

Nom de la ferme: _____

Personne contact: _____

Échelle de maladies

Instructions pour la récolte:

Veillez procéder à cette évaluation lors de la récolte, lorsque vos carottes se rapprochent de la taille vous utiliseriez pour les carottes en vrac / de stockage (environ 120 jours pour la plupart des variétés). pouvez récolter les variétés à des jours différents si elles arrivent à maturité différemment. Si tel est le effectuez l'évaluation foliaire à la même date pour toutes les variétés, avant la première récolte. Pour évaluations facultatives de dégustation et de stockage, voir la page 4.

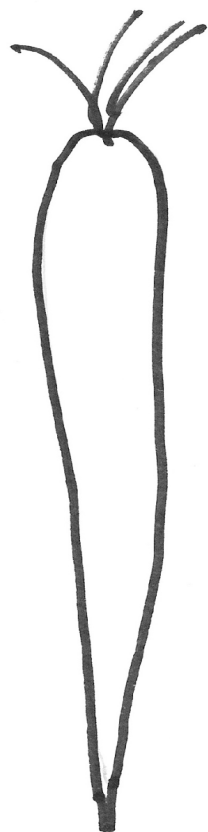
1	Extrêmement endommagé/pourri/mort
3	Très endommagé
5	Dommages significatifs
7	Quelques lésions ou dommages
9	Presque aucun signe de maladies/dommages

que
Vous
cas,
les

ÉVALUATION DU FEUILLAGE Date: _____

Par cell e	Code de variété	Hauteur du feuillage	Maladies foliaires ("blight")	Oïdium (powdery mildew)	Commentaires sur la qualité du feuillage
	(ex. CA-01)	1 = Le plus court 9 = Le plus haut	Voir échelle de maladie (p.1)	Voir échelle de maladie (p.1)	Notes-Est-ce que le feuillage est robuste lorsqu'on tire dessus? Autres choses à noter?
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
(11)					

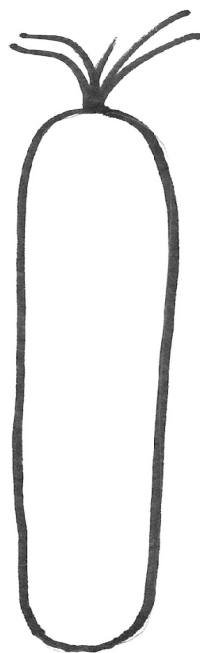
Échelle des formes de racine



1

Imperator

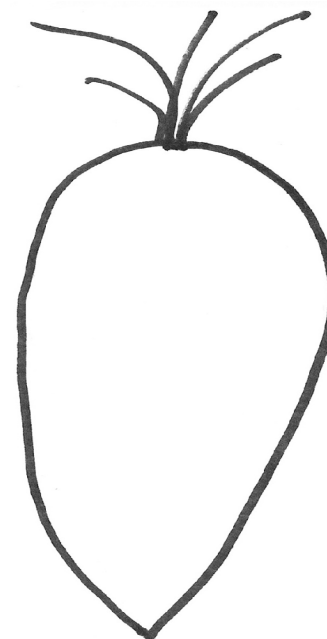
2



3

Nantes

4



5

Chantenay

Questions additionnelles

1. Quelles étaient vos variétés préférées dans cet essai et pourquoi?

2. Quelles étaient vos variétés les moins préférées dans cet essai et pourquoi?

3. Est-ce que vous cultivez actuellement une variété qui n'a pas été incluse dans cet essai et que vous préférez aux variétés dans cet essai? Si vous le souhaitez, pouvez-vous partager le nom de cette variété. Qu'est-ce qui la rend meilleure?

4. Quelles caractéristiques sont les plus importantes pour vous chez les carottes?

5. Comment commercialisez-vous normalement vos carottes? (Encerclez tout ce qui s'applique)

a.) Panier ASC b.) marché fermier c.) kiosque à la ferme d.) commerce de gros e.) autre - veuillez décrire

6. Quels ont été les plus grands défis pour la production de carottes dans cette saison (2018)? Par exemple, les conditions météorologiques, les maladies, les insectes nuisibles, etc.

ÉVALUATIONS OPTIONNELLES DE DÉGUSTATION ET D'ENTREPOSAGE

Des évaluations de la saveur et de la qualité après entreposage seront effectuées à l'UBC Farm et chez « Wisbey Veggies ». Ces résultats seront partagés avec tous les producteurs impliqués dans les essais. Si vous souhaitez effectuer votre propre évaluation par une dégustation, veuillez goûter à toutes les variétés le même jour, car les fluctuations de température peuvent modifier la concentration de sucre dans les racines. Envisagez d'utiliser une collation salée comme des croustilles pour nettoyer le palais entre les variétés.

Date de l'évaluation en dégustation: _____

1. Quelles variétés avaient le meilleur goût, et pourquoi?
2. Certaines variétés ont-elles une saveur désagréable ou indésirable? Décrivez s'il vous plait.

Si vous souhaitez effectuer votre propre évaluation après l'entreposage, essayez d'entreposer 1-2 livres de carottes par variété (environ 15 carottes), en utilisant les mêmes pratiques d'entreposage pour toutes les variétés. Après 4 à 6 semaines, retirez les carottes de l'entreposage et évaluez leur état général et leur saveur.

Date de l'évaluation de l'entreposage: _____

Durée de l'entreposage: _____

Description des conditions d'entreposage (inclure la température et l'humidité si possible): _____

1. Quelles variétés sont dans la meilleure condition après l'entreposage?
2. Quelles sont les variétés dans la pire condition suite à l'entreposage? Décrivez les types de dommages.
3. Quelles variétés ont le meilleur goût après l'entreposage et pourquoi?
4. Certaines variétés ont-elles une saveur désagréable ou indésirable après l'entreposage? Décrivez s'il vous plait.