

Comité pomme de terre  
Atelier cultivars

# POMME DE TERRE

## Résultats des essais régionaux 2004



Ce projet a été réalisé grâce à une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du Programme de soutien à l'innovation horticole

## **Avertissement**

Toute reproduction, édition, impression, traduction ou adaptation de ce document, par quelque procédé que ce soit, tant électronique que mécanique, en particulier par photocopie ou par microfilm, est interdite sans l'autorisation écrite du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec.

## **Pour information et commentaires :**

Centre de référence en agriculture  
et agroalimentaire du Québec  
2875, boulevard Laurier, 9<sup>e</sup> étage  
Sainte-Foy (Québec) G1V 2M2

Téléphone : (418) 523-5411 ou 1 888 535-2537  
Télécopieur : (418) 644-5944  
Courriel : [client@craaq.qc.ca](mailto:client@craaq.qc.ca)

© Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec

## **Publication WZ 028**

## **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 2004 :

<b>Stations</b>	<b>Responsables</b>
Deschambault (I.R.D.A.)	François Charrier
Les Buissons (C.R.L.B.)	Daniel Harvey et Pierre Turcotte
Louiseville ( I.T.T.P.T.Q.)	Gilles Hamel
Lyster ( I.T.T.P.T.Q)	Gilles Hamel
Saint-Bruno (CEROM)	Pierre Turcotte

L'évaluation de la qualité est effectuée en collaboration avec Cyntech agro-alimentaire Inc. sous la responsabilité de madame Hélène Colpron.

Barbara E. Otrysko, Ph.D. a mené les travaux sur la réaction à la rhizoctonie et à la gale commune.

**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 2004**

Par

Pierre Turcotte, agronome-phytogénéticien, Ph. D.  
Barbara E. Otrysko, agronome-phytopathologue, Ph. D.  
Nicole Fournier, technicienne de laboratoire  
Daniel Harvey, technologiste agricole

Les membres du comité régional du Québec (Quebec Regional Potato Evaluation Committee) sont ceux qui font partie de l'Atelier cultivars du Comité pomme de terre du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ). 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.

Février 2005

# INTRODUCTION

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

## 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 combinées

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

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

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

---

AVANT-PROPOS

INTRODUCTION

TABLES DES MATIÈRES

**RÉGIES ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES**

**CARACTÉRISTIQUES DES HYBRIDES ET CULTIVARS**

Tableau 1 : Caractéristiques des clones QP

Tableau 2 : Caractéristiques des hybrides canadiens et américains

Tableau 3 : Caractéristiques des clones américains

## **ESSAI RÉGIONAL HÂTIF QP**

Tableau 4 : Moyennes de 9 années-stations de la première récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe  
Observations et défauts agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau 5 : Moyennes de 9 années-stations de la deuxième récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe  
Observations et défauts agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau 6 : Moyennes de 10 années-stations de la troisième récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe  
Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe  
Qualité culinaire en novembre aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau 7 : Moyenne de 5 années-stations de la première récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault et Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe  
Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau 8 : Moyenne de 5 années-stations de la deuxième récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault et Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe  
Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

---

## TABLE DES MATIÈRES

---

Tableau 9 :	Moyenne de 6 années-stations de la troisième récolte Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe Qualité culinaire en novembre aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe
Tableau 10 :	Essai hâtif QP (72 jours) de 2004 – Sommaire Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 11:	Essai hâtif QP (79 jours) de 2004 – Sommaire Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 12 :	Essai hâtif QP (86 jours) de 2004 – Sommaire Caractères agronomiques Observatoires et défauts
Tableau 13 :	Essai hâtif QP (72 jours) de 2004 – Deschambault Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 14 :	Essai hâtif QP (72 jours) de 2004 – Pointe-aux-Outardes Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 15 :	Essai hâtif QP (79 jours) de 2004 – Deschambault Caractères agronomiques Observatoires et défauts
Tableau 16:	Essai hâtif QP (79 jours) de 2004 – Pointe-aux-Outardes Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 17:	Essai hâtif QP (86 jours) de 2004 – Deschambault Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 18:	Essai hâtif QP (86 jours) de 2004 – Pointe-aux-Outardes Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 19:	Essai hâtif QP (86 jours) de 2004 – Saint-Bruno Caractères agronomiques Observations et défauts

---

## TABLE DES MATIÈRES

---

### **ESSAI MI-SAISON QP (120 jours)**

- Tableau 20 : Moyennes de 11 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe  
Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe  
Qualité culinaire en novembre aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe  
Qualité culinaire en mars aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe
- Tableau 21 : Moyennes de 8 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe  
Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe  
Qualité culinaire en novembre aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe  
Qualité culinaire en mars aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe
- Tableau 22 : Moyennes de 6 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe  
Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe  
Qualité culinaire en novembre aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe  
Qualité culinaire en mars aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe
- Tableau 23 : Moyennes de 3 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe  
Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe
- Tableau 24 : Essai mi-saison QP (120 jours) de 2004 - Deschambault  
Caractères agronomiques  
Observations et défauts
- Tableau 25 : Essai mi-saison QP (120 jours) de 2004 - Pointe-aux-Outardes  
Caractères agronomiques  
Observations et défauts

---

## TABLE DES MATIÈRES

---

Tableau 26 : Essai mi-saison QP (120 jours) de 2004 - Saint-Bruno  
Caractères agronomiques  
Observations et défauts  
Qualité culinaire en novembre

### ESSAI RÉGIONAL MI-SAISON NE-184

Tableau 27 : Moyennes de 4 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Louiseville et Rawdon

Tableau 28 : Moyennes de 2 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Louiseville et Rawdon

Tableau 29 : Essai NE-184 de 2004 (120 jours) – Louiseville  
Caractères agronomiques

### RÉACTION AUX MALADIES

Tableau : Réaction des hybrides QP à la gale commune et à la rhizoctonie de 1999 à 2004

### ÉVALUATION DE LA RÉACTION À LA GALLE COMMUNE EN 2004

Tableau : Réaction à la gale commune en 2004

### ÉPREUVE DE RÉACTION À L'INFECTION PAR *RHIZOCTONIA SOLANI* EN 2004

Tableau : Réaction à l'infection par *Rhizoctonia solani Kühn* de 42 hybrides ou cultivars québécois - 2004

# ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE DESCHAMBAULT - 2004

## RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Réception de la semence : 5 mai

OPÉRATIONS	ESSAI HÂTIF	ESSAI MI-SAISON
RÉCHAUFFEMENT DE LA SEMENCE	5 au 15 mai à environ 15°C dans le hangar de machinerie agricole	5 au 15 mai à environ 15°C dans le hangar de machinerie agricole
HERBICIDE	Eptam 8,5 L/ha en prélevée le 15 mai	Eptam 8,5 L/ha en prélevée le 15 mai
PLANTATION FERTILISATION	20 mai 1000 kg/ha de 12,5-14,9-16,0 3,0 % Mg à la plantation dans le sillon	20 mai 1000 kg/ha de 12,5-14,9-16,0 3,0 % Mg à la plantation dans le sillon
INSECTICIDE	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,3 L/ha pulvérisé sur les semences à la plantation avec un pulvérisateur à jets dirigés sur les plantons, calibré à 78 litres de bouillie/ha SUCCES 125 ml/ha, le 15 juillet	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,3 L/ha pulvérisé sur les semences à la plantation avec un pulvérisateur à jets dirigés sur les plantons, calibré à 78 litres de bouillie/ha SUCCES 125 ml/ha, le 15 juillet
RECHAUSSEMENT	28 juin	28 juin
FONGICIDE	11,18 juillet : Bravo-500 1,8 L/ha 24 juillet : Manzate 200 DF 1,5 kg/ha 30 juillet : Bravo-500 2,25 L/ha 13 août Acrobat-MZ, 2,5 kg/ha	11,18 juillet : Bravo-500 1,8 L/ha 24 juillet : Manzate 200 DF 1,5 kg/ha 30 juillet : Bravo-500 2,25 L/ha 13 août Acrobat-MZ, 2,5 kg/ha
DÉFANAGE	Aucun	30 août : Reglone 2,0 L/ha 3 sept : Reglone 1,5 L/ha dans Tamisage 120 jours seulement
RÉCOLTE	Hâtif 72 jours : 28 juillet Hâtif 79 jours : 5 août Hâtif 86 jours : 10 août	20 septembre (120 jours)

François Charrier

Institut de recherche et de développement en agroenvironnement, IRDA  
4 novembre 2004

**ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE**  
**POINTE-AUX-OUTARDES - 2004**  
**RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES**

OPÉRATIONS	ESSAI HÂTIF	ESSAI MI-SAISON
RÉCHAUFFEMENT DE LA SEMENCE	20 mai au 1 juin	20 mai au 1 juin
HERBICIDE	Aucun	Aucun
PLANTATION FERTILISATION	1 juin 1000 kg/ha 10-16-12	1 juin 1000 kg/ha 10-16-12
INSECTICIDE	27 juin, 18 juillet, 6 août Monitor 2,0 L/ha	27 juin, 18 juillet, 6 et 27 août Monitor 2,0 L/ha
RECHAUSSEMENT	14 juillet	14 juillet
FONGICIDE	Aucun	Bravo-500 2,0 L/ha : 6, 16 et 27 août Manzate 2,0 kg/ha : 16 septembre
DÉFANAGE	Aucun	16 septembre : Reglone 2,0 L/ha Mi-saison 120 jours
RÉCOLTE	Hâtif 72 jours : 12 août Hâtif 79 jours : 19 août Hâtif 86 jours : 26 août	29 septembre

Daniel Harvey  
Centre de recherche Les Buissons

**ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE**  
**Saint-Bruno - 2004**  
**RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES**

OPÉRATIONS	ESSAI HÂTIF	ESSAI MI-SAISON
<b>RÉCHAUFFEMENT DE LA SEMENCE</b>		
<b>HERBICIDE</b>	Dual (2,75 l/ha) plus Lorox (2,0 l/ha) en prélevée	Dual (2,75 l/ha) plus Lorox (2,0 l/ha) en prélevée
<b>PLANTATION FERTILISATION</b>	1350 kg/ha Le 5 juin 2004	1350 kg/ha Le 5 juin 2004
<b>INSECTICIDE</b>	Admire (Imidachlopride 240 g/l) 1,0 l/ha pulvérisé sur les semences à la plantation	Admire (Imidachlopride 240 g/l) 1,0 l/ha pulvérisé sur les semences à la plantation
<b>RECHAUSSEMENT</b>	le 26 juillet 2004	le 26 juillet 2004
<b>FONGICIDE</b>	Bravo-500 2l/ha le 27 juillet, le 5, 12, et 28 août 2004	Bravo-500 2l/ha le 27 juillet, le 5, 12, et 28 août et le 17 septembre 2004
<b>DÉFANAGE</b>	Aucun	Le 23 septembre et 1 octobre
<b>RÉCOLTE</b>	Hâtif 72 jours: 27 août Hâtif 79 jours: 27 août Hâtif 86 jours: 2 septembre	Le 5 octobre 2004

Pierre Turcotte  
CEROM

# ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE

## RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Station de Louiseville

OPÉRATIONS	ESSAI MI-SAISON
HERBICIDE	Sencor + Lorox en prélevée Venture en post-levée
PLANTATION FERTILISATION	23 mai
INSECTICIDE	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,0 L/ha pulvérisé sur la semence Ripcord le 3 août
FONGICIDE	Dithane M-45 2,25 kg/ha à 8 reprises Bravo-500 2 L/ha à 2 reprises Curzate, 3 application Manzate à 3 reprises
DÉFANAGE	29 août et 3 septembre : Reglone 2,0 L/ha
RÉCOLTE	27 et 28 septembre

Gilles Hamel

Station de Rawdon

OPÉRATIONS	ESSAI MI-SAISON
HERBICIDE	Sencor
PLANTATION FERTILISATION	21 mai
INSECTICIDE	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,0 L/ha pulvérisé dans le sillon
FONGICIDE	Quadris dans le sillon à la plantation Manzate 200 DF 2,25 kg/ha à 2 reprises Dithane M-45 2,25 kg/ha à 2 reprises Bravo-500 2 L/ha à 4 reprises
DÉFANAGE	28 août et 3 septembre : Reglone 2,0 L/ha
RÉCOLTE	27 et 28 septembre

**Tableau 1 Caractéristiques des clones QP**

HYBRIDE	ORIGINE	PEDIGREE	TUBERCULE				REPOS	FLEUR	MARCHÉ
			FORME	PEAU	CHAIR	YEUX			
QP91089.14F2TL	Les Buissons	F85001/W231	Très longue	Blanche	Crème	Superficiels	Moyen	Lavande	Table/frite
QP91165.126F2LR	Les Buissons	Reddale/W231	ronde	Rouge	Blanche	Moyens	court	Pourpre	Table/frite
QP91167.01F2	Les Buissons	Richter's Jubel/Solanum tuberosumSP	Ronde	Brun moyen	Crème	Superficiels	long	...	Table/croustille
QP91174.26F2	Les Buissons	TA8188-04/Hilite Russet	Ronde	Blanche	Crème	Superficiels	Très Long	Pourpre	Table/croustille
QP91089.14F2TL	Les Buissons	F85001/W231	Très longue	Blanche	Crème	Superficiels	Moyen	Lavande	Table
QP91165.126F2LR	Les Buissons	Reddale/W231	Ronde	Rouge	Blanche	Moyens	court	Pourpre	Table
QP91174.26F2	Les Buissons	TA8188-04/Hilite Russet	Ronde	Blanche	Crème	Superficiels	Très Long	Pourpre	Table/croustille
QP92110.52F2	Les Buissons	QP86014.8/08664.06	Ronde à oblongue	Blanche	Crème	Superficiels	Court	Lilas	Table
QP95008.03	Les Buissons	AF1424-6/LP87713	Oblongue	Blanche	Blanche	Superficiels	long	Blanche	Table
QP95028.03L	Les Buissons	Frontier Russet	Longue	Brun moyen	Blanche	Superficiels	Moyen	Bleue	Table/frite
QP95030.03R	Les Buissons	Krantz/Norland Dark Red	Oblongue	Rouge	Blanche	Moyens	moyen	Lilas	Table/frite
QP95046.15J	Les Buissons	QP87003.11/LP88739Y	Ronde	Brun pâle	Jaune	Moyens	moyen	Blanche	Table/croustille
QP95052.19D	Les Buissons	QP87054.04/NYL235-4	Ronde	Blanche	Blanche	Moyens	moyen	Blanche	Table
QP95054.20L	Les Buissons	QP87054.04/Red Pontiac	Longue	Blanche	Crème	Superficiels	moyen	...	Table/frite
QP95083.01L	Les Buissons	Hilite Russet/QP87097.10	Longue	Blanche	Blanche	Superficiels	...	...	Table/frite
QP95088.01R	Les Buissons	Norland/Chieftain	Oblongue	Rouge	Blanche	Moyens	...	...	Table
QP95098.06	Les Buissons	TaTa9192-15/QP87097.10	Ronde	Blanche	Blanche	Moyens	...	Blanche	Table/croustille
QP95100.101Jp	Les Buissons	QP86014.3/Yukon Gold	Ronde	Brun pâle	Jaune pâle	Moyens	...	...	Table
QP95100.13	Les Buissons	QP86014.3/Yukon Gold	Ronde	Blanche	Crème	Moyens	...	...	Table/croustille
QP95103.101J	Les Buissons	Aquilon/Yukon Gold	Oblongue	Jaune	Jaune	Moyens	...	...	Table/croustille/frite
QP95105.12-2x	Les Buissons	Steno 473-270-6/QP87097.10	Ronde	Blanche	Crème	Superficiels	...	Lilas	Table/croustille
QP96011.05	Les Buissons	Coastal Russet/Mainechip	Oblongue	Blanche	Blanche	Superficiels	...	Blanche	Table/croustille/frite
QP96017.05L	Les Buissons	Coastal Russet/QP87034.04	Longue	Brun pâle	Crème	Superficiels	...	Lilas	Table/croustille/frite
QP96074.05D	Les Buissons	A 7961-1/NYL235-4	Oblongue	Blanche	Crème	Superficiels	...	Lilas	Table/frite
QP96076.11L	Les Buissons	A 7961-1/QP87034.04	Longue	Brun pâle	Blanche	Superficiels	...	Blanche	Table/frite
QP96078.10L	Les Buissons	A 7961-1/QP89205.14	Longue	Brun pâle	Crème	Superficiels	...	...	Table
QP96091.08	Les Buissons	LP8051/St-Johns	Ronde	Blanche	Blanche	Moyens	...	Lilas	Table/frite
QP96108.02LD	Les Buissons	NYL235-4/Roselys	Longue	Brun pâle	Crème	Superficiels	...	Violette	Table
QP96122.08L	Les Buissons	QP87015.13/A7961.1	Longue	Jaune	Crème	Superficiels	...	Blanche	Table/frite
QP96139.01	Les Buissons	Brise du Nord/QP88147.03	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	...	...	Table/frite
QP96151.19D	Les Buissons	QP88090.06/NYL235-4	Ronde	Brun pâle	Blanche	Moyens	...	Blanche	Table

**Tableau 2 Caractéristiques des cultivars canadiens et américains**

HYBRIDE	ORIGINE	PEDIGREE	TUBERCULE					REPOS VÉGÉTATIF	FLEUR COULEUR
			FORME	PEAU	CHAIR	YEUX	TALON		
Ac Belmont	Fredericton, Canada	Raritan / F51013	Rond	Blanche	Blanche	Superficiels	...	Moyen	Blanche
Ac Red Island	St. John's, Canada	Brigus / Redsen	Ronde	Rouge clair	Blanc crème	Superficiels	...	...	Lavande
Ac Sunbury	Fredericton, Canada	Raritan / Agitato	Ovale	Jaune pâle	Jaune pâle	Superficiels	...	Court	Blanche
Andover	Univ. Cornell, USA	Allegany / Atlantic	Rond	Chamois	Blanche	Mi-profonds	...	...	Blanche
Atlantic	Beltsville, USA	Lenape / Wauseon	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	Superficiel	Court	Rose
Chieftain	Université de Iowa, Usa	La1027-18 / La 1354	Ronde à oblongue	Rouge	Blanche	Superficiels	Superficiel	Long	Violette
Dark Red Norland	Univ. du Nord Dakota, USA	Clone de Norland	Ronde	Rouge	Très blanche	Superficiels	Superficiel	Très court	Pourpre
Envol	Les Buissons, Canada	F68123 / Simcoe	Oblongue	Blanche	Blanche	Moyens	Moyen	Long	Blanche
Eramosa	Fredericton, Canada	F52047 / F60019	Ovale	Chamois	Blanche	Superficiels	Moyen	...	Mauve
Goldrush	Univ. du Nord Dakota, USA	ND450-3 Ru / Lemhi Russet	Oblongue à longue	Brun moyen	Très blanche	Superficiels	...	...	Lilas
Green Mountain	Vermont, USA	Dunmore / Excelsior	Oblongue	Chamois	Blanche	Mi-profonds	...	...	Blanche
Hilite Russet	Propriété de Northwest Potato Sales inc.	Mutation de Butte	Oblongue	Blanche	Blanche	Très superficiels	Très superficiel	Court	Blanche
Hindenburg	Allemagne	Ismene / Jubel	Ovale	Blanche	Blanche	Moyens	...	...	Rouge pourpre
Irish Cobbler	Cultivé en premier lieu par un Irlandais dans le nord-est des Etats-Unis	Mutation de l'Early Rose	Ronde	Chamois	Blanche	Profonds	...	...	Lilas
Keswick	Fredericton, Canada	F1020-1/Green Mountain	Ronde	Chamois	Blanche	Mi-profonds	...	...	Blanche
Niska	Univ. du Wisconsin, USA	Wischip / B5141-6	Ovale	Chamois	Blanche	Moyens	Moyen	Long	Blanche
Roselys	Les Buissons, Canada	Belchip / Norland	Oblongue à longue	Rose	Blanche	Très superficiels	Très superficiel	Court	Pourpre
Russet Burbank	Sélection F. Burbank	Mutant	Longue	Brun moyen	Blanche	Superficiels	Superficiel	Très long	Blanche
Shepody	Fredericton, Canada	Bake King / F58050	Longue	Chamois	Blanche	Mi-profonds	Très superficiel	Moyen	Rouge pourpre
Snowden	Univ. du Wisconsin, USA	B5141-6 / Wischip	Ronde	Chamois	Blanche	Mi-superficiels	Superficiel	...	Blanche
Superior	Univ. du Wisconsin, USA	X96-56 / M59.44	Ronde	Chamois	Blanche	Mi-superficiels	Profond	Court	Lilas pâle
Yukon Gold	Univ. de Guelph, Canada	Norgleam / W5279-4	Ovale	Chamois	Jaune	Superficiels	Superficiel	Long	Violette

**Tableau 3 Caractéristiques des clones américains**

HYBRIDE	ORIGINE	PEDIGREE	TUBERCULE					REPOS VÉGÉTATIF	FLEUR COULEUR
			FORME	PEAU	CHAIR	YEUX	TALON		
A 9014-2	Univ. de l'Idaho, USA	Gem Russet / A 8341-5	Longue	Brune	Blanc crème	Superficiels		Moyen à long	Blanche
A 90586-11	Univ. de l'Idaho, USA	KSA 195-90 / Ranger Russet	Longue	Chamois	Blanc crème	Superficiels		Moyen	Blanche
Ac Red Island	St. John's, Canada	Brigus / Redsen	Ronde	Rouge clair	Blanc crème	Superficiels	...	...	Lavande
Ac Sunbury	Fredericton, Canada	Raritan / Agitato	Ovale	Jaune pâle	Jaune pâle	Superficiels	...	Court	Blanche
AF 1808-18	Univ. du Maine, USA		Oblongue à longue	Russet brune	Blanche	Superficiels			
AF 1866-8	Univ. du Maine, USA		Oblongue	Jaune					
AF 2115-1	Univ. du Maine, USA		Ronde à oblongue	Blanche	Blanc crème	Moyen-superficiels			
AF 2133-17	Univ. du Maine, USA	F2 AF522-5/CS79123-12	Oblongue	Russet					
AF 2207-4	Univ. du Maine, USA		Oblongue	Brun pâle		Superficiels			
AF 2215-1	Univ. du Maine, USA		Ronde	Brun pâle		Superficiels			
AF 2222-2	Univ. du Maine, USA		Ronde	Brun pâle		Superficiels			
Atlantic	Beltsville,USA	Lenape/Wauseon	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	Superficiel	Court	Rose
ATX 84706-2Ru	Essais coopératif Idaho et Texas, USA		Oblongue	Jaune foncé	Blanc crème	Moyen-superficiels			
B 1240-1	Beltsville,USA		Ronde	Russet					
B 1806-8	Beltsville,USA		Oblongue	Brun pâle	Jaune pâle	Superficiels			
B 1826-1	Beltsville,USA		Ronde à oblongue	Chamois	Blanc crème	Moyen-superficiels			
Chieftain	Iowa,USA	La1027-18/La1354	Ronde à oblongue	Rouge	Blanche	Superficiels	Superficiel	Long	Violette
NDTX 731-1R	Nord Dakota et Texas, USA		Ronde	Rose rouge	Blanche	Mi-profonds			
Norland Dark Red	Univ. du Nord Dakota, USA	Clône de Norland	Ronde à oblongue	Rouge	Très blanche	Superficiels	Superficiel	Très court	Pourpre
NY 120	Univ. de Cornel, USA		Oblongue	Brun pâle		Moyen-superficiels			
NY 125	Univ. de Cornel, USA		Oblongue	Brun pâle	Jaune pâle	Superficiels			
NY 126	Univ. de Cornel, USA		Oblongue	Chamois	Jaune crème	Superficiels			
NY 127	Univ. de Cornel, USA		Ronde	Chamois	Crème	Superficiels			
NY 128	Univ. de Cornel, USA		Ronde	Chamois	Crème	Superficiels			
NY 129	Univ. de Cornel, USA		Ronde	Rose rouge	Blanc crème	Moyen-superficiels			
Russet Burbank	Sélection F. Burbank	Mutant	Longue	Brun moyen	Blanche	Superficiels	Superficiel	Très long	Blanche
SC 8801-2			Oblongue	Blanche	Blanche	Moyens			
Snowden	Univ. du Wisconsin,USA	B5141-6/Wischip	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	Superficiel	...	Blanche
Superior	Univ. du Wisconsin,USA	X96-56/M59.44	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	Profond	Court	Lilas

**ESSAI  
RÉGIONAL  
HÂTIF  
QP**

Tableau: 4

## Essai hâtif QP (72 jours) - Moyenne de 2001 à 2004 (9 années-stations)

## Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Poinre-aux Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres			Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov. (1-100)	Noircissement après cuisson Nov. (0-10)	Croustilles Nov. (1-100)	Frites Nov. (1-100)			
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Rang	Rang								
		Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang								
		9 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.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.							
Envol	Ta	22,9	1	20,0	1	64	1	16	1	0	1	6	1	2	1	0	1	1	74	1
Eramosa	Ta	20,6	2	17,2	2	61	2	12	2	0	1	6	1	2	1	0	1	1	67	2
QP91089.14F2TL	Ta	19,3	3	14,3	3	61	2	5	3	0	1	6	1	2	1	0	1	1	61	3
<b>Moyenne</b>																				
<b>Génotypes</b>		20,9	17,2	62	11	0	6	2	0	1		67								
<b>Témoins table</b>		21,8	18,6	63	14	0	6	2	0	1		71								
<b>Témoins croustilles</b>																				
<b>Témoins frites</b>																				
<b>Seuil</b>																				
<b>Témoins table</b>		17,7																		
<b>Témoins croustilles</b>																				
<b>Témoins frites</b>																				

Tableau: 5

## Essai hâtif QP (79 jours) - Moyenne de 2001 à 2004 (9 années-stations)

## Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres			Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.		
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diffiformes (0-3)	Rang	Rang							
		Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang							
		9 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.	9 a.s.	9 a.s.							
Envol	Ta	32,4	1	30,6	1	72	2	22	2	0	1	6	1	2	1	0	1	75	1
Eramosa	Ta	29,6	2	27,0	2	62	3	27	1	0	1	6	1	2	1	0	1	69	2
QP91089.14F2TL	Ta	27,3	3	23,3	3	74	1	9	3	0	1	6	1	2	1	0	1	69	2
<b>Moyenne</b>																			
<b>Génotypes</b>		29,8	27,0	69	19	0	6	2	0	1		71							
<b>Témoins table</b>		31,0	28,8	67	25	0	6	2	0	1		72							
<b>Témoins croustilles</b>																			
<b>Témoins frites</b>																			
<b>Seuil</b>																			
<b>Témoins table</b>		27,4																	
<b>Témoins croustilles</b>																			
<b>Témoins frites</b>																			

Tableau: 6

## Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2001 à 2004 (10 années-stations)

Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Rendement				Calibres						Tubercules								Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites						
	Total		Vendable (47 mm & +)		47 à 76 mm			76 à 114 mm			115 mm & +			Apparence		Maturité		Fissures		Différents									
	(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang											
	10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		10 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		2 a.s.				
Envol	Ta	33,3	1	32,9	1	61	2	34	1	0	1	6	1	2	1	0	1	1	1	78	1	76		1					
Eramosa	Ta	33,1	2	32,6	2	59	3	34	1	0	1	6	1	2	1	0	1	1	1	72	2	75		1					
QP91089.14F2TL	Ta	30,4	3	29,3	3	71	1	19	3	0	1	5	3	2	1	0	1	1	1	69	3	74		1	43				
<b>Moyenne</b>																													
Génotypes		32,3		31,6		64		29		0		6		2		0		1		73		75		1					
Témoins table		33,2		32,8		60		34		0		6		2		0		1		75		76		1					
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
<b>Seuil</b>																													
Témoins table																													
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
		31,1																5		2									



## Tableau: 6

## **Essai hâtif QP (86 jours) Moyenne de 2001 à 2003 (8 années-stations) Qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Deschambault et Pointe-aux-Outardes**

Tableau: 7

**Essai hâtif QP (72 jours) - Moyenne de 2003 et 2004 (5 années-stations)**  
**Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe**

<b>Génotypes</b>	Marché	<b>Rendement</b>		<b>Calibres</b>						<b>Tubercules</b>						<b>Densité relative</b>	<b>Qualité culinaire</b>	<b>Noircissement après cuisson</b>	<b>Croustilles</b>	<b>Frites</b>	
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diffiformes (0-3)	Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)						
		5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang						
Andover	Cr	16,5	7	13,5	6	68	8	12	3	0	1	5	7	2	1	0	5	1	6	69	3
Envol	Ta	21,0	1	18,9	1	74	2	15	2	0	1	6	1	2	4	0	2	1	3	74	1
Eramosa	Ta	18,0	3	15,8	3	72	5	16	1	0	1	6	2	2	8	0	2	1	7	68	4
QP91089.14F2TL	Ta	17,1	6	13,3	7	73	3	3	8	0	1	6	4	2	3	0	1	1	5	61	8
QP95030.03R	Ta	18,3	2	16,2	2	82	1	5	7	0	1	6	3	2	7	1	7	1	2	67	5
QP95046.15J	Cr	17,8	4	14,0	5	70	7	6	6	0	1	5	6	2	2	1	7	1	4	61	7
QP95052.19D	Ta	14,6	8	11,8	8	71	6	7	5	0	1	5	5	2	5	1	6	1	8	72	2
QP95054.02	Ta	17,4	5	14,6	4	73	4	9	4	0	1	5	8	2	6	0	2	1	1	65	6
<b>Moyenne</b>																					
<b>Génotypes</b>		17,6	14,7	73	9	0	5	2	0	1	67										
<b>Témoins table</b>		19,5	17,3	73	16	0	6	2	0	1	71										
<b>Témoins croustilles</b>		16,5	13,5	68	12	0	5	2	0	1	69										
<b>Témoins frites</b>																					
<b>Seuil</b>																					
<b>Témoins table</b>			16,5																		
<b>Témoins croustilles</b>			12,8																		
</td																					

Tableau: 8

**Essai hâtif QP (79 jours) - Moyenne de 2003 et 2004 (5 années-stations)**  
**Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe**

<b>Génotypes</b>	Marché	<b>Rendement</b>		<b>Calibres</b>						<b>Tubercules</b>						<b>Densité relative</b>	<b>Qualité culinaire</b>	<b>Noircissement après cuisson</b>	<b>Croustilles</b>	<b>Frites</b>	
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diffiformes (0-3)	Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)						
		5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang						
Andover	Cr	23,7	6	20,9	7	75	6	10	6	0	1	5	5	2	2	0	3	1	8	71	2
Envol	Ta	29,5	1	28,2	1	79	2	16	2	0	1	6	1	2	8	0	1	0	1	74	1
Eramosa	Ta	26,7	3	25,4	2	63	8	29	1	0	1	6	2	2	7	0	1	1	4	69	4
QP91089.14F2TL	Ta	24,7	5	22,0	6	78	3	7	8	0	1	5	7	2	6	0	5	1	7	63	7
QP95030.03R	Ta	23,3	7	22,0	5	82	1	10	7	0	1	5	4	2	3	0	3	1	5	69	5
QP95046.15J	Cr	27,1	2	23,5	4	71	7	14	5	0	1	4	8	3	1	1	6	1	5	62	8
QP95052.19D	Ta	21,5	8	20,3	8	77	5	14	4	0	1	5	3	2	4	1	6	0	1	71	3
QP95054.02	Ta	25,1	4	23,5	3	77	4	14	3	0	1	5	6	2	5	1	6	1	3	69	6
<b>Moyenne</b>																					
<b>Génotypes</b>		25,2	23,2	75	14	0	5	2	0	1											
<b>Témoins table</b>		28,1	26,8	71	23	0	6	2	0	1											
<b>Témoins croustilles</b>		23,7	20,9	75	10	0	5	2	0	1											
<b>Témoins frites</b>																					
<b>Seuil</b>																					
<b>Témoins table</b>			25,4																		
<b>Témoins croustilles</b>			19,8																		
<b>Témoins frites</b>																					

5 2

### Tableau: 9

## Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2003 et 2004 (6 années-stations)

## **Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Hyacinthe et Saint-Bruno**

Génotypes	Rendement				Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson		Croustilles	Frites			
	Marché	Total		Vendable (47 mm & +)		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Maturité		Fissures		Diffiformes							
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang	(1-100)	Rang	Nov.	Nov.		
		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.		6 a.s.		2 a.s.		2 a.s.	
Andover	Cr	24,7	8	24,7	8	62	3	26	7	0	1	6	3	2	6	0	1	1	2	74	2	76	4	0	1
Envol	Ta	32,8	2	32,8	2	61	4	35	5	0	1	6	1	2	8	0	3	1	2	76	1	79	1	1	5
Eramosa	Ta	32,8	2	32,8	2	56	6	38	3	0	1	6	2	2	7	0	1	1	4	69	6	79	1	0	1
QP91089.14F2TL	Ta	30,3	5	30,3	5	69	1	22	8	0	1	5	5	2	2	0	5	1	8	64	8	70	8	0	1
QP95030.03R	Ta	29,4	6	29,4	6	62	2	34	6	0	1	5	8	3	1	1	8	1	6	70	4	71	7	0	1
QP95046.15J	Cr	33,3	1	33,3	1	55	7	36	4	0	1	5	7	2	3	0	3	0	1	66	7	76	4	1	6
QP95052.19D	Ta	28,0	7	28,0	7	54	8	41	1	0	1	5	6	2	5	0	6	1	7	71	3	78	3	1	6
QP95054.02	Ta	31,0	4	31,0	4	57	5	38	2	0	1	5	4	2	4	0	6	1	5	70	5	72	6	1	6
<b>Moyenne</b>																									
Génotypes		30,3		30,3		60		34		0		5		2		0		1		70		75		0	
Témoins table		32,8		32,8		59		36		0		6		2		0		1		72		79		0	
Témoins croustilles		24,7		24,7		62		26		0		6		2		0		1		74		76		0	
Témoins frites																									
<b>Seuil</b>																									
Témoins table																									
Témoins croustilles																									
Témoins frites																									

Tableau: 9

**Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2003 et 2004 (6 années-stations)****Observations et défauts à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, St-Hyacinthe et St-Bruno**

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes			Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)		
Andover	Cr	6%	1%	1%	2%	0	1		
Envol	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		
Eramosa	Ta	2%	0%	0%	0%	0	1		
QP91089.14F2TL	Ta	1%	5%	0%	0%	0	1		
QP95030.03R	Ta	0%	1%	0%	0%	1	1		
QP95046.15J	Cr	2%	1%	0%	0%	0	0		
QP95052.19D	Ta	7%	1%	0%	0%	0	1		
QP95054.02	Ta	6%	1%	0%	2%	0	1		
<b>Moyenne</b>						0	1		
Génotypes						0	1		
Témoins table						0	1		
Témoins croustilles						0	0		
Témoins frites						0	1		
<b>Seuil</b>									
Témoins table									
Témoins croustilles									
Témoins frites									

### Tableau: 9

Essai hâtif QP (86 jours) Moyenne de 2003

## **Qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Deschambault et Pointe-aux-Outardes**

Tableau: 10

## Essai hâtif QP (72 jours) - Sommaire de 2004

## Caractères agronomiques aux la station de Deschambault et Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.	
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang						
		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.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.						
Andover	Cr	15,7	10	10,2	10	65	9	0	10	0	1	5	11	4	4	1	1	2	1	78	7
Envol	Ta	20,7	3	16,9	3	80	5	0	12	0	1	7	1	3	7	0	7	2	11	87	2
Eramosa	Ta	21,4	2	18,2	2	83	3	1	7	0	1	6	2	3	8	0	7	2	4	78	6
QP91089.14F2TL	Ta	14,2	11	8,6	11	62	11	0	9	0	1	6	3	3	12	0	7	2	2	72	10
QP95030.03R	Ta	19,7	4	16,8	4	82	4	2	1	0	1	6	5	3	11	1	1	2	3	77	8
QP95046.15J	Cr	17,7	6	12,2	8	65	10	2	2	0	1	5	8	4	5	1	5	2	10	70	11
QP95052.19D	Ta	16,8	8	12,6	7	74	6	0	11	0	1	6	4	3	10	0	6	2	6	82	4
QP95054.02	Ta	18,4	5	13,7	6	73	7	2	3	0	1	5	10	3	8	0	7	2	12	76	9
QP95098.06	Cr	23,9	1	21,2	1	88	1	1	6	0	1	5	9	4	3	0	7	2	9	81	5
QP95100.101JP	Ta	12,9	12	8,0	12	58	12	0	8	0	1	4	12	4	1	1	4	2	8	69	12
QP95105.12-2X	Cr	16,0	9	13,8	5	85	2	2	4	0	1	6	7	4	2	1	1	2	4	88	1
QP96139.01	Fr	17,3	7	12,1	9	71	8	1	5	0	1	6	6	3	6	0	7	2	6	84	3
<b>Moyenne</b>																					
Génotypes		17,9	13,7	74	1	0	5	3	0	2							78				
Témoins table		21,1	17,6	81	0	0	6	3	0	2							83				
Témoins croustilles		15,7	10,2	65	0	0	5	4	1	2							78				
Témoins frites																					
<b>Seuil</b>																					
Témoins table		16,7																			
Témoins croustilles		9,7																			
Témoins frites																					

Tableau: 11

## Essai hâtif QP (79 jours) - Sommaire de 2004

## Caractères agronomiques aux station de Deschambault et Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.			
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang								
		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.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.								
Andover	Cr	24,0	9	20,6	11	74	11	3	1	0	1	5	9	4	2	1	5	1	10	78	4		
Envol	Ta	32,7	2	31,5	2	92	1	2	7	0	1	6	1	3	10	0	1	0	1	83	2		
Eramosa	Ta	28,4	5	27,1	4	87	4	1	8	0	1	5	8	2	12	0	1	1	6	75	8		
QP91089.14F2TL	Ta	22,0	12	19,1	12	80	9	0	12	0	1	5	4	3	10	1	5	1	3	70	11		
QP95030.03R	Ta	24,7	7	23,5	7	86	6	2	6	0	1	5	6	4	2	0	1	1	7	77	7		
QP95046.15J	Cr	29,5	3	24,7	5	77	10	3	4	0	1	4	12	4	2	0	1	1	7	69	12		
QP95052.19D	Ta	24,5	8	23,7	6	86	5	2	5	0	1	6	3	3	6	1	5	0	1	80	3		
QP95054.02	Ta	28,8	4	27,3	3	91	2	0	11	0	1	5	7	3	6	1	5	1	4	78	6		
QP95098.06	Cr	34,3	1	32,5	1	84	8	3	2	0	1	6	2	3	6	1	5	1	9	74	9		
QP95100.101JP	Ta	22,4	11	20,8	10	84	7	3	3	0	1	5	10	4	1	1	5	1	5	72	10		
QP95105.12-2X	Cr	23,1	10	21,8	8	87	3	1	10	0	1	5	11	4	2	1	5	1	3	88	1		
QP96139.01	Fr	26,7	6	21,1	9	72	12	1	9	0	1	5	5	3	6	1	5	1	4	78	5		
<b>Moyenne</b>																							
<b>Génotypes</b>		26,8	24,5	83	2	0	5	3	0	1	77												
<b>Témoins table</b>		30,5	29,3	90	2	0	6	2	0	0	79												
<b>Témoins croustilles</b>		24,0	20,6	74	3	0	5	4	1	1	78												
<b>Témoins frites</b>																							
<b>Seuil</b>																							
<b>Témoins table</b>		27,9																					
<b>Témoins croustilles</b>		19,6																					
<b>Témoins frites</b>																							

Tableau: 12

## Essai hâtif QP (86 jours) - Sommaire de 2004

## Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Bruno

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.		
		Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Nov. (1-100)	Rang										
		Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang										
		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.	
Andover	Cr	23,3	12	23,3	12	65	10	20	12	0	1	5	8	2	10	0	1	1	6	80	4	
Envol	Ta	32,9	5	32,9	5	70	2	26	6	0	1	6	1	1	11	0	1	0	1	83	2	
Eramosa	Ta	36,3	1	36,3	1	71	1	25	9	0	1	6	3	1	11	0	1	1	12	75	9	
QP91089.14F2TL	Ta	29,7	9	29,7	10	65	6	25	10	0	1	5	7	2	5	0	7	1	5	72	11	
QP95030.03R	Ta	30,6	7	30,6	9	65	9	31	4	0	1	5	11	3	3	1	12	1	9	79	6	
QP95046.15J	Cr	36,3	1	36,3	2	66	4	24	11	0	1	5	12	2	6	0	1	0	2	74	10	
QP95052.19D	Ta	30,6	7	30,6	8	60	11	36	2	0	1	5	10	2	9	0	9	1	9	80	5	
QP95054.02	Ta	29,1	10	31,3	6	67	3	26	7	0	1	5	9	2	6	0	1	1	6	77	7	
QP95098.06	Cr	34,2	4	34,2	4	58	12	39	1	0	1	5	5	3	4	0	1	0	2	71	12	
QP95100.101JP	Ta	28,6	11	28,6	11	65	7	26	8	0	1	6	4	3	1	0	9	1	4	75	8	
QP95105.12-2X	Cr	31,1	6	31,1	7	66	5	31	3	0	1	5	6	3	2	0	7	1	9	91	1	
QP96139.01	Fr	35,9	3	35,9	3	65	8	28	5	0	1	6	2	2	8	1	11	1	6	82	3	
<b>Moyenne</b>																						
<b>Génotypes</b>		31,7	31,7	65	28	0	5	2	0	1	78											
<b>Témoins table</b>		34,6	34,6	70	26	0	6	1	0	1	79											
<b>Témoins croustilles</b>		23,3	23,3	65	20	0	5	2	0	1	80											
<b>Témoins frites</b>																						
<b>Seuil</b>																						
<b>Témoins table</b>		32,9																				
<b>Témoins croustilles</b>		22,1																				
<b>Témoins frites</b>																						



Tableau: 13

## Essai hâtif QP (72 jours) - Moyenne de 2004

## Caractères agronomiques à la station de Deschambault

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.	
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	1 a.s.										
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang						
Andover	Cr	15,4	11	11,1	12	72	12	0	3	0	1	4	12	4	7	1	10	1	12	71	10
Envol	Ta	22,2	3	19,6	3	86	3	0	3	0	1	8	1	4	7	0	1	0	3	81	3
Eramosa	Ta	27,0	1	23,0	2	85	5	0	3	0	1	7	2	4	6	0	1	1	8	76	7
QP91089.14F2TL	Ta	13,9	12	12,4	10	89	2	0	3	0	1	6	3	3	2	0	1	1	11	64	12
QP95030.03R	Ta	21,0	4	18,2	4	86	3	2	2	0	1	6	5	2	1	1	10	1	10	77	6
QP95046.15J	Cr	18,2	6	14,5	7	79	9	0	3	0	1	6	5	3	5	0	1	0	4	68	11
QP95052.19D	Ta	17,6	8	14,7	6	83	8	0	3	0	1	6	3	3	2	1	8	0	7	78	5
QP95054.02	Ta	18,3	5	15,4	5	84	7	0	3	0	1	5	11	3	2	0	1	0	1	72	9
QP95098.06	Cr	25,3	2	23,5	1	93	1	0	3	0	1	5	7	4	7	0	1	0	5	81	4
QP95100.101JP	Ta	15,6	10	12,3	11	77	11	0	3	0	1	5	7	4	7	1	8	0	6	74	8
QP95105.12-2X	Cr	15,7	9	13,2	9	85	6	0	3	0	1	5	7	4	12	1	10	1	8	85	1
QP96139.01	Fr	18,0	7	14,0	8	78	10	3	1	0	1	5	7	4	7	0	1	0	1	82	2
<b>Moyenne</b>																					
Génotypes		19,0	16,0	83	0	0	6	4	0	0	76										
Témoins table		24,6	21,3	86	0	0	7	4	0	0	79										
Témoins croustilles		15,4	11,1	72	0	0	4	4	1	1	71										
Témoins frites																					
<b>Seuil</b>																					
Témoins table			20,2							7	4										
Témoins croustilles			10,6							4	4										
Témoins frites																					
C.V.		13%	14%							6%	13%	62%	77%	7%							
C.D.		82%	83%							94%	74%	87%	81%	84%							
ppds (5%)		3%	3%							5%	6%	3%	6%	84%							
F(génotypes)		3%	2%							29%	6%	2%	1%	3%							

## Tableau: 14

## **Essai hâtif QP (72 jours) - Moyenne de 2004**

### **Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson		Croustilles	Frites		
	Marché	Total (t/ha)	Vendable (t/ha)	Rang	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	Rang	115 mm & + (%)	Rang	Apparence (1-9)	Rang	Maturité (1-5)	Rang	Fissures (0-3)	Rang	Diformes (0-3)	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.						
Andover	Cr	15,9	9	9,3	10	59	9	0	9	0	1	5	9	3	8	1	9	5	4	85	5	
Envol	Ta	19,3	2	14,3	4	74	5	0	11	0	1	5	6	2	2	0	1	5	7	93	1	
Eramosa	Ta	15,9	10	13,5	5	80	3	1	6	0	1	6	4	2	3	0	1	6	9	81	6	
QP91089.14F2TL	Ta	14,6	11	4,8	11	36	12	0	8	0	1	6	3	2	1	0	6	6	10	80	8	
QP95030.03R	Ta	18,5	4	15,3	2	78	4	2	4	0	1	5	7	3	7	1	11	5	6	77	10	
QP95046.15J	Cr	17,3	5	9,9	9	51	10	4	1	0	1	4	11	4	11	1	9	4	2	72	11	
QP95052.19D	Ta	16,0	8	10,5	7	64	6	0	10	0	1	6	5	3	4	0	1	6	8	86	3	
QP95054.02	Ta	18,5	3	12,0	6	61	8	3	2	0	1	5	10	3	6	0	1	5	3	79	9	
QP95098.06	Cr	22,5	1	19,0	1	84	2	2	5	0	1	5	8	4	10	0	7	5	5	81	7	
QP95100.101JP	Ta	10,3	12	3,7	12	39	11	0	7	0	1	4	12	4	12	1	8	4	1	65	12	
QP95105.12-2X	Cr	16,2	7	14,5	3	86	1	3	3	0	1	6	2	4	9	1	12	6	11	90	2	
QP96139.01	Fr	16,6	6	10,1	8	64	7	0	12	0	1	6	1	3	5	0	1	6	12	85	4	
<b>Moyenne</b>																						
Génotypes		16,8		11,4		65		1		0		5		3		0		5		81		
Témoins table		17,6		13,9		77		1		0		6		2		0		6		87		
Témoins croustilles		15,9		9,3		59		0		0		5		3		1		5		85		
Témoins frites																						
<b>Seuil</b>																						
Témoins table				13,2								5		2								
Témoins croustilles				8,8								5		3								
C.V.		9%		14%		11%		158%				9%		16%		112%		9%		4%		
C.D.		91%		95%		94%		71%				89%		89%		77%		89%		92%		
ppds (5%)		3%		3%		11%		3%				7%		8%		5%		8%		4%		
F(génotypes)		1%		2%		2%		2%				1%		2%		1%		9%		5%		

Tableau: 15

## Essai hâtif QP (79 jours) - Moyenne de 2004

## Caractères agronomiques à la station de Deschambault

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.							
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang												
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.												
Andover	Cr	25,9	9	22,4	10	79	12	7	1	0	1	5	6	4	6	1	9	1	12	75	4						
Envol	Ta	35,1	2	33,1	2	91	5	4	7	0	1	7	1	3	1	0	1	0	1	77	3						
Eramosa	Ta	31,6	3	29,2	3	90	8	3	8	0	1	5	6	3	1	0	1	0	8	71	9						
QP91089.14F2TL	Ta	22,6	12	20,6	12	92	3	4	6	0	1	6	2	3	1	1	9	0	1	65	12						
QP95030.03R	Ta	27,0	5	25,6	6	90	7	6	4	0	1	6	2	3	1	0	1	0	9	74	6						
QP95046.15J	Cr	25,0	10	23,0	9	87	10	4	5	0	1	4	12	4	6	0	1	0	9	66	11						
QP95052.19D	Ta	26,9	6	26,1	5	92	2	0	11	0	1	6	2	3	1	0	1	0	1	78	2						
QP95054.02	Ta	30,4	4	28,5	4	96	1	7	2	0	1	5	6	4	6	0	1	0	6	72	7						
QP95098.06	Cr	36,4	1	35,7	1	91	6	6	3	0	1	6	2	4	6	1	9	0	1	71	10						
QP95100.101JP	Ta	23,7	11	21,6	11	85	11	2	10	0	1	5	9	4	6	0	1	0	7	71	8						
QP95105.12-2X	Cr	26,6	7	24,6	7	91	4	2	9	0	1	5	9	4	6	0	1	0	1	91	1						
QP96139.01	Fr	26,2	8	24,0	8	89	9	0	11	0	1	5	9	4	6	1	9	1	11	75	5						
<b>Moyenne</b>																											
<b>Génotypes</b>		28,1	26,2	89	3	0	5	4	0	0	74																
<b>Témoins table</b>		33,4	31,2	90	3	0	6	3	0	0	74																
<b>Témoins croustilles</b>		25,9	22,4	79	7	0	5	4	1	1	75																
<b>Témoins frites</b>																											
<b>Seuil</b>																											
<b>Témoins table</b>																											
<b>Témoins croustilles</b>																											
<b>Témoins frites</b>																											
<b>C.V.</b>		9%	9%	4%	103%							5%	5%														
<b>C.D.</b>		81%	86%	82%	77%							91%	91%														
<b>ppds (5%)</b>		4%	3%	6%	6%							1%	1%														
<b>F(génotypes)</b>		8%	1%	3%	3%							1%	1%														

Tableau: 16

## Essai hâtif QP (79 jours) - Moyenne de 2004

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov. (1-100)	Noircissement après cuisson Nov. (0-10)	Croustilles Nov. (1-100)	Frites Nov. (1-100)		
	Marché	Total (t/ha)	Rang	Vendable (t/ha)	Rang	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Rang	Rang	Rang						
						1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.						
Andover	Cr	22,0	9	18,8	10	69	9	0	1	0	1	5	7	3	7	0	6	1	4	81	6
Envol	Ta	30,3	3	29,9	1	93	1	0	1	0	1	5	3	2	2	0	1	0	1	88	1
Eramosa	Ta	25,2	6	25,0	5	84	3	0	1	0	1	5	6	1	1	0	1	1	4	79	8
QP91089.14F2TL	Ta	21,4	10	17,6	12	68	10	0	1	0	1	5	10	2	2	0	1	1	4	75	10
QP95030.03R	Ta	22,4	7	21,5	6	81	6	0	1	0	1	5	11	4	11	0	6	1	4	81	7
QP95046.15J	Cr	33,9	1	26,4	3	67	11	0	1	0	1	5	12	3	7	0	6	1	4	71	12
QP95052.19D	Ta	22,1	8	21,2	7	80	7	0	1	0	1	5	4	3	7	1	11	0	1	82	4
QP95054.02	Ta	27,1	5	26,1	4	86	2	0	1	0	1	5	4	2	2	1	9	1	11	84	3
QP95098.06	Cr	32,2	2	29,2	2	78	8	0	1	0	1	6	2	2	2	0	1	1	4	77	9
QP95100.101JP	Ta	21,1	11	20,0	8	84	4	0	1	0	1	5	7	4	11	1	11	1	11	73	11
QP95105.12-2X	Cr	19,6	12	19,1	9	83	5	0	1	0	1	5	9	3	7	1	9	1	4	86	2
QP96139.01	Fr	27,3	4	18,1	11	55	12	0	1	0	1	6	1	2	2	0	1	0	3	81	5
<b>Moyenne</b>																					
Génotypes		25,4		22,7		77		0		0		5		3		0		1		80	
Témoins table		27,7		27,5		89		0		0		5		2		0		0		84	
Témoins croustilles		22,0		18,8		69		0		0		5		3		0		1		81	
Témoins frites																					
<b>Seuil</b>																					
Témoins table				26,1								5		2							
Témoins croustilles				18,8								5		3							
C.V.		13%		20%		16%						9%		16%		101%		83%		2%	
C.D.		86%		77%		77%						71%		89%		65%		41%		96%	
ppds (5%)		5%		7%		19%						7%		8%		5%		7%		2%	
F(génotypes)		2%		3%		1%						1%		2%		1%		4%		2%	

Tableau: 17

**Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2004**  
**Caractères agronomiques à la station de Deschambault**

<b>Génotypes</b>	<b>Rendement</b>		<b>Calibres</b>				<b>Tubercules</b>						<b>Densité relative</b>	<b>Qualité culinaire</b>	<b>Noircissement après cuisson</b>	<b>Croustilles</b>	<b>Frites</b>	
	<b>Marché</b>	Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	<b>Nov.</b> (1-100)	<b>Nov.</b> (0-10)	<b>Nov.</b> (1-100)	<b>Nov.</b> (1-100)	<b>Nov.</b> (1-100)	<b>Nov.</b> (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.								
Andover	Cr	28,4	9	25,9	9	87	7	3	9	0	1	6	3	2	1	0	1	83
Envol	Ta	30,9	5	28,9	6	87	6	7	4	0	1	7	1	2	1	0	1	80
Eramosa	Ta	33,3	2	30,8	2	88	4	5	7	0	1	6	2	2	1	0	1	75
QP91089.14F2TL	Ta	25,9	11	24,1	11	85	9	7	4	0	1	5	10	3	7	1	10	71
QP95030.03R	Ta	31,1	4	29,6	4	88	4	6	6	0	1	6	3	3	7	1	10	80
QP95046.15J	Cr	32,8	3	30,4	3	85	9	7	3	0	1	5	10	2	5	0	1	70
QP95052.19D	Ta	29,9	8	28,0	7	77	11	18	2	0	1	5	8	3	6	0	1	80
QP95054.02	Ta	30,8	6	29,2	5	91	2	2	12	0	1	5	8	3	7	0	1	69
QP95098.06	Cr	37,4	1	35,5	1	73	12	22	1	0	1	6	3	3	7	0	1	73
QP95100.101JP	Ta	22,2	12	20,8	12	90	3	3	9	0	1	5	10	3	7	0	1	71
QP95105.12-2X	Cr	27,1	10	25,5	10	93	1	3	11	0	1	5	7	2	1	0	1	94
QP96139.01	Fr	30,5	7	27,8	8	87	7	4	8	0	1	6	3	3	7	1	10	79
<b>Moyenne</b>																		
<b>Génotypes</b>		30,0	28,0	86	7	0						6	3	0	0			77
<b>Témoins table</b>		32,1	29,8	88	6	0						7	2	0	1			78
<b>Témoins croustilles</b>		28,4	25,9	87	3	0						6	2	0	0			83
<b>Témoins frites</b>																		
<b>Seuil</b>												6	2					
<b>Témoins table</b>			28,3									5	2					
<b>Témoins croustilles</b>			24,6															
<b>Témoins frites</b>																		
<b>C.V.</b>		11%	12%	5%	70%							8%	9%	72%				
<b>C.D.</b>		81%	81%	74%	75%							82%	87%	82%				
<b>ppds (5%)</b>		2%	5%	7%	7%							1%	3%	5%				
<b>F(génotypes)</b>		1%	1%	8%	7%							2%	2%	2%				

## Tableau: 17

## **Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2004**

### **Observations et défauts à la station de Deschambault**

## Tableau: 18

Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2004

## **Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules								Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson		Croustilles	Frites		
	Marché	Total	Vendable (47 mm & +)		47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +		Apparence	Maturité	Fissures	Diformes		Nov.	Nov.	Nov.			Noir.	Noir.				
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang		(1-100)	(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.	1 a.s.							
Andover	Cr	18,6	12	12,6	12	66	12	1	10	0	1	4	11	2	6	0	5	1	10	80	8		83	
Envol	Ta	29,7	6	28,0	6	91	1	4	9	0	1	6	2	1	1	0	1	0	1	91	2			
Eramosa	Ta	31,5	3	29,3	3	85	3	9	5	0	1	5	5	1	1	0	5	1	10	79	9			
QP91089.14F2TL	Ta	24,8	9	19,8	10	79	8	0	12	0	1	5	7	1	3	0	5	1	6	78	10		53	
QP95030.03R	Ta	26,1	8	24,5	7	83	4	10	3	0	1	4	12	3	12	1	10	1	6	82	6			
QP95046.15J	Cr	35,2	1	28,1	5	72	11	7	7	0	1	5	9	3	10	0	1	0	1	82	7			
QP95052.19D	Ta	30,7	5	28,3	4	74	10	19	1	0	1	5	9	2	7	1	10	0	4	87	4			
QP95054.02	Ta	27,4	7	23,8	8	79	8	8	6	0	1	5	5	2	4	0	1	0	4	87	5			
QP95098.06	Cr	24,7	10	23,4	9	80	5	15	2	0	1	6	2	2	7	0	1	0	1	77	12			
QP95100.101JP	Ta	24,5	11	19,7	11	80	5	1	11	0	1	5	7	2	7	1	9	1	10	78	11			
QP95105.12-2X	Cr	30,9	4	29,3	2	88	2	6	8	0	1	6	2	3	10	1	10	1	6	95	1			
QP96139.01	Fr	33,9	2	30,3	1	80	7	10	4	0	1	6	1	2	4	0	5	1	6	88	3			
<b>Moyenne</b>																								
Génotypes		28,2	24,8		80	8	0		5	2	0	1								84				
Témoins table		30,6	28,6		88	6	0		6	1	0	1								85				
Témoins croustilles		18,6	12,6		66	1	0		4	2	0	1								80				
Témoins frites																								
<b>Seuil</b>									5	1														
Témoins table			27,2						5	1														
Témoins croustilles			12,0						4	2														
C.V.		12%	12%		8%	76%			10%	22%	86%	73%												
C.D.		77%	91%		66%	8%			70%	79%	68%	63%								95%				
ppds (5%)		5%	4%		9%	8%			7%	6%	5%	5%								3%				
F(génotypes)		6%	8%		1%	1%			0%	3%	2%	2%								7%				

### Tableau: 18

Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2004

#### **Observations et défauts à la station de Pointe-au-Outardes**

Tableau: 19

**Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2004**  
**Caractères agronomiques à la station de Saint-Bruno**

<b>Génotypes</b>	<b>Rendement</b>		<b>Calibres</b>						<b>Tubercules</b>						<b>Densité relative</b>	<b>Qualité culinaire</b>	<b>Noircissement après cuisson</b>	<b>Croustilles</b>	<b>Frites</b>		
	<b>Marché</b>	Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)							
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	Rang	Rang	Rang	Rang							
Andover	Cr	31,4	31,4	12	43	1	57	12	0	1	5	6	2	5	0	3	1	6	78	4	
Envol	Ta	42,0	42,0	7	31	6	69	7	0	1	6	5	1	1	0	3	1	6	77	5	
Eramosa	Ta	48,8	48,8	3	38	3	62	10	0	1	6	3	1	1	0	3	1	3	70	9	
QP91089.14F2TL	Ta	45,3	45,3	5	32	4	68	8	0	1	6	3	3	10	0	1	1	3	68	11	
QP95030.03R	Ta	37,7	37,7	10	25	10	75	3	0	1	4	12	2	4	1	12	1	11	75	6	
QP95046.15J	Cr	50,4	50,4	1	41	2	59	11	0	1	5	10	2	5	0	3	1	6	68	10	
QP95052.19D	Ta	35,4	35,4	11	29	8	71	5	0	1	5	8	1	1	0	3	1	6	72	8	
QP95054.02	Ta	40,8	40,8	8	32	4	68	8	0	1	5	8	2	8	0	3	1	3	74	7	
QP95098.06	Cr	43,6	43,6	6	19	11	81	2	0	1	5	10	2	8	0	3	1	11	64	12	
QP95100.101JP	Ta	45,4	45,4	4	26	9	74	4	0	1	7	1	3	10	0	3	0	1	78	3	
QP95105.12-2X	Cr	38,4	38,4	9	17	12	83	1	0	1	5	6	3	12	0	1	0	1	83	1	
QP96139.01	Fr	49,5	49,5	2	29	7	71	6	0	1	6	2	2	5	1	11	1	6	78	2	
<b>Moyenne</b>																					
<b>Génotypes</b>		42,4	42,4		30	70	0		5		2		0		1		74				
<b>Témoins table</b>		45,4	45,4		35	65	0		6		1		0		1		74				
<b>Témoins croustilles</b>		31,4	31,4		43	57	0		5		2		0		1		78				
<b>Témoins frites</b>																					
<b>Seuil</b>									5		1										
<b>Témoins table</b>			43,1						5		1										
<b>Témoins croustilles</b>			29,8						5		2										
<b>C.V.</b>			10%		31%		14%		13%		35%		88%		52%		4%				
<b>C.D.</b>			88%		74%		74%		67%		61%		89%		47%		83%				
<b>ppds (5%)</b>			7%		14%		14%		10%		1%		5%		6%		4%				
<b>F(génotypes)</b>			1%		0%		0%		4%		3%		33%		6%		1%				

Tableau: 19

**Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2004**  
**Observations et défauts à la station de Saint-Bruno**

<b>Génotypes</b>	Marché	<b>Défauts internes</b>					<b>Défauts externes</b>			
		Levée (1-15)	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques	
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		
Andover	Cr	14	27%	0%	0%	0%	0	1		
Envol	Ta	14	0%	0%	0%	0%	0	1		
Eramosa	Ta	14	10%	0%	0%	0%	0	1		
QP91089.14F2TL	Ta	14	0%	0%	0%	0%	0	1		
QP95030.03R	Ta	14	3%	7%	0%	0%	1	1		
QP95046.15J	Cr	14	3%	3%	0%	0%	0	1		
QP95052.19D	Ta	13	43%	0%	0%	0%	0	1		
QP95054.02	Ta	14	27%	0%	0%	0%	0	1		
QP95098.06	Cr	15	0%	0%	0%	0%	0	1		
QP95100.101JP	Ta	15	37%	0%	0%	0%	0	0		
QP95105.12-2X	Cr	12	57%	0%	0%	0%	0	0		
QP96139.01	Fr	15	27%	0%	0%	0%	1	1		
<b>Moyenne</b>										
<b>Génotypes</b>			19%	1%	0%	0%	0	1		
<b>Témoins table</b>			24%	2%	0%	0%	1	1		
<b>Témoins croustilles</b>			2%	2%	0%	0%	0	1		
<b>Témoins frites</b>			10%	0%	0%	0%	0	1		
<b>Seuil</b>										
<b>Témoins table</b>										
<b>Témoins croustilles</b>										
<b>Témoins frites</b>										
<b>C.V.</b>										
<b>C.D.</b>										
<b>ppds (5%)</b>										
<b>F(génotypes)</b>										

**ESSAI  
RÉGIONAL  
MI-SAISON  
QP**

## Tableau: 20

**Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2001 à 2004 (11 années-stations)**

## **Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe**

Tableau: 20

Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2001 à 2004 (11 années-stations)

Observations et défauts à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe

Génotypes Marché	Défauts internes				Défauts externes		
	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques
	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	11 a.s.	
Chieftain	Ta	1%	1%	3%	1%	0	0
Goldrush	Fr	4%	1%	6%	0%	0	1
Niska	Cr	6%	2%	1%	1%	0	1
Snowden	Cr	4%	0%	2%	0%	1	1
Superior	Ta	6%	4%	0%	0%	0	1
QP91174.26F2	Cr	5%	6%	3%	1%	0	0
<b>Moyenne</b>							
<b>Génotypes</b>		4%	2%	2%	1%	0	1
<b>Témoins table</b>		4%	2%	2%	1%	0	1
<b>Témoins croustilles</b>		5%	1%	1%	1%	1	1
<b>Témoins frites</b>		4%	1%	6%	0%	0	1
<b>Seuil</b>							
<b>Témoins table</b>							
<b>Témoins croustilles</b>							
<b>Témoins frites</b>							

## Tableau: 20

**Mi-saison (120 Jours)-Moyenne de 2001 et 2003 (8 années-station)**  
**Qualité culinaire en NOVEMBRE aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe**

## Tableau: 20

**Mi-saison (120 Jours)-Moyenne de 2001 et 2003 (4 années-stations)**  
**Qualité culinaire en MARS aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe**

## Tableau: 21

**Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2002 à 2004 (8 années-stations)**  
**Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe**

Tableau: 21

**Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2002 à 2004 (8 années-stations)**  
**Observations et défauts à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe**

Génotypes Marché	Défauts internes				Défauts externes		
	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques
	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	8 a.s.	
Chieftain	Ta	2%	2%	4%	2%	0	1
Goldrush	Fr	5%	0%	7%	0%	0	1
Niska	Cr	5%	2%	1%	2%	1	1
Snowden	Cr	5%	0%	2%	0%	1	1
Superior	Ta	7%	2%	0%	0%	1	1
QP91174.26F2	Cr	7%	8%	1%	0%	0	1
QP92110.52F2	Ta	0%	1%	13%	0%	1	1
<b>Moyenne</b>							
<b>Génotypes</b>		4%	2%	4%	1%	1	1
<b>Témoins table</b>		5%	1%	3%	1%	1	1
<b>Témoins croustilles</b>		5%	1%	2%	1%	1	1
<b>Témoins frites</b>		5%	0%	7%	0%	0	1
<b>Seuil</b>							
<b>Témoins table</b>							
<b>Témoins croustilles</b>							
<b>Témoins frites</b>							

## Tableau: 21

#### **Mi-saison (120 Jours)-Moyenne de 2002 et 2003**

#### **Qualité culinaire en NOVEMBRE aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe**

## Tableau: 21

**Mi-saison (120 Jours)-Moyenne de 2002 et 2003**  
**Qualité culinaire en MARS aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe**

Génotypes	Marché	Qualité culinaire Mars								Remarques
		Qualité culinaire (1-100)	Couleur avant cuSSION (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)		
		4 a.s.	Rang	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	
Chieftain	Ta	73	5	6	30	23	12	8	0	
Goldrush	Fr	74	4	6	32	22	13	7	1	
Niska	Cr	76	2	6	33	23	13	7	1	
Snowden	Cr	72	6	5	32	22	11	7	1	
Superior	Ta	68	7	6	30	21	11	6	3	
QP91174.26F2	Cr	77		4	34	23	14	7	1	
QP92110.52F2	Ta	76	2	5	32	23	15	7	0	
<hr/>										
<b>Moyenne</b>										

## Tableau: 22

Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2003 et 2004 (6 années-stations)

## **Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe**

Tableau: 22

**Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2003 et 2004 (6 années-stations)**  
**Observations et défauts à la station de Deschamabult, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Saint-Hyacinthe**

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes		
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques
		6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	
Chieftain	Ta	2%	2%	1%	2%	0	1	
Goldrush	Fr	7%	0%	3%	1%	0	1	
Hilite Russet	Fr	8%	2%	0%	0%	0	1	
Niska	Cr	6%	2%	1%	2%	1	1	
Snowden	Cr	6%	1%	3%	0%	1	1	
Superior	Ta	8%	1%	1%	1%	1	1	
QP91165.126F2LR	Fr	5%	0%	0%	0%	0	0	
QP91167.01F2	Cr	19%	7%	3%	0%	1	1	
QP91174.26F2	Cr	9%	10%	1%	0%	0	1	
QP92110.52F2	Ta	1%	1%	3%	1%	1	1	
QP95028.03L	Fr	8%	2%	3%	1%	1	1	
QP95054.20L	Fr	7%	1%	1%	0%	1	1	
<b>Moyenne</b>								
<b>Génotypes</b>		7%	2%	2%	1%	1	1	
<b>Témoins table</b>		6%	1%	1%	1%	1	1	
<b>Témoins croustilles</b>		6%	1%	2%	1%	1	1	
<b>Témoins frites</b>		7%	1%	2%	0%	0	1	
<b>Seuil</b>								
<b>Témoins table</b>								
<b>Témoins croustilles</b>								
<b>Témoins frites</b>								

## Tableau: 22

**Mi-saison (120 jours)- Moyenne de 2003**  
**Qualité culinaire en NOVEMBRE aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe**

## Tableau: 22

**Mi-saison (120 jours)- Moyenne de 2003**  
**Qualité culinaire en MARS aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe**

Tableau: 23

## Mi-saison (120 jours) - Sommaire de 2004 ( 3 années-stations)

## Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Bruno

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites
		Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)					
		3 a.s.	3 a.s.	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang					
Chieftain	Ta	56,1	3	50,5	2	55	20	32	8	3	7	5	3	0	1	1	18	55	22	
Goldrush	Fr	39,6	17	36,3	17	63	10	27	14	2	9	5	6	0	1	1	18	63	17	37 3
Hilite Russet	Fr	44,4	14	38,9	15	61	12	23	15	3	8	5	17	0	1	1	18	64	15	39 4
Niska	Cr	50,9	8	45,5	9	53	22	33	5	5	2	4	23	1	21	1	18	64	14	59 2
Snowden	Cr	53,3	4	47,0	7	55	19	27	13	0	20	4	21	1	21	1	18	71	10	51 3
Superior	Ta	46,7	13	43,2	11	58	16	33	6	3	6	4	21	0	1	1	18	66	13	
QP91165.126F2LR	Fr	39,3	18	36,6	16	62	11	31	11	0	24	5	11	0	11	1	7	54	23	52 5
QP91167.01F2	Cr	47,1	11	43,3	10	46	25	46	1	1	11	4	25	1	25	1	25	53	25	22 8
QP91174.26F2	Cr	53,0	5	48,7	4	59	14	28	12	4	4	5	16	1	16	0	3	77	4	50 5
QP92110.52F2	Ta	52,4	6	47,7	5	58	17	32	9	1	12	5	14	1	18	1	14	57	21	
QP95028.03L	Fr	36,1	21	30,3	23	71	5	12	21	0	20	5	5	1	20	0	2	69	11	32 13
QP95054.20L	Fr	42,5	15	39,1	14	58	15	31	10	3	5	4	20	1	19	1	16	62	19	35 12
QP95083.01L	Fr	40,0	16	35,8	18	76	2	10	23	0	13	5	12	0	8	1	9	69	12	56 4
QP95088.01R	Ta	38,6	20	31,9	20	64	8	17	19	0	15	5	2	0	7	1	9	58	20	
QP95100.13	Cr	46,8	12	42,2	13	55	21	33	7	1	10	5	15	1	17	1	16	72	9	37 7
QP95103.101J	Fr	51,0	7	47,1	6	49	23	39	3	4	3	5	8	0	10	0	6	73	6	39 6 42 9
QP96011.05	Fr	39,0	19	32,0	19	73	3	7	24	0	17	5	13	1	12	1	9	86	1	60 1 66 2
QP96017.05L	Fr	34,2	24	30,4	22	81	1	5	25	0	23	5	4	0	5	0	1	75	5	51 3 58 3
QP96074.05D	Fr	56,6	2	49,1	3	69	6	16	20	0	19	4	24	1	23	1	24	73	7	48 7
QP96076.11L	Fr	36,1	22	31,8	21	66	7	19	17	0	14	6	1	0	6	1	8	72	8	51 6
QP96078.10L	Ta	31,8	25	26,6	25	71	4	12	22	0	22	5	7	1	13	1	15	78	3	
QP96091.08	Fr	50,0	9	46,1	8	56	18	36	4	0	18	5	18	1	14	0	4	62	18	43 8
QP96108.02LD	Ta	49,4	10	42,4	12	60	13	22	16	0	25	5	9	0	9	0	4	54	24	
QP96122.08L	Fr	35,9	23	30,1	24	64	9	19	18	0	16	5	10	1	15	1	13	82	2	67 1
QP96151.19D	Ta	60,7	1	54,7	1	46	24	41	2	7	1	4	19	1	23	1	9	64	16	

Tableau: 23

## Mi-saison (120 jours) - Sommaire de 2004 ( 3 années-stations)

## Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Bruno

Génotypes	Rendement		Calibres			Tubercules				Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.
	Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)					
	Marché	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang					
	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	1 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.			1 a.s.	1 a.s.
<b>Moyenne</b>														
Génotypes	45,3	40,3	61	25	2	5		1	1	67			46	48
Témoins table	48,5	43,6	57	29	3	4		0	1	64				
Témoins croustilles	52,1	46,2	54	30	2	4		1	1	68			55	
Témoins frites	42,0	37,6	62	25	3	5		0	1	63			38	
<b>Seuil</b>						4								
Témoins table		41,4												
Témoins croustilles		39,3					3							
Témoins frites		33,8					4							

Tableau: 23

**Mi-saison (120 jours) - Sommaire de 2004 ( 3 années-stations)****Observations et défauts à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Bruno**

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes				Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)			
		3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.					
Chieftain	Ta	2%	1%	0%	4%	0	1			
Goldrush	Fr	12%	0%	1%	1%	0	1			
Hilite Russet	Fr	16%	4%	0%	0%	0	1			
Niska	Cr	3%	1%	0%	4%	1	1			
Snowden	Cr	8%	1%	0%	0%	1	1			
Superior	Ta	9%	0%	1%	1%	0	1			
QP91165.126F2LR	Fr	2%	0%	0%	0%	0	1			
QP91167.01F2	Cr	22%	2%	4%	0%	1	1			
QP91174.26F2	Cr	12%	2%	0%	0%	1	0			
QP92110.52F2	Ta	0%	2%	0%	1%	1	1			
QP95028.03L	Fr	6%	0%	1%	0%	1	0			
QP95054.20L	Fr	9%	2%	1%	0%	1	1			
QP95083.01L	Fr	0%	2%	0%	0%	0	1			
QP95088.01R	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1			
QP95100.13	Cr	13%	1%	0%	2%	1	1			
QP95103.101J	Fr	18%	0%	0%	0%	0	0			
QP96011.05	Fr	0%	2%	0%	0%	1	1			
QP96017.05L	Fr	0%	0%	0%	4%	0	0			
QP96074.05D	Fr	2%	3%	3%	0%	1	1			
QP96076.11L	Fr	11%	2%	0%	8%	0	1			
QP96078.10L	Ta	7%	1%	0%	0%	1	1			
QP96091.08	Fr	0%	0%	0%	0%	1	0			
QP96108.02LD	Ta	2%	0%	0%	0%	0	0			
QP96122.08L	Fr	7%	0%	0%	0%	1	1			
QP96151.19D	Ta	29%	6%	0%	3%	1	1			

## Tableau: 23

## **Mi-saison (120 jours) - Sommaire de 2004 ( 3 années-stations)**

## **Observations et défauts à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Bruno**

Tableau: 24

## Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2004

## Caractères agronomiques à la station de Deschambault

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles Nov.	Frites Nov.
		Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Difformes (0-3)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)						
		1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang						
Chieftain	Ta	59,7	2	53,9	1	69	21	21	4	0	1	6	4	0	1	1	8	70	25	
GOLDRUSH	Fr	40,0	17	35,9	17	79	12	12	11	0	1	5	15	0	1	1	12	81	16	32
HILITE RUSSET	Fr	43,8	15	39,9	14	88	1	4	16	0	1	5	19	0	1	1	12	80	17	35
Niska	Cr	51,8	8	45,7	9	69	22	18	7	0	1	5	22	1	17	1	12	81	15	61
Snowden	Cr	47,8	10	41,5	13	80	9	7	14	0	1	5	17	1	17	1	12	94	8	52
SUPERIOR	Ta	46,3	14	42,6	12	74	17	18	8	0	1	6	10	0	1	1	12	88	12	
QP91165.126F2LR	Fr	38,1	20	35,0	18	84	4	9	13	0	1	6	8	0	1	1	8	77	19	47
QP91167.01F2	Cr	50,6	9	46,1	8	52	25	43	1	0	1	4	25	2	25	2	25	77	20	31
QP91174.26F2	Cr	53,1	6	48,3	7	76	15	13	10		1	6	11	0	1	0	1	96	3	53
QP92110.52F2	Ta	58,9	3	53,6	2	80	6	10	12	0	1	5	16	0	1	1	12	75	21	
QP95028.03L	Fr	36,6	22	30,3	22	82	5	2	20	0	1	6	5	0	1	0	1	84	14	31
QP95054.20L	Fr	46,6	13	42,8	11	73	20	19	6	0	1	4	23	1	23	1	24	74	22	31
QP95083.01L	Fr	35,4	24	31,8	19	87	2	3	17	0	1	6	7	0	1	1	12	89	11	49
QP95088.01R	Ta	38,1	19	30,8	21	80	7	1	22	0	1	7	2	0	1	0	1	73	24	
QP95100.13	Cr	57,1	4	52,3	3	74	18	17	9	0	1	5	13	0	1	1	8	95	7	43
QP95103.101J	Fr	47,1	12	45,2	10	58	24	37	2	0	1	6	3	0	15	0	5	95	5	47
QP96011.05	Fr	39,9	18	31,4	20	80	8	-3	25	0	1	4	24	1	17	1	12	96	4	68
QP96017.05L	Fr	35,8	23	28,1	25	79	13	0	24	0	1	6	6	0	1	0	1	90	10	59
QP96074.05D	Fr	59,7	1	49,9	5	78	14	5	15	0	1	5	20	0	1	1	12	96	2	41
QP96076.11L	Fr	42,1	16	38,0	16	86	3	3	18	0	1	7	1	0	1	1	8	91	9	51
QP96078.10L	Ta	35,0	25	28,8	23	80	10	2	19	0	1	5	12	1	17	1	12	95	6	
QP96091.08	Fr	53,0	7	49,2	6	73	19	19	5	0	1	5	14	1	17	0	5	79	18	43
QP96108.02LD	Ta	47,6	11	38,3	15	80	11	1	23	0	1	6	9	0	15	0	5	73	23	
QP96122.08L	Fr	37,5	21	28,7	24	76	16	1	21	0	1	5	21	1	17	1	12	98	1	68
QP96151.19D	Ta	55,9	5	52,1	4	67	23	27	3	0	1	5	17	1	23	1	12	85	13	

Tableau: 24

## Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2004

## Caractères agronomiques à la station de Deschambault

Génotypes	Rendement		Calibres			Tubercules				Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites	
	Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)						
	Marché	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang						
	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.					
<b>Moyenne</b>															
Génotypes	46,3	40,8	76	12	0	5		0	1	85					
Témoins table	48,2	43,2	77	13	0	5		0	1	82					
Témoins croustilles	49,8	43,6	75	13	0	5		1	1	88					
Témoins frites	41,9	37,9	83	8	0	5		0	1	80					
<b>Seuil</b>						5									
Témoins table		41,1				5									
Témoins croustilles		37,1				4									
Témoins frites		34,1				5									
C.V.	11%	12%	9%	57%		8%		102%	47%	4%					
C.D.	81%	87%	80%	88%		86%		73%	70%	91%					
ppds (5%)	4%	4%	5%	6%		1%		0%	0%	3%					
F(génotypes)	4%	2%	1%	1%		2%		2%	0%	1%					

Tableau: 24

**Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2004****Observations et défauts à la station de Deschambault**

<b>Génotypes</b>	<b>Marché</b>	<b>Défauts internes</b>				<b>Défauts externes</b>			<b>Remarques</b>
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diffiformes (0-3)		
Chieftain	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		
GOLDRUSH	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		
HILITE RUSSET	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		
Niska	Cr	7%	0%	0%	0%	1	1		
Snowden	Cr	3%	0%	0%	0%	1	1		
SUPERIOR	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		
QP91165.126F2LR	Fr	3%	0%	0%	0%	0	1		
QP91167.01F2	Cr	7%	0%	0%	0%	2	2		
QP91174.26F2	Cr	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP92110.52F2	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		
QP95028.03L	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP95054.20L	Fr	3%	0%	0%	0%	1	1		
QP95083.01L	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		
QP95088.01R	Ta	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP95100.13	Cr	0%	0%	0%	0%	0	1		
QP95103.101J	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP96011.05	Fr	0%	0%	0%	0%	1	1		
QP96017.05L	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP96074.05D	Fr	0%	0%	0%	0%	0	1		
QP96076.11L	Fr	3%	0%	0%	0%	0	1		
QP96078.10L	Ta	7%	0%	0%	0%	1	1		
QP96091.08	Fr	0%	0%	0%	0%	1	0		
QP96108.02LD	Ta	7%	0%	0%	0%	0	0		
QP96122.08L	Fr	0%	0%	0%	0%	1	1		
QP96151.19D	Ta	0%	0%	0%	0%	1	1		

## Tableau: 24

#### **Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2**

## **Observations et défauts à la station de Deschambault**

Tableau: 25

## Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2004

## Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites	
		Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)	Nov. (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.	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang						
Chieftain	Ta	28,6	11	24,9	9	77	9	7	11	0	1	4	5	0	1	0	17	77	22		
Goldrush	Fr	24,1	18	21,6	15	87	1	2	18	0	1	5	1	0	1	0	1	86	14		41 11
Hilite Russet	Fr	26,2	14	19,4	17	72	14	5	14	0	1	4	14	0	1	0	1	86	14		43 9
Niska	Cr	25,0	15	21,1	16	65	23	21	3	0	1	3	22	1	23	0	1	85	16		56 1
Snowden	Cr	22,7	21	15,6	24	66	22	1	23	0	1	3	19	0	1	0	1	90	11		51 2
Superior	Ta	31,8	7	29,0	4	78	7	14	7	0	1	3	16	0	1	0	1	89	12		
QP91165.126F2LR	Fr	27,1	13	24,0	10	81	3	8	10	0	1	4	5	0	16	0	1	76	23		56 5
QP91167.01F2	Cr	31,5	9	29,2	3	68	21	22	2	0	1	3	20	1	21	0	1	68	25		12 7
QP91174.26F2	Cr	32,5	4	28,0	6	80	5	6	12	0	1	4	13	1	18	0	17	95	6		46 3
QP92110.52F2	Ta	33,4	3	27,9	7	64	24	21	4	0	1	4	15	1	18	0	17	79	21		
QP95028.03L	Fr	21,9	23	17,0	21	75	10	3	17	0	1	4	3	1	18	0	1	90	10		33 13
QP95054.20L	Fr	23,3	20	22,3	13	82	2	11	8	0	1	3	21	0	1	0	1	85	18		38 12
QP95083.01L	Fr	21,9	22	16,4	23	72	14	1	21	0	1	3	25	0	1	0	1	91	9		62 3
QP95088.01R	Ta	31,1	10	23,4	11	72	14	3	16	0	1	4	3	0	1	1	25	80	20		
QP95100.13	Cr	27,2	12	21,8	14	71	18	9	9	0	1	4	2	1	21	0	17	97	4		31 5
QP95103.101J	Fr	31,8	8	28,7	5	72	12	16	5	0	1	3	18	0	1	0	1	93	8		31 5 47 8
QP96011.05	Fr	24,8	16	17,1	20	71	19	0	25	0	1	4	9	0	1	0	1	106	1		51 2 63 2
QP96017.05L	Fr	20,8	24	16,9	22	79	6	1	22	0	1	4	8	0	1	0	17	100	3		42 3 62 3
QP96074.05D	Fr	42,0	1	33,4	2	75	10	4	15	0	1	3	23	2	24	0	1	89	13		54 6
QP96076.11L	Fr	17,6	25	14,5	25	80	4	1	20	0	1	4	7	0	1	0	17	94	7		51 7
QP96078.10L	Ta	23,3	19	17,8	19	72	14	6	13	0	1	4	12	0	1	0	17	97	5		
QP96091.08	Fr	32,0	5	27,4	8	72	12	14	6	0	1	4	11	0	1	0	17	83	19		43 9
QP96108.02LD	Ta	32,0	6	22,7	12	69	20	1	19	0	1	3	24	0	1	0	1	74	24		
QP96122.08L	Fr	24,6	17	19,3	18	78	8	1	23	0	1	4	10	0	16	0	1	106	2		66 1
QP96151.19D	Ta	38,1	2	34,7	1	61	25	32	1	0	1	3	17	2	24	0	1	85	17		

Tableau: 25

Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2004

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

<b>Génotypes</b>	<b>Rendement</b>		<b>Calibres</b>			<b>Tubercules</b>				<b>Densité relative</b>	<b>Qualité culinaire</b>	<b>Noircissement après cuisson</b>	<b>Croustilles</b>	<b>Frites</b>		
	Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) Rang	47 à 76 mm ( %)	76 à 114 mm Rang	115 mm & + Rang	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)		Nov. (1-100)		Nov. (0-10)		Nov. (1-100)	
<b>Moyenne</b>																
Génotypes	27,8	23,0	74	8	0	4		0	0	88					40	51
Témoins table	26,4	21,9	74	8	0	4		0	0	85						
Témoins croustilles	23,9	18,3	65	11	0	3		1	0	88					54	
Témoins frites	25,1	20,5	80	3	0	4		0	0	86						42
<b>Seuil</b>						3										
Témoins table		20,8				3										
Témoins croustilles		15,6				3										
Témoins frites		18,4				4										
C.V.	12%	15%	8%	66%		15%		92%	297%	3%						
C.D.	88%	87%	66%	84%		82%		82%	29%	96%						
ppds (5%)	5%	5%	8%	8%		1%		1%	1%	3%						
F(génotypes)	11%	10%	3%	1%		8%		6%	1%	1%						

Tableau: 25

**Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2004****Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes	Marché	Défauts internes				Défauts externes			Remarques
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)		
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.		
Chieftain	Ta	0%	0%	0%	13%	0	0		
Goldrush	Fr	0%	0%	3%	3%	0	0		
Hilite Russet	Fr	7%	10%	0%	0%	0	0		
Niska	Cr	0%	0%	0%	13%	1	0		
Snowden	Cr	0%	0%	0%	0%	0	0		
Superior	Ta	0%	0%	3%	3%	0	0		
QP91165.126F2LR	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP91167.01F2	Cr	3%	7%	13%	0%	1	0		
QP91174.26F2	Cr	0%	7%	0%	0%	1	0		
QP92110.52F2	Ta	0%	7%	0%	3%	1	0		
QP95028.03L	Fr	0%	0%	3%	0%	1	0		
QP95054.20L	Fr	0%	7%	3%	0%	0	0		
QP95083.01L	Fr	0%	3%	0%	0%	0	0		
QP95088.01R	Ta	0%	0%	0%	0%	0	1		
QP95100.13	Cr	0%	0%	0%	7%	1	0		
QP95103.101J	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP96011.05	Fr	0%	3%	0%	0%	0	0		
QP96017.05L	Fr	0%	0%	0%	13%	0	0		
QP96074.05D	Fr	0%	10%	10%	0%	2	0		
QP96076.11L	Fr	0%	3%	0%	23%	0	0		
QP96078.10L	Ta	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP96091.08	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP96108.02LD	Ta	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP96122.08L	Fr	0%	0%	0%	0%	0	0		
QP96151.19D	Ta	0%	17%	0%	10%	2	0		

Tableau: 25

**Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2004****Observations et défauts à la station de Pointe-aux-Outardes**

Génotypes Marché	Défauts internes				Défauts externes		
	Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques
<b>Moyenne</b>							
Génotypes	0%	3%	1%	4%	0	0	
Témoins table	0%	2%	0%	3%	0	0	
Témoins croustilles	0%	0%	0%	7%	1	0	
Témoins frites	0%	0%	0%	0%	1	0	
<b>Seuil</b>							
Témoins table							
Témoins croustilles							
Témoins frites							
C.V.							
C.D.							
ppds (5%)							
F(génotypes)							

Tableau: 26

## Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2004

## Caractères agronomiques à la station de Saint-Bruno

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles Nov.	Frites Nov.
		Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)						
		1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	1 a.s. Rang	Rang	Rang	Rang	Rang						
Chieftain	Ta	80,0	3	72,7	3	17	22	67	6	6	6	6	1	1	1	19	21			
Goldrush	Fr	54,8	17	51,3	17	23	14	66	8	5	9	5	13	1	1	1	22	18		
Hilite Russet	Fr	63,2	11	57,5	13	24	12	62	15	6	6	5	13	1	1	1	27	12		
Niska	Cr	75,8	4	69,7	4	24	12	60	16	9	2	4	22	2	23	2	26	13		
Snowden	Cr	89,5	1	83,9	1	19	20	74	2	0	17	5	13	1	1	1	30	8		
Superior	Ta	62,1	13	57,9	12	21	16	67	6	6	6	4	22	1	1	1	21	19		
QP91165.126F2LR	Fr	52,8	18	50,9	18	21	16	75	1	0	17	5	13	1	1	1	9	25		
QP91167.01F2	Cr	59,2	14	54,7	14	17	22	74	2	2	10	3	24	2	23	2	16	22		
QP91174.26F2	Cr	73,3	6	69,7	4	22	15	66	8	7	4	5	13	1	1	1	40	4		
QP92110.52F2	Ta	65,0	9	61,7	9	29	11	64	12	2	10	6	1	1	1	1	16	22		
QP95028.03L	Fr	50,0	20	43,6	21	55	5	32	21	0	17	6	1	1	1	1	33	7		
QP95054.20L	Fr	57,6	15	52,3	16	20	19	63	13	7	4	6	1	1	1	1	28	11		
QP95083.01L	Fr	62,7	12	59,1	11	68	2	26	23	1	13	6	1	1	1	1	26	13		
QP95088.01R	Ta	46,7	22	41,5	24	41	7	48	19	1	13	6	1	1	1	1	23	17		
QP95100.13	Cr	56,1	16	52,5	15	19	20	73	4	2	10	5	13	1	1	2	24	16		
QP95103.101J	Fr	74,3	5	67,4	6	17	22	65	10	8	3	5	13	1	1	1	30	8		
QP96011.05	Fr	52,2	19	47,7	19	68	2	25	24	0	17	6	1	1	1	1	57	1		
QP96017.05L	Fr	46,1	23	46,1	20	85	1	15	25	0	17	6	1	1	1	1	36	5		
QP96074.05D	Fr	68,0	8	64,0	8	54	6	39	20	0	17	3	24	2	23	2	34	6		
QP96076.11L	Fr	48,5	21	42,9	22	32	10	54	17	1	13	6	1	1	1	1	30	8		
QP96078.10L	Ta	37,1	25	33,2	25	61	4	29	22	0	17	6	1	1	1	1	42	2		
QP96091.08	Fr	65,0	9	61,6	10	21	16	73	4	0	17	5	13	1	1	1	26	13		
QP96108.02LD	Ta	68,7	7	66,3	7	33	9	65	10	0	17	6	1	1	1	1	14	24		
QP96122.08L	Fr	45,8	24	42,4	23	37	8	54	17	1	13	6	1	1	1	1	41	3		
QP96151.19D	Ta	88,1	2	77,4	2	11	25	63	13	14	1	5	13	1	1	1	21	19		

## Tableau: 26

#### **Mi-saison (120 jours) - Moyenne de**

## **Caractères agronomiques à la station de Saint-Bruno**

Tableau: 26

**Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2004**  
**Observations et défauts à la station de Saint-Bruno**

<b>Génotypes</b>	<b>Levée</b> Marché	<b>Défauts internes</b>				<b>Défauts externes</b>			<b>Remarques</b>
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diffiformes (0-3)		
Chieftain	Ta	15	7%	3%	0%	0%	1	1	
Goldrush	Fr	11	37%	0%	0%	0%	1	1	
Hilite Russet	Fr	11	40%	3%	0%	0%	1	1	
Niska	Cr	15	3%	3%	0%	0%	2	2	
Snowden	Cr	14	20%	3%	0%	0%	1	1	
Superior	Ta	14	27%	0%	0%	0%	1	1	
QP91165.126F2LR	Fr	11	3%	0%	0%	0%	1	1	
QP91167.01F2	Cr	14	57%	0%	0%	0%	2	2	
QP91174.26F2	Cr	15	37%	0%	0%	0%	1	1	
QP92110.52F2	Ta	14	0%	0%	0%	0%	1	1	
QP95028.03L	Fr	11	17%	0%	0%	0%	1	1	
QP95054.20L	Fr	11	23%	0%	0%	0%	1	1	
QP95083.01L	Fr	11	0%	3%	0%	0%	1	1	
QP95088.01R	Ta	15	0%	0%	0%	0%	1	1	
QP95100.13	Cr	13	40%	3%	0%	0%	1	2	
QP95103.101J	Fr	15	53%	0%	0%	0%	1	1	
QP96011.05	Fr	14	0%	3%	0%	0%	1	1	
QP96017.05L	Fr	15	0%	0%	0%	0%	1	1	
QP96074.05D	Fr	15	7%	0%	0%	0%	2	2	
QP96076.11L	Fr	10	30%	3%	0%	0%	1	1	
QP96078.10L	Ta	11	13%	3%	0%	0%	1	1	
QP96091.08	Fr	14	0%	0%	0%	0%	1	1	
QP96108.02LD	Ta	15	0%	0%	0%	0%	1	1	
QP96122.08L	Fr	9	20%	0%	0%	0%	1	1	
QP96151.19D	Ta	15	87%	0%	0%	0%	1	1	

## Tableau: 26

#### **Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2**

## **Observations et défauts à la station de Saint-Bruno**

**ESSAI  
RÉGIONAL  
MI-SAISON  
NE-1014**

Tableau: 27

Mi-saison (120 jours) -NE 1014 Moyenne de 2003 et 2004 (4 années-stations)

Caractères agronomiques à la station de Louiseville et Rawdon

Génotypes	Marché	Rendement			Calibres					Tubercules					Densité relative	Qualité culinaire Nov. (1-100)	Noircissement après cuisson Nov. (0-10)	Croustilles Nov. (1-100)	Frites Nov. (1-100)
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	Rang	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Rang	Rang						
		4 a.s.	4 a.s.		4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.	4 a.s.				Rang	Rang						
Atlantic	Cr	44,4	3	39,3	2	9	20	38	25	43	4	7	11						
Chieftain	Ta	42,1	7	37,2	7	15	7	49	15	25	11	8	1						
Snowden	Cr	36,0	19	32,7	14	14	10	54	4	23	13	6	24						
Superior	Ta	34,5	23	30,1	18	15	7	50	12	23	13	7	11						
Shepody	Fr	35,3	22	27,8	23	8	24	44	21	28	9	6	24						
Yukon Gold	Ta	36,3	18	32,7	14	11	16	47	19	31	8	8	1						
A 9014-2	Ta	39,7	12	34,8	12	10	19	59	1	19	20	7	11						
A 90586-11	Fr	37,7	16	29,0	22	9	20	50	12	19	20	7	11						
Ac Red Island	Ta	40,5	11	35,5	11	17	5	52	7	19	20	8	1						
Ac Sunbury	Ta	33,8	24	30,8	17	15	7	57	2	20	18	8	1						
AF1808-18	Ta	29,7	27	23,5	28	9	20	52	7	18	23	7	11						
AF1866-8	Ta	31,2	26	26,3	25	9	20	53	6	23	13	6	24						
AF2115-1	Ta	40,8	10	35,7	10	12	15	51	11	25	11	7	11						
AF2133-17	Ta	27,6	28	24,2	27	11	16	56	3	20	18	6	24						
AF2207-4	Cr	35,5	21	29,5	20	20	3	52	7	12	27	7	11						
AF2215-1	Cr	38,7	14	30,1	18	14	10	49	15	21	17	7	11						
AF2222-2	Cr	33,2	25	25,5	26	25	1	49	15	9	28	8	1						
ATX-84706-2Ru	Ta	36,0	19	27,6	24	6	28	26	28	45	2	6	24						
B 1806-8	Ta	44,2	4	38,2	4	20	3	54	4	13	26	8	1						
B 1826-1	Cr	40,9	9	34,0	13	7	26	28	27	44	3	8	1						
NDTX-731-1R	Ta	43,7	5	37,6	5	13	14	41	24	32	6	7	11						
NY120	Cr	38,0	15	29,2	21	21	2	44	21	17	25	7	11						
NY125	Ta	41,2	8	35,8	9	16	6	52	7	18	23	8	1						
NY126	Cr	48,9	1	47,0	1	8	24	42	23	46	1	8	1						
NY127	Ta	45,3	2	37,5	6	14	10	47	19	22	16	7	11						
NY128	Cr	43,4	6	38,7	3	14	10	50	12	27	10	7	11						
NY129	Ta	38,9	13	35,9	8	11	16	49	15	32	6	8	1						
SC 8801-2	Ta	37,6	17	31,6	16	7	26	34	26	43	4	7	11						



Tableau: 28

## Mi-saison (120 jours) NE-1014 - Sommaire de 2004

## Caractères agronomiques à la station de Louiseville et Rawdon

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang					
		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.	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang					
Atlantic	Cr	46,6	6	40,3	8	9	30	40	27	38	5	7	23							
Chieftain	Ta	45,2	12	38,8	11	17	7	45	20	24	18	8	12							
Katahdin	Ta	45,4	10	38,1	12	9	31	39	28	37	7	8	15							
Kennebec	Ta	50,9	1	36,2	17	8	32	31	35	33	9	6	31							
Norland Dark Red	Ta	41,6	23	36,1	18	21	2	46	17	20	27	7	22							
Russet Burbank	Fr	42,2	20	30,4	31	14	19	49	13	10	35	6	36							
Russet Norkotah 3117	Ta	34,6	34	29,6	32	16	10	60	2	11	33	8	9							
Shepody	Fr	41,6	24	33,4	27	10	28	45	20	28	14	6	35							
Snowden	Cr	38,7	29	34,9	20	15	17	52	6	24	19	7	25							
Superior	Ta	37,7	32	32,6	28	16	10	49	13	22	23	6	31							
Yukon Gold	Ta	41,9	22	37,4	14	14	18	49	11	26	16	8	3							
A90014-2	Ta	42,9	19	37,9	13	16	10	61	1	13	31	8	17							
A90586-11	Fr	45,2	13	34,6	21	10	28	45	20	22	21	7	28							
Ac Red Island	Ta	45,3	11	40,6	7	22	1	51	9	18	30	8	1							
Ac Sunbury	Ta	40,3	26	36,0	19	15	14	54	5	21	25	8	2							
AF1455-20	Ta	44,0	17	41,6	4	16	10	48	15	32	11	8	12							
AF1569-2	Ta	46,7	5	37,2	15	12	23	43	24	25	17	8	11							
AF1808-18	Ta	35,7	33	28,5	33	8	32	49	11	23	20	6	33							
AF1866-8	Ta	38,3	31	31,3	29	8	32	43	25	32	10	6	33							
AF2115-1	Ta	44,9	14	40,7	6	13	20	51	10	27	15	7	20							
AF2133-17	Ta	30,5	36	26,9	34	12	23	56	4	21	25	7	29							
AF2207-4	Cr	43,8	18	34,2	24	20	5	47	16	12	32	7	29							
AF2215-1	Cr	44,2	16	30,6	30	16	9	45	19	19	28	7	24							
AF2222-2	Cr	33,4	35	23,0	36	21	2	52	6	10	36	8	5							
ATX-84706-2RU	Ta	38,6	30	34,5	23	6	36	24	36	60	1	7	25							
B1240-1	Cr	45,6	8	36,5	16	11	26	35	32	35	8	8	3							
B1806-8	Ta	44,7	15	39,8	9	21	2	58	3	11	34	8	15							
B1826-1	Cr	42,1	21	34,5	22	13	21	37	29	31	12	8	5							
NDX-731-1R	Ta	47,8	3	43,0	3	13	21	37	29	41	4	8	12							



Tableau: 29

## Mi-saison (120 jours) NE 1014 - Moyenne de 2004

## Caractères agronomiques à la station de Louiseville

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang					
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang					
Atlantic	Cr	42,1	15	36,2	13	10	29	44	27	32	4	7	26							
Chieftain	Ta	42,2	14	34,6	17	15	20	48	16	19	16	8	3							
Katahdin	Ta	46,3	2	37,0	10	9	32	46	23	25	10	8	3							
Kennebec	Ta	47,4	1	36,0	14	8	34	37	33	31	5	7	26							
Norland Dark Red	Ta	37,3	28	32,1	23	32	1	45	26	9	27	8	3							
Russet Burbank	Fr	38,0	27	27,4	29	15	20	51	14	6	34	7	26							
Russet Norkotah 3117	Ta	36,8	31	30,8	26	23	5	58	6	3	36	9	1							
Shepody	Fr	39,0	25	32,0	24	9	32	55	9	18	17	7	26							
Snowden	Cr	37,2	30	33,5	19	15	20	54	11	21	15	7	26							
Superior	Ta	30,2	35	24,5	32	16	15	52	13	13	23	7	26							
Yukon Gold	Ta	33,6	34	29,6	28	16	15	57	7	15	21	8	3							
A9014-2	Ta	41,6	17	36,5	11	21	7	57	7	10	26	8	3							
A90586-11	Fr	40,4	22	31,2	25	12	26	43	31	22	13	7	26							
AC Red Island	Ta	42,5	11	39,4	4	25	4	61	3	7	32	9	1							
AC Sunbury	Ta	40,8	21	37,1	9	16	15	64	1	11	25	8	3							
AF1455-20	Ta	43,1	8	41,5	2	18	11	54	11	24	11	8	3							
AF1569-2	Ta	42,6	10	32,7	20	13	24	46	23	18	17	8	3							
AF1808-18	Ta	33,7	33	26,4	30	10	29	59	5	9	27	7	26							
AF1866-8	Ta	41,0	20	32,4	21	11	28	42	32	26	9	8	3							
AF2115-1	Ta	45,0	4	41,0	3	14	23	55	9	22	13	8	3							
AF2133-17	Ta	27,9	36	24,4	33	18	11	62	2	7	32	8	3							
AF2207-4	Cr	42,3	13	32,2	22	23	5	44	27	9	27	7	26							
AF2215-1	Cr	40,4	22	23,7	34	20	9	48	16	13	23	7	26							
AF2222-2	Cr	39,3	24	22,6	35	27	2	48	16	5	35	8	3							
ATX84706-2Ru	Ta	39,0	25	37,4	8	3	36	27	36	66	1	8	3							
B1240-1	Cr	41,3	18	34,7	16	12	26	44	27	28	6	8	3							
B1806-8	Ta	44,2	6	39,3	5	21	7	60	4	8	31	8	3							
B1826-1	Cr	43,4	7	35,1	15	18	11	46	23	17	19	8	3							
NDTX731-1R	Ta	43,1	8	39,2	6	16	15	48	16	27	7	8	3							
NY120	Cr	41,1	19	20,7	36	17	14	28	35	24	11	7	26							

## Tableau: 29

#### **Mi-saison (120 jours) NE 1014 - Moyenne de 2004**

## **Caractères agronomiques à la station de Louiseville**

Caractéristiques agronomiques et culinaires à la station de Lévisville																		
Génotypes	Marché	Rendement		Calibres			Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson		Croustilles	Frites
		Total	Vendable	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Maturité	Fissures	Diformes	Nov.	Nov.			Nov.	Nov.		
		(T/ha)	(T/ha)	(%)	(%)	(%)	(1-9)	(1-5)	(0-3)	(0-3)	(1-100)	(0-10)			(1-100)	(1-100)		
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.			Nov.	Nov.		
NY125	Ta	37,3	28	30,6	27	26	3	47	21	9	27	8	3					
NY126	Cr	46,1	3	42,3	1	10	29	48	16	34	3	8	3					
NY127	Ta	45,0	4	36,4	12	20	9	44	27	17	19	8	3					
NY128	Cr	33,9	32	26,4	30	16	15	47	21	15	21	8	3					
NY129	Ta	42,5	11	38,2	7	13	24	50	15	27	7	8	3					
SC8801-2	Ta	41,8	16	34,3	18	8	34	37	33	37	2	8	3					
<b>Moyenne</b>																		
Génotypes		40,3		33,0		16		49		19		8						
Témoins table		40,3		33,0		12		47		23		8						
Témoins croustilles		37,2		33,5		15		54		21		7						
Témoins frites		37,9		30,1		16		55		9		8						
<b>Seuil</b>																		
Témoins table				31,3								7						
Témoins croustilles				28,5								6						
Témoins frites				27,1								7						

# RÉACTIONS AUX MALADIES

Tableau : Réaction des hybrides QP à la gale commune et à la rhizoctonie de 1999 à 2004

Hybrides	Rhizoctonie / infection *						Gale commune					
	2004	2003	2002	2001	2000	1999	2004	2003	2002	2001	2000	1999
QP91089.14F2TL	2	3	3	3			S	S	TS	MR		
QP91165.126F2LR	3	1					S	S				
QP91167.01F2	3	3					S	TS				
QP91174.26F2	3	3	1	3			TS	TS	TS	TS		
QP92110.52F2	3	3	3				MR	S	TS			
QP95028.03L	1	3					S	S				
QP95030.03R	3	2					S	S				
QP95046.15J	3	3					S	S				
QP95052.19D	3	3					MR	S				
QP95054.02	3	3					S	S				
QP95054.20L	3	3					TS	TS				
<u>TÉMOINS</u>												
ANDOVER	3	3					S	S				
CHIEFTAIN	3	3	3				S	S	TS			
ENVOL	3	3	3				MR	S	S			
ERAMOSA	3	3	3				S	S				
GOLDRUSH	3	3					MR	MR				
GREEN MOUNTAIN	3	3	3	3	3	3	TS	TS	TS	TS	S	TS
HILITE RUSSET	3	3					S	MR				
HINDENBURG							R	R	R	R	R	R
IRISH COBBLER	3	3	3	3	3	3						
KESWICK	3	3		3	3	3						
NISKA	3	2					S	TS				
NORLAND Dark Red	3	3		3	3	2		S	TS	MR	MR	MR
SNOWDEN	3	3	3				MR	MR	S			
SUPÉRIOR	3	3	3				MR	R	MR	R	MR	MR

\*Infection et non la présence de sclérotes

Cote 1 : Résistant

Cote 2 : Moyennement résistant

Cote 3 : Sensible

R = Résistant

MR = Moyennement résistant

S = Sensible

TS = Très sensible

## **ÉVALUATION DE LA RÉACTION À LA GALE COMMUNE EN 2004**

Dr Barbara Otrysko, agronome-phytopathologue  
Centre de recherche Les Buissons

En 2004, 24 clones et cultivars ont été soumis à une épreuve de réaction à la gale commune. L'expérience a été disposée en quatre blocs complets aléatoires. Il y a eu dix plants par parcelle. L'inoculum naturel du sol est la source de l'infection. Les témoins furent les suivants :

Atlantic et Hindenburg ... résistants  
Superior ... moyennement résistants  
Green Mountain ... très sensible

La date de plantation était le 2 juin et la récolte a eu lieu le 30 septembre.

On a évalué la réaction à la gale commune sur tous les tubercules de > 35 mm au moyen d'un indice qui tient compte à la fois du type de pustules et du pourcentage de la surface des tubercules couvert de pustules. Après l'analyse de variance, un test ppds protégé a été effectué sur les moyennes. Seulement Hindenburg est considéré comme résistant cette année tandis que Atlantic et Superior se sont avérés moyennement résistants. Certains hybrides, tels QP91174.26F2 et QP95054.20L se sont avérés aussi sensibles que Green Mountain.

## Réaction à la gale commune en 2004

<b>Lignée / cultivar</b>	<b>Indice<sup>1</sup></b>	<b>Cote de sensibilité<sup>2</sup></b>
ANDOVER	2,43	S
CHIEFTAIN	2,68	S
ENVOL	2,04	MR
ERAMOSA	2,32	S
GOLDRUSH	2,23	MR
HILITE RUSSET	2,78	S
NISKA	2,82	S
QP91089.14F2TL	2,58	S
QP91165.126F2LR	2,94	S
QP91167.01F2	2,72	S
QP91174.26F2	3,56	TS
QP92110.52F2	2,12	MR
QP95028.03L	2,58	S
QP95030.03R	2,93	S
QP95046.15J	3,05	S
QP95052.19D	2,04	MR
QP95054.02	2,79	S
QP95054.20L	3,41	TS
ROSELYS	3,07	S
SNOWDEN	1,78	MR

### Témoins

ATLANTIC	1,68	MR
GREEN MOUNTAIN	3,89	TS
HINDENBURG	0,76	R
SUPERIOR	1,98	MR

<sup>1</sup> *Indice:* De 0 à 5 où 0 indique que les tubercules sont exempts de gale et 5 indique que les tubercules sont presque totalement recouverts de gale creuse.  
Moyenne de quatre répétitions.

<sup>2</sup> *Cote de sensibilité:*

(TS) Très sensible, (S) sensible,  
(MR) moyennement résistant, (R) résistant

## **ÉPREUVE DE RÉACTION À L'INFECTION PAR *RHIZOCTONIA SOLANI* EN 2004**

Dr Barbara Otrysko, agronome-phytopathologue  
Nicole Fournier, B.Sc., technicienne de laboratoire  
Centre de recherche Les Buissons

En 2004, vingt-quatre hybrides et cultivars de pommes de terre ont été soumis à une épreuve de réaction à la rhizoctonie. Les expériences ont été disposées en trois blocs (répétitions) complets aléatoires avec 10 plants par parcelle. Les plants ont été inoculés au moyen de 1 g d'inoculum par plant selon la méthode d'Otrysko et Banville (1992); des plants non-inoculés ont servi de témoins. Des tubercules prégermés pendant 10 jours ont été plantés le 21 mai et récoltés le 1 septembre 2004. L'espacement dans le rang était de 25 cm. Des comparaisons simples à priori ont suivies l'ANOVA. Le coefficient de variabilité était de 15 %. Les résultats sont présentés dans le tableau qui suit. La cote de sensibilité signifie que la réaction du cultivar ou hybride est faible (1), moyenne (2) ou grande (3). Les conditions environnementales ont provoqué une très sévère infection chez la plupart des hybrides et cultivars testés. Seulement un hybride, soit : QP95028.03L a démontré une certaine tolérance face à l'infection par *Rhizoctonia solani*.

Réf. Otrysko, B.E. et G.J. Banville. 1992. Effect of infection by *Rhizoctonia solani* on the quality of tubers for processing. Am. Pot. J. 69 :645-652.

**Réaction à l'infection par *Rhizoctonia solani Kühn*  
de 42 hybrides québécois - 2004**

Hybride ou cultivar	Traitement	Rendement total (T/ha)	Pourcentage vendable	Cote de sensibilité à l'infection
QP 91089.14F2TL	Inoculé	25,76	76	2
	Non-inoculé	31,04	84	
QP91165.126F2LR	Inoculé	21,48	62	3
	Non-inoculé	31,12	88	
QP91167.01F2	Inoculé	8,28	48	3
	Non-inoculé	22,28	87	
QP91174.26F2	Inoculé	15,52	52	3
	Non-inoculé	27,32	92	
QP92110.52F2	Inoculé	16,60	59	3
	Non-inoculé	32,72	91	
QP95028.03L	Inoculé	22,80	69	1
	Non-inoculé	24,00	73	
QP95030.03R	Inoculé	18,08	62	3
	Non-inoculé	30,48	94	
QP95046.15J	Inoculé	15,28	62	3
	Non-inoculé	26,00	86	
QP95052.19D	Inoculé	7,68	40	3
	Non-inoculé	27,96	94	
QP95054.02	Inoculé	10,12	39	3
	Non-inoculé	25,72	88	
QP95054.20L	Inoculé	15,76	63	3
	Non-inoculé	28,12	88	
<b>TÉMOINS</b>				
Andover	Inoculé	12,12	58	3
	Non-inoculé	32,08	90	
Chieftain	Inoculé	14,08	46	3
	Non-inoculé	30,16	88	
Envol	Inoculé	13,60	39	3
	Non-inoculé	32,80	93	
Eramosa	Inoculé	14,36	66	3
	Non-inoculé	28,80	95	
Goldrush	Inoculé	15,96	52	3
	Non-inoculé	24,68	74	
Green Mountain	Inoculé	14,68	60	3
	Non-inoculé	27,40	80	
Hilite Russet	Inoculé	15,76	44	3
	Non-inoculé	24,44	74	
Irish Cobbler	Inoculé	16,08	46	3
	Non-inoculé	26,44	69	
Keswick	Inoculé	11,08	38	3
	Non-inoculé	23,88	80	
Niska	Inoculé	8,24	58	3
	Non-inoculé	27,60	86	
Norland Dark Red	Inoculé	18,48	55	3
	Non-inoculé	28,24	86	
Snowden	Inoculé	15,12	52	3
	Non-inoculé	24,96	82	
Superior	Inoculé	22,76	68	3
	Non-inoculé	29,16	94	