



Comité National
Interprofessionnel
de la Pomme de Terre

DOSSIER DU MOIS

NOUVELLES VARIÉTÉS

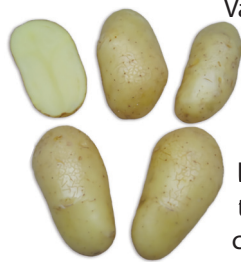
Onze nouveautés sur la liste A du catalogue français en 2020

Onze variétés de consommation, dont sept en rubrique chair ferme ont été retenues pour inscription sur la liste A du catalogue officiel français en 2020. Présentation de leurs caractères cultureux et d'utilisation.

Sur la base des résultats des épreuves de DHS⁽¹⁾ et VATE⁽²⁾ des récoltes 2018 et 2019, onze nouvelles variétés de pommes de terre ont été retenues par le CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection) en décembre 2019. Leur description ci-après s'appuie notamment sur les résultats de nos expérimentations. 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-GEVES⁽³⁾. **Important : l'inscription de ces variétés ne sera effective qu'après publication au Journal Officiel courant 2020.**

Variété de consommation à chair ferme

► **ERIONNE** – Obtenteur / Représentant :
Bretagne Plants Innovation (F) / Ets Clisson SAS



Variété demi-précoce, peu sensible à l'égermage, productive [100 % du témoin* ; 96 % de Bintje** ; 109 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière (tendance à la déformation), aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire à très claire et lisse et de bel à très bel aspect. Elle est sensible au mildiou, sur feuillage comme sur

tubercule, mais assez peu sensible au virus Y, peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est moyennement sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif assez court à moyen.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [19,7 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte et 20,9 % pour Bintje et Désirée]. 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 ; note environnementale : faible.

► **GARANÇE** – Obtenteur / Représentant :
Comité Nord (F) / Ets Desmazières

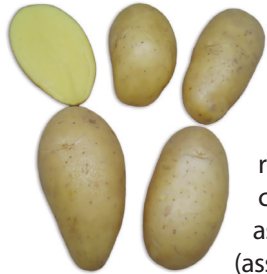
Variété demi-précoce, assez peu sensible à l'égermage, assez productive [90 % du témoin* ; 86 % de Bintje** ; 98 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau rouge, lisse et de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou, sur feuillage comme sur tubercule, mais très peu sensible au virus Y et à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible au noircissement interne mais très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif long. La teneur en matière sèche des tubercules est faible [18,9 % contre 19 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte, 20,7 % pour Bintje et 21 % pour



Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune foncé, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

► **GLORIETTA** – Obtenteur / Représentant : Böhme-Nordkartoffel (D) / Europlant France



Variété précoce, sensible à l'égermage, à productivité limitée [82 % du témoin* ; 76 % de Bintje** ; 89 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, assez claire et lisse et de bel aspect. Elle est sensible au mildiou sur feuillage (assez sensible sur tubercule) mais peu à très

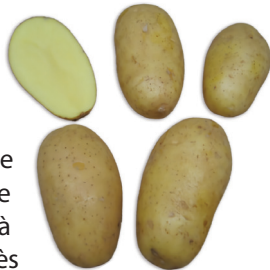
peu sensible au virus Y, peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif assez long.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,3 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune foncé, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

► **GOLDMARIE** – Obtenteur / Représentant : Norika GmbH (D) / Norika France

Variété demi-précoce, assez sensible à l'égermage, à productivité limitée [85 % du témoin* ; 79 % de Bintje** ; 92 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue à oblongue allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire à très claire et lisse et de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (assez peu sensible sur tubercule) mais peu à très peu sensible au virus Y et à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible au noircissement interne mais assez sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif moyen. La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,1 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.



Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

► **MONIQUE** – Obtenteur / Représentant : Böhme-Nordkartoffel (D) / Europlant France

Variété demi-précoce, assez sensible à l'égermage, productive [97 % du témoin* ; 90 % de Bintje** ; 105 % de Charlotte**], don-

nant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue à oblongue allongée très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire à très claire et lisse et de très bel aspect. Elle est sensible au mildiou, sur feuillage comme sur tubercule, mais très peu sensible au virus Y, assez 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 à très bonne et le repos végétatif long à très long.

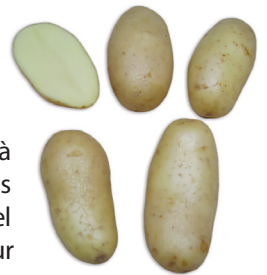


La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [17,7 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune foncé, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

► **NORMANDELIN** – Obtenteur / Représentant : Comité Nord (F) / QLA sarl

Variété demi-précoce à moyenne, assez peu sensible à l'égermage, productive [104 % du témoin* ; 99 % de Bintje** ; 112 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire à très claire, parfois un peu rugueuse mais de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (moyennement sensible sur tubercule) et à la gale commune mais peu à très peu sensible au virus Y. Elle est peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif long à très long.



La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [20,1 % contre 18,8 % pour Monalisa, 20,1 % pour Charlotte, 20,7 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne à très bonne et la chair, jaune pâle, 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 ; note environnementale : faible.

► **ROUSSEAU** – Obtenteur / Représentant : Lantmannen SW Seed B.V. (NL) / Ets Desmazières

Variété demi-précoce à moyenne, moyennement sensible à l'égermage, assez productive [92 % du témoin* ; 88 % de Bintje** ; 100 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau rouge intense, lisse et de bel à très bel aspect. Elle est sensible au mildiou sur feuillage (sensible à très sensible sur tubercule), moyennement sensible à la gale commune mais assez peu sensible au virus Y et résistante à *Globodera*

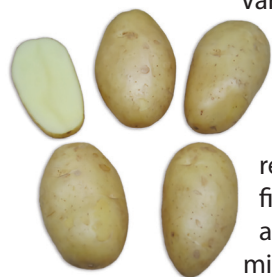


rostochiensis RO1-4. Elle est moyennement sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif assez court à moyen.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [20,3 % contre 19 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte, 20,7 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. 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 très bonne. Groupe culinaire A.
Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

Variétés de consommation

► ALIX – Obtenteur / Représentant : Germicopa SAS (F) / Germicopa



Variété demi-précoce, assez sensible à l'égermage, productive [100 % du témoin* ; 93 % de Bintje**] donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue à oblongue allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire et lisse et de bel aspect. Elle est peu à très peu sensible au mildiou sur feuillage (assez peu sensible sur tubercule) et au virus Y et moyennement sensible à la gale commune. Elle est sensible au noircissement interne et très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est assez bonne et le repos végétatif assez court à moyen.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [17,4 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, crème, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est moyenne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : très forte ; variété potentiellement adaptée à l'agriculture biologique.

► BADIRA – Obtenteur / Représentant : Bretagne Plants Innov. (F) / Bretagne Plants

Variété demi-précoce à moyenne, peu à très peu sensible à l'égermage, productive à très productive [109 % du témoin* ; 105 % de Bintje**], donnant de gros tubercules, de forme oblongue courte à oblongue régulière à très régulière, aux yeux assez superficiels, à peau jaune pigmentée au talon, claire et lisse et de bel aspect. Elle est sensible au mildiou sur feuillage (moyennement sensible sur tubercule) mais peu sensible au virus Y, assez peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est moyennement sensible au noircissement interne et peu sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif assez long.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez forte [21,2 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte et 20,9 % pour Bintje et Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne à bonne et la chair, jaune pâle, noircit de façon assez prononcée après cuisson. La couleur après friture est claire à très claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B-C.

Débouché principal : industrie /marché du frais produits frits ; note environnementale : faible.

► DECIBEL – Obtenteur / Représentant : Germicopa SAS (F) / Germicopa

Variété demi-précoce à moyenne, assez peu sensible à l'égermage, très productive [123 % du témoin* ; 118 % de Bintje**], donnant de gros tubercules, de forme oblongue courte à oblongue régulière à très régulière, aux yeux superficiels, à peau jaune, assez claire à claire, un peu rugueuse mais de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (très sensible sur tubercule) mais peu à très peu sensible au virus Y, peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif assez court.

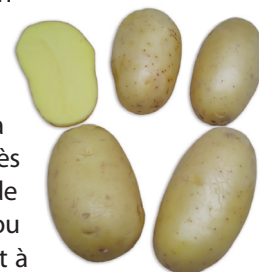


La teneur en matière sèche des tubercules est faible [18 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte et 20,9 % pour Bintje et Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B.

Débouché principal : marché du frais produits frits ; note environnementale : faible.

► GERMI113 – Obtenteur / Représentant : Germicopa SAS (F) / Germicopa

Variété demi-précoce, moyennement sensible à l'égermage, productive [102 % du témoin* ; 95 % de Bintje**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire et lisse et de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (très sensible sur tubercule) et à la gale commune, moyennement sensible au virus Y mais résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4.



Elle est moyennement sensible au noircissement interne mais très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif moyen à assez long.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [18,6 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair, jaune pâle, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais produits frits ; note environnementale : faible. ■

Jean-Michel GRAVOUEILLE, Fadi EL HAGE - Arvalis-Institut du végétal

(1) DHS : Distinction, Homogénéité et Stabilité

(2) VATE : Valeur Agronomique Technologique et Environnementale

(3) Téléchargez l'ensemble des résultats VATE des nouvelles variétés de pommes de terre proposées à l'inscription sur la Liste A du catalogue officiel français en 2020 sur le site www.geves.fr

* (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).