

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2010

Ruedi SCHWÄRZEL¹ et J.-M. TORCHE¹; Thomas HEBEISEN², Theodor BALLMER² et Tomke MUSA²

¹Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW, CH-1260 Nyon 1

²Station de recherche Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, CH-8046 Zurich

Avec la collaboraton technique de Louis Demers Rousseau¹, Maud Tallant¹, Roger Wüthrich² et Franz Gut².

Cette liste est établie par l'interprofession, dont les représentants forment le «Groupe de travail variétés» de Swisspatat. Agroscope se charge de la mise à jour des descriptions variétales. Certains caractères évoluent, en particulier la sensibilité aux maladies, et sont aussi mis à jour par les stations de recherche Agroscope sur la base d'observations issues de l'expérimentation variétale. La liste est actualisée chaque année avec l'inscription et la description de nouvelles variétés ou le retrait des variétés tombées en désuétude. Dans sa décision, le groupe de travail tient compte des préférences des consommateurs et des industries de transformation, des besoins du marché ainsi que des résultats des essais variétaux d'Agroscope. En 2010, 30 variétés figurent sur la liste suisse des variétés de pommes de terre qui a valeur de liste recommandée (tabl. 1). Aucune nouvelle variété n'a été inscrite sur la liste de 2010. Par contre, les variétés Eden, Juliette et Urgenta ont été radiées.

Quelques caractéristiques des variétés de la liste

Les variétés présentées dans la liste suisse ont été testées dans différents sites du pays en conditions PER et BIO pendant plusieurs années. Les descriptions qualitatives sont tirées des examens du réseau d'essai d'Agroscope et parfois complétées par des observations et expériences de la pratique.

Sensibilité aux chocs

La sensibilité aux chocs est un problème important pour les producteurs de pommes de terre de consommation et industrielles. Rappelons que toute manutention, récolte comprise, effectuée à des températures inférieures à 15 °C peut provoquer des lésions et des taches plombées, quelle que soit la variété. Les taches plombées n'apparaissent qu'environ trois jours après le choc et elles ne sont visibles qu'après épluchage. Afin de pouvoir observer l'apparition éventuelle de taches plombées, des chocs ont été artificiellement provoqués en laboratoire, à l'aide d'une caisse en bois fixée sur un axe excentrique permettant d'agiter les tubercules et d'induire des chocs. Des tubercules froids en début de conservation sont soumis à ce traitement. Trois jours plus tard, les tubercules sont pelés, taxés et groupés selon la gravité d'apparition des taches plombées

Tableau 1. Liste des variétés de pommes de terre 2010.

VARIÉTÉS			
Précoces	Mi-précoces	Mi-précoces à tardives	Potagères
1. Lady Christl	8. Gourmandine	17. Lady Jo	29. Stella
2. Agata	9. Bintje	18. Lady Claire	30. Ratte
3. Lady Felicia	10. Victoria	19. Innovator	
4. Annabelle	11. Ditta	20. Lady Rosetta	
5. Amandine ¹	12. Nicola	21. Piro	
6. Charlotte	13. Désirée	22. Marlen ²	
7. Derby	14. Laura	23. Fontane	
	15. Agria	24. Hermes	
	16. Jelly	25. Mustang	
		26. Eba ²	
		27. Markies	
		28. Panda	

¹Production sous contrat, marque déposée.

²Dernière année en 2010.

(tabl. 2). Les variétés sensibles à ce dégât doivent être manipulées avec précaution. La sensibilité d'une même variété peut varier d'une année à l'autre. Les taches grises apparaissent après quelques mois de conservation. Souvent d'apparence liegeuse, elles peuvent être observées dans la chair du tubercule. Les taches grises sont suivies durant la conservation; elles proviennent de petits dommages mécaniques dus aux différentes manipulations des tubercules entre leur récolte et leur consommation. Bintje, Derby, Laura, Victoria, Gourmandine et Lady Christl y sont plus sensibles que Jelly, Agata, Lady Felicia, Annabelle, Ditta, Nicola ou Agria. Les grands tubercules et les variétés à taux d'amidon élevé sont généralement plus sensibles aux taches grises. Le tableau 2 résume les observations de taches plombées et taches grises pour les variétés de consommation, ainsi que leur taux d'amidon moyen.

Type culinaire

Le type culinaire est établi d'après le comportement à la cuisson, la consistance, l'aspect farineux, la siccité et la granulation de la chair du tubercule après cuisson. Les variétés sont classées en quatre types d'utilisation (fig. 1):

A Pomme de terre à salade, ferme. C'est une pomme de terre qui n'éclate pas à la cuisson; elle est humide, non farineuse et son grain est très fin. A l'exception de la purée, elle se prête à la préparation de nombreux plats.

B Pomme de terre assez ferme, à toutes fins. Elle n'éclate que légèrement à la cuisson. Elle est moyennement farineuse, peu humide et son grain est assez fin. De goût agréable, elle se prête à la préparation de tous les plats.

C Pomme de terre farineuse. Elle éclate fortement, est assez tendre, farineuse et assez sèche. Sa granulation est grossière et son goût assez prononcé. Elle est généralement utilisée par l'industrie alimentaire.

D Pomme de terre très farineuse. Elle est utilisée pour l'affouragement ou pour la féculerie. Elle est très grossière, très farineuse, parfois irrégulière et dure, sèche et se défait à la cuisson. Son goût est souvent «terreux» ou même âcre.

Une variété peut se situer entre deux types: la première lettre indique alors le type culinaire prédominant. Par exemple, une pomme de terre de type culinaire B-C est moins farineuse et plus ferme qu'une autre de type C-B.

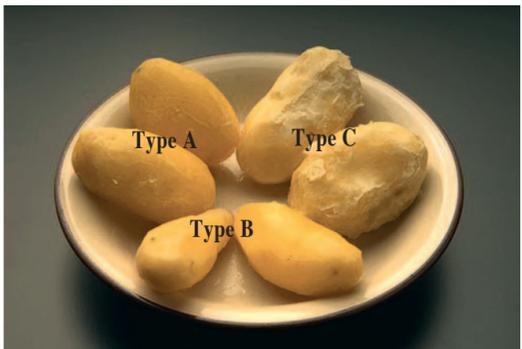


Fig. 1. Classification du type culinaire: A (très ferme), B (ferme), C (farineux), D (très farineux). Des appréciations intermédiaires sont possibles (photo G. Skory, Agroscope Changins-Wädenswil ACW).

des essais variétaux sont transformés en chips et en frites à plusieurs reprises entre novembre et mai, afin de juger de l'évolution de la coloration après cuisson tout au long de la conservation.

Chips

Chaque échantillon est composé de 10 à 12 tubercules coupés en tranches de 1,2 mm d'épaisseur. L'amidon qui adhère aux tranches est lavé à l'eau tiède. Les tranches sont ensuite essorées, puis mises dans des friteuses de 20 litres durant trois minutes à 170 °C jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'ébullition. La taxation visuelle s'effectue au moyen d'une échelle de couleur (note 1 = noirci fortement, note 9 = jaune, propre et homogène) élaborée à Wageningen aux Pays-Bas (IBVL coulor card for evaluation of crisps) (Fig. 5).

Frites

Les critères de choix pour les variétés à frites sont une forme oblongue à longue des tubercules, un taux d'amidon de 14 à 17% et une note minimale de couleur de 5 pour les chips. Des tubercules pelés sont passés à la poignéeuse pour obtenir des bâtonnets de 8 mm x 8 mm. Ceux-ci sont frits durant 4 minutes à 150 °C, puis contrôlés une heure plus tard afin d'observer l'apparition d'éventuels noircissements non désirés. Ensuite, les bâtonnets sont conservés à court terme à 4 °C au frigo ou à -25 °C au congélateur avant d'être cuits une dernière fois durant 2 minutes à 170 °C. Le bâtonnet est examiné sur sa couleur et sa texture, de même que sur son goût, sa texture interne (remplissage des bâtonnets, l'aspect pâteux) et son croquant.

Rösti

6 à 8 variétés candidates pour l'inscription sur la liste recommandée de deux lieux distincts sont choisies chaque année pour tester leur aptitude à la rösti. Environ 800 g de chaque variété sont cuites 40 minutes en robe des champs. Durant la nuit les tubercules peuvent se refroidir avant d'être pelés, râpés et salés. 40 g d'huile de tournesol ou d'arachides sont chauffés avant que les pommes de terre râpées soient rôties 10 minutes de chaque côté. Les critères d'observation sont la couleur extérieure et intérieure, la texture, l'humidité, le goût et l'impression générale.

Prégermination

La conservation et la prégermination sont les seuls moyens dont dispose l'agriculteur pour influencer la tubérisation et la durée de végétation. Une longue conservation à 7-8 °C favorise une germination apicale. En revanche, une conservation à basse température (3-5 °C) empêche la croissance et la dominance du germe apical, favorisant ainsi le développement de plusieurs tiges et tubercules. Mais attention, après conservation à très basse température: entre 0 et 3 °C, la vigueur germinative de certains plants peut être complètement annihilée. L'humidité de l'air dans le local de prégermination doit être d'environ 80-85% et la température de 10-12 °C. Afin d'optimiser la prégermination, un éclairage avec une lumière naturelle diffuse ou artificielle est indispensable, au plus tard à l'apparition des germes. La durée de la prégermination varie selon les variétés et leur utilisation. La prégermination est absolument indispensable pour la production de pommes de terre primaires et vivement conseillée pour la production de plants. La prégermination permet une levée plus rapide et, par conséquent, une maturation et une récolte plus précoces. Une levée rapide diminue le risque d'attaque par les maladies du sol comme le rhizoctone.

Tableau 3. Appréciation de divers mets.

Variétés	type culinaire	préparation en		
		nature	salade	purée
Lady Christl	A-B	bonne	excellente	suffisante
Agata	A-B	bonne	bonne	suffisante
Lady Felicia	B-A	bonne	excellente	suffisante
Annabelle	A-B	excellente	excellente	suffisante
Amandine	A-B	excellente	excellente	suffisante
Charlotte	B-A	excellente	excellente	suffisante
Derby	B-C	suffisante	suffisante	suffisante
Gourmandine	B-A	bonne	suffisante	bonne
Bintje	C-B	suffisante	insuffisante	bonne
Victoria	B	bonne	suffisante	bonne
Ditta	B-A	bonne	suffisante	suffisante
Nicola	A-B	excellente	bonne	suffisante
Laura	B	suffisante	suffisante	insuffisante
Agria	B-C	insuffisante	suffisante	suffisante
Jelly	B	suffisante	excellente	bonne
Stella	B-A	excellente	excellente	-

Tableau 4. Durée de la prégermination selon le genre de production (semaines).

Variétés	Consommation industrielle	Plant	Primeur
Agata, Stella, Ratte, Annabelle, Amandine, Lady Christl, Derby	4	4-5	8-9
Charlotte, Lady Felicia	4-5	5-7	10-12
Bintje, Gourmandine, Marlen, Piro, Lady Jo	4-5	5-6	-
Victoria, Ditta, Nicola, Innovator, Lady Claire, Hermes, Eba, Lady Rosetta, Fontane, Désirée	5-6	6-7	-
Agria, Markies, Laura, Jelly, Mustang	6-7	7-8	-
Panda	8-9	10	-

Une maturité plus précoce profite généralement de conditions de croissance et de récolte plus favorables. S'il n'est pas possible de prégermer les plants, cette opération devrait au moins être remplacée par une stimulation thermique: une progression lente jusqu'à une température de 15 °C et une exposition à 15-20 °C durant trois à quatre jours peuvent suffire pour stimuler la germination de tubercules conservés au froid durant l'hiver. L'usage de moyens calorifères à soufflerie, très efficaces, peut toutefois entraîner l'asphyxie des plants. Celle-ci se manifeste par un noircissement interne des tubercules et par un flétrissement de la peau. L'asphyxie est provoquée par un réchauffement rapide, qui active brutalement le métabolisme des tubercules et entraîne un manque d'oxygène qui empêche la germination. Le réchauffement du local d'entreposage des plants doit se faire en douceur et la soufflerie ne doit en aucun cas être orientée directement sur les plants (tabl. 4).

Sensibilité des variétés à une seconde croissance

Un climat frais à tempéré convient bien à la culture de la pomme de terre. Des températures supérieures à 30 °C dans la butte, accompagnées d'un important déficit hydrique éprouvent fortement cette culture. En 2003, il a été démontré que des températures du sol supérieures à 22 °C peuvent faire regermer de nombreuses variétés. Les tubercules de l'année germent et produisent une seconde génération de tubercules. Ce caractère lié à la variété est indépendant de la précocité et de la dormance. Les variétés mi-tardives à tardives sont cependant plus exposées que les variétés précoces qui présentent un cycle de croissance plus court. La regermination a pour effet une mobilisation de l'amidon, la formation de sucres et leur transfert dans les nouveaux tubercules en développement. Ce phénomène entraîne une détérioration de la qualité. Dans les cas extrêmes, les tubercules de première génération peuvent devenir vitreux, inutilisables pour la consommation et nettement moins aptes à la conservation, ils ne pourront être utilisés que pour l'affouragement du bétail. Le risque de regermination peut être atténué par un arrosage régulier des cultures ou un choix variétal adapté.

Les variétés les plus sensibles, telles Agria, Bintje et Eba devraient être cultivées dans des parcelles irrigables, en particulier à basse altitude. Les variétés Amandine, Ditta, Nicola, Laura, Jelly, Panda, Markies et Fontane sont moyennement à faiblement sensibles. La variété Innovator peut produire des tubercules quelque peu bosselés dans ces conditions. Les autres variétés de la liste suisse n'ont que peu ou pas présenté de regermination dans le sol.

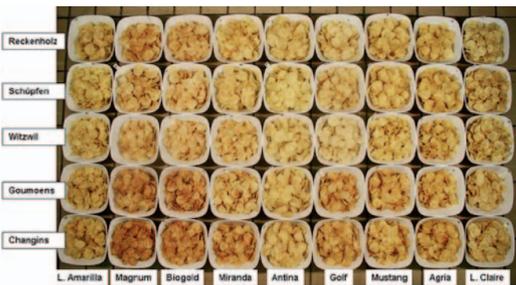


Fig. 5. Comparaison des notes de cuisson pour chips de 5 provenances pour 9 variétés (photo: T. Ballmer, Agroscope Reckenholz-Tänikon ART).

Tableau 2. Sensibilité variétale aux taches plombées.

Variétés	Teneur en amidon en %	Taches plombées dommage mécanique note	Taches grises en conservation % de tubercules
Lady Christl	12,5	moyenne à sensible	19,5
Agata	10,3	peu sensible	13,5
Lady Felicia	12,2	peu sensible	5,0
Annabelle	11,6	peu sensible	4,0
Amandine	11,5	sensible	7,2
Charlotte	12,5	moyenne à sensible	6,5
Derby	13,5	moyenne à sensible	23,5
Gourmandine	12,8	moyenne à sensible	20,5
Bintje	14,2	sensible	6,5
Victoria	14,3	moyenne à sensible	17,5
Ditta	13,7	moyenne à peu sensible	11,5
Nicola	13,7	moyenne à peu sensible	7,5
Laura	13,6	moyenne à sensible	24,5
Agria	14,4	peu sensible	5,0
Jelly	14,2	peu sensible	3,0

par certains experts et mieux par d'autres. L'appréciation de la couleur de la chair a fortement évolué. Celle de la variété Agria était considérée comme trop jaune en 1988. Aujourd'hui, cette couleur est appréciée des consommateurs.

En résumé, la plupart des variétés hâtives se prêtent à la préparation de salades. Pour la purée de pommes de terre, on préférera les variétés Bintje ou Jelly. Les frites maison peuvent être préparées à partir des variétés Lady Felicia, Charlotte, Gourmandine, Laura, Jelly, et bien sûr Agria.

Préparation culinaire industrielle

Les mets transformés et précuits à base de pommes de terre sont très appréciés par les consommateurs. Aujourd'hui, l'industrie alimentaire transforme en chips, frites, purée et rösti plus de 50% des pommes de terre consommées. L'industrie alimentaire est très exigeante pour la qualité des pommes de terre. Les critères les plus importants sont la forme, la sensibilité aux chocs, les défauts internes comme le cœur creux ou les taches de la chair, une faible teneur en sucres réducteurs et une couleur irréprochable après cuisson.

Les tubercules destinés à l'expérimentation sont traités contre la germination au CIPC (antigerme à base de chloropropane) et conservés à 8 °C et au moins 80% d'humidité relative. Les variétés destinées à la transformation industrielle sont étudiées avec des procédés de cuisson standardisés. La comparaison des taux de sucres réducteurs d'une variété à l'autre est facilitée par une provenance commune des lots et des conditions de conservation identiques. Des échantillons de tubercules provenant de l'ensemble



Fig. 2. Cuisson de pommes de terre nature en cubes (photo R. Schwärzel, Agroscope Changins-Wädenswil ACW).

Appréciation culinaire pour différents mets

Les nouvelles variétés de consommation sont transformées en pomme de terre nature, en purée, en salade et en frites maison. L'appréciation culinaire se fait en collaboration avec des cuisiniers de l'Ecole d'agriculture de Marcellin, de l'Ecole hôtelière de Belvoir-Park à Zurich et du couvent Fahr près de Zurich. Les cuisiniers jugent l'aptitude de la variété à la préparation de ces mets (tabl. 3) sur la base de l'aspect visuel et du goût.

Pour les pommes de terre nature en petits cubes (fig. 2), les professionnels jugent la couleur, la structure du grain, la structure après cuisson, l'humidité, le goût et l'aspect général. Pour les pommes de terre purée, le jugement porte sur la couleur, la légèreté après cuisson et sur le goût. Il y a quelques années, la purée devait être blanche, comme celle de la variété Bintje. Ce critère semble aujourd'hui moins discriminant.

La salade de pomme de terre (fig. 3) est appréciée sur sa couleur, sa consistance, le pouvoir d'absorption de l'huile et l'aspect général. La tendance est à des variétés à chair plus ferme et qui absorbent moins d'huile. Des fines tranches de couleur uniforme, régulières et ne se cassant pas constituent désormais la norme.

Les frites maison (fig. 4) sont trempées 4 minutes dans la friteuse chauffée à 150 °C puis cuites durant 2 minutes à 180 °C. 10 minutes après cuisson, les frites sont évaluées sur leur consistance, leur couleur, l'absorption d'huile et leur aspect général. Les professionnels réclament des frites uniformément jaunes et croquantes pendant plusieurs minutes.

Ces notes sont des appréciations personnelles d'experts. Pour les pommes de terre consommées entières, une chair trop jaune ou la teinte de la peau peut être mal perçue



Fig. 3. Appréciation de salades de pommes de terre (photo R. Schwärzel, Agroscope Changins-Wädenswil ACW).



Fig. 4. Appréciation de frites maison (photo R. Schwärzel, Agroscope Changins-Wädenswil ACW).

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2010

Variétés et origines	Obtenteurs	Année d'inscription	Forme du tubercule et profondeur des yeux	Couleur de la chair	Sensibilité à l'égermage	Nombre de tubercules par plante	Rendement à maturité	Teneurs en amidon env. %	Type culinaire	Aptitude à la transformation industrielle	Noircissement de la chair après cuisson	Aptitude à la conservation	Sensibilité au mildiou des		Sensibilité au virus de		Sensibilité		Sensibilité		Autres particularités variétales et comportement envers d'autres maladies et ravageurs	Variétés
													fanes	tubercules	l'enroulement (PLRV)	la mosaïque (PVY)	à la gale commune	aux chocs	à la galle verruqueuse	aux nématodes		
VARIÉTÉS PRÉCOCES																						
1. Lady Christl WS 73-3-391 x Mansour	C. Meijer, Pays-Bas	2002	Oblong à oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne	11-14	Moyen à élevé	11,0-13,0	A-B	--	Faible	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Sensible à la gale poudreuse. Assez sensible aux taches de rouille. Coeur creux et verdissement.	Lady Christl
2. Agata BM52.72 x Sirco	W. Weibull BV, Pays-Bas	2001	Oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Elevée	8-11	Elevé	10,0-11,0	A-B	--	Très faible	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Gros tubercules, assez réguliers. Dormance très courte. Sensible à la gale poudreuse.	Agata
3. Lady Felicia Agria x W72-22-496	C. Meijer, Pays-Bas	2003	Oblong à oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Très élevée	11-15	Elevé	11,0-13,0	B-A	Frites	Faible	Bonne à moyenne	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible	Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Longue dormance. Bonne résistance aux virus A et X.	Lady Felicia
4. Annabelle Nicola x Monalisa	HZPC, Pays-Bas	2008	Long à oblong. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne	12-16	Moyen à faible	11,0-13,0	A-B	--	Faible	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Faible	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁ - Ro ₃)	Chair fine et ferme. Dormance très courte.	Annabelle
5. Amandine* Mariana x Charlotte	Germicopa SA, France	1999	Long à oblong. Yeux superficiels	Jaune	Elevée	16-18	Moyen à faible	10,5-12,0	A-B	--	Faible	Mauvaise	Moyenne	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Elevée Moyenne Y ^{NTN}	Faible	Moyenne	Résistante	Sensible	Chair fine et ferme. Dormance très courte. Les grands tubercules verdissent facilement. * Production sous contrat, marque déposée.	Amandine*
6. Charlotte Hansa x Danaé	Germicopa SA, France	1984	Long à oblong. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à faible	14-18	Moyen	11,0-14,0	B-A	Frites	Faible	Moyenne	Assez élevée à moyenne	Assez faible à moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne	Faible à moyenne	Sensible	Sensible	Chair fine et ferme. Les grands tubercules verdissent facilement. Sensible aux taches de rouille en sol léger. Résistante au virus A.	Charlotte
7. Derby Mondial x Fresco	HZPC, Pays-Bas	2003	Oblong court. Yeux superficiels	Jaune clair	Moyenne	9-12	Elevé	12,0-14,0	B-C	--	Faible	Mauvaise	Assez faible à moyenne	Très faible	Moyenne	Moyenne à élevée	Moyenne	Faible à moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Gros tubercules. Dormance courte.	Derby
VARIÉTÉS MI-PRÉCOCES																						
8. Gourmandine Charlotte x Estima	Bretagne-Plants, France	2006	Oblong à long. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à élevée	13-17	Elevé	12,0-14,0	B-A	Frites	Faible	Bonne	Assez élevée	Elevée	Moyenne	Elevée	Moyenne à faible	Faible à moyenne	Résistante	Sensible	Chair ferme. Assez sensible aux taches de rouille. Sensible au virus X. Résistante au virus A. Moyennement sensible à la gale poudreuse.	Gourmandine
9. Binjtje Munsteren x Fransen	K.L de Vries, Pays-Bas	1935	Oblong long à oblong court. Yeux superficiels	Jaune clair	Elevée	12-16	Elevé	14,0-16,0	C-B	Frites; chips	Très faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Moyenne	Elevée	Elevée	Faible à moyenne	Sensible	Sensible	Sensible au regerme dans le sol par temps chaud et sec. Sensible à la gale poudreuse. Résistante au virus A.	Binjtje
10. Victoria Agria x Ropta J 861	ZPC, Pays-Bas	2002	Oblong à oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à élevée	9-13	Elevé	12,0-15,5	B	Frites	Faible	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne	Faible à moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Gros tubercules. Utilisations culinaires multiples. Sensible à la gale poudreuse. Se conserve bien	Victoria
11. Ditta Binjtje x Quarta	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	1998	Oblong à long. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Très élevée	14-19	Elevé	12,0-14,5	B-A	--	Moyen	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Faible	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Variété à chair ferme.	Ditta
12. Nicola Espèce sauvage x Clivia	Saatzucht Solttau Bergen eG, Allemagne	1981	Long. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Elevée	12-16	Elevé	13,0-15,0	A-B	--	Faible	Moyenne à mauvaise	Moyenne	Moyenne à faible	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Faible	Faible à moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Variété à chair ferme. Valorise bien l'azote du sol. Sensible au virus rattle du tabac. Sensible aux taches de rouille en sol léger. Ne pas conserver au-dessous de 6 °C.	Nicola
13. Désirée Urgenta x Dsepesche	ZPC, Pays-Bas	1961	Oblong à long. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Faible	10-14	Elevé	13,0-15,0	B-C	Frites	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne à élevée	Elevée	Moyenne	Résistante	Sensible	Peau rouge, gros tubercules. Convient aux régions humides.	Désirée
14. Laura 783/89/3566 x 6140/12	Böhm KG, Allemagne	2007	Oblong court à oblong. Yeux superficiels	Jaune foncé	Faible	9-13	Elevé	12,0-14,0	B	Frites	Faible	Bonne	Moyenne	Assez faible à moyenne	Moyenne à faible	Faible	Moyenne	Faible à moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁ -Ro ₃)	Peau rouge. Des taches de rouille peuvent apparaître selon les sols. Utilisations culinaires multiples.	Laura
15. Agria Quarta x Semlo	Böhm KG, Allemagne	1988	Oblong à long. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Elevée	7-12	Elevé à très élevé	13,0-15,5	B-C	Frites (industrielles)	Faible	Bonne	Moyenne	Faible	Elevée	Faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne	Sensible	Résistante (Ro ₁)	Les gros tubercules peuvent présenter des coeurs creux. Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien. Sensible à la gale poudreuse. Réfractaire au virus X.	Agria
16. Jelly Marabel x Stamm	Böhm KG, Allemagne	2007	Oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Faible	10-12	Elevé	13,0-16,0	B	Frites	Faible	Bonne	Assez faible	Assez faible à moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Faible	Résistante	Résistante (Ro _{1, 3-5})	Gros tubercules, peau légèrement réticulée. Sensible à la gale poudreuse. Utilisations culinaires multiples. Tolère stress de croissance, chaleur et sec.	Jelly
VARIÉTÉS MI-PRÉCOCES À TARDIVES																						
17. Lady Jo CMK1987-203-014 x Ve 74-45	C. Meijer, Pays-Bas	2006	Rond. Yeux mi-superficiels	Jaune	Elevée	12-16	Moyen à élevé	16,0-19,0	C	Chips	Faible	Moyenne	Assez faible	Faible	Moyenne	Elevée	Moyenne	Faible	Partiellement Résistante	Résistante (Ro ₁ +Ro ₄ , Pa ₂)	Moyennement sensible au virus du Mop-Top.	Lady Jo
18. Lady Claire Agria x KW78.34.470	C. Meijer, Pays-Bas	2002	Oblong court à rond. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	13-17	Moyen	15,0-18,0	C-B	Chips	Moyen à faible	Bonne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne à faible	Moyenne à faible	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Assez bonne résistance aux virus A et X. Sensible à la gale poudreuse. Se conserve bien.	Lady Claire
19. Innovator Shepody x RZ-84-2580	HZPC, Pays-Bas	2002	Oblong à long. Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	7-10	Elevé	13,0-16,0	C	Frites (industrielles)	Moyen à faible	Bonne	Faible à moyenne	Faible à moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne à faible	Moyenne	Résistante	Résistante (Pa _{1, 2, 3})	Gros à très gros tubercules. Peau rugueuse mais fine. Assez sensible au rhizoctone et au virus rattle du tabac.	Innovator
20. Lady Rosetta Cardinal x SVP (VTn)2 62-33-3	C. Meijer, Pays-Bas	1999	Rond. Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	12-16	Moyen	17,0-19,0	C	Chips	Faible	Moyenne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée	Faible	Elevée	Sensible	Résistante (Ro ₁)	Peau rouge. Réfractaire au virus X. Résistante au virus A.	Lady Rosetta
21. Pirol Agria x 1.214.226-84	Norika, Allemagne	2008	Oblong court à rond. Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	11-15	Moyen à élevé	16,0-17,5	C	Chips	Faible	Moyenne à bonne	Assez élevée	Faible	Moyenne	Faible	Moyenne	Moyenne à Elevée	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Se conserve assez bien. Sensible au rhizoctone, coeurs creux observés.	Pirol
22. Marlen Agria x Saturna	Mansholt, Pays-Bas	2004	Oblong court. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Faible	11-15	Elevé	14,0-17,0	C	Chips	Faible	Moyenne à bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne à faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Sensible à la gale poudreuse.	Marlen
23. Fontane Agria x AR76-34-3	Svalöf Weibull, Pays-Bas	2001	Oblong court à oblong. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	10-14	Elevé	15,0-18,0	C-D	Frites (industrielles) Chips	Faible	Bonne	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée	Faible	Moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Se conserve bien.	Fontane
24. Hermes 5158 DDR x 163/55	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	1984	Oblong court à rond. Yeux mi-superficiels	Jaune	Moyenne	7-12	Moyen à élevé	15,0-17,0	C-B	Chips	Moyen	Bonne	Moyenne	Faible	Faible à moyenne	Faible à moyenne Elevée Y ^{NTN}	Assez faible	Moyenne	Résistante	Sensible	Se conserve bien.	Hermes
25. Mustang Bolesta x Bildstar	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	2008	Rond à oblong court. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Faible à moyenne	10-13	Moyen à élevé	15,5-17,5	C	Chips	Faible	Bonne	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible	Assez faible	Moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Se conserve bien. Peau rose.	Mustang
26. Eba Eersteling x Bato	G. Kuik, Pays-Bas	1966	Long à oblong court. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Moyenne	10-15	Elevé	15,0-17,0	C-B	Frites (industrielles) Purée	Faible	Moyenne	Moyenne	Faible	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne	Résistante	Sensible	Sensible à la germination dans le sol par temps chaud et sec.	Eba
27. Markies Fianna x Agria	Mansholt, Pays-Bas	1998	Oblong court à oblong. Yeux mi-superficiels	Jaune	Moyenne	11-15	Elevé	13,0-15,5	C-B	Frites (industrielles) Chips	Moyen	Bonne	Faible	Faible	Faible	Faible	Moyenne	Faible	Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Gros tubercules. Sensible à la gale poudreuse et à l'alternariose.	Markies
28. Panda UP 0.351/17 x Wst. 6858/8	Uniplanta, Allemagne	1990	Rond à oblong court. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	10-14	Moyen	17,0-19,0	C-D	Chips	Moyen	Bonne	Très faible	Très faible	Faible	Faible à moyenne	Faible	Elevée	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien. Assez sensible au rhizoctone.	Panda
VARIÉTÉS POTAGÈRES																						
29. Stella Kerpondy x Hyva	H. Demesmay, France	1977	Long réniforme. Yeux superficiels	Jaune	Elevée	14-18	Moyen à faible	12,0-15,0	B-A	--	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Moyenne	Résistante	Sensible	Chair fine et ferme. Sensible à la gale poudreuse et à la vitrosité de l'ombilic.	Stella
30. Ratte Origine inconnue	Inconnu	1997	Long réniforme. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Moyenne	23-29	Faible	12,0-15,0	A	--	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Faible	Elevée	Sensible	Sensible	Chair fine et ferme. Forme parfois plusieurs générations. Les grands tubercules verdissent facilement.	Ratte