



Centre de référence en agriculture  
et agroalimentaire du Québec

Comité pomme de terre  
Atelier cultivars

# POMME DE TERRE

## Résultats des essais régionaux 2005



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

## **Avertissement**

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

## **Pour information et commentaires :**

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

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

© Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec

## **Publication WA 023**

## **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 2005 :

<b>Stations</b>	<b>Responsables</b>
Sainte-Croix (Progest 2001)	André Gagnon
Les Buissons (C.R.L.B.)	Daniel Harvey et Pierre Turcotte
Louiseville ( I.T.T.P.T.Q.)	Gilles Hamel
Rawdon ( I.T.T.P.T.Q)	Gilles Hamel
Saint-Bruno (CEROM)	Pierre Turcotte

Les travaux sur la réaction à la rhizoctonie et à la gale commune ont été fait selon le protocole établi par les travaux de recherche Banville-Otrysko et supervisés par Nicole Fournier technicienne de laboratoire.

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

# 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	$(n-1)(m-1)$	$\sigma_\epsilon^2$

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

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

---

## **TABLE DES MATIÈRES**

---

AVANT-PROPOS

INTRODUCTION

TABLES DES MATIÈRES

**RÉGIES ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES**

**CARACTÉRISTIQUES DES HYBRIDES ET CULTIVARS**

Tableau A : Caractéristiques des clones QP

Tableau B : Caractéristiques des hybrides canadiens et américains

Tableau C : Caractéristiques des clones américains

## **ESSAI RÉGIONAL HÂTIF QP**

Tableau 1 : Moyennes de 12 années-stations de la première récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte Croix et Saint-Hyacinthe

Tableau 2 : Moyennes de 8 années-stations de la première récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte-Croix et Saint-Hyacinthe

Tableau 3 : Moyennes de 5 années-stations de la troisième récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Sainte-Croix

Tableau 4 : Sommaire de 2005 de la première récolte  
Caractères agronomiques aux stations Pointe-aux-Outardes  
Saint-Bruno et Sainte-Croix.

Tableau 5 : Essai hâtif (75 jours) de 2005  
Caractères agronomiques à la station de Saint-Bruno

Tableau 6 : Essai hâtif (75 jours) de 2005  
Caractères agronomiques à la station agronomique de Sainte-Croix

---

## TABLE DES MATIÈRES

---

- Tableau 7: Essai hâtif QP (75 jours) de 2005  
Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes
- Tableau 8: Moyennes de 13 années-stations de la deuxième récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte Croix et Saint-Hyacinthe  
Défauts internes et qualité culinaire aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte Croix et Saint-Hyacinthe
- Tableau 9 : Moyennes de 9 années-stations de la deuxième récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte Croix et Saint-Hyacinthe  
Défauts internes et qualité culinaire aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte Croix et Saint-Hyacinthe
- Tableau 10 : Moyennes de 5 années-stations de la deuxième récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, et Sainte Croix  
Défauts internes et qualité culinaire aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et de Sainte Croix.
- Tableau 11 : Sommaire de 2005 de la deuxième récolte  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte Croix et Saint-Hyacinthe  
Défauts internes et qualité culinaire aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et de Sainte Croix.
- Tableau 12 : Essai hâtif QP (82 jours) de 2005  
Caractères agronomiques à la station de Saint-Bruno.  
Défauts internes et qualité culinaire à la station de Saint-Bruno.
- Tableau 13 : Essai hâtif QP (82 jours) de 2005  
Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix.  
Défauts internes et qualité culinaire à la station de Sainte-Croix.
- Tableau 14 : Essai hâtif QP (82 jours) de 2005  
Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix.  
Défauts internes et qualité culinaire à la stations de Sainte-Croix.

---

## TABLE DES MATIÈRES

---

### ESSAI MI-SAISON NE-1014 (120 jours)

Tableau 15 : Moyennes de 6 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Louiseville et Rawdon

Tableau 16 : Moyennes de 4 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations Louiseville et Rawdon

Tableau 17 : Sommaire de 2005 à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Louiseville et Rawdon

Tableau 18 : Mi-saison NE-1014 (120 jours) de 2005                          Louiseville  
Caractères agronomiques

Tableau 19 : Essai mi-saison NE-1014 (120 jours) de 2005 -                  Deschambault  
Caractères agronomiques

### ESSAI RÉGIONAL QP MI-SAISON

Tableau 20 : Moyennes de 9 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte Croix et de Sainte-Hyacinthe  
Défauts internes e aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, de Sainte Croix et de Sainte-Hyacinthe.  
Qualité culinaire de novembre et mars aux stations de Deschambault, Pointe-aux Outardes, Saint-Bruno, Sainte Croix et de Sainte-Hyacinthe.

Tableau 21 : Moyennes de 6 années-stations à 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et de Sainte Croix  
Défauts internes e aux stations de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Brunoet de Sainte Croix.  
Qualité culinaire de novembre et mars aux stations de Deschambault, Pointe-aux Outardes, Saint-Bruno et de Sainte Croix

Tableau 22 : Sommaire de 2005 120 jours  
Caractères agronomiques aux stations de Pointe-aux-Outardes, Sainte-Croix et Saint-Bruno  
Observations et défauts aux stations de Pointe-aux-Outardes, Sainte-Croix et Saint-Bruno

---

## TABLE DES MATIÈRES

---

Tableau 23 : Essai QP mi-saison de 2005 (120 jours) – Pointe-aux-Outardes  
Caractères agronomiques  
Observations et défauts

Tableau 24 : Essai QP mi-saison de 2005 (120 jours) – Saint-Bruno  
Caractères agronomiques  
Observations et défauts

Tableau 25 : Essai QP mi-saison de 2005 (120 jours) – Sainte-Croix  
Caractères agronomiques  
Observations et défauts

## RÉACTION AUX MALADIES

Tableau 26 : Réaction des hybrides QP à la gale commune et à la rhizoctonie de 2000 à 2005

## ÉVALUATION DE LA RÉACTION À LA GALE COMMUNE EN 2005

Tableau 27 : Réaction à la gale commune en 2005

## ÉPREUVE DE RÉACTION À L'INFECTION PAR *RHIZOCTONIA SOLANI* EN 2005

Tableau 28 : Réaction à l'infection par *Rhizoctonia solani* Kühn de 42 hybrides ou cultivars québécois - 2005

**ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE**  
**Saint-Bruno - 2005**  
**RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES**

OPÉRATIONS	ESSAI HÂTIF	ESSAI MI-SAISON
RÉCHAUFFEMENT DE LA SEMENCE	3 au 18 mai 2005	3 au 18 mai 2005
HERBICIDE	Dual (2,75 l/ha) plus Lorox (2,0 l/ha) en prélevée	Dual (2,75 l/ha) plus Lorox (2,0 l/ha) en prélevée
PLANTATION FERTILISATION	1350 kg/ha Le 18 mai 2005	1350 kg/ha Le 18 mai 2005
INSECTICIDE	Admire (Imidachlopride 240 g/l) 1,0 l/ha pulvérisé sur les semences à la plantation et sur le feuillage le 7 juillet	Admire (Imidachlopride 240 g/l) 1,0 l/ha pulvérisé sur les semences à la plantation et sur le feuillage le 7 juillet
RECHAUSSEMENT	le 29 juin 2005	le 29 juin 2005
FONGICIDE	Bravo-500 2l/ha le 14 et 25 juillet 2005	Bravo-500 2l/ha le 14, 25 juillet, le 3, 12, 19 et 25 août 2005
DÉFANAGE	Aucun	Le 29 août 2005
RÉCOLTE	Hâtif 75 jours: 1er août Hâtif 82 jours: 8 août	Le 14 septembre 2005

Pierre Turcotte  
CEROM

**ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE**  
**Sainte-Croix 2005**  
**RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES**

Réception de la semence :

OPÉRATIONS	ESSAI HÂTIF	ESSAI MI-SAISON
RÉCHAUFFEMENT DE LA SEMENCE	1 mai	1 mai
HERBICIDE		
PLANTATION FERTILISATION	13 mai	14 mai
INSECTICIDE	Admire au sillon 1,3 l/ha Admire foliaire 200ml/ha	Admire au sillon 1,3 l/ha Admire foliaire 200ml/ha
RECHAUSSEMENT		
FONGICIDE	Bravo 2 l/ha 28 juin, 12 juillet première récolte 28 juin, 12 et 30 juillet, deuxième récolte	Bravo 2l/ha 28 juin, 12 et 30 juillet, 18 août Polyram 1,7 kg/ha 8 et 23 juillet, 10 août et 2 septembre
DÉFANAGE		Reglone 3l/ha Le 30 août
RÉCOLTE	Hâtif 75 jours : 27 juillet Hâtif 82 jours : 4 août	13 septembre

# ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE

## RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES 2005

Station de Louiseville

<b>OPÉRATIONS</b>	<b>ESSAI MI-SAISON</b>
<b>HERBICIDE</b>	
<b>PLANTATION FERTILISATION</b>	21 mai
<b>INSECTICIDE</b>	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,0 L/ha pulvérisé sur la semence Ripcord le 3 août
<b>FONGICIDE</b>	Dithane M-45 2,25 kg/ha à 8 reprises Bravo-500 2 L/ha à 2 reprises Curzate, 3 application Manzate à 3 reprises
<b>DÉFANAGE</b>	5 septembre : Reglone 2,0 L/ha
<b>RÉCOLTE</b>	2 et 3 octobre 2005

Gilles Hamel

Station de Rawdon

<b>OPÉRATIONS</b>	<b>ESSAI MI-SAISON</b>
<b>HERBICIDE</b>	
<b>PLANTATION FERTILISATION</b>	24 mai
<b>INSECTICIDE</b>	Admire (Imidaclopride 240 g/L) 1,0 L/ha pulvérisé dans le sillon
<b>FONGICIDE</b>	Quadris dans le sillon à la plantation Manzate 200 DF 2,25 kg/ha à 2 reprises Dithane M-45 2,25 kg/ha à 2 reprises Bravo-500 2 L/ha à 4 reprises
<b>DÉFANAGE</b>	6 septembre : Reglone 2,0 L/ha
<b>RÉCOLTE</b>	5 et 6 octobre 2005

**ESSAI RÉGIONAL DE CULTIVARS DE POMMES DE TERRE**  
**POINTE-AUX-OUTARDES - 2005**  
**RÉGIE ET TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES**

OPÉRATIONS	ESSAI HÂTIF	ESSAI MI-SAISON
RÉCHAUFFEMENT DE LA SEMENCE	23 mai au 3 juin	23 mai au 3 juin
HERBICIDE	Aucun	Aucun
PLANTATION FERTILISATION	3 juin 950 kg/ha 10-16-12	3 juin 950 kg/ha 10-16-12
INSECTICIDE	4 juillet Admire sur le feuillage	4 juillet Admire sur le feuillage
RECHAUSSEMENT	11 juillet	11 juillet
FONGICIDE	Aucun	Bravo-500 2,0 L/ha : 28 août et 11 septembre Manzate 2,0 kg/ha : 18 septembre
DÉFANAGE	Aucun	18 septembre : Reglone 2,0 L/ha Mi-saison 120 jours
RÉCOLTE	3 juin Hâtif 75 jours : 17 août Hâtif 82 jours : 24 août	28 septembre

Daniel Harvey  
Centre de recherche Les Buissons

**Tableau A Caractéristiques des clones QP**

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

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

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

**Tableau C Caractéristiques des clones américains**

HYBRIDE	ORIGINE	PEDIGREE	TUBERCULE					REPOS VÉGÉTATIF	FLEUR COULEUR
			FORME	PEAU	CHAIR	YEUX	TALON		
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 2207-4	Univ. du Maine, USA		Oblongue	Brun pâle		Superficiels			
AF 2199-6	Univ. du Maine, USA		Oblongue à longue	Brun pâle					
AF 2206-9	Univ. du Maine, USA		Ronde à oblongue						
AF 2211-2	Univ. du Maine, USA		Peau lisse						
AF 2290-8	Univ. du Maine, USA		Oblongue	Blanche					
AF 2291-10	Univ. du Maine, USA								
AF 2222-2	Univ. du Maine, USA		Ronde	Brun pâle		Superficiels			
Atlantic	Beltsville,USA	Lenape/Wauseon	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	Superficiel	Court	Rose
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 1816-5	Beltsville,USA		Ronde à oblongue	Pourpre	Jaune				
B 1952-2	Beltsville,USA		Ronde	Pourpre					
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	Clone de Norland	Ronde à oblongue	Rouge	Très blanche	Superficiels	Superficiel	Très court	Pourpre
NY 125	Univ. de Cornell, USA		Oblongue	Brun pâle	Jaune pâle	Superficiels			
NY 126	Univ. de Cornell, USA		Oblongue	Chamois	Jaune crème	Superficiels			
NY 127	Univ. de Cornell, USA		Ronde	Chamois	Crème	Superficiels			
NY 128	Univ. de Cornell, USA		Ronde	Chamois	Crème	Superficiels			
NY 129	Univ. de Cornell, USA		Ronde	Rose rouge	Blanc crème	Moyen-superficiels			
Russet Burbank	Sélection F. Burbank	Mutant	Longue	Brun moyen	Blanche	Superficiels	Superficiel	Très long	Blanche
Snowden	Univ. du Wisconsin,USA	B5141-6/Wischip	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	Superficiel	...	Blanche
Superior	Univ. du Wisconsin,USA	X96-56/M59.44	Ronde	Blanche	Blanche	Superficiels	Profond	Court	Lilas

**ESSAI  
RÉGIONAL  
HÂTIF  
QP**

**Tableau: 1**

## **Essai hâtif, première récolte- Moyenne de 2001 à 2005 (12 années-stations)**

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

Génotypes	Rendement			Calibres			Tubercules				Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites						
	Total (t/ha)	Rang	Vendable (t/ha)	Rang	47 à 76 mm (%)	Rang	76 à 114 mm (%)	Rang	115 mm & + (%)	Rang	Apparence (1-9)	Rang	Maturité (1-5)	Rang	Fissures (0-3)	Rang	Diformes (0-3)	Rang			
	Marché																				
	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.	12 a.s.			
Envol	Ta	29,4	1	27,6	1	75	2	17	1	0	1	6	1	2	0	1	0	1	76	1	
QP91089.14F2TL	Ta	25,3	2	21,5	2	76	1	7	2	0	1	6	1	2	0	1	1	2	67	2	
<b>Moyenne</b>	Génotypes	27,4		24,6		76		12		0		6		2		0		1		72	
	Témoins table	29,4		27,6		75		17		0		6		2		0		0		76	
	Témoins croustilles																				
	Témoins frites																				
<b>Seuil</b>	Témoins table																				
	Témoins croustilles																				
	Témoins frites																				
	26,2											5		2							

**Tableau: 2**

## **Essai hâtif, première récolte- Moyenne de 2003 à 2005 (8 années-stations)**

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

**Tableau: 3**

## **Essai hâtif, première récolte- Moyenne de 2004 à 2005 (5 années-stations)**

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

Tableau: 4

## Essai hâtif, première récolte- Sommaire de 2005

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Sainte-Croix

Génotypes	Rendement				Calibres						Tubercules						Densité relative	Croustilles Nov.	Frites Nov.	Remarques			
	Marché	Total (T/ha)	Rang	Vendable (T/ha)	Rang	47 à 76 mm (%)	Rang	76 à 114 mm (%)	Rang	115 mm & + (%)	Rang	Apparence (1-9)	Rang	Maturité (1-5)	Rang	Fissures (0-3)	Rang	Diformes (0-3)	Rang				
		2 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.				
Andover	Cr	11,8	8	14,6	7	82	4	1	6	0	1	5	7	3	2	0	5	1	9	78	4		
Envol	Ta	16,1	3	18,7	2	84	2	0	8	0	1	7	3	3	4	0	1	0	4	82	2		
Eramosa	Ta	17,1	1	20,8	1	83	3	4	1	0	1	7	2	3	3	0	1	0	6	75	9		
QP91089.14F2TL	Ta	16,4	2	16,2	5	80	6	0	9	0	1	6	5	3	1	0	1	1	8	75	8		
QP95011.26F2	Ta	9,8	11	8,8	12	75	10	0	7	0	1	6	6	3	5	0	5	0	1	73	11		
QP95046.15J	Ta	15,3	6	14,9	6	76	9	3	3	0	1	5	9	4	11	0	5	0	5	70	12	Manque d'uniformité (Saint-Bruno, Sainte-Croix)	
QP95052.19D	Ta	9,6	12	10,2	10	66	12	0	9	0	1	4	12	3	6	0	11	1	10	75	7		
QP95054.07F2R	Ta	10,8	9	11,6	9	75	11	0	9	0	1	5	10	3	10	0	12	1	10	76	6	Yeux creux, rouge foncé (Saint-Bruno)	
QP95074.64F2L	Ta	11,8	7	11,9	8	77	8	0	9	0	1	6	4	3	8	0	5	0	2	84	1		
QP95098.06	Ta	15,9	4	18,1	4	86	1	3	3	0	1	5	8	3	9	0	5	1	7	76	5		
QP96139.01	Ta	15,7	5	18,2	3	78	7	1	5	0	1	7	1	3	6	0	5	0	3	73	10	Manque d'uniformité (Saint-Bruno), Yeux creux (Sainte-Croix)	
QP97004.07	Ta	10,7	10	10,2	11	81	5	3	2	0	1	5	11	4	12	0	1	1	12	81	3		
<b>Moyenne</b>																							
Génotypes		13,4		14,5		79		1		0		6		3		0		0		76			
Témoins table		16,6		19,8		84		2		0		7		3		0		0		78			
Témoins croustilles		11,8		14,6		82		1		0		5		3		0		1		78			
Témoins frites																							
<b>Seuil</b>																							
Témoins table			18,8									6		3									
Témoins croustilles			13,2									5											
Témoins frites																							

6  
5

**Tableau: 5**      **Essai hâtif, première récolte de 2005**  
**Caractères agronomiques à la station de Saint-Bruno**

Génotypes	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites			
	Marché	Total	Vendable (47 mm & +)	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Maturité	Fissures	Diformes	Nov.	Nov.	Nov.	Nov.								
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang	(1-100)	(0-10)	(1-100)	(1-100)	
	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.				3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		3 a.s.		1 a.s.				
Andover	Cr	26,1	5	99	10	1	3	0	1	6	5	3	12	0	1	1	8	73	3			
Envol	Ta	29,3	3	100	1	0	4	0	1	6	5	2	4	0	1	0	2	75	2			
Eramosa	Ta	34,5	1	96	12	4	1	0	1	7	1	2	1	0	1	0	5	67	8			
QP91089.14F2TL	Ta	26,0	6	100	1	0	4	0	1	7	3	2	1	0	1	1	7	67	7			
QP95011.26F2	Ta	12,0	12	100	1	0	4	0	1	5	7	3	7	0	1	0	1	59	11			
QP95046.15J	Ta	24,1	7	97	11	3	2	0	1	5	9	3	7	0	1	0	2	68	6			
QP95052.19D	Ta	19,0	10	100	1	0	4	0	1	5	10	2	4	0	1	1	10	65	9			
QP95054.07F2R	Ta	19,4	9	100	1	0	4	0	1	5	11	2	1	0	1	1	12	61	10			
QP95074.64F2L	Ta	19,5	8	100	1	0	4	0	1	6	4	3	7	0	1	0	4	78	1			
QP95098.06	Ta	27,3	4	100	1	0	4	0	1	5	7	3	7	0	1	1	6	68	5			
QP96139.01	Ta	32,1	2	100	1	0	4	0	1	7	2	2	4	0	1	1	9	57	12			
QP97004.07	Ta	13,1	11	100	1	0	4	0	1	4	12	3	7	0	1	1	11	71	4			
<b>Moyenne</b>																						
Génotypes		23,5		99		1		0		6		2		0		1		67				
Témoins table		31,9		98		2		0		7		2		0		0		71				
Témoins croustilles		26,1		99		1		0		6		3		0		1		73				
Témoins frites																						
<b>Seuil</b>																						
Témoins table		30,3								6							64					
Témoins croustilles		23,5								5							70					
Témoins frites																						
C.V.	12%	12%	8%	76%						10%		22%		86%		73%		3%				
C.D.	77%	91%	66%	8%						70%		79%		68%		63%		95%				
ppds (5%)	5%	4%	9%	8%						7%		6%		5%		5%		3%				
F(génotypes)	6%	8%	1%	1%						0%		3%		2%		2%		7%				

### Tableau: 6

## **Essai hâtif, première récolte de 2005**

### **Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix**

Tableau: 7

## Essai hâtif, première récolte de 2005

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

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								
	(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang							
	1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		
Andover	Cr	11,8	12	9,6	11	76	7	1	6	0	1	5	11	2	2	0	5	1	6	82	11				
Envol	Ta	21,2	2	19,3	1	90	1	1	8	0	1	7	1	2	2	0	1	1	4	90	4				
Eramosa	Ta	20,1	3	17,2	2	81	4	7	3	0	1	7	3	1	1	0	1	1	6	83	10				
QP91089.14F2TL	Ta	17,2	6	12,3	9	71	10	0	9	0	1	6	6	2	2	0	1	1	6	83	9				
QP95011.26F2	Ta	14,2	10	12,4	8	87	2	1	6	0	1	6	5	3	9	0	5	0	1	87	6				
QP95046.15J	Cr	22,2	1	14,3	5	60	12	6	4	0	1	5	8	3	9	0	5	1	6	73	12				
QP95052.19D	Ta	12,1	11	8,4	12	68	11	0	9	0	1	3	12	2	2	1	11	1	6	86	7				
QP95054.07F2R	Ta	15,6	8	12,7	7	81	3	0	9	0	1	6	6	3	9	1	12	1	4	90	2				
QP95074.64F2L	Ta	16,7	7	11,9	10	73	9	0	9	0	1	7	3	2	2	0	5	0	1	89	5				
QP95098.06	Ta	18,5	5	16,6	3	81	5	9	2	0	1	5	8	2	2	0	5	1	6	84	8				
QP96139.01	Ta	19,6	4	16,2	4	80	6	3	5	0	1	7	2	2	2	0	5	0	1	90	3				
QP97004.07	Ta	15,2	9	12,9	6	76	8	10	1	0	1	5	10	4	12	0	1	1	6	91	1				
<b>Moyenne</b>																									
Génotypes		17,0	13,7		77	3	0		6		2		0		1		86								
Témoins table		20,6	18,3		85	4	0		7		2		0		1		86								
Témoins croustilles		11,8	9,6		76	1	0		5		2		0		1		82								
Témoins frites																									
<b>Seuil</b>																									
Témoins table			17,4						7		2														
Témoins croustilles			8,6						4		2														
Témoins frites																									
C.V.		16%	26%		19%	211%			12%		19%		143%		74%		3%								
C.D.		85%	88%		84%	66%			60%		80%		65%		56%		93%								
ppds (5%)		3%	3%		14%	4%			1%		1%		0%		0%		3%								
F(génotypes)		5%	6%		8%	4%			1%		1%		1%		1%		1%								

**Tableau: 8**

## **Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2001 à 2005 (13 années-stations)**

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

**Tableau: 8**

### **Essai hâtif 82 et 86 jours- Moyenne de 2001 à 2005 (13 années-stations)**

## Défauts internes et qualité culinaire à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte-Croix et Saint-Hyacinthe

### Tableau: 9

## **Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2003 à 2005 (9 années-stations)**

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

### Tableau: 9

## **Essai hâtif 82 et 86 jours- Moyenne de 2003 à 2005 (9 années-stations)**

#### Défauts internes et qualité culinaire à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte-Croix

### Tableau: 10

## **Essai hâtif, deuxième récolte- Moyenne de 2004 à 2005 (5 années-stations)**

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

Tableau: 10

**Essai hâtif 82 et 86 jours- Moyenne de 2004 à 2005 (5 années-stations)**  
**Défauts et qualité culinaire à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte-Croix et Saint-Hyacinthe**

<b>Génotypes</b>	<b>Défauts internes</b>				<b>Défauts externes</b>			<b>Qualité culinaire Novembre</b>								
	<b>Marché</b>	Coeur creux	Coeur brun	Anneau vasc.	Autres	Fissures	Diffiformes	Remarques	Qualité culinaire	Couleur avant cuisson	Texture	Couleur	Goût	Délitement	Noircissement	Remarques
		(0-100)	(0-100)	(0-100)	(0-100)	(0-3)	(0-3)		(1-100)	Rang	(1-10)	(1-40)	(1-30)	(1-20)	(1-10)	(0-10)
		5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.	5 a.s.		3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	
Andover		6%	2%	2%	2%	0	0		66	5	22	21	13	10	0	
Envol		2%	3%	0%	0%	0	0		76	6	31	19	16	10	0	
Eramosa		3%	0%	0%	0%	0	1		70	7	23	21	16	10	0	
QP91089.14F2TL		0%	0%	0%	0%	0	1		66	6	26	14	17	9	0	
QP95046.15J		2%	1%	0%	0%	0	0		72	8	26	23	14	9	0	
QP95052.19D		11%	3%	0%	0%	0	1		69	7	25	13	17	10	0	
QP95098.06		0%	0%	0%	0%	0	0		78	6	30	20	16	10	-1	
QP96139.01		5%	1%	0%	2%	0	0		61	7	20	17	14	10	0	
<b>Moyenne</b>																
<b>Génotypes</b>		3%	1%	0%	0%	0	0		70	7	26	18	15	10	0	
<b>Témoins table</b>		2%	1%	0%	0%	0	1		71	5	27	20	15	10	0	
<b>Témoins croustilles</b>		6%	2%	2%	2%	0	0		66	5	22	21	13	10	0	
<b>Témoins frites</b>																
<b>Seuil</b>									62							
<b>Témoins table</b>																
<b>Témoins croustilles</b>																
<b>Témoins frites</b>																

### Tableau: 11

**Essai hâtif, deuxième récolte- Sommaire de 2005**

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



### Tableau: 11

## **Essai hâtif 82 jours de 2005- Sommaire 3 années-stations**

### **Qualité culinaire en novembre à la station de Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et Sainte-croix**

Tableau: 12

**Essai hâtif, deuxième récolte de 2005**  
**Caractères agronomiques à la station de Saint-Bruno**

<b>Génotypes</b>	<b>Rendement</b>		<b>Calibres</b>						<b>Tubercules</b>						<b>Densité relative</b>	<b>Qualité culinaire</b>	<b>Noircissement après cuisson</b>	<b>Croustilles</b>	<b>Frites</b>
	Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +)	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)					
	Marché		Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang					
		1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.														
Andover	Cr	30,8	7	100	2	0	9	0	1	7	2	1	3	0	1	0	1	50	5
Envol	Ta	31,5	6	95	7	5	6	1		7	7	1	3	0	1	0	6	80	5
Eramosa	Ta	39,7	2	81	11	19	2	0	1	7	4	2	5	0	1	1	11	73	2
QP91089.14F2TL	Ta	32,6	5	97	6	3	7	0	1	7	3	1	1	0	1	0	8	66	5
QP95011.26F2	Ta	18,6	12	100	2	0	9	0	1	7	8	2	11	0	1	0	1	0	11
QP95046.15J	Ta	38,0	4	95	9	5	4	0	1	6	9	3	12	0	1	0	6	72	11
QP95052.19D	Ta	27,9	10	95	8	5	5	0	1	5	11	2	9	0	1	0	5	70	5
QP95054.07F2R	Ta	30,2	8	100	2	0	9	0	1	7	6	1	1	0	1	1	10	71	8
QP95074.64F2L	Fr	28,9	9	100	1	0	12	0	1	7	4	2	10	0	1	0	1	77	5
QP95098.06	Ta	38,7	3	80	12	20	1	0	1	6	10	2	5	0	1	0	8	86	5
QP96139.01	Ta	40,5	1	97	5	3	8	0	1	8	1	2	5	0	1	0	1	62	1
QP97004.07	Ta	24,2	11	85	10	15	3	0	1	5	12	2	5	0	1	1	12	82	2
<b>Moyenne</b>																			
<b>Génotypes</b>		31,8		94	6	0				7	2	0	0				74	75	2
<b>Témoins table</b>		35,6		88	12	0				7	2	0	0				74	77	2
<b>Témoins croustilles</b>		30,8		100	0	0				7	1	0	0				76	70	1
<b>Témoins frites</b>																			
<b>Seuil</b>		33,8								6	2						73		
<b>Témoins table</b>																			
<b>Témoins croustilles</b>																			
<b>Témoins frites</b>																			
<b>C.V.</b>		13%		4%	7%					10%	35%		124%				5%		
<b>C.D.</b>		89%		91%	91%					87%	80%		79%				83%		
<b>ppds (5%)</b>		6%		6%	6%					1%	1%		5%				7%		
<b>F(génotypes)</b>		1%		4%	4%					3%	5%		6%				3%		

## Tableau: 12

## **Essai hâtif, deuxième récolte de 2005**

Tableau: 13

**Essai hâtif, deuxième récolte de 2005**  
**Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix**

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							
	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	Nov.	Nov.	Nov.	Nov.			
																				(1-100)	(0-10)	(1-100)	(1-100)			
Andover	Cr	22,6	4	17,5	7	71	11	8	6	0	1	6	5	3	1	0	1	0	1	71	2	57	10	0	1	
Envol	Ta	23,9	2	20,9	2	76	5	10	4	0	1	5	6	4	9	0	1	1	8	66	6	69	4	0	1	
Eramosa	Ta	27,5	3	26,5	1	77	10	16	2	0	1	6	8	3	1	0	1	1	17	69	4	64	7	1	7	
QP91089.14F2TL	Ta	22,0	5	19,5	4	91	1	0	12	0	1	6	8	3	1	0	1	0	1	59	10	66	5	0	1	
QP95011.26F2	Ta	17,4	10	13,6	9	76	6	2	9	0	1	6	4	3	1	0	1	0	1	69	4	77	2	1	7	
QP95046.15J	Ta	21,3	7	19,2	5	72	9	18	1	0	1	5	11	3	1	0	1	1	8	59	10	73	3	1	7	
QP95052.19D	Ta	17,9	9	13,1	10	64	12	10	5	0	1	5	7	3	1	0	1	0	1	66	6	66	5	0	1	
QP95054.07F2R	Ta	15,4	11	12,2	11	78	3	0	11	0	1	5	10	5	12	0	1	1	8	76	1	79	1	0	1	
QP95074.64F2L	Ta	18,5	8	14,3	8	74	7	2	9	0	1	5	8	4	9	0	1	0	1	64	8	53	11	1	7	
QP95098.06	Ta	23,0	3	20,4	3	72	10	16	2	0	1	5	9	4	9	0	1	2	12	58	12	63	8	4	12	
QP96139.01	Ta	22,0	6	17,6	6	78	2	3	8	0	1	6	2	3	1	0	1	0	1	71	2	58	9	0	1	
QP97004.07	Ta	14,7	12	11,4	12	73	8	5	7	0	1	4	12	3	1	0	1	0	1	62	9	52	12	1	7	
<b>Moyenne</b>																										
Génotypes		20,5	17,2	75	8	0						6	3	0	1					66	65	1				
Témoins table		25,7	23,7	77	13	0						6	4	0	1					68	67	1				
Témoins croustilles		22,6	17,5	71	8	0						6	3	0	0					71	57	0				
Témoins frites																										
<b>Seuil</b>																				63						
Témoins table												5	4													
Témoins croustilles																										
Témoins frites																										
C.V.		16%	26%	19%	211%							12%	33%	143%	74%					3%						
C.D.		85%	88%	84%	66%							60%	78%	65%	56%					93%						
ppds (5%)		3%	3%	14%	4%							1%	1%	0%	0%					3%						
F(génotypes)		5%	6%	8%	4%							1%	4%	1%	1%					1%						

### Tableau: 13

#### **Essai hâtif, deuxième récolte de 2005**

## Défauts et qualité culinaire de novembre 2005 à la station de Sainte-Croix

Tableau: 14

## Essai hâtif, deuxième récolte de 2005

Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules								Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites				
	Marché		Total	Vendable (47 mm & +)	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Maturité	Fissures	Diformes	Nov.													
	(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	(%)	(%)	(1-9)	(1-5)	(0-3)	(0-3)	(1-100)	Nov.												
	1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.			
Andover	Cr	16,2	12	13,7	11	83	5	2	10	0	1	5	10	2	3	0	6	0	3	90	5	70	9		
Envol	Ta	24,1	5	22,0	89	88	2	3	9	0	1	5	7	2	3	0	1	1	4	94	1	80	4		
Eramosa	Ta	22,3	7	20,3	6	83	5	9	7	0	1	6	4	1	1	0	1	1	12	85	9	73	6		
QP91089.14F2TL	Ta	25,9	4	23,6	3	89	1	0	12	0	1	6	2	1	1	0	1	1	7	84	11	66	11		
QP95011.26F2	Ta	19,0	10	17,3	10	76	9	16	4	0	1	5	9	3	9	0	6	0	1	88	8	86	1		
QP95046.15J	Cr	27,0	2	22,9	4	55	12	28	2	0	1	5	6	3	9	1	9	1	9	80	12	72	7		
QP95052.19D	Ta	16,4	11	12,6	12	56	11	20	3	0	1	4	12	2	3	1	9	1	6	90	7	70	9		
QP95054.07F2R	Ta	21,5	8	20,2	7	78	7	12	5	0	1	5	5	4	1	2	12	1	7	92	3	71	8		
QP95074.64F2L	Ta	22,3	6	18,4	9	87	4	2	11	0	1	6	1	2	8	0	6	0	2	90	6	77	5		
QP95098.06	Ta	28,2	1	25,5	1	60	10	31	1	0	1	5	8	3	9	1	9	1	11	84	10	86	1		
QP96139.01	Ta	26,6	3	24,8	2	88	3	6	8	0	1	6	3	2	3	0	1	1	5	91	4	62	12		
QP97004.07	Ta	21,2	9	18,5	8	77	8	11	6	0	1	5	11	4	12	0	1	1	10	92	2	82	3		
<b>Moyenne</b>																									
Génotypes		22,6	20,0	77	12	0						5	2	0	1					88	75	2	46	76	
Témoins table		23,2	21,2	86	6	0						6	1	0	1					90	77	2			
Témoins croustilles		16,2	13,7	83	2	0						5	2	0	0					90	70	1	54	82	
Témoins frites																									
<b>Seuil</b>												5	2							73					
Témoins table		22,0	20,1																						
Témoins croustilles																									
Témoins frites																									
C.V.		9%	13%	8%	148%							11%	19%	115%	42%					2%					
C.D.		94%	91%	83%	54%							84%	80%	64%	78%					97%					
ppds (5%)		2%	3%	9%	6%							1%	1%	6%	5%					3%					
F(génotypes)		0%	0%	1%	8%							0%	0%	6%	5%					0%					

### Tableau: 14

## **Essai hâtif, deuxième récolte de 2005**

### **Défauts et qualité culinaire de novembre 2005**

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

### Tableau: 15

Mi-saison (120 jours) NE-1014 Moyenne de 2003 à 2005 (6 années-stations)

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

## Tableau: 16

### **Mi-saison (120 jours) NE-1014 Moyenne de 2004 à 2005 (4 années-stations)**

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

### Tableau: 17

## **Mi-saison (120 jours) NE-1014 Sommaire de 2005**

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

Caractéristiques à la station de Lévisville et Rameau																					
Génotypes	Marché	Rendement				Calibres				Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire Nov.	Noircissement après cuisson Nov.	Croustilles Nov.	Frites Nov.	
		Total (T/ha)	Vendable (T/ha)	Rang	Rang	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	Rang	115 mm & + (%)	Rang	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Rang	Fissures (0-3)	Rang	Diformes (0-3)	Rang				
		2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	2 a.s.	8	7	Rang	7	Rang	8	Rang	Nov. (1-100)	(0-10)	(1-100)	Rang
Atlantic	Cr	33,2	2	29,3	2	16	24	36	3	36	4	8	8	Rang	0	12					
Chieftain	Ta	18,0	26	12,7	27	18	17	24	23	12	20	6	23	Rang	1	17					
Norland Dark Red	Ta	23,3	15	16,9	17	26	8	32	13	15	17	7	20	Rang	0	7					
Russet Burbank	Fr	16,9	29	5,8	29	16	25	12	29	3	27	4	29	Rang	3	29					
Shepody	Fr	18,4	24	13,4	25	20	12	25	22	12	20	5	28	Rang	1	27					
Snowden	Cr	31,1	7	24,9	7	17	21	36	3	27	8	7	16	Rang	1	14					
Superior	Ta	21,6	19	17,1	16	29	6	26	21	24	13	7	16	Rang	0	2					
Yukon Gold	Ta	26,4	11	20,3	13	19	16	29	18	29	7	8	3	Rang	0	9					
Ac Red Island	Ta	25,1	13	18,9	14	20	14	35	6	20	14	8	3	Rang	1	24					
Ac Sunbury	Ta	19,8	21	15,6	18	27	7	35	8	18	16	7	13	Rang	0	1					
AF2199-6		19,7	22	14,7	20	20	15	26	20	9	24	6	25	Rang	1	22					
AF2206-9		17,1	27	12,5	28	23	9	24	24	9	24	6	25	Rang	0	11					
AF2207-4	Cr	21,8	18	13,8	24	33	3	31	14	0	29	7	16	Rang	1	20					
AF2211-2		26,1	12	21,8	10	18	18	32	11	33	5	7	13	Rang	0	10					
AF2211-9		22,6	17	17,6	15	32	4	34	9	13	19	8	8	Rang	0	6					
AF2222-2	Cr	19,7	23	14,3	22	22	10	22	27	10	23	6	21	Rang	1	23					
AF2290-8		18,2	25	14,6	21	11	28	24	24	24	12	6	25	Rang	1	25					
AF2291-10		27,5	10	20,6	12	17	19	32	11	25	11	7	16	Rang	1	28					
B1806-8	Ta	19,8	20	14,2	23	43	1	24	26	5	26	8	3	Rang	0	3					
B1816-5		22,9	16	15,5	19	36	2	29	17	2	28	8	8	Rang	1	19					
B1826-1	Cr	31,5	5	26,9	4	15	26	31	16	38	3	7	13	Rang	1	18					
B1952-2		17,1	28	13,2	26	16	23	31	14	14	18	6	23	Rang	0	5					
Gemstar Rus.	Ta	32,4	4	24,3	8	30	5	35	5	11	22	8	2	Rang	1	26					
NDTX-731-1R	Ta	24,7	14	21,1	11	11	29	28	19	26	9	6	21	Rang	0	4					
NY125	Ta	29,9	9	25,4	6	20	13	41	1	26	10	8	1	Rang	0	8					
NY126	Cr	31,3	6	25,9	5	16	22	20	28	47	1	8	8	Rang	1	21					
NY127	Ta	30,2	8	24,2	9	21	11	38	2	20	15	8	8	Rang	1	15					
NY128	Cr	33,9	1	29,4	1	14	27	33	10	39	2	8	3	Rang	1	13					
NY129	Ta	32,9	3	27,7	3	17	20	35	6	33	6	8	3	Rang	1	16					
<b>Moyenne</b>																					
<b>Génotypes</b>		24,6	19,0	22	30	20	7														
<b>Témoins table</b>		22,3	16,7	23	28	20	7														
<b>Témoins croustilles</b>		32,1	27,1	16	36	31	7														
<b>Témoins frites</b>		17,6	9,6	18	18	7	4														
<b>Seuil</b>																					
<b>Témoins table</b>																					
<b>Témoins croustilles</b>																					
<b>Témoins frites</b>																					

### Tableau: 18

## **Mi-saison (120 jours) NE-1014 Sommaire de 2005**

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

## Tableau: 19

## **Mi-saison (120 jours) NE-1014 de 2005**

**ESSAI  
RÉGIONAL  
MI-SAISON  
QP**

Tableau: 20

## Essai mi-saison 120 jours- Moyenne de 2003 à 2005 (9 années-stations)

Caractères agronomiques à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et de Sainte-Croix.

Génotypes	Rendement		Calibres						Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire		Noircissement après cuisson		Croustilles	Frites							
		47 à 76 mm			76 à 114 mm			115 mm & +			Apparence		Maturité			Fissures		Diffiformes			Nov.	Mars	Nov.	mars	Nov.	Nov.		
	Marché	Total (T/ha)	Rang 9 a.s.	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	Rang 9 a.s.	(%)	Rang 9 a.s.	(%)	Rang 9 a.s.	(%)	Rang 9 a.s.	(1-9)	Rang 9 a.s.	(1-5)	Rang 9 a.s.	(0-3)	Rang 9 a.s.	(0-3)	Rang 9 a.s.	(1-100)	Rang 3 a.s.	(0-10)	Rang 3 a.s.	(1-100)	Rang 9 a.s.	(1-100)	Rang 9 a.s.	
		9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	9 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	3 a.s.		
Chieftain	Ta	47,6	1	45,3	1	52	5	39	1	0	1	6	1	0	1	1	67	5	72	71	1	0						
Goldrush	Ta	37,3	4	35,0	4	63	1	30	4	0	1	6	1	0	1	1	70	3	80	67	1	0			42	25		
Hilite Russet	Fr	37,2	5	35,0	4	63	1	27	5	0	1	5	3	0	1	1	73	2	77	72	0	0			49	20		
Snowden	Cr	44,0	2	36,1	3	59	3	33	3	0	1	5	3	1	4	1	1	82	1	73	72	4	1					
QP95054.20L	Fr	38,4	3	41,2	2	59	3	34	2	0	1	5	3	1	4	1	1	70	3	75	69	1	1			42	16	
<b>Moyenne</b>																												
Génotypes		40,9	38,5	59	33	0	5		0	1		72		75		70		1		0					44	20		
Témoins table		42,5	40,2	58	35	0	6		0	1		69		76		69		1		0					42	25		
Témoins croustilles		44,0	36,1	59	33	0	5		1	1		82		73		72		4		1								
Témoins frites		37,2	35,0	63	27	0	5		0	1		73		77		72		0		0					49	20		
<b>Seuil</b>																												
Témoins table			38,1				6					62		76		69		1		0								
Témoins croustilles			32,5				5					78																
Témoins frites			33,3				5					66																
																										47	19	

## Tableau: 20

**Essai mi-saison 120 jours- Moyenne de 2003 à 2005 (9 années-stations)**  
**Défauts à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte-Croix et Saint-Hyacinthe**

## Tableau: 20

#### **Essai mi-saison 120 jours - Moyenne de 2003 à 2005 (9 années-stations)**

**Qualité culinaire à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte-Croix et Saint-Hyacinthe**

## Tableau: 21

### **Essai mi-saison 120 jours- Moyenne de 2004 à 2005 (6 années-stations)**

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

Génotypes	Caractéristiques agronomiques et évaluation de la qualité culinaire, fruits dans l'assaisonnement, sans huile et au beurre de canola																		
	Rendement			Calibres			Tubercules				Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles			Frites		
	Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	Rang	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)		Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)		
Marché	5 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	Nov.	Nov.	Nov.	Nov.	Nov.	Nov.		
												Rang	Rang	Rang	Rang	Rang	Rang		
Chieftain	Ta	50,2	1	48,3	1	59	10	30	2	1	3	6	2	0	5	0	2	66	11
Goldrush	Ta	36,4	8	34,3	7	66	7	26	5	1	5	6	5	0	4	1	11	69	9
Hilite Russet	Fr	39,9	5	37,1	6	67	6	20	6	1	4	5	8	0	2	1	10	74	8
Snowden	Cr	47,1	2	42,8	2	63	9	26	4	0	9	5	11	0	5	1	8	79	4
QP95054.20L	Fr	41,6	4	38,8	4	65	8	27	3	1	2	5	9	1	11	1	7	67	10
QP95083.01L	Fr	39,2	6	37,1	5	76	2	12	9	0	6	6	4	0	3	1	3	76	7
QP95103.101J	Fr	45,0	3	41,4	3	49	11	42	1	2	1	5	10	0	9	1	8	78	6
QP96011.05	Fr	34,4	32,4	11	80	1	6	11	0	10	5	7	1	10	1	5	91	1	
QP96017.05L	Fr	37,1	7	33,4	8	74	3	9	10	0	11	6	3	0	1	0	1	81	3
QP96076.11L	Fr	35,5	10	32,8	9	72	4	17	7	0	7	6	1	0	5	1	4	79	5
QP96122.08L	Fr	36,0	9	32,6	10	72	5	16	8	0	8	5	6	0	8	1	6	88	2
<b>Moyenne</b>																			
Génotypes		40,2	37,4	67	21	1	6		0	1		77				44	31	58	30
Témoins table		43,3	41,3	63	28	1	6		0	1		67					42	31	
Témoins croustilles		47,1	42,8	63	26	0	5		0	1		79				52	51		
Témoins frites		39,9	37,1	67	20	1	5		0	1		74					56	26	
<b>Seuil</b>																			
Témoins table			39,3				6					61							
Témoins croustilles			38,5				5					75							
Témoins frites			35,2				5					67						53	24

Tableau: 21

**Essai mi-saison 120 jours - Moyenne de 2004 à 2005 (6 années-stations)**  
**Défauts à la station de Deschambault, Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno et de Sainte-Croix.**

<b>Génotypes</b>	Marché	<b>Défauts internes</b>				<b>Défauts externes</b>		
		Coeur creux (0-100)	Coeur brun (0-100)	Anneau vasc. (0-100)	Autres (0-100)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Remarques
		6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.	6 a.s.			
Chieftain	Ta	1%	2%	0%	2%	0	0	
Goldrush	Ta	8%	0%	1%	1%	0	1	
Hilite Russet	Fr	11%	2%	0%	0%	0	1	
Snowden	Cr	4%	1%	0%	0%	0	1	
QP95054.20L	Fr	5%	1%	1%	0%	1	1	
QP95083.01L	Fr	0%	1%	0%	0%	0	1	
QP95103.101J	Fr	14%	0%	0%	0%	0	1	
QP96011.05	Fr	0%	1%	0%	1%	1	1	
QP96017.05L	Fr	0%	0%	0%	2%	0	0	
QP96076.11L	Fr	9%	2%	0%	4%	0	1	
QP96122.08L	Fr	5%	0%	0%	0%	0	1	
<b>Moyenne</b>								
<b>Génotypes</b>		5%	1%	0%	1%	0	1	
<b>Témoins table</b>		4%	1%	0%	2%	0	1	
<b>Témoins croustilles</b>		4%	1%	0%	0%	0	1	
<b>Témoins frites</b>		11%	2%	0%	0%	0	1	
<b>Seuil</b>								
<b>Témoins table</b>								
<b>Témoins croustilles</b>								
<b>Témoins frites</b>								

Tableau: 22

**Essai mi-saison 120 jours- Sommaire de 2005 (3 années-stations)**  
**Caractères agronomiques à la station de Pointe-aux-Outardes, Saint-Bruno, Sainte-Croix**

<b>Génotypes</b>	<b>Rendement</b>				<b>Calibres</b>						<b>Tubercules</b>						<b>Densité relative</b>	<b>Qualité culinaire</b>	<b>Noircissement après cuisson</b>	<b>Croustilles</b>	<b>Frites</b>	
	<b>Marché</b>	Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	Rang	Calibres			Tubercules			Densité relative			Qualité culinaire								
		2 a.s.	3 a.s.	3 a.s.	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)	Rang	Nov. (1-100)	Rang	Nov. (0-10)	Rang	Nov. (1-100)	Rang	Nov. (1-100)	Rang		
Andover	Cr	31,8	22	32,4	22	77	6	16	18	0	1	6	12	0	15	0	5	82	14	70	2	
Chieftain	Ta	41,3	3	46,1	1	64	22	29	5	0	1	7	1	0	12	0	1	76	23			
Goldrush	Ta	31,6	23	32,4	23	70	16	25	9	0	1	6	11	0	8	1	23	75	24		43 13	
Hilite Russet	Fr	33,2	20	35,3	17	74	10	17	17	0	1	6	15	0	1	1	19	84	7		63 8	
Shepody	Fr	38,4	6	38,5	8	74	9	20	15	0	1	7	3	0	10	1	23	82	13		67 5	
Snowden	Cr	37,7	12	38,6	7	71	13	25	8	0	1	6	22	0	1	1	10	87	4	74	1	
QP95011.26F2	Cr	34,4	18	33,0	20	69	19	27	6	0	1	6	21	1	17	0	5	82	12	66	3	
QP95021.51F2	Cr	29,9	24	29,6	25	85	3	5	25	0	1	6	8	1	21	1	10	89	3	61	5	
QP95044.35F2L	Fr	38,1	9	37,6	12	77	7	18	16	0	1	6	7	0	1	0	3	80	18		56 11	
QP95052.33F2L	Fr	38,3	7	36,4	14	86	2	5	24	0	1	6	19	0	11	0	5	79	20		64 7	
QP95054.07F2R	Cr	34,9	16	39,7	6	68	20	29	4	0	1	6	20	1	25	1	10	83	9	57	6	
QP95054.20L	Fr	40,2	4	38,5	9	71	12	24	13	0	1	6	14	1	23	0	3	74	25		46 12	
QP95056.48F2	Ta	38,0	10	43,3	2	70	15	25	11	0	1	6	9	0	8	0	5	81	15			
QP95074.64F2L	Fr	42,4	1	42,1	4	56	23	40	2	0	1	6	24	1	19	1	10	80	19		61 10	
QP95076.12F2L	Fr	38,2	8	38,2	11	69	17	24	12	0	1	7	5	0	1	0	1	83	11		66 6	
QP95083.01L	Fr	38,0	11	38,4	10	76	8	15	20	0	1	7	4	0	6	0	5	83	10		74 1	
QP95103.101J	Ta	36,0	14	35,6	16	50	25	44	1	0	1	6	23	0	12	1	23	84	8			
QP96011.05	Ta	27,7	25	32,8	21	87	1	5	23	0	1	6	18	1	20	1	10	95	2			
QP96017.05L	Fr	41,3	2	36,4	15	67	21	13	22	0	1	6	16	0	1	1	10	87	5		70 3	
QP96076.11L	Fr	34,6	17	33,8	19	77	5	15	19	0	1	7	2	0	14	1	10	86	6		68 4	
QP96122.08L	Fr	36,0	13	35,0	18	79	4	14	21	0	1	6	17	0	7	1	10	96	1		73 2	
QP97007.05	Ta	33,4	19	29,7	24	55	24	33	3	0	1	5	25	1	24	1	22	81	16			
QP97046.03	Ta	38,8	5	40,2	5	73	11	20	14	0	1	6	6	1	22	1	19	80	17			
QP97058.01L	Fr	35,4	15	42,2	3	69	18	25	7	0	1	6	13	1	16	1	19	77	22			
QP97066.12	Cr	32,9	21	37,6	13	70	14	25	10	0	1	6	10	1	17	1	10	77	21	62	4	
<b>Moyenne</b>																						
<b>Génotypes</b>		36,1	36,9			71	22	0		6			0	0		83				65	62	
<b>Témoins table</b>		36,4	39,3			67	27	0		7			0	1		76				43		
<b>Témoins croustilles</b>		34,7	35,5			74	21	0		6			0	0		84				72		
<b>Témoins frites</b>		35,8	36,9			74	18	0		6			0	1		83				65		
<b>Seuil</b>																						
<b>Témoins table</b>			39,3							6					61							
<b>Témoins croustilles</b>			38,5							5					75				72			
<b>Témoins frites</b>			35,2							5					67				62			

## Tableau: 22

Essai mi-saison 120 jours- Sommaire de 2005 (3 années-stations)

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

Tableau: 23

**Mi-saison (120 jours) - Moyenne de 2005**  
**Caractères agronomiques à la station de Saint-Bruno**

<b>Génotypes</b>	<b>Rendement</b>		<b>Calibres</b>			<b>Tubercules</b>				<b>Densité relative</b>	<b>Qualité culinaire</b>	<b>Noircissement après cuisson</b>	<b>Croustilles</b>	<b>Frites</b>				
	<b>Marché</b>	Total	Vendable (47 mm & +)	47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Maturité	Fissures									
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang	(1-100)	Rang			
	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	Nov.	Nov.			
Andover	Cr	41,5	17	81	16	19	9	0	1	6	20	0	16	0	1	84	5	
Chieftain	Ta	64,8	1	56	22	44	3	0	1	8	1	0	1	0	1	72	19	
Goldrush	Ta	37,5	23	84	12	16	13	0	1	7	15	0	1	1	21	70	23	
Hilite Russet	Fr	43,3	15	89	9	11	16	0	1	7	12	0	1	0	12	74	16	
Shepody	Fr	46,3	11	88	11	12	14	0	1	7	6	0	11	1	21	78	13	
Snowden	Cr	46,8	10	75	20	25	5	0	1	5	24	0	1	0	12	81	8	
QP95011.26F2	Cr	35,8	24	80	17	20	8	0	1	7	6	0	18	0	1	75	14	
QP95021.51F2	Cr	38,1	20	100	1	0	23	0	1	8	1	1	24	0	1	89	3	
QP95044.35F2L	Fr	43,6	14	93	8	7	17	0	1	7	6	0	1	0	12	68	24	
QP95052.33F2L	Fr	41,4	18	99	4	1	21	0	1	7	6	0	15	0	1	79	10	
QP95054.07F2R	Cr	52,2	4	80	18	20	7	0	1	6	23	0	21	1	21	82	6	
QP95054.20L	Fr	45,0	13	96	7	4	18	0	1	7	6	1	22	0	12	73	17	
QP95056.48F2	Ta	58,8	3	77	19	23	6	0	1	7	6	0	1	0	1	82	7	
QP95074.64F2L	Fr	48,6	8	46	23	54	2	0	1	7	15	0	20	0	1	75	15	
QP95076.12F2L	Fr	45,9	12	57	21	43	4	0	1	7	12	0	1	0	1	72	19	
QP95083.01L	Fr	46,9	9	97	6	3	19	0	1	8	3	0	13	0	1	79	11	
QP95103.101J	Ta	41,1	19	42	24	58	1	0	1	6	20	0	1	1	21	72	21	
QP96011.05	Ta	48,9	7	100	1	0	23	0	1	6	20	1	23	0	12	97	1	
QP96017.05L	Fr	42,8	16	98	5	2	20	0	1	7	15	0	1	0	1	91	2	
QP96076.11L	Fr	37,7	22	88	10	12	14	0	1	8	3	0	11	0	12	81	9	
QP96122.08L	Fr	37,8	21	99	3	1	22	0	1	8	3	0	14	0	12	88	4	
QP97046.03	Ta	51,5	5	82	14	18	11	0	1	7	12	0	17	0	12	78	12	
QP97058.01L	Ta	63,5	2	81	15	19	10	0	1	7	15	0	1	0	12	71	22	
QP97066.12	Fr	49,8	6	83	13	17	12	0	1	7	15	0	18	0	1	72	18	
<b>Moyenne</b>																		
<b>Génotypes</b>		46,2		82		18		0		7		0		0		78		
<b>Témoins table</b>		51,2		70		30		0		7		0		0		71		
<b>Témoins croustilles</b>		44,2		78		22		0		6		0		0		83		
<b>Témoins frites</b>		44,8		89		11		0		7		0		1		76		
<b>Seuil</b>																		
<b>Témoins table</b>		48,6								7						64		
<b>Témoins croustilles</b>		39,7								5						78		
<b>Témoins frites</b>		42,5								6						68		
<b>C.V.</b>		11%		9%		39%				9%		183%		173%		4%		
<b>C.D.</b>		84%		89%		89%				66%		66%		38%		91%		
<b>ppds (5%)</b>		7%		9%		10%				1%		0%		6%		4%		
<b>F(génotypes)</b>		1%		0%		1%				0%		1%		0%		5%		



Tableau: 24

## Essai mi-saison de 2005

Caractères agronomiques à la station de Sainte-Croix

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules				Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites	
	Marché	Total (T/ha)	Vendable (47 mm & +) (T/ha)	Rang	Calibres			Tubercules			Nov. (1-100)	Nov. (1-100)	Nov. (0-10)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)	Nov. (1-100)		
		1 a.s.	1 a.s.	1 a.s.	47 à 76 mm (%)	76 à 114 mm (%)	115 mm & + (%)	Apparence (1-9)	Maturité (1-5)	Fissures (0-3)	Diformes (0-3)							
Andover	Cr	38,2	16	32,8	21	84	1	2	25	0	1	7	6	83	13		70	2
Chieftain	Ta	44,3	7	38,5	11	72	8	14	19	0	1	7	5	82	15			
Goldrush	Ta	31,7	24	32,0	22	55	21	43	1	0	1	8	4	78	20			
Hilite Russet	Fr	32,5	22	31,9	23	61	17	33	8	0	1	7	12	100	1		71	6
Shepody	Fr	41,7	12	37,8	12	70	9	21	16	0	1	8	2	82	15		76	4
Snowden	Cr	46,7	5	44,8	3	61	18	36	6	0	1	7	11	91	3		74	1
QP95011.26F2	Cr	39,8	14	35,7	16	80	2	10	24	0	1	4	24	89	4		66	3
QP95021.51F2	Cr	31,8	23	26,9	24	73	6	11	23	0	1	6	17	78	20		61	5
QP95044.35F2L	Fr	41,5	13	39,1	9	66	13	28	13	0	1	7	8	83	13		65	8
QP95052.33F2L	Fr	42,3	11	37,3	14	75	5	13	21	0	1	6	20	85	7		70	7
QP95054.07F2R	Cr	39,1	15	37,3	13	67	11	30	10	0	1	6	19	84	12		57	6
QP95054.20L	Fr	47,3	4	42,1	5	56	20	33	9	0	1	6	18				49	12
QP95056.48F2	Ta	45,2	6	42,3	4	69	10	23	15	0	1	6	15	80	19			
QP95074.64F2L	Fr	53,5	1	49,5	1	60	19	34	7	0	1	4	25	85	7		65	8
QP95076.12F2L	Fr	44,3	9	41,3	6	73	7	21	17	0	1	8	3	93	2		61	11
QP95083.01L	Fr	49,8	3	46,5	2	54	22	41	3	0	1	7	9	87	5		77	2
QP95103.101J	Ta	36,0	20	33,3	19	62	16	30	11	0	1	6	22	87	5			
QP96011.05	Ta	28,8	25	25,9	25	76	4	13	22	0	1	6	16	85	7			
QP96017.05L	Fr	52,0	2	41,2	7	42	25	37	5	0	1	7	14	85	7		75	5
QP96076.11L	Fr	38,2	17	33,9	17	76	3	14	20	0	1	8	1	85	7		77	2
QP96122.08L	Fr	37,7	18	35,9	15	66	14	29	12	0	1	6	21				80	1
QP97007.05	Ta	36,7	19	33,2	20	50	24	40	4	0	1	5	23					
QP97046.03	Ta	44,3	8	38,9	10	67	12	21	18	0	1	7	13	82	15			
QP97058.01L	Fr	43,5	10	40,4	8	65	15	27	14	0	1	7	7				64	10
QP97066.12	Cr	33,8	21	33,3	18	54	23	42	2	0	1	7	9	82	15		62	4
<b>Moyenne</b>																		
Génotypes		40,8	37,3		65	26	0		6					85			65	69
Témoins table		38,0	35,2		64	28	0		7					80				
Témoins croustilles		42,4	38,8		72	19	0		7					87			72	
Témoins frites		37,1	34,9		66	27	0		7					91			74	
<b>Seuil</b>																		
Témoins table			33,5						7					72				
Témoins croustilles			34,9						6					83			72	
Témoins frites			33,1						7					82			70	
C.V.		12%	18%		20%	60%			18%					12%				
C.D.		79%	66%		67%	66%			66%					84%				
ppds (5%)		7%	10%		19%	23%			2%					2%				
F(génotypes)		4%	2%		3%	2%			2%					0%				



Tableau: 25

## Essai mi-saison de 2005

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

Génotypes	Rendement				Calibres				Tubercules						Densité relative	Qualité culinaire	Noircissement après cuisson	Croustilles	Frites			
	Marché	Total	Vendable (47 mm & +)		47 à 76 mm	76 à 114 mm	115 mm & +	Apparence	Maturité	Fissures	Diformes		Nov.		Nov.		Nov.		Nov.			
		(T/ha)	Rang	(T/ha)	Rang	(%)	Rang	(%)	Rang	(1-9)	Rang	(1-5)	Rang	(0-3)	Rang	(0-3)	Rang	(1-100)	Rang			
	1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.		1 a.s.			
Andover	Cr	25,4	25	23,0	23	66	14	26	11	0	1	5	9	1	12	1	6	78	21			
Chieftain	Ta	38,2	1	35,1	1	63	16	29	7	0	1	5	6	1	12	0	1	76	23	50	3	
Goldrush	Ta	31,4	12	27,7	15	71	9	17	15	0	1	5	24	0	8	1	16	78	20		43 13	
Hilite Russet	Fr	34,0	7	30,6	5	70	11	7	20	0	1	5	25	0	1	1	16	80	17		54 10	
Shepody	Fr	35,1	3	31,5	3	63	17	27	9	0	1	5	23	0	8	1	16	86	8		58 8	
Snowden	Cr	28,7	20	24,3	20	76	6	15	17	0	1	5	12	0	1	1	6	89	6	52	1	
QP95011.26F2	Cr	29,0	19	27,5	16	45	24	50	1	0	1	6	2	1	16	1	6	82	14		40 4	
QP95021.51F2	Cr	28,1	21	23,7	22	80	3	4	21	0	1	5	10	1	16	1	16	100	3	52	2	
QP95044.35F2L	Fr	34,8	4	30,2	8	71	10	19	14	0	1	5	16	0	1	0	1	88	7		46 11	
QP95052.33F2L	Fr	34,3	6	30,5	6	83	2	2	23	0	1	5	17	0	8	1	6	73	25		58 7	
QP95054.07F2R	Cr	30,8	16	29,5	11	57	23	38	3	0	1	6	5	2	25	0	1	84	10		33 6	
QP95054.20L	Fr	33,0	9	28,3	13	60	21	34	4	0	1	5	11	2	23	0	1	75	24		43 12	
QP95056.48F2	Ta	30,8	15	28,9	12	64	15	28	8	0	1	5	6	0	8	1	6	82	15			
QP95074.64F2L	Fr	31,4	13	28,1	14	61	18	32	5	0	1	6	1	1	21	1	16	78	19		57 9	
QP95076.12F2L	Fr	32,2	10	27,3	17	78	4	8	19	0	1	5	12	0	1	0	1	83	13		71 1	
QP95083.01L	Fr	26,3	24	21,9	25	76	5	0	25	0	1	5	22	0	1	1	6	83	12		70 2	
QP95103.101J	Ta	36,0	2	32,6	2	44	25	45	2	0	1	5	20	1	12	1	16	92	4			
QP96011.05	Ta	26,6	23	23,7	21	85	1	4	22	0	1	6	4	1	16	1	6	104	2			
QP96017.05L	Fr	30,7	17	25,2	19	60	22	2	24	0	1	5	17	0	1	1	16	85	9		65 3	
QP96076.11L	Fr	31,1	14	29,8	9	67	13	21	13	0	1	5	12	1	12	1	6	92	5		58 6	
QP96122.08L	Fr	34,3	5	31,3	4	73	8	12	18	0	1	5	20	0	1	1	6	104	1		65 3	
QP97007.05	Ta	30,0	18	26,2	18	61	20	26	10	0	1	5	12	1	21	1	6	81	16			
QP97046.03	Ta	33,3	8	30,3	7	70	12	22	12	0	1	6	3	2	24	1	16	79	18			
QP97058.01L	Fr	27,4	22	22,7	24	61	19	31	6	0	1	5	17	1	16	1	16	84	11		60 5	
QP97066.12	Cr	31,9	11	29,5	10	74	7	16	16	0	1	5	8	1	16	1	16	78	22	40	5	
<b>Moyenne</b>																						
Génotypes		31,4	28,0		67	21	0		5			1		1		84				44	57	
Témoins table		34,8	31,4		67	23	0		5			1		1		77				43		
Témoins croustilles		27,0	23,6		71	20	0		5			0		1		84				51		
Témoins frites		34,5	31,1		67	17	0		5			0		1		83				56		
<b>Seuil</b>																						
Témoins table			29,8						5						69							
Témoins croustilles			21,3						5						80				48			
Témoins frites			29,5						4						74					53		
C.V.		13%	15%		14%	47%			9%			63%		60%		3%						
C.D.		66%	68%		75%	76%			65%			77%		36%		96%						
ppds (%)		6%	6%		13%	13%			6%			6%		6%		4%						
F(génotypes)		1%	1%		5%	2%			6%			4%		2%		10%						

## Tableau: 25

## **Essai mi-saison de 2005**

### **Défauts internes à la station de Poinre-aux-Outardes**

# RÉACTIONS AUX MALADIES

Tableau 26 : Réaction des hybrides QP à la gale commune et à la rhizoctonie de 2000 à 2005

Hybrides	Rhizoctonie / infection *						Gale commune					
	2005	2004	2003	2002	2001	2000	2005	2004	2003	2002	2001	2000
QP91089.14F2TL	3	2	3	3	3		MR	S	S	TS	MR	
QP92109.02	2						TS					
QP95054.20L	2						TS					
QP95098.06	2						TS					
QP95083.01L	2						TS					
QP95103.101J	2						S					
QP95046.15J	1	3	3				S	S	S			
QP95052.19D	1	3	3				S	MR	S			
QP96011.05	3						S					
QP95054.20L	3	3	3				S	TS	TS			
QP96017.05L	1						S					
QP96076.11L	2						S					
QP96122.08L	3						S					
QP96139.01	2						MR					
ANDOVER	2	3	3				MR	S	S			
CHIEFTAIN	1	3	3	3			TS	S	S	TS		
ENVOL	3	3	3	3			S	MR	S	S		
ERAMOSA	1	3	3	3			S	S	S			
GOLDRUSH	3	3	3				MR	MR	MR			
HILITE RUSSET	1	3	3				MR	S	MR			
SHEPODY							MR					
SNOWDEN		3	3	3			MR	MR	MR	S		
TÉMOINS												
ATLANTIC							MR					
GREEN MOUNTAIN	3	3	3	3	3	3	TS	TS	TS	TS	TS	S
HINDENBURG							R	R	R	R	R	R
IRISH COBBLER	1	3	3	3	3							
KESWICK	3	3	3		3	3						
NISKA		3	2					S	TS			
NORLAND Dark Red		3	3	3	3			S	TS	MR	MR	MR
SUPERIOR	3	3	3	3			MR	MR	R	MR	R	MR

\*Infection et non la présence de sclérotés

Cote 1 : Résistant

Cote 2 : Moyennement résistant

Cote 3 : Sensible

R = Résistant

MR = Moyennement résistant

S = Sensible

TS = Très sensible