

DOSSIER DU MOIS

POMME DE TERRE DE CONSOMMATION

Huit variétés proposées à l'inscription

Deux variétés de consommation à chair ferme et six de consommation ont été proposées à l'inscription sur la liste A du catalogue officiel français pour 2017. Présentation de leurs caractères cultureux et d'utilisation.

Variétés de consommation à chair ferme

► **BELLANITA** – Obtenteur / Représentant : **Agrico Research B.V. (NL) / Ets Desmazières**



Variété précoce, assez sensible à l'égermage, assez productive [95 % du témoin* ; 89 % de Bintje** ; 98 % de Charlotte**], donnant des tubercules nombreux, d'assez petit calibre, à peau jaune claire et lisse, de forme allongée régulière, aux yeux très superficiels et de bel aspect général. Elle est sensible au mildiou sur feuillage (sensible à très sensible sur tubercule), moyennement sensible à la gale commune mais peu à très peu sensible au virus Y et résistante à *Globodera rostochiensis RO1-4*. Elle est peu sensible au noircissement interne mais sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [19,6 % contre 21,5 % pour Charlotte et 22,5 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais.

► **MALDIVE** – Obtenteur / Représentant : **Bretagne Plants (F) / LSA Sarl**

Variété précoce à demi-précoce, moyennement sensible à l'égermage, productive à très produc-

tive [113 % du témoin* ; 106 % de Bintje** ; 116 % de Charlotte**] donnant des tubercules nombreux de calibre moyen, à peau jaune très claire et lisse, de forme allongée assez régulière, aux yeux très superficiels et d'assez bel aspect général. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (très sensible sur tubercule) et à la gale commune, sensible au virus Y, mais résistante au virus A et à *Globodera rostochiensis RO1-4*. Elle est assez sensible au noircissement interne et très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est assez faible (repos végétatif très court).

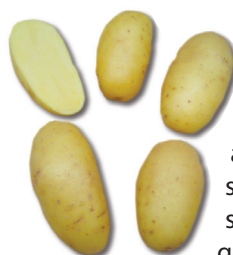
La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [18,9 % contre 21,5 % pour Charlotte et 22,5 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune-pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais.

Variétés de consommation

► **CAPUCINE** – Obtenteur / Représentant : **Germicopa (F) / Germicopa**

Variété demi-précoce, peu sensible à l'égermage, assez productive [87 % du témoin* ; 82 % de Bintje**], donnant des tubercules d'assez gros calibre, de forme oblongue allongée à



allongée régulière, aux yeux superficiels, à peau jaune claire et lisse, et de bel aspect général. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (sensible à très sensible sur tubercule) et à la gale commune mais peu à

très peu sensible au virus Y et résistante au virus A et à *Globodera rostochiensis RO1-4*. Elle est peu sensible au noircissement interne et moyennement sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez forte [23,3 % contre 20,3 % pour Monalisa, 22,4 % pour Bintje et 22,5 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne à très bonne et la chair, jaune, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A-B. Débouché principal : marché du frais (assez polyvalente).

► **CLEMENCE** – Obtenteur / Représentant : **Germicopa (F) / Germicopa**

Variété demi-tardive à tardive, assez peu sensible à l'égermage, productive à très productive [106 % du témoin* ; 98 % de Bintje**], donnant d'assez gros tubercules, de forme oblongue à oblongue allongée régulière, aux yeux superficiels, à peau

jaune claire et lisse, et de bel aspect général. Elle est assez peu sensible au mildiou sur feuillage (sensible à très sensible sur tubercule), moyennement sensible à la gale commune, sensible au virus Y mais résistante au virus A et à *Globodera rostochiensis RO1-4*. Elle est moyennement sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est assez bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,7 % contre 19,7 % pour Monalisa, 21,8 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair, jaune, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A-B.

Débouché principal : marché du frais.

► **DELILA** – Obtenteur / Représentant : **Germicopa (F) / Germicopa**

Variété demi-tardive, peu sensible à l'égermage, productive à très productive [112 % du témoin* ; 104 % de Bintje**] en gros tubercules, de forme oblongue à oblongue allongée très régulière, aux yeux très superficiels, à peau rouge-moyenne lisse, et de bel aspect général. Elle est peu à très peu sensible au mildiou sur feuillage (assez sensible sur tubercule) mais sensible à la gale commune et au virus Y. Elle est moyennement sensible



au noircissement interne et peu sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne (très long repos végétatif).

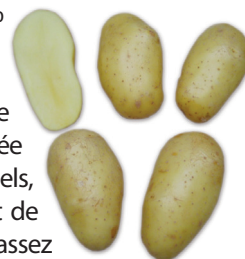
La teneur en matière sèche des tubercules est moyenne [21,5 % contre 19,7 % pour Monalisa, 21,8 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair, jaune-pâle, noircit de façon prononcée après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B-C. Débouché principal : export.

► **ECRIN** – Obtenteur / Représentant : **Ets Desmazières (F) / Ets Desmazières**

Variété de précocité moyenne, peu sensible à l'égermage, productive [104 % du témoin* ; 97 % de Bintje**] donnant des tubercules d'assez gros calibre, de forme oblongue à oblongue allongée régulière, aux yeux superficiels, à peau jaune claire et lisse, et de bel aspect général. Elle est assez

peu sensible au mildiou sur feuillage (sensible sur tubercule) et au virus Y, peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis RO1-4*. Elle est peu sensible au noircissement interne et moyennement sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,9 % contre 19,7 % pour Monalisa, 21,8 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair, jaune-pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A-B.

Débouché principal : marché du frais (assez polyvalente et de très bonne qualité).



► **GAIANE** – Obtenteur / Représentant : **Germicopa (F) / Germicopa**

Variété précoce à demi-précoce, assez peu sensible à l'égermage, à productivité limitée [77 % du témoin* ; 72 % de Bintje**] donnant des tubercules de calibre moyen, de forme oblongue à oblongue allongée moyennement régulière, aux yeux assez enfoncés, à peau violette, et d'assez bel aspect général. Elle est assez peu sensible au mildiou, sur feuillage comme sur tubercule, ainsi qu'à la gale commune et peu à très peu sensible au virus Y.

Elle est assez sensible au noircissement interne et très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est moyenne.

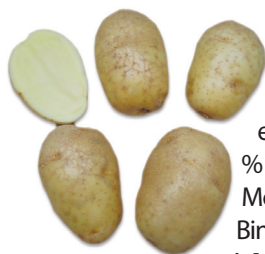
La teneur en matière sèche des tubercules est



faible [20,7 % contre 20,3 % pour Monalisa, 22,5 % pour Bintje et 22,7 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne à très bonne et la chair, violette, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est très foncée. La qualité gustative est moyenne. Groupe culinaire A-B. Débouché principal : marché du frais, produit original.

► **OCLAIRE** – **Obtenteur / Représentant :**
Comité Nord (F) / Expandis

Variété précoce à demi-précoce, peu sensible à l'égermage, assez productive [94 % du témoin* ; 88 % de Bintje**], donnant d'assez gros tubercules, de forme oblongue courte à oblongue régulière, aux yeux superficiels, à peau jaune un peu foncée et rugueuse, mais d'assez bel aspect général. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (sensible sur tubercule), mais peu sensible à la gale commune, très peu sensible au virus Y et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est assez peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne.



La teneur en matière sèche des tubercules est assez forte [24,0 % contre 20,3 % pour Monalisa, 22,5 % pour Bintje et 22,7 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est moyenne et la chair, jaune, noircit de façon assez prononcée après cuisson. La couleur après friture est très claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B-C.

Débouché principal : industrie produits frits (chips).

Jean-Michel Gravouille (Arvalis-Institut du végétal)

* (BINTJE + DESIREE + CHARLOTTE + MONALISA) / 4

** Valeur estimée par ARVALIS - Institut du végétal

Indices calculés pour les tubercules de plus de 28 mm (consommation à chair ferme) et plus de 35 mm (consommation)

Téléchargez l'ensemble des résultats VATE⁽²⁾ des nouvelles variétés de pomme de terre proposées à l'inscription sur la Liste A du catalogue officiel français (pdf) :

http://cat.geves.info/CAT_WEB/Data/PLA_Pomme_de_Terre_2016.pdf

(1) DHS : Distinction, Homogénéité et Stabilité

(2) VATE : Valeur Agronomique Technologique et Environnementale

Important

Sur la base des résultats des épreuves de DHS⁽¹⁾ et VATE⁽²⁾ des récoltes 2015 et 2016, huit nouvelles variétés de pomme de terre de consommation ont été retenues par le CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection). Leur description ci-après s'appuie notamment sur les résultats de nos expérimentations en 2016. Pour certains caractères comme la productivité ou la résistance aux parasites, le commentaire prend également en compte les observations faites dans le cadre plus large du réseau CTPS (INRA-GEVES).

L'inscription de ces variétés ne sera effective qu'après publication au J.O. au premier semestre 2017.