

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2014

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

¹Agroscope Changins-Wädenswil ACW, 1260 Nyon 1

²Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, 8046 Zurich

Avec la collaboration technique de Gaëtan Riot¹, Maud Tallant¹, Roger Wüthrich², Franz Gut² 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» 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). 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 des expérimentateurs. En 2014, 31 variétés figurent sur la Liste suisse des variétés de pommes de terre (tableau descriptif en p. 2–3-4). Les variétés Erika, Gwenne et Verdi ont été inscrites sur la liste recommandée 2014. La variété Stella, qui n'était plus multipliée, a été radiée.

Modifications de la liste des variétés en 2014

Nouvelles inscriptions:

Erika

Erika est une variété précoce de type chair ferme sélectionnée en Autriche. Cette variété (fig. 1) est issue du croisement de la variété Marabel et de la lignée AR88–156. Elle est cultivée en Autriche et aux Pays-Bas. Erika est du type culinaire A-B à chair ferme avec 11–13 % d'amidon. Elle est particulièrement appréciée en pomme de terre nature et en salade. Son taux de sucres réducteurs est assez élevé. Sa tubérisation se situe entre 12 et 18 tubercules longs à oblongs, parfois un peu aplatis mais très réguliers. Le rendement à maturité est moyen. Les yeux sont superficiels avec une belle peau jaune et une chair jaune à jaune clair. Cette variété précoce présente une levée parfois irrégulière, mais se conserve assez bien. La sensibilité au virus de l'enroulement et au virus Y est faible. Dans notre essai de sensibilité au

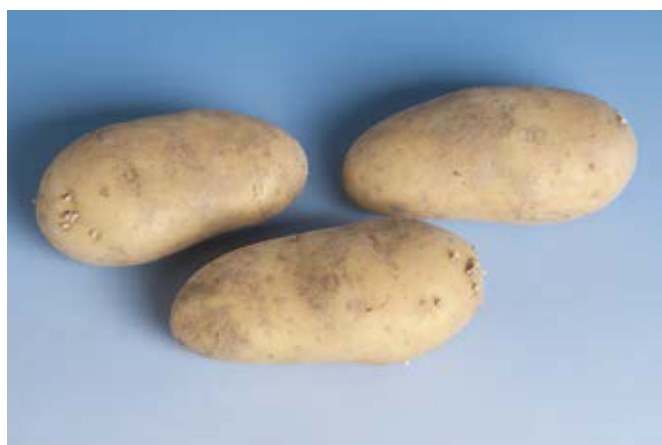


Figure 1 | Erika est une variété autrichienne de type culinaire A-B, de type ferme, avec un taux d'amidon entre 11 et 13 %. Elle convient à la consommation à l'état frais, elle est particulièrement appréciée en pomme de terre nature et salade. Cette variété précoce produit en moyenne 12 à 18 tubercules longs à oblongs de forme régulière.

(Photo: Agroscope)

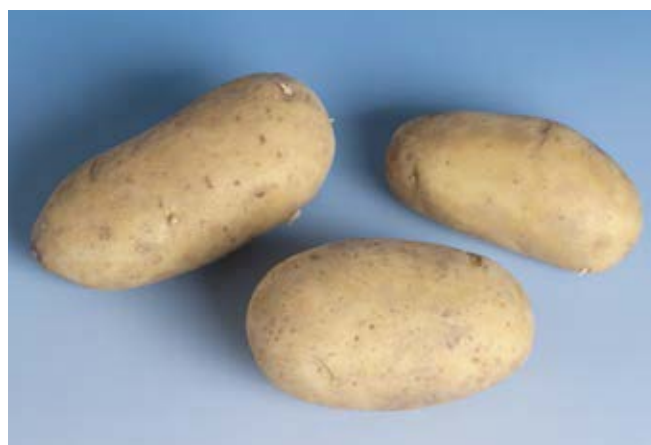


Figure 2 | Gwenne est une obtention française mi-précoce, de type culinaire B-A, assez ferme. Son taux d'amidon oscille entre 12 et 14 %. Elle produit 13 à 20 tubercules et est particulièrement appréciée en pomme de terre nature et purée. (Photo: Agroscope)

Tableau 1 | Liste suisse de variétés de pommes de terre 2014

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

*Production sous contrat, marque déposée.

virus Y^{NTN}, quelques nécroses sur tubercules ont été observées. Erika est moyennement sensible au mildiou. Dans certains lieux, un peu de gale commune a été observée, et dans d'autres lieux, de la gale poudreuse et des sclérotés de rhizoctone sur les tubercules. Sous certaines conditions, les tubercules d'Erika peuvent présenter quelques cœurs creux ainsi que des taches de rouille. Erika peut avoir quelques taches grises dues à une manipulation inadéquate. Erika verdit facilement s'il n'y a pas assez de terre sur la butte.

Gwenne

Gwenne est une obtention française, mi-précoce, de type culinaire B-A assez ferme. Cette très jeune obtention (fig. 2) de Germicopa est issue d'un croisement de deux lignées sous numéro. Gwenne a un bon potentiel de rendement. Avec un taux d'amidon entre 12 et 14 %, elle peut être consommée sous forme de pommes de terre nature ou en purée. Les tubercules sont oblongs à longs, en partie claviformes, avec des yeux superficiels. La peau est jaune, fine et sa chair est jaune clair. Gwenne produit en moyenne 13 à 20 tubercules avec une importante proportion de petits tubercules. Elle n'est pas sensible aux coups mais ne se conserve pas très longtemps. Gwenne présente peu de taches de rouille ou de cœur creux. Elle est sensible au mildiou, au virus Y et au virus de l'enroulement. Dans notre essai de sensibilité au virus Y^{NTN}, quelques nécroses sur tubercules ont été observées. Gwenne est sensible à la gale poudreuse mais peu sensible à la gale commune ou au rhizoctone.

Verdi

La variété allemande Verdi, de type culinaire C-D, est destinée à la fabrication de chips. Elle est issue d'un croisement entre Tomensa et Diana. Verdi (fig. 3) a très peu de sucres réducteurs et présente une bonne aptitude à la friture. Des observations chez Agroscope ont montré que cette variété

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	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	-

peut se conserver à basse température (6 °C) sans détérioration de sa qualité pour la transformation. Elle est ronde à oblongue courte avec un taux d'amidon oscillant entre 19 et 22%. Avec ces taux d'amidon élevés, elle est assez sensible aux taches plombées. Avec 11 à 14 tubercules, cette variété mi-précoce à mi-tardive a des rendements moyens. Les tubercules ont des yeux mi-profonds à mi-superficiels et une couleur de chair crème à jaune clair. Elle est un peu sensible à l'égermage et se conserve assez bien. Verdi est sensible au virus Y et particulièrement sensible aux nécroses dues au virus Y^{NTN}. Elle est moyennement sensible au mildiou et à la gale poudreuse, mais peu sensible à la gale commune et au rhizoctone. Nous n'avons pas observé de cœurs creux ni de taches de rouille. Par contre, la chair peut occasionnellement être un peu vitreuse.



Figure 3 | Verdi est une variété allemande de type culinaire C-D, prédestinée pour la fabrication de chips, avec un taux très bas de sucres réducteurs et un taux d'amidon entre 19 et 22 %. Verdi est sensible au virus Y et particulièrement sensible aux nécroses du virus Y^{NTN}. (Photo: Agroscope)

Radiation:

La production de plants de la variété Stella a été abandonnée, il n'y aura plus de plants suisses disponibles pour la saison 2014. Par conséquent, la variété a été retirée de la liste.

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**.

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 peut 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, Goumandine, Victoria ou Nicola. La durée de la prégermination varie selon les variétés et leur utilisation. La prégermina-

tion 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'attaques par les maladies du sol comme le rhizoctone. Une maturité plus précoce profite généralement aux 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. Cette année, la technique «all in one» a parfois provoqué des levées tardives et irrégulières. Ces mauvaises levées sont probablement dues aux plantations tardives, aux plants fortement vieillissants, aux sols froids et détrempés. Le petit calibre était davantage touché.

Grâce à leur longue dormance, les variétés Agria, Victoria, Lady Felicia, Désirée, Gourmandine, Laura, Jelly, Piro, Hermes, Antina, Verdi 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.

Sensibilité des variétés à une seconde croissance

La pomme de terre est adaptée à un climat frais à tempéré. Des températures supérieures à 30 °C dans la butte accompagnées d'un important déficit hydrique éprouvent fortement les cultures. Ces conditions avaient été observées pendant la canicule de 2003 mais également en juillet-août 2013.

Par endroits, des orages de grêle ont à nouveau mis à rude épreuve les cultures de pommes de terre. Si la vigueur et l'état sanitaire des cultures étaient bons, il n'en est pas de même pour l'état physiologique des tubercules. La pomme de terre est une tige souterraine et les stress durant la croissance, tels une grande chaleur subite, une chute de grêle ou encore un manque d'eau, peuvent fortement affecter sa qualité interne et également externe. Plusieurs variétés cultivées sans irrigation ont subi un arrêt de croissance.

En effet, les grandes chaleurs et un manque d'eau sporadique freinent, voire stoppent la croissance, tandis qu'une arrivée soudaine de pluie provoque un nouveau développement qui peut s'exprimer fort différemment selon les variétés. Les plus tolérantes à ce genre de stress, comme par exemple Charlotte, peuvent poursuivre leur croissance normale ou subir une maturation forcée, ce qui est finalement le moindre mal. D'autres variétés, comme Agria et Bintje, verront leur croissance perturbée, par exemple de nouveaux germes peuvent apparaître sur les tubercules et ensuite former une nouvelle génération. Les variétés mi-tardives ou tardives sont généralement plus touchées par ce type de phénomènes. Ces tubercules seront formés aux dépens de la première génération, c'est-à-dire que les premiers seront partiellement vidés de leur contenu en matière sèche. On peut alors aisément s'imaginer la dépréciation de la qualité qui peut en résulter: tubercules vitreux et difformes, taux de fécule 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 pommes frites ou pommes chips. Il est donc important de faire régulièrement des sondages en suivant par exemple les diagonales du champ. Dès l'apparition de germes sur les tubercules, il s'agit d'intervenir sans attendre par la destruction totale des fanes. C'est le seul moyen pour sauver une certaine qualité de la récolte. Il est fort probable que les pommes de terre destinées à la transformation technologique soient, à ce stade déjà, irrémédiablement atteintes, mais cette année il semble que beaucoup de lots aient pourtant pu être transformés, présentant des taux d'amidon acceptables.

Désormais, une part importante des cultures de pommes de terre est irriguée. L'irrigation permet de préserver la qualité et assurer un bon rendement. L'arrosage doit cependant être poursuivi jusqu'à la maturation des cultures ou une à deux semaines avant le défanage. Pour les producteurs, il est important de faire régulièrement des sondages et des tests de friture, en particulier pour la variété Agria.

Nouvelle 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 relevés sur plus de 1000 variétés, durant une période de deux à cinq ans par Agroscope. Sur la base de ces observations, l'interprofession (swisspatat) et les chercheurs d'Agroscope ont choisi les variétés les mieux adaptées qui sont présentées dans la liste recommandée de

pommes de terre. Aujourd'hui, cette liste 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 des variétés. Cette première étape continuera à être effectuée par Agroscope.

Jusqu'à aujourd'hui, les meilleures variétés révélées par l'évaluation préliminaire étaient ensuite cultivées au moins durant deux ans supplémentaires pour compléter les connaissances sur ces variétés. L'interprofession cultivait en parallèle les mêmes variétés chez des agriculteurs afin de disposer de volumes suffisants pour la transformation industrielle ou pour des ventes pilotes auprès des consommateurs.

Le réseau d'essais Agroscope et les essais chez des agriculteurs organisés par swisspatat ont fusionné. La collecte de données complémentaires et l'évaluation de l'utilisation pratique des lots récoltés se font sur les mêmes parcelles d'essais en bandes, répétés sur plusieurs lieux. Quatre réseaux d'essais distincts sont prévus chez des agriculteurs: consommation type précoce ou type chair ferme, consommation type conservation, frites industrielles, 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) servira de comparaison. Agroscope effectuera la synthèse des résultats issus de ces essais et complètera la caractérisation des variétés grâce à des essais complémentaires pour étudier des sujets spécifiques comme la sensibilité au virus Y^{NTN}, à la gale poudreuse, au mildiou sur feuilles et sur tubercules ainsi que l'âge physiologique des variétés. Par ailleurs, de nouveaux critères seront introduits, comme l'aptitude au lavage ou la sensibilité au verdissement des variétés de consommation.

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

Les pertes de rendements dues aux attaques de mildiou peuvent atteindre 50 % ou plus, si la protection phytosanitaire est insuffisante durant la période de végétation. La qualité peut également être altérée en raison de la destruction précoce du feuillage et de l'infection des tubercules fils. Les tubercules infectés pourrissent et ne se conservent pas. Ils peuvent avoir un bel aspect à la récolte ou pourrir complètement en terre. Ils peuvent commencer à pourrir au stockage et détruire le stock entier. Les plantes issues de tubercules infectés, les repousses ainsi que les tas de déchets non éliminés sont susceptibles de relancer l'épidémie l'année suivante. De nombreuses années de recherche ont permis d'identifier les hôtes du pathogène, le cycle du champignon ainsi que les onze gènes majeurs de résistance

présents dans diverses vieilles variétés de pommes de terre. Ces recherches ont également permis de décrire le mode d'action des produits à base de cuivre. La recherche publique met aujourd'hui à disposition des sélectionneurs des clones moins sensibles au mildiou. Ces clones sont issus de croisements avec des espèces sauvages. De nombreux pays ont élaboré des systèmes d'avertissements comme par exemple PhytoPre ou Symphyt. Ces systèmes d'avertissement sont également très utiles pour limiter les dégâts du mildiou en agriculture biologique.

Des recherches menées à Agroscope depuis les années 90 ont démontré que nos conditions météorologiques sont presque chaque année favorables au champignon. Trois années sur quatre (entre 1990 et 2006), au moins 50 % des parcelles témoin Bintje non traitées ont été entièrement détruites par le mildiou. Le mildiou de la pomme de terre apparaît dès la mi-mai en Suisse, bien plus tôt qu'au nord de l'Europe. L'infection primaire démarre souvent quand les cultures de primeurs sont découvertes. Comme énoncé précédemment, les autres sources d'infection principales sont les plantes malades, les repousses et les tubercules pourris présents sur les tas de déchets. La suite de l'épidémie dépend des conditions météorologiques de la région où l'infection s'est produite. La détermination du début de l'épidémie permet certaines années d'économiser un à deux traitements en début de saison. On peut également réduire le nombre de pulvérisations en choisissant des variétés moins sensibles. Pour les années à forte pression, 8 à 10 interventions sont nécessaires avec intervalle de 6 à 10 jours entre chaque pulvérisation. L'utilisation de nouvelles matières actives présentant divers modes d'action et une résistance au lessivage plus ou moins grande permettent aux professionnels de produire des pommes de terre exemptes du mildiou presque chaque année. Le suivi des populations de mildiou a montré que le champignon n'a pas évolué vers des souches plus virulentes ces dernières années.

Ce pathogène affecte particulièrement l'agriculture biologique, car l'efficacité du cuivre est partielle et il n'existe actuellement pas d'alternative efficace au cuivre. Malgré la recherche de produits de substitution, aucune alternative pour l'agriculture bio n'a été retenue à cause du manque d'efficacité des produits testés. Une application de cuivre de 800g/ha limite le nombre d'applications annuelles possibles, car on ne tolère au maximum que 4 kg de cuivre par ha et par année. En 2012, avec une très forte pression, la période de végétation a dû être raccourcie et, par conséquent, les rendements sur les 485 ha produits ont été réduits de 25%. L'infection des tubercules en agriculture bio est plutôt rare. Il est probable que les conditions d'infection des tubercules fils soient défavorables pour des cultures dont les parties aériennes dépérissent tôt dans la saison. Malgré une demande accrue du commerce pour des pommes de terre bio, la production s'accroît peu en raison des difficultés de production rencontrées.

Les variétés moins sensibles au mildiou n'ont pas beaucoup de chance dans le commerce, car d'autres défauts prévalent sur le mildiou. Les essais variétaux (1989–2009) dans

une pépinière non traitée à Agroscope Reckenholz ont montré que sur 25 variétés moins sensibles, neuf ont été inscrites sur la liste recommandée. Cependant, elles n'ont trouvé que très peu d'intérêt dans le commerce ou en agriculture bio et n'ont pas été développées. La liste recommandée compte actuellement six variétés peu sensibles, qui totalisent 15 % des surfaces de production de pommes de terre en Suisse, et huit variétés moyennement sensibles, qui totalisent 38 % des surfaces. La proportion de variétés moins sensibles devrait s'accroître à l'avenir.

Une présence latente du mildiou serait-elle une source d'infection sous-estimée? Zellner *et al.* (2011) ont procédé à des analyses par PCR et ont démontré que onze échantillons de tubercules infectés sur 17 n'ont montré aucun symptôme de mildiou visible sur les tubercules. Il n'ont constaté aucune relation entre la latence du mildiou et la sensibilité variétale ou entre la production conventionnelle et la production bio. On aurait pu s'attendre à une différence entre les deux modes de production, car les agriculteurs conventionnels ajoutent souvent un fongicide anti-sporulant en fin de végétation ou au défanage. Néanmoins, il faut aussi prendre en considération que les fongicides à base de cuivre utilisés dans la production Bio ont un fort effet sur les zoospores dans le sol et sur la protection des tubercules. En 2013, une attaque importante sur tiges a été observée dans les cultures bio. La répartition des plantes malades dans les champs de pommes de terre de consommation était homogène, mais différait d'une variété à l'autre dans le même champ. Les chercheurs pensent qu'il pourrait s'agir d'infections latentes et cherchent à expliquer le phénomène observé.

Le séquençage génétique de la pomme de terre en 2009 et du champignon en 2011 devrait permettre de faire des progrès dans la sélection de nouvelles variétés moins sensibles au mildiou. Des progrès dans la sélection devraient être possibles à l'aide de marqueurs moléculaires. Des nouvelles variétés prometteuses sont actuellement testées dans nos essais préliminaires et devraient être repérées dans les essais de sensibilité au mildiou de la station de recherche Agroscope de Reckenholz.

	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	Ten en an env
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	11–14	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.	Alexandra Allians x Belana	Europlant Allemagne	2013	Oblong Yeux superficiels	Jaune	Très élevée	12–15	Moyen	12,0-
8.	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									
9.	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-
10.	Gwenne* INRA94T97.43 x G93TT296006	Germicopa SA, France	2014	Oblong à long Yeux superficiels	Jaune clair	Moyenne	13–17	Elevé	11,5-
11.	Gourmandine Charlotte x Estima	Bretagne-Plants, France	2006	Oblong à long Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à élevée	16–17	Elevé	12,0-
12.	Bintje 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-
13.	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-
14.	Ditta Bintje x Quarta	Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Autriche	1998	Oblong à long Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Très élevée	14–19	Elevé	12,0-
15.	Nicola Espèce sauvage x Clivia	Saatzucht Soltau Bergen eG, Allemagne	1981	Long Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Elevée	12–16	Elevé	13,0-
16.	Désirée Urgenta x Depesche	ZPC, Pays-Bas	1961	Oblong long Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Faible	10–14	Elevé	13,0-
17.	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-
18.	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-
19.	Jelly Marabel x Stamm	Böhm KG, Allemagne	2007	Oblong court Yeux superficiels	Jaune	Faible	10–12	Elevé	13,0-
20.	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									
21.	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-
22.	Innovator Shepody x RZ-84-2580	HZPC, Pays-Bas	2002	Oblong long Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	7–10	Elevé	13,0-
23.	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-
24.	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-
25.	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-
26.	Verdi Tomensa x Diana	SAKA-Ragis Allemagne	2014	Rond à oblong court Yeux mi-profond	Jaune clair	Faible	11–14	Moyen	19,0-
27.	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-
28.	Markies Fianna x Agria	Mansholt, Pays-Bas	1998	Oblong court à oblong Yeux mi-superficiels	Jaune	Moyenne	11–15	Elevé	13,0-
29.	Antina Pepo x K335/89/447	Böhm KG, Allemagne	2012	Oblong court Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	8–12	Elevé	16,0-
30.	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									
31.	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 2014

Variété N°	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		Sensibilité	
					fanés	tubercules	l'enroulement (PLRV)	la mosaïque (PVY)	à la gale commune	aux chocs
-13,0	A-B	-	Faible	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Moyenne
-11,0	A-B	-	Très faible	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible
-13,0	A-B	-	Faible	Mauvaise	Elevée	Moyenne	Faible	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Moyenne	Faible
-12,0	A-B	-	Faible	Mauvaise	Moyenne à assez faible	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Elevée Moyenne Y ^{NTN}	Faible	Moyenne
-14,0	A-B	-	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Faible	Elevée	Faible	Moyenne
-14,0	B-A	Frites	Faible	Moyenne	Assez élevée à moyenne	Assez faible à moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne	Faible à moyenne
-14,0	A-B	-	Faible	Moyenne	Elevée	Assez faible à moyenne	Faible	Faible à moyenne Y ^{NTN}	Moyenne	Faible
-13,0	A-B	-	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne à faible	Faible	Faible Un peu Y ^{NTN}	Faible	Faible
-13,0	B-C	Frites	Faible	Bonne à moyenne	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible
-14,0	B-A	-	Faible	Moyenne à mauvaise	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée Un peu Y ^{NTN}	Moyenne à faible	Faible
-14,0	B-A	Frites	Faible	Bonne	Elevée	Elevée	Moyenne	Elevée	Moyenne à faible	Faible à moyenne
-16,0	C-B	Frites; chips	Très faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Moyenne	Elevée	Elevée	Faible à moyenne
-15,5	B	Frites	Faible	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne	Faible à moyenne
-14,5	B-A	-	Moyen	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Faible	Faible
-15,0	A-B	-	Faible	Moyenne à mauvaise	Moyenne	Moyenne à faible	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Faible	Faible à moyenne
-15,0	B-C	Frites	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne à élevée	Elevée	Moyenne
-14,0	B	Frites	Faible	Bonne	Moyenne	Assez faible à moyenne	Moyenne à faible	Faible	Moyenne	Faible à moyenne
-15,5	B-C	Frites (industrielles)	Faible	Bonne	Moyenne	Faible	Elevée	Faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne
-16,0	B	Frites	Faible	Bonne	Assez faible	Assez faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne	Faible	Faible
-17,0	C-B	Frites	Faible	Moyenne	Assez faible	Faible	Faible	Moyenne Elevée	Faible	Moyenne
-18,0	C-B	Chips	Moyen à faible	Bonne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne à faible	Moyenne à faible
-16,0	C	Frites (industrielles)	Moyen à faible	Bonne	Faible à moyenne	Faible à moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne à faible	Moyenne
-19,0	C	Chips	Faible	Moyenne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée	Faible	Elevée
-17,5	C	Chips	Faible	Moyenne à bonne	Assez élevée	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée
-18,0	C-D	Frites (industrielles)	Faible	Bonne	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée	Faible	Moyenne
-22,0	C-D	Chips	Moyen	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Faible	Elevée
-17,0	C-B	Chips	Moyen	Bonne	Moyenne	Faible	Faible à moyenne	Moyenne Elevée Y ^{NTN}	Faible	Moyenne
-15,5	C-B	Frites (industrielles)	Moyen	Bonne	Faible	Faible	Faible	Faible	Moyenne	Faible
-19,0	C	Chips	Faible	Bonne	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne à élevée
-19,0	C-D	Chips	Moyen	Bonne	Très faible	Très faible	Faible	Faible à moyenne	Faible	Elevée
-15,0	A	-	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Faible	Elevée

Sensibilité		Autres particularités variétales et comportement envers d'autres maladies et ravageurs	Variétés
à la galle verruqueuse	aux nématodes		
Résistante	Résistante (Ro ₁)	Sensible à la galle poudreuse. Assez sensible aux taches de rouilles. Cœur creux et verdissement.	Lady Christl
Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Gros tubercules, assez réguliers. Dormance très courte. Sensible au gel. Sensible à la galle poudreuse.	Agata
Résistante	Résistante (Ro ₁ - Ro ₂)	Chair fine et ferme. Dormance très courte.	Annabelle
Résistante	Sensible	Chair fine et ferme. Dormance très courte. Les grands tubercules verdissent facilement.	Amandine*
Sensible	Résistante (Ro ₁ - Ro ₂) Sensible (Pa _{2,3})	Chair fine et ferme.	Celtiane*
Sensible	Sensible	Chair fine et ferme. Les grands tubercules verdissent facilement. Taches de rouille sur sol léger. Résistante au virus A.	Charlotte
Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂ + Ro ₃)	Chair fine et ferme. Les tubercules verdissent facilement.	Alexandra
Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Chair fine et ferme. Moyennement sensible à la galle poudreuse.	Erika
Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Longue dormance. Bonne résistance aux virus A et X.	Lady Felicia
Sensible	Résistante (Ro ₁ - Ro ₂)	Chair ferme. Moyennement sensible à la galle poudreuse.	Gwenne*
Résistante	Sensible	Chair ferme. Assez sensible aux taches de rouille. Sensible au virus X. Résistante au virus A. Sensible à la galle poudreuse.	Gourmandine
Sensible	Sensible	Sensible au regerme dans le sol par temps chaud et sec. Sensible à la galle poudreuse. Résistante au virus A.	Bintje
Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Gros tubercules. Utilisations culinaires multiples. Sensible à la galle poudreuse. Se conserve bien	Victoria
Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Variété à chair ferme.	Ditta
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
Résistante	Sensible	Peau rouge, gros tubercules. Convient aux régions humides.	Désirée
Résistante	Résistante (Ro ₁ - Ro ₃)	Peau rouge. Taches de rouille peuvent apparaître selon les sols. Utilisations culinaires multiples.	Laura
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 galle poudreuse.	Agria
Résistante	Résistante (Ro _{1,3,5})	Gros tubercules, peau légèrement réticulée. Sensible à la galle poudreuse. Utilisation culinaire multiple. Tolère stress de croissance, chaleur et sec.	Jelly
Résistante	Sensible	Peau légèrement réticulée. Quelques taches de rouille dans des sols légers.	Challenger
Résistante	Résistante (Ro ₁)	Assez bonne résistance aux virus A et X. Sensible à la galle poudreuse. Se conserve bien.	Lady Claire
Résistante	Résistante (Pa _{2,3})	Gros à très gros tubercules. Peau rugueuse mais fine. Assez sensible au rhizoctone et au virus rattle du tabac.	Innovator
Sensible	Résistante (Ro ₁)	Peau rouge. Réfractaire au virus X, Résistante au virus A.	Lady Rosetta
Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Se conserve assez bien. Sensible au rhizoctone et aux coeurs creux	Pirol
Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Se conserve bien.	Fontane
Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Moyennement sensible à la galle poudreuse.	Verdi
Résistante	Résistante (Pa ₂)	Se conserve bien.	Hermes
Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Gros tubercules. Sensible à la galle poudreuse et à l'alternariose.	Markies
Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Sensible au rhizoctone sclérotés et déformant. Valorise bien l'azote du sol.	Antina
Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien. Assez sensible au rhizoctone et au virus du mop-top.	Panda
Sensible	Sensible	Chair fine et ferme. Forme parfois plusieurs générations. Les grands tubercules verdissent facilement.	Ratte