



# Résultats des essais régionaux 2010

## 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 2010 :

Stations	Responsables
Sainte-Croix (Progest 2001)	André Gagnon
Lanoraie (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.

## RAPPORT ANNUEL 2010

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 2011

## INTRODUCTION

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

### Dispositif expérimental

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

### Principales statistiques

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

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

### Analyse de variance combinée

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

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

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

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

## TABLE DES MATIÈRES

<b>AVANT-PROPOS</b>	<b>2</b>
<b>INTRODUCTION</b>	<b>3</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES DES CLONES QP</b>	<b>6</b>
<b>ESSAIS RÉGIONAUX HÂTIFS QP</b>	<b>7</b>

Tableau 1 :	Essai hâtif récolte à 75 jours, Moyenne de 2007 et 2010, 10 années-station Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette et Sainte-Croix
Tableau 2 :	Essai hâtif récolte à 75 jours, Moyenne de 2008 et 2010, 8 années-station Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette et Sainte-Croix
Tableau 3 :	Essai hâtif récolte à 75 jours, Moyenne de 2009 et 2010, 5 années-station Caractères agronomiques aux stations Pointe-aux-Outardes Lanoraie et Sainte-Croix
Tableau 4 :	Essai hâtif récolte à 75 jours, Sommaire de 2010 Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes et Lanoraie
Tableau 5 :	Essai hâtif récolte à 75 jours de 2010 Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes
Tableau 6 :	Essai hâtif récolte à 75 jours de 2010 Caractères agronomiques à la station de Lanoraie
Tableau 7 :	Essai hâtif récolte à 82 jours, Moyenne de 2007 à 2010, 11 années-station 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 8 :	Essai hâtif récolte à 82 jours, Moyenne de 2008 à 2010, 7 années-station Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Joliette, 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 récolte à 82 jours, Moyenne de 2009 et 2010, 5 années-station 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 récolte à 82 jours, Sommaire de 2010  
                          Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes et Lanoraie  
                          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 récolte à 82 jours de 2010  
                          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 12 :      Essai hâtif récolte à 82 jours de 2010  
                          Caractères agronomiques à la station de Lanoraie

## **ESSAIS RÉGIONAUX QP MI-SAISON**

**25**

- Tableau 13 :      Essai mi-saison récolte à 120 jours, Moyenne de 2007 et 2010, 12 années-station  
                          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 14 :      Essai mi-saison récolte à 120 jours, Moyenne de 2008 et 2010, 9 années-station  
                          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 15 :      Essai mi-saison récolte à 120 jours, Moyenne de 2009 et 2010, 6 années-station  
                          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, récolte à 120 jours, sommaire de 2010  
                          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, 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 18 :      Essai mi-saison de 2010, récolte à 120 jours  
                          Caractères agronomiques à la station de Lanoraie
- Tableau 19 :      Essai mi-saison de 2010, récolte à 120 jours  
                          Caractères agronomiques à la station de Ste-Croix

## CARACTÉRISTIQUES DES CLONES QP

Tableau A

Archives complètes des caractères végétatifs connus-2000 À 2010

HYBRIDE	PEDIGREE	Forme	TUBERCULE			
			Couleur peau	Couleur chair	Profondeur des yeux	Couleur fleur
QP00124.17R	LP88794R/Desiree	Oblongue	Rouge pâle	Crème	Superficiels	Lilas
QP00173.01	Abeille/Desiree	Oblongue	Jaune pâle	Jaune pâle	Superficiels	Blanche
QP01061.15	Iditared/NYL 235-4	Oblongue	Chamois	crème	Moyens	Blanche
QP02003.07	QP91122.06/AF 186-2	Oblongue	Chamois	Crème	Profonds	Violet
QP02075.03	NY 115/QP87034.04	ROnde	Blanche	Crème	Moyens	
QP02222.03Jp	NY112/QP92110.44F2	Ronde	Jaune pâle	Jaune pâle	Profonds	Blanche
QP01078.02L	Némarus/Century Russet	Oblongue	jaune	crème	Moyens	Blanche
QP01100.01	QP91089.14/Phu 22	Oblongue	Chamois	Blanche	Moyens	
QP02102.02L	QP87003.11/AF1763-2	Oblongue	Chamois	Blanche	Superficiels	Blanche
QP02218.08RF	Péribonka/CO86218-2	Longue	Rouge foncé	Blanche	Moyens	Violet
QP00053.02	Delta Gold/Andover	Ronde	Jaune pâle	Crème	Moyens	Lilas
QP00065.17L	Delta Gold/W1000Ru	Longue	Blanche	crème	Superficiels	Blanche
QP00105.10ND	Iditared/NYL235-4	Ronde	Blanche	Jaune pâle	Moyens	
QP00109.10R	Iditared/Redsen	Oblongue	Rouge foncé	Blanche	Superficiels	Lilas
QP00114.03L	Krantz/Delta Gold	Oblongue	Blanche	Jaune pâle	Profonds	Blanche
QP00187.09D	QP95052.01D/Century Russet	Oblongue	Blanche	blanche	Moyens	Blanche
QP01009.05Jp	Allegany/Ac Brador	Ronde	Jaune	Jaune pâle	Moyens	
QP01086.11LJm	QP89244.02/Agitato	Oblongue	jaune	Jaune Moyen	Moyens	
QP01089.06L	QP89244.02/QP95046.09	Oblongue	Blanche	crème	Moyens	
QP01134.02LRm	Rhinered/Reddale	Oblongue	Rouge moyen	crème	Moyens	
QP02009.01L	B0240-11/QP87034.04	Oblongue à longue	Chamois	Blanche	Superficiels	Blanche
QP02024.03	QP91122.15F2/B0240-11	Oblongue	Chamois	Crème	Moyens	Bleu pâle
QP02104.02	Péribonka/B6503-2	Ronde à Oblongue	Blanche	Blanche	Superficiels	Violet
QP02107.05L	QP91108.03/QP87034.04	Oblongue	Blanche	Crème	Superficiels	Blanche
QP02144.03	Conestoga/NY112	Longue	Blanche	Blanche	Moyens	Blanche
QP02150.05N	NY112/QP87034.04	Longue	Blanche	Crème	Superficiels	Blanche
QP02228.08	Péribonka/NY112	Oblongue	Chamois	Crème	Superficiels	Violet
QP02241.02N	Andover/NY112	Oblongue	Blanche	Crème	Moyens	Violet
QP02258.03N	QP90082.03/NY112	Oblongue	Blanche	Blanche	Superficiels	Blanche
QP02263.02	QP91174.26F2/NY112	Ronde à oblongue	Blanche	Crème	Moyens	Blanche
QP02266.03LJp	QP92110.44F2/Russet Norkotah	Oblongue à longue	Jaune pâle	Jaune pâle	Superficiels	Blanche
QP02272.05R	QP87003.11/CO86218-2	Oblongue	Rouge	Blanche	Moyens	Pourpre
QP02282.03	QP91023.02F2/B6503-2	Oblongue	Blanche	Blanche	Superficiels	
QP99073.07L	Purple Chief/QP90009.37	Longue	Blanche	Blanche	Superficiels	Blanche
QP99140.03Rf	Norland Dark Red/Redsen	Ovale	Rouge	Blanche	Superficiels	
QP99165.81RF	Redsen/Brise du Nord	Ronde	Rouge	crème	Superficiels	Pourpre

# ESSAIS RÉGIONAUX HÂTIFS QP

Tableau: 1                      Essai hâtif récolte à 75 jours, Moyenne de 2007 et 2010, 10 années-station  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie, 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.		Nov.			
															Tm/ha	Tm/ha	(%)
Marché																	
		7 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.	7 a.s.	7 a.s.	8 a.s.				
Andover	Cr	23,9	15,8	62	14	0	6	0	1	1	4	4	76				
Envol	Ta	28,0	20,5	67	14	0	6	0	1	1	4	3	79				
Eramosa	Ta	28,3	20,2	69	16	0	6	0	1	1	4	3	73				
QP99165.O5RM	Ta	25,9	18,4	65	15	0	7	1	5	0	4	4	77				
QP00124.17LRp	Fr	24,2	14,3	60	10	0	5	0	1	1	3	4	76				
Moyenne																	
Génotypes		26,1	17,8	65	14	0	6	0	1	4	3	76					
Témoins table		28,2	20,4	68	15	0	6	0	1	4	3	76					
Témoins croustilles		23,9	15,8	62	14	0	6	0	1	4	4	76					
Témoins frites																	
Seuil																	
Témoins table			19,3				5										
Témoins croustilles			15,0				5										
Témoins frites																	
C.V.																	
C.D.																	
ppds (5%)																	
F(génotypes)																	



Tableau: 2                      Essai hâtif récolte à 75 jours, Moyenne de 2008 et 2010, 8 années-station  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie, Sainte-Croix et Joliette

Géotypes	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.								
														(%)	(%)	(%)	(1-9)		(0-3)	(0-3)	(1-5)
		Tm /ha	Tm /ha																		
		6 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.		8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.								
Andover	Cr	25,1	16,3	65	17	0		7	0	1	4	4	75								
Envol	Ta	28,4	19,9	70	18	0		6	0	1	4	3	76								
Eramosa	Ta	30,6	20,9	71	20	0		6	0	1	4	4	71								
QP99165.O5RM	Ta	26,4	18,3	67	18	0		7	1	0	4	4	74								
QP00124.17LRp	Fr	24,4	13,8	61	13	0		5	0	1	3	4	73								
QP00173.01	Ta	25,1	17,2	68	15	0		6	0	1	4	3	74								
Moyenne																					
Géotypes		26,7	17,7	67	17	0		6	0	1	4	3	74								
Témoins table		29,5	20,4	71	19	0		6	0	1	4	3	74								
Témoins croustilles		25,1	16,3	65	17	0		7	0	1	4	4	75								
Témoins frites																					
Seuil																					
Témoins table			19,4					5													
Témoins croustilles			15,5					6													
Témoins frites																					
C.V.																					
C.D.																					
ppds (5%)																					
F(géotypes)																					

Tableau: 3                      Essai hâtif récolte à 75 jours, Moyenne de 2009 et 2010, 5 années-station  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Maturité		Nov.		Nov.			
							Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)	(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)				(1-100)	(1-100)	
Marché		4 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.						
Andover	Cr	21,4	15,7	57	34	0	7	1	1	6	1	4	4	1	4	8	74					
Envol	Ta	27,7	21,6	61	32	0	7	1	0	1	1	4	4	1	3	3	72					
Eramosa	Ta	28,1	22,1	62	36	0	6	4	0	1	1	4	4	1	4	6	68					
QP99165.O5RM	Ta	26,6	20,1	57	34	0	7	1	1	6	0	1	4	1	4	6	75					
QP00124.17LRp	Fr	24,0	15,2	55	25	0	5	9	1	6	1	4	3	8	4	5	70					
QP00173.01	Ta	25,3	19,0	56	30	0	6	4	0	1	1	4	4	1	3	1	70					
QP01061.15	Ta	28,0	20,8	60	34	0	6	4	1	6	1	4	3	8	4	9	69					
QP01078.02L	Fr	22,6	13,5	52	23	0	6	4	0	1	0	1	4	1	3	2	71					
QP01100.01	Ta	26,3	20,0	58	30	0	6	4	0	1	0	1	4	1	3	4	61					
Moyenne																						
Génotypes		25,6	18,7	58	31	0	6		0		1		4		3		70					
Témoins table		27,9	21,9	62	34	0	7		0		1		4		3		70					
Témoins croustilles		21,4	15,7	57	34	0	7		1		1		4		4		74					
Témoins frites																						
Seuil																						
Témoins table			20,8				6															
Témoins croustilles			14,9				6															
Témoins frites																						
C.V.																						
C.D.																						
ppds (5%)																						
F(génotypes)																						

Tableau: 4                      Essai hâtif récolte à 75 jours, Sommaire de 2010  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes et Lanoraie

Génotypes	Variété	Rendement		Calibres				Tubercules					Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +		Apparence	Fissures	Difformes	Uniformité	Maturité		Nov.		Nov.	
		Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)		(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)		(1-100)		(1-100)	
		1 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	1 a.s.		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	1 a.s.	2 a.s.	1 a.s.				
Andover	Cr	13,1	8,8	18	47	0		6	1	1	4	3	79				
Envol	Ta	22,3	13,9	17	46	0		6	1	0	4	3	65				
Eramosa	Ta	17,5	10,5	22	47	0		6	1	0	4	3	68				
QP99165.O5RM	Ta	18,3	10,5	15	46	0		6	1	1	4	2	78				
QP00124.17LRp	Fr	15,5	6,2	19	37	0		4	1	1	3	3	61				
QP00173.01	Ta	17,5	11,8	15	44	0		5	1	0	3	2	66				
QP01061.15	Ta	14,7	10,2	23	46	0		6	1	1	3	3	69				
QP01078.02L	Fr	11,6	4,9	24	34	0		5	1	1	4	2	66				
QP01100.01	Ta	12,7	9,1	17	42	0		6	1	0	4	3	55				
QP02003.07	Ta	20,2	10,9	26	46	0		6	1	1	3	2	71				
QP02075.03	Ta	20,6	8,8	21	49	0		6	1	0	4	2	76				
QP02102.02L	Fr	19,3	15,5	15	47	0		6	1	0	4	4	69				
QP02218.08RF	Ta	20,3	10,9	32	34	0		5	1	2	3	3	62				
QP02222.03J	Ta	11,8	8,2	26	43	0		6	1	0	3	2	78				
Moyenne																	
Génotypes		16,8	10,0	21	43	0		6	1	1	4	3	69				
Témoins table		19,9	12,2	20	47	0		6	0	1	4	3	67				
Témoins croustilles		13,1	8,8	18	47	0		6	1	1	4	3	79				
Témoins frites																	
Seuil																	
Témoins table			11,6					5									
Témoins croustilles			8,4					5									
Témoins frites																	
C.V.																	
C.D.																	
ppds (5%)																	
F(génotypes)																	





















































Tableau: 5                      Essai hâtif récolte à 75 jours de 2010  
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	Maturité	Uniformité	Nov.	Nov.											
														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.	1 a.s.										
Andover	Cr	13,1	2,6	28	0	0	4	1	1		4													
Envol	Ta	22,3	10,9	25	1	0	5	1	1		4													
Eramosa	Ta	17,5	4,7	35	3	0	5	0	1	1	4													
QP99165.O5RM	Ta	18,3	8,2	21	1	0	4	1	1		4													
QP00124.17LRp	Fr	15,5	5,7	11	1	0	3	1	1		4													
QP00173.01	Ta	17,5	9,0	15	5	0	3	0	1	1	4													
QP01061.15	Ta	14,7	4,8	37	1	0	5	1	1	1	3													
QP01078.02L	Fr	11,6	3,8	14	1	0	4	1	1	1	3													
QP01100.01	Ta	12,7	1,1	15	3	0	4	0	1	0	1													
QP02003.07	Ta	20,2	11,1	42	1	1	5	1	1	1	10													
QP02075.03	Ta	20,6	3,6	30	8	0	4	0	1	1	10													
QP02102.02L	Fr	19,3	10,3	20	4	0	5	0	5	0	1													
QP02218.08RF	Ta	20,3	13,1	31	1	0	3	2	14	1	3													
QP02222.03J	Ta	11,8	4,5	37	2	0	4	0	5	1	3													
Moyenne																								
Génotypes		16,8	6,7	26	2	0	4	1		1					4									
Témoins table		19,9	7,8	30	2	0	5	0		1					4									
Témoins croustilles		13,1	2,6	28	0	0	4	1		1					4									
Témoins frites																								
Seuil																								
Témoins table			7,5				4																	
Témoins croustilles			2,5				4																	
Témoins frites			0,0																					
C.V.		12%	14%	58/%	9%		7%																	
C.D.		83%	83%	83%	76%		70%																	
ppds (5%)		8%	7%	9%	10%		1%																	
F(génotypes)		0%	0%	0%	0%		0%																	

Tableau: 6  
Essai hâtif récolte à 75 jours de 2010  
Caractères agronomiques à la station de Lanoraie

Génotypes	Marque	Rendement		Calibres				Tubercules					Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +		Apparence	Fissures	Difformes	Uniformité	Maturité		Nov.		Nov.	
		Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)		(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)	(1-5)		(1-100)		(1-100)	
			1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.				
Andover	Cr		15,0	93	7	0		8	1	0	4	3	79				
Envol	Ta		16,9	90	9	0		8	4	0	4	7	65				
Eramosa	Ta		16,2	92	8	0		7	6	0	3	9	68				
QP99165.O5RM	Ta		12,8	91	9	0		8	3	0	4	2	78				
QP00124.17LRp	Fr		6,7	72	28	0		5	14	0	2	14	61				
QP00173.01	Ta		14,7	84	16	0		6	10	0	3	11	66				
QP01061.15	Ta		15,6	91	8	0		6	11	1	3	12	69				
QP01078.02L	Fr		5,9	66	34	0		5	13	1	3	8	66				
QP01100.01	Ta		17,1	81	19	0		7	5	0	4	3	55				
QP02003.07	Ta		10,6	90	10	0		7	7	0	4	6	71				
QP02075.03	Ta		14,1	89	11	0		8	2	0	4	1	76				
QP02102.02L	Fr		20,8	91	9	0		7	9	0	3	10	69				
QP02218.08RF	Ta		8,7	67	33	0		6	12	3	3	13	62				
QP02222.03J	Ta		11,9	85	15	0		7	7	0	4	3	78				
Moyenne																	
Génotypes			13,4	84	15	0		7	0	0	3	3	69				
Témoins table			16,5	91	9	0		7	0	1	3	3	67				
Témoins croustilles			15,0	93	7	0		8	1	0	4	3	79				
Témoins frites																	
Seuil																	
Témoins table			15,7					7									
Témoins croustilles			14,3					7									
Témoins frites																	
C.V.			34%										3%				
C.D.			60%										92%				
ppds (5%)													0%				
F(génotypes)													0%				

Tableau: 7                      Essai hâtif récolte à 82 jours, Moyenne de 2007 à 2010, 11 années-station  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm ( %)	76 à 114 mm ( %)	115 mm & + ( %)	Apparence (1-9)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Uniformité (1-5)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)										
													Tm/ha	Tm/ha	Frang	Frang	Frang		Frang	Frang	Frang	Frang
Marché		8 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.							
Andover	Or	30,2 	26,0 	77 	13 	0 	7 	0 	1 	4 	80 		70 									
Envol	Ta	33,6 	27,8 	80 	13 	0 	7 	0 	1 	4 	77 											
Eramosa	Ta	35,3 	28,4 	82 	10 	0 	7 	0 	1 	4 	75 											
QP99165.O5RM	Ta	32,5 	24,2 	69 	10 	0 	6 	0 	1 	3 	77 											
QP00124.17LRp	Fr	33,2 	25,9 	75 	13 	0 	6 	1 	5 	4 	75 		67 									
Moyenne																						
Génotypes		33,0	26	77	12	0	7	0	1	4	77		69									
Témoins table		34,5	28	81	12	0	7	0	1	4	76											
Témoins croustilles		30,2	26	77	13	0	7	0	1	4	80		70									
Témoins frites																						
Seuil																						
Témoins table			26,7				6															
Témoins croustilles			24,7				6															
Témoins frites																						
C.V.																						
C.D.																						
ppds (5%)																						
F(génotypes)																						

**Tableau: 7**                      **Essai hâtif récolte à 82 jours, Moyenne de 2007 à 2010, 11 années-station**  
**Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes		Qualité culinaire Novembre								Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	
		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	11 a.s.	11 a.s.		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	
Andover	Cr	6%	1%	3%	3%	0	1		75	7	29	20	16	9	0	
Envol	Ta	3%	0%	0%	0%	0	1		77	7	31	20	17	9	-1	
Eramosa	Ta	1%	0%	0%	0%	0	0		71	7	28	19	15	10	1	-
QP99165.05RM	Ta	6%	6%	8%	4%	0	1		74	7	29	19	16	9	-1	
QP00124.17LRp	Fr	6%	0%	0%	0%	1	1		70	7	29	18	15	9	0	
<b>Moyenne</b>																
Génotypes		0	0	0	0	0	1		73	7	29	19	16	9	0	
Témoins table		0	0	0	0	0	1		74	7	29	20	16	9	0	
Témoins croustilles		0	0	0	0	0	1		75	7	29	20	16	9	0	
Témoins frites																

Tableau: 8                      Essai hâtif récolte à 82 jours, Moyenne de 2008 à 2010, 7 années-station  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Joliette, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Rendement				Calibres					Tubercules										Densité relative		Croustilles		Frites	
		Total		Vendable		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +	Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Maturité							
		Tm /ha		Tm /ha		( % )		( % )		( % )	(1-9)		(0-3)		(0-3)		(1-5)		(1-5)				Nov.		Nov.	
		Rang		Rang		Rang		Rang		Rang	Rang		Rang		Rang		Rang		Rang		Rang		Rang		Rang	
		5 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.	7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.				1 a.s.	
Andover	Or	32,2	4	27,6	4	73	3	21	2	0	1	7	1	0	4	1	1	4	1	3	4	80	2		70	1
Envol	Ta	34,0	3	29,0	2	75	2	21	2	0	1	6	3	0	2	1	3	4	3	2	1	79	3			
Eramosa	Ta	36,1	1	29,8	1	77	1	16	6	0	1	6	3	0	3	1	2	4	4	3	2	75	4			
QP99165.O5RM	Ta	34,4	2	27,2	5	69	5	20	4	0	1	6	3	2	6	1	4	4	2	3	5	75	5			
QP00124.17LRp	Fr	30,6	6	25,7	6	65	6	18	5	0	1	6	6	0	5	1	6	3	5	3	6	75	6	67	2	
QP00173.01	Ta	32,0	3	27,7	2	73	4	22	1	0	1	6	4	0	1	1	1	3	4	3	3	85	1			
Moyenne																										
Génotypes		33,2		27,8		72		20		0	6		1		1		4		3		78				69	
Témoins table		35,1		29,4		76		19		0	6		0		1		4		2		77					
Témoins croustilles																										
Témoins frites		32,2		27,6		73		21		0	7		0		1		4		3		80				70	
Seuil																										
Témoins table				27,9							5															
Témoins croustilles																										
Témoins frites				26,2							6															
C.V.																										
C.D.																										
ppds (5%)																										
F(génotypes)																										



**Tableau: 8**                      **Essai hâtif récolte à 82 jours, Moyenne de 2008 à 2010, 7 années-station**  
**Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre							
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircisseme (0-10)	Remarques
		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	1 a.s.	1 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	6%	1%	3%	3%	0	1		75 <sup>2</sup>	7	28	22	16	9	0	
Envol	Ta	3%	0%	1%	0%	0	1		78 <sup>1</sup>	7	31	21	17	9	-1	
Eramosa	Ta	1%	0%	2%	0%	0	1		72 <sup>4</sup>	7	28	19	16	9	-1	
QP99165.05RM	Ta	6%	6%	8%	5%	2	1		71 <sup>5</sup>	7	27	17	16	9	-1	
QP00124.17LRp	Fr	6%	0%	3%	0%	0	1		70 <sup>6</sup>	6	27	18	16	9	0	
QP00173.01	Ta	3%	1%	3%	1%	0	1		74 <sup>3</sup>	7	29	19	17	9	0	
<b>Moyenne</b>																
Génotypes		4%	1%	3%	2%	1	1		73	7	28	19	16	9	-1	
Témoins table		2%	0%	2%	0%	0	1		75	7	30	20	17	9	-1	
Témoins croustilles																
Témoins frites		6%	1%	3%	3%	0	1		75	7	28	22	16	9	0	

Tableau: 9                      Essai hâtif récolte à 82 jours, Moyenne de 2009 et 2010, 5 années-station  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Rendement				Calibres					Tubercules										Densité relative	Croustilles		Frites			
		Total		Vendable		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Maturité		Nov.		Nov.			
		Tm/ha	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	
		4 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.				2 a.s.	
Andover	Cr	28,3	9	24,1	8	67	6	32	3	0	1	7	3	0	4	1	2	4	1	3	4	84	4			70	
Envol	Ta	33,9	3	28,2	2	70	1	32	4	0	1	7	2	0	3	1	3	4	6	2	1	86	1				
Eramosa	Ta	33,2	4	26,3	4	69	2	35	1	0	1	7	1	0	5	1	4	4	7	3	2	79	6				
QP99165.05RM	Ta	33,1	5	25,0	7	63	7	30	6	0	1	6	0	2	9	1	8	4	2	3	6	82	5				
QP00124.17LRp	Fr	32,5	7	26,0	6	59	8	31	5	0	1	6	0	0	1	1	8	3	9	3	6	86	2				
QP00173.01	Ta	32,7	6	26,3	5	68	3	34	2	0	1	6	8	1	8	1	7	4	2	3	6	68	8				
QP01061.15	Ta	36,6	1	28,2	1	68	5	29	7	0	1	6	9	1	7	1	6	4	2	3	6	68	8				
QP01078.02L	Fr	28,5	8	20,3	9	57	9	27	8	0	1	6	5	0	6	0	1	4	2	3	2	85	3			67	
QP01100.01	Ta	34,6	2	27,7	3	68	4	20	9	0	1	6	4	0	2	1	5	4	8	3	4	75	7				
Moyenne																											
Génotypes		32,6		25,8		66		30		0		6		1		1		4				79				68	
Témoins table		33,6		27,3		70		34		0		7		0		1		4				83					
Témoins croustilles																											
Témoins frites																											
Seuil																											
Témoins table				25,9								6															
Témoins croustilles																											
Témoins frites																											
C.V. C.D. ppds (5%) F(génotypes)																											

18

**Tableau: 9**                      **Essai hâtif récolte à 82 jours, Moyenne de 2009 et 2010, 5 années-station**  
**Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre							
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	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.	
Andover	Cr	6%	2%	0%	0%	0	1		77	7	28	23	17	9	0	
Envol	Ta	6%	0%	0%	0%	0	1		80	8	32	22	17	10	-2	
Eramosa	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		75	7	28	21	17	10	-1	
QP99165.05RM	Ta	7%	12%	1%	0%	2	1		71	8	29	17	17	9	-2	
QP00124.17LRp	Fr	3%	0%	0%	0%	0	1		72	5	29	18	16	9	-1	
QP00173.01	Ta	3%	0%	0%	0%	1	1		75	7	32	18	17	9	-1	
QP01061.15	Ta	0%	0%	0%	0%	1	1		71	7	23	22	17	10	-2	
QP01078.02L	Fr	5%	0%	0%	0%	0	0		78	7	30	21	18	10	-1	
QP01100.01	Ta	5%	0%	0%	0%	0	1		75	7	28	21	17	10	-1	
<b>Moyenne</b>																
Génotypes		0	0	0	0	1	1		75	7	29	20	17	10	-1	
Témoins table		0	0	0	0	0	1		78	8	30	22	17	10	-2	
Témoins croustilles																
Témoins frites																

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

Génotypes	Marché	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					Maturité		Rang	Nov. (1-100)	Rang	Nov. (1-100)	Rang
						(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang	(1-5)	Rang				(1-5)	Rang					
		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.		2 a.s.		2 a.s.				1 a.s.			
Andover	Cr	22,9	12	20,1	3	35	10	47	2	0	1	6	9	0	1	1	11	3	11	3		90	4			84			
Envol	Ta	33,5	1	23,2	1	38	4	45	5	0	1	6	8	0	1	2	14	4	5	3		79	13						
Eramosa	Ta	24,3	9	15,2	11	49	1	27	14	0	1	6	4	0	1	1	3	4	6	2		81	11						
QP99165.O5RM	Ta	30,1	3	17,1	8	30	11	37	11	0	1	5	12	2	14	1	13	3	12	2		86	7						
QP00124.17LRp	Fr	27,1	4	22,8	2	24	13	45	4	0	1	7	1	0	1	1	7	3	9	3		88	5			77			
QP00173.01	Ta	23,1	11	17,6	7	36	8	47	1	0	1	6	6	0	1	1	4	4	4	2		90	3						
QP01061.15	Ta	25,7	6	15,6	9	35	9	42	8	0	1	7	3	0	1	0	1	4	1	2		97	1						
QP01078.02L	Fr	20,1	14	12,7	12	26	12	40	10	0	1	5	10	0	1	0	1	4	2	2		87	6			78			
QP01100.01	Ta	26,6	5	19,3	5	37	7	37	12	0	1	6	7	0	1	1	5	3	8	2		77	14						
QP02003.07	Ta	22,9	12	11,5	14	46	2	37	13	0	1	4	13	0	1	1	10	3	13	3		79	12						
QP02075.03	Ta	25,1	7	17,8	6	38	6	45	6	0	1	6	4	0	1	1	7	4	3	2		95	2						
QP02102.02L	Fr	30,4	2	19,3	4	40	3	45	7	0	1	7	2	0	1	1	9	4	7	2		83	9			81			
QP02218.08RF	Ta	23,2	10	15,4	10	24	14	46	3	0	1	5	11	1	13	1	6	3	9	2		85	8						
QP02222.03J	Ta	24,6	8	11,5	13	38	5	41	9	0	1	4	13	0	1	1	11	3	14	2		83	10						
Moyenne																													
	Génotypes	25,7		17,1		35		41		0		6		0		1		3		2		85				80			
	Témoins table	28,9		19,2		44		36		0		6		0		1		4		3		80							
	Témoins croustilles																												
Témoins frites		22,9		20,1		35		47		0		6		0		1		3		3		90				84			
Seuil																													
	Témoins table			18,3								6																	
	Témoins croustilles																												
	Témoins frites			19,1								5																	
C.V. C.D. ppds (5%) F(génotypes)																					3% 92% 0% 0%								

Tableau: 10

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

Essai hâtif récolte à 82 jours, Sommaire de 2010  
Qualité culinaire en novembre de la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre							
		Coeur creux	Coeur brun	Anneau	Autres	Fissures	Difformes	Remarques	Qualité culinaire	Couleur	Texture	Couleur	Goût	Délitement	Noircissement	Remarques
		(0-100)	(0-100)	(0-100)	(0-100)	(0-3)	(0-3)		(1-100)	(1-10)	(1-40)	(1-30)	(1-20)	(1-10)	(0-10)	
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	
Andover	Cr	6%	3%	0%	0%	0	1		78	6	34	19	17	8	0	
Envol	Ta	6%	0%	0%	0%	0	2		85	8	34	25	17	9	-4	
Eramosa	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		78	7	32	20	17	9	-1	
QP99165.05RM	Ta	13%	17%	3%	13%	2	1		68	7	30	13	18	7	-3	
QP00124.17LRp	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		64	4	30	11	15	8	-1	
QP00173.01	Ta	3%	0%	0%	0%	0	1		73	7	33	16	17	7	-1	
QP01061.15	Ta	0%	0%	0%	0%	0	0		72	5	22	24	17	9	-3	
QP01078.02L	Fr	10%	0%	0%	0%	0	0		82	7	32	23	18	9	-2	
QP01100.01	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		82	9	30	25	17	10	-1	
QP02003.07	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		78	8	36	19	18	5	-1	
QP02075.03	Ta	6%	0%	0%	0%	0	1		68	3	29	10	17	9	0	
QP02102.02L	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		57	5	22	12	15	8	0	
QP02218.08RF	Ta	10%	0%	0%	0%	1	1		63	7	24	13	17	9	-1	
QP02222.03J	Ta	6%	0%	0%	0%	0	1		85	7	35	24	18	8	-4	
Moyenne																
Génotypes						0	1		74	6	30	18	17	8	-2	
Témoins table						0	1		82	8	33	23	17	9	-3	
Témoins croustilles						0	1		75	6	28	22	17	9	-2	
Témoins frites									69	6	32	14	16	8	-1	

Tableau: 11                      Essai hâtif récolte à 82 jours de 2010  
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
							Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)	(1-9)	(0-3)		(0-3)	(1-5)	(1-5)
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	22,9	15,6	63	0	0	5	0	1	1	4	2	110		84		
Envol	Ta	33,5	20,3	70	0	0	5	0	1	2	4	1	88				
Eramosa	Ta	24,3	11,3	73	0	0	6	0	1	1	4	1	95				
QP99165.O5RM	Ta	30,1	16,8	46	0	0	5	2	4	1	4	2	105	77	4		
QP00124.17LRp	Fr	27,1	20,2	40	0	0	6	0	1	1	3	2	111				
QP00173.01	Ta	23,1	17,9	60	0	0	5	0	1	1	3	3	104				
QP01061.15	Ta	25,7	14,8	55	0	0	5	0	1	1	3	3	116	78	3		
QP01078.02L	Fr	20,1	9,5	45	0	0	3	0	1	1	3	2	94				
QP01100.01	Ta	26,6	15,9	57	0	0	5	0	1	0	1	2	98				
QP02003.07	Ta	22,9	8,5	66	0	0	5	0	1	1	3	2	97	81	2		
QP02075.03	Ta	25,1	17,1	69	0	0	5	0	1	1	3	2	111				
QP02102.02L	Fr	30,4	23,5	70	0	0	6	0	1	1	3	2	95				
QP02218.08RF	Ta	23,2	10,9	39	0	0	3	1	3	0	1	2	101				
QP02222.03J	Ta	24,6	11,2	57	0	0	6	0	1	1	3	2	102				
Moyenne																	
Génotypes		25,7	15,3	58	0	0	5	0	1	4	2	102			80		
Témoins table		28,9	15,8	71	0	0	6	0	2	4	1	92					
Témoins croustilles		22,9	15,6	63	0	0	5	0	1	4	2	113					
Témoins frites															84		
Seuil																	
Témoins table			15,0				5										
Témoins croustilles			14,8				5										
Témoins frites																	
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: 11

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

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre							
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	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	Cr	6%	3%	0%	0%	0	1		78	6	34	19	17	8	0	
Envol	Ta	6%	0%	3%	0%	0	2		85	8	34	25	17	9	-4	
Eramosa	Ta	0%	0%	6%	0%	0	1		78	7	32	20	17	9	-1	
QP99165.05RM	Ta	13%	17%	3%	13%	2	1		68	7	30	13	18	7	-3	
QP00124.17LRp	Fr	0%	0%	10%	3%	0	1		64	4	30	11	15	8	-1	
QP00173.01	Ta	3%	3%	3%	0%	0	1		73	7	33	16	17	7	-1	
QP01061.15	Ta	0%	3%	0%	3%	0	1		72	5	22	24	17	9	-3	
QP01078.02L	Fr	10%	6%	6%	0%	0	1		82	7	32	23	18	9	-2	
QP01100.01	Ta	0%	0%	0%	0%	0	0		82	9	30	25	17	10	-1	
QP02003.07	Ta	0%	0%	10%	0%	0	1		78	8	36	19	18	5	-1	
QP02075.03	Ta	6%	0%	3%	0%	0	1		85	7	35	24	18	8	-4	
QP02102.02L	Fr	0%	10%	3%	0%	0	1		68	3	29	10	17	9	0	
QP02218.08RF	Ta	10%	23%	6%	6%	1	0		57	5	22	12	15	8	0	
QP02222.03J	Ta	6%	47%	10%	0%	0	1		63	7	24	13	17	9	-1	
Moyenne																
Génotypes		0	0	0	0	0	1		74	6	30	18	17	8	-2	
Témoins table		0	0	0	0	0	2		82	8	33	23	17	9	-3	
Témoins croustilles		0	0	0	0	0	1		75	6	28	22	17	9	-2	
Témoins frites									69	6	32	14	16	8	-1	

Tableau: 12                      Essai hâtif récolte à 82 jours de 2010  
Caractères agronomiques à la station de Lanoraie

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles		Frites			
		Total	Rank	Vendable	Rank	47 à 76 mm	Rank	76 à 114 mm	Rank	115 mm & +	Rank	Apparence	Rank	Fissures	Rank	Difformes	Rank	Uniformité	Rank	Rank	Nov. (1-100)	Rank	Nov. (1-100)	Rank
		Tm/ha		Tm/ha		( %)		( %)		( %)		(1-9)		(0-3)		(0-3)		(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.				
Andover	Cr	19,3	6	9,4	7	7	14	93	1	0	1	8	1	1	11	0	1	4	1	79	1			
Envol	Ta	25,5	2	12,7	3	9	11	90	7	0	1	8	3	0	1	0	5	4	6	65	11			
Eramosa	Ta	20,1	5	9,9	5	8	12	92	2	0	1	7	6	0	1	1	7	4	1	68	8			
QP99165.O5RM	Ta	14,2	13	7,1	14	9	10	91	3	0	1	8	1	0	1	0	1	4	1	78	2			
QP00124.17LRp	Fr	14,4	12	8,5	10	28	3	72	12	0	1	4	13	0	8	1	10	2	14	61	13			
QP00173.01	Ta	15,3	10	8,2	13	16	5	84	10	0	1	5	12	0	1	2	13	3	12	66	10			
QP01061.15	Ta	25,8	1	12,7	2	8	12	91	4	0	1	7	9	1	12	1	7	4	6	69	6			
QP01078.02L	Fr	14,9	11	9,3	8	34	1	66	14	0	1	7	9	1	12	0	5	3	9	66	9			
QP01100.01	Ta	20,8	4	11,6	4	19	4	81	11	0	1	7	8	0	1	2	13	4	6	55	14			
QP02003.07	Ta	18,0	8	9,0	9	10	8	90	6	0	1	7	6	0	8	1	7	3	9	71	5			
QP02075.03	Ta	18,5	7	9,5	6	11	7	89	8	0	1	8	3	0	1	0	1	4	1	76	4			
QP02102.02L	Fr	25,4	3	12,8	1	9	9	91	4	0	1	6	11	0	8	1	10	3	11	69	7			
QP02218.08RF	Ta	13,7	14	8,4	12	33	2	67	13	0	1	3	14	3	14	1	10	2	13	62	12			
QP02222.03J	Ta	15,9	9	8,5	11	15	6	85	9	0	1	8	3	0	1	0	1	4	1	78	3			
Moyenne																								
Génotypes		18,7		9,8		15		84		0		7		0		1		3		69				
Témoins table		22,8		11,3		9		91		0		8		0		1		4		67				
Témoins croustilles		19,3		9,4		7		93		0		8		1		0		4		79				
Témoins frites																								
Seuil																								
Témoins table				10,7								7												
Témoins croustilles				8,9								7												
Témoins frites																								
C.V.		19%		16%		51%		9%				9%								6%				
C.D.		71%		67%		68%		69%				92%								85%				
ppds (5%)		5%		2%		11%		11%				1%								7%				
F(génotypes)		1%		1%		1%		1%				1%								1%				



# ESSAIS RÉGIONAUX QP MI-SAISON

Tableau: 13                      Essai mi-saison récolte à 120 jours, Moyenne de 2007 et 2010, 12 années-station  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Rendement		Calibres				Tubercules				Densité relative	Croustilles		Frites	
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +		Apparence	Fissures	Difformes	Uniformité		Nov.	mars	Nov.	mars
		Tm/ha	Tm/ha	(%)	(%)	(%)		(1-9)	(0-3)	(0-3)	(1-5)		(1-100)	1-100	(1-100)	1-100
		9 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.		12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.
Andover	Cr	33,7	25,9	55	32	0		7	1	1	4	81	57	57		
Chieftain	Ta	44,8	34,7	54	32	1		6	2	1	4	75				
Goldrush	Ta	36,6	28,5	55	29	0		6	3	0	3	79			42	39
Hilite Russet	Fr	33,6	25,9	54	30	0		6	5	0	4	77			41	32
Shepody	Fr	37,2	28,0	56	28	0		6	7	0	3	84			51	36
Snowden	Cr	34,2	25,8	54	29	0		6	6	1	4	95	58	61		
QP99073.07L	Fr	35,3	24,3	49	27	0		5	9	0	3	93			61	60
QP99140.03RF	Ta	37,2	26,3	51	30	0		5	8	1	3	69	26	23		
QP99165.81RF	Ta	40,5	31,1	58	27	0		6	4	1	4	80				
Moyenne																
Génotypes		37,0	27,8	54	29	0		6	1	1	4	81	47	47	49	42
Témoins table		40,7	31,6	54	31	0		6	1	1	4	77				
Témoins croustilles		34,0	25,9	55	31	0		6	1	1	4	88	58	59		
Témoins frites		35,4	27,0	55	29	0		6	0	1	3	81			46	34
Seuil																
Témoins table			30,0					6								
Témoins croustilles			24,6					6					52	53		
Témoins frites			25,6					5							41	31
C.V.																
C.D.																
ppds (5%)																
F(génotypes)																

**Tableau: 13**                      **Essai mi-saison récolte à 120 jours, Moyenne de 2007 et 2010, 12 années-station**  
**Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre							
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
Marché		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	12 a.s.	12 a.s.		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	
Andover	Cr	2%	2%	0%	0%	1	1		79	7	34	19	17	9	0	
Chieftain	Ta	3%	0%	0%	0%	1	1		78	8	30	23	16	9	-1	
Goldrush	Ta	2%	0%	0%	0%	0	1		77	6	34	19	17	7	-1	
Hilite Russet	Fr	4%	0%	0%	0%	0	1		75	5	34	16	17	8	-1	
Shepody	Fr	4%	0%	0%	0%	0	1		77	7	33	21	16	8	-1	
Snowden	Cr	0%	0%	1%	0%	1	1		73	6	33	20	15	5	0	
QP99073.07L	Fr	17%	2%	0%	0%	0	2		76	5	33	22	17	7	0	
QP99140.03RF	Ta	15%	9%	1%	0%	1	1		66	8	24	20	13	10	-1	
QP99165.81RF	Ta	6%	3%	0%	3%	1	1		79	7	29	26	17	8	-1	
Moyenne																
Génotypes		0	0	0	0	1	1		75	6	31	21	16	8	0	
Témoins table		0	0	0	0	1	1		77	7	32	21	17	8	-1	
Témoins croustilles		0	0	0	0	1	1		76	6	33	20	16	7	0	
Témoins frites		0	0	0	0	0	1		76	6	33	18	17	8	-1	

Tableau: 14                      Essai mi-saison récolte à 120 jours, Moyenne de 2008 et 2010, 9 années-station  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Rendement				Calibres					Tubercules								Densité relative		Croustilles				Frites				
		Total		Vendable		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +	Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité				Nov.		Juin		Nov.		Juin		
		Tm/ha	Rang	Tm/ha	Rang	( % )	Rang	( % )	Rang	( % )	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang	(1-5)	Rang	(1-100)	Rang	1-100	Rang	(1-100)	Rang	1-100	Rang		
		6 a.s.		9 a.s.		9 a.s.		9 a.s.		9 a.s.		9 a.s.		9 a.s.		9 a.s.		9 a.s.		3 a.s.		2 a.s.		3 a.s.		2 a.s.			
Andover	Cr	34,5	12	26,6	10	50	3	42	3	0	6	7	1	0	7	0	3	4	1	84	8	64	2	41	2				
Chieftain	Ta	45,2	1	35,2	1	47	10	41	4	1	3	7	4	1	12	0	5	4	5	76	14					37	2		
Goldrush	Ta	37,5	9	29,1	7	48	7	38	6	0	6	7	5	0	5	1	11	4	9	80	11				43	5			
Hilite Russet	Fr	33,1	14	25,0	12	46	12	40	5	0	5	6	10	0	2	0	6	4	11	77	12				40	6	32	5	
Shepody	Fr	37,9	8	27,7	8	49	6	36	14	0	6	6	13	0	1	1	13	3	13	85	6				50	2	36	3	
Snowden	Cr	34,5	13	26,9	9	52	2	38	8	0	6	6	9	0	6	0	1	4	2	98	1	60	3	61	1				
QP99073.07L	Fr	35,1	11	24,4	14	48	8	32	16	0	6	5	16	0	8	1	14	3	16	91	4				59	1	60	1	
QP99140.03RF	Ta	36,2	10	24,5	13	43	15	37	10	0	6	5	15	0	10	1	12	3	15	69	16	26	7	21	5				
QP99165.81RF	Ta	40,7	6	31,4	5	52	1	36	15	0	6	6	8	1	15	1	10	4	8	81	9								
QP00053.02	Ta	41,1	5	29,9	6	45	14	43	2	3	1	7	3	0	9	0	2	4	6	85	7								
QP00065.17L	Fr	31,6	16	22,8	16	46	13	38	7	0	6	7	2	0	3	1	7	4	3	92	3	47	4	29		44	3	32	6
QP00105.10Dn	Ta	41,7	4	32,1	3	49	5	38	9	1	4	6	11	1	14	1	8	4	10	73	15								
QP00109.10Rf	Ta	32,7	15	24,1	15	47	11	37	11	0	6	6	7	0	4	1	9	4	4	80	10								
QP00114.03L	Fr	38,9	7	25,8	11	38	16	43	1	2	2	6	6	1	16	0	4	4	7	86	5	39		24		44	3	36	4
QP00187.09D	Cr	44,5	2	31,8	4	49	4	37	12	0	6	6	14	1	13	2	15	3	14	93	2	66	1						
QP00199.13LD	Fr	42,8	3	32,7	2	47	9	37	13	0	6	6	12	1	11	2	16	3	12	76	13	36	6	19		37	7	27	7
Moyenne																													
Génotypes		38,0		28,1		47		38		0		6		0		1		4		83		48		32,5		45		37	
Témoins table		41,3		32,1		48		40		0		7		0		1		4		78									
Témoins croustilles		37,1		28,4		49		39		0		6		0		1		4		83		62		51					
Témoins frites		35,5		26,4		47		38		0		6		0		1		3		81						45		34	
Seuil																													
Témoins table				30,5								6												48					
Témoins croustilles				27,0								6																	
Témoins frites				25,0								5															31		
C.V. C.D. ppds (5%) F(génotypes)																													

**Tableau: 14**                      **Essai mi-saison récolte à 120 jours, Moyenne de 2008 et 2010, 9 années-station**  
**Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes	Marché	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 culinaire (1-100)	Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délicatement (1-10)	Noircissement (1-10)	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	Cr	0%	3%	0%	0%	0	0		82	7	32	23	17	9	0	
Chieftain	Ta	3%	0%	0%	0%	1	0		83	7	32	25	18	9	0	
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		78	6	34	20	18	6	-1	
Hilite Russet	Fr	7%	1%	0%	0%	0	0		77	5	33	19	17	7	-1	
Shepody	Fr	5%	0%	0%	0%	0	1		76	7	32	21	15	9	0	
Snowden	Cr	0%	0%	1%	0%	0	0		79	6	34	23	17	5	0	
QP99073.07L	Fr	23%	0%	0%	0%	0	1		77	5	34	20	17	5	0	
QP99140.03RF	Ta	17%	17%	2%	0%	0	1		70	8	26	19	15	10	0	
QP99165.81RF	Ta	10%	2%	0%	6%	1	1		78	7	29	25	16	7	-1	
QP00053.02	Ta	7%	0%	0%	0%	0	0		87	7	34	26	17	10	-1	
QP00065.17L	Fr	1%	0%	2%	4%	0	1		76	7	34	17	17	7	0	
QP00105.10Dn	Ta	10%	0%	0%	0%	1	1		82	8	32	24	17	9	0	
QP00109.10Rf	Ta	6%	1%	0%	0%	0	1		72	8	27	21	17	7	0	
QP00114.03L	Fr	0%	0%	0%	1%	1	0		74	7	28	23	14	8	0	
QP00187.09D	Cr	15%	0%	3%	0%	1	2		79	6	35	23	15	6	0	
QP00199.13LD	Fr	0%	0%	0%	0%	1	2		77	5	28	23	17	9	0	
<b>Moyenne</b>																
Génotypes		6%	1%	1%	1%	0	1		78	7	32	22	17	8	0	
Témoins table		2%	0%	0%	0%	0	1		81	7	33	22	18	8	-1	
Témoins croustilles		3%	1%	0%	0%	0	1		79	7	33	20	17	8	0	
Témoins frites		6%	1%	0%	0%	0	1		82	6	34	22	17	9	-1	

Tableau: 15  
Essai mi-saison récolte à 120 jours, Moyenne de 2009 et 2010, 6 années-station  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Rendement		Calibres				Tubercules								Densité relative	Croustilles			Frites									
		Total Tm/ha	Rang	Vendable Tm/ha	Rang	47 à 76 mm (%)	Rang	76 à 114 mm (%)	Rang	115 mm & + (%)	Rang	Apparence (1-9)	Rang	Fissures (0-3)	Rang		Difformes (0-3)	Rang	Uniformité (1-5)	Rang	Nov. (1-100)	Rang	Jun 1-100	Rang	Nov. (1-100)	Rang	Jun 1-100	Rang	
		3 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		3 a.s.		1 a.s.		3 a.s.		1 a.s.	
Andover	Or	32,1	18	23,5	15	45	8	47	3	0	8	7	1	0	8	0	5	4	1	86	9	64	2	41					
Chieftain	Ta	42,9	1	32,4	1	42	13	45	6	2	4	7	4	1	11	1	7	4	9	77	18								
Goldrush	Ta	34,4	11	24,9	13	41	15	43	8	0	8	6	13	0	6	1	10	3	10	81	13				45	5	30		
Hilite Russet	Fr	30,9	21	21,6	20	39	19	45	7	1	7	6	11	0	3	1	8	4	13	80	11				44	6	36		
Shepody	Fr	34,4	13	24,0	11	47	5	39	20	0	8	5	18	0	1	1	10	3	15	87	7				54	2	36		
Snowden	Or	34,5	12	25,5	11	48	3	42	12	0	8	6	15	0	9	0	1	4	1	100	1	60	3						
QP99073.07L	Fr	34,0	15	22,5	18	46	7	37	21	0	8	5	21	0	7	1	19	3	21	91	4	48	4	53		64	1	68	
QP99140.03RF	Or	33,0	10	21,7	19	40	10	41	10	0	8	5	20	0	13	1	17	3	19	72	21	26	8	21					
QP99165.81RF	Ta	38,6	6	27,8	5	48	4	40	10	0	8	6	10	1	20	1	13	4	11	83	12								
QP00053.02	Ta	39,2	5	28,4	3	42	11	46	5	6	1	6	5	0	11	0	2	4	7	85	10								
QP00065.17L	Fr	31,6	19	21,0	21	40	17	43	9	0	8	7	2	0	2	1	9	4	5	93	3	47	5	29		48	4	36	
QP00105.10Dn	Ta	39,3	4	28,2	4	44	10	42	11	1	5	6	12	1	17	1	10	4	12	75	19								
QP00109.10Rf	Ta	31,5	20	22,6	17	43	11	43	10	0	8	6	8	0	4	1	11	4	8	84	11								
QP00114.03L	Fr	37,3	10	25,9	9	33	21	46	4	4	3	7	3	1	21	0	4	4	4	89	5	39	6	24		49	3	50	
QP00187.09D	Or	39,4	3	25,0	12	46	6	40	19	0	8	6	17	1	19	2	20	3	20	94	2	66	1						
QP00199.13LD	Fr	37,6	9	25,8	10	40	10	41	15	0	8	6	10	0	12	2	21	3	19	77	17	36	7	19		38	7	37	
QP01009.05Jp	Ta	40,2	2	30,5	2	49	2	42	13	0	8	6	7	1	15	0	3	4	8	89	6					36	9		
QP01078.02L	Fr	37,9	7	27,4	6	43	12	51	2	1	6	6	11	0	10	1	11	3	11	79	10					35	10	40	
QP01086.11LRm	Fr	32,5	17	23,4	18	53	1	40	17	0	8	6	9	0	5	0	6	4	3	86	8					27	11	32	
QP01089.06L	Fr	36,4	11	26,8	8	44	9	43	11	0	8	5	19	1	18	1	15	3	17	80	15					38	7	34	
QP01134.02LRm	Fr	37,8	8	26,9	7	36	20	51	1	5	2	6	6	1	18	1	12	4	10	74	20					23	12	21	
Moyenne																													
Génotypes		36,0		25,5		43		43		1		6		0		1		4		84		36		36		36		36	
Témoins table		38,6		28,6		42		44		1		6		0		1		3		79									
Témoins croustilles		33,3		24,5		47		45		0		6		0		0		4		93		33		33					
Témoins frites		32,7		22,8		43		42		0		6		0		1		3		83						33		33	
Seuil																													
Témoins table				27,2								6																	
Témoins croustilles				23,3								6										30		30					
Témoins frites				21,7								5														29		29	
C.V. C.D. ppds (5%) F(génotypes)																													

Tableau: 15                      Essai mi-saison récolte à 120 jours, Moyenne de 2009 et 2010, 6 années-station  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire		Couleur	Texture	Couleur	Goût	Délitement	Noircisseme	Remarques
									(1-100)	(1-10)	(1-40)	(1-30)	(1-20)	(1-10)	(0-10)		
Marché		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 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	Cr	0%	3%	0%	0%	0	0		83	7	34	23	17	9	0		
Chieftain	Ta	3%	0%	0%	2%	1	1		85	8	33	25	18	9	-1		
Goldrush	Ta	0%	0%	1%	0%	0	1		77	7	34	19	18	7	-1		
Hilite Russet	Fr	7%	0%	0%	0%	0	1		76	5	33	18	18	7	-1		
Shepody	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		84	7	35	23	18	9	-1		
Snowden	Cr		0%	1%	0%	0	0		81	6	36	23		6	0		
QP99073.07L	Fr	0%	0%	0%	4%	0	1		79	5	35	20	18	7	-1		
QP99140.03RF	Cr	17%	17%	2%	0%	0	1		70	8	26	19	16	10	-2		
QP99165.81RF	Ta	13%	0%	0%	6%	1	1		77	7	28	25	16	8	-1		
QP00053.02	Ta	7%	0%	0%	0%	0	0		89	8	36	27	18	10	-1		
QP00065.17L	Fr	0%	1%	0%	0%	0	1		76	7	36	17	18	6	-1		
QP00105.10Dn	Ta	13%	0%	0%	0%	1	1		84	8	32	26	18	9	0		
QP00109.10Rf	Ta	6%	0%	2%	0%	0	1		78	7	34	21	18	7	-1		
QP00114.03L	Fr	0%	2%	0%	0%	1	0		76	8	30	24	14	9	-1		
QP00187.09D	Cr	7%	0%	0%	1%	1	2		79	7	35	25	14	7	0		
QP00199.13LD	Fr	0%	0%	0%	0%	0	2		77	7	28	22	17	10	0		
QP01009.05Jp	Ta	10%	0%	0%	0%	1	0		84	6	30	24	17	8	-1		
QP01078.02L	Fr	17%	1%	1%	0%	0	1		71	5	31	13	18	9	0		
QP01086.11LJm	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		84	9	32	26	18	9	-1		
QP01089.06L	Fr	10%	0%	1%	0%	1	1		69	6	27	17	17	9	0		
QP01134.02LRm	Fr	13%	0%	0%	0%	1	1		73	6	26	20	18	9	0		
Moyenne																	
Génotypes		36	36	36	36	36	36		79	7	32	21	17	8	0		
Témoins table		39	39	39	39	39	39		81	7	33	22	18	8	-1		
Témoins croustilles		33	33	33	33	33	33		80	7	35	20	18	8	0		
Témoins frites		33	33	33	33	33	33		83	6	34	22	18	8	-1		

Tableau: 16                      Essai mi-saison, récolte à 120 jours, sommaire de 2010  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Lanoraie et Sainte-Croix

Génotypes		Nécess.		Rendement		Calibres				Tubercules					Densité relative	Croustilles		Frites										
										Apparence																		
				Total	Req.	Vendable	Req.	47 à 76 mm ( %)	Req.	76 à 114 mm ( %)	Req.	115 mm & + ( %)	Req.	Apparence (1-9)	Req.	Fissures (0-3)	Req.	Difformes (0-3)	Req.	Uniformité (1-5)	Req.							
				1 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	23,8	36	10,2	36	30	17	59	9	0	13	7	2	0	16	0	19	4	2	87	16	76	1	1 a.s.				
Chieftain	Ta	35,2	3	19,4	2	26	27	56	13	2	4	6	17	0	10	0	15	3	20	78	30							
Goldrush	Ta	32,9	7	17,3	10	25	29	50	29	0	13	6	27	0	24	1	6	3	31	79	29						62	9
Hilite Russet	Fr	25,2	33	11,3	34	22	34	55	14	1	12	6	22	0	28	0	29	3	20	80	28						63	7
Shepody	Fr	27,8	30	13,8	26	36	6	46	33	0	13	5	33	0	28	2	4	3	25	85	20						73	4
Snowden	Cr	28,2	29	16,0	15	36	5	53	20	0	13	6	25	0	26	0	34	4	2	97	2							
QP99073.07L	Fr	31,1	15	17,8	9	41	2	42	35	0	13	4	36	0	25	2	2	2	36	89	11	64	4	63	7			
QP99140.03RF	Ta	24,6	35	11,0	35	33	14	50	26	0	13	4	35	0	5	1	10	3	31	74	35							
QP99165.81RF	Ta	30,7	21	16,0	17	38	3	48	31	0	13	6	23	0	17	1	15	3	22	83	22							
QP00053.02	Ta	28,8	25	14,6	25	28	21	59	8	6	1	7	13	0	13	0	33	4	17	83	21							
QP00065.17L	Fr	28,6	27	13,3	28	24	31	53	19	0	13	7	7	0	28	1	15	4	8	93	7							
QP00105.10Dn	Ta	32,6	8	18,8	4	33	13	53	20	1	7	6	17	0	20	0	21	4	17	75	34							
QP00109.10RF	Ta	27,7	31	15,2	23	29	19	51	25	0	13	6	21	0	23	0	29	4	12	87	17							
QP00114.03L	Fr	32,0	12	16,5	12	24	30	61	4	4	3	7	12	1	3	0	26	4	5	88	14			67	6			
QP00187.09D	Cr	31,8	14	12,9	31	27	25	52	23	0	13	6	26	1	2	2	3	3	27	94	5			66	3			
QP00199.13LD	Fr	32,1	10	16,9	11	28	24	49	30	0	13	5	31	0	14	2	1	3	34	77	31			52	11			
QP01009.05Jp	Ta	31,2	16	18,0	8	36	7	53	22	0	13	7	10	0	15	0	35	4	12	89	10							
QP01078.02L	Fr	32,4	9	16,1	16	19	35	81	1	1	11	7	14	0	22	1	17	3	24	76	33							
QP01086.11LJm	Cr	25,0	34	13,6	27	51	1	47	32	0	13	6	17	0	26	0	31	4	12	87	15	60	5					
QP01089.06L	Cr	31,3	15	18,7	5	33	11	50	27	0	13	5	30	1	4	1	7	3	33	77	32	55	7					
QP01134.02LRm	Cr	28,7	26	12,7	32	10	36	79	2	5	2	7	5	1	5	0	22	4	15	70	36							
QP02009.01L	Fr	30,7	20	16,4	13	33	12	45	34	0	13	6	16	0	26	0	32	3	30	93	6			76	3			
QP02024.03	Ta	31,8	13	19,8	1	37	4	51	24	0	13	6	15	0	11	1	12	4	12	86	15							
QP02102.02L	Fr	32,1	11	15,7	20	28	22	50	25	0	13	5	29	1	6	2	5	3	25	88	13			72	5			
QP02104.02	Cr	31,1	19	13,2	30	23	33	61	3	0	13	6	24	0	20	0	23	4	17	99	1	74	2					
QP02107.05L	Fr	29,2	23	12,6	33	34	9	55	15	1	9	7	8	0	17	0	23	4	1	95	4			79	1			
QP02144.03	Ta	33,3	6	18,7	6	29	20	59	5	1	5	6	20	0	27	0	25	4	5	81	27							
QP02150.05N	Ta	30,4	22	16,3	14	33	10	59	6	2	4	7	1	0	17	1	13	4	2	95	3							
QP02218.08RF	Ta	27,5	32	15,0	24	35	8	38	36	0	13	4	34	2	1	1	9	2	35	81	26							
QP02228.08	Ta	34,1	4	16,0	19	23	32	58	10	0	13	7	2	0	28	1	14	4	5	82	24							
QP02241.02N	Ta	28,9	24	15,3	22	30	15	57	11	1	9	7	2	0	26	0	35	4	5	90	9							
QP02258.03N	Ta	28,4	28	16,2	15	31	18	57	12	2	4	7	6	0	28	0	20	4	11	85	19							
QP02263.02	Ta	36,7	1	18,8	3	32	15	54	17	0	13	7	11	0	25	0	26	4	8	93	5							
QP02266.03JL	Fr	31,2	16	13,3	29	28	23	54	13	0	13	7	9	0	11	0	25	3	22	82	25			55	10			
QP02272.05R	Cr	33,4	5	18,0	7	27	26	59	7	0	13	5	32	1	7	1	11	3	25	89	12							
QP02282.03	Ta	35,6	2	15,4	21	25	28	55	16	0	13	5	28	0	9	1	5	3	26	83	23							
Moyenne																												
Génotypes		✓	30,5	✓	14,8	✓	30	✓	54	✓	1	✓	6	✓	0	✓	1	✓	3	✓	85	✓	61		67			
Témoins table		✓	34,0	✓	18,4	✓	26	✓	53	✓	1	✓	6	✓	0	✓	1	✓	3	✓	79	✓						
Témoins croustilles			26,0		13,1		33		56		0		6		0		0		4		92							
Témoins frites			26,5		12,5		29		51		0		5		0		1		3		83							68
Seuil																												
Témoins table					17,5							5																
Témoins croustilles					12,5							6																
Témoins frites					11,9							5																
C.V.																												
C.D.																												
ppds (5%)																												
F(génotypes)																												



Tableau: 16

Essai mi-saison, récolte à 120 jours, sommaire de 2010  
Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes		Défauts internes				Défauts externes			Qualité culinaire Novembre								Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)		Couleur (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	
									1 a.s.	2 a.s.							
	Méthode	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	Gr	0%	3%	0%	0%	0	0		88	2	8	35	27	18	8	0	
Chieftain	Ta	3%	0%	0%	5%	0	0		85	4	8	33	26	18	8	-1	
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		76	24	5	32	19	17	8	-1	
Hilite Russet	Fr	7%	0%	0%	0%	0	0		75	26	3	31	18	18	8	-1	
Shepody	Fr	0%	0%	0%	0%	0	2		81	16	6	34	21	17	9	-1	
Snowden	Gr	0%	0%	1%	0%	0	0		79	16	5	34	21	17	7	0	
QP99073.07L	Fr	0%	0%	0%	0%	0	2		81	16	3	35	20	18	8	-1	
QP99140.03RF	Ta	17%	17%	2%	0%	0	1		61	33	8	22	14	15	10	-1	
QP99165.81RF	Ta	13%	0%	0%	6%	0	1		84	7	7	32	26	18	8	-2	
QP00053.02	Ta	7%	0%	0%	0%	0	0		86	3	7	34	26	17	9	-1	
QP00065.17L	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		82	16	7	35	21	18	8	-1	
QP00105.10Dn	Ta	13%	0%	0%	0%	0	0		85	4	9	34	26	17	8	0	
QP00109.10Rf	Ta	6%	0%	0%	0%	0	0		77	22	7	30	22	17	8	-1	
QP00114.03L	Fr	0%	0%	0%	0%	1	0		75	26	7	34	22	10	9	-1	
QP00187.09D	Gr	7%	0%	0%	0%	1	2		84	7	7	35	25	17	7	0	
QP00199.13LD	Fr	0%	0%	0%	0%	0	2		84	7	6	32	25	17	10	0	
QP01009.05Jp	Ta	10%	0%	0%	0%	0	0		93	1	6	34	24	18	7	-1	
QP01078.02L	Fr	17%	0%	0%	0%	0	1										
QP01086.11LJm	Gr	0%	0%	0%	0%	0	0		81	16	9	33	23	17	8	-1	
QP01089.06L	Gr	10%	0%	0%	0%	1	1		68	31	7	23	20	17	8	0	
QP01134.02LRm	Gr	3%	3%	0%	0%	1	0										
QP02009.01L	Fr	0%	0%	0%	5%	0	0		81	16	7	32	23	18	8	-4	
QP02024.03	Ta	10%	0%	0%	0%	0	1		77	22	7	33	21	18	5	0	
QP02102.02L	Fr	10%	15%	0%	10%	1	2		76	24	7	29	24	17	6	-1	
QP02104.02	Gr	20%	0%	0%	10%	0	0		78	16	7	34	23	17	4	0	
QP02107.05L	Fr	60%	0%	0%	10%	0	0		82	16	5	33	24	17	8	0	
QP02144.03	Ta	5%	0%	5%	0%	0	0		73	26	7	33	20	15	5	-3	
QP02150.05N	Ta	35%	0%	0%	0%	0	1		78	16	6	33	23	15	7	-2	
QP02218.08RF	Ta	0%	0%	10%	10%	2	1		58	34	7	24	13	15	6	-1	
QP02228.08	Ta	5%	0%	0%	10%	0	1		70	30	5	34	12	17	7	0	
QP02241.02N	Ta	20%	5%	5%	0%	0	0		68	31	6	28	14	18	8	-4	
QP02258.03N	Ta	0%	0%	10%	0%	0	0		80	17	6	32	23	17	8	-2	
QP02263.02	Ta	5%	0%	10%	0%	0	0		82	16	5	34	23	17	8	-1	
QP02266.03JL	Fr	15%	0%	5%	0%	0	0		71	29	5	33	14	17	7	-1	
QP02272.05R	Gr	0%	5%	0%	0%	1	1		78	16	3	30	23	18	7	0	
QP02282.03	Ta	0%	0%	20%	5%	0	1		85	4	7	36	25	18	6	0	
Moyenne																	
Génotypes		9%	1%	2%	2%	0	1		78		6	32	21	17	8	-1	
Témoins table		2%	0%	0%	3%	0	1		81		7	33	23	18	8	-1	
Témoins croustilles		0%	2%	1%	0%	0	0		84		7	35	24	18	8	0	
Témoins frites		4%	0%	0%	0%	0	1		78		5	33	20	18	9	-1	

Tableau: 17  
Essai mi-saison de 2010, 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	Rend.	Vendable Tm/ha		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité			Nov. (1-100)	Rend.	Nov. (1-100)	Rend.
						(%)	Rend.	(%)	Rend.	(%)	Rend.	(1-9)	Rend.	(0-3)	Rend.	(0-3)	Rend.	(1-5)	Rend.					
		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	Gr	33,6	14	25,9	6	73	2	3	15	0	1	5	10	0	20	1	22	4	1	105	14			
Chieftain	Ta	34,9	11	21,6	17	60	22	3	16	0	1	6	4	1	25	1	23	4	22	94	35		.	
Goldrush	Ta	26,4	33	11,0	32	40	30	0	26	0	1	5	9	0	17	1	24	3	32	89	36	62	10	
Hilite Russet	Fr	32,3	17	13,1	28	38	32	1	24	0	1	5	16	0	1	1	17	3	31	101	21	63	8	
Shepody	Fr	30,8	23	20,4	20	61	18	2	19	0	1	5	27	0	1	1	31	4	1	109	7	73	4	
Snowden	Gr	28,4	30	16,3	26	61	17	0	36	0	1	5	24	0	1	0	7	4	1	106	13			
QP99073.07L	Fr	27,9	31	9,1	35	32	35	0	31	0	1	5	30	0	1	1	20	2	35	108	10		79	1
QP99140.03RF	Ta	21,9	36	16,0	27	67	7	3	14	0	1	4	35	1	26	1	29	4	1	109	7			
QP99165.81RF	Ta	36,7	8	18,8	23	53	27	0	35	0	1	6	4	0	1	0	7	4	22	95	33			
QP00053.02	Ta	41,5	2	32,7	1	62	15	18	1	0	1	6	6	0	1	0	9	4	1	108	10			
QP00065.17L	Fr	28,8	27	11,8	31	40	29	0	30	0	1	5	21	0	1	0	1	3	28	101	21	64	4	
QP00105.10DN	Ta	42,7	1	29,7	2	67	6	4	13	0	1	5	18	1	21	0	14	4	1	105	14			
QP00109.10RF	Ta	25,8	34	9,5	34	37	33	0	29	0	1	4	32	0	19	1	17	3	28	95	33			
QP00114.03L	Fr	36,8	7	27,4	3	63	14	12	4	0	1	4	32	2	35	1	15	4	22	107	12	56	9	
QP00187.09D	Gr	39,7	3	23,7	9	60	21	2	17	0	1	5	21	2	34	1	34	4	1	111	4	66	3	
QP00199.13LD	Fr	34,4	12	21,8	16	61	16	0	27	0	1	5	26	0	14	2	35	4	1	102	20	51	11	
QP01009.05Jp	Ta	28,5	29	18,5	24	64	13	1	22	0	1	5	10	1	27	0	1	4	1	101	21			
QP01078.02	Fr	31,7	19	18,4	25	57	24	0	28	0	1	5	27	0	16	1	19	4	1	104	18	63	5	
QP01086.11LJm	Gr	30,4	24	19,5	22	65	11	0	32	0	1	5	14	0	1	0	1	4	1	109	7	60	7	
QP01089.06L	Gr	25,5	35	9,8	33	33	34	4	12	0	1	2	36	2	36	2	36	2	33	98	30	55	10	
QP01134.02Rm	Gr	35,9	10	26,4	4	74	1	0	33	0	1	7	2	0	17	0	1	4	1	105	14	57	8	
QP02009.01L	Fr	31,1	22	8,4	36	27	36	1	25	0	1	5	17	0	1	0	11	2	35	114	1		76	3
QP02024.03	Ta	31,6	20	22,5	12	66	9	5	8	0	1	5	21	1	29	1	33	4	1	100	26			
QP02102.02L	Fr	35,9	9	25,2	7	69	4	2	21	0	1	5	29	2	33	1	31	4	1	103	19		72	5
QP02104.02	Gr	33,9	13	22,1	13	61	19	5	6	0	1	5	14	1	21	1	29	4	1	97	31	74	2	
QP02107.05L	Fr	33,5	15	23,5	10	68	5	4	11	0	1	5	10	1	23	0	1	4	1	99	29		79	1
QP02144.03	Ta	31,6	21	21,5	18	55	26	12	3	0	1	5	30	0	12	1	28	4	1	100	26			
QP02150.05N	Ta	29,9	25	25,1	8	71	3	14	2	0	1	6	6	1	23	0	13	4	1	101	21			
QP02218.08RF	Ta	26,8	32	13,0	29	43	28	5	7	0	1	5	25	1	32	1	26	3	28	110	5			
QP02228.08	Ta	37,3	6	21,9	14	57	23	1	23	0	1	7	1	0	1	0	11	4	22	105	14			
QP02241.02N	Ta	32,2	18	22,6	11	65	10	4	10	0	1	6	3	0	13	0	1	4	22	101	21			
QP02258.03N	Ta	29,5	26	20,8	19	66	8	4	9	0	1	6	8	0	1	0	10	4	22	114	1			
QP02263.02	Ta	38,6	5	26,1	5	65	12	2	18	0	1	5	18	0	15	1	15	4	1	114	1			
QP02266.03JL	Fr	33,0	16	12,9	30	38	31	2	20	0	1	5	18	1	29	1	20	2	33	100	26		55	11
QP02272.05R	Gr	28,8	27	19,9	21	60	20	8	5	0	1	4	34	1	28	1	25	4	1	97	31	62	6	
QP02282.03	Ta	39,5	4	21,8	15	57	25	0	34	0	1	5	10	1	29	1	27	4	1	110	5			
Moyenne																								
Génotypes		32,4		19,7		57		3		0		5		1		1		4		104		62		67
Témoins table		30,7		16,3		50		1		0		6		1		1		3		92				
Témoins croustilles		31,0		21,1		67		1		0		5		0		0		4		106		76		
Témoins frites		31,6		16,8		50		1		0		5		0		1		4		105				68

Tableau: 17

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

Génotypes	Méthode	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
						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	Gr					0	1		88	8	35	27	18	8	0	
Chieftain	Ta					1	1		85	8	33	26	18	8	-1	
Goldrush	Ta					0	1		76	5	32	19	17	8	-1	
Hilite Russet	Fr					0	1		75	3	31	18	18	8	-1	
Shepody	Fr					0	1		86	7	34	26	17	9	-1	
Snowden	Gr					0	0		82	7	35	21	18	8	-1	
									85	9	34	26	17	8	0	
QP99073.07L	Fr					0	1		77	7	30	22	17	8	-1	
QP99140.03RF	Ta					1	1		75	7	34	22	10	9	-1	
QP99165.81RF	Ta					0	0		84	7	35	25	17	7	0	
QP00053.02	Ta					0	0		84	6	32	25	17	10	0	
QP00065.17L	Fr					0	0		93	6	34	24	18	7	-1	
QP00105.10DN	Ta					1	0									
QP00109.10Rf	Ta					0	1		81	9	33	23	17	8	-1	
QP00114.03L	Fr					2	1		68	7	23	20	17	8	0	
QP00187.09D	Gr					2	1									
QP00199.13LD	Fr					0	2		81	7	32	23	18	8	-4	
QP01009.05Jp	Ta					1	0		77	7	33	21	18	5	0	
QP01078.02	Fr					0	1		76	7	29	24	17	6	-1	
QP01086.11LJm	Gr					0	0		78	7	34	23	17	4	0	
QP01089.06L	Gr					2	2		82	5	33	24	17	8	0	
QP01134.02Rm	Gr					0	0		73	7	33	20	15	5	-3	
QP02009.01L	Fr					0	0		78	6	33	23	15	7	-2	
QP02024.03	Ta					1	1		58	7	24	13	15	6	-1	
QP02102.02L	Fr					2	1		70	5	34	12	17	7	0	
QP02104.02	Gr					1	1		68	6	28	14	18	8	-4	
QP02107.05L	Fr					1	0		80	6	32	23	17	8	-2	
QP02144.03	Ta					0	1		82	5	34	23	17	8	-1	
QP02150.05N	Ta					1	0		71	5	33	14	17	7	-1	
QP02218.08RF	Ta					1	1		78	3	30	23	18	7	0	
QP02228.08	Ta					0	0		85	7	36	25	18	6	0	
QP02241.02N	Ta					0	0		81	3	35	20	18	8	-1	
QP02258.03N	Ta					0	0		61	8	22	14	15	10	-1	
QP02263.02	Ta					0	1		84	7	32	26	18	8	-2	
QP02266.03JL	Fr					1	1		81	6	34	21	17	9	-1	
QP02272.05R	Gr					1	1		79	5	34	21	17	7	0	
QP02282.03	Ta					1	1		81		33	23	18	8	-1	
Moyenne																
Génotypes						1	1		78	6	32	21	17	7	-1	
Témoins table						0	0		81	8	33	23	17	8	-1	
Témoins croustilles						0	1		85	7	33	26	17	10	-1	
Témoins frites						0	0		80	7	35	24	14	8	-1	

Tableau: 18

Essai mi-saison de 2010, récolte à 120 jours  
Caractères agronomiques à la station de Lanoraie

Génotypes		Rendement				Calibres						Tubercules								Densité relative		Croustilles		Frites	
		Total		Vendable		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		Nov. (1-100)	Nov. (1-100)				
		Tm/ha		Tm/ha		( %)		( %)		( %)		(1-9)		(0-3)		(0-3)		(1-5)							
		1 a.s.	B.a.s.	1 a.s.	B.a.s.	1 a.s.	B.a.s.	1 a.s.	B.a.s.	1 a.s.	B.a.s.	1 a.s.	B.a.s.	1 a.s.	B.a.s.	1 a.s.	B.a.s.								
Andover	Cr	30,7	25	13,5	32	9	34	82	7	0	9	8	1	0	26	0	16	4	1	76	12				
Chieftain	Ta	35,0	11	17,2	17	11	31	86	3	2	4	7	16	0	1	0	1	4	11	64	31				
Goldrush	Ta	32,7	16	17,1	20	26	16	74	22	0	9	6	26	0	1	1	24	3	21	63	32				
Hilite Russet	Fr	24,9	34	13,4	33	20	21	82	7	0	9	7	19	0	1	0	1	4	11	67	26				
Shepody	Fr	21,9	36	10,2	36	35	7	61	34	0	9	4	34	0	1	3	34	2	33	71	20				
Snowden	Cr	32,7	16	17,7	16	23	16	80	10	0	9	7	19	0	1	0	1	4	1	78	7				
QP99073.07L	Fr	31,9	20	18,5	8	73	1	52	36	0	9	2	36	0	1	3	36	1	36	73	16				
QP99140.03RF	Ta	28,1	31	15,6	24	27	12	78	17	0	9	5	31	0	1	0	1	3	29	62	33				
QP99165.81RF	Ta	29,6	28	15,9	23	41	6	63	32	0	9	6	26	1	31	2	30	3	27	69	22				
QP00053.02	Ta	41,6	2	20,7	3	15	26	77	16	7	1	6	26	1	34	0	1	3	29	76	10				
QP00065.17L	Fr	31,6	23	14,9	28	17	23	77	19	0	9	8	4	0	1	2	30	4	1	81	3				
QP00105.10DN	Ta	39,9	6	19,3	8	20	21	74	24	2	7	8	4	0	1	1	16	4	11	57	36				
QP00109.10RF	Ta	27,0	32	14,7	29	25	14	79	12	0	9	7	12	0	1	0	1	4	11	72	17				
QP00114.03L	Fr	37,7	9	17,1	21	6	36	87	2	2	6	8	1	0	26	0	16	4	1	76	11				
QP00187.09D	Cr	40,0	8	18,0	12	11	32	81	9	0	9	6	26	1	31	2	30	3	29	73	14				
QP00199.13LD	Fr	32,6	17	12,7	34	14	26	65	30	0	9	4	36	0	26	3	36	2	36	58	36				
QP01009.05.jp	Ta	37,5	10	20,8	2	31	11	74	26	0	9	8	4	0	1	0	1	4	1	77	9				
QP01078.02L	Fr	33,7	16	18,7	7	31	8	73	26	0	9	6	26	0	26	1	16	3	21	67	27				
QP01086.11LJm	Cr	25,1	33	14,9	27	68	2	63	32	0	9	7	16	0	1	0	16	4	11	70	21				
QP01089.06L	Cr	29,4	29	18,4	10	51	3	65	30	0	9	7	19	0	1	1	24	3	21	67	26				
QP01134.02LRm	Cr	34,5	12	15,5	26	15	26	72	27	4	2	7	19	1	36	1	16	3	21	66	29				
QP02009.01L	Fr	28,7	30	17,2	17	45	4	67	29	0	9	7	12	0	1	0	1	4	11	77	8				
QP02024.03	Ta	31,5	24	17,3	16	31	6	71	26	0	9	8	4	0	1	1	16	4	1	75	16				
QP02102.02L	Fr	38,2	8	18,3	11	12	30	84	6	0	9	7	19	0	1	0	16	3	21	72	19				
QP02104.02	Cr	32,2	19	14,6	31	7	36	88	1	0	9	7	19	0	1	0	1	4	11	83	1				
QP02107.05L	Fr	32,3	16	16,6	22	22	16	76	20	2	6	7	12	0	1	1	24	4	1	79	4				
QP02144.03	Ta	33,7	14	17,8	14	21	19	78	16	3	3	8	1	0	1	0	1	4	1	61	34				
QP02150.05N	Ta	29,8	27	15,2	26	22	17	76	21	1	6	8	4	0	1	2	30	4	11	82	2				
QP02218.08RF	Ta	20,9	36	10,4	36	37	6	61	36	0	9	5	32	2	36	1	24	2	33	65	30				
QP02228.08	Ta	40,1	4	18,5	9	9	33	85	4	0	9	7	12	0	1	1	16	4	1	68	23				
QP02241.02N	Ta	30,5	26	14,7	30	13	29	84	6	0	9	8	4	0	1	0	1	4	11	79	6				
QP02258.03N	Ta	31,8	21	17,2	19	23	16	79	12	0	9	8	4	0	1	1	16	4	11	72	16				
QP02263.02	Ta	43,1	1	22,6	1	21	19	79	12	0	9	7	16	0	1	0	16	3	21	79	6				
QP02266.03JL	Fr	31,7	22	17,8	16	31	6	74	22	0	9	8	4	0	1	0	1	4	1	67	24				
QP02272.05R	Cr	39,2	7	18,7	10	15	26	79	11	0	9	5	30	1	31	1	26	3	27	72	18				
QP02282.03	Ta	41,5	3	19,8	4	16	24	78	16	0	9	4	33	0	26	1	26	2	32	66	26				
Moyenne																									
Génotypes		32,9		16,8		26		75		1		7		0		1		3		71					
Témoins table		33,8		17,2		19		80		1		7		0		1		4		63					
Témoins croustilles		31,7		15,6		16		81		0		7		0		0		4		77					
Témoins frites		23,4		11,8		28		72		0		5		0		1		3		69					
Seuil																									
Témoins table				16,3								6													
Témoins croustilles				14,8								7													
Témoins frites				11,2								5													
C.V.																									
C.D.																									
ppds (5%)																									
F(génotypes)																									

Tableau: 19

Essai mi-saison de 2010, récolte à 120 jours  
Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix

Génotypes		Seuil		Rendement		Calibres						Tubercules								Densité relative		Croustilles		Frites			
				Total Tm/ha	Req	Vendable Tm/ha	Req	47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Fissures		Difformes		Uniformité		1 a.s.	Req	Nov. (1-100)	Req	Nov. (1-100)	Req
								(%)	Req	(%)	Req	(%)	Req	(1-9)	Req	(0-3)	Req	(0-3)	Req	(1-5)	Req						
		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	11,9	36	5,3	36	9	21	90	3	0	11	8	1	0	4	0	5	4	1	84	5						
Chieftain	Ta	33,7	2	13,7	2	8	23	79	24	3	5	6	25	0	4	1	5	3	22	75	30						
Goldrush	Ta	34,3	1	13,3	5	11	5	75	27	0	10	6	27	0	4	3	2	3	27	77	27						
Hilite Russet	Fr	25,2	23	10,6	23	9	20	83	15	2	7	7	13	0	4	0	14	4	9	76	25						
Shepody	Fr	24,2	25	9,4	31	12	15	76	24	0	9	6	25	0	4	1	7	3	14	78	26						
Snowden	Cr	23,2	29	10,4	25	24	3	76	24	0	9	6	24	0	4	0	15	4	9	95	2						
QP99165.81RF	Fr	30,7	5	13,8	1	20	4	80	20	0	9	6	15	0	4	0	15	3	15	79	21						
QP99140.03RF	Ta	19,4	34	6,5	35	5	22	69	25	0	9	4	27	1	2	2	3	2	27	69	29						
QP99073.07L	Ta	28,1	15	11,4	15	18	5	73	24	0	9	4	27	0	3	2	2	2	25	85	10						
QP00053.02	Ta	22,9	31	10,2	27	8	17	82	17	10	2	7	5	0	3	0	11	4	1	78	22						
QP00065.17L	Fr	27,6	15	12,1	11	15	7	83	15	0	5	8	1	0	3	0	11	4	1	92	4						
QP00105.10DN	Ta	28,0	14	11,9	15	12	11	81	15	1	5	6	15	0	3	0	11	3	15	76	21						
QP00109.10RF	Ta	25,9	20	11,4	15	25	2	73	21	0	7	7	5	0	3	0	11	4	1	82	12						
QP00114.03L	Fr	27,5	17	12,1	11	3	23	85	12	10	1	7	4	0	3	0	11	4	5	91	5						
QP00187.09D	Cr	29,6	5	11,3	20	11	10	74	15	0	5	6	15	0	3	2	2	3	15	91	4						
QP00199.13LD	Fr	30,2	7	12,1	10	7	15	82	14	0	5	6	14	0	2	2	2	3	15	73	21						
QP01009.05Jp	Ta	24,6	24	10,6	23	13	7	83	13	0	5	7	9	0	2	0	9	3	14	82	10						
QP01078.02L	Fr	31,0	4	13,6	4	6	15	89	3	1	5	7	9	0	2	0	5	3	9	86	5						
QP01086.11LJm	Cr	21,5	33	9,7	29	20	2	80	14	0	5	7	9	0	2	0	5	3	9	84	5						
QP01089.06L	Cr	28,6	10	12,6	5	16	3	81	12	0	5	6	11	0	2	0	5	3	12	81	5						
QP01134.02LRm	Cr	22,9	30	9,9	25	4	15	86	7	6	1	7	4	0	2	0	7	4	1	75	15						
QP02009.01L	Fr	24,0	27	10,3	25	28	1	67	15	0	4	7	5	0	2	0	7	3	5	88	4						
QP02024.03	Ta	22,5	32	9,5	30	15	2	78	12	0	4	7	5	0	2	0	7	3	10	79	11						
QP02102.02L	Fr	23,2	25	7,2	34	5	9	64	12	0	4	4	12	0	2	3	1	2	12	79	11						
QP02104.02	Cr	28,2	12	12,1	13	3	11	91	1	0	4	6	10	0	2	0	5	3	10	99	1						
QP02107.05L	Fr	27,2	15	12,1	13	13	3	85	7	0	4	8	1	0	2	0	5	4	1	92	2						
QP02144.03	Ta	27,6	15	12,3	9	10	5	89	3	0	4	6	7	0	2	0	5	3	7	80	5						
QP02150.05N	Ta	26,9	15	12,1	13	8	5	88	3	4	2	8	1	0	2	0	5	4	1	95	1						
QP02218.08RF	Ta	25,7	21	8,3	32	19	1	49	5	0	3	4	5	3	1	1	1	2	5	81	5						
QP02228.08	Ta	25,6	22	10,6	22	5	5	87	3	0	3	7	4	0	1	1	1	4	3	75	5						
QP02241.02N	Ta	16,6	35	7,4	33	12	2	85	4	2	2	7	4	0	1	0	4	4	1	83	3						
QP02258.03N	Ta	24,0	25	10,6	21	4	4	89	2	5	1	7	2	0	1	0	2	4	2	81	3						
QP02263.02	Ta	28,4	11	11,7	17	11	2	80	4	0	1	8	1	0	1	0	3	4	1	83	2						
QP02266.03JL	Fr	30,9	5	13,7	3	14	1	84	3	0	1	7	1	0	1	0	3	4	1	81	2						
QP02272.05R	Cr	28,9	9	12,7	7	7	1	91	1	0	1	5	2	0	1	0	2	3	2	86	1						
QP02282.03	Ta	32,9	3	13,2	5	3	1	86	1	0	1	6	1	0	1	1	1	3	1	75	1						
Moyenne																											
Génotypes		26,4		11,1		12		80		1		6		0		1		3		83							
Témoins table		34,0		13,5		10		77		2		6		0		2		3		76							
Témoins croustilles		17,5		7,9		17		83		0		7		0		0		4		89							
Témoins frites		24,7		10,0		10		79		1		6		0		1		4		77							
Seuil																											
Témoins table				12,8								5															
Témoins croustilles				7,5								6															
Témoins frites				9,5								6															
C.V.																											
C.D.																											
ppds (5%)																											
F(génotypes)																											

