

**Fraisier
2013**

Optimisation de la variété Amandine, potentielle alternative à la variété Charlotte

Date : 05/11/13

Rédacteur(s) : Fanny THIERY

Essai rattaché à l'action n° : 18.2008.01

Titre de l'action : Caractérisation de la conduite d'une nouvelle variété de fraise avec un fort impact commercial

1. But de l'essai

- Comparer le potentiel de production en termes de quantité et de qualité de la variété Amandine (Darbonne Planasa) par rapport à la variété Charlotte (Ciref).

2. Matériel et Méthodes

➤ Modalités comparées :

- Trayplant Charlotte
- Minitray Charlotte
- Minitray Amandine

Essai en bloc à 4 répétitions avec des parcelles élémentaires de 50 plants.

➤ Conduite de la culture :

- Site d'implantation : Ste-Livrade sur Lot
- Type d'abri : multichapelle simple paroi
- Date de plantation : 08/01/2013
- Densité : 8,45 plants/m² (10 plants/m)

➤ Observations et mesures

- suivi du rendement (commercial et brut), indice de précocité, poids moyen, % de fruits déformés et pourris
- suivi de végétation 6 et 12 semaines après plantation et en fin de 1^{er} jet : nombre de feuilles, longueur de pétiole, surface foliaire, nombre et stade des hampes
- analyses qualitatives des fruits (couleur, forme, homogénéité, fermeté...), taux de sucre et acidité en début, milieu et fin de récolte
- test de conservation en début, milieu et fin de récolte

3. Résultats détaillés

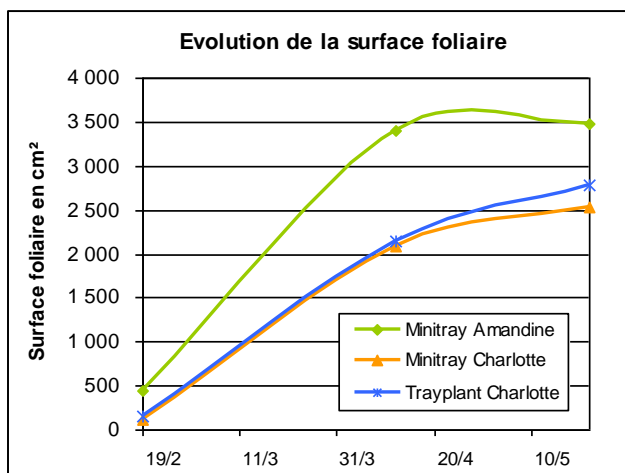
➤ Suivi du développement végétatif

- Nombre de cœurs par plant

	6 sem. après plantation	12 sem. après plantation	Fin 1er jet
Trayplant Charlotte	1,4	2	2,3
Minitray Charlotte	1,1	1,8	2,1
Minitray Amandine	1,5	1,6	2,6

Le trayplant de la variété Charlotte a un nombre de cœurs plus important que le minitray. En fin de 1^{er} jet, la variété Amandine a tendance à avoir plus de cœurs.

- Nombre de feuilles et surface foliaire



Evolution du nombre de feuilles

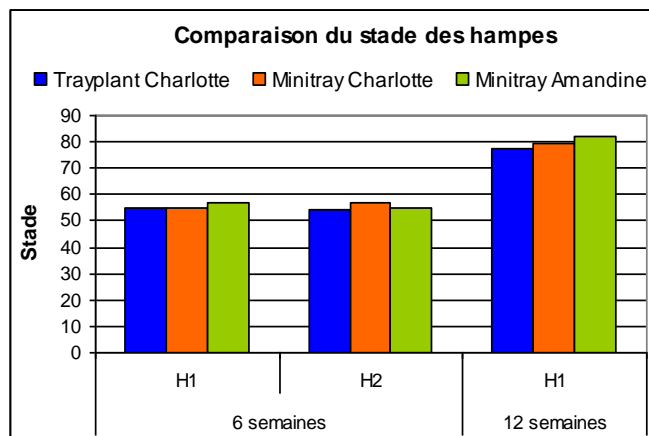
	6 sem. après plantation	12 sem. après plantation	Fin 1er jet
Trayplant Charlotte	4,2	7,8	15
Minitray Charlotte	3,4	8	14,7
Minitray Amandine	5,3	10,6	16,1

La variété Amandine a un nombre de feuilles et une surface foliaire plus importante que Charlotte. C'est un plant trapu avec une bonne vigueur.

- Nombre et stade des hampes

Evolution du nombre de hampes

	6 sem. après plantation	12 sem. après plantation	Fin 1er jet
Trayplant Charlotte	1,2	3,2	4,7
Minitray Charlotte	0,9	2,9	4,8
Minitray Amandine	1,1	2,7	5,4

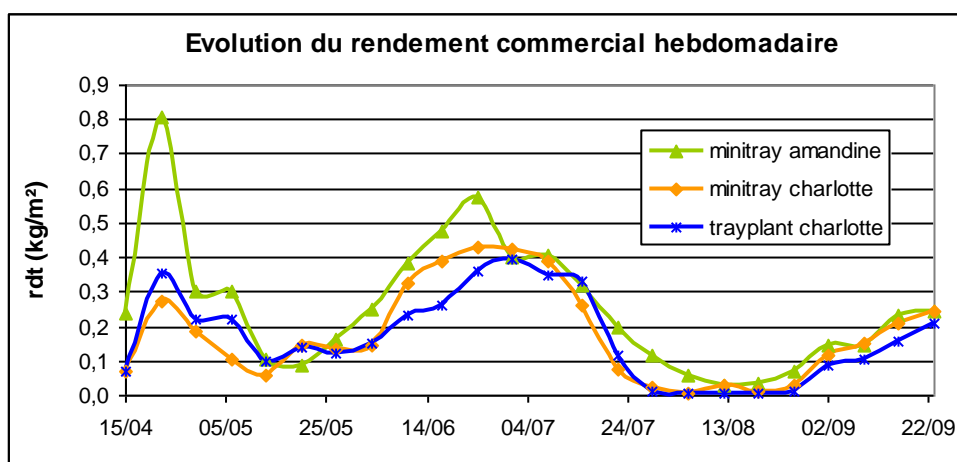


6 et 12 semaines après plantation, le nombre de hampes et le stade de la 1^{ère} hampe sont équivalents entre les deux variétés. Par contre à la fin du 1^{er} jet, la variété Amandine a un nombre de hampes avec fleurs et fruits supérieur à la variété Charlotte.

➤ Résultat de la production

	Date de récolte		Rendement			Pourcentage		PMP
	Début	Fin	Comm (g/pl)	Comm (kg/m²)	Brut (g/pl)	C/B	Pourri	
minitray amandine	17/4	23/9	720	6,08 a	1 072	67%	11%	17,4
minitray charlotte	22/4	23/9	501	4,23 b	912	55%	14%	15,2
TP charlotte	22/4	23/9	476	4,03 b	896	53%	13%	15,7

Le rendement commercial du minitray de la variété Amandine est significativement supérieur au minitray et au trayplant de la variété Charlotte. Le pourcentage commercial/brut et le poids moyen de la variété Amandine sont également supérieurs.



La variété Amandine a un premier pic de production plus précoce et plus important par rapport à Charlotte.

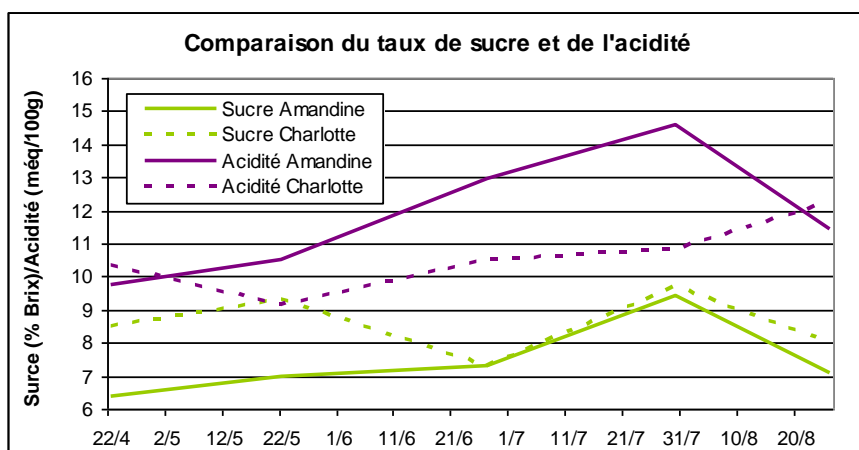
➤ Analyse de la qualité du fruit

L'analyse de la qualité des fruits a été faite sur 2 barquettes de 500 g pour chaque variété et pour les dates du 22/04, 22/05, 27/06 et 30/07. Les résultats présentés sont la moyenne de ces 4 dates :

	Forme générale	Régularité forme	Régularité calibre	Couleur principale	Homogénéité couleur	Tendance à foncer	Brillance	Implantation akènes	Couleur chair	Facilité equetage	Parfum général	Gout général
Charlotte	cordiforme	6,3	5,5	5,3	5,5	5,0	6,3	4,3	6,3	5,0	6,3	7,1
Amandine	globo conique	5,5	4,3	5,0	4,5	5,0	6,5	4,4	6,3	3,0	4,5	5,9

Note de 1 à 9 (1 : faible, 5 : moyen, 9 : important)

La variété Amandine a une forme davantage conique et moins régulière que Charlotte. La couleur des variétés est semblable mais moins régulière pour Amandine. En termes de goût et de parfum Amandine a des notes inférieures à Charlotte.



L'acidité représente la quantité des acides organiques (acide citrique et malique). L'indice réfractométrique représente la quantité de sucres totaux solubles en % de la matière sèche totale. Dans les conditions de l'essai, Amandine a une acidité supérieure à Charlotte avec un taux de sucre inférieur.

➤ Analyse de la conservation du fruit

Pour ce test, un minimum de 500 g de fruits commerciaux sont mis au frigo à 4°C pendant 72 heures puis placés à température ambiante (20-25°C) pendant 24 heures. La coloration, la brillance, la fermeté, les mâchures, la pourriture et la résistance de l'épiderme sont alors noté de 1 à 9.

Les résultats ci-dessous présentent la moyenne de 5 dates d'observations (22/04, 27/05, 01/07, 02/08, 30/08).

	Couleur	Brillance	Fermeté	Machures	Pourri	Epiderme
Charlotte	5,5	5,8	4,0	3,6	5,2	6,5
Amandine	5,9	6,1	4,5	3,4	5,0	6,1

Il n'y a pas de différence de conservation des fruits entre les deux variétés.

4. Conclusions de l'essai

La variété Amandine a un potentiel de production intéressant avec un rendement commercial supérieur à la variété Charlotte. Sur le premier pic de production, Amandine est plus précoce et plus productive. Les plants sont trapus avec un cœur bien aéré et de longues hampes florales. En termes de goût et de parfum, Amandine est en dessous de Charlotte mais reste très correcte et a une tenue en conservation comparable.