



Réseau d'essais des
cultivars & porte-greffes
de pommiers

RÉSULTATS 2020



LES PRODUCTEURS DE
POMMES DU QUÉBEC



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

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec  
 



Réseau d'essais des
cultivars & porte-greffes
de pommiers

RÉSULTATS 2020

PRÉPARÉ PAR

*Serge Mantha, M. Sc., agronome,
Monique Audette, agronome et
Vicky Fillion, M. Sc., agronome*

*Avec la collaboration de Marie-Pierre Lamy, M. Sc., agronome,
Laurence Tétreault Garneau, Marc-André Chaurette, agronomes
et*

Véronique Decelles, technologiste agricole

Pour information et commentaires :

Centre de référence en agriculture
et agroalimentaire du Québec (CRAAQ)
Édifice Delta 1
2875, boulevard Laurier, 9^e étage
Québec (Québec) G1V 2M2
Téléphone : 418 523-5411
Télécopieur : 418 644-5944
Courriel : client@craaq.qc.ca
www.craaq.qc.ca

© Centre de référence en agriculture
et agroalimentaire du Québec, 2021

Projet MDPOM024

LES TEXTES CONTENUS DANS CE DOCUMENT ONT ÉTÉ REPRODUITS TELS QUE SOUMIS PAR LES RESPONSABLES.



Ce document a été imprimé sur du papier contenant 100 %
de fibres recyclées postconsommation, certifié Éco-Logo
et Procédé sans chlore et fabriqué à partir d'énergie biogaz.

RECUPOM

(Réseau d'essais des cultivars et porte-greffes de pommiers)

Liste des membres des comités

Comité de gestion :

François Blouin, Les Producteurs de pommes du Québec
Karine Bergeron, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Laurence Tétreault Garneau, Dura-Club
Jennifer Gagné, Les Producteurs de pommes du Québec
Monique Audette, consultante en pomiculture
Serge Mantha, coordonnateur technique
Vincent Giasson, A. Lassonde inc.

Comité technique :

Émile Robert, Les Producteurs de cidre du Québec
Evelyne Barriault, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
François Blouin, Les Producteurs de pommes du Québec
Karine Bergeron, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Laurence Tétreault Garneau, Dura-Club
Marc-André Chaurette, Club Agro-Pomme
Marie-Pierre Lamy, Centre de recherches en horticulture de l'Université Laval
Jennifer Gagné, Les Producteurs de pommes du Québec
Monique Audette, consultante en pomiculture
Nicholas Lauzon, La Pomme de Demain
Serge Mantha, coordonnateur technique
Véronique Decelles, Dura-Club
Vicky Filion, Club des producteurs Sud-Ouest

TABLE DES MATIÈRES

Page 1 :	Introduction
Pages 4-5 :	Résumé des observations en 2020 du niveau 1
Pages 8-23 :	Description des cultivars et porte-greffes du niveau 1
Pages 26-27 :	Définitions des critères observés pour le niveau 1
Pages 28-31 :	Essai de porte-greffes 2014-2021 dans le niveau 1
Pages 32-37 :	Essai de porte-greffes 2020-2027 dans le niveau 1
Pages 38-39 :	Essai de cultivars à croquer 2014-2020 dans le niveau 1
Pages 40-41 :	Essai de cultivars à croquer 2015-2021 dans le niveau 1
Pages 42-44 :	Essai de cultivars à croquer 2017-2023 dans le niveau 1
Pages 45-46 :	Essai de cultivars à croquer 2018-2024 dans le niveau 1
Pages 47-48 :	Essai de cultivars à croquer 2019-2025 dans le niveau 1
Pages 49-50 :	Essai de cultivars à croquer 2020-2026 dans le niveau 1
Pages 51-73 :	Fiches des cultivars à croquer à l'essai dans le niveau 1
Pages 74-78 :	Essai de variétés à cidre 2015-2021 dans le niveau 1
Pages 79-83 :	Essai de variétés à cidre 2016-2022 dans le niveau 1
Pages 84-86 :	Essai de variétés à cidre 2017-2023 dans le niveau 1
Pages 87-88 :	Essai de variétés à cidre 2018-2024 dans le niveau 1
Pages 89-90 :	Essai de variétés à cidre 2020-2027 dans le niveau 1
Pages 91-124 :	Fiches des variétés à cidre à l'essai dans le niveau 1
Pages 126-130 :	Description des cultivars et porte-greffes du niveau 2
Pages 132-139 :	Résumé des observations en 2020 du niveau 2
Pages 142-143 :	Définitions des critères observés pour le niveau 2

<i>Page 144 :</i>	<i>Niveau 2, Havelock : plantation 2019</i>
<i>Page 145 :</i>	<i>Niveau 2, Saint-Bruno : plantation 2019</i>
<i>Page 146 :</i>	<i>Niveau 2, Saint-Famille : plantation 2019</i>
<i>Page 147 :</i>	<i>Niveau 2, Saint-Jean-Baptiste : plantation 2019</i>
<i>Page 148 :</i>	<i>Niveau 2, Saint-Joseph : plantation 2019</i>
<i>Pages 150-152 :</i>	<i>Résultats des analyses sur les cultivars réalisées par A. Lassonde</i>
<i>Annexe :</i>	<i>Les partenaires et commanditaires du RECUPOM en 2020</i>

INTRODUCTION

Le Réseau d'essais des cultivars et porte-greffes de pommiers (RECUPOM) a vu le jour en 1995. Ce réseau est le fruit d'un partenariat entre plusieurs intervenants impliqués en pomiculture provenant, entre autres, des Producteurs de pommes du Québec, des Producteurs de cidre du Québec, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, de l'Université Laval, de l'Université McGill et des clubs de services-conseils.

Le principal objectif du réseau d'essais est de vérifier l'adaptation à notre climat de nouveaux cultivars et porte-greffes de pommiers réputés prometteurs localement où à l'étranger. Pour ce faire, un site d'introduction appelé le niveau 1 a été mis en place à la station de recherches de Frelighsburg. Son rôle est d'introduire les cultivars et porte-greffes les plus prometteurs et d'en faire une première évaluation. Au terme de celle-ci, les meilleurs sujets sont ensuite transférés dans un deuxième niveau d'évaluation composé de cinq parcelles qui sont situées dans des vergers commerciaux. Au terme de cette évaluation, les cultivars et porte-greffes les plus performants seront ensuite recommandés soit sur une base provinciale ou régionale.

Ce rapport contient les résultats partiels obtenus des parcelles de cultivars, sélections et porte-greffes plantées de 2014 à 2020 dans le site d'introduction. Ce rapport contient également les résultats partiels des parcelles de cultivars et porte-greffes plantées en 2019 dans les vergers commerciaux. Les résultats partiels présentés dans ce rapport doivent être interprétés comme tels.

Le **RECUPOM** est également en ligne sur Internet. Vous pouvez consulter sur son site les rapports annuels ainsi que des comptes rendus sur ses différents projets et activités.

Venez nous visiter à l'adresse suivante : [RECUPOM](#)
ou <https://www.agrireseau.net/reseaupommier> (Arbres fruitiers) et recherchez « RECUPOM ».

Une base de données sur tous les résultats du RECUPOM est maintenant en ligne sur le site des Producteurs de pommes du Québec.

Venez la consulter à l'adresse suivante : [Base de données RECUPOM](#)
ou en tapant l'adresse <https://tinyurl.com/RECUPOM> dans la barre d'adresse de votre navigateur.

RÉSUMÉ DES OBSERVATIONS EN 2020

DU NIVEAU 1

Bilan de saison 2020

Essais en cours et plantation

Un rapport annuel sera publié en février 2021 pour détailler les résultats des évaluations des cultivars de pommes à croquer, de pommes à cidre et de porte-greffes. Les informations devraient aussi être incluses dans la base de données Recupom.

Cette année, une nouvelle plantation a été établie au site de Frelighsburg. Celle-ci comprend 14 nouvelles variétés à cidre, 5 variétés à croquer et 33 porte-greffes (nains et semi-nains).

Le tableau illustre tous les essais en cours au niveau 1 :

Essais totaux en cours au site de Frelighsburg		
	Nombre à l'étude	Période
Essais de cultivars à croquer	35 cultivars	2014-2026
Essais de cultivars à cidre	66 cultivars	2015-2026
Essais de porte-greffes	33 porte-greffes	2014-2027

Stades phénologiques pour McIntosh et conditions météorologiques pour la saison 2020 (données Agrométéo) :

Débourrement	1 ^{er} mai
Floraison	26 mai
Calice	29 mai
Nouaison	5 juin

Le printemps a été froid et prolongé, limitant l'activité des insectes en début de saison. Le débourrement des pommiers a été retardé jusqu'au début mai. Par contre, la chaleur est arrivée rapidement durant la floraison, accélérant celle-ci. Le restant de la saison a été chaud et sec en général, avec quelques épisodes de pluie et d'orages. L'irrigation des pommiers a été faite plus régulièrement cette année, mais des travaux sur le système d'irrigation sont encore nécessaires cet automne afin d'en améliorer l'efficacité.

Entretien et qualité des arbres en verger

Comme les dernières années, le dépistage de la parcelle a été effectué de façon hebdomadaire par le club-conseil Dura-Club. Les traitements phytosanitaires ont été faits de façon assidue par un pomiculteur de la région. L'application des traitements insecticides a débuté au stade du débourrement avec l'huile supérieure, puis sur les différents ravageurs ciblés durant la saison tels que le charançon de la prune, le carpocapse de la pomme, les tétranyques. Un dernier traitement insecticide a également été appliqué contre la mouche de la pomme à la mi-août.

Des traitements fongiques ont aussi été appliqués contre les infections de tavelure primaire et pour contrôler le blanc. La lutte aux mauvaises herbes a été améliorée par rapport à l'an passé, avec trois applications d'herbicides en saison.

Qualité des fruits

La qualité des fruits était bonne en général. Pour les pommes à cidre, le taux de sucre était élevé et la maturité a été atteinte pour tous les sujets, donc une très bonne année. Pour les pommes à croquer, le calibre était généralement très bon, malgré un éclaircissage tardif, et la coloration était belle.

Projets connexes

Le projet « Évaluation du potentiel cidricole de nouvelles variétés de pommiers à cidre dans les conditions pédoclimatiques du Québec » présenté dans le cadre du Programme Innov'Action Agroalimentaire du Partenariat Canadien pour l'Agriculture a été accepté. Ce projet de recherche, en cofinancement avec l'industrie, s'échelonne du mois d'avril 2020 au mois de janvier 2023. Il est dirigé par Dre. Caroline Provost du Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel.

L'objectif principal est de déterminer le potentiel de transformation en boisson alcoolique de nouvelles variétés de pommes à cidre. Les objectifs spécifiques sont : 1) caractériser les paramètres agronomiques de nouvelles variétés de pommes à cidre au Québec; 2) établir des caractéristiques chimiques des fruits dans l'optique d'une production de cidre; 3) déterminer le potentiel de ces variétés pour la fabrication de cidre.

Les pommes à cidre issues des essais 2015, 2016, 2018 seront utilisées pour ce projet.

Conférence

Le NC-140 a tenu une rencontre virtuelle les 4 et 5 novembre. Le RECUPOM y a été représenté par Vicky et Laurence, mais ne pourra pas devenir membre du comité. Nous pourrions par contre nous proposer comme volontaire pour des essais futurs. Ils anticipent toutefois des problématiques pour le Canada suite aux contraintes d'envoi du matériel (douanes et réglementations). Présentement, il y a plusieurs des essais en cours sur des porte-greffes de pêche, poire, cerise sucrée et cerise sure et pomme.

Spécifiquement pour la pomme, les essais mentionnés sur les porte-greffes (situés à différents sites aux États-Unis et quelques-uns au Canada) sont :

- Essai 2019 des porte-greffes M9.T337, M.26, IFO/ NZ #1, #2, #5, G.41, G.11, G.214, G.4814, G.935, B. 10, G.969 greffés avec Gala Buckeye.
- Essai 2015 des porte-greffes, sous régie biologique pour les pommes à cidre, G.11, G.16, G.41, G.202, G.214, G.222, G.890, G.935, G.969, M.9 greffés avec Modi.
- Essai 2014 des porte-greffes V.5, G.30, V.7, V.6, V.1, G.214, G.935, EMLA.26, G.41, G.969, G.11, B.10, G.202, M9.T337 greffés avec Honeycrisp.

Un essai à venir pour la pomme, chapeauté par Gregory Peck à Cornell, serait sur des porte-greffes de pommier à cidre (G.214, G.969, G.5257, G.11, G.41, G.202, CG.6006, G.210, G.890).

Monique Audette, agronome, consultante en pomiculture
Vicky Filion, agronome., M.Sc. conseillère en pomiculture
Avec la collaboration de Laurence Tétréault Garneau, agr.

13 novembre 2020

***DESCRIPTION DES CULTIVARS ET
PORTE-GREFFES DU NIVEAU 1***

RECUPOM, Niveau 1**Liste des introductions des essais de cultivars à croquer***Porte-greffe: M9 Cépiland*

Cultivar	Début d'évaluation	Fin d'évaluation
Zari	2014	2020
Zonga	2014	2020
Kizuri	2014	2020
Asfari	2014	2020
8SC 05 74	2014	2020
8S 48 57	2014	2020
8C 27 144	2014	2020
McIntosh Summerland	2014	2020
SPA 1080	2015	2021
VK 71	2015	2021
SPA 875	2017	2023
SPA 1089	2017	2023
SPA 1079	2017	2023
SPA 1062	2017	2023
SPA 365	2017	2023
SPA 404	2017	2023
Smitten	2017	2023
Belle d'Août	2018	2024
Evangeline	2018	2024
McIntosh Summerland	2018	2024
Orléans 2	2018	2024
Orléans	2018	2024
Orléans 9	2018	2024
Ruby Mac	2018	2024
SPA 1075	2019	2025
SPA 1090	2019	2025
Blondee	2019	2025
Rising Sun Fuji	2019	2025
Q21	2019	2025
Q2-70	2019	2025
McIntosh Summerland	2019	2025
SPA 1072	2020	2026
SPA 1091	2020	2026
MN55	2020	2026
MN2033 (G11)	2020	2026
McIntosh Summerland	2020	2026

RECUPOM, Niveau 1**Liste des introductions des essais de cultivars à cidre***Porte-greffe: M9 Cépiland*

Cultivar	Début d'évaluation	Fin d'évaluation
Bramley Seedling	2015	2021
Brown Snout	2015	2021
Bulmer's Norman	2015	2021
Burgundy	2015	2021
Chisel Jersey	2015	2021
Cortland Royal Court	2015	2021
Dabinette	2015	2021
Esopus Spitzenberg	2015	2021
Frequin Rouge	2015	2021
Kingston Black	2015	2021
Maréchal 1	2015	2021
McIntosh Summerland	2015	2021
Michelin	2015	2021
Porter's Perfection	2015	2021
Roxbury Russet	2015	2021
Tremblett's Bitter	2015	2021
Winesap	2015	2021
Yarlington Mill	2015	2021
Banane Amère	2016	2022
Bilodeau	2016	2022
Cortland Royal Court	2016	2022
Diva	2016	2022
Douce de Charlevoix	2016	2022
Golden Russet	2016	2022
Harrison	2016	2022
Kermerrien	2016	2022
Maréchal 2	2016	2022
McIntosh Summerland	2016	2022
Muscadet de Dieppe	2016	2022
Reinette Russet	2016	2022
Mikki Life	2017	2023
Sweet Coppin	2017	2023
Stoke Red	2017	2023
Cortland	2017	2023

RECUPOM, Niveau 1**Liste des introductions des essais de cultivars à cidre***Porte-greffe: M9 Cépiland*

Orléans 23	2018	2024
Cortland Royal Court M9	2018	2024
Omerta	2018	2024
X3426	2018	2024
Binet rouge	2018	2024
Cidor	2018	2024
Coat Jersey	2018	2024
Douce Coût Lignée	2018	2024
Eastman Sweet	2018	2024
Maillard	2018	2024
Mettais	2018	2024
Noël des champs	2018	2024
Reine des Pommes	2018	2024
Somerset Red Streak	2018	2024
Stokes's Red	2018	2024
Wickson	2018	2024
Cortland Royal Court B9	2018	2024
Major	2018	2024

Porte-greffe: B9

Bernard	2020	2026
Bottinger Weinapfel	2020	2026
Brown Stout	2020	2026
Calville blanc	2020	2026
Cap of Liberty	2020	2026
Domaine	2020	2026
Improved Dove	2020	2026
Médaille d'or	2020	2026
Patten Greening	2020	2026
Oxford	2020	2026
Stembridge Jersey	2020	2026
White Jersey	2020	2026
Sabina	2020	2026
Cortland Royal Court	2020	2026

RECUPOM, Niveau 1

Liste des introductions des essais de porte-greffes

Cultivars: Gala et Honeycrisp

Porte-greffe	Début d'évaluation	Fin d'évaluation
Vineland 5	2014	2021
Vineland 6	2014	2021
M9	2014	2021
M26	2014	2021

Cultivar: Gala

Porte-greffe	Début d'évaluation	Fin d'évaluation
Vineland 7	2014	2021
EM7	2014	2021

Cultivar: Honeycrisp

Porte-greffe	Début d'évaluation	Fin d'évaluation
MM106	2014	2021
G11	2014	2021
G30	2014	2021
G969	2014	2021

RECUPOM, Niveau 1**Liste des introductions des essais de porte-greffes***Cultivar: Honeycrisp*

Porte-greffe	Début d'évaluation	Fin d'évaluation
G11	2020	2027
G41	2020	2027
G214	2020	2027
G935	2020	2027
M9	2020	2027
M26	2020	2027
B118	2020	2027
G210	2020	2027
G890	2020	2027
G969	2020	2027
MM106	2020	2027

Cultivar: McIntosh Summerland

Porte-greffe	Début d'évaluation	Fin d'évaluation
G11	2020	2027
G41	2020	2027
G214	2020	2027
G935	2020	2027
M9	2020	2027
M9	2020	2027
M26	2020	2027
B118	2020	2027
G210	2020	2027
G890	2020	2027
G969	2020	2027
MM106	2020	2027

Essai de cultivars 2014-2020

Description de cultivars à croquer

Zari : Croisement de Elstar X Delbard estivale, distribué par Better3Fruit, Belgique. Pomme de début de saison.

Zonga : Croisement de Alkemene X Delcorf, distribué par Better3Fruit, Belgique. Pomme hâtive.

Kizuri : Croisement de Golden X NY 75413-30, distribué par Better3Fruit, Belgique. Pomme de fin de saison.

Asfari : Croisement de Elstar x Delcorf, distribué par Better3Fruit, Belgique. Pomme de début de saison.

8SC 05 74 : Croisement de Gala X 8M 76 96 effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada. Maturité mi-septembre.

8S 48 57 : Croisement de Honeygold X 8S 23 66 effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada. Maturité après McIntosh et Honeycrisp.

8C 27 144 : Croisement de Gala X Ambrosia effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada. Maturité octobre.

Essai de cultivars 2015-2021

Description des cultivars à croquer

SPA 1080 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

VK 71 : Mutation de McIntosh originaire de Colombie-Britannique, Canada. Bonne coloration.

Essai de cultivars 2017-2023

Description de cultivars à croquer

SPA 875 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

SPA 1089 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

SPA 1079 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

SPA 1062 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

SPA 365 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

SPA 404 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

Smitten™ : Généalogie exacte non disponible, le parentage inclut Royal Gala, Braeburn, Fiesta et Falstaff, origine Nouvelle-Zélande, introduite en 2010. Fruit de calibre moyen à gros, strié rouge sur fond jaune, sucré, aromatique, légèrement acidulé. Arbre vigoureux, productif, récolte mi-septembre.

Essai de cultivars 2018-2024

Description de cultivars à croquer

Belle d'Août : Croisement de Redfree x Liberty effectué par La Pomme de Demain, Québec. Récolte fin août.

Evangeline : Croisement de NJ32 x NJ191456 effectué à AAC, Kentville, NE. Période de maturité après McIntosh Summerland.

Orléans 2 : Croisement Empire x Honeycrisp effectué par la Pomme d'Orléans, Québec. Récolte mi-octobre.

Orléans : Croisement Empire x Honeycrisp effectué par la Pomme d'Orléans, Québec. Récolte mi-octobre.

Orléans 9 : Croisement O.533 x Honeycrisp effectué par la Pomme d'Orléans, Québec. Récolte fin septembre.

Ruby Mac : Mutation découverte au Michigan en 1999. Récolte mi-septembre.

Essai de cultivars 2019-2025

Description de cultivars à croquer

SPA 1075 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

SPA 1090 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

Blondee® : Mutation découverte en Ohio. Pomme jaune de type Gala, période de maturité quelques jours avant Gala.

Rising Sun Fuji® : Découverte au Michigan, variété Fuji plus hâtive, récolte vers la mi-septembre (5 à 6 semaines avant la Fuji standard).

Q21 : Croisement Delcorf x Cortland effectué par La Pomme de Demain, Québec. Récolte mi-septembre.

Q2-70 : Croisement Delcorf x Cortland effectué par La Pomme de Demain, Québec.

Essai de cultivars 2020-2026

Description de cultivars à croquer

SPA 1072 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

SPA 1091 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

MN55 : Provient du programme d'hybridation de l'Université du Minnesota, États-Unis. Croisement entre Honeycrisp et une variété hâtive de l'Université de l'Arkansas, la MonArk (AA44). Au Minnesota, elle est commercialisée sous le nom de "First Kiss". Les pommes MN55 cultivées à l'extérieur de l'État sont commercialisées et vendues sous le nom de Rave™, dans le cadre d'une entente d'exclusivité avec Stemilt Growers à Wenatchee, dans l'État de Washington. Fruit rouge vif au goût acidulé, croquant et juteux. Récolte fin août.

MN2033 : Croisement de l'Université du Minnesota, États-Unis. Fruit de calibre moyen à gros, rouge sur 85-95 % de sa surface, sucré, légèrement acidulé, croquant et juteux. Arait une certaine résistance à la tavelure. Période de récolte comparable à Honeycrisp, vers la fin septembre.

Références

http://license.umn.edu/technologies/20110037_minnesota-first-kiss-apple-mn55-variety

<https://mnhardy.umn.edu/varieties/fruit/apples/ravefirst-kiss>

Communications personnelles, David Bedford, Université du Minnesota.

Essais de cultivars pour le cidre 2015-2021, 2016-2022, 2017-2023, 2018-2024 et 2020-2028.
Description des variétés à cidre à l'essai

2015-2021

Bramley Seedling : Généalogie inconnue, introduite en Angleterre à la fin du 19^e siècle. Gros fruit, très acide, maturité fin de saison. Arbre vigoureux, tolérant à la tavelure, à l'oïdium et au feu bactérien, triploïde.

Brown Snout : Généalogie inconnue, introduite en Angleterre au milieu du 19^e siècle. Fruit sucré de faible acidité, maturité fin de saison. Arbre sensible au feu bactérien, autofertile.

Bulmer's Norman : Généalogie inconnue, introduite en Angleterre au début du 20^e siècle. Fruit moyennement sucré de faible acidité, teneur en tannin moyenne, maturité début de saison. Arbre vigoureux, productif, triploïde.

Burgundy : Croisement de Monroe X NY 18491 (Macoun x Antonovka) effectué à NYS Experiment Station, Geneva, New York. Introduite en 1974. Fruit moyen sucré, peu acide, maturité début de saison. Arbre vigoureux, sensible à la tavelure, à la rouille du génévrier et au feu bactérien.

Chisel Jersey : Généalogie inconnue, origine Angleterre moitié du 19^e siècle. Fruit de petit calibre moyennement sucré, de faible acidité, riche en tannin, maturité mi-octobre. Arbre productif.

Cortland Royal Court : Variété traditionnelle pour le marché frais. Fruit de gros calibre, sucré, acidulé, maturité début octobre. Arbre sensible à la tavelure et à l'oïdium, à la rouille du génévrier et au feu bactérien.

Dabinette : Généalogie inconnue, origine Angleterre moitié du 19^e siècle. Fruit de petit calibre, sucré, riche en tannin, maturité fin de saison. Arbre de vigueur moyenne, productif, tolérant au feu bactérien.

Esopus Spitzenberg : Généalogie inconnue, introduite à Esopus, New York, USA à la fin du 18^e siècle. Fruit de calibre moyen, sucré, acidulé, maturité fin de saison. Arbre sensible à la tavelure, à l'oïdium et au feu bactérien.

Fréquin Rouge : Généalogie inconnue, origine Normandie, France début au 19^e siècle. Fruit de petit calibre, riche en tannin. Arbre moyennement productif, sensible à la tavelure.

Kingston Black : Généalogie inconnue, origine Angleterre au début du 19^e siècle. Fruit de calibre moyen, sucré, acidulé, riche en tannin. Arbre sensible à la tavelure.

Maréchal : Généalogie et origine inconnues, France. Fruit de calibre moyen à petit, doux, riche en tannin. Arbre de vigueur moyenne et moyennement productif. Récolte fin septembre, début octobre.

Michelin : Généalogie inconnue, origine France au 18^e siècle. Fruit de calibre moyen, sucré, teneur en tannin moyenne, maturité fin de saison. Arbre de vigueur moyenne, productif, peu sensible à la tavelure.

Porter's Perfection : Généalogie inconnue, origine Angleterre fin du 19^e siècle. Fruit de petit calibre, très sucré, acidulé, de teneur en tannin moyenne, maturité fin de saison. Arbre vigoureux et productif.

Roxbury Russet : Généalogie inconnue, origine Massachussets, USA au 18^e siècle. Fruit de calibre moyen à gros, très sucré, acidulé, maturité fin de saison. Arbre résistant à la tavelure et au feu bactérien.

Tremlett's Bitter : Généalogie inconnue, origine Angleterre fin du 19^e siècle. Fruit de petit calibre, sucré, forte teneur en tannin, maturité fin de saison. Arbre de vigueur moyenne, productivité moyenne à faible.

Winesap : Généalogie inconnue, introduit au New Jersey, USA au début du 19^e siècle. Fruit de calibre moyen à gros, sucré, acidulé, maturité fin de septembre. Arbre vigoureux, sensible à la tavelure.

Yarlington Mill : Généalogie inconnue, introduite en Angleterre au 19^e siècle. Fruit de petit calibre, sucré, forte teneur en tannin, maturité début octobre. Arbre vigoureux et productif, peu sensible à la tavelure, sensible au feu bactérien.

2016-2022

Banane amère : Semis de parents inconnus, origine Charlevoix, Québec, découvert et nommé par Claude Jolicoeur en 2005. Fruit de calibre moyen, parfois lavé de rouge sur fond vert, sucré, amer. Arbre très vigoureux, résistant au froid à Charlevoix, récolte fin septembre, début octobre.

Bilodeau : Généalogie inconnue, pommier cultivé et nommé par Claude Jolicoeur à Charlevoix, Québec. Pommette de gros calibre, lavée rouge sur fond jaune, sucrée, légèrement amère. Arbre vigoureux, résistant au froid à Charlevoix, récolte début septembre.

Diva : Croisement de McIntosh X 9AR5T17 effectué à AAC en 1971 et nommé au CRDH de St-Jean-sur-Richelieu en 2006. Fruit de calibre moyen lavé rouge sur fond vert, légèrement sucré, acidulé. Arbre vigoureux, résistant à la tavelure, résistant au froid à Frelighsburg, Québec.

Douce de Charlevoix : Généalogie inconnue, pommier cultivé et nommé par Claude Jolicoeur à Charlevoix, Québec. Ressemble à la variété Antonovka. Fruit de calibre moyen strié rouge sur fond verdâtre, légèrement sucré, doux, légèrement amer. Arbre vigoureux, résistant au froid à Charlevoix, récolte début à mi-septembre.

Golden Russet : Généalogie et origine inconnues. Fruit de calibre moyen, liège sur fond vert, jaune, sucré. Arbre vigoureux, peu à moyennement productif, résistant au froid à Frelighsburg, Québec, récolte mi-octobre.

Harrison : Généalogie inconnue, origine New Jersey, USA. Fruit de calibre moyen à petit, jaune, sucré, légèrement acidulé et légèrement amer. Arbre de vigueur moyenne, productif, récolte mi-octobre.

Kermerrien : Généalogie inconnue, origine Bretagne. Fruit de calibre moyen, strié rouge sur fond jaune, sucré, doux, fort en tannin. Arbre de forte vigueur, récolte fin septembre à début octobre.

Muscadet de Dieppe : Généalogie inconnue, origine Normandie. Fruit de calibre moyen à petit, sucré, doux, amer. Arbre de vigueur moyenne, peu productif, récolte mi-septembre.

Reinette Russet : Mutant de Reine des Reinettes, origine INRA, France, nommé au CRDH de St-Jean-sur-Richelieu en 2004. Fruit de calibre moyen, fortement liège, sur fond vert, jaune, sucré, acidulé. Arbre de vigueur moyenne, productif, résistant au froid à Frelighsburg, Québec, récolte mi-octobre.

2017-2023

Mikki Life : Croisement de Senshu x Tsugaru, origine Japon 1981. Fruit de calibre moyen, rouge strié sur fond verdâtre, sucré, doux. Arbre vigoureux, récolte mi-septembre.

Sweet Coppin : Généalogie inconnue, origine Angleterre. Fruit de calibre moyen à gros, lavé rouge sur fond jaune, sucré, doux. Arbre de vigueur moyenne à faible, production bi-annuelle, récolte fin octobre.

Stoke Red : Généalogie inconnue, origine Angleterre. Fruit de calibre moyen, strié rouge sur fond vert, acidulé, amer. Arbre de faible vigueur, peu productif, récolte fin octobre.

2018-2025

Binet Rouge : Généalogie inconnue, origine Normandie, petite pomme douce amère de maturité tardive.

Cldor : Semis de Douce Moën introduite par l'INRA d'Angers, amère, récolte mi-septembre.

Coat Jersey : Généalogie inconnue, origine Angleterre, douce amère, récolte début octobre.

Douce Coëtligné : Généalogie inconnue, origine Bretagne, douce amère, sensible au feu bactérien, récolte octobre.

Eastman Sweet : Généalogie inconnue, origine américaine, douce, récolte octobre.

Maillard : Semis naturel découvert à Charlevoix, Québec et nommé par Claude Jolicoeur, douce amère, récolte fin septembre.

Major : Origine Angleterre, douce amère, récolte début de saison.

Mettais : Origine Normandie, sucrée, amère, récolte mi-octobre.

Noël des Champs : Origine Normandie, douce amère, récolte fin octobre.

Omerta : Croisement effectué par La pomme de demain, Québec, chair de couleur rouge, récolte mi-septembre.

Orléans 23 : Croisement effectué par La pomme d'Orléans, Québec, type russet, récolte mi-octobre.

Reine des pommes : Généalogie inconnue, origine Bretagne, douce amère, récolte mi-octobre.

Somerset Redstreak : Origine Angleterre, douce amère.

Wickson : Croisement de Esopus Spitzenberg x Newtown Pippin, origine Californie, petite pomme acidulée, récolte mi-octobre.

X3426 : Croisement effectué par l'INRA, résistante à la tavelure, récolte mi-octobre.

2020-2028

Bernard : Origine inconnue, trouvée chez un particulier à Deux-Montagnes, Québec.

Bottinger Weinapfel : Origine inconnue.

Calville blanc : Origine inconnue, introduite il y a plusieurs siècles. Fruit doux, récolte fin octobre.

Cap of Liberty : Origine très ancienne, Royaume-Uni. Fruit de calibre moyen à petit, acidulé amer, récolte mi-octobre.

Domaine : Origine inconnue. Fruit de calibre moyen à petit, aigre amer, récolte début octobre.

Improved Dove : Origine Somerset, Angleterre, début du 20^e siècle. Fruit de petit calibre, vert jaunâtre, récolte fin octobre.

Médaille d'or : Origine Normandie. Fruit de calibre moyen à petit, rouge rousselé, doux amer, récolte mi-octobre.

Patten Greening : Semis de Duchesse d'Oldenberg, nommé par C.G.Patten Iowa, USA en 1869. Fruit de gros calibre, vert jaunâtre, récolte mi-octobre.

Black Oxford : Origine Maine 1790. Fruit de calibre moyen, récolte début septembre.

Stembridge Jersey : Origine Somerset, Angleterre, 1950. Fruit de calibre moyen, aigre amer, récolte fin septembre.

White Jersey : Origine Somerset, Angleterre fin du 19^e siècle. Fruit de calibre moyen à petit, jaune, doux, récolte mi-septembre.

Sabina : Issu d'un croisement effectué au centre de recherche du Pacifique d'AAC en 1979. Fruit de calibre moyen à petit, de type russet, très sucré, texture sèche, qualité exceptionnelle. Arbre de vigueur et de productivité moyenne, plutôt tolérant à la tavelure. Récolte mi-octobre.

Références

Carisse Odile et Sharokh Khanizadeh. 2005. Can. J. Plant Sci. Relative Resistance of newly released apple rootstocks to *Phytophthora cactorum*.

Jolicoeur Claude, Du Pommier Au Cidre, Éditions du Rouergue, France, 2016.

Khanizadeh Shahrokh et Johanne Cousineau, LES POMMIERS DE CHEZ NOUS, Agriculture et Agroalimentaire Canada, Station de recherches de Saint-Jean-sur-Richelieu, Québec, Canada, 1998.

Ibuki Nick et Monique Audette, communications personnelles.

Mark Gleonec et Monique Audette, communications personnelles.

Essai de porte-greffes 2014-2021

Description des porte-greffes à l'essai

V.5 : Porte-greffe de la série Vineland, croisement de 'Kerr' x M.9. Croissance comparable ou plus petite que M.9. Résistant à la brûlure bactérienne (*Erwinia amylovora*). Très bonne rusticité.

V.6 : Porte-greffe de la série Vineland. Croisement de 'Kerr' x M.9. Croissance comparable ou plus petite que M.9. Résistant à la brûlure bactérienne (*Erwinia amylovora*). Très bonne rusticité.

V.7 : Porte-greffe de la série Vineland, croisement de 'Kerr' x M.9. Dimension similaire au M.7. Productivité supérieure au M.26. Résistant à la brûlure bactérienne (*Erwinia amylovora*). Très bonne rusticité.

G.11 : Porte-greffe de la série Geneva. Vigueur semblable au M9 et M.26. Productivité similaire au M9. Résistant à la brûlure bactérienne (*Erwinia amylovora*) et sensibilité faible au *Phytophthora cactorum*. Bon enracinement, similaire au M.9. Peu susceptible au puceron lanigère. Bonne rusticité.

G.30 : Porte-greffe de la série Geneva, croisement de Robusta 5 x M.9. Vigueur similaire au M.26 et M.7. Productivité possiblement supérieure au M.7, mais de l'ordre du M.26. Très bonne résistance à la brûlure bactérienne (*Erwinia amylovora*). Sensibilité faible au *Phytophthora cactorum*. Production faible de drageons et faux-broussins. Point de greffe potentiellement fragile et cassant. Bonne rusticité.

G.969 : Porte-greffe de la série Geneva. Vigueur entre M.7 and MM.106. Productivité similaire ou supérieure au M9 et hâtif. Très bonne résistance à la brûlure bactérienne (*Erwinia amylovora*) et résistant au *Phytophthora cactorum*. Peu susceptible au puceron lanigère.

* La sensibilité de l'arbre aux maladies est mentionnée lorsque connue.

Essai de porte-greffes 2020-2027

Description des porte-greffes à l'essai

Porte-greffes nains :

G11 : Porte-greffe nain issu du croisement de M.26 X Robusta 5. Très précoce et productif. Vigueur comparable au M.9 T337. Modérément résistant à la brûlure bactérienne et à la pourriture du collet. Bonne rusticité.

G41 : Porte-greffe nain issu du croisement M. 27 X Robusta 5. Vigueur comparable au M.9, mais productivité supérieure. Résistant à la brûlure bactérienne, à la pourriture du collet ainsi qu'au puceron lanigère. Bonne tolérance à la maladie de la replantation. Peut présenter une fragilité au niveau du point de greffe avec certains cultivars.

G214 : Porte-greffe nain issu du croisement Robusta 5 x Ottawa 3. Vigueur et précocité similaire au M.9 Nic.29 et M.26, mais avec une plus grande productivité. Bonne rusticité. Résistant à la brûlure bactérienne, à la pourriture du collet ainsi qu'au puceron lanigère.

G935 : Porte-greffe nain issu du croisement Ottawa 3 X Robusta 5. Produit un arbre de gabarit similaire à M.26, à ramifications ouvertes. Productivité similaire au M.9. Résistant à la brûlure bactérienne et à la pourriture du collet. Susceptibilité à certains virus. Sensible au puceron lanigère.

M9 et M26 (témoins)

Essai de porte-greffes 2020-2027

Description des porte-greffes à l'essai

Porte-greffes semi-nains :

B118 : Porte-greffe semi-nain issu du programme de Minsk, en Russie. Croisement Moscow Pear X M.9 ou M.8. Très vigoureux, produit un arbre ayant environ 85 % de la vigueur d'un arbre de taille standard. Reconnu pour sa grande rusticité ainsi que sa grande précocité. Moyennement productif. Aurait une résistance modérée à la brûlure bactérienne et à la pourriture du collet.

G210 : Porte-greffe semi-nain résultant du croisement Ottawa 3 X Robusta 5. Vigueur comparable au M.7, mais serait plus productif et précoce. Résistant à la brûlure bactérienne, à la pourriture du collet ainsi qu'au puceron lanigère.

G890 : Porte-greffe semi-nain issu d'un croisement Robusta 5 x Ottawa 3. Gabarit semblable au M.7, mais serait plus productif et précoce que ce dernier. Bonne rusticité. Résistant à la brûlure bactérienne et tolérant à la pourriture du collet. Résistant au puceron lanigère.

G969 : Porte-greffe semi-nain issu du croisement Robusta 5 x Ottawa 3. Gabarit similaire au M.7. Bonne rusticité. Résistant à la brûlure bactérienne et tolérant à la pourriture du collet. Résistant au puceron lanigère.

MM106 (témoin)

Références

<https://apples.extension.org/apple-rootstock-characteristics-and-descriptions/>

<https://extension.psu.edu/apple-rootstocks-capabilities-and-limitations>

<https://ctl.cornell.edu/wp-content/uploads/plants/GENEVA-Apple-Rootstocks-Comparison-Chart.pdf>

TABLEAUX DES DONNÉES 2020

DU NIVEAU 1

RECUPOM, niveau 1

Définition des critères observés

Observation des arbres

- Gel :**
1. aucun gel
 2. gel des terminaux
 3. gel partiel (nécrose sur tronc et rameaux)
 4. gel total

Somme des répétitions.

Circonférence : circonférence du tronc à 30 cm au-dessus du sol.
Moyenne des répétitions.

Aoûtement : Bourgeons terminaux et défoliation

1. excellent
2. moyen
3. faible

Somme des répétitions.

Floraison : Pleine floraison

- avant Summerland McIntosh
- = simultanément
- + après Summerland McIntosh.

- Faux-broussins :**
1. peu
 2. moyen
 3. sévère

Somme des répétitions

- Drageons :**
1. aucun
 2. moyen
 3. sévère

Somme des répétitions

Rendements : poids total en kilogrammes des fruits produits par arbre par année
Moyenne des répétitions.

TCA : surface du cercle formée par le tronc à 30 cm du sol, en cm carrés

Moyenne des répétitions.

Mesure représentative du gabarit de l'arbre, c'est à dire l'espace qu'il occupe dans le verger.

CY : somme des rendements annuels.

CYE : CY/TCA

Mesure la productivité de l'arbre, c'est à dire le rapport de son rendement sur l'espace qu'il occupe en verger.

RECUPOM, niveau 1

Définition des critères observés

Observation des fruits

Poids : moyenne des poids de dix fruits par arbre en grammes.
Moyenne des répétitions.

Couleur de surface : rouge, rose, jaune, vert à moins de 50 %, de 50 à 90 %, plus de 90 % striée, lavée, marbrée.

Couleur de fonds : vert, jaune.

Forme : sphérique aplatie, sphérique, atténuée vers le calice, élevée, cylindrique, tronconique.

Couleur de la chair : blanche, crème, jaune.

Texture de la chair : sèche, granuleuse, juteuse, croquante.

Indice de maturité : régression de l'amidon dans la chair mesurée à l'aide d'une solution iodée à la récolte, exprimée par un code international de 1 à 8 (Cornell). Moyenne de cinq fruits.

Mesure de la fermeté : mesurée avec un pénétromètre à cadran des deux côtés du fruit, exprimée en kg/cm². Moyenne de cinq fruits.

Mesure des sucres : mesurée avec un réfractomètre manuel, exprimée en % Brix. Moyenne de cinq fruits.

Amertume : mesure qualitative croissante de la chair et de l'épiderme du fruit, de 1 à 5, 1 = pas amertume, 5 = très amère.

Goût : acide, sucrée, astringente, amère, parfumée, fade, excellent, bon, passable, mauvais.

Analyse du jus des fruits

Couleur du jus : évaluation visuelle, 1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc

Degré Brix : mesure avec réfractomètre ABBE, % m/m

pH : potentiométrie

Acide malique : mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire, g\L

Polyphénols totaux : mesure par la méthode Folin-Cicalteu, g équivalent acide gallique/L

Essai de porte-greffes 2014-2021

Indices annuels cumulatifs d'aoûtéme (A)* et de gel (G) du cultivar Gala greffé sur 6 porte-greffes différents et plantés en 2014, à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	A 2014	A 2015	A 2016	A 2017	A 2018	A 2019	A 2020	G 2015	G 2016	G 2017	G 2018	G 2019	G 2020
Vineland 5	11	7	6	10	6	12	5	7	10	9	8	11	6
Vineland 6	12	8	9	10	7	13	5	9	10	8	9	5	5
Vineland 7	12	8	10	10	7	9	5	5	13	10	10	8	5
M7	13	15	10	10	7	13	6	7	11	8	8	5	5
M9	13	14	8	10	7	7	5	5	11	12	10	5	5
M26	12	13	8	12	7	8	5	5	9	9	7	5	5

Indices annuels cumulatifs d'aoûtéme (A)* et de gel (G) du cultivar Honeycrisp greffé sur 8 porte-greffes différents et plantés en 2014 à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	A 2014	A 2015	A 2016	A 2017	A 2018	A 2019	A 2020	G 2015	G 2016	G 2017	G 2018	G 2019	G 2020
Vineland 5	11	10	7	11	5	11	4	6	8	5	5	6	4
Vineland 6	11	11	7	10	7	12	5	5	6	7	5	7	5
M9	11	11	6	11	6	6	5	5	8	5	5	8	5
M26	11	8	9	10	6	13	5	7	7	5	5	6	5
MM106	10	10	8	10	5	9	5	5	6	6	6	6	5
G11	10	6	5	10	5	14	5	5	8	5	5	8	5
G30	11	13	6	10	5	9	5	5	5	6	6	5	6
G969	10	9	7	11	5	10	3	5	6	6	6	4	3

* Indice d'aoûtéme:

1. Excellent
2. Moyen
3. Faible

*Indice de gel:

1. aucun signe de gel
2. gel léger (gel des bourgeons terminaux)
3. gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)
4. gel total (mort de l'arbre)

Somme des répétitions

Essai de porte-greffes 2014-2021

Indices annuels cumulatifs de drageonnement (D) et de broussins (B)* du cultivar Gala greffé sur 6 porte-greffes différents et plantés en 2014 à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	D 2014	D 2015	D 2016	D 2017	D 2018	D 2019	D 2020	B 2014	B 2015	B 2016	B 2017	B 2018	B 2019	B 2020
Vineland 5	5	6	7	7	8	6	6	5	6	8	7	9	5	8
Vineland 6	5	5	6	6	7	6	8	7	5	7	8	10	5	6
Vineland 7	4	5	6	6	5	6	8	4	5	6	9	10	6	8
M7	6	9	13	14	14	15	15	15	15	15	15	14	15	14
M9	5	8	10	11	13	9	12	10	11	10	10	9	9	7
M26	5	5	8	9	9	5	7	8	10	10	12	11	11	13

Indices annuels cumulatifs de drageonnement (D) et de broussins (B)* du cultivar Honeycrisp greffé sur 8 porte-greffes différents et plantés en 2014, à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	D 2014	D 2015	D 2016	D 2017	D 2018	D 2019	D 2020	B 2014	B 2015	B 2016	B 2017	B 2018	B 2019	B 2020
Vineland 5	6	6	9	6	8	5	5	5	9	10	10	10	7	7
Vineland 6	8	6	8	13	13	9	11	5	10	10	10	10	13	10
M9	5	7	10	13	14	11	12	8	10	10	11	10	10	8
M26	5	5	5	6	6	6	6	5	5	7	8	7	8	8
MM106	5	5	6	6	6	6	6	8	12	10	10	10	12	9
G11	5	5	5	5	6	6	5	5	5	5	6	7	5	8
G30	5	13	13	13	14	6	9	5	6	6	6	5	5	5
G969	5	5	6	6	7	5	5	5	5	7	7	6	5	3

Indice de drageonnement:
 1. Aucun
 2. Moyen
 3. Sévère

Indice de broussins:
 1. Aucun
 2. Moyen
 3. Sévère

Somme des répétitions

Essai de porte-greffes 2014-2021

Rendement annuel (R)*, rendement cumulatif (CY), Circonférence du tronc (CIR), surface du tronc (TCSA) et productivité (CYE) du cultivar Gala greffé sur 6 porte-greffes différents plantés en 2014 à Frelighsburg, QC.

Porte-greffe	R 2016 (kg)	R 2017 (kg)	R 2018 (kg)	R 2019 (kg)	R 2020 (kg)	CY (kg)	CIR (cm)	TCSA (cm2)	CYE
Vineland 5	0,68	3,21	12,04	10,17	11,49	37,59	14,5	17,8	2,07
Vineland 6	0,61	4,49	14,09	10,12	13,76	43,06	16,3	21,5	2,06
Vineland 7	0,60	4,35	14,29	5,14	15,27	39,64	15,7	20,0	2,02
M7	0,25	8,28	19,65	6,06	19,37	53,62	18,9	28,8	1,87
M9	1,94	6,58	15,22	7,10	17,48	48,33	14,1	15,9	3,09
M26	0,39	4,64	12,98	8,10	16,94	43,06	15,9	20,5	2,13

Rendement annuel (R)*, rendement cumulatif (CY), Circonférence du tronc (CIR), surface du tronc (TCSA) et productivité (CYE) du cultivar Honeycrisp greffé sur 8 porte-greffes différents plantés en 2014 à Frelighsburg, QC.

Porte-greffe	R 2016 (kg)	R 2017 (kg)	R 2018 (kg)	R 2019 (kg)	R 2020 (kg)	CY (kg)	CIR (cm)	TCSA (cm2)	CYE
Vineland 5	2,46	8,16	14,00	22,33	6,34	53,29	16,3	17,9	2,98
Vineland 6	2,17	8,59	17,84	27,17	12,74	68,50	15,2	18,5	3,73
M9	2,22	1,86	12,07	4,93	11,79	32,87	10,7	9,2	3,60
M26	0,34	5,61	13,05	20,53	6,61	44,82	16,6	22,1	2,07
MM106	0,82	4,20	17,79	22,42	19,19	64,42	18,1	26,2	2,45
G11	2,20	3,71	11,57	15,35	11,22	44,35	11,3	10,2	4,34
G30	5,04	11,87	26,07	22,86	14,66	80,50	16,3	21,6	3,84
G969	4,14	7,08	18,06	14,16	13,88	45,33	14,7	12,8	3,52

*R: rendement annuel par année d'évaluation. Moyenne des répétitions.

CIR: mesure de la circonférence du tronc à 30 cm du sol à la fin de la saison. Moyenne des répétitions.

TCSA: surface du cercle formé par le tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

CYE: CY/TCSA. Moyenne des répétitions.

Essai de porte-greffes 2014-2021

**Poids moyen* des fruits (P) du cultivar Gala greffé sur
6 porte-greffes différents planté en 2014 à Frelighsburg, QC.**

Porte-greffe	P 2016 (g)	P 2017(g)	P 2018 (g)	P 2019 (g)	P 2020 (g)
Vineland 5	169,00	190,34	136,5	179,4	180,0
Vineland 6	171,60	194,80	137,4	174,7	180,2
Vineland 7	166,75	203,00	145,6	188,2	186,6
M7	175,30	214,20	166,6	191,3	209,0
M9	189,40	215,60	145,9	196,6	195,6
M26	126,33	212,60	158,2	200,1	187,4

** Poids moyen de 10 fruits par arbre, moyenne des répétitions*

**Poids moyen* des fruits (P) du cultivar Honeycrisp greffé sur
8 porte-greffes différents planté en 2014 à Frelighsburg, QC.**

Porte-greffe	P 2016 (g)	P 2017 (g)	P 2018 (g)	P 2019 (g)	P 2020 (g)
Vineland 5	291,60	308,50	249,5	225,4	190,0
Vineland 6	334,40	283,40	297,3	242,2	260,6
M9	244,60	309,55	221,7	237,0	217,2
M26	332,00	369,80	279,1	210,1	217,7
M106	310,40	295,20	320,4	279,1	240,2
G11	350,00	296,00	270,8	246,0	224,3
G30	317,00	312,60	292,5	222,3	217,0
G969	312,00	286,60	262,0	223,1	246,3

** Poids moyen de 10 fruits par arbre, moyenne des répétitions*

Essai de porte-greffes 2020-2027

Indices annuels cumulatifs d'aoûtement (A)* du cultivar Honeycrisp greffé sur 6 porte-greffes nains différents et plantés en 2020, à Frelighsburg, Québec

Porte-greffe	A 2020
G11	6
G41	5
G214**	3
G935	6
M9	6
M26	6

Indices annuels cumulatifs d'aoûtement (A)* du cultivar McIntosh greffé sur 7 porte-greffes nains différents et plantés en 2020, à Frelighsburg, Québec

Porte-greffe	A 2020
G11	7
G41	7
G214**	4
G935	9
M9	7
M9	6
M26	6

** Indice d'aoûtement:*

1. Excellent
2. Moyen
3. Faible

**Indice de gel:*

1. aucun signe de gel
2. gel léger (gel des bourgeons terminaux)
3. gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)
4. gel total (mort de l'arbre)

Essai de porte-greffes 2020-2027

Indices annuels cumulatifs de drageonnement (D) et de broussins (B)* du cultivar Honeycrisp greffé sur 6 porte-greffes nains différents et plantés en 2020, à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	D 2020	B 2020
G11	5	6
G41	5	7
G214**	3	4
G935	5	5
M9	7	6
M26	5	5

Indices annuels cumulatifs de drageonnement (D) et de broussins (B)* du cultivar McIntosh greffé sur 7 porte-greffes nains différents et plantés en 2020, à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	D 2020	B 2020
G11	5	6
G41	5	7
G214**	3	3
G935	7	6
M9	8	5
M9	5	7
M26	6	7

**Indice de drageonnement:*

1. *Aucun*
2. *Moyen*
3. *Sévère*

**Indice de broussins:*

1. *Aucun*
2. *Moyen*
3. *Sévère*

Somme des répétitions

***Exception: Honeycrisp sur G214 avec 3 répétitions et McIntosh sur G214 avec 3 répétitions*

Essai de porte-greffes 2020-2027

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) du cultivar Honeycrisp greffé sur 6 porte-greffes nains différents et plantés en 2020 à Frelighsburg, Qc.

Porte-greffe	CIR (cm) 2020	TCSA (cm ²)
G11	2,73	0,63
G41	3,04	0,76
G214**	1,99	0,33
G935	4,10	1,37
M9	3,41	0,95
M26	3,61	1,06

*CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol . Moyenne des répétitions.

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

**Exception: Honeycrisp sur G214 avec 3 répétitions

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) du cultivar McIntosh greffé sur 7 porte-greffes nains différents et plantés en 2020 à Frelighsburg, Qc.

Porte-greffe	CIR (cm) 2020	TCSA (cm ²)
G11	2,47	0,49
G41	4,34	1,51
G214**	1,93	0,30
G935	3,32	0,89
M9	2,70	0,59
M9	3,91	1,25
M26	3,45	0,96

*CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol . Moyenne des répétitions.

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

**Exception: McIntosh sur G214 avec 3 répétitions

Essai de porte-greffes 2020-2027

Indices annuels cumulatifs d'aoûtement (A)* du cultivar Honeycrisp greffé sur 5 porte-greffes semi-nains différents et plantés en 2020, à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	A 2020
B118	6
G210	7
G890	5
G969	7
MM106	7

Indices annuels cumulatifs d'aoûtement (A)* du cultivar McIntosh greffé sur 5 porte-greffes semi-nains différents et plantés en 2020, à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	A 2020
B118	6
G210	8
G890	8
G969	7
MM106	5

* *Indice d'aoûtement:*

1. *Excellent*
2. *Moyen*
3. *Faible*

* *Indice de gel:*

1. *aucun signe de gel*
2. *gel léger (gel des bourgeons terminaux)*
3. *gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)*
4. *gel total (mort de l'arbre)*

Somme des indices des répétitions

Essai de porte-greffes 2020-2027

Indices annuels cumulatifs de drageonnement (D) et de broussins (B)* du cultivar Honeycrisp greffé sur 5 porte-greffes semi-nains différents et plantés en 2020, à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	D 2020	B 2020
B118	5	5
G210	5	6
G890	6	5
G969	6	7
MM106	5	8

Indices annuels cumulatifs de drageonnement (D) et de broussins (B)* du cultivar McIntosh greffé sur 5 porte-greffes semi-nains différents et plantés en 2020, à Frelighsburg, Québec.

Porte-greffe	D 2020	B 2020
B118	5	6
G210	7	8
G890	7	6
G969	6	8
MM106	5	8

**Indice de drageonnement:*

1. *Aucun*
2. *Moyen*
3. *Sévère*

**Indice de broussins:*

1. *Aucun*
2. *Moyen*
3. *Sévère*

Somme des indices des répétitions

Essai de porte-greffes 2020-2027

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) du cultivar Honeycrisp greffé sur 5 porte-greffes semi-nains différents et plantés en 2020 à Frelighsburg, Qc.

Porte-greffe	CIR (cm) 2020	TCSA (cm2)
B118	4,78	1,82
G210	3,92	1,25
G890	4,34	1,54
G969	2,92	0,70
MM106	3,58	1,04

**CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol . Moyenne des répétitions.*

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) du cultivar McIntosh greffé sur 5 porte-greffes semi-nains différents et plantés en 2020 à Frelighsburg, Qc.

Porte-greffe	CIR (cm) 2020	TCSA (cm2)
B118	5,00	2,05
G210	3,24	0,84
G890	4,44	1,58
G969	2,58	0,56
MM106	4,07	1,34

**CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol. Moyenne des répétitions.*

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

Essai de cultivars à croquer 2014-2020

Indice annuel cumulatif de gel* (G) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2014 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	G 2015	G 2016	G 2017	G 2018	G 2019	G 2020
Zari	8	6	5	9	4	4
Kizuri	9	5	6	9	10	5
Asfari	5	7	6	6	6	6
8SC 05 74	8	6	5	9	4	4
8S 48 57	5	5	5	8	5	5
8C 27 144	6	5	6	7	8	5
McIntosh Summerland	5	5	5	5	12	5

* *Indice de gel :*

Somme des répétitions

1. Aucun signe de gel
2. Gel léger (gel des bourgeons terminaux)
3. Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)
4. Gel total (mort de l'arbre)

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2014 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2014	A 2015	A 2016	A 2017	A 2018	A 2019	A 2020
Zari	10	13	15	13	6	12	4
Kizuri	11	10	12	10	8	15	5
Asfari	9	8	13	10	6	13	5
8SC 05 74	14	13	11	10	6	12	4
8S 48 57	14	13	13	10	6	15	5
8C 27 144	13	10	9	13	7	15	5
McIntosh Summerland	7	6	6	10	6	13	5

* *Indice d'aoûtement :*

Somme des répétitions

1. Excellent
2. Moyen
3. Faible

Essai de cultivars à croquer 2014-2020

Période de floraison moyenne* (F) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2014 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	F 2016	F 2017	F 2018	F 2019	F 2020
Zari	-	-	-	+	-
Apple 60	=	=	-	=	=
Apple 65	=	-	-	=	-
8SC 05 74	+	=	=	=	-
8S 48 57	+	+	=	+	=
8C 27 144	-	-	-	-	-
McIntosh Summerland	=	=	=	=	=

* = en même temps que McIntosh Summerland
 - avant McIntosh Summerland
 + après McIntosh Summerland

Essai de cultivars à croquer 2014-2020

Production annuelle* (R), production cumulée (CY), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2014 à Frelighsburg, Québec.

Cultivars	R 2016 (kg)	R 2017 (kg)	R 2018 (kg)	R 2019 (kg)	R 2020 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
Zari	1,46	3,60	11,43	25,00	18,91	60,37	36,44	1,70
Kizuri	1,41	10,00	10,63	18,35	8,29	52,51	22,10	2,39
Asfari	2,57	2,70	6,05	11,56	8,18	57,24	24,02	2,43
8SC 05 74	2,11	7,40	7,61	13,52	13,96	37,03	12,11	3,15
8S 48 57	7,10	10,40	15,34	16,91	13,30	60,59	26,27	2,32
8C 27 144	0,67	2,00	9,36	9,72	11,52	37,73	12,60	3,05
McIntosh Summerland	2,12	7,80	10,74	17,08	10,46	43,66	15,96	2,78

*R: rendement annuel par année d'évaluation. Moyenne des répétitions.

CY : rendement annuel cumulé des années de production 2016 à 2020. Moyenne des répétitions.

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

CYE: CY/TCSA. Moyenne des répétitions.

Essai de cultivars à croquer 2015-2021

Indice annuel cumulatif de gel* (G) de trois cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2015 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	G 2016	G 2017	G 2018	G 2019	G 2020
SPA 1080	5	5	7	9	5
VK 71	5	5	5	5	5
McIntosh Summerland	5	5	5	5	4

- * *Indice de gel :*
- Somme des répétitions
1. *Aucun signe de gel*
 2. *Gel léger (gel des bourgeons terminaux)*
 3. *Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)*
 4. *Gel total (mort de l'arbre)*

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A) de trois cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2015 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2015	A 2016	A 2017	A 2018	A 2019	A 2020
SPA 1080	10	10	10	8	15	6
VK 71	5	5	10	7	9	5
McIntosh Summerland	6	6	10	nd	9	5

- * *Indice d'aoûtement :*
- Somme des répétitions
1. *Excellent*
 2. *Moyen*
 3. *Faible*

Période de floraison moyenne* (F) de trois cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2015 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	F 2017	F 2018	F 2019	F 2020
SPA 1080	-	=	-	=
VK 71	=	+	=	=
McIntosh Summerland	=	=	=	=

- * = *en même temps que McIntosh Summerland*
- *avant McIntosh Summerland*
- + *après McIntosh Summerland*

Essai de cultivars à croquer 2015-2021

Production annuelle* (R), production cumulée (CY), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de trois cultivars et sélections greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2015 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	R 2017 (kg)	R 2018 (kg)	R 2019 (kg)	R 2020 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
SPA 180	6,16	7,19	6,82	7,22	27,38	8,03	3,48
VK 71	2,32	3,82	6,10	2,23	14,47	6,86	2,10
McIntosh Summerland	2,25	4,87	4,80	3,63	11,92	6,30	1,90

**R: rendement annuel par année d'évaluation. Moyenne des répétitions.*

CY : rendement annuel cumulé des années de production 2017 à 2020. Moyenne des répétitions.

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

CYE: CY/TCSA. Moyenne des répétitions.

Essai de cultivars à croquer 2017-2023

Indice annuel cumulatif de gel* (G) de huit cultivars et sélections greffés sur M9 Cepiland et plantés en 2017 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	G 2018	G 2019	G 2020
SPA 875	8	9	5
SPA 1089	6	10	5
SPA 1079	7	10	5
SPA 1062	7	9	5
SPA 365	5	8	5
SPA 404	5	7	5
Smitten	6	9	5
Cortland	5	6	5

- * *Indice de gel :*
- Somme des répétitions*
1. *Aucun signe de gel*
 2. *Gel léger (gel des bourgeons terminaux)*
 3. *Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)*
 4. *Gel total (mort de l'arbre)*

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A) de huit cultivars et sélections greffés sur M9 Cepiland et plantés en 2017 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2017	A 2018	A 2019	A 2020
SPA 875	15	6	12	5
SPA 1089	12	5	15	5
SPA 1079	11	7	11	6
SPA 1062	11	9	15	5
SPA 365	12	5	12	6
SPA 404	10	7	13	5
Smitten	11	8	15	5
Cortland	10	nd	11	6

- * *Indice d'aoûtement:*
- Somme des répétitions*
1. *Excellent*
 2. *Moyen*
 3. *Faible*

Essai de cultivars à croquer 2017-2023

Période de floraison moyenne* (F) de huit cultivars et sélections greffés sur M9 Cepiland et plantés en 2017 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	F 2019	F 2020
SPA 875	-	-
SPA 1089	-	=
SPA 1079	-	-
SPA 1062	-	-
SPA 365	=	-
SPA 404	-	=
Smitten	=	+
Cortland	=	=

* = *en même temps que Cortland*

- *avant Cortland*

+ *après Cortland*

Essai de cultivars à croquer 2017-2023

Production annuelle* (R), production cumulée (CY), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de huit cultivars et sélections greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2017 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	R 2019 (kg)	R 2020 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
SPA 875	2,15	3,18	5,34	7,74	0,68
SPA 1089	3,26	6,33	9,60	6,09	1,62
SPA 1079	5,17	0,98	6,15	9,65	0,65
SPA 1062	3,84	5,50	9,34	6,40	1,52
SPA 365	4,47	5,59	10,06	8,60	1,21
SPA 404	6,03	6,98	13,00	7,24	1,82
Smitten	6,86	7,94	14,79	8,09	1,85
Cortland	3,52	1,65	5,18	6,44	0,79

**R: rendement annuel par année d'évaluation. Moyenne des répétitions.*

CY : rendement annuel cumulé des années de production 2019 et 2020. Moyenne des répétitions.

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

CYE: CY/TCSA. Moyenne des répétitions.

Essai de cultivars à croquer 2018-2024

Indice annuel cumulatif de gel* (G) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2018 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	G 2019	G 2020
Belle d'Août	8	5
Evangeline	5	5
McIntosh Summerland	5	5
Orléans 2	5	5
Orléans	6	5
Orléans 9	5	5
Ruby Mac	6	5

- * *Indice de gel :*
- Somme des répétitions*
1. *Aucun signe de gel*
 2. *Gel léger (gel des bourgeons terminaux)*
 3. *Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)*
 4. *Gel total (mort de l'arbre)*

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2018 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2018	A 2019	A 2020
Belle d'Août	9	9	5
Evangeline	9	6	5
McIntosh Summerland	8	13	6
Orléans 2	7	15	5
Orléans	8	14	5
Orléans 9	5	15	5
Ruby Mac	8	9	5

- * *Indice d'aoûtement :*
- Somme des répétitions*
1. *Excellent*
 2. *Moyen*
 3. *Faible*

Essai de cultivars à croquer 2018-2024

Période de floraison moyenne* (F) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2018 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	F 2019	F 2020
Belle d'Août	=	-
Evangeline	-	-
McIntosh Summerland	-	=
Orléans 2	.	-
Orléans	-	-
Orléans 9	=	=
Ruby Mac	=	=

* = en même temps que McIntosh Summerland

- avant McIntosh Summerland

+ après McIntosh Summerland

. Absence de fleur

Production annuelle* (R), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de sept cultivars et sélections greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2018 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	R 2020 (kg)	TCSA (cm ²)	CYE
Belle d'Août	0,42	3,30	0,10
Evangeline	0,90	5,34	0,17
McIntosh Summerland	0,28	3,38	0,08
Orléans 2	0,26	3,99	0,06
Orléans	0,39	4,35	0,08
Orléans 9	0,41	3,40	0,13
Ruby Mac	0,07	3,22	0,02

*R: rendement annuel par année d'évaluation (2020). Moyenne des répétitions.

CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol. Moyenne des répétitions.

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

Essai de cultivars à croquer 2019-2025

Indice annuel cumulatif de gel* (G) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2019 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	G 2020
SPA 1075	5
SPA 1090	5
Blondee	5
Rising Sun Fuji	5
Q21	5
Q2-70	5
McIntosh Summerland	5

- * *Indice de gel :*
- Somme des répétitions*
1. *Aucun signe de gel*
 2. *Gel léger (gel des bourgeons terminaux)*
 3. *Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)*
 4. *Gel total (mort de l'arbre)*

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2019 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2019	A 2020
SPA 1075	13	9
SPA 1090	14	7
Blondee	15	7
Rising Sun Fuji	14	9
Q21	14	7
Q2-70	15	10
McIntosh Summerland	13	11

- * *Indice d'aoûtement :*
- Somme des répétitions*
1. *Excellent*
 2. *Moyen*
 3. *Faible*

Essai de cultivars à croquer 2019-2025

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2019 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	CIR (cm) 2020	TCSA (cm ²)
SPA 1075	5,30	2,32
SPA 1090	4,87	1,95
Blondee	5,28	2,28
Rising Sun Fuji	5,63	2,54
Q21	5,01	2,04
Q2-70	4,69	1,78
McIntosh Summerland	5,44	2,39

**CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol . Moyenne des répétitions.*

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

Essai de cultivars à croquer 2020-2026

Indice annuel cumulatif d'aoûtéme* (A) de 4 cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2020 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2020
SPA 1072	11
SPA 1091	7
MN55	9
McIntosh Summerland	9

** Indice d'aoûtéme :* 1. *Excellent*

Somme des répétitions 2. *Moyen*

3. *Faible*

Indice annuel cumulatif d'aoûtéme* (A) de 3 cultivars et sélections greffés sur G11 et plantés en 2020 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2020
Honeycrisp	6
McIntosh Summerland	7
MN2033	6

** Indice d'aoûtéme :* 1. *Excellent*

Somme des répétitions 2. *Moyen*

3. *Faible*

Essai de cultivars à croquer 2020-2026

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) de 4 cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2020 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	CIR (cm) 2020	TCSA (cm ²)
SPA 1072	3,38	0,99
SPA 1091	3,05	0,94
MN55	2,96	0,73
McIntosh Summerland	2,71	0,59

**CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol . Moyenne des répétitions.*

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) de 3 cultivars et sélections greffés sur G11 et plantés en 2020 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	CIR (cm) 2020	TCSA (cm ²)
Honeycrisp	2,73	0,63
McIntosh Summerland	2,47	0,49
MN2033	2,65	0,56

**CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol . Moyenne des répétitions.*

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions.

Nom:	ZARI				
Code:	T35				
Année de plantation:	2014				
Couleur de surface:	rouge striée 50-90%				
Couleur de fonds:	jaune				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	sucré, léger acidulé, bon				
ANNÉE	2016	2017	2018	2019	2020
Date de récolte	8 septembre	11 septembre	10 septembre	5 septembre	9 septembre
Indice de maturité	4,4 (2 à 6)	3,8 (2 à 4,5)	5,8 (4 à 7,5)	3,5 (3-4,5)	5,6 (4-7,5)
Pression récolte (kg)	5,9 (5,3 à 6,3)	5,9 (5,4 à 6,4)	6,2 (6,0 à 7,1)	5,7 (5-6,7)	6,7 (5,9-7,3)
Brix récolte	15,2 (12,3 à 17,5)	15,7 (13,7 à 18,2)	15	12.4 (11,9-13)	15 (14,3-16)
Acidité récolte
Poids fruit (g)	242,9	276,0	206,3	189,4	206,8
Commentaires récolte	maturité inégale, très sucré à maturité	maturité homogène, très sucré, très juteuse	sucrée	un peu sucrée, belle coloration, juteuse	un peu granuleuse, juteuse, sucrée
Pression 5 semaines (kg)	5,2 (4 à 6,6)	5,6 (5 à 6,3)	6,9 (5,9 à 7,6)	5,5 (5-6)	6,4 (6-7)
Brix 5 semaines	15,2 (13,9 à 16,6)	16,4 (15,5 à 17,3)	14,75	12,7 (12.2-13.4)	14,6 (16,6-15,5)
Commentaires 5 semaines	fruits cireux, pourriture molle 1/5, croquante, juteuse, très sucré, acidulé, bonbon	croquante, juteuse, très sucré, léger parfum d'ananas, quelques fruits huileux	aspect cireux, juteuse	aspect cireux, juteuse, fade, sucrée, surette	très juteuse, granuleuse, un peu molle, goût terreux, bonne

Nom:	Kizuri				
Code:	T37				
Année de plantation:	2014				
Couleur de surface:	rouge lavée -50%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	blanche				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	très acidulé				
ANNÉE	2016	2017	2018	2019	2020
Date de récolte	4 octobre	11 octobre	16 octobre	17 octobre	6 octobre
Indice de maturité	2,4 (1 à 5)	2,8 (2 à 4)	3 (2 à 5)	4 (3,5-4,5)	2,9 (2-4,5)
Pression récolte (kg)	7,6 (6,9 à 8,2)	7,4 (6,7 à 8,5)	10,3 (8,9 à 11,6)	8,3 (7,3-8,8)	11,3 (10,1-12)
Brix récolte	11,7 (10,5 à 14,9)	12,1 (11,1 à 12,6)	12,0	11,5 (11-11,9)	13,8 (12,5-14,7)
Acidité récolte (%)	.	.	1,72		
Poids fruit (g)	227,4	250,0	194,9	176,8	193,8
Commentaires récolte	point amer 50% fruits, pas mûrs, à récolter plus tard	très croquante, acidulé, type McIntosh, très ferme	beaucoup de point amer, très ferme	sucrée, pas très juteuse, bon goût	très juteuse, gout fruité doux, moyennement sucrée
Pression 5 semaines (kg)	7,8 (7,4 à 8,3)	7,4 (6,6 à 8,4)	10,2 (8,8 à 11,7)	8,2 (7,4-9)	-
Brix 5 semaines	12,5 (11,8 à 13,3)	12 (10,3 à 13,5)	14,0	12,5 (11,5-14,1)	-
Commentaires 5 semaines	point amer 4/4, croquante, juteuse, acidulé, goût vert	croquante, très juteuse, acidulé, certains fruits un peu fade, bon	très ferme, dense, acidulée, bon goût	croquante, un peu acide, fruitée	-

Nom:	Asfari				
Code:	T38				
Année de plantation:	2014				
Couleur de surface:	rose lavée - 50%				
Couleur de fonds:	jaune				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	croquante, juteuse				
Goût:	très sucré, parfumé				
ANNÉE	2016	2017	2018	2019	2020
Date de récolte	2 septembre	11 septembre	7 septembre	10 septembre	9 septembre
Indice de maturité	4,8 (4 à 5)	4,9 (4,5 à 6)	6,2 (4 à 7)	4.25 (2.5-7)	5,4 (4-7,5)
Pression récolte (kg)	7,1 (6,2 à 8)	6,6 (6 à 7,5)	6,6 (5,6 à 7,5)	7,6 (7-9,5)	7,3 (6,4-7,7)
Brix récolte	12,6 (10,3 à 14,6)	16,4 (15,5 à 17,2)	15,4	15.24 (13.5-16.7)	14 (13-15,7)
Acidité récolte
Poids fruit (g)	183,4	160,0	166,7	185,3	189,2
Commentaires récolte	doux, léger parfum banane	juteuse, croquante, léger acidulé, sucré, parfumé, très bon, maturité inégale	juteuse, parfumée	juteuse, légèrement granuleuse, sucrée, parfumée, un peu amère, pas tout à fait prête	sucrée, parfum poiré, excellente
Pression 5 semaines (kg)	5,7 (4,8 à 7,6)	4,7 (5,4 à 6,7)	6,7 (5,8 à 7,7)	6,6 (5-7,8)	6,6 (6,3-7,1)
Brix 5 semaines	15,4 (14,8 à 17,5)	16,4 (14,7 à 17,4)	14,75	14,8 (14,3-15,8)	14,5 (13,9-15,8)
Commentaires 5 semaines	très sucré, doux, parfumé, goût anisé léger, croquante, juteuse, très bon.	fermeté moyenne, très sucré, pourriture molle 1/5	bon, aspect parfois légèrement cireux	cireuse, sucrée, arôme de poire, bonne	un peu molle, très sucrée, cireuse, parfumée, bonne à passable

Nom:	8SC 05 74				
Code:	T39				
Année de plantation:	2014				
Couleur de surface:	rouge striée, marbrée 50-90%				
Couleur de fonds:	jaune				
Forme:	sphérique, atténuée vers le calice				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	croquante, juteuse				
Goût:	sucré, acidulé				
ANNÉE	2016	2017	2018	2019	2020
Date de récolte	19 septembre	18 septembre	18 septembre 2018	10 septembre	9 septembre
Indice de maturité	7 (6 à 8)	6,8 (4 à 8)	7 (6 à 8)	2,3 (1,5-3)	4,5 (3,5-6,5)
Pression récolte (kg)	6,7 (6,2 à 7,3)	6,9 (6,2 à 8,4)	8,1 (7,0 à 9,5)	8,9 (8-10,2)	7,9 (7,3-8,6)
Brix récolte	12,8 (11,8 à 13,7)	13,7 (12,8 à 14,5)	12,25	12,48 (11,7-12,9)	11,6 (10,4 -12,9)
Acidité récolte (% acidité malinque)	.	.	0,88		
Poids fruit (g)	227,9	227,0	176,6	175,4	161,6
Commentaires récolte	bon, certains fruits aqueux	très sucré, léger acidulé, parfum d'ananas, très bon, beau fruit	bon goût, juteuse	juteuse, croquante, un peu sucrée	pas tout à fait prête, goût terreux
Pression 5 semaines (kg)	6,4 (5,2 à 7,2)	6,4 (6 à 7)	8,0 (7,1 à 9,2)	8,1 (7,5-9)	9 (7,9-11,7)
Brix 5 semaines	15 (12,6 à 19,7)	12,1 (11,6 à 12,7)	11,75	13,8 (12,8-14,7)	14 (12,8-15,7)
Commentaires 5 semaines	croquant, juteux, acidulé, parfum ananas, 3/5 fruits cireux, 1/5 pourriture lenticellaire	fruits huileux, mauvais arrière-goût	ferme, juteuse, bonne au goût	croquante, ferme, peu sucrée, arôme terreux léger	sucrée, bonne

Nom:	8S 48 57				
Code:	T40				
Année de plantation:	2014				
Couleur de surface:	rose lavée - 50%				
Couleur de fonds:	jaune				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	croquante, juteuse				
Goût:	sucré, doux				
ANNÉE	2016	2017	2018	2019	2020
Date de récolte	26 septembre	28 septembre	9 octobre 2018	2 octobre	22 septembre
Indice de maturité	4,4 (4 à 5)	4,6 (4 à 5)	7,1 (6,5 à 7,5)	4,2 (4-5)	3,4 (3-3,5)
Pression récolte (kg)	6,1 (5,4 à 7,1)	6,8 (5,8 à 7,8)	7,1 (6,6 à 7,9)	7,4 (6,3-8,5)	8,3 (7,3-9,1)
Brix récolte	13,3 (11,8 à 16,6)	16,3 (15,6 à 18,3)	12,25	13,7 (12,4-14,3)	13,4 (12,2-15,8)
Acidité récolte (% acidité malinque)	.	.	0,96		
Poids fruit (g)	190,0	191,0	131,8	140,8	141,8
Commentaires récolte	goût fade	croquante, juteuse, très sucré, aromatique, très bon	goût moyen	goût doux et peu acide, sucrée, pelure un peu épaisse	sucrée, parfum doux
Pression 5 semaines (kg)	6,7 (5,5 à 8)	6,7 (6,1 à 7,5)	7,7(6,8 à 8,6)	7,3 (6,2-8,5)	7,9 (6,7-8,5)
Brix 5 semaines	14,2 (13,4 à 15,1)	14,9 (13,7 à 16,3)	11,6	14 (12,1-16,2)	14,8 (13,8-15,6)
Commentaires 5 semaines	croquant, juteux, sucré, doux, très ferme, goût bonbon, très bon	très bon	peu juteuse et peu sucrée	lenticelle apparente, croquante, sucrée, aromatique, bonne	croquante, parfum poiré, sucrée, bonne

Nom:	8C 27 144				
Code:	T41				
Année de plantation:	2014				
Couleur de surface:	rouge striée, lavée - 50%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique, atténuée vers le calice				
Couleur chair:	jaune				
Texture chair:	croquante, juteuse, granuleuse				
Goût:	sucré, parfumé				
ANNÉE	2016	2017	2018	2019	2020
Date de récolte	4 octobre	11 octobre	9 octobre	10 octobre	6 octobre
Indice de maturité	4 (2 à 5)	6,3 (5,5 à 7)	4,8 (3 à 7)	4,1 (3-5)	6,2 (4,5-7)
Pression récolte (kg)	7,7 (6,2 à 9)	7 (6 à 7,9)	9,8 (8,5 à 11,4)	8,4 (8-9,2)	9,5 (9-10,6)
Brix récolte	13,6 (12,2 à 15,3)	15 (12,1 à 18,9)	13,0	13,7	13,5 (12,4-14,3)
Acidité récolte (% acidité malinque)
Poids fruit (g)	236,0	250,0	177,0	195,9	186,4
Commentaires récolte	goût excellent, type Ambrosia	léger parfum anisé, très beau fruit	ferme, bon goût	peu de goût, un peu sucrée, ferme	sucrée, parfum fruité
Pression 5 semaines (kg)	7,4 (7 à 7,9)	7 (6 à 7,7)	9,7 (8,2 à 10,7)	9 (7,8-10,3)	9,1 (8,8-9,5)
Brix 5 semaines	14,36 (13,8 à 15,3)	14,4 (12,8 à 15,4)	12,4	13,5 (13,1-13,9)	13,5 (12,5-14,4)
Commentaires 5 semaines	croquant, juteux, sucré, doux, parfumé goût anisé léger, très bon	croquante, ferme, juteuse, sucré, parfumé, ressemble à Ambrosia	très sucrée, croquante, parfumée, bon goût	croquante, sucrée, juteuse, aromatique	bonne, parfum fruité

Nom:	McIntosh Summerland			
Code:	T42			
Année de plantation:	2014			
Couleur de surface:	rouge lavée 50-90%			
Couleur de fonds:	vert			
Forme:	sphérique			
Couleur chair:	blanche			
Texture chair:	croquante, juteuse			
Goût:	acidulé, sucré			
ANNÉE	2016	2017	2018	2019
Date de récolte	22 septembre	14 septembre	18 septembre	18 septembre
Indice de maturité	5,8 (5 à 7)	4,4 (4 à 5)	4,2 (3,5 à 5)	5 (4.5-5.5)
Pression récolte (kg)	6,2 (5,7 à 7,1)	6,7 (6,2 à 7,5)	7,8 (7,2 à 9,4)	7,1 (6,8-7,5)
Brix récolte	13,4 (12,5 à 13,9)	13 (12,9 à 13,3)	11,75	11,1 (10,6-11,6)
Acidité récolte (% acidité r	.	.	1,97	
Poids fruit (g)	193,9	167,0	161,1	138,9
Commentaires récolte	goût un peu fade	très coloré 90%	aurait pu être récoltée quelques jours plus tard (goût, couleur de la chair)	récoltée trop tôt, acide et peu sucrée, mais belle couleur
Pression 5 semaines (kg)	4,2 (3,8 à 5,1)	4,6 (3,8 à 5,7)	5,0 (4,3 à 5,5)	5,6 (4,5-6,2)
Brix 5 semaines	15 (13,4 à 17,3)	13,2 (11,6 à 16,1)	12,0	11,5 (10,7-12,3)
Commentaires 5 semaines	manque de fermeté, très acidulée		manque de fermeté, goût moyen	molle, peu de goût, peu sucrée

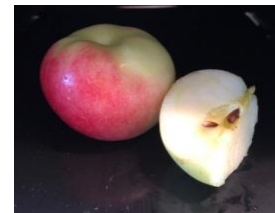
Nom:	SPA 1080			
Code:	T101			
Année de plantation:	2015			
Couleur de surface:	rouge 50% à 90%			
Couleur de fonds:	jaune			
Forme:	sphérique à sphérique aplatie			
Couleur chair:	crème			
Texture chair:	juteuse, croquante			
Goût:	sucré, acidulé			
ANNÉE	2017	2018	2019	2020
Date de récolte	8 octobre	16 octobre	16 octobre	6 octobre
Indice de maturité	4,7 (4 à 6)	7,3 (7 à 7,5)	4,9 (4-7)	6,2 (5,5-7)
Pression récolte (kg)	7,8 (7,3 à 8,3)	9,9 (9,3 à 10,8)	9,2 (8,5-10)	11 (10-12)
Brix récolte	13,3 (12,2 à 13,9)	10,8	13,2 (11,6-15,1)	13,4 (12,8-13,9)
Acidité récolte (% acidité malin)	.	1,34		
Poids fruit (g)	221,0	150,0	172,2	152,6
Commentaires récolte	un peu fade, vitescence 5/5	Texture dense, fruit peu coloré (éclaircissage insuffisant)	ferme, peu de goût, pas très sucrée, belle couleur et forme	très croquante et sucrée, parfum floral, très bonne
Pression 5 semaines (kg)	8,4 (8 à 9,2)	10,3 (9,6 à 10,9)	10,2 (9,5-11,2)	10,7 (9,6-11,5)
Brix 5 semaines	14,6 (12,9 à 17,8)	12,0	14,3 (13-15,6)	12,9 (12,4-13,8)
Commentaires 5 semaines	croquante, juteuse, un peu fade, vitescence 2/5	bon goût, moisissure du coeur 2/5	aromatique, juteuse, croquante, parfois cireuse	ferme, sucrée, goût floral, excellente

Nom:	VK 71			
Code:	T 102			
Année de plantation:	2015			
Couleur de surface:	rouge magenta 90%			
Couleur de fonds:	vert			
Forme:	sphérique aplatie			
Couleur chair:	blanche			
Texture chair:	juteuse, croquante			
Goût:	acidulé, sucré			
ANNÉE	2017	2018	2019	2020
Date de récolte	18 septembre	18 septembre	10 septembre	6 octobre
Indice de maturité	6,4 (4 à 7)	4,5 (4 à 5)	3,6 (3,3-4)	8 (8)
Pression récolte (kg)	6,4 5,7 à 7,5)	7,4 (6,6 à 8,2)	7,1 (6-8,5)	6,2 (5-7,7)
Brix récolte	13,4 (12,1 à 15)	10,25	11,7 (9,9-14,9)	13,7 (12,3-14,6)
Acidité récolte (% acidité malinque)	.	2,02		
Poids fruit (g)	206,0	171,3	140,8	169,8
Commentaires récolte	très coloré, goût de McIntosh		très colorée, acide, peu sucrée (similaire à McIntosh)	
				trop mature, très molle
Pression 5 semaines (kg)	4 (3,8 à 4,9)	4,9 (4,0 à 5,4)	5,3 (4,5-6)	5,8 (4,7-7,2)
Brix 5 semaines	13 (12,2 à 14,1)	13,75	11,1 (10,4-12,1)	13,7 (13,3-14,2)
Commentaires 5 semaines		goût moyen, manque de fermeté	molle, peu sucrée et peu de goût	
				molle, goût doux

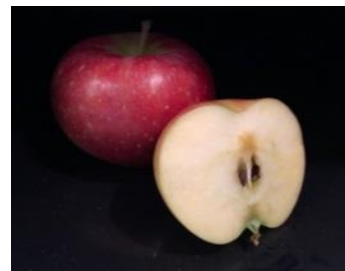
Nom:	SPA 875	
Code:	T1	
Année de plantation:	2017	
Couleur de surface:	rouge	
Couleur de fonds:	vert	
Forme:	sphérique aplatie	
Couleur chair:	jaune pâle	
Texture chair:	juteuse et croquante	
Goût:	acide, sucré, parfumé, bon	
ANNÉE	2019	2020
Date de récolte	10 octobre	6 octobre
Indice de maturité	5,2 (4 à 6)	5,5 (4,5 à 6,5)
Pression récolte (kg)	8,3 (6,8-9,7)	9 (8-10)
Brix récolte	13,5 (12,8-14,9)	15 (14,3-15,5)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)	206,8	195,6
Commentaires récolte	surette, ferme, bonne mais pas prête	sucrée, parfum fruité, peu juteuse, bonne
Pression 5 semaines (kg)	8,4 (7,3-9,5)	9 (7,6-10,5)
Brix 5 semaines	14, (13,3-16,3)	15,6 (14,8-16,6)
Commentaires 5 semaines	sucrée, croquante, aromatique, juteuse, très bonne	sucrée, parfum fruité, juteuse, excellente



Nom:	SPA 1098	
Code:	T2	
Année de plantation:	2017	
Couleur de surface:	rose et jaune	
Couleur de fonds:	vert	
Forme:	trononique/ sphérique	
Couleur chair:	jaune pâle	
Texture chair:	juteuse et croquante	
Goût:	fade, acide	
ANNÉE	2019	2020
Date de récolte	10 octobre	22 septembre
Indice de maturité	3,4 (3-4)	1,8 (1,5-2)
Pression récolte (kg)	8,3 (7,3-9)	8,5 (8,9-10)
Brix récolte	12,6 (11,9-13,4)	13,0 (10,8-15,9)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)	153,7	156
Commentaires récolte	ferme, pas encore prête, roussissure sur plusieurs fruits	acide, sucrée, léger goût fruité, bonne
Pression 5 semaines (kg)	8,8 (7,5-10,2)	9,8 (8,7-10,4)
Brix 5 semaines	13,4 (12-14,5)	13,2 (11,8-14,3)
Commentaires 5 semaines	un peu acide, croquante, juteuse, aromatique, sucrée	très sucrée, parfumée, excellente



Nom:	SPA 1079	
Code:	T3	
Année de plantation:	2017	
Couleur de surface:	rouge lavée	
Couleur de fonds:	vert	
Forme:	sphérique at aplatie vers le bas	
Couleur chair:	jaune pâle	
Texture chair:	Juteuse et croquante	
Goût:	sucrée et bon	
ANNÉE	2019	2020
Date de récolte	2 octobre	9 septembre
Indice de maturité	7,5 (6,5-7,75)	4,1 (3,5-5)
Pression récolte (kg)	8,5 (7,8-9)	10,2 (9,5-11,3)
Brix récolte	12,7 (12,3-13,1)	14,2 (13,6-15,5)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)	141,3	213,6
Commentaires récolte	goût doux, sucrée et peu acide	sucrée, parfumée, excellente
Pression 5 semaines (kg)	8,2 (7,3-8,8)	10,6 (9,7-11,5)
Brix 5 semaines	11,4 (10,1-12,9)	14,8 (14-16,3)
Commentaires 5 semaines	peu sucrée, peu ferme, peu juteuse, aromatique	sucrée, parfum fruité, un peu granuleuse, bonne




Nom:	SPA 1062		
Code:	T4		
Année de plantation:	2017		
Couleur de surface:	rouge rose		
Couleur de fonds:	vert		
Forme:	sphérique		
Couleur chair:	blanche		
Texture chair:	sèche et croquante		
Goût:	fade		
ANNÉE	2019	2020	
Date de récolte	10 octobre	22 septembre	
Indice de maturité	5,3 (3,5-7)	2,4 (1,5-3)	
Pression récolte (kg)	8,9 (8-9,7)	9,9 (9,1-10,9)	
Brix récolte	11,5 (9,6-13,5)	12 (10,8-13,6)	
Acidité récolte (% acidité malinque)			
Poids fruit (g)	181,1	180,2	
Commentaires récolte	similaire à McIntosh en goût, peu sucrée, pelure épaisse	pas très sucrée, peu de goût	
Pression 5 semaines (kg)	8,8 (8,5-9,5)	9,7 (8,7-10,6)	
Brix 5 semaines	11,1 (9,7-14)	13,9 (12,5-15,9)	
Commentaires 5 semaines	pas très sucrée, pelure épaisse, pas très goûteuse	sucrée, goût doux	



Nom:	SPA 365	
Code:	T5	
Année de plantation:	2017	
Couleur de surface:	rouge rose	
Couleur de fonds:	vert	
Forme:	sphérique aplatie	
Couleur chair:	blanche	
Texture chair:	juteuse et croquante	
Goût:	acide, sucrée, bon	
ANNÉE	2019	2020
Date de récolte	10 octobre	6 octobre
Indice de maturité	7,25 (6,5-7,75)	7,2 (7-7,5)
Pression récolte (kg)	7,3 (6,5-8,5)	9,1 (8,2-10,5)
Brix récolte	13,9 (11,6-15,8)	15,4 (13,7-18,1)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)	178,3	164,2
Commentaires récolte	bon goût, lenticelle apparente, belle apparence	sucrée, parfum fruité
Pression 5 semaines (kg)	7,3 (6,4-8,5)	7,6 (6,7-8,4)
Brix 5 semaines	14,6 (13,3-16,6)	14,9 (12,7-16,3)
Commentaires 5 semaines	sucrée, un peu juteuse, acide, goût doux	molle, sucrée, goût très fruité



Nom:	SPA 404	
Code:	T6	
Année de plantation:	2017	
Couleur de surface:	rouge lavée	
Couleur de fonds:	vert	
Forme:	cylindrique atténuée vers le calice	
Couleur chair:	blanche	
Texture chair:	croquante et un peu sèche	
Goût:	acide, sucrée et un peu fade	
ANNÉE		
Date de récolte		16 octobre
Indice de maturité		7,1 (6-7,5)
Pression récolte (kg)		7,8 (6,8-8,6)
Brix récolte		12,9 (12,4-13,5)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)		174,4
Commentaires récolte		un peu sucrée, peu de goût, peu juteuse
Pression 5 semaines (kg)		8,4 (7,5-9,6)
Brix 5 semaines		13,7 (13-14,3)
Commentaires 5 semaines		acide, aromatique, peu sucrée, peu juteuse

Nom:	Smitten	
Code:	T7	
Année de plantation:	2017	
Couleur de surface:	rouge lavée	
Couleur de fonds:	jaune	
Forme:	cylindrique	
Couleur chair:	jaune pâle	
Texture chair:	juteuse et croquante	
Goût:	acide, sucrée, bonne mais un peu fade	
ANNÉE		2019
Date de récolte		2 octobre
Indice de maturité		4,7 (4-5)
Pression récolte (kg)		8,0 (7,3-8,5)
Brix récolte		13,1 (12,5-13,9)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)		166,7
Commentaires récolte		peu sucrée et peu acide, pas assez prête
Pression 5 semaines (kg)		8,1 (7,7-9)
Brix 5 semaines		13,9 (12,8-14,6)
Commentaires 5 semaines		juteuse, croquante, arôme poivré, pas très sucrée, belle couleur



Nom:	Belle d'Août	
Code:	T8	
Année de plantation:	2018	
Couleur de surface:	rouge striée + 90%	
Couleur de fonds:	jaune	
Forme:	sphérique aplatie	
Couleur chair:	blanche	
Texture chair:	croquante	
Goût:	doux	
ANNÉE		2020
Date de récolte		6 octobre
Indice de maturité		7,5 (6,5-8)
Pression récolte (kg)		6,2 (4,2-8,5)
Brix récolte		14,1 (13,1-15,8)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)		212,5
Commentaires récolte		pomme molle, goût doux
Pression 5 semaines (kg)		3,9 (2-4,5)
Brix 5 semaines		13 (12,8-13,1)
Commentaires 5 semaines		pomme molle, goût doux



Nom:	Evangeline	
Code:	T9	
Année de plantation:	2018	
Couleur de surface:	rose lavée - 50%	
Couleur de fonds:	jaune	
Forme:	sphérique	
Couleur chair:	blanche	
Texture chair:	granuleuse et juteuse	
Goût:	sucrée, parfumé fruité	
ANNÉE		2020
Date de récolte		6 octobre
Indice de maturité		7,9 (7,5-8)
Pression récolte (kg)		8 (6,7-10)
Brix récolte		15,8 (14,5-16,5)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)		211,4
Commentaires récolte	dégradation des lenticelles, très sucrée, passable	
Pression 5 semaines (kg)		7,2 (6,9-7,4)
Brix 5 semaines		14,8
Commentaires 5 semaines	dégradation des lenticelles	



Nom:	McIntosh Summerland	
Code:	T10	
Année de plantation:	2018	
Couleur de surface:	rouge lavée +90%	
Couleur de fonds:	vert	
Forme:	sphérique aplatie	
Couleur chair:	blanche	
Texture chair:	juteuse	
Goût:	sucrée et doux	
ANNÉE		2020
Date de récolte		22 septembre
Indice de maturité		4,8 (4-6)
Pression récolte (kg)		7,9 (6,8-9,1)
Brix récolte		13,7 (12,6-14,8)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)		148,1
Commentaires récolte		molle, peu sucrée, fade
Pression 5 semaines (kg)		5,8 (5-5,9)
Brix 5 semaines		12,4 (12,3-12,4)
Commentaires 5 semaines		molle, sucrée, goût doux




Nom:	Orléans 2	
Code:	T11	
Année de plantation:	2018	
Couleur de surface:	rouge striée +90%	
Couleur de fonds:	vert	
Forme:	élevée	
Couleur chair:	jaune	
Texture chair:	un peu granuleuse, un peu juteuse, croquante	
Goût:	sucrée et doux	
ANNÉE		2020
Date de récolte		6 octobre
Indice de maturité		3,5
Pression récolte (kg)		9,9 (9-10,5)
Brix récolte		14,7 (14,2-15,1)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)		193,8
Commentaires récolte		peu sucrée, pas prête
Pression 5 semaines (kg)		10,4 (9,2-11,3)
Brix 5 semaines		12,8 (11,9-14)
Commentaires 5 semaines		très sucrée, très bonne, goût doux



Nom:	Orléans	
Code:	T12	
Année de plantation:	2018	
Couleur de surface:	rouge lavée + 90%	
Couleur de fonds:	jaune	
Forme:	tronconique	
Couleur chair:	crème	
Texture chair:	un peu granuleuse, juteuse, croquante	
Goût:	sucrée, parfum floral	
ANNÉE		2020
Date de récolte		6 octobre
Indice de maturité		4,5 (4-5)
Pression récolte (kg)		9,5 (9-10,1)
Brix récolte		16,5 (15,5 -17,3)
Acidité récolte (% acidité malinque)		
Poids fruit (g)		243,8
Commentaires récolte		très sucrée, parfum floral
Pression 5 semaines (kg)		7,3 (6-8,1)
Brix 5 semaines		16,7 (16-17,7)
Commentaires 5 semaines		sucrée, goût doux, bonne



Nom:	Orléans 9		
Code:	T13		
Année de plantation:	2018		
Couleur de surface:	rouge lavée +90%		
Couleur de fonds:	aucune		
Forme:	élevée		
Couleur chair:	blanche		
Texture chair:	très juteuse et très sucrée		
Goût:	sucrée, acide faible, mielleux		
ANNÉE			2020
Date de récolte			6 octobre
Indice de maturité			7,9 (7,5-8)
Pression récolte (kg)			8,7 (8-9,6)
Brix récolte		13,1 (12,7-13,5)	
Acidité récolte (% acidité malinque)			
Poids fruit (g)		233,3	
Commentaires récolte		bonne, goût parfumé mais doux	
Pression 5 semaines (kg)		8,6 (8-9,4)	
Brix 5 semaines		14,2 (13,9-14,9)	
Commentaires 5 semaines		parfum plus terreux	

Nom:	Ruby Mac
Code:	T14
Année de plantation:	2018
Couleur de surface:	rouge lavée + 90%
Couleur de fonds:	aucune
Forme:	sphérique aplatie
Couleur chair:	rosé
Texture chair:	deux pommes récoltées partiellement pourrites
Goût:	
ANNÉE	2020
Date de récolte	6 octobre
Indice de maturité	8
Pression récolte (kg)	4,9 (4,5-5,2)
Brix récolte	15,2
Acidité récolte (% acidité malinque)	
Poids fruit (g)	175,0
Commentaires récolte	très molle, trop mature
Pression 5 semaines (kg)	5,3 (4,8-5,8)
Brix 5 semaines	13
Commentaires 5 semaines	très molle, trop mature

Essai de variétés à cidre 2015-2021

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A) de 18 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2015 à Frelighsburg, Québec.

Variété	A 2015	A 2016	A 2017	A 2018 **	A 2019	A2020
Bramley Seedling	11	10	10	.	14	7
Brown Snout	11	6	10	.	12	7
Bulmer's Norman	7	6	10	.	9	5
Burgundy	13	14	13	.	15	7
Chisel Jersey	5	5	10	.	5	5
Cortland Royal Court	6	7	11	.	10	5
Dabinette	5	5	7	.	7	6
Esopus Spitzenberg	6	9	10	.	15	7
Frequin Rouge	8	5	10	.	10	5
Kingston Black	8	10	10	.	15	6
Maréchal 1	5	9	12	.	11	8
McIntosh Summerland	6	6	10	.	11	6
Michelin	7	8	12	.	6	5
Porter's Perfection	11	11	12	.	15	10
Roxbury Russet	10	10	10	.	12	9
Tremblett's Bitter	8	9	12	.	11	7
Winesap	5	5	11	.	9	5
Yarlington Mill	7	6	11	.	5	5

* *Indice d'aoûtement :*

1. *Excellent*
2. *Moyen*
3. *Faible*

Somme des cinq répétitions

** *les données d'aoûtement n'ont pas été prises en 2018 à cause du froid et de la neige hâtive.*

Essai de variétés à cidre 2015-2021

Indice annuel cumulatif de gel* (G) de 18 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2015 à Frelighsburg, Québec.

Variété	G 2016	G 2017	G 2018	G 2019	G 2020
Bramley Seedling	6	5	5	11	5
Brown Snout	10	5	6	8	5
Bulmer's Norman	5	5	5	6	5
Burgundy	6	5	6	8	5
Chisel Jersey	6	5	5	11	6
Cortland Royal Court	9	5	5	10	5
Dabinette	6	7	8	9	8
Esopus Spitzenberg	8	6	8	12	7
Fréquin rouge	8	5	7	13	5
Kingston Black	9	7	7	13	5
Maréchal 1	9	10	12	10	9
McIntosh Summerland	5	5	5	6	5
Michelin	6	6	7	12	5
Porter's Perfection	5	6	5	10	7
Roxbury Russet	7	7	8	10	6
Tremlett's Bitter	5	6	10	10	11
Winesap	8	6	6	9	9
Yarlington Mill	10	8	13	12	6

* Indice de gel :

1. Aucun signe de gel
 2. Gel léger (gel des bourgeons terminaux)
 3. Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)
 4. Gel total (mort de l'arbre)
- Somme des cinq répétitions

Essai de variétés à cidre 2015-2021

Période de floraison moyenne* (F) de dix-huit variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2015 à Frelighsburg, Québec.

Variété	F 2017	F 2018	F 2019**	F 2020**
Bramley Seedling	-	-	+	=
Brown Snout	-	=	-	=
Bulmer's Norman	-	=	-	=
Burgundy	-	-	=	-
Chisel Jersey	-	+	=	=
Cortland Royal Court	-	=	=	=
Dabinette	-	+	-	-
Esopus Spitzenberg	-	=	-	-
Fréquin rouge	-	+	=	=
Kingston Black	-	+	-	-
Maréchal 1	-	=	=	=
McIntosh Summerland	=	=	=	=
Michelin	-	+	-	-
Porter's Perfection	-	=	=	-
Roxbury Russet	-	=	+	=
Tremlett's Bitter	=	-	+	=
Winesap	-	=	-	-
Yarlington Mill	=	+	-	-

* = en même temps que McIntosh Summerland
 - avant McIntosh Summerland
 + après McIntosh Summerland

**Date de floraison McIntosh Summerland: 27 mai 2019, 24 mai 2020

Essai de variétés à cidre 2015-2021

Production annuelle* (R), production cumulée (CY), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de 18 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2015 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	R17 (kg)	R18 (kg)	R19 (kg)	R20 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
Bramley Seedling	3,82	5,12	6,25	6,92	22,10	12,36	1,79
Brown Snout	1,92	4,84	7,89	6,06	14,65	9,36	1,56
Bulmer's Norman	2,88	2,51	8,18	2,36	13,57	12,05	1,13
Burgundy	6,10	9,27	10,19	13,64	25,56	8,61	2,97
Chisel Jersey	4,45	1,42	8,64	6,96	14,52	10,52	1,38
Cortland Royal Court	2,12	4,75	3,99	7,01	10,86	6,50	1,67
Dabinette	2,43	1,48	6,64	2,88	10,56	12,69	0,83
Esopus Spitzenberg	1,75	4,94	4,98	3,36	11,68	12,67	0,92
Fréquin rouge	1,43	1,64	3,19	1,15	7,05	5,26	1,34
Kingston Black	1,93	1,74	3,41	1,75	7,09	6,08	1,17
Maréchal 1	1,85	2,88	6,39	2,44	11,12	9,76	1,14
McIntosh Summerland	2,25	4,87	4,80	3,63	11,92	6,26	1,90
Michelin	2,32	4,48	1,32	4,99	8,13	6,96	1,17
Porter's Perfection	2,73	3,42	3,78	3,11	9,93	14,12	0,70
Roxbury Russet	1,41	4,96	5,76	4,67	12,12	17,32	0,70
Tremlett's Bitter	0,97	3,67	2,41	5,84	7,05	12,50	0,56
Winesap	1,95	4,00	6,89	1,76	12,84	8,39	1,53
Yarlington Mill	1,36	1,18	1,10	2,36	3,65	4,77	0,76

*R: rendement annuel par année d'évaluation. Moyenne des 5 répétitions.

CY : rendement annuel cumulé des années de production. Moyenne des cinq répétitions.

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des 5 répétitions.

CYE: CY/TCSA. Moyenne des 5 répétitions.

Essai de variétés à cidre 2015-2021

Poids des fruits annuels* (PF) de 18 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2015 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	PF 2017 (g)	PF 2018 (g)	PF 2019 (g)	PF 2020 (g)
Bramley Seedling	318,10	218,20	219,75	217,60
Brown Snout	183,00	146,00	143,20	131,20
Bulmer's Norman	159,00	127,00	156,50	85,50
Burgundy	261,80	165,00	325,20	143,50
Chisel Jersey	154,60	115,20	120,20	123,40
Cortland Royal Court	245,94	177,80	219,40	168,40
Dabinette	192,80	130,21	128,50	144,00
Esopus Spitzenberg	182,20	149,00	150,28	174,90
Fréquin rouge	69,06	94,40	77,50	65,80
Kingston Black	106,80	72,40	69,00	73,10
Maréchal 1	147,24	152,18	95,25	111,80
McIntosh Summerland	165,10	124,00	135,25	171,67
Michelin	94,00	56,00	94,50	71,20
Porter's Perfection	92,20	62,75	81,67	57,10
Roxbury Russet	33,10	179,80	240,80	216,00
Tremlett's Bitter	20,80	133,60	111,25	122,20
Winesap	208,68	166,00	98,40	137,40
Yarlington Mill	58,53	58,50	56,00	113,60

*PF: poids du fruit. Moyenne de cinq répétitions

Essai de variétés à cidre 2016-2022

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A) de douze variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2016 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2016	A 2017	A 2018**	A 2019	A2020
Banane Amère	7	10	.	10	
Bilodeau	5	5	.	5	
Cortland Royal Court	7	10	.	11	
Diva	5	10	.	11	
Douce de Charlevoix	5	10	.	5	
Golden Russet	10	9	.	11	
Harrison	6	11	.	7	
Kermerrien	7	11	.	12	
Maréchal 2	9	11	.	12	
McIntosh Summerland	7	10	.	15	
Muscadet de Dieppe	7	9	.	11	
Reinette Russet	5	10	.	11	

* *Indice d'aoûtement :*

1. *Excellent*

2. *Moyen*

3. *Faible*

Somme des cinq répétitions

** *les données d'aoûtement n'ont pas été prises en 2018 à cause du froid et de la neige hâtive.*

Essai de variétés à cidre 2016-2022

Indice annuel cumulatif de gel* (G) de douze variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2016 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	G 2017	G 2018	G 2019	G2020
Banane Amère	5	5	6	
Bilodeau	5	5	5	
Cortland Royal Court	5	7	5	
Diva	5	5	7	
Douce de Charlevoix	5	7	7	
Golden Russet	5	10	5	
Harrison	5	9	11	
Kermerrien	5	9	8	
Maréchal 2	9	10	10	
McIntosh Summerland	5	6	5	
Muscadet de Dieppe	5	6	11	
Reinette Russet	5	7	8	

* Indice de gel :

1. Aucun signe de gel
 2. Gel léger (gel des bourgeons terminaux)
 3. Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)
 4. Gel total (mort de l'arbre)
- Somme des cinq répétitions
Somme des cinq répétitions

Essai de variétés à cidre 2016-2022

Période de floraison moyenne* (F) de douze variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2016 à Frelighsburg, Québec.

Variété	F 2018	F 2019	F2020
Banane Amère	=	=	=
Bilodeau	=	+	+
Cortland Royal Court	=	=	=
Diva	=	=	=
Douce de Charlevoix	=	-	=
Golden Russet	-	=	=
Harrison	=	-	=
Kermerrien	+	=	-
Maréchal 2	+	-	-
McIntosh Summerland	-	=	=
Muscadet de Dieppe	=	=	=
Reinette Russet	+	-	-

* = *en même temps que Cortland*

- *avant Cortland*

+ *après Cortland*

Date de floraison Cortland: 28 mai 2019, 25 mai 2020

Essai de variétés à cidre 2016-2022

Production annuelle* (R), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de 12 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2016 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	R18 (kg)	R19 (kg)	R20 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm ²)	CYE
Banane Amère	0,37	2,81	2,35	5,53	9,70	0,58
Bilodeau	0,87	2,58	3,20	6,65	5,15	1,30
Cortland Royal Court	4,49	3,61	10,53	18,63	9,20	2,05
Diva	7,10	8,88	12,45	28,44	9,98	2,71
Douce de Charlevoix	2,21	0,91	6,78	9,89	7,88	1,24
Golden Russet	3,78	6,04	9,22	19,05	15,76	1,23
Harrison	1,07	2,30	5,09	8,45	10,42	0,82
Kermerrien	0,70	0,83	1,51	3,03	6,21	0,46
Maréchal 2	3,17	1,20	8,08	12,44	8,19	1,52
McIntosh Summerland	3,81	8,40	8,13	20,34	11,62	1,71
Muscadet de Dieppe	1,42	2,19	3,87	7,48	10,61	0,78
Reinette Russet	2,26	1,50	2,37	6,12	6,79	0,89

*R: rendement annuel par année d'évaluation. Moyenne des 5 répétitions

CY: somme des rendements annuels. Moyenne des 5 répétitions

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des 5 répétitions.

Essai de variétés à cidre 2016-2022

Poids des fruits (PF) annuels de douze variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2016 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	PF 2018 (g)	PF 2019 (g)	PF 2020 (g)
Banane Amère	115,63	99,80	84,40
Bilodeau	57,20	46,80	22,10
Cortland Royal Court	174,00	206,00	204,88
Diva	170,00	196,60	143,80
Douce de Charlevoix	140,40	153,00	72,50
Golden Russet	143,60	144,00	146,20
Harrison	94,20	97,06	97,20
Kermerrien	68,60	72,50	77,50
Maréchal 2	102,40	142,00	91,80
McIntosh Summerland	163,00	179,40	164,50
Muscadet de Dieppe	84,50	99,50	82,25
Reinette Russet	106,80	133,60	159,70

**PF: poids du fruit. Moyenne de cinq répétitions*

Essai de variétés à cidre 2017-2023

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A) de 4 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2017 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2017	A 2018**	A 2019	A 2020
Mikki Life	10	.	14	5
Sweet Coppin	10	.	10	7
Stoke Red	11	.	15	5
Cortland Royal Court	10	.	11	6

* *Indice d'aoûtement :*

1. *Excellent*
2. *Moyen*
3. *Faible*

Somme des cinq répétitions

** *les données d'aoûtement n'ont pas été prises en 2018 à cause du froid et de la neige hâtive.*

Indice annuel cumulatif de gel (G)* de 4 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2017 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	G 2018	G 2019	G 2020
Mikki Life	8	10	5
Sweet Coppin	7	14	6
Stoke Red	10	15	5
Cortland Royal Court	5	6	5

* *Indice de gel :*

1. *Aucun signe de gel*
2. *Gel léger (gel des bourgeons terminaux)*
3. *Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)*
4. *Gel total (mort de l'arbre)*

Somme des cinq répétitions

Essai de variétés à cidre 2017-2023

Production annuelle* (R), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de quatre variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2017 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	R19 (kg)	R20 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
Mikki Life	4,04	1,45	5,50	6,25	0,92
Sweet Coppin	2,87	0,00	2,87	6,05	0,47
Stoke Red	2,90	3,69	6,58	9,15	0,72
Cortland Royal Court	3,52	1,65	5,18	6,44	0,79

* R: rendements annuels. Moyenne des 5 répétitions

CY: somme des rendements annuels. Moyenne des 5 répétitions

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des 5 répétitions

CYE: CY/TCSA. Moyenne des 5 répétitions

Essai de variétés à cidre 2017-2023

Poids des fruits (PF) annuels de quatre variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2017 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	PF 2019 (g)	PF 2020 (g)
Mikki Life	131,25	107,25
Sweet Coppin	126,50	.
Stoke Red	99,20	80,25
Cortland Royal Court	234,00	202,00

*PF: poids du fruit. Moyenne de cinq répétitions

Essai de variétés à cidre 2017-2023

Période de floraison moyenne* (F) de quatre variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2017 à Frelighsburg, Québec.

Variété	F2019	F2020
Mikki Life	-	-
Sweet Coppin	-	-
Stoke Red	-	-
Cortland Royal Court	=	=

* = en même temps que Cortland

- avant Cortland

+ après Cortland

Date de floraison de Cortland: 28 mai 2019, 25 mai 2020

Essai de variétés à cidre 2018-2024

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A)* et de gel (G)* de 14 variétés à cidre greffées sur B9 et plantées en 2018 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2018**	A 2019	A2020	G 2019	G 2020
Binet rouge	.	14	6	14	5
Cidor	.	7	6	8	5
Coat Jersey	.	13	8	7	5
Douce coët ligné	.	15	6	8	5
Eastman Sweet	.	11	5	9	5
Maillard	.	12	5	9	5
Mettais	.	11	7	13	5
Noël des champs	.	12	8	13	5
Reine des pommes	.	11	7	8	5
Somerset Red Streak	.	12	5	9	5
Stokes's Red	.	10	6	9	5
Wickson	.	11	5	10	5
Cortland Royal Court	.	14	6	5	5
Major	.	14	6	9	5

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A)* et de gel (G)* de 4 variétés à cidre greffées sur M9 Cepiland et plantées en 2018 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2018**	A 2019	A 2020	G 2019	G 2020
Orléans 23	.	12	7	7	5
Cortland Royal Court	.	14	7	5	5
Omerta	.	13	7	6	5
X3426	.	12	5	5	6

* Indice d'aoûtement :

1. Excellent
 2. Moyen
 3. Faible
- Somme des cinq répétitions

* Indice de gel : 1. Aucun signe de gel

2. Gel léger (gel des bourgeons terminaux)
 3. Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)
 4. Gel total (mort de l'arbre)
- Somme des cinq répétitions

** les données d'aoûtement n'ont pas été prises en 2018 à cause du froid et de la neige hâtive.

Essai de variétés à cidre 2018-2024

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) de 14 variétés à cidre greffées sur B9 et plantées en 2018 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	CIR (cm)	TCSA (cm2)
Binet rouge	5,90	2,82
Cidor	6,86	3,80
Coat Jersey	6,22	3,17
Douce coët ligné	5,48	2,39
Eastman Sweet	6,08	2,95
Maillard	5,82	2,78
Mettais	5,62	2,56
Noël des champs	5,25	2,20
Reine des pommes	5,03	2,01
Somerset Red Streak	5,30	2,28
Stokes's Red	5,74	2,64
Wickson	5,73	2,67
Cortland Royal Court	7,04	4,01
Major	6,80	3,70

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) de 4 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2018 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	CIR (cm)	TCSA (cm2)
Orléans 23	7,98	5,15
Cortland Royal Court	7,06	4,01
Omerta	8,28	5,50
X3426	6,70	3,66

**CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol . Moyenne des cinq répétitions.*

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des 5 répétitions.

Essai de variétés à cidre 2020-2027

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A)* de 14 variétés à cidre greffées sur B9 et plantées en 2020 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2020
Bernard	5
Bottinger Weinapfel	8
Brown Stout	7
Calville blanc	6
Cap of Liberty	5
Domaine	6
Improved Dove	5
Médaille d'or	9
Patten Greening	6
Oxford	7
Stembridge Jersey	6
White Jersey	6
Sabina	7
Cortland Royal Court	6

* *Indice d'aoûtement :*

1. *Excellent*

2. *Moyen*

3. *Faible*

Somme des cinq répétitions

Essai de variétés à cidre 2020-2027

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) de 14 variétés à cidre greffées sur B9 et plantées en 2020 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	CIR (cm)	TCSA (cm ²)
Bernard	4,38	1,53
Bottinger Weinapfel	4,35	1,52
Brown Stout	4,03	1,32
Calville blanc	3,63	1,08
Cap of Liberty	3,60	1,04
Domaine	3,93	1,25
Improved Dove	3,76	1,13
Médaille d'or	4,02	1,29
Patten Greening	4,10	1,39
Oxford	4,06	1,35
Stembridge Jersey	3,82	1,18
White Jersey	3,86	1,21
Sabina	3,55	1,01
Cortland Royal Court	3,78	1,15

*CIR : circonférence du tronc mesurée à 30cm du sol . Moyenne des cinq répétitions.

TCSA: surface du tronc à 30 cm du sol. Moyenne des 5 répétitions.

Nom:	Bramley Seedling					
Code:	C1					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge strié et jaune lavé 50-90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique aplatie					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	acidulée, amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		28 sept	24 sept	23 sept	20 sept	
Indice de maturité récolte		7,2 (6 à 8)	6,6 (6 à 7)		4,8 (4 à 6)	
				5 (4 à 7)		
Pression récolte (kg)		7,3 (6,4 à 7,8)	7,7 (6,7 à 9,2)	7,4 (6,5 à 8,4)	8,0 (7,5 à 9)	
Brix récolte (°)		14,9 (13,4 à 17,4)	11,4 (9,1 à 13,7)	11,4 (10,8 à 11,9)	13,1 (11,1 à 16,3)	
Amertume récolte (1 à 5)		2	2		1	
				2		
Poids fruit (g) récolte		314,0	218,2	219,8	188,0	
Commentaires récolte		pourriture au cœur	très acidulée, goût	pourriture cœur 1/5, très acidulée, peu sucrée, juteuse,	acidulée, sucrée,	
				croquante, amère	goût vert	
Pression 5 semaines (kg)		3/5, vitescence 5/5 6,1 (5 à 7,2)	de pomme verte 7,3 (6,0 à 8,5)		7,5 (7 à 8)	
				4,5 (4,2 à 5,2)		
Brix 5 semaines (°)		13,6 (12,2 à 16)	11,7 (10,3 à 14,0)	11,2 (10 à 12,8)	13,5 (12 à 14,8)	
Couleur jus récolte*		3	3	3	3	
Brix jus récolte (0)*		13,5	11,6	11,6	12,6	
pH jus récolte*		3,15	3,04	2,8	2,95	
Acide malique jus récolte (g/L)*		12,09	9,08		17,18	
				16,43		
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		195	1827		1533	
				965		
Commentaires 5		acidulée, pomme	sucrée, croquante,	croquante,	croquante, juteuse,	
				granuleuse, peu		
	semaines	verte	acidulée, citronnée	sucrée, amertume 0	amertume 1	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Brown Snout					
Code:	C2					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge strié, jaune lavé -50%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique sphérique aplatie					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	acidulée, amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		28 septembre	24 septembre	30 septembre	14 septembre	
Indice de maturité récolte		5,9 (3,5 à 7)	2,8 (1 à 4)	4,8 (4,5 à 5)	4,4 (4 à 5)	
Pression récolte (kg)		8,3 (7,5 à 8,8)	9,0 (8 à 10)	7,6 (7 à 8,3)	9,3 (8,6 à 10,2)	
Brix récolte (°)		14,3 (13,3 à 16,1)	10,9 (10,6 à 11,8)	12,8 (11,9 à 14)	12,8 (11,6 à 14,6)	
Amertume récolte		3	2	0	2	
Poids fruit (g) récolte		199,0	146,0	143,2	131,2	
Commentaires récolte		vitescence 3/5	vitescence 2/5,	vitescence 1/5, croquante, juteuse, peu sucrée, très acidulée, pomme	très acidulée, goût	
Pression 5 semaines (kg)		6,6 (5,2 à 7,5)	6,4 (5,4 à 6,8)	5 (4,8 à 5,7)	14,8 (13,3 à 16,5)	
Brix 5 semaines (°)		13,4 (12,2 à 14,5)	13,2 (12,1 à 13,9)	12,4 (11,8 à 13,1)	7,8 (6,8 à 8,8)	
Couleur jus récolte*		3	3	3	3	
Brix jus récolte (0)*		13,4	11,8	12,9	14,2	
pH jus récolte*		3,26	2,92	2,91	3,02	
Acide malique jus récolte (g/L)*		7,37	16,76	17,84	18,37	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		335	3525	1722	2260	
Commentaires 5 semaines		pourriture molle 1/5,	très juteuse,	croquante, chair molle, granuleuse, peu sucrée, amertume 0	croquante, juteuse, acidulée, peu sucrée, amertume 2	
		vitescence 3/5	acidulée, croquante			

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	---
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Bulmer's Norman					
Code:	C3					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	vert 90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique aplatie					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	sèche					
Goût:	douce, amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		11 septembre	7 septembre	5 septembre	14 septembre	
Indice de maturité récolte		3,4 (2,5 à 4,5)	5,2 (3 à 7,5)	2,5 (2,5)	6 (5 à 6)	
Pression récolte (kg)		6,3 (5,8 à 7,5)	5,2 (3,2 à 6,5)	7 (6,4 à 7,5)	5,6 (4,2 à 7,1)	
Brix récolte (°)		12,2 (9,4 à 12,6)	12,1 (10,9 à 14)	11,1 (10,9 à 11,6)	13,3 (12,3 à 15)	
Amertume récolte		4	4	3	2	
Poids fruit (g) récolte		151,0	127,0	156,5	85,5	
Commentaires récolte		goût de pomme trop mûre, pourriture du calice, points rouges aux lenticelles, fruits tombés	juteuse, amère	chair brunit	juteuse, très sucrée	
Pression 5 semaines (kg)		4,25 (3,5 à 5)	3,9 (3,1 à 4,5)	4,7 (4 à 5,3)	3,5 (3 à 4,1)	
Brix 5 semaines (°)		14,7 (14,2 à 15,1)	11,5 (10,9 à 12,7)	12,8 (12 à 13,9)	12,5 (11 à 13,5)	
Couleur jus récolte*		3	3	-	3	
Brix jus récolte (0)*		13,5	14,7	12,5	12,7	
pH jus récolte*		4,09	4,06	4,04	4,1	
Acide malique jus récolte (g/L)*		3,81	4,08	4,23	2,86	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		524	3220	8868	2746	
Commentaires 5 semaines		fruits gras, pourriture molle 2/5, pourriture lenticellaire 4/5, chair molle sèche	pas de pourriture	pourriture lenticellaire	cireuse, sucrée, molle, fade	amertume 3

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Burgundy				
Code:	C4				
Année de plantation:	2015				
Couleur de surface:	rouge marbré, strié 90%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	juteuse, croquante, granuleuse				
Goût:	aigre				
ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte	29 août	7 septembre	5 septembre	1 septembre	
Indice de maturité récolte	5,8 (4 à 7)	6,9 (5 à 8)	4,5 (2 à 7)	6 (4 à 8)	
Pression récolte (kg)	6,8 (6,2 à 7,4)	5,2 (3,4 à 6,8)	6,5 (4,8 à 7,5)	8,0 (7 à 9)	
Brix récolte (°)	11,6 (11,1 à 12,1)	9,3 (8,3 à 10,4)	11,5 (10,3 à 12,6)	11,5 (10,9 à 13)	
Amertume récolte	1	0	0	0	
Poids fruit (g) récolte	262,0	165,0	325,2		
Commentaires récolte	fruits tombent, goût léger goût de poire de pomme verte, fade		maturité inégale	léger parfum poire	
Pression 5 semaines (kg)	.	3,5 (2,6 à 5,7)	5,1 (4,2 à 6)	5,5 (3 à 8)	
Brix 5 semaines (°)	.	9,9 (9,7 à 10)	12,1 (11,8 à 12,3)	10,7 (9,8 à 11,7)	
Couleur jus récolte*	.	3	-	3	
Brix jus récolte (0)*	.	9,9	12,1	11	
pH jus récolte*	.	3,28	2,86	3,05	
Acide malique jus récolte (g/L)*	.	8,14	17,52	11,46	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*	.	363	1487	371	
Commentaires 5 semaines	pas de fruits	pourriture molle 3/7, peu de jus, pâteuse	pourriture molle 4/5	pourriture molle 3/5, maturité inégale, acidulée, amertume 1	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Chisel Jersey					
Code:	C5					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge strié, lavé 50-90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique, élevée					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	croquante, granuleuse					
Goût:	aigre, amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		11 septembre	10 septembre	16 septembre	14 septembre	
Indice de maturité récolte		5,7 (5 à 6,5)	2,7 (1 à 4,5)	4,8 (4 à 6)	6,2 (4 à 8)	
Pression récolte (kg)		5,6 (5,3 à 7,1)	7,6 (7,2 à 8,4)	6,2 (5,5 à 6,7)	5,6 (3,9 à 6,7)	
Brix récolte (°)		12,5 (11,8 à 13,2)	10,6 (9,9 à 11,6)	11,5 (11,2 à 12)	13,4 (11,9 à 14,9)	
Amertume récolte		4	2,0	0	2	
Poids fruit (g) récolte		155,0	115,2	120,2	123,4	
Commentaires récolte		.	très acidulée,	croquante, juteuse,	sucrée, acidulée,	
				très acidulée, peu		
			juteuse, croquante	sucrée	goût savon	
Pression 5 semaines (kg)		4,6 (3,8 à 5,4)	5,0 (4,1 à 5,8)	3,9 (3,1 à 4,4)	4,3 (3,4 à 5,1)	
Brix 5 semaines (°)		12,1 (10,8 à 14,9)	12,1 (11,4 à 13))	11,1 (10,7 à 12,1)	12,3 (10,4 à 13,9)	
Couleur jus récolte*		1	3	1	3	
Brix jus récolte (°)*		11,9	11,8	11,6	14,1	
pH jus récolte*		3,25	3,11	3,05	3,16	
Acide malique jus récolte (g/L)*		12,96	10,68	13,57	13,57	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		245	1187	3979	1676	
Commentaires 5 semaines		fruits huileux, goût de pomme trop mûre, pourriture molle 1/6	croquante, juteuse, acidulée	croquante, granuleuse, peu sucrée, acidulée, amertume 1	croquante, juteuse, amertume 2	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Cortland Royal Court					
Code:	C6					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge strié marbré 50-90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique aplatie					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	acidulée, sucrée, parfumée					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		6 octobre	3 octobre	9 octobre	8 octobre	
Indice de maturité récolte		4,7 (4 à 5)	4,6 (4 à 6)	5,2 (4,5 à 6)	7 (6 à 8)	
Pression récolte (kg)		5,8 (5,2 à 6,6)	6,4 (5,8 à 7)	5,7 (4,9 à 6,7)	5,1 (3,8 à 6,7)	
Brix récolte (°)		14,5 (12,6 à 18,2)	11,9 (11,2 à 13,1)	14 (12,4 à 14,7)	13,5 (12,6 à 14,5)	
Amertume récolte		1	1	0	0	
Poids fruit (g) récolte		238,0	177,8	219,4	168,4	
Commentaires récolte		.	parfumée,		croquante, juteuse	
			acidulée, sucrée			
Pression 5 semaines (kg)		4,5 (3,8 à 5,3)	4,2 (3,5 à 4,3)	3,6 (3,1 à 4,2)	3,3 (2,9 à 3,6)	
Brix 5 semaines (°)		14,6 (12,9 à 17,7)	13,0 (11,9 à 13,8)	13,8 (11,9 à 14,6)	12,7 (12,4 à 13,5)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	1	
Brix jus récolte (°)*		14,1	12,8	14	13	
pH jus récolte*		3,37	3,31	3,27	3,36	
Acide malique jus récolte (g/L)*		8,2	7,5	10,57	7,09	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		1136	2062	1974	815	
Commentaires 5 semaines		croquante, juteuse,	.	croquant, sucrée,	acidulée, léger	
		sucrée, acidulée,			sucrée, chair	
		fermeté moyenne		acidulée, parfumée	molle, amertume 0	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	---
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Dabinette					
Code:	C7					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge lavé 90%					
Couleur de fonds:	jaune					
Forme:	sphérique aplatie					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	granuleuse					
Goût:	acidulée, amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		6 octobre	3 octobre	23 septembre	28 septembre	
Indice de maturité récolte		6,6 (5 à 7)	6,6 (5 à 8)	3,6 (3 à 5)	6,8 (6 à 7,5)	
Pression récolte (kg)		4,0 (2 à 6,5)	6,2 (4,8 à 7,2)	7,6 (7,2 à 8,6)	6,3 (3,6 à 8,5)	
Brix récolte (°)		13,9 (13,2 à 14,9)	12,2 (10,4 à 14,4)	13,12 (11,5 à 13,8)	15,7 (14,3 à 17,3)	
Amertume récolte		1	1	1	1	
Poids fruit (g) récolte		160	130,2	128,5	144,0	
Commentaires récolte		fruits mous,	vitescence 1/5,	sucrée, léger acidulée, déficiency en Bore	acidulée, sucrée, goût pêche, croquante, juteuse,	
Pression 5 semaines (kg)		vitescence 3/5 4,2 (2,1 à 5,8)	calibre variable 5,4 (3,2 à 7,5)	2/5 4,9 (3,6 à 6,4)	vitescence 3/5 5,9 (5,2 à 6,7)	
Brix 5 semaines (°)		14,6 (11,5 à 16,6)	14,0 (10,6 à 16,9)	13,7 (12,1 à 15,7)	16,3 (15,3 à 16,7)	
Couleur jus récolte*		3	1	3	3	
Brix jus récolte (°)*		14,1	14,2	13,4	15,3	
pH jus récolte*		3,43	3,26	3,04	3,46	
Acide malique jus récolte (g/L)*		8,32	5,52	10,78	8,01	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		978	1808	765	1317	
Commentaires 5 semaines		sucrée, juteuse, acidulée, vitescence 1/5, pourriture brune 2/5	sucrée, acidulée, pâteuse, juteuse	croquant, juteux, sucrée, aromatique, amertume 2	sucrée, juteuse, goût de pomme trop mûre, vitescence 2/5, amertume 0	

<i>* Méthodes d'analyses</i>	<i>Description</i>	<i>Unités</i>
<i>Couleur du jus</i>	<i>évaluation visuelle</i>	<i>1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc</i>
<i>° Brix</i>	<i>Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE</i>	<i>% m/m</i>
<i>pH</i>	<i>Potentiométrie</i>	<i>----</i>
<i>Acide malique</i>	<i>Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire</i>	<i>g/L</i>
<i>Masse volumique</i>	<i>Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes</i>	<i>g/cm³</i>
<i>Polyphénol Totaux</i>	<i>Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu</i>	<i>g équivalent acide gallique/L</i>

Nom:	Esopus Spitzenburg					
Code:	C8					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge marbré 50-90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	croquante, un peu sèche					
Goût:	aigre, amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		6 octobre	16 octobre	9 octobre	8 octobre	
Indice de maturité récolte		3,4(3 à 4)	6,7 (6 à 7,5)	4 (3 à 5)	5,3 (4,5 à 6)	
Pression récolte (kg)		7,6 (6,7 à 8,3)	14,5 (13,8 à 16,1)	8,4 (7,8 à 9,5)	8,2 (7,6 à 8,5)	
Brix récolte (°)		16,9 (14,9 à 19,9)	14,5 (13,8 à 16,1)	15,4 (13,3 à 17)	18,2 (16,9 à 18,8)	
Amertume récolte		2	2	1	0	
Poids fruit (g) récolte		175,0	151,0	150,3	174,9	
Commentaires récolte		léger goût de fraise, vitescence 5/5, maladie lenticellaire 3/5, roussure	pas de roussure, pas vitescence	croquant, juteux, sucrée, acidulée,	croquante, juteuse, sucrée, acidulée	
Pression 5 semaines (kg)		7,1 (6 à 8,2)	6,4 (5,8 à 7,3)	5,8 (5 à 7,4)	6,8 (6,4 à 7,1)	
Brix 5 semaines (°)		17,2 (16,4 à 18,4)	14,7 (12,8 à 16,4)	15,5 (13,2 à 18,3)	17,7 (15,9 à 19,6)	
Couleur jus récolte*		3	3	1	1	
Brix jus récolte (°)*		16,6	13,8	14,9	16,3	
pH jus récolte*		3,3	3,52	3,3	3,38	
Acide malique jus récolte (g/L)*		15,2	8,1	10,38	12,69	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		1390	3024	772	601	
Commentaires 5 semaines		croquante, granuleuse, presque sèche, acidulée, aromatique	sucrée, acidulée, juteuse	croquant, granuleux, sucrée, léger acidulée, amertume 0	acidulée, sucrée, croquante, amertume 3	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Fréquin rouge					
Code:	C9					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge strié, lavé 90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	tronconique					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	douce amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		6 octobre	1 octobre	30 septembre	8 octobre	
Indice de maturité récolte		2,6 (2 à 5)	3,0 (2 à 4,5)	3 (2 à 4)	3 (1,0 à 7,0)	
Pression récolte (kg)		8,2 (7,2 à 9)	8,0 (7,5 à 8,8)	7,9 (7,3 à 8,2)	8,6 (6,8 à 10,0)	
Brix récolte (°)		12,9 (11,4 à 15)	10,9 (10 à 13,1)	12,8 (12,7 à 13)	15,7 (15 à 17,3)	
Amertume récolte		4	5	5	4	
Poids fruit (g) récolte		80,0	94,4	77,5	65,8	
Commentaires récolte		vitescence 3/5	vitescence 2/5,	sucrée, douce,	douce, croquante,	
			croquante, juteuse,	amère, fruits	juteuse,	
			amère, douce	tombent	vitescence 4/5	
Pression 5 semaines (kg)		7,5 (6,2 à 8,4)	7,5 (6,5 à 9,5)	7,1 (6,9 à 7,6)	6,3 (5,3 à 7,3)	
Brix 5 semaines (°)		14,8 (13,1 à 16,9)	15,1 (14 à 16,3)	13,7 (12,6 à 14,4)	15,6 (13,8 à 16,9)	
Couleur jus récolte*		3	1	3	1	
Brix jus récolte (0)*		14,7	13,8	13	14,9	
pH jus récolte*		4,14	3,95	4,15	4,27	
Acide malique jus récolte (g/L)*		5,72	6,68	5,91	3,8	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		6172	4952	3884	4795	
Commentaires 5 semaines		douce, molle,	vitescence 2/5,	très sucrée, douce	douce, croquante,	
		juteuse, amère,	croquante, juteuse,		juteuse,	
		astriigente,	amère, douce		vitescence 2/5,	
		vitescence 4/5		amertume 4	amertume 4	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Kingston Black					
Code:	C10					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge strié 90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique, sphérique aplatie					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	sèche					
Goût:	acidulée					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		28 septembre	1 octobre	23 septembre	28 septembre	
Indice de maturité récolte		5,6 (2 à 7)	5,3 (4 à 7)	2,7 (2 à 3,5)	4,1 (3 à 5)	
Pression récolte (kg)		5,6 (3,5 à 6,5)	7,4 (6,2 à 8,1)	7,74 (6,4 à 8,4)	7,7 (6,6 à 8,8)	
Brix récolte (°)		15,9 (12,5 à 20,8)	14,2 (13,3 à 15,3)	12,54 (10,2 à 15)	17,4 (15,4 à 21,1)	
Amertume récolte		1	2	3	1	
Poids fruit (g) récolte		108,00	72,40	74,20	73,10	
Commentaires récolte		très sucrée, sèche	vitrescence 2/5,	croquant, juteux,	croquante,	
			fruits tombés 90%	sucrée, douce	vitrescence 4/5	
Pression 5 semaines (kg)		4,3 (2,2 à 5,4)	5,2 (3,8 à 7)	4 (2,5 à 6)	6,5 (5,3 à 8)	
Brix 5 semaines (°)		12,9 (1 fruit)	13,7 (12,2 à 14,7)	11,0 (8,7 à 13,7)	15,7 (14,7 à 17,4)	
Couleur jus récolte*		1	1	3	3	
Brix jus récolte (°)*		14,2	15,2	12,2	16,8	
pH jus récolte*		3,39	3,36	3,4	3,61	
Acide malique jus récolte (g/L)*		8,48	8,06	8,04	8,31	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		255	3825	846	2068	
Commentaires 5 semaines		sucrée, fade,	sucrée, molle, peu	molle, sèche,	sucrée, sèche,	
		sèche	jus, léger tannin	amertume 1	vitrescence 3/5,	
					pourriture molle	
					1/5, amertume 2/5	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	---
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Maréchal 1					
Code:	C11					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge lavé, marbré 50-90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique aplatie					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	douce amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		6 octobre	6 octobre	9 octobre	28 septembre	
Indice de maturité récolte		7,3 (7 à 8)	8 (8)	8 (8)	8 (8)	
Pression récolte (kg)		7,3 (6,4 à 7,8)	4,3 (3,5 à 5,2)	7,3 (6,3 à 7,9)	7,1 (6,4 à 7,7)	
Brix récolte (°)		14,9 (13,7 à 16,4)	14,5 (12,5 à 16)	14,3 (12,3 à 16,8)	15,2 (13,1 à 17,1)	
Amertume récolte		5	5	5	4	
Poids fruit (g) récolte		141,00	152,20	95,20	111,80	
Commentaires récolte		vitescence 4/5	sucrée, amère, juteuse	très sucrée, très amère	croquante, douce	
Pression 5 semaines (kg)		6,6 (6 à 7,5)	4,9 (3 à 6,2)	4,7 (4,2 à 5,2)	4,6 (3,9 à 5,5)	
Brix 5 semaines (°)		14,7 (13 à 16)	15,9 (15,1 à 17,5)	12,7 (11,2 à 14,3)	18,2 (11,5 à 17,7)	
Couleur jus récolte*		3	3	1	3	
Brix jus récolte (0)*		14,1	14,8	12,5	14,9	
pH jus récolte*		4,12	3,93	3,8	3,85	
Acide malique jus récolte (g/L)*		4,88	6,96	4,55	10,06	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		8006	7914	457	9666	
Commentaires 5 semaines		douce, croquante, juteuse,	molle, juteuse, très amère, douce	sucrée, amertume 5	juteuse, douce, chair molle, astringente, amertume 4, oxydation rapide	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	---
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	McIntosh Summerland					
Code:	C12					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge lavé 50-90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	acidulée					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		14 septembre	17 septembre	16 septembre	21 septembre	
Indice de maturité récolte		5,6 (5 à 6)	5,1 (4,5 à 7)	5,1 (4 à 7)	6,2 (5 à 7)	
Pression récolte (kg)		6,54 (6,2 à 7,2)	6,4 (4,6 à 7,8)	6,5 (5,7 à 7,6)	6,2 (5,6 à 6,9)	
Brix récolte (°)		13,3 (11,7 à 16,9)	12,7 (10,6 à 13,9)	12,12 (10 à 14,4)	13,4 (11,4 à 14,8)	
Amertume récolte (1 à 5)		0	0	0	0	
Poids fruit (g) récolte		177,0	124,0	135,2	171,7	
Commentaires récolte		très coloré +80%	.	acidulée	acidulée, sucrée	
Pression 5 semaines (kg)		4 (3,5 à 4,8)	3,9 (3,2 à 4,6)	3,8 (3,2 à 4,4)	5,7 (5,3 à 6)	
Brix 5 semaines (°)		13,9 (12,2 à 15,4)	12,8 (10,7 à 16,3)	11,1 (9,9 à 12,5)	14 (13,3 à 14,5)	
Couleur jus récolte*		.	3	1	3	
Brix jus récolte (0)*		.	10	10,8	13	
pH jus récolte*		.	3,24	3,09	3,13	
Acide malique jus récolte (g/L)*		.	8,2	8,78	11,03	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		.	722	3676	1126	
Commentaires 5 semaines		.	acidulée, molle	croquante, juteuse, chair molle, acidulée, peu sucrée, amertume		0

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	---
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Michelin					
Code:	C13					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	jaune lavé 90%					
Couleur de fonds:	jaune					
Forme:	sphérique					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	granuleuse, sèche					
Goût:	douce amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		28 septembre	28 septembre	23 septembre	14 septembre	
Indice de maturité récolte		4,8 (3 à 8)	3,6 (2,5 à 4,5)	4 (2 à 6)	3,2 (2 à 6)	
Pression récolte (kg)		6,7 (5,4 à 7,6)	7,9 (7,2 à 8,5)	8 (7,3 à 8,9)	8,3 (7,6 à 9,2)	
Brix récolte (°)		13,9 (12,7 à 14,7)	10,6 (10,1 à 11,5)	12,4 (11,4 à 13,4)	11,7 (11,3 à 12,3)	
Amertume récolte (1 à 5)		3	2	3	1	
Poids fruit (g) récolte		94,0	56,0	94,5	71,2	
Commentaires récolte		oxydation chair rapide, sèche, vitrescence 1/5	croquante, juteuse	croquante, douce, amère, sèche	croquante, sucrée, fade	
Pression 5 semaines (kg)		5 (3,2 à 7,6)	6,8 (5,6 à 8,5)	3,7 (2 à 6,6)	7,2 (6,5 à 9,2)	
Brix 5 semaines (°)		13,5 (1 fruit)	12,2 (11,9 à 12,6)	13,8 (13,8)	13,8 (13,2 à 14,7)	
Couleur jus récolte*		1	1	3	3	
Brix jus récolte (°)*		14,6	12,2	13,8	12,5	
pH jus récolte*		3,35	3,74	4,08	3,98	
Acide malique jus récolte (g/L)*		7,02	5,26	4,99	4,94	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		343	3378	9929	1858	
Commentaires 5 semaines		sucrée, sèche	croquante, peu jus, sèche, goût tarte aux pommes	douce, sèche, amertume 1	douce, sèche, fade, amertume 0, oxydation rapide	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	---
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Porter's Perfection					
Code:	C14					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge lavé, marbré 50-90%					
Couleur de fonds:	jaune					
Forme:	sphérique, souvent siamois					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	sucrée, amère, acidulée					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		6 octobre	3 octobre	9 octobre	8 octobre	
Indice de maturité récolte		5,4 (4,5 à 7)	3,5 (2 à 7)	3,8 (3 à 4)	3,5 (3 à 4)	
Pression récolte (kg)		8,2 (7,9 à 8,3)	8,3 (7,3 à 10,7)	8,9 (8,2 à 9,2)	8,7 (8 à 9,5)	
Brix récolte (°)		16 (15,5 à 16,5)	11,5 (9 à 13,4)	15,3 (14,5 à 17,1)	16 (14,8 à 17,3)	
Amertume récolte (1 à 5)		4	4	2	3	
Poids fruit (g) récolte		92,0	62,8	82,0	57,1	
Commentaires récolte		goût tarte aux pommes, épicée, fruits siamois, vitrescence 2/5	sucrée, acidulée, croquante, juteuse, vitrescence 2/5	sucrée, acidulée, astringente, vitrescence 2/5	croquante, juteuse, douce, astringente	
Pression 5 semaines (kg)		7,8 (7 à 9,5)	8,2 (7,4 à 9)	7,5 (6,7 à 8,3)	6,4 (5,6 à 6,8)	
Brix 5 semaines (°)		17,9 (16,9 à 19,1)	14,4 (13,9 à 15,2)	15,5 (14,2 à 16,6)	16,5 (15,9 à 16,9)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	1	
Brix jus récolte (0)*		16,3	12,2	14,2	15,7	
pH jus récolte*		3,32	3,74	3,28	3,3	
Acide malique jus récolte (g/L)*		14,72	5,26	9,71	14,41	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		5490	3378	3582	5834	
Commentaires 5 semaines		acidulée, croquante, sucrée, sèche	acidulée, sucrée, amère, ferme, juteuse	croquante, juteuse, acidulée, sucrée, amertume 3	acidulée, sèche, amertume 2	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Roxbury Russet					
Code:	C15					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge lavé, marbré 50-90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique aplatie					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	croquante, juteuse					
Goût:	aigre amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		6 octobre	3 octobre	9 octobre	8 octobre	
Indice de maturité récolte		3,2 (3 à 4)	4,1	4,3 (3,5 à 5)	5,7 (4 à 6,5)	
Pression récolte (kg)		7,7 (6,8 à 8,5)	8,9 (7,6 à 10,4)	8,3 (7,6 à 9,1)	8,3 (7,5 à 9,5)	
Brix récolte (°)		15,8 (13,4 à 19,2)	13,3 (12,7 à 14,5)	15,2 (14,1 à 16,9)	17,0 (16,4 à 17,7)	
Amertume récolte (1 à 5)		2	1,0	0	0	
Poids fruit (g) récolte		331,0	179,8	240,8	216,0	
Commentaires récolte		tache amère 3/5	vitescence 5/5	très acidulée,	croquante, juteuse,	
					très acidulée,	
				vitescence 1/5	vitescence 4/5	
Pression 5 semaines (kg)		6,5 (5,5 à 7,6)	7,3 (6,1 à 9)	6,5 (5,7 à 6,9)	5,8 (13,6 à 16,7)	
Brix 5 semaines (°)		16 (12,7 à 17,3)	14,4 (13,4 à 15,4)	14,5 (13,7 à 15,5)	14,8 (13,6 à 16,7)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	1	
Brix jus récolte (°)*		14,8	14,2	14,4	16,2	
pH jus récolte*		3,52	3,37	3,33	3,56	
Acide malique jus récolte (g/L)*		9,98	7,22	10,58	8,51	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		1922	2603	7443	722	
Commentaires 5 semaines		parfumée, sucrée, granuleuse, croquante, pourriture du cœur 2/5, brunissement vasculaire 2/5, vitescence 2/5	sucrée, acidulée	croquante, juteuse, sucrée, acidulée,	sucrée, croquante,	
				amertume 1	sèche, amertume 0	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Tremlett's Bitter					
Code:	C16					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge strié, lavé 50-90%					
Couleur de fonds:	vert jaunâtre					
Forme:	sphérique aplatie, atténuée vers le calice					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	aigre amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		11 septembre	10 septembre	9 septembre	1 septembre	
Indice de maturité récolte		6,5 (5 à 7)	6,7 (6 à 7)	4,2 (4 à 4,5)	4,8 (4 à 6)	
Pression récolte (kg)		6,4 (5,5 à 7,8)	5,7 (4 à 7,5)	7,5 (7 à 7,9)	7,47 (6,4 à 8,3)	
Brix récolte (°)		14,5 (13,8 à 15,2)	12,3 (11,4 à 14,4)	12,7 (12,1 à 13,6)	11,54 (10,3 à 12,6)	
Amertume récolte (1 à 5)		1	1	0	0	
Poids fruit (g) récolte		219,0	133,6	111,3	122,2	
Commentaires récolte		point amer 10%	très acidulée, croquante, juteuse, maturité inégale, 30% fruits tombés,	léger sucrée, acidulée, calibre	léger sucrée, léger	
Pression 5 semaines (kg)		3,6 (3 à 5,4)	3,1 (2,8 à 3,6)	5,5 (4,7 à 6,3)	5,9 (5,1 à 6,4)	
Brix 5 semaines (°)		10,8 (10,5 à 11,5)	9,4 (10,6 à 12,9)	14,5 (13,9 à 14,8)	13,0 (12,3 à 14)	
Couleur jus récolte*		1	3	-	3	
Brix jus récolte (°)*		12,5	11,1	14,2	12,6	
pH jus récolte*		3,53	3,15	3,03	3,23	
Acide malique jus récolte (g/L)*		12	7,12	11,37	10,5	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		164	684	4459	757	
Commentaires 5 semaines		goût de pomme trop mûre, manque de sucre, pourriture molle 1/4	molle, peu de jus	sucrée	juteuse, croquante, goût de pomme	verte, amertume 2

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Winesap					
Code:	C17					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge lavé 50-90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique aplatie					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	aigre amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		6 octobre	6 octobre	17 octobre	15 octobre	
Indice de maturité récolte		1,7 (1 à 2,5)	3,2 (2 à 4)	4,8 (2 à 7,5)	3,5 (2 à 4,5)	
Pression récolte (kg)		7,6 (7,2 à 8,3)	7,2 (6,8 à 7,5)	9,3 (8,8 à 10,4)	7,9 (7,4 à 9,5)	
Brix récolte (°)		11,7 (11,2 à 12,9)	11,4 (10,9 à 12)	11,3 (10,3 à 12,1)	15 (14,6 à 15,6)	
Amertume récolte		2	2	1	1	
Poids fruit (g) récolte		206,0	166,0	98,4	137,4	
Commentaires récolte		à récolter plus tard	très acidulée, pas	acidulée, légère	croquante, juteuse,	
			assez mûre	amertume	acidulée, sucrée	
Pression 5 semaines (kg)		7,7 (6,3 à 8,4)	7,0 (6 à 8)	11,4 (11,2 à 11,5)	6,8 (5,8 à 7,6)	
Brix 5 semaines (°)		13,2 (12,1 à 14,2)	13,4 (13,1 à 13,8)	6,9 (6,5 à 7,7)	15,5 (14,5 à 16,3)	
Couleur jus 5 récolte*		.	3	1	1	
Brix jus récolte (0)*		.	12,4	11,4	15,1	
pH jus récolte*		.	3,37	3,25	3,27	
Acide malique jus récolte (g/L)*		.	13,68	8,76	10,68	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		.	1741	9830	1648	
Commentaires 5 semaines		croquante, sucrée,	sucrée, acidulée,	croquant, peu	croquante, juteuse,	
		juteuse, très	croquante, juteuse,	sucrée, doux,	fruitée, astringente,	
		acidulée	légère amertume	amertume 1	amertume 1	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	---
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Yarlington Mill					
Code:	C18					
Année de plantation:	2015					
Couleur de surface:	rouge strié, lavé 50-90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique, tronconique					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	douce amère					
	ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte		6 octobre	3 octobre	30 septembre	28 septembre	
Indice de maturité récolte		6,8 (6 à 7)	8 (8 à 8)	7 (7)	7,2 (5 à 8)	
Pression récolte (kg)		5,7 (4,9 à 6,9)	7,7 (6,8 à 8,3)	6,8 (6 à 8,2)	6,1 (5 à 7,5)	
Brix récolte (°)		15,2 (13,7 à 18)	11,9 (10 à 13,6)	13 (11,5 à 15,2)	16,9 (15,9 à 17,9)	
Amertume récolte (1 à 5)		2	3	4	1	
Poids fruit (g) récolte		110,5	58,5	56,0	113,6	
Commentaires récolte		léger parfum	douce, légère amertume	sucrée, croquante, amère	douce, sèche	
Pression 5 semaines (kg)		4,7 (3,5 à 5,2)	4,3 (4,2 à 6,5)	4,1 (3,5 à 4,8)	4,6 (2,4 à 5,7)	
Brix 5 semaines (°)		13,5 (12,4 à 15,4)	13,2 (11,5 à 14,8)	11,9 (10,3 à 13,3)	16,2 (14,6 à 16,6)	
Couleur jus récolte*		3	1	3	3	
Brix jus récolte (0)*		13,1	12,5	12,9	15,9	
pH jus récolte*		4,06	3,79	3,87	4,46	
Acide malique jus récolte (g/L)*		3,28	3,32	2,78	2,77	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		3573	4018	5710	3771	
Commentaires 5 semaines		croquante, chair molle, sèche, doux,	douce, pâteuse, amère	douce, granuleuse amertume 3	douce, goût banane, sèche, amertume 2	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	---
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Banane amère				
Code:	C19				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rose lavée - 50%				
Couleur de fonds:	jaune				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	sèche, granuleuse				
Goût:	douce amère				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		1 octobre	16 septembre	14 septembre	
Indice de maturité récolte		7,6 (7 à 8)	6,4 (6 à 7)	4,8 (4,5 à 5)	
Pression récolte (kg)		5,1 (3,8 à 6,3)	6,2 (3,9 à 7)	8,1 (7,5 à 8,7)	
Brix récolte (°)		14,8 (13,3 à 16,9)	13,2 (12,1 à 14)	16,5 (14,8 à 17,6)	
Amertume récolte (1 à 5)		3	3	3	
Poids fruit (g) récolte		115,6	100,0	84,4	
Commentaires récolte		trop mûre, sèche, pâteuse		très sucrée	
Pression 5 semaines (kg)		3,8 (3 à 4,6)	3,7 (3,5 à 4)	4,4 (3,4 à 5,2)	
Brix 5 semaines (°)		.	11 (11)	16,1 (11,8 à 18,3)	
Couleur jus récolte*		1	1	3	
Brix jus récolte (0)*		13,4	14,4	15,9	
pH jus récolte*		4,25	4,00	4,21	
Acide malique jus récolte (g/L)*		4,06	5,33	4,4	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		6542	7809	3652	
Commentaires 5 semaines		pas de jus, amère	sèche, sucrée, douce, amertume	sèche, molle, amertume 3	
			4		

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Bilodeau				
Code:	C20				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rouge striée, lavée 50 à 90%				
Couleur de fonds:	jaune				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	croquante, juteuse, granuleuse				
Goût:	douce amère				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		7 septembre	28 août	27 août	
Indice de maturité récolte		7,8 (7 à 8)	4 (3,5 à 4,5)	6 (5,5 à 7)	
Pression récolte (kg)		6,0 (4 à 7,4)	7,9 (7,6 à 8,5)	7,1 (5,9 à 8,2)	
Brix récolte (°)		16,9 (15,5 à 18)	14,6 (13,2 à 15,6)	15,5 (14,8 à 16,2)	
Amertume récolte (1 à 5)		1	2	2	
Poids fruit (g) récolte		57,2	47,0	22,1	
Commentaires récolte		à récolter en août	bonne date de récolte	juteuse	
Pression 5 semaines (kg)		5,7 (4,5 à 6,5)	6,9 (6,3 à 7,6)	5 (4,3 à 5,9)	
Brix 5 semaines (°)		18,0 (17,1 à 18,7)	16,3 (15,1 à 16,8)	15,1 (13,7 à 16)	
Couleur jus récolte*		3	3	3	
Brix jus récolte (0)*		15,7	15,3	15,6	
pH jus récolte*		3,69	3,67	3,68	
Acide malique jus récolte (g/L)*		7,12	10,46	5,53	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		1187	8017	1863	
Commentaires 5 semaines		pâteuse, douce	croquante, sucrée, amertume 1	juteuse, amertume 1	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Cortland Royal Court				
Code:	C21				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rouge lavée 50 à 90%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	blanche				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	acidulée				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		5 octobre	9 octobre	6 octobre	
Indice de maturité récolte		4,0 (3 à 4,5)	5,1 (4,5 à 8)	6,4 (5 à 7,5)	
Pression récolte (kg)		6,4 (5,5 à 7,7)	6,3 (5,8 à 7)	14,0 (11,6 à 15,6)	
Brix récolte (°)		11,4 (10,5 à 13,2)	13,1 (11,9 à 14,1)	14,0 (11,6 à 15,6)	
Amertume récolte (1 à 5)		1	0	0	
Poids fruit (g) récolte		174,0	206,0	204,9	
Commentaires récolte		.		croquante, juteuse,	
				acidulée, sucrée	
Pression 5 semaines (kg)		3,7 (3,3 à 3,9)	3,6 (3 à 4,5)	.	
Brix 5 semaines (°)		12,7 (11,4 à 13,8)	13,4 (11,7 à 14,1)	.	
Couleur jus récolte*		.	1	1	
Brix jus récolte (0)*		.	12,2	13	
pH jus récolte*		.	3,23	3,39	
Acide malique jus récolte (g/L)*		.	9,34	7,34	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		.	1087	5045	
Commentaires 5 semaines		acidulée, léger	croquant, juteux,	.	
		parfum, molle	chair molle,		
			sucrée, acidulée		

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Diva				
Code:	C22				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rouge striée, lavée 50 à 90%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	élevée				
Couleur chair:	blanche				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	acidulée				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		5 octobre	9 octobre	6 octobre	
Indice de maturité récolte		4,2 (4 à 4,5)	4,3 (4 à 4,5)	7,8 (.)	
Pression récolte (kg)		6,8 (6,2 à 7,6)	7,3 (6,5 à 8,2)	6,7 (6,2 à 7,3)	
Brix récolte (°)		10,9 (9,8 à 12)	12,1 (11,4 à 12,9)	14,5 (13,2 à 15,7)	
Amertume récolte (1 à 5)		0	0	0	
Poids fruit (g) récolte		170,0	196,6	143,8	
Commentaires récolte		beau fruit	.	croquante, juteuse, acidulée léger, goût poiré	
Pression 5 semaines (kg)		5,6 (5 à 6,4)	5,2 (4,7 à 6,4)	5,8 (4,8 à 6,7)	
Brix 5 semaines (°)		11,1 (10,8 à 11,7)	12,9 (12 à 13,9)	13,6 (12,8 à 14,3)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	
Brix jus récolte (0)*		17,3	12,2	13,2	
pH jus récolte*		3,56	3,22	3,34	
Acide malique jus récolte (g/L)*		8,9	9,5	7,75	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		844	592	720	
Commentaires 5 semaines		acidulée, sucrée,	croquante,	croquante, juteuse, acidulée, goût de pomme trop mûre,	
		aqueuse	acidulée, juteuse	amertume 0	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Douce de charlevoix				
Code:	C23				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rouge striée, marbrée - 50%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	douce amère				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		7 septembre	28 août	27 août	
Indice de maturité récolte		6,6 (4,5 à 7,5)	2,9 (2,5 à 4)	5,2 (5 à 6)	
Pression récolte (kg)		5,5 (4,1 à 6,4)	7,5 (6,5 à 8,7)	5,8 (3,6 à 6,8)	
Brix récolte (°)		13,0 (11,7 à 14,7)	13,7 (11,6 à 15,7)	12,8 (11,2 à 15,6)	
Amertume récolte (1 à 5)		1	1	1	
Poids fruit (g) récolte		140,4	153,0	72,5	
Commentaires récolte		douce	.	sucrée	
Pression 5 semaines (kg)		3,6 (2,8 à 4,2)	6,4 (5,4 à 7,7)	3,9 (3,5 à 4,3)	
Brix 5 semaines (°)		12,9 (11,4 à 14,4)	14,6 (14,3 à 15)	12,3 (11,5 à 13,1)	
Couleur jus récolte*		3	3	3	
Brix jus récolte (0)*		13,7	14	12,2	
pH jus récolte*		4,04	3,85	3,92	
Acide malique jus récolte (g/L)*		3,06	5,28	3,21	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		957	8675	1590	
Commentaires 5 semaines		juteuse, molle	sucrée, douce, amertume 1	croquante, juteuse, douce amertume 2	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Total	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Golden Russet				
Code:	C24				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rose lavée - 50%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	jaune				
Texture chair:	croquante, sèche				
Goût:	acidulée				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		16 octobre	17 octobre	6 octobre	
Indice de maturité récolte		3,4 (2 à 4,5)	2,5 (2 à 3)	3,5 (2,5 à 4)	
Pression récolte (kg)		8,4 (7,5 à 8,9)	12 (11 à 12,7)	8,6 (8 à 9,2)	
Brix récolte (°)		17,7 (15,1 à 18,8)	18 (15,5 à 20,4)	18,6 (17,7 à 19,4)	
Amertume récolte		1	1	1	
Poids fruit (g) récolte		143,7	144,0	146,2	
Commentaires récolte		ferme	sucrée, ferme,	très sucrée, croquante, juteuse, léger acidulée, goût	
			granuleuse	noix	
Pression 5 semaines (kg)		7,5 (6,8 à 8,2)	8,2 (7,5 à 9)	7,9 (7 à 8,8)	
Brix 5 semaines (°)		17,1 (16,1 à 19,4)	21,0 (19,3 à 23,1)	19,5 (18,3 à 20,6)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	
Brix jus 5 semaines (0)*		17,3	17,7	19,1	
pH jus récoltes*		3,56	3,32	3,45	
Acide malique jus récolte (g/L)*		8,9	13,56	10,43	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		844	8410	198	
Commentaires 5 semaines		ferme, acidulée,	croquant, juteux,	croquante, juteuse,	
			sucrée, léger	léger acidulée,	
		juteuse, sucrée	acidulée	amertume 1	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Harrison				
Code:	C25				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	jaune lavée - 50%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	acidulée				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		16 octobre	17 octobre	15 octobre	
Indice de maturité récolte		5,4 (5 à 7)	2,5 (2 à 2,7)	6,7 (6,5 à 7)	
Pression récolte (kg)		8,9 (8,5 à 9,5)	12,7 (12 à 13)	9,1 (7,8 à 10)	
Brix récolte (°)		15,5	15,8 (15 à 16,5)	16,6 (15 à 17,6)	
Amertume récolte (1 à 5)		2	1	2	
Poids fruit (g) récolte		94,2	97,1	97,2	
Commentaires récolte		très ferme	très ferme, sèche	sucrée, acidulée, sèche, dense	
Pression 5 semaines (kg)		8,8 (8,2 à 9,2)	8,7 (8 à 9)	8,2 (7,4 à 8,5)	
Brix 5 semaines (°)		15,5 (14,5 à 16,9)	16,7 (15,7 à 19,3)	17,2 (16,5 à 17,6)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	
Brix jus récolte (0)*		14,2	15,2	17	
pH jus récolte*		3,29	3,1	3,02	
Acide malique jus récolte (g/L)*		9,44	15,81	15,08	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		1232	1627	1790	
Commentaires 5 semaines		sèche, ferme	croquant, sucrée, léger acidulée, sèche, amertume 2	croquante, juteuse, acidulée, amertume 1	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélations avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Kermerrien				
Code:	C26				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rouge striée, marbrée - 50%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	blanche				
Texture chair:	croquante, juteuse, granuleuse				
Goût:	douce amère				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		5 octobre	9 octobre	14 septembre	
Indice de maturité récolte		5,0 (4 à 5,5)	4,8 (4 à 6)	4,5 (3,5 à 7)	
Pression récolte (kg)		7,3 (6,5 à 8)	7,1 (5,3 à 8,5)	8,3 (7,7 à 8,8)	
Brix récolte (°)		13,3 (12,4 à 14,9)	16,8 (15 à 18,1)	16,2 (15 à 16,5)	
Amertume récolte (1 à 5)		5	5	5	
Poids fruit (g) récolte		68,6	82,0	77,5	
Commentaires récolte		.	.	croquante, sucrée, juteuse, vitescence 3/5	
Pression 5 semaines (kg)		4,6 (4,1 à 5,6)	4,6 (3,7 à 5,6)	5,8 (4,5 à 6,8)	
Brix 5 semaines (°)		14,8 (13,3 à 16)	16,3 (15,4 à 17,3)	16,4 (14,7 à 18,4)	
Couleur jus récolte*		3	1	3	
Brix jus récolte (0)*		12,8	15,6	14,9	
pH jus récolte*		3,93	4,09	4,49	
Acide malique jus récolte (g/L)*		4,34	5,15	3,39	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		3496	4674	7069	
Commentaires 5 semaines		douce, amère, goût de noix	juteuse, croquante, sucrée, amertume 5	sucrée, croquante, amertume 5	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Maréchal 2				
Code:	C27				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rouge striée, marbrée 50 à 90%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	blanche				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	douce amère				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		16 octobre	9 oct. 2019	6 oct. 2020	
Indice de maturité récolte		8 (8)	7,4 (7 à 8)	8 (8)	
Pression récolte (kg)		5,3 (3,7 à 6,5)	6,7 (5,5 à 7,6)	4,7 (3,6 à 6)	
Brix récolte (°)		14,3 (11,2 à 17,2)	17,1 (15,7 à 19,8)	14,1 (12,1 à 17)	
Amertume récolte (1 à 5)		5	5,0	5	
Poids fruit (g) récolte		102,4	113,6	91,8	
Commentaires récolte		vitescence 3/5, maturité variable	.	croquante, douce, chair molle	
Pression 5 semaines (kg)		4,7 (3,8 à 5,4)	4,3 (3,4 à 5,2)	3,7 (3,2 à 4,2)	
Brix 5 semaines (°)		13,1 (11,9 à 13,8)	14,5 (13,3 à 17,2)	14,5 (13,6 à 15,3)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	
Brix jus récolte (0)*		13,4	14,6	12,9	
pH jus récolte*		3,94	4,03	3,86	
Acide malique jus récolte (g/L)*		4,22	6,36	3,69	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		6109	6436	5671	
Commentaires 5 semaines		douce, croquante, amère	croquante, sucrée, douce, amertume 5	chair molle, sèche, astringente, amertume 3	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	McIntosh Summerland				
Code:	C28				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rouge lavée 50 à 90%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	blanche				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	sucrée, acidulée				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		17 septembre	16 septembre	28 septembre	
Indice de maturité récolte		4,8 (4 à 7)	4,8 (4,5 à 6)	7,8 (7,5 à 8)	
Pression récolte (kg)		6,2 (5,2 à 6,7)	6,2 (5,5 à 7)	5,3 (4,8 à 6)	
Brix récolte (°)		10,6 (9,4 à 11,9)	11,7 (10,6 à 12,3)	14,0 (12,3 à 14,9)	
Amertume récolte (1 à 5)		1	1	0	
Poids fruit (g) récolte		163,0	179,4	164,5	
Commentaires récolte		goût de pomme mûre	.	croquante, juteuse, acidulée	
Pression 5 semaines (kg)		4,2 (3,3 à 4,5)	3,8 (3,4 à 4,3)	4,1 (3,5 à 4,4)	
Brix 5 semaines (°)		13,7 (11,7 à 15,2)	12,6 (11,6 à 14,3)	13,5 (12,5 à 13,8)	
Couleur jus récolte*		3	1	3	
Brix jus récolte (0)*		12,4	11,6	13,6	
pH jus récolte*		3,33	2,94	3,14	
Acide malique jus récolte (g/L)*		8	13,34	11,1	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		762	3235	1242	
Commentaires 5 semaines		acidulée	.	sucrée, juteuse, léger acidulée, amertume 0	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Muscadet de Dieppe				
Code:	C29				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rouge lavée +90%				
Couleur de fonds:	jaune				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	croquante, juteuse, sèche				
Goût:	douce amère				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		17 septembre	16 septembre	14 septembre	
Indice de maturité récolte		3,5 (3 à 4,5)	4,1 (3,5 à 4,5)	6,6 (5 à 8)	
Pression récolte (kg)		7,11 (6,3 à 8,1)	7,1 (6,4 à 7,7)	7,1 (5,5 à 8,7)	
Brix récolte (°)		11,7 (11,1 à 12,5)	12,3 (10,1 à 13,7)	14,8 (14,2 à 15,6)	
Amertume récolte (1 à 5)		3	2	2	
Poids fruit (g) récolte		84,5	99,5	74,0	
Commentaires récolte		douce, amère, un	granuleuse, douce,	douce, goût de	
		peu fade	amère	pomme trop mûre	
Pression 5 semaines (kg)		5,6 (4,8 à 6,5)	5,1 (3,4 à 6)	4,7 (4,2 à 6)	
Brix 5 semaines (°)		13,4 (12,6 à 14,8)	12,7 (8,3 à 15,8)	14,1 (13,6 à 14,7)	
Couleur jus récolte*		3	1	3	
Brix jus récolte (0)*		13,2	13,7	13,7	
pH jus récolte*		3,94	3,96	4,19	
Acide malique jus récolte (g/L)*		4,44	3,9	3,61	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		1141	6634	1854	
Commentaires 5 semaines		un peu pâteuse,	granuleuse, douce,	sucrée, chair molle,	
		sucrée	amertume 2	amertume 4	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Reinette Russet				
Code:	C30				
Année de plantation:	2016				
Couleur de surface:	rose striée - 50%				
Couleur de fonds:	vert-jaune				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	juteuse, croquante, granuleuse				
Goût:	acidulée				
	ANNÉE	2018	2019	2020	2021 2022
Date de récolte		05 octobre	43747	08 octobre	
Indice de maturité récolte		5,5 (4 à 7)	4,9 (4 à 6)	6 (5 à 7)	
Pression récolte (kg)		7,7 (6,8 à 8,3)	9 (7,5 à 10)	7,5 (6,6 à 8,4)	
Brix récolte (°)		14,3 (13,6 à 15,4)	17,6 (16,8 à 18,4)	15,9 (13,7 à 17,3)	
Amertume récolte (1 à 5)		1	0	1	
Poids fruit (g) récolte		106,8	134	159,7	
Commentaires récolte		.	acidulée, léger	croquante, juteuse, acidulée, sucrée,	
			goût de noix	goût pêche	
Pression 5 semaines (kg)		6,5 (5,5 à 7,4)	8,4 (8 à 9,5)	5,9 (5,2 à 6,4)	
Brix 5 semaines (°)		15,2 (13,3 à 16,8)	19,8 (19,4 à 20)	16,3 (15,5 à 17,5)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	
Brix jus récolte (0)*		15,2	16,8	16,1	
pH jus récolte*		3,32	3,24	3,33	
Acide malique jus récolte (g/L)*		9,84	14,63	11,00	
Polyphénols totaux jus récolte (mg)*		1949	2185	1283	
Commentaires 5 semaines		sucrée, granuleuse, acidulée, goût de pomme confite	très sucrée, acidulée	croquante, juteuse, acidulée, amertume 1	

* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par	g/L
Masse volumique	électrophorèse capillaire Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes	g/cm ³
Polyphénol Totaux	Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu	g équivalent acide gallique/L

Nom:	Mikki Life					
Code:	C31					
Année de plantation:	2017					
Couleur de surface:	rouge strié, marbré 90%					
Couleur de fonds:	jaune					
Forme:	sphérique aplatie					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	croquante, granuleuse					
Goût:	douce					
	ANNÉE	2019	2020	2021	2022	2023
Date de récolte		30 septembre	14 septembre			
Indice de maturité récolte		6,6 (6 à 7)	8 (8)			
Pression récolte (kg)		5,1 (4,5 à 5,5)	6,0 (5,2 à 6,5)			
Brix récolte (°)		12,5 (12,2 à 12,9)	15 (13,8 à 15,9)			
Amertume récolte		0	0,0			
Poids fruit (g) récolte		131,2	124,1			
Commentaires récolte		goût pomme	léger acidulée			
		confite, chair molle				
Pression 5 semaines (kg)		4,2 (3,6 à 4,7)	5,1 (4,4 à 6,4)			
Brix 5 semaines (°)		11,9 (11,6 à 12,4)	13,9 (12,8 à 14,9)			
Couleur jus récolte		3	3			
Brix jus récolte (°)		13	14,9			
pH jus récolte		3,96	3,93			
Acide malique jus récolte (g/L)		5,08	4,67			
Polyphénols totaux jus récolte (mg)		184	381			
Commentaires 5 semaines		croquante, juteuse, sucrée, goût bonbon	sucrée, juteuse, croquante, fade, amertume 0			

<i>* Méthodes d'analyses</i>	<i>Description</i>	<i>Unités</i>
<i>Couleur du jus</i>	<i>évaluation visuelle</i>	<i>1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc</i>
<i>° Brix</i>	<i>Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE</i>	<i>% m/m</i>
<i>pH</i>	<i>Potentiométrie</i>	<i>----</i>
<i>Acide malique</i>	<i>Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire</i>	<i>g/L</i>
<i>Masse volumique</i>	<i>Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes</i>	<i>g/cm³</i>
<i>Polyphénol Totaux</i>	<i>Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu</i>	<i>g équivalent acide gallique/L</i>

Nom:	Sweet Coppin					
Code:	C32					
Année de plantation:	2017					
Couleur de surface:	rose lavée -50%					
Couleur de fonds:	vert pâle					
Forme:	sphérique					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	douce					
	ANNÉE	2019	2020	2021	2022	2023
Date de récolte		09 octobre	.			
Indice de maturité récolte		5,6 (3,5 à 8)	.			
Pression récolte (kg)		6,8 (5,7 à 8)	.			
Brix récolte (°)		12,7 (11,1 à 14)	.			
Amertume récolte		2	.			
Poids fruit (g) récolte		126,5	.			
Commentaires récolte		maturité inégale	.			
Pression 5 semaines (kg)		5,6 (5,2 à 6,2)	.			
Brix 5 semaines (°)		12,7 (11,9 à 13,1)	.			
Couleur jus récolte		1	.			
Brix jus récolte (°)		12,4	.			
pH jusrécolte		3,87	.			
Acide malique jus récolte (g/L)		4,56	.			
Polyphénols totaux jus récolte (mg)		1823	.			
Commentaires 5 semaines		croquant, sucrée, goût bonbon	.			

<i>* Méthodes d'analyses</i>	<i>Description</i>	<i>Unités</i>
<i>Couleur du jus</i>	<i>évaluation visuelle</i>	<i>1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc</i>
<i>° Brix</i>	<i>Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE</i>	<i>% m/m</i>
<i>pH</i>	<i>Potentiométrie</i>	<i>----</i>
<i>Acide malique</i>	<i>Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire</i>	<i>g/L</i>
<i>Masse volumique</i>	<i>Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes</i>	<i>g/cm³</i>
<i>Polyphénol Totaux</i>	<i>Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu</i>	<i>g équivalent acide gallique/L</i>

Nom:	Stoke Red					
Code:	C33					
Année de plantation:	2017					
Couleur de surface:	rouge striée, marbrée 90%					
Couleur de fonds:	jaune					
Forme:	sphérique, élevée					
Couleur chair:	crème					
Texture chair:	granuleuse					
Goût:	acidulée					
	ANNÉE	2019	2020	2021	2022	2023
Date de récolte		30 septembre	14 septembre			
Indice de maturité récolte		6,9 (6,5 à 7)	6,6 (6 à 7)			
Pression récolte (kg)		3,7 (2,1 à 5,3)	5 (4,1 à 5,7)			
Brix récolte (°)		14,3 (13,5 à 15,9)	13,5 (12,3 à 14,7)			
Amertume récolte		3	2,0			
Poids fruit (g) récolte		99,2	80,2			
Commentaires récolte		goût de pomme trop mûre, molle, acidulée, à récolter	juteuse, chair molle, goût bonbon			
		+ tôt	acidulé			
Pression 5 semaines (kg)		2,2 (1,4 à 2,9)	3 (2,1 à 4,1)			
Brix 5 semaines (°)		-	13,7 (12 à 16,1)			
Couleur jus récolte		3	3			
Brix jus récolte (°)		13,9	13,8			
pH jus récolte		3,48	3,47			
Acide malique jus récolte (g/L)		8,81	8,64			
Polyphénols totaux jus récolte (mg)		4009	4851			
Commentaires 5 semaines		sèche, trop mûre, chair brunie	chair molle, sèche amertume 4			

<i>* Méthodes d'analyses</i>	<i>Description</i>	<i>Unités</i>
<i>Couleur du jus</i>	<i>évaluation visuelle</i>	<i>1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc</i>
<i>° Brix</i>	<i>Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE</i>	<i>% m/m</i>
<i>pH</i>	<i>Potentiométrie</i>	<i>---</i>
<i>Acide malique</i>	<i>Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire</i>	<i>g/L</i>
<i>Masse volumique</i>	<i>Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes</i>	<i>g/cm³</i>
<i>Polyphénol Totaux</i>	<i>Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu</i>	<i>g équivalent acide gallique/L</i>

Nom:	Cortland Royal Court					
Code:	C34					
Année de plantation:	2017					
Couleur de surface:	rouge, striée, marbrée 90%					
Couleur de fonds:	vert					
Forme:	sphérique aplatie					
Couleur chair:	blanche					
Texture chair:	juteuse, croquante					
Goût:	acidulée					
	ANNÉE	2019	2020	2021	2022	2023
Date de récolte		09 octobre	08 octobre			
Indice de maturité récolte		6,0 (5 à 8)	6,4			
Pression récolte (kg)		5,5 (4,6 à 6)	(5,5 à 7)			
Brix récolte (°)		12,5 (11,5 à 13,5)	13,9 (12,9 à 14,8)			
Amertume récolte		0	0			
Poids fruit (g) récolte		234	202,0			
Commentaires récolte		.	croquante, juteuse, acidulée			
Pression 5 semaines (kg)		4,2 (3,5 à 4,6)	3,4 (2,5 à 4)			
Brix 5 semaines (°)		12,4 (11,8 à 12,9)	15,0 (14,6 à 15,4)			
Couleur jus récolte		1	1			
Brix jus récolte (°)		12,2	14,7			
pH jus récolte		3,31	3,33			
Acide malique jus récolte (g/L)		8,71	7			
Polyphénols totaux jus récolte (mg)		653	528			
Commentaires 5 semaines		croquant, juteux, sucrée, acidulée	chair molle, acidulée, amertume 0			

<i>* Méthodes d'analyses</i>	<i>Description</i>	<i>Unités</i>
<i>Couleur du jus</i>	<i>évaluation visuelle</i>	<i>1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc</i>
<i>° Brix</i>	<i>Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE</i>	<i>% m/m</i>
<i>pH</i>	<i>Potentiométrie</i>	<i>----</i>
<i>Acide malique</i>	<i>Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire</i>	<i>g/L</i>
<i>Masse volumique</i>	<i>Mesure de la masse volumique par calcul: détermination grâce à l'indice de réfraction et corrélation avec tables existantes</i>	<i>g/cm³</i>
<i>Polyphénol Totaux</i>	<i>Mesure des polyphénols totaux par la méthode de Folin-Ciocalteu</i>	<i>g équivalent acide gallique/L</i>

***DESCRIPTION DES CULTIVARS ET
PORTE-GREFFES DU NIVEAU 2***

ÉPOQUE DE MATURITÉ, CROISEMENT ET ANNÉE DE PLANTATION

DES CULTIVARS DE POMMIERS DU NIVEAU 2

<i>Cultivar</i>	<i>Époque de maturité</i>	<i>Croisement</i>	<i>Année de plantation</i>
<u>Mi-saison</u>			
Rubinola	début septembre	Prima x Rubin	2019
Summerland Mac	mi-septembre	mutant de McIntosh	2019
VK 71	mi-septembre	mutant de McIntosh	2019
QV2-1	mi-septembre	Delcorf x Cortland	2019
Crimson Crisp	fin septembre	Croisement multiple	2019
Évangéline	fin septembre	NJ32 x NJ 191456	2019
Blondee	fin septembre	Mutant de Jaune Délicieuse	2019
<u>Tardifs</u>			
QV2-70	début octobre	Delcorf x Cortland	2019
Orléans	mi-octobre	Empire x Honeycrisp	2019
Salish	mi-octobre	(Summerred x Discovery) x (Splendour x Gala)	2019
Sabina	mi-octobre	Sadow x Schoner aus Nordhausen	2019
Passionata	mi-octobre	NJ 75 x Golden Russet	2019
SPA 1075	mi-octobre	Croisement inconnu	2019
SPA 1080	mi-octobre	Croisement inconnu	2019
SPA 1090	mi-octobre	Croisement inconnu	2019

DESCRIPTION DES CULTIVARS DE POMMIERS

Mi-saison

Rubinola (début septembre)

Cultivar résistant à la tavelure. Croisement de Prima x Rubin en provenance d'Europe de l'Est. Beau fruit de couleur jaune vert lavé de rouge orangé. Calibre moyen à gros. Chair jaune, ferme, sucrée et bien équilibrée. Arbre vigoureux, peu alternant et moyennement productif.

Summerland McIntosh (mi-septembre) (témoin)

Lignée de McIntosh de très bonne qualité. Chair semi-ferme, acide et aromatique. Calibre moyen. Bonne tolérance au gel mais sensible lorsque la charge de fruit est trop forte. Fort rendement et alternance moyenne. Conservation 3 mois à 0 °C.

VK 71 (mi-septembre)

Nouvelle lignée de McIntosh sélectionnée à la station de Summerland, BC. Très belle lignée selon les dires du responsable de la station. Coloration rouge violacée intense. Goût très acidulée à la récolte. Aucune autre donnée actuellement.

QV2-1 (mi-septembre)

Croisement de la Pomme de Demain. Hybride Delcorf x Cortland. Le fruit est cylindrique, de couleur jaune avec lenticelles légèrement rugeuses. Le calibre est moyen. Les fruits se démarquent avec un très bon équilibre acide sucre.

Crimson Crisp (fin septembre)

Cultivar résistant à la tavelure. Croisement multiple impliquant entre autres Jaune Délicieuse, Red Rome, Melba et Jonathan originellement Co-op 39. Fruit d'une coloration rouge très attractive et de calibre moyen. Chair très croquante, sucrée et modérément acide. Sensible au gel. Arbre de productivité moyenne et peu alternant. Conservation 6 mois en chambre réfrigérée.

Evangeline (fin septembre)

Croisement de NJ 32 x NJ191456 en provenance de Kentville en Nouvelle-Écosse. Le fruit est sphérique, de couleur jaune lavé de rose rougeâtre. Son calibre est moyen. Sa chair est jaunâtre, modérément ferme et juteuse. L'arbre est vigoureux et la récolte est bisannuelle. La maturation est plus tardive que McIntosh.

Blondee (fin septembre)

Mutant de Jaune Délicieuse trouvé dans un verger de l'Ohio. Blondee est une pomme entièrement jaune. Chair juteuse, ferme et sucrée. Époque de maturité quelques jours avant Gala. Susceptibilité à la brûlure bactérienne comme gala. Produit annuellement. Conservation remarquable. Surnommé « the next new Honeycrisp ».

Tardifs

QV2-70 (début-octobre)

Croisement de la Pomme de Demain. Hybride Delcorf x Cortland. Beau fruit de couleur rouge lavé striée (50 % à 75 %) sur fond jaune légèrement tronconique. Bon équilibre acide sucre et fruité.

Passionata (mi-octobre)

Croisement de la Pomme de Demain. Semis de NJ 75. Pomme de couleur jaune avec plage rosée et lenticelles liégeuses proéminentes. Calibre gros à très gros de forme plutôt cylindrique. Goût atypique de raisin muscat, fruitée, croquante et juteuse. Arbre de rusticité moyenne et non alternant. Moyennement sensible à la tavelure. Régulation de la charge importante pour qualité optimale. Sensible à la tâche amère. Conservation début décembre en chambre réfrigérée.

Orléans (mi-octobre)

Croisement de la Pomme d'Orléans. Hybride Empire x Honeycrisp. Fruit de calibre moyen à gros de forme conique. Belle coloration rouge violacé avec lenticelles blanches proéminentes. Chair très ferme, très croquante, juteuse, acidulée et moyennement sucrée. Arbre vigoureux et peu alternant. Conservation excellente jusqu'en mars en chambre réfrigérée et jusqu'en juin en A.C..

Salish (mi-octobre)

Croisement de Summerland en Colombie-Britannique. Gala x Splendour. Fruit de gros calibre. Couleur rouge très attractive à 80 % sur fond jaune. Chair ferme, très croquante, juteuse et aromatique avec un bon équilibre acidité et sucre. Arbre de vigueur moyenne et non-alternant. Très bonne conservation.

Sabina (mi-octobre)

Croisement de Summerland en Colombie-Britannique. Sawdow x Schoner aus Nordhausen. Fruit de calibre petit à moyen de couleur rouge orange sur fond jaune. La chair est très sucrée, ferme avec un goût épicée. Arbre de vigueur moyenne et non-alternant.

SPA 1075 (mi-octobre)

Croisement de Summerland en Colombie-Britannique. Parentage inconnu. Fruit bicolore rouge sur fond jaune-vert. Goût acidulé. Calibre moyen à gros. Arbre vigoureux et productif.

SPA 1080 (mi-octobre)

Cultivar résistant à la tavelure. Croisement de Summerland en Colombie-Britannique. Parentage inconnu. Fruit de calibre moyen à gros de couleur jaune lavé de rouge ressemblant à la Ambrosia. La chair est très ferme, sucrée et très aromatique. L'arbre est vigoureux, très précoce, productif et non-alternant. Sensible au feu bactérien. Conservation probablement très longue.

SPA 1090 (mi-octobre)

Croisement de Summerland en Colombie-Britannique. Parentage inconnu. Fruit bicolore rouge sur fond jaune-vert. Calibre moyen à gros. Arbre vigoureux, très productif et non-alternant.

DESCRIPTION DES PORTE-GREFFES DE POMMIERS

B.9 (Budagovsky 9)

Porte-greffe nain issu d'un croisement entre le M.8 x Red Standard en provenance de Russie. Moins vigoureux que le M.26 et plus rustique que celui-ci. Très planté au Québec car il est très productif et adapté aux vergers à haute densité.

G.41 (Geneva 41)

Porte-greffe nain issu du croisement M.27 x Robusta 5 dans le cadre du programme de sélection de l'Université Cornell, dans l'État de New York. Résistant à la replantation, à la brûlure bactérienne et à la pourriture du collet. Bonne rusticité.

M.9 Cepiland

Sélection française sans virus issues du Paradis Jaune de Metz. Moins vigoureuse que le M.26. Sélection très productive déjà plantée au Québec.

G.11 (Geneva 11)

Porte-greffe nain issu du croisement M.26 x Robusta 5 dans le cadre du programme de sélection de l'Université Cornell, dans l'État de New York. Tolérant au feu bactérien et au phytophthora mais ne tolère pas la maladie de la replantation. Bonne rusticité.

G.935 (Geneva 935)

Porte-greffe nain issu du croisement O.3 x Robusta 5 dans le cadre du programme de sélection de l'Université Cornell, dans l'État de New York. Résistant à la replantation, à la brûlure bactérienne et à la pourriture du collet. Bonne rusticité.

M.26 (Malling 26) (témoin)

Porte-greffe nain issu du croisement de M.16 x M.9. Rusticité modérée. Cycle végétatif assez long qui favorise un mauvais aoûtement de certains cultivars tel McIntosh. Très planté au Québec.

G.202 (Geneva 202)

Porte-greffe semi-nain issu du croisement M.27 x Robusta 5 dans le cadre du programme de sélection de l'Université Cornell, dans l'État de New York. Résistant à la replantation, à la brûlure bactérienne et au puceron lanigère.

G.210 (Geneva 210)

Porte-greffe semi-nain issu du croisement O.3 x Robusta 5 dans le cadre du programme de sélection de l'Université Cornell, dans l'État de New York. Résistant à la replantation, à la brûlure bactérienne et à la pourriture du collet.

G.890 (Geneva 890)

Porte-greffe semi-nain issu d'un croisement entre O.3 x Robusta 5 dans le cadre du programme de sélection de l'Université Cornell, dans l'État de New York. Résistant à la replantation, à la brûlure bactérienne et au puceron lanigère. Bonne rusticité.

M. 106 (Maling Merton 106)

Porte-greffe semi-nain issu du croisement Northen Spy x Malling 1. Ce porte-greffe produit un pommier ayant 60 à 70 % de la vigueur d'arbre standard. Rustique et productif, il reste le porte-greffe semi-nain le plus utilisé.

B.118 (Budagovsky 118)

Porte-greffe semi-vigoureux en provenance de Russie. Très rustique, modérément résistant à la brûlure bactérienne, mais sensible au Phytophthora. Recommandé pour des sols pauvres et en situation de replantation

RÉSUMÉ DES OBSERVATIONS EN 2020

DU NIVEAU 2



Réseau d'essais des
cultivars & porte-greffes
de pommiers

Rapport pour la parcelle RECUpom à Havelock – saison 2020

Parcelle établie en 2019

Reprise, Croissance, Faux-broussins

Deuxième saison de croissance et aucune mortalité observée. Toutefois de l'étranglement a été noté sur le tronc de quelques pommiers suite aux blessures causées par les attaches métalliques de l'an passé. Suite à ces blessures, deux arbres ont dû être rabattus et retirés de l'essai (pg4c1). Malgré les périodes de sécheresse prononcée, la croissance a été très bonne cette année avec une moyenne de croissance de 6.6 cm [4.1 cm- 9.4 cm]. Peu de faux-broussins ou drageons ont été observés. L'aoûtement a été faible en général pour les cultivars d'essai, mais excellente pour les pommiers de garde.

Entretien phytosanitaire et désherbage

Un seul insecticide a été appliqué sur la parcelle cette année pour contrôler les chenilles spongieuses (au début juin). Par la suite, les insectes (principalement spongieuses, tordeuses et livrées) ont été éliminés régulièrement à la main durant la saison. Des populations de cicadelles ont été notées, mais aucun traitement insecticide ciblé n'a été fait. Celles-ci sont arrivées tardivement et ont eu peu d'impact sur la bonne croissance des arbres.

Des traitements fongiques ont été faits durant la saison contre la tavelure. Plusieurs arbres ont démontré des symptômes d'oïdium (bourgeons infectés de l'an passé). Des traitements ciblés contre le blanc seront nécessaires l'an prochain. Des applications d'herbicides ont été faites, mais certaines mauvaises herbes ont dû être retirées à la main. Le système d'irrigation a été fonctionnel, et les arbres n'ont pas soufferts de sécheresse.

Fertilisation

Comme recommandé au PAEF, le Sul-Po-Mag (0-0-22) et MAP (11-52-0) ont été appliqué.

Problèmes observés

Quelques dommages de chevreuil ont été observés en fin de saison, mais les clôtures seront fermées pour l'hiver.

Récolte

Encore cette année, les fleurs ont été retirées donc il n'y a pas eu de récolte.

Vicky Filion, agr., M.Sc.
Club de Producteurs Sud-Ouest
13 novembre 2020

Plantation Havelock, octobre 2020.



Plantation Havelock, novembre 2020.



RECUPOM
Bilan saison 2020
Parcelle de St-Bruno

Stades phénologiques McIntosh

Débourrement	28 avril
Débourrement avancé	5 mai
Pré-bouton rose	16 mai
Bouton rose	20 mai
Bouton rose avancé	22 mai
Floraison	24 mai
Calice	27 mai
Nouaison	2 juin

L'hiver a été clément pour les pommiers, la reprise a été très bonne et très peu de dommages de gels ont été observés sur les bourgeons.

La taille des pommiers n'a pas été faite en avril. L'accès au site était plutôt compliqué avec le contexte de la pandémie au printemps. Les pommiers ont donc été taillés à la mi-juin lors de la visite de la parcelle avec Serge.

La parcelle a bien été entretenue durant la saison. Les fleurs ont été enlevées afin d'éviter une production de fruits pour favoriser la croissance des pommiers. Dans l'ensemble de la parcelle, la croissance a été excellente.

Au niveau phytosanitaire, rien de majeur à signaler; il y a eu seulement quelques pousses avec du blanc et présence de feu bactérien sur deux pommiers de garde.

Plusieurs cabanes de ver de terre ont été observées lors de la mesure des troncs cet automne, signe que la vie biologique du sol reprend ses activités.

Les dernières données ont été prises mardi le 10 novembre, alors qu'il faisait un beau soleil accompagné d'un mercure de 22 °C. L'an passé, la dernière prise de données avait eu lieu sensiblement à la même date, mais pas sous les mêmes conditions puisqu'on avait eu droit à une belle tempête de neige cette journée-là...

Véronique Decelles, technologue
Dura-Club
12 novembre 2020

Bilan des observations de la saison 2020

pour la parcelle de Sainte-Famille

Stades phénologiques (McIntosh)

Débourrement :	7 mai
Débourrement avancé :	14 mai
Pré-bouton rose :	21 mai
Bouton rose :	25 mai
Bouton rose avancé :	26 mai
Pleine floraison :	28 mai
Calice :	3 juin
Nouaison 4-5 mm :	7 juin

Croissance et maladies

La croissance des arbres a été relativement bonne. Les fleurs ont été toutes enlevées pendant la floraison et les fruits restants après la floraison. Aucune maladie n'a été observée dans la parcelle. Le système d'irrigation a été largement utilisé avec la sécheresse en début de saison. En date du 10 novembre, la majorité des arbres étaient encore pleins de feuilles de coloration brune. Les variétés Evangéline et Rubinola étaient par contre bien aoutées.

Cultivars

Les cultivars McIntosh, Rubinola et SPA 1080 ont été parmi les plus vigoureux et les cultivars Crimson Crisp et Sabina parmi les moins vigoureux.

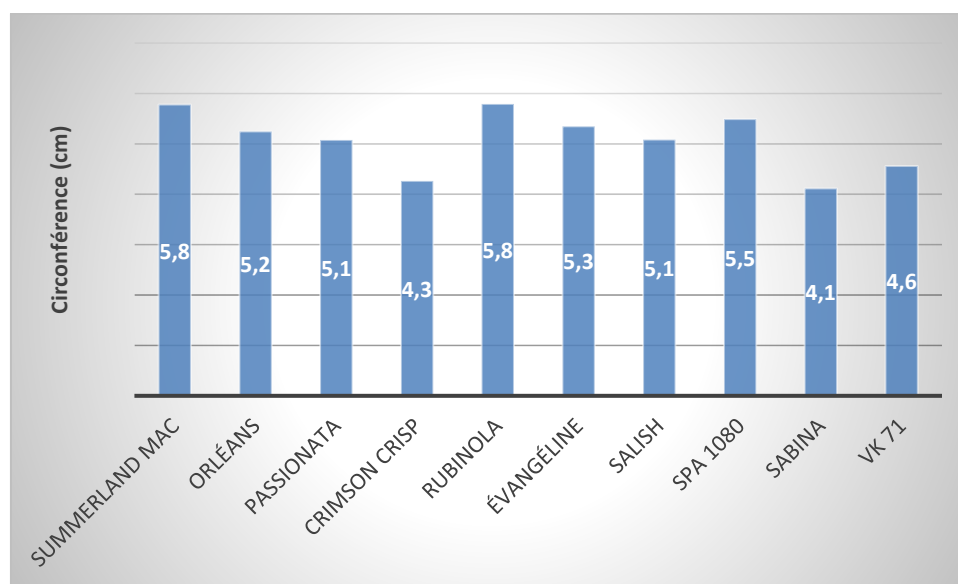


Figure 1 : Circonférence à l'automne des différents cultivars sur M.9 Cépiland

Porte-greffes

Les porte-greffes B.9 et G.11 ont été parmi les moins vigoureux et les G.890, B.118 et G.935 parmi les plus vigoureux avec McIntosh.

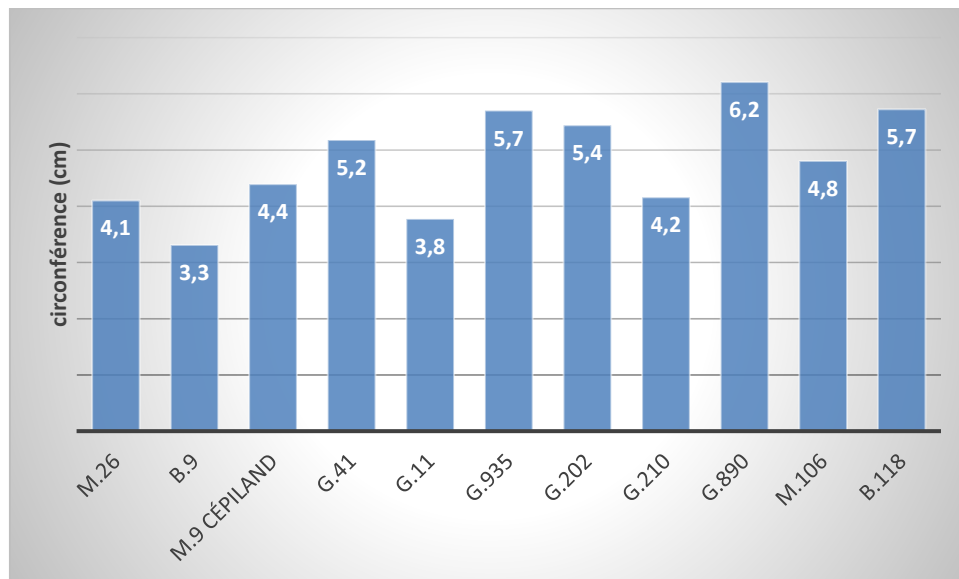


Figure 2 : Circonférence à l'automne des différents porte-greffes avec McIntosh

Les porte-greffes B.9 et G.11 ont été parmi les moins vigoureux et les G.890 et B.118 parmi les plus vigoureux avec Honeycrisp.

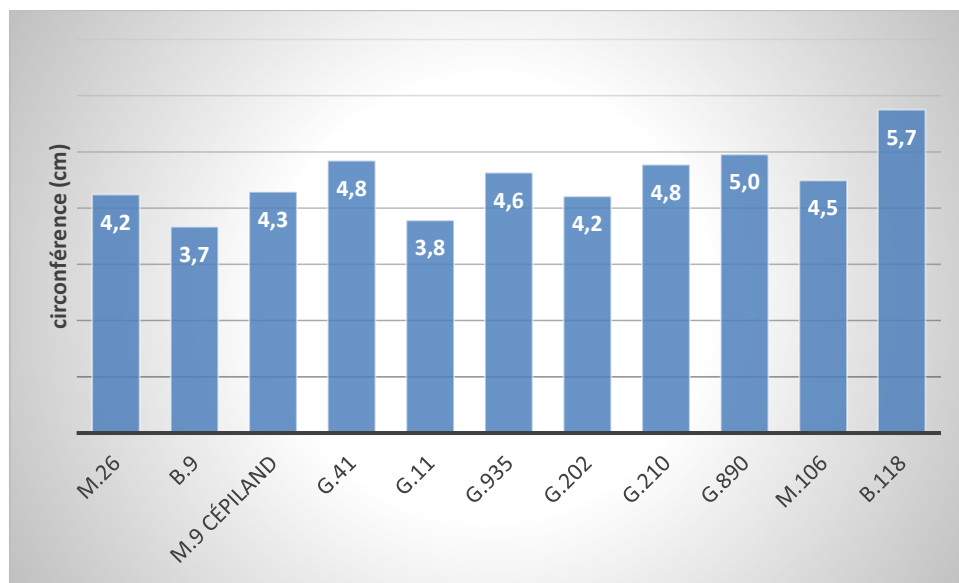


Figure 3 : Circonférence à l'automne des différents porte-greffes avec Honeycrisp

Serge Mantha, agronome
Coordonnateur technique RECUPOM
Le 28 octobre 2020

RECUPOM
Bilan saison 2020
Parcelle de St-Jean-Baptiste

Stades phénologiques McIntosh

Débourrement	27 avril
Débourrement avancé	4 mai
Pré-bouton rose	16 mai
Bouton rose	20 mai
Bouton rose avancé	22 mai
Floraison	24 mai
Calice	28 mai
Nouaison	1 ^{er} juin

L'hiver n'a pas été trop dur pour les pommiers, la reprise a été très bonne et pratiquement pas de bourgeons endommagés par le froid. Des dommages de mulots ont été observés sur deux pommiers de garde.

La taille des pommiers a été effectuée en avril comme à l'habitude.

La parcelle a très bien été entretenue durant la saison. Toutes les fleurs ont été enlevées dès le début de la floraison afin de favoriser la croissance des arbres. Dans l'ensemble, la croissance a été beaucoup plus satisfaisante cette année que l'an dernier. Il y aura des branches à enlever lors de la taille le printemps prochain. Cependant, les spécimens qui étaient vraiment petits à la plantation, le sont encore aujourd'hui.

Il y a eu des symptômes de blanc qui sont apparus plutôt tardivement, mais ce n'est que sur quelques pousses seulement, autrement il n'y a rien d'autre à signaler côté phytosanitaire.

Lors de la mesure des troncs à l'automne, des cabanes de ver de terre ont été observées à plusieurs endroits enfin!

Véronique Decelles, technologue
Dura-Club
12 novembre 2020

RECUPOM, Parcelle Saint-Joseph-Du-Lac,

Bilan annuel 2020

Stades phénologiques McIntosh :

- Débourrement : 2 mai
- Débourrement avancé : 13 mai
- Bouton rose : 22 mai
- Pleine floraison : 24 mai
- Calice : 29 mai
- Nouaison : 5 juin
- Stade de maturité McIntosh [3.5-5] d'indice d'iode : 12 septembre

Entretien de la parcelle :

Saison qui s'est bien déroulée au niveau phytosanitaire. Pas de problématiques de feu bactérien, toutes les fleurs ont été retirées du stade pré-bouton rose au stade ballon. Pas de problématiques de tavelure non plus. Pour l'oïdium qui avait été problématique, on observe cette année une baisse importante des symptômes due aux interventions réalisées. Maladie qui restera probablement à surveiller en 2021... Pour les insectes, il y a eu une intervention qui visait la présence de cicadelles et de pucerons roses. Pour le contrôle des adventices, le fauchage de l'entre-rang et l'utilisation d'herbicides à trois reprises sur le rang ont permis un bon contrôle de celles-ci. Au niveau de la fertilisation, il y a eu un apport de 11-52-0 (MAP) en début de saison ainsi que des engrais foliaire en cours de saison.

Irrigation de la parcelle :

Système d'irrigation goutte-à-goutte a été utilisé dès le début de la saison. Été très sec pour la région de Deux-Montagnes, particulièrement pendant le mois de mai et de juin où les valeurs enregistrées sont nettement inférieures aux normales mensuelles. Pour les besoins hydriques de la parcelle, l'entreprise utilise des tensiomètres (intervalle utilisé de 10 à 30 kPa). Bref, malgré les sécheresses enregistrées, les arbres ont reçu un apport d'eau adéquat.

Quantité de pluie mensuelle (mm).

En rouge les quantités inférieures à la normale.

	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.
Normales	81.6	92.2	84.9	84.4	86.6
St-Joseph-du-Lac	29.7	64.8	101.7	201.0	69.6

Reprise, tuteurage et croissance :

Pour l'année 2020, il y a eu une reprise sans mortalité dans la parcelle. Observation un peu plus importante de dommages de gels des terminaux pour la variété Crimson Crisp. Variété qui avait été affectée par de l'oïdium. Maladie qui a potentiellement prédisposée certains arbres aux dommages de gel observés.

De manière générale, il y a eu une bonne croissance cette année avec en moyenne un accroissement de 1.5 cm [0.1 cm ; 2.8 cm] et une croissance de moyenne à forte pour la grande majorité des arbres (98 %). La pose des attaches pour le tuteurage a été effectuée fin mai et début août. Autant pour la croissance que l'accroissement, trois cultivars se démarquent, soit Passionata (moy. 2.3 cm), Rubinola (moy. 2 cm) et Orléans (moy. 1.9 cm). Pour finir, trois arbres ont été recépés et affichent une croissance moindre. Parmi ceux-ci, il y a 2 arbres dans l'essai cultivar (Crimson Crisp et VK71) et un arbre témoin dans l'essai porte-greffe.

Marc-André Chaurette, agr.
Agropomme
3 novembre 2020

TABLEAUX ET FIGURES

DES DONNÉES 2020

DU NIVEAU 2

DONNÉES

Critères observés

ARBRE

Reprise : 1 : vivant

0 : mort

Total des répétitions

Gel : Indice 1 à 5

5 : Gel du porte-greffe

4 : Gel total (mort)

3 : Gel partiel (nécroses sur tronc et rameaux)

2 : Gel des terminaux

1 : Aucun gel

Total des répétitions

Époque de la floraison : - : nombre de jours avant McIntosh Summerland

= : coïncide avec McIntosh Summerland

+ : nombre de jours après McIntosh Summerland

Circonférence moyenne : circonférence à 30 cm au dessus du sol exprimé en cm.

Moyenne des répétitions

Croissance : Indice 1 à 3

3 : Forte

2 : Moyenne

1 : Faible

Total des répétitions

Drageons : Indice 1 à 3

3 : 3 et +

2 : 1-3

1 : Aucun

Total des répétitions

Faux-broussins : Indice 1 à 3

3 : Sévère

2 : Moyen

1 : Peu

Total des répétitions

Aoûtement : Bourgeons terminaux et pourcentage de défoliation

Indice 1 à 3

3 : Excellent

2 : Moyen

1 : Faible

Total des répétitions

FRUIT

Date de récolte : jj/mm

Charte de maturité : stade observé sur charte de maturité universelle du Québec

Rendement par arbre : moyenne des répétitions exprimée en kg

Rendement cumulé : somme des rendements annuels en kg

Poids moyen des fruits : moyenne des répétitions exprimée en g

TCA : « Trunk cross-sectional area » exprimée en cm². Mesure de la surface de cercle formé par le tronc à 30 cm du sol. Moyenne des répétitions

Indice de productivité : mesure de la production en fonction de la vigueur des arbres. Rapport du rendement par arbre sur le TCA. Moyenne des répétitions

Couleur : Type de couleur de surface exprimée en pourcentage sur couleur de fond

Calibre : Indice 1 à 3

3 : Gros (70 mm et +)

2 : Moyen (60-70 mm)

1 : Petit (60 mm et +)

Moyenne des répétitions

Goût : Indice 1 à 4

4 : Excellent

3 : Bon

2 : Passable

1 : Mauvais

Attrait : Indice 1 à 5

5 : + attrayant

1 : - attrayant

Tableau 1: Havelock. Plantation 2019. Données 2020. Croissance

Cultivars/porte-greffe	Reprise	Dégats par le gel	Circonférence moy. automne (cm)	Accroissement annuel moyen (cm)	Croissance Indice	Dragons Indice	Faux-broussins Indice	Aoûtement feuille Indice	Aoûtement terminaux Indice
<u>Cultivars/M.9 Cépiland</u>									
Summerland Mac	5	5	6,8	2,8	15	.	.	9	9
Orléans	5	5	7,7	3,3	15	.	.	10	6
Passionata	5	5	7,3	2,9	15	.	.	13	7
Crimson Crisp	5	5	5,5	2,2	15	.	.	13	7
Rubinola	5	5	7,8	3,6	15	.	.	13	12
Évangéline	5	5	7,2	3,0	15	.	.	13	8
Salish	5	6	7,1	2,7	15	.	.	8	5
SPA 1080	5	5	6,9	2,5	15	.	.	14	12
Sabina	5	5	6,2	2,4	15	.	.	9	6
VK 71	5	5	6,6	2,7	15	.	.	9	9
Blondee	5	6	7,4	3,1	15	.	.	12	8
QV2-1	5	5	7,0	2,6	15	.	.	14	10
<u>McIntosh/p.g.</u>									
M.26	5	5	7,1	2,9	15	8	5	7	6
B.9	5	5	5,5	2,0	15	7	5	11	8
M.9 Cépiland	5	5	7,3	2,8	15	8	5	10	7
G.41	3	3	5,7	1,6	9	3	3	4	6
G.935	5	6	5,8	2,5	15	5	6	8	6
G.210	5	5	6,4	2,6	15	5	5	7	5
G.890	5	5	6,6	3,1	15	5	5	7	5
M.106	5	6	7,7	3,0	15	5	5	9	5
B.118	5	5	7,4	2,9	15	5	5	10	8
<u>Honeycrisp/p.g.</u>									
M.26	5	5	7,0	3,0	15	6	5	11	9
B.9	5	5	4,9	1,7	13	7	5	15	11
M.9 Cépiland	5	5	6,5	2,7	15	8	6	15	7
G.41	5	5	5,6	2,2	15	6	5	14	6
G.11	5	5	5,4	1,9	14	6	6	13	8
G.935	5	5	6,5	2,5	15	5	5	13	7
G.202	5	5	6,1	2,0	15	7	5	13	5
G.210	5	5	6,1	2,7	15	6	6	12	7
G.890	5	6	7,4	2,9	15	5	6	11	7
M.106	5	5	6,3	2,7	15	5	5	15	5
B.118	5	5	6,7	2,9	15	5	5	14	8

Tableau 2: Saint-Bruno. Plantation 2019. Données 2020. Croissance

Cultivars/porte-greffe	Reprise	Dégats par le gel	Circonférence moy. automne (cm)	Accroissement annuel moyen (cm)	Croissance Indice	Dragons Indice	Faux-broussins Indice	Aoûtement feuilles Indice	Aoûtement terminaux Indice
<u>Cultivars/M.9 Cépiland</u>									
Summerland Mac	5	5	6,1	2,1	14	.	.	5	10
Orléans	5	5	5,1	1,4	13	.	.	5	13
Passionata	5	6	6,4	2,6	15	.	.	5	11
Crimson Crisp	5	5	5,1	1,9	15	.	.	5	8
Rubinola	5	5	6,2	2,0	10	.	.	14	14
Évangéline	5	5	6,2	2,3	14	.	.	9	14
Salish	5	5	5,5	1,8	14	.	.	5	9
SPA 1080	5	5	5,5	1,8	10	.	.	5	14
Sabina	5	5	4,7	1,6	13	.	.	6	11
VK 71	5	5	5,4	1,6	11	.	.	5	12
Blondee	5	5	5,2	1,9	14	.	.	6	14
QV2-1	5	6	5,7	1,5	12	.	.	5	12
QV2-70	5	5	5,6	1,9	15	.	.	7	11
SPA 1075	5	5	6,4	2,3	13	.	.	5	9
SPA 1090	5	5	5,3	1,8	13	.	.	5	11
<u>McIntosh/p.g.</u>									
M.26	5	5	5,3	1,9	14	7	9	6	12
B.9	5	5	5,5	2,0	12	6	7	5	13
M.9 Cépiland	5	5	6,2	2,4	13	10	7	6	13
G.41	3	3	6,0	1,5	8	3	3	3	8
G.210	3	3	4,9	2,0	9	3	3	3	5
G.890	5	5	6,7	3,2	14	7	5	5	10
M.106	5	5	6,5	2,4	14	6	8	6	11
B.118	5	5	7,0	2,8	14	5	5	6	11
<u>Honeycrisp/p.g.</u>									
M.26	5	5	5,1	1,4	9	5	5	9	15
B.9	5	5	4,4	1,4	11	7	9	9	12
M.9 Cépiland	5	5	4,7	1,5	10	9	9	10	15
G.41	5	5	4,7	1,3	12	5	5	10	15
G.935	3	3	5,4	1,8	8	3	3	6	9
G.210	5	5	5,1	1,9	15	5	5	6	9
G.890	5	5	5,8	2,3	14	7	5	8	11
M.106	5	5	5,5	1,9	13	5	8	9	11
B.118	5	5	5,7	1,9	15	6	5	9	13

Tableau 3: Sainte-Famille. Plantation 2019. Données 2020. Croissance

Cultivars/porte-greffe	Reprise	Dégats par le gel	Circonférence moy. automne (cm)	Accroissement annuel moyen (cm)	Croissance Indice	Dragons Indice	Faux-broussins Indice	Aoûtement feuilles Indice	Aoûtement terminaux Indice
<u>Cultivars/M.9 Cépiland</u>									
Summerland Mac	5	5	5,8	2,1	15	.	.	8	15
Orléans	5	5	5,2	2,0	15	.	.	5	14
Passionata	5	5	5,1	2,2	14	.	.	9	11
Crimson Crisp	5	5	4,3	1,5	13	.	.	6	9
Rubinola	5	5	5,8	2,1	14	.	.	14	15
Évangéline	5	5	5,3	2,3	15	.	.	15	15
Salish	5	5	5,1	1,8	15	.	.	5	13
SPA 1080	5	5	5,5	2,0	15	.	.	5	8
Sabina	5	5	4,1	1,7	11	.	.	8	9
VK 71	5	5	4,6	1,5	15	.	.	10	15
<u>McIntosh/p.g.</u>									
M.26	5	5	4,1	1,4	13	5	5	6	15
B.9	5	5	3,3	1,1	11	5	6	5	15
M.9 Cépiland	5	5	4,4	1,4	14	5	8	8	15
G.41	5	5	5,2	1,6	15	5	5	11	14
G.11	5	5	3,8	1,5	13	5	5	7	14
G.935	4	4	5,7	1,7	12	4	4	5	11
G.202	5	5	5,4	1,5	15	5	5	13	15
G.210	5	5	4,2	1,5	13	5	5	6	10
G.890	5	5	6,2	2,4	15	5	5	7	12
M.106	5	5	4,8	1,4	13	5	5	6	15
B.118	5	5	5,7	2,2	15	5	5	6	15
<u>Honeycrisp/p.g.</u>									
M.26	4	5	4,2	1,2	8	4	4	4	12
B.9	5	5	3,7	1,3	11	4	4	6	15
M.9 Cépiland	5	5	4,3	1,7	15	4	5	9	14
G.41	5	5	4,8	2,1	15	4	4	9	15
G.11	5	5	3,8	1,3	14	5	5	9	14
G.935	5	5	4,6	1,8	15	4	4	6	14
G.202	5	5	4,2	1,1	15	4	4	7	15
G.210	5	5	4,8	2,0	14	5	5	6	15
G.890	5	5	5,0	2,1	15	5	5	6	12
M.106	5	5	4,5	1,6	15	5	7	5	12
B.118	5	5	5,7	2,4	15	5	5	6	15

Tableau 4: Saint-Jean-Baptiste. Plantation 2019. Données 2020. Croissance

Cultivars/porte-greffe	Reprise	Dégats par le gel	Circonférence moy. automne (cm)	Accroissement annuel moyen (cm)	Croissance Indice	Dragons Indice	Faux-broussins Indice	Aoûtement feuilles Indice	Aoûtement terminaux Indice
<u>Cultivars/M.9 Cépiland</u>									
Summerland Mac	4	4	5,5	1,9	12	.	.	8	11
Orléans	5	5	5,0	1,6	13	.	.	6	12
Passionata	5	6	5,6	2,1	12	.	.	6	10
Crimson Crisp	4	4	4,4	1,4	12	.	.	4	7
Rubinola	5	5	6,0	2,1	15	.	.	12	15
Évangéline	5	5	5,7	2,4	14	.	.	13	13
Salish	5	5	5,4	1,9	15	.	.	7	9
SPA 1080	5	5	5,5	2,0	14	.	.	5	11
Sabina	5	5	4,6	1,7	12	.	.	5	7
VK 71	5	5	5,2	1,8	11	.	.	9	14
<u>McIntosh/p.g.</u>									
M.26	5	5	5,2	1,9	15	5	6	6	13
B.9	5	5	4,4	1,5	15	6	9	9	12
M.9 Cépiland	4	4	4,1	1,0	11	5	4	6	11
G.41	5	5	5,4	1,9	13	5	6	8	13
G.11	5	5	5,0	1,9	15	5	6	7	12
G.935	5	5	6,8	1,9	15	5	5	8	10
G.202	5	5	6,7	2,3	14	5	7	9	15
G.210	5	5	7,3	3,0	15	5	5	8	9
G.890	5	5	7,3	3,4	15	5	5	8	10
M.106	5	5	5,9	2,2	14	5	10	7	12
B.118	5	5	7,4	3,1	14	5	5	7	12
<u>Honeycrisp/p.g.</u>									
M.26	5	5	4,5	1,3	6	5	5	11	14
B.9	5	5	3,8	1,2	9	5	9	12	14
M.9 Cépiland	5	5	3,7	1,0	6	5	7	14	15
G.41	5	5	4,6	1,4	11	5	7	12	14
G.11	5	5	4,1	1,2	8	6	5	12	13
G.935	5	5	4,8	1,5	13	5	6	12	13
G.202	5	5	4,6	1,2	10	5	7	12	12
G.210	4	4	5,1	2,0	12	4	4	8	7
G.890	5	5	5,1	2,0	14	5	5	10	9
M.106	3	3	4,1	1,2	5	3	4	6	8
B.118	5	5	5,1	1,8	10	5	5	8	12

Tableau 5: St-Joseph. Plantation 2019. Données 2020 Croissance

Cultivars/porte-greffe	Reprise	Dégats par le gel	Circonférence moy. automne (cm)	Accroissement annuel moyen (cm)	Croissance Indice	Dragons Indice	Faux-broussins Indice	Aoûtement feuille Indice	Aoûtement terminaux Indice
<u>Cultivars/M.9 Cépiland</u>									
Summerland Mac	5	5	5,0	1,4	13	.	.	8	12
Orléans	5	5	5,9	1,8	15	.	.	9	12
Passionata	5	5	6,1	2,1	13	.	.	9	9
Crimson Crisp	5	11	4,1	1,0	8	.	.	15	6
Rubinola	5	5	5,7	1,9	14	.	.	15	15
Évangéline	5	6	5,3	1,8	13	.	.	14	13
Salish	5	6	5,3	1,5	15	.	.	8	9
SPA 1080	5	5	5,4	1,8	12	.	.	5	9
Sabina	5	5	4,8	1,2	8	.	.	11	12
VK 71	5	5	4,3	1,0	12	.	.	12	10
Blondee	5	7	5,3	1,6	13	.	.	7	7
QV2-1	5	5	5,3	1,2	12	.	.	6	11
<u>McIntosh/p.g.</u>									
M.26	5	5	4,9	1,6	12	5	5	10	10
B.9	5	6	4,0	1,2	10	5	5	8	8
M.9 Cépiland	5	5	5,8	1,9	15	5	6	9	10
G.41	5	5	5,6	1,9	15	5	5	8	10
G.935	5	7	5,8	2,0	14	5	5	9	11
G.210	5	5	6,5	2,1	15	5	5	6	10
G.890	5	5	6,7	2,1	15	5	5	8	10
M.106	5	5	5,9	1,8	14	5	6	10	9
B.118	5	9	5,6	1,8	11	5	5	9	11
<u>Honeycrisp/p.g.</u>									
M.26	5	7	4,9	1,4	10	5	5	8	14
B.9	5	5	4,2	1,2	10	5	5	10	14
M.9 Cépiland	5	5	4,9	1,3	15	5	5	12	13
G.41	5	6	4,6	1,3	14	6	5	10	13
G.11	5	7	4,0	0,8	11	5	6	12	15
G.935	5	8	4,6	1,2	12	5	5	10	13
G.202	5	5	5,7	1,1	15	5	6	8	15
G.210	5	8	4,5	1,4	10	5	5	7	9
G.890	4	6	5,3	1,9	12	4	4	8	8
M.106	5	7	5,0	1,4	14	5	6	9	11
B.118	5	6	5,2	1,6	14	5	6	10	10

***RÉSULTATS DES ANALYSES EFFECTUÉES
SUR LES NOUVEAUX CULTIVARS PAR
A. LASSONDE***

Lassonde. Laboratoire de Contrôle et Assurance de la Qualité.
Analyses de différentes variétés de pommes expérimentales.

Nom	Date de cueillette	Brix	Acidité malique (%)	Aspect de la pomme	Quartier de pomme	Couleur (jus)	Goût (jus)
Niveau 1							
SPA 875	2020-10-06	15,12	0,44	Rouge assez foncé, léger orangé, présence de taches jaunes plus ou moins prédominantes sur certains spécimens, quelques très fins picots blancs. Très peu meurtries.	Beige, léger jaunâtre, croquante, ferme, sucré, acide, parfumée, rafraîchissante, bien balancée	Rosé assez foncé, teinté de rouge, mousse orange pâle	Fruité, sucré, acide, parfumé, frais, rafraîchissant
SPA 404	2020-10-06	13,48	0,51	Rouge-orangé terne, présence de taches verte jaunâtre plus ou moins prédominantes, quelques picots blancs mais majoritairement des picots gris. Quelques meurtrissures. 1 spécimen avec une face pourrie et présence de picots noirs.	Blanc cassé, croquante, ferme, léger sucré, léger acide, plutôt neutre	Rose très pâle presque translucide, mousse beige, léger jaunâtre	Léger fruité, léger sucré, léger acide, léger parfumé, léger tannique
Apple 60	2020-10-06	14,42	0,55	Rouge orangé à rosé, quelques taches jaune légèrement verdâtre, bonne présence de picots rose et gris. Très peu meurtries.	Beige pâle, léger jaunâtre, croquante, ferme, léger sucré, léger acide, léger parfumée	Rosé, légèrement teinté d'orangé, trouble, mousse beige, légèrement brunâtre	Léger fruité, sucré, léger acide, léger parfumé, léger tannique
8C 27 144	2020-10-06	13,78	0,25	Rouge brique avec petites raynures rouge vin, présence de taches jaunes vifs assez prédominantes, peu de picots blancs. Très peu meurtries.	Beige-jaunâtre, assez coquante, léger sucré, léger acide, très léger pâteuse, très léger parfumée	Rose très pâle, léger trouble, mousse pêche-orangé	Léger fruité, sucré, léger acide, léger parfumé, peu tannique

Lassonde. Laboratoire de Contrôle et Assurance de la Qualité.
Analyses de différentes variétés de pommes expérimentales.

Nom	Date de cueillette	Brix	Acidité malique (%)	Aspect de la pomme	Quartier de pomme	Couleur (jus)	Goût (jus)
SPA 365	2020-10-06	14,91	0,52	Rouge vif à rouge légèrement orangé, bonne présence de taches jaune très légèrement verdâtre, picots verts et beige. Légèrement meurtries.	Blanc cassé, peu croquante, molle, léger pâteuse, plutôt acide, léger sucré, plutôt neutre	Beige, teinté de pêche, mousse rosé, légèrement orangé	Acide, léger sucré, léger tannique, plutôt neutre
SPA 1080	2020-10-06	13,49	0,40	Rouge assez foncé à rouge vin, taches jaune orangé plus ou moins prédominantes, bonne présence de picots gris. Sans meurtrissures.	Jaune très pâle, croquante, ferme, sucré, léger acide, parfumée, bien balancée	Rosé, plutôt translucide, mousse pêche orangé pâle	Sucré, léger acide, tannique, fait rugueux en bouche, parfumé
VK 71	2020-10-06	14,34	0,71	Rouge vin à rouge vin presque noir, quelques petites taches rouge vif, peu de picots blanc rosé. Bonne présence de meurtrissures.	Blanc, avec raynures tâches fushia teinté de rouge, molle, léger pâteuse, léger sucré, parfumée	Fushia teinté de rouge, léger trouble, mousse rosé	Léger fruité, léger aucré, acide, léger tannique, fait légèrement rugueux dans la bouche, parfumée
Zari	2020-09-09	15,06	0,51	Rouge orangé à rouge brique, taches jaunes plus ou moins prédominantes, picots vert grisâtre et vert presque noir. Bonne présence de meurtrissures.	Beige-jaunâtre, peu croquante, pâteuse, léger sucré, léger acide, plutôt neutre	Rosé très pâle, teinté d'orangé, mousse beige orangé pâle	Peu fruité, léger acide, sucré, parfumé, frais
Apple 65	2020-09-09	16,27	0,50	Jaune, très légèrement verdâtre. Minime présence de taches pêche pâle, picots bruns. Légèrement meurtries.	Blanc beige à jaune pâle, assez croquante, très sucré, plutôt acide, fruité, parfumée	Vert grisâtre, mousse beige jaunâtre	Très sucré, léger acide, fruité, tannique, très parfumée

Lassonde. Laboratoire de Contrôle et Assurance de la Qualité.
Analyses de différentes variétés de pommes expérimentales.

Nom	Date de cueillette	Brix	Acidité malique (%)	Aspect de la pomme	Quartier de pomme	Couleur (jus)	Goût (jus)
SPA1062	2020-09-22	12,73	0,40	Rouge pâle, taches jaune léger verdâtre assez dominantes, peu de picots blancs. Peu de meurtrissures	Jaune très pâle, léger croquante, peu acide, léger sucré, plutôt neutre	Beige rosé, mousse jaune moutarde dijon	Léger sucré, léger acide, léger tannique, plutôt neutre
8S 48 57	2020-09-22	13,70	0,36	Jaune verdâtre, quelques taches rouge orangé très pâle peu prédominante, picots rouges et verts. Très peu meurtries.	Blanc cassé à beige léger jaunâtre, assez coquante, léger pâteux, peu fruité, peu acide, sucré, plutôt neutre	Beige brunâtre, plutôt translucide, mousse brun café pâle	Léger fruité, sucré, peu acide, légèrement tannique
Smitten	2020-09-22	14,39	0,44	Rouge orangé à rouge assez foncé, terne, peu de taches jaunes verdâtre à jaune orangé, picots beige. Légèrement meurtries.	Beige léger jaunâtre, léger croquant, pateuse, acide, peu sucré, léger fruité	Rose très pâle, plutôt translucide, mousse beige, léger brunâtre	Fruité, sucré, peu acide, peu tannique, parfumé
SPA 1089	2020-09-22	13,1	0,48	Rouge vif à rouge foncé, bonne prédominance de taches jaunes, peu de picots gris, présence nervures brunes rugueuse (probablement signe de maladie). Quelques meurtrissures et 1 spécimen avec une face pourrie	Beige à jaune très pâle, croquante, très léger granuleuse, léger acide, léger sucré, parfumée	Rose pâle, mousse beige brunâtre	Fruité, léger acide, léger sucré, un peu tannique



Réseau d'essais des
cultivars & porte-greffes
de pommiers

Nos partenaires :

- Les Producteurs de pommes du Québec (PPQ)
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)
- Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ)
- Summerland Varieties Corp (SVC)
- Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC)

Nos commanditaires :

- A. Lassonde inc.
- Les Vergers Leahy inc.
- Vergers Paul Jodoin
- Centre Agricole Bienvenue
- Pépinière Rochon
- Association des Emballeurs du Québec
- Les Producteurs de Cidre du Québec

