

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. Elle n'éclate pas à la cuisson; elle est humide, non farineuse et son grain est très fin. Elle se prête à la préparation de nombreux plats, à l'exception de la purée.

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 à la cuisson. Elle 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 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 culinaires: 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.

Cultures qui dépérissent avant la maturité

En 2017 et 2018, quelques cultures ont jauni ou bruni prématurément (fig. 2). Dans certains cas, seule une moitié du feuillage a flétri et s'est desséchée. Les jours suivants, le phénomène s'est propagé à d'autres plantes dans la parcelle, alors que le calibre souhaité n'était malheureusement pas encore atteint, malgré un arrosage suffisant. L'analyse en laboratoire a montré qu'il s'agissait de verticilliose (*Verticillium spp.*) et de dartoise (*Colletotrichum coccodes*). Ces deux maladies peuvent se manifester séparément ou simultanément.

• **La verticilliose** est due à diverses espèces de champignons qui se trouvent dans le sol et qui peuvent survivre sur différentes adventices et sur les résidus organiques. L'infection du sol se fait par les racines ou par les stolons. Elle provoque des troubles dans le système vasculaire de la plante et, par conséquent, un déficit de l'alimentation en eau et des flétrissements. Le temps sec et chaud favorise l'expression de ces symptômes de flétrissement et leur expansion au sein de la culture. Les tubercules récoltés dans un champ atteint par cette maladie ne devraient pas être conservés, car le champignon poursuit son attaque sur les tubercules et peut provoquer un brunissement des anneaux vasculaires. Parfois, les yeux des tubercules portent des nécroses rose-brun.

• **La dartoise** est aussi provoquée par un champignon présent dans le sol, qui se développe bien à la chaleur. Ce parasite profite de l'affaiblissement de la plante, par exemple de températures basses en début de végétation suivies d'une sécheresse durable avec des températures élevées. Les tiges atteintes sèchent depuis la base et dépérissent suite à une destruction précoce des racines. Des tubercules aériens peuvent se former. Les tubercules atteints de dartoise ont une consistance ramollie et à terme se momifient et pourrissent. Les attaques tardives engendrent des taches grises sur la surface des tubercules qui peuvent être confondues avec la gale argentée. Les plants atteints de dartoise manquent souvent de vigueur à la levée ou forment des germes fileux. La lutte se limite à suivre une bonne rotation des cultures, planter des plants sains et éviter les périodes très chaudes.

Vers fil de fer ou taupin

Depuis le retrait du marché de la matière active Fipronil, il n'existe plus de méthode fiable pour lutter contre le ver fil de fer (ou taupin) dans les grandes cultures (fig. 3). Les insecticides autorisés en Europe ne montrent qu'une efficacité partielle contre ce ravageur et n'aboutissent à un résultat acceptable qu'en cas de faible attaque.

Les méthodes prophylactiques comme une très longue rotation avec peu de prairies temporaires et un travail du sol intensif en fin d'été avant l'implantation d'une dérobée prennent de plus en plus d'importance. C'est d'ailleurs à cette période qu'il est le plus facile de lutter contre les larves qui sont présentes dans les premiers 15–20 cm du sol. Plusieurs méthodes de lutte biologique à l'aide de différents isolats de champignons entomopathogènes sont en cours d'évaluation dans des conditions pratiques. L'efficacité de ces champignons fluctue encore fortement et il faudra encore quelques années de recherches pour trouver une alternative fiable dans la lutte contre les vers fil de fer.

Organisation de l'étude variétale d'Agroscope et de Swisspatat

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*) qui dure deux ans est réalisée par Agroscope. Elle permet d'éliminer les variétés à gros défauts ou inintéressantes pour le marché suisse. Ces essais sont conduits en petites parcelles sur trois lieux d'essais, dans des conditions en partie défavorables à la pomme de terre, afin de mettre en évidence les défauts des variétés. Les meilleurs variétés sont ensuite encore testées durant deux années supplémentaires, dans le cadre des essais dits principaux, afin de compléter les connaissances sur ces variétés. Depuis 2016, les firmes privées ont la possibilité d'expérimenter et de proposer au Groupe variétés de Swisspatat des variétés qui n'ont pas été suivies et évaluées par Agroscope. Ces firmes ne sont pas tenues de fournir les résultats obtenus dans le cadre de ces essais privés.

Swisspatat organise quatre réseaux d'essais principaux distincts. Les essais variétaux sont mis en place chez des agriculteurs et sont regroupés par type d'utilisation: (I) consommation type chair ferme, (II) consommation type farineux, (III) variétés industrielles type frites et (IV) industrielles type chips. Pour chaque type d'utilisation, au moins une variété de référence (*standard*) sert de comparaison. Agroscope effectue toutes les taxations de défauts, les observations durant la conservation et la synthèse des résultats issus de ces essais et complète la caractérisation des variétés grâce à des essais spécifiques portant sur la sensibilité aux souches nécrotiques du virus PVY^{NTN}, la sensibilité à la gale poudreuse, la sensibilité au mildiou sur feuilles et sur tubercules. Depuis quatre ans, de nouveaux critères sont introduits, comme l'aptitude au lavage ou la sensibilité au verdissement des variétés de consommation.



Figure 3 | Depuis le retrait du marché de la matière active Fipronil, il n'existe plus de méthode fiable pour lutter contre le ver fil de fer dans les grandes cultures. L'efficacité de champignons entomopathogènes fluctue encore fortement et il faudra encore quelques années de recherches pour trouver une alternative fiable dans la lutte contre ces ravageurs. (Photo: Lara Reinbacher, Agroscope)

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2019

Ruedi Schwärzel¹, Jean-Marie Torche¹, Theodor Ballmer², Floriane Bussereau¹, Giselher Grabenweger² et Brice Dupuis¹

¹Agroscope, 1260 Nyon, Suisse

²Agroscope, 8046 Zurich, Suisse

Avec la collaboration de Gaëtan Riot¹, Maud Tallant¹ et Christian Vetterli²

La Liste suisse des variétés de pomme de terre a valeur de liste recommandée pour la Suisse. 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 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, et le retrait des variétés tombées en désuétude (tabl. 1).

La Liste suisse des variétés de pommes de terre 2019 compte 40 variétés (tableau descriptif en p. 2–3–4), dont une nouvelle: Levinata (chips). Aucune variété n'a été radiée.

Modifications de la liste des variétés en 2019

Une nouvelle inscription

Une nouvelle variété a été inscrite sur la liste recommandée 2019. Il s'agit de la variété Levinata qui a été testée dans les essais préliminaires durant deux ans en Suisse ainsi que dans des essais privés (résultats non communiqués).

Levinata

Levinata (fig. 1) est une variété mi-précoce de type culinaire (C–B), sélectionnée par KWS aux Pays-Bas et commercialisée



Figure 1 | Levinata est une variété chips, mi-précoce à chair jaune et peau jaune. Elle tubérise peu, mais son calibre est très homogène. Elle obtient un d'amidon entre 16 et 19%. Levinata a un taux de sucre réducteur très bas et de ce fait elle obtient une excellente note de friture même après une longue période de conservation. (Photo: Carole Parodi, Agroscope)

Tableau 1 | Liste suisse des variétés de pommes de terre 2019.

de consommation à chair ferme	Variétés		
	de consommation à chair farineuse	de transformation industrielle frites	de transformation industrielle chips
1. Amandine*	15. Agata	25. Agria	31. Figaro
2. Annabelle	16. Bintje	26. Fontane	32. Hermes
3. Celtiane*	17. Challenger	27. Innovator	33. Kiebitz
4. Charlotte	18. Concordia	28. Ivory Russet	34. Lady Claire
5. Cheyenne*/**	19. Désirée	29. Lady Anna	35. Lady Rosetta
6. Ditta	20. Jelly	30. Markies	36. Levinata**
7. Erika	21. Lady Felicia		37. Osira
8. Gourmandine	22. Laura		38. Panda
9. Gwenne*	23. Marabel		39. Pirol
10. Jazzy**	24. Victoria		40. Verdi
11. Lady Christl			
12. Queen Anne			
13. Venezia			
14. Vitabella**			

*Production sous contrat, marque déposée ou exclusive.
**Testée par des firmes privées.

par Stet-Holland. Elle n'a pas été testée durant les deux ans d'essais principaux. Agroscope ne dispose donc de d'informations partielles obtenues durant les deux années d'essais préliminaires. Les tubercules ronds, à chair jaune et peau jaune, présentaient un taux d'amidon entre 16 et 19%. Levinata a un taux de sucre réducteur très bas et de ce fait elle obtient une excellente note de friture même après une longue période de conservation. Cette variété a peu tubérisé, avec 9 tubercules en moyenne, mais de calibre très homogène. Le rendement était un peu plus élevé que celui de Lady Claire. Levinata a été dans les essais préliminaires un peu sensible au mildiou du feuillage, au rhizoctone, à la gale commune et assez sensible à la gale poudreuse. Elle peut avoir l'ombilic vitreux et les trachéides colorés dans certaines conditions de production défavorables.

Radiations

Aucune variété n'a été retirée de la liste en 2019.

