

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2013

Ruedi Schwärzel¹, Jean-Marie Torche¹, Thomas Hebeisen², Theodor Ballmer² et Tomke Musa²

¹Agroscope Changins-Wädenswil ACW, 1260 Nyon 1

²Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, 8046 Zurich

Avec la collaboration technique d'Etienne Thévoz¹, Maud Tallant¹, Roger Wüthrich² et Franz Gut²

La Liste suisse des variétés de pomme de terre a valeur de liste recommandée. Elle 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 (tabl. 1). 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 2013, 29 variétés figurent sur la Liste suisse des variétés de pommes de terre (tableau descriptif en p. 2–3–4). La variété Alexandra a été inscrite sur la liste recommandée de 2013 dans la catégorie «consommation». La variété Lady Jo, qui n'était plus multipliée, a été radiée.

Modifications de la liste des variétés en 2013

Radiation: La production de plants de la variété Lady Jo a été abandonnée en 2012. Par conséquent, il n'y a plus de plants suisses disponibles en 2013.

Nouvelle inscription: Alexandra

La maison Europlant a sélectionné cette très jeune obtention (fig. 1) en croisant les variétés Allians et Bellana. Alexandra est du type culinaire A-B à chair ferme avec 12–14 % d'amidon. Elle est particulièrement appréciée en pomme de terre nature et en salade. Son taux de sucre réducteur est faible. Sa tubérisation se situe entre 12 et 15 tubercules oblongs et très réguliers. Le rendement à maturité est moyen. Les yeux sont superficiels avec une belle peau jaune et une chair également jaune. Cette variété précoce à mi-précoce présente une levée parfois irrégulière, mais se conserve bien. Sa sensibilité au virus de l'enroulement est faible, et sa sensibilité au virus Y faible à moyenne. Dans notre pépinière pour le virus YNTN, nous avons observé des

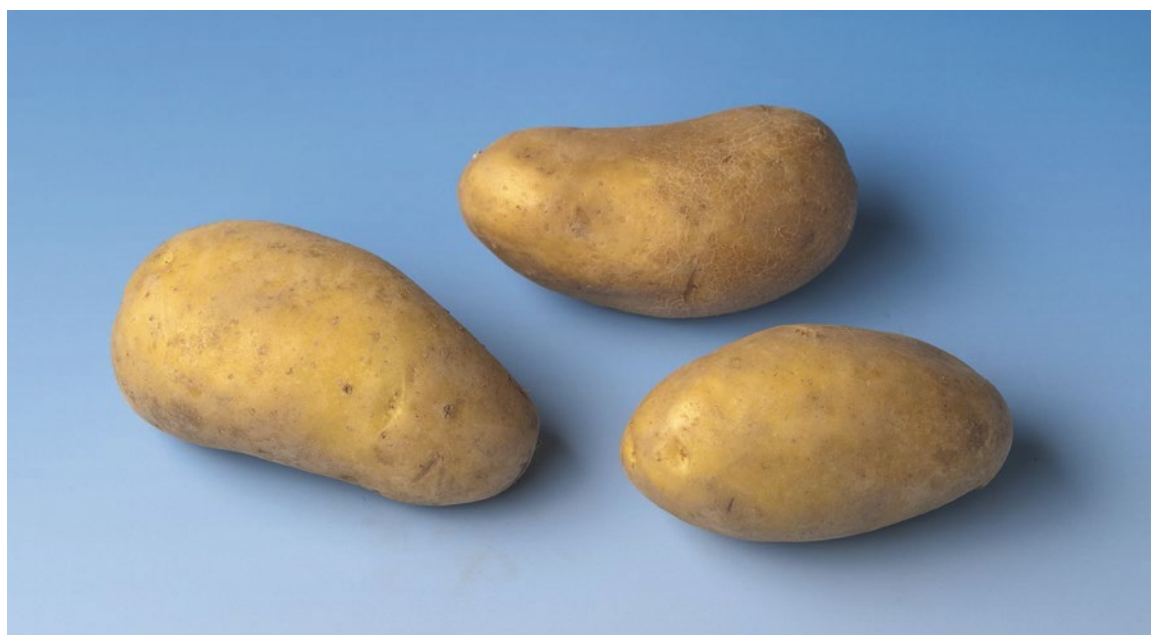


Figure 1 | Alexandra est une variété de type culinaire A-B, de type ferme, avec un taux d'amidon entre 12 et 14 %. Elle convient à la consommation à l'état frais, elle est particulièrement appréciée en pomme de terre nature et salade. Cette variété précoce à mi-précoce produit en moyenne 12 à 15 tubercules oblongs de forme régulière. (Photo: ACW)

Tableau 1 | Liste suisse de variétés de pommes de terre 2013

Variétés de consommation précoces	Variétés de consommation mi-précoces à mi-tardives	Variétés de transformation industrielle mi-précoces à tardives	Potagères
1. Lady Christl	8. Lady Felicia	19. Lady Claire	28. Stella
2. Agata	9. Gourmandine	20. Innovator	29. Ratte
3. Annabelle	10. Bintje	21. Lady Rosetta	
4. Amandine ¹	11. Victoria	22. Pirel	
5. Celtiane ¹	12. Ditta	23. Fontane	
6. Charlotte	13. Nicola	24. Hermes	
7. Alexandra	14. Désirée	25. Markies	
	15. Laura	26. Antina	
	16. Agria	27. Panda	
	17. Jelly		
	18. Challenger		

¹ Production sous contrat, marque déposée.

symptômes nécrogènes sur tubercules et nous considérons cette variété sensible à ces infections. Alexandra est sensible au mildiou. Dans certains lieux, nous avons observé un peu de gale commune et sur d'autres de la gale poudreuse, par contre peu de rhizoctone. Alexandra n'est pas sensible aux chocs ou aux taches de rouille, par contre elle verdit facilement dans les hauts des buttes, s'il y a trop peu de terre. Elle peut avoir quelques tubercules difformes.

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.

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**.

Tableau 2 | Durée de la prégermination (en semaines) selon le genre de production

Variétés	Consommation industrielle	Plant	Primeur
Agata, Stella, Ratte, Annabelle, Amandine, Lady Christl	4	4-5	8-9
Alexandra , Celtiane, Charlotte, Lady Felicia	4-5	5-7	10-12
Bintje, Gourmandine, Pirel	4-5	5-6	
Antina, Challenger, Victoria, Ditta, Nicola, Innovator, Lady Claire, Hermes, Lady Rosetta, Fontane, Désirée	5-6	6-7	
Agria, Markies, Laura, Jelly	6-7	7-8	
Panda	8-9	10	

Prégermination

La conservation et la prégermination sont les seuls moyens dont dispose l'agriculteur pour influencer la tubérisation et la durée de végétation. La durée de la prégermination varie selon les variétés et leur utilisation (tabl. 2). 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: la conservation à très basse température (entre 0 et 3 °C) ou la plantation de plants vieillissants dans un sol froid peuvent complètement annihiler la vigueur germinative de certains plants.

Dans le local de prégermination, l'humidité de l'air doit être d'environ 80-85 % et la température de 10-12 °C. Un éclairage avec une lumière naturelle diffuse ou une lumière artificielle est indispensable au plus tard dès l'apparition des germes. Attention: certaines variétés ne supportent pas un dégermage avant la plantation, comme Agata, Amandine, Celtiane, Lady Felicia, Ditta, Gourmandine, Victoria, Nicola ou Stella. La durée de la prégermination varie selon les variétés et leur utilisation. La prégermination est absolument indispensable pour la production de plants et de pommes de terre primeurs. Pour les autres types de production, elle 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. Une maturité plus précoce profite généralement de conditions de croissance et de récolte plus favorables. Avec l'utilisation de planteuses automatiques, on a de plus en plus tendance à remplacer la prégermination par une simple stimulation avec un choc thermique: une exposition à 15-20 °C durant trois à quatre jours peut en effet stimuler la germination de tubercules conservés au froid durant l'hiver. Les agriculteurs disposent souvent de

moyens calorifères à soufflerie très efficaces qui transforment parfois cette ancienne notion de « choc thermique » en une asphyxie des plants. Cette asphyxie se manifeste par un noircissement interne des tubercules et par un flétrissement de la peau. L'asphyxie est provoquée par un réchauffement rapide. Celui-ci provoque une activation trop brutale du métabolisme des tubercules qui entraîne un manque d'oxygène pour assurer ce métabolisme. Des plants asphyxiés sont morts et ne germent plus! 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.

Grâce à leur longue dormance, les variétés Agria, Victoria, Lady Felicia, Désirée, Gourmandine, Laura, Jelly, Pirol, Hermes, Antina et Panda ont une très bonne aptitude à la conservation, ce qui évite l'application de produits antigerminatifs pendant plusieurs mois. Pour une conservation de neuf à dix mois, cependant, ces produits demeurent indispensables. Des études sont en cours sur l'utilisation de produits antigerminatifs à base d'éthylène.

Réorganisation de l'étude variétale en Suisse

Durant plus de 60 ans, les chercheurs des stations de recherche ont évalué les nouvelles obtentions, pour la plupart européennes, selon plus ou moins le même schéma. Les nouvelles variétés étaient examinées pour leur aptitude à une production en Suisse et à satisfaire les besoins du marché. Une cinquantaine de critères ont été observés sur différents lieux d'essais, pendant la culture, à la récolte et durant la conservation, pour la transformation ou la vente finale. Depuis la naissance de l'étude variétale en Suisse, ces nom-

breux critères ont ainsi été relevés sur plus de 1000 variétés observées durant les deux à cinq ans d'étude par les Stations de recherche Agroscope. Sur la base de ces observations, l'interprofession (Swisspatat) et les chercheurs d'Agroscope ont choisi les variétés les mieux adaptées. Aujourd'hui, la liste recommandée contient une trentaine de variétés qui couvrent les multiples utilisations de la pomme de terre

Agroscope évalue chaque année de nouvelles obtentions, souvent sur recommandation des obtenteurs ou par intérêt particulier d'un des secteurs de l'interprofession. Cette évaluation préliminaire (« screening ») dure deux ans et permet d'éliminer les variétés à gros défauts ou inintéressantes pour notre marché. Ces essais sont conduits sur trois lieux d'essais, en partie défavorables à la pomme de terre, afin de mettre en évidence les défauts. Cette 1^{re} étape jugée très importante continuera à être effectuée par Agroscope.

Jusqu'à aujourd'hui, les meilleures variétés étaient ensuite cultivées au moins durant deux ans supplémentaires, dans un réseau national d'essais d'Agroscope, pour compléter les connaissances sur ces variétés. L'interprofession cultivait les mêmes variétés chez des agriculteurs afin de disposer de volumes suffisants pour la transformation industrielle ou pour des ventes pilotes auprès des consommateurs.

Dès 2013, ce réseau d'essais Agroscope et les essais chez des agriculteurs organisés par swisspatat seront fusionnés. La collecte de données complémentaires et l'évaluation de l'utilisation pratique des lots récoltés se feront sur les mêmes parcelles d'essais en bandes, répétés sur plusieurs

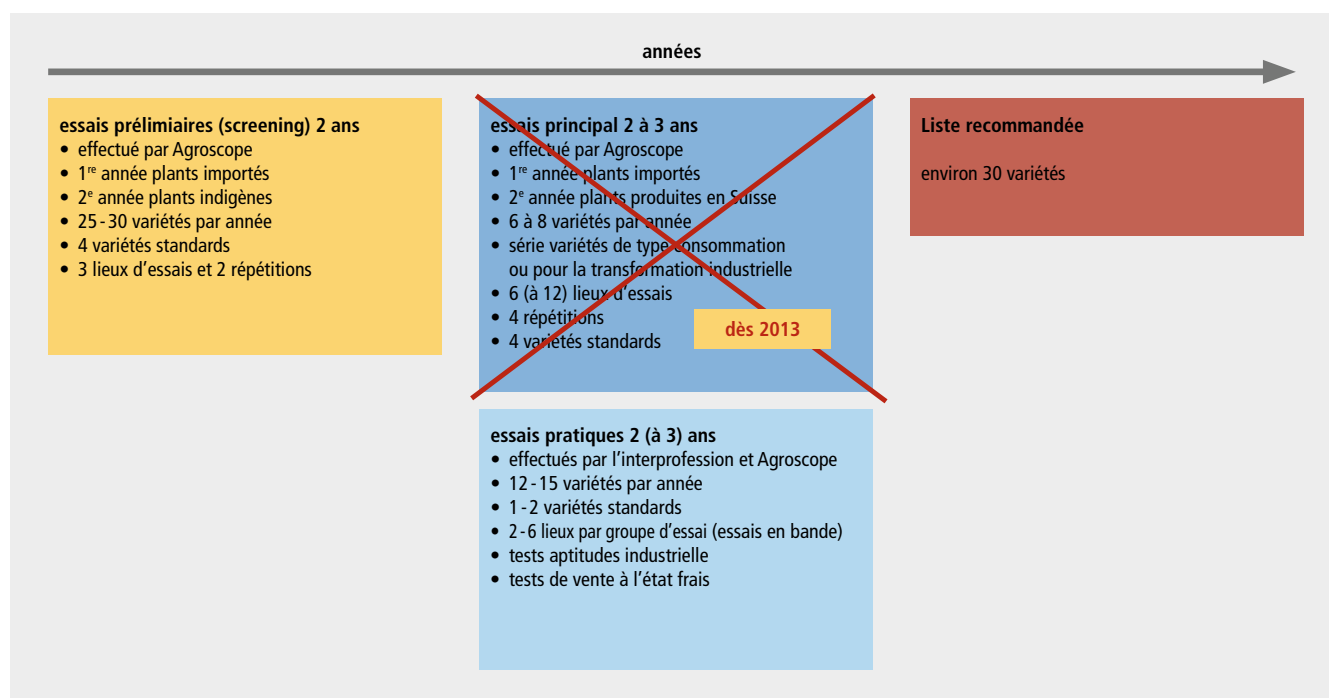


Figure 2 | Evolution de l'étude variétale en Suisse pour l'inscription d'une variété de pomme de terre sur la liste recommandée.

lieux. Quatre réseaux d'essais distincts sont prévus chez des agriculteurs: consommation type précoce, consommation type conservation, frites industrielles, chips. Les variétés appartenant à un même type d'utilisation seront regroupées dans un même réseau. Pour chaque type d'utilisation, au moins une variété standard servira de comparaison. Agroscope effectuera la synthèse des résultats et des observations issus de ces essais et complètera la collecte d'informations grâce à des essais complémentaires pour étudier des sujets spécifiques comme la sensibilité au virus Y^{NTN}, la gale poudreuse, l'âge physiologique ou le mildiou sur feuilles ou sur tubercules. Par ailleurs, de nouveaux critères seront introduits, comme l'aptitude au lavage ou la sensibilité à la lumière des variétés de consommation. Nul doute que cette nouvelle organisation de l'évaluation variétale, résultat d'échanges constructifs entre Agroscope et quelques membres de swisspatat, permettra de mieux répondre à l'avenir aux attentes des producteurs et des transformateurs.

Le mildiou de la pomme de terre (*Phytophthora infestans*)

Le mildiou de la pomme de terre est, au niveau mondial, le pathogène le plus dommageable pour cette culture. Si les conditions sont favorables au développement du champignon et en l'absence de lutte, la perte de rendement peut être totale. Lorsque des pommes de terre ont été importées d'Amérique au milieu du 19^e siècle, certaines étaient porteuses de la maladie et c'est par ce biais que le pathogène a été introduit sur le continent européen. On estime que le coût de la lutte contre ce champignon équivaut à 10 % de la valeur de la production. Malgré cela, la culture de la pomme de terre reste compétitive pour l'alimentation humaine grâce à son rendement élevé, ses nombreuses utilisations possibles, sa teneur en vitamines et en minéraux élevée ainsi que son adaptation à diverses conditions environnementales, puisqu'elle peut même être cultivée à haute altitude.

Une recherche intensive a permis d'acquérir de bonnes connaissances sur le cycle de développement du mildiou. Onze gènes majeurs de résistances à ce pathogène ont pu être identifiés. Des méthodes de lutte directes ont également été développées. Malgré cela, la recherche reste impérative afin de trouver des méthodes de lutte plus écologique et avec moins d'intrants. La recherche publique met à disposition des obtenteurs privés des clones pourvus des gènes de résistances, souvent prélevés dans des espèces de pommes de terre sauvages. Dans des pays développés, l'utilisation de nouvelles molécules fongicides ainsi que le recours et des systèmes d'avertissement (ou systèmes d'aide à la décision) tels que PhytoPRE ou Simphyt rendent la lutte contre le mildiou plus performante. Ces systèmes de prévision sont également utilisés par l'agriculture biologique pour optimiser l'utilisation des produits à base de cuivre, dont l'impact est néfaste pour l'environnement.

Les chercheurs d'Agroscope ART ont développé depuis les années 90 le système d'avertissement PhytoPRE (www.phytopré.ch). Les avertissements se basent essen-

tiellement sur les conditions météorologiques et sur le suivi du développement de l'épidémie sur le territoire. Ces relevés ont démontré, qu'en Suisse, les conditions favorables au développement d'une épidémie de mildiou sont réunies presque chaque année. On observant les données des essais variétaux de sensibilité au mildiou, on a pu constater que, entre 1990 et 2011, trois années sur quatre étaient caractérisées par des attaques conséquentes de mildiou. En effet, au cours de ces années, les parcelles témoin de la variété sensible Bintje étaient détruites sur plus de 50% de leur surface. Une année sur deux, les premiers foyers sont observés dès la mi-mai, ce qui est beaucoup plus tôt qu'au nord de l'Europe.

Les sources d'infection principales proviennent principalement du plant, de repousses de l'année précédente ou de tas de déchets présentant des tubercules pourris, mais proviennent très rarement des sols contaminés par les oospores. A partir des plants contaminés se développent des foyers primaires qui se manifestent souvent sous la forme d'un rond de plantes malades dans un champ. Des contaminations multiples dans un champ sont souvent provoquées par des infections latentes, non visibles. La forte proportion d'infections sur les tiges observée en 2012 pourrait provenir d'infections latentes. Depuis que l'on suit le développement des épidémies, un tiers des premiers foyers observés ont pour origine des champs de production de pommes de terre primeurs après le retrait de la protection Agril. La suite de l'épidémie dépend des conditions météorologiques et de la région où les infections se produisent. La détermination de la date d'apparition des premières infections permet certaines années d'économiser un traitement en début de saison. On peut également réduire les interventions en choisissant des variétés moins sensibles. Dans les années à forte pression, 8 à 10 interventions sont nécessaires dans un intervalle court (6 à 10 jours entre deux interventions).

L'utilisation de nouvelles matières actives avec différents modes d'action et une bonne résistance au lessivage permet aux professionnels de produire des pommes de terre exemptes de mildiou, sans perte de rendement ou de qualité, tout en évitant le développement de résistances. Ces dernières années, aucune nouvelle souche de mildiou plus virulente n'a été sélectionnée.

Pour l'agriculture biologique, fortement affectée par ce pathogène, aucune alternative au cuivre n'a pu être trouvée. Avec une application maximale autorisée de 4 kg de cuivre par ha et par an, on constate que mêmes les variétés moyennement sensibles au mildiou peuvent être affectées. Pour que le traitement soit efficace, il est nécessaire d'appliquer au moins 800 g de cuivre à l'hectare. Ceci limite le nombre d'applications annuelles possibles et ainsi la durée maximale d'une protection efficace. Cette limitation explique les faibles rendements obtenus dans les 485 ha de pommes de terre bio produits en Suisse. L'infection des tubercules en agriculture bio est plutôt rare. Les conditions d'infections des tubercules sont plutôt défavorables pour des cultures dont le cycle se termine très tôt dans la saison,

ce qui est le cas des parcelles bio présentant des attaques importantes de mildiou. Bien qu'aucun fongicide de substitution au cuivre n'ait été découvert à ce jour, les chercheurs d'Agroscope ART poursuivent la recherche de solutions pour l'agriculture bio.

Les variétés peu sensibles au mildiou sont peu développées en Suisse. Les essais de sensibilité variétale au mildiou sans protection fongicide, qui sont chaque année mis en place par la station Agroscope ART dans le cadre de l'étude variétale, ont montré que sur 25 variétés inscrites sur la liste recommandée, seules 9 variétés étaient peu sensibles au mildiou et aucune de ces 9 variétés n'a réussi à percer sur le marché. D'autres critères ont été jugés plus importants par l'interprofession.

Six variétés de la liste recommandée sont considérées peu sensibles et totalisent environ 15% des surfaces cultivées en Suisse. Huit autres variétés, qui totalisent 38% des surfaces, sont considérées comme étant moyennement sensibles. Il serait souhaitable que ces proportions augmentent dans la production suisse.

Infection latente des tubercules: une source d'infection sous-estimée?

Les chercheurs bavarois ont montré, grâce à des analyses moléculaires, qu'entre 2007 et 2009, sur 17 lots de plants analysés, 11 présentaient des infections latentes sur tubercules. Cependant, cette étude ne leur a pas permis de mettre en évidence une éventuelle corrélation entre ces infections latentes et la sensibilité des variétés. Par cette même étude, ils ont constaté qu'il n'y avait pas plus de tubercules contaminés à l'état latents dans les lots issus de l'agriculture biologique que dans les lots produits selon un mode de production conventionnel. Ce résultat est surprenant, car on aurait pu s'attendre à ce que les infections latentes soient moins importantes pour des lots produits selon un mode de production conventionnel. En effet, ce mode de production fait appel à l'utilisation de fongicides antisporelants avant la récolte qui limitent la migration des spores des parties aériennes vers les tubercules.

En 2012, dans les champs de pommes de terre bio, on a constaté la présence massive d'infections de tiges. A l'instar d'autres années, peu de foyers d'infection localisés ont été observés dans les parcelles. Les infections étaient généralement réparties de manière homogène sur l'ensemble du champ. Le fait que des parcelles contiguës avec des plants d'origines distinctes ne présentaient pas des niveaux d'attaque similaires laisse supposer que l'infection devait provenir du plant et non de l'environnement. Des études pour éclaircir ce point précis sont actuellement en cours.

Perspectives

Le séquençage du génome de la pomme de terre en 2009 et de celui du mildiou en 2011 ouvrent de nouvelles perspectives pour l'amélioration des outils de sélection des nouvelles variétés de pommes de terre. Quelques nouvelles variétés avec des niveaux de résistance prometteurs sont en cours

d'évaluation dans les essais préliminaires du réseau suisse d'étude variétale. Dans les prochaines années, il est probable que l'utilisation de marqueurs moléculaires par les sélectionneurs aboutissent à la mise sur le marché de variétés plus résistantes. Il apparaît nécessaire de continuer à évaluer la sensibilité des nouvelles variétés par des essais au champ afin de fournir à la filière une caractérisation complète de ces variétés.

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	
VARIÉTÉS DE CONSOMMATION PRÉCOCES							
1.	Lady Christl WS 73–3–391 x Mansour	C. Meijer Pays-Bas	2002	Oblong à oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne	11–
2.	Agata BM 52–72 x Sirco	W. Weibull Pays-Bas	2001	Oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Elevée	8–
3.	Annabelle Nicola x Monalisa	HZPC Pays-Bas	2008	Long à oblong. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne	12–
4.	Amandine* Mariana x Charlotte	Germicopa SA, France	1999	Long à oblong. Yeux superficiels	Jaune	Elevée	16–
5.	Celtiane* Amandine x Eden	Bretagne-Plants, France	2010	Long. Yeux superficiels	Jaune clair	Très élevée	10–
6.	Charlotte Hansa x Danaé	Germicopa SA, France	1984	Long à oblong. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à faible	14–
7.	Alexandra Allians x Belana	Europlant Allemagne	2013	Oblong. Yeux superficiels	Jaune foncé	Très élevée	12–
VARIÉTÉS DE CONSOMMATION MI-PRÉCOCES À MI-TARDIVES							
8.	Lady Felicia Agria x W72–22–496	C. Meijer, Pays-Bas	2003	Oblong à oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Très élevée	11–
9.	Gourmandine Charlotte x Estima	Bretagne-Plants, France	2006	Oblong à long. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à élevée	13–
10.	Bintje Munstersen x Fransen	K.L. de Vries, Pays-Bas	1935	Oblong long à oblong court. Yeux superficiels	Jaune clair	Elevée	12–
11.	Victoria Agria x Ropta J 861	ZPC, Pays-Bas	2002	Oblong à oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à élevée	9–
12.	Ditta Bintje x Quarta	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	1998	Oblong à long. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Très élevée	14–
13.	Nicola Wildform x Clivia	Saatzucht Soltau Bergen eG, Allemagne	1981	Long. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Elevée	12–
14.	Désirée Urgenta x Depesche	ZPC, Pays-Bas	1961	Oblong long. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Faible	10–
15.	Laura 783/89/3566 x 6140/12	Böhm KG, Allemagne	2007	Oblong court à oblong. Yeux superficiels	Jaune foncé	Faible	9–
16.	Agria Quarta x Semlo	Böhm KG, Allemagne	1988	Oblong long. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Elevée	7–
17.	Jelly Marabel x Stamm	Böhm KG, Allemagne	2007	Oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Faible	10–
18.	Challenger Aziza x Victoria	HZPC, Pays-Bas	2012	long à oblong, Yeux superficiels	Jaune clair	Moyenne	12–
VARIÉTÉS DE TRANSFORMATION INDUSTRIELLE MI-PRÉCOCES À TARDIVES							
19.	Lady Claire Agria x KW 78–34–470	C. Meijer Pays-Bas	2002	Oblong court à rond. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	13–
20.	Innovator Shepody x RZ-84–2580	HZPC, Pays-Bas	2002	Oblong long. Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	7–
21.	Lady Rosetta Cardinal x SVP (VTn) ² 62–33–3	C. Meijer, Pays-Bas	1999	Rond. Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	12–
22.	Pirol Agria x 1.214.226–84	Norika Allemagne	2008	Oblong court à rond. Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	11–
23.	Fontane Agria x AR 76–34–3	Svalöf Weibull, Pays-Bas	2001	Oblong court à oblong. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	10–
24.	Hermes 5158 DDR x 163/55	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	1984	Oblong court à rond. Yeux mi-superficiels	Jaune	Moyenne	7–
25.	Markies Fianna x Agria	Mansholt, Pays-Bas	1998	Oblong court à oblong. Yeux mi-superficiels	Jaune	Moyenne	11–
26.	Antina Pepo x K 335/89/447	Europlant Allemagne	2012	Oblong court. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	8–
27.	Panda UP 0.351/17 x Wst. 6858/8	Uniplanta, Allemagne	1990	Rond à oblong court. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	10–
VARIÉTÉS POTAGÈRES							
28.	Stella Kerpondy x Hyva	H. Demesmay, France	1977	Long réniforme. Yeux superficiels	Jaune	Elevée	14–
29.	Ratte Origine inconnue	Inconnu	1997	Long réniforme. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Moyenne	23–

*Production sous contrat, marque déposée.

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2013

de tuber- r 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 aux virus de	
							fanés	tubercules	l'enroulement (PLRV)	la mosaïque (PVY)
-14	Moyen à élevé	11,0–13,0	A–B	–	Faible	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible
-11	Elevé	10,0–11,0	A–B	–	Très faible	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne
-16	Moyen à faible	11,0–13,0	A–B	–	Faible	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Faible	Moyenne Elevée Y ^{NTN}
-18	Moyen à faible	10,5–12,0	A–B	–	Faible	Mauvaise	Moyenne à assez faible	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Elevée Moyenne Y ^{NTN}
-15	Elevé	11,0–14,0	A–B	–	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Faible	Elevée
-18	Moyen	11,0–14,0	B–A	Frites	Faible	Moyenne	Assez élevée à moyenne	Assez faible à moyenne	Moyenne	Elevée
-15	Moyen	12,0–14,0	A–B	–	Faible	Moyenne	Elevée	Assez faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne Moyenne PVY ^{NTN}
-15	Elevé	11,0–13,0	B–C	Frites	Faible	Bonne à moyenne	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible
-17	Elevé	12,0–14,0	B–A	Frites	Faible	Bonne	Elevée	Elevée	Moyenne	Elevée
-16	Elevé	14,0–16,0	C–B	Frites; chips	Très faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Moyenne	Elevée
-13	Elevé	12,0–15,5	B	Frites	Faible	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée
-19	Elevé	12,0–14,5	B–A	–	Moyen	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}
-16	Elevé	13,0–15,0	A–B	–	Faible	Moyenne à mauvaise	Moyenne	Moyenne à faible	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}
-14	Elevé	13,0–15,0	B–C	Frites	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne à élevée
-13	Elevé	12,0–14,0	B	Frites	Faible	Bonne	Moyenne	Assez faible à moyenne	Moyenne à faible	Faible
-12	Elevé à très élevé	13,0–15,5	B–C	Frites (industrielles)	Faible	Bonne	Moyenne	Faible	Elevée	Faible à moyenne
-12	Elevé	13,0–16,0	B	Frites	Faible	Bonne	Assez faible	Assez faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne
-16	Elevé à très élevé	15,0–17,0	C–B	Frites (industrielles)	Faible	Moyenne	Assez faible	Faible	Faible	Moyenne à élevée
-17	Moyen	15,0–18,0	C–B	Chips	Moyen à faible	Bonne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Elevée
-10	Elevé	13,0–16,0	C	Frites (industrielles)	Moyen à faible	Bonne	Faible à moyenne	Faible à moyenne	Moyenne	Elevée
-16	Moyen	17,0–19,0	C	Chips	Faible	Moyenne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée
-15	Moyen à élevé	16,0–17,5	C	Chips	Faible	Moyenne à bonne	Assez élevée	Faible	Moyenne	Moyenne
-14	Elevé	15,0–18,0	C–D	Frites (industrielles); Chips	Faible	Bonne	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée
-12	Moyen à élevé	15,0–17,0	C–B	Chips	Moyen	Bonne	Moyenne	Faible	Faible à moyenne	Faible à moyenne Elevée Y ^{NTN}
-15	Elevé	13,0–15,5	C–B	Frites (industrielles); Chips	Moyen	Bonne	Faible	Faible	Faible	Faible
-12	Elevé	16,0–19,0	C	Chips	Faible	Bonne	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible
-14	Moyen	17,0–19,0	C–D	Chips	Moyen	Bonne	Très faible	Très faible	Faible	Faible à moyenne
-18	Moyen à faible	12,0–15,0	B–A	–	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée
-29	Faible	12,0–15,0	A	–	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée

Sensibilité à la gale commune		Sensibilité à la galle verruqueuse		Autres particularités variétales et comportement envers d'autres maladies et ravageurs	Variétés
	aux chocs		aux nématodes		
Faible	Moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Sensible à la gale poudreuse. Assez sensible aux taches de rouilles. Coeur creux et verdissement.	Lady Christl
Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Gros tubercules, assez réguliers. Dormance très courte. Sensible au gel. Sensible à la gale poudreuse.	Agata
Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁ - Ro ₃)	Chair fine et ferme. Dormance très courte.	Annabelle
Faible	Moyenne	Résistante	Sensible	Chair fine et ferme. Dormance très courte. Les grands tubercules verdissent facilement. *Production sous contrat, marque déposée.	Amandine*
Faible	Moyenne	Sensible	Résistante (Ro ₁ - Ro ₄)	Chair fine et ferme. *Production sous contrat, marque déposée.	Celtiane*
Moyenne	Faible à moyenne	Sensible	Sensible	Chair fine et ferme. Les grands tubercules verdissent facilement. Taches de rouille sur sol léger. Résistante au virus A.	Charlotte
Moyenne	Faible	Sensible	Résistante (Ro ₁ +Ro ₄ +Ro ₅)	Chair fine et ferme. Les tubercules verdissent facilement.	Alexandra
Moyenne	Faible	Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Longue dormance. Bonne résistance aux virus A et X.	Lady Felicia
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
Elevée	Faible à moyenne	Sensible	Sensible	Sensible au regermage dans le sol par temps chaud et sec. Sensible à la gale poudreuse. Résistante au virus A.	Bintje
Moyenne	Faible à moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Gros tubercules. Utilisations culinaires multiples. Sensible à la gale poudreuse. Se conserve bien.	Victoria
Faible	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Variété à chair ferme.	Ditta
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
Elevée	Moyenne	Résistante	Sensible	Peau rouge, gros tubercules. Convient aux régions humides.	Désirée
Moyenne	Faible à moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁ - Ro ₂)	Peau rouge. Taches de rouille peuvent apparaître selon les sols. Utilisations culinaires multiples.	Laura
Moyenne	Faible à moyenne	Sensible	Résistante (Ro ₁)	Les gros tubercules peuvent présenter des coeurs creux. Réfractaire au virus X. Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien. Sensible à la gale poudreuse.	Agria
Faible	Faible	Résistante	Résistante (Ro _{1,2,3})	Gros tubercules, peau légèrement réticulée. Sensible à la gale poudreuse. Utilisation culinaire multiple. Tolère stress de croissance, chaleur et sec.	Jelly
Faible	Moyenne	Résistante	Sensible	Peau légèrement réticulée. Quelques taches de rouille dans des sols légers.	Challenger
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
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
Faible	Elevée	Sensible	Résistante (Ro ₁)	Peau rouge. Réfractaire au virus X. Résistante au virus A.	Lady Rosetta
Moyenne	Moyenne à élevée	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Se conserve assez bien. Sensible au rhizoctone et aux coeurs creux.	Pirol
Faible	Moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Se conserve bien.	Fontane
Faible	Moyenne	Résistante	Sensible	Se conserve bien.	Hermes
Moyenne	Faible	Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Gros tubercules. Sensible à la gale poudreuse et à l'alternariose.	Markies
Moyenne	Moyenne à élevée	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₄)	Sensible au rhizoctone sclérotose et déformant. Valorise bien l'azote du sol.	Antina
Faible	Elevée	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien. Assez sensible au rhizoctone.	Panda
Elevée	Moyenne	Résistante	Sensible	Chair fine et ferme. Sensible à la gale poudreuse et à la vitrosité de l'ombilic.	Stella
Faible	Elevée	Sensible	Sensible	Chair fine et ferme. Forme parfois plusieurs générations. Les grands tubercules verdissent facilement.	Ratte