



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

RÉSULTATS 2021



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 2021

PRÉPARÉ PAR

*Serge Mantha, M. Sc., agronome,
Laurence Tétreault Garneau, agronome
et Vicky Filion, M. Sc., agronome*

*Avec la collaboration de Marie-Pierre Lamy, M. Sc., agronome,
Marc-André Chaurette, agronome et
Véronique Decelles, technologiste agricole*

Pour information et commentaires :

Centre de référence en agriculture
et agroalimentaire du Québec
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, 2022

Projet MDPOM026

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 Eco-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 Tétréault Garneau, Dura-Club
Jennifer Gagné, Les Producteurs de pommes du Québec
Serge Mantha, coordonnateur technique
Vincent Giasson, A. Lassonde inc.
Vicky Filion, Club des producteurs Sud-Ouest

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 Tétréault Garneau, Dura-Club
Marc-André Chaurette, Club Agro-Pomme
Marie-Pierre Lamy, Centre de recherche en horticulture de l'Université Laval
Jennifer Gagné, Les Producteurs de pommes du Québec
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 de l'année 2021 pour le niveau 1
Pages 8-23 :	Description des cultivars et porte-greffes à l'essai dans le 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 2015-2021 dans le niveau 1
Pages 40-42 :	Essai de cultivars à croquer 2017-2023 dans le niveau 1
Pages 43-45 :	Essai de cultivars à croquer 2018-2024 dans le niveau 1
Pages 46-47 :	Essai de cultivars à croquer 2019-2025 dans le niveau 1
Pages 48-50 :	Essai de cultivars à croquer 2020-2026 dans le niveau 1
Pages 51-72 :	Fiches des cultivars à croquer à l'essai dans le niveau 1
Pages 73-77 :	Essai de variétés à cidre 2015-2021 dans le niveau 1
Pages 78-82 :	Essai de variétés à cidre 2016-2022 dans le niveau 1
Pages 83-85 :	Essai de variétés à cidre 2017-2023 dans le niveau 1
Pages 86-89 :	Essai de variétés à cidre 2018-2024 dans le niveau 1
Pages 90-91 :	Essai de variétés à cidre 2020-2027 dans le niveau 1
Pages 92-143 :	Fiches des variétés à cidre à l'essai dans le niveau 1
Pages 146-150 :	Description des cultivars et porte-greffes à l'essai dans le niveau 2
Pages 152-166 :	Résumé des observations de l'année 2021 pour le niveau 2

- Pages 168-169 : Définitions des critères observés pour le niveau 2***
- Page 170-172 : Niveau 2, Havelock : plantation 2019***
- Page 173-175 : Niveau 2, Saint-Bruno : plantation 2019***
- Page 176-178 : Niveau 2, Saint-Famille : plantation 2019***
- Page 179-181 : Niveau 2, Saint-Jean-Baptiste : plantation 2019***
- Page 182-184 : Niveau 2, Saint-Joseph : plantation 2019***
- Pages 186 : Résultats de la dégustation des membres du comité technique le 16 novembre 2021***
- Pages 188-192 : Résultats des analyses sur les cultivars réalisées par A. Lassonde***
- Annexe : Les partenaires et commanditaires du RECUPOM en 2021***

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 ou 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 2021 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 2021

DU NIVEAU 1

RECUPOM Niveau 1

Site d'introduction de Frelighsburg



Bilan de saison 2021

Essais en cours

L'essai de cultivars 2014-2020 s'est terminé l'an passé et la parcelle a été arrachée à l'automne 2020. Le rapport annuel n'a pas encore été publié car il sera fait conjointement avec les essais porte-greffes 2014 et pommes à cidre 2015, qui prennent fin cette année. Les informations seront ensuite incluses dans la base de données Recupom.

Aucune nouvelle plantation n'a été établie cette saison, puisque l'entretien et l'organisation du site ont été prioritaires cette année.

Essais en cours au niveau 1 en 2021

Essais en cours au site de Frelighsburg 2021		
	Nombre à l'étude	Période
Essais de cultivars à croquer	28 cultivars	2015-2026
Essais de cultivars à cidre	64 cultivars	2015-2026
Essais de porte-greffes	37 porte-greffes	2014-2027

** Les données incluent les témoins*

Stades phénologiques pour McIntosh et conditions météorologiques pour la saison 2021 (données Agrométéo) :

Débourrement	7 avril
Floraison	13 mai
Calice	18 mai
Nouaison	21 mai

Le début de saison a été exceptionnellement tôt cette année, suivi d'un refroidissement dans les normales. Deux périodes de gel importantes ont eu lieu dans la région en avril et en mai, mais n'ont pas causé de dommages au site de Frelighsburg. La floraison a été étalée et le restant de la saison a été généralement chaud et sec, avec quelques épisodes de pluie et d'orages. L'irrigation des pommiers a été faite régulièrement cette année et des travaux ont été effectués dans la parcelle afin d'améliorer l'efficacité du système. D'autres travaux sont également prévus par AAC afin de faciliter la gestion de l'irrigation. Aucune infection de brûlure bactérienne n'a été enregistrée par RIMpro pour le site. Par contre, plusieurs arbres ont été atteints de feu bactérien et la maladie a causé la mortalité de certains pommiers. De plus, de la moucheture et des taches de suie ont été notées chez plusieurs cultivars (SPA et pommes à cidre).

Entretien et qualité des arbres en verger

La taille a été effectuée en avril. Comme dans les dernières années, le dépistage de la parcelle a été effectué de façon hebdomadaire par l'une des responsables, en collaboration avec un producteur de la région qui s'occupait de l'entretien phytosanitaire du verger. Cette saison les principaux ravageurs qui ont nécessité des traitements ont été les acariens (application d'huile supérieure au débourrement, puis d'un acaricide plus tard en saison), la tordeuse à bandes obliques, le charançon de la prune ainsi que la mouche de la pomme (un seul traitement). Au

niveau des maladies, un très bon contrôle de la tavelure a été fait, avec relativement peu de traitements fongicides, vu les conditions météo moins propices aux infections. Le blanc a également été très bien contrôlé. Les traitements fongicides ont cessé à la fin juin. Pour ce qui est des mauvaises herbes, le contrôle cette année a été plus difficile, les herbicides n'ayant pu être faits aux bons moments.

Qualité des fruits

La maturité a été très variable cette année et cela a parfois affecté la qualité des fruits à la récolte. De l'éclaircissage chimique a été fait, ainsi qu'un éclaircissage manuel plus tard en saison. De plus, cette année, la chute de juin a été particulièrement importante, ce qui a donné de très bons calibres en général. Le rendement a également été bon et la coloration adéquate pour la majorité des cultivars.

Projets connexes

Le projet « Évaluation du potentiel cidricole de nouvelles variétés de pommiers à cidre dans les conditions pédoclimatiques du Québec » dans le cadre du Programme Innov'Action Agroalimentaire du Partenariat Canadien pour l'Agriculture se poursuit cette année avec Dre. Caroline Provost du Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel. Les pommes à cidre issues des essais 2015, 2016 et 2018 sont utilisées dans le cadre de ce projet.

Conférence

Le NC-140 a tenu une rencontre virtuelle le 4 novembre dernier. Le RECUPOM (par la présence de Vicky) a assisté à cette rencontre. Le point principal de cette rencontre est la possibilité d'implanter une nouvelle parcelle d'essais de porte-greffes pour les pommiers à cidre, pour laquelle le RECUPOM avait démontré un intérêt. L'essai, chapeauté par Gregory Peck à l'Université de Cornell, serait réalisé en 2023 sur 17 sites différents (principalement aux États-Unis et quelques sites au Canada) et évaluerait le cultivar Porter's Perfection sur dix porte-greffes. Plus de détails sont à venir.

Vicky Fillion, agronome, M.Sc. conseillère en pomiculture
Laurence Tétréault Garneau, agr. conseillère en pomiculture

10 novembre 2021

***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
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
SUM9	2019	2025
SUM10	2019	2025
Blondee	2019	2025
Rising Sun Fuji	2019	2025
QV2-1	2019	2025
QV2-70	2019	2025
McIntosh Summerland	2019	2025
SUM11	2020	2026
SUM12	2020	2026
MN55	2020	2026
MN2033 (porte-greffe 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
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
G210	2020	2027
G890	2020	2027
G969	2020	2027
MM106	2020	2027

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

SUM9 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

SUM10 : 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).

QV2-1 : Croisement Delcorf x Cortland effectué par La Pomme de Demain, Québec. Récolte mi-septembre.

QV2-70 : Croisement Delcorf x Cortland effectué par La Pomme de Demain, Québec.

Essai de cultivars 2020-2026

Description de cultivars à croquer

SUM11 : Croisement effectué à PARC-AAC, Summerland, BC, Canada.

SUM12 : 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 genévrier 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 genévrier 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, É.-U. 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 Massachusetts, É.-U. 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, É.-U. 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 Saint-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, lié 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, É.-U. 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 Saint-Jean-sur-Richelieu en 2004. Fruit de calibre moyen, fortement lié, 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 biannuelle, 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 Coëtigné : 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 Swazie Russet x Honeycrisp 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, É.-U. 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 recherche 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 aux M.9 et M.26. Productivité similaire au M.9. 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 aux 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 aux M.9 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.

M.9 et M.26 (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 2021

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

Essai de porte-greffes 2014-2021

Indices annuels cumulatifs d'aoûtement (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	A 2021	G 2015	G 2016	G 2017	G 2018	G 2019	G 2020	G 2021
Vineland 5	11	7	6	10	6	12	5	7	7	10	9	8	11	6	6
Vineland 6	12	8	9	10	7	13	5	7	9	10	8	9	5	5	7
Vineland 7	12	8	10	10	7	9	5	8	5	13	10	10	8	5	7
M7	13	15	10	10	7	13	6	8	7	11	8	8	5	5	7
M9	13	14	8	10	7	7	5	6	5	11	12	10	5	5	6
M26	12	13	8	12	7	8	5	5	5	9	9	7	5	5	7

Indices annuels cumulatifs d'aoûtement (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	A 2021	G 2015	G 2016	G 2017	G 2018	G 2019	G 2020	G 2021
Vineland 5	11	10	7	11	5	11	4	4	6	8	5	5	6	4	6
Vineland 6	11	11	7	10	7	12	5	5	5	6	7	5	7	5	5
M9	11	11	6	11	6	6	5	5	5	8	5	5	8	5	6
M26	11	8	9	10	6	13	5	5	7	7	5	5	6	5	6
MM106	10	10	8	10	5	9	5	6	5	6	6	6	6	5	5
G11	10	6	5	10	5	14	5	5	5	8	5	5	8	5	5
G30	11	13	6	10	5	9	5	6	5	5	6	6	5	6	5
G969	10	9	7	11	5	10	3	3	5	6	6	6	4	3	3

* *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 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	D 2021	B 2014	B 2015	B 2016	B 2017	B 2018	B 2019	B 2020	B 2021
Vineland 5	5	6	7	7	8	6	6	7	5	6	8	7	9	5	8	14
Vineland 6	5	5	6	6	7	6	8	9	7	5	7	8	10	5	6	10
Vineland 7	4	5	6	6	5	6	8	8	4	5	6	9	10	6	8	14
M7	6	9	13	14	14	15	15	15	15	15	15	15	14	15	14	15
M9	5	8	10	11	13	9	12	13	10	11	10	10	9	9	7	9
M26	5	5	8	9	9	5	7	7	8	10	10	12	11	11	13	14

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	D 2021	B 2014	B 2015	B 2016	B 2017	B 2018	B 2019	B 2020	B 2021
Vineland 5	6	6	9	6	8	5	5	7	5	9	10	10	10	7	7	10
Vineland 6	8	6	8	13	13	9	11	13	5	10	10	10	10	13	10	15
M9	5	7	10	13	14	11	12	15	8	10	10	11	10	10	8	11
M26	5	5	5	6	6	6	6	7	5	5	7	8	7	8	8	10
MM106	5	5	6	6	6	6	6	5	8	12	10	10	10	12	9	12
G11	5	5	5	5	6	6	5	5	5	5	5	6	7	5	8	6
G30	5	13	13	13	14	6	9	10	5	6	6	6	5	5	5	6
G969	5	5	6	6	7	5	5	6	5	5	7	7	6	5	3	5

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 cumulé (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)	R 2021 (kg)	CY (kg)	CIR (cm)	TCSA (cm ²)	CYE
Vineland 5	0,68	3,21	12,04	10,17	11,49	19,02	56,61	15,81	19,89	2,85
Vineland 6	0,61	4,49	14,09	10,12	13,76	30,17	73,23	17,30	23,83	3,07
Vineland 7	0,60	4,35	14,29	5,14	15,27	35,79	75,43	16,61	21,96	3,43
M7	0,25	8,28	19,65	6,06	19,37	43,71	97,33	20,22	32,53	2,99
M9	1,94	6,58	15,22	7,10	17,48	33,24	81,57	14,60	16,97	4,81
M26	0,39	4,64	12,98	8,10	16,94	28,46	71,52	16,65	22,06	3,24

Rendement annuel (R)*, rendement cumulé (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)	R 2021 (kg)	CY (kg)	CIR (cm)	TCSA (cm ²)	CYE
Vineland 5	2,46	8,16	14,00	22,33	6,34	30,53	83,82	16,56	21,81	3,84
Vineland 6	2,17	8,59	17,84	27,17	12,74	39,32	107,82	17,49	24,35	4,43
M9	2,22	1,86	12,07	4,93	11,79	9,50	42,37	12,06	11,58	3,66
M26	0,34	5,61	13,05	20,53	6,61	30,40	76,47	16,35	21,27	3,60
MM106	0,82	4,20	17,79	22,42	19,19	43,67	108,09	18,98	28,65	3,77
G11	2,20	3,71	11,57	15,35	11,22	19,57	63,62	11,79	11,06	5,75
G30	5,04	11,87	26,07	22,86	14,66	33,53	114,03	16,72	22,25	5,13
G969	4,14	7,08	18,06	14,16	13,88	21,06	78,38	15,73	19,69	3,98

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

CY: rendement annuel cumulé des années de production 2016 à 2021. 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)	P 2021 (g)
Vineland 5	169,00	190,34	136,5	179,4	180,0	164,4
Vineland 6	171,60	194,80	137,4	174,7	180,2	163,6
Vineland 7	166,75	203,00	145,6	188,2	186,6	153,0
M7	175,30	214,20	166,6	191,3	209,0	167,2
M9	189,40	215,60	145,9	196,6	195,6	167,0
M26	126,33	212,60	158,2	200,1	187,4	163,0

** 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)	P 2021 (g)
Vineland 5	291,60	308,50	249,5	225,4	190,0	194,0
Vineland 6	334,40	283,40	297,3	242,2	260,6	214,2
M9	244,60	309,55	221,7	237,0	217,2	222,8
M26	332,00	369,80	279,1	210,1	217,7	217,2
M106	310,40	295,20	320,4	279,1	240,2	203,2
G11	350,00	296,00	270,8	246,0	224,3	205,0
G30	317,00	312,60	292,5	222,3	217,0	187,0
G969	312,00	286,60	262,0	223,1	246,3	179,3

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

Essai de porte-greffes 2020-2027

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

Porte-greffe	A 2020	A 2021	G 2021
G11	14	13	5
G41	15	11	5
G214**	9	5	3
G935	10	11	4
M9	14	15	5
M26	14	14	5

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

Porte-greffe	A 2020	A 2021	G 2021
G11	13	15	5
G41	13	15	5
G214**	8	7	4
G935	11	14	6
M9	13	14	5
M9	14	14	5
M26	14	15	5

** Indice d'aoûtement:*

1. Faible
2. Moyen
3. Excellent

**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

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

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	D 2021	B 2020	B 2021
G11	5	6	6	5
G41	5	5	7	5
G214**	3	5	4	5
G935	5	4	5	6
M9	7	9	6	11
M26	5	7	5	7

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	D 2021	B 2020	B 2021
G11	5	5	6	5
G41	5	7	7	5
G214**	3	3	3	3
G935	7	5	6	5
M9	8	8	5	5
M9	5	10	7	10
M26	6	8	7	6

**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 5 porte-greffes semi-nains différents et plantés en 2020 à Frelighsburg, Qc.

Porte-greffe	CIR (cm) 2021	TCSA (cm ²)
B118	8,10	5,23
G210	7,18	4,13
G890	7,72	4,78
G969	5,52	2,45
MM106	6,56	3,44

**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) 2021	TCSA (cm ²)
B118	9,30	6,97
G210	5,98	2,92
G890	8,36	5,57
G969	5,66	2,56
MM106	7,26	4,24

**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 porte-greffes 2020-2027

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

Porte-greffe	A 2020	A 2021	G 2021
B118	14	13	5
G210	13	15	6
G890	15	12	5
G969	13	14	5
MM106	13	12	5

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

Porte-greffe	A 2020	A 2021	G 2021
B118	14	15	5
G210	12	10	5
G890	12	13	5
G969	13	12	5
MM106	15	15	5

** Indice d'aoûtement:*

1. Faible
2. Moyen
3. Excellent

**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 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	D 2021	B 2020	B 2021
G11	5	6	6	5
G41	5	5	7	5
G214**	3	5	4	5
G935	5	4	5	6
M9	7	9	6	11
M26	5	7	5	7

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	D 2021	B 2020	B 2021
G11	5	5	6	5
G41	5	7	7	5
G214**	3	3	3	3
G935	7	5	6	5
M9	8	8	5	5
M9	5	10	7	10
M26	6	8	7	6

**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) 2021	TCSA (cm ²)
G11	4,52	1,63
G41	5,10	2,15
G214**	4,13	1,36
G935	6,30	3,17
M9	5,78	2,69
M26	5,86	2,77

*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) 2021	TCSA (cm ²)
G11	4,44	1,60
G41	6,70	3,58
G214**	4,33	1,51
G935	5,90	2,78
M9	5,56	2,46
M9	5,96	2,85
M26	5,96	2,86

*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 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	G 2021
SPA 1080	5	5	7	9	5	9
VK 71	5	5	5	5	5	5
McIntosh Summerland ^{††}	5	5	5	5	4	4

- * *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*

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	A 2021
SPA 1080	10	10	10	8	15	6	8
VK 71	5	5	10	7	9	5	5
McIntosh Summerland ^{††}	6	6	10	nd	9	5	5

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

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	F 2021
SPA 1080	-	=	-	=	=
VK 71	=	+	=	=	=
McIntosh Summerland ^{††}	=	=	=	=	=

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

^{††} = *témoin*

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)	R 2021 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm ²)	CYE
SPA 180	6,16	7,19	6,82	7,22	7,11	34,50	9,09	3,81
VK 71	2,32	3,82	6,10	2,23	11,70	26,16	8,57	3,08
McIntosh Summerland ^T	2,25	4,87	4,80	3,63	9,24	24,79	6,36	3,90

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

CY : rendement annuel cumulé des années de production 2017 à 2021. Moyenne des répétitions.

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

CYE: CY/TCSA. Moyenne des répétitions.

^T = témoin

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	G 2021
SPA 875	8	9	5	6
SPA 1089	6	10	5	8
SPA 1079	7	10	5	6
SPA 1062	7	9	5	5
SPA 365	5	8	5	5
SPA 404	5	7	5	5
Smitten	6	9	5	5
Cortland ^T	5	6	5	6

- * 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	A 2021
SPA 875	15	6	12	5	4
SPA 1089	12	5	15	5	5
SPA 1079	11	7	11	6	5
SPA 1062	11	9	15	5	6
SPA 365	12	5	12	6	5
SPA 404	10	7	13	5	5
Smitten	11	8	15	5	5
Cortland ^T	10	nd	11	6	6

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

^T = témoin

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	F 2021
SPA 875	-	-	-
SPA 1089	-	=	-
SPA 1079	-	-	-
SPA 1062	-	-	-
SPA 365	=	-	=
SPA 404	-	=	-
Smitten	=	+	+
Cortland ^T	=	=	=

* = en même temps que Cortland

- avant Cortland

+ après Cortland

^T = témoin

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)	R 2021 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
SPA 875	2,15	3,18	4,07	9,41	11,34	0,79
SPA 1089	3,26	6,33	8,57	18,17	7,77	2,39
SPA 1079	5,17	0,98	9,33	15,48	11,40	1,37
SPA 1062	3,84	5,50	9,40	18,74	8,05	2,36
SPA 365	4,47	5,59	14,04	24,10	9,80	2,53
SPA 404	6,03	6,98	8,25	21,25	8,85	2,43
Smitten	6,86	7,94	10,17	24,96	10,18	2,47
Cortland ^T	3,52	1,65	8,04	13,21	7,13	1,85

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

CY : rendement annuel cumulé des années de production 2019 à 2021. Moyenne des répétitions.

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

CYE: CY/TCSA. Moyenne des répétitions.

^T = témoin

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	G 2021
Belle d'Août	8	5	5
Evangeline	5	5	5
McIntosh Summerland ^T	5	5	5
Orléans 2	5	5	5
Orléans	6	5	5
Orléans 9	5	5	5
Ruby Mac	6	5	6

* *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	A 2021
Belle d'Août	10	11	15	14
Evangeline	11	14	15	14
McIntosh Summerland ^T	12	7	14	15
Orléans 2	13	5	15	15
Orléans	12	6	15	15
Orléans 9	15	5	15	15
Ruby Mac	12	11	15	15

* *Indice d'aoûtement :*

Somme des répétitions

1. *Faible*

2. *Moyen*

3. *Excellent*

^T = *témoin*

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	F 2021**
Belle d'Août	=	-	.
Evangeline	-	-	.
McIntosh Summerland ^T	-	=	.
Orléans 2	.	-	.
Orléans	-	-	.
Orléans 9	=	=	.
Ruby Mac	=	=	.

* = en même temps que McIntosh Summerland

- avant McIntosh Summerland

+ après McIntosh Summerland

. Absence de fleur

** Aucune donnée disponible pour 2021

^T = témoin

Essai de cultivars à croquer 2018-2024

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)	R 2021 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
Belle d'Août	0,42	1,83	2,25	4,51	0,46
Evangeline	0,90	6,40	7,30	6,42	1,17
McIntosh Summerland ^T	0,28	3,27	3,55	4,45	0,77
Orléans 2	0,26	3,76	4,02	4,55	0,90
Orléans	0,39	4,92	5,31	5,47	0,99
Orléans 9	0,41	4,62	5,03	5,05	1,02
Ruby Mac	0,07	3,50	3,57	4,62	0,78

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

CY : rendement annuel cumulé des années de production 2020 et 2021. Moyenne des répétitions.

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

CYE: CY/TCSA. Moyenne des répétitions.

^T = témoin

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	G 2021
SUM 9	5	5
SUM 10	5	5
Blondee	5	5
Rising Sun Fuji	5	5
Q21	5	6
Q2-70	5	4
McIntosh Summerland [†]	5	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	A 2021
SUM 9	7	11	15
SUM 10	6	13	13
Blondee	5	13	15
Rising Sun Fuji	6	11	14
Q21	6	13	14
Q2-70	5	10	10
McIntosh Summerland [†]	7	9	13

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

[†] = *témoin*

Essai de cultivars à croquer 2019-2025

Production annuelle* (R), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de sept cultivars et sélections greffés sur M9 Cépiland et plantés en 2019 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	R 2021 (kg)	TCSA (cm2)	CYE
SUM 9	2,84	4,21	0,68
SUM 10	1,67	3,83	0,49
Blondee	1,83	4,21	0,45
Rising Sun Fuji	3,42	3,39	1,02
Q21	0,69	3,47	0,20
Q2-70	2,49	3,02	0,81
McIntosh Summerland ^T	0,89	6,29	0,16

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

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

CYE: CY/TCSA. Moyenne des répétitions (CY correspondant à R pour la première année de récolte)

^T = témoin

Essai de cultivars à croquer 2020-2026

Indice annuel cumulatif de gel* (G) de 4 cultivars et sélections greffés sur M9 Cepiland et plantés en 2020 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	G 2021
SUM 11	5
SUM 12	5
MN55	5
McIntosh Summerland ^T	6

* 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 de gel* (G) de 3 cultivars et sélections greffés sur G11 et plantés en 2020 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	G 2021
Honeycrisp	5
McIntosh Summerland ^T	5
MN2033	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)

^T = témoin

Essai de cultivars à croquer 2020-2026

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

Cultivar	A 2020	A 2021
SPA 1072	9	13
SPA 1091	13	15
MN55	10	12
McIntosh Summerland ^T	11	14

* *Indice d'aoûtement :*
Somme des répétitions

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

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

Cultivar	A 2020	A 2021
Honeycrisp	14	13
McIntosh Summerland ^T	13	15
MN2033	10	9

* *Indice d'aoûtement :*
Somme des répétitions

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

^T = *témoin*

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) 2021	TCSA (cm ²)
SUM 11	5,56	2,49
SUM 12	4,90	1,95
MN55	5,34	2,29
McIntosh Summerland ^T	5,26	2,22

*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) 2021	TCSA (cm ²)
Honeycrisp	4,52	1,63
McIntosh Summerland ^T	4,44	1,60
MN2033	5,50	2,47

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

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

^T = témoin

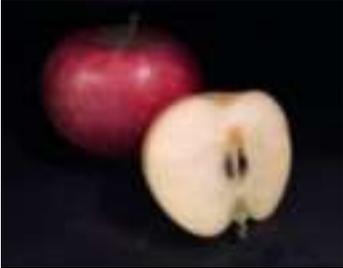
Nom:	SPA 1080				
Code:	T101				
Année de plantation:	2015				
Couleur de surface:	rouge 50% à 90%				
Couleur de fond:	jaune				
Forme:	sphérique à sphérique aplatie				
Couleur chair:	crème				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	sucré, acidulé				
ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte	8 octobre	16 octobre	16 octobre	6 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)	3,4 (3 à 4)
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)	9,5 (8,3 à 10)
Brix récolte	13,3 (12,2 à 13,9)	10,8	13,2 (11,6-15,1)	13,4 (12,8-13,9)	10,6 (10,2 à 11,4)
Acidité récolte (% acidité malinque)	.	1,34			
Poids fruit (g)	221,0	150,0	172,2	152,6	132,2
Commentaires récolte	un peu fade, vitrescence 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)	9,4 (8,8 à 10,0)
Brix 5 semaines	14,6 (12,9 à 17,8)	12,0	14,3 (13-15,6)	12,9 (12,4-13,8)	11,0 (10,75 à 11,5)
Commentaires 5 semaines	croquante, juteuse, un peu fade, vitrescence 2/5	bon goût, moisissure du coeur 2/5	aromatique, juteuse, croquante, parfois cireuse	ferme, sucrée, goût floral, excellente	juteuse, très croquante, ferme, assez sucrée, bonne

Nom:	VK 71				
Code:	T 102				
Année de plantation:	2015				
Couleur de surface:	rouge magenta 90%				
Couleur de fond:	vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	blanche				
Texture chair:	juteuse, croquante				
Goût:	acidulé, sucré				
ANNÉE	2017	2018	2019	2020	2021
Date de récolte	18 septembre	18 septembre	10 septembre	6 octobre	8 septembre
Indice de maturité	6,4 (4 à 7)	4,5 (4 à 5)	3,6 (3,3-4)	8 (8)	4,8 (4 à 6)
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)	7,0 (6,6 à 7,4)
Brix récolte	13,4 (12,1 à 15)	10,25	11,7 (9,9-14,9)	13,7 (12,3-14,6)	10,7 (10,25 à 11,0)
Acidité récolte (% acidité malinque)	.	2,02			
Poids fruit (g)	206,0	171,3	140,8	169,8	149,6
Commentaires récolte	très coloré, goût de McIntosh		très colorée, acide, peu sucrée (similaire à McIntosh)	trop mature, très molle	juteuse, surette, un petit peu sucrée, pelure un peu épaisse, bonne
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)	4,5 (4,2 à 4,7)
Brix 5 semaines	13 (12,2 à 14,1)	13,75	11,1 (10,4-12,1)	13,7 (13,3-14,2)	11,0 (9,25 à 11,75)
Commentaires 5 semaines		goût moyen, manque de fermeté	molle, peu sucrée et peu de goût	molle, goût doux	molle, goût ordinaire

Nom:	SPA 875		
Code:	T1		
Année de plantation:	2017		
Couleur de surface:	rouge		
Couleur de fond:	vert		
Forme:	sphérique aplatie		
Couleur chair:	jaune pâle		
Texture chair:	juteuse et croquante		
Goût:	acide, sucré, parfumé, bon		
ANNÉE	2019	2020	2021
Date de récolte	10 octobre	6 octobre	5 octobre
Indice de maturité	5,2 (4 à 6)	5,5 (4,5 à 6,5)	4,3 (3 à 7,5)
Pression récolte (kg)	8,3 (6,8-9,7)	9 (8-10)	9 (7 à 10,1)
Brix récolte	13,5 (12,8-14,9)	15 (14,3-15,5)	14,25 (13,75 à 15)
Poids fruit (g)	206,8	195,6	213,4
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	surette, ferme, bonne mais pas prête	sucrée, parfum fruité, peu juteuse, bonne	très bonne, sucrée, ferme, peu juteuse
Pression 5 semaines (kg)	8,4 (7,3-9,5)	9 (7,6-10,5)	7,8 (7,1 à 8,9)
Brix 5 semaines	14, (13,3-16,3)	15,6 (14,8-16,6)	14,3 (13,25 à 15,5)
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	sucrée, croquante, aromatique, juteuse, très bonne	sucrée, parfum fruité, juteuse, excellente	juteuse, croquante, sucrée, bonne



Nom:	SPA 1098		
Code:	T2		
Année de plantation:	2017		
Couleur de surface:	rose et jaune		
Couleur de fond:	vert		
Forme:	trononique/ sphérique		
Couleur chair:	jaune pâle		
Texture chair:	juteuse et croquante		
Goût:	fade, acide		
			
ANNÉE	2019	2020	2021
Date de récolte	10 octobre	22 septembre	5 octobre
Indice de maturité	3,4 (3-4)	1,8 (1,5-2)	4 (3,5 à 5)
Pression récolte (kg)	8,3 (7,3-9)	8,5 (8,9-10)	8,4 (7,6 à 9,4)
Brix récolte	12,6 (11,9-13,4)	13,0 (10,8-15,9)	11,15 (10,25 à 12,25)
Poids fruit (g)	153,7	156	153,3
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	ferme, pas encore prête, roussissure sur plusieurs fruits	acide, sucrée, léger goût fruité, bonne	légèrement granuleuse, juteuse, croquante, très bonne, sucrée mais avec petit côté acidulé
Pression 5 semaines (kg)	8,8 (7,5-10,2)	9,8 (8,7-10,4)	8,3 (7,6 à 9,0)
Brix 5 semaines	13,4 (12-14,5)	13,2 (11,8-14,3)	11,35 (11 à 12)
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	un peu acide, croquante, juteuse, aromatique, sucrée	très sucrée, parfumée, excellente	très croquante, juteuse, sucrée, bonne au goût

Nom:	SPA 1079			
Code:	T3			
Année de plantation:	2017			
Couleur de surface:	rouge lavée			
Couleur de fond:	vert			
Forme:	sphérique at aplatie vers le bas			
Couleur chair:	jaune pâle			
Texture chair:	Juteuse et croquante			
Goût:	sucrée et bon			
ANNÉE	2019	2020	2021	
Date de récolte	2 octobre	9 septembre	29 septembre	
Indice de maturité	7,5 (6,5-7,75)	4,1 (3,5-5)	7,9 (7,5 à 8)	
Pression récolte (kg)	8,5 (7,8-9)	10,2 (9,5-11,3)	8,5 (7,7 à 9)	
Brix récolte	12,7 (12,3-13,1)	14,2 (13,6-15,5)	9,6 (8,5 à 11)	
Poids fruit (g)	141,3	213,6	138,8	
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	goût doux, sucrée et peu acide	sucrée, parfumée, excellente	juteuse, croquante, goût peu prononcé	
Pression 5 semaines (kg)	8,2 (7,3-8,8)	10,6 (9,7-11,5)	8,2 (7,4 à 9,1)	
Brix 5 semaines	11,4 (10,1-12,9)	14,8 (14-16,3)	10 (9,25 à 11)	
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	peu sucrée, peu ferme, peu juteuse, aromatique	sucrée, parfum fruité, un peu granuleuse, bonne	Asse ferme et croquante, goût fade	

Nom:	SPA 1062			
Code:	T4			
Année de plantation:	2017			
Couleur de surface:	rouge rose			
Couleur de fond:	vert			
Forme:	sphérique			
Couleur chair:	blanche			
Texture chair:	sèche et croquante			
Goût:	fade			
ANNÉE	2019	2020	2021	
Date de récolte	10 octobre	22 septembre	12 octobre	
Indice de maturité	5,3 (3,5-7)	2,4 (1,5-3)	6,5 (6 à 7)	
Pression récolte (kg)	8,9 (8-9,7)	9,9 (9,1-10,9)	9,3 (8,4 à 10)	
Brix récolte	11,5 (9,6-13,5)	12 (10,8-13,6)	10,4 (10 à 11,25)	
Poids fruit (g)	181,1	180,2	164,4	
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	similaire à McIntosh en goût, peu sucrée, pelure épaisse	pas très sucrée, peu de goût	croquante, peu sucrée, goût peu distinctif	
Pression 5 semaines (kg)	8,8 (8,5-9,5)	9,7 (8,7-10,6)	9,8 (9,1 à 10,8)	
Brix 5 semaines	11,1 (9,7-14)	13,9 (12,5-15,9)	9,8 (9 à 10,25)	
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	pas très sucrée, pelure épaisse, pas très goûteuse	sucrée, goût doux	croquante, juteuse, un peu un goût de banane, un peu fade	

Nom:	SPA 365			
Code:	T5			
Année de plantation:	2017			
Couleur de surface:	rouge rose			
Couleur de fond:	vert			
Forme:	sphérique aplatie			
Couleur chair:	blanche			
Texture chair:	juteuse et croquante			
Goût:	acide, sucrée, bon			
ANNÉE	2019	2020	2021	
Date de récolte	10 octobre	6 octobre	5 octobre	
Indice de maturité	7,25 (6,5-7,75)	7,2 (7-7,5)	7,6 (7,5 à 8)	
Pression récolte (kg)	7,3 (6,5-8,5)	9,1 (8,2-10,5)	7,2 (6,5 à 8,2)	
Brix récolte	13,9 (11,6-15,8)	15,4 (13,7-18,1)	11,7 (11,25 à 12,25)	
Poids fruit (g)	178,3	164,2	148,2	
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	bon goût, lenticelle apparente, belle apparence	sucrée, parfum fruité	juteuse, croquante, bon goût, bel équilibre sucre/acidité	
Pression 5 semaines (kg)	7,3 (6,4-8,5)	7,6 (6,7-8,4)	5,2 (4,7 à 5,6)	
Brix 5 semaines	14,6 (13,3-16,6)	14,9 (12,7-16,3)	12 (10,75 à 12,75)	
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	sucrée, un peu juteuse, acide, goût doux	molle, sucrée, goût très fruité	molle, sucrée, pas mauvaise, mais un peu fade	

Nom:	SPA 404			
Code:	T6			
Année de plantation:	2017			
Couleur de surface:	rouge lavée			
Couleur de fond:	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	2019	2020	2021	
Date de récolte	16 octobre	6 octobre	5 octobre	
Indice de maturité	7,1 (6-7,5)	4,6 (3,5-5,5)	4 (3 à 5)	
Pression récolte (kg)	7,8 (6,8-8,6)	9,2 (8,6-9,7)	8,3 (7,7 à 9,1)	
Brix récolte	12,9 (12,4-13,5)	14,4 (13-15,4)	13,0 (11,5 à 14)	
Poids fruit (g)	174,4	171	153,3	
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	un peu sucrée, peu de goût, peu juteuse	acide, peu sucrée, goût fruité (melon)	croquante, juteuse, bonne, bel équilibre sucre/acidité	
Pression 5 semaines (kg)	8,4 (7,5-9,6)	9,4 (8,5-10,8)	7,2 (6,8 à 7,6)	
Brix 5 semaines	13,7 (13-14,3)	14,5 (13,5-15,5)	12,0 (11,25 à 12,75)	
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	acide, aromatique, peu sucrée, peu juteuse	sucrée, goût fruité (melon), bonne	croquante, peu juteuse, acidulée et un petit peu sucrée, bonne	

Nom:	Smitten			
Code:	T7			
Année de plantation:	2017			
Couleur de surface:	rouge lavée			
Couleur de fond:	jaune			
Forme:	cylindrique			
Couleur chair:	jaune pâle			
Texture chair:	juteuse et croquante			
Goût:	acide, sucrée, bonne mais un peu fade			
ANNÉE	2019	2020	2021	
Date de récolte	2 octobre	22 septembre	29 septembre	
Indice de maturité	4,7 (4-5)	5,1 (3,5-7,5)	7,2 (6,5 à 7,5)	
Pression récolte (kg)	8,0 (7,3-8,5)	9,9 (8,8-11,3)	8,4 (7,7 à 9,1)	
Brix récolte	13,1 (12,5-13,9)	14 (13,3-14,7)	13,25 (12,5 à 13,75)	
Poids fruit (g)	166,7	150,2	144,9	
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	peu sucrée et peu acide, pas assez prête	un peu molle, parfum fruité, bonne	juteuse, croquante, un peu granuleuse, assez sucrée, très bonne	
Pression 5 semaines (kg)	8,1 (7,7-9)	9,5 (8,6-10,5)	7,8 (7,0 à 8,4)	
Brix 5 semaines	13,9 (12,8-14,6)	15 (14,7-15,7)	13,8 (13,0 à 14,25)	
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	juteuse, croquante, arôme poivré, pas très sucrée, belle couleur	un peu molle, sucrée, un peu granuleuse, très bonne	très ferme et croquante, parfumée, très sucrée, très bonne	

Nom:	Belle d'Août		
Code:	T8		
Année de plantation:	2018		
Couleur de surface:	rouge striée + 90%		
Couleur de fond:	jaune		
Forme:	sphérique aplatie		
Couleur chair:	blanche		
Texture chair:	croquante		
Goût:	doux		
ANNÉE	2020	2021	2022
Date de récolte	6 octobre	20 août	
Indice de maturité	7,5 (6,5-8)	1,9 (1 à 4,5)	
Pression récolte (kg)	6,2 (4,2-8,5)	8,2 (7,4 à 9,4)	
Brix récolte	14,1 (13,1-15,8)	8,6 (7,25 à 8,0)	
Poids fruit (g)	212,5	109,6	
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	pomme molle, goût doux	croquante, acide, trop tôt	
Pression 5 semaines (kg)	3,9 (2-4,5)	7,4 (7,0 à 8,0)	
Brix 5 semaines	13 (12,8-13,1)	11,5 (10,75 à 12,0)	
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	pomme molle, goût doux	un petit peu sucrée, mais encore acide, pas mauvaise mais rien de distinctif	



Nom:	Evangeline		
Code:	T9		
Année de plantation:	2018		
Couleur de surface:	rose lavée - 50%		
Couleur de fond:	jaune		
Forme:	sphérique		
Couleur chair:	blanche		
Texture chair:	granuleuse et juteuse		
Goût:	sucrée, parfumé fruité		
ANNÉE	2020	2021	2022
Date de récolte	6 octobre	29 septembre	
Indice de maturité	7,9 (7,5-8)	7,6 (7,5 à 8)	
Pression récolte (kg)	8 (6,7-10)	6,9 (6,3 à 8,4)	
Brix récolte	15,8 (14,5-16,5)	12,2 (10,75 à 13,25)	
Poids fruit (g)	211,4	176,7	
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	dégradation des lenticelles, très sucrée, passable	juteuse, sucrée, bonne	
Pression 5 semaines (kg)	7,2 (6,9-7,4)	6,2 (5,4 à 7,1)	
Brix 5 semaines	14,8	12,0 (11,5 à 12,25)	
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	dégradation des lenticelles	léger goût de poire, assez sucrée	



Nom:	McIntosh Summerland		
Code:	T10		
Année de plantation:	2018		
Couleur de surface:	rouge lavée +90%		
Couleur de fond:	vert		
Forme:	sphérique aplatie		
Couleur chair:	blanche		
Texture chair:	juteuse		
Goût:	sucrée et doux		
ANNÉE	2020	2021	2022
Date de récolte	22 septembre	15 septembre	
Indice de maturité	4,8 (4-6)	4,7 (4 à 5,5)	
Pression récolte (kg)	7,9 (6,8-9,1)	7,9 (7,2 à 9,0)	
Brix récolte	13,7 (12,6-14,8)	11,7 (10,9 à 12,4)	
Poids fruit (g)	148,1	157,8	
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	molle, peu sucrée, fade	croquante, juteuse, surette et un peu sucrée, douce, pas tout à fait prête	
Pression 5 semaines (kg)	5,8 (5-5,9)	4,9 (4,4 à 5,4)	
Brix 5 semaines	12,4 (12,3-12,4)	10,9 (9,75 à 11,75)	
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	molle, sucrée, goût doux	molle, assez acide	



Nom:	Orléans 2			
Code:	T11			
Année de plantation:	2018			
Couleur de surface:	rouge striée +90%			
Couleur de fond:	vert			
Forme:	élevée			
Couleur chair:	jaune			
Texture chair:	un peu granuleuse, un peu juteuse, croquante			
Goût:	sucrée et doux			
ANNÉE	2020	2021	2022	
Date de récolte	6 octobre	12 octobre		
Indice de maturité	3,5	4,2 (3,5 à 5)		
Pression récolte (kg)	9,9 (9-10,5)	9,3 (8,6 à 10)		
Brix récolte	14,7 (14,2-15,1)	11,75 (10,75 à 13)		
Poids fruit (g)	193,8	158,6		
	peu sucrée, pas prête	croquante, sucrée mais avec encore beaucoup d'acidité, peut-être pas tout à fait prête		
Pression 5 semaines (kg)	10,4 (9,2-11,3)	9,2 (8,5 à 9,7)		
Brix 5 semaines	12,8 (11,9-14)	11,3 (10,5 à 12,0)		
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	très sucrée, très bonne, goût doux	croquante, acide, bonne		

Nom:	Orléans			
Code:	T12			
Année de plantation:	2018			
Couleur de surface:	rouge lavée + 90%			
Couleur de fond:	jaune			
Forme:	tronconique			
Couleur chair:	crème			
Texture chair:	un peu granuleuse, juteuse, croquante			
Goût:	sucrée, parfum floral			
ANNÉE	2020	2021	2022	
Date de récolte	6 octobre	6 octobre		
Indice de maturité	4,5 (4-5)	4,7 (3,5 à 6)		
Pression récolte (kg)	9,5 (9-10,1)	7,8 (7,2 à 9,3)		
Brix récolte	16,5 (15,5 -17,3)	12,3 (11,3 à 12,8)		
Poids fruit (g)	243,8	252,5		
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	très sucrée, parfum floral	juteuse		
Pression 5 semaines (kg)	7,3 (6-8,1)	6,8 (6,5 à 7,3)		
Brix 5 semaines	16,7 (16-17,7)	12,6 (12,25 à 12,75)		
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	sucrée, goût doux, bonne	croquante, juteuse, acidulée mais surtout sucrée, bonne		

Nom:	Orléans 9			
Code:	T13			
Année de plantation:	2018			
Couleur de surface:	rouge lavée +90%			
Couleur de fond:	aucune			
Forme:	élevée			
Couleur chair:	blanche			
Texture chair:	très juteuse			
Goût:	sucrée, acide faible, mielleux			
ANNÉE	2020	2021	2022	
Date de récolte	6 octobre	15 septembre		
Indice de maturité	7,9 (7,5-8)	6,8 (5 à 8)		
Pression récolte (kg)	8,7 (8-9,6)	7,8 (7,3 à 8,4)		
Brix récolte	13,1 (12,7-13,5)	12,1 (11,4 à 12,6)		
Poids fruit (g)	233,3	169,3		
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	bonne, goût parfumé mais doux	surette, acide, peu sucrée, amère, bonne		
Pression 5 semaines (kg)	8,6 (8-9,4)	7,8 (7,2 à 8,2)		
Brix 5 semaines	14,2 (13,9-14,9)	11,9 (11,75 à 12,0)		
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	parfum plus terreux	croquante, juteuse, bonne, bel équilibre sucre/acidité		

Nom:	Ruby Mac			
Code:	T14			
Année de plantation:	2018			
Couleur de surface:	rouge lavée + 90%			
Couleur de fond:	vert			
Forme:	sphérique aplatie			
Couleur chair:	crème			
ANNÉE	2020	2021	2022	
Date de récolte	6 octobre	17 septembre		
Indice de maturité	8	7,6 (7 à 8)		
Pression récolte (kg)	4,9 (4,5-5,2)	6,7 (5,9 à 7,3)		
Brix récolte	15,2	10,1 (9,0 à 10,5)		
Poids fruit (g)	175,0	152,3		
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	très molle, trop mature	juteuse, surette, bonne		
Pression 5 semaines (kg)	5,3 (4,8-5,8)	4,8 (4,0 à 5,4)		
Brix 5 semaines	13	10,8 (10,0 à 12,0)		
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	très molle, trop mature	molle, bonne mais goût inégal d'une pomme à l'autre		

Nom:	SUM 9		
Code:	T15		
Année de plantation:	2019		
Couleur de surface:	rouge		
Couleur de fond:	jaune/vert pâle		
Forme:	sphérique		
Couleur chair:	jaune pâle		
ANNÉE	2021	2022	2023
Date de récolte	5 octobre		
Indice de maturité	4,5 (3 à 7)		
Pression récolte (kg)	8,8 (8,3 à 9,5)		
Brix récolte	10,7 (9,25 à 12,0)		
Poids fruit (g)	217,4		
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	croquante, granuleuse, très juteuse, très bonne, sucrée/acidulée		
Pression 5 semaines (kg)	7,8 (7,4 à 8,4)		
Brix 5 semaines	11,7 (10,5 à 13,0)		
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	croquante, juteuse, plus acidulée que sucrée, bonne		

Nom:	SUM 10			
Code:	T16			
Année de plantation:	2019			
Couleur de surface:	rose/rouge pâle, marbrée			
Couleur de fond:	jaune			
Forme:	élevée			
Couleur chair:	crème			
ANNÉE	2021	2022	2023	
Date de récolte	17 septembre			
Indice de maturité	2,1 (1 à 3,5)			
Pression récolte (kg)	10,3 (9,1 à 11,5)			
Brix récolte	11,5 (11,25 à 11,75)			
Poids fruit (g)	245,6			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	croquante, un peu granuleuse, surette, bonne mais pas prête			
Pression 5 semaines (kg)	9,3 (8,5 à 10,2)			
Brix 5 semaines	12,1 (11,0 à 13,0)			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	très ferme et croquante, juteuse, acide, peu sucrée, bonne			

Nom:	Blondee			
Code:	T17			
Année de plantation:	2019			
Couleur de surface:	jaune lavée			
Couleur de fond:	jaune			
Forme:	sphérique			
Couleur chair:	crème			
ANNÉE	2021	2022	2023	
Date de récolte	2 septembre			
Indice de maturité	5,7(1,5 à 7,5)			
Pression récolte (kg)	8,5 (7,5 à 9,3)			
Brix récolte	12,1 (11,25 à 12,5)			
Poids fruit (g)	186,2			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	croquante, juteuse, sucrée, goût banane, ananas, peu acide, peau un peu épaisse			
Pression 5 semaines (kg)	7,3 (6,1 à 8,9)			
Brix 5 semaines	12,4 (11,5 à 13,25)			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	croquante, assez juteuse, très sucrée, bonne, pourrait être plus ferme			

Nom:	Rising Sun Fuji		
Code:	T18		
Année de plantation:	2019		
Couleur de surface:	rouge/rosée		
Couleur de fond:	verte		
Forme:	sphérique		
Couleur chair:	jaune		
ANNÉE	2021	2022	2023
Date de récolte	5 octobre		
Indice de maturité	8		
Pression récolte (kg)	6,3 (5,9 à 6,5)		
Brix récolte	11,4 (10,25 à 12,5)		
Poids fruit (g)	178,8		
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	un peu molle, juteuse, sucrée, goût ordinaire, 2 pommes sur 5 avec cœur aqueux		
Pression 5 semaines (kg)	5,2 (4,5 à 5,5)		
Brix 5 semaines	10,75 (9,75 à 11,75)		
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	plutôt croquante, assez sucrée, goût ordinaire, un peu de moisissure du cœur		

Nom:	QV2-1			
Code:	T19			
Année de plantation:	2019			
Couleur de surface:	jaune (parfois orangée)			
Couleur de fond:	vert pâle			
Forme:	élevée			
Couleur chair:	crème			
ANNÉE	2021	2022	2023	
Date de récolte	8 septembre			
Indice de maturité	5,8 (4,5 à 7)			
Pression récolte (kg)	7,6 (6,7 à 8,6)			
Brix récolte	16,7 (15,25 à 18,0)			
Poids fruit (g)	210,0			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	légèrement granuleuse, ferme, parfumée, légèrement acide			
Pression 5 semaines (kg)	5,2 (4,5 à 6,2)			
Brix 5 semaines	16,0 (13,5 à 18,25)			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	molle, un peu granuleuse, très sucrée, bonne			

Nom:	QV2-70		
Code:	T20		
Année de plantation:	2019		
Couleur de surface:	rouge		
Couleur de fond:	vert		
Forme:	sphérique		
Couleur chair:	verte		
ANNÉE	2021	2022	2023
Date de récolte	15 septembre		
Indice de maturité	3,1 (4,5 à 7,5)		
Pression récolte (kg)	8,5 (7,7 à 9,6)		
Brix récolte	11,9 (10,9 à 12,7)		
Poids fruit (g)	208,3		
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	croquante, moyennement juteuse, amère, astringente, pas prête, peu de goût, un peu de miel		
Pression 5 semaines (kg)	6,7 (5,9 à 7,2)		
Brix 5 semaines	11,0 (9,25 à 12,25)		
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	surette, un peu molle, goût moyen		

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	A2021
Bramley Seedling	11	10	10	.	14	7	5
Brown Snout	11	6	10	.	12	7	5
Bulmer's Norman	7	6	10	.	9	5	6
Burgundy	13	14	13	.	15	7	5
Chisel Jersey	5	5	10	.	5	5	5
Cortland Royal Court ^T	6	7	11	.	10	5	5
Dabinette	5	5	7	.	7	6	5
Esopus Spitzenberg	6	9	10	.	15	7	6
Frequin Rouge	8	5	10	.	10	5	4
Kingston Black	8	10	10	.	15	6	4
Maréchal 1	5	9	12	.	11	8	5
McIntosh Summerland ^T	6	6	10	.	11	6	5
Michelin	7	8	12	.	6	5	5
Porter's Perfection	11	11	12	.	15	10	7
Roxbury Russet	10	10	10	.	12	9	7
Tremblett's Bitter	8	9	12	.	11	7	6
Winesap	5	5	11	.	9	5	5
Yarlington Mill	7	6	11	.	5	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	G 2021
Bramley Seedling	6	5	5	11	5	9
Brown Snout	10	5	6	8	5	7
Bulmer's Norman	5	5	5	6	5	5
Burgundy	6	5	6	8	5	6
Chisel Jersey	6	5	5	11	6	6
Cortland Royal Court ^T	9	5	5	10	5	7
Dabinette	6	7	8	9	8	6
Esopus Spitzenberg	8	6	8	12	7	4
Fréquin rouge	8	5	7	13	5	6
Kingston Black	9	7	7	13	5	6
Maréchal 1	9	10	12	10	9	5
McIntosh Summerland ^T	5	5	5	6	5	4
Michelin	6	6	7	12	5	7
Porter's Perfection	5	6	5	10	7	7
Roxbury Russet	7	7	8	10	6	6
Tremlett's Bitter	5	6	10	10	11	12
Winesap	8	6	6	9	9	6
Yarlington Mill	10	8	13	12	6	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*

^T = *témoïn*

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**	F 2021
Bramley Seedling	-	-	+	=	=
Brown Snout	-	=	-	=	-
Bulmer's Norman	-	=	-	=	-
Burgundy	-	-	=	-	-
Chisel Jersey	-	+	=	=	=
Cortland Royal Court ^T	-	=	=	=	=
Dabinette	-	+	-	-	-
Esopus Spitzenberg	-	=	-	-	-
Fréquin rouge	-	+	=	=	=
Kingston Black	-	+	-	-	-
Maréchal 1	-	=	=	=	=
McIntosh Summerland ^T	=	=	=	=	=
Michelin	-	+	-	-	-
Porter's Perfection	-	=	=	-	-
Roxbury Russet	-	=	+	=	=
Tremlett's Bitter	=	-	+	=	=
Winesap	-	=	-	-	=
Yarlington Mill	=	+	-	-	-

* = en même temps que McIntosh Summerland

- avant McIntosh Summerland

+ après McIntosh Summerland

^T = témoin

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)	R21 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
Bramley Seedling	3,82	5,12	6,25	6,92	14,44	36,55	14,21	2,57
Brown Snout	1,92	4,84	7,89	6,06	18,01	38,72	10,36	3,74
Bulmer's Norman	2,88	2,51	8,18	2,36	11,88	27,81	12,86	2,16
Burgundy	6,10	9,27	10,19	13,64	14,60	53,80	10,09	5,33
Chisel Jersey	4,45	1,42	8,64	6,96	18,86	40,34	11,46	3,52
Cortland Royal Court ^T	2,12	4,75	3,99	7,01	6,69	24,55	7,42	3,31
Dabinette	2,43	1,48	6,64	2,88	14,65	28,09	10,73	2,62
Esopus Spitzenberg	1,75	4,94	4,98	3,36	11,86	26,90	13,91	1,93
Fréquin rouge	1,43	1,64	3,19	1,15	7,32	15,52	6,12	2,54
Kingston Black	1,93	1,74	3,41	1,75	6,46	15,29	6,40	2,39
Maréchal 1	1,85	2,88	6,39	2,44	13,74	27,31	10,82	2,52
McIntosh Summerland ^T	2,25	4,87	4,80	3,63	9,24	24,79	6,36	3,90
Michelin	2,32	4,48	1,32	4,99	4,38	17,50	8,26	2,12
Porter's Perfection	2,73	3,42	3,78	3,11	7,05	20,09	16,67	1,21
Roxbury Russet	1,41	4,96	5,76	4,67	11,24	28,03	20,29	1,38
Tremlett's Bitter	0,97	3,67	2,41	5,84	5,26	18,15	15,84	1,15
Winesap	1,95	4,00	6,89	1,76	12,07	26,66	9,49	2,81
Yarlington Mill	1,36	1,18	1,10	2,36	3,84	9,85	5,70	1,73

*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.

^T = témoin

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)	PF 2021 (g)
Bramley Seedling	318,10	218,20	219,75	217,60	175,70
Brown Snout	183,00	146,00	143,20	131,20	119,30
Bulmer's Norman	159,00	127,00	156,50	85,50	73,38
Burgundy	261,80	165,00	325,20	143,50	149,40
Chisel Jersey	154,60	115,20	120,20	123,40	79,50
Cortland Royal Court ^T	245,94	177,80	219,40	168,40	177,30
Dabinette	192,80	130,21	128,50	144,00	151,00
Esopus Spitzenberg	182,20	149,00	150,28	174,90	142,75
Fréquin rouge	69,06	94,40	77,50	65,80	58,63
Kingston Black	106,80	72,40	69,00	73,10	68,90
Maréchal 1	147,24	152,18	95,25	111,80	88,88
McIntosh Summerland ^T	165,10	124,00	135,25	171,67	152,71
Michelin	94,00	56,00	94,50	71,20	71,80
Porter's Perfection	92,20	62,75	81,67	57,10	68,50
Roxbury Russet	33,10	179,80	240,80	216,00	215,10
Tremlett's Bitter	20,80	133,60	111,25	122,20	107,67
Winesap	208,68	166,00	98,40	137,40	129,90
Yarlington Mill	58,53	58,50	56,00	113,60	76,25

*PF: poids du fruit. Moyenne de cinq répétitions

^T = témoin

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	F 2021
Banane Amère	=	=	=	=
Bilodeau	=	+	+	+
Cortland Royal Court ^T	=	=	=	=
Diva	=	=	=	+
Douce de Charlevoix	=	-	=	=
Golden Russet	-	=	=	-
Harrison	=	-	=	=
Kermerrien	+	=	-	+
Maréchal 2	+	-	-	-
McIntosh Summerland ^T	-	=	=	-
Muscadet de Dieppe	=	=	=	=
Reinette Russet	+	-	-	-

* = en même temps que Cortland

- avant Cortland

+ après Cortland

^T = témoin

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)	R21 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
Banane Amère	0,37	2,81	2,35	9,92	15,45	11,13	1,39
Bilodeau	0,87	2,58	3,20	4,30	10,95	5,41	2,03
Cortland Royal Court ^T	4,49	3,61	10,53	12,70	31,33	9,96	3,15
Diva	7,10	8,88	12,45	18,76	47,20	11,39	4,14
Douce de Charlevoix	2,21	0,91	6,78	1,07	10,96	9,98	1,10
Golden Russet	3,78	6,04	9,22	20,35	39,40	16,81	2,34
Harrison	1,07	2,30	5,09	9,91	18,36	13,01	1,41
Kermerrien	0,70	0,83	1,51	4,08	7,11	7,41	0,96
Maréchal 2	3,17	1,20	8,08	2,40	14,84	10,22	1,45
McIntosh Summerland ^T	3,81	8,40	8,13	18,06	38,40	12,27	3,13
Muscadet de Dieppe	1,42	2,19	3,87	3,44	10,92	12,06	0,90
Reinette Russet	2,26	1,50	2,37	7,13	13,25	7,87	1,68

*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.

CYE: CY/TCSA. Moyenne des 5 répétitions

^T = témoin

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	A2021
Banane Amère	7	10	.	10	6	5
Bilodeau	5	5	.	5	5	7
Cortland Royal Court ^T	7	10	.	11	7	5
Diva	5	10	.	11	5	5
Douce de Charlevoix	5	10	.	5	5	7
Golden Russet	10	9	.	11	7	5
Harrison	6	11	.	7	7	5
Kermerrien	7	11	.	12	6	5
Maréchal 2	9	11	.	12	7	5
McIntosh Summerland ^T	7	10	.	15	7	5
Muscadet de Dieppe	7	9	.	11	7	6
Reinette Russet	5	10	.	11	7	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.*

^T = *témoin*

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	G2021
Banane Amère	5	5	6	5	5
Bilodeau	5	5	5	5	7
Cortland Royal Court ^T	5	7	5	5	5
Diva	5	5	7	5	5
Douce de Charlevoix	5	7	7	5	6
Golden Russet	5	10	5	6	5
Harrison	5	9	11	5	5
Kermerrien	5	9	8	6	7
Maréchal 2	9	10	10	8	5
McIntosh Summerland ^T	5	6	5	5	5
Muscadet de Dieppe	5	6	11	5	6
Reinette Russet	5	7	8	5	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*
Somme des cinq répétitions

^T = *témoin*

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)	PF 2021 (g)
Banane Amère	115,63	99,80	84,40	78,60
Bilodeau	57,20	46,80	22,10	43,20
Cortland Royal Court ^T	174,00	206,00	204,88	190,10
Diva	170,00	196,60	143,80	159,50
Douce de Charlevoix	140,40	153,00	72,50	90,71
Golden Russet	143,60	144,00	146,20	112,10
Harrison	94,20	97,06	97,20	93,00
Kermerrien	68,60	72,50	77,50	74,90
Maréchal 2	102,40	142,00	91,80	89,50
McIntosh Summerland ^T	163,00	179,40	164,50	162,17
Muscadet de Dieppe	84,50	99,50	82,25	64,00
Reinette Russet	106,80	133,60	159,70	143,17

*PF: poids du fruit. Moyenne de cinq répétitions

^T = témoin

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	A 2021
Mikki Life	10	.	14	5	5
Sweet Coppin	10	.	10	7	5
Stoke Red	11	.	15	5	9
Cortland Royal Court ^T	10	.	11	6	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.

^T = témoin

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	G 2021
Mikki Life	8	10	5	5
Sweet Coppin	7	14	6	6
Stoke Red	10	15	5	5
Cortland Royal Court ^T	5	6	5	6

* Indice 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

^T = témoin

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)	R21 (kg)	CY (kg)	TCSA (cm2)	CYE
Mikki Life	4,04	1,45	8,23	13,73	6,97	2,07
Sweet Coppin	2,87	0,00	5,84	8,71	6,29	1,38
Stoke Red	2,90	3,69	4,07	10,65	9,92	1,10
Cortland Royal Court ^T	3,52	1,65	8,04	13,22	7,13	1,84

* 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

^T = témoin

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)	PF 2021 (g)
Mikki Life	131,25	107,25	102,20
Sweet Coppin	126,50	.	105,50
Stoke Red	99,20	80,25	70,00
Cortland Royal Court [†]	234,00	202,00	197,10

*PF: poids du fruit. Moyenne de cinq répétitions

[†] = témoin

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	F2021
Mikki Life	-	-	-
Sweet Coppin	-	-	-
Stoke Red	-	-	-
Cortland Royal Court [†]	=	=	=

* = en même temps que Cortland

- avant Cortland

+ après Cortland

[†] = témoin

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	A2021	G 2019	G 2020	G 2021
Binet rouge	.	5	11	10	14	5	4
Cidor	.	13	14	15	8	5	6
Coat Jersey	.	7	12	14	7	5	6
Douce coët ligné	.	11	12	15	8	5	4
Eastman Sweet	.	9	15	14	9	5	5
Maillard	.	8	15	15	9	5	5
Mettais	.	9	13	12	13	5	7
Noël des champs	.	8	12	12	13	5	5
Reine des pommes	.	9	13	8	8	5	3
Somerset Red Streak	.	8	15	15	9	5	6
Stokes's Red	.	10	14	15	9	5	5
Wickson	.	7	12	9	10	5	4
Cortland Royal Court ^T	.	6	14	15	5	5	5
Major	.	6	14	15	9	5	6

^T = témoin

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	A 2021	G 2019	G 2020	G 2021
Orléans 23	.	8	13	15	7	5	5
Cortland Royal Court ^T	.	6	13	14	5	5	5
Omerta	.	7	13	15	6	5	5
X3426	.	8	15	14	5	6	6

* Indice d'aoûtement :

1. Faible

2. Moyen

3. Excellent

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

^T = témoin

** 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

Période de floraison moyenne* (F) de quatorze variétés à cidre greffées sur B9 et plantées en 2018 à Frelighsburg, Québec.

Variétés	F2020	F2021**
Binet rouge	-	.
Cidor	=	.
Coat Jersey	-	.
Douce Coët Lignée	-	.
Eastman Sweet	=	.
Maillard	-	.
Mettais	-	.
Noël des champs	-	.
Reine des pommes	-	.
Somerset Red Streak	-	.
Stokes's Red	+	.
Wickson	-	.
Cortland Royal Court ^T	=	.
Major	-	.

* = en même temps que Cortland Royal Court

- avant Cortland Royal Court

+ après Cortland Royal court

**Aucune donnée enregistrée pour 2021

^T = témoin

Période de floraison moyenne* (F) de quatre variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2018 à Frelighsburg, Québec.

Variétés	F2020	F2021**
Orléans 23	=	.
Cortland Royal Court ^T	-	.
Omerta	-	.
X3426	=	.

* = en même temps que Cortland Royal Court

- avant Cortland Royal Court

+ après Cortland Royal court

**Aucune donnée enregistrée pour 2021

^T = témoin

Essai de variétés à cidre 2018-2024

Production annuelle* (R), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de 14 variétés à cidre greffées sur B9 et plantées en 2018 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	R21 (kg)	TCSA (cm2)	CYE
Binet rouge	1,46	2,99	0,45
Cidor	3,26	4,00	0,88
Coat Jersey	2,52	3,77	0,61
Douce coët ligné	0,91	2,44	0,38
Eastman Sweet	3,30	3,23	1,00
Maillard	2,14	2,71	0,70
Mettais	1,20	2,90	0,38
Noël des champs	1,70	2,27	0,75
Reine des pommes	0,95	2,21	0,45
Somerset Red Streak	1,03	2,14	0,57
Stokes's Red	3,03	2,85	1,16
Wickson	2,40	3,05	0,77
Cortland Royal Court ^T	4,27	4,13	1,02
Major	2,32	3,74	0,64

^T = témoin

Production annuelle* (R), facteur de croissance (TCSA) et coefficient de productivité (CYE) de 4 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2018 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	R21 (kg)	TCSA (cm2)	CYE
Orléans 23	8,60	6,19	1,42
Cortland Royal Court ^T	4,02	4,26	0,90
Omerta	4,08	5,65	0,70
X3426	3,27	4,73	0,70

* R: 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

^T = témoin

Essai de variétés à cidre 2018-2024

Poids des fruits (PF) annuels de 14 variétés à cidre greffées sur B9 et plantées en 2018 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	PF 2021 (g)
Binet rouge	80,56
Cidor	72,79
Coat Jersey	124,83
Douce coët ligné	79,32
Eastman Sweet	126,21
Maillard	.
Mettais	84,57
Noël des champs	57,63
Reine des pommes	88,93
Somerset Red Streak	192,50
Stokes's Red	33,20
Wickson	88,75
Cortland Royal Court ^T	177,60
Major	69,40

*PF: poids du fruit. Moyenne de cinq répétitions

^T = témoin

Poids des fruits (PF) annuels de 4 variétés à cidre greffées sur M9 Cépiland et plantées en 2018 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	PF 2021 (g)
Orléans 23	199,20
Cortland Royal Court ^T	195,80
Omerta	188,80
X3426	155,60

*PF: poids du fruit. Moyenne de cinq répétitions

^T = témoin

Essai de variétés à cidre 2020-2027

Indice annuel cumulatif d'aoûtement* (A) et de gel (G)* de 13 variétés à cidre greffées sur B9 et plantées en 2020 à Frelighsburg, Québec.

Cultivar	A 2020	A 2021	G 2021
Bernard	15	9	5
Bottinger Weinapfel	12	10	6
Brown Stout	13	15	7
Calville blanc	14	9	7
Cap of Liberty	15	9	5
Domaine	14	12	5
Médaille d'or	9	8	4
Patten Greening	14	13	6
Oxford	13	11	5
Stembridge Jersey	14	8	5
White Jersey	14	8	6
Sabina	13	8	5
Cortland Royal Court ^T	14	15	5

* *Indice d'aoûtement :*

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

^T = *témoin*

* *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 2020-2027

Circonférence du tronc* (CIR) et surface du tronc (TCSA) de 13 variétés à cidre greffées sur B9 et plantées en 2020 à Frelighsburg, Qc.

Cultivar	CIR (cm)	TCSA (cm ²)
Bernard	5,61	2,68
Bottinger Weinapfel	5,62	2,84
Brown Stout	4,86	1,72
Calville blanc	4,22	1,48
Cap of Liberty	4,83	1,95
Domaine	4,39	1,94
Médaille d'or	5,73	2,65
Patten Greening	4,30	1,47
Oxford	4,32	1,51
Stembridge Jersey	5,00	2,06
White Jersey	4,10	1,36
Sabina	5,96	2,62
Cortland Royal Court ^T	5,05	2,04

*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.

^T = témoin

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	17 sept
Indice de maturité récolte	7,2 (6 à 8)	6,6 (6 à 7)	5 (4 à 7)	4,8 (4 à 6)	3,6 (2 à 8)
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)	10,3 (9,7 à 11,1)
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)	11,3 (10,25-12)
Amertume récolte (1 à 5)	2	2	2	1	1
Poids fruit (g) récolte	314,0	218,2	219,8	217,6	175,7
Commentaires récolte	pourriture au cœur 3/5, vitescence 5/5	très acidulée, goût de pomme verte	pourriture cœur 1/5, très acidulée, peu sucrée, juteuse, croquante, amère	acidulée, sucrée, goût vert	croquante, un peu granuleuse, juteuse, surette
Pression 5 semaines (kg)	6,1 (5 à 7,2)	7,3 (6,0 à 8,5)	4,5 (4,2 à 5,2)	7,5 (7 à 8)	6,7 (5,9-7,8)
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)	11,5 (11,1-12,8)
Couleur jus récolte*	3	3	3	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	13,5	11,6	11,6	12,6	10,8
pH jus récolte/post-récolte*	3,15	3,04	2,8	2,95	2,94
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	12,09	9,08	16,43	17,18	10,63
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	195	1827	965	1533	1487
Commentaires 5 semaines	acidulée, pomme verte	sucrée, croquante, acidulée, citronnée	croquante, granuleuse, peu sucrée, amertume 1	croquante, juteuse, amertume 1	peu sucrée, peu de goût, 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:	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	17 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)	2,5 (1,5 à 3,5)
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)	10,6 (9,8 à 11,7)
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)	10,5 (9,5 à 11)
Amertume récolte (1 à 5)	3	2	1	2	1
Poids fruit (g) récolte	199,0	146,0	143,2	131,2	119,3
	vitescence 3/5	vitescence 2/5, manque de maturité	vitescence 1/5, croquante, juteuse, peu sucrée, très acidulée, pomme verte	très acidulée, goût vert	croquante, juteuse, un peu sucrée, adiculée
Commentaires récolte					
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)	7,4 (6,5-8,5)
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)	12,6 (11,7-14,7)
Couleur jus récolte*	3	3	3	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	13,4	11,8	12,9	14,2	10,9
pH jus récolte/post-récolte*	3,26	2,92	2,91	3,02	2,95
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	7,37	16,76	17,84	18,37	11,10
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	335	3525	1722	2260	2333
	pourriture molle 1/5, vitescence 3/5	très juteuse, acidulée, croquante	croquante, chair molle, granuleuse, peu sucrée, amertume 1	croquante, juteuse, acidulée, peu sucrée, amertume 2	molle, astringente, acide, peu sucrée, goût pomme verte, amertume 3
Commentaires 5 semaines					

* 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	2 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)	2,7 (2,5 à 3)
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)	7,9 (7 à 8,5)
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)	11,8 (10,75 à 12,75)
Amertume récolte (1 à 5)	4	4	3	2	4
Poids fruit (g) récolte	151,0	127,0	156,5	85,5	73,4
Commentaires récolte	goût de pomme trop mûre, pourriture du calice, points rouges aux lenticelles, fruits tombés	juteuse, amère	chair brunit rapidement	juteuse, très sucrée	molle, peu juteuse, sucrée, amère
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)	5,8 (5,1 à 6,3)
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)	11,4 (10,75 à 12,5)
Couleur jus récolte*	3	3	-	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	13,5	14,7	12,5	12,7	10,0
pH jus récolte/post-récolte*	4,09	4,06	4,04	4,1	3,64
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	3,81	4,08	4,23	2,86	2,90
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	524	3220	8868	2746	3376
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	molle, peu sucrée, 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
Polyphénoï Total	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	2 septembre
Indice de maturité récolte	5,8 (4 à 7)	6,9 (5 à 8)	4,5 (2 à 7)	6 (4 à 8)	7.5 (7 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)	6.1 (5 à 7.6)
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)	11.3 (10.25 à 12.5)
Amertume récolte (1 à 5)	1	1	1	1	2
Poids fruit (g) récolte	262,0	165,0	325,2	143,5	149,4
Commentaires récolte	fruits tombent, goût de pomme verte, fade	léger goût de poire	maturité inégale	sucrée, acidulée, léger parfum poire	surette, acide, goût citronné, juteuse
Pression 5 semaines (kg)	.	3,5 (2,6 à 5,7)	5,1 (4,2 à 6)	5,5 (3 à 8)	5.5 (5.5 à 6.2)
Brix 5 semaines (°)	.	9,9 (9,7 à 10)	12,1 (11,8 à 12,3)	10,7 (9,8 à 11,7)	10.5 (9 à 12.25)
Couleur jus récolte*	.	3	-	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	.	9,9	12,1	11	10,0
pH jus récolte/post-récolte*	.	3,28	2,86	3,05	3,39
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	.	8,14	17,52	11,46	5,73
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	.	363	1487	371	546
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	molle, sucrée, 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	2 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)	4.3 (1.5 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)	7.6 (5.7 à 8.6)
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)	10.4 (10 à 11.25)
Amertume récolte (1 à 5)		4	2	1	2	2
Poids fruit (g) récolte		155,0	115,2	120,2	123,4	79,5
Commentaires récolte		.	très acidulée, juteuse, croquante	croquante, juteuse, très acidulée, peu sucrée	sucrée, acidulée, goût savon	moyenne juteuse, acide, un peu sucrée
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)	6.1 (6 à 6.3)
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)	10.7 (10.25 à 11)
Couleur jus récolte*		1	3	1	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		11,9	11,8	11,6	14,1	10,5
pH jus récolte/post-récolte*		3,25	3,11	3,05	3,16	3,05
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		12,96	10,68	13,57	13,57	8,68
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		245	1187	3979	1676	1378
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	bonne, 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:	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	29 septembre
Indice de maturité récolte	4,7 (4 à 5)	4,6 (4 à 6)	5,2 (4,5 à 6)	7 (6 à 8)	4.1 (3 à 5)
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)	6.8 (5.9 à 8)
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)	11.9 (11 à 13.5)
Amertume récolte (1 à 5)	1	1	1	1	1
Poids fruit (g) récolte	238,0	177,8	219,4	168,4	177,3
Commentaires récolte	.	parfumée, acidulée, sucrée		croquante, juteuse	croquante, juteuse, acidulée, bonne, 2/5 moissisure du cœur
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)	4.6 (3.6 à 5.5)
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)	12.7 (11.25 à 15)
Couleur jus récolte*	3	1	1	1	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	14,1	12,8	14	13	.
pH jus récolte/post-récolte*	3,37	3,31	3,27	3,36	.
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	8,2	7,5	10,57	7,09	.
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	1136	2062	1974	815	.
Commentaires 5 semaines	croquante, juteuse, sucrée, acidulée, fermeté moyenne	.	croquant, sucrée, acidulée, parfumée	acidulée, léger sucrée, chair molle, amertume 1	bonne, sucrée, molle, 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:	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	6 octobre
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)	7.7 (7.5 à 8)
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)	6,4 (4.4 à 7.6)
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)	12.1 (11.5 à 12.6)
Amertume récolte (1 à 5)	1	1	1	1	1
Poids fruit (g) récolte	160,0	130,2	128,5	144,0	151,0
Commentaires récolte	fruits mous, vitrescence 3/5	vitrescence 1/5, calibre variable	sucrée, léger acidulée, déficience en Bore 2/5	acidulée, sucrée, goût pêche, croquante, juteuse, vitrescence 3/5	roussissure, molle, juteuse, aromatique, peu sucrée
Pression 5 semaines (kg)	4,2 (2,1 à 5,8)	5,4 (3,2 à 7,5)	4,9 (3,6 à 6,4)	5,9 (5,2 à 6,7)	5.6 (4.9 à 6.5)
Brix 5 semaines (°)	14,6 911,5 à 16,6)	14,0 (10,6 à 16,9)	13,7 (12,1 à 15,7)	16,3 (15,3 à 16,7)	13.1 (11.3 à 15.1)
Couleur jus récolte*	3	1	3	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	14,1	14,2	13,4	15,3	14,5
pH jus récolte/post-récolte*	3,43	3,26	3,04	3,46	3,41
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	8,32	5,52	10,78	8,01	7,86
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	978	1808	765	1317	876,0
Commentaires 5 semaines	sucrée, juteuse, acidulée, vitrescence 1/5, pourriture brune 2/5	sucrée, acidulée, pâteuse, juteuse	croquant, juteux, sucrée, aromatique, amertume 2	sucrée, juteuse, goût de pomme trop mûre, vitrescence 2/5, amertume 1	aromatique, granuleuse, poirée, douce 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:	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	6 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)	2.9 (2,5 à 3.5)
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)	9.8 (8.7 à 11)
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)	11.9 (11.6 à 12.1)
Amertume récolte (1 à 5)		2	2	1	1	2
Poids fruit (g) récolte		175,0	151,0	150,3	174,9	142,75
Commentaires récolte		léger goût de fraise, vitrescence 5/5, maladie lenticellaire 3/5, rousselure	pas de rousselure, pas vitrescence	croquant, juteux, sucrée, acidulée,	croquante, juteuse, sucrée, acidulée	croquante, peu 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)	6.7 (6.1 à 7.2)
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)	13.3 (12.75 à 13.75)
Couleur jus récolte*		3	3	1	1	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		16,6	13,8	14,9	16,3	13,9
pH jus récolte/post-récolte*		3,3	3,52	3,3	3,38	3,29
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		15,2	8,1	10,38	12,69	8,23
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		1390	3024	772	601	902
Commentaires 5 semaines		croquante, granuleuse, presque sèche, acidulée, aromatique	sucrée, acidulée, juteuse	croquant, granuleux, sucrée, léger acidulée, amertume 1	acidulée, sucrée, croquante, amertume 3	sucrée, parfumée, molle, 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:	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	6 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)	2 (1.5 à 2.5)
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)	10.5 (9 à 12)
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)	11.1 (9.9 à 12.9)
Amertume récolte (1 à 5)	4	5	5	4	1
Poids fruit (g) récolte	80,0	94,4	77,5	65,8	58,6
Commentaires récolte	vitescence 3/5	vitescence 2/5, croquante, juteuse, amère, douce	sucrée, douce, amère, fruits tombent	douce, croquante, juteuse, vitescence 4/5	sec, granuleuse, douce
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)	9.2 (8 à 10.6)
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)	13.1 (11.8 à 14.4)
Couleur jus récolte*	3	1	3	1	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	14,7	13,8	13	14,9	14,1
pH jus récolte/post-récolte*	4,14	3,95	4,15	4,27	3,86
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	5,72	6,68	5,91	3,8	3,15
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	6172	4952	3884	4795	4173,0
Commentaires 5 semaines	douce, molle, juteuse, amère, astringente, vitescence 4/5	vitescence 2/5, croquante, juteuse, amère, douce	très sucrée, douce amertume 4	douce, croquante, juteuse, vitescence 2/5, amertume 4	douce, un peu sucrée, sec, 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:	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	29 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)	5.1 (3 à 8)
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)	8.2 (7 à 9)
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)	13.3 (11.6 à 14.6)
Amertume récolte (1 à 5)		1	2	3	1	1
Poids fruit (g) récolte		108,0	72,4	74,2	73,1	68,9
Commentaires récolte		très sucrée, sèche	vitescence 2/5, fruits tombés 90%	croquant, juteux, sucrée, douce	croquante, acidulée, poirée, vitescence 4/5	sèche, douce, fruitée
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)	6.4 (4.7 à 9)
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)	12.5 (11.8 à 13.3)
Couleur jus récolte*		1	1	3	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		14,2	15,2	12,2	16,8	11,8
pH jus récolte/post-récolte*		3,39	3,36	3,4	3,61	3,38
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		8,48	8,06	8,04	8,31	5,74
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		255	3825	846	2068	1528,0
Commentaires 5 semaines		sucrée, fade, sèche	sucrée, molle, peu jus, léger tannin	molle, sèche, amertume 1	sucrée, sèche, vitescence 3/5, pourriture molle 1/5, amertume 2/5	cœur aqueux, molle, peu sucrée, douce

<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:	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	6 octobre
Indice de maturité récolte	7,3 (7 à 8)	8 (8)	8 (8)	8 (8)	7.8 (7.5 à 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)	8.1 (6.9 à 9.7)
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)	13.8 (10.7 à 15.4)
Amertume récolte (1 à 5)	5	5	5	4	2
Poids fruit (g) récolte	141,0	152,2	95,2	111,8	88,9
Commentaires récolte	vitescence 4/5	sucrée, amère, juteuse	très sucrée, très amère	croquante, douce	douce, peu juteuse
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)	4.7 (3.8 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)	12.9 (11 à 15.75)
Couleur jus récolte*	3	3	1	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	14,1	14,8	12,5	14,9	12,3
pH jus récolte/post-récolte*	4,12	3,93	3,8	3,85	3,65
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	4,88	6,96	4,55	10,06	3,43
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	8006	7914	457	9666	4659,0
Commentaires 5 semaines	douce, croquante, juteuse, vitescence 5/5	molle, juteuse, très amère, douce	sucrée, amertume 5	juteuse, douce, chair molle, astringente, amertume 4, oxidation rapide	molle, 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:	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	6.8 (6 à 8)
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)	7.1 (6.6 à 7.9)
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)	10.9 (10 à 11.75)
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)	10.9 (10 à 11.75)
Amertume récolte (1 à 5)	1	1	1	1	1
Poids fruit (g) récolte	177,0	124,0	135,2	171,7	152,7
Commentaires récolte	très coloré +80%	.	acidulée	acidulée, sucrée	juteuse, sucrée, bonne
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)	5.4 (4.5 à 5.9)
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)	9.9 (8.5 à 10.6)
Couleur jus récolte*	.	3	1	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	.	10	10,8	13	10,4
pH jus récolte/post-récolte*	.	3,24	3,09	3,13	3,27
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	.	8,2	8,78	11,03	4,74
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	.	722	3676	1126	989
Commentaires 5 semaines	.	acidulée, molle	croquante, juteuse, chair molle, acidulée, peu sucrée, amertume 1		peu sucrée, molle, douce, 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:	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	8 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)	2 (1 à 5)
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)	9.9 (7.4 à 11.2)
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)	12 (10.5 à 14)
Amertume récolte (1 à 5)	3	2	3	1	1
Poids fruit (g) récolte	94,0	56,0	94,5	71,2	71,8
Commentaires récolte	oxydation chair rapide, sèche, vitrescence 1/5	croquante, juteuse	croquante, douce, amère, sèche	croquante, sucrée, fade	sèche, dense, peu sucrée, peu goûteuse, très ferme
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)	6.4 (4.2 à 8)
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)	12.8 (12.2 à 13.1)
Couleur jus récolte*	1	1	3	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	14,6	12,2	13,8	12,5	12,9
pH jus récolte/post-récolte*	3,35	3,74	4,08	3,98	3,89
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	7,02	5,26	4,99	4,94	4,14
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	343	3378	9929	1858	1696
Commentaires 5 semaines	sucrée, sèche	croquante, peu jus, sèche, goût tarte aux pommes	douce, sèche, amertume 1	douce, sèche, fade, amertume 1, oxydation rapide	peu sucrée, douce, goût pomme verte, 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:	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	6 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	68,5
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)	9,6 (8,6 à 10,7)
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)	13,4 (12,6 à 13,9)
Couleur jus récolte*	3	1	1	1	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	16,3	12,2	14,2	15,7	13,7
pH jus récolte/post-récolte*	3,32	3,74	3,28	3,3	3,19
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	14,72	5,26	9,71	14,41	8,35
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	5490	3378	3582	5834	2870
Commentaires 5 semaines	acidulée, croquante, sucrée, sèche	acidulée, sucrée, amère, ferme, juteuse	croquante, juteuse, acidulée, sucrée, amertume 3	acidulée, sèche, amertume 2	ferme, douce amertume 3.5

<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:	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	29 septembre
Indice de maturité récolte	3,2 (3 à 4)	4,1	4,3 (3,5 à 5)	5,7 (4 à 6,5)	4.6 (3 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)	10.4 (9.3 à 11.2)
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)	13.0 (11.9 à 14.0)
Amertume récolte (1 à 5)	2	1	1	1	1
Poids fruit (g) récolte	331,0	179,8	240,8	216,0	215,1
Commentaires récolte	tache amère 3/5	vitrescence 5/5	très acidulée, vitrescence 1/5	croquante, juteuse, très acidulée, vitrescence 4/5	juteuse, croquante, aromatique, sucrée
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)	9.1 (8.1 à 9.7)
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)	12.2 (11.7-12.7)
Couleur jus récolte*	3	1	1	1	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	14,8	14,2	14,4	16,2	12,6
pH jus récolte/post-récolte*	3,52	3,37	3,33	3,56	3,32
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	9,98	7,22	10,58	8,51	5,87
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	1922	2603	7443	722	1095
Commentaires 5 semaines	parfumée, sucrée, granuleuse, croquante, pourriture du cœur 2/5, brunissement vasculaire 2/5, vitrescence 2/5	sucrée, acidulée	croquante, juteuse, sucrée, acidulée, amertume 1	sucrée, croquante, sèche, amertume 1	aromatique, un peu molle, sucrée, 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:	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	2 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)	6.3 (6 à 7)
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)	7.6 (6.2 à 8.8)
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)	12.9 (11.5 à 14.3)
Amertume récolte (1 à 5)		1	1	1	1	1
Poids fruit (g) récolte		219,0	133,6	111,3	122,2	107,7
Commentaires récolte		point amer 10% fruits	très acidulée, croquante, juteuse, maturité inégale, 30% fruits tombés, peu pépins	léger sucrée, acidulée, calibre variable	léger sucrée, léger acidulée	juteuse, un peu granuleuse, peu sucrée, faible acidité
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)	5.3 (4.8 à 6.3)
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)	12.1 (11.8 à 12.8)
Couleur jus récolte*		1	3	-	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		12,5	11,1	14,2	12,6	11,2
pH jus récolte/post-récolte*		3,53	3,15	3,03	3,23	3,32
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		12	7,12	11,37	10,5	6,59
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		164	684	4459	757	1015
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	molle, peu juteuse, sucrée, 1/5 moississure du cœur, amertume 1

<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:	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	6 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)	1.3 (1 à 1.5)
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)	9.7 (9 à 10.7)
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)	9.4 (9 à 9.7)
Amertume récolte (1 à 5)	2	2	1	1	2
Poids fruit (g) récolte	206,0	166,0	98,4	137,4	129,9
Commentaires récolte	à récolter plus tard	très acidulée, pas assez mûre	acidulée, légère amertume	croquante, juteuse, acidulée, sucrée	croquante, acidulée, pas prête
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)	8.8 (8.4 à 10.1)
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)	11.7 (11 à 12.3)
Couleur jus récolte*	.	3	1	1	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	.	12,4	11,4	15,1	12,1
pH jus récolte/post-récolte*	.	3,37	3,25	3,27	3,21
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	.	13,68	8,76	10,68	7,32
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	.	1741	9830	1648	1417
Commentaires 5 semaines	croquante, sucrée, juteuse, très acidulée	sucrée, acidulée, croquante, juteuse, légère amertume	croquant, peu sucrée, doux, amertume 1	croquante, juteuse, fruitée, astringente, amertume 1	ferme, bonne, acidulée, dense, peu 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:	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	29 septembre
Indice de maturité récolte	6,8 (6 à 7)	8 (8 à 8)	7 (7)	7,2 (5 à 8)	8 (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)	8,2 (7,4 à 8,8)
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)	12,9 (12,0 à 14,0)
Amertume récolte (1 à 5)	2	3	4	1	1
Poids fruit (g) récolte	110,5	58,5	56,0	113,6	76,3
Commentaires récolte	léger parfum	douce, légère amertume	sucrée, croquante, amère	douce, sèche	sèche, molle, douce
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)	6,2 (5,2 à 7,4)
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)	12,3 (11,2 à 14,8)
Couleur jus récolte*	3	1	3	3	.
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	13,1	12,5	12,9	15,9	12
pH jus récolte/post-récolte*	4,06	3,79	3,87	4,46	3,86
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	3,28	3,32	2,78	2,77	2,46
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	3573	4018	5710	3771	3525
Commentaires 5 semaines	croquante, chair molle, sèche, doux,	douce, pâteuse, amère	douce, granuleuse amertume 3	douce, goût banane, sèche, amertume 2	molle, sèche, un peu sucrée, 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:	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	8 septembre	
Indice de maturité récolte		7,6 (7 à 8)	6,4 (6 à 7)	4,8 (4,5 à 5)	6,5 (6 à 8)	
Pression récolte (kg)		5,1 (3,8 à 6,3)	6,2 (3,9 à 7)	8,1 (7,5 à 8,7)	7,3 (6,5 à 7,9)	
Brix récolte (°)		14,8 (13,3 à 16,9)	13,2 (12,1 à 14)	16,5 (14,8 à 17,6)	12,4 (11,3 à 13,3)	
Amertume récolte (1 à 5)		3	3	3	1	
Poids fruit (g) récolte		115,6	100,0	84,4	78,6	
Commentaires récolte		trop mûre, sèche, pâteuse		très sucrée	peu sucrée, peu acide, peu de goût	
Pression 5 semaines (kg)		3,8 (3 à 4,6)	3,7 (3,5 à 4)	4,4 (3,4 à 5,2)	6,2 (5 à 7,1)	
Brix 5 semaines (°)		.	11 (11)	16,1 (11,8 à 18,3)	13,4 (11 à 14,3)	
Couleur jus récolte*		1	1	3	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		13,4	14,4	15,9	11,6	
pH jus récolte/post-récolte*		4,25	4,00	4,21	4,04	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		4,06	5,33	4,4	2,78	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		6542	7809	3652	2213	
Commentaires 5 semaines		pas de jus, amère	sèche, sucrée, douce, amertume 4	sèche, molle, amertume 3	molle, un peu sucrée, granuleuse, 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:	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	20 août	
Indice de maturité récolte	7,8 (7 à 8)	4 (3,5 à 4,5)	6 (5,5 à 7)	8 (8)	
Pression récolte (kg)	6,0 (4 à 7,4)	7,9 (7,6 à 8,5)	7,1 (5,9 à 8,2)	5.1 (4.6-5.9)	
Brix récolte (°)	16,9 (15,5 à 18)	14,6 (13,2 à 15,6)	15,5 (14,8 à 16,2)	14.8 (14-15.25)	
Amertume récolte (1 à 5)	1	2	2	1	
Poids fruit (g) récolte	57,2	47,0	22,1	43,2	
Commentaires récolte	à récolter en août	bonne date de récolte	juteuse	granuleuse, sèche, 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)	4.6 (4.3 à 5.5)	
Brix 5 semaines (°)	18,0 (17,1 à 18,7)	16,3 (15,1 à 16,8)	15,1 (13,7 à 16)	14.7 (13.5 à 17.5)	
Couleur jus récolte*	3	3	3	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	15,7	15,3	15,6	14,4	
pH jus récolte/post-récolte*	3,69	3,67	3,68	4,09	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	7,12	10,46	5,53	4,29	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	1187	8017	1863	2131	
Commentaires 5 semaines	pâteuse, douce	croquante, sucrée, amertume 1	juteuse, amertume 1	pourriture, goût floral, 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	5 octobre	
Indice de maturité récolte	4,0 (3 à 4,5)	5,1 (4,5 à 8)	6,4 (5 à 7,5)	5.4 (3.5 à 6.5)	
Pression récolte (kg)	6,4 (5,5 à 7,7)	6,3 (5,8 à 7)	14,0 (11,6 à 15,6)	7 (6.3 à 8)	
Brix récolte (°)	11,4 (10,5 à 13,2)	13,1 (11,9 à 14,1)	14,0 (11,6 à 15,6)	12.7 (11.3 à 14.8)	
Amertume récolte (1 à 5)	1	1	1	1	
Poids fruit (g) récolte	174,0	206,0	204,9	190,1	
Commentaires récolte	.		croquante, juteuse, acidulée, sucrée	juteuse, peu de goût, douce	
Pression 5 semaines (kg)	3,7 (3,3 à 3,9)	3,6 (3 à 4,5)	.	4.1 (3.6 à 4.2)	
Brix 5 semaines (°)	12,7 (11,4 à 13,8)	13,4 (11,7 à 14,1)	.	12.4 (11 à 13.5)	
Couleur jus récolte*	.	1	1	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	.	12,2	13	.	
pH jus récolte/post-récolte*	.	3,23	3,39	.	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	.	9,34	7,34	.	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	.	1087	5045	.	
Commentaires 5 semaines	acidulée, léger parfum, molle	croquant, juteux, chair molle, sucrée, acidulée	.	molle, sucrée, faible acidité, 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:	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	5 octobre	
Indice de maturité récolte	4,2 (4 à 4,5)	4,3 (4 à 4,5)	7,8 (.)	2.9 (2.5 à 3)	
Pression récolte (kg)	6,8 (6,2 à 7,6)	7,3 (6,5 à 8,2)	6,7 (6,2 à 7,3)	7.6 (7 à 8.6)	
Brix récolte (°)	10,9 (9,8 à 12)	12,1 (11,4 à 12,9)	14,5 (13,2 à 15,7)	11.1 (10.4 à 11.6)	
Amertume récolte (1 à 5)	1	1	1	2	
Poids fruit (g) récolte	170,0	196,6	143,8	159,5	
Commentaires récolte	beau fruit	.	croquante, juteuse, acidulée léger, goût poiré	juteuse, croquante, acidulée, pas prête	
Pression 5 semaines (kg)	5,6 (5 à 6,4)	5,2 (4,7 à 6,4)	5,8 (4,8 à 6,7)	5.7 (5.4 à 6)	
Brix 5 semaines (°)	11,1 (10,8 à 11,7)	12,9 (12 à 13,9)	13,6 (12,8 à 14,3)	11.5 (11 à 12.3)	
Couleur jus récolte*	3	1	1	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	17,3	12,2	13,2	12,4	
pH jus récolte/post-récolte*	3,56	3,22	3,34	3,56	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	8,9	9,5	7,75	5,82	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	844	592	720	828	
Commentaires 5 semaines	acidulée, sucrée, aqueuse	croquante, acidulée, juteuse	croquante, juteuse, acidulée, goût de pomme trop mûre, amertume 1	molle, sucrée, goût ordinaire, 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:	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	20 août	
Indice de maturité récolte	6,6 (4,5 à 7,5)	2,9 (2,5 à 4)	5,2 (5 à 6)	7.9 (6 à 9.4)	
Pression récolte (kg)	5,5 (4,1 à 6,4)	7,5 (6,5 à 8,7)	5,8 (3,6 à 6,8)	3.9 (2 à 7)	
Brix récolte (°)	13,0 (11,7 à 14,7)	13,7 (11,6 à 15,7)	12,8 (11,2 à 15,6)	13.8 (12.5 à 15)	
Amertume récolte (1 à 5)	1	1	1	1	
Poids fruit (g) récolte	140,4	153,0	72,5	90,7	
Commentaires récolte	douce	.	sucrée	peu juteuse, 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)	6 (5,3 à 7)	
Brix 5 semaines (°)	12,9 (11,4 à 14,4)	14,6 (14,3 à 15)	12,3 (11,5 à 13,1)	14.2 (13 à 15.3)	
Couleur jus récolte*	3	3	3	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	13,7	14	12,2	13,9	
pH jus récolte/post-récolte*	4,04	3,85	3,92	4,14	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	3,06	5,28	3,21	3,77	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	957	8675	1590	3195	
Commentaires 5 semaines	juteuse, molle	sucrée, douce, amertume 1	croquante, juteuse, douce, amertume 2	molle, pas bonne, 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:	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	5 octobre	
Indice de maturité récolte		3,4 (2 à 4,5)	2,5 (2 à 3)	3,5 (2,5 à 4)	2 (1.5 à 2.5)	
Pression récolte (kg)		8,4 (7,5 à 8,9)	12 (11 à 12,7)	8,6 (8 à 9,2)	11.3 (10.6 à 12)	
Brix récolte (°)		17,7 (15,1 à 18,8)	18 (15,5 à 20,4)	18,6 (17,7 à 19,4)	13.3 (12.4 à 13.9)	
Amertume récolte (1 à 5)		1	1	1	2	
Poids fruit (g) récolte		143,7	144,0	146,2	112,1	
Commentaires récolte		ferme	sucrée, ferme, granuleuse	très sucrée, croquante, juteuse, léger acidulée, goût noix	sèche, peu sucrée, pas prête	
Pression 5 semaines (kg)		7,5 (6,8 à 8,2)	8,2 (7,5 à 9)	7,9 (7 à 8,8)	8.5 (7.8 à 9)	
Brix 5 semaines (°)		17,1 (16,1 à 19,4)	21,0 (19,3 à 23,1)	19,5 (18,3 à 20,6)	15.9 (14.6 à 16.5)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		17,3	17,7	19,1	14,4	
pH jus récolte/post-récolte*		3,56	3,32	3,45	3,45	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		8,9	13,56	10,43	2,92	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		844	8410	198	1089	
Commentaires 5 semaines		ferme, acidulée, juteuse, sucrée	croquant, juteux, sucrée, léger acidulée	croquante, juteuse, léger acidulée, amertume 1	peu sucrée, croquante, 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	12 octobre	
Indice de maturité récolte	5,4 (5 à 7)	2,5 (2 à 2,7)	6,7 (6,5 à 7)	5.4 (3.5 à 7.5)	
Pression récolte (kg)	8,9 (8,5 à 9,5)	12,7 (12 à 13)	9,1 (7,8 à 10)	12.2 (9.9 à 13)	
Brix récolte (°)	15,5	15,8 (15 à 16,5)	16,6 (15 à 17,6)	14.6 (13.8 à 15.5)	
Amertume récolte (1 à 5)	2	1	2	1	
Poids fruit (g) récolte	94,2	97,1	97,2	93,0	
Commentaires récolte	très ferme	très ferme, sèche	sucrée, acidulée, sèche, dense	sèche, ferme, acide, bonne, 4/5 cœur aqueux	
Pression 5 semaines (kg)	8,8 (8,2 à 9,2)	8,7 (8 à 9)	8,2 (7,4 à 8,5)	9.9 (8.9 à 11.1)	
Brix 5 semaines (°)	15,5 (14,5 à 16,9)	16,7 (15,7 à 19,3)	17,2 (16,5 à 17,6)	15 (14.5 à 15.8)	
Couleur jus récolte*	3	1	1	.	
Brix jus récolte/post-récolte* (°)	14,2	15,2	17	14,7	
pH jus récolte/post-récolte*	3,29	3,1	3,02	3,22	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	9,44	15,81	15,08	8,63	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	1232	1627	1790	1380	
Commentaires 5 semaines	sèche, ferme	croquante, sucrée, léger acidulée, sèche, amertume 2	croquante, juteuse, acidulée, amertume 1	ferme, sucrée, surette, 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:	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	15 septembre	
Indice de maturité récolte	5,0 (4 à 5,5)	4,8 (4 à 6)	4,5 (3,5 à 7)	2.6 (2 à 3)	
Pression récolte (kg)	7,3 (6,5 à 8)	7,1 (5,3 à 8,5)	8,3 (7,7 à 8,8)	9.1 (8.3 à 9.9)	
Brix récolte (°)	13,3 (12,4 à 14,9)	16,8 (15 à 18,1)	16,2 (15 à 16,5)	13.2 (11.7 à 14)	
Amertume récolte (1 à 5)	5	5	5	5	
Poids fruit (g) récolte	68,6	82,0	77,5	74,9	
Commentaires récolte	.	.	croquante, sucrée, juteuse, vitescence 3/5	farineuse, bon goût, juteuse	
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)	6.8 (5.8 à 7.7)	
Brix 5 semaines (°)	14,8 (13,3 à 16)	16,3 (15,4 à 17,3)	16,4 (14,7 à 18,4)	13.3 (12.6 à 14.1)	
Couleur jus récolte*	3	1	3	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	12,8	15,6	14,9	13,3	
pH jus récolte/post-récolte*	3,93	4,09	4,49	4,23	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	4,34	5,15	3,39	3,39	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	3496	4674	7069	4154	
Commentaires 5 semaines	douce, amère, goût de noix	juteuse, croquante, sucrée, amertume 5	sucrée, croquante, amertume 5	molle, sèche, un peu granuleuse, 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 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	5 octobre	
Indice de maturité récolte	8 (8)	7,4 (7 à 8)	8 (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)	8 (7.7 à 8.5)	
Brix récolte (°)	14,3 (11,2 à 17,2)	17,1 (15,7 à 19,8)	14,1 (12,1 à 17)	11.8 (11.5 à 12.1)	
Amertume récolte (1 à 5)	5	5	5	3	
Poids fruit (g) récolte	102,4	113,6	91,8	89,5	
Commentaires récolte	vitescence 3/5, maturité variable	.	croquante, douce, chair molle	sèche, douce	
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)	5.4 (5 à 6.1)	
Brix 5 semaines (°)	13,1 (11,9 à 13,8)	14,5 (13,3 à 17,2)	14,5 (13,6 à 15,3)	11.2 (10.3 à 11.9)	
Couleur jus récolte*	3	1	1	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	13,4	14,6	12,9	11,1	
pH jus récolte/post-récolte*	3,94	4,03	3,86	3,71	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	4.22	6,36	3,69	3,22	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	6109	6436	5671	4530	
Commentaires 5 semaines	douce, croquante, amère	croquante, sucrée, douce, amertume 5	chair molle, sèche, astringente, amertume 3	peu sucrée, granuleuse, 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	6 octobre	
Indice de maturité récolte	4,8 (4 à 7)	4,8 (4,5 à 6)	7,8 (7,5 à 8)	7.7 (7 à 8)	
Pression récolte (kg)	6,2 (5,2 à 6,7)	6,2 (5,5 à 7)	5,3 (4,8 à 6)	6.1 (5.5 à 6.8)	
Brix récolte (°)	10,6 (9,4 à 11,9)	11,7 (10,6 à 12,3)	14,0 (12,3 à 14,9)	12.2 (11.4 à 13.7)	
Amertume récolte (1 à 5)	1	1	1	1	
Poids fruit (g) récolte	163,0	179,4	164,5	162,2	
Commentaires récolte	goût de pomme mûre	.	croquante, juteuse, acidulée	juteuse, molle, peu de goût	
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)	4.5 (3.9 à 5.3)	
Brix 5 semaines (°)	13,7 (11,7 à 15,2)	12,6 (11,6 à 14,3)	13,5 (12,5 à 13,8)	11.8 (11.2 à 12.4)	
Couleur jus récolte*	3	1	3	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	12,4	11,6	13,6	.	
pH jus récolte/post-récolte*	3,33	2,94	3,14	.	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	8	13,34	11,1	.	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	762	3235	1242	.	
Commentaires 5 semaines	acidulée	.	sucrée, juteuse, léger acidulée, amertume 1	douce, acidulée, peu sucrée, 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:	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	8 septembre	
Indice de maturité récolte	3,5 (3 à 4,5)	4,1 (3,5 à 4,5)	6,6 (5 à 8)	3 (1.5 à 4.5)	
Pression récolte (kg)	7,11 (6,3 à 8,1)	7,1 (6,4 à 7,7)	7,1 (5,5 à 8,7)	8.2 (7.5 à 9.4)	
Brix récolte (°)	11,7 (11,1 à 12,5)	12,3 (10,1 à 13,7)	14,8 (14,2 à 15,6)	11.1 (10.5 à 11.8)	
Amertume récolte (1 à 5)	3	2	2	1	
Poids fruit (g) récolte	84,5	99,5	82,3	64,0	
Commentaires récolte	douce, amère, un peu fade	granuleuse, douce, légère astringence, amère	douce, goût de pomme trop mûre	ferme, un peu sucrée, goût moyen	
Pression 5 semaines (kg)	5,6 (4,8 à 6,5)	5,1 (3,4 à 6)	4,7 (4,2 à 6)	6 (5.8 à 6.3)	
Brix 5 semaines (°)	13,4 (12,6 à 14,8)	12,7 (8,3 à 15,8)	14,1 (13,6 à 14,7)	12.3 (11.8 à 12.8)	
Couleur jus récolte*	3	1	3	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	13,2	13,7	13,7	11,6	
pH jus récolte/post-récolte*	3,94	3,96	4,19	3,88	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	4,44	3,9	3,61	2,97	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	1141	6634	1854	1741	
Commentaires 5 semaines	un peu pâteuse, sucrée	granuleuse, douce, sucrée, croquante, amertume 2	sucrée, chair molle, amertume 4	peu sucrée, pas bonne, 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:	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		5 octobre	9 octobre	8 octobre	21 octobre	
Indice de maturité récolte		5,5 (4 à 7)	4,9 (4 à 6)	6 (5 à 7)	5 (3.5 à 7.5)	
Pression récolte (kg)		7,7 (6,8 à 8,3)	9 (7,5 à 10)	7,5 (6,6 à 8,4)	8.6 (8 à 9.1)	
Brix récolte (°)		14,3 (13,6 à 15,4)	17,6 (16,8 à 18,4)	15,9 (13,7 à 17,3)	14 (13.4 à 14.6)	
Amertume récolte (1 à 5)		1	1	1	2,5	
Poids fruit (g) récolte		106,8	134	159,7	143,2	
Commentaires récolte		.	acidulée, léger goût de noix	croquante, juteuse, acidulée, sucrée, goût pêche	juteuse, granuleuse, sucrée	
Pression 5 semaines (kg)		6,5 (5,5 à 7,4)	8,4 (8 à 9,5)	5,9 (5,2 à 6,4)	7.5 (6.3 à 8.6)	
Brix 5 semaines (°)		15,2 (13,3 à 16,8)	19,8 (19,4 à 20)	16,3 (15,5 à 17,5)	15.3 (13.6 à 16.8)	
Couleur jus récolte*		3	1	1	.	
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		15,2	16,8	16,1	14,8	
pH jus récolte/post-récolte*		3,32	3,24	3,33	3,22	
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		9,84	14,63	11,00	8,29	
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		1949	2185	1283	1168	
Commentaires 5 semaines		sucrée, granuleuse, acidulée, goût de pomme confite	très sucrée, acidulée	croquante, juteuse, acidulée, amertume 1	aromatique, goût poiré, granuleuse, peu sucrée, amertume 3	

<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:	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	08 septembre		
Indice de maturité récolte		6,6 (6 à 7)	8 (8)	5.7 (4.5 à 7)		
Pression récolte (kg)		5,1 (4,5 à 5,5)	6,0 (5,2 à 6,5)	6.4 (6.5 à 6.6)		
Brix récolte (°)		12,5 (12,2 à 12,9)	15 (13,8 à 15,9)	12.7 (12.3 à 13)		
Amertume récolte (1 à 5)		1	1	1		
Poids fruit (g) récolte		131,2	107,3	102,2		
Commentaires récolte		goût pomme confite, chair molle	léger acidulée	juteuse, un peu sucrée, peu goûteuse		
Pression 5 semaines (kg)		4,2 (3,6 à 4,7)	5,1 (4,4 à 6,4)	6.5 (6 à 7.1)		
Brix 5 semaines (°)		11,9 (11,6 à 12,4)	13,9 (12,8 à 14,9)	11.9 (11 à 13.1)		
Couleur jus récolte*		3	3	.		
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		13	14,9	12,5		
pH jus récolte/post-récolte*		3,96	3,93	3,83		
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		5,08	4,67	5,08		
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		184	381	224		
Commentaires 5 semaines		croquante, juteuse, sucrée, goût bonbon	sucrée, juteuse, croquante, fade, amertume 1	juteuse, croquante, douce, pelure épaisse, amertume 1		

<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	.	29 septembre		
Indice de maturité récolte		5,6 (3,5 à 8)	.	3.8 (3 à 5)		
Pression récolte (kg)		6,8 (5,7 à 8)	.	8.1 (7 à 9)		
Brix récolte (°)		12,7 (11,1 à 14)	.	11.5 (10.9 à 12.6)		
Amertume récolte (1 à 5)		2	.	1		
Poids fruit (g) récolte		126,5	.	105,5		
Commentaires récolte		maturité inégale	.	sèche, molle, aromatique (poiré)		
Pression 5 semaines (kg)		5,6 (5,2 à 6,2)	.	5.2 (4.8 à 5.5)		
Brix 5 semaines (°)		12,7 (11,9 à 13,1)	.	12 (11.3 à 13.3)		
Couleur jus récolte*		1	.	.		
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		12,4	.	12,6		
pH jus récolte/post-récolte*		3,87	.	3,91		
Acide malique jus récolte/post- récolte (g/L)*		4,56	.	3,65		
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		1823	.	1248		
Commentaires 5 semaines		croquant, sucrée, goût bonbon	.	molle, sucrée, peu de goût, 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:	Stoke Red					
Code:	C33					
Année de plantation:	2017					
Couleur de surface:	rouge strié, marbré 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	08 septembre		
Indice de maturité récolte		6,9 (6,5 à 7)	6,6 (6 à 7)	3 (2 à 3.5)		
Pression récolte (kg)		3,7 (2,1 à 5,3)	5 (4,1 à 5,7)	8.2 (7.5 à 9.3)		
Brix récolte (°)		14,3 (13,5 à 15,9)	13,5 (12,3 à 14,7)	12.4 (11.3 à 13.8)		
Amertume récolte (1 à 5)		3	2	3		
Poids fruit (g) récolte		99,2	80,2	70,0		
Commentaires récolte		goût de pomme trop mûre, molle, acidulée, à récolter + tôt	juteuse, chair molle, goût bonbon acidulé	un peu granuleuse, acidulée, amère		
Pression 5 semaines (kg)		2,2 (1,4 à 2,9)	3 (2,1 à 4,1)	4.8 (3.4 à 5.9)		
Brix 5 semaines (°)		-	13,7 (12 à 16,1)	12.4 (11.8 à 12.7)		
Couleur jus récolte*		3	3	.		
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		13,9	13,8	12,2		
pH jus récolte/post-récolte*		3,48	3,47	3,41		
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		8,81	8,64	7,00		
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		4009	4851	2998		
Commentaires 5 semaines		sèche, trop mûre, chair brunie	chair molle, sèche amertume 4	molle, peu de goût, amertume 3		

<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, strié-marbré 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	29 septembre		
Indice de maturité récolte	6,0 (5 à 8)	6,4	7.9 (7.5 à 8)		
Pression récolte (kg)	5,5 (4,6 à 6)	(5,5 à 7)	7 (6.5 à 7.5)		
Brix récolte (°)	12,5 (11,5 à 13,5)	13,9 (12,9 à 14,8)	10.1 (9.4 à 10.8)		
Amertume récolte (1 à 5)	1	1	1		
Poids fruit (g) récolte	234	202,0	197,1		
Commentaires récolte	.	croquante, juteuse, acidulée	peu sucrée, molle, douce		
Pression 5 semaines (kg)	4,2 (3,5 à 4,6)	3,4 (2,5 à 4)	6.2 (5.5 à 7.3)		
Brix 5 semaines (°)	12,4 (11,8 à 12,9)	15,0 (14,6 à 15,4)	10.9 (9.8 à 11.8)		
Couleur jus récolte*	1	1	.		
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	12,2	14,7	11,9		
pH jus récolte/post-récolte*	3,31	3,33	3,34		
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	8,71	7	7,35		
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	653	528	1150		
Commentaires 5 semaines	croquant, juteux, sucrée, acidulée	chair molle, acidulée, amertume 1	croquante, juteuse, faible acidité, très bonne		

* 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:	Binet rouge				
Code:	C35				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge strié 50-70%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	blanche				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		06 octobre			
Indice de maturité récolte		2.5 (1.5-4)			
Pression récolte (kg)		10.9 (9.6-12.5)			
Brix récolte (°)		12.5 (10.9-14.6)			
Amertume récolte (1 à 5)		1			
Poids fruit (g) récolte		80,6			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		sec, granuleuse, peu sucrée, douce			
Pression 5 semaines (kg)		8.3 (4.8-10)			
Brix 5 semaines (°)		13.8 (12.8-15)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		14,8			
pH jus récolte/post-récolte*		3,88			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		3,30			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		1775			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		aromatique, douce, peu sucrée, 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:	Cidor				
Code:	C36				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rosé 20%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	crème				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		08 septembre			
Indice de maturité récolte		4.7 (3.5 à 6)			
Pression récolte (kg)		8.6 (7.1 à 9.8)			
Brix récolte (°)		15.4 (14 à 18.3)			
Amertume récolte (1 à 5)		2			
Poids fruit (g) récolte		72,8			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		lisse, molle, peu de goût, un peu floral			
Pression 5 semaines (kg)		6 (5.3-6.5)			
Brix 5 semaines (°)		14.5 (13.4-15.2)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		15,0			
pH jus récolte/post-récolte*		4,05			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		2,70			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		3860			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		sèche, granuleuse, peu de goût			

* 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:	Coat Jersey				
Code:	C37				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge strié 70%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique, conique				
Couleur chair:	blanche				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		06 octobre			
Indice de maturité récolte		2.3 (2-2.5)			
Pression récolte (kg)		8.5 (7-10.1)			
Brix récolte (°)		11.5 (11.2-12)			
Amertume récolte (1 à 5)		1			
Poids fruit (g) récolte		124,8			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		molle, granuleuse, peu de goût, douce			
Pression 5 semaines (kg)		5.8 (4.8 à 8.5)			
Brix 5 semaines (°)		13.5 (11.5 à 15)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		13,9			
pH jus récolte/post-récolte*		3,92			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		3,13			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		3117			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		2			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		molle, sucrée			

<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: **Douce Coët Lignée**
 Code: C38
 Année de plantation: 2018
 Couleur de surface: rouge 40-60%, roussissure
 Couleur de fonds: vert
 Forme: sphérique aplatie
 Couleur chair: blanche



ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte	06 octobre			
Indice de maturité récolte	3.9 (3-5.5)			
Pression récolte (kg)	10.5 (10-11.1)			
Brix récolte (°)	13.9 (12.7-15.4)			
Amertume récolte (1 à 5)	1			
Poids fruit (g) récolte	79,3			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	sucrée, pelure épaisse, granuleuse, sèche, douce			
Pression 5 semaines (kg)	7.5 (6.9-8.6)			
Brix 5 semaines (°)	12.9 (12.1-14.2)			
Couleur jus récolte*	.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	14,7			
pH jus récolte/post-récolte*	3,81			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	3,72			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	1584			
Amertume 5 semaines (1 à 5)	1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	douce			

* 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:	Eastman Sweet				
Code:	C39				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rose marbré 50%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	cylindrique				
Couleur chair:	blanche				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		29 septembre			
Indice de maturité récolte		5.8 (6-9)			
Pression récolte (kg)		6.7 (4.5-8.4)			
Brix récolte (°)		13 (12.3-13.9)			
Amertume récolte (1 à 5)		1			
Poids fruit (g) récolte		126,2			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		molle, sèche, aromatique			
Pression 5 semaines (kg)		6.5 (5.5-7.4)			
Brix 5 semaines (°)		13.1 (12.3-14.2)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		13,4			
pH jus récolte/post-récolte*		4,13			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		2,66			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		885			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		molle			

* 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	
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:	Maillard				
Code:	C40				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	.				
Couleur de fonds:	.				
Forme:	.				
Couleur chair:	.				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		Aucune récolte			
Indice de maturité récolte		.			
Pression récolte (kg)		.			
Brix récolte (°)		.			
Amertume récolte (1 à 5)		.			
Poids fruit (g) récolte		.			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		.			
Pression 5 semaines (kg)		.			
Brix 5 semaines (°)		.			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		.			
pH jus récolte/post-récolte*		.			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		.			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		.			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		.			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		.			

* 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	
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:	Mettais				
Code:	C41				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge strié 90%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	blanche				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		06 octobre			
Indice de maturité récolte		3.4 (2.5-5.5)			
Pression récolte (kg)		9.1 (8-10.1)			
Brix récolte (°)		13.9 (12.4-15)			
Amertume récolte (1 à 5)		1			
Poids fruit (g) récolte		84,6			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		peu de goût, douce, sec, granuleuse			
Pression 5 semaines (kg)		8 (7.5-8.8)			
Brix 5 semaines (°)		14.4 (13.1-15.4)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		14,9			
pH jus récolte/post-récolte*		4,31			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		3,26			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		2128			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		granuleuse, peu sucrée			

* 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:	Noël des champs				
Code:	C42				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rose lavé-marbré 50%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	blanche				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		12 octobre			
Indice de maturité récolte		3.1 (3-3.5)			
Pression récolte (kg)		11 (10-12.1)			
Brix récolte (°)		12.2 (11.5-13.4)			
Amertume récolte (1 à 5)		2			
Poids fruit (g) récolte		57,6			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		aromatique (goût de bonbons), ferme, juteuse			
Pression 5 semaines (kg)		10.7 (9.2-11.6)			
Brix 5 semaines (°)		14.3 (12.7-15.5)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		14,2			
pH jus récolte/post-récolte*		3,85			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		3,76			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		2256			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		sucrée, un peu molle, bonne			

* 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:	Reine des pommes				
Code:	C43				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge strié				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	tronconique				
Couleur chair:	vert				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		12 octobre			
Indice de maturité récolte		3.1 (2.5-4)			
Pression récolte (kg)		8.6 (8-9.6)			
Brix récolte (°)		13.2 (12.5-13.8)			
Amertume récolte (1 à 5)		2			
Poids fruit (g) récolte		88,9			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		un peu molle, peu sucrée, douce, goût de pomme verte, sèche			
Pression 5 semaines (kg)		7.3 (5.8-9.5)			
Brix 5 semaines (°)		13.7 (13.2-14.6)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		14,3			
pH jus récolte/post-récolte*		3,90			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		3,18			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		4387			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		2			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		molle, granuleuse			

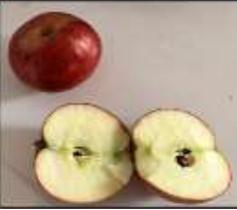
* Méthodes d'analyses	Description	Unités
Couleur du jus	évaluation visuelle	1 : rouge, 2 : rosé, 3 : blanc
° Brix	Mesure du degré Brix par réfractométrie avec réfractomètre ABBE	% m/m
pH	Potentiométrie	----
Acide malique	Mesure de l'acide malique par électrophorèse capillaire	g/L
Masse volumique	Mesure 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:	Somerset Red Streak			
Code:	C44			
Année de plantation:	2018			
Couleur de surface:	.			
Couleur de fonds:	.			
Forme:	.			
Couleur chair:	.			
ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte	15 septembre			
Indice de maturité récolte	8 (8)			
Pression récolte (kg)	5.4 (4 à 6.1)			
Brix récolte (°)	11 (9.6 à 12)			
Amertume récolte (1 à 5)	1			
Poids fruit (g) récolte	192,5			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	tombée, trop mûre, pâteuse, sèche, peu sucrée			
Pression 5 semaines (kg)	5.6 (5.3 à 6.5)			
Brix 5 semaines (°)	9.6 (9 à 10)			
Couleur jus récolte*	.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	9,5			
pH jus récolte/post-récolte*	3,67			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	3,47			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	1075			
Amertume 5 semaines (1 à 5)	1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	molle, pâteuse, pas bonne, plusieurs avec pourriture et moisissure			

<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</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:	Stokes's Red				
Code:	C45				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge lavé				
Couleur de fonds:	jaune				
Forme:	sphérique aplatie (mini-pomme)				
Couleur chair:	crème				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		12 octobre			
Indice de maturité récolte		7.9 (7.5-8)			
Pression récolte (kg)		11.2 (10.6-12.5)			
Brix récolte (°)		12 (11.7-12.6)			
Amertume récolte (1 à 5)		4			
Poids fruit (g) récolte		33,2			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		ferme, peu de goût, douce, un peu acidulée, juteuse			
Pression 5 semaines (kg)		10.4 (10.3-11.2)			
Brix 5 semaines (°)		13.1 (12-13.9)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		14,3			
pH jus récolte/post-récolte*		3,16			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		12,19			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		394			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		3			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		ferme, peu sucrée			

* 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:	Wickson				
Code:	C46				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge lavé-strié 90%				
Couleur de fonds:	jaune-brun, roussissure				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	blanche				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		06 octobre			
Indice de maturité récolte		7.4 (7-8)			
Pression récolte (kg)		4.8 (3.5-6.5)			
Brix récolte (°)		12.1 (11.4-13.1)			
Amertume récolte (1 à 5)		2			
Poids fruit (g) récolte		88,8			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		sucrée, bonne, pelure épaisse, douce			
Pression 5 semaines (kg)		4.7 (4.3-5)			
Brix 5 semaines (°)		12.3 (11.9-12.8)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		11,6			
pH jus récolte/post-récolte*		3,32			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		5,84			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		2803			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		3,5			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		molle, peu sucrée			

* 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:	C47				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge lavée 50 à 90%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	blanche				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		29 septembre			
Indice de maturité récolte		4 (2.5-6)			
Pression récolte (kg)		8.3 (8.2-9.5)			
Brix récolte (°)		11.6 (10.4-13.1)			
Amertume récolte (1 à 5)		2			
Poids fruit (g) récolte		177,6			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		acidulée, peu goûteuse, douce, molle, sucrée			
Pression 5 semaines (kg)		4.6 (4.2 à 5.2)			
Brix 5 semaines (°)		11.6 (10.3 à 12.8)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		.			
pH jus récolte/post-récolte*		.			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		.			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		.			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		molle, sucrée, faible acidité, bonne			

<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:	Major			
Code:	C48			
Année de plantation:	2018			
Couleur de surface:	un peu d'orangé			
Couleur de fonds:	vert, peu de roussissure			
Forme:	sphérique vers tronconique			
Couleur chair:	crème			
ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte	20 août			
Indice de maturité récolte	1.2 (1-1.5)			
Pression récolte (kg)	8.4 (8.1-10)			
Brix récolte (°)	10.6 (10-11)			
Amertume récolte (1 à 5)	2			
Poids fruit (g) récolte	69,4			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	sèche, un peu juteuse			
Pression 5 semaines (kg)	6.5 (6.3 à 6.9)			
Brix 5 semaines (°)	13.6 (13 à 15)			
Couleur jus récolte*	.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	12,3			
pH jus récolte/post-récolte*	4,00			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	2,93			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	2511			
Amertume 5 semaines (1 à 5)	1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	molle, peu juteuse, pas bonne			

* 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:	Orléans 23				
Code:	C49				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	jaune, brun, parfois rosé avec maturité plus avancée, roussisure similaire à Golden Russet				
					
Couleur de fonds:	jaune, vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	crème				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte	12 octobre				
Indice de maturité récolte	6.8 (6 à 7.5)				
Pression récolte (kg)	9.1 (8.8 à 9.6)				
Brix récolte (°)	15.3 (15 à 15.8)				
Amertume récolte (1 à 5)	1				
Poids fruit (g) récolte	199,2				
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)	très bonne, un peu granuleuse, un peu juteuse, croquante, aromatique, épicée, sucrée, peu d'oxidation				
Pression 5 semaines (kg)	8.8 (7.9-9.9)				
Brix 5 semaines (°)	15.3 (14.6-16.3)				
Couleur jus récolte*	.				
Brix jus récolte/post-récolte (°)*	15,4				
pH jus récolte/post-récolte*	3,91				
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*	5,33				
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*	713				
Amertume 5 semaines (1 à 5)	1				
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)	sucrée, goût d'anis poiré, un peu granuleuse, pas très juteuse, bonne, peu d'oxidation				

* 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:	C50				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge strié-marbré 50 à 90%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique aplatie				
Couleur chair:	blanche				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		29 septembre			
Indice de maturité récolte		3.5 (3 à 4)			
Pression récolte (kg)		6.9 (6.7 à 7.7)			
Brix récolte (°)		12.3 (11.3 à 13.5)			
Amertume récolte (1 à 5)		1			
Poids fruit (g) récolte		195,8			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		juteuse, croquante,douce, acidulé, un peu sucrée, bonne, 1/5 avec moississure du cœur			
Pression 5 semaines (kg)		7 (5.5-7.5)			
Brix 5 semaines (°)		7.6 (7-8.6)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		.			
pH jus récolte/post-récolte*		.			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		.			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		.			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		1			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		molle, peu sucrée, un peu 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:	Omerta				
Code:	C51				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge lavé, un peu bronzé				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	sphérique				
Couleur chair:	crème				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		08 septembre			
Indice de maturité récolte		1.6 (1.5 à 2)			
Pression récolte (kg)		7.6 (7.4 à 8.2)			
Brix récolte (°)		10.1 (9.8 à 10.5)			
Amertume récolte (1 à 5)		1			
Poids fruit (g) récolte		188,8			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		pas prête, mais bon goût, un peu sec, surette, bonne			
Pression 5 semaines (kg)		7.5 (6.5-8)			
Brix 5 semaines (°)		11.8 (11.2-12.3)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		11,9			
pH jus récolte/post-récolte*		3,19			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		6,77			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		1054			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		2			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		peu sucrée, un peu ferme, un peu 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:	X3426				
Code:	C52				
Année de plantation:	2018				
Couleur de surface:	rouge lavé > 90%				
Couleur de fonds:	vert				
Forme:	cylindrique				
Couleur chair:	vert				
	ANNÉE	2021	2022	2023	2024
Date de récolte		12 octobre			
Indice de maturité récolte		8 (8)			
Pression récolte (kg)		10 (9.3-10.5)			
Brix récolte (°)		12.5 (10.5-13.6)			
Amertume récolte (1 à 5)		1,5			
Poids fruit (g) récolte		155,6			
Commentaires récolte (texture, goût, etc.)		douce, peu sucrée, un peu acidulée, juteuse, ferme, plusieurs point noir sur pelure			
Pression 5 semaines (kg)		10.2 (9.5-11)			
Brix 5 semaines (°)		11.7 (11.2-12.1)			
Couleur jus récolte*		.			
Brix jus récolte/post-récolte (°)*		13,3			
pH jus récolte/post-récolte*		3,27			
Acide malique jus récolte/post-récolte (g/L)*		9,46			
Polyphénols totaux jus récolte/post-récolte (mg)*		471			
Amertume 5 semaines (1 à 5)		1,5			
Commentaires 5 semaines (texture, goût, etc.)		ferme, juteuse, peu sucrée, goût de Délicieuse, plusieurs point noir sur pelure			

* 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

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

DESCRIPTION DES CULTIVARS DE POMMIERS

Mi-saison

QV2-1 (début 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.

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.

Blondee (mi-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 »...

Rubinola (mi-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.

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.

QV2-70 (fin septembre)

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.

Tardifs

Passionata (début 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 (début 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.

SPA 1075 (début 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 1090 (début 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.

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 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.

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 issue 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 2021

DU NIVEAU 2

Rapport pour la parcelle RECUpom à Havelock – saison 2021

Parcelle établie en 2019

Reprise, Croissance, Faux-broussins

Ceci est la troisième saison de croissance et la première année de récolte pour la parcelle. Le début de saison a été exceptionnellement tôt (débourrement 4 avril pour Franklin) suivi d'un été chaud et sec jusqu'à la fin juin. Malgré tout, la croissance annuelle a été très bonne avec une moyenne d'accroissement annuel de 3,2 cm [1 cm - 6 cm]. Un peu de faux-broussins et/ou drageons ont été notés sur quelques porte-greffes, plus particulièrement sur M.9 Cépiland. L'aoûtement a été généralement bon à moyen pour la formation des bourgeons terminaux, et les feuilles sont encore présentes dans les arbres. Aucune mortalité d'arbres n'a été notée.

Entretien phytosanitaire et désherbage

Les traitements insecticides ciblant les principaux ravageurs de la pomme ont été appliqués. La présence de plusieurs tordeuses au début juin a nécessité une pulvérisation de SUCCESS. Peu de dommages d'insectes sur fruit ont été notés à la récolte.

Cette saison, les infections de tavelure ont été plus faibles, et les traitements fongiques requis ont été faits au bon moment. Malgré quelques traitements fongiques ciblés, encore cette année certains arbres ont été affectés par l'oïdium. Une gestion de traitements plus serrée sera nécessaire l'an prochain. Quelques applications d'herbicides ont été faites avec de bons résultats. L'irrigation a été fonctionnelle durant l'été et aucun impact de sécheresse n'a été noté sur les jeunes pommiers.

Fertilisation

Comme recommandé au PAEF, un 250 g/arbre de Sul-Po-Mag (0-0-22) et 90 g/arbre de MAP (11-52-0) ont été appliqués sur la parcelle.

Problèmes observés

Un arbre a été affecté par les pucerons, et bien que les prédateurs étaient très présents, un traitement insecticide (CALYPSO en localisé) a été nécessaire. Comme mentionné, plusieurs cultivars à l'essai sont sensibles à l'oïdium donc si les conditions sont propices aux infections, des traitements contre le blanc seront requis l'an prochain.

Récolte

La floraison a été anormale cette année (décalée et étalée). Un éclaircissage manuel minime a été fait pour équilibrer la distribution des fruits dans l'arbre. Quelques épisodes de gel et de grêle ont affecté la parcelle. Une petite récolte a été possible pour la majorité des cultivars évalués (moyenne de 1,6 kg ou 8 fruits/arbre [0-30]), mais les porte-greffes (variétés Honeycrisp et McIntosh) ont peu produit cette année. Les fruits avaient généralement un très bon calibre avec une belle coloration. Du point amer a été remarqué sur la majorité des pommes Honeycrisp.

Coup de cœur de dégustation : Salish et Blondee

Vicky Fillion, agr., M.Sc.
12 novembre, 2021

Plantation Havelock, novembre 2021



RECUPOM
Bilan saison 2021
Parcelle de Saint-Bruno

Stades phénologiques McIntosh

Débourrement	9 avril
Débourrement avancé	13 avril
Prébouton rose	23 avril
Bouton rose	2 mai
Bouton rose avancé	8 mai
Floraison	13 mai
Calice	17 mai
Nouaison	23 mai

Croissance

La croissance a été plutôt moyenne durant la saison 2021. Les précipitations ont été sous les normales pour les mois de mai, juin, août et septembre. La parcelle est dotée d'un système de goutte-à-goutte. Cependant comme le verger ne dispose pas d'une source d'eau abondante, la parcelle n'est pas irriguée aussi souvent qu'elle devrait l'être en période de sécheresse.

Maladies et ravageurs

En ce qui concerne les maladies, il y a eu un peu de feu bactérien encore cette année dans la parcelle. Deux pommiers sont morts à cause du feu bactérien qui est descendu directement au porte-greffe (pied noir). Ce sont un Crimson Crisp et un Q.270 et les deux étaient sur le porte-greffe M.9 Cepiland. Du côté des ravageurs, c'est surtout la punaise pentatomide qui s'est amusée dans la parcelle. C'est le dommage de ravageur qui a été le plus fréquemment observé sur les fruits lors de la récolte.

Point amer

La saison 2021 a été très favorable au point amer, d'autant plus que c'était une première année de récolte et que celle-ci était plutôt petite. Comme le calibre des fruits était gros, du point amer a été observé sur Honeycrisp évidemment, mais aussi sur Pasionnata, McIntosh, Orléans et Évangéline.

Récolte

Une clôture temporaire d'une hauteur de 8 pieds a été installée avant le début de l'autocueillette afin de protéger la parcelle des mammifères bipèdes qui seraient tentés de s'emparer des fruits.

Blondee, Honeycrisp, McIntosh, QV2-1, Rubinola et VK 71 ont été cueillies le 10 septembre. Des fruits de Q.21 étaient complètement fendus longitudinalement (20 % des fruits). La maturité était avancée, entre 6 et 7,75.

Crimson Crisp, Évangéline et QV2-70 ont été cueillies le 22 septembre. Des fruits d'Évangéline étaient tombés au sol. Un petit fendillement avait débuté au calice de certains fruits de Q.270 (13 % des fruits).

Orléans, Pasionnata, Sabina, Salish, SPA 1075, SPA 1080 et SPA 1090 ont été cueillies le 7 octobre. SPA 1090 était cireuse.

Les goûteurs ont beaucoup apprécié Blondee, Orléans, et SPA 1080. Q. 270 a également été appréciée ainsi que les autres SPA. Certains ont aimé le goût de la Sabina, mais n'ont pas aimé son apparence.

Véronique Decelles, technologue
12 novembre 2021



Clôture temporaire installée avant le début de l'autocueillette à Saint-Bruno.



McIntosh sur B.118., le look du point-greffe est plutôt étonnant vu que celui-ci est plus mince que la variété.



Fendillement très prononcé sur fruit QV2-1. La maturité était très avancée le 10 septembre.



Début de fendillement au calice de fruits QV2-70 cueillis le 22 septembre.

Bilan des observations de la saison 2021

pour la parcelle de Sainte-Famille

Stades phénologiques (McIntosh)

Débourrement : 19 avril
Débourrement avancé : 28 avril
Prébouton rose : 6 mai
Bouton rose : 14 mai
Bouton rose avancé : 19 mai
Pleine floraison : 21 mai
Calice : 26 mai
Nouaison 4-5 mm : 28 mai

Croissance et maladies

La croissance des arbres a été relativement bonne. Première année de récolte. Un éclaircissage manuel a été fait le 1^{er} juillet. Un peu d'oïdium et beaucoup de taches amères ont été observés sur Honeycrisp dans l'essai porte-greffe. Les fruits d'Honeycrisp sur le porte-greffe G.41 étaient parmi les plus affectés par la tache amère. Le système d'irrigation a été largement utilisé avec la sécheresse en début et fin de saison. En date du 11 novembre, la majorité des arbres étaient encore pleins de feuilles de coloration verte et brune.



Photo 1 : Tache amère sur Honeycrisp (boîte de droite)

Cultivars

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

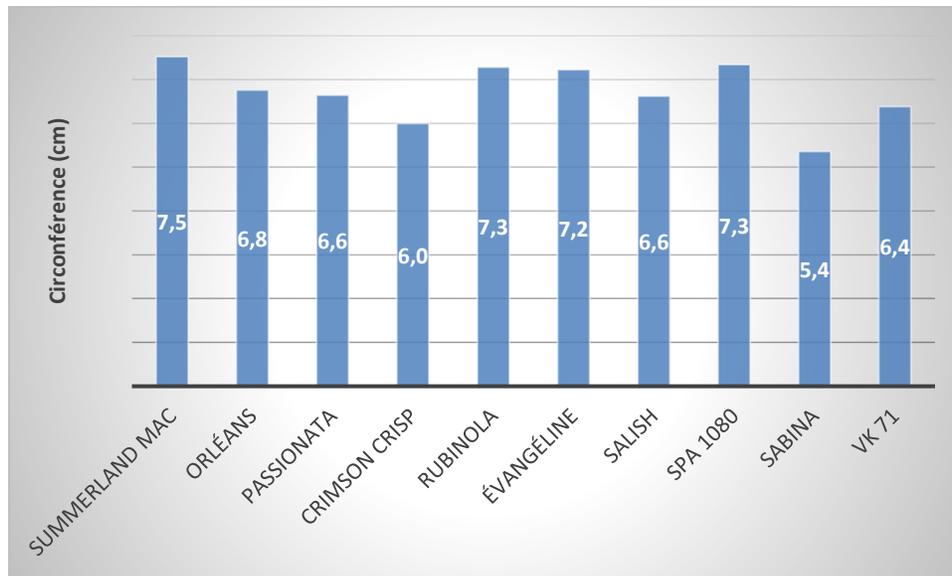


Figure 1 : Circonférence à l'automne des différents cultivars sur M.9 Cépiland



Photos 2 et 3 : Arbres en production et Rubinola.

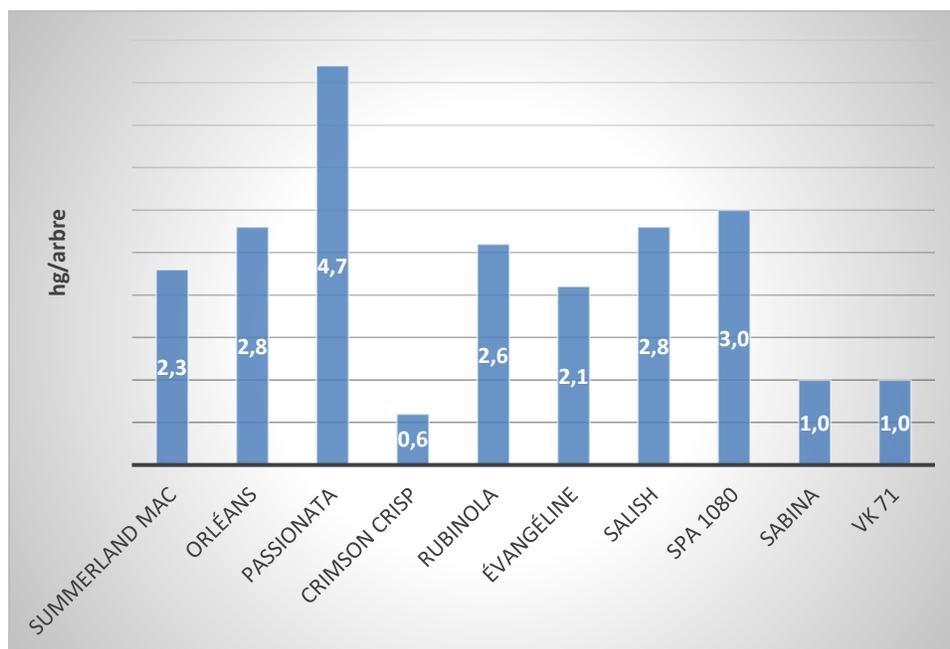


Figure 2 : Rendement en kg/arbre des différents cultivars sur M.9 Cepiland

Les cultivars Passionata, SPA 1080, Salish et Orléans ont produit plus de fruits que McIntosh. Le cultivar Crimson Crisp a produit le moins de Fruits.

Porte-greffes

Les porte-greffes B.9, G.11, M.9 Cépiland et G.210 ont été moins vigoureux que le M.26 et les G.890, B.118 parmi les plus vigoureux avec McIntosh.

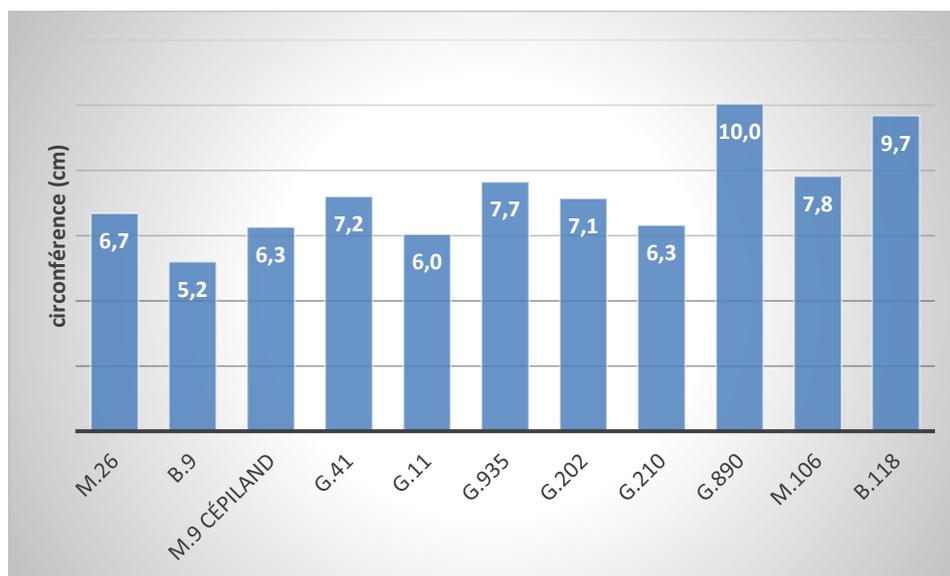


Figure 3 : Circonférence à l'automne des différents porte-greffes avec McIntosh

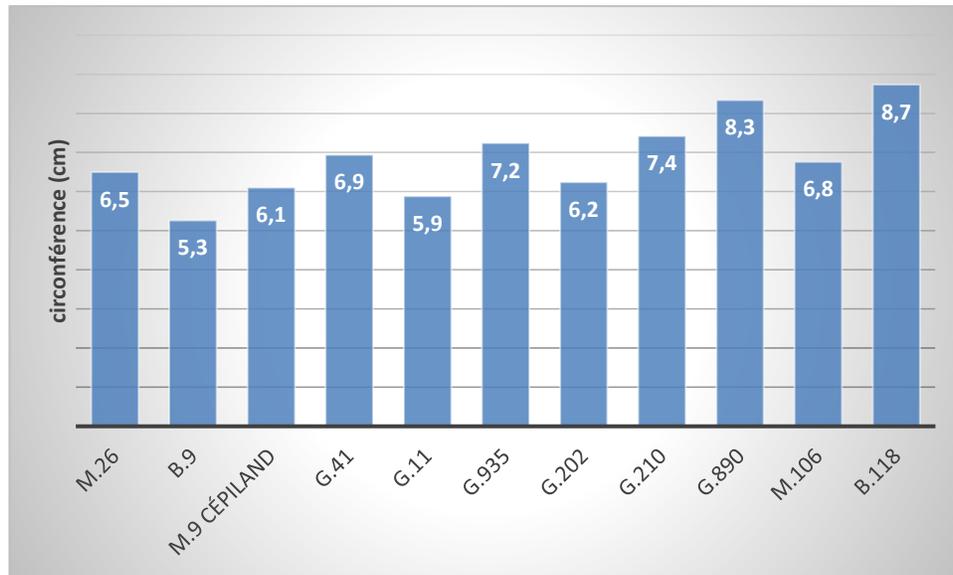


Figure 4 : Circonférence à l'automne des différents porte-greffes avec Honeycrisp

Les porte-greffes B.9, M.9 Cépiland, G.11 et G.202 ont été moins vigoureux que le M.26 et les G.890 et B.118 parmi les plus vigoureux avec Honeycrisp.



Photo 4 : McIntosh/G.41

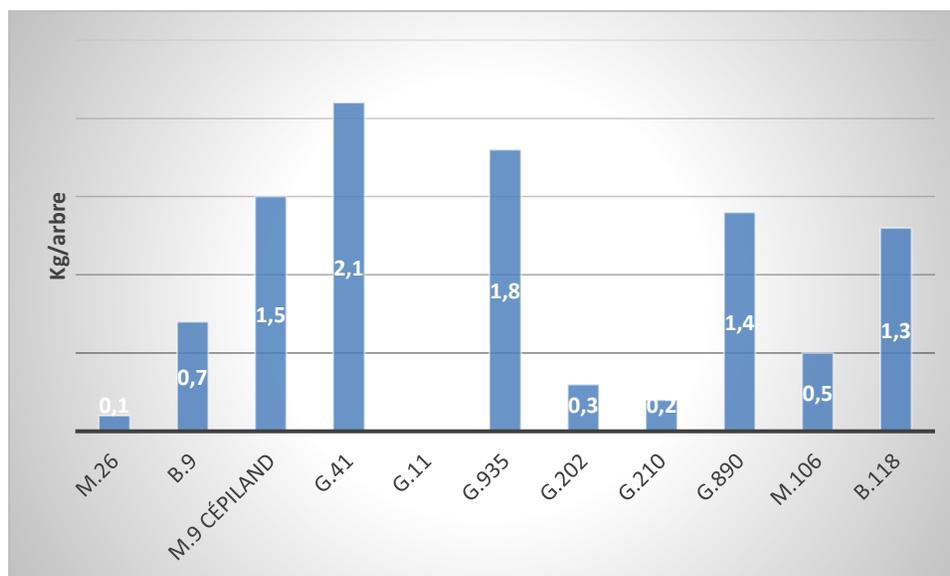


Figure 5 : Rendement en kg/arbre du cultivar McIntosh sur différents porte-greffes

La plupart des porte-greffes ont produit plus de fruits que le M.26 avec McIntosh. Le G.11 n'a produit aucun fruit.

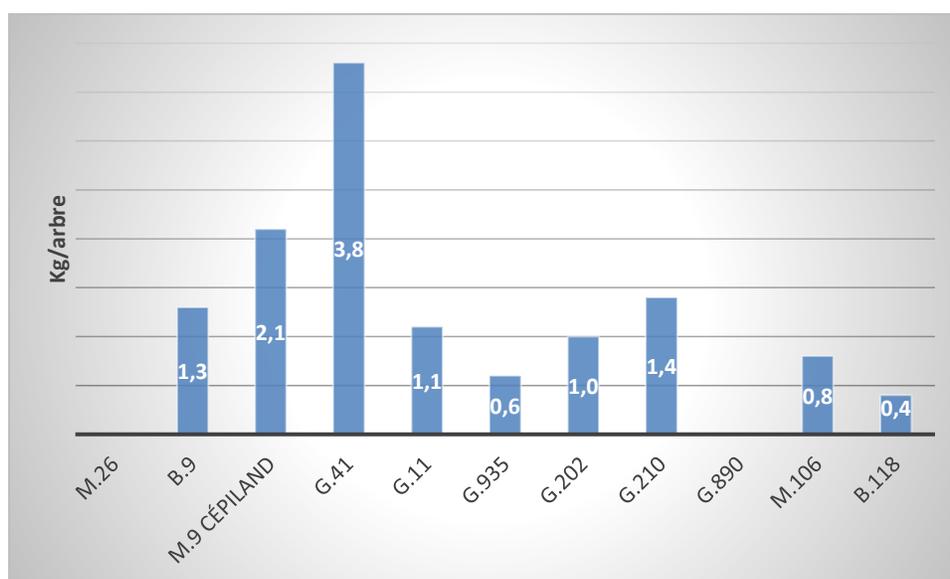


Figure 6 : Rendement en kg/arbre du cultivar Honeycrisp sur différents porte-greffes

La plupart des porte-greffes ont produit plus de fruits que le M.26 avec Honeycrisp. Le M.26 et le G.890 n'ont produit aucun fruit.

Mon coup de coeur : Rubinola

Serge Mantha, agronome
 Coordonnateur technique RECUPOM
 Le 29 octobre 2021

RECUPOM
Bilan saison 2021
Parcelle de Saint-Jean-Baptiste

Stades phénologiques McIntosh

Débourrement	9 avril
Débourrement avancé	13 avril
Prébouton rose	23 avril
Bouton rose	2 mai
Bouton rose avancé	8 mai
Floraison	13 mai
Calice	17 mai
Nouaison	23 mai

Croissance

La croissance a été excellente durant la saison 2021. Manque flagrant de précipitations durant le mois de mai jusqu'à mi-juin, ensuite la pluie a été très abondante jusqu'au début du mois d'août. Durant la période de sécheresse, la parcelle a été irriguée régulièrement à l'aide d'un réservoir afin de pallier le manque d'eau. La croissance des pommiers s'est étirée jusqu'à la fin de juillet. Une bonne proportion des pommiers a dépassé la dernière broche.

Maladies et ravageurs

En ce qui concerne les maladies, du blanc a été observé sur quelques pousses d'Honeycrisp et dans certains pommiers de garde (Royal Court). Il y a un peu de feu bactérien cette année dans la parcelle. De la brûlure sur quelques pousses est apparue en juillet sur 3 pommiers McIntosh et 1 SPA 1080. Deux pommiers sont morts à cause du feu bactérien qui est descendu directement au porte-greffe (pied noir). Ce sont un McIntosh sur M.106 et un Honeycrisp sur M.9 Cepiland. Du côté des ravageurs, rien de majeur à signaler puisqu'il n'y avait pas beaucoup de pommes avec des dommages d'insectes.

Point amer

La saison 2021 a été très favorable au point amer, d'autant plus que c'était une première année de récolte et que celle-ci était petite. Comme le calibre des fruits était gros et même très gros pour certains cultivars, du point amer a été observé sur Honeycrisp bien entendu, mais aussi sur Pasionnata, McIntosh, Orléans et Évangéline.

Récolte

Honeycrisp, McIntosh, Rubinola et VK 71 ont été cueillies le 9 septembre.

Crimson Crisp et Évangéline ont été cueillies le 20 septembre. Des fruits d'Évangéline étaient tombés au sol.

Orléans, Pasionnata, Sabina, Salish et SPA 1080 ont été cueillies le 8 octobre.

Les goûteurs ont beaucoup apprécié Orléans, Salish et SPA 1080. Rubinola a également été appréciée même s'il manquait peut-être quelques jours pour un goût plus optimal.

Véronique Decelles, technologue
12 novembre 2021



Essai de porte-greffes à la parcelle de Saint-Jean-Baptiste.



Essai de cultivars à la parcelle de Saint-Jean-Baptiste.

RECUPOM, Parcelle Saint-Joseph-Du-Lac

Bilan annuel 2021

Stades phénologiques McIntosh :

- Débourrement : 9 avril
- Débourrement avancé : 13 avril
- Bouton rose : 3 mai
- Pleine floraison : 14 mai
- Calice : 19 mai
- Nouaison : 22 mai
- Stade de maturité McIntosh [3.5-5] d'indice d'iode : 6 septembre

Entretien et fertilisation de la parcelle :

Saison qui s'est bien déroulée au niveau phytosanitaire. Il y a eu un bon contrôle des populations d'acarien et il n'y a pas eu de problématiques particulières d'insectes. Sinon pour les maladies, il y a eu observation de symptômes d'oïdium. Maladie qui a une pression élevée dans ce secteur mais qui est gardée sous contrôle dans la parcelle. Le contrôle des adventices s'est fait adéquatement. La fertilisation a été réalisée selon les recommandations (11-52-0, fertilisation d'entretien et foliaire).

Irrigation de la parcelle :

Peu de précipitations cette saison dans la région de Deux-Montagnes. Plus particulièrement pendant le mois de mai et le mois d'août.

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
Saint-Joseph-du-Lac	24,6	102,7	106,4	32,2	110,3

Le système d'irrigation de type goutte-à-goutte a été sollicité dès le début de la saison. Irrigation qui a permis, malgré les sécheresses, d'obtenir une bonne croissance. L'entreprise a utilisé des tensiomètres pour gérer ses apports d'eau.

Croissance et tuteurage :

De manière générale, il y a eu une bonne croissance avec en moyenne un accroissement de 1,5 cm [0,2 cm; 2,9 cm] et une croissance de moyenne à forte pour la quasi-totalité des arbres. Les trois cultivars ayant la moyenne la plus élevée d'accroissement sont Rubinola (2,2 cm), Évangéline (1,9 cm) et Blondée (1,9 cm). L'essai porte-greffe a aussi démontré un bon accroissement avec une moyenne de 2.2 cm [1,2 cm; 3,1 cm] pour McIntosh Summerland et 1,7 cm [1 cm; 2,3 cm] pour Honey Crisp.

Le tuteurage a été réalisé au printemps et à l'automne. La première broche est installée à 91 cm (3 ½ pieds) est les suivantes sont installées à un intervalle de 51 cm (1,7 pied).



Récolte :

Récolte faible cette année particulièrement dans l'essai porte-greffe. L'éclaircissage sera à revoir l'année prochaine.

Essai porte-greffe :

La faible production dans la parcelle fait en sorte qu'il est difficile de se prononcer sur des différences qui auraient pu être remarquées entre les différents porte-greffes. On peut anticiper une plus forte production à l'année 2022 qui permettra probablement d'observer de la variabilité. Ce qu'il ressort cette année, c'est l'observation de symptômes de tache amère dans la variété Honey Crisp.

Essai cultivar :

Pour la première année de production, il n'y a que la variété Crimson Crisp qui n'a pas produit. Le plus difficile comme première année de production a été de cibler le bon moment de récolte. Le moment de récolte de trois variétés plus particulièrement est à réajuster l'année prochaine. Ceci a affecté, bien certainement, l'appréciation au goût.

- Rubinola : Récolté beaucoup trop tôt le 8 septembre. Moyenne de l'indice d'iode à 3.
- Blondee : Récolté trop tard au 21 septembre. Fendillement observé sur les pommes avec un indice d'iode moyen à 7.5. Très belle pomme jaune lisse et uniforme.

- Salish : Récolté trop tôt au 8 octobre. Indice d'iode en moyenne à 4.2. Roussissement observé au niveau du pédoncule et observation d'une certaine rugosité au niveau des lentilles.

Pour l'indice de goût, la variété Sabina s'est démarquée. Beaucoup de roussissement a par contre été observé. La variété Q.21 aussi a été très appréciée. Son défaut est qu'elle a fendillé à maturité. Les variétés qui ont démontré le plus d'équilibre entre le goût et l'attrait sont SPA 1080, Passionata et Orléans.

Les résultats de l'évaluation du goût vont probablement changer l'année prochaine avec un ajustement de la date de récolte pour certaines variétés.

Marc-André Chaurette, agr.
Agropomme
10 novembre 2021

TABLEAUX ET FIGURES

DES DONNÉES 2021

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 2021. 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	9,8	3,0	15	.	.	5	14
Orléans	5	5	10,5	2,8	11	.	.	5	13
Passionata	5	5	10,2	2,9	14	.	.	5	8
Crimson Crisp	5	5	8,4	2,9	14	.	.	5	11
Rubinola	5	5	12,0	4,1	15	.	.	5	13
Évangéline	5	5	10,9	3,7	14	.	.	5	14
Salish	5	5	10,5	3,4	15	.	.	5	7
SPA 1080	5	5	9,6	2,7	13	.	.	5	11
Sabina	5	5	9,1	2,9	15	.	.	5	8
VK 71	5	5	9,1	2,6	15	.	.	5	15
Blondee	5	5	10,7	3,3	15	.	.	5	13
QV2-1	5	5	9,9	2,9	10	.	.	5	8
<u>McIntosh/p.g.</u>									
M.26	5	5	11,2	4,1	15	5	9	5	12
B.9	5	5	7,2	1,6	13	6	11	5	14
M.9 Cépiland	5	5	11,1	3,8	15	8	9	5	12
G.41	3	3	7,8	2,1	9	3	4	3	8
G.935	5	5	8,8	3,0	15	6	5	5	12
G.210	5	5	10,0	3,6	15	5	5	5	10
G.890	5	5	11,6	5,0	15	5	5	5	8
M.106	5	5	12,4	4,7	15	5	6	5	12
B.118	5	5	12,1	4,7	14	5	5	5	12
<u>Honeycrisp/p.g.</u>									
M.26	5	5	10,2	3,2	15	6	8	5	11
B.9	5	5	6,6	1,6	14	6	12	5	12
M.9 Cépiland	5	5	9,5	3,0	15	13	12	5	10
G.41	5	5	8,1	2,5	14	5	5	5	9
G.11	5	5	7,9	2,5	15	5	5	5	11
G.935	5	5	9,8	3,3	15	5	5	5	12
G.202	5	5	8,9	2,8	15	5	6	5	10
G.210	5	6	9,2	3,1	15	7	5	5	10
G.890	5	5	10,9	3,5	15	6	5	5	8
M.106	5	7	10,0	3,6	15	5	6	5	9
B.118	5	5	10,4	3,6	14	5	5	5	10

Tableau 2: Havelock. Plantation 2019. Données 2021. Récolte

Cultivars/porte-greffe	Date de récolte	Époque de floraison	Nombre de fruits par arbre	Rendement par arbre (kg)	Poids moyen des fruits (g)	TCA (cm²)	Indice de productivité
<u>Cultivars/M.9 Cépiland</u>							
Summerland Mac	23-sept	nd	9,2	1,6	176,8	7,8	0,22
Orléans	01-oct	nd	4,6	1,2	249,2	9,0	0,16
Passionata	23-sept	nd	20,4	5,0	243,8	8,3	0,59
Crimson Crisp	23-sept	nd	2,4	0,4	166,7	5,8	0,10
Rubinola	23-sept	nd	2,2	0,3	147,5	11,7	0,03
Évangéline	24-sept	nd	5,6	1,0	170,8	9,5	0,12
Salish	23-sept	nd	9,2	1,7	192,9	8,8	0,21
SPA 1080	23-sept	nd	17,6	3,2	181,4	7,4	0,43
Sabina	23-sept	nd	4,6	0,6	125,3	6,7	0,09
VK 71	23-sept	nd	6,6	1,1	158,5	6,7	0,20
Blondee	23-sept	nd	10,6	2,0	188,4	9,1	0,22
QV2-1	23-sept	nd	3,0	0,6	167,5	7,9	0,09
<u>McIntosh/p.g.</u>							
M.26	30-sept	.	2,6	0,5	208,3	10,1	0,09
B.9	27-sept	.	11,0	2,0	182,1	4,2	0,49
M.9 Cépiland	27-sept	.	7,4	1,3	183,7	10,0	0,27
G.41	27-sept	.	6,7	1,1	172,2	5,1	0,30
G.935	30-sept	.	7,6	1,4	183,0	6,2	0,36
G.210	30-sept	.	3,6	0,7	188,3	8,3	0,17
G.890	.	.	0,0	0,0	.	10,9	.
M.106	.	.	0,0	0,0	.	12,4	.
B.118	30-sept	.	0,6	0,1	150,0	11,7	0,01
<u>Honeycrisp/p.g.</u>							
M.26	30-sept	.	1,6	0,5	316,7	8,4	0,11
B.9	30-sept	.	1,6	0,6	350,0	3,5	0,21
M.9 Cépiland	.	.	0,0	0,0	.	7,3	.
G.41	30-sept	.	0,6	0,1	225,0	5,2	0,07
G.11	30-sept	.	0,4	0,1	300,0	5,1	0,13
G.935	.	.	0,0	0,0	.	7,7	.
G.202	30-sept	.	0,2	0,1	300,0	6,4	0,05
G.210	.	.	0,0	0,0	.	6,9	.
G.890	30-sept	.	2,0	0,6	311,1	9,5	0,11
M.106	.	.	0,0	0,0	.	8,0	.
B.118	.	.	0,0	0,0	.	8,8	.

Tableau 3: Havelock. Plantation 2019. Données 2021. Fruits

Cultivars	Coloration Exemple: rouge striée 90% sur fond vert	Charte de maturité (chartre universelle) Stade 1 à 8	Calibre Indice 1 à 3	Goût Indice 1 à 4	Attrait Indice 1 à 5
McIntosh Summerland	Rouge lavé 60-90% sur fond vert	5,4	3	3	2
Orléans	Rouge lavé-strié 75-90% sur fond vert	2,9	3	2	2
Passionata	Rosé lavé 20% sur fond jaune/ vert	4,0	3	3	2
Crimson Crisp	Rouge lavé 90% sur fond vert	5,2	3	2	4
Rubinola	Rouge strié 50-90% sur fond vert	3,3	2	3	3
Évangéline	Rose lavé 40-80% sur fond jaune/ vert	4,9	3	2	2
Salish	Rose marbré 90% sur fond jaune	2,9	3	4	3
SPA 1080	Rouge strié 90% sur fond jaune	3,5	3	3	5
Sabina	Rouge marbré 40-70% sur fond jaune	3,1	3	2	1
VK 71	Rouge lavé 90% sur fond vert	6,0	3	3	2
Blondee	Jaune 100%	7,2	3	4	3
QV2-1	Jaune 100% avec lenticelles foncées	7,2	3	.	1

Tableau 4: Saint-Bruno. Plantation 2019. Données 2021. 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	7,6	1,0	15	.	.	5	15
Orléans	5	5	6,6	1,6	14	.	.	5	15
Passionata	5	5	7,8	1,0	15	.	.	5	14
Crimson Crisp	4	5	6,5	1,5	12	.	.	4	11
Rubinola	5	5	7,8	1,4	15	.	.	6	15
Évangéline	5	5	8,4	2,2	14	.	.	5	15
Salish	5	5	6,8	1,6	14	.	.	5	14
SPA 1080	5	5	6,8	1,4	12	.	.	5	15
Sabina	5	5	6,2	1,5	15	.	.	5	14
VK 71	5	5	7,0	1,8	15	.	.	5	15
Blondee	5	5	7,2	2,0	15	.	.	5	15
QV2-1	5	5	6,9	1,5	12	.	.	4	11
QV2-70	4	5	7,0	1,4	12	.	.	5	11
SPA 1075	5	5	8,2	1,7	13	.	.	5	13
SPA 1090	5	5	6,7	1,5	12	.	.	5	14
<u>McIntosh/p.g.</u>									
M.26	5	5	7,7	2,3	14	7	7	5	15
B.9	5	5	7,9	2,4	15	8	5	5	15
M.9 Cépiland	5	5	7,8	1,6	15	10	7	5	15
G.41	3	3	7,8	1,8	8	3	3	3	9
G.210	3	3	7,3	3,6	9	4	3	3	9
G.890	5	5	10,3	3,5	15	7	5	5	15
M.106	5	5	9,7	3,1	15	6	6	5	15
B.118	5	5	10,9	3,9	15	5	5	5	15
<u>Honeycrisp/p.g.</u>									
M.26	5	5	6,5	1,2	10	5	5	5	14
B.9	5	5	5,8	1,3	11	5	8	5	13
M.9 Cépiland	5	5	6,2	1,6	12	12	9	5	14
G.41	5	5	6,4	2,0	12	5	5	5	15
G.935	3	3	7,6	2,2	9	3	3	3	9
G.210	5	5	7,4	2,4	13	5	5	5	13
G.890	5	5	8,1	2,3	14	6	5	5	10
M.106	5	5	7,9	2,2	14	5	6	5	12
B.118	5	5	8,4	3,0	14	5	5	5	11

Tableau 4: Saint-Bruno. Plantation 2019. Données 2021. Récolte

Cultivars/porte-greffe	Date de récolte	Époque de floraison	Nombre de fruits par arbre	Rendement par arbre (kg)	Poids moyen des fruits (g)	TCA (cm²)	Indice de productivité
<u>Cultivars/M.9 Cépiland</u>							
Summerland Mac	10-sept	=	16,6	2,8	170,1	4,7	0,62
Orléans	07-oct	=	13,2	3,0	220,0	3,5	0,86
Passionata	07-oct	=	24,8	5,5	221,9	4,9	1,12
Crimson Crisp	22-sept	+	2,0	0,3	155,6	3,4	0,16
Rubinola	10-sept	=	9,8	1,6	164,6	4,9	0,32
Évangéline	22-sept	+	9,4	1,8	189,3	5,7	0,33
Salish	07-oct	+	18,4	2,9	155,3	3,8	0,78
SPA 1080	07-oct	+	22,8	3,9	170,6	3,7	1,03
Sabina	07-oct	+	10,6	1,5	146,6	3,1	0,51
VK 71	10-sept	=	14,6	2,6	180,2	4,0	0,66
Blondee	10-sept	=	9,8	1,9	196,8	4,2	0,47
QV2-1	10-sept	=	11,8	1,8	163,6	3,8	0,49
QV2-70	22-sept	=	13,8	2,7	198,5	3,9	0,87
SPA 1075	07-oct	+	20,8	4,2	204,5	5,4	0,78
SPA 1090	07-oct	=	23,0	4,0	183,3	3,6	1,13
<u>McIntosh/p.g.</u>							
M.26	10-sept	.	14,0	2,3	162,9	4,9	0,49
B.9	10-sept	.	12,4	2,1	167,2	5,5	0,61
M.9 Cépiland	10-sept	.	15,0	2,6	173,4	4,9	0,55
G.41	10-sept	.	11,0	1,9	172,9	5,0	0,37
G.210	10-sept	.	2,7	0,5	181,3	4,2	0,12
G.890	10-sept	.	7,4	1,4	208,1	8,5	0,19
M.106	10-sept	.	3,4	0,6	172,4	7,6	0,08
B.118	10-sept	.	4,8	0,8	176,7	9,6	0,09
<u>Honeycrisp/p.g.</u>							
M.26	10-sept	.	9,2	2,3	260,2	3,5	0,78
B.9	10-sept	.	3,8	1,0	274,7	2,7	0,40
M.9 Cépiland	10-sept	.	4,4	1,2	303,1	3,1	0,47
G.41	10-sept	.	5,6	1,5	272,1	3,3	0,60
G.935	10-sept	.	3,3	0,9	246,9	4,6	0,31
G.210	10-sept	.	2,6	0,7	281,9	4,4	0,27
G.890	10-sept	.	2,2	0,7	327,1	5,3	0,18
M.106	10-sept	.	1,4	0,3	225,0	5,0	0,23
B.118	.	.	0,0	0,0	.	5,7	.

Tableau 6: Saint- Bruno. Plantation 2019. Données 2021. Fruits

Cultivars	Coloration Exemple: rouge striée 90% sur fond vert	Charte de maturité Charte universelle Stade 1 à 8	Calibre Indice	Goût Indice 1 à 4	Attrait Indice 1 à 5
McIntosh Summerland	manque de couleur	3,5 à 5	2,8	2	2
Orléans	beau rouge foncé	4 à 8	3,0	4	5
Passionata	jaune	3,5 à 8 (5/10 à 8)	3,0	4	2
Crimson Crisp	rouge orangé qui tire un peu sur le brun	4 à 5	2,3	1	2
Rubinola	rouge orangé strié avec calice vert	1,75 à 7	2,4	3	3
Évangéline	plutôt verdâtre qui tire sur le jaune	4,5 à 8	2,8	2	2
Salish	Rouge pétant avec calice jaune	3 à 5,5	2,8	4	4
SPA 1080	Beau rouge avec calice jaune	3 à 6	2,4	4	5
Sabina	rouge moyen avec roussissure sur la cavité pédonculaire et le fruit	3,5 à 7	2,2	3	1
VK 71	bien rouge foncé	3,75 à 5,5	3,0	1	4
Blondee	beau jaune	5,5 à 7,75	3,0	4	5
QV2-1	jaune verdâtre laid, lenticelles très apparentes rugueuses	6 à 7,75	2,6	2	2
QV2-70	Rouge clair	4 à 7	3,0	3	4
SPA 1075	look typique SPA	3,75 à 8 (1/10 à 8)	2,8	3	5
SPA 1090	look typique SPA	3,5 à 8 (5/10 à 8)	2,8	4	5

Tableau 7: Sainte-Famille. Plantation 2019. Données 2021. Croissance

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

Tableau 8: Sainte-Famille. Plantation 2019. Données 2021. Récolte

Cultivar/porte-greffe	Date de récolte	Époque de floraison	Nombre de fruits par arbre	Rendement par arbre (kg)	Poids moyen des fruits (g)	TCA (cm²)	Indice de productivité
<u>Cultivars/M.9 Cepiland</u>							
Summerland Mac	16-sept	=	15,0	2,3	159,1	4,6	0,52
Orléans	12-oct	-1	11,0	2,6	248,3	3,7	0,77
Passionata	12-oct	=	19,6	4,7	232,9	3,5	1,29
Crimson Crisp	30-sept	+1	2,6	0,5	183,3	2,9	0,16
Rubinola	23-sept	-1	13,2	2,6	202,4	4,3	0,59
Évangéline	30-sept	=	12,8	2,2	207,1	4,2	0,62
Salish	12-oct	+1	16,8	2,8	176,4	3,5	0,82
SPA 1080	12-oct	=	19,8	3,0	151,6	4,3	0,70
Sabina	23-oct	+1	6,0	1,0	170,5	2,3	0,45
VK 71	20-sept	-1	11,2	2,0	177,4	3,2	0,61
<u>McIntosh/p.g.</u>							
M.26	16-sept	.	0,6	0,1	166,7	3,6	0,03
B.9	16-sept	.	2,8	0,4	141,7	2,3	0,22
M.9 Cépiland	16-sept	.	8,2	1,2	142,4	3,2	0,36
G.41	16-sept	.	10,6	1,7	156,3	4,1	0,40
G.11	.	.	0,0	0,0	.	2,9	.
G.935	16-sept	.	11,8	1,9	163,9	4,8	0,40
G.202	16-sept	.	9,0	1,1	116,6	4,1	0,32
G.210	16-sept	.	0,2	0,0	200,0	3,5	0,01
G.890	16-sept	.	2,8	0,6	192,4	8,1	0,08
M.106	16-sept	.	1,6	0,2	136,7	4,9	0,05
B.118	16-sept	.	3,2	0,5	144,6	7,6	0,07
<u>Honeycrisp/p.g.</u>							
M.26	23-sept	.	0,0	0,0	.	3,4	0,00
B.9	23-sept	.	5,4	1,3	243,2	2,2	0,56
M.9 Cépiland	23-sept	.	7,6	2,0	255,5	3,0	0,67
G.41	23-sept	.	11,6	3,9	268,4	3,8	0,76
G.11	23-sept	.	2,6	0,7	315,2	2,8	0,27
G.935	23-sept	.	0,4	0,0	300,0	4,2	0,03
G.202	23-sept	.	3,2	0,8	187,5	3,1	0,18
G.210	23-sept	.	2,2	0,6	291,7	4,4	0,12
G.890	.	.	0,0	0,0	.	5,6	0,00
M.106	23-sept	.	2,4	0,5	183,3	3,7	0,12
B.118	23-sept	.	0,8	0,2	316,7	6,1	0,03

Tableau 9: Sainte-Famille. Plantation 2019. Données 2021. Fruits

Cultivars	Coloration <i>Exemple:</i> rouge striée 90% sur fond vert	Charte de maturité Charte universelle Stade 1 à 8	Calibre Indice 1 à 3	Goût Indice 1 à 4	Attrait Indice 1 à 5
McIntosh Summerland	rouge lavé 50% sur fond vert	4,0	2,2	3	4
Orléans	rouge foncé 90-100%, lenticelles blanches	3,3	3,0	4	5
Passionata	rose orangée 50-60 % sur fond jaune vert	6,0	3,0	4	4
Crimson Crisp	rouge violet 90% sur fond jaune	4,5	2,5	2	3
Rubinola	rouge rosé 100% avec roussissure pédonculaire	6,0	2,6	4	5
Évangéline	roge orangée 50% sur fond jaune sur fond vert	6,5	2,0	3	3
Salish	rouge rosé 100% avec roussissure pédonculaire	4,5	2,0	3	3
SPA 1080	rouge rosé 80-90% sur fond jaune, lenticelles blanches	3,3	2,0	3	5
Sabina	rouge rosé 100% avec roussissure lenticellaire	4,5	2,2	4	3
VK 71	rouge violet 100%	6,5	2,6	2	2

Tableau 10: Saint-Jean-Baptiste. Plantation 2019. Données 2021. Croissance

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

Tableau 11: Saint-Jean-Baptiste. Plantation 2019. Données 2021. Récolte

Cultivars/porte-greffe	Date de récolte	Époque de floraison	Nombre de fruits par arbre	Rendement par arbre (kg)	Poids moyen des fruits (g)	TCA (cm²)	Indice de productivité
<u>Cultivars/M.9 Cépiland</u>							
Summerland Mac	09-sept	=	8,8	1,9	215,9	5,4	0,32
Orléans	08-oct	=	1,4	0,6	400,0	4,9	0,14
Passionata	08-oct	=	10,2	3,2	310,2	5,8	0,52
Crimson Crisp	20-sept	+	1,3	0,2	187,5	3,7	0,06
Rubinola	09-sept	=	1,4	0,3	212,5	7,0	0,04
Évangéline	20-sept	+	9,0	1,9	200,3	5,9	0,33
Salish	08-oct	+	15,0	2,9	192,2	5,2	0,52
SPA 1080	08-oct	+	7,2	1,8	255,5	6,2	0,32
Sabina	08-oct	=	6,2	1,2	177,4	3,8	0,31
VK 71	09-sept	=	6,2	1,2	186,5	5,0	0,25
<u>McIntosh/p.g.</u>							
M.26	09-sept	.	8,0	1,5	193,7	5,1	0,30
B.9	09-sept	.	6,8	1,4	198,3	3,2	0,43
M.9 Cépiland	09-sept	.	0,8	0,2	225,0	3,5	0,05
G.41	09-sept	.	7,4	1,4	199,6	4,9	0,25
G.11	09-sept	.	10,2	2,2	227,9	4,7	0,46
G.935	09-sept	.	15,2	3,0	199,8	7,0	0,37
G.202	09-sept	.	6,6	1,2	175,0	7,7	0,15
G.210	09-sept	.	21,2	4,3	201,9	8,9	0,49
G.890	09-sept	.	4,4	0,8	182,3	10,9	0,07
M.106	09-sept	.	4,0	0,8	190,5	7,6	0,15
B.118	09-sept	.	2,6	0,6	216,3	11,0	0,05
<u>Honeycrisp/p.g.</u>							
M.26	09-sept	.	2,2	0,7	326,2	3,0	0,24
B.9	09-sept	.	0,6	0,2	312,5	2,3	0,09
M.9 Cépiland	.	.	0,0	0,0	.	2,8	.
G.41	09-sept	.	2,2	0,9	390,6	3,8	0,22
G.11	09-sept	.	2,0	0,6	350,0	2,7	0,22
G.935	09-sept	.	1,6	0,5	297,2	3,6	0,13
G.202	09-sept	.	0,6	0,2	312,5	3,8	0,05
G.210	.	.	0,0	0,0	.	5,0	.
G.890	09-sept	.	0,2	0,1	250,0	5,4	0,01
M.106	09-sept	.	0,3	0,1	350,0	3,3	0,04
B.118	09-sept	.	1,0	0,3	275,0	5,1	0,06

Tableau 12: Saint-Jean-Baptiste. Plantation 2019. Données 2021. Fruits

Cultivars	Coloration Exemple: rouge striée 90% sur fond vert	Charte de maturité Charte universelle stade 1 à 8	Calibre Indice 1 à 3	Goût Indice 1 à 4	Attrait Indice 1 à 5
McIntosh Summerland	manque de couleur	3 à 5	3,0	1	2
Orléans	complètement rouge foncé	5,5 à 7,5	3,0	4	5
Passionata	jaune pâle sur fond vert	6 à 8	3,0	3	3
Crimson Crisp	rouge orangé tirant sur le brun	5 à 7	2,8	1	2
Rubinola	rouge orangé strié sur fond vert	1,5 à 2	3,0	3	4
Évangéline	jaune verdâtre avec petite joue orangée	4,5 à 7,5	2,8	2	2
Salish	pratiquement toute rouge	5 à 7,5	3,0	4	4
SPA 1080	rouge sur fond jaune, look Sunrise	4,5 à 7	3,0	4	5
Sabina	rouge avec fond orangé	4,25 à 8	2,8	3	1
VK 71	complètement rouge foncé	2 à 6,5	2,8	1	5

Tableau 13: St-Joseph. Plantation 2019. Données 2021. Croissance

Cultivars/porte-greffe	Reprise	Dégats par 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	6	6,1	1,0	13	.	.	8	14
Orléans	5	5	7,5	1,5	10	.	.	5	14
Passionata	5	6	7,4	1,4	14	.	.	11	14
Crimson Crisp	5	6	5,5	1,4	15	.	.	5	12
Rubinola	5	5	7,9	2,2	14	.	.	14	15
Évangéline	5	5	7,3	1,9	11	.	.	15	15
Salish	5	5	6,9	1,6	13	.	.	5	12
SPA 1080	5	5	6,6	1,2	12	.	.	5	14
Sabina	5	5	6,2	1,4	12	.	.	6	10
VK 71	5	5	5,9	1,6	13	.	.	8	15
Blondee	5	5	7,2	1,9	12	.	.	5	12
QV2-1	5	5	6,4	1,0	11	.	.	5	14
<u>McIntosh/p.g.</u>									
M.26	5	5	6,9	2,0	15	5	8	6	15
B.9	5	5	5,3	1,2	14	5	10	5	14
M.9 Cépiland	5	5	8,0	2,2	15	5	10	5	15
G.41	5	6	8,1	2,5	13	5	9	5	15
G.935	5	5	7,3	1,6	13	5	5	6	14
G.210	5	5	8,9	2,4	14	6	5	5	15
G.890	5	6	9,2	2,5	14	5	6	5	15
M.106	5	5	9,0	3,1	15	5	14	5	14
B.118	5	5	8,4	2,7	14	5	5	5	14
<u>Honeycrisp/p.g.</u>									
M.26	5	7	6,4	1,5	10	5	6	8	11
B.9	5	6	5,3	1,1	10	5	10	7	12
M.9 Cépiland	5	5	6,6	1,7	11	7	12	10	13
G.41	5	6	6,5	1,8	11	5	8	7	13
G.11	5	5	5,1	1,0	7	5	5	7	14
G.935	5	5	5,9	1,3	11	5	5	7	13
G.202	5	7	7,1	1,4	10	6	6	6	13
G.210	5	7	6,5	2,0	13	6	5	5	8
G.890	4	4	7,4	2,2	12	4	4	5	8
M.106	5	6	6,9	2,0	13	5	13	5	11
B.118	5	6	7,5	2,3	13	5	9	6	14

Tableau 14: St-Joseph. Plantation 2019. Données 2021. Récolte

Cultivars/porte-greffe	Date de récolte	Époque de floraison	Nombre de fruits par arbre	Rendement par arbre (kg)	Poids moyen des fruits (g)	TCA (cm²)	Indice de productivité
<u>Cultivars/M.9 Cépiland</u>							
Summerland Mac	15-sept	=	2,0	0,3	152,0	3,0	0,16
Orléans	08-oct	=	1,2	0,3	313,0	4,5	0,18
Passionata	19-oct	=	5,8	1,5	246,8	4,4	0,47
Crimson Crisp	.	.	0,0	0,0	.	2,5	.
Rubinola	08-sept	=	1,0	0,2	206,0	5,1	0,04
Évangéline	21-sept	=	0,8	0,1	131,7	4,3	0,07
Salish	08-oct	=	11,2	2,0	183,4	3,8	0,52
SPA 1080	08-oct	=	6,8	1,3	187,4	3,5	0,45
Sabina	08-oct	=	1,8	0,3	182,0	3,1	0,22
VK 71	15-sept	=	0,4	0,0	120,0	2,9	0,04
Blondee	21-sept	=	1,6	0,3	180,0	4,3	0,14
QV2-1	15-sept	=	3,2	0,6	176,0	3,3	0,18
<u>McIntosh/p.g.</u>							
M.26	14-sept	.	1,4	0,2	130,4	3,9	0,11
B.9	14-sept	.	0,4	0,1	160,0	2,3	0,14
M.9 Cépiland	14-sept	.	1,6	0,3	163,8	5,2	0,28
G.41	14-sept	.	2,4	0,4	178,3	5,3	0,13
G.935	14-sept	.	4,0	0,6	143,8	4,4	0,14
G.210	14-sept	.	2,4	0,4	173,8	6,4	0,08
G.890	14-sept	.	2,6	0,4	160,6	7,0	0,06
M.106	.	.	0,0	0,0	.	6,5	.
B.118	.	.	0,0	0,0	.	5,9	.
<u>Honeycrisp/p.g.</u>							
M.26	14-sept	.	0,2	0,0	240,0	3,3	0,06
B.9	14-sept	.	0,8	0,3	317,5	2,3	0,14
M.9 Cépiland	14-sept	.	2,4	0,6	273,3	3,5	0,21
G.41	14-sept	.	0,8	0,2	282,5	3,4	0,43
G.11	.	.	0,0	0,0	.	2,1	.
G.935	.	.	0,0	0,0	.	2,8	.
G.202	.	.	0,0	0,0	.	4,0	.
G.210	.	.	0,0	0,0	.	3,4	.
G.890	.	.	0,0	0,0	.	4,4	.
M.106	.	.	0,0	0,0	.	3,9	.
B.118	.	.	0,0	0,0	.	4,6	.

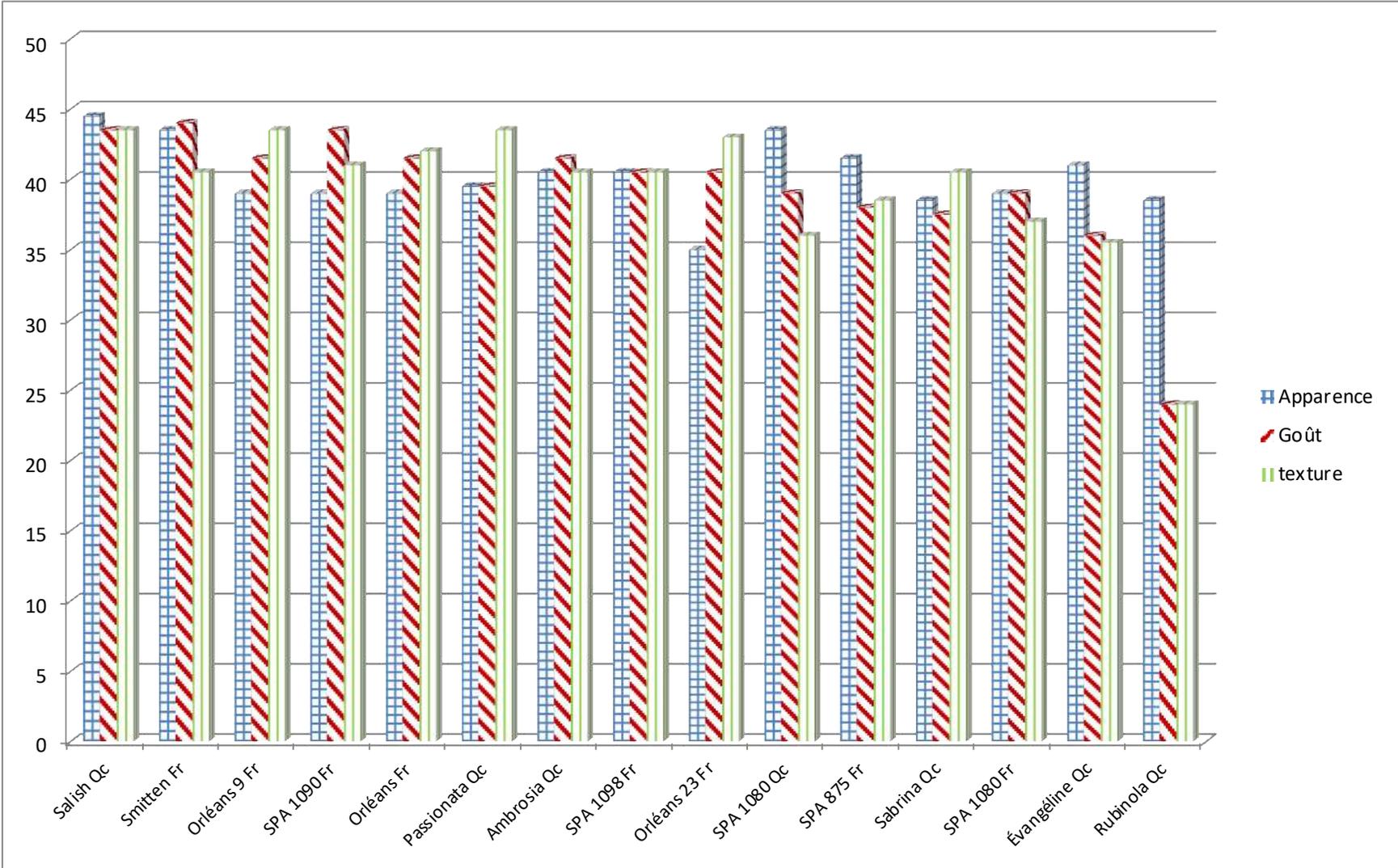
Tableau 15: St-Joseph. Plantation 2019. Données 2021. Fruits.

Cultivars	Coloration Exemple: rouge striée 90% sur fond vert	Charte de maturité	Calibre Indice 1 à 3	Goût Indice 1 à 4	Attrait Indice 1 à 5
McIntosh Summerland	Rouge à 80% sur fond vert	4	2,7	2,6	3,5
Orléans	Rouge violacé 95% sur fond vert	5,5	3,0	3,2	4,2
Passionata	Orangé 60% sur fond jaune	7,2	3,0	3,3	4,1
Crimson Crisp	pas de récolte
Rubinola	Rouge clair strié 80% sur fond jaune/vert	3	2,6	2,5	4
Évangéline	Rouge orangé 40% sur fond vert/jaune	5,5	1,5	3	2,5
Salish	Rouge clair à 90% sur fond jaune	4,2	2,4	2,9	3
SPA 1080	Rouge clair lustré 80% sur fond jaune	5	2,3	3,1	4,7
Sabina	Rouge 70% sur fond jaune	6	2,5	3,4	2,5
VK 71	Rouge foncé à 95% sur léger fond vert	4,5	2,0	2,6	3,5
Blondee	Jaune 100%	7,5	3,0	2,8	4,5
QV2-1	Jaune à 95% avec un très léger fond vert	6	2,8	3,5	2,3

***RÉSULTATS DE LA DÉGUSTATION DES
MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE***

LE 16 NOVEMBRE 2021

Résultats de la dégustation des membres du comité technique le 16 novembre 2021. (QC : Québec, Fr : Frelighsburg)



***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							
<i>Belle d'Août</i>	2021-08-20	10,68	0,45	rouge parsemé de vert avec meurtrissures	chair blanche léger verdâtre, molle, peu acide, peu fruité, granuleuse	léger rosé-verdâtre, mousse beige	peu sucré, léger fruité, rugueux en bouche
<i>Blondee</i>	2021-09-02	11,17	0,32	jaune avec meurtrissures	chair jaune, molle, peu acide, léger parfumé, peu fruité	beige-verdâtre, mousse beige, bruni facilement	peu sucré, fruité, finale aqueuse
<i>VK 71</i>	2021-09-08	10,98	0,44	rouge foncé avec meurtrissures	chair blanche, molle, peu acide, lég.fruité	rosé, mousse beige	fruité, peu sucré, laisse sensation rugueuse en bouche
<i>QV2-70</i>	2021-09-15	10,97	0,56	jaune parsemé de rouge	chair jaune, molle, fade, fait pelure	léger verdâtre, mousse beige-jaune	léger acide, léger fruité
<i>Orléans 9</i>	2021-09-15	11,21	0,53	rouge avec un peu de jaune	chair blanche, léger ferme, peu fruité, fait neutre	rosé, mousse beige	léger fruité, finale assez neutre
<i>Summerland Mac</i>	2021-09-15	10,66	0,47	rouge parsemé de vert, plusieurs meurtrissures	chair blanche, molle, peu sucré, léger acide, plutôt neutre, fait pelure	léger rosé, mousse verte	peu sucré, fait vieille pomme molle
<i>Ruby Mac</i>	2021-09-17	9,97	0,56	rouge foncé, beaucoup meurtrissures	chair léger verdâtre, molle, granuleuse, fade	rosé, mousse verdâtre	fait acide, arrière goût terreux
<i>SPA 1090</i>	2021-09-17	12,96	0,67	jaune parsemé de rouge	chair jaune, un peu bruni près du cœur. Effet croustillant, lég.parfumé, finale pelure	beige-jaunâtre, mousse beige, bruni facilement	sucré, acide, fruité
<i>Évangéline</i>	2021-09-29	11,62	0,24	jaune parsemé de rouge	chair jaune, molle, peu acide, peu fruité, fait pelure	beige-jaunâtre, mousse beige	parfumé, peu sucré, peu acide

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 1089	2021-10-05	12,79	0,45	jaune parsemé de rouge	chair jaune, ferme, léger fruité, finale pelure	jaune-rosé, mousse jaune	fruité, sucré, peu acide, léger astringent
SPA 1089	2021-10-05	12,79	0,45	jaune parsemé de rouge	chair jaune, ferme, léger fruité, finale pelure	jaune-rosé, mousse jaune	fruité, sucré, peu acide, léger astringent
SPA 875	2021-10-05	15,04	0,46	rouge pâle parsemé de jaune	chair jaune, léger ferme, léger fruité, bel équilibre, juteuse	rose, mousse jaune	sucré+, peu acide, léger fruité
SPA 365	2021-10-05	12,25	0,37	rouge pâle parsemé de vert & jaune	chair jaune, molle, peu acide, note végétale, granuleuse	léger rosé, mousse beige-jaunâtre	sucré, parfumé fort ?
SPA 404	2021-10-05	10,82	0,44	rouge pâle parsemé de vert	chair jaunâtre, moyennement ferme, parfumé, finale pelure	léger rosé-verdâtre, mousse beige	peu fruité, assez neutre
Orléans	2021-10-06	12,07	0,42	rouge avec qqs taches jaunes et qqs picots jaune	chair jaune, léger ferme, sucré, fruité, juteuse, bel équilibre	rose, mousse jaune	fruité, parfumé, bien
SPA 1080	2021-10-06	11,28	0,34	jaune parsemé de rouge	chair jaune, croquante, léger fruité	beige-rosé, mousse beige pâle	fruité, peu acide, finale aqueuse
Orléans 2	2021-10-12	11,54	0,52	rouge avec un peu de vert, picots	chair jaunâtre, léger ferme, note fruité/parfumé	rose, mousse beige-jaunâtre	sucré, léger acide, note fruité,
Niveau 2							
Q.95173	2021-08-30	13,72	0,42	rouge, parsemé de jaune	chair blanche plutôt molle, florale peu acide, peu fruité, peu juteuse, pelure épaisse	rose, mousse beige léger verdâtre	florale, sucré, fait aqueuse

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)
Sunrise	2021-08-30	12,70	0,58	rouge parsemé de vert et jaune pâle, picoté vert	chair blanche, chair molle, peu acide, peu sucré, certaine neutralité	rose pâle, mousse beige-verdâtre	sucré, fruité, léger acide
Orléans 6	2021-08-30	11,37	0,48	rouge, parsemé de jaune et de vert avec picots	chair blanche, croquante, peu acide, peu fruité, juteuse	rose foncé, mousse beige-rose brunie rapidement	sucré, léger fruité, finale aqueuse
Delcorf	2021-09-02	12,76	0,49	parsemé de rouge et de jaune verdâtre pâle (rainures), picoté de vert	chair blanche-jaunâtre, plutôt molle, léger parfumé mais fait plutôt neutre	léger beige-rosé, mousse beige, qui brunie rapidement	sucré, léger fruité, fait aqueux
Summerland Mac	2021-09-16	13,06	1,09	rouge foncé, parsemé de vert vif	chair blanche-verdâtre, acide, peu de fruité, plutôt neutre	rosé, mousse verte	léger sucré, acidulé, plutôt neutre léger rugueux au palais
VK 71	2021-09-20	11,40	0,99	rouge très foncé	chair blanche-verdâtre, ferme, peu fruité, pelure + épaisse, fade	rose foncé, mousse beige	sensation rugueuse, tannique, léger fruité
Orléans 9	2021-09-20	11,99	0,77	rouge foncé, parsemé très lég. de vert avec picots	chair blanche, ferme, croquante, acide, léger fruité	rose, mousse beige-rosé peu de mousse	acide, léger fruité, plutôt tannique
Primgold	2021-09-20	14,86	0,48	jaune verdâtre, parsemé de rouge pâle, picoté	chair blanche, léger jaunâtre, peu acide, sucré/fruité	jaune-verdâtre pâle, mousse jaune	léger parfumé/fruité, sucré, léger tannique
Rubinola	2021-09-23	13,54	0,73	rouge, picots jaunes	chair jaunâtre, peu fruité	rose très foncé, mousse beige qui brunie rapidement	léger fruité, tannique
Royal Court	2021-09-27	11,05	0,52	rouge foncé, avec rainures plus foncé, picoté rose pâle	chair blanche, ferme, plutôt acide, très peu fruité, plutôt neutre	rose très foncé, mousse beige qui brunie rapidement	acidulé, lég.sucré, peu fruité, tannique
Orléans 27	2021-09-27	12,81	0,72	rouge foncé, parsemé très lég. de vert avec picots	chair blanche, ferme, acide, léger fruité, pelure léger plus épaisse	rose foncé, mousse beige-rosé	sucré, léger fruité, léger 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)
<i>Honeycrisp</i>	2021-09-27	12,72	0,61	rouge rose parsemé de jaune avec picots verts	chair blanche-beige, ferme, lég.croustillante, assez juteuse, peu acide, lég.fruité, plutôt fade	rose foncé, mousse beige	sucré, léger fruité, un peu tannique, finale aqueuse
<i>Orléans 9</i>	2021-09-27	12,29	0,67	rouge foncé, parsemé jaune-rosé, avec meurtrissures	chair blanche, léger parfumé, plutôt neutre, fait pelure	rose, mousse rosé et petite note de beige	fruité/parfumé, acide
<i>Crimson Crisp</i>	2021-09-30	13,23	0,93	rouge avec un peu de jaune-verdâtre forte odeur un peu nauséabonde	chair jaune, parfumé, sucré, peu acide finale un peu pâteuse	rose, mousse beige-rosé	acide, rugueux au palais, assèche la bouche
<i>Évangéline</i>	2021-09-30	13,13	0,64	rouge-rosé avec jaune verdâtre	chair jaune, sucré, léger acide	Rose pâle, mousse beige-verdâtre	sucré, fruité, peu acide
<i>Royal Gala</i>	2021-10-04	14,24	0,60	rouge, parsemé de jaune, avec meurtrissures	chair jaune, sucré, peu acide finale un peu pâteuse	rose, mousse beige-rosé	très sucré, peu acide
<i>Empire</i>	2021-10-06	12,61	0,76	rouge foncé parsemé de picots biege	chair à peine jaunâtre, lég aide, fruité	rose, mousse rosé et petite note de beige	acide, tannin lég fruité cœur de pomme
<i>Salish</i>	2021-10-12	12,07	0,64	rouge, parsemé picots blancs-jaunes	chair jaunâtre, croustillante, ferme, juteux, peu acide, note fruité	rose, mousse verdâtre-beige	rugeuux en bouche, tanin, peu fruité. Odeur cœur de pomme
<i>Orléans 23</i>	2021-10-12	15,70	0,50	jaune terne avec un peu de rouge et de vert, peau rugueuse au touché, couverte de tablure et quelques meurtrissures	chair jaunâtre, léger croustillante, ferme, bon fruité, sucré/acide bel équilibre	jaune verdâtre, mousse épaisse verdâtre	jus frais, sucré peu acide, agréable à boire

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)
Sabina	2021-10-12	16,84	0,79	rouge, parsemé picots blancs-jaunes	chair jaunâtre, léger croustillante, ferme, assèche la bouche, lég fruité, peu acide en bouche.	rosé avec mousse beige rosée	jus frais, acide note verte, pépin, petite note sucrée
Passionata	2021-10-12	12,97	0,56	vert pâle rose rouge saumon et picot vertqqq meurtrissures	chair à peine jaunatre, croustillante, goût parfumé, peu acide	beige-rosé avec belle mousse beige pâle	goût fruité, parfumé lég acide, lég aqueux
Ambrosia	2021-10-12	14,41	0,44	rouge avec qqs taches jaunes et qqs picots jaune	chair jaunâtre, croustillante, fruité bonbon, peu acide	rose, mousse beige	bon goût sucré, doux, peu acide
Orléans	2021-10-12	13,08	0,83	rouge foncé parsemé de picots biege	chair jaunâtre, croustillante, sucré, lég fruité bel équilibre	rose, mousse beige	acide, frais, bon fruité
SPA 1080	2021-10-12	12,53	0,62	rouge, parsemé de jaune	chair jaunâtre, croustillante, ferme, peu juteux, pelure épaisse, un peu pâteux en bouche	rose, mousse beige	fruité, léger acide

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