

# Explication des différents caractères des variétés de pommes de terre

W. Reust (ACW) et Th. Hebeisen (ART)

**Le type** de pomme de terre. Cette indication figure en tête de fiche car il est primordial pour l'agriculteur de savoir d'emblée comment sa récolte sera valorisée.

Toutes les variétés peuvent être consommées; celles qui portent le qualificatif de pomme de terre de consommation correspondent le mieux au goût des consommateurs. Ce sont des pommes de terre assez fines dont la teneur en amidon n'est pas excessive et dont la forme est régulière et agréable.

Les pommes de terre pour l'industrie alimentaire ont d'autres exigences. La teneur en amidon doit être moyenne pour les frites et élevée pour les chips et les flocons (purée). La forme doit être adaptée à l'utilisation, ronde pour les chips et plus allongée pour les frites; les yeux devraient être assez superficiels.

Quant aux variétés dites féculières, leur teneur en amidon élevée les destine à l'affouragement direct ou à la transformation en fourrage déshydraté.

**La maturité** donne une indication non seulement sur la date de récolte mais également sur l'époque d'utilisation de la récolte. C'est ainsi que les variétés précoces devraient être consommées avant Noël. C'est dans le groupe des mi-précoces que l'on trouve les principales variétés de consommation.

**L'obteneur** est le sélectionneur ou l'institut qui a créé la variété.

**L'ascendance** désigne les parents de la variété. Ex: Charlotte est issue du croisement entre Hansa et Danaé.

**Le représentant** est l'organisation responsable de la multiplication ou de la commercialisation des plants.

**Photo des tubercules et des germes** La photo permet d'apprécier au mieux la forme des tubercules, la couleur et le grain de la peau ainsi que la couleur de la chair crue. Quant à la photo du germe, elle correspond à celle qui figure sur toute carte d'identité. Le germe est l'organe qui permet d'identifier la variété à partir du tubercule.

**Les caractères morphologiques** permettent d'identifier la variété au champ. Cette identification est une des étapes obligatoires de la certification. Elle s'effectue lors de la visite des cultures de plants.

**Les caractéristiques agronomiques et technologiques** L'appréciation du calibre (faible, moyen, élevé) donne une indication sur la part du rendement qui peut être commercialisée.

**La teneur en amidon** est exprimée en pour-cent du poids total du tubercule. Les plus faibles teneurs sont de l'ordre de 10% alors que les meilleures variétés féculières dépassent parfois les 20%.

**Le type culinaire** est établi sur la base du comportement à la cuisson, de la consistance de la chair, de l'aspect farineux, de la siccité ainsi que de la granulation. On répartit les variétés en quatre classes principales :

<b>A</b>	Pomme de terre à salade, ferme. C'est une pomme de terre qui n'éclate pas à la cuisson; elle est peu humide, pas farineuse et son grain est très fin. A l'exception de la purée, elle se prête à la préparation de tous les autres plats.
<b>B</b>	Pomme de terre assez ferme, à toute fin. Elle n'éclate que légèrement à la cuisson. Elle est peu humide, moyennement farineuse et son grain est assez fin. De goût agréable, elle se prête à la préparation de tous les plats.
<b>C</b>	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 destinée à l'industrie alimentaire.
<b>D</b>	Pomme de terre très farineuse. Elle est utilisée pour l'affouragement ou pour la féculerie. Elle est très grossière, très farineuse, sèche et se défait complètement à la cuisson.

Une variété peut très bien se trouver à cheval sur deux classes, la première lettre indiquant alors le type culinaire dominant.

**L'altération de la couleur de la chair crue** est une indication de la "vitesse" d'oxydation des pommes de terre pelées.

**L'altération de la couleur de la chair cuite** est une indication utile pour les variétés de consommation et celles destinées à l'industrie alimentaire.

**La teneur en sucres réducteurs** détermine le brunissement des produits frits, spécialement des chips. Ex: Erntestolz a une teneur très faible en sucres réducteurs, ses chips sont très claires.

#### **Sensibilités :**

- **la résistance aux nématodes** se limite actuellement aux pathotypes Ro1 et Ro4 du *Globodera rostochiensis*;
- **Les taches de rouille** sont une coloration brunâtre de la chair du tubercule. Elles apparaissent chez les variétés sensibles spécialement en année chaude;
- **la sensibilité aux chocs** doit retenir l'attention de tous ceux qui récoltent et manipulent des pommes de terre, car même une variété faiblement sensible aux chocs subit des dégâts si on la manipule de manière brutale.