
Fraisier 2014 Stade B remontants

Date : Janvier 2015
Rédacteur(s) : DEMENE Marie-Noële
Essai rattaché à l'action : 18.2002.10
Titre de l'action : Evaluation Variétale

1. Thème de l'essai

Essai de jugement de variétés remontantes en hors-sol

2. But de l'essai

Etude du comportement agronomique de nouvelles variétés issues des programmes de sélection français ou étrangers, dans les conditions de production en hors-sol des Côteaux du Périgord.

3. Facteurs et modalités étudiés

- Variétés témoins : Charlotte et Cirafine (Ciref).
- Variétés testées : CIR 112 et CIR 104 (Ciref), Favori (Goessens Flevo Plants), Murano (CIV).

4. Matériel et Méthodes

Matériel Végétal : plants frigo A plantés le 26 février 2014

Site d'implantation : Station d'expérimentation INVENIO site de Douville

Dispositif expérimental : Bloc de Fischer à quatre répétitions (8 sacs/répétition)

Observations et mesures : Observation du comportement agronomique et des sensibilités des plants, qualité de la récolte, rendement, la qualité des fruits et niveaux de conservation.

Conduite de l'essai : en hors-sol à froid sous tri-tunnel 6m, densité : 4,8 plants/m², substrat : écorce de pin compostée.

Récolte du 2 mai au 12 septembre 2014.

Traitement statistique des résultats :

Les analyses statistiques sont réalisées sur le rendement des fruits commercialisables (en g/plant). Les tests réalisés sont :

- Une analyse de variance
- Un test de DUNNETT pour comparer les variétés étudiées à la variété de référence de son créneau de production
- Un test de NEWMAN ET KEULS pour comparer les variétés entre elles.

Présentation des résultats

Pour les analyses statistiques, les variétés Amandine et Linosa n'ont pas été étudiées car le type de plant utilisé n'est pas le même que celui des témoins, et cela a une influence sur le rendement.

5. Résultats détaillés

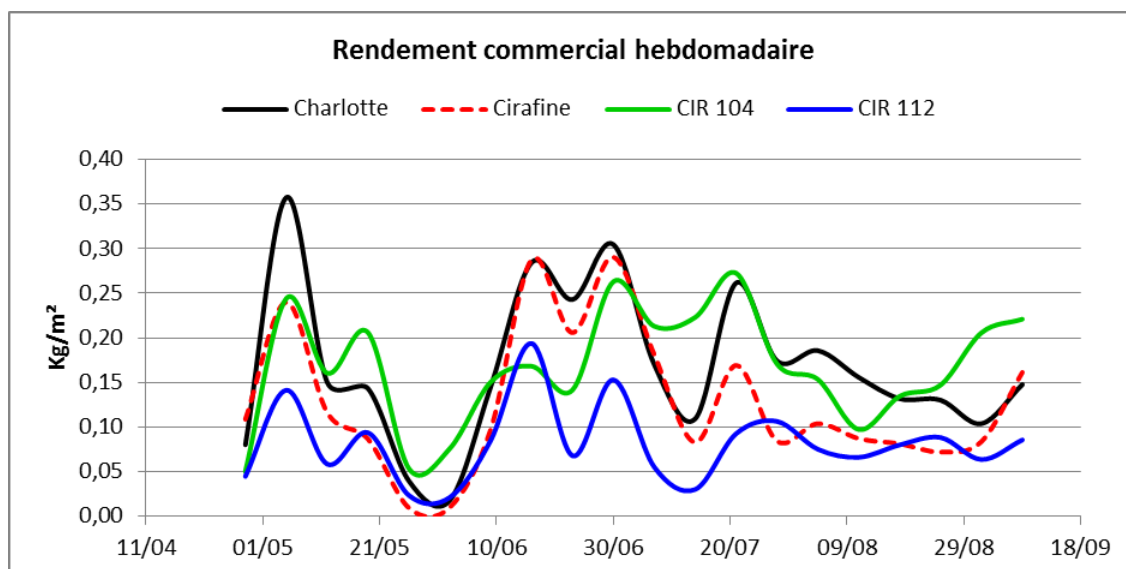
Conditions climatiques de l'essai :

Les conditions climatiques de 2014 se caractérisent par un printemps globalement tempéré, la fraîcheur du mois de mai a légèrement retardé l'entrée en production ; un été frais propice à la production.

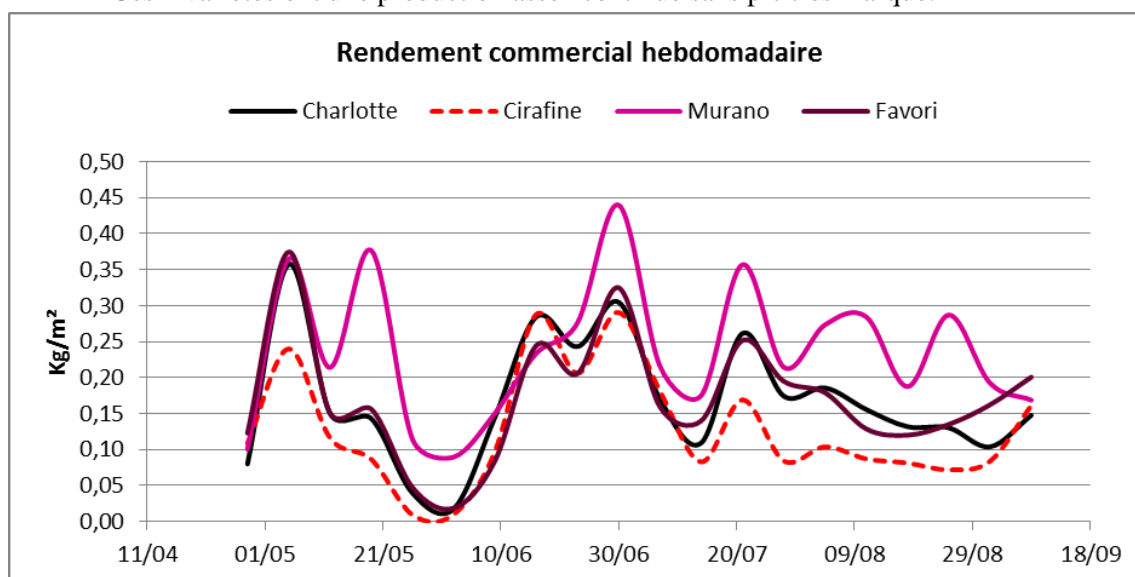
Les conditions climatiques douces de l'hiver 2013-2014 ont permis une arrivée précoce du ravageur *Drosophila suzukii*, dès fin juin (contre fin juillet pour l'année 2013), ce qui a engendré des taux élevés de fruits pourris sur les parcelles de fraisiers. En effet, ce ravageur pond dans les

fruits arrivés à maturité, et ses larves se développent en se nourrissant de la pulpe du fruit, ce qui engendre une liquéfaction progressive de ce fruit.

Etude du rendement commercial :



- La variété CIR 112 est 2 fois moins productive que Charlotte et son rendement est même inférieur à celui de Cirafine (différences significatives).
- La variété CIR 104 est du même niveau de production que Charlotte.
- Ces 2 variétés ont une production assez continue sans pic très marqué.



- Murano est de loin la plus productive (différence significative) avec 40% de rendement commercial de plus par rapport à celui de Charlotte. Sa courbe de production est toujours supérieure à celle de Charlotte sauf sur les 15ers jours de récolte.
- Favori a le même niveau de production que Charlotte et elle suit la même courbe de production

Etude du comportement variétal

Végétation :

Toutes les variétés sont équilibrées en début de récolte, avec une vigueur forte et une densité de végétation moyenne. Elles restent équilibrées durant toute la production.

Murano perd de la densité en en été en raison de sa très forte sensibilité à l'oïdium.

Tolérance oïdium :

Cirafine reste la variété la plus tolérante à l'oïdium, avec une tolérance très forte sur feuilles et fruits.

CIR 104 et CIR 112 ont une tolérance à l'oïdium supérieure à celle de Charlotte notamment sur fruits.

Favori se situe entre ces sélections et la variété Charlotte, les symptômes apparaissent plus tard et le % de fruits oïdiés est plus faible que pour Charlotte.

Murano quant à elle, a une tolérance oïdium très faible sur fruits et feuilles.

Présentation du fruit :

Favori a une présentation correcte à belle tout au long de la production. Murano a également des fruits de belle présentation mais à partir de mi-août, les fruits deviennent moins attractifs car on note une diminution de la brillance en raison de l'oïdium.

CIR 104 a des fruits avec une présentation correcte jusqu'à fin août, elle est un peu pénalisée par l'irrégularité de calibre et une tendance à foncer début juillet.

CIR 112 a une présentation limitée en début de production, elle devient correcte par la suite. Des pointes blanches ont été observées sur le 2^{ème} jet.

Qualité gustative :

Favori est une bonne variété sur le plan gustatif, elle est aromatique et bien équilibrée et elle a été régulière.

Murano est d'une qualité qui se situe au-dessus du standard mais sa qualité baisse un peu en été.

La variété testée la plus aromatique est CIR 112, elle est équilibrée. Sa texture est fondante, mais peut parfois être pâteuse surtout en début de récolte.

CIR 104 est elle aussi intéressante notamment sur le 1^{er} jet, elle devient acide à très acide par la suite avec une perte d'arôme.

Tenue en conservation :

Favori est la variété qui se conserve le mieux sans présenter de problème.

CIR 104 a une bonne conservation jusque mi-août mais elle diminue par la suite avec des mâchures qui ont tendance à noircir.

CIR 112 a des difficultés de conservation dès le milieu du 1^{er} jet avec des fruits qui foncent et des mâchures qui deviennent noires.

Murano a une conservation correcte sur le 1^{er} jet mais insuffisante sur le 2^{ème} jet.

6. Conclusions de l'essai

Dans les conditions agro-climatiques de l'essai, la variété qui ressort de l'essai est Favori, pour sa présentation, sa qualité gustative, sa conservation, son rendement correct et son comportement vis-à-vis de l'oïdium.

La variété CIR 112 est à revoir. Elle est intéressante pour sa qualité gustative, sa tolérance oïdium mais son rendement doit être amélioré pour confirmer l'intérêt qu'elle suscite.

Murano est une variété intéressante sur la 1^{ère} partie de sa production par la suite, sa sensibilité à l'oïdium la pénalise grandement. CIR 104 est aussi plus intéressante sur la 1^{ère} partie de production ensuite elle est pénalisée par sa qualité gustative qui devient insuffisante.

Annexes

Annexe1 : Résultat de l'analyse statistique sur le rendement commercial :

	Rendement g/plant	Test Dunett	Test N&K
Charlotte	695	Référence	B
Cirafine	534	<Référence	C
Favori	709	=Référence	B
Murano	983	>Référence	A
CIR 104	699	=Référence	B
CIR 112	339	<Référence	D

Annexe 2 : Bilan global des données de récoltes obtenues avec le logiciel Winfraise

Traitement	Date de récolte		Rendement			Pourcentages		PMP	Précocité
	Début	Fin	Comm (g/pl)	Comm (kg/m ²)	Brut (g/pl)	C/B	Pourri		
Charlotte	5-mai	9-sept.	695	3,34	1 030	68%	12%	16,1	184
Cirafine	2-mai	9-sept.	534	2,56	875	61%	5%	14,5	183
Favori	2-mai	12-sept.	709	3,40	996	71%	5%	15,5	186
Murano	2-mai	9-sept.	983	4,72	1 312	75%	12%	15,9	186
CIR 104	5-mai	12-sept.	699	3,35	1 049	67%	8%	15,2	189
CIR 112	5-mai	5-sept.	339	1,63	754	45%	6%	11,8	186
CIR 129	5-mai	9-sept.	499	2,39	755	66%	4%	14,4	183