

## **Contrôle de la brûlure de la pointe dans la laitue romaine dédiée à la transformation**

Sylvie Jenni, Ph.D., agr

Agriculture et Agroalimentaire Canada/Agriculture and Agri-Food Canada

Centre de recherche et de développement en Horticulture/Horticultural Research and Development Centre

[jennis@agr.gc.ca](mailto:jennis@agr.gc.ca)

Avril 2009

Même si la laitue romaine, et particulièrement celle pour la transformation, est le type de laitue avec le plus fort potentiel de marché, celle-ci pourrait être hypothéquée par des problèmes de qualité récurrents. Le problème principal est la brûlure de pointe, un désordre physiologique à très faible tolérance pour le marché de la transformation.

### **Objectifs du projet**

Un projet de trois ans mené par la chercheuse Sylvie Jenni (CRDH) et financé par le CDAQ a été réalisé à cet égard. Ce projet visait principalement à effectuer le portrait de la brûlure de pointe dans le bassin de production de la laitue romaine pour la transformation en sol organique, identifier les conditions environnementales favorisant la brûlure de pointe dans la laitue romaine, évaluer l'effet de la maturité sur l'incidence et la sévérité de la brûlure de pointe, et identifier les critères de qualité de la laitue romaine pour le marché de la transformation et les variétés résistantes à la brûlure de pointe et à la montaison.

### **Méthodologie**

Pour ce faire, la hauteur des plants, le poids, le nombre de feuilles de plus de 2 cm, la longueur du cœur ainsi que l'incidence et la sévérité de la brûlure de pointe ont été mesurés et compilés pour un total de 97 champs sur 3 fermes commerciales entre la mi-juin et le début septembre 2005, 2006 et 2007. En second lieu, 15 à 27 variétés de laitue par année ont été évaluées chez trois producteurs en sol organique du sud ouest de Montréal. Enfin, l'effet de la maturité, des conditions météorologiques et de l'entreposage sur l'incidence et la sévérité de la brûlure de pointe a été étudié.

### **Conclusions**

Sur les 97 champs commerciaux évalués sur trois saisons, les laitues romaines récoltées à maturité avaient 41 à 48 feuilles, pesaient entre 515 g et 957 g, pour une hauteur de 33 à 34 cm et une longueur de cœur de 8 à 11 cm. L'incidence moyenne de brûlure de pointe variait entre 6 et 19 % avec des sévérités variant de 0,6 à 2,2 de feuilles atteintes selon les sites. On a identifié des symptômes de brûlure de pointe dans 56% des champs. Les dommages ont été observés entre le 22 juin et le 28 août. Durant cette période, les champs affectés avaient en moyenne 25% de plants avec de la brûlure de pointe sur 2,3 feuilles. Le champ le plus affecté fut récolté le 26 juin 2007 avec 86% des plants affectés et 4,3 feuilles montrant des symptômes.

Si les conditions sont favorables à l'apparition de la brûlure de pointe, récolter quelques jours avant la maturité optimale peut réduire les pertes associées à ce désordre. Lors d'une expérience en 2007, récolter la laitue 3 jours avant la maturité optimale réduisait significativement l'incidence de la brûlure de pointe de 18 à 1 %, mais réduisait aussi le poids de la laitue de 20%. Ainsi, la récolte tardive des plants est à éviter si on veut réduire les pertes associées à la brûlure de pointe.

Sur les trois années d'essais, les deux variétés ayant montré le moins de symptômes de brûlure de pointe étaient Triton et Challenger. Les variétés Turbo Cos et Sunbelt montraient une plus grande capacité à produire un poids élevé de feuilles sur une tige courte; toutefois ces variétés étaient associées à des incidences de brûlure de pointe au-dessus de la

moyenne. Ainsi, aucune des variétés testées ne combinait un rendement élevé, avec une résistance à la montaison et à la brûlure de pointe. Un nouveau projet a débuté en 2008 à Agriculture et Agroalimentaire Canada pour développer de nouvelles lignées de laitue romaine répondant précisément à ces critères. Ce nouveau projet existe grâce au support financier du CDAQ conjointement avec la Fondation pour l'amélioration de la laitue et des légumes feuilles, la coopérative de producteur Multiveg, et la coopérative Uniforce. Patience et persévérance : il faudra une dizaine d'années pour qu'une nouvelle variété soit offerte aux producteurs.



FINANCÉ PAR :



Agriculture et  
Agroalimentaire Canada

Agriculture and  
Agri-Food Canada

Canada