

## ACTION N°4

# Évaluation variétale "Laitue" en production d'hiver sous abri

La P.A.I.S. a comparé des variétés de Laitues du commerce et des populations sur le créneau de production d'hiver sous abri (certaines populations ont été sélectionnées depuis 2006 à la P.A.I.S.). Des variétés de Batavias du commerce ont également été testées sur la même période de production.

**Variétés évaluées :** Prolific, Tokapie, Libertie, Oasis, Jazzie, Palomis et Elanda pour les Batavias - 6450 Merveille d'Hiver, 4559 Hiver de Vermières, 4568 Val d'Orge, 1512 Merveille d'Hiver pour les Laitues issues de ressources génétiques - Cellaia, Colber, Analena, Diola, Egery pour les Laitues du commerce.

**Dates de culture et récolte :** plantation semaine 4, récolte mi-mars en 2008, et début avril en 2009, sous abri froid.

**Dispositif :** essai bloc à 3 répétitions de 6 m<sup>2</sup>, à la densité de 14 plantes / m<sup>2</sup>.

D'un point de vue quantitatif, la comparaison des rendements montre de nettes différences entre les variétés, en particulier entre ressources génétiques et variétés du commerce (*cf. graphique suivant*). La synthèse des notations réalisées figure dans le tableau ci-après.

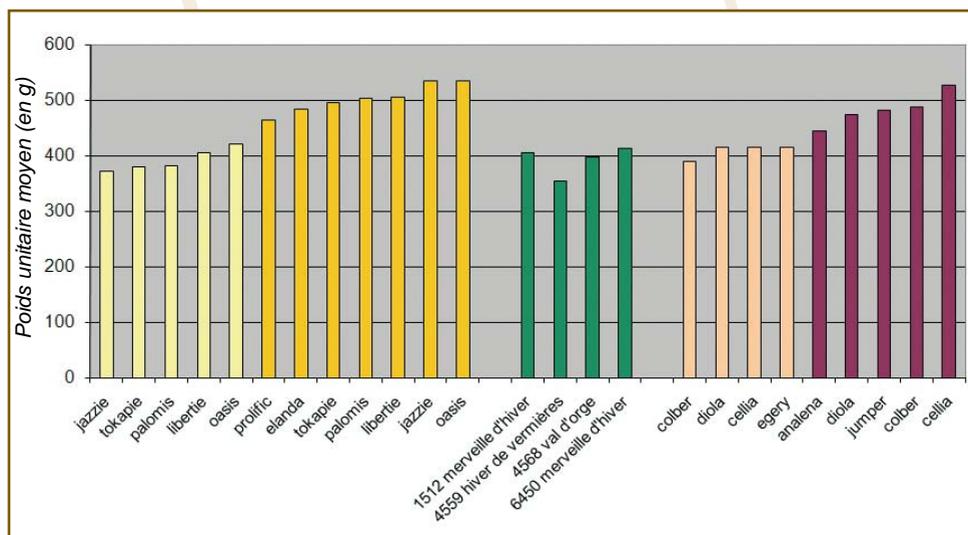


Figure 3 : Comparaison de rendement entre les variétés de différents types de salades (en clair les résultats 2008, en foncé les résultats 2009)

Type	Variété	% de récolte	Rendement	Remarques
<b>Batavia</b>	Prolific	88%	+	Pomme peu dense, mildiou léger
	Tokapie	94%	++	Hétérogène, pas de pomme, sensibilité au puceron et Rhizoctone
	Libertie	94%	++	Belle présentation après parage, mais sensibilité puceron et mildiou (léger)
	Oasis	97%	+++	Pucerons
	Jazzie	99%	++(+)	RAS
	Palomis	99%	++	RAS
	Elanda	100%	+	Pomme peu dense et fragile
<b>Laitue Ressources Génétiques</b>	6450 Merveille d'Hiver	72%	+	Pomme légère, parage important
	4559 Hiver de Vermières	83%	-	Ferme et dense, mildiou et TBE, potentiel pour faire plus de poids
	4568 Val d'Orge	87%	+	Densité moyenne, belle présentation, mildiou léger
	1512 Merveille d'Hiver	92%	+	Bon volume et densité, très sensible pucerons
<b>Laitue</b>	Cellia	89%	++(+)	Ferme et dense, fragile, mildiou
	Colber	90%	++	RAS
	Analena	95%	+	Ferme et sans défaut
	Diola	97%	++	Parage difficile (fond peu sain)
	Egery	100%	++	Hétérogène, mais ni mildiou ni puceron

Tableau 2 : Synthèse qualitative de l'évaluation variétale "Salade" 2008-2009, pour les types "Laitues" (ressources génétiques et variétés du commerce) et "Batavias" du commerce

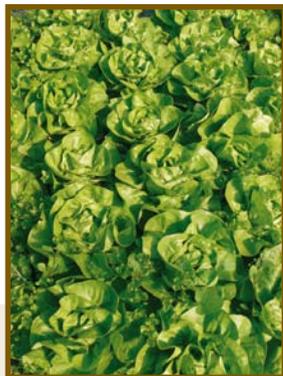
Au niveau visuel, les différences sont également importantes, certaines laitues produisant une belle pomme, alors que d'autres n'en font pas ou très peu, comme le montrent les photographies ci-dessous.



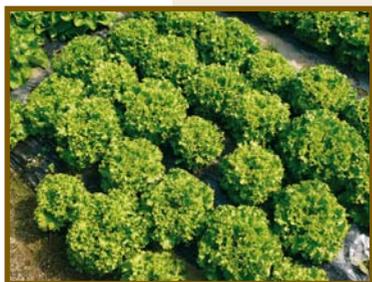
▲ Variété Cellia



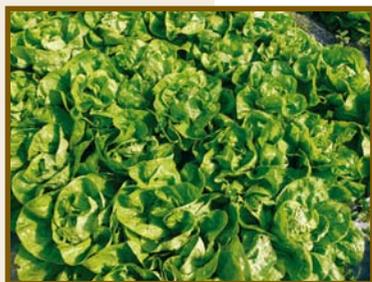
▲ Variété Colber



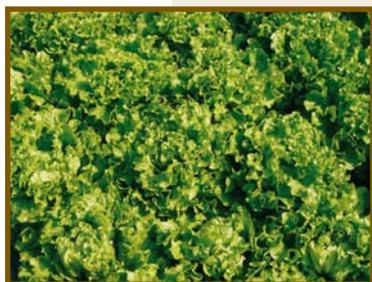
▲ Variété Hiver de Vermières



▲ Variété Jazzie  
▼ Variété Oasis



▲ Variété Merveille d'Hiver  
▼ Mildiou sur laitue



Photos 9 à 14 : Variétés de laitues (laitue pommée et batavia du commerce, et ressources génétiques) évaluées à la P.A.I.S.



Toutes les **batavias** évaluées donnent des résultats intéressants, et conformes aux exigences du marché d'expédition en termes de qualité et de poids unitaire minimal, même si des différences légères existent au niveau de la densité de pomme et de la résistance aux ravageurs. Les variétés à retenir des deux années d'essai pour ce type variétal sont **Oasis, Jazzie et Palomis** (et Libertie, évaluée uniquement en 2008).

Les différences sont plus marquées dans les **laitues**. Il peut en effet y avoir beaucoup de travail de parage pour certaines variétés. Les variétés à retenir sont **Egery et Analena** (Diola et Colber en 2008).

Enfin, aucune des variétés de laitues issues de ressources génétiques n'est vraiment adaptée au circuit long de commercialisation (poids insuffisant sur ce créneau de production, conservation moyenne). Néanmoins, elles ne sont pas plus sensibles aux ravageurs que les autres (notamment en ce qui concerne le Bremia), et ont des qualités valorisables en circuit court (feuillage plus fin, aspect gustatif).

