



**Comité pomme de terre
Atelier cultivars**

POMME DE TERRE

**Résultats des
essais régionaux
2003**

**Projet réalisé grâce à une contribution financière du ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)**

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^e étage
Sainte-Foy (Québec) G1V 2M2

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

© Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec

Publication WY 030

AVANT-PROPOS

Les essais régionaux de pomme de terre du Centre de références en agriculture et agro-alimentaire du Québec ont été conduits aux stations suivantes en 2003 :

Stations	Responsables
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-Hyacinthe (I.R.D.A.)	François Charrier

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 2003

Par

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

Les membres du comité régional du Québec (Québec Régional Potato Evaluation Committee) sont ceux qui font partie de l'Atelier « Cultivars » du comité de la pomme de terre du Centre de références en agriculture et agroalimentaire du Québec (C.R.A.A.Q.). Ce dernier comité est reconnu par le Ministre de l'agriculture du Canada comme le comité de recommandation qui appuie l'enregistrement des cultivars destinées 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.

INTRODUCTION

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

Dispositif expérimental

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

Principales statistiques

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

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

Analyse de variance 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	$(n-1)(m-1)$	σ_ϵ^2

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

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

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS

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 7 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 7 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 7 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 3 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 3 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 3 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 2003 – Deschambault Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 11:	Essai hâtif QP (72 jours) de 2003 – Pointe-aux-Outardes Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 12 :	Essai hâtif QP (72 jours) de 2003 – Saint-Hyacinthe Caractères agronomiques Observatoires et défauts
Tableau 13 :	Essai hâtif QP (79 jours) de 2003 – Deschambault Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 14 :	Essai hâtif QP (79 jours) de 2003 – Pointe-aux-Outardes Caractères agronomiques Observations et défauts
Tableau 15 :	Essai hâtif QP (79 jours) de 2003 – Saint-Hyacinthe Caractères agronomiques Observatoires et défauts
Tableau 16:	Essai hâtif QP (86 jours) de 2003 – Deschambault Caractères agronomiques Observations et défauts Qualité culinaire en novembre
Tableau 17:	Essai hâtif QP (86 jours) de 2003 – Pointe-aux-Outardes Caractères agronomiques Observations et défauts Qualité culinaire en novembre
Tableau 18:	Essai hâtif QP (86 jours) de 2003 – Saint-Hyacinthe Caractères agronomiques Observations et défauts Qualité culinaire en novembre

TABLE DES MATIÈRES

ESSAI MI-SAISON QP (120 jours)

- Tableau 19 : Moyennes de 13 années-stations à 120 jours
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
Qualité culinaire en mars aux stations de Deschambault, Pointe-aux-
Outardes et Saint-Hyacinthe
- Tableau 20 : Moyennes de 11 années-stations à 120 jours
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
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 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
Qualité culinaire en mars aux stations de Deschambault, Pointe-aux-
Outardes et Saint-Hyacinthe
- Tableau 22 : Moyennes de 5 années-stations à 120 jours
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
Qualité culinaire en mars aux stations de Deschambault, Pointe-aux-
Outardes et Saint-Hyacinthe
- Tableau 23 : Moyenne de 3 années-stations à 120 jours
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, de Pointe-aux-
Outardes et Saint-Hyacinthe
Observations et défauts aux stations de Deschambault, de Pointe-aux-
Outardes et Saint-Hyacinthe
Qualité culinaire en novembre aux stations de Deschambault, de Pointe-
aux-Outardes et Saint-Hyacinthe
- Tableau 24 : Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003 - Deschambault
Caractères agronomiques
Observations et défauts
Qualité culinaire en novembre

TABLE DES MATIÈRES

- Tableau 25 : Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003 - Pointe-aux-Outardes
Caractères agronomiques
Observations et défauts
Qualité culinaire en novembre
- Tableau 26 : Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003 - Saint-Hyacinthe
Caractères agronomiques
Observations et défauts
Qualité culinaire en novembre

ESSAI RÉGIONAL MI-SAISON NE-184

- Tableau 27 : Moyennes de 2 années-stations à 120 jours – Louiseville et Rawdon
Caractères agronomiques aux stations de Louiseville et Rawdon
- Tableau 28 : Essai NE-184 de 2003 (120 jours) – Louiseville
Caractères agronomiques
- Tableau 29 : Essai NE-184 de 2003 (120 jours) – Rawdon
Caractères agronomiques

REACTION AUX MALADIES

- Tableau 30 : Réaction des hybrides QP à la gale commune et à la rhizoctonie de 1999 à 2003

ÉVALUATION DE LA RÉACTION À LA GALLE COMMUNE EN 2003

- Tableau 31 : Réaction à la gale commune en 2003

ÉPREUVE DE RÉACTION À L'INFECTION PAR *RHIZOCTONIA SOLANI* EN 2003

- Tableau 32 : Réaction à l'infection par *Rhizoctonia solani* Kühn de 42 hybrides ou cultivars québécois - 2003

ÉVALUATION DE LA RÉACTION AU MILDIOU ET AUX DORYPHORES

- Tableau 33 : Réaction des hybrides QP au mildiou et aux doryphores de 2000 à 2003

ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE DESCHAMBAULT - 2003

RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Réception de la semence : 7 mai et entreposage dans un hangar de la ferme à environ 5 - 16

OPÉRATIONS	ESSAI HÂTIF	ESSAI TAMISAGE	ESSAI MI-SAISON
RÉCHAUFFEMENT DE LA SEMENCE	16 au 24 mai à environ 22°C dans le local d'entrée de la serre	16 au 24 mai à environ 22°C dans le local d'entrée de la serre	16 au 27 mai à environ 22°C dans le local d'entrée de la serre
HERBICIDE	Linuron 480F 2,4 L/ha en prélevée le 26 mai	Linuron 480F 2,4 L/ha en prélevée le 26 mai (tamisage 86 jours)	Eptam (EPTC) 8,5 L/ha préplantation et incorporé le 20 mai Linuron 480F 2,4 L/ha en pré-émergence le 27 mai
PLANTATION FERTILISATION	24 mai 1000 kg/ha de 13,5-3,0-16,0 3,0 % Mg à la plantation dans le sillon	24 mai 1000 kg/ha de 13,5-3,0-16,0 3,0 % Mg à la plantation dans le sillon 1000 kg/ha de 8-16-12 3% Mg dans les 120 jours	27 mai 1 ^{ère} : 1000 kg/ha de 13,5-3,0-16,0 3,0 % Mg 2 ^e : 254 kg/ha de 27,5-0-0 au rechaussement dans les T2 aussi
INSECTICIDE	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,0 L/ha pulvérisé sur les semences à la plantation avec un pulvérisateur à jets dirigés sur les plantons, calibré à 144 litres de bouillie/ha	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,0 L/ha pulvérisé sur les semences à la plantation avec un pulvérisateur à jets dirigés sur les plantons, calibré à 144 litres de bouillie/ha	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,0 L/ha pulvérisé sur les semences à la plantation avec un pulvérisateur à jets dirigés sur les plantons, calibré à 144 litres de bouillie/ha
RECHAUSSEMENT	2 juillet	2 juillet	2 juillet
FONGICIDE	10 juillet : Bravo-500 1,8 L/ha 24 juillet : Manzate 200 DF 1,8 kg/ha 1 ^{er} août : Bravo-500 2,25 L/ha	10 juillet : Bravo-500 1,8 L/ha 24 juillet : Manzate 200 DF 1,8 kg/ha 1 ^{er} août : Bravo-500 2,25 L/ha 15 août : Bravo-500 2,0 L/ha 29 août : Bravo-500 2,0 L/ha	10 juillet : Bravo-500 1,8 L/ha 24 juillet : Manzate 200 DF 1,8 kg/ha 1 ^{er} août : Bravo-500 2,25 L/ha 15 août : Bravo-500 2,0 L/ha 29 août : Bravo-500 2,0 L/ha
DÉFANAGE	Aucun	3 sept : Reglone 2,0 L/ha 8 sept : Reglone 1,5 L/ha dans Tamisage 120 jours seulement	3 sept : Reglone 2,0 L/ha 8 sept : Reglone 1,5 L/ha dans Tamisage 120 jours seulement
RÉCOLTE	Hâtif 72 jours : 7 août Hâtif 79 jours : 12 août Hâtif 86 jours : 19 août	Tamisage 86 jours : 19 août Tamisage 120 jours : 24 septembre	24 septembre (120 jours)

François Charrier

Institut de recherche et de développement en agroenvironnement, IRDA

5 décembre 2003

ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE
POINTE-AUX-OUTARDES - 2003
RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

OPÉRATIONS	ESSAI HÂTIF	ESSAI TAMISAGE	ESSAI MI-SAISON
RÉCHAUFFEMENT DE LA SEMENCE	23 mai au 4 juin	23 mai au 4 juin	23 mai au 4 juin
HERBICIDE	25 juin Gramoxone 2,0 L/ha	25 juin Gramoxone 2,0 L/ha	25 juin Gramoxone 2,0 L/ha
PLANTATION FERTILISATION	4 juin 1350 kg/ha 10-16-12	4 juin 1350 kg/ha 10-16-12	4 juin 1350 kg/ha 10-16-12
INSECTICIDE	18 juillet Monitor 2,0 L/ha	18 juillet, 6 et 27 août Monitor 2,0 L/ha	18 juillet, 6 et 27 août Monitor 2,0 L/ha
RECHAUSSEMENT	14 juillet	14 juillet	14 juillet
FONGICIDE	Aucun	Bravo-500 2,0 L/ha : 27 août Dithane M-45 2,0 kg/ha : 16 septembre	Bravo-500 2,0 L/ha : 27 août Dithane M-45 2,0 kg/ha : 16 septembre
DÉFANAGE	Aucun	16 septembre : Reglone 2,0 L/ha pour Tamisage 120 jours	16 septembre : Reglone 2,0 L/ha Mi-saison 120 jours
RÉCOLTE	Hâtif 72 jours : 16 août Hâtif 79 jours : 23 août Hâtif 86 jours : 29 août	Tamisage 86 jours : 29 août Tamisage 120 jours : 6 octobre	4 octobre

Daniel Harvey
Centre de recherche Les Buissons

ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE
ST-HYACINTHE - 2003
RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Réception de la semence : 7 mai et entreposage à environ 15°C

OPÉRATIONS	ESSAI HÂTIF	ESSAI MI-SAISON
RÉCHAUFFEMENT DE LA SEMENCE	12 au 20 mai à environ 21°C (température de la pièce)	12 au 20 mai à environ 21°C (température de la pièce)
HERBICIDE	Traitement en pré-plantation fait le 23 mai Dual Magnum 1,75 L/ha + Linuron 480 2,4 L/ha	Traitement en pré-plantation fait le 23 mai Dual Magnum 1,75 L/ha + Linuron 480 2,4 L/ha
PLANTATION FERTILISATION	20 mai 1000 kg/ha de 13,5-6,0-8,0 à la plantation dans le sillon	21 mai 1000 kg/ha de 8,5-6,5-8,0 à la plantation dans le sillon 18 juin : 254 kg/ha de 27-0-0
INSECTICIDE	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 200 mL/ha pulvérisé sur le feuillage en 1 traitement: 17 juillet (doryphores)	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 200 mL/ha pulvérisé sur le feuillage en 2 traitements: 17 juillet et 15 août (doryphores)
RECHAUSSEMENT	1 ^{er} : 18 juin 2 ^e : 25 juin	1 ^{er} : 18 juin 2 ^e : 25 juin
FONGICIDE	Bravo-500 2,0 L/ha avec 380L/ha de bouillie à partir du 3 juillet, à environ tous les 10 jours jusqu'à 2 semaines avant la récolte	Bravo-500 2,0 L/ha avec 380L/ha de bouillie à partir du 3 juillet, à environ tous les 10 jours jusqu'à 2 semaines avant la récolte
DÉFANAGE	Aucun	1 ^{er} défanage : Reglone 2,0 L/ha 269 L de bouillie/ha, 29 août 2 ^e défanage : Reglone 1,5 L/ha 269 L de bouillie/ha, 3 sept.
RÉCOLTE	Hâtif 72 jours : 31 juillet Hâtif 79 jours : 7 août Hâtif 86 jours : 13 août	17 septembre

François Charrier

Institut de recherche et de développement en agroenvironnement, IRDA
21 octobre 2003

ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE

RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Station de Louiseville

OPÉRATIONS	ESSAI MI-SAISON
HERBICIDE	Sencor + Gramoxone en prélevée Fusillade II en post-levée
PLANTATION FERTILISATION	18 mai
INSECTICIDE	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,0 L/ha pulvérisé dans le sillon
FONGICIDE	Dithane M-45 2,25 kg/ha à 4 reprises Bravo-500 2 L/ha à 4 reprises Quadris 500 ml/ha, 1 application
DÉFANAGE	2 septembre : Reglone 2,0 L/ha
RÉCOLTE	26 septembre

Gilles Hamel

Station de Rawdon

OPÉRATIONS	ESSAI MI-SAISON
HERBICIDE	Sencor + Gramoxone en prélevée Fusillade II en post-levée
PLANTATION FERTILISATION	20 mai
INSECTICIDE	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,0 L/ha pulvérisé dans le sillon
FONGICIDE	Polyram 1,75 ka/ha à 4 reprises Manzate 200 DF 2,25 kg/ha à 4 reprises Curzate 0,225 kg/ha, 1 application
DÉFANAGE	5 septembre : Reglone 2,0 L/ha
RÉCOLTE	29 septembre

Tableau 1 Caractéristiques des clones QP

HYBRIDE	ORIGINE	PEDIGREE	TUBERCULE					REPOS	FLEUR	MARCHÉ
			FORME	PEAU	CHAIR	YEUX	TALON			
QP90021.107F2	Les Buissons	Atlantic/A7961-1	Ronde	Brun pâle	Blanche	Moyens	...	Moyen	Blanche	TC
QP90082.02F2	Les Buissons	Hilite Russet / Katahdin	Longue	Brun moyen	Blanche	Superficiels	Bleu	TF
QP91023.02F2	Les Buissons	Dorita / Cupids	Oblongue	Blanche	Blanche	Moyens	...	Long	Blanche	TF
QP91040.06F2L	Les Buissons	F51040/Chieftain	Longue	Brun pâle	Blanche	Superficiels	...	Moyen	Lilas	TF
QP91078.31F2	Les Buissons	F80054 / W231	Longue	Jaune	Blanche	Superficiels	Pourpre	F
QP91089.14F2TL	Les Buissons	F85001 / W231	Très longue	Blanche	Crème	Superficiels	...	Moyen	Lavande	T
QP91122.06	Les Buissons	LP8314 / Cupids	Ronde à oblongue	Brun pâle	Crème	Très superficiels	...	Long	Blanche	T
QP91122.15F2	Les Buissons	LP8314 / Cupids	Ronde à oblongue	Jaune	Blanche	Superficiels	...	Long	Lilas	TC
QP91165.126F2LR	Les Buissons	Reddale/W231	ronde	Rouge	Blanche	Moyens	...	Court	Pourpre	T
QP91167.01F2	Les Buissons	Richter's Jubel/S. cardiophyllum PI2	Ronde	Brun moyen	Crème	Superficiels	...	Long	...	TF
QP91174.26F2	Les Buissons	TA8188-04 / Hilite Russet	Ronde	Blanche	Crème	Superficiels	...	Très Long	Pourpre	TC
QP91184.09F2	Les Buissons	USDA 41956 / Hilite Russet	Ronde à oblongue	Brun pâle	Crème	Superficiels	...	Moyen	Blanche	T
QP92109.02	Les Buissons	QP86013.2 / W231	Ronde	Jaune	Blanche	Superficiels	Blanche	T
QP92110.35F2	Les Buissons	QP86014.8 / 08664.06	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	...	Court	Blanche	T
QP92110.52F2	Les Buissons	QP86014.8 / 08664.06	Ronde à oblongue	Blanche	Crème	Superficiels	...	Court	Lilas	T
QP95003.02	Les Buissons	AF1060-2/Norland Dark Red	Ronde	Blanche	Crème	Moyens	...	court	Blanche	T
QP95008.03	Les Buissons	AF1424-6/LP87713	Oblongue	Blanche	Blanche	Superficiels	...	long	Blanche	TC
QP95020.03JpD	Les Buissons	F61101/NYL235-4	Oblongue	Jaune	Jaune pâle	Superficiels	...	Moyen	Lilas	T
QP95028.03L	Les Buissons	Frontier Russet/LP8051	Longue	Brun moyen	Blanche	Superficiels	...	Moyen	Bleue	TF
QP95030.03R	Les Buissons	Krantz/Norland Dark Red	Oblongue	Rouge	Blanche	Moyens	...	Moyen	Lilas	TF
QP95031.06D	Les Buissons	Krantz/NYL235-4	Ronde	Blanche	Crème	Superficiels	Blanche	T
QP95046.15J	Les Buissons	QP87003.11/LP88739Y	Ronde	Brun pâle	Jaune	Moyens	...	Moyen	Blanche	T
QP95051.04D	Les Buissons	QP87054.04/QP86019.1	Oblongue	Brun pâle	Crème	Superficiels	...	Moyen	Blanche	T
QP95052.19D	Les Buissons	QP87054.04/NYL235-4	Ronde	Blanche	Blanche	Moyens	...	Court	Blanche	TC
QP95054.20L	Les Buissons	QP87054.04/Red Pontiac	Longue	Blanche	Crème	Superficiels	...	Moyen	...	T
QP95072.20J	Les Buissons	St-Johns/Yukon Gold	Ronde	Brun pâle	Jaune	Moyens	...	Moyen	Blanche	TC

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	Iowa, USA	La1027-18 / La 1354	Ronde à oblongue	Rouge	Blanche	Superficiels	Superficiel	Long	Violette
Dark Red Norland	Univ. du Nord Dakota, USA	Clône de Norland	Ronde	Rouge	Très blanche	Superficiels	Superficiel	Très court	Pourpre
Envol	Les Buisson, 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	ND450-3rus / 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 Buisson, 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	USDA96-56 / 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 1753-16	Univ. du Maine, USA	CS7981/CF7608-19	Longue	Russet					
AF 1808-18	Univ. du Maine, USA		Oblongue à longue	Russet brune	Blanche	Superficiels			
AF 1866-8	Univ. du Maine, USA		Oblongue	Jaune					
AF 1938-3	Univ. du Maine, USA		Ronde	Chamois	Blanche	Superficiels			
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			
B 1880-4	Beltsville,USA		Ronde à oblongue	Chamois clair	Blanche	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 New York, USA		Oblongue	Brun pâle		Moyen-superficiels			
NY 125	Univ. de New York, USA		Oblongue	Brun pâle	Jaune pâle	Superficiels			
NY 126	Univ. de New York, USA		Oblongue	Chamois	Jaune crème	Superficiels			
NY 127	Univ. de New York, USA		Ronde	Chamois	Crème	Superficiels			
NY 128	Univ. de New York, USA		Ronde	Chamois	Crème	Superficiels			
NY 129	Univ. de New York, 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	B96-56/M59.44	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	Profond	Court	Lilas

**ESSAI
RÉGIONAL
HÂTIF
QP**

Tableau: 4

Essai hâtif QP (72 jours) - Moyenne de 2001 à 2003 (7 années-stations)
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules								Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites					
	Marché	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)		Diffiformes (0-3)							
		Rang	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang									
		7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.	7 a.s.									
Ac Belmont	Ta	20,6	3	16,7	3	59	2	13	3	0	1	5,6	3	2,3	4	0	1	1	1	61	3					
Envol	Ta	23,6	1	20,9	1	59	3	21	1	0	1	5,9	1	2,0	1	0	1	1	1	70	1					
Eramosa	Ta	20,3	4	16,9	2	55	4	15	2	0	1	5,6	4	2,0	1	0	1	1	1	64	2					
QP91089.14F2TL	Ta	20,8	2	15,9	4	60	1	6	4	0	1	5,7	2	2,1	3	0	1	1	1	58	4					
Moyenne																										
Génotypes		20,8		15,9		60		6		0		5,7		2,1		0		1		58						
Témoins table		21,5		18,1		58		16		0		5,7		2,1		0		1		65						
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
Seuil																										
Témoins table																										
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
		17,2												5,1				2,1								

Tableau: 5

Essai hâtif QP (79 jours) - Moyenne de 2001 à 2003 (7 années-stations)

Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules								Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites					
	Marché	Vendable (47 mm & +)		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Maturité		Fissures		Diffiformes										
		Total (T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang									
		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.								
Ac Belmont	Ta	28,0	4	24,8	3	63	3	26	3	0	1	5,3	4	2,0	4	0	1	1	2	65	3					
Envol	Ta	32,3	1	30,3	1	67	2	28	2	0	1	6,4	1	1,5	1	0	1	0	1	73	1					
Eramosa	Ta	30,0	2	26,9	2	55	4	34	1	0	1	5,6	3	1,8	2	0	1	1	2	67	2					
QP91089.14F2TL	Ta	28,8	3	24,5	4	73	1	12	4	0	1	5,6	2	2,0	3	0	1	1	2	64	4					
Moyenne																										
Génotypes		29,8		26,6		64		25		0		5,8		1,8		0		1		67						
Témoins table		30,1		27,3		62		29		0		5,8		1,8		0		1		68						
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
Seuil																										
Témoins table																										
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
		26,0																								

Tableau: 6

Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2001 à 2003 (7 années-stations) **Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes 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		Diffiformes												
	Marché	(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang										
		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		7 a.s.		6 a.s.		6 a.s.		2 a.s.		2 a.s.	
Ac Belmont	Ta	31,6	4	29,6	3	64	2	28	3	0	3	5,5	4	2,2	4	0	1	1	2	71	2	73	4	0	1				
Envol	Ta	34,1	1	32,8	1	57	3	38	2	1	1	6,3	1	1,7	1	0	1	0	1	76	1	76	1	1	2	30	1		
Eramosa	Ta	33,2	2	31,1	2	54	4	38	1	0	3	5,7	2	1,9	2	0	1	1	2	70	3	75	2	1	2				
QP91089.14F2TL	Ta	31,9	3	29,1	4	74	1	18	4	0	2	5,6	3	1,9	2	0	1	1	2	68	4	74	3	1	2	25	2	33	1
Moyenne																													
Génotypes		32,7		30,7		62		31		0		5,8		1,9		0		1		71		75		1		27		33	
Témoins table		33,0		31,2		58		35		0		5,8		1,9		0		1		72		75		1		30			
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
Seuil																													
Témoins table																													
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													

Tableau: 6

Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2001 à 2003 (7 années-stations)

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 7

Essai hâtif QP (72 jours) - Moyenne de 2003 (3 années-stations)

Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 8

Essai hâtif QP (79 jours) - Moyenne de 2003 (3 années-stations)

Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 9

Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2003 (3 années-stations)

Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules								Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites									
	Marché		Vendable (47 mm & +)		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +		Apparence		Maturité		Fissures		Diffiformes													
	Total (T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	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.		2 a.s.		2 a.s.		1 a.s.		1 a.s.			
Ac Belmont	Ta	30,6	7	29,4	7	50	7	41	7	0	4	5,3	7	2,3	6	0	1	1	2	62	7	75	7	0	1					
Envol	Ta	33,5	3	32,7	2	53	6	43	6	0	4	5,7	3	1,9	1	0	1	1	2	68	1	79	1	1	6					
Eramosa	Ta	30,0	8	29,3	8	41	11	50	2	0	4	5,8	2	2,2	3	0	1	1	2	62	5	76	6	0	1					
Andover	Cr	27,3	11	26,1	11	58	5	32	9	0	4	6,2	1	2,3	6	0	1	0	1	67	2	77	3	0	1	46	1	58	1	
QP90021.107F2	Cr	21,4	12	19,8	12	71	2	18	12	0	3	4,2	12	2,7	10	1	9	1	2	66	3	77	3	1	6	28	3			
QP91040.06F2L	Fr	33,8	2	31,5	4	70	3	23	10	0	2	5,4	5	2,2	3	0	1	1	2	56	12	67	11	2	11			12	3	
QP91089.14F2TL	Ta	32,8	4	30,9	5	73	1	19	11	0	4	5,0	9	2,3	6	1	9	1	2	56	11	70	10	0	1	27	4	33	2	
QP95003.02	Ta	36,9	1	34,8	1	34	12	60	1	0	4	4,3	11	3,0	12	1	9	2	12	61	9	61	12	3	12					
QP95030.03R	Fr	29,7	9	28,3	9	60	4	37	8	0	1	5,0	10	2,7	10	1	9	1	2	62	8	71	9	0	1					
QP95046.15J	Ta	31,3	6	30,4	6	44	10	48	4	0	4	5,5	4	2,4	9	0	1	1	2	59	10	76	5	1	6					
QP95052.19D	Ta	28,2	10	27,3	10	48	8	46	5	0	4	5,3	6	2,2	3	0	1	1	2	62	6	78	2	1	6	30	2			
QP95054.02	Ta	32,7	5	31,9	3	46	9	50	3	0	4	5,2	8	2,1	2	0	1	1	2	63	4	72	8	1	6					
Moyenne																														
Génotypes		30,7		29,4		54		39		0		5,2		2,4		0		1		62		73		1		33		34		
Témoins table		31,4		30,5		48		45		0		5,6		2,1		0		1		64		76		0						
Témoins croustilles																														
Témoins frites																														
Seuil																														
Témoins table																														
Témoins croustilles																														
Témoins frites																														

5,0 2,1

73

Tableau: 9

Essai hâtif QP (86 jours) - Moyenne de 2003 (3 années-stations)

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	Défauts internes					Qualité culinaire Novembre							
		Coeur creux	Coeur brun	Anneau vasc.	Autres	Remarques	Qualité culinaire	Couleur avant cuisson	Texture	Couleur	Goût	Délitement	Noircissement	Remarques
		(0-100)	(0-100)	(0-100)	(0-100)		(1-100)	(1-10)	(1-40)	(1-30)	(1-20)	(1-10)	(0-10)	
		3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	
Ac Belmont	Ta	6%	3%	1%	0%		75	7	5	28	24	14	9	0
Envol	Ta	0%	0%	0%	0%		79	1	7	31	24	15	10	1
Eramosa	Ta	1%	0%	0%	0%		76	6	5	31	23	13	9	0
Andover	Cr	2%	0%	0%	0%		77	3	6	32	23	14	9	0
QP90021.107F2	Cr	8%	0%	0%	0%		77	3	8	32	23	14	9	1
QP91040.06F2L	Fr	1%	1%	0%	0%		67	11	7	24	23	11	10	2
QP91089.14F2TL	Ta	1%	0%	1%	0%		70	10	7	28	24	9	10	0
QP95003.02	Ta	3%	3%	0%	0%		61	12	7	23	20	9	10	3
QP95030.03R	Fr	0%	3%	0%	0%		71	9	6	25	22	15	10	0
QP95046.15J	Ta	2%	0%	0%	0%		76	5	8	29	23	14	10	1
QP95052.19D	Ta	0%	0%	0%	0%		78	2	5	29	24	17	10	1
QP95054.02	Ta	2%	0%	0%	0%		72	8	6	28	21	14	10	1
Moyenne														
Génotypes		2%	1%	0%	0%		73	6	28	23	13	9	1	
Témoins table		2%	1%	0%	0%		76	6	30	24	14	9	0	
Témoins croustilles														
Témoins frites														
Seuil							73							
Témoins table														
Témoins croustilles														
Témoins frites														

Tableau: 10

Essai hâtif QP (72 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Deschambault

Génotypes	Marché	Rendement				Calibres						Tubercules								Densité relative	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites						
		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										
Ac Belmont	Ta	19,9	10	17,8	10	71	11	19	5	0	1	6,0	2	1,0	1	0	1	0	1	71	7								
Envol	Ta	28,4	1	27,4	1	77	7	21	2	0	1	4,8	10	1,3	6	1	7	1	7	75	4								
Eramosa	Ta	23,8	3	22,7	3	66	12	29	1	0	1	4,9	8	1,0	1	1	7	1	7	73	5								
Andover	Cr	22,4	8	21,4	7	80	5	13	8	0	1	4,9	9	1,3	6	0	1	1	7	76	3								
QP90021.107	Cr	13,4	12	11,2	12	87	3	0	12	0	1	4,7	11	1,0	1	0	1	0	1	78	1								
QP91040.06F2	Fr	18,8	11	16,5	11	86	4	2	11	0	1	5,9	3	1,3	6	0	1	0	1	66	11								
QP91089.14F2	Ta	23,7	5	22,0	6	88	2	6	9	0	1	5,3	5	1,3	6	0	1	0	1	65	12								
QP95003.02	Ta	24,0	2	22,8	2	78	6	20	4	0	1	4,7	12	2,0	12	1	7	1	7	77	2								
QP95030.03R	Fr	23,7	4	22,6	4	90	1	3	10	0	1	6,1	1	1,0	1	1	7	0	1	71	8								
QP95046.15J	Ta	22,4	7	20,2	8	74	9	17	7	0	1	5,0	7	1,3	6	1	7	1	7	69	10								
QP95052.19D	Ta	21,0	9	18,8	9	71	10	18	6	0	1	5,0	6	1,3	6	0	1	1	7	70	9								
QP95054.02	Ta	22,9	6	22,4	5	76	8	21	2	0	1	5,4	4	1,0	1	1	7	0	1	72	6								
Moyenne																													
Génotypes		22,0		20,5		79		14		0		5,2		1,2		1		1			72								
Témoins table		24,0		22,6		71		23		0		5,2		1,1		1		1			73								
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
Seuil						21,5						4,7		1,1															
Témoins table																													
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
C.V.		10%		10%		9%		54%				10%		41%			102%			2%									
C.D.		89%		85%		82%		69%				80%		33%			75%			96%									
ppds (5%)		3,3		3,0		10,8		10,6				0,8		0,7			0,8			2,3									
F(génotypes)		1,4		1,4		0,6		0,6				0,6		0,3			0,3			3,2									

Tableau: 11

Essai hâtif QP (72 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	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		Diffiformes								
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang							
Ac Belmont	Ta	20,7	3	17,1	4	80	5	2	7	0	1	5,3	4	2,0	10	0	5	0	6	55	9					
Envol	Ta	21,2	2	19,9	1	89	1	6	6	0	1	5,6	1	1,0	1	0	5	0	6	69	1					
Eramosa	Ta	17,4	5	14,2	6	82	2	1	8	0	1	5,5	2	1,0	1	0	5	1	2	61	3					
Andover	Cr	19,7	4	17,8	2	80	5	10	4	0	1	5,1	7	1,0	1	0	5	0	6	63	2					
QP90021.107F2	Cr	8,1	12	5,4	12	67	11	0	9	0	1	4,7	11	1,7	8	0	5	0	6	55	10					
QP91040.06F2L	Fr	14,3	9	11,0	10	78	7	0	11	0	1	5,3	3	1,3	5	0	5	0	6	50	12					
QP91089.14F2TL	Ta	22,0	1	17,2	3	77	8	0	11	0	1	5,2	5	2,0	10	0	5	1	2	55	7					
QP95003.02	Ta	14,7	8	12,1	9	62	12	20	1	0	1	4,0	12	2,0	10	1	1	2	1	55	7					
QP95030.03R	Fr	15,7	7	14,7	5	82	3	12	2	0	1	5,1	6	1,7	8	1	1	0	6	61	3					
QP95046.15J	Ta	17,0	6	12,4	8	73	10	0	10	0	1	5,0	8	1,0	1	1	1	1	2	54	11					
QP95052.19D	Ta	11,7	11	10,2	11	74	9	12	3	0	1	4,9	10	1,3	5	1	1	1	2	60	6					
QP95054.02	Ta	13,5	10	12,7	7	81	4	9	5	0	1	5,0	9	1,3	5	0	5	0	6	61	3					
Moyenne																										
Génotypes		16,3		13,7		77		6		0		5,1		1,4		0		1		58						
Témoins table		19,8		17,1		84		3		0		5,5		1,3		0		0		61						
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
Seuil												4,9		1,3												
Témoins table						16,2																				
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
C.V.		8%		13%		8%		62%				9%		41%		115%		103%		3%						
C.D.		97%		94%		69%		91%				79%		48%		73%		66%		94%						
ppds (5%)		2,2		3,0		8,2		5,8				0,7		0,8		0,6		0,7		2,3						
F(génotypes)		0,5		0,9		4,5		4,5				28,8		2,2		0,6		0,3		28,8						

Tableau: 12

Essai hâtif QP (72 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	Rendement				Calibres						Tubercules								Densité relative	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites						
		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										
Ac Belmont	Ta	10,7	6	9,9	6	68	6	23	5	0	1	6,0	3	2,1	6	1	10	2	11	45	7								
Envol	Ta	13,8	2	13,3	1	46	12	50	1	0	1	7,3	1	2,1	6	0	1	1	1	54	2								
Eramosa	Ta	5,8	11	5,6	10	47	11	50	1	0	1	6,7	2	2,0	2	0	1	1	1	47	5								
Andover	Cr	8,9	8	7,8	8	48	10	39	3	0	1	6,0	3	1,8	1	0	1	1	1	53	3								
QP90021.107F2	Cr	2,7	12	2,1	12	79	1	0	12	0	1	5,0	6	3,1	12	0	1	1	1	43	9								
QP91040.06F2L	Fr	7,8	9	6,4	9	69	4	9	9	0	1	5,0	6	2,0	2	0	1	1	1	39	12								
QP91089.14F2TL	Ta	11,4	5	10,0	4	76	2	11	8	0	1	5,0	6	2,3	10	0	1	1	1	41	11								
QP95003.02	Ta	9,4	7	8,3	7	61	9	28	4	0	1	4,0	12	2,3	10	0	1	1	1	47	6								
QP95030.03R	Fr	12,5	4	9,9	5	73	3	4	11	0	1	6,0	3	2,0	2	0	1	1	1	49	4								
QP95046.15J	Ta	14,1	1	12,9	2	69	4	22	6	0	1	5,0	6	2,1	6	1	10	1	1	44	8								
QP95052.19D	Ta	6,6	10	4,8	11	63	7	6	10	0	1	4,3	11	2,1	6	1	10	2	11	69	1								
QP95054.02	Ta	13,5	3	10,7	3	63	7	12	7	0	1	5,0	6	2,0	2	0	1	1	1	41	10								
Moyenne																													
Génotypes		9,8		8,5		64		21		0		5,4		2,2		0		1		48									
Témoins table		10,1		9,6		54		41		0		6,7		2,1		0		1		49									
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
Seuil						9,1						6,0		2,1															
Témoins table																													
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
C.V.		25%		30%		18%		145%				5%		14%		136%		41%		22%									
C.D.		87%		86%		63%		69%				95%		27%		36%		45%		51%									
ppds (5%)		3,8		3,9		16,0		58,0				0,4		0,4		0,7		0,7		14,6									
F(génotypes)		3,7		2,7		1,8		1,8				1,4		0,8		0,1		0,1		1,4									

Tableau: 13

Essai hâtif QP (79 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Deschambault

Génotypes	Marché	Rendement				Calibres						Tubercules								Densité relative	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites						
		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										
Ac Belmont	Ta	22,2	11	20,7	11	69	10	23	3	0	1	5,3	5	3,1	10	0	4	1	4	76	8								
Envol	Ta	30,5	1	29,1	1	77	7	19	6	0	1	6,0	1	1,2	1	0	6	1	10	79	3								
Eramosa	Ta	27,5	4	26,7	3	53	12	44	1	0	1	5,6	4	3,1	10	0	2	0	1	74	9								
Andover	Cr	23,9	9	22,0	9	85	3	6	9	0	1	5,0	8	2,1	4	0	3	1	5	80	2								
QP90021.107	Cr	18,8	12	15,6	12	80	5	2	11	0	1	5,1	6	2,2	9	1	11	0	2	86	1								
QP91040.06F2	Fr	25,6	8	23,3	8	89	2	1	12	0	1	5,7	3	2,0	2	0	1	1	10	72	10								
QP91089.14F2	Ta	29,4	2	27,0	2	83	4	9	8	0	1	5,0	8	2,1	4	1	7	1	7	70	11								
QP95003.02	Ta	27,9	3	26,5	4	74	9	21	5	0	1	4,1	11	3,5	12	1	10	1	7	79	4								
QP95030.03R	Fr	25,8	6	24,2	7	90	1	5	10	0	1	5,9	2	2,1	4	0	5	1	7	77	5								
QP95046.15J	Ta	26,6	5	25,5	5	67	11	28	2	0	1	3,7	12	2,0	2	2	12	1	12	69	12								
QP95052.19D	Ta	22,8	10	20,7	10	78	6	14	7	0	1	5,0	10	2,1	4	1	8	1	5	77	6								
QP95054.02	Ta	25,7	7	24,9	6	75	8	23	4	0	1	5,0	7	2,1	4	1	9	0	2	76	7								
Moyenne																													
Génotypes		25,5		23,9		77		16		0		5,1		2,3		1		1			76								
Témoins table		26,7		25,5		66		29		0		5,6		2,5		0		1			76								
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
Seuil												5,1		2,5															
Témoins table						24,2																							
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
C.V.		8%		8%		11%		52%				8%		7%		7%		56%			2%								
C.D.		90%		93%		70%		77%				89%		98%		98%		73%			98%								
ppds (5%)		3,4		3,0		11,8		11,7				0,6		0,3		0,3		0,6			2,2								
F(génotypes)		4,2		5,4		0,2		0,5				1,0		2,7		2,7		2,4			19,2								

Tableau: 14

Essai hâtif QP (79 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Rendement				Calibres						Tubercules								Densité relative	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites			
		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	(0-10)	Rang	(1-100)	Rang	
Ac Belmont	Ta	34,2	1	30,4	1	80	6	6	7	0	1	5,0	3	1,0	1	0	1	0	1	59	9					
Envol	Ta	28,9	4	27,2	3	91	1	6	8	0	1	5,0	3	1,7	9	0	1	0	1	67	2					
Eramosa	Ta	24,0	8	21,7	7	74	10	16	4	0	1	5,0	3	1,3	3	0	1	1	10	63	5					
Andover	Cr	25,1	7	21,3	9	84	2	2	11	0	1	5,0	3	1,3	3	0	1	0	1	65	4					
QP90021.107F2	Cr	16,8	12	15,4	12	83	5	8	6	0	1	4,7	8	1,7	7	0	1	0	1	62	7					
QP91040.06F2L	Fr	29,2	3	25,8	4	84	3	3	9	0	1	5,0	3	1,7	7	0	1	0	1	57	10					
QP91089.14F2TL	Ta	32,4	2	28,7	2	84	3	0	12	0	1	5,3	1	1,3	3	0	1	0	1	60	8					
QP95003.02	Ta	26,0	6	21,5	8	52	12	30	1	0	1	4,0	12	2,0	10	2	12	2	12	36	12					
QP95030.03R	Fr	21,6	11	20,8	10	79	7	17	3	0	1	4,3	11	3,0	12	1	10	0	1	62	6					
QP95046.15J	Ta	28,2	5	22,7	5	75	9	3	10	0	1	4,7	8	2,0	10	1	10	0	1	56	11					
QP95052.19D	Ta	22,5	10	22,3	6	77	8	22	2	0	1	5,3	1	1,0	1	0	1	0	1	67	1					
QP95054.02	Ta	23,5	9	20,6	11	70	11	16	5	0	1	4,7	8	1,3	6	0	1	1	10	66	3					
Moyenne																										
Génotypes		26,0		23,2		78		11		0		4,8		1,6		0		0			60					
Témoins table		29,0		26,4		82		9		0		5,0		1,3		0		0			63					
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
Seuil						25,1						4,5		1,3												
Témoins table																										
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
C.V.		9%		15%		7%		86%				9%		19%		94%		93%		16%						
C.D.		93%		85%		83%		80%				65%		88%		89%		77%		56%						
ppds (5%)		3,7		5,4		7,8		14,8				0,6		0,4		0,5		0,5		13,4						
F(génotypes)		0,3		0,3		0,5		0,2				8,6		1,4		0,7		6,9		1,6						

Tableau: 15

Essai hâtif QP (79 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	Rendement				Calibres						Tubercules								Densité relative	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites						
		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										
Ac Belmont	Ta	17,7	8	16,7	7	46	9	48	4	0	1	5,0	3	2,0	5	0	1	1	1	49	6								
Envol	Ta	22,6	2	21,4	2	42	10	52	2	0	1	5,6	2	1,7	4	0	1	1	1	59	2								
Eramosa	Ta	25,1	1	24,5	1	15	12	83	1	0	1	6,4	1	1,3	3	0	1	1	1	60	1								
Andover	Cr	21,7	3	19,9	3	55	8	37	5	0	1	5,0	3	2,0	5	0	1	1	1	56	3								
QP90021.107F2	Cr	4,6	12	4,2	12	70	2	5	12	0	1	4,0	10	2,0	5	0	1	1	1	49	7								
QP91040.06F2L	Fr	13,0	11	10,8	11	74	1	11	11	0	1	5,0	5	1,0	1	0	1	1	1	44	12								
QP91089.14F2TL	Ta	17,6	9	16,1	9	64	4	26	9	0	1	4,0	11	2,0	5	0	1	2	12	45	11								
QP95003.02	Ta	17,9	7	16,2	8	41	11	49	3	0	1	3,7	12	2,0	5	0	1	1	1	52	4								
QP95030.03R	Fr	19,7	5	18,2	5	70	2	22	10	0	1	5,0	5	2,0	5	0	1	1	1	50	5								
QP95046.15J	Ta	21,5	4	19,8	4	59	6	32	6	0	1	4,0	9	2,3	12	0	1	1	1	48	9								
QP95052.19D	Ta	13,3	10	10,9	10	57	7	29	8	0	1	4,7	8	2,0	5	1	11	1	1	49	8								
QP95054.02	Ta	18,8	6	17,5	6	59	5	31	7	0	1	5,0	7	1,0	1	1	11	1	1	45	10								
Moyenne																													
Génotypes		17,8		16,3		54		35		0		4,8		1,8		0		1			51								
Témoins table		21,8		20,9		34		61		0		5,7		1,7		0		1			56								
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
Seuil												5,1		1,7															
Témoins table						19,8																							
Témoins croustilles																													
Témoins frites																													
C.V.		21%		21%		23%		34%				9%		14%		117%		44%			6%								
C.D.		89%		90%		73%		89%				90%		27%		53%		38%			89%								
ppds (5%)		6,0		5,6		17,5		17,0				0,6		0,4		0,6		0,7			4,6								
F(génotypes)		2,8		2,6		0,7		1,7				1,0		0,8		0,2		0,1			0,7								

Tableau: 16

Essai hâtif QP (86 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Deschambault

Génotypes	Marché	Rendement				Calibres						Tubercules								Densité relative	Croustilles Nov.	Frites Nov.					
		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								
Ac Belmont	Ta	30,8	9	29,9	10	44	6	42	6	0	1	5,3	8	3,2	10	1	6	0	1	62	10						
Envol	Ta	35,2	4	34,2	5	33	11	56	2	0	1	5,0	9	2,6	4	1	6	1	5	72	2						
Eramosa	Ta	33,6	7	32,9	7	29	12	53	4	0	1	6,3	2	3,1	9	0	1	0	1	65	7						
Andover	Cr	29,8	11	29,2	11	43	7	41	7	0	1	6,3	1	3,1	8	0	1	1	5	69	4						
QP90021.107F2	Cr	27,0	12	26,1	12	71	2	23	12	0	1	3,7	12	4,0	12	1	6	1	5	74	1						
QP91040.06F2L	Fr	36,5	2	34,6	2	60	4	36	9	0	1	6,0	3	2,2	1	0	1	1	5	64	9						
QP91089.14F2TL	Ta	38,1	1	35,8	1	64	3	30	10	0	1	5,3	6	3,3	11	0	1	1	5	61	11						
QP95003.02	Ta	35,6	3	34,5	3	37	10	57	1	0	1	4,7	11	3,0	6	1	6	1	5	64	8						
QP95030.03R	Fr	30,6	10	30,2	8	73	1	24	11	0	1	5,7	5	2,2	3	0	1	0	1	66	5						
QP95046.15J	Ta	34,0	6	33,5	6	38	9	50	5	0	1	5,7	4	2,8	5	1	6	0	1	60	12						
QP95052.19D	Ta	31,2	8	30,2	8	49	5	40	8	0	1	5,3	6	2,2	1	1	6	1	5	66	6						
QP95054.02	Ta	34,9	5	34,3	4	42	8	53	3	0	1	5,0	10	3,1	7	1	6	1	5	69	3						
Moyenne																											
Génotypes		33,1		32,1		48		42		0		5,4		2,9		1		1			66						
Témoins table		33,2		32,3		35		50		0		5,5		3,0		1		0			66						
Témoins croustilles																											
Témoins frites																											
Seuil																											
Témoins table						30,7						5,0		3,0													
Témoins croustilles																											
Témoins frites																											
C.V.		7%		8%		11%		15%		81%		9%		18%		18%		68%		5%							
C.D.		76%		71%		96%		92%		79%		87%		82%		82%		67%		72%							
ppds (5%)		3,3		3,4		9,2		10,1		8,1		0,7		0,8		0,8		0,6		4,5							
F(génotypes)		4,3		3,3		0,8		3,1		1,5		0,8		2,0		2,0		1,6		0,9							

Tableau: 16

Essai hâtif QP (86 jours) de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Deschambault

Tableau: 17

Essai hâtif QP (86 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	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		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	(0-10)	Rang	(1-100)	Rang	
Ac Belmont	Ta	35,7	5	34,2	5	73	7	22	6	0	1	5,3	7	1,7	4	0	1	1	7	64	9	70	7	0	1	
Envol	Ta	32,2	7	32,0	7	88	2	12	10	0	1	6,3	2	1,0	1	0	1	0	1	77	1	76	1	1	7	
Eramosa	Ta	28,6	9	27,5	9	78	4	17	8	0	1	5,7	4	1,3	2	0	1	0	1	65	8	73	3	0	1	
Andover	Cr	28,2	10	26,3	10	91	1	2	12	0	1	6,7	1	1,7	4	0	1	0	1	71	4	71	5	0	1	
QP90021.107F2	Cr	24,8	11	22,2	11	73	7	17	9	0	1	5,0	10	2,0	8	1	10	1	7	77	2	68	10	1	7	
QP91040.06F2L	Fr	36,4	4	35,1	3	75	5	21	7	0	1	5,3	7	2,3	9	0	1	0	1	64	9	62	11	2	11	
QP91089.14F2TL	Ta	39,2	2	37,7	1	85	3	6	11	0	1	5,7	4	1,7	4	0	1	1	7	61	11	70	7	0	1	
QP95003.02	Ta	40,9	1	37,1	2	42	12	49	1	0	1	4,3	11	4,0	12	2	12	2	12	66	7	50	12	6	12	
QP95030.03R	Fr	36,8	3	34,0	6	74	6	25	4	0	1	4,3	11	3,7	11	1	10	1	7	68	6	76	1	0	1	
QP95046.15J	Ta	23,0	12	22,1	12	68	9	24	5	0	1	5,7	4	1,7	4	0	1	0	1	60	12	71	5	1	7	
QP95052.19D	Ta	29,2	8	28,8	8	61	11	34	2	0	1	5,3	7	2,3	9	0	1	1	7	68	5	73	3	1	7	
QP95054.02	Ta	35,0	6	34,7	4	65	10	34	3	0	1	6,0	3	1,3	2	0	1	0	1	73	3	70	7	0	1	
Moyenne																										
Génotypes		32,5	31,0			73		22		0		5,5		2,1		0		1			68		69		1	
Témoins table		32,2	31,2			80		17		0		5,8		1,3		0		0			69		73		0	
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
Seuil																										
Témoins table						29,7																				
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
C.V.		7%	9%			11%		38%				10%		25%		98%		81%		4%						
C.D.		96%	89%			80%		78%				73%		83%		88%		70%		86%						
ppds (5%)		3,2	3,9			11,5		11,8				0,7		0,7		0,5		0,6		4,0						
F(génotypes)		13,3	7,4			0,2		0,2				0,7		0,8		7,8		0,6		1,7						

Tableau: 17

Essai hâtif QP (86 jours) de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau: 18

Essai hâtif QP (86 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	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		Diffiformes					
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang							
Ac Belmont	Ta	25,4	7	24,1	7	35	6	59	8	0	1	5,3	3	2,0	1	0	1	1	2	60	2	80	6	0	1	
Envol	Ta	33,0	3	32,0	3	38	5	60	7	0	1	5,7	1	2,0	1	0	1	1	2	56	4	81	4	0	1	
Eramosa	Ta	27,9	6	27,6	4	17	12	80	1	0	1	5,3	3	2,0	1	0	1	1	2	56	5	78	7	0	1	
Andover	Cr	23,8	9	22,8	9	42	4	53	9	0	1	5,7	1	2,0	1	0	1	0	1	61	1	82	3	0	1	
QP90021.107	Cr	12,4	12	11,0	12	70	3	13	11	0	1	4,0	10	2,0	1	0	1	1	2	48	9	85	1	0	1	
QP91040.06F2	Fr	28,5	4	24,9	6	74	1	12	12	0	1	5,0	6	2,0	1	0	1	2	10	39	12	72	9	1	11	
QP91089.14F2	Ta	21,0	11	19,3	11	71	2	21	10	0	1	4,0	10	2,0	1	1	9	2	10	45	11	70	11	0	1	
QP95003.02	Ta	34,1	2	32,9	2	23	11	75	2	0	1	4,0	10	2,0	1	1	9	2	10	52	7	71	10	0	1	
QP95030.03R	Fr	21,8	10	20,5	10	32	8	64	4	0	1	5,0	6	2,3	11	1	9	1	2	51	8	65	12	0	1	
QP95046.15J	Ta	36,8	1	35,5	1	27	10	70	3	0	1	5,0	6	2,7	12	0	1	1	2	57	3	81	4	0	1	
QP95052.19D	Ta	24,2	8	22,8	8	33	7	63	5	0	1	5,3	3	2,0	1	0	1	1	2	53	6	83	2	0	1	
QP95054.02	Ta	28,1	5	26,7	5	31	9	62	6	0	1	4,7	9	2,0	1	1	9	1	2	48	10	74	8	1	11	
Moyenne																										
Génotypes		26,4		25,0		41		53		0		4,9		2,1		0		1		52		77		0		
Témoins table		28,8		27,9		30		67		0		5,4		2,0		0		1		57		80		0		
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
Seuil																										
Témoins table						26,5						4,9		2,0								76				
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
C.V.		10%		11%		15%		13%				7%		12%		82%		25%		7%						
C.D.		94%		94%		97%		97%				83%		52%		77%		80%		83%						
ppds (5%)		4,6		4,5		9,7		10,5				0,5		0,3		0,4		0,4		5,0						
F(génotypes)		0,5		0,7		0,1		0,5				4,5		2,1		0,3		0,3		0,1						

Tableau: 18

Essai hâtif QP (86 jours) de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Saint-Hyacinthe

**ESSAI
RÉGIONAL
MI-SAISON
QP**

Tableau: 19

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 1999 à 2003 (13 années-stations) Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 19

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 1999 à 2003 (13 années-stations)

Observations et défauts aux stations de Descahmbault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 19

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 1999 à 2003 (13 années-stations)

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

Tableau: 19

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 1999 à 2003 (13 années-stations) Qualité culinaire en MARS aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 20

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2000-2003 (11 années-stations) Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 20

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2000-2003 (11 années-stations)

Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 20

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2000-2003 (11 années-stations) Qualité culinaire en NOVEMBRE aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 20

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2000-2003 (11 années-stations) Qualité culinaire en MARS aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 21

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2001 à 2003 (8 années-stations)

Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules	Densité relative	Qualité culinaire			Noircissement après cuisson			Croustilles			Frites						
	Marché	Vendable (47 mm & +)			47 à 76 mm		76 à 114 mm					Nov.	Mars	Nov.	Mars	Nov.	Mars	Nov.	Mars	Nov.	Mars					
		Total	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)			Apparence	Rang	(1-100)	Rang	(1-100)	Rang	(0-10)	Rang	(1-100)	Rang	(1-100)	Rang				
		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		8 a.s.		5 a.s.		3 a.s.		5 a.s.		3 a.s.				
Chieftain	Ta	44,3	4	39,7	6	44	11	43	5	4	1	6,1	1	73	12	73	12	77	3	1	1	1	3			
Goldrush	Ta	36,9	10	34,0	10	55	4	37	9	0	8	5,9	3	77	11	78	4	76	7	1	1	2	6			
Niska	Cr	38,8	8	35,9	8	54	5	38	8	2	3	4,8	12	82	7	78	5	78	2	2	9	1	3			
Snowden	Cr	37,0	9	33,1	11	55	3	34	11	0	10	5,2	10	93	1	76	8	75	8	3	11	1	3			
Superior	Ta	39,2	7	36,9	7	45	10	48	4	1	4	5,0	11	80	9	78	2	73	12	1	1	3	12			
QP91023.02F2	Ta	48,0	2	45,7	2	46	9	48	3	1	5	5,2	9	83	5	75	10	75	9	3	11	2	6			
QP91078.31F2L	Fr	32,8	12	30,4	12	54	6	39	7	0	12	5,4	7	79	10	76	9	77	4	1	1	0	1			
QP91122.06	Ta	36,1	11	34,2	9	43	12	50	1	2	2	5,5	5	83	6	77	6	76	6	1	1	0	1			
QP91122.15F2	Ta	48,1	1	46,9	1	48	8	48	2	0	7	5,6	4	84	3	74	11	73	11	1	1	2	6			
QP91174.26F2	Cr	44,0	5	40,8	4	56	2	36	10	0	9	5,9	2	89	2	79	1	76	5	1	1	2	6			
QP91184.09F2	Ta	43,1	6	39,9	5	62	1	29	12	0	6	5,3	8	84	4	76	7	73	10	2	9	2	6			
QP92109.02	Fr	47,0	3	43,7	3	52	7	40	6	0	11	5,5	6	81	8	78	3	78	1	1	1	2	6			
Moyenne																										
Génotypes		41,3		38,4		51		41		1		5,4		82		76		76		2		2		43		33
Témoins table		40,1		36,9		48		43		2		5,6		77		76		75		1		2		63		36
Témoins croustilles		37,9		34,5		55		36		1		5,0		88		77		76		3		1		49		37
Témoins frites																										
Seuil																										
Témoins table																										
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										

Tableau: 21

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2001 à 2003 (8 années-stations)

Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 21

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2001 à 2003 (8 années-stations) Qualité culinaire en NOVEMBRE aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 21

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2001 à 2003 (8 années-stations) Qualité culinaire en MARS aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 22

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2002 et 2003 (5 années-stations) Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules	Densité relative	Qualité culinaire				Noircissement après cuisson				Croustilles	Frites				
	Marché	Vendable (47 mm & +)		47 à 76 mm		76 à 114 mm		115 mm & +				Nov.		Mars		Nov.		Mars						
		Total (T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-100)	Rang	(1-100)	Rang	(0-10)	Rang	(0-10)	Rang			
		5 a.s.		5 a.s.		5 a.s.		5 a.s.		5 a.s.		5 a.s.		5 a.s.		2 a.s.		5 a.s.		2 a.s.		3 a.s.	5 a.s.	
Chieftain	Ta	44,1	7	39,1	8	48	14	43	6	0	9	5,9	1	74	15	73	12	75	13	1	2	1	3	
Goldrush	Ta	38,6	10	35,8	9	61	3	32	13	0	8	5,9	2	80	12	79	3	81	1	1	2	1	3	
Niska	Cr	37,7	11	34,9	12	55	7	37	9	2	1	4,7	13	84	5	80	1	76	7	3	12	2	11	
Snowden	Cr	36,3	13	33,4	14	58	5	33	12	0	12	5,1	11	94	1	76	8	72	14	4	15	1	3	
Superior	Ta	37,6	12	35,1	10	48	13	45	4	1	4	4,7	14	81	10	76	7	70	15	1	7	2	1	
QP90082.02F2L	Fr	40,3	9	35,0	11	72	1	16	15	0	14	4,5	15	85	3	75	10	76	10	3	12	1	3	
QP91023.02F2	Ta	51,4	2	49,6	1	49	12	47	3	0	6	5,1	9	83	6	73	14	77	6	3	12	2	11	
QP91078.31F2L	Fr	34,1	15	31,8	15	52	9	42	7	0	11	5,3	7	79	13	74	11	78	3	1	2	0	1	
QP91122.06	Ta	36,2	14	34,6	13	42	15	51	1	2	2	5,4	6	83	8	77	6	78	5	2	10	0	1	
QP91122.15F2	Ta	48,5	3	47,8	3	50	11	48	2	0	7	5,5	5	85	4	71	15	76	10	1	2	2	11	
QP91174.26F2	Cr	45,8	6	43,0	6	61	4	33	11	0	10	5,8	4	91	2	78	4	76	7	1	2	1	3	
QP91184.09F2	Ta	41,7	8	39,2	7	58	6	34	10	1	3	5,1	10	83	7	73	13	76	7	2	10	1	3	
QP92109.02	Fr	46,9	5	44,5	4	52	10	43	5	0	15	5,2	8	82	9	77	5	78	3	1	2	2	11	
QP92110.35F2	Ta	52,3	1	47,9	2	66	2	26	14	0	13	5,0	12	80	11	76	9	76	10	0	1	1	3	
QP92110.52F2	Ta	47,3	4	44,3	5	54	8	39	8	1	5	5,8	3	78	14	79	2	79	2	1	7	1	6	
Moyenne																								
Génotypes		42,6		39,7		55		38		1		5,3		83		76		76		2		1	43	45
Témoins table		40,1		36,7		52		40		0		5,5		78		76		75		1		1		39
Témoins croustilles		37,0		34,2		57		35		1		4,9		89		78		74		4		2		49
Témoins frites																								
Seuil																								
Témoins table																								
Témoins croustilles																								
Témoins frites																								

Tableau: 22

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2002 et 2003 (5 années-stations)

Observations et défauts aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 22

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2002 et 2003 (5 années-stations)

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

Tableau: 22

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2002 et 2003 (5 années-stations) Qualité culinaire en MARS aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 23

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2003

Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	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		Fissures		Diffiformes		Nov.		Nov.				
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang		(1-100)	Rang	(0-10)	Rang	(1-100)	Rang	(1-100)	Rang	
Chieftain	Ta	43,3	11	38,6	13	36	27	56	8	1	10	5,8	4	0	1	1	4	70	27	72	24	1	13				
Goldrush	Ta	38,9	18	36,4	18	55	7	38	25	0	11	5,6	6	0	1	1	4	71	24	80	2	1	13			42	6
Hilite Russet	Fr	32,8	28	30,8	27	55	8	40	23	0	14	5,2	10	0	1	1	4	70	26	77	8	0	1			42	7
Niska	Cr	37,7	21	35,5	20	42	20	51	13	2	1	4,7	20	1	14	1	4	76	14	82	1	1	13	44	5		
Snowden	Cr	38,9	16	38,0	14	51	11	46	17	0	21	5,0	13	1	14	1	4	88	3	73	20	4	28	53	2		
Superior	Ta	38,9	17	36,8	17	42	21	53	10	1	4	4,4	25	1	14	1	4	73	19	73	19	0	1				
QP90021.107F2	Cr	31,9	30	29,6	29	53	9	40	24	1	9	4,3	26	1	14	1	4	81	4	78	6	0	1	56	1		
QP90082.02F2L	Fr	40,8	14	37,0	16	71	1	21	30	0	22	3,9	29	1	14	1	4	79	7	74	18	3	26			67	1
QP91023.02F2	Ta	50,9	2	49,3	1	39	25	57	6	1	7	4,6	23	0	1	1	4	77	12	72	24	4	28				
QP91040.06F2L	Fr	47,9	6	45,9	6	51	12	45	18	0	26	5,7	5	0	1	1	4	74	18	72	22	1	13			28	10
QP91078.31F2	Fr	33,3	24	31,0	26	47	14	48	15	0	16	4,9	16	1	14	1	4	74	16	75	14	0	1			47	4
QP91122.06	Ta	33,2	25	32,1	23	40	24	56	7	1	6	5,2	9	0	1	1	4	77	10	79	3	0	1				
QP91122.15F2	Ta	49,3	4	48,6	2	40	22	58	4	0	29	5,5	7	1	14	1	4	78	8	72	24	0	1			41	8
QP91165.126F2LR	Fr	35,8	22	31,9	24	46	16	43	20	2	2	5,8	3	0	1	0	1	63	30	72	21	2	22			51	2
QP91167.01F2	Cr	34,4	23	33,8	22	40	23	57	5	0	15	4,7	22	1	14	1	4	70	25	72	22	0	1	22	11		
QP91174.26F2	Cr	46,9	7	44,2	7	59	4	36	27	0	19	6,0	2	0	1	1	4	88	2	77	8	1	13	41	6		
QP91184.09F2	Ta	43,2	12	41,4	11	57	5	38	26	0	13	5,0	15	1	14	1	4	77	9	72	24	0	1	33	9		
QP92109.02	Fr	48,8	5	46,9	4	45	17	52	12	0	30	4,8	19	0	1	1	4	75	15	75	14	0	1			48	3
QP92110.35F2	Ta	51,7	1	47,8	3	60	3	33	28	0	18	4,9	18	0	1	1	4	73	20	75	16	0	1				
QP92110.52F2	Ta	49,4	3	46,9	5	50	13	45	19	0	22	6,1	1	0	1	1	4	72	23	76	10	0	1				
QP95003.02	Ra	45,0	8	43,2	8	27	30	67	1	1	3	3,6	30	1	14	1	4	68	28	78	6	2	22				
QP95008.03	Cr	42,6	13	40,8	12	43	19	53	11	0	26	4,1	28	1	14	2	31	76	13	76	11	2	22	37	8		

Tableau: 23

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2003

Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	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		Fissures		Diffiformes									
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang											
QP95020.03JpD	Cr	44,3	9	42,2	10	53	10	42	22	1	7	4,1	27	1	14	1	4	79	6	71	28	1	13	39	7			
QP95028.03L	Cr	32,2	29	28,6	30	68	2	22	29	0	24	5,0	13	0	1	1	4	77	11	75	13	1	13	29	10			
QP95031.06D	Ta	43,7	10	42,4	9	56	6	42	21	0	20	5,0	12	1	14	1	4	73	22	71	28	4	28					
QP95046.15J	Ta	38,5	19	34,7	21	36	28	53	9	1	5	4,9	17	1	14	1	4	66	29	76	11	3	26					
QP95051.04	Ta	37,8	20	36,4	19	39	26	58	3	0	25	4,5	24	0	1	1	4	81	5	69	30	2	22					
QP95052.19D	Cr	32,8	27	31,6	25	35	29	61	2	0	16	5,1	11	1	14	0	1	73	21	79	5	1	13	51	3			
QP95054.20L	Ta	33,0	26	30,6	28	47	15	46	16	0	12	5,3	8	1	14	1	4	74	17	75	16	1	13		41			
QP95072.20J	Cr	38,9	15	37,1	15	44	18	51	14	0	28	4,7	20	1	14	1	4	92	1	79	4	0	1	46	4			
Moyenne																												
Génotypes		40,6		38,3		48		47		0		4,9		1		1		76		75		1		41		45		
Témoins table		40,4		37,3		44		49		1		5,3		0		1		71		75		2				42		
Témoins croustilles		38,3		36,8		47		48		1		4,8		1		1		82		77		0		49				
Témoins frites		32,8		30,8		55		40		0		5,2		0		1		70		77		1				42		
Seuil																												
Témoins table																												
Témoins croustilles																												
Témoins frites																												

Tableau: 23

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	Défauts internes					Qualité culinaire Novembre								
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Rang	Couleur avant cuisson (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
Chieftain	Ta	2%	3%	2%	0%		72	24	7	27	24	12	9	1	
Goldrush	Ta	1%	0%	6%	0%		80	2	5	31	24	16	9	1	
Hilite Russet	Fr	0%	0%	0%	0%		77	8	6	32	22	15	9	0	
Niska	Cr	9%	2%	2%	0%		82	1	7	34	23	17	8	1	
Snowden	Cr	4%	0%	6%	0%		73	20	5	32	22	15	6	4	
Superior	Ta	7%	1%	0%	0%		73	19	5	31	21	13	8	0	
QP90021.107F2	Cr	12%	2%	1%	0%		78	6	7	33	23	15	7	0	
QP90082.02F2L	Fr	2%	0%	0%	29%		74	18	7	32	21	15	7	3	
QP91023.02F2	Ta	48%	0%	0%	0%		72	24	6	30	22	11	9	4	
QP91040.06F2L	Fr	1%	1%	12%	0%		72	22	7	29	22	14	8	1	
QP91078.31F2	Fr	6%	2%	3%	0%		75	14	6	31	21	14	9	0	
QP91122.06	Ta	12%	2%	0%	1%		79	3	7	32	23	16	8	0	
QP91122.15F2	Ta	32%	4%	0%	0%		72	24	6	31	23	9	9	0	
QP91165.126F2LR	Fr	8%	0%	0%	0%		72	21	5	28	21	13	9	2	
QP91167.01F2	Cr	16%	11%	2%	0%		72	22	6	29	20	14	9	0	
QP91174.26F2	Cr	6%	18%	2%	0%		77	8	5	30	22	16	9	1	
QP91184.09F2	Ta	0%	1%	1%	0%		72	24	5	31	22	11	8	0	
QP92109.02	Fr	2%	0%	3%	0%		75	14	6	32	22	13	7	0	
QP92110.35F2	Ta	2%	0%	7%	1%		75	16	6	32	22	12	9	0	
QP92110.52F2	Ta	1%	0%	6%	0%		76	10	6	29	23	16	9	0	
QP95003.02	Ra	4%	2%	0%	0%		78	6	6	30	24	16	9	2	
QP95008.03	Cr	16%	0%	10%	0%		76	11	4	32	22	15	8	2	

Tableau: 23

Essai mi-saison QP (120 jours) - Moyenne de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes et Saint-Hyacinthe

Tableau: 24

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Deschambault

Génotypes	Marché	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		Fissures		Diffiformes									
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang											
Chieftain	Ta	47,5	2	45,6	3	54	21	42	9	0	8	5,6	5	0	1	0	1	67	28	64	26	2	15					
Goldrush	Ta	35,0	20	32,2	22	63	18	28	18	1	6	5,6	6	0	1	1	4	70	26	75	10	3	21	37 4				
Hilite Russet	Fr	32,7	23	30,4	24	77	4	16	28	0	20	5,3	8	0	1	1	4	70	25	75	10	0	1	37 4				
Niska	Cr	41,1	13	38,8	15	54	23	40	12	1	5	5,0	14	0	1	1	4	81	7	81	2	2	15	41 4				
Snowden	Cr	40,9	14	38,9	14	73	7	22	24	0	18	4,7	21	1	24	1	4	91	2	68	22	5	27	57 1				
Superior	Ta	30,2	28	28,7	27	54	22	41	10	0	20	4,0	27	1	24	1	4	73	21	73	17	0	1					
QP90021.107F2	Cr	32,7	24	31,0	23	78	3	17	27	0	12	5,0	11	0	1	1	4	83	5	78	4	0	1	57 1				
QP90082.02F2L	Fr	40,7	15	38,1	17	76	5	17	26	0	10	4,3	25	1	24	1	4	79	12	72	18	4	25	68 1				
QP91023.02F2	Ta	47,4	6	46,2	2	37	30	59	1	2	4	4,0	29	0	1	1	4	79	10	64	26	10	30					
QP91040.06F2L	Fr	49,7	1	46,7	1	65	14	28	16	0	12	5,3	9	0	1	1	4	73	20	63	30	1	10	25 10				
QP91078.31F2	Fr	32,1	25	28,8	26	67	13	24	23	0	12	4,7	18	0	1	1	4	77	14	77	6	0	1	37 4				
QP91122.06	Ta	31,1	26	30,1	25	44	27	51	5	2	3	5,0	13	0	1	1	4	78	13	82	1	0	1					
QP91122.15F2	Ta	46,4	7	45,0	6	55	20	42	8	0	17	5,9	3	1	24	1	4	76	16	68	22	0	1	31 9				
QP91165.126F2LR	Fr	37,1	19	35,7	19	45	25	50	6	1	7	6,0	2	0	1	0	1	62	30	68	22	5	27	46 2				
QP91167.01F2	Cr	35,0	21	33,6	21	42	28	54	2	0	20	4,7	23	0	1	1	4	72	23	70	21	1	10	16 10				
QP91174.26F2	Cr	47,5	3	44,8	7	63	16	31	14	0	20	6,7	1	0	1	0	1	90	3	78	4	2	15	34 6				
QP9184.09F2	Ta	40,0	17	37,0	18	74	6	18	25	0	20	5,6	7	1	24	1	4	79	11	64	26	0	1					
QP92109.02	Fr	47,4	5	45,6	4	64	15	33	13	0	20	4,0	26	0	1	1	4	79	9	71	20	0	1	42 3				
QP92110.35F2	Ta	47,5	4	45,1	5	67	12	28	17	0	19	5,0	16	0	1	1	4	73	22	80	3	0	1					
QP92110.52F2	Ta	45,3	9	42,1	9	68	10	25	21	0	20	5,7	4	0	1	1	4	71	24	74	14	1	10					
QP95003.02	Ra	41,5	12	39,3	12	39	29	53	3	2	2	3,6	30	0	1	1	4	70	27	74	14	3	21					
QP95008.03	Cr	40,5	16	39,2	13	70	8	27	19	0	12	4,0	28	1	24	1	4	80	8	75	10	3	21	30 7				
QP95020.03JpD	Cr	42,1	10	39,4	11	67	11	25	22	2	1	4,7	17	1	24	1	4	82	6	74	14	3	21	29 8				
QP95028.03L	Cr	25,0	30	22,8	30	83	1	9	30	0	11	4,7	20	0	1	1	4	73	19	68	22	2	15	26 9				
QP95031.06D	Ta	45,9	8	44,6	8	82	2	15	29	0	20	5,1	10	0	1	1	4	75	17	75	10	4	25					
QP95046.15J	Ta	35,0	21	34,1	20	44	26	53	4	0	20	4,7	24	0	1	1	4	66	29	76	7	6	29					

Tableau: 24

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Deschambault

Tableau: 24

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Deschambault

Génotypes	Marché	Défauts internes					Qualité culinaire Novembre								
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Rang	Couleur avant cuisson (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
Chieftain	Ta	0%	0%	0%	0%		64	26	8	23	23	10	8	2	
Goldrush	Ta	0%	0%	0%	0%		75	10	6	31	23	13	8	3	
Hilite Russet	Fr	0%	0%	0%	0%		75	10	6	30	20	16	9	0	
Niska	Cr	7%	0%	0%	0%		81	2	7	36	22	17	6	2	
Snowden	Cr	0%	0%	0%	0%		68	22	6	29	21	13	5	5	
Superior	Ta	17%	0%	0%	0%		73	17	5	31	23	12	7	0	
QP90021.107F2	Cr	7%	7%	0%	0%		78	4	7	33	23	17	5	0	
QP90082.02F2L	Fr	7%	0%	0%	0%		72	18	7	32	20	15	5	4	
QP91023.02F2	Ta	57%	0%	0%	0%		64	26	6	30	21	5	8	10	
QP91040.06F2L	Fr	0%	0%	0%	0%		63	30	6	24	22	10	7	1	
QP91078.31F2	Fr	10%	0%	0%	0%		77	6	6	32	23	12	10	0	
QP91122.06	Ta	17%	7%	0%	0%		82	1	7	35	24	16	7	0	
QP91122.15F2	Ta	27%	7%	0%	0%		68	22	7	30	20	9	9	0	
QP91165.126F2LR	Fr	17%	0%	0%	0%		68	22	4	28	19	12	9	5	
QP91167.01F2	Cr	33%	13%	0%	0%		70	21	6	28	22	12	8	1	
QP91174.26F2	Cr	0%	10%	0%	0%		78	4	7	31	22	16	9	2	
QP9184.09F2	Ta	0%	0%	0%	0%		64	26	6	28	19	9	8	0	
QP92109.02	Fr	7%	0%	0%	0%		71	20	8	30	24	12	5	0	
QP92110.35F2	Ta	7%	0%	0%	0%		80	3	7	34	20	16	10	0	
QP92110.52F2	Ta	0%	0%	0%	0%		74	14	5	28	22	15	9	1	
QP95003.02	Ra	7%	7%	0%	0%		74	14	6	29	22	15	8	3	
QP95008.03	Cr	7%	0%	0%	0%		75	10	5	32	23	13	7	3	
QP95020.03JpD	Cr	23%	0%	0%	0%		74	14	5	34	18	15	7	3	
QP95028.03L	Cr	13%	7%	0%	0%		68	22	5	32	19	9	8	2	
QP95031.06D	Ta	0%	7%	0%	0%		75	10	5	35	20	14	6	4	
QP95046.15J	Ta	0%	0%	0%	0%		76	7	7	33	23	11	9	6	

Tableau: 24

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Deschambault

Tableau: 25

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	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		Fissures		Diffiformes									
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang											
Chieftain	Ta	53,9	8	43,0	17	29	27	52	10	1	4	5,7	8	0	1	1	4	70	24	75	9	0	1					
Goldrush	Ta	47,8	15	44,0	15	62	6	32	27	0	24	6,3	1	0	1	0	1	69	25	83	1	0	1	29	7			
Hilite Russet	Fr	42,1	20	39,1	22	52	11	41	22	1	7	5,7	8	0	1	1	4	70	22	74	11	1	15	36	4			
Niska	Cr	42,1	21	39,0	24	46	16	46	16	2	1	4,3	25	1	13	1	4	69	26			1	42	5				
Snowden	Cr	40,3	26	39,9	21	55	8	43	20	0	18	4,7	22	1	13	1	4	88	2			1	54	1				
Superior	Ta	50,2	12	49,2	11	53	10	45	18	0	16	5,0	19	0	1	1	4	72	17	64	25	0	1					
QP90021.107F2	Cr	42,1	22	36,8	28	43	19	42	21	2	2	4,0	29	1	13	1	4	80	7	75	9	0	1	53	2			
QP90082.02F2L	Fr	46,6	17	40,5	18	77	1	13	30	0	23	4,3	25	1	13	1	4	81	5	70	17	3	24	57	1			
QP91023.02F2	Ta	59,8	2	57,6	1	49	14	46	15	1	6	5,0	19	0	1	1	4	80	6	77	7	2	18					
QP91040.06F2L	Fr	54,0	7	51,6	7	51	12	45	17	0	24	6,0	3	1	13	1	4	72	19			1		20	10			
QP91078.31F2	Fr	42,0	24	40,1	20	37	24	59	6	0	17	6,0	3	1	13	0	1	68	27	70	17	0	1	30	6			
QP91122.06	Ta	46,4	18	45,4	14	34	25	63	5	1	5	6,0	3	0	1	0	1	77	9	79	2	1	15					
QP91122.15F2	Ta	55,5	4	54,4	3	39	22	59	6	0	24	5,7	8	1	13	1	4	79	8	68	21	0	1	37	2			
QP91165.126F2LR	Fr	37,0	29	35,4	30	64	4	32	26	0	21	5,3	15	1	13	1	4	63	28	72	13	2	18	35	5			
QP91167.01F2	Cr	50,0	13	50,5	9	23	29	75	2	0	8	5,3	15	1	13	1	4	71	21	68	21	0	1	18	11			
QP91174.26F2	Cr	54,4	5	51,6	8	61	7	34	25	0	12	5,7	8	0	1	1	4	85	3	74	11	0	1	42	5			
QP9184.09F2	Ta	54,0	6	51,9	6	54	9	40	23	0	11	5,3	15	0	1	1	4	76	10	71	15	0	1	33	8			
QP92109.02	Fr	51,1	10	49,6	10	47	15	51	14	0	24	5,7	8	0	1	1	4	72	15	67	23	1	15	37	2			
QP92110.35F2	Ta	60,3	1	53,9	4	70	2	17	29	0	14	5,7	8	0	1	1	4	72	13	67	23	0	1					
QP92110.52F2	Ta	59,5	3	56,8	2	44	18	51	13	0	19	5,7	8	0	1	1	4	74	11	78	4	0	1					
QP95003.02	Ra	47,4	16	43,9	16	27	28	66	4	1	3	4,0	29	1	13	1	4	63	29	78	4	2	18					
QP95008.03	Cr	49,5	14	47,2	13	30	26	66	3	0	24	4,3	25	1	13	2	29	72	18	72	13	2	18	20	10			
QP95020.03JpD	Cr	53,7	9	52,2	5	63	5	34	24	0	14	4,7	22	2	30	1	4	83	4	70	17	0	1	36	7			
QP95028.03L	Cr	42,0	23	37,0	27	68	3	22	28	0	24	6,3	1	0	1	1	4	73	12	78	4	2	18	21	9			
QP95031.06D	Ta	50,2	11	47,4	12	51	13	44	19	0	13	6,0	3	1	13	1	4	70	23	63	26	7	26					
QP95046.15J	Ta	40,1	27	38,2	26	42	20	53	9	0	19	5,0	19	1	13	1	4	61	30	76	8	2	18					

Tableau: 25

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau: 25

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Marché	Défauts internes					Qualité culinaire Novembre								
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Rang	Couleur avant cuisson (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
Chieftain	Ta	7%	10%	7%	0%		75	9	7	28	24	13	10	0	
Goldrush	Ta	0%	0%	17%	0%		83	1	3	33	24	17	9	0	
Hilite Russet	Fr	0%	0%	0%	0%		74	11	4	31	22	13	8	1	
Niska	Cr	17%	3%	7%	0%										
Snowden	Cr	13%	0%	17%	0%										
Superior	Ta	3%	3%	0%	0%		64	25	6	26	19	10	9	0	
QP90021.107F2	Cr	30%	0%	3%	0%		75	9	8	33	21	12	9	0	
QP90082.02F2L	Fr	0%	0%	0%	87%		70	17	7	33	19	13	5	3	
QP91023.02F2	Ta	87%	0%	0%	0%		77	7	6	31	22	15	9	2	
QP91040.06F2L	Fr	3%	3%	37%	0%										
QP91078.31F2	Fr	7%	7%	10%	0%		70	17	6	28	18	14	10	0	
QP91122.06	Ta	20%	0%	0%	3%		79	2	7	32	22	17	8	1	
QP91122.15F2	Ta	70%	7%	0%	0%		68	21	5	30	24	5	9	0	
QP91165.126F2LR	Fr	7%	0%	0%	0%		72	13	7	29	21	13	9	2	
QP91167.01F2	Cr	13%	20%	7%	0%		68	21	6	27	16	16	9	0	
QP91174.26F2	Cr	17%	43%	7%	0%		74	11	5	28	22	15	9	0	
QP9184.09F2	Ta	0%	3%	3%	0%		71	15	5	30	22	10	9	0	
QP92109.02	Fr	0%	0%	10%	0%		67	23	5	28	19	12	8	1	
QP92110.35F2	Ta	0%	0%	20%	3%		67	23	6	30	22	5	10	0	
QP92110.52F2	Ta	0%	0%	17%	0%		78	4	7	28	24	16	10	0	
QP95003.02	Ra	7%	0%	0%	0%		78	4	4	28	25	16	9	2	
QP95008.03	Cr	40%	0%	30%	0%		72	13	4	29	18	15	10	2	
QP95020.03JpD	Cr	47%	3%	23%	0%		70	17	8	31	22	13	4	0	
QP95028.03L	Cr	17%	3%	13%	3%		78	4	5	30	24	14	10	2	
QP95031.06D	Ta	0%	3%	7%	3%		63	26	5	24	16	13	10	7	
QP95046.15J	Ta	7%	3%	0%	0%		76	8	4	27	23	16	10	2	

Tableau: 25

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Pointe-aux-Outardes

Tableau: 26

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	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		Fissures		Diffiformes									
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang											
Chieftain	Ta	28,6	24	29,1	20	26	23	72	6	0	5	6,0	2	0	1	1	3	72	22	76	25	0	1					
Goldrush	Ta	33,8	19	32,9	15	41	8	55	21	0	5	5,0	11	1	10	1	3	74	18	82	4	0	1	61	6			
Hilite Russet	Fr	23,5	27	23,0	27	35	15	63	14	0	5	4,7	12	0	1	1	3	70	27	83	2	0	1	52	9			
Niska	Cr	29,8	21	28,9	21	27	21	67	10	4	1	4,7	15	1	10	1	3	77	8	82	4	0	1	49	6			
Snowden	Cr	35,6	14	35,2	12	26	22	72	7	0	5	5,7	4	1	10	0	1	83	4	78	18	3	30	48	7			
Superior	Ta	36,2	12	32,6	16	19	28	73	4	3	3	4,3	19	1	10	1	3	75	16	83	2	1	26					
QP90021.107F2	Cr	21,0	29	21,0	28	38	10	60	17	0	5	4,0	23	1	10	1	3	82	6	81	8	0	1	57	3			
QP90082.02F2L	Fr	35,0	16	32,4	18	60	1	31	30	0	5	3,0	29	1	10	2	25	77	12	81	8	1	26	77	1			
QP91023.02F2	Ta	45,4	5	44,2	5	32	16	65	12	0	5	4,7	17	1	10	1	3	71	25	74	28	1	26					
QP91040.06F2L	Fr	40,1	8	39,3	7	37	12	62	15	0	5	5,7	4	0	1	1	3	77	13	81	8	0	1	40	10			
QP91078.31F2	Fr	25,9	26	24,0	26	37	11	60	18	0	5	4,0	23	1	10	1	3	77	11	78	18	0	1	74	2			
QP91122.06	Ta	21,9	28	20,9	29	41	7	54	23	0	5	4,7	13	0	1	1	3	77	9	77	21	0	1					
QP91122.15F2	Ta	46,1	4	46,3	2	26	25	73	5	0	5	5,0	8	1	10	2	25	78	7	79	17	0	1	56	8			
QP91165.126F2LR	Fr	33,2	20	24,7	24	28	20	46	26	4	2	6,0	3	0	1	1	3	65	30	77	21	0	1	71	3			
QP91167.01F2	Cr	18,3	30	17,4	30	54	2	41	28	0	5	4,0	23	1	10	1	3	67	29	78	18	0	1	33	10			
QP91174.26F2	Cr	38,8	9	36,3	8	51	4	44	27	0	5	5,7	4	0	1	1	3	89	2	80	14	0	1	48	7			
QP91184.09F2	Ta	35,5	15	35,3	11	43	5	54	22	0	5	4,0	20	1	10	2	25	77	10	80	14	0	1					
QP92109.02	Fr	47,8	1	45,7	3	24	26	73	3	0	5	4,7	15	0	1	1	3	75	17	87	1	0	1	66	4			
QP92110.35F2	Ta	47,3	2	44,4	4	41	6	52	25	0	5	4,0	20	1	10	1	3	73	21	77	21	0	1					
QP92110.52F2	Ta	43,5	6	41,9	6	38	9	58	19	0	5	7,0	1	1	10	1	3	71	24	77	21	0	1					
QP95003.02	Ra	46,1	3	46,4	1	17	29	83	1	0	5	3,3	28	1	10	2	25	71	26	82	4	0	1					
QP95008.03	Cr	37,9	10	35,9	9	30	18	64	13	0	5	4,0	20	1	10	2	25	76	14	81	8	0	1	60	1			
QP95020.03JpD	Cr	37,3	11	35,0	13	28	19	66	11	0	5	3,0	29	1	10	2	25	73	19	70	30	0	1	53	5			
QP95028.03L	Cr	29,5	22	26,0	23	54	3	35	29	0	5	4,0	23	0	1	1	3	85	3	80	14	0	1	41	9			
QP95031.06D	Ta	34,9	17	35,3	10	36	13	67	9	0	5	4,0	23	2	30	1	3	73	20	76	25	1	26					
QP95046.15J	Ta	40,5	7	32,0	19	23	27	53	24	3	3	5,0	7	1	10	1	3	71	23	76	25	0	1					

Tableau: 26

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Caractères agronomiques à la station de Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites					
		Total (T/ha)	Rang	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	Rang	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Rang	Apparence (1-9)	Rang	Fissures (0-3)	Rang	Diffiformes (0-3)	Rang										
QP95051.04	Ta	35,7	13	33,3	14	26	24	70	8	0	5	4,3	18	0	1	1	3	83	5	73	29	0	1		
QP95052.19D	Cr	28,9	23	27,9	22	15	30	81	2	0	5	5,0	8	1	10	0	1	70	28	81	8	0	1		
QP95054.20L	Ta	28,1	25	24,1	25	32	17	56	20	0	5	5,0	8	1	10	1	3	76	15	81	8	0	1		
QP95072.20J	Cr	34,0	18	32,5	17	35	14	60	16	0	5	4,7	13	1	10	1	3	91	1	82	4	0	1		
Moyenne																									
Génotypes		34,7		32,8		34		60		0		4,6		1		1		76		79		0		50	
Témoins table		32,9		31,5		29		67		1		5,1		1		1		74		80		0		49	
Témoins croustilles		32,7		32,1		27		69		2		5,2		1		1		80		82		0		49	
Témoins frites		23,5		23,0		35		63		0		4,7		0		1		70		76		0		52	
Seuil																									
Témoins table		29,9														4,8		66		80					
Témoins croustilles		27,3														4,6		76				49			
Témoins frites		21,9														4,2		63		72					
C.V.		13%		18%		21%		21%		414%		9%		31%		21%		3%							
C.D.		88%		82%		85%		70%		39%		91%		87%		87%		94%							
ppds (5%)		6,6		8,1		9,9		17,4		2,4		0,6		0,3		0,3		3,3							
F(génotypes)		1,0		1,3		0,0		0,4		0,9		0,8		0,6		3,4		0,6							

Tableau: 26

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Saint-Hyacinthe

Génotypes	Marché	Défauts internes					Qualité culinaire Novembre								
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Remarques	Qualité culinaire (1-100)	Rang	Couleur avant cuisson (1-10)	Texture (1-40)	Couleur (1-30)	Goût (1-20)	Délitement (1-10)	Noircissement (0-10)	Remarques
Chieftain	Ta	0%	0%	0%	0%		76	25	7	29	25	13	9	0	
Goldrush	Ta	3%	0%	0%	0%		82	4	6	30	26	17	9	0	
Hilite Russet	Fr	0%	0%	0%	0%		83	2	8	34	24	16	9	0	
Niska	Cr	3%	3%	0%	0%		82	4	6	32	24	17	9	0	
Snowden	Cr	0%	0%	0%	0%		78	18	4	34	22	16	6	3	
Superior	Ta	0%	0%	0%	0%		83	2	4	36	22	18	7	1	
QP90021.107F2	Cr	0%	0%	0%	0%		81	8	6	34	24	16	7	0	
QP90082.02F2L	Fr	0%	0%	0%	0%		81	8	6	31	23	17	10	1	
QP91023.02F2	Ta	0%	0%	0%	0%		74	28	6	29	22	13	10	1	
QP91040.06F2L	Fr	0%	0%	0%	0%		81	8	7	34	21	18	8	0	
QP91078.31F2	Fr	0%	0%	0%	0%		78	18	7	32	23	16	7	0	
QP91122.06	Ta	0%	0%	0%	0%		77	21	6	30	23	16	8	0	
QP91122.15F2	Ta	0%	0%	0%	0%		79	17	7	33	24	14	8	0	
QP91165.126F2LR	Fr	0%	0%	0%	0%		77	21	5	28	24	15	10	0	
QP91167.01F2	Cr	0%	0%	0%	0%		78	18	6	31	23	15	9	0	
QP91174.26F2	Cr	0%	0%	0%	0%		80	14	2	32	23	16	9	0	
QP91184.09F2	Ta	0%	0%	0%	0%		80	14	3	34	25	14	7	0	
QP92109.02	Fr	0%	0%	0%	0%		87	1	6	39	24	16	8	0	
QP92110.35F2	Ta	0%	0%	0%	0%		77	21	6	31	23	15	8	0	
QP92110.52F2	Ta	3%	0%	0%	0%		77	21	7	31	22	16	8	0	
QP95003.02	Ra	0%	0%	0%	0%		82	4	7	32	24	16	10	0	
QP95008.03	Cr	0%	0%	0%	0%		81	8	4	34	24	16	7	0	
QP95020.03JpD	Cr	0%	0%	0%	0%		70	30	4	30	18	14	8	0	
QP95028.03L	Cr	0%	0%	0%	0%		80	14	5	32	22	17	9	0	
QP95031.06D	Ta	0%	0%	0%	0%		76	25	5	30	21	16	9	1	
QP95046.15J	Ta	0%	0%	0%	0%		76	25	4	32	19	15	10	0	

Tableau: 26

Essai mi-saison QP (120 jours) de 2003

Observations, défauts et qualité culinaire en NOVEMBRE à la station de Saint-Hyacinthe

**ESSAI
RÉGIONAL
MI-SAISON
NE-184**

Tableau: 27

Essai NE-184 de 2003

Caractères agronomiques aux stations de Louiseville et Rawdon

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									
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang								
Atlantic	Ta	41,6	3	38,2	3	8	28	36	34	49	1	7,1	17								
Chieftain	Ta	39,0	8	35,7	6	13	13	53	16	26	14	7,5	7								
Dark Red Norland	Ta	37,4	10	34,5	7	11	20	61	2	20	25	7,4	8								
Russet Burbank	Fr	25,0	33	18,6	35	13	15	46	24	16	28	4,2	35								
Shepody	Fr	29,0	29	22,1	32	6	32	44	30	28	11	5,4	34								
Snowden	Cr	33,4	19	30,5	15	13	14	56	9	23	18	5,7	32								
Superior	Ta	31,3	23	27,5	23	14	9	51	18	24	16	6,7	25								
Yukon Gold	Ta	30,8	24	28,0	20	8	29	46	27	37	7	7,7	2								
A 9014-2	Fr	36,4	12	31,6	12	5	34	57	6	25	15	7,3	12								
A 90586-11	Fr	30,3	27	23,4	29	9	27	55	13	15	29	6,5	28								
Ac Red Island	Ta	35,7	14	30,5	14	12	16	53	17	20	23	7,3	10								
Ac Sunbury	Ta	27,3	30	25,5	27	16	6	60	4	19	26	7,3	11								
AF 1753-16	Fr	35,2	15	23,1	31	4	36	34	35	29	10	5,5	33								
AF 1808-18	Ta	23,7	36	18,4	36	10	25	55	11	13	31	6,8	24								
AF 1866-8	Ta	24,1	35	21,4	33	11	22	64	1	14	30	5,9	31								
AF 1938-3	Ta	33,0	21	27,5	22	12	19	46	26	26	13	3,6	36								
AF 2115-1	Ta	36,7	11	30,7	13	11	21	51	19	23	18	6,9	22								
AF 2133-17	Ta	24,6	34	21,4	34	10	23	56	8	20	24	6,5	29								
AF 2207-4	Cr	27,2	31	24,7	28	21	5	56	10	13	32	6,9	21								
AF 2215-1	Cr	33,3	20	29,6	17	12	17	54	14	23	18	7,2	16								
AF 2222-2	Cr	32,9	22	28,1	19	29	2	46	25	9	33	7,7	1								
ATX 84706-2Ru	Ta	34,9	17	25,6	25	5	35	28	36	41	4	6,5	27								
B 1240-1	Ta	41,8	2	34,5	8	8	30	39	31	37	6	7,2	14								
B 1806-8	Cr	29,1	28	25,6	26	24	4	57	7	9	34	7,0	20								
B 1826-1	Ta	30,6	25	27,4	24	15	7	44	29	30	9	7,0	19								
B 1880-4	Ta	34,1	18	27,6	21	30	1	48	22	4	36	6,8	23								

Tableau: 27

Essai NE-184 de 2003

Caractères agronomiques aux stations de Louiseville et Rawdon

Génotypes	Marché	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	Nov.	Nov.				Nov.	Nov.	Nov.	Nov.	
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-100)	Rang	(0-10)	Rang	(1-100)	Rang
Envol	Ta	25,4	32	23,4	30	15	8	54	15	23	21	7,1	18				
NDTX 731-1R		39,5	7	32,2	11	14	10	45	28	24	17	6,7	26				
NY 120	Cr	35,9	13	32,4	10	26	3	57	5	6	35	7,5	6				
NY 125	Ta	41,2	6	37,9	4	14	12	60	3	17	27	7,6	4				
NY 126		51,3	1	50,2	1	6	33	47	23	45	3	7,6	5				
NY 127	Ta	41,2	4	33,9	9	12	18	48	20	22	22	7,2	15				
NY 128	Cr	41,2	5	38,5	2	14	11	48	21	31	8	7,3	12				
NY 129	Ta	30,4	26	28,6	18	10	24	55	12	27	12	7,7	3				
Roselys	Ta	38,8	9	35,9	5	9	26	38	32	45	2	7,4	9				
SC 8801-2	Ta	35,1	16	29,8	16	7	31	37	33	41	4	6,4	30				
Moyenne																	
Génotypes		33,8		29,3		13		50		24		6,8					
Témoins table		36,0		32,8		11		49		31		7,3					
Témoins croustilles		33,4		30,5		13		56		23		5,7					
Témoins frites		27,0		20,3		9		45		22		4,8					
Seuil																	
Témoins table				31,2								6,9					
Témoins croustilles				25,9								4,8					
Témoins frites				18,3								4,3					

Tableau: 28

Essai NE-184 de 2003

Caractères agronomiques à la station de Louiseville

Génotypes	Marché	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											
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang										
Atlantic	Ta	46,9	5	41,1	5	8	27	34	31	47	3	7,0	10										
Chieftain	Ta	44,3	10	39,8	7	17	7	56	8	18	25	7,6	3										
Dark Red Norland	Ta	39,1	22	35,6	18	13	14	67	1	11	31	7,7	2										
Russet Burbank	Fr	29,8	34	22,6	35	10	22	42	27	23	18	3,0	36										
Shepody	Fr	34,1	29	24,3	32	6	32	32	33	33	10	3,8	35										
Snowden	Cr	43,8	12	38,9	9	14	12	52	14	22	19	4,4	34										
Superior	Ta	43,7	13	38,5	10	11	20	48	22	30	13	6,2	24										
Yukon Gold	Ta	41,0	20	37,6	15	7	29	42	26	42	4	7,4	6										
A 9014-2	Fr	36,0	26	33,8	22	7	31	56	8	29	14	6,9	13										
A 90586-11	Fr	34,6	28	26,4	30	6	33	52	14	18	24	6,1	25										
Ac Red Island	Ta	43,9	11	38,2	11	12	15	52	16	24	17	6,9	11										
Ac Sunbury	Ta	36,0	27	33,8	21	12	16	57	5	27	15	6,9	12										
AF 1753-16	Fr	41,4	17	22,7	34	5	34	28	34	22	20	4,6	33										
AF 1808-18	Ta	25,7	36	19,0	36	10	24	54	11	9	33	5,6	29										
AF 1866-8	Ta	27,9	35	24,1	33	9	26	57	5	20	23	5,1	32										
AF 1938-3	Ta	36,8	25	29,9	26	14	11	50	20	16	27	6,0	27										
AF 2115-1	Ta	46,9	4	38,2	12	11	19	40	30	30	12	6,7	15										
AF 2133-17	Ta	30,2	33	25,8	31	11	18	57	5	18	25	6,0	28										
AF 2207-4	Cr	31,9	32	29,4	28	18	5	60	4	13	28	6,5	20										
AF 2215-1	Cr	43,3	14	37,7	13	10	23	51	17	25	16	6,6	18										
AF 2222-2	Cr	42,1	16	37,7	14	26	2	54	11	9	34	7,5	5										
ATX 84706-2Ru	Ta	37,6	24	29,3	29	3	35	25	35	50	2	5,4	30										
Envol	Ta	32,8	31	30,5	25	12	17	50	19	31	11	6,3	23										
B 1240-1	Cr	47,8	3	35,2	19	7	30	33	32	34	8	6,4	21										
B 1806-8	Ta	38,0	23	33,0	23	19	4	56	8	12	29	6,6	19										
B 1826-1	Ta	33,8	30	29,8	27	18	6	49	21	21	22	6,7	16										

Tableau: 28

Essai NE-184 de 2003

Caractères agronomiques à la station de Louiseville

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									
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang								
B 1880-4	Ta	39,4	21	32,2	24	26	1	51	17	5	36	6,3	22								
NDTX 731-1R		43,1	15	34,7	20	17	10	53	13	12	29	6,0	26								
NY 120	Cr	44,5	9	41,2	4	23	3	63	3	8	35	7,3	7								
NY 125	Ta	46,1	7	42,9	3	17	9	65	2	10	32	7,3	7								
NY 126		49,3	2	48,0	1	7	28	48	24	41	5	7,6	4								
NY 127	Ta	46,1	8	36,5	17	13	13	43	25	22	20	6,6	17								
NY 128	Cr	51,3	1	48,0	2	17	8	41	28	34	9	6,9	13								
NY 129	Ta	41,4	18	39,1	8	11	21	48	22	35	7	8,4	1								
Roselys	Ta	41,1	19	37,4	16	10	25	41	28	40	6	7,1	9								
SC 8801-2	Ta	46,8	6	40,0	6	2	36	22	36	61	1	5,2	31								
Moyenne																					
Génotypes		40,0		34,2		12		48		25		6,3									
Témoins table		43,0		38,5		11		50		29		7,2									
Témoins croustilles		43,8		38,9		14		52		22		4,4									
Témoins frites		31,9		23,4		8		37		28		3,4									
Seuil																					
Témoins table			36,6									6,8									
Témoins croustilles			33,0									3,7									
Témoins frites			21,1									3,0									
C.V.		11,7		14,7		41		16		36		14,8									
C.D.		80,4		80,2		74		75		76		86,1									
ppds (5%)		6,6		6,9		7		76		12		1,3									
F(génotypes)		2,9		2,8		1		2		5		0,9									

Tableau: 29

Essai NE-184 de 2003

Caractères agronomiques à la station de Rawdon

Génotypes	Marché	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											
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang										
Atlantic	Ta	36,4	4	35,4	2	9	28	38	33	51	1	7,3	18										
Chieftain	Ta	33,6	10	31,5	7	9	25	50	24	34	9	7,3	18										
Dark Red Norland	Ta	35,7	9	33,5	5	10	20	56	13	28	13	7,0	27										
Russet Burbank	Fr	20,1	31	14,7	36	15	9	51	23	9	32	5,3	36										
Shepody	Fr	23,9	21	19,9	24	6	33	55	15	23	16	7,0	27										
Snowden	Cr	22,9	25	22,1	19	12	14	60	5	24	15	7,0	27										
Superior	Ta	19,0	33	16,5	34	17	8	54	17	18	23	7,3	18										
Yukon Gold	Ta	20,6	28	18,4	28	9	25	49	25	32	11	8,0	1										
A 9014-2	Fr	36,8	2	29,4	10	4	36	58	6	21	19	7,7	7										
A 90586-11	Fr	25,9	20	20,4	22	11	15	57	9	12	29	7,0	27										
Ac Red Island	Ta	27,5	16	22,8	18	13	12	54	17	17	24	7,7	7										
Ac Sunbury	Ta	18,7	35	17,2	32	19	6	62	2	11	30	7,7	7										
AF 1753-16	Fr	29,0	14	23,6	14	4	34	40	30	37	6	6,3	35										
AF 1808-18	Ta	21,6	27	17,9	31	10	20	56	10	16	25	8,0	1										
AF 1866-8	Ta	20,3	29	18,7	26	12	13	71	1	9	33	6,7	34										
AF 1938-3	Ta	29,1	13	25,2	12	9	28	42	29	36	7	7,3	18										
AF 2115-1	Ta	26,5	19	23,3	16	11	15	61	4	16	26	7,0	27										
AF 2133-17	Ta	18,9	34	16,9	33	9	25	56	12	22	18	7,0	27										
AF 2207-4	Cr	22,4	26	20,0	23	24	5	52	20	12	28	7,3	18										
AF 2215-1	Cr	23,3	24	21,4	21	14	10	56	10	21	19	7,7	7										
AF 2222-2	Cr	23,8	22	18,5	27	32	2	38	32	9	31	8,0	1										
ATX 84706-2Ru	Ta	32,1	11	22,0	20	6	32	30	36	32	10	7,7	7										
Envol	Ta	18,1	36	16,2	35	19	7	57	8	14	27	8,0	1										
B 1240-1	Cr	35,8	8	33,8	4	8	31	45	27	40	4	8,0	1										
B 1806-8	Ta	20,2	30	18,2	29	28	4	58	7	5	34	7,3	18										
B 1826-1	Ta	27,3	18	25,0	13	13	11	39	31	40	5	7,3	18										

Tableau: 29

Essai NE-184 de 2003

Caractères agronomiques à la station de Rawdon

Génotypes	Marché	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											
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang										
B 1880-4	Ta	28,8	15	23,1	17	34	1	44	28	2	36	7,3	18										
NDTX 731-1R		35,9	7	29,8	9	11	17	37	34	36	8	7,3	18										
NY 120	Cr	27,4	17	23,6	14	29	3	52	21	4	35	7,7	7										
NY 125	Ta	36,2	6	32,8	6	10	20	55	14	24	14	8,0	1										
NY 126		53,2	1	52,3	1	4	34	47	26	48	3	7,7	7										
NY 127	Ta	36,4	4	31,3	8	11	17	53	19	22	17	7,7	7										
NY 128	Cr	31,2	12	29,0	11	10	20	54	16	29	12	7,7	7										
NY 129	Ta	19,4	32	18,1	30	10	24	62	3	20	22	7,0	27										
Roselys	Ta	36,6	3	34,4	3	9	28	35	35	50	2	7,7	7										
SC 8801-2	Ta	23,4	23	19,6	25	11	17	52	21	20	21	7,7	7										
Moyenne																							
Génotypes		27,7		24,3		13		51		23		7,4											
Témoins table		29,1		27,1		11		49		32		7,4											
Témoins croustilles		22,9		22,1		12		60		24		7,0											
Témoins frites		22,0		17,3		10		53		16		6,2											
Seuil												7,0											
Témoins table				25,7								6,0											
Témoins croustilles				18,8								5,5											
Témoins frites				15,6																			
C.V.		27,1		29,0		39		21		47		7,1											
C.D.		61,6		64,3		77		52		68		61,5											
ppds (5%)		10,3		9,6		7		14		15		0,7											
F(génotypes)		1,3		0,9		0		0		1		0,6											

RÉACTIONS AUX MALADIES

Tableau 30 : Réaction des hybrides QP à la gale commune et à la rhizoctonie de 1999 à 2003

Hybrides	Rhizoctonie / infection *					Gale commune				
	2003	2002	2001	2000	1999	2003	2002	2001	2000	1999
AC BELMONT	3					TS	TS			
ANDOVER	3					S				
QP90021.107F2	3					MR				
QP90082.02F2L	3					MR				
QP91023.02F2	3	3	3			S	TS	S		
QP91040.06F2L	3					MR				
QP91078.31F2L	3	3	3			S	R	MR		
QP91089.14F2TL	3	3	3			S	TS	MR		
QP91122.06	3	3	3	3	3	S	S	MR	S	S
QP91122.15F2	3	3	3			S	TS	MR		
QP91165.126F2LR	1					S				
QP91167.01F2	3					TS				
QP91174.26F2	3	1	3			TS	TS	TS		
QP91184.09F2	1	1	3			S	S	R		
QP92109.02	3	3	3	3		S	TS	TS	S	
QP92110.35F2	3	2				S	MR			
QP92110.52F2	3	3				S	TS			
QP95003.02	3					S				
QP95008.03	3					S				
QP95020.03JpD	3					TS				
QP95028.03L	3					S				
QP95030.03R	2					S				
QP95031.06D	3					S				
QP95046.15J	3					S				
QP95051.04	3					S				
QP95052.19D	3					S				
QP95054.02	3					S				

Tableau 30 : Réaction des hybrides QP à la gale commune et à la rhizoctonie de 1999 à 2003

Hybrides	Rhizoctonie / infection *					Gale commune				
	2003	2002	2001	2000	1999	2003	2002	2001	2000	1999
QP95054.20L	3					TS				
QP95072.20J	3					MR				
ROSELYS	3					S				
<u>TÉMOINS</u>										
ATLANTIC		3				R	MR	R	R	MR
CHIEFTAIN	3	3				S	TS			
EN VOL	3	3				S	S			
ERAMOSA	3	3				S				
GOLDRUSH	3					MR				
GREEN MOUNTAIN	3	3	3	3	3	TS	TS	TS	S	TS
HILITE RUSSET	3					MR				
HINDENBURG						R	R	R	R	R
IRISH COBBLER	3	3	3	3	3					
KESWICK	3		3	3	3					
NISKA	2					TS				
NORLAND Dark Red	3		3	3	2	S	TS	MR	MR	MR
SNOWDEN	3	3				MR	S			
SUPERIOR	3	3				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 2003

Dr Barbara Otrysko, agronome-phytopathologue
Mélanie Beaucage, B.Sc., agronome
Centre de recherche Les Buissons

En 2003, 42 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 18 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. Contrairement à l'année 2002, les conditions édaphiques ont provoqué peu de gale cette année. Seulement les cultivars Atlantic, Hindenburg et Superior pourraient être considérés comme résistants cette année. Certains hybrides, tels QP95020.03JpD, QP91174.26F2, QP95054.20L et QP91167.01F2, se sont avérés aussi sensibles que Green Mountain.

Tableau: 31

Réaction à la gale commune en 2003

<i>Lignée / cultivar</i>	<i>Indice</i> ¹	<i>Cote de sensibilité</i> ²
AC BELMONT	1,65	TS
ANDOVER	0,94	S
CHIEFTAIN	0,71	S
ENVOL	0,80	S
ERAMOSA	0,71	S
GOLDRUSH	0,62	MR
HILITE RUSSET	0,47	MR
NISKA	1,54	TS
NORLAND DARK RED	0,65	S
QP90021.107F2	0,56	MR
QP90082.02F2L	0,51	MR
QP91023.02F2	0,68	S
QP91040.06F2L	0,57	MR
QP91078.31F2L	0,78	S
QP91089.14F2TL	0,94	S
QP91122.06	0,99	S
QP91122.15F2	0,91	S
QP91165.126F2LR	0,80	S
QP91167.01F2	1,21	TS
QP91174.26F2	1,30	TS
QP91184.09F2	1,02	S
QP92109.02	0,91	S
QP92110.35F2	0,81	S
QP92110.52F2	0,86	S
QP95003.02	0,98	S
QP95008.03	0,95	S
QP95020.03JpD	1,35	TS
QP95028.03L	0,66	S
QP95030.03R	0,78	S
QP95031.06D	0,63	S
QP95046.15J	0,84	S
QP95051.04	0,70	S
QP95052.19D	0,70	S
QP95054.02	0,80	S
QP95054.20L	1,27	TS
QP95072.20J	0,61	MR
ROSELYS	0,86	S
SNOWDEN	0,53	MR

Témoins

ATLANTIC	0,34	R
GREEN MOUNTAIN	1,20	TS
HINDENBURG	0,43	R
SUPERIOR	0,42	R

¹ *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.

² *Cote de sensibilité*:

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

ÉPREUVE DE RÉACTION À L'INFECTION PAR *RHIZOCTONIA SOLANI* EN 2003

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

En 2003, quarante-deux (42) 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 22 mai et récoltés le 28 août 2003. L'espacement dans le rang était de 25 cm. Des comparaisons simples à priori ont suivies l'ANOVA. Le coefficient de variabilité était de 9 %. 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. Deux hybrides, soit : QP91165.126F₂LR, QP91184.09F₂ ont 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.

Tableau: 32 Réaction à l'infection par *Rhizoctonia solani Kühn* de 42 hybrides québécois - 2003

Hybride ou cultivar	Traitement	Rendement total (T/ha)	Pourcentage vendable	Cote de sensibilité à l'infection
Andover	Inoculé	22,04	91	3
	Non-inoculé	29,61	99	
QP90021.107F2	Inoculé	19,54	88	3
	Non-inoculé	25,88	96	
QP90082.02F2L	Inoculé	30,72	87	3
	Non-inoculé	38,35	96	
QP91023.02F2	Inoculé	33,16	88	3
	Non-inoculé	48,58	96	
QP91040.06F2L	Inoculé	35,53	94	3
	Non-inoculé	41,35	97	
QP91078.31F2L	Inoculé	26,65	93	3
	Non-inoculé	38,17	98	
QP91089.14F2TL	Inoculé	32,29	88	3
	Non-inoculé	36,66	97	
QP91122.06	Inoculé	24,13	88	3
	Non-inoculé	33,41	86	
QP91122.15F2	Inoculé	36,17	88	3
	Non-inoculé	43,68	98	
QP91165.126F2LR	Inoculé	29,73	94	1
	Non-inoculé	33,39	96	
QP91167.01F2	Inoculé	25,35	84	3
	Non-inoculé	34,38	96	
QP91174.26F2	Inoculé	23,71	79	3
	Non-inoculé	41,48	94	
QP91184.09F2	Inoculé	29,90	95	1
	Non-inoculé	33,57	95	
QP92109.02	Inoculé	32,21	78	3
	Non-inoculé	41,71	94	
QP92110.35F2	Inoculé	39,25	81	3
	Non-inoculé	47,76	96	
QP92110.52F2	Inoculé	30,66	65	3
	Non-inoculé	43,33	97	
QP95003.02	Inoculé	34,70	75	3
	Non-inoculé	41,65	80	
QP95008.03	Inoculé	27,39	90	3
	Non-inoculé	37,23	95	
QP95020.03JpD	Inoculé	31,64	91	3
	Non-inoculé	37,57	98	
QP95028.03L	Inoculé	31,51	92	3
	Non-inoculé	37,54	97	
QP95030.03R	Inoculé	21,26	91	2
	Non-inoculé	24,05	99	
QP95031.06D	Inoculé	28,27	90	3
	Non-inoculé	37,29	99	
QP95046.15J	Inoculé	22,72	86	3
	Non-inoculé	33,23	92	

Hybride ou cultivar	Traitement	Rendement total (T/ha)	Pourcentage vendable	Cote de sensibilité à l'infection
QP95051.04	Inoculé	24,94	87	3
	Non-inoculé	30,79	99	
QP95052.19D	Inoculé	19,75	91	3
	Non-inoculé	24,77	97	
QP95054.02	Inoculé	20,61	84	3
	Non-inoculé	27,85	97	
QP95054.20L	Inoculé	28,63	91	3
	Non-inoculé	32,90	98	
QP95072.20J	Inoculé	21,29	77	3
	Non-inoculé	34,91	99	
Roselys	Inoculé	27,55	82	3
	Non-inoculé	35,81	96	

TÉMOINS

Ac Belmont	Inoculé	25,06	88	3
	Non-inoculé	33,69	95	
Chieftain	Inoculé	26,89	91	3
	Non-inoculé	34,24	98	
Envol	Inoculé	26,71	83	3
	Non-inoculé	30,77	95	
Eramosa	Inoculé	25,58	83	3
	Non-inoculé	30,78	99	
Goldrush	Inoculé	28,52	86	3
	Non-inoculé	36,53	98	
Green Mountain	Inoculé	23,24	83	3
	Non-inoculé	35,01	94	
Hilite Russet	Inoculé	22,57	83	3
	Non-inoculé	33,36	95	
Irish Cobbler	Inoculé	22,31	82	3
	Non-inoculé	28,35	90	
Keswick	Inoculé	17,33	88	3
	Non-inoculé	27,98	90	
Niska	Inoculé	27,65	88	2
	Non-inoculé	31,17	92	
Norland Dark Red	Inoculé	25,78	88	3
	Non-inoculé	33,13	93	
Snowden	Inoculé	20,07	88	3
	Non-inoculé	27,19	95	
Superior	Inoculé	25,63	88	3
	Non-inoculé	30,12	96	

Tableau 33 : Réaction des hybrides QP au mildiou et aux doryphores de 2000 à 2003

Hybrides	Mildiou				Doryphores*			
	2003	2002	2001	2000	2003	2002	2001	2000
QP90021.107F2	✓							
QP91023.02F2	✓	MS						
QP91078.31F2L	✓	PS						
QP91089.14F2TL	✓	MS						
QP91040.06F2L	✓							
QP91122.06	✓	--	MS					
QP91122.15F2		S						
QP91174.26F2	✓	PS						
QP91184.09	✓	--						
QP95020.03JpD					5		4	
QP95031.06D					5		6	
QP95052.19D					4		5	
<u>TÉMOINS</u>								
Ac Brador	✓	TPS	PS	PS				
Brise du Nord			MS	MS				
Chieftain			TS					
Dorita	✓		PS	PS				
Green Mountain	✓	PS	TS	TS				
Roselys				TS				
Shepody		TS	TS					
Superior					6	5		

TS = Très sensible

S = Sensible

MS = Moyennement sensible

PS = Peu sensible

TPS = Très peu sensible

-- = Aucune donnée

= Cultivars testés, mais la sécheresse a empêché de vérifier leur susceptibilité ou leur résistance au mildiou

*Indice Boîteau

0 : Pas de défoliation

1 : Quelques folioles incomplets

2 : Quelques folioles entièrement manquants et pétioles principaux dénudés

3 : 1-9 % des tiges en grande partie dénudées

4 : 10-24 % des tiges en grandes parties dénudées

5 : 25-49 % des tiges en grandes parties dénudées

6 : 50-74 % des tiges en grandes parties dénudées

7 : 75-100 % des tiges en grandes parties dénudées

8 : 100% de défoliation : tiges en grandes parties manquantes