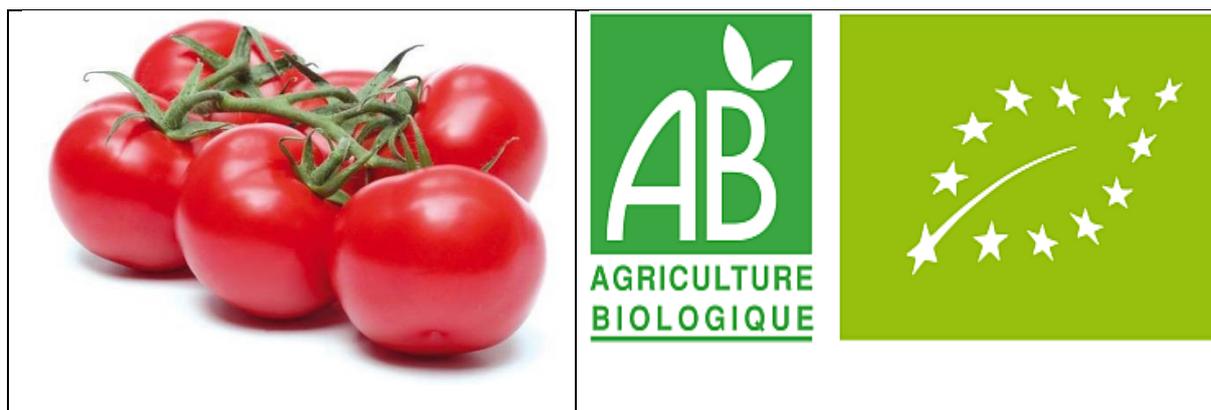


Station d'Essais de Cultures Légumières

Le Glazic - 22740 PLEUMEUR GAUTIER
Tél. 02.96.22.19.40
syntec.station@wanadoo.fr



Essais variétal grappe bio 2020 AAP Tégusta



Résultats définitifs – Tégusta 2020



Terre d'Essais
Le Glazic
22740 Pleumeur Gautier (F)
Tél : 02.96.22.19.40
syntec.station@wanadoo.fr

Compte-rendu d'essai

Tomate de serre au cahier des charges AB TEGUSTA 2020 Référencement variétal segment « tomates en grappes » Année 2020

Date : Octobre 2020

Rédacteur(s) : H.FLOURY

Essai rattaché à l'action n°: VARTOMHS

Titre de l'action : Matériel végétal tomate des récoltes à l'unité adapté aux productions sous abris chauffés hors sol

But de l'essai

Dans les conditions d'une production de tomate en grappe au cahier des charges Bio, évaluer l'intérêt agronomique et commercial des nouvelles variétés proposées par les semenciers en priorisant les variétés présentant une gamme de résistance étendue dont cladosporiose et oidium et ayant des qualités gustatives satisfaisantes.

Facteurs et modalités étudiés

16 variétés inscrites ou en nouveautés en comparaison avec des témoins du cahier des charges régional

Matériel et méthodes

Matériel végétal : cf. liste dans les tableaux de résultats.

Site d'implantation : *Terre d'essais - SECL Pleumeur Gautier (22)*.

Dispositif expérimental : essai de comportement sans répétition. 1 parcelle de 28 plantes par variété

Observations et mesures agronomiques : bilan à 4 semaines (rdt, pmc), bilan à la date d'arrêt des contrôles : rendement agronomique, poids moyen commercial, nombre de fruits récoltés, %age de *blossom* et autres déchets. Commentaires sur les plantes et suivi de la qualité des fruits.

Conduite de l'essai

Cultures réalisées sous multichapelle plastique double paroi gonflable chauffée par thermosiphon

☞ Semis : le 6 janvier 2020

☞ Réception des plants : le 25 février 2020, plants greffés 1 tête sur porte greffe "Empéador" (Rijk Zwaan).

☞ Densité : plantation à densité finale à raison de 2.8 plants par m²

☞ Amendement- Fertilisation : compost de DV et engrais organique DCM 7 – 3-12.

☞ Conduite en lutte intégrée. Traitements phytosanitaire : néant

☞ Récoltes deux fois par semaine du 19 mai au 25 septembre (arrêt des contrôles). Classification selon cahier des charges CERAFEL Bretagne

Résultats agronomiques

	Obt	Rdt kg/m ²	Dégr (kg)	PMC (g)	%ext	Nb gr/m ²	PM Grap	% écl	% grap 3,4 F	Bloss g/m ²	Bloss en %	Déch g/m ²	Dech en %	Nb F/Gr	Brix 28	Brix 33	Moy Brix	Fin de saison	
																		Clado	Oidium
Speedax	<i>Voltz</i>	31.2	0.146	161	58	35.6	846	0.0%	11.9	0	0.0%	2296	6.9	5.3	3.9	4.9	4.4	Oui	Non
E42343	<i>Enza - Vitalis</i>	30.6	0.116	162	77	32.7	905	0.0%	4.2	0	0.0%	1206	3.8	5.6	4.1	4.7	4.4	Non	Non
Paoline	<i>Clause</i>	30.4	0.130	143	79	37.2	817	0.0%	6.5	0	0.0%	735	0.0	0.0	3.8	4.0	3.9	Oui	Non
Confiance	<i>De Ruiter</i>	29.3	0.316	175	66	31.7	965	2.0%	19.2	0	0.0%	1752	5.6	5.5	3.9	4.8	4.3	Non	Non
DRTH 0033	<i>De Ruiter</i>	28.1	0.348	154	75	33.3	844	1.5%	9.5	7	0.0%	1239	4.2	5.5	4.7	5.1	4.9	Oui	Non
Jaspina	<i>Voltz</i>	26.7	0.792	135	54	41.4	676	8.0%	26.3	0	0.0%	2194	7.6	5.0	4.6	5.4	5.0	Oui	Non
Clominbo	<i>Syngenta</i>	26.0	0.019	159	66	30.3	858	10.0%	11.9	0	0.0%	2459	8.6	5.4	3.9	5.0	4.4	Oui	Non
Codino	<i>Enza - Vitalis</i>	25.4	0.715	134	75	33.6	755	0.5%	9.4	0	0.0%	323	1.3	5.7	4.0	4.6	4.3	Non	Non
Luminance	<i>De Ruiter</i>	25.3	0.545	158	75	29.3	865	0.0%	10.3	0	0.0%	1457	5.4	5.5	4.3	4.8	4.6	Oui	Non
DRTC 9514	<i>De Ruiter</i>	23.3	0.010	91	55	44.3	527	0.0%	2.4	0	0.0%	740	3.1	5.8	5.2	5.6	5.4	Oui	Non
HTL 1709520	<i>De Ruiter</i>	22.1	0.856	138	42	31.8	693	3.9%	21.2	0	0.0%	1380	5.9	5.0	5.1	6.4	5.8	Oui	Non
Lutecia	<i>Gautier</i>	19.3	0.224	123	65	34.3	607	7.9%	29.5	230	1.2%	1112	5.4	5.0	5.2	5.9	5.5	Non	Non
Senserno	<i>Rijk Zwaan</i>	18.9	0.011	110	71	31.5	600	12.0%	13.8	287	1.5%	2059	9.8	5.4	5.2	6.0	5.6	Non	Non
Rougella	<i>Rijk Zwaan</i>	16.7	0.077	97	66	32.6	514	7.7%	22.6	70	0.4%	1004	5.7	5.3	4.1	5.3	4.7	Oui	Oui
SG 562745	<i>Syngenta</i>	16.0	0.216	115	46	29.8	582	15.1%	35.6	21	0.1%	1317	7.6	5.1	5.0	6.4	5.7	Non	Non
E42348	<i>Enza - Vitalis</i>	15.6	0.709	179	30	21.5	727	38.1%	53.1	276	1.7%	2035	11.5	4.1	4.7	5.3	5.0	Non	Non

Observation sur plante et fruits – Conclusion (en rouge les variétés retenues)

Variétés pour récolte en grappe		
Variété	Observations sur plante avant début récolte	Suivi qualité du fruit
<p>DRTH 0033 (20)</p> <p>A reprendre mais nécessite plus de chauffage pour réduire le calibre et risque microfissures. Attention au botrytis</p> <p>Bon niveau de Brix et qualité gustative remarquée</p>	<p>Stade bqt : 9-4</p> <p>Vigueur en tête : très bonne vigueur, sans être excessive, qui se maintient</p> <p>Equilibre VG : équilibré</p> <p>Densité du feuillage : semi aéré à assez dense</p> <p>Feuillage : port horizontal à semi retombant, vert moyen</p> <p>Entre-nœud : HB1 = 64.8 – HB6 = 169.7 – B1B5 = 104.9.</p> <p>Plte assez longue</p> <p>Nouaison : très bonne nouaison sur des rafles logues bien agencées</p> <p>Sanitaire : pas d'oïdium, pas de clado</p> <p>Global : très belle plante, très bonne vigueur (attention à la gestion de l'équilibre toutefois), bonne nouaison, pas d'oïdium</p> <p>Fin de saison : présence de clado / pas d'oïdium</p>	<p>Mai : calibre régulier, proche de Codino.</p> <p>Juin : belle qualité d'ensemble dans un calibre largement suffisant. Pas de microfissure. Rafle bien agencée. Belle coloration profonde.</p> <p>Juillet : l'ensemble reste globalement attractif avec des fruits de bon calibre, sans excès, bien agencés sur des rafles longues et suffisamment épaisses. La coloration est profonde et soutenue sans être particulièrement brillante toutefois. En cat 1, des microfissures principalement.</p> <p>Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation assez variable et dans l'ensemble nettement inférieur à Luminance. Les rafles sont jaunies. Les sépales ont tendance à se décoller dans certains cas, pas de sépale jaune cependant. Bonne tenue des fruits sur la rafle même après secouement. Niveau de fermeté correct, un ton en dessous de Luminance toutefois. Quelques fruits avec ponctuations noirâtres. Note : 6/10.</p> <p>Sept : diminution du niveau qualitatif avec présence de microfissures et de collet gris. A noter une sensibilité au botrytis sur fruits (tâches fantômes).</p>
<p>Luminance (21)</p> <p>A reprendre mais calibre un peu gros et pas de tolérance oïdium</p>	<p>Stade bqt : 9-4</p> <p>Vigueur en tête : bonne vigueur sans excès qui se maintient</p> <p>Equilibre VG : équilibré à génératif</p> <p>Densité du feuillage : aéré</p> <p>Feuillage : port horizontal à folioles dressées, vert moyen</p> <p>Entre-nœud : HB1 = 58 – HB6 = 154 – B1B5 = 96</p> <p>Nouaison : très bonne nouaison, 5 à 6 fruits par bouquet, taillé à 6</p> <p>Sanitaire : forte présence d'oïdium (ol), pas de clado</p> <p>Global : belle plante dans l'ensemble mais attention à la très forte sensibilité à l'oïdium.</p> <p>Fin de saison : présence de clado / pas d'oïdium</p>	<p>Mai : calibre très régulier sur la grappe, supérieur à Codino.</p> <p>Juin : belle présentation dans un calibre sans excès. Les fruits sont bien colorés et relativement brillants.</p> <p>Juillet : la qualité d'ensemble reste attractive avec des fruits assez forts en calibre mais sans excès sur des rafles longues, bien agencées. Le calibre n'est pas toujours hyper régulier (un peu plus gros au début de la grappe). Belle coloration brillante, peu de points dorés. En cat 1, quelques microfissures.</p> <p>Conservation après 8 jours à T° ambiante : très bon niveau de conservation avec des parties vertes qui gardent un aspect très frais, sans sépale jaune, sans décollement des sépales ni dessèchement. Bonne tenue des fruits sur la rafle. Pas de poche d'eau ni de fruits tachés. Bon niveau de fermeté. Note : 9/10.</p> <p>Sept : réduction de la qualité avec de plus en plus de microfissures. A noter également une sensibilité au botrytis sur fruit.</p>

<p>DRTC 9514 (22)</p> <p>Pas d'intérêt, qualité trop juste dans ces conditions. Brix intéressant néanmoins.</p>	<p>Stade bq : 11-2.5 Vigueur en tête : très bonne vigueur qui se maintient Equilibre VG : génératif Densité du feuillage : aéré Feuillage : horizontal à folioles dressées, folioles assez courtes, de couleur foncée. Entre-nœud : HB1 = 66.6 – HB6 = 165.6 – B1B5 = 99 Nouaison : très bonne nouaison sur des rafles longues très bien agencées. Sanitaire : pas d'oïdium, pas de clado Global : plantes vigoureuses d'aspect génératif sans oïdium qui produit de très belles grappes dans un calibre grosse cocktail.</p> <p>Fin de saison : présence de clado / pas d'oidium</p>	<p>Mai : fruits de calibre moyen à petit (60-80 gr), très réguliers en forme et calibre. Juin : fruit de type grosse cocktail sur des rafles longues bien agencées. Juillet : remarques similaires, fruits de calibre moyen (90 g) très bien agencé sur des rafles longues et épaisses avec une belle coloration soutenue et brillante. On note toutefois une forte sensibilité aux microfissures, principal motif de déclassement. <i>Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation très moyen avec des parties vertes qui gardent un aspect relativement frais, bien que desséchées et décolorées, sans sépale jaune. Les fruits sont par contre tous tachés avec des plages noires étendues et des poches d'eau. Sensibilité au dégrappage après secouement. Micro et macro fissures très visibles. Fermeté très moyenne. Note : 3/10.</i> Sept : la qualité est toujours fortement altérée par des micro et macrofissures principal et quasi unique motif de déclassement. Le calibre est toujours très régulier et très homogène sur et entre grappe. Les fruits ont une coloration rouge et brillante, très bien agencés sur des rafles longues et épaisses. Variété qui nécessite d'être chauffée pour limiter le risque de microfissures.</p>
<p>Confiance (23)</p> <p>Pas d'intérêt pour ces conditions de culture (calibre, qualité)</p>	<p>Stade bq : 9-4 Vigueur en tête : bonne vigueur sans excès qui se maintient Equilibre VG : équilibré Densité du feuillage : semi aéré Feuillage : vert moyen, port semi retombant à folioles dressées Entre-nœud : HB1 = 58.7 – HB6 = 162.3 – B1B5 = 103.6 Nouaison : bonne nouaison dans l'ensemble, grappe à 5-6 fruits, taillé à 6 (jointless) sur des rafles pas toujours parfaitement organisées. Sanitaire : pas d'oïdium, pas de clado Global : plantes bien équilibrées sans oïdium dans un calibre supérieur à Codine.</p> <p>Fin de saison : pas de clado / pas d'oidium</p>	<p>Mai : fruits de calibre assez homogène (moins que Codino) et plus gros que le témoin Juin : fruits de calibre trop fort en début de saison. On observe une sensibilité aux macro et microfissures. La coloration est foncée et sombre. Ensemble sans intérêt à ce stade dans ces conditions. Juillet : très nette amélioration de la qualité avec des fruits bien agencés sur une rafle longue et épaisse. Le calibre reste assez fort et assez régulier. Les fruits ont une belle coloration rouge profond, brillante. On observe toutefois une sensibilité aux microfissures toujours bien présente. <i>Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation des parties vertes très élevé, les rafles sont fortes, épaisses, bien vertes. Pas de sépale jaune. Les fruits sont par contre beaucoup moins attractifs avec de nombreuses plages ou ponctuations brunâtres (plus 50% des fruits). Bonne tenue après secouement. Fermeté niveau Luminance mais ensemble beaucoup moins attractif à cause des ponctuations noires. Note : 5.5/10.</i> Sept : nouvelle dégradation de la qualité avec énormément de micro et macrofissures, des fruits fendus, des difficultés à faire murir les derniers fruits. Beaucoup de grappes à ¾ fruits. Ensemble sans intérêt.</p>

<p>HTL 1709520 (24)</p> <p>Peu d'intérêt dans ces conditions (qualité)</p>	<p>Stade bqt : 9 -2.6 Vigueur en tête : très irrégulière, moyenne dans l'ensemble avec affaiblissement avant début récolte. Equilibre VG : génératif Densité du feuillage : aérée Feuillage : port retombant, semi aéré, vert moyen à foncé. Entre-nœud : B1 = 95.2 – HB6 = 203 – B1B5 = 107.8 Nouaison : moyenne à correcte dans l'ensemble, 5-6 fruits par bouquet sur des rafles souvent mal agencées. Sanitaire : forte présence d'oïdium (ol), pas de clado Global : ensemble peu attractif, très forte sensibilité à l'oïdium, plantes très irrégulière avec des arrêts en tête et redémarrage sur le gourmand et plusieurs plantes cassées. La qualité des grappes n'est, par ailleurs, pas optimale.</p> <p>Fin de saison : présence de clado / pas d'oïdium</p>	<p>Mai : calibre irrégulier, de forme plus ou moins homogène Juin : fruits de calibre trop fort en début de production sur des rafles pas toujours bien agencées. On note une sensibilité importante aux microfissures et collet gris. Ensemble peu attractif à ce stade. Juillet : l'ensemble est toujours assez moyen avec une forte sensibilité microfissures, des points dorés bien marqués et quelques collets gris. Les rafles sont longues, pas toujours bien agencées, pas hyper solides. Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation des parties vertes très moyen avec un aspect décolorées et plus ou moins desséchées, les fruits présentent systématiquement des plages ou des ponctuations noirâtres plus ou moins étendues. Assez bonne tenue après secouement. Microfissures et points dorés très visibles. Fermeté moyenne. Note : 3.5/10. Sept : remarques similaires. Qualité très quelconque. Pas d'intérêt.</p>
<p>Speedax (25)</p> <p>Peu d'intérêt dans ces conditions (qualité)</p>	<p>Stade bqt : 8.8-2.5 Vigueur en tête : moyenne à faible avec une forte réduction du diam de tige avant début récolte Equilibre VG : très génératif Densité du feuillage : très aérée Feuillage : horizontal à folioles dressées, très courtes, vert foncé Entre-nœud : B1 = 68.5 – HB6 = 170.3 – B1b5 = 101.8 Nouaison : bonne dans l'ensemble sur des rafles correctement agencées. 5-6 fruits par bouquet. Taillé à 6. Sanitaire : oïdium présent mais de faible intensité (ol), pas de clado. Global : plante très générative qui s'affaiblit beaucoup en tête avant début récolte avec une végétation très aérée. Plusieurs plantes cassées.</p> <p>Fin de saison : présence de clado / pas d'oïdium</p>	<p>Mai : calibre régulier, proche de Codino. Juin : calibre fort en début de saison avec des grappes présentant régulièrement des défauts de nouaison. Fruit très terne avec présence de macro et microfissures. Qualité très quelconque. Juillet : qualité d'ensemble toujours très quelconque avec énormément de micro voir macro fissures, des gros décalages de maturité entre 1^{er} et dernier fruit, des rafles souvent trop courtes donnant un aspect en boule. Ensemble sans intérêt. Sensibilité à la chute des fruits. Conservation après 8 jours à T° ambiante : bon niveau de conservation. Les parties vertes gardent un aspect frais et vert. On observe toutefois quelques rares sépales jaunes (11%). Les fruits sont toutefois assez mous avec présence de plages noires et des cas de poches d'eau. Micro et macro fissures sont très visibles. Bonne tenue après secouement. Note : 4.5/10. Sept : remarques similaires. Pas d'intérêt.</p>
<p>Jaspina (26)</p>	<p>Stade bqt : 9.2 - 3 Vigueur en tête : très moyenne avec affaiblissement avant début récolte</p>	<p>Mai : calibre moyen, pas hyper régulier, sensible à la chute. Juin : calibre assez fort en début de production. Jolie coloration profonde sans point doré.</p>

<p>Peu d'intérêt dans ces conditions (qualité)</p>	<p>Equilibre VG : génératif Densité du feuillage : aérée Feuillage : horizontal avec des folioles plus ou moins dressées, vert clair, assez court donnant à la plante un aspect très aéré. Entre-nœud : B1 = 61.4 – HB6 = 171.2 – B1B5 = 109.8 Nouaison : bonne nouaison sur des rafles régulièrement mal agencées. 5-6 fruits par bouquet, taillé à 6. Sanitaire : forte présence d'oïdium (ol), pas de clado Global : ensemble très moyen : vigueur, forte sensibilité à l'oïdium, agencement des rafles.</p> <p>Fin de saison : présence de clado / pas d'oïdium</p>	<p>Juillet : la qualité est fortement altérée par de très nombreuses facettes (environ 50% des fruits). Les fruits présentent un bon calibre sans être excessif, régulier. La coloration est très terne bien que profonde. Présence de microfissures peu marquées dans l'ensemble. Pas de grand intérêt. Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation très moyen avec des parties vertes complètement desséchées et décolorées, de nombreuses sépales jaunes (quasiment 50%). Assez bonne tenue des fruits sur la rafle après secouement. Les sépales se décollent. Les fruits sont mous mais sans poche d'eau. Note : 4.5/10. Sept : qualité très quelconque, énormément de microfissures et de facette. Pas d'intérêt.</p>
<p>SG 562745 (27)</p> <p>Peu d'intérêt dans ces conditions (qualité)</p>	<p>Stade bqt : 9- 2.5 Vigueur en tête : bon diam de tige mais feuilles très courtes. Equilibre VG : hyper génératif Densité du feuillage : assez dense en début de culture devenant très aéré ensuite à cause d'une très forte réduction de la surface foliaire Feuillage : vert moyen, port semi retombant avec un très fort raccourcissement en tête (port en sapin très caractéristique) Entre-nœud : B1 = 77.4 – HB6 = 180.60 – B1B5 = 103.2 Nouaison : bonne dans l'ensemble sur des rafles correctement structurées, 6 fruits par bouquet, taillé à 6. Sanitaire : pas d'oïdium, pas de clado Global : plante particulière, très vigoureuse en début de culture avec un fort diamètre de tige puis un raccourcissement excessif du feuillage en tête donnant à la plante un aspect très génératif. On observe une sensibilité à la chute des fruits, au cul noir et à l'éclatement. Ensemble sans grand intérêt. Fin de saison : pas de clado / pas d'oïdium</p>	<p>Mai : fruits de calibre moyen à petit, sensibilité au cul noir à un stade très jeune (plante ayant des gros besoins en eau) Juin : fruit de calibre moyen en début de saison avec une coloration très foncée sur des rafles courtes et assez tassées. Juillet : typologie de grappe qui rappelle également l'ancienne variété « Prémio » avec des rafles courtes, régulièrement mal agencées rendant la taille à 6 fruits difficile. Les fruits ont des sépales épais et systématiquement recroquevillés. La coloration est profonde, assez brillante mais ternie par des microfissures et collets gris fréquents. Le calibre reste moyen (110 – 120 g). Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation très moyen avec des parties vertes totalement desséchées et décolorées. Les sépales sont recroquevillés et décollés. Nombreuses plages noires sur les fruits avec présence de poche d'eau. Les fruits sont très ternes, ils tiennent relativement bien sur la rafle après secouement malgré que celle-ci soit complètement sèche. Fruits mous. Note : 3/10. Sept : qualité d'ensemble très moyenne, énormément de microfissures, rafle mal agencée, fruits éclatés. Sans intérêt.</p>
<p>Clominbo (28)</p> <p>Peu d'intérêt dans</p>	<p>Stade bqt : 9-2.5 Vigueur en tête : moyenne mais régulière avec un diam de tige pas excessif mais constant Equilibre VG : génératif</p>	<p>Mai : calibre régulier, très nettement supérieur à Codino. Juin : qualité très quelconque à ce stade. Micro et macro fissures presque systématique, défaut de nouaison. Calibre très gros. Juillet : qualité catastrophique, fruits beaucoup trop gros présentant d'énormes</p>

<p>ces conditions (qualité)</p>	<p>Densité du feuillage : aérée Feuillage : horizontal à semi-retombant, longueur moyenne avec raccourcissement en tête, vert moyen. Entre-nœud : B1 = 60 – HB6 = 161.6 – B1b5 = 101.6 Nouaison : très bonne sur des rafles bien agencées. 6 fruits par bouquet, taillé à 6 Sanitaire : pas d'oïdium, pas de clado Global : plant de vigueur moyenne qui se maintient sans raccourcissement trop important du feuillage en tête, pas d'oïdium.</p> <p>Fin de saison : présence de clado / pas d'oidium</p>	<p>microfissures. Variétés totalement inadaptées pour ces conditions de culture, nécessitant des apports de chauffage conséquents. Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation des parties vertes satisfaisant qui gardent un aspect frais sans sépale jaune. Les sépales sont bien verts, non décollés, non recroquevillés. Bonne tenue des fruits après secouement. Fermeté très moyenne, nettement en dessous des témoins. Tous les fruits de la grappe sont pratiquement au même niveau sur ce point. Belle coloration rouge mais micro et microfissures très visibles. Note : 5/10. Sept : remarques similaires, aucun intérêt.</p>
<p>Rougella (29)</p> <p>Peu d'intérêt dans ces conditions (potentiel, qualité)</p>	<p>Stade bqt : 9-1.8 Vigueur en tête : très moyenne mais régulière sans affaiblissement excessif avant début de récolte Equilibre VG : génératif Densité du feuillage : aérée Feuillage : port semi-retombant, longueur moyenne à folioles réduites donnant à la plante un aspect aérée, vert clair Entre-nœud : B1 = 77.2 – HB6 = 180.6 – B1B5 = 103.4 Nouaison : bonne, grappe à 6-7 fruits, taillée à 6. Sanitaire : présence d'oïdium (ol) assez marqué, pas de clado Global : plante de vigueur très moyenne mais qui se maintient, très aérée, grappes régulières de calibre assez petit. Productivité ?</p> <p>Fin de saison : présence de clado et oidium</p>	<p>Mai : calibre moyen et très régulier sur une rafle forte, sensible au cul noir. Juin : ensemble assez attractif dans un calibre très moyen (95 – 100 g). La typologie de fruit et de rafle rappelle la variété Prémio. Les fruits sont ronds avec une belle coloration rouge profonde brillante et sans points dorés. On observe une sensibilité à l'éclatement. Juillet : typologie de grappe rappelant l'ancienne variété « Prémio » avec des fruits de calibre moyen sur des rafles souvent courtes => port en boule. Les fruits ont un calibre très moyen (90 – 100 g). La coloration est assez profonde et relativement brillante. Sensibilité importante aux microfissures, principal motif de déclassement. Les sépales ont un port plus ou moins recroquevillé. Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation très moyen au niveau des parties vertes dont les rafles sont complètement desséchées et décolorées. Les sépales sont recroquevillés, plus ou moins décollés mais non jaunés. Très mauvaise tenue des fruits après secouement. Fermeté très limitée, pas de poche d'eau mais des ponctuations noirâtres sur quelques fruits. Les microfissures sont très visibles. Note : 4.5/10. Sept : niveau qualitatif correct mais le calibre des fruits devient trop petit (80-90 gr). Enormément de grappes à 314 fruits. Ensemble sans grand intérêt.</p>
<p>Senserno (30)</p> <p>Peu d'intérêt dans</p>	<p>Stade bqt : 9.7- 5.2 Vigueur en tête : bonne vigueur sans excès qui se maintient avant début récolte Equilibre VG : plutôt génératif</p>	<p>Mai : très belle qualité de fruit dans un calibre qui n'est pas toujours très gros (80-90 g) Juin : forte sensibilité à l'éclatement des fruits en cette période. Les fruits ont un calibre moyen et régulier. La coloration est foncée sans brillance particulière.</p>

<p>ces conditions (potentiel, sensibilité éclatement)</p>	<p>Densité du feuillage : semi aéré Feuillage : port horizontal à folioles dressées et assez longues Entre-nœud : HB = 68.2 – HB6 = 171.8 – B1B5 = 103.6 Nouaison : très bonne nouaison, 6 fruits par bouquet, taillé à 6 dans l'essai Sanitaire : présence d'oïdium (ol) (léger), pas de clado Global : plante vigoureuse, d'aspect génératif (feuillage foncé et dressé). Les grappes sont bien agencées, les fruits sont de calibre moyen. Attention à la sensibilité cul noir.</p> <p>Fin de saison : pas de clado / pas d'oidium</p>	<p>Juillet : ensemble assez attractif par l'homogénéité de calibre, des grappes bien agencées. La coloration reste profonde et moyennement brillante. On observe parfois des difficultés à la maturation du 6^{ème} fruit. Le calibre est idéal (115, 125 g). En cat 1 des microfissures principalement. Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation très dégradé avec des parties vertes plus ou moins desséchées et décolorées systématiquement. Les sépales sont plus ou moins noircies mais dans l'ensemble peu jaunis (7%). Les fruits présentent presque systématiquement des plages noires plus ou moins étendues. Forte sensibilité au dégrappage après secouement. Fermeté très limitée. Note : 3/10.</p> <p>Sept : forte dégradation de la qualité avec la présence de micro et macro fissures, fente circulaire et collet gris. Ensemble très quelconque sur la fin de saison.</p>
<p>Codino (31) A suivre Variété de base mais chute de fruit en début de production</p>	<p>Stade bq : 9-1.3 Vigueur en tête : bonne vigueur sans excès qui s'affaiblit légèrement avant début récolte (conduite très générative). Equilibre VG : plutôt génératif Densité du feuillage : très aérée Feuillage : quasi horizontal à folioles dressées, de longueur moyenne donnant à la plante un aspect très aéré. Entre-nœud : HB1 = 59 - HB6 = 154.2 – B1B5 = 95.2 Nouaison : très bonne nouaison, 5 à 6 fruits minimum par bq, taillé à 6 dans l'essai. Sanitaire : pas d'oïdium, pas de clado Global : belles plantes dans l'ensemble avec une conduite volontairement très générative d'où une vigueur un peu juste et une végétation très aérée. Du très joli calibre sur les 1ers bouquets sans gros problème de chute de fruits pour l'instant. Fin de saison : pas de clado / pas d'oidium</p>	<p>Mai : très belle grappe régulières en arête de poisson avec un calibre très homogène, suffisant. A noté une petite sensibilité à la chute des fruits (pas excessive dans cet essai). Juin : belle qualité d'ensemble dans un calibre moyen et suffisant. Des problèmes de dégrappage en début de saison. Juillet : la qualité d'ensemble reste très attractive, on observe toutefois une sensibilité aux microfissures, principale motif de déclassement. Les fruits ont un calibre très régulier sur une rafle longue et bien agencée. La sensibilité au dégrappage tend à s'estomper. Conservation après 8 jours à T° ambiante : très bon niveau de conservation des parties vertes qui sont presque au niveau de Luminance, légèrement plus défraîchies avec présence de quelques sépales jaunes (5%). Les fruits ont toutefois un aspect moins frais que Luminance avec présence de petites taches brunâtres sur quelques uns (16%). La tenue sur la rafle est nettement moins bonne avec dégrappage presque systématique après secouement. Niveau de fermeté correct, quasiment au niveau de Luminance. La colo reste brillante mais microfissures restent très visibles. Note : 7/10.</p> <p>Sept : le niveau qualitatif reste élevé, bien qu'on observe également des microfissures. Le calibre est idéal, jolie coloration des fruits. Ensemble attractif.</p>
<p>E 42343 (32) A reprendre mais</p>	<p>Stade bq : 9,7 -1.4 Vigueur en tête : bonne vigueur avec affaiblissement avant début récolte lié à la conduite générative. Equilibre VG : génératif</p>	<p>Mai : très belles grappes bien agencées à 6 fruits, quelques fruits à facettes. Juin : calibre fort en début de saison. Sensibilité aux micro et macro fissures. Coloration altérée par de très nombreux points dorés. Surveiller les microfissures et collets gris.</p>

<p>dans un calibre peut être un peu fort par rapport à Codino. A mettre en serre suffisamment chauffée pour limiter risque microfissures et calibre excessif en particulier à l'automne.</p>	<p>Densité du feuillage : semi aéré à aéré Feuillage : port horizontal à folioles dressées Entre-nœud : HB1 = 70.4 - HB6 = 175.5 - B1B5 = 105.1 Nouaison : très bonne nouaison sur des rafles bien agencées sauf un passage au niveau du 6.7 bqt (rafle moins bien structurées) Sanitaire : présence d'oïdium (léger), pas de clado Global : ensemble globalement moins intéressant que Codine car présence d'oïdium et la qualité de fruit semble légèrement inférieure dans un calibre peut être un peu gros. Fin de saison : pas de clado / pas d'oidium</p>	<p>Juillet : présentation d'ensemble globalement très correcte mais la coloration est toujours altérée par de très nombreux points dorés et la sensibilité microfissures reste élevée. Les fruits ont un calibre régulier et bien présenté sur une rafle longue, de bonne consistance. Variété qui nécessite probablement un peu plus de chauffage que dans la conduite de l'essai pour limiter le calibre et le risque micro. Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation proche de Codino au niveau des parties vertes qui gardent un aspect relativement frais et sans sépale jaune. Les fruits présentent néanmoins de nombreuses plages ou ponctuations noires (plus de 50% des fruits concernés). Bonne tenue des fruits sur la rafle après secouement (mieux que Codino). Les microfissures sont très visibles et le niveau de fermeté assez moyen. Note : 5.5/10. Sept : forte réduction de la qualité avec de plus en plus de microfissures importantes, voire macrofissures, principal motif de déclassement. La coloration est altérée par des ponts dorés bien marqués. Le calibre reste un peu gros dans ces conditions. Ensemble nettement moins attractif que Codino en terme de présentation sur l'automne.</p>
<p>E 42 348 (33) Peu d'intérêt dans ces conditions (potentiel, qualité)</p>	<p>Stade bqt : 8-3 Vigueur en tête : vigueur moyenne et assez irrégulière avec affaiblissement avant début récolte. Equilibre VG : équilibré à végétatif Densité du feuillage : dense Feuillage : port retombant à grandes folioles donnant à la plante un aspect assez touffu, sensible à la carence magnésienne. Entre-nœud : HB1 = 62.4 – HB6 = 166.6 – B1B5 = 104.2 Nouaison : nouaison correcte sans être exceptionnelle avec des passages à 3,4 fruits sur des rafles plus ou moins bien organisées, type vrac Sanitaire : pas d'oïdium, pas de clado Global : ensemble peu attractif à ce stade, variété peu adaptée pour la grappe. A noter, une croissance très sinueuse rendant le palissage difficile. Fin de saison : pas de clado / pas d'oidium</p>	<p>Mai : calibre pas hyper régulier sur la grappe, de forme ronde dans l'ensemble. A noter une forte sensibilité au cul noir et à l'éclatement. Juin : variété sans intérêt à ce stade. Très forte sensibilité à l'éclatement. Juillet : la sensibilité à l'éclatement est toujours bien présente, les fruits ont un calibre assez fort et régulier mais présentent une coloration très terne avec des points dorés bien visibles. On observe également une sensibilité importante au décollement des sépales avec apparition de collet liégeux. Très fort retard de maturité du 6^{ème} fruit. Ensemble sans aucun intérêt. Conservation après 8 jours à T° ambiante : niveau de conservation très dégradé avec des parties vertes complètement desséchées et jaunies. Les sépales sont systématiquement décollés, laissant apparaître un collet liégeux étendu. Forte sensibilité au dégrappage après secouement. Les fruits sont mous, ternes. Note : 3/10. Sept : qualité très quelconque avec les mêmes défauts cités précédemment. Pas d'intérêt</p>

<p>17 TT 3901 (34)</p> <p>Peu d'intérêt dans ces conditions (potentiel, qualité)</p>	<p>Stade bqt : 8-1.6 Vigueur en tête : bonne vigueur sans excès, qui se maintient Equilibre VG : équilibré à végétatif Densité du feuillage : assez dense Feuillage : long à folioles larges au port semi retombant, foncé, donnant à la plante un aspect plutôt végétatif Entre-nœud : B1 = 67.3 – HB6 = 166.2 – B1B5 = 98.8 Nouaison : correcte, 2 à 5 fruits par bouquet avec un calibre très irrégulier. Sanitaire : oïdium (ol) très léger, pas de clado Global : plante assez vigoureuse plutôt végétative, nouaison correcte sur des rafles mal structurées. Fruit à collet vert.</p> <p>Fin de saison : présence de clado / pas d'oïdium</p>	<p>Mai : fruit de calibre fort mais dégressif, plat et légèrement sillonné avec un collet vert. Juin : fruits de calibre fort en début de production, de qualité moyenne : collet gris, microfissures, aspect terne. Juillet : la qualité de fruit reste très moyenne avec des fruits ternes présentant des points dorés dans certains cas très marqués. On observe également des collets gris (25%), des collets jaunes (10%), quelques facettes et des microfissures dans l'ensemble peu marquées. Le calibre reste fort (220 à 250 g). Sept : la qualité est très quelconque (collet gris, microfissures). Pas d'intérêt.</p>
<p>Lutecia (35)</p> <p>Peu d'intérêt dans ces conditions (potentiel, qualité)</p>	<p>Stade bqt : 8.6 -3.4 Vigueur en tête : très bonne avec un bon diamètre de tige qui se maintient Equilibre VG : équilibré à végétatif Densité du feuillage : semi aérée à assez dense Feuillage : semi retombant, vert moyen Entre-nœud : B&= 79.4 – HB6 = 174 – B1B5 = 94.6 Nouaison : bonne sur des rafles plus ou moins bien agencées, taille à 6 fruits Sanitaire : pas d'oïdium, pas de clado Global : plante assez vigoureuse qui conserve un diam de tige assez fort avant début récolte tout en réduisant sa surface folière. Les fruits sont de petit calibre (productivité) sensible au cul noir haut de la plante. Fin de saison : pas de clado / pas d'oïdium</p>	<p>Mai : fruits de petit calibre sur rafle forte, proche de Rougella, sensible au cul noir. Juin : fruit de calibre moyen et suffisant en début de production. Belle coloration profonde et brillante dans point doré. Ensemble intéressant mais surveiller l'évolution du calibre et la forte sensibilité éclatement. Juillet : typologie assez particulière au niveau des rafles et des parties vertes : sépales systématiquement recroquevillés, rafles longues plus ou moins épaisses, cassantes mais souvent mal agencées (déséquilibre dans la répartition des fruits). Les fruits ont une couleur rouge foncée, assez brillante, une forme globuleuse, sensibilité aux microfissures. Ensemble qui rappelle l'ancienne variété «Prémio». Conservation après 8 jours à T° ambiante : conservation des parties vertes très dégradée avec dessèchement et décoloration généralisée de la rafle donnant un aspect très sec. Les sépales sont recroquevillés et souvent décollés mais pas de sépale jaune. Très mauvaise tenue des fruits sur la rafle après secouement. Fermeté des fruits limitée. Pas de poche d'eau ni de plage sombre toutefois.. Note : 4/10. Sept : remarques similaires, énormément de microfissures.</p>
<p>Paoline (38)</p> <p>A reprendre mais dans un calibre peut être un peu</p>	<p>Stade bqt : 10-2.4 Vigueur en tête : très bonne vigueur sans excès qui se maintient Equilibre VG : équilibré, petite tendance générative Densité du feuillage : semi aérée à assez dense Feuillage : horizontal à folioles dressées, vert franc</p>	<p>Mai : fruit de calibre très homogène et régulier de calibre légèrement supérieur à Codino Juin : assez bonne présentation dans un calibre nettement supérieur à Codino. La coloration est altérée par des points dorés très marqués mais conserve une relative brillance. Surveiller microfissures et collets gris. Juillet : qualité d'ensemble globalement attractive avec des fruits de calibre</p>

<p>fort par rapport à Codino. A mettre en serre suffisamment chauffée pour limiter le risque microfissures et calibre excessif. La gamme de résistance / tolérance est intéressante.</p>	<p>Entre-nœud : B1 = 79.8 – HB6 = 180 – B1B5 = 100.2 Nouaison : très bonne, 6 fruits par bouquet taillé à 6 dans l'essai. Rafles très bien organisées, type grappe. Sanitaire : présence d'oïdium (ol) Global : belle plante, vigoureuse, qualité de fruit intéressante mais sensible à l'oïdium. Fin de saison : présence de clado / pas d'oidium</p>	<p>homogène sur des rafles longues très bien agencées, épaisses. Les fruits sont relativement brillants bien que les points dorés soient bien marqués dans certains cas. On observe une sensibilité aux microfissures, principal motif de déclassement. Conservation après 8 jours à T° ambiante : très bon niveau de conservation des parties vertes qui gardent un aspect frais, vert, peu desséché, sans sépale jaune. Les fruits présentent par contre fréquemment des ponctuations ou plages noirâtres peu étendues. Très bonne tenue des fruits sur la rafle même après secouement. Pas de poche d'eau. Bon niveau de fermeté. Micro et microfissures très visibles. Note : 6/10. Sept : qualité toujours très correcte. Toutefois, l'aspect des fruits est altéré par des microfissures bien marquées dans certains cas limitant la brillance du fruit. Le calibre est moyen et très homogène sur des rafles longues et bien agencées. Ensemble très correct mais un ton au-dessous de Codino à cause des microfissures.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------