



Liste suisse des variétés de pommes de terre 2015

Ruedi Schwärzel¹, Jean-Marie Torche¹, Theodor Ballmer², Tomke Musa³ et Brice Dupuis¹

¹Agroscope, Institut des sciences en production végétale IPV, 1260 Nyon

²Agroscope, Institut des sciences en production végétale IPV, 8046 Zurich

³Agroscope, Institut des sciences en durabilité agronomique IDU, 8046 Zurich

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

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 (AGS)» 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, ou le retrait des variétés tombées en désuétude (tabl. 1). Cette année, l'appréciation de la sensibilité aux maladies de quarantaine a été abandonnée. En revanche, des observations sur la sensibilité des variétés à la gale poudreuse, au rhizoctone brun et l'estimation du taux de sucres réducteurs ont été ajoutées. Dans sa décision d'inscrire ou de radier une variété, 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 des expérimentateurs. En 2015, 32 variétés figurent sur

la Liste suisse des variétés de pommes de terre (tableau descriptif en p. 2-3-4). La variété Venezia a été inscrite sur la liste recommandée 2015 tandis que la variété Antina figure pour la dernière année sur la liste recommandée.

Modifications de la liste des variétés en 2014

Nouvelle inscription:

Venezia

Venezia est une variété précoce de type chair ferme, sélectionnée en Allemagne par la maison Europlant. Elle est cultivée en Allemagne et sur quelques hectares en Autriche. Venezia est du type culinaire A-B, à chair ferme, et contient en moyenne 11 à 14 % d'amidon. Elle est particulièrement appréciée en pomme de terre nature et en salade. Son taux de sucres réducteurs est assez élevé. Venezia produit entre 14 et 17 tubercules oblong à oblong courts et très réguliers et son rendement à maturité est élevé. Les yeux sont superficiels à mi-superficiels, la peau et la chair sont jaune à jaune foncé. Cette variété précoce se conserve bien et est faiblement sensible au virus de l'enroulement et au virus Y. Par contre, Venezia est moyennement sensible au mildiou, à la gale commune, à la gale poudreuse et légèrement sensible au rhizoctone.

Radiation:

La production de plants de la variété Antina sera abandonnée, il n'y aura plus de plants suisses disponibles pour la saison 2016. Par conséquent, la variété sera retirée de la liste en 2016.

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.

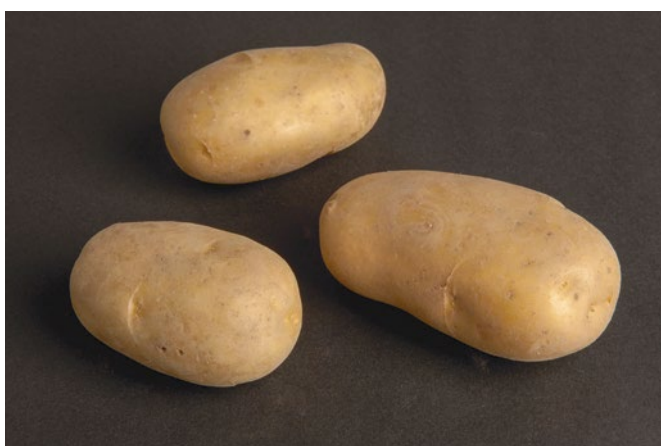


Figure 1 | Venezia est une variété allemande à chair jaune à jaune foncé. Cette variété à chair ferme est de type culinaire A-B, avec un taux d'amidon entre 11 et 14 %. Elle convient à la consommation à l'état frais et est particulièrement appréciée en pomme de terre nature et salade. Venezia est précoce avec une bonne conservation et elle produit en moyenne 14 à 17 tubercules oblongs à oblongs courts de forme régulière. (Photo: Agroscope)

Tableau 1 | Liste suisse de variétés de pommes de terre 2015

Variétés de consommation précoces	Variétés de consommation mi-précoces à mi-tardives	Variétés de transformation industrielle mi-précoces à tardives	Potagères
1. Lady Christl	10. Lady Felicia	22. Lady Claire	32. Ratte
2. Agata	11. Gwenne*	23. Innovator	
3. Annabelle	12. Gourmandine	24. Lady Rosetta	
4. Amandine*	13. Bintje	25. Pirol	
5. Celtiane*	14. Victoria	26. Fontane	
6. Charlotte	15. Ditta	27. Verdi	
7. Venezia	16. Nicola	28. Hermes	
8. Alexandra	17. Désirée	29. Markies	
9. Erika	18. Agria	30. Antina**	
	19. Laura	31. Panda	
	20. Jelly		
	21. Challenger		

*Production sous contrat, marque déposée.

**figure pour la dernière année sur la liste recommandée.

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 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**.

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. La conservation à très basse température, entre 0 et 3 °C, ou la plantation de plants vieillissants dans un sol froid, présente un risque important d'altération de 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 dès l'apparition des germes. Certaines variétés ne supportent pas un dégermage avant la plantation, c'est par exemple le cas des variétés Agata, Amandine, Celtiane, Lady Felicia, Ditta, Gourmandine, Victoria ou Nicola, il convient donc de ne pas trop prégermer

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

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

ces variétés. 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 brun. Une maturité plus précoce permet généralement de bénéficier de conditions de croissance et de récolte plus favorables. La prégermination est souvent remplacée par une simple stimulation grâce à 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. Cette pratique est compatible avec l'utilisation de planteuses automatiques qui ont tendance à augmenter le risque de cassure de germes pour les tubercules prégermés selon la méthode habituelle. Cette stimulation doit être réalisée avec précautions afin d'éviter toute asphyxie des plants. Cette asphyxie peut survenir en cas de réchauffement trop rapide et se manifeste par un noircissement interne des tubercules et par un flétrissement de la peau. Ce réchauffement brutal provoque une activation trop rapide du métabolisme des tubercules qui entraîne un manque d'oxygène au sein du tubercule et la mort des cellules qui le composent. Des plants asphyxiés perdent tout pouvoir germinatif. Afin d'éviter tout risque d'asphyxie, le réchauffement du local d'entreposage des plants doit se faire en douceur et la soufflerie ne doit pas être orientée directement sur les plants.

Appréciation culinaire pour différents mets

Depuis cette année, les nouvelles variétés de consommation dans les essais principaux (3^e et 4^e années de test) seront jugées sur leur aptitude à la préparation de différents mets. L'objectif de cette démarche est de mieux décrire le potentiel d'utilisation des variétés qui pourraient être inscrites à

la liste recommandée dans les années qui viennent. Pour cela, swisspatat a recruté un panel de dégustateurs chargés de décrire l'aptitude de ces variétés à la préparation de cinq à six mets différents. Ces dégustateurs ont été recrutés au sein des différents groupes professionnels qui constituent swisspatat, c'est-à-dire les consommateurs, les distributeurs et l'industrie alimentaire. Les cuisiniers d'Agroscope Reckenholz ont été chargés de préparer les mets suivants: pommes de terre en robe de champ, nature, en salade, en purée, en rösti et au four. Les dégustateurs doivent décrire chaque préparation sur la base de leur appréciation visuelle et gustative. Premièrement, la couleur de la peau, de la chair des pommes de terre ainsi que l'aspect général de la présentation sont décrits. Ensuite, les préparations sont dégustées sans sel ni épices, afin que le goût de la pomme de terre puisse s'exprimer au mieux. Pour certaines variétés, il est parfois possible de déceler des arômes de châtaigne, de beurre, de légume cru ou encore de terre. Les variétés évaluées proviennent de deux lieux distincts afin de tester l'effet du lieu sur la qualité des plats qui sont préparés (effet terroir). Les variétés à chair ferme et à chair farineuse sont évaluées dans des séries distinctes afin de faciliter la comparaison des variétés d'un même type culinaire. Le panel de dégustateurs a désormais terminé sa phase de formation. Au cours de cette formation, il est apparu que l'appréciation des préparations pouvait considérablement varier d'un dégustateur à l'autre, mettant en exergue la part de subjectivité liée à l'appréciation des qualités gustatives d'un plat. Au cours de cette formation, le panel de dégustateurs a également constaté des différences importantes entre les variétés d'un même type culinaire. Ceci démontre qu'il est important de garder un grand choix de variétés afin de satisfaire les consommateurs avec un assortiment vaste. Le panel de dégustateurs entame désormais la seconde phase du projet qui consiste à évaluer les variétés issues des essais principaux 2014. Un premier bilan des résultats obtenus sera réalisé en début d'année prochaine.

Nouvelle organisation de l'étude variétale en Suisse

Durant plus de 60 ans, les chercheurs des stations de recherches ont évalué les nouvelles obtentions européennes selon un schéma qui a peu évolué au cours du temps. Les nouvelles variétés étaient évaluées pour leurs aptitudes agronomiques en Suisse ainsi que pour leur adéquation avec les exigences du marché. Une cinquantaine de critères ont été observés sur différents lieux d'essais. Ces critères sont observés en cours de végétation, à la récolte, durant la conservation, lors de la transformation ou lors de la vente. Depuis la naissance de l'étude variétale en Suisse, ces nombreux critères ont ainsi été observés par Agroscope sur plus de 1000 variétés, durant une période les deux à cinq ans pour chacune d'elle. Sur la base de ces observations, l'interprofession (swisspatat) et les chercheurs d'Agroscope ont choisi les variétés les mieux adaptées qui furent ensuite présentées dans la liste recommandée pommes de terre. Aujourd'hui, la liste recommandée contient 32 variétés qui couvrent les multiples utilisations de la pomme de terre en Suisse.

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 en petite parcelles sur trois lieux d'essais, en partie défavorables à la pomme de terre, afin de mettre en évidence les défauts des variétés, cette 1^{re} étape continuera à être effectuée par Agroscope.

Ensuite, les meilleures variétés mises au jour par l'évaluation préliminaire sont cultivées durant deux ans supplémentaires pour compléter les connaissances sur ces variétés. Ces essais, anciennement réalisés au sein des stations de recherche Agroscope, sont désormais réalisés chez les agriculteurs avec la collaboration d'Agroscope.

Quatre réseaux d'essais principaux distincts ont été mis en place chez des agriculteurs: consommation type précoce ou type chair ferme, consommation type conservation, frites industrielles et chips. Les variétés appartenant à un même type d'utilisation sont regroupées dans un même réseau. Pour chaque type d'utilisation, au moins une variété de référence (standard) sert de comparaison. Agroscope effectue la synthèse des résultats issus de ces essais et complète la caractérisation des variétés grâce à des essais complémentaires pour étudier des sujets spécifiques comme la sensibilité aux souches nécrotiques du virus PVY^{NTN}, à la gale poudreuse, au mildiou sur feuilles et sur tubercules ainsi que l'âge physiologique des variétés ou leur comportement après dégermage. Par ailleurs, de nouveaux critères sont introduits, comme l'aptitude au lavage ou la sensibilité au verdissement des variétés de consommation.

Quelques changements de critères à la liste

Les inspecteurs phytosanitaires et l'Office fédérale de l'agriculture ont décidé que la sensibilité des variétés aux pathogènes de quarantaine, comme la gale verruqueuse et aux nématodes dorés, ne devait plus figurer sur la liste recommandée. Les obtenteurs fournissent généralement cette information avec la description des variétés. Comme il n'y a pas de tolérance pour ces maladies de quarantaine sur le territoire suisse (tolérance zéro), cette information est peu utile pour les producteurs. De plus, la sensibilité des variétés au noircissement de la chair après cuisson a également été jugée peu utile par l'interprofession.

En accord avec l'interprofession, quatre nouveaux critères ont été ajoutés à la liste recommandée pommes de terre: la sensibilité des variétés aux pustules et aux déformations dues au rhizoctone brun, la sensibilité à la gale poudreuse, l'appréciation du taux de sucres réducteurs et la couleur du test de cuisson.

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	Tenue en an
VARIÉTÉS DE CONSOMMATION PRÉCOCES									
1.	Lady Christl WS 73-3-391 x Mansour	C. Meijer, Pays-Bas	2002	Oblong court Yeux superficiels	Jaune	Moyenne	11-14	Moyen à élevé	11,0-
2.	Agata BM52.72 x Sirco	W. Weibull BV, Pays-Bas	2001	Oblong court Yeux superficiels	Jaune	Elevée	8-11	Elevé	10,0-
3.	Annabelle Nicola x Monalisa	HZPC Pays-Bas	2008	Long à oblong Yeux superficiels	Jaune	Moyenne	12-16	Moyen à faible	11,0-
4.	Amandine* Mariana x Charlotte	Germicopa SA, France	1999	Long à oblong Yeux superficiels	Jaune	Elevée	16-18	Moyen à faible	10,5-
5.	Celtiane* Amandine x Eden	Bretagne-Plants, France	2010	Long Yeux superficiels	Jaune clair	Très élevée	10-15	Elevé	11,0-
6.	Charlotte Hansa x Danaé	Germicopa SA, France	1984	Long à oblong Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à faible	14-18	Moyen	11,0-
7.	Venezia B165/95/82 x P93-388	Europlant Allemagne	2015	Oblong à oblong court Yeux superficiels	Jaune à jaune foncé	Faible	14-17	Moyen à élevé	11,0-
8.	Alexandra Allians x Belana	Europlant Allemagne	2013	Oblong Yeux superficiels	Jaune à jaune foncé	Très élevée	12-15	Moyen	12,0-
9.	Erika Marabel x AR88-156	Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Autriche	2014	Long à oblong Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à faible	12-16	Moyen	11,0-
VARIÉTÉS DE CONSOMMATION MI-PRÉCOCES À MI-TARDIVES									
10.	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-
11.	Gwenne* INRA94T97.43 x G93TT296006	Germicopa SA, France	2014	Oblong à long Yeux superficiels	Jaune clair	Moyenne	13-17	Elevé	11,5-
12.	Gourmandine Charlotte x Estima	Bretagne-Plants, France	2006	Oblong à long Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à élevée	16-17	Elevé	12,0-
13.	Binjtje Munstersen x Fransen	K.L de Vries, Pays-Bas	1935	Oblong long à oblong court Yeux superficiels	Jaune clair	Elevée	12-16	Elevé	14,0-
14.	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.	Ditta Bintje x Quarta	Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Autriche	1998	Oblong à long Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Très élevée	14-19	Elevé	12,0-
16.	Nicola Espèce sauvage x Clivia	Saatzucht Soltau Bergen eG, Allemagne	1981	Long Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Elevée	12-16	Elevé	13,0-
17.	Désirée Urgenta x Depesche	ZPC, Pays-Bas	1961	Oblong long Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Faible	10-14	Elevé	13,0-
18.	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-
19.	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-
20.	Jelly Marabel x Stamm	Böhm KG, Allemagne	2007	Oblong court Yeux superficiels	Jaune	Faible	10-12	Elevé	13,0-
21.	Challenger Aziza x Victoria	HZPC, Pays-Bas	2012	long à oblong Yeux superficiels	Jaune clair	Moyenne à faible	12-16	Elevé à très élevé	15,0-
VARIÉTÉS DE TRANSFORMATION INDUSTRIELLE MI-PRÉCOCES À TARDIVES									
22.	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-
23.	Innovator Shepody x RZ-84-2580	HZPC, Pays-Bas	2002	Oblong long Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	7-10	Elevé	13,0-
24.	Lady Rosetta Cardinal x SVP (VTn)262-33-3	C. Meijer, Pays-Bas	1999	Rond Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	12-16	Moyen	17,0-
25.	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-
26.	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-
27.	Verdi Tomensa x Diana	Solana Allemagne	2014	Rond à oblong court Yeux mi-profond	Jaune clair	Faible	11-14	Moyen	19,0-
28.	Hermes 5158 DDR x 163/55	Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Autriche	1984	Oblong court à rond Yeux mi-superficiels	Jaune	Moyenne	7-12	Moyen à élevé	15,0-
29.	Markies Fianna x Agria	Mansholt, Pays-Bas	1998	Oblong court à oblong Yeux mi-superficiels	Jaune	Moyenne	11-15	Elevé	13,0-
30.	Antina (dernière année) Pepo x K335/89/447	Böhm KG, Allemagne	2012	oblong court Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	8-12	Elevé	16,0-
31.	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-
VARIÉTÉS POTAGÈRES									
32.	Ratte Origine inconnue	Inconnu	1997	Long réinforme Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Moyenne	23-29	Faible	12,0-

*Production sous contrat, marque déposée.

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2015

Variété Nidon %	Sensibilité aux chocs	Type culinaire / Aptitude à la transf. industr.	Taux de sucre réducteur	Couleur test cuisson	Aptitude à la conservation	Sensibilité au mildiou des		Sensibilité au rhizoctone		Sensibilité à la gale commune
						fanes	tubercules	à pustules	déformant	
-13,0	Moyenne	A-B	Elevé	Elevée	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible
-11,0	Faible	A-B	Elevé	Elevée	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Elevée	Faible	Moyenne
-13,0	Faible	A-B	Elevé	Elevée	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Elevée	Elevée	Moyenne
-12,0	Moyenne	A-B	Elevé	Moyenne	Mauvaise	Moyenne à assez faible	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Moyenne	Faible
-14,0	Moyenne	A-B	Elevé	Moyenne	Moyenne	Elevée	Elevée	Moyenne	Faible	Faible
-14,0	Faible	B-A Frites	Assez faible	Moyenne	Moyenne	Assez élevée à moyenne	Assez faible à moyenne	Faible	Faible	Moyenne
-14,0	Faible	A-B	Moyen	Moyenne	Bonne	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Moyenne à faible
-14,0	Faible	A-B	Moyen	Moyenne	Moyenne	Elevée	Assez faible à moyenne	Elevée	Moyenne	Faible
-13,0	Faible	A-B	Moyen	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne à faible	Elevée	Elevée	Faible
-13,0	Faible	B-C Frites	Faible	Faible	Bonne à moyenne	Elevée	Moyenne	Faible	Faible	Moyenne
-14,0	Faible	B-A	Moyen	Moyenne	Moyenne à mauvaise	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Moyenne à faible
-14,0	Faible à moyenne	B-A Frites	Moyen	Faible à moyenne	Bonne	Elevée	Elevée	Faible	Moyenne	Moyenne à faible
-16,0	Faible à moyenne	C-B Frites; chips	Faible	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée
-15,5	Faible à moyenne	B Frites	Assez faible	Faible	Bonne	Moyenne	Moyenne	Faible à moyenne	Moyenne	Moyenne
-14,5	Faible	B-A	Moyen	Moyenne	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée	Faible
-15,0	Faible à moyenne	A-B	Elevé	Elevée	Moyenne à mauvaise	Moyenne	Moyenne à faible	Moyenne	Moyenne	Faible
-15,0	Moyenne	B-C Frites	Moyen	Faible à moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Elevée
-14,0	Faible à moyenne	B	Assez faible	Faible à moyenne	Bonne	Moyenne	Assez faible à moyenne	Faible	Faible	Moyenne
-15,5	Faible à moyenne	B-C Frites (industrielles)	Assez faible	Assez faible	Bonne	Moyenne	Faible	Faible	Faible	Moyenne
-16,0	Faible	B Frites	Assez faible	Assez faible	Bonne	Assez faible	Assez faible à moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible
-17,0	Moyenne	C-B Frites	Assez faible	Assez faible	Moyenne	Assez faible	Faible	Faible	Faible	Faible
-18,0	Moyenne à faible	C-B Chips	Faible	Faible	Bonne	Assez élevée	Moyenne	Faible	Faible	Moyenne à faible
-16,0	Moyenne	C Frites (industrielles)	Assez faible	Moyenne	Bonne	Faible à moyenne	Faible à moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne à faible
-19,0	Elevée	C Chips	Assez faible	Faible	Moyenne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible
-17,5	Moyenne à élevée	C Chips	Faible	Assez faible à moyenne	Moyenne à bonne	Assez élevée	Faible	Elevée	Moyenne	Moyenne
-18,0	Moyenne	C-D Frites (industrielles); Chips	Assez faible	Faible	Bonne	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible
-22,0	Elevée	C-D Chips	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible	Faible
-17,0	Moyenne	C-B Chips	Assez faible	Faible	Bonne	Moyenne	Faible	Faible	Faible	Faible
-15,5	Faible	C-B Frites (industrielles); Chips	Assez faible	Faible	Bonne	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne
-19,0	Moyenne à élevée	C Chips	Faible	Faible	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne
-19,0	élevée	C-D Chips	Faible	Faible	Bonne	Très faible	Très faible	Elevée	Elevée	Faible
-15,0	élevée	A	Moyen	Moyenne	Moyenne	Elevée	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible

Sensibilité à la gale poudreuse	Sensibilité aux virus de l'enroulement (PLRV)	Sensibilité à la mosaïque (PVY)	Autres particularités variétales et comportement envers d'autres maladies et ravageurs	Variétés
Elevée	Moyenne	Faible	Assez sensible aux taches de rouilles, coeur creux et verdissement.	Lady Christl
Moyenne	Moyenne	Moyenne	Gros tubercules, assez réguliers. Dormance très courte. Sensible au gel.	Agata
Faible à moyenne	Faible	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Chair fine et ferme. Dormance très courte.	Annabelle
Faible	Moyenne	Elevée Moyenne Y ^{NTN}	Chair fine et ferme. Dormance très courte. Sensible à l'âge physiologique. Les grands tubercules verdissent facilement. *Production sans contrat, marque déposée.	Amandine*
Moyenne	Faible	Elevée	Chair fine et ferme. *Production sous contrat, marque déposée.	Celtiane*
Faible	Moyenne	Elevée	Chair fine et ferme. Les grands tubercules verdissent facilement. Taches de rouille sur sol léger. Résistante au virus A.	Charlotte
Moyenne	Faible	Faible	Chair fine et ferme.	Venezia
Elevée	Faible	Faible à moyenne Moyenne Y ^{NTN}	Chair fine et ferme. Les tubercules verdissent facilement. Levée tardive et parfois irrégulière au champ.	Alexandra
Moyenne	Faible	Faible Un peu Y ^{NTN}	Chair fine et ferme.	Erika
Faible	Moyenne	Faible	Longue dormance. Bonne résistance aux virus A et X.	Lady Felicia
Elevée	Elevée	Elevée Un peu Y ^{NTN}	Chair ferme. *Production sans contrat, marque déposée.	Gwenne*
Moyenne à élevée	Moyenne	Elevée	Chair ferme. Assez sensible aux taches de rouille. Sensible au virus X. Résistante au virus A. Plants sensibles à l'âge physiologique.	Gourmandine
Elevée	Moyenne	Elevée	Sensible au regermage dans le sol par temps chaud et sec. Résistante au virus A.	Bintje
Moyenne à élevée	Moyenne	Elevée	Gros tubercules. Utilisations culinaires multiples. Se conserve bien.	Victoria
Faible	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Variété à chair ferme. Valorise bien l'azote du sol. Sensible au virus rattle du tabac.	Ditta
Faible	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	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
Faible	Elevée	Moyenne à élevée	Peau rouge, gros tubercules. Convient aux régions humides.	Désirée
Faible	Moyenne à faible	Faible	Peau rouge. Taches de rouille peuvent apparaître selon les sols. Utilisations culinaires multiples.	Laura
Elevée	Elevée	Faible à moyenne	Les gros tubercules peuvent présenter des coeurs creux. Réfractaire au virus X. Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien.	Agria
Moyenne à élevée	Moyenne	Faible à moyenne	Gros tubercules, peau légèrement réticulée. Utilisation culinaire multiple. Tolère stress de croissance, chaleur et sec.	Jelly
Faible	Faible	Moyenne Elevée	Peau légèrement réticulée. Quelques taches de rouille dans des sols légers	Challenger
Moyenne à élevée	Moyenne	Elevée	Assez bonne résistance aux virus A et X. Se conserve bien.	Lady Claire
Faible	Moyenne	Elevée	Gros à très gros tubercules. Peau rugueuse mais fine. Assez sensible au rhizoctone et au virus rattle du tabac.	Innovator
Faible	Moyenne	Moyenne à élevée	Peau rouge. Réfractaire au virus X, Résistante au virus A	Lady Rosetta
Faible	Moyenne	Moyenne	Se conserve assez bien. Sensible au rhizoctone et aux coeurs creux.	Pirol
Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée	Se conserve bien.	Fontane
Moyenne à élevée	Faible	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Se conserve bien.	Verdi
Faible	Faible à moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Se conserve bien.	Hermes
Elevée	Faible	Faible	Gros tubercules. Sensible à l'alternariose.	Markies
Faible	Faible	Faible	Sensible au rhizoctone sclérotet et déformant Valorise bien l'azote du sol.	Antina (dernière année)
Faible	Faible	Faible à moyenne	Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien.	Panda
Elevée	Elevée	Elevée	Chair fine et ferme. Forme parfois plusieurs générations. Les grands tubercules verdissent facilement.	Ratte