70	11	5	1	0	1	6	7	1	1	1	6	3	9	2	1	79	6						
QP00108.25Rp	Ta	24,6	9	15,2	5	73	8	3	5	0	1	6	9	1	4	1	2	3	12	4	3	66	11						
QP00124.17LRp	Ta	24,0	10	12,4	11	67	12	0	9	0	1	6	9	0	5	1	2	3	10	4	3	81	3						
QP00173.01	Ta	24,8	7	14,3	8	87	1	0	11	0	1	6	4	0	8	1	6	4	5	2	1	80	4						
QP00192.20D	Ta	26,0	5	13,1	9	79	5	0	12	0	1	6	3	1	1	0	10	4	6	4	3	78	7						
QP00199.05D	Ta	23,7	11	12,9	10	73	9	2	7	0	1	7	2	0	5	1	6	4	2	3	2	80	4						
QP98090.01	Ta	25,7	6	14,3	7	71	10	3	3	0	1	6	5	0	7	0	10	3	7	4	3	71	9						
QP99135.03L	Ta	28,5	4	15,1	6	74	7	0	10	0	1	5	12	0	8	1	2	3	8	5	4	65	12						
QP99165.05RM	Ta	24,7	8	16,6	4	76	6	4	2	0	1	7	1	1	3	0	10	4	1	5	4	71	9						
Moyenne																													
Génotypes		26,3		15,6		77		2		0		6		0		1		4		3		76							
Témoins table		31,6		17,9		86		3		0		6		0		1		4		3		81							
Témoins croustilles		32,2		25,5		80		1		0		5		0		1		3		3		84							
Témoins frites																													
Seuil																													
Témoins table				17,0								5						3		3									
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
C.V.																													
C.D.																													
ppds (5%)																													
F(génotypes)																													

Tableau: 4                      Essai hâtif, première récolte de 2008  
Caractères agronomiques aux stations 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.	Nov.		
		Tm/ha	Rang	Tm/ha	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang	(1-5)	Rang	(1-5)	(1-100)	Rang	(1-100)		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	Cr	30,0	2	27,1	2	84	1	3	8	0	1	6	1	0	1	1	8	4	1	3	77	7						
Envol	Ta	26,0	7	25,0	5	70	5	9	2	0	1	5	11	0	1	1	12	4	4	3	85	1						
Eramosa	Ta	32,3	1	28,2	1	77	3	9	4	0	1	5	10	0	1	1	4	4	4	2	77	7						
QP00106.11Rf	Ta	17,6	12	16,9	11	62	9	9	3	0	1	6	4	1	11	1	4	3	8	3	79	5						
QP00108.25Rp	Ta	19,0	11	17,9	10	55	12	6	6	0	1	5	8	1	9	1	8	3	10	4	66	11						
QP00124.17LRp	Ta	21,2	10	15,9	12	59	11	1	10	0	1	5	8	0	7	1	8	3	9	4	81	2						
QP00173.01	Ta	23,2	9	21,5	8	78	2	0	11	0	1	5	5	0	1	1	4	3	6	2	80	3						
QP00192.20D	Ta	26,6	5	19,4	9	68	8	0	12	0	1	6	2	1	11	0	1	3	7	4	78	6						
QP00199.05D	Ta	26,5	6	21,7	7	76	4	5	7	0	1	5	7	0	7	1	4	4	2	3	80	3						
QP98090.01	Ta	27,2	4	25,9	3	69	7	10	1	0	1	5	6	0	6	0	1	3	11	4	71	9						
QP99135.03L	Ta	24,3	8	22,8	6	60	10	1	9	0	1	4	12	0	1	1	8	3	12	4	65	12						
QP99165.05RM	Ta	28,2	3	25,4	4	70	6	8	5	0	1	6	3	1	10	0	1	4	3	4	71	9						
Moyenne																												
Génotypes		25,2		22,3		69		5		0		5		0		1		3		3	76							
Témoins table		29,2		26,6		74		9		0		5	1	0	1	1	1	4	1	3	81							
Témoins croustilles		30,0		27,1		84		3		0		6		0		1		4		3	77							
Témoins frites																												
Seuil																												
Témoins table				25,3								4						3		3								
Témoins croustilles																												
Témoins frites																												
C.V.				17%		10%		67%				9%								10%								
C.D.				76%		88%		81%				79%								83%								
ppds (5%)				5%		11%		5%				1%								1%								
F(génotypes)				0%		0%		1%				1%								0%								

Tableau: 5                      Essai hâtif, première récolte de 2008  
Caractères agronomiques aux stations de Joliette

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		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	Cr	30,4	12,4	91	0	0	7	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Envol	Ta	31,4	13,2	93	0	0	7	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Eramosa	Ta	34,0	14,8	96	0	0	7	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
QP00106.11RF	Ta	18,9	6,5	77	0	0	6	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
QP00108.25Rp	Ta	30,1	12,5	92	0	0	6	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
QP00124.17LRp	Ta	26,8	8,9	74	0	0	6	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
QP00173.01	Ta	22,2	9,3	93	0	0	7	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
QP00192.20D	Ta	25,0	9,1	81	0	0	7	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
QP00199.05D	Ta	20,3	7,4	81	0	0	8	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
QP98090.01	Ta	22,1	5,3	53	0	0	7	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
QP99135.03L	Ta	30,8	11,1	80	0	0	5	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
QP99165.05RM	Ta	21,1	7,9	83	0	0	8	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				
Moyenne																								
Génotypes		26,1	9,9	83	0	0	7	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Tém oins table		32,7	14,0	95	0	0	7	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Tém oins croustilles		30,4	12,4	91	0	0	7	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Tém oins frites																								
Seuil																								
Tém oins table			13,3				6			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
Tém oins croustilles																								
Tém oins frites																								
C.V.		14%	19%	10%	65%		12%	70%	96%	12%														
C.D.		92%	90%	75%	90%		83%	85%	69%	72%														
ppds (5%)		8%	10%	13%	9%		1%	1%	1%	1%														
F(génotypes)		4%	9%	3%	6%		163%	3%	7%	1%														

Tableau: 6                      Essai hâtif, première récolte de 2008  
Caractères agronomiques aux stations de 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. (1-100)	Nov. (1-100)
		Tm/ha	Rang	Tm/ha	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang		(1-5)	Rang	(1-5)	Rang		
		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.							1 a.s.					
Andover	Cr	29,7	4	12,4	4	64	11	0	1	0	1							4	4					
Envol	Ta	30,3	2	12,7	3	93	2	0	1	0	1							2	10					
Eramosa	Ta	35,7	1	13,6	1	86	7	0	1	0	1							5	1					
QP00106.11R	Ta	25,0	11	10,0	11	88	5	0	1	0	1							2	10					
QP00108.25R	Ta	29,3	5	11,0	8	85	8	0	1	0	1							3	5					
QP00124.17L	Ta	27,0	9	10,0	10	82	9	0	1	0	1							5	1					
QP00173.01	Ta	29,0	6	12,0	5	91	4	0	1	0	1							2	10					
QP00192.20D	Ta	26,3	10	10,7	9	88	6	0	1	0	1							3	5					
QP00199.05D	Ta	24,3	12	9,7	12	62	12	0	1	0	1							3	5					
QP98090.01	Ta	27,7	8	11,7	6	92	3	0	1	0	1							3	5					
QP99135.03L	Ta	30,3	2	11,3	7	81	10	0	1	0	1							5	1					
QP99165.05R	Ta	29,0	6	13,0	2	96	1	0	1	0	1							3	5					
Moyenne																								
Génotypes		28,6		11,5		84		0		0								3						
Témoins table		33,0		13,1		90		0		0								4						
Témoins croustilles		29,7		12,4		64		0		0								4						
Témoins frites																								
Seuil																								
Témoins table				12,5														0	4					
Témoins croustilles																								
Témoins frites																								
C.V.		12%		11%		28%																		
C.D.		53%		77%		32%																		
ppds (5%)		5%		2%		33%																		
F(génotypes)		1%		0%		0%																		

Tableau: 7                    Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Sainte-Croix et Joliette

Génotypes		Rendement		Calibres				Tubercules								Densité relative		Croustilles				Frites
		Total	Vendable	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)	mars 1-100	Nov. (1-100)	mars 1-100	Nov. (1-100)							
Marché	Tm/ha	Rang	Tm/ha																			
	9 a.s.		9 a.s.				9 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	9 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	1 a.s.						1 a.s.			
Andover	Cr	30,3	25,7	83	3	0	7	3	0	3	3	77										
Envol	Ta	33,3	27,5	89	3	0	7	0	1	4	3	76										
Eramosa	Ta	36,7	30,5	90	4	0	6	0	1	4	3	73										
QP98090.01	Ta	34,7	27,5	87	6	0	6	1	0	4	4	75										
Moyenne																						
Génotypes		33,8	27,8	87	4	0	7	1	0	4	3	75										
Témoins table		35,0	29,0	90	4	0	7	0	1	4	3	75										
Témoins croustilles		30,3	25,7	83	3	0	7	3	0	3	3	77										
Témoins frites																						
Seuil																						
Témoins table			27,6				6			4	3		0,0		0,0							
Témoins croustilles																						
Témoins frites																						
C.V.																						
C.D.																						
ppds (5%)																						
F(génotypes)																						

Tableau: 7

Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations)  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations)  
Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre							
		Cœur creux (0-100)	Cœur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité (1-100)	Couleur avant (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délicatement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
		3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	4 a.s.		3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	
Andover	Or	0%	1%	0%	0%	3	0									
Envol	Ta	0%	0%	3%	0%	0	1		74	7	31	19	17	8	0	
Eramosa	Ta	2%	0%	7%	0%	0	0		67	7	27	18	13	10	5	
QP98090.01	Ta	1%	3%	10%	26%	1	0		70	6	29	16	15	9	0	
Moyenne																
Génotypes		1%	1%	5%	7%	1	0		70	7	29	18	15	9	2	
Témoins table		1%	0%	5%	0%	0	1		71	7	29	19	15	9	3	
Témoins croustilles		0%	1%	0%	0%	3	0									
Témoins frites																
Seuil																
Témoins table									67							
Témoins croustilles																
Témoins frites																



Tableau: 8                      Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2007 à 2008 (6 années-stations)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Sainte-Croix et Joliette

Géotypes		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																						
		6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	6 a.s.	3 a.s.	4 a.s.	1 a.s.	1 a.s.								
Andover	Gr	31,5	27,8	87	3	3	4	0	1	7	1	0	1	7	4	2	3	78	1			
Envol	Ta	33,3	27,5	89	2	3	5	0	1	7	3	0	1	5	4	6	3	76	2			
Eramosa	Ta	36,7	30,5	90	1	4	3	0	1	6	4	0	1	3	4	4	3	73	5			
QP00124.17LRp	Ta	32,6	22,4	78	7	0	7	0	1	6	7	0	5	1	6	7	4	73	6			
QP98090.01	Ta	34,7	27,5	87	4	6	2	0	1	6	5	1	6	0	1	3	4	75	3			
QP99135.03L	Ta	35,3	25,2	79	6	0	6	0	1	6	6	0	4	0	2	4	5	70	7			
QP99165.05RM	Ta	33,9	26,6	83	5	6	1	0	1	7	2	1	7	0	3	4	1	73	4			
Moyenne																						
Géotypes		34,0	26,8	85		3		0		6		0		1		4		3	74			
Témoins table		35,0	29,0	89		3		0		7		0		0		4		3	74			
Témoins croustilles		31,5	27,8	87		3		0		7		0		1		4		3	78			
Témoins frites																						
Seuil																						
Témoins table			27,6							6					3		3					
Témoins croustilles																						
Témoins frites																						
C.V.																						
C.D.																						
ppds (5%)																						
F(géotypes)																						

Tableau: 8

Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2007 à 2008 (6 années-stations)  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2004 à 2007 (3 années-stations)  
Qualité culinaire en novembre de 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 (1-100)	Couleur avant (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Défillement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
		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.	3 a.s.	3 a.s.	
Andover	Or	5%	1%	5%	5%	0	1									
Envol	Ta	0%	0%	3%	0%	0	1		74	7	31	19	17	8	0	
Eramosa	Ta	2%	0%	7%	0%	0	0		67	7	27	18	13	10	5	
QP00124.17LRp	Ta	8%	2%	37%	5%	0	1		69	9	29	18	13	9	0	
QP98090.01	Ta	5%	3%	13%	27%	1	0		70	6	29	16	15	9	0	
QP99135.03L	Ta	0%	0%	8%	0%	0	0		67	6	26	20	11	10	0	
QP99165.05RM	Ta	5%	0%	15%	2%	1	0		77	6	30	22	16	9	0	
Moyenne																
Génotypes		4%	1%	13%	5%	0	1		70	7	29	19	14	9	1	
Témoins table		1%	0%	5%	0%	0	0		71	7	29	18	15	9	3	
Témoins croustillles		5%	1%	5%	5%	0	1									
Témoins frites																
Seuil																
Témoins table									67							
Témoins croustillles																
Témoins frites																

Tableau: 9                   Essai hâtif, deuxième récolte- Sommaire de 2008 (3 années-stations)  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Sainte-Croix et Joliette

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		mars	Nov.		mars		Nov.	
				Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)	(1-100)	(1-100)	(1-100)		(1-100)					
Marché		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.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	1 a.s.	1 a.s.				1 a.s.			
Andover	Or	32,1	25,5	83	3	0	5	0	1	1	3	3	5	84												
Envol	Ta	34,5	31,6	90	3	0	7	0	1	0	4	4	3	77												
Eramosa	Ta	40,5	37,9	91	4	0	3	0	1	0	4	7	3	79												
QP00106.11Rf	Ta	27,5	23,8	84	5	2	0	1	6	4	7	2	1	76												
QP00108.25Rp	Ta	33,3	27,8	82	3	5	0	1	7	1	6	9	3	72												
QP00124.17LRp	Ta	32,6	25,8	80	0	2	0	1	7	1	6	11	4	74												
QP00173.01	Ta	34,3	30,1	87	3	2	8	0	1	0	3	4	6	86												
QP00192.20D	Ta	30,0	25,4	83	8	1	10	0	1	1	6	4	2	71												
QP00199.05D	Ta	32,1	27,9	85	6	2	9	0	1	0	1	4	3	76												
QP98090.01	Ta	34,9	31,0	86	4	7	1	0	1	1	6	4	5	82												
QP99135.03L	Ta	38,0	30,9	83	9	0	11	0	1	0	3	4	10	75												
QP99165.05RM	Ta	33,8	29,9	86	5	4	4	0	1	1	11	4	1	75												
Moyenne																										
Génotypes		33,6	29,0	85	3	0	6	0	1	1	4	3		77												
Témoins table		37,5	34,7	90	4	0	7	0	0	0	4	3		78												
Témoins croustilles		32,1	25,5	83	3	0	5	0	1	1	3	3		84												
Témoins frites																										
Seuil																										
Témoins table			33,0				6				3	3		0,0				0,0								
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
C.V.																										
C.D.																										
ppds (5%)																										
F(génotypes)																										

Tableau: 9

Essai hâtif, deuxième récolte- Sommaire de 2008 (3 années-stations)  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2004 à 2007 (3 années-stations)  
Qualité culinaire en novembre de 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 (1-100)	Couleur avant (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Défillement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
	Marché	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	3 a.s.	3 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	
Andover	Cr	4%	2%	4%	0%	0	0		72	5	7	28	20	15	9	0
Envol	Ta	0%	0%	7%	0%	0	0		74	2	6	29	19	17	9	0
Eramosa	Ta	3%	0%	13%	0%	0	0		67	10	6	28	14	16	9	5
QP00106.11Rf	Ta	3%	0%	30%	7%	0	0		63	11	8	30	15	10	8	1
QP00108.25Rp	Ta	0%	0%	40%	0%	0	0		56	12	6	19	17	10	10	0
QP00124.17LRp	Ta	7%	0%	47%	7%	0	0		68	8	8	22	20	16	10	0
QP00173.01	Ta	3%	0%	20%	0%	0	0		74	2	7	25	23	17	9	0
QP00192.20D	Ta	0%	0%	40%	0%	0	0		78	1	7	30	23	17	8	0
QP00199.05D	Ta	53%	0%	0%	13%	0	0		68	8	5	23	19	16	10	0
QP98090.01	Ta	7%	3%	27%	27%	0	0		69	7	5	24	19	16	10	0
QP99135.03L	Ta	0%	0%	10%	0%	0	0		73	4	4	27	19	17	10	0
QP99165.05RM	Ta	7%	0%	20%	0%	0	0		71	6	6	25	20	16	10	0
Moyenne																
Génotypes		7%	0%	21%	4%	0	0		69		6	26	19	15	9	1
Témoins table		2%	0%	10%	0%	0	0		71		6	29	17	17	9	3
Témoins croustillles		4%	2%	4%	0%	0	0		72		7	28	20	15	9	0
Témoins frites																
Seuil									67							
Témoins table																
Témoins croustillles																
Témoins frites																

Tableau: 10                      Essai hâtif, deuxième récolte de 2008  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

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		mars	Nov.		mars	Nov.			
							(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)	(1-100)	(1-100)	(1-100)										
Marché		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	Cr	40,6	34,1	81	7	0	6	1	0	0	4	1	2	1	78					56				
Envol	Ta	40,0	34,3	83	8	0	6	1	0	0	4	2	2	1	84									
Eramosa	Ta	38,0	32,8	81	13	0	3	1	0	1	4	2	2	1	78									
QP00106.11RF	Ta	28,4	21,5	72	15	0	10	2	1	7	3	8	2	1	78									
QP00108.25Rp	Ta	38,1	27,0	64	10	0	5	1	6	7	3	2	3	7	63									
QP00124.17LRp	Ta	29,6	21,4	73	0	0	7	2	6	7	3	9	3	7	81					45				
QP00173.01	Ta	36,4	29,2	77	7	0	5	7	1	0	4	6	2	1	82									
QP00192.20D	Ta	34,8	27,2	76	3	0	6	10	1	7	3	11	3	7	78									
QP00199.05D	Ta	40,2	33,6	79	7	0	4	9	1	1	4	4	2	1	81									
QP98090.01	Ta	43,0	34,3	71	20	0	11	1	6	7	4	5	3	7	70									
QP99135.03L	Ta	42,3	30,4	73	0	0	8	11	1	0	3	10	3	7	66									
QP99165.05RM	Ta	35,8	28,1	73	13	0	9	4	10	1	4	7	3	7	73									
Moyenne																								
Génotypes		37,3	29,5	75	9	0	5	1	0	4	3	76								51				
Témoins table		39,0	33,5	82	11	0	5	0	0	4	2	81												
Témoins croustilles		40,6	34,1	81	7	0	6	1	0	4	2	78												
Témoins frites																				56				
Seuil																								
Témoins table			31,8				5			4	2						0,0		0,0					
Témoins croustilles																								
Témoins frites																								
C.V.		8%	8%	5%	44%		7%					11%												
C.D.		88%	92%	89%	90%		59%					93%												
ppds (5%)		4%	4%	6%	6%		1%					0%												
F(génotypes)		0%	1%	0%	1%		0%					0%												

Tableau: 10

Essai hâtif, deuxième récolte de 2008  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Essai hâtif, deuxième récolte de 2008  
Qualité culinaire en novembre de 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 (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
Marché		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	Cr	7%	0%	3%	0%	0	0		72	5	7	28	20	15	9	0
Envol	Ta	0%	0%	7%	0%	0	0		74	2	6	29	19	17	9	0
Eramosa	Ta	3%	0%	13%	0%	0	0		67	10	6	28	14	16	9	5
QP00106.11RF	Ta	3%	0%	30%	7%				63	11	8	30	15	10	8	1
QP00108.25Rp	Ta	0%	0%	40%	0%	0	0		56	12	6	19	17	10	10	0
QP00124.17LRp	Ta	7%	0%	47%	7%	0	0		68	8	8	22	20	16	10	0
QP00173.01	Ta	3%	0%	20%	0%	0	0		74	2	7	25	23	17	9	0
QP00192.20D	Ta	0%	0%	40%	0%	0	0		78	1	7	30	23	17	8	0
QP00199.05D	Ta	53%	0%	0%	13%	0	0		68	8	5	23	19	16	10	0
QP98090.01	Ta	7%	3%	27%	27%	0	0		69	7	5	24	19	16	10	0
QP99135.03L	Ta	0%	0%	10%	0%	0	0		73	4	4	27	19	17	10	0
QP99165.05RM	Ta	7%	0%	20%	0%	0	0		71	6	6	25	20	16	10	0
Moyenne																
Génotypes		8%	0%	21%	4%	0	0		69		6	26	19	15	9	1
Témoins table		2%	0%	10%	0%	0	0		71		6	29	17	17	9	3
Témoins croustilles		7%	0%	3%	0%	0	0		72		7	28	20	15	9	0
Témoins frites																
Seuil																
Témoins table									67							
Témoins croustilles																
Témoins frites																

Tableau: 11                      Essai hâtif, deuxième récolte de 2008  
Caractères agronomiques à la station de Joliette

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		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	Cr	32,7	29,3	88	0	0	8						4	4	4	89						
Envol	Ta	35,1	32,8	91	0	0	7						4	9	4	92						
Eramosa	Ta	37,9	36,6	97	0	0	8						4	9	2	93						
QP00106.11RF	Ta	23,2	20,2	86	0	0	7						4	4	3	86						
QP00108.25Rp	Ta	31,4	27,4	89	0	0	8						4	3	4	88						
QP00124.17LRp	Ta	33,3	27,5	83	0	0	7						4	12	4	82						
QP00173.01	Ta	31,2	28,2	91	0	0	7						4	9	3	90						
QP00192.20D	Ta	27,0	22,8	83	0	0	8						5	1	3	84						
QP00199.05D	Ta	25,8	22,0	87	0	0	7						4	4	3	85						
QP98090.01	Ta	27,1	25,4	93	0	0	7						4	4	4	93						
QP99135.03L	Ta	33,4	28,0	85	0	0	7						4	4	4	84						
QP99165.05RM	Ta	27,3	24,4	90	0	0	9						5	2	3	90						
Moyenne																						
Génotypes		30,5	27,1	89	0	0	8						4		3	88						
Témoins table		36,5	34,7	94	0	0	8						4		3	93						
Témoins croustilles		32,7	29,3	88	0	0	8						4		4	89						
Témoins frites																						
Seuil																						
Témoins table			33,0				7						3		3							
Témoins croustilles			27,8				7															
Témoins frites																						
C.V.		12%	14%	3%												4%						
C.D.		72%	73%	94%												83%						
ppds (5%)		6%	6%	3%												6%						
F(génotypes)		0%	1%	0%												0%						





# ESSAIS RÉGIONAUX QP MI-SAISON

Tableau: 13                      Essai mi-saison Moyenne de 2005 à 2008 (11 années-stations)  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes,Joliette 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			Nov.		mars		Nov.		mars	
				Tm/ha	Tm/ha	(%)		(%)		(%)		(1-9)		(0-3)		(0-3)			(1-5)		(1-100)		1-100		(1-100)	
Marché																										
		11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.		11 a.s.		11 a.s.		11 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		11 a.s.		11 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		
Andover	Cr	35,4	30,4	63	24	0		6	1	1	5	1	2	4	1	80	6	56	2	45	2	67	1	53	1	
Chieftain	Ta	45,9	38,8	63	23	0		6	3	1	6	1	3	4	2	75	8									
Goldrush	Ta	38,6	33,1	63	24	0		6	1	1	1	1	7	4	5	78	7					40	4	46	2	
Shepody	Fr	38,5	32,5	63	24	0		6	7	1	4	2	8	3	6	83	5					58	2	46	2	
Snowden	Fr	36,7	30,6	60	23	0		6	6	1	3	1	5	4	3	93	1	59	1	56	1					
QP95056.48F2	Ta	42,5	36,5	63	26	0		6	8	1	2	1	1	3	7	87	4									
QP97046.03	Ta	44,6	39,2	65	24	0		6	5	2	8	1	6	3	8	88	3									
QP97058.01L	Fr	39,5	34,0	63	24	0		6	4	2	7	1	4	4	4	89	2	33	3			51	3	43	4	
Moyenne																										
Génotypes		40,2	34,4	63	24	0		6		1		1		4		84		49		51		54		47		
Témoins table		42,3	35,9	63	23	0		6		1		1		4		77										
Témoins croustilles		36,1	30,5	62	23	0		6		1		1		4		86		58		51						
Témoins frites		38,5	32,5	63	24	0		6		1		2		3		83						58		46		
Seuil																										
Témoins table			34,2					6						3		69										
Témoins croustilles			27,4					5						3		82		58		45						
Témoins frites			29,2					5						3		75						55		43		
C.V.																										
C.D.																										
ppds (5%)																										
F(génotypes)																										

Tableau: 13

Tableau: 1 Essai mi-saison Moyenne de 2005 à 2008 (11 années-stations) Essai mi-saison Moyenne de 2005 à 2008 (11 années-stations)  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes		Qualité culinaire Novembre									Qualité culinaire en Mai							
		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)	Défillement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Défillement (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.		3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	
Andover	Cr	7%	0%	0%	1%	1	1		75 <sup>2</sup>	6	32	18	17	8	0									
Chieftain	Ta	1%	2%	4%	0%	1	1		73 <sup>4</sup>	7	28	21	15	9	0		70 <sup>3</sup>	8	27	17	16	10	1	
Goldrush	Ta	1%	1%	7%	1%	1	1		74 <sup>3</sup>	5	33	20	15	6	0		70 <sup>3</sup>	7	28	18	16	8	1	
Shepody	Fr	4%	0%	7%	0%	1	2		72 <sup>5</sup>	7	30	20	15	7	0		74 <sup>1</sup>	6	32	20	17	6	1	
Snowden	Fr	0%	1%	4%	0%	1	1		67 <sup>8</sup>	6	28	21	14	3	0									
QP95056.48F2	Ta	3%	0%	11%	0%	1	1		79 <sup>1</sup>	7	33	22	16	8	0		68 <sup>5</sup>	8	26	20	16	7	0	
QP97046.03	Ta	8%	2%	8%	0%	2	1		68 <sup>7</sup>	6	34	15	13	6	0		71 <sup>2</sup>	7	32	15	16	8	2	
QP97058.01L	Fr	7%	0%	7%	1%	2	1		71 <sup>6</sup>	6	32	16	16	6	0		64 <sup>6</sup>	6	25	18	15	7	3	
Moyenne																								
Génotypes		0	0	0	0	1	1		72	6	31	19	15	7	0		69	7	28	18	16	8	1	
Témoins table		0	0	0	0	1	1		74	6	31	20	15	8	0		70	8	28	18	16	9	1	
Témoins croustillés		0	0	0	0	1	1																	
Témoins frites		0	0	0	0	1	2																	
Seuil																								
Témoins table									74						0		70						1	
Témoins croustillés																								
Témoins frites																								

Tableau: 14                      Essai mi-saison Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations)  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Joliette 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		mars	Nov.	Juin	Nov.	Juin					
Marché		Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)			(1-100)	(1-100)	(1-100)	(1-100)					
		9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	9 a.s.	9 a.s.		5 a.s.	4 a.s.	5 a.s.	4 a.s.					
Andover	Or	36,2	30,9	61	26	0	6	1	1	4	80		59	53	67	53					
Chiellain	Ta	47,0	39,2	62	23	0	6	1	1	4	75										
Goldrush	Ta	40,1	33,8	63	22	0	7	1	1	4	78										
Shepody	Fr	38,5	32,0	62	24	0	6	1	2	3	83				53	58					
Snowden	Or	36,5	29,7	58	22	0	6	1	1	4	93		63	58							
QP95056.48F2	Ta	43,5	36,7	62	26	0	6	1	1	3	88										
QP97046.03	Ta	46,0	40,3	65	25	0	6	2	1	3	90										
QP97058.01L	Fr	40,4	34,6	63	23	0	6	2	1	4	90		33		44	40					
QP98003.06L	Fr	33,7	26,6	57	24	0	6	1	1	3	89				40						
Moyenne																					
Génotypes		40,2	33,8	61	24	0	6	1	1	4	85		52	56	51	50					
Témoins table		43,5	36,5	63	23	0	6	1	1	4	76										
Témoins croustilles		36,3	30,3	59	24	0	6	1	1	4	86		61	56							
Témoins frites		38,5	32,0	62	24	0	6	1	2	3	83				53	58					
Seuil																					
Témoins table			34,7				6			3	69	0,0									
Témoins croustilles			27,3				5			3	82		61	50							
Témoins frites			28,8				5			3	75				50	55					

Tableau: 14

Tableau: Essai mi-saison Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations)  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Essai mi-saison Moyenne de 2006 à 2008 (9 années-stations)  
Qualité culinaire en novembre de 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)		
		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	9 a.s.	9 a.s.		3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.		
Andover	Cr	9%	0%	0%	2%	1	1		75	6	32	18	17	8	0		
Chieftain	Ta	1%	0%	5%	0%	1	1		73	7	28	21	15	9	0		
Goldrush	Ta	1%	1%	11%	0%	1	1		74	5	33	20	15	6	0		
Shepody	Fr	5%	0%	10%	0%	1	2		72	7	30	20	15	7	0		
Snowden	Cr	0%	2%	6%	0%	1	1		67	6	28	21	14	3	0		
QP95056.48F2	Ta	4%	0%	17%	0%	1	1		79	7	33	22	16	8	0		
QP97046.03	Ta	7%	3%	12%	0%	2	1		68	6	34	15	13	6	0		
QP97058.01L	Fr	7%	0%	8%	0%	2	1		71	6	32	16	16	6	0		
QP98003.06L	Fr	4%	1%	3%	0%	1	1		64	4	31	13	14	6	0		
Moyenne																	
Génotypes		0	0	0	0	1	1		71	6	31	18	15	7	0		
Témoins table		0	0	0	0	1	1		74	6	31	20	15	8	0		
Témoins croustilles		0	0	0	0	1	1		71	6	30	19	16	6	0		
Témoins frites		0	0	0	0	1	2		72	7	30	20	15	7	0		
Seuil																	
Témoins table									74						0		
Témoins croustilles																	
Témoins frites																	

Tableau: 15                      Essai mi-saison Moyenne de 2007 et 2008 (6 années-stations)  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Joliette 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			Nov.	Nov.	
				Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)									
Marché		6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.			
Andover	Cr	35,3	28,4	65	18	0		6	1	1	4	75				64		67			
Chieftain	Ta	46,7	36,9	65	18	0		6	1	1	4	78									
Goldrush	Ta	38,8	32,1	69	16	0		7	1	1	4	76						39			
Hilite Russet	Fr	36,4	30,2	69	16	0		6	1	1	4	74						38			
Shepody	Fr	40,1	32,0	66	18	0		6	1	2	3	81						48			
Snowden	Cr	33,8	26,1	61	15	0		6	1	1	4	89				60					
QP95056.48F2	Ta	40,1	30,5	66	18	0		6	1	1	3	85									
QP97046.03	Ta	44,2	37,2	70	17	0		6	2	1	4	87									
QP97058.01L	Fr	40,3	32,6	66	16	0		6	2	1	4	86				33		41			
QP98003.06L	Fr	32,9	24,4	60	17	0		6	1	1	3	87				24		39			
QP99047.25RM	Cr	42,4	34,9	69	14	0		6	2	2	4	83				29					
QP99073.07L	Fr	36,6	26,2	52	16	0		5	1	2	3	94				44		58			
QP99140.03RF	Cr	41,3	30,8	62	19	0		5	2	2	3	65				35					
QP99165.81RF	Ta	39,6	30,4	74	2	0		6	2	1	4	78									
Moyenne																					
Génotypes		39,2	30,9	65	16	0		6	1	1	4	81				41		47			
Témoins table		42,7	34,5	67	17	0		6	1	1	4	77									
Témoins croustilles		34,6	27,2	63	17	0		6	1	1	4	82				62					
Témoins frites		38,2	31,1	67	17	0		6	1	1	3	78						43			
Seuil																					
Témoins table			32,8					6			3	69									
Témoins croustilles			24,5					5			3	78				62					
Témoins frites			28,0					5			3	70						41			
C.V. C.D. ppds (5%) F(génotypes)																					

Tableau: 15

Tableau: 1 Essai mi-saison Moyenne de 2007 et 2008 (6 années-stations)  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Essai mi-saison Moyenne de 2007 et 2008 (6 années-stations)  
Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes

Géotypes	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)	Délicatement (1-10)	Noircissement (0-10)	
		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	3 a.s.	3 a.s.		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.		
Andover	Cr	3%	0%	0%	0%	1	1		74	4	7	33	16	17	9	1	
Chieftain	Ta	3%	0%	0%	0%	1	1		71	8	8	28	21	14	9	1	
Goldrush	Ta	3%	0%	0%	0%	1	1		77	3	5	35	20	17	6	1	
Hilite Russet	Fr	0%	0%	0%	0%	1	1		73	5	5	36	14	16	8	0	
Shepody	Fr	3%	0%	0%	0%	1	2		70	9	7	30	19	14	7	1	
Snowden	Cr	0%	0%	0%	0%	1	1		65	11	6	30	18	14	4	1	
QP95056.48F2	Ta	3%	0%	0%	0%	1	1		80	2	7	33	23	16	9	0	
QP97046.03	Ta	0%	7%	0%	0%	2	1		68	10	6	33	17	12	7	0	
QP97058.01L	Fr	13%	0%	0%	0%	2	1		72	7	6	33	15	17	8	0	
QP98003.06L	Fr	7%	3%	0%	0%	1	1		63	13	4	31	13	13	6	0	
QP99047.25RM	Cr	10%	0%	3%	0%	2	1		65	12	4	23	12	12	6	2	
QP99073.07L	Fr	0%	3%	0%	0%	1	2		72	6	6	31	24	17	6	0	
QP99140.03RF	Cr	13%	0%	0%	0%	2	2		63	13	8	23	21	10	10	0	
QP99165.81RF	Ta	0%	7%	0%	0%	2	1		83	1	8	30	27	17	9	0	
Moyenne																	
Géotypes		4%	1%	0%	0%	1	1		71		6	30	18	14	7	0	
Témoins table		3%	0%	0%	0%	1	1		74		6	31	21	15	8	1	
Témoins croustilles		2%	0%	0%	0%	1	1		70		6	31	17	15	7	1	
Témoins frites		2%	0%	0%	0%	1	1		71		6	33	16	15	8	1	
Seuil																	
Témoins table									74							1	
Témoins croustilles																	
Témoins frites																	

Tableau: 16                      Essai mi-saison, sommaire de 2008 ( 3 années-stations)  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Joliette et Sainte-Croix

Génotypes	Matière	Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles				
		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)		Rang	Nov. (1-100)	Rang	
												3 a.s.	Rang	1 a.s.	Rang	1 a.s.	Rang	3 a.s.	Rang				
Andover	Cr	39,3	19	33,0	15	59	14	33	5	0	1	7	7	1	18	1	9	4	4	78	18	64	1
Chieftain	Ta	49,8	3	40,7	3	56	21	33	3	0	1	7	6	1	18	0	2	4	3	73	23		
Goldrush	Ta	43,5	14	37,5	7	62	4	28	17	0	1	7	1	0	1	1	9	4	1	76	21		
Hilite Russet	Fr	37,5	22	31,9	18	61	6	30	18	0	1	6	19	0	2	0	2	4	14	72	24		
Shepody	Fr	44,8	8	34,9	14	52	26	32	6	0	1	7	10	0	2	1	9	3	22	82	13		
Snowden	Cr	34,5	26	29,7	22	59	12	29	18	0	1	7	8	0	5	0	1	4	7	96	1	60	3
QP99165.91Rf	Ta	45,0	7	38,6	6	60	8	28	19	0	1	7	11	1	25	1	9	4	19	77	19		
QP99140.03RF	Cr	42,6	16	30,0	20	49	29	30	12	0	1	6	30	1	19	0	2	3	28	63	30	35	6
QP99073.07L	Fr	37,3	23	28,1	24	54	23	22	30	0	1	6	28	1	21	1	29	3	29	92	2	44	5
QP99047.25RM	Cr	44,0	11	36,7	10	60	11	26	27	0	1	7	3	0	6	1	9	4	2	81	15	29	8
QP98003.06L	Fr	33,6	27	26,0	28	57	17	29	15	0	1	6	21	1	27	1	29	3	26	85	10	24	13
QP97058.01L	Fr	41,2	18	35,1	13	60	7	28	18	0	1	6	17	1	21	1	9	4	18	87	7	33	7
QP97046.03	Ta	43,7	12	37,2	9	63	3	27	24	0	1	6	22	2	29	1	23	3	29	85	9		
QP95056.48F2	Ta	42,4	18	31,9	17	65	1	25	28	0	1	6	25	1	18	0	2	3	24	87	6		
QP00015.08D	Cr	38,0	21	29,7	21	57	19	31	10	0	1	6	29	1	26	1	23	4	19	87	8	61	2
QP00046.09Ro	Ta	45,5	6	36,4	11	54	24	31	8	0	1	6	24	1	18	1	9	3	27	81	14		
QP00053.02	Ta	44,8	9	32,7	18	51	27	36	2	0	1	7	5	1	18	0	2	4	17	84	11		
QP00063.01R	Cr	31,7	29	24,5	30	56	20	33	4	0	1	6	12	1	18	1	9	4	6	79	17	28	9
QP00065.17L	Fr	31,7	30	26,4	27	57	18	27	20	0	1	7	9	0	9	0	2	4	5	92	3	24	14
QP00098.38LR	Fr	33,0	28	27,9	25	59	15	26	25	0	1	6	26	0	7	1	23	4	12	72	24	25	12
QP00105.10D	Ta	46,5	5	39,8	4	60	9	30	14	0	1	6	14	1	21	1	9	4	13	68	27		
QP00109.10Rf	Ta	35,2	25	26,9	26	54	25	27	23	0	1	6	18	0	9	1	23	4	10	71	26		
QP00114.03L	Fr	42,3	17	25,7	29	48	30	38	1	0	1	6	15	2	29	1	23	3	25	80	18	25	10
QP00176.04LM	Fr	35,8	24	28,8	23	58	18	22	29	0	1	7	2	0	7	1	9	4	11	91	4	52	4
QP00187.09D	Ta	54,7	1	45,4	2	55	22	30	11	0	1	6	27	0	9	1	23	4	15	91	5		
QP00192.20D	Ta	38,4	20	30,7	19	59	13	27	21	0	1	7	3	1	27	1	9	3	23	76	20		
QP00199.05D	Ta	44,4	10	37,2	8	64	2	32	7	0	1	6	20	0	2	0	2	4	21	82	12		
QP00199.13LD	Fr	53,4	2	46,4	1	62	5	27	22	0	1	6	18	1	21	1	9	4	8	74	22	25	11
QP00221.01R	Ta	43,6	13	36,3	12	60	10	26	26	0	1	6	13	1	20	1	9	4	15	64	29		
QP00250.03	Ta	49,5	4	38,6	5	51	28	31	9	0	1	6	23	0	9	1	9	4	9	68	27		
Moyenne																							
Génotypes		42		33		57		29		0		6		1		1		4		80		38	
Témoins table		47		39		59		31		0		7		0		1		4		74			
Témoins croustilles		37		31		59		31		0		7		0		0		4		87		62	
Témoins frites		41		33		57		31		0		6		0		1		4		77			
Seuil																							
Témoins table				37,1								7						4		67			
Témoins croustilles				28,2								6						4		83		62	
Témoins frites				30,1								6						3		69			
C.V.																							
C.D.																							
ppds (5%)																							
F(génotypes)																							



Tableau: 16

Tableau 16 Essai mi-saison, sommaire de 2008 ( 3 années-stations)  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Essai mi-saison, sommaire de 2008 ( 3 années-stations)  
Qualité culinaire en novembre de 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 (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	
									1 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.	2 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	
Andover	Cr	0%	0%	0%	0%	1	1		79	9	7	29	24	16	10	0	
Chieftain	Ta	0%	3%	0%	0%	1	0		81	2	7	31	24	17	9	0	
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		80	6	6	35	22	18	5	0	
Hilite Russet	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		78	11	5	34	20	16	8	0	
Shepody	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		61	20	7	25	18	10	8	0	
Snowden	Cr	0%	0%	0%	0%	0	0		76	11	7	30	24	17	5	0	
QP99165.91Rf	Ta	0%	3%	0%	0%	1	1		80	6	7	31	26	17	6	0	
QP99140.03RF	Cr	9%	0%	0%	0%	1	0		69	22	8	26	19	15	9	4	
QP99073.07L	Fr	0%	1%	0%	0%	1	1		72	17	5	33	21	16	2	0	
QP99047.25RM	Cr	4%	0%	0%	0%	0	1		58	30	3	31	7	15	5	3	
QP98003.06L	Fr	3%	0%	0%	0%	1	1		65	24	4	32	19	10	4	0	
QP97058.01L	Fr	7%	0%	0%	0%	1	1		75	15	6	35	17	16	7	0	
QP97046.03	Ta	0%	4%	0%	0%	2	1		70	20	6	33	20	10	7	0	
QP95056.48F2	Ta	3%	0%	0%	0%	1	0		81	2	8	33	25	15	8	0	
QP00015.08D	Cr	0%	0%	0%	0%	1	1		71	18	6	34	14	13	10	1	
QP00046.09Ro	Ta	0%	10%	0%	0%	1	1		81	2	8	32	24	16	9	0	
QP00053.02	Ta	0%	5%	0%	0%	1	0		82	1	6	31	25	16	10	0	
QP00063.01R	Cr	3%	0%	0%	0%	1	1		66	23	7	34	7	17	8	1	
QP00065.17L	Fr	3%	2%	0%	0%	0	0		75	15	7	32	19	15	9	0	
QP00098.38LR	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		65	24	5	32	13	13	7	3	
QP00105.10D	Ta	0%	1%	0%	0%	1	1		78	11	8	33	19	17	9	0	
QP00109.10Rf	Ta	0%	14%	5%	0%	0	1		61	20	9	15	22	17	7	1	
QP00114.03L	Fr	15%	8%	0%	0%	2	1		70	20	7	26	22	14	8	0	
QP00176.04LM	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		65	24	8	35	10	16	4	8	
QP00187.09D	Ta	0%	11%	0%	0%	0	1		79	9	5	37	19	17	6	0	
QP00192.20D	Ta	0%	0%	0%	0%	1	1		81	2	6	33	25	14	9	0	
QP00199.05D	Ta	11%	0%	0%	0%	0	0		80	6	5	34	22	16	8	2	
QP00199.13LD	Fr	0%	0%	0%	0%	1	1		78	11	3	30	25	16	7	0	
QP00221.01R	Ta	5%	2%	0%	0%	1	1		71	18	8	29	24	10	8	0	
QP00250.03	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		62	27	6	31	7	16	8	1	
Moyenne																	
Génotypes		0	0	0	0	1	1		73		6	31	19	15	7	1	
Témoins table		0	0	0	0	0	1		81		7	33	23	18	7	0	
Témoins croustilles		0	0	0	0	0	0		78		7	30	24	17	8	0	
Témoins frites		0	0	0	0	0	1		70		6	30	19	13	8	0	
Seuil									81							0	
Témoins table																	
Témoins croustilles																	
Témoins frites																	

Tableau: 17  
Essai mi-saison de 2008, récolte à 120 jours  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Méth.	Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative		Croustilles		Frites			
		Total Tm/ha	Rang	Vendable Tm/ha	Rang	47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Rang	Rang	Nov. (1-100)	Rang	Nov. (1-100)	Rang
						( % )	Rang	( % )	Rang	( % )	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang	(1-5)	Rang						
1 as.		1 as.		1 as.		1 as.		1 as.		1 as.		1 as.		1 as.		1 as.		1 as.		1 as.		1 as.			
Andover	Cr	42,4	18	37,3	11	11	11	82	4	0	1	5	9	1	18	1	9	4	1	87	20	64	1		
Chieftain	Ta	50,9	7	43,2	6	8	18	81	5	0	1	5	3	1	13	0	2	3	4	83	26			.	
Goldrush	Ta	45,4	10	37,8	10	12	10	77	14	0	1	5	4	0	1	1	9	3	22	88	15			38	5
Hilite Russet	Fr	43,9	13	35,8	12	6	19	79	12	0	1	5	10	0	2	0	2	3	12	86	22			32	11
Shepody	Fr	52,0	6	44,4	4	10	13	80	8	0	1	5	10	0	2	1	9	3	14	94	10			42	3
Snowden	Cr	35,2	27	29,6	20	2	27	83	3	0	1	5	5	0	5	0	1	3	5	104	1	60	3		
QP99165.91Rf	Ta	42,7	18	34,9	14	7	18	78	13	0	1	5	22	1	25	1	9	2	30	88	15				
QP99140.03RF	Cr	40,4	23	34,1	18	19	4	76	18	0	1	5	21	1	19	0	2	3	12	79	29	35	6		
QP99073.07L	Fr	35,5	26	23,6	28	2	28	66	28	0	1	4	30	1	21	1	29	3	17	102	3	44	5	51	2
QP99047.25RM	Cr	41,8	20	33,8	20	9	14	76	15	0	1	5	14	0	6	1	9	3	9	86	22	29	8		
QP98003.06L	Fr	39,9	24	30,4	25	16	6	69	26	0	1	5	18	1	27	1	29	3	29	95	9	24	13	33	10
QP97058.01L	Fr	42,5	17	35,5	13	8	15	80	10	0	1	5	13	1	21	1	9	3	8	100	6	33	7	39	4
QP97046.03	Ta	47,8	9	38,4	9	13	9	74	11	0	1	5	23	2	29	1	23	3	17	97	7				
QP95056.48F2	Ta	42,9	15	30,9	23	40	1	52	30	0	1	5	10	1	18	0	2	3	17	89	14				
QP00015.08D	Cr	43,7	14	34,0	19	11	11	72	23	0	1	5	25	1	26	1	23	3	17	101	4	61	2		
QP00046.09Ro	Ta	48,0	8	39,4	8	4	25	80	9	0	1	4	29	1	18	1	9	3	10	91	12				
QP00053.02	Ta	41,5	22	33,3	21	14	8	73	20	0	1	5	15	1	13	0	2	3	22	88	15				
QP00063.01R	Cr	38,6	25	30,4	24	15	7	71	25	0	1	5	26	1	13	1	9	3	24	93	11	28	9		
QP00065.17L	Fr	41,6	21	34,8	15	5	21	80	7	0	1	5	19	0	9	0	2	3	17	96	8	24	14	36	7
QP00098.38LR	Fr	25,4	30	20,3	30	3	28	75	17	0	1	5	12	0	7	1	23	3	28	87	20	25	12	34	8
QP00105.10D	Ta	52,9	4	43,9	5	4	23	81	6	0	1	5	7	1	21	1	9	3	3	80	28				
QP00109.10Rf	Ta	33,6	29	26,0	27	8	17	74	19	0	1	5	27	0	9	1	23	3	10	86	22				
QP00114.03L	Fr	44,1	12	31,3	22	35	2	54	29	0	1	5	24	2	29	1	23	3	26	88	15	25	10	36	6
QP00176.04LM	Fr	34,3	28	22,9	29	1	30	66	27	0	1	4	28	0	7	1	9	3	25	104	1	52	4	66	1
QP00187.09D	Ta	58,4	2	49,4	1	2	29	84	1	0	1	5	18	0	9	1	23	3	5	101	4				
QP00192.20D	Ta	42,2	19	34,2	17	17	5	73	22	0	1	6	2	1	27	1	9	3	15	88	15				
QP00199.05D	Ta	52,5	5	42,6	7	21	3	71	24	0	1	6	1	0	2	0	2	3	27	91	12				
QP00199.13LD	Fr	60,6	1	49,0	2	4	24	79	11	0	1	5	8	1	21	1	9	3	7	85	25	25	11	34	9
QP00221.01R	Ta	45,4	11	34,7	18	6	20	73	21	0	1	5	19	1	20	1	9	3	15	77	30				
QP00250.03	Ta	54,1	3	46,5	3	5	22	84	2	0	1	5	6	0	9	1	9	3	2	82	27				
Moyenne																									
Génotypes		44		35		11		75		0		5		1		1		3		91		38		40	
Témoins table		48		40		10		79		0		5		0		1		3		86					
Témoins croustilles		39		33		6		83		0		5		0		0		3		96		62			
Témoins frites		48		40		8		79		0		5		0		1		3		90				37	
Seuil																									
Témoins table				38,5								5						3		77					
Témoins croustilles				30,1								5						3		91		62			
Témoins frites				36,1								4						3		81				35	
C.V.		12%		14%		58/%		9%				7%								3%					
C.D.		83%		83%		83%		76%				70%								92%					
ppds (5%)		8%		7%		9%		10%				1%								0%					
F(génotypes)		0%		0%		0%		0%				0%								0%					

Tableau: 17

Tableau: 1 Essai mi-saison de 2008, récolte à 120 jours  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Essai mi-saison de 2008, récolte à 120 jours  
Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-au

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre				
		Cœur creux	Cœur brun	Anneau	Autres	Fissures	Difformes	Remarques	Qualité culinaire	Couleur	Texture	Couleur	Goût
		(0-100)	(0-100)	(0-100)	(0-100)	(0-3)	(0-3)		(1-100)	(1-10)	(1-40)	(1-30)	(1-20)
		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	Cr	0%	0%	0%	0%	1	1		79	9	7	29	24
Chieftain	Ta	0%	3%	0%	0%	1	0		81	2	7	31	24
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		80	6	6	35	22
Hilite Russet	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		78	11	5	34	20
Shepody	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		61	28	7	25	18
Snowden	Cr	0%	0%	0%	0%	0	0		76	11	7	30	24
						0	0						
QP99165.91Rf	Ta	0%	3%	0%	0%	1	1		80	6	7	31	26
QP99140.03RF	Cr	9%	0%	0%	0%	1	0		69	22	8	26	19
QP99073.07L	Fr	0%	1%	0%	0%	1	1		72	17	5	33	21
QP99047.25RM	Cr	4%	0%	0%	0%	0	1		58	30	3	31	7
QP98003.06L	Fr	3%	0%	0%	0%	1	1		65	24	4	32	19
QP97058.01L	Fr	7%	0%	0%	0%	1	1		75	15	6	35	17
QP97046.03	Ta	0%	4%	0%	0%	2	1		70	20	6	33	20
QP95056.48F2	Ta	3%	0%	0%	0%	1	0		81	2	8	33	25
QP00015.08D	Cr	0%	0%	0%	0%	1	1		71	18	6	34	14
QP00046.09Ro	Ta	0%	10%	0%	0%	1	1		81	2	8	32	24
QP00053.02	Ta	0%	5%	0%	0%	1	0		82	1	6	31	25
QP00063.01R	Cr	3%	0%	0%	0%	1	1		66	23	7	34	7
QP00065.17L	Fr	3%	2%	0%	0%	0	0		75	15	7	32	19
QP00098.38LR	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		65	24	5	32	13
QP00105.10D	Ta	0%	1%	0%	0%	1	1		78	11	8	33	19
QP00109.10Rf	Ta	0%	14%	5%	0%	0	1		61	28	9	15	22
QP00114.03L	Fr	15%	8%	0%	0%	2	1		70	20	7	26	22
QP00176.04LM	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		65	24	8	35	10
QP00187.09D	Ta	0%	11%	0%	0%	0	1		79	9	5	37	19
QP00192.20D	Ta	0%	0%	0%	0%	1	1		81	2	6	33	25
QP00199.05D	Ta	11%	0%	0%	0%	0	0		80	6	5	34	22
QP00199.13LD	Fr	0%	0%	0%	0%	1	1		78	11	3	30	25
QP00221.01R	Ta	5%	2%	0%	0%	1	1		71	18	8	29	24
QP00250.03	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		62	27	6	31	7
Moyenne													
Génotypes		0	0	0	0	1	1		73	6	31	19	15
Témoins table		0	0	0	0	0	1		81	7	33	23	18
Témoins croustilles		0	0	0	0	0	0		78	7	30	24	17
Témoins frites		0	0	0	0	0	0		70	6	30	19	13
Seuil													
Témoins table									81				
Témoins croustilles													
Témoins frites													

Tableau: 18                      Essai mi-saison de 2008, récolte à 120 jours  
Caractères agronomiques à la station de Joliette

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. (1-100)	Nov. (1-100)		
		Tm/ha	Fact	Tm/ha	Fact	(%)	Fact	(%)	Fact	(%)	Fact	(1-9)	Fact	(0-3)	Fact	(0-3)	Fact	Fact					
		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	Cr	44,9	8	33,4	12	74	21	15	10	0	1	8	3			4	6	73	18				
Chieftain	Ta	56,7	1	42,7	3	75	20	19	7	0	1	8	6			5	1	69	21				
Goldrush	Ta	43,0	13	35,3	9	82	9	8	16	0	1	9	1			5	1	74	17				
Hilite Russet	Fr	36,6	25	29,7	19	81	11	11	13	0	1	7	19			4	15	61	26				
Shepody	Fr	39,8	20	29,8	18	75	19	16	9	0	1	8	6			4	6	80	11				
Snowden	Cr	38,7	22	32,2	14	83	5	4	24	0	1	8	6			4	6	92	2				
QP95056.48F2	Ta	43,3	12	28,7	22	66	26	23	4	0	1	7	12			3	28	87	5				
QP97046.03	Cr	42,5	15	33,8	11	80	12	6	21	0	1	7	26			4	21	78	16				
QP97058.01L	Fr	41,7	16	33,0	13	79	13	4	24	0	1	7	19			4	21	83	9				
QP98003.06L	Cr	29,1	29	17,8	29	61	28	18	8	0	1	7	26			3	28	79	16				
QP99047.25RM	Fr	44,2	10	37,5	8	85	3	1	28	0	1	7	12			4	6	80	11				
QP99073.07L	Fr	40,6	18	29,7	19	72	23	0	29	0	1	7	26			4	21	86	6				
QP99140.03RF	Ta	42,8	14	31,6	16	74	22	15	10	0	1	7	19			4	15	54	29				
QP99165.91Rf	Ta	44,0	11	38,2	7	87	2	4	22	0	1	8	6			5	1	72	19				
QP00015.08D	Cr	36,6	25	25,2	26	69	25	19	6	0	1	6	30			4	21	79	13				
QP00046.09Ro	Ta	44,9	8	34,2	10	76	18	13	12	0	1	7	19			4	15	84	7				
QP00053.02	Ta	46,3	7	26,2	25	57	29	36	2	0	1	7	12			4	15	90	3				
QP00063.01R	Cr	30,1	28	18,7	28	62	27	27	3	0	1	8	6			5	1	79	13				
QP00065.17L	Fr	28,3	30	22,5	27	79	14	1	27	0	1	8	3			5	1	95	1				
QP00098.38LR	Fr	37,6	24	31,0	17	83	4	4	22	0	1	7	19			4	6	62	24				
QP00105.10D	Ta	47,6	4	38,7	5	82	10	8	16	0	1	7	19			4	21	62	24				
QP00109.10Rf	Ta	41,3	17	32,0	15	78	16	7	19	0	1	7	12			4	6	60	28				
QP00114.03L	Fr	40,4	19	12,2	30	30	30	59	1	0	1	6	29			3	28	69	21				
QP00176.04LM	Fr	35,5	27	27,9	24	78	16	0	29	0	1	8	2			4	6	84	7				
QP00187.09D	Ta	53,0	2	43,8	2	82	7	7	18	0	1	7	19			4	21	90	3				
QP00192.20D	Ta	38,4	23	29,7	19	79	15	9	14	0	1	8	6			4	6	69	21				
QP00199.05D	Ta	38,9	21	28,3	23	72	24	23	4	0	1	7	12			4	21	82	10				
QP00199.13LD	Fr	51,8	3	47,4	1	91	1	2	26	0	1	8	3			4	6	72	19				
QP00221.01R	Ta	46,9	5	39,3	4	83	6	6	20	0	1	7	12			4	15	51	30				
QP00250.03	Ta	46,9	5	38,5	6	82	7	9	15	0	1	7	12			4	15	61	26				
Moyenne																							
Génotypes		41,7		31,6		75		13		0		7				4		75					
Témoins table		49,9		39,0		78		14		0		8				5		72					
Témoins croustilles		41,8		32,8		79		10		0		8				4		83					
Témoins frites		38,2		29,8		78		14		0		7				4		71					
Seuil																							
Témoins table				37,1								8				4		64					
Témoins croustilles				29,5								7				4		78					
Témoins frites				26,8								7				4		63					
C.V.		10%		13%		9%		40%										5%					
C.D.		86%		89%		82%		90%										94%					
ppds (5%)		7%		7%		11%		8%										6%					
F(génotypes)		0%		0%		0%		1%										1%					

**Essai mi-saison de 2008, récolte à 120 jours**  
**Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix**

37

