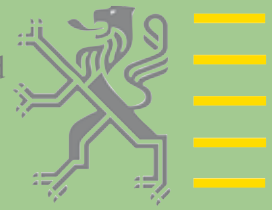




Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek

Vlaamse overheid



Wetenschappelijke instelling van de Vlaamse overheid - Landbouw en Visserij

Burg. Van Gansberghelaan 96 bus 1
9820 Merelbeke-Lemberge, België
tél. 09 272 25 00 – fax 09 272 25 01
ilvo@ilvo.vlaanderen.be

Mededeling ILVO nr 40

**CATALOGUE BELGE
DESCRIPTION ET RECOMMANDATION
CHICOREE INDUSTRIELLE
2008**

Recherche et rédaction:

J. VAN WAES, B. CHAVES, C. VAN WAES, B. MARYNISSEN, , L. CARLIER, J.L. HERMAN



www.ilvo.vlaanderen.be

Pour la préparation de cette brochure, on a tenu compte des données de chaque variété, testée sous des conditions différentes de sol, climat et maladies afin de présenter la meilleure information actuelle. La recherche des variétés ne peut pas être tenue pour responsable des différences dues à des variations des caractères variétaux.

Copyright © 2008, ILVO Gent.

ISSN 1784-3197

Dépôt légal: D/2008/10970/40

Rien de cette publication ne peut être multipliée ou répandue sans promesse écrite des auteurs.

Lay-out : N. De Vooght

Catalogue belge des variétés de chicorée industrielle 2008 : description et recommandation

Dans cette liste de variétés un aperçu des caractères des variétés de chicorée industrielle inscrites au catalogue belge des variétés est présenté. Une variété est inscrite au catalogue belge si les trois conditions suivantes sont remplies:

- avoir une valeur culturelle et d'utilisation suffisante; ce niveau évolue dans le temps par la modification des variétés témoins et (ou) des critères d'évaluation,
- avoir subi avec succès un examen de distinction, d'homogénéité et de stabilité,
- avoir une dénomination approuvée.

L'information est basée sur les résultats des essais variétaux officiels établis en Belgique pendant la période 1993-2007, à la demande du Comité pour l'élaboration du catalogue national des variétés des espèces de plantes agricoles (jusqu'en 2002) et dès 2003 pour le Groupe Technique Interrégional; groupe de travail chicorée.

Le total en carbohydrates correspond à la pratique et elle est égale à la teneur en sucres, divisée par un facteur 1,1. La teneur totale en carbohydrates est la somme de l'inuline, du glucose libre, du fructose et du sucrose. Plus le degré de polymérisation DP (= rapport fructose/glucose, après hydrolyse +1) est élevé, plus longue est la chaîne d'inuline. Les industries préfèrent l'inuline à longue chaîne.

1. Organisation et répartition des essais

Les essais ont été exécutés par les Sections pour l'Etude des nouvelles Obtentions végétales (Plant-Teelt en Omgeving – ILVO et Département Production Végétale - CRA-Gembloux) et par Onderzoeks- en Voorlichtingscentrum voor Land- en Tuinbouw (Rumbeke-Beitem).

L'analyse des teneurs en matière sèche et en sucres a été exécutée par le laboratoire de chimie (ILVO-Plant-T&O).

Les essais ont été établis chaque année en Basse et Moyenne Belgique dans les régions agricoles suivantes (entre parenthèses le nombre d'essais par région): région sablo-limoneuse (4) et région limoneuse (2).

2. Calcul des résultats

Les valeurs des tableaux 1 et 2 proviennent uniquement des essais variétaux officiels. Les calculs sont basés sur les résultats d'au moins 3 années. Après leur inscription, quelques variétés sont encore testées plusieurs années en tant que variété témoin potentiel. Ces données sont également intégrées dans le calcul.

Le tableau 1 contient les caractères morphologiques importants tandis qu'au tableau 2 les caractéristiques agronomiques importantes sont présentées.

Au tableau 2, en ce qui concerne les valeurs exprimées en chiffres relatifs, 100 est la moyenne de toutes les variétés. Lorsque l'échelle (1-9) est utilisée, 9 représente la cote la plus favorable.

Tableau 1 : Caractères morphologiques et cultureux des variétés de chicorée industrielle - Liste variétale belge 2008

CARACTERES	VARIETE										
	Beryl (****)	Cassel (**)	Continuo	Crescendo	Enigme	Hera	Madona (***)	Maurane	Melci	Orchies (**)	Moyenne
Longueur de la racine (cm)	22,4	21,8	21,5	21,4	22,5	21,7	21,8	21,7	21,9	21,9	21,9
Racines fourchues (%)	4,9	7,2	5,0	6,8	4,6	5,5	7,6	7,4	6,1	7,2	6,4
Croissance juvénile (1-9)	6,9	6,9	7,0	6,7	6,3	7,5	7,1	7,1	7,3	7,1	7,0
Développement du feuillage (1-9)	7,2	7,6	6,9	6,9	6,1	7,4	7,3	7,4	7,2	7,1	7,1
Longévité du feuillage (1-9)	6,0	6,8	6,7	6,3	5,9	6,0	6,0	6,1	5,9	6,3	6,2
Pourriture du collet - (degré de sensibilité) (*)	4,4	5,7	2,4	3,4	2,4	2,6	3,3	3,4	4,6	5,7	3,7

(*) Degré de sensibilité = 1 x % racines légèrement atteintes + 2 x % racines fortement atteintes

(**) Variétés du catalogue européen avec une certaine diffusion en Belgique et mises dans les essais comme témoin ou référence

(***) Variétés fin d'écoulement (2008)

(****) Variété fin d'écoulement (2009)

L'extrait du tableau complet à partir du catalogue belge est permis avec mention de la source, toute reproduction est interdite.

Tableau 2 : Caractéristiques agronomiques des variétés de chicorée industrielle - Liste variétale belge 2008

CARACTERES	VARIETE										
	Beryl (****)	Cassel (**)	Continuo	Crescendo	Enigme	Hera	Madona (***)	Maurane	Melci	Orchies (**)	Moyenne (*)
Rendement (relatif)											
Frais	98,6	104,4	97,3	98,1	96,4	101,9	101,0	100,8	102,4	99,1	100 = 58.514 kg/ha
Carbohydrates	99,6	98,4	101,0	98,7	101,2	100,6	98,2	101,2	104,3	96,8	100 = 10.755 kg/ha
Total en carbohydrates (****)	18,6	17,3	19,0	18,5	19,3	18,1	17,8	18,4	18,7	17,9	18,4
DP (degré de polymérisation) (****)	9,0	8,4	9,7	9,4	9,9	9,2	9,4	9,5	9,4	9,2	9,3
Tare (%)	10,9	11,5	10,5	11,0	11,0	11,1	11,9	11,4	11,1	12,1	11,2

(*) 100 = la moyenne de toutes les variétés

(**) Variétés du catalogue européen avec une certaine diffusion en Belgique et mises dans les essais comme témoin ou référence

(***) Variétés fin d'écoulement (2008)

(****) Variété fin d'écoulement (2009)

(*****) Total en carbohydrates = (% fructose + % glucose, après hydrolyse) / 1,1

DP : degré de polymérisation = (rapport fructose/glucose, après hydrolyse) + 1

L'extrait du tableau complet à partir du catalogue belge est permis avec mention de la source. toute reproduction est interdite.

3. Description des variétés du catalogue belge (en ordre alphabétique)

3.1. **BERYL** (2002)

Obtenteur : Ets. Fl. Desprez – Capelle en Pévèle (France)
Mandataire : L. Erauw-Jacquery S.A. – Péruwelz

Forme : betterave sucrière. Croissance juvénile moyenne. Peu sensible à la pourriture du collet. Rendement frais moyen à faible. Teneur moyenne à élevée en carbohydrates. Rendement moyen en carbohydrates. Degré de polymérisation moyen à faible. Peu sensible à la montaison.

3.2. **CONTINUO** (2008)

Obtenteur : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing + ILVO-Plant-Toegepaste
Genetica en Veredeling-Melle (België)
Mandataire : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing

Forme : betterave sucrière. Croissance juvénile moyenne. Peu à très peu sensible à la pourriture du collet. Rendement frais faible à moyen. Teneur élevée en carbohydrates. Rendement moyen à élevé en carbohydrates. Degré de polymérisation moyen à élevé. Très peu sensible à la montaison.

3.3. **CRESCENDO** (2004)

Obtenteur : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing + ILVO-Plant-Toegepaste
Genetica en Veredeling-Melle (België)
Mandataire : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing

Forme : betterave sucrière. Croissance juvénile modérée. Peu à très peu sensible à la pourriture du collet. Rendement frais faible à moyen. Teneur moyenne en carbohydrates. Rendement faible à moyen en carbohydrates. Degré de polymérisation moyen. Très peu sensible à la montaison.

3.4. **ENIGME** (2008)

Obtenteur : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing + ILVO-Plant-Toegepaste
Genetica en Veredeling-Melle (België)
Mandataire : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing

Forme : betterave sucrière. Croissance juvénile modérée à faible. Peu à très peu sensible à la pourriture du collet. Rendement frais faible. Teneur élevée à très élevée en carbohydrates. Rendement moyen à élevé en carbohydrates. Degré de polymérisation élevé. Très peu à peu sensible à la montaison.

3.5. HERA (1998)

Obtenteur : ILVO-Plant-Toegepaste Genetica en Veredeling-Melle (België)
Mandataire : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing

Forme: betterave sucrière. Bonne croissance juvénile. Peu à très peu sensible à la pourriture du collet. Rendement frais moyen à élevé. Teneur moyenne à faible en carbohydrates. Rendement moyen en carbohydrates. Degré de polymérisation moyen. Très peu à peu sensible à la montaison.

3.6. MADONA (1995)

Obtenteur : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing (Belgique)
Mandataire : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing

Forme : betterave sucrière. Croissance juvénile moyenne. Peu à très peu sensible à la pourriture du collet. Rendement frais moyen. Teneur faible en carbohydrates. Rendement moyen à faible en carbohydrates. Degré de polymérisation moyen. Peu sensible à la montaison.

3.7. MAURANE (2000)

Obtenteur : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing (Belgique)
Mandataire : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing

Forme : betterave sucrière. Croissance juvénile moyenne. Peu à très peu sensible à la pourriture du collet. Rendement frais moyen. Teneur moyenne en carbohydrates. Rendement moyen à élevé en carbohydrates. Degré de polymérisation moyen à élevé. Peu à assez sensible à la montaison.

3.8. MELCI (2001)

Obtenteur : ILVO-Plant-Toegepaste Genetica en Veredeling-Melle (België)
Mandataire : Chicoline COSUCRA - GROUPE Warcoing

Forme : betterave sucrière. Croissance juvénile assez bonne. Peu à faible sensible à la pourriture du collet. Rendement frais moyen à élevé. Teneur moyenne à élevée en carbohydrates. Rendement élevé en carbohydrates. Degré de polymérisation moyen. Peu sensible à la montaison.

4. Choix des variétés et densité des plantes

Avant le 15 avril, il ne faut pas semer des variétés **sensibles à la montaison**.

Une écartement de 45 cm est à préférer compte tenu d'une récolte mécanique avec une récolteuse de betteraves sucrières à 6 lignes.

La **densité de plantes** la plus favorable est de **140.000 à 150.000 par ha** à la récolte. Dans le cas d'un semis avec un semoir pneumatique et avec des semences calibrées et enrobées, compte tenu d'une levée moyenne de 65 à 70 %, environ **2,5 unités ou 250.000 grains** par ha sont nécessaires (distance dans la ligne : 9 cm).



www.ilvo.vlaanderen.be