

# L'ARS identifie les variétés de laitue romaine à longue conservation



Les chercheurs de l'ARS (l'Agence de recherche du Département de l'Agriculture) sont parvenus à identifier les marqueurs génétiques impliqués dans la détérioration des laitues romaines après récolte. Ils travaillent également sur l'identification des gènes associés au brunissement.

Ces découvertes auront un impact pour les sélectionneurs qui pourront désormais connaître si leurs nouvelles lignées sont porteuses ou non de ses gènes. La mise en culture ne sera plus nécessaire pour avoir une indication sur la tolérance des laitues

à ces deux phénomènes.

Par ailleurs, ils ont également mis en exergue la présence de gènes de résistance au mildiou dans la région impliquée dans la tolérance au brunissement et à la détérioration. Cette corrélation permettra de développer des variétés au coût de production plus faible avec une plus longue durée de conservation après récolte.

La laitue est un des légumes les plus consommés dans le monde. Sa production s'élevait à 2,5 Mds\$ aux États-Unis en 2017. Néanmoins ce légume très populaire est également très fragile.

L'ARS a [publié](#) la liste des 5 variétés les plus résistantes au brunissement et à la détérioration : Darkland, Green Towers, Hearts Delight, Parris Island Cos et SM13-R2.

Rédacteur :

Benjamin DOREILH, Attaché adjoint pour la Science et la Technologie, [deputy-agro@ambascience-usa.org](mailto:deputy-agro@ambascience-usa.org)