

ASSURANCE RÉCOLTE - CULTURES MARAÎCHÈRES
MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE PAR CULTURE

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON															
Asperges Plan A	5 m	<p>La plupart du temps, le rendement réel est établi par décompte physique à cause de la longueur de la période de récolte. Donc, s'assurer que le producteur pourra nous fournir des données précises et fiables.</p> <p>En cas de gelée printanière, on peut, pour valider le décompte physique, déterminer la quantité perdue de la façon suivante :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Aviser le producteur de ne pas casser les turions affectés avant votre prochaine visite. 2) Le plus tôt après l'avis, faire un décompte des turions gelés sur des sites identifiés d'une longueur de 5 mètres. 3) Aviser le producteur de ne pas couper les turions affectés sur les sites. 4) Répéter l'opération aux deux jours jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de traces de turions affectés. 5) Pour déterminer la quantité perdue, attribuer aux turions affectés le poids moyen de 100 turions commercialisables récoltés sur ou près des sites à chacune des visites. <p>Le rdt probable - qté perdue = ± décompte physique. Un écart important demandera plus d'explications.</p>		<p>Diamètre minimum : 5/16" Longueur minimum : 5 ½"</p> <p>Coloration blanche : moins de 15% de la longueur</p> <p>(Le poids moyen d'une asperge est d'environ 20 grammes).</p>		N.D.	60 % de dommages															
Plan C	15 m	Procéder à un décompte des plants morts gelés ou non viables sur 15 mètres.					Pas d'abandon.															
Aubergine	10 m 4 plants	<ol style="list-style-type: none"> 1) Décompte de population sur 10 m de rang. 2) Rendement par plant : <ul style="list-style-type: none"> • Sites identifiés; • 1 visite par 2 semaines ou selon le calendrier de récolte du producteur; • Cueillette, décompte et pesée des fruits commercialisables par grade. <p>Attention aux épines sur le réceptacle au-dessus du fruit. Porter des gants et apporter un sécateur.</p>	Nil	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grade</th> <th>Diamètre</th> <th>Longueur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1 à 2"</td> <td>2 à 4"</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2 à 3"</td> <td>4 à 5"</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3 à 3,5"</td> <td>5,5 à 7"</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>3,5" et +</td> <td>7" et +</td> </tr> </tbody> </table> <p>Exempte de blessures, maladies. Coloration violette très foncée.</p>	Grade	Diamètre	Longueur	1	1 à 2"	2 à 4"	2	2 à 3"	4 à 5"	3	3 à 3,5"	5,5 à 7"	4	3,5" et +	7" et +	<ul style="list-style-type: none"> • 4 plants par site; • Rang voisin du site; • Cueillette, décompte et pesée par grade des fruits commercialisables laissés au champ. 	5	8 000 kg/ha
Grade	Diamètre	Longueur																				
1	1 à 2"	2 à 4"																				
2	2 à 3"	4 à 5"																				
3	3 à 3,5"	5,5 à 7"																				
4	3,5" et +	7" et +																				

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Betterave	1 m (0,5 m si la population est homogène)	Visite juste avant la récolte. Cueillette, classement, décompte et pesée des betteraves commercialisables (par classe, s'il y a lieu) et non commercialisables. Vérifier si le marché du producteur est établi, s'il déclare un classement spécifique. S'informer des normes du producteur pour la betterave à bottelet.	Couper le feuillage à ½" au-dessus du collet.	Betterave de marché frais : (réglementation fédérale) Diamètre minimum : 1¼" Diamètre maximum : 3" Betterave de conserverie (Catelli) : Classe 1 : ¾ à 1¼" entière Classe 2 : 1¼ à 2½" tranchée Classe 3 : 2½ à 3" et + en cubes	Pesée des betteraves commercialisables laissées au champ sur 1 m ²	0	5 400 kg/ha
Brocoli	10 m	<u>Marché frais</u> (pas de cueillette) Décompte de population sur 10 m de rang. Site identifiés. À chaque visite (1 à 2 fois par semaine), noter la taille de chaque brocoli selon les codes de grosseur préétablis (utilisable autant pour les producteurs de têtes que de « bunch »). Si l'avis est émis en cours de cueillette, faire le décompte des brocolis déjà coupés. On y appliquera le pourcentage correspondant à chaque grosseur de brocolis trouvés sur le reste de la récolte. À chaque visite, bien noter les brocolis coupés mais rejetés, en examinant les trognons au besoin.	(Observation : la tige est coupée près du sol).	Une tête = 15 cm ou 20 cm diamètre minimum. Ferme, non ouverte, sans fleurs, sans pourriture, sans « brown bud », ni tige creuse. Un « bunch » = inflorescence de 15 cm de diamètre composée de ¾ (10 cm), ½ (7 cm) ou 1/3 (5 cm) de tête ou de 20 cm de diamètre composée de ¾ (15 cm), ½ (10 cm), 1/3 (7 cm) ou ¼ (5 cm) de tête. 18 unités/boîte (15 cm de diamètre/unité) ou 14 unités/boîte (20 cm de diamètre/unité).	Correspond au nombre de brocolis commercialisables non cueillis (voir référence laitue). Dans le cas du « bunch », noter la grosseur de ces brocolis afin de ne pas surévaluer le RCL..	5	6 200 unité/ha HD ¹ transpl. : 6 200 unités/ha
Brocoli (suite)		<u>Transformation</u>	(Observation : les bouquets de brocoli sont coupés assez haut sur la tige)	Un brocoli monté en fleur sera considéré commercialisable s'il n'a pas de défauts autre qu'un excès de maturité. • Ferme, absence de meurtrissures et non fibreux • Non fleuri ou maturité adéquate • Sans pourriture • Diamètre entre 4 et 6" • Tige colorée et non creuse • Non endommagé par la machinerie, les maladies, les insectes, la grêle, etc. • Sans résidu nocif sur la tête après un procédé normal de lavage • Débarrassé de tous les excédents de 5½" de longueur.	Une visite après la récolte peut être utile et nécessaire si le producteur fait aussi du brocoli frais.		s.o.

¹ HD : haute densité.

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Carotte	1 m	<p><u>Marché frais</u></p> <p>Classement, décompte et pesée des carottes commercialisables ($\frac{3}{4}$ à $1\frac{3}{4}$), ($1\frac{3}{4}$ et +) et non commercialisables.</p> <p><u>À bottelet</u></p> <p>S'informer des normes auprès du producteur : le feuillage doit être sain.</p>	<p>Couper le feuillage à $\frac{1}{4}$" maximum au-dessus du collet.</p> <p>Enlever la terre.</p>	<p>Diamètre minimum : $\frac{3}{4}$"²</p> <p>Carotte jumbo : diamètre > $1\frac{3}{4}$"</p> <p>Longueur minimum : $4\frac{1}{2}$", sauf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • type cello : 7" • type nantaise cello : 6" (ajuster selon la saison et le type de marché) • type nantaise : 3" <p>1) Exempte d'insolation en dessous de $\frac{1}{2}$" du collet.</p> <p>2) La carotte brisée doit avoir une longueur minimale de 6" et un diamètre à la pointe $\frac{1}{2}$ fois celui du collet.</p>	<p>Site de 1 m².</p> <p>Pesée de toutes les carottes présentes (entières ou morceaux).</p> <p>Répartition des quantités laissées au champ selon les mêmes proportions que lors de l'échantillonnage.</p>	<p>T. min : 3</p> <p>T. noire : 5</p>	<p><i>Terre minérale :</i></p> <p>semé : 12 800 kg/ha transf. : 12 800 kg/ha bio : 10 450 kg/ha</p> <p><i>Terre noire :</i></p> <p>semé : 14 200 kg/ha transf. : 14 200 kg/ha</p>
Carotte (suite)		<p><u>Transformation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Carottes en cubes • Carottes en tranches 		<p>3) Carotte croche : commercialisable si une diagonale, entre les 2 extrémités opposées, passe par le milieu de la carotte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ferme et de couleur caractéristique à la variété. • Sans pourriture. • Longueur supérieur à 3". • Ne présentant pas de crevasses ou de fourches sévères. • Non endommagée par la machinerie, les maladies, les insectes, la grêle, etc. • Aucun résidu nocif restant sur la tête après le procédé normal de lavage. • Diamètre⁽¹⁾ : • carottes en cubes : $\geq 1\frac{3}{4}$" • carottes en tranches : $\geq 1\frac{3}{8}$" 			<p><i>Terre minérale :</i></p> <p>12 800 kg/ha</p> <p><i>Terre noire :</i></p> <p>14 200 kg/ha</p>

⁽¹⁾ Bonduelle² Il y a lieu d'ajuster les normes selon la saison et le type de marché (biologique).

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON										
Mini-carotte				<u>Marché frais</u> Diamètre : ½ à ¾" Longueur : 2½ à 3½"		N.D.	<i>Terre minérale</i> : 3 850 kg/ha <i>Terre noire</i> : 4 300 kg/ha										
	À déterminer au champ	Transformation (entière) : Carottes pelées et coupées en section de 2 pouces pour obtenir une mini-carotte mise en conserve par Bonduelle. • Décompte de toutes les carottes; Pesée de toutes les carottes. De cette pesée, enlever le pourcentage de perte correspondant à la mise en forme (à déterminer).	Enlever le collet sur environ ½ pouce			12 %	<i>Terre minérale</i> : 20 000 kg/ha ³										
Céleri	3 m	• Décompte de tous les plants présents sur 3 m; • Parer les pétioles externes (couper les plants si nécessaire). À l'aide d'un vernier, mesurer les diamètres basaux des céleris et classer. En temps de récolte, 1 à 2 visites par semaine sont conseillées. Facteurs de conversion : <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Facteur</th> <th>Format</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,00</td> <td>24 unités/boîte</td> </tr> <tr> <td>0,80</td> <td>30 unités/boîte</td> </tr> <tr> <td>0,67</td> <td>36 unités/boîte</td> </tr> <tr> <td>0,50</td> <td>48 unités/boîte</td> </tr> </tbody> </table>	Facteur	Format	1,00	24 unités/boîte	0,80	30 unités/boîte	0,67	36 unités/boîte	0,50	48 unités/boîte	Enlever les pétioles externes frêles, fendillés, pourris, gercés, creux.	48 cél./bte : 2" - 2¼" de diamètre 36 cél./bte : 2¼" - 2¾" de diamètre 30 cél./bte : 2¾" - 3" de diamètre 24 cél./bte : 3" - 3½" de diamètre 15 cél./bte : >3½" de diamètre Hauteur minimale 12" Sans cœur brun, ni pourriture au collet.	Négligeable en général. Si nécessaire, décompte des céleris commercialisables laissés au champ sur 10 m ² (3,16 m x 3,16 m).	3	17 800 unités/ha
Facteur	Format																
1,00	24 unités/boîte																
0,80	30 unités/boîte																
0,67	36 unités/boîte																
0,50	48 unités/boîte																
Céleri-rave		À venir					9 000 kg/ha										

³ Carottes tranchées : Poids brut - % de coupe (selon la classification du contrat) = Poids net (seuil 20 000 kg/ha).
Carottes entières : Poids brut = seuil de 20 000 kg/ha

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Chou	10 m	<p><u>Récolte unique</u></p> <p>Dans le cas de récolte unique, faire un seul passage avant la récolte :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décompte de population sur 10 m; • Décompte des choux commercialisables; • Pesée de 3 choux <u>commercialisables/site</u> (1^{er}, 3^e et 5^e choux du site). 	Pour la pesée, couper à la base de la pomme en gardant environ 3 feuilles enveloppantes.	Diamètre minimum 5" Ferme, sans taches, ni œdème. 16 unités/boîte	Le RCL est évalué par le nombre de choux commercialisables laissés sur 10 m ² . Pesée et dénombrement de ces choux. N.B. : Des choux trop petits sont souvent coupés par le producteur. Il faut s'en tenir à l'échantillonnage.	0	<p><i>Chou d'été :</i> semé : 16 700 kg/ha transpl. : 16 700 kg/ha bio : 13 700 kg/ha</p> <p><i>Chou d'hiver :</i> semé : 16 700 kg/ha transpl. : 16 700 kg/ha bio : 13 700 kg/ha</p> <p><i>Chou frisé :</i> 14 000 kg/ha</p>
Choux de Bruxelles	10 m 3 plants	<ol style="list-style-type: none"> 1) Décompte de la population présente. 2) Pesée et décompte des choux sur les 3 premiers plants des sites. 3) Établir le rendement/ha en multipliant le rendement/plant par le nombre de plants présents/ha. <p><u>Particularités</u></p> <p>Si le producteur fait plusieurs cueillettes sur le même champ, protéger le site en avisant le producteur de ne pas cueillir dans les sites. À chacune des visites, faire la pesée des choux commercialisables sur les 3 premières tiges du site.</p>		<p><u>Normes fédérales</u></p> <p>Longueur maximum : 2¾" (2")* Diamètre minimum : 1" (¾") Diamètre maximum : 2" (2")</p> <p>* () Les chiffres entre parenthèses sont les calibres les plus souvent observés.</p> <p>Les choux ne doivent pas être ouverts et doivent être fermes et d'une belle coloration verte.</p>		3	2 350 kg/ha
Choux chinois	5 m. (3 m. si population homogène)	Décompte de la population sur 5 m. Échantillonnage identique au chou.		<p>Choux bien formés, feuillage serré, dense.</p> <p>Sans insectes, sans brûlures marginales, mildiou, affaissement sclérotique, pourriture basale ou pourriture du cœur, insolation, brunissement des nervures ou montée à la graine.</p> <p>Boîte Napa pèse 50 lbs Boîte Boch Choi pèse 40 lbs (boîtes de 12 à 14 unités).</p>	Idem laitue.	3	<p><i>Terre minérale :</i> 11 150 kg/ha</p> <p><i>Terre noire :</i> 11 150 kg/ha</p>

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Chou-fleur	10 m	<p><u>Marché frais</u></p> <p>1) Sites protégés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le classement s'effectue à l'entrepôt; • Décompte de population sur 10 m; • 1 à 2 visites par semaine; • Cueillette et décompte des choux-fleurs commercialisables. <p>2) Sites identifiés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le triage est effectué au champ; • Décompte de population sur 10 m; • 1 visite par semaine; • Décompte des choux-fleurs commercialisables; • Bien noter les choux-fleurs coupés, mais rejetés en examinant les trognons. <p>3) Pour producteurs ayant une gestion conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 visite/champ avant la récolte pour visualiser les dommages; • 1 visite après la dernière récolte pour relever sur 10 m : <ul style="list-style-type: none"> • population, • nombre de choux-fleurs récoltés, • nombre de choux-fleurs non récoltés et commercialisables, • nombre de choux-fleurs non commercialisables, • nombre de choux-fleurs coupés et rejetés sur 10 m² 	Nil	<p>Réglementation fédérale.</p> <p>Diamètre minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marché en général : 5" • Type Cheddar : ≥ 7" <p>Observation :</p> <p>Plusieurs producteurs ne commercialisent que les choux ayant au moins 5 à 6" de diamètre. Vérifier les normes auprès du producteur.</p> <p>Inflorescence compacte, uniforme, non jauni, sans pourriture, taches noires ou pubescence.</p> <p>N.B.: Certains producteurs commercialisent malgré tout, les beaux choux-fleurs ayant un peu de pubescence; s'en informer.</p>	<p>Sites protégés :</p> <p>Correspond au nombre de choux-fleurs commercialisables laissés sur le rang voisin sur 10 m</p>	3	6 150 unités/ha

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Chou-fleur (suite)				<u>Transformation</u> <ul style="list-style-type: none"> • Conforme aux spécificités des catégories n^{os} 1 et 2⁴. • Ferme, absence de meurtrissures, couleur spécifique à la catégorie. • Sans pourriture. • Sans résidu nocif sur la tête après un procédé normal de lavage. • Non endommagé par la machinerie, les maladies, les insectes, la grêle, etc. 			s.o.
Citrouille	9 m ² 3 m x 3 m	<u>Marché frais</u> <ul style="list-style-type: none"> • Variétés comestibles • Peser un certain nombre de citrouilles et faire une corrélation entre le poids et le diamètre. • Citrouille d'Halloween : 2 000 unités = 10 000 kg • Les citrouilles décoratives <u>ne sont pas</u> assurables (déterminé par la description de la variété dans les catalogues de semences) 		Moins de 5 % de surface extérieure de couleur verte. Fin septembre début octobre (avant l'andainage) doit être mûre à 80 %, mi-octobre 90-95 % mûre. Diamètre : selon la variété semée. La queue doit être saine, vert foncé. Coloration uniforme, exempte de défauts, blessures, difformités, maladies (pourriture, virus...).		10	10 000 kg/ha

⁴ Catégorie n° 1 :

1. Couleur : blanc à légèrement crémeux
2. Densité : tête compacte, ayant une séparation de pas plus de 1/6" maximal entre les fleurettes, et qui n'affecte pas plus de 10 % de la superficie du chou-fleur.
3. Maturité : aucun étalement des fleurettes donnant une apparence lâche ou grenue ressemblant à du riz.
4. Parage : a) La tête exempte de feuilles enveloppantes avec le tronc correctement paré;
b) Pas plus de six petites feuilles vertes ne peuvent recouvrir le bord de la tête ou pousser à travers ou entre les fleurettes;
c) Coupe de tronc à égalité du contour inférieur de la tête.
5. Exempt de bractées donnant une apparence poilue.
6. Autres défauts : exempt de meurtrissures, maladies affectant la tête, de terre encastrée, de dommages par les insectes, par la gelée, par la machinerie ou une combinaison de ces défauts qui causent une perte en parage de plus de 5 % de la tête ou qui affectent une partie de la surface qui est plus grande qu'un pouce en diamètre dans l'ensemble.

Catégorie n° 2 :

1. Couleur : légèrement crémeux à crémeux pâle.
2. Densité : a) Tête modérément compacte;
b) Fleurettes modérément séparées, mais pas plus que 1/6" entre elles.
3. Maturité : léger étalement des fleurettes donnant une apparence lâche ou grenue ressemblant à du riz.
4. Parage : a) La tête exempte de feuilles enveloppantes avec le tronc correctement paré.
b) Pas plus de neuf petites feuilles vertes ne peuvent recouvrir le bord de la tête ou pousser à travers ou entre les fleurettes.
c) Coupe de tronc à égalité du contour inférieur de la tête.
5. Exempt de bractées donnant une apparence poilue.
6. Autres défauts : exempt de meurtrissures, maladies affectant la tête, de terre encastrée, de dommages par les insectes, par la gelée, par la machinerie ou une combinaison de ces défauts qui causent une perte en parage de plus de 10 % de la tête ou qui affectent une partie de la surface qui est plus grande qu'un pouce en diamètre dans l'ensemble.

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Citrouille (suite)				<u>Transformation</u> <ul style="list-style-type: none"> Moins de 5 % de surface extérieure de couleur verte. Non endommagée par le gel, la machinerie, les insectes, les rongeurs, les maladies, la grêle et toute autre cause. 		10	15 000 kg/ha
Concombre	2 m Sur toute la largeur du rang	<ul style="list-style-type: none"> Installer des sites protégés avec filet avant le début de la récolte; 1 à 2 visites par semaine; À chaque visite, faire la cueillette et le décompte des concombres commercialisables et non commercialisables. 	Nil	Diamètre maximum : 2¾" Longueur minimum : 6" <ul style="list-style-type: none"> Droit ou presque droit et modérément affilé; Coloration verte sur 85 % de la surface au minimum; Exempt de pourriture, insolation, fendillement, égratignure, blessure, maladie. 	Décompte des concombres commercialisables laissés au champ sur le rang voisin sur 2 m de long.	10	30 000 unités/ha
Cornichon		<u>Transformation</u> <ul style="list-style-type: none"> Le rendement réel est établi d'après les données de rendement des conserveries; Pour le calcul du rendement, référer à la section 5,5 de la procédure. 				N.D.	s.o.
Courge d'été	2 m. ou 2 plants	<ul style="list-style-type: none"> Site protégé; 1 à 3 visites par semaine (récolte d'automne); 3 à 5 visites par semaine durant les grosses chaleurs; Décompte et pesée des courges commercialisables et non commercialisables. Porter des gants propres pour ne pas égratigner les courges. Ne pas passer par-dessus les rangs. Faire le tour pour éviter la transmission de maladies virales et du blanc (oïdium). Décompte de population sur 10 m. Pour le reste, procéder de la même façon que ci-haut.		Voir les normes du producteur inscrites au plan de culture et/ou à la demande d'assurance.		0	Fonction de la variété

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Courge d'hiver ⁵		<p><u>Particularités</u></p> <p>Pour chacun des sites, bien indiquer la variété utilisée, car les grosseurs et les rendements sont bien différents d'une variété à l'autre. La forme du pédoncule est un très bon indice pour savoir à quelle espèce appartient la courge :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pepo : marqué par des côtes et ne s'élargit pas au point d'intersection (spaghetti et poivrée); • Moschata : ressemble à celui des <i>C. pepo</i>, mais s'élargit nettement à la base (Butternut); • Maxima : pédoncule très gros et spongieux (Buttercup). <p>Les types Kabocha et Hubbard sont classés dans les courges Buttercup.</p>		<p>Courge butternut :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pas de blessures ou de maladies (pourriture ou autres) • différentes tailles acceptées (pas un critère de sélection ou de refus) • couleur pêche-rose et non verte <p>Courge spaghetti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • grosseur moyenne (refusée si trop grosse) • belle couleur jaune 			<p>Fonction de la variété, varie de 3 000 à 5 600 unités/ha, soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti : 5 600 unités/ha - Pepper squash (poivrée) : 5 200 unités/ha - Butternut : 4 200 unités/ha - Buttercup : 3 000 unités/ha
Courge d'hiver (suite)				<p><u>Transformation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Moins de 5 % de surface extérieure de couleur verte. • Non endommagée par le gel, la machinerie, les insectes, les rongeurs, les maladies, la grêle et toute autre cause. 		0	15 000 kg/ha
Échalote française	10 m	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le décompte des talles; • Prélever 5 talles; • Séparer, dénombrer et peser les bulbes commercialisables et non commercialisables. 	Couper les feuilles au collet et les racines	<p>Diamètre > ¾"</p> <p>Exempte de maladies ou d'insectes</p>	Sur 1 m ² si nécessaire	0	7 000 kg/ha

⁵ Caractéristiques de différentes variétés :

Buttercup

Il existe deux catégories de courges Buttercup selon qu'elles possèdent ou non une excroissance en forme de parachute ou qu'elles sont simplement arrondies, en forme de couronne. La pelure est épaisse et lisse de couleur verte ou orangée. Elle est parfois très dure.

La Buttercup pèse environ un kilo et demi et elle est à son meilleur lorsqu'elle est consommée dans les deux mois suivant la récolte. La chair de la Buttercup est dense et non fibreuse. C'est une chair orangée moelleuse et sucrée.

Hubbard

La courge Hubbard est de forme ovale ou ronde avec une peau très dure, nervurée et bosselée. Il en existe plusieurs variétés dont la couleur varie du vert foncé au rouge orangé en passant par le gris bleu. La chair de la courge Hubbard est sèche, épaisse, moins sucrée et parfois moins orangée que celle des autres courges d'hiver. La courge Hubbard verte pèse environ 5 kilos.

Musquée

La courge musquée ou Butternut a la forme d'une grosse poire, sa pelure est lisse et de couleur crème légèrement orangée. Si la pelure est verdâtre, c'est que la courge n'est pas mûre. La courge musquée est à son meilleur lorsqu'elle mesure de 20 à 30 centimètres de long et une base d'une dizaine de centimètres. Sa chair est plus ou moins sucrée et très orangée et son contenu en carotène est très élevé.

Poivrée

La courge poivrée, que certains appellent aussi courgeron ou acorn, ressemble à un gland de chêne globulaire et nervuré. Sa pelure est lisse, dure et vert foncé avec des teintes orangées lorsqu'elle est à maturité. Cette pelure présente de profondes nervures, ce qui complique l'épluchage. La courge poivrée est à son meilleur lorsqu'elle mesure une douzaine de centimètres de haut et de 15 à 20 centimètres de diamètre.

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Épinard	1 m (récolte manuelle) ou 0,5 m (récolte mécanique)	<ul style="list-style-type: none"> 1 seul passage avant la récolte si le champ est récolté d'un seul coup. Sinon, plusieurs visites sont nécessaires. Site de 1 m lorsque la population est clairsemée ou 0,5 m lorsque dense. Couper l'épinard à une hauteur variant de 0 à 7 cm selon la hauteur de coupe de la récolteuse ou des cueilleurs. Pesée du feuillage commercialisable (on peut peser plusieurs sites ensemble). 	Nil	Non troué, non jauni ou bruni. Les épinards dont les entre-nœuds se sont allongés à cause de la formation d'une hampe florale (montée à la graine) sont non commercialisables.	Méthode idem à l'échantillonnage, si nécessaire.	3	1 050 kg/ha
Bébé épinard		À venir		Très vert et exempt de tout défaut.			s.o.
Gourgane	1 m	<ul style="list-style-type: none"> Décompte du nombre de plants; Cueillette et pesée des gourganes commercialisables; Cueillette et pesée des gourganes non commercialisables. <p>N.B. : Si le producteur fait plusieurs cueillettes, protéger les sites et faire des visites régulières selon le rythme de la récolte.</p>		Selon les normes du producteur inscrites au plan de culture et/ou à la demande d'assurance.	Pesée de toutes les gourganes sur les plants, au sol et dans l'entre-rang sur 1 m ²	N.D.	2 500 kg/ha
Haricot frais	50 cm	<p><u>Récolte mécanique</u> (n'installer aucun drapeau)</p> <ul style="list-style-type: none"> Décompte du nombre de plants présents. Cueillette et pesée des haricots commercialisables. Cueillette et pesée des haricots non commercialisables. <p><u>Récolte manuelle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Installer des sites protégés avec filet avant le début de la récolte. 1 visite par semaine. Dénombrer et cueillir les haricots murs et trop murs. Établir le poids moyen des haricots commercialisables dans l'entrepôt du producteur. 	Nil	Exempt de pourriture, sclérotique, rouille, blessures, égratignures ou très courbé.	<p><u>Récolte mécanique</u></p> <p>Pesée de tous les haricots ou morceaux de haricots laissés sur 1 m de rang et au sol dans l'entre-rang.</p> <p><u>Récolte manuelle</u></p> <p>Pesée de tous les haricots commercialisables laissés sur le rang voisin du site sur 1 m</p>	15	1 800 kg/ha

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Laitue (chicorée et escarole)	5 m	<p><u>1^{re} méthode</u> (récolte unique)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Avant la récolte : <ul style="list-style-type: none"> · Identifier les sites (rubans rouges...); · Évaluer la population; · Évaluer le nombre de laitues commercialisables et non commercialisables. · Après la récolte, dénombrer sur les sites : <ul style="list-style-type: none"> · Les laitues récoltées; · Les laitues non récoltées et commercialisables (RCL); · Les laitues rejetées (10 m²). 		<p>Pommée :</p> <p>Diamètre minimum : 5" ferme, non fendue</p> <p>Pour toutes les espèces :</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sans insectes, sans brûlures marginales, mildiou, affaissement sclérotique, pourriture du cœur ou pourriture basale, insolation, brunissement des nervures ou montée à la graine. 	<p><u>1^{re} méthode</u> :</p> <p>Correspond au nombre de laitues récoltables, mais non récoltées sur le site d'échantillonnage.</p> <p><u>Rejet</u> :</p> <p>Dénombrer le nombre de laitues coupées et rejetées sur 10 m².</p>	3	<p><i>Boston</i> :</p> <p>T. min. : 14 900 unités/ha</p> <p>T. noire : S⁶ : 15 500 unités/ha T⁷ : 15 500 unités/ha</p> <p><i>Frisée</i> :</p> <p>T. min. : 16 200 unités/ha</p> <p>T. noire : S : 19 600 unités/ha T : 19 600 unités/ha</p>
Laitue (chicorée et escarole) (suite)		<p><u>2^e méthode</u> (récolte échelonnée)</p> <p>On peut procéder comme ci-haut. Cependant, faire des visites à intervalles réguliers pour vérifier la progression de la récolte.</p> <p>N.B. : Bien spécifier le type de laitue (pommée, boston, romaine, frisée, autres).</p> <p>Pour les champs où il est impossible de voir les vestiges de la culture après la récolte, il faut faire le décompte de la population de laitues commercialisables et non commercialisables <u>juste avant la récolte</u>.</p>					<p><i>Pommée</i> :</p> <p>T. min. : 7 400 unités/ha</p> <p>T. noire : S : 11 150 unités/ha T : 11 150 unités/ha C⁸ : 9 000 kg/ha</p> <p><i>Romaine</i> :</p> <p>T. min. : 12 600 unités/ha</p> <p>T. noire : S : 18 100 unités/ha T : 18 100 unités/ha</p>

⁶ S = semé.

⁷ T = transplanté.

⁸ C = combo.

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Maïs sucré	5 m	<p><u>1^{er} méthode</u> (le producteur fait le tri à l'intérieur du champ)</p> <p>Une seule visite après la récolte sur les sites, dénombrer :</p> <ul style="list-style-type: none"> · La population; · Les épis récoltés (d'après les vestiges); · Les épis récoltables; · Les rejets. <p><u>2^e méthode</u> (le producteur fait le tri seulement en entrepôt)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Juste avant la récolte, installer des sites et dénombrer la population. <ul style="list-style-type: none"> · Faire un décompte des épis commercialisables et non commercialisables (ne pas récolter). · Après la récolte, deuxième visite. <ul style="list-style-type: none"> · Décompte des épis récoltés et constatation des épis non récoltés pour préciser la raison de la non-récolte. 		<p>Variétés hâtives ou de primeur (50-55 jours de maturité) : 5" de grains comestibles.</p> <p>Variétés tardives, la norme la plus observée sur les marchés : 6" de grains comestibles.</p> <p>Grains alignés, épis bien pollinisés, à maturité, sans insectes (nitidule, pucerons), ni blessure par les animaux sauvages (oiseaux, ratons).</p> <p>Il faut dénombrer, pour chaque site, les épis qui auraient pu être commercialisables mais rejetés à cause de la pyrale. Cependant, considérer les épis affectés par la pyrale lorsque les arrosages ont été faits. Une tolérance est acceptée.</p>		15	750 douzaines/ha
Maïs sucré (suite)		<p><u>3^e méthode</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Juste avant la récolte : <ul style="list-style-type: none"> · Décompte de population; · Sur les sites, cueillir tous les épis et les éplucher; · Classer les épis commercialisables et non commercialisables. 					

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON																						
Melon cantaloup	2 m sur toute la largeur du rang	<ul style="list-style-type: none"> 1 à 2 visites par semaine (jusqu'à 3 en saison); Avant le début des récoltes, installer des sites (non protégés). Identifier tous les melons par un collant autour du pédoncule (sans serrer toutefois); À chaque visite, mesurer tous les melons et prendre note de leur grosseur respective (jusqu'à ce que le producteur les cueille). Facteurs de conversion <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1,33</td> <td>9 unités/boîte</td> </tr> <tr> <td>1,00</td> <td>12 unités/boîte (standard)</td> </tr> <tr> <td>0,80</td> <td>15 unités/boîte</td> </tr> <tr> <td>0,67</td> <td>18 unités/boîte</td> </tr> <tr> <td>0,50</td> <td>24 unités/boîte</td> </tr> </table> 	1,33	9 unités/boîte	1,00	12 unités/boîte (standard)	0,80	15 unités/boîte	0,67	18 unités/boîte	0,50	24 unités/boîte	Nil	<table style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Grosseur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td># 9</td> <td>140 - 150 mm</td> </tr> <tr> <td># 12</td> <td>130 - 140 mm</td> </tr> <tr> <td># 15</td> <td>115 - 130 mm</td> </tr> <tr> <td># 18</td> <td>100 - 115 mm</td> </tr> <tr> <td># 24</td> <td>petit⁹</td> </tr> </tbody> </table> <p>Exempts de taches, marques ou perforations. Couleur beige et bien « tressé ». Les fruits jaune orange sont non commercialisables.</p> <p>Le melon jaune/rouge : le classement et le rendement sont semblables à la cantaloup.</p>	Catégorie	Grosseur	# 9	140 - 150 mm	# 12	130 - 140 mm	# 15	115 - 130 mm	# 18	100 - 115 mm	# 24	petit ⁹	Rang voisin du site protégé 2 m sur toute la largeur du rang.	5	6 200 unités/ha
1,33	9 unités/boîte																												
1,00	12 unités/boîte (standard)																												
0,80	15 unités/boîte																												
0,67	18 unités/boîte																												
0,50	24 unités/boîte																												
Catégorie	Grosseur																												
# 9	140 - 150 mm																												
# 12	130 - 140 mm																												
# 15	115 - 130 mm																												
# 18	100 - 115 mm																												
# 24	petit ⁹																												
Mesclun		À venir		Selon les normes du producteur. Non troué, non jauni ou bruni.			s.o.																						
Navet ou rabiole	1 m	<p>Arracher et parer les légumes.</p> <p>Décompter et peser les légumes commercialisables.</p> <p>N.B. : La chair est blanche pour le navet et le rabiole.</p>		<p>Diamètre : 2 à 4½" maximum.</p> <p>Exempts de défauts, être ovales-ronds et sans piqûres d'insectes. La couleur violette doit couvrir le quart du légume.</p> <p>Navet d'été blanc (Whyte Lady) :</p> <ul style="list-style-type: none"> totalemment blanc semi-rond, 2 à 2½ pouces de diamètre. 	Idem à rutabaga.	2	9 000 kg/ha																						
Oignon jaune	1 m	<ul style="list-style-type: none"> Avant la récolte, parage et pesée des oignons commercialisables et non commercialisables; Si le champ est déjà andainé, parage et pesée des oignons commercialisables et non commercialisables sur 0,5 m de long sur toute la largeur de l'andain. <p>N.B. : Il y a habituellement 4 rangs/andain.</p>	Couper à ½" au-dessus du collet.	<p>Diamètre minimum : 2" (selon la FPMQ)</p> <p>Longueur maximum : 1½ fois le diamètre</p> <p>Exclure les oignons à « gros collets » verts.</p> <p>Vérifier l'état sanitaire du point d'attache des racines.</p>	Négligeable. Si nécessaire, pesée des oignons commercialisables laissés au champ sur 10 m ²	0	<p>Terre minérale : 17 900 kg/ha</p> <p>Terre noire : 20 100 kg/ha</p>																						

⁹ Marché spécifique de la restauration.

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON										
Oignon espagnol	3 m	<p>Avant la récolte, parage, décompte et pesée des oignons commercialisables par catégories.</p> <p>Si le champ est déjà andainé, décompte et pesée par catégories des oignons commercialisables sur 1,5 m de long sur toute la largeur de l'andain (déterminer le nombre de rangs dans l'andain).</p> <p>Couper un certain nombre d'oignons/site pour vérifier la qualité interne surtout lorsque le climat est favorable au développement des maladies.</p>	Couper les queues à ½" au-dessus du collet.	<p>Diamètre minimum : 2¾"</p> <p>Peser tous les oignons ensemble.</p> <p><u>Information</u> :</p> <p>Classement des oignons :</p> <table border="0"> <tr> <td><u>Catégorie</u></td> <td><u>Grosueur</u></td> </tr> <tr> <td>Jumbo</td> <td>≥ 3,5" de diamètre</td> </tr> <tr> <td>Large</td> <td>3" - 3,5" de diamètre</td> </tr> <tr> <td>Médium</td> <td>2¾" - 3" de diamètre</td> </tr> <tr> <td>Déclassé</td> <td>< 2¾" de diamètre</td> </tr> </table>	<u>Catégorie</u>	<u>Grosueur</u>	Jumbo	≥ 3,5" de diamètre	Large	3" - 3,5" de diamètre	Médium	2¾" - 3" de diamètre	Déclassé	< 2¾" de diamètre	<p>Non effectué.</p> <p>En général, les oignons sont tous ramassés et classés en entrepôt.</p> <p>Si nécessaire, pesée des oignons commercialisables laissés au champ sur 1 m²</p>	0	<p>9 900 kg/ha</p> <p>HD : 12 400 kg/ha</p>
<u>Catégorie</u>	<u>Grosueur</u>																
Jumbo	≥ 3,5" de diamètre																
Large	3" - 3,5" de diamètre																
Médium	2¾" - 3" de diamètre																
Déclassé	< 2¾" de diamètre																
Oignon vert	50 cm ou 1 m si faible population	<ul style="list-style-type: none"> 1 à 2 visite(s) par semaine; Arracher les oignons verts sur 50 cm ou 1 m selon le cas; Séparer et dénombrer les oignons verts commercialisables, non commercialisables ainsi que la population totale; À chaque visite, évaluer le nombre d'oignons verts par paquet à partir d'un certain nombre de paquets (≈10) pris chez le producteur afin d'obtenir une moyenne globale en fin de saison. 	Enlever la terre et la 1 ^{ère} couche fixe sur le dessus du bulbe dans le but de vérifier la présence de larves (mouche de l'oignon).	<p>Feuillage vert, pointe des feuilles non flétrie, sans maladies de feuillage, sans piqûres d'insectes, ni pourriture des racines, ni croche, ni « filet » (trop mince).</p> <p>Diamètre : 7 à 15 mm</p> <p>Longueur : 12"</p> <p>Observations :</p> <ul style="list-style-type: none"> En moyenne, les oignons sont attachés par paquets : <ul style="list-style-type: none"> 5 à 6 pour les larges 7 à 8 pour les médium 	<p>Non effectué.</p> <p>Si nécessaire, décompte des oignons verts commercialisables laissés au champ sur 1 m².</p>	N.D.	34 300 paquets/ha										
Panais	1 m	<p>Voir carotte</p> <p>N.B. : Porter des gants, car la sève du panais est allergène pour les personnes qui y sont sensibles.</p>	Voir carotte	<p>Longueur minimum : 5"</p> <p>Diamètre minimum collet : 1"</p> <p>Diamètre maximum collet : 3"</p> <p>Voir carotte concernant les autres normes.</p>	Voir carotte	3	2 000 kg/ha										

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON										
Piment	10 m 4 plants ou 6 plants	<p>1) Décompte de la population de plants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décompte de tous les plants présents. <p>2) Évaluation du rendement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sites identifiés : • Pour chacun des sites, bien identifier le type de piment. <p>a) <u>Type Bellboy</u></p> <p>À chacune des visites, selon le calendrier de récolte du producteur, faire la cueillette, le décompte et la pesée par sites des piments de classe 1.</p> <p>Lors de la dernière visite, faire la cueillette, le classement et la pesée des piments commercialisables restants.</p>		<p>Diamètre minimum : 6,5 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Médium : 6,5 à 7,5 cm • Large : 7,5 à 8,5 cm • X large : 8,5 à 9,5 cm <p>Classe 1 : 6,5 cm et plus très légers défauts</p> <p>Classe 2 : moins de 7 cm légers défauts (petites éraflures, petites gales, difformités, décolorations, meurtrissures, présence de taches...)</p> <p>La Classe 2 est ramenée en équivalent classe 1.</p>	<p>6 plants/site (rang voisin du site protégé)</p> <p>Décompte, classement et pesée des piments commercialisables laissés au champ.</p>	Bell Boy : 5	<p>Bell Boy : 8 500 kg/ha HD : 9 700 kg/ha</p> <p><i>De fantaisie :</i></p> <p>frais : 5 400 kg/ha transf. : 12 600 kg/ha HD : 6 200 kg/ha</p>										
Piment (suite)		<p>Informations supplémentaires sur la quantité de piments par boîte :</p> <table> <tr> <td>Jumbo</td> <td>30 à 40 piments/bte</td> </tr> <tr> <td>X Large (Choice, X Large)</td> <td>45 à 55 "</td> </tr> <tr> <td>Large (Choice Large, Suntan)</td> <td>55 à 65 "</td> </tr> <tr> <td>Médium</td> <td>60 à 75 "</td> </tr> <tr> <td>Small</td> <td>75 et plus "</td> </tr> </table> <p>Les appellations Choice et Suntan font référence à une classe inférieure.</p>	Jumbo	30 à 40 piments/bte	X Large (Choice, X Large)	45 à 55 "	Large (Choice Large, Suntan)	55 à 65 "	Médium	60 à 75 "	Small	75 et plus "					
Jumbo	30 à 40 piments/bte																
X Large (Choice, X Large)	45 à 55 "																
Large (Choice Large, Suntan)	55 à 65 "																
Médium	60 à 75 "																
Small	75 et plus "																
Piment Cayenne Et Autres variétés		<p>b) <u>Autres types</u> (Cayenne, cherry...)</p> <p>À chacune des visites, faire la cueillette, le décompte et la pesée des piments commercialisables selon les normes du producteur.</p> <p>Pour le calcul du rendement réel, faire la pondération des rendements obtenus par type de piments par la superficie de chacun.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 à 2 visite(s) par semaine. 		<p><u>Piment Cayenne</u></p> <p>Peut être quelque peu difforme, mais sans maladies, ni pourriture apicale. Les normes spécifiques doivent être inscrites au plan de culture et/ou à la demande d'assurance.</p> <p><u>Autres variétés spéciales</u></p> <p>Peut être quelque peu difforme, mais sans maladie, ni pourriture apicale.</p> <p>Vérifier au plan de culture et/ou à la demande d'assurance quant au calibre, à la couleur et aux défauts acceptables.</p>													

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Poireau	3 m	Décompte de population. Décompte des poireaux commercialisables. N.B. : Vérifier s'il n'y a pas de fusarium (coloration rose) dans la partie blanche du poireau.		Diamètre : ¾" non paré.	Décompte des poireaux commercialisables laissés au champ.	0	<i>Terre minérale</i> : 15 250 unités/ha <i>Terre noire</i> : 15 250 unités/ha
Radis à bottelet	1 m ou 0,5 m sur 2 rangs	1) Décompte de la population à chacun des sites. 2) Décompte des radis commercialisables et non commercialisables à chacun des sites. 3) À chaque visite, évaluer le nombre et le poids moyen des radis par paquet à partir de paquets déjà attachés (≈ 10) pris chez le producteur.		<ul style="list-style-type: none"> Diamètre du radis : 15 à 31 mm Bulbe formé, exempt de taches, piqûres ou fentes; Beau feuillage (pas jauni, ni troué, exempt de pourriture) et avoir 8 cm de longueur au minimum; La couleur doit respecter celle de la variété. 	Aucune.	N.D.	166 100 paquets/ha
Radis à cello	1 m ou 0,5 m sur 2 rangs	1) Décompte de la population à chacun des sites. 2) Décompte des radis commercialisables et non commercialisables à chacun des sites. 3) Faire le parage. 4) Faire pour l'ensemble des sites, la pesée des radis commercialisables et non commercialisables séparément.	Enlever le feuillage et la terre.	<ul style="list-style-type: none"> Feuillage d'au moins 8 cm (pour assurer la récolte mécanique); Diamètre du radis : 19 à 35 mm Exempt de défauts, tels que piqûres, fentes, pourriture; La couleur doit respecter celle de la variété. 	Décompte et pesée des radis laissés au champ sur 0,1 m ² (gabarit à luzerne). La pesée sera multipliée par le rapport entre le poids des radis commercialisables sur le poids total trouvé lors de l'expertise avant la récolte.	N.D.	3 050 kg/ha
Rhubarbe	15 m 4 plants	Décompte du nombre de plants. Sites protégés : Cueillette, décompte et pesée des tiges commercialisables.	Selon les normes du producteur.	Selon les normes du producteur inscrites au plan de culture et/ou à la demande d'assurance.		N.D.	s.o.
Rutabaga ou chou de Siam	3 m (2 m si la population est homogène)	Arracher et parer les légumes. Décompte et pesée des légumes commercialisables et non commercialisables.	Couper au-dessus des cicatrices circulaires du collet. Enlever les racines secondaires de façon à avoir une coupure nette en biseau et en exposant le moins de tissus internes.	Longueur maximum : 1½ fois le diamètre Diamètre <u>Minimum</u> <u>Maximum</u> Petit 2" 3½" Moyen 3½" 5½" Gros 5½" 7" 1) Aucun défaut nécessitant du parage n'est accepté dans la partie inférieure (colorée) du navet. 2) Dans la partie inférieure (blanche), aucun défaut nécessitant un parage profond n'est accepté.	Négligeable. Le tout étant récolté et classé en entrepôt lors du lavage. Si nécessaire, sur 4 m ² , pesée des légumes commercialisables laissés au champ.	2	11 000 kg/ha

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Rutabaga ou chou de Siam (suite)				<u>Transformation</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ferme, non meurtri, bien paré. • Sans pourriture. • Diamètre inférieur à 4". • Sans cœur brun. • Non endommagé par la machinerie, les maladies, les insectes, la grêle, etc. • Aucun résidu nocif restant sur la tête après le procédé normal de lavage. 			
Tomate ¹⁰	10 m 4 plants	<u>Marché frais :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Décompte de population sur 10 m de rang (compter tous les plants présents). Déterminer s'il y a des manques de plants; • Installer des sites protégés (rubans) 4 plants/site; • 1 à 2 visite(s) par semaine; • Cueillette, classement et pesée par catégories des tomates #1 et #2. <p>Bien démarquer les différentes variétés (rouge, rose, italienne).</p>	Nil	Diamètre minimum tomates rondes : 2¼" Diamètre minimum tomates italiennes : 1½" #1 : très légers défauts #2 : légers défauts (#1 = sans blessures, ni fendillements, pourriture ou toute maladie, couleur uniforme).	4 plants/site rang voisin du site protégé. Cueillette, classement et pesée des tomates #1 et #2 commercialisables laissées au champ.	10	7 800 kg/ha Type italienne : 12 000 kg/ha
Zucchini	2 m ou 2 plants	<ul style="list-style-type: none"> • Site protégé; • 1 à 3 visites par semaine (récolte d'automne); • 3 à 5 visites par semaine durant les grosses chaleurs; • Décompte et pesée des courges commercialisables et non commercialisables. <p>Porter des gants propres pour ne pas égratigner les courges. Ne pas passer par-dessus les rangs. Faire le tour pour éviter la transmission de maladies virales et du blanc (oïdium).</p> <p>Si l'échantillonnage est effectué sur 2 plants, faire le décompte de la population sur 10 m.</p> <p>Pour le reste, procéder de la même façon que ci-haut.</p>	Nil	Sans pourriture Couleur uniforme (couleur caractéristique de la variété). Selon les normes du producteur inscrites au plan de culture et/ou à la demande d'assurance.	Décompte et pesée des fruits commercialisables laissés au champ sur le rang voisin sur 2 m ou 2 plants.	10	7 600 kg/ha HD : 13 650 kg/ha

¹⁰ Tomates cerises et prunes ne sont pas assurables.

CULTURES	LONGUEUR DU SITE	MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	PARAGE	NORMES DE COMMERCIALISATION	RENDEMENT COMMERCIALISABLE LAISSÉ AU CHAMP	% PERTE À LA RÉCOLTE	SEUIL D'ABANDON
Zucchini (suite)				<u>Transformation</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ferme, non meurtri, couleur spécifique. • Sans pourriture. • Non endommagé par la machinerie, les maladies, les insectes, la grêle, etc. • Aucun résidu nocif restant sur la courge après le procédé normal de lavage. • Diamètre de 1½ à 2". 		N.D.	N.D.