

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2016

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

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

²Agroscope, Institut des sciences en production végétale IPV, 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 étude variétale» 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. En 2015, certaines variétés ont particulièrement souffert de la sécheresse et des températures très élevées et ont regermé dans le sol ou créé une deuxième génération de tubercules.

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, le Groupe de travail étude variétale de swisspatat a décidé d'assouplir les règles pour l'inscription de nouvelles variétés sur la liste suisse. Cet assouplissement permet aux membres de proposer des variétés pour une inscription dans la liste sans que celles-ci n'aient été soumises aux essais menés conjointement par Agroscope et swisspatat.

En 2015, 33 variétés figurent sur la Liste suisse des variétés de pommes de terre (tableau descriptif en p. 2-3-4). La description de trois nouvelles variétés à chair ferme, Jazzy, Cheyenne et Vitabella, est basée sur quelques observations dans les essais préliminaires ou d'après les descriptions des obtenteurs. Les variétés Alexandra et Nicola figurent pour la dernière année sur la liste recommandée. Les variétés Antina et Ratte ont été radiées.

Liste recommandée: conditions d'accès assouplies

Suite aux besoins croissants des entrepreneurs privés d'expérimenter de nouvelles variétés de pommes de terre hors filière, swisspatat a assoupli les conditions d'accès à la liste recommandée. Cette nouvelle procédure impose aux membres ou aux firmes d'annoncer au secrétariat de swisspatat les variétés qui font l'objet d'une évaluation privée. Ces firmes peuvent ensuite proposer l'inscription de ces variétés sur la liste suisse. Cette décision implique que la description ne sera plus uniquement basée sur les observations réalisées dans le cadre de l'étude variétale conjointe de swisspatat et d'Agroscope. Une partie de la description de ces variétés se basera désormais sur des données externes non validées par une expérimentation suisse. Comme auparavant, la protec-

tion des variétés expérimentées par la filière sera garantie par swisssem, tandis que les firmes privées assureront elles-mêmes le paiement des royalties pour les variétés soumises à la nouvelle procédure d'inscription assouplie. Le label Suisse Garantie sera octroyé à toutes les variétés figurant sur la liste recommandée, qu'elles aient ou non fait l'objet d'une évaluation dans le réseau d'essais conjoint d'Agroscope et swisspatat. Les surfaces et volumes de ventes doivent être communiqués par les firmes de manière confidentielle à swisspatat. Toutefois, des restrictions quantitatives ont été définies par swisspatat pour les essais et surfaces privés, afin de ne pas perturber l'équilibre du marché suisse de la pomme de terre.

Modifications de la liste des variétés en 2016

Trois nouvelles inscriptions

Trois nouvelles variétés ont été inscrites sur la liste recommandée 2016 selon la nouvelle procédure assouplie. Il s'agit des variétés Jazzy, Cheyenne et Vitabella. Ces variétés n'ont effectué qu'une ou deux années d'essais préliminaires et quelques essais privés dont les résultats sont demeurés confidentiels. Désormais, les variétés inscrites à titre privé par les firmes seront décrites dans un tableau distinct. Les variétés testées dans le cadre du réseau d'essais Agroscope-swisspatat seront quant à elles présentées par type d'utilisation sous trois rubriques distinctes: (i) variétés de consommation à chair ferme, (ii) variétés de consommation à chair farineuse et (iii) variétés industrielles frites et chips. Une nouvelle colonne a été créée pour décrire la précocité des variétés.

Jazzy

Jazzy est une variété précoce de type chair ferme, sélectionnée aux Pays-Bas par la maison Meijer. Elle est de type culinaire B-A, à chair ferme et contenait dans nos essais entre 12 à 13 % d'amidon. Les tubercules à chair jaune clair sont longs et ont tendance à avoir l'ombilic vitreux et un peu de pourriture. Jazzy tubérise beaucoup et produit entre 15 et 23 tubercules par plante, mais son rendement total est plutôt moyen à faible. La proportion de petits tubercules est élevée. Jazzy est assez sensible au virus Y et Y^{NTN}, mais possède globalement de bonnes résistances aux autres maladies. Elle est légèrement sensible à la gale commune ainsi qu'aux repousses consécutives à un épisode de chaleur et de séche-

Tableau 1 | Liste suisse de variétés de pommes de terre 2016

Variétés				
de consommation à chair ferme	de consommation à chair farineuse	de transformation industrielle frites	de transformation industrielle chips	expérimentées par des firmes privées
1. Agata	14. Bintje	21. Agria	25. Hermes	31. Cheyenne***
2. Alexandra**	15. Challenger	22. Fontane	26. Lady Claire	32. Jazy***
3. Amandine*	16. Désirée	23. Innovator	27. Lady Rosetta	33. Vitabella***
4. Annabelle	17. Jelly	24. Markies	28. Panda	
5. Celtiane*	18. Lady Felicia		29. Piroi	
6. Charlotte	19. Laura		30. Verdi	
7. Ditta	20. Victoria			
8. Erika				
9. Gourmandine				
10. Gwenne*				
11. Lady Christl				
12. Nicola**				
13. Venezia				

* Production sous contrat, marque déposée.

** Dernière année sur la liste recommandée.

*** Non soumise aux essais principaux.

resse. Cette variété a une dormance courte et ne se conserve donc pas très bien. Nous avons également observé quelques taches de rouille.

Cheyenne

Cheyenne est une variété à peau rouge vif, assez foncée, mi-précoce de type B–A, classée parmi les variétés à chair ferme. Elle a été sélectionnée au centre de la France par le Grocep. Elle produit entre 14 et 15 tubercules allongés, un peu arqués et parfois difformes. Sa teneur en amidon se situe entre 13 et 15%. Elle peut produire des tubercules assez gros et un bon rendement. Elle se conserve bien. En raison de sa peau rouge, les lenticelles sont bien visibles. La chair est jaune à jaune foncé et peut avoir des veinures violettes. La résistance aux gales semble assez bonne, mais celles-ci sont bien visibles sur la peau rouge. Cheyenne est très sensible aux nécroses annulaires. Les tubercules noircissent assez fortement après cuisson.

Vitabella

Vitabella est une variété mi-précoce à chair ferme, de type B–A. Elle a été sélectionnée par la maison KWS aux Pays-Bas. Elle produit environ 12 tubercules avec un taux d'amidon situé entre 15 et 16%. Les tubercules sont oblongs à oblongs courts avec une tendance à la difformité. Les tubercules peuvent avoir des craquelures de la peau. Vitabella a une chair jaune clair et se conserve bien. Elle possède de bonnes résistances aux maladies et s'est démarquée par son assez

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

Variétés	Consommation industrielle	Plant	Primeur
Agata, Amandine, Annabelle, Lady Christl	4	4–5	8–9
Alexandra, Celtiane, Charlotte, Erika, Gwenne, Lady Felicia, Venezia	4–5	5–7	10–12
Bintje, Gourmandine, Piroi, Verdi	4–5	5–6	
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	–

bonne résistance au mildiou du feuillage. Par contre Vitabella est sensible aux nécroses annulaires.

Radiations de la liste

La production de plants des variétés Alexandra et Nicola sera abandonnée en 2016 et il n'y aura plus de plants suisses disponibles pour la saison 2017. Par conséquent, les variétés seront retirées de la liste en 2017. Les variétés Antina et Ratte ont été radiées de la liste 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. 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, 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.

Appréciation culinaire pour différents mets

Depuis 2014, les nouvelles variétés de consommation dans les essais principaux (3^e et 4^e années de test) sont 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 dans la liste recommandée ces prochaines années. Swisspatat a recruté un panel de dégustateurs chargés de décrire l'aptitude de ces variétés à la préparation de cinq mets différents. Ces dégustateurs sont issus de différents groupes professionnels qui constituent swisspatat, c'est-à-dire les producteurs, les consommateurs, le commerce, les distributeurs et l'industrie alimentaire. Les cuisiniers d'Agroscope Reckenholz sont chargés de préparer les mets suivants: pommes de terre en robe des champs, nature, en salade, en purée et en rösti. Les dégustateurs doivent décrire chaque préparation sur la base de leur appréciation visuelle et gustative selon des critères élaborés ensemble. 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 chaque année de deux lieux de production 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 terminé sa phase de formation l'an dernier. 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. Swisspatat fera un bilan des résultats obtenus et décidera de la poursuite ou non de ces dégustations de mets.

Appréciation de l'aptitude au lavage

Le lavage est désormais très répandu pour les pommes de terre commercialisées dans le marché du frais en Suisse; il améliore la présentation générale des tubercules mais fait

également apparaître certains défauts, principalement les maladies de peau telles que les gales et le rhizoctone. Afin de pouvoir tester les nouvelles variétés sur leur aptitude au lavage, Agroscoopoe et les firmes de conditionnement des pommes de terre ont décidé d'intégrer une appréciation visuelle après lavage des variétés de consommation dans les essais variétaux. En novembre, février et avril, un échantillon de tous les lieux d'essais a été lavé dans un centre de conditionnement. La moitié des lots a été observée après lavage tandis que l'autre moitié a été incubée cinq jours dans son emballage (sachet en plastique) avant l'observation. Cette incubation a été réalisée dans l'obscurité entre 20 et 25 °C. Nous avons apprécié visuellement la présence et l'intensité des symptômes de gale argentée/dartrose, de gale réticulée et d'autres gales, la visibilité des lenticelles, la présence de germes et avons également donné à chaque variété une note de présentation générale. Nous avons constaté en 2014, une forte présence de gale argentée/dartrose, particulièrement sur les variétés à chair ferme et peu de problèmes avec les autres gales ou liés à la présence de germes. Comme attendu, les notes étaient plus élevées en avril qu'en novembre, plus mauvaises pour les variétés à chair ferme et plus élevées après cinq jours d'incubation.

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 Félicia, Ditta, Gourmandine ou Victoria, il convient donc de ne pas trop prégermer 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 ther-

mique. 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 précaution afin d’éviter toute asphyxie des plants. Une 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. Le 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. Les 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.

Organisation de l’étude variétale en Suisse

Durant plus de 60 ans, les chercheurs des stations de recherche 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 choisissent les variétés de pommes de terre les mieux adaptées, qui sont ensuite présentées dans la liste recommandée. Aujourd’hui,

la liste recommandée contient 33 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 le marché suisse. Ces essais sont conduits en petites parcelles sur trois lieux d’essais, en partie défavorables à la pomme de terre, afin de mettre en évidence les défauts des variétés. Cette première étape de *screening* est réalisée par Agroscope. Les meilleures variétés mises au jour par l’évaluation préliminaire peuvent encore être testées durant deux années supplémentaires dans le cadre des essais dits principaux afin de compléter les connaissances sur ces variétés. Swisspatat organise à ce jour quatre réseaux d’essais principaux distincts. Ils ont été 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 la synthèse des résultats issus de ces essais et complète la caractérisation des variétés grâce à des essais spécifiques pour étudier des sujets spécifiques comme la sensibilité aux souches nécrotiques du virus PVY^{NTN}, la sensibilité à la gale poudreuse, la sensibilité au mildiou sur feuilles et sur tubercules ainsi que l’âge physiologique des variétés ou leur comportement après dégermage. Depuis l’année dernière, de nouveaux critères sont introduits, comme l’aptitude au lavage ou la sensibilité au verdissement des variétés de consommation.

Sensibilité variétale au regermage

En 2015, les températures très élevées et un déficit hydrique de plus de 300 litres durant la période de végétation a

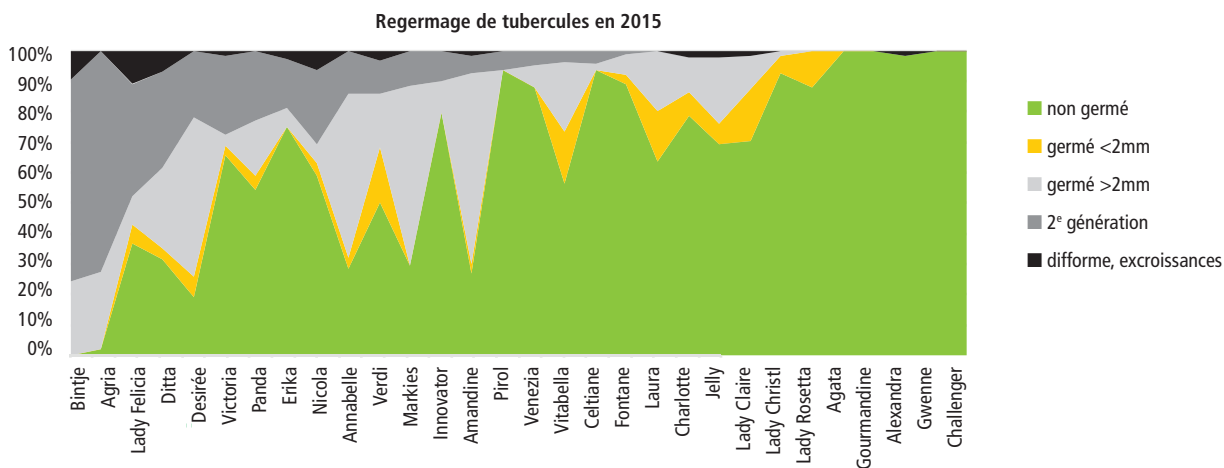


Figure 1 | Sensibilité variétale au regermage de tubercules en 2015 due aux conditions de croissances sèches et très chaudes.

déprécié la qualité de certaines variétés, particulièrement dans des champs qui n'ont pas pu être irrigués régulièrement. La pomme de terre est mieux adaptée à un climat frais à tempéré. Cette culture est très sensible aux aléas climatiques durant la période de végétation. Une longue période de sécheresse ou de température très élevée durant la période de tubérisation ralentit la croissance des tubercules. Au retour des précipitations et de températures plus basses, la croissance peut repartir. Pour quelques variétés, cette reprise de croissance peut se manifester par une germination ou nouvelle tubérisation sur les tubercules en cours de croissance, principalement sur le haut de la butte.

Agroscope a évalué la sensibilité variétale au regermage à Goumoëns-la-Ville et à Moudon sur des parcelles non irrigables avec un déficit hydrique de plus que 300 mm (fig. 1). Les précipitations étaient totalement absentes entre le 24 juin et le 24 juillet. En juillet, durant 18 jours, les températures étaient supérieures à 30 °C et durant 29 jours

supérieures à 25 °C, avec des pics allant jusqu'à 37 °C. Les germes ou nouveaux tubercules se sont formés aux dépens de la première génération de tubercules, c'est-à-dire que ces derniers seront partiellement vidés de leur contenu en matière sèche. Une dépréciation de la qualité peut en résulter: tubercules vitreux et difformes, taux de féculé trop faible et teneur accrue en sucres réducteurs responsables du brunissement des produits frits. Des tubercules ainsi affectés ne conviennent ni pour la consommation à l'état frais ni pour la transformation technologique en frites ou en chips.

Les variétés Bintje et Agria ont créé une deuxième génération de tubercules (fig. 2). Les variétés Désirée, Amandine, Markies, Annabelle, Ditta, Lady Felicia et Verdi ont fortement regermé dans le sol (fig. 3) et ont parfois également créé une deuxième génération. Les variétés qui réagissent ainsi, perdent leur consistance et leur qualité se détériore clairement.



Figure 2 | Formation d'une deuxième génération de tubercules fin juillet 2015 sur Agria à Goumoëns-la-Ville.



Figure 3 | Regermage dans le sol fin juillet 2015 sur Markies à Goumoëns-la-Ville.



Figure 4 | La variété Charlotte, qui souffre de la sécheresse, meurt rapidement. Une attaque par l'alternariose (*Alternaria solani*), la dartrose (*Colletotrichum coccodes*) ou la verticilliose (*Verticillium* spp.) en fin de végétation peut accélérer la sénescence en périodes sèches et chaudes.

Variétés et origines	Obtenteurs	Année d'inscription	Précocité	Type culinaire / aptitude à la transf. industr.	Forme du tubercule et profondeur des yeux	Couleur de la chair	Nom tubercule par pays	
VARIÉTÉS DE CONSOMMATION A CHAIR FERME								
1.	Agata BM52.72 x Sirco	W. Weibull BV, Pays-Bas	2001	très précoce	A-B	oblong court yeux superficiels	jaune	8
2.	Alexandra (dernière année) Allians x Belana	Europlant Allemagne	2013	précoce	A-B	oblong yeux superficiels	jaune à jaune foncé	12
3.	Amandine* Mariana x Charlotte *Production sous contrat, marque déposée.	Germicopa SA, France	1999	précoce	A-B	long à oblong yeux superficiels	jaune	16
4.	Annabelle Nicola x Monalisa	HZPC Pays-Bas	2008	précoce	A-B	long à oblong yeux superficiels	jaune	12
5.	Celtiane* Amandine x Eden *Production sous contrat, marque déposée.	Bretagne-Plants, France	2010	précoce à mi-précoce	A-B	long yeux superficiels	jaune clair	10
6.	Charlotte Hansa x Danaé	Germicopa SA, France	1984	précoce	B-A frites maison	long à oblong yeux superficiels	jaune	14
7.	Ditta Bintje x Quarta	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	1998	mi-précoce	B-A	oblong à long yeux mi-superficiels	jaune foncé	14
8.	Erika Marabel x AR88-156	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	2014	précoce	A-B	long à oblong yeux superficiels	jaune	12
9.	Gourmandine Charlotte x Estima	Bretagne-Plants, France	2006	mi-précoce	B-A frites maison	oblong à long yeux superficiels	jaune	13
10.	Gwenne* INRA94T97.43 x G93TT296006 *Production sous contrat, marque déposée.	Germicopa SA, France	2014	mi-précoce	B-A	oblong à long yeux superficiels	jaune clair	13
11.	Lady Christl WS 73-3-391 x Mansour	C. Meijer, Pays-Bas	2002	très précoce	A-B	oblong court yeux superficiels	jaune	11
12.	Nicola (dernière année) Espèce sauvage x Clivia	Saatzucht Soltau Bergen eG, Allemagne	1981	mi-précoce	A-B	long yeux mi-superficiels	jaune foncé	12
13.	Venezia B165/95/82 x P93-388	Europlant Allemagne	2015	précoce	A-B	oblong à oblong court yeux superficiels	jaune à jaune foncé	14
VARIÉTÉS DE CONSOMMATION A CHAIR FARINEUSE								
14.	Bintje Munstersen x Fransen	K. L. de Vries, Pays-Bas	1935	mi-précoce à mi-tardive	C-B frites maison	oblong long à oblong court yeux superficiels	jaune clair	12
15.	Challenger Aziza x Victoria	HZPC, Pays-Bas	2012	mi-précoce à mi-tardive	C-B frites maison	long à oblong yeux superficiels	jaune clair	12
16.	Désirée Urgenta x Depesche	ZPC, Pays-Bas	1961	mi-précoce à mi-tardive	B-C frites maison	oblong long yeux mi-superficiels	jaune clair	10
17.	Jelly Marabel x Stamm	Böhm KG, Allemagne	2007	mi-tardive	B frites maison	oblong court yeux superficiels	jaune	10
18.	Lady Felicia Agria x W72-22-496	C. Meijer, Pays-Bas	2003	précoce	B-C frites maison	oblong à oblong court yeux superficiels	jaune	11
19.	Laura 783/89/3566 x 6140/12	Böhm KG, Allemagne	2007	mi-précoce à mi-tardive	B	oblong court à oblong yeux superficiels	jaune foncé peau rouge	9
20.	Victoria Agria x Ropta J 861	ZPC, Pays-Bas	2002	mi-précoce	B frites maison	oblong à oblong court yeux superficiels	jaune	9
VARIÉTÉS DE TRANSFORMATION INDISTRIELLE FRITES								
21.	Agria Quarta x Semlo	Böhm KG, Allemagne	1988	mi-tardive	B-C	oblong à long yeux mi-superficiels	jaune foncé	7
22.	Fontane Agria x AR76-34-3	Svalöf Weibull, Pays-Bas	2001	mi-précoce à mi-tardive	C-D	oblong court à oblong yeux mi-superficiels	jaune	10
23.	Innovator Shepody x RZ-84-2580	HZPC, Pays-Bas	2002	mi-précoce	C	oblong long yeux superficiels	jaune clair	7
24.	Markies Fianna x Agria	Mansholt, Pays-Bas	1998	mi-tardive à tardive	C-B	oblong court à oblong yeux mi-superficiels	jaune	11
VARIÉTÉS DE TRANSFORMATION INDISTRIELLE CHIPS								
25.	Hermes 5158 DDR x 163/55	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	1984	mi-précoce	C-B	oblong court à rond yeux mi-superficiels	jaune	7
26.	Lady Claire Agria x KW78.34.470	C. Meijer, Pays-Bas	2002	précoce à mi-précoce	C-B	oblong court à rond yeux mi-superficiels	jaune	13
27.	Lady Rosetta Cardinal x SVP (VTn)262-33-3	C. Meijer, Pays-Bas	1999	précoce à mi-précoce	C	rond yeux superficiels	jaune clair peau rouge	12
28.	Panda UP 0.351/17 x Wst. 6858/8	Uniplanta, Allemagne	1990	mi-tardive à tardive	C-D	rond à oblong court yeux mi-superficiels	jaune	10
29.	Pirol Agria x 1.214.226-84	Norika Allemagne	2008	précoce à mi-précoce	C	oblong court à rond yeux superficiels	jaune clair	11
30.	Verdi Tomensa x Diana	Solana Allemagne	2014	précoce à mi-précoce	C-D	rond à oblong court yeux mi-profond	jaune clair	11
VARIÉTÉS DE FIRMES PRIVEES								
31.	Cheyenne (156-91-1 X Roseval) X Altesse	Grocep France	2016	mi-tardive	B-A	long yeux superficiels	jaune foncé peau rouge	14
32.	Jazzy Franceline X Cupido	Meijer Pays-Bas	2016	précoce	B-A	long yeux superficiels	jaune claire à jaune	15
33.	Vitabella VR 95-98 X Miriam	KWS Pays-Bas	2016	mi-précoce	B-A	oblong à oblong court yeux mi-superficiels	jaune clair	12

*Production sous contrat, marque déposée.

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2016

N° de variétés	Sensibilité à l'égermage	Rendement à maturité	Teneur en amidon env. %	Sensibilité aux chocs	Taux de sucre réducteur	Couleur test cuisson	Aptitude à la conservation	Sensibilité au mildiou des		Sensibilité au rhizoctone		Sensibilité à la gommose
								fanés	tubercules	à pustules	déformant	
11	élevée	élevé	10,0–11,0	faible	élevé	élevée	mauvaise	élevée	moyenne	élevée	faible	moyenne
15	très élevée	moyen	12,0–14,0	faible	moyen	moyenne	moyenne	élevée	assez faible à moyenne	élevée	moyenne	faible
18	élevée	moyen à faible	10,5–12,0	moyenne	élevé	moyenne	mauvaise	moyenne à assez faible	moyenne à assez élevée	moyenne	moyenne	faible
16	moyenne	moyen à faible	11,0–13,0	faible	élevé	élevée	mauvaise	élevée	moyenne	élevée	élevée	moyenne
15	très élevée	élevé	11,0–14,0	moyenne	élevé	moyenne	moyenne	élevée	élevée	moyenne	faible	faible
18	moyenne à faible	moyen	11,0–14,0	faible	assez faible	moyenne	moyenne	assez élevée à moyenne	assez faible à moyenne	faible	faible	moyenne
19	très élevée	élevé	12,0–14,5	faible	moyen	moyenne	bonne	moyenne	moyenne	moyenne	élevée	faible
16	moyenne à faible	moyen	11,0–13,0	faible	moyen	moyenne	moyenne	moyenne	moyenne à faible	élevée	élevée	faible
17	moyenne à élevée	élevé	12,0–14,0	faible à moyenne	moyen	faible à moyenne	bonne	élevée	élevée	faible	moyenne	moyenne à faible
17	moyenne	élevé	11,5–14,0	faible	moyen	moyenne	moyenne à mauvaise	élevée	élevée	élevée	élevée	moyenne à faible
14	moyenne	moyen à élevé	11,0–13,0	moyenne	élevé	élevée	mauvaise	élevée	moyenne	moyenne	faible	faible
16	élevée	élevé	13,0–15,0	faible à moyenne	élevé	élevée	moyenne à mauvaise	moyenne	moyenne à faible	moyenne	moyenne	faible
17	faible	élevé à moyen	11,0–14,0	faible	moyen	moyenne	bonne	moyenne	moyenne	faible	faible	moyenne à faible
16	élevée	élevé	14,0–16,0	faible à moyenne	faible	faible	moyenne	élevée	élevée	élevée	élevée	élevée
16	moyenne à faible	élevé à très élevé	15,0–17,0	moyenne	assez faible	assez faible	moyenne	assez faible	faible	faible	faible	faible
14	faible	élevé	13,0–15,0	moyenne	moyen	faible à moyenne	moyenne	moyenne	moyenne	faible	faible	élevée
12	faible	élevé	13,0–16,0	faible	assez faible	assez faible	bonne	assez faible	assez faible à moyenne	moyenne	moyenne	faible
15	très élevée	élevé	11,0–13,0	faible	faible	faible	bonne à moyenne	élevée	moyenne	faible	faible	moyenne
13	faible	élevé	12,0–14,0	faible à moyenne	assez faible	faible à moyenne	bonne	moyenne	assez faible à moyenne	faible	faible	moyenne
13	moyenne à élevée	élevé	12,0–15,5	faible à moyenne	assez faible	faible	bonne	moyenne	moyenne	faible à moyenne	moyenne	moyenne
12	moyenne	élevé à très élevé	13,0–15,5	faible à moyenne	assez faible	assez faible	bonne	moyenne	faible	faible	faible	moyenne
14	faible	élevé	15,0–18,0	moyenne	assez faible	faible	bonne	moyenne à assez élevée	moyenne	moyenne	faible	faible
10	faible	élevé	13,0–16,0	moyenne	assez faible	moyenne	bonne	faible à moyenne	faible à moyenne	moyenne	moyenne	moyenne à faible
15	moyenne	élevé	13,0–15,5	faible	assez faible	faible	bonne	faible	faible	moyenne	moyenne	moyenne
12	moyenne	moyen à élevé	15,0–17,0	moyenne	assez faible	moyenne	bonne	moyenne	faible	faible	faible	faible
17	faible	moyen	15,0–18,0	moyenne à faible	faible	faible	bonne	assez élevée	moyenne	faible	faible	moyenne à faible
16	faible	moyen	17,0–19,0	élevée	assez faible	faible	moyenne	assez élevée	moyenne	moyenne	faible	faible
14	faible	moyen	17,0–19,0	élevée	faible	faible	bonne	très faible	très faible	élevée	élevée	faible
15	faible	moyen à élevé	16,0–17,5	moyenne à élevée	faible	assez faible à moyenne	moyenne à bonne	assez élevée	faible	élevée	moyenne	moyenne
14	faible	moyen	19,0–22,0	élevée	faible	faible	moyenne	moyenne	faible	moyenne	faible	faible
15		moyen	13,0–16,0	faible			bonne	faible à moyenne	élevée	faible	faible	moyenne à élevée
23		faible à moyen	12,0–13,0	faible			mauvaise	faible	faible	faible	faible	faible
13		moyen	15,0–16,0	moyenne			bonne	faible	faible à moyenne	faible	moyenne	faible

Sensibilité à la gale poudreuse	Sensibilité aux virus de		Autres particularités variétales et comportement envers d'autres maladies et ravageurs	Variétés
	l'enroulement (PLRV)	la mosaïque (PVY)		
moyenne	moyenne	moyenne	Gros tubercule, assez réguliers. Dormance très courte. Sensible au gel.	Agata
élevée	faible	faible à moyenne	Chair fine et ferme. Les tubercules verdissent facilement. Levée tardive et parfois irrégulière au champ.	Alexandra
faible	moyenne	élevée	Chair fine et ferme. Dormance très courte. Sensible à l'âge physiologique. Les grands tubercules verdissent facilement. *Production sous contrat, marque déposée.	Amandine*
faible à moyenne	faible	moyenne élevée	Chair fine et ferme. Dormance très courte.	Annabelle
moyenne	faible	élevée	Chair fine et ferme. *Production sous contrat, marque déposée.	Celtiane*
faible	moyenne	élevée	Chair fine et ferme. Les grands tubercules verdissent facilement. Taches de rouille sur sol léger. Résistante au virus A.	Charlotte
faible	moyenne	moyenne élevée	Variété à chair ferme. Valorise bien l'azote du sol. Sensible au virus rattle du tabac.	Ditta
moyenne	faible	faible un peu	Chair fine et ferme.	Erika
moyenne à élevée	moyenne	élevée	Chair ferme. assez sensible aux taches de rouille. Sensible au virus X. Résistante au virus A. Plants sensibles à l'âge physiologique.	Gourmandine
élevée	élevée	élevée un peu	Chair ferme. *Production sous contrat, marque déposée.	Gwenne*
élevée	moyenne	faible	assez sensible aux taches de rouilles, coeur creux et verdissement.	Lady Christl
faible	moyenne	moyenne élevée	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
moyenne	faible	faible	Chair fine et ferme.	Venezia
élevée	moyenne	élevée	Sensible au regermage dans le sol par temps chaud et sec. Résistante au virus A.	Binthe
faible	faible	moyenne élevée	Peau légèrement réticulée. Quelques taches de rouille dans des sols légers.	Challenger
faible	élevée	moyenne à élevée	Peau rouge, gros tubercules. Convient aux régions humides.	Désirée
moyenne à élevée	moyenne	faible à moyenne	Gros tubercules, peau légèrement réticulée. Utilisations culinaires multiples. Tolère stress de croissance, chaleur et sec.	Jelly
faible	moyenne	faible	Longue dormance. Bonne résistance aux virus A et X.	Lady Felicia
faible	moyenne à faible	faible	Peau rouge. Taches de rouille peuvent apparaître selon les sols. Utilisations culinaires multiples.	Laura
moyenne à élevée	moyenne	élevée	Gros tubercules. Utilisations culinaires multiples. Se conserve bien.	Victoria
élevée	élevée	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	moyenne	moyenne à élevée	Se conserve bien.	Fontane
faible	moyenne	élevée	Gros à très gros tubercules. Peau rugueuse mais fine. assez sensible au rhizoctone et au virus rattle du tabac.	Innovator
élevée	faible	faible	Gros tubercules. Sensible à l'alternariose.	Markies
faible	faible à moyenne	moyenne élevée	Se conserve bien.	Hermes
moyenne à élevée	moyenne	élevée	assez bonne résistance aux virus A et X. Se conserve bien.	Lady Claire
faible	moyenne	moyenne à élevée	Peau rouge. Réfractaire au virus X, Résistante au virus A.	Lady Rosetta
faible	faible	faible à moyenne	Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien.	Panda
faible	moyenne	moyenne	Se conserve assez bien. Sensible au rhizoctone et au coeur creux.	Pirol
moyenne à élevée	faible	moyenne élevée	Se conserve bien.	Verdi
faible	faible	moyenne à élevée	Variété à peau rouge; résultats basés sur une seule année, souvent difforme. Lenticelle souvent bien visible, un peu de coeur creux, sensible au mop-top virus	Cheyenne
faible	faible	moyenne à élevée	Souvent omblic vitreux.	Jazzy
faible	faible	faible	Souvent difforme.	Vitabella