

Liste suisse des variétés de pommes de terre 2022

Auteur-e-s: Ruedi Schwärzel, Jean-Marie Torche, Patrice de Werra, Stéphanie Schürch, Josep Massana Codina et Brice Dupuis, Agroscope

Avec la collaboration technique de Gaëtan Riot, Maud Tallant, Paula Egli et Christian Vetterli, Agroscope

La **Liste suisse des variétés de pommes de terre a valeur de liste recommandée pour la Suisse**. Elle est actualisée chaque année avec l'inscription et la description de nouvelles variétés et le retrait des variétés tombées en désuétude. La liste principale contient des variétés ayant atteint une certaine importance sur le marché suisse; la liste secondaire contient d'autres variétés ainsi que des anciennes. La Liste suisse des variétés de pomme de terre 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 de la liste principale. Certains caractères évoluent, en particulier la sensibilité aux maladies, et sont aussi actualisés par Agroscope sur la base d'observations issues de l'expérimentation variétale. Aucune description variétale n'est faite dans la liste secondaire. La Liste suisse des variétés de pommes de terre 2022 compte 73 variétés. Lutine, Sorentina et Thalesa ont été inscrites sur la liste principale et Figaro a été radiée. Quatre nouvelles variétés ont été inscrites sur la liste secondaire: Baby Lou, Mulberry Beauty, Meera et Papageno. Absentes de toute commercialisation, Ostara, Malou et Red Emmalie ont été radiées définitivement. Gourmandine et Lady Anna ont été déplacées de la liste principale à la liste secondaire.

Étude variétale d'Agroscope et de swisspatat

Agroscope et swisspatat évaluent 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 est réalisée par Agroscope. Elle permet d'éliminer les variétés à gros défauts ou momentanément moins intéressantes pour le marché suisse. Les essais sont conduits sur des petites parcelles sur trois sites, dans des conditions en partie défavorables à la pomme de terre, afin de mettre en évidence les défauts des variétés. Les meilleures variétés sont ensuite encore testées durant deux années supplémentaires

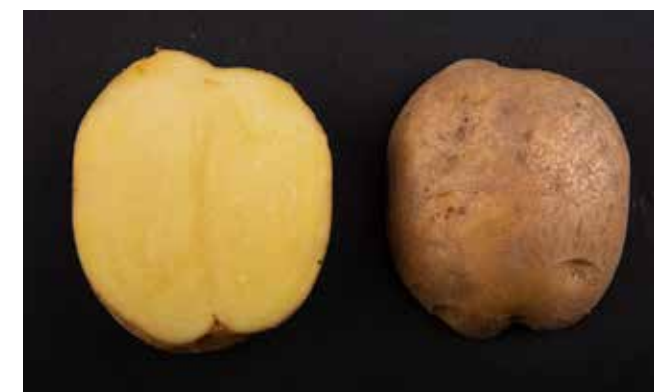


Figure 1 | Sorentina est une variété chips, mi-précoce, à chair jaune clair à jaune avec une bonne conservation, même à basse température. Elle a une bonne tubérisation et un assez bon rendement. Sorentina est sensible au mildiou des fanes, aux sclérotoses du rhizoctone et au virus Y. (Photo: Carole Parodi, Agroscope).



Figure 2 | Thalesa est une variété chips, mi-précoce, à chair jaune à jaune clair qui se conserve bien, même à basse température. Elle a une bonne tubérisation et un bon rendement. Thalesa est sensible au mildiou des fanes, aux sclérotoses du rhizoctone. (Photo: Carole Parodi, Agroscope).

Tableau 1 | Sensibilité des variétés à la gale argentée et à la dartoise

Variété	Sensibilité à la dartoise	Sensibilité à la gale argentée
Agata	–	–
Amandine	–	–
Annabelle	+	∅
Celtiane	--	+
Charlotte	--	∅
Cheyenne	+	++
Ditta	–	∅
Erika	++	–
Gourmandine	+	–
Gwenne	++	++
Jazzy	–	+
Lady Christl	+	--
Lady Felicia	--	--
Laura	++	+
Venezia	+	–
Vitabella	–	∅

Définition des classes de sensibilité:

--- très élevée	∅ moyenne
-- élevée	+ moyenne à faible
- élevée à moyenne	++ faible

leurs. Les couleurs vives résument les caractères observés dans les réseaux d'essais d'Agroscope/swisspatat. Les couleurs pâles expriment une expérimentation incomplète ou une description faite par le représentant de la variété. Trois variétés ont été inscrites sur la liste principale cette année. La variété à chair ferme Lutine n'a été observée que durant deux ans dans les réseaux d'essais préliminaires d'Agroscope et est décrite en couleur pâle. Les variétés chips Sorentina et Thalesa ont été observées durant quatre ans dans les essais d'Agroscope/swisspatat. Figaro a été radiée définitivement de la liste. Gourmandine et Lady Anna ont été déplacées de la liste principale à la liste secondaire.

Sorentina

Sorentina (fig. 1) est une variété chips, mi-précoce, à chair jaune clair à jaune, sélectionnée par la maison Europlant en Allemagne. Cette variété est moyennement productive avec 13–16 tubercules ronds à oblongs courts. Son taux d'amidon se situe entre 16 et 20 %. Elle a une bonne conservation même à basse température. Sorentina est sensible au mildiou des fanes, aux sclérotoses du rhizoctone et au virus de la mosaïque sévère (PVY).

Thalesa

Thalesa (fig. 2) est une variété chips, mi-précoce, à chair jaune à jaune clair, sélectionnée par la maison Europlant en Allemagne. Cette variété est assez productive avec 11–17 tubercules oblongs courts à ronds. Son taux d'amidon se situe entre 16 et 20 %. Elle a une bonne conservation même à basse température. Thalesa est sensible au mildiou des fanes et aux sclérotoses du rhizoctone.

Liste secondaire

Sur la liste secondaire figurent uniquement les noms des variétés de moindre importance sur le marché en Suisse. Quatre nouvelles variétés comme Baby Lou, Meera, Mulberry Beauty et Papageno ont été inscrites sur la liste secondaire cette année. Gourmandine et Lady Anna ont été déplacées de la liste principale à la liste secondaire. Trois variétés, Ostara, Malou et Red Emmalie, qui n'ont pas été commercialisées en Suisse en 2021, ont été radiées définitivement de la liste secondaire.

Sensibilité variétale à la gale argentée et à la dartoise de la pomme de terre

La dartoise (*Colletotrichum coccodes*) et la gale argentée (*Helminthosporium solani*) sont deux maladies d'origine fongique qui affectent l'épiderme des pommes de terre. Elles se caractérisent par des lésions d'aspect très similaires qui augmentent le

dessèchement du tubercule et altèrent sa présentation, ce qui est particulièrement préjudiciable pour les tubercules à peau fine, lavés et commercialisés sur le marché du frais.

Dans le cadre d'un projet mené conjointement avec la HAFL et le FiBL visant à élaborer un concept de lutte intégrée contre ces deux maladies, Agroscope a conduit des essais pour évaluer la sensibilité variétale d'un choix de variétés de consommation destinées au marché du frais. En 2016, 2017 et 2018, 16 variétés (Agata; Amandine; Annabelle; Celtiane; Charlotte; Cheyenne; Ditta; Erika; Gourmandine; Gwenne; Jazzy; Lady Christl; Lady Felicia; Laura; Venezia; Vitabella) ont été plantées sur trois sites (Changins VD, Reckenholz ZH et Unterstammhein ZH en conditions bio) avec 4 répétitions. Après trois mois de stockage à 6 °C, les tubercules ont été lavés et soumis durant deux semaines à une forte humidité relative pour favoriser la fructification des pathogènes. La sévérité de chacune des deux maladies a été évaluée sur une échelle de 0 à 4 (0=pas d'attaque; 1=moins de 15 % de la surface du tubercule est atteinte; 2=attaque entre 15 et 33 %; 3=attaque entre 33 et 66 %, 4=plus de 66 % de la surface est atteinte) sous la loupe binoculaire pour pouvoir les différencier avec certitude. Par procédé (variété, lieu, année et répétition), 50 tubercules ont été taxés. Au total, près de 30000 tubercules ont ainsi été observés sur toute la durée du projet.

La sévérité moyenne de la dartoise, toutes variétés confondues, variait entre 5 et 23 % selon les lieux et les années. Pour la gale argentée, la sévérité variait entre 8 et 33 %. Les variétés ont donc pu être testées dans des conditions de pression de maladie bien différentes. Des différences de sensibilité significatives entre variétés ont été observées (tabl. 1) et, dans l'ensemble, ces différences étaient reproductibles entre sites et années. La sensibilité de la variété Ditta à la dartoise ainsi que celle de la variété Amandine à la gale argentée fluctuaient quelque peu entre les différentes années. En moyenne sur tous les sites et années, les attaques de dartoise variaient entre 5 % de surface atteinte pour la variété la moins sensible et 20 % pour la variété la plus sensible. Pour la gale argentée, cette fourchette s'étendait entre 3 et 40 %.

Conservation à basse température et reconditionnement

À la suite de l'interdiction en 2020 de l'utilisation du chlorprophame (CIPC) pour contrôler la germination des pommes de terre au stockage, la filière a dû se réorienter vers d'autres alternatives. Depuis lors, plusieurs molécules homologues existent sur le marché suisse (par exemple: 1,4-DMN; L-carvone; éthylène; hydrazide maléique). Cependant, afin d'éviter d'appliquer des molécules chimiques sur les tubercules tout en proposant une méthode relativement standardisée et comparable avec d'autres acteurs de l'interprofession, Agroscope a opté dans le cadre des essais variétaux pour une approche dite de stockage à basse température.

La conservation à 8 °C est habituellement utilisée pour éviter la formation de sucres réducteurs responsable du brunissement à la friture (réaction de Maillard) et de la production associée d'acrylamide. Cependant, une conservation à 8 °C ne maintient que brièvement la dormance des tubercules et empêche ainsi un stockage prolongé de ces derniers. Le stockage à basse température (4° ou 6°C) permet de retarder la germination des tubercules, mais va favoriser la dégradation de l'amidon en saccharose et la transformation du saccharose en sucres réducteurs (glucose et fructose). Lors des essais variétaux d'Agroscope, l'étude de l'aptitude à la conservation à froid permet l'identification des variétés industrielles qui ne seraient pas ou peu sensibles au sucrage. Pour les variétés destinées à la transformation en chips, une température de stockage de 4°C est préconisée, alors que pour les variétés destinées à la transformation en frites, une limite minimale à 6°C est conseillée. Un test de friture et/ou une analyse biochimique des taux de sucres réducteurs après un stockage prolongé à basse température permet une évaluation de l'aptitude à la conservation à froid des variétés étudiées. De plus, pour certaines variétés sensibles au sucrage, un reconditionne-

Listes suisses des variétés de pommes de terre 2022

Tableau 2 | Liste principale.

de consommation à chair ferme	Variétés		
	de consommation à chair farineuse	de transformation industrielle frites	de transformation industrielle chips
Amandine*	Agata	Agria	Hermes
Annabelle	Belmonda	Fontane	Kiebitz
Ballerina	Bintje	Innovator	Lady Claire
Celtiane*	Concordia	Ivory Russet	Lady Rosetta
Charlotte	Désirée	Markies	Levinata
Cheyenne*	Jelly		Osira
Ditta	Laura		Pirol
Erika	Victoria		SH C 1010
Gwenne*			Sorentina
Jazzy			Thalessa
Lady Christl			Verdi
Lucera			
Lutine *			
Maldive*			
Queen Anne			
Sunshine			
Venezia			
Vitabella			

*Production sous contrat, marque déposée ou exclusivité.

ment après un stockage à basse température, à raison de 2 °C par semaine jusqu'à atteindre 12 °C, peut permettre une diminution de la teneur en sucres réducteurs. Le reconditionnement à des températures plus élevées après un stockage à basse température permettrait de re-synthétiser le saccharose à partir des sucres réducteurs. La figure 3 schématise la conservation à basse température et le reconditionnement des pommes de terre en fonction du temps. Les différents tests de friture effectués pour la description des variétés y sont représentés par des flèches à des dates prédéfinies. L'inscription des propriétés de conservation à froid et de reconditionnement dans les cahiers des résultats et ultérieurement dans la liste variétale recommandée permet une description variétale détaillée qui facilitera à l'avenir leur utilisation industrielle. Cette information figure sur la liste pour les variétés industrielles dans la colonne «conservation à froid possible».

Lors des essais préliminaires et principaux menés par Agroscope, l'aptitude variétale globale de la conservation à froid ainsi que l'homogénéité des résultats entre les différents sites d'essais et les années de production sont étudiées selon ces paramètres. Le sucrage étant non seulement spécifique à la variété, mais aussi fortement dépendant du site et de l'année de culture, ces variables

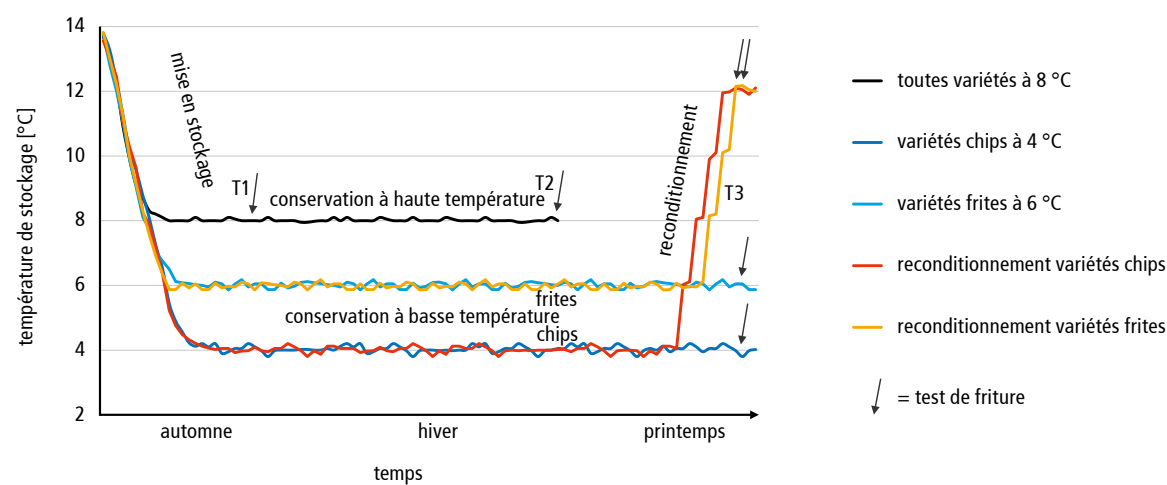


Figure 3 | Schématisation de la conservation à basse température et reconditionnement des pommes de terre pour la transformation industrielle. Les trois dates de transformation sont représentées ainsi: T1 = transformation directe avec court stockage à 8 °C; T2 = transformation mi-tardive avec stockage prolongé à 8 °C; T3 = transformation tardive à basses températures (4 ou 6 °C) ou avec reconditionnement à 12 °C.

Tableau 3 | Liste secondaire.

de consommation à chair ferme	Variétés		
	de consommation à chair farineuse	de transformation industrielle frites	de transformation industrielle chips
Anais	Blau St. Galler	Alverstone Russet	Meera
Avanti	Blue Star	Lady Anna	Papageno
Baby Lou	Challenger		Salad Blue
Belana	Double Fun		
Cerisa	Lilly		
Colomba	Marabel		
El Mundo	Mulberry Beauty		
Gourmandine	Melody		
Granada	Otolia		
Ivetta	Sunita		
Laurette			
Miss Mignonne*			
Nicola			
Princess			
Ratte			
Stella			

*Production sous contrat, marque déposée ou exclusivité.

doivent être minutieusement interprétées lors du choix variétal. Cela permettra de soutenir une sélection rigoureuse des meilleurs candidats pour la liste suisse recommandée. En définitive, les nouvelles variétés industrielles de pomme de terre doivent garantir une bonne qualité de stockage et une transformation optimale pour le consommateur.

Remerciements

Le projet sur la gale argentée et la dartoise a été soutenu financièrement par swisspatat et par Innosuisse (N° de bourse 18536.1 PFLS-LS). Nous remercions aussi l'entreprise Rathgeb BioProdukte AG chez qui les essais en mode de production biologique ont été conduits.

Impressum	
Éditeur	Agroscope, www.agroscope.ch
Mise en page	Christoph Meichtry, Valmedia AG, Visp
Copyright	© Agroscope 2021
Download	www.agroscope.ch/listes-varietales
Contact	ruedi.schwaerzel@agroscope.admin.ch
ISSN	2296-7230 (online), 2296-7222 (print)
DOI	10.34776/at414f

