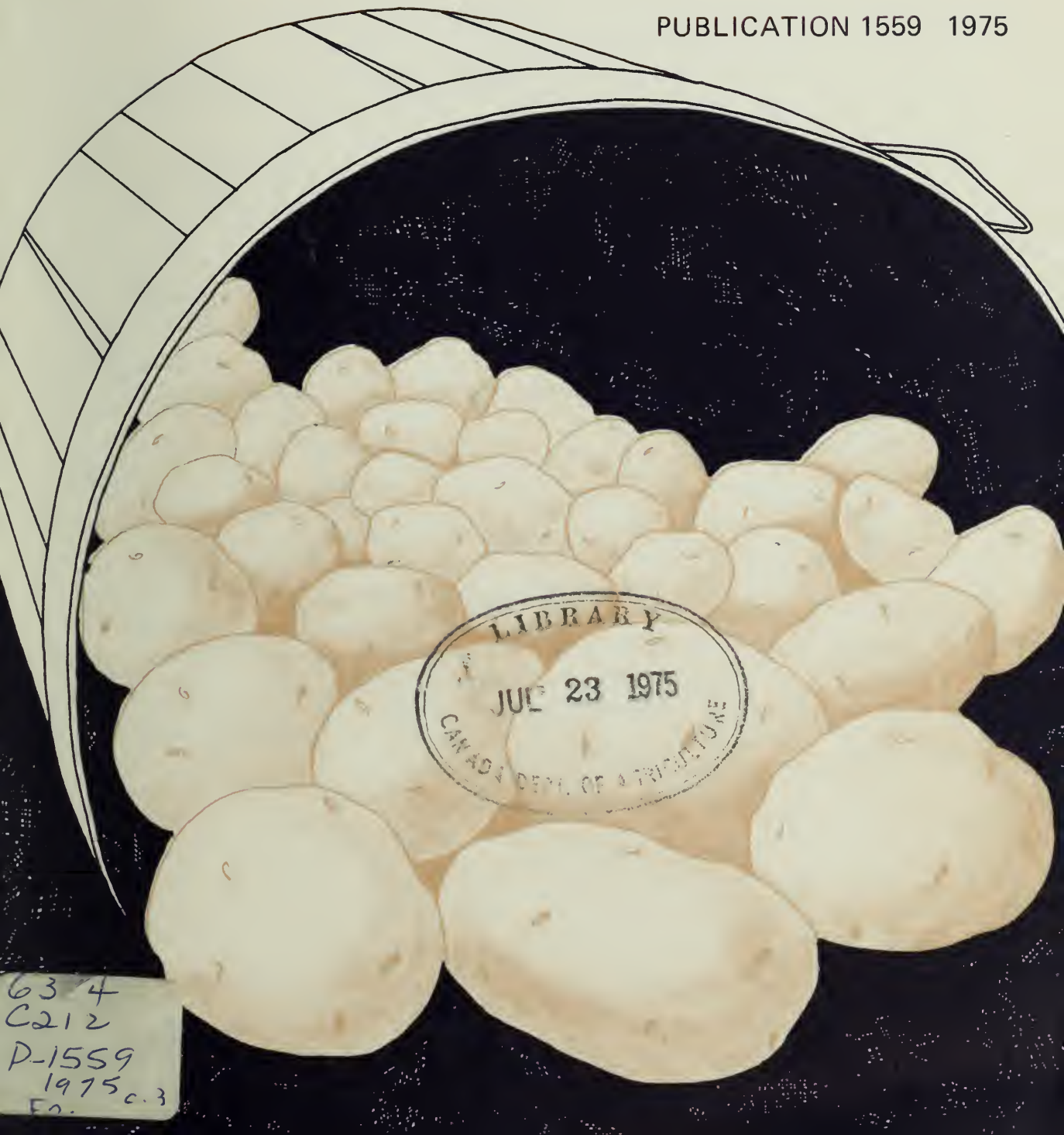
Agriculture Canada

CULTURE DES POMMES DE TERRE POTAGÈRES

PUBLICATION 1559 1975



LIBRARY
JUL 23 1975
CANADA DEPT. OF AGRICULTURE

63 4
C212
P-1559
1975 c.3
F2.

On peut obtenir des exemplaires de cette publication à la
DIVISION DE L'INFORMATION
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
OTTAWA
K1A 0C7

©INFORMATION CANADA, OTTAWA, 1975

Code N°. 12M-5-0656-6:75
Cat. N°. A53-1559F

Imprimé par LOVE PRINTING SERVICE LIMITÉE
Contrat N°. 01A08-5-38147

TABLE DES MATIÈRES

LA POMME DE TERRE SE CULTIVE BIEN AU CANADA 5

UTILISER DES SEMENCES CERTIFIÉES 7

- Éviter d'employer des pommes de terre de table comme semences 7

SEMENCE 9

- Préparation des tubercules de semence 9
- Préparation du sol 9
- Quand et comment planter? 10

CULTURE ET SOINS 11

- Désherbage et buttage 11
- Arrosage en période de sécheresse 11
- Maladies et parasites 12

RÉCOLTE ET ENTREPOSAGE 13

- Récolter les pommes de terre avant la première gelée meurtrière 13
- Comment arracher les pommes de terre 14
- Conserver les pommes de terre au frais et dans l'obscurité 14

La pomme de terre est notre légume de base. Riche en hydrates de carbone, surtout en amidon et en nombre d'autres minéraux et vitamines, elle est très nourrissante et économique. La pomme de terre est une bonne source de protéine, de phosphore, de potassium et de fer en plus d'être une source importante de vitamines B et C. Elle est souvent cultivée au potager parce que bien des gens aiment les pommes de terre fraîches du jardin.

CULTURE DES POMMES DE TERRE POTAGÈRES

Calvin Chong[1]

La pomme de terre commune, originaire des montagnes de l'Amérique du Sud, est une plante herbacée annuelle apparentée à d'autres légumes, tels que la tomate, le piment et l'aubergine. D'après les historiens, sa culture remonterait jusqu'à 200 ans avant J.C. C'est à la fin du 17e siècle qu'elle fait son apparition en Europe, importée de son lieu d'origine par les premiers explorateurs espagnols. Les Nord-américains ne commencèrent à la consommer qu'après son introduction au 18e siècle par les premiers colons. Avant 1860, toutes les variétés cultivées en Amérique du Nord étaient issues de lignées européennes. La plupart d'entre elles proviennent maintenant de lignées sud-américaines.

Les fruits de la pomme de terre, qui ressemblent à de petites tomates, parviennent parfois à maturité à la suite d'une bonne pollinisation (figure 1). La partie comestible, ou tubercule, n'est au point de vue anatomique qu'un renflement de la tige souterraine. Étant donné que les plants issus de semences ne sont pas génétiquement purs, on multiplie la pomme de terre de façon végétative à partir des tubercules.

LA POMME DE TERRE SE CULTIVE BIEN AU CANADA

La pomme de terre est très bien adaptée aux conditions de la plupart des régions de croissance du Canada; en effet, elle affectionne les régions à climat frais où les températures diurnes moyennes dépassent rarement 70°F (21°C). Des températures plus élevées ont pour effet d'enrayer la tubérisation.

La tubérisation démarre environ 40 ou 50 jours après la plantation et coïncide approximativement avec le début de la floraison (figure 2); toutefois, il n'existe aucun lien physiologique entre les

[1] Service de recherches sur les plantes ornementales
Ferme expérimentale centrale
Ministère de l'Agriculture du Canada, Ottawa



Figure 1 — Les fruits de la pomme de terre ont l'aspect de petites tomates.

Figure 2 — Les tubercules sont des parties renflées de la tige souterraine de la pomme de terre. La plupart des racines du plant se développent plus en profondeur.



deux mécanismes. La durée et l'importance de la tubérisation sont dans une large mesure reliées à des facteurs qui retardent la végétation aérienne. Par exemple, l'application excessive d'engrais, particulièrement d'azote, a souvent pour effet d'accélérer la croissance de la végétation aérienne de la tubérisation, ce qui abaisse le rendement et retarde la maturation. En revanche, un manque d'engrais ou d'eau entrave la croissance et favorise une tubérisation hâtive.

Il faut de 90 à 140 jours pour que la pomme de terre atteigne sa maturité (figure 3), suivant la région et la variété. Dans notre climat tempéré, la maturité des variétés tardives peut être limitée par des gelées d'automne. Aussi, le jardinier novice sera bien avisé de ne pas cultiver des variétés tardives, sauf dans les endroits favorables et de s'en tenir à celles dont l'adaptabilité est bien établie.

UTILISER DES SEMENCES CERTIFIÉES

Au printemps, le jardinier doit choisir la variété qu'il plantera. Les préférences variétales d'une région à l'autre, sont selon l'adaptation au climat local et le goût des consommateurs. Bien que l'on compte quelque 50 variétés homologuées au Canada, seules quelques-unes se cultivent à grande échelle à un endroit donné. On distingue les variétés hâtives, mi-saisonnières et tardives; la plupart d'entre elles, y compris les types à peau rouge, ont une chair blanche.

Une bonne semence est essentielle à l'obtention d'une récolte satisfaisante. Il faut toujours essayer d'obtenir des pommes de terre de semence qui ont été cultivées spécialement pour la semence. Ceci signifie qu'elles ont été inspectées et certifiées par la Division de la quarantaine des végétaux d'Agriculture Canada. Ces pommes de terre de semence coûtent un peu plus cher mais peuvent éviter de mauvaises récoltes.

Éviter d'employer des pommes de terre de table comme semence

Au lieu d'employer des pommes de terre de semence certifiées, beaucoup de jardiniers utilisent des pommes de terre de consommation achetées au supermarché. Même si la croissance de ces tubercules et leur rendement peuvent être satisfaisants, ce n'est pas une pratique à conseiller. En effet, les pommes de terre de consommation peuvent être infectées par des virus ou d'autres maladies sans danger pour le consommateur et sans signes extérieurs sur le tubercule, mais qui donneront une faible récolte.

Pour plus de renseignements sur les variétés à employer consultez l'agronome ou le grainetier local.

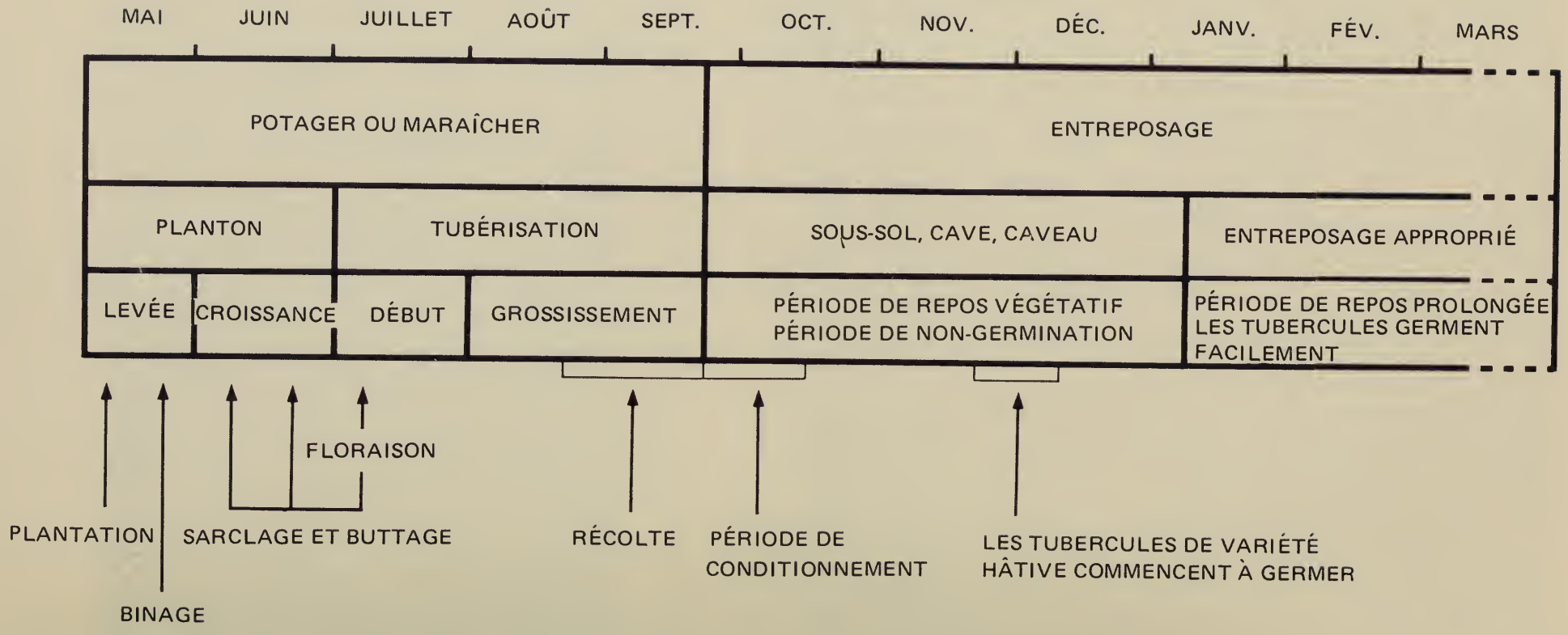


Figure 3 — Principales étapes de la croissance à l'entreposage des pommes de terre.

SEMENCE

Préparation des tubercules de semence

Les petits tubercules aux dimensions d'un oeuf peuvent être plantés entiers. Toutefois, les plus gros tubercules doivent être sectionnés en morceaux; chacun portant un oeil ou deux yeux et pesant de 1½ à 2 onces (40 à 50 g). Les semences provenant d'entrepôts frigorifiques doivent être réchauffées pendant plusieurs jours avant d'être coupées. On peut couper les tubercules immédiatement avant la mise en terre, ou les couper et les faire prégermer avant la plantation. Au cours de la prégermination, la température doit rester relativement chaude et l'humidité, suffisamment élevée pendant une période de 1 à 3 semaines. Ce procédé hâte la cicatrisation des surfaces coupées, accroît la résistance des fragments de pommes de terre à la pourriture et favorise la germination.

Il peut y avoir avantage à mettre en terre les plants, lorsque les germes ont atteint ½ ou 1 pouce (13 à 25 mm) de longueur, mais il faut manipuler ces tubercules avec soin afin d'éviter d'en briser les germes, ces plants lèvent en règle générale plus rapidement que les tubercules peu ou pas germés. La levée rapide donne des plants vigoureux. Les tubercules de semence exposés à une lumière faible pendant environ 2 semaines germeront plus vite.

Préparation du sol

La plupart des bons sols de jardin conviennent à la culture de la pomme de terre. Bien que les racines de cette plante s'enfoncent jusqu'à une profondeur de 5 pieds (1,5 m), le gros des racines nourricières se trouve à, au plus, un pied (30 cm) de la surface du sol (figure 2). Les sols pierreux donnent des tubercules rugueux et mal formés. Les pommes de terre de qualité supérieure, c'est-à-dire à forte teneur en matière sèche et de bonne texture, proviennent habituellement de sols plus lourds ou à prédominance minérale, de préférence à des sols organiques.

La fertilité de chaque sol de jardin diffère, car les conditions climatiques, le type de sol et la quantité de matières organiques ajoutée varient beaucoup. Un apport abondant de fumier bien décomposé, de compost ou de tourbe, particulièrement sur des sols très lourds ou argileux, permet d'améliorer la structure, l'aération et le drainage du sol et favorise la croissance des microorganismes utiles. Les pommes de terre ne poussent pas bien dans des sols mal drainés ou engorgés.

Les éléments nutritifs, provenant uniquement de la matière organique, sont habituellement insuffisants pour satisfaire les besoins nutritifs de la pomme de terre qui sont passablement importants. Pour éviter les carences minérales, on ajoute au sol

un engrais complet contenant de l'azote, du phosphore et de la potasse, tel que le 5-10-10, le 6-12-12 ou le 5-20-20.

Les sols acides fournissent à la pomme de terre un moyen de défense naturel contre la gale. À moins que l'analyse de sol ne l'exige, on ne chaule pas le sol. Ceci favoriserait le développement des éléments pathogènes de la gale, présents dans le sol. Le fumier frais riche en ammoniaque produit un effet analogue.

Quand et comment planter?

La pomme de terre est un légume semi-rustique qui tolère une gelée légère. Les pommes de terre se plantent surtout au mois de mai ou environ 2 semaines avant la date de la dernière gelée meurtrière. Dans des conditions normales, les plants, commencent à croître dès leur mise en terre. Un sol trop froid (dont la température est inférieure à 45°F (7°C)) retarde la levée et favorise la pourriture des plantons. Les tubercules mis en terre immédiatement après avoir été retirés de l'entrepôt frigorifique sont également exposés à la pourriture.

À la plantation, on creuse des trous ou des sillons de 5 à 6 pouces (13 à 15 cm) de profondeur à l'aide d'un transplantoir ou d'une houe. Dans la plupart des sols on appliquera 1½ cuiller à table (27 ml) d'engrais complet au fond de chaque trou ou en bande au fond du sillon, au taux de 2 livres par 50 pieds (600 g/10 m). Couvrir l'engrais de 1 pouce (2,5 cm) de terre, déposer les tubercules et combler les 2 ou 3 derniers pouces (5 à 7,5 cm) de terre. L'engrais peut aussi être étendu à la volée sur la parcelle de jardin à raison d'environ 15 à 20 livres par 1 000 pi² (de 7,3 kg à 9,7 kg/100 m²) ou/et incorporé à la couche supérieure de 6 ou 8 pouces (15 à 20 cm) de terre. Les tubercules ne doivent pas entrer en contact direct avec l'engrais concentré.

Le calibre du tubercule et le rendement de la plantation sont dans une grande mesure fonction de l'espacement. Un écartement rapproché donne un rendement plus élevé par unité de surface, mais réduit le calibre des tubercules. La plupart des variétés demandent un espacement de 10 à 12 pouces (25 à 30 cm) en lignes écartées de 2½ à 3 pieds (75 à 90 cm). Il faut environ 5 livres de plants de 1½ once chacun pour une rangée de 40 pieds de longueur (40 plantons de 45 g chaque pour 10 m de rang).

Les plants mis en terre prennent de 2 à 3 semaines pour lever. La couverture de terre doit être suffisante pour abriter les plantons ou les jeunes pousses des gelées tardives. On plantera moins creux en sol lourd qu'en sol léger; une mise en terre trop profonde peut retarder la levée.

CULTURE ET SOINS

Désherbage et buttage

Les mauvaises herbes disputent à la pomme de terre les éléments nutritifs: l'eau et la lumière, abaissent le rendement en tubercules et la qualité. De plus, ce sont des vecteurs éventuels de maladies et de parasites qui endommagent les pommes de terre. On ne laisse pas les mauvaises herbes prendre le dessus. On sarcle dès leur apparition. On dit souvent qu'un bon sarclage effectué avant la levée des pommes de terre en vaut plusieurs qui seraient accomplis ultérieurement. On cessera de sarcler lorsque le feuillage couvre une grande partie de la surface du sol, soit à peu près au début de la floraison. En plus de désherber, le sarclage aère et ameublit le sol, et améliore l'absorption et la rétention l'eau.

Chacun des sarclages devrait être accompagné d'un léger buttage (fig. 2). La terre ainsi disposée autour du pied de la plante empêche les tubercules se développant près de la surface du sol de verdir ou d'être insolés, elle étouffe les petites mauvaises herbes et protège les tubercules contre les gelées d'automne. Pour ne pas blesser les racines ou les tubercules en croissance, relever d'abord la terre située loin du plant. La butte doit être de préférence large et aplatie. Il est recommandé de ne pas butter après le dernier sarclage (fig. 3), sauf si les tubercules sont exposés à l'air.

Il n'est habituellement pas recommandé de faire usage de désherbants chimiques dans les petits jardins. S'il faut en appliquer particulièrement dans le cas des plantations de grande superficie, il faut consulter l'agronome ou le spécialiste provincial de votre région. L'efficacité des désherbants chimiques est optimale lorsque les mauvaises herbes sont petites. Certains désherbants comme le 2,4-D, qu'on utilise surtout sur les pelouses, peuvent déformer le feuillage et réduire les rendements.

Arrosage en période de sécheresse

La pomme de terre est assez exigeante quant à ses besoins en eau. Le manque d'eau constitue la cause principale de la réduction du rendement de la culture de la pomme de terre au Canada. De même, c'est surtout en raison de l'alternance de temps chaud et sec et de pluies abondantes que les tubercules deviennent rugueux, couverts de gibbosités, déformés ou fendillés; cette alternance est également à l'origine de maladies physiologiques, tel le coeur creux, elle occasionne aussi la formation de cavités internes irrégulières de couleur brun pâle. Par contre des pluies trop abondantes favorisent le développement des maladies comme le mildiou.



Figure 4 — Les larves du doryphore de la pomme de terre causent plus de dégâts que les adultes à dos jaune strié et peuvent dévorer les plants jusqu'au ras du sol.

Des études ont révélé que des périodes de sécheresse de plus d'une semaine exercent un effet très défavorable sur la croissance des tubercules. Il faut en moyenne aux plants environ un pouce (2,5 cm) d'eau par semaine. En périodes de faibles précipitations, arroser abondamment à l'aide d'un boyau de jardin. L'approvisionnement d'eau est essentiel particulièrement pendant la période de grossissement des tubercules. En outre un sol humide contribue à tenir les tubercules au frais pendant des périodes excessivement chaudes et empêche l'apparition de certains types de maladies et de troubles.

Maladies et parasites

La pomme de terre est sensible à de nombreuses maladies, dont la gale commune et le mildiou, qui sont sans doute les plus destructives et les plus répandues au Canada. Ces maladies sont décrites respectivement dans les publications du ministère de l'Agriculture du Canada n° 1530 et 837. La gale, fréquemment attaque les pommes de terre mais ne les détruit pas ni ne réduit leur valeur.

De nombreux insectes, notamment le doryphore (fig. 4), l'altise et la cicadelle de la pomme de terre, ainsi que les pucerons, attaquent le feuillage. D'autres ravageurs comme les taupins et les vers blancs se nourrissent habituellement sous la surface du sol et endommagent les tubercules et les racines. Les limaces et les escargots peuvent occasionner quelques dégâts dans les parties

détrempées du jardin ou pendant les périodes pluvieuses. En plus d'âbimer les plants et les tubercules, les insectes comme les cicadelles et les pucerons transmettent les maladies. Si les maladies virales n'abaissent pas de façon appréciable la qualité culinaire des pommes de terre de consommation, elles réduisent la vigueur et le rendement des plants ainsi le calibre des tubercules. Tout plant qui semble rabougri ou dont les feuilles sont jaunies, gaufrées, plissées, enroulées ou tordues est sans doute infesté d'un virus et doit être arraché et détruit.

La culture continue des pommes de terre sur une même surface favorise le développement des maladies et des ravageurs; le meilleur moyen de lutte consiste à pratiquer une rotation des cultures. Ne planter des pommes de terre et d'autres plants apparentés (tomates, piments et pétunias) sur la même parcelle de jardin qu'une seule fois tous les trois ans. Si les maladies persistent, mettre en tas et détruire, de préférence par le feu, tous les résidus de récolte et les rebuts de pommes de terre après chaque récolte, car ce sont les principaux foyers de multiplication des organismes pathogènes. On peut lutter avec succès contre les maladies et les parasites de la pomme de terre dans le jardin à l'aide de pulvérisations ou de poudrages spécialement préparés pour les potagers. Il existe sur le marché diverses formules et marques commerciales.

La publication du ministère de l'Agriculture du Canada n° 1492 intitulée « Maladies et ennemis de la pomme de terre » fournit une description détaillée des maladies, parasites et autres troubles ainsi que des moyens de lutte. Consultez également les publications n° 1530 « Gale commune et gale poudreuse de la pomme de terre » et n° 837 « la brulûre tardive des pommes de terre et les moyens de la maîtriser ». Pour obtenir de plus amples renseignements, consulter l'agronome ou le spécialiste provincial de votre région.

RÉCOLTE ET ENTREPOSAGE

Récolter les pommes de terre avant la première gelée meurtrière

Les tubercules parviennent à pleine maturité lorsque les fanes sont desséchées. On peut toutefois récolter en tout temps les pommes de terre de calibre acceptable en vue de les consommer immédiatement; néanmoins, il est préférable de retarder l'arrachage jusqu'au moment où les tubercules ont atteint leur pleine maturité, si l'on compte les entreposer pendant une période prolongée. La peau des tubercules mûrs est plus ferme; de plus, ils sont moins sensibles aux blessures et se conservent mieux que les tubercules non parvenus à maturité.

Il est généralement préférable de récolter les pommes de terre avant la première gelée meurtrière. Dans les régions où la saison de croissance est trop courte pour les variétés tardives, on peut accélérer la maturation en coupant les fanes lorsque les tubercules ont atteint une taille suffisante. Ne récolter que 10 à 14 jours plus tard afin de permettre à la peau de durcir. On peut également attendre qu'une gelée tue les fanes mais une gelée trop forte peut aussi endommager les tubercules.

Si le temps est chaud à la fin d'août et en septembre, les variétés tardives peuvent mûrir et leurs fanes peuvent se dessécher naturellement dans certaines régions.

La lutte antiparasitaire a pour effet de prolonger la croissance des fanes. Par conséquent, il est inutile d'utiliser des pesticides avant la récolte puisque l'effet des insectes est analogue à celui du défanage. Comme il a été dit plus haut, une fertilisation exagérée prolonge la vie des fanes et retarde la maturité.

Comment arracher les pommes de terre

Un rang de 50 pieds devrait donner de 60 à 100 lb de pommes de terre (18 à 30 kg/10 m).

Arracher les tubercules à la fourche-bêche et les manipuler avec soin afin d'éviter de les meurtrir, de les écorcher ou de les couper; ces blessures ne sont pas toujours visibles au moment de la récolte. Ne pas les laisser tomber d'une hauteur de plus de 8 pouces (20 cm). Les tubercules avariés ne se conservent généralement pas bien. En vue d'éviter ces inconvénients, il faut transporter les tubercules dans une boîte rembourrée ou dans un contenant en carton.

Après l'arrachage, on fait sécher les pommes de terre à l'air libre, mais à l'ombre pendant quelques heures seulement, ou dans le sous-sol. Ce séchage aide la peau à durcir. On n'exposera pas les tubercules inutilement à la lumière du soleil; de préférence, ne pas récolter par temps de pluie, car la boue colle aux tubercules et s'il y en a trop, elle retient l'humidité qui est propice à la pourriture pendant l'entreposage.

Il est à conseiller de récolter les pommes de terre avant la première gelée meurtrière. On ne laissera pas les tubercules récoltés à l'extérieur pendant la nuit, particulièrement par temps de gel, en prenant soin d'éliminer tous ceux qui sont brûlés par le soleil et atteints de maladies. Les pommes de terre touchées par la gelée et la maladie se conservent mal et pourrissent facilement.

Conserver les pommes de terre au frais et dans l'obscurité

Les tubercules sont des organes qui continuent de vivre et de

vieillir jusqu'à la cuisson. L'entreposage vise à ralentir leur vieillissement tout en les maintenant dans un état sain.

Un tubercule mûr a, après la récolte, une période de repos végétatif qui dure 2 à 3½ mois selon la variété; au cours de cette période, ses germes sont en état de dormance et ne croissent pas même dans des conditions favorables (fig. 3). Dans de bonnes conditions d'entreposage, la période de repos végétatif des tubercules peut être prolongée au-delà de 6 mois. Les variétés tardives se conservent habituellement mieux que les variétés hâtives, car leur période de repos végétatif est plus longue.

Les températures d'entreposage des pommes de terre de table diffèrent de celles qui conviennent aux pommes de terre de semence ou de transformation. La température idéale d'entreposage des pommes de terre de table, 40 à 45°F (4 à 7°C), est suffisamment basse pour empêcher la germination et la perte de poids et pour ne pas occasionner un sucrage excessif des tubercules. Les sucres s'accumulent dans les tubercules conservés à basses températures. Au cours des 2 ou 3 premières semaines de stockage, il est recommandé de conserver les tubercules dans une ambiance relativement chaude et humide afin d'accélérer la cicatrisation des blessures et des coupures, comme on l'a vu plus haut au chapitre sur les pommes de terre de semence.

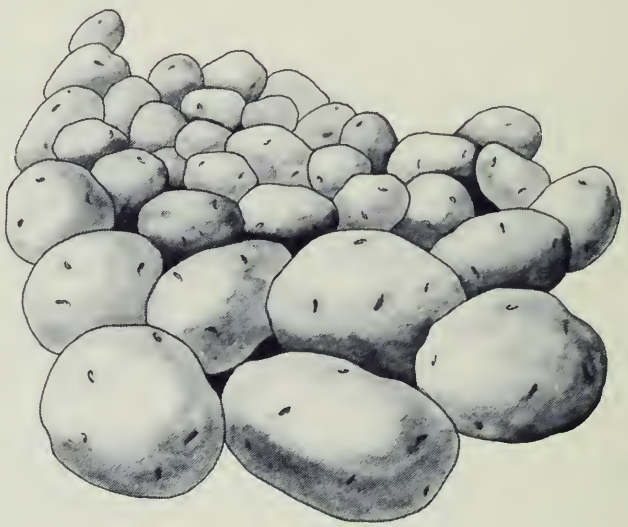
Autrefois, les tubercules étaient conservés jusqu'au printemps dans un caveau souterrain ou un trou creusé dans le sol et recouvert de paille ou de terre. Il est difficile de reproduire des conditions dans le sous-sol de la plupart de nos maisons modernes, où on ne peut guère espérer conserver les pommes de terre que pendant une période de 3 à 4 mois. Au-delà de cette période, les pertes attribuables au rattatinement, à la pourriture et à la germination sont nombreuses et s'accompagnent d'une dégradation généralisée de la qualité interne et de pertes importantes d'amidon et de vitamine C.

N'entreposer que les pommes de terre saines, sèches et raisonnablement exemptes de terre. Garder dans un local sombre, de préférence bien ventilé, éviter toute exposition inutile à la lumière du soleil ou même à la lumière artificielle, car elles provoquent le verdissement des tubercules. Si les pommes de terre doivent être entreposés dans un local éclairé on les place dans un sac opaque. Examiner les tubercules régulièrement et éliminer ceux qui semblent être atteints de maladies. Ne pas entreposer de tubercules près des tuyaux d'eau chaude ou des radiateurs.

Des tubercules verdis ou insolés peuvent occasionner des troubles digestifs et même des intoxications, s'ils sont consommés en grandes quantités. Le verdissement est associé à la présence de composés glycoalcaloïdes toxiques qui s'accumulent surtout à la suite d'expositions consécutives des tubercules à la lumière du soleil au cours de la croissance et de la

manutention, ou à la lumière artificielle au cours de la conservation. Selon toute apparence, certaines variétés peuvent accumuler des quantités importantes de ces toxines. La présence d'une petite quantité de glycoalcaloïdes dans les tubercules est considérée comme normale et en partie responsable de la saveur caractéristique des pommes de terre. S'ils sont convenablement stockés ou manipulés, ces tubercules ne présentent aucun danger d'empoisonnement étant donné que la zone verdie est habituellement pelée ou enlevée avant la cuisson, qui, du reste, ne détruit pas les glycoalcaloïdes de la pomme de terre, on consultera la publication du ministère de l'Agriculture n° 1533.

Pour obtenir des renseignements techniques plus détaillés sur les exigences d'entreposage des pommes de terre et sur la planification, la conception et la construction d'entreposage, on consultera les publications d'Agriculture Canada n° 1508 « Entreposage en vrac des pommes de terre » et n° 1478 « Conservation domestique des fruits et légumes ».



FACTEURS DE CONVERSION VERS LE SYSTÈME MÉTRIQUE

Unités impériales	Facteur de conversion	Résultat en	
MESURES DE LONGUEUR			
pouce	x 25	millimètre	(mm)
pied	x 30	centimetre	(cm)
verge	x 0 9	metre	(m)
mille	x 1 6	kilometre	(km)
MESURES DE SURFACE			
pouce carre	x 6 5	centimètre carré	(cm^2)
pied carré	x 0 09	metre carre	(m^2)
acre	x 0 40	hectare	(ha)
MESURES DE VOLUME			
pouce cube	x 16	centimetre cube	(cm^3)
pied cube	x 28	décimetre cube	(dm^3)
verge cube	x 0 8	metre cube	(m^3)
once liquide	x 28	millilitre	(ml)
chopine	x 0 5	litre	(l)
pinte	x 1 1	litre	(l)
gallon	x 4 5	litre	(l)
boisseau	x 0 36	hectolitre	(hl)
MESURES DE POIDS			
once	x 28	gramme	(g)
livre	x 0 45	kilogramme	(kg)
tonne courte (2000 lb)	x 0 9	tonne	(t)
MESURE DE TEMPÉRATURE			
degre Fahrenheit	(°F - 32) x 0 56		
	ou (°F - 32) x 5 9	degre Celsius	(°C)
MESURE DE PRESSION			
livre au pouce carré	x 6 9	kilopascal	(kPa)
MESURE DE PUISSANCE			
horsepower*	x 746	watt	(W)
	x 0 75	kilowatt	(kW)
MESURES DE VITESSE			
pied à la seconde	x 0 30	metre a la seconde	(m/s)
mille à l'heure	x 1 6	kilometre a l'heure	(km/h)
MESURES AGRAIRESE			
boisseau à l'acre	x 0 90	hectolitre a l'hectare	(hl/ha)
gallon à l'acre	x 11 23	litre a l'hectare	(l/ha)
pinte a l'acre	x 2 8	litre a l'hectare	(l/ha)
chopine a l'acre	x 1 4	litre a l'hectare	(l/ha)
once liquide a l'acre	x 70	millilitre a l'hectare	(ml/ha)
tonne a l'acre	x 2 24	tonne a l'hectare	(t/ha)
livre a l'acre	x 1 12	kilogramme à l'hectare	(kg/ha)
once a l'acre	x 70	gramme a l'hectare	(g/ha)
plants a l'acre	x 2 47	plants a l'hectare	(plants/ha)

Exemples : 2 milles x 1 6 = 3 2 km ; 15 [illegible] x 0 90 = 13 5 hl/ha
*Le horsepower est une unité différente du [illegible]
Le signe décimal [illegible]

LIBRARY / BIBLIOTHEQUE
AGRICULTURE CANADA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00036268 3

INFORMATION
Edifice Sir John Carling Building
930 Carling Avenue
Ottawa, Ontario
K1A 0C7

Canada Post Postage paid
Postes Canada Port payé
Third class
Troisième classe
K1A 0C5
Ottawa

IF UNDELIVERED, RETURN TO SENDER
EN CAS DE NON-LIVRAISON, RETOURNER À L'EXPÉDITEUR