

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2005

W. REUST, R. SCHWAERZEL et M. BERTOSSA¹, Agroscope RAC Changins, Station fédérale de recherches agronomiques, CH-1260 Nyon / Th. HEBEISEN, Th. BALLMER et T. MUSA², Agroscope FAL Reckenholz, Station fédérale de recherches en agroécologie et agriculture, CH-8046 Zurich

La liste suisse des variétés de pommes de terre a valeur de liste recommandée. Elle est établie par l'interprofession, dont les représentants forment le «Groupe de travail variétés» de swisspatat. Cette liste est mise à jour annuellement par l'inscription de nouvelles variétés ou des radiations selon les décisions de l'interprofession, en tenant compte des préférences des consommateurs et des industries de transformation. Certains caractères, en particulier les sensibilités aux maladies, évoluent et sont aussi mis à jour par les stations fédérales de recherches agronomiques, responsables de l'expérimentation variétale.

Pour 2005, une nouvelle variété, MARLEN, est inscrite: mi-précoce à mi-tardive, elle est destinée à la fabrication de pommes chips. Cette variété remplacera Erntestolz, sur le déclin en raison de sa très forte sensibilité au virus PVY^{NTN}.



Fig. 1. Marlen est une variété mi-précoce à mi-tardive destinée à la transformation en pommes chips (photo Agroscope RAC Changins).

Modifications de la liste variétale apportées en 2004

Radiations:

Les deux anciennes variétés précoces Sirtema, inscrite en 1952, et Ostara, inscrite en 1964, sont radiées de la liste 2005.

APPELL et SANTANA ne seront plus multipliées et, par conséquent, elles seront retirées de la liste 2006.

Nouvelle inscription:

Marlen

Marlen (fig. 1) est une variété mi-précoce à mi-tardive d'origine néerlandaise. Ses tubercules de taille moyenne sont oblongs courts, parfois un peu irréguliers. Leur chair jaune clair de type farineux C. Marlen est destinée à la transformation industrielle en pommes chips. Grâce à son très faible taux de sucres réducteurs, elle permet de produire des pommes chips de couleur claire. Elle produit 11 à 15 tubercules par plante avec une teneur en amidon de 14 à 17%; son rendement est élevé. Elle se conserve assez bien et les plants résistent bien au vieillissement.

Marlen est moyennement sensible au virus de l'enroulement (PLRV) ainsi qu'au virus de la mosaïque (PVY). Elle est aussi moyennement sensible au mildiou des fanes et moins sensible au mildiou des tubercules. Elle est en revanche sensible à la gale poudreuse mais moyennement sensible à la gale commune. Sa sensibilité aux coups est également moyenne.

Cette variété est sensible à l'herbicide à base de métribuzine.

¹Avec la collaboration technique de J.-M. Torche et J.-P. Dutoit.

²Avec la collaboration technique de Roger Wüthrich et Franz Gut.

Quelques caractéristiques des variétés de la liste

Les variétés présentées dans la liste suisse ont été testées dans différents sites du pays et pendant plusieurs années. Les descriptions qualitatives sont tirées des examens officiels et parfois complétées par des observations et expériences de la pratique.

☐ Sensibilité aux chocs

La sensibilité aux chocs est un problème qui cause pas mal de soucis aux producteurs de pommes de terre de consommation et industrielles. Rappelons que toute manutention, récolte comprise, effectuée à des températures au-dessous de 15 °C peut provoquer des lésions et des taches plombées, quelle que soit la variété. Il faut noter que les taches plombées n'apparaissent en fait que trois jours environ après le choc et qu'elles ne sont visibles qu'après épluchage.

Tableau 1. Liste des variétés de pommes de terre 2005.

VARIÉTÉS			
Précoces	Mi-précoces à mi-tardives	Mi-précoces à tardives	Potagères
1. Lady Christl	6. Bintje	15. Lady Claire	26. Amandine*
2. Agata	7. Appell	16. Innovator	27. Stella
3. Lady Felicia	8. Victoria	17. Erntestolz	28. Ratte
4. Charlotte	9. Ditta	18. Lady Rosetta	
5. Derby	10. Nicola	19. Marlen ¹	
	11. Urgenta	20. Fontane	
	12. Naturella	21. Santana	
	13. Désirée	22. Hermes	
	14. Agria	23. Eba	
		24. Markies	
		25. Panda	

¹Nouvelle admission 2004. *Production sous contrat marque déposée.

❑ Type culinaire

Le type culinaire est établi d'après le comportement à la cuisson, la consistance de la chair, l'aspect farineux, la siccité ainsi que la granulation. On classe les variétés 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, pas farineuse et son grain est très fin. A l'exception de la purée, elle se prête à la préparation de beaucoup de 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 très bien 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 classe C-B.

❑ Prégermination

La conservation et la prégermination sont les seuls moyens dont dispose l'agriculteur pour influencer la tubérisation. 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 à la conservation à très basse température: **entre 0 et 3 °C, la vigueur germinative de certains plants peut être complètement annihilée.** Cette mise en garde est particulièrement importante pour la variété **Urgenta**.

L'humidité de l'air dans le local de prégermination doit être d'environ 80-85% et la température de 10-12 °C. Un éclairage par une lumière naturelle diffuse ou une lumière artificielle est indispensable au plus tard dès l'apparition des germes. 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 offre l'avantage d'une levée plus rapide et, par conséquent, d'une récolte plus précoce. Une levée rapide diminue le risque d'attaque par les maladies comme le rhizoctone. Une maturité plus précoce profite généralement de conditions de croissance et de récolte plus favorables. Avec l'utilisation de planteuses automatiques, on a de plus en plus tendance à remplacer la prégermination par une simple stimulation avec un choc thermique: une exposition à 15-20 °C durant



Fig. 2. Anneaux sur tubercules provoqués par le virus Y nécrogène (PVY^{N^{TN}}). Stade précoce des dégâts visibles à la récolte (photo W. Reust, RAC).

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

Variétés	Consommation industrielle	Plant	Primeur
Agata, Stella, Ratte, Amandine, Lady Christl, Derby	4	4-5	8-9
Charlotte, Lady Felicia	4-5	5-7	10-12
Bintje, Santana, Urgenta, Marlen	4-5	5-6	
Victoria, Ditta, Nicola, Erntestolz, Innovator, Lady Claire, Hermes, Eba, Lady Rosetta, Fontane, Désirée	5-6	6-7	-
Agria, Markies, Naturella	6-7	7-8	-
Appell, Panda	8-9	10	-

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 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 (tabl. 2).

❑ Sensibilité des variétés à une seconde croissance

Un climat frais à tempéré convient bien à la culture de pomme de terre. Des températures de 30 °C et plus dans la butte, comme en été 2003, accompagnées d'un important déficit hydrique, éprouvent fortement cette culture. L'année 1976 avait déjà démontré que des températures du sol supérieures à 22 °C peuvent faire regermer de nombreuses variétés. Ce caractère lié à la variété est indépendant de la précocité et de la dormance. Les variétés mi-tardives à tardives sont cependant davantage exposées que les variétés précoces avec un cycle de croissance plus court. La regermination a pour effet une mobilisation de l'amidon, la formation de sucres et leur transfert dans les nouveaux tubercules en formation, avec pour conséquence une détérioration de la qualité. Dans les cas extrêmes, on observe une vitrosité des tubercules de première génération, qui ne sont alors plus utilisables que pour l'affouragement, avec une aptitude à la conservation fortement diminuée. Le risque de regermination peut être atténué par un arrosage régulier des cultures; mais avec des températures aussi élevées qu'en été 2003, les variétés sensibles regerment malgré tout.



Fig. 3. Anneaux sur tubercules provoqués par le virus Y nécrogène (PVY^{N^{TN}}). Stade avancé des dégâts tels qu'ils sont visibles après conservation (photo D. Quattrocchi, RAC).

Les **variétés les plus sensibles**, telles qu'**Agria, Bintje et Eba**, qui peuvent regermer même lors d'années normales, en particulier dans les régions de basse altitude, devraient être cultivées dans des parcelles irrigables. Les variétés **Amandine, Ditta, Naturella, Nicola, Panda, Markies, Fontane et Urgenta** sont moyennement à faiblement sensibles. La variété **Innovator** peut produire des tubercules quelque peu bosselés dans ces conditions. Les autres variétés de la liste suisse n'ont que peu ou pas présenté de germination dans le sol.

❑ Maladie à virus YNTN

Le virus Y nécrogène (**PVY^{NTN}**) provoque des nécroses annulaires superficielles sur les tubercules. Il s'agit d'une souche du virus Y appartenant au sous-groupe **Y^N**, très répandu dans notre pays. Ce virus est plus facilement transmissible que les autres souches de virus Y, par de très nombreuses espèces de pucerons. Cette maladie a fait son apparition en Suisse au début des années nonante; elle est présente dans la plupart des pays européens et très répandue dans les régions à climat chaud, comme en Europe centrale et sur le pourtour méditerranéen. Cette souche provoque des mosaïques du type Y d'intensité variable sur le feuillage. Par exemple, la variété **Charlotte**, très sensible au **PVY^O**, montre peu de symptômes foliaires lorsqu'elle est atteinte par le **PVY^N**. Sur d'autres variétés, les symptômes foliaires dus au **PVY^{NTN}** ne se distinguent pas de ceux des autres souches (**PVY^O** et **PVY^N**). Sur les tubercules, la maladie forme souvent des arcs, des anneaux ou des bourrelets bruns plus ou moins foncés, visibles à la récolte ou en début de conservation. Parfois, seule la partie ombilicale présente un anneau au point d'attache du stolon. Les tubercules d'**Erntestolz, Nicola, Ditta et Hermes** sont particulièrement sensibles à ce virus.

❑ Production de pommes de terre utilisant peu d'intrants

Quelles sont les variétés les plus rustiques, qui demandent peu de traitements chimiques et une fumure modérée? La description dans le tableau permet à l'agriculteur de faire un choix optimal de la variété, selon les particularités climatiques de sa région.

L'ennemi le plus redoutable des cultures de pommes de terre demeure le mildiou (*Phytophthora infestans*). La protection préventive des plantes contre ce parasite est indispensable; les risques d'attaque sont cependant différents selon les régions.

Le modèle d'avertissement et de prévision **PhytoPRE** a été adapté et complété par de nouvelles fonctions. Il peut être consulté sur le site Internet www.phytoPRE.ch pour des informations générales. Les abonnés peuvent utiliser les informations régionales pour des conseils spécifiques dans la lutte contre le mildiou d'une parcelle. Le noyau central développé par Agroscope FAL Reckenholz se trouve dans le modèle de prévision des périodes critiques d'infection et de sporulation (PCI), qui donne, pour toutes les stations agricoles automatiques de l'Institut suisse de météorologie, les jours critiques d'attaque de mildiou. Ces informations, avec la situation d'attaque actualisée plusieurs fois par jour (disponible aussi par SMS), servent à décider de l'application d'un fongicide. Depuis 2004, un système de prévision «Bio-PhytoPRE» est disponible pour l'agriculture biologique. Après inscription, l'agriculteur obtient des informations spécifiques à sa parcelle pour l'application optimale du cuivre.

Certaines variétés valorisent bien l'azote du sol, comme **Agria, Nicola, Naturella et Panda**, et la fumure peut être réduite par rapport à la norme.

Grâce à leur longue dormance, les variétés **Agria, Victoria, Appell, Lady Felicia, Naturella, Désirée, Hermes et Panda** ont une très bonne aptitude à la conservation, ce qui évite l'application de produits antigermatifs pendant plusieurs mois. Cependant, pour une conservation de neuf à dix mois, l'application de produits antigermes demeure indispensable, à moins de conserver les tubercules à des températures extrêmement basses, ce qui déprécie leur qualité interne, en particulier pour la préparation de pommes frites, rösti et pommes rissoolées. Les pommes de terre destinées à la fabrication de produits frits ne devraient pas être conservées à des températures inférieures à 7 °C, afin d'éviter la formation de sucres.

❑ Acrylamide dans les produits précuisinés

Au printemps 2002, les autorités suédoises (NFA) avec l'appui de l'université de Lund publiaient les premiers résultats sur les teneurs en acrylamide de divers produits alimentaires frits et rôtis. Cette substance se trouve principalement dans les pommes chips, frites et rösti, mais aussi, en quantité plus faible, dans le pain, les céréales grillées du petit déjeuner, le café et le cacao.

L'acrylamide se forme principalement par la réduction de l'asparagine, un acide aminé, par le fructose et le glucose lors de l'échauffement du produit à plus de 120 °C. Cette réaction est complémentaire à la celle de Maillard, responsable du brunissement de l'aliment et de la formation de son arôme et de son goût lors de la friture ou du rôtissage. Plus le produit est déshydraté, plus le taux d'acrylamide est élevé; ainsi les pommes chips sont plus riches en acrylamide que les frites. Des pommes de terre fraîches ou bouillies à l'eau ne contiennent pas d'acrylamide. Cette substance, peut-être néfaste pour la santé humaine, est examinée par de nombreux projets de recherches en Suisse, notamment par Agroscope FAL et RAC et l'EPF de Zurich: des tubercules provenant des essais variétaux, conservés à 8 °C, ont été transformés en pommes chips, frites et rösti. Les nombreuses données recueillies en deux ans peuvent être résumées ainsi:

- Les pommes chips ont une teneur en acrylamide nettement plus élevée que les frites et les röstis.
- Les pommes chips de **Lady Claire, Panda et Markies** ont des teneurs plus faibles que celles d'**Erntestolz, Saturna et Hermes**.
- Les pommes frites de **Fontane, Markies et Agria** sont moins riches que celles d'**Eba et Innovator**. Les rösti contiennent généralement moins d'acrylamide que les frites. La croûte est cependant nettement plus riche que le cœur des rösti.
- L'effet de la variété est plus important que l'origine du lot et la durée de conservation.
- La coloration du produit est bien corrélée avec le taux d'acrylamide (fig. 4). Les chips claires en contiennent moins que les foncées.
- Une conservation froide (3 à 5 °C) entraîne une élévation du taux de sucres réducteurs et, par conséquent, d'acrylamide dans les produits transformés. Les variétés **Agria, Victoria et Lady Felicia**, qui ont une bonne dormance, pourraient être conservées à 6-7 °C.

Ces différentes mesures permettent de diminuer significativement l'exposition des consommateurs à l'acrylamide et de garantir ainsi la haute qualité nutritionnelle de la pomme de terre.

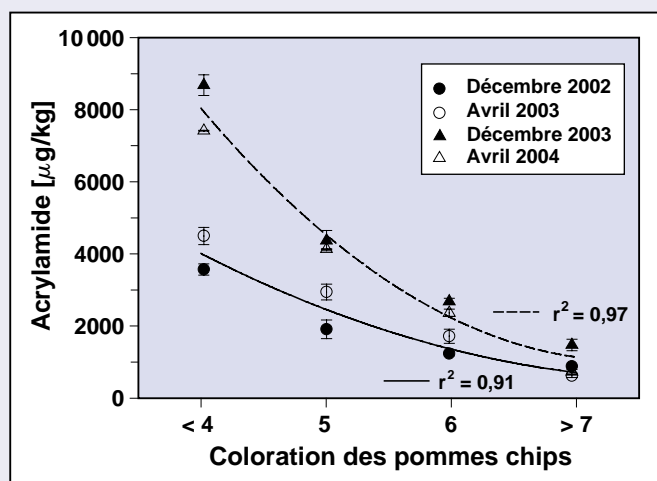


Fig. 4. Relation entre la coloration des pommes chips et leur teneur en acrylamide. Les chips proviennent de plusieurs variétés et sont classées selon leur coloration. Récoltes 2002 et 2003.

Valeurs moyennes de deux échantillons avec écart-type. Température de l'huile de friture 170 °C, durée trois minutes. Les tests sont effectués en début et fin de saison de conservation (n = huit échantillons par couleur chips et année). Echelle de coloration: 1 = produit foncé, 9 = produit clair, r² = coefficient de détermination.

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2005

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	Teneurs en amidon env. %	Type culinaire	Aptitude à la transformation industrielle	Noircissement de la chair après cuisson	Aptitude à la conservation	Sensibilité au mildiou des		Sensibilité aux virus de		Sensibilité		Sensibilité		Autres particularités variétales et comportement envers d'autres maladies et ravageurs	Variétés			
													fanes	tubercules	l'enroulement (R)	la mosaïque (Y)	à la galle commune	aux chocs	à la galle verruqueuse	aux nématodes					
VARIÉTÉS 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	11,0-13,0	A-B	–	Faible	Faible	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Sensible à la gale poudreuse. Assez sensible aux taches de rouille. Cœur creux et verdissement.	Lady Christl		
2. Agata BM 52.72 x Sirco	W. Weibull BV, Pays-Bas	2001	Oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne	8-11	Elevé	10,0-11,0	A-B	–	Très faible	Faible	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Gros tubercules, assez réguliers. Dormance très courte. Sensible au gel	Agata	
3. Lady Felicia Agria x W72-22-496	C. Meijer, Pays-Bas	2003	Oblong à oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Très élevée	11-15	Elevé	11,0-13,0	B-A	Frites	Faible	Bonne à moyenne	Elevée	Moyenne	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible	Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Longue dormance. Bonne résistance aux virus A et X.	Lady Felicia	
4. Charlotte Hansa x Danaé	Germicopa SA, France	1984	Long. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à faible	14-18	Moyen	11,0-14,0	B-A	Frites	Faible	Moyenne	Assez élevée à moyenne	Assez faible à moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne	Faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne	Sensible	Sensible	Chair fine et ferme. Les grands tubercules verdissent facilement. Sensible aux taches de rouille en sol léger. Résistante au virus A.	Charlotte	
5. Derby Mondial x Fresco	HZPC, Pays-Bas	2003	Oblong court. Yeux superficiels	Jaune clair	Moyenne	9-12	Elevé	12,0-14,0	B-C	–	Faible	Faible	Faible	Très faible	Moyenne	Moyenne à élevée	Moyenne	Faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Gros tubercules. Dormance courte.	Derby	
VARIÉTÉS MI-PRÉCOCES À MI-TARDIVES																									
6. Bintje Munstersen x Fransen	K. L. de Vries, Pays-Bas	1935	Oblong long à oblong court. Yeux superficiels	Jaune clair	Elevée	12-16	Elevé	14,0-16,0	C-B	Frites; chips	Très faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Moyenne	Elevée	Elevée	Faible à moyenne	Moyenne	Faible	Sensible	Sensible	Sensible au regerme dans le sol par temps chaud et sec. Très sensible à la gale poudreuse. Résistante au virus A.	Bintje	
7. Appell Escort x Annika	Svalöf Weibull, Suède	2000	Oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Faible	13-16	Elevé	12,0-15,0	B-A	–	Faible	Bonne	Très faible	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible	Faible	Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Très sensible à la gale poudreuse. Se conserve bien. Ne pas conserver au-dessous de 7 °C.	Appell	
8. Victoria Agria x Ropta J 861	ZPC, Pays-Bas	2002	Oblong à oblong court. Yeux superficiels	Jaune	Moyenne à élevée	9-13	Elevé	12,0-15,5	B	Frites	Faible	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne	Faible à moyenne	Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Gros tubercules. Utilisations culinaires multiples. Sensible à la gale poudreuse. Se conserve bien.	Victoria	
9. Ditta Bintje x Quarta	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	1998	Oblong à long. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Très élevée	14-19	Elevé	12,0-14,5	B-A	–	Moyen	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{mtm}	Faible	Faible	Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Variété à chair ferme.	Ditta	
10. Nicola Espèce sauvage x Clivia	Saatzucht Soltau Bergen eG, Allemagne	1981	Long. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Elevée	12-16	Elevé	13,0-15,0	A-B	–	Faible	Moyenne à mauvaise	Moyenne	Moyenne à faible	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{mtm}	Faible	Faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Variété à chair ferme. Valorise bien l'azote du sol. Sensible au virus rattle du tabac. Sensible aux taches de rouille en sol léger. Ne pas conserver au-dessous de 6 °C.	Nicola	
11. Urgenta Furore x Katahdin	J. C. Dorst, Pays-Bas	1951	Oblong long. Yeux superficiels	Jaune clair	Elevée	9-13	Moyen à élevé	14,0-16,0	B	Frites	Faible	Moyenne à mauvaise	Assez élevée	Elevée	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne	Elevée	Moyenne	Faible	Sensible	Peau rouge. Utilisations culinaires multiples.	Urgenta	
12. Naturella Sirco x Pentland Squire	Bretagne-Plants, France	2001	Oblong long. Yeux superficiels	Jaune clair	Moyenne à élevée	8-13	Elevé	14,0-17,0	B-C	–	Faible	Bonne	Très faible	Faible	Moyenne	Elevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Résistante	Sensible	Gros tubercules, peuvent présenter cœur creux et parfois taches de rouille. Se conserve bien.	Naturella	
13. Désirée Urgenta x Depesche	ZPC, Pays-Bas	1961	Oblong long. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Faible	10-14	Elevé	13,0-15,0	B-C	Frites	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne à élevée	Elevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Résistante	Sensible	Peau rouge, gros tubercules. Convient aux régions humides.	Désirée	
14. Agria Quarta x Semlo	Böhm KG, Allemagne	1988	Oblong long. Yeux mi-superficiels	Jaune foncé	Elevée	7-12	Elevé à très élevé	13,0-15,5	B-C	Frites	Faible	Bonne	Moyenne	Faible	Moyenne	Elevée	Faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne	Moyenne	Faible à moyenne	Sensible	Résistante (Ro ₁)	Les gros tubercules peuvent présenter des cœurs creux. Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien. Sensible à la gale poudreuse. Réfractaire au virus X.	Agria
VARIÉTÉS MI-PRÉCOCES À TARDIVES																									
15. Lady Claire Agria x KW78-34-470	C. Meijer, Pays-Bas	2002	Oblong court à rond. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	13-17	Moyen à élevé	15,0-18,0	C-B	Chips	Moyen à faible	Bonne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne à faible	Moyenne à faible	Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Assez bonne résistance aux virus A et X. Sensible à la gale poudreuse. Se conserve bien.	Lady Claire	
16. Innovator Shepody x RZ-84-2580	HZPC, Pays-Bas	2002	Oblong long. Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	7-10	Elevé	13,0-16,0	C	Frites	Moyen à faible	Bonne	Très faible	Faible	Moyenne	Elevée	Moyenne à faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Résistante	Résistante (Pa _{1,2,3})	Gros à très gros tubercules. Assez sensible au rhizoctone.	Innovator	
17. Erntestolz Tasso x 63/58	Ragis, Allemagne	1981	Oblong court à rond. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Moyenne	9-13	Moyen à élevé	17,0-19,0	C	Chips	Moyen à faible	Moyenne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne Elevée Y ^{mtm}	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Résistante	Sensible	Très sensible à la gale poudreuse.	Erntestolz	
18. Lady Rosetta Cardinal x SVP (VTn) ² 62-33-3	C. Meijer, Pays-Bas	1999	Rond. Yeux superficiels	Jaune clair	Faible	12-16	Moyen	17,0-19,0	C	Chips	Faible	Moyenne	Assez élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée	Faible	Elevée	Moyenne	Faible	Sensible	Résistante (Ro ₁)	Peau rouge. Réfractaire au virus X. Résistante au virus A.	Lady Rosetta	
19. Marlen Agria x Saturna	Mansholt, Pays-Bas	2004	Oblong court. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Faible	11-15	Elevé	14,0-17,0	C	Chips	Faible	Moyenne à bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne à faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Sensible à la gale poudreuse.	Marlen	
20. Fontane Agria x AR76-34-3	Svalöf Weibull, Pays-Bas	2001	Oblong court à oblong. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	10-14	Elevé	15,0-18,0	C-D	Frites; chips	Faible	Bonne	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne à élevée	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Se conserve bien.	Fontane	
21. Santana Spunta x VK 69-491	van Rijn, Pays-Bas	1998	Long à oblong. Yeux superficiels	Jaune clair	Moyenne	9-13	Elevé	14,5-16,5	C-D	Frites	Moyen	Moyenne à mauvaise	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne	Faible	Elevée	Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁)	Gros tubercules. Sensible au verdissement. Très sensible à la gale poudreuse, au virus rattle du tabac et aux taches de rouille.	Santana	
22. Hermes 5158 DDR x 163/55	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Autriche	1984	Oblong court à rond. Yeux mi-superficiels	Jaune	Moyenne	7-12	Moyen à élevé	15,0-17,0	C-B	Chips	Moyen	Bonne	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible Elevée Y ^{mtm}	Assez faible	Elevée	Moyenne	Faible	Résistante	Sensible	Se conserve bien.	Hermes	
23. Eba Eersteling x Bato	G. Kuik, Pays-Bas	1966	Oblong long à oblong court. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Moyenne	10-15	Elevé	15,0-17,0	C-B	Frites; purée	Faible	Moyenne	Moyenne	Faible	Moyenne	Moyenne	Elevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Résistante	Sensible	Sensible à la regermination dans le sol par temps chaud et sec.	Eba	
24. Markies Fianna x Agria	Mansholt, Pays-Bas	1998	Oblong court à oblong. Yeux mi-superficiels	Jaune	Moyenne	11-15	Elevé	13,0-15,5	C-B	Frites; chips	Moyen	Bonne	Faible	Faible	Faible	Faible	Moyenne	Faible	Moyenne	Faible	Sensible	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Gros tubercules. Sensible à la gale poudreuse et à l'alternariose.	Markies	
25. Panda UP 0.351/17 x Wst. 6858/8	Uniplanta, Allemagne	1990	Rond à oblong court. Yeux mi-superficiels	Jaune	Faible	10-14	Moyen à élevé	17,0-19,0	C-D	Chips	Moyen	Bonne	Très faible	Très faible	Faible	Faible à moyenne	Faible	Elevée	Moyenne	Faible	Résistante	Résistante (Ro ₁ + Ro ₂)	Valorise bien l'azote du sol. Se conserve bien. Assez sensible au rhizoctone.	Panda	
VARIÉTÉS POTAGÈRES																									
26. Amandine Mariana x Charlotte	Germicopa SA, France	1999	Long à oblong. Yeux superficiels	Jaune	Elevée	16-18	Moyen à faible	10,5-12,0	A-B	–	Faible	Mauvaise	Moyenne à assez faible	Moyenne à assez élevée	Moyenne	Elevée	Faible	Moyenne	Moyenne	Résistante	Sensible	Chair fine et ferme. Dormance très courte. Les grands tubercules verdissent facilement. Production sous contrat, marque déposée.	Amandine		
27. Stella Kerpondy x Hyva	H. Demesmay, France	1977	Long réiforme. Yeux superficiels	Jaune	Elevée	14-18	Moyen à faible	12,0-15,0	B-A	–	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Moyenne	Faible	Résistante	Sensible	Chair fine et ferme. Sensible à la gale poudreuse et à la vitrosité de l'ombilic.	Stella	
28. Ratte Origine inconnue	Inconnu	1997	Long réiforme. Yeux mi-superficiels	Jaune clair	Moyenne	23-29	Faible	12,0-15,0	A	–	Faible	Moyenne	Elevée	Elevée	Elevée	Elevée	Faible	Elevée	Moyenne	Faible	Sensible	Sensible	Chair fine et ferme. Forme parfois plusieurs générations. Les grands tubercules verdissent facilement.	Ratte	