

Les pommes de terre

1. De la Cordillère des Andes à l'Europe

L'histoire des pommes de terre a commencé il y a environ 8000 ans sur les hautes plateaux de la Cordillère des Andes, où elles poussaient à l'état sauvage.

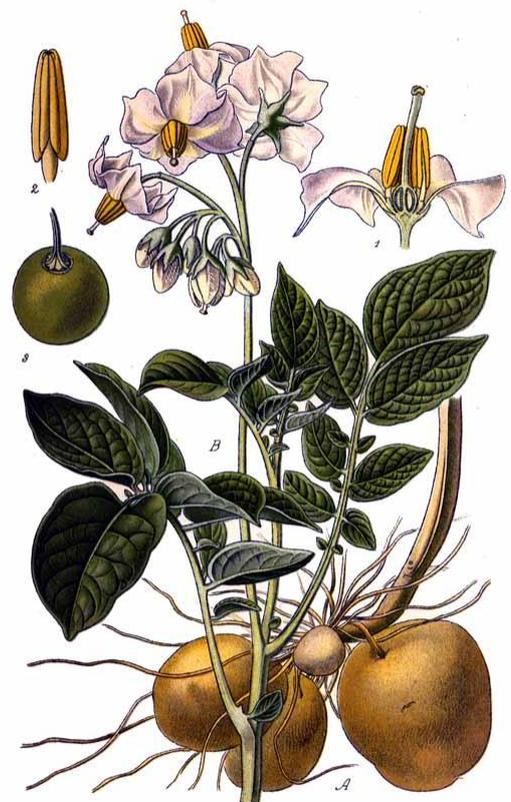
Les Incas, qui les appelaient « papas », les ont cultivées dès le XIII^e siècle.

La pomme de terre a ensuite traversé l'Atlantique vers 1570, avec les conquistadores espagnols de retour des Amériques.

Introduite d'abord en Espagne sous le nom de "patata", elle se diffuse timidement vers l'Italie et les états pontificaux qui la prénomme "taratoufli" (petite truffe), puis vers le sud de la France et l'Allemagne. C'est à Saint-Alban d'Ay, en Ardèche, que la plante produisant les tubercules de pommes de terre, aujourd'hui encore appelés « Truffoles » (du patois « las Trifòlas ») aurait été cultivée pour la première fois en Europe, vers 1540.

Elle fait une seconde entrée en Europe au milieu du 16^{ème} siècle, cette fois-ci par l'Angleterre où l'a ramené l'aventurier Raleigh. Et c'est d'Angleterre qu'elle partira coloniser l'Amérique du Nord. Elle est introduite en France dès le début du 16^{ème} siècle, au sud par Olivier de Serres, sous le nom de « cartoufle » et par l'est, par Charles de l'Escluze.

Si elle s'implante assez rapidement dans la plupart des pays d'Europe, grâce, si l'on peut dire à la guerre de Trente Ans qui les ravage à partir de 1618, elle est longtemps boudée en France, et réservée à l'alimentation des animaux.



Pl. 234. Morelle tubéreuse (Pomme de terre).
Solanum tuberosum L.

➤ **Antoine-Auguste Parmentier**

Et ce n'est qu'au 18^{ème} siècle, grâce à la ténacité et l'ingéniosité d'Antoine-Augustin Parmentier, pharmacien aux armées, que ses qualités sont enfin reconnues. Parmentier avait pu apprécier les vertus nutritives de la pomme de terre pendant qu'il était en captivité en Prusse.

Il les recommande donc pour résoudre le problème des famines endémiques qui ravageaient encore la France à cette époque. Il va plus loin encore en plantant des champs de pommes de terre aux alentours de Paris et en obtenant du roi qu'ils soient gardés le jour seulement par des soldats. La nuit, attirés les habitants dérobent les précieux tubercules et en assurent ainsi la publicité.



Le couronnement de l'action promotionnelle de Parmentier est le dîner qu'il offre au roi et à la reine en 1785 et au cours duquel ne sont servis que des plats comportant des pommes de terre.

Son implantation ne fait ensuite que progresser en France et en Europe, puis dans le monde entier. Son importance était devenue telle qu'en Irlande, vers 1850, une attaque de mildiou, et l'attitude des Anglais, provoqua la mort d'un million de personnes et l'émigration en Amérique d'un million d'autres.

[Découvrez le rôle qu'a joué M. Parmentier dans l'histoire de la pomme de terre en France, en vidéo](#)

2. Botanique

La pomme de terre est une plante herbacée, tubéreuse à feuilles caduques (elle perd ses feuilles et ses tiges aériennes dans la saison froide), à port dressé, qui peut atteindre 1 m de hauteur, plus ou moins étalé avec l'âge. C'est une vivace grâce à ses tubercules, à condition que le climat leur permette de survivre à la saison froide, mais qui est cultivée comme une plante annuelle.

➤ **Système racinaire**

Le système racinaire est fasciculé et très ramifié ; il a tendance à s'étendre superficiellement mais peut s'enfoncer jusqu'à 0,8 m de profondeur. Il est constitué de racines adventives qui apparaissent à la base des bourgeons du tubercule ou sur les nœuds

des tiges enterrées ; pour cette raison, le tubercule doit être planté à une profondeur telle qu'elle permette une formation adéquate des racines et des stolons.

Les racines connaissent une croissance rapide depuis les premiers stades de développement jusqu'au moment où commence la formation des tubercules.

➤ **Tiges aériennes et feuillage**

Les feuilles, caduques, alternes, font de 10 à 20 cm de long. Elles sont insérées sur la tige selon une phyllotaxie spiralée. Elles sont composées imparipennées et comptent 7 à 9 folioles de forme lancéolée et de tailles hétérogènes, de toutes petites folioles s'intercalant par paires entre les plus grandes. Les feuilles basales peuvent parfois être entières.

La pomme de terre présente deux types de tiges : des tiges aériennes, à section circulaire ou angulaire, sur lesquelles sont disposées les feuilles et des tiges souterraines, les stolons, sur lesquelles apparaissent les tubercules.

Les tiges aériennes naissent à partir de bourgeons présents sur le tubercule utilisé comme semence. Elles sont herbacées, succulentes et peuvent atteindre de 0,6 à 1,0 m de long. Normalement de couleur verte, elles peuvent exceptionnellement présenter une coloration rouge pourpre. Elles peuvent être érigées ou décombantes, s'inclinant progressivement vers le sol à mesure qu'avance la maturité de la plante. Les entrenœuds sont allongés chez la sous-espèce *andigena* et bien plus courts chez la sous-espèce *tuberosum*. Dans la phase finale de leur développement, les tiges aériennes peuvent devenir relativement ligneuses à la base.



➤ **Tiges souterraines et tubercules**

Les tiges souterraines, ou stolons, sont formées par des bourgeons latéraux plus ou moins longs qui naissent à la base des tiges aériennes. Elles naissent alternativement des sous-nœuds situés sur les tiges aériennes et croissent à l'horizontale sous la surface du sol (croissance diagéotropique). Chaque rhizome engendre un tubercule par le grossissement de son extrémité distale.

Les tubercules qui résultent d'une modification des tiges souterraines fonctionnent comme organe de réserve de nutriments.

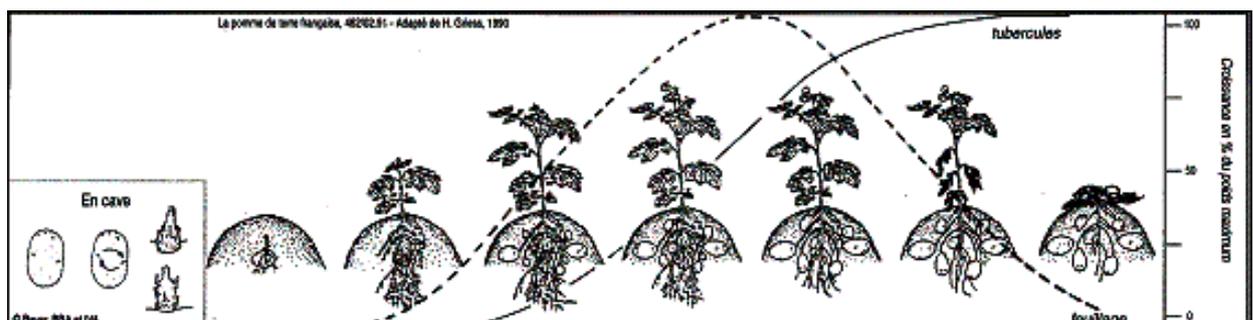
Ils sont de taille et de forme variable selon les variétés, leur forme étant classée en quatre grands types : claviforme (forme de massue comme la BF 15 ou de rein comme la



ratte) ; oblongue (Bintje, Spunta) ; arrondie, souvent bosselée (essentiellement les variétés à féculé) ; cylindrique et allongée, plus ou moins bosselée (variétés anciennes comme la vitelotte noire). La couleur de la peau est généralement jaune, mais peut être rouge, noire, ou rosée. La couleur de la chair est blanche, jaune plus ou moins foncé, rose ou violette selon les variétés.

À leur surface, on peut observer des « yeux », alignés sur cinq génératrices et disposés selon une courbe hélicoïdale qui court depuis la cicatrice basale (point d'attache du tubercule sur le stolon), jusqu'à l'apex, à l'extrémité opposée, où ils sont les plus nombreux. Ces yeux comportent normalement trois germes, disposés à l'aisselle d'écaillés (feuilles réduites) qui sont les bourgeons végétatifs et représentent autant de tiges potentielles. Ils sont plus ou moins enfoncés, l'enfoncement protégeant les bourgeons végétatifs ; la sélection a privilégié les yeux superficiels, qui facilitent l'épluchage, dans les variétés de consommation. Observables également à la surface, les lenticelles sont des orifices circulaires qui permettent la respiration. Leur nombre varie en fonction de la superficie, de la taille du tubercule et des conditions du milieu. Les germes se développent après une période de dormance plus ou moins longue, les premiers à se développer étant ceux situés à l'apex.

La formation des tubercules, ou tubérisation, se produit à l'extrémité des stolons dans une zone méristématique sub-apicale, grâce à un grossissement radial, produit de l'allongement des cellules parenchymateuses et de la perte de leur polarité. Pendant la formation du tubercule, la croissance longitudinale du stolon s'arrête et les cellules parenchymateuses du cortex, de la moelle et des zones pérимédullaires se divisent et s'allongent. Chez les tubercules mûrs, il subsiste peu d'éléments conducteurs et pas de cambium vasculaire continu. Les tubercules sont couverts d'un exoderme qui apparaît en rompant l'épiderme et qui va grossir avec le temps.



Le tubercule comporte une forte proportion d'eau, pouvant aller jusqu'à 80 %, ainsi que des matières amylacées (la féculé), accumulées dans les amyloplastés, du sucre, des matières albuminoïdes, des fibres cellulósiques, des éléments minéraux, des diastases et des vitamines (vitamine C, surtout présente dans la peau) et des toxines.

➤ Fleurs et graines

L'inflorescence est une cyme qui naît à l'extrémité de la tige. Elle compte de 1 à 30 fleurs, généralement entre 7 et 15. Le nombre d'inflorescences et le nombre de fleurs par inflorescence varient fortement selon les cultivars. Approximativement au moment où s'ouvre la première fleur, une nouvelle tige, qui donnera naissance à une nouvelle inflorescence, se développe à l'aisselle de la feuille proximale. En général, 2 ou 3 fleurs s'ouvrent chaque jour. Elles restent ouvertes de 2 à 4 jours si bien que chaque inflorescence présente de 5 à 10 fleurs ouvertes en même temps pendant le pic de la floraison.

Les fleurs, d'un diamètre de 3 à 4 cm, sont régulières, à symétrie pentamère typique de la famille des Solanaceae.



Le fruit de la pomme de terre est une baie qui ressemble à une petite tomate. Il n'est pas comestible. Sa forme peut être sphérique, allongée ou ovoïde, son diamètre varie généralement de 1 à 3 cm et sa couleur peut aller du vert au jaunâtre, ou de marron rougeâtre à violet. Les baies présentent 2 loges et peuvent contenir approximativement de 200 à 400 graines. Elles sont groupées en grappes terminales.

Certaines variétés cultivées ne fleurissent pas, d'autres fleurissent, mais sont stériles, par dégénérescence des étamines ou des ovules.

➤ Repos végétatif et dormance

Dès sa formation, le tubercule de pomme de terre subit une période de repos végétatif (ou dormance vraie, d'origine physiologique) qui l'empêche de germer, même s'il est placé dans des conditions de milieu (température, hygrométrie) favorables à la germination. Cette première phase est suivie d'une période de dormance déterminée par des conditions de milieu défavorables (température sub-optimale). La durée du repos végétatif est très variable (de 17 à 40 semaines) et dépend principalement des variétés, c'est-à-dire de facteurs génétiques. Elle est par exemple courte pour Sirtéma, moyenne pour Bintje et longue pour Désirée. De nombreux changements biochimiques sont liés au maintien et à la levée de la dormance, en particulier l'acide abscissique (ABA) semble jouer un rôle déterminant dans la dormance des bourgeons.

3. Culture

a) Travail du sol

La plupart du temps un labour est effectué suivi de plusieurs hersages. Dans la plupart des terres, elle est cultivée sous une butte dans une terre assez fine. Une terre sableuse est plus propice à sa croissance.

Pour tubériser, c'est-à-dire former des tubercules, la pomme de terre a besoin d'obscurité. Le buttage en apportant de l'obscurité aux rameaux souterrains favorise donc l'augmentation du nombre de tubercules. **Il a aussi pour but de couvrir les tubercules pour éviter leur verdissement au soleil, ce qui les rend toxiques par production de solanine.**

b) Fertilisation

La pomme de terre est une plante exigeante en éléments minéraux, principalement en potasse (K_2O). Les exportations moyennes sont estimées pour une tonne de tubercules à 6 kg de potasse, 3,2 kg d'azote, 1,6 kg de phosphore (P_2O_5), 0,4 kg de magnésium (MgO) et 30 kg de calcium (CaO) et de soufre (S). Les fanes mobilisent également des quantités notables de potasse, calcium et magnésium.



La fertilisation fait appel à des engrais organiques (fumier, compost, engrais vert), utiles pour améliorer la structure du sol et qui sont apportés avant l'hiver précédent la culture pour permettre leur minéralisation. Le complément en engrais minéraux est calculé en fonction des objectifs de rendement et du type de culture (pour production de plants, de pomme de terre de conservation, de primeurs ou pour la féculerie), ainsi que des variétés cultivées et du précédent cultural et donc notamment du reliquat azoté. Potasse et phosphore sont généralement apportés en engrais de fond en automne ou hiver.

L'apport d'azote est indispensable pour assurer le grossissement des tubercules mais favorise aussi le développement de la végétation, au détriment de la tubérisation en cas d'excès. L'excès d'azote est aussi un facteur négatif pour la qualité des tubercules, avec d'une part le risque de dépasser la norme pour la teneur en nitrates et d'autre part une teneur plus élevée en sucres réducteurs qui entraîne le risque de brunissement à la friture.

Pour les jardiniers amateurs, il faut savoir que **les pommes de terre de consommation non issues de l'agriculture biologique sont souvent traitées afin d'éviter leur germination**. Un jardinier amateur doit se procurer des semences (ou plants). Lorsqu'on ne dispose que d'un petit potager, on peut opter pour la technique de la « tour de pommes de terre » qui permet de produire de grosses quantités de pommes de terre sur une petite surface et hors sol.



[Les pommes de terre en sacs](#)

c) Plants

Les pommes de terre sont reproduites de manière végétative à partir de plants, c'est-à-dire de tubercules, entiers ou coupés (parfois appelés, improprement, semences de pomme de terre), qui sont souvent cultivés spécialement à cet effet. En moyenne, les plants représentent 10 % environ de la récolte mondiale (FAOSTAT). Ils doivent être maintenus au stade physiologique adéquat pour permettre une levée rapide, éventuellement après une prégermination. L'utilisation de plants certifiés est recommandée pour obtenir de meilleurs résultats, la certification permettant de garantir l'identité variétale et la qualité sanitaire⁵⁶.

L'utilisation de semences véritables, c'est-à-dire de graines au lieu de tubercules-plants, a été développée depuis les années 1980 dans certains pays en voie de développement, tels l'Inde, le Bangladesh et le Viêt Nam. Cette pratique, soutenue par le CIP, vise à réduire le coût de la culture, à en simplifier la logistique (il suffit de 200 g de graines à l'hectare au lieu de 2 000 kg de tubercules) et à améliorer la qualité sanitaire dans des régions où la production de plants certifiés n'est pas organisée. Son principal inconvénient est l'hétérogénéité des tubercules produits. Cette technique n'a pas véritablement percé, mais l'expérience a montré qu'il est préférable de produire des plants en pépinière plutôt que de semer directement en plein champ.

La densité de plantation peut varier de 150 000 à 300 000 tiges par hectare, le nombre de tige émises par un plant variant selon son calibre et son âge physiologique. Les densité plus faibles permettent d'obtenir une récolte de calibre moyen plus élevé.

d) Récolte

Les tubercules se récoltent à complète maturité, lorsque le feuillage commence à se faner, pour les pommes de terre « de conservation », mais avant maturité pour les pommes de terre de « primeur », qui de ce fait ne se conservent pas. En France, la commercialisation des pommes de terre de primeur est limitée au 15 août de chaque année (arrêté du 18 février 2009). Après élimination des tubercules blessés, la récolte est conservée dans un local aéré, sec et à l'abri de la lumière.

La première opération est le défanage, c'est-à-dire la destruction des feuilles et tiges, qui se fait lorsque les tubercules ont atteint la grosseur voulue, en principe deux à trois semaines avant la récolte. Il peut se faire par diverses méthodes, mécaniques ou chimiques. Cette opération, indispensable en vue de la récolte mécanisée, présente aussi l'intérêt de limiter la contamination des tubercules par le mildiou ou certaines maladies virales transmises par les pucerons.



Dans les pays développés, en culture de plein champ, l'arrachage des pommes de terre est le plus souvent mécanisé. On utilise à cet effet soit des arracheuses simples qui laissent les tubercules sur le champ sous forme d'andains, soit des machines combinées qui procèdent au ramassage et au triage des tubercules en une seule opération. Ces machines sont généralement tractées et attelées à l'attelage trois-points du tracteur, mais il existe aussi des récolteuses automotrices..

e) Les ennemis de la pomme de terre

➤ Maladies

La pomme de terre peut être la cible de nombreuses maladies (plus de 200 en France), causées par différents agents pathogènes : champignons, bactéries, virus, mycoplasmes ou nématodes et qui peuvent toucher tant les cultures que les tubercules en conservation.

La maladie la plus importante dans le monde est sans conteste le mildiou, dû à *Phytophthora infestans*, champignon de la classe des oomycètes. Cette maladie continue de causer des dégâts dans toutes les régions où les conditions d'environnement lui sont favorables, c'est-à-dire une humidité relative supérieure à 90 % et des températures

comprises entre 10 et 25 °C. Lorsque les conditions favorables à la maladie sont réunies, elle peut détruire toutes les parties aériennes des plantes en moins d'une semaine. La lutte repose traditionnellement sur l'emploi massif de fongicides. On estime à quatre milliards d'euros le coût annuel induit par le mildiou de la pomme de terre au niveau mondial⁶⁵. Une autre maladie importante, en particulier dans les plaines tropicales, est la pourriture brune due à une bactérie Gram-négative, *Ralstonia solanacearum*.



Parmi les autres maladies cryptogamiques et bactériennes ayant une importance économique variable, on peut citer le rhizoctone brun (*Rhizoctonia solani*), la dartrose (*Colletotrichum coccodes*), la gangrène de la pomme de terre (*Phoma exigua*), la fusariose (*Fusarium roseum*, *Fusarium solani*), la gale argentée (*Helminthosporium solani*), la gale poudreuse (*Spongospora subterranea*), la galle verruqueuse (*Synchytrium endobioticum*) et la gale commune (*Streptomyces scabies*). La maladie virale la plus importante est la « maladie des taches annulaires nécrotiques » causée par le virus Y de la pomme de terre.

Les tubercules peuvent également être sujets à des maladies physiologiques, dont le cœur noir et le cœur creux, qui les rendent impropres à la commercialisation. Ces maladies sont induites par des troubles de croissance, liés notamment aux variations climatiques, ou à des conditions de stockage inadaptées.

Cette situation contraint les agriculteurs à recourir à des stratégies de lutte complexes, qui comprennent notamment l'utilisation de « plants certifiés », indemnes de pathogènes, même si l'utilisation de plants fermiers (« rataplants », c'est-à-dire des pommes de terre issues de la récolte précédente du fermier) est tolérée.

➤ Ravageurs

De nombreuses espèces animales attaquent soit les plants de pomme de terre soit les tubercules en conservation, les plus nuisibles appartenant à la classe des insectes et à l'embranchement des nématodes (vers non segmentés).

Parmi les autres groupes de ravageurs de la pomme de terre, on peut citer les mollusques, par exemple la petite limace grise (*Deroceras reticulatum*), les myriapodes, les acariens, dont le tétranyque tisserand (*Tetranychus urticae*) et l'acarien des racines (*Rhizoglyphus echinopus*) et certains mammifères (rongeurs), comme les mulots, par exemple *Microtus californicus*⁶⁶. Ces espèces sont plus ou moins spécialisées, certaines ayant une prédilection pour les parties aériennes (tiges et feuillages), d'autre pour les parties

souterraines et leurs aires de répartition respectives sont variables, parfois très étendues comme celle du doryphore qui s'étend à presque tout l'hémisphère nord.

Le doryphore (*Leptinotarsa decemlineata*), insecte très prolifique de l'ordre des Coléoptères, est le principal ravageur de la pomme de terre dans l'hémisphère nord. Ses larves, qui vivent trois semaines, peuvent anéantir le feuillage des plantes. Les adultes (imago) dévorent aussi les feuilles.



La teigne de la pomme de terre (*Phthorimaea operculella*) est un petit papillon (Lépidoptères), de 10 à 15 millimètres d'envergure, présent dans toutes les régions tropicales et subtropicales. Ses chenilles mineuses creusent leurs galeries dans les tiges ou le limbe des feuilles et surtout dans les tubercules, qu'elles rendent impropres à la vente et qu'elles attaquent aussi en période de stockage.

Parmi les autres insectes déprédateurs de la pomme de terre figurent par exemple l'altise de la pomme de terre (*Psylliodes affinis*), la cicadelle des grillures de la vigne (*Empoasca vitis*), le hanneton commun (*Melolontha melolontha*), la noctuelle des moissons (*Agrotis segetum*), la punaise verte des pousses (*Lygus pabulinus*), les taupins (*Agriotes lineatus* et *Agriotes obscurus*) et divers pucerons : le puceron vert du pêcher (*Myzus persicae*), espèce très ubiquiste, le puceron vert et rose de la pomme de terre (*Macrosiphum euphorbiae*), le puceron noir de la fève (*Aphis fabae*), le puceron de la digitale (*Aulacorthum solani*). Les pucerons sont plus redoutables comme vecteurs de diverses viroses que pour les dégâts directs aux cultures.

Parmi les nématodes, on peut citer le nématode doré de la pomme de terre (*Globodera rostochiensis*), le nématode à kyste blanc de la pomme de terre (*Globodera pallida*), le nématode cécydogène du Nord (*Meloidogyne hapla*) et celui responsable de la maladie vermiculaire de la pomme de terre (*Ditylenchus destructor*). Les nématodes étant presque invisibles à l'œil nu, les dégâts sont parfois assimilés à des maladies.

[Guide d'identification : Maladies, insectes nuisibles et utiles de la pomme de terre \(PDF\)](#)

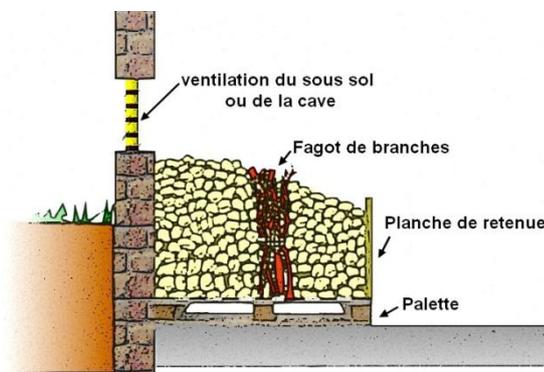
➤ Méthodes de lutte

Insertion d'agents de lutte biologique (auxiliaires) : (insectes ou animales) Par exemple de chrysope ou de coccinelle.

Rotation de culture : Ne pas re-cultiver sur la même parcelle le même légume plusieurs années de suite.

f) Conservation

Les pommes de terre récoltées à pleine maturation peuvent se conserver de dix à douze mois. La question du stockage se pose pour les pommes de terre dites « de conservation » ainsi que pour celles destinées à la transformation industrielle et à la semence. Les tubercules, vivants et à teneur élevée en eau, subissent des phénomènes de respiration et de transpiration. Ils sont sujets au fil du temps à des pertes de poids, au flétrissement et au développement des germes. Ils peuvent aussi être exposés à des risques de fermentation et à des attaques bactériennes ou fongiques. Ils doivent être préservés du gel.



Les conditions de stockage à respecter sont les suivantes : obscurité, ventilation et hygrométrie contrôlées, températures maintenues entre 4 à 6 °C. Des traitements antigermes sont autorisés, en agriculture traditionnelle, en phase de stockage à l'aide de substances telles que le prophame ou le chlorprophame par poudrage ou nébulisation, cette dernière technique assurant une meilleure répartition du produit et évitant les risques de surdosage localisé, ou bien par ionisation.

Le consommateur peut garder des pommes de terre pendant plusieurs semaines, plus ou moins selon les variétés, dans un local frais abrité de la lumière. Les pommes de terre « primeurs », récoltées avant complète maturité, ne se conservent que quelques jours.



4. Principales variétés cultivées

Les variétés cultivées de pommes de terre sont très nombreuses, de l'ordre de plusieurs milliers et adaptées à divers types d'utilisation, alimentation humaine ou transformation industrielle. La reproduction se faisant par voie végétative, par plantation de tubercules, ces variétés constituent des clones, qui peuvent se reproduire indéfiniment à l'identique. Toutefois, ce type de reproduction ne permet pas d'éliminer les virus.

Dans l'Union européenne, 2 011 variétés de pommes de terre sont recensées en 2009 dans le catalogue européen des espèces de grandes cultures et plants de pomme de terre. Ce catalogue, géré par l'Office communautaire des variétés végétales (OCVV) ne contient que les variétés ayant satisfait aux tests DHS (distinction, homogénéité, stabilité) et VAT (valeur agronomique et technologique), préalables à l'autorisation de commercialisation. Le questionnaire technique qui doit être

rempli par le demandeur porte notamment sur les caractères morphologiques suivants : fréquence des fleurs, intensité de coloration de la corolle et proportion de bleu (anthocyanine), précocité, forme de tubercules, couleur de la peau, de la base des yeux, de la chair, ainsi que sur les différences avec les variétés les plus proches. On compte 194 variétés de pommes de terre dans le catalogue officiel français, qui suit les mêmes règles.



La base de données européenne des pommes de terre cultivées (European Cultivated Potato Database) recense (fin 2009) 4136 variétés cultivées. Cette base de données collaborative en ligne est gérée par la Scottish Agricultural Science Agency dans le cadre de l'ECP/GR (European Cooperative Programme for Crop Genetic Resources Networks) coordonné par un organisme international, Bioversity International.

Le Centre international de la pomme de terre, qui maintient la plus importante banque de gènes relative aux pommes de terre sauvages et cultivées, publie chaque année un «catalogue mondial des variétés de pommes de terre», dont la dernière édition (2009/2010) compte plus de 4500 variétés cultivées dans une centaine de pays.

a) Principales catégories de pommes de terre de consommation

On distingue selon le mode de culture et le type d'utilisation finale les catégories suivantes :

→ **Les pommes de terre de primeur**, qui sont récoltées avant maturité correspondent à des variétés précoces ou demi-précoces, telles que Bonnotte de Noirmoutier, Ratte. En France, elles sont cultivées dans les régions à hiver doux, notamment les côtes de Bretagne et d'Aquitaine ou le littoral méditerranéen. Plantées en hiver, elles sont récoltées trois mois plus tard, avant d'avoir atteint leur maturité, leur commercialisation doit intervenir avant le 15 août. Les appellations d'origine, telles que « pomme de terre de l'île de Ré » ou « pomme de terre primeur du Roussillon », répondent à un cahier des charges et ne correspondent pas nécessairement à une seule variété. Ainsi la première admet une dizaine de variétés et la seconde une seule, Bea.



→ **Les pommes de terre de conservation**, récoltées à maturité et souvent tardives. En France, elles sont plantées en avril-mai, récoltées quatre ou cinq mois plus tard, produites un peu partout, notamment dans le Nord et en Bretagne. Pour éviter leur germination, elles peuvent être traitées au chlorprophame. Les limites de résidus présents sont alors fixées en France à 0,5 mg/kg⁷⁴ pour la chair et 5 mg/kg⁷⁵ pour les pommes de terre non épluchées (d'où l'intérêt de ne pas consommer la peau des produits traités)

Une autre distinction peut se faire en fonction de la consistance de la chair :

→ **Type A** : pomme de terre « à chair ferme », peu farineuse, aqueuse et se tenant bien à la cuisson, à réserver plutôt pour les salades, pommes vapeur ou en robe des champs, pommes sautées (exemples : Belle de Fontenay, Charlotte, Amandine) ;

→ **Type B** : pommes de terre « à chair fondante », assez fine, un peu farineuse, se délitant peu à la cuisson, à réserver plutôt pour les pommes rissolées, en robe des champs, pommes vapeur, gratins, potages, pommes sautées (exemples : Agata, Monalisa, Samba, Manon, Ostara, Sirtema) ;

→ **Type C** : pommes de terre à chair farineuse et se désagrégant à la cuisson, à réserver plutôt pour les frites, purées, pommes au four, potages (exemples : Agria, Bintje)

→ **Type D** : pomme de terre à chair très farineuse ; ce sont essentiellement des variétés féculières, non utilisées en cuisine.

b) Les meilleurs variétés

❖ Polyvalente en cuisine

Variété de pommes de terre assez polyvalente, pour une utilisation au quotidien.

➤ Pomme de terre Agata

Polyvalente en cuisine. Précoce, elle est reconnue pour son fort rendement et sa bonne conservation. Peau jaune, chair jaune, avec une bonne tenue à la cuisson. Calibre : 28/35 (38 à 42 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.



➤ Pomme de terre Agila

Polyvalente en cuisine. Précoce, c'est une variété intéressante en car elle est naturellement résistante au mildiou et très résistante à la gale commune. Elle produit de nombreux gros tubercules allongés, à la peau jaune, de bonne conservation. Calibre : 28/35 (32 à 37 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.



➤ Pomme de terre Anaïs

Polyvalente en cuisine. Très précoce, à réserver exclusivement pour une culture en primeur. Variétés formant de gros tubercules, ses qualités culinaires et gustatives sont indéniables. Variété française, origine Limousin. Calibre : 28/40 (33 à 38 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2 à 3 mois après.



➤ Pomme de terre Apollo

Polyvalente en cuisine. Variété précoce et résistante, elle produit de nombreux et gros tubercules. Calibre : 28/35 (33 à 37 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2 à 3 mois après.



➤ Pomme de terre Artémis

Polyvalente en cuisine. Variété aussi appelé "Alienor" Précoce, cette variété du Nord de la France est peu sensible aux maladies et très productive. Très bonne qualité gustative. Calibre : 28/35 (33 à 39 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.



➤ Pomme de terre Coquine

Polyvalente en cuisine. Bonne pomme de terre peu farineuse de couleur jaune, à la chair fine, avec une très grande tolérance au mildiou. Calibre : 25/35 (34 à 37 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.



➤ Pomme de terre Dalida

Polyvalente en cuisine. Une récolte abondante de grosses pommes de terre à peau rouge, de précocité moyenne. Bonne résistance à la sécheresse. Variété rustique de conservation moyenne mais d'une large (et bonne) utilisation culinaire. Variété française, origine Limousin. Calibre : 28/35 (39 à 44 plts/kg).

Plantation : mars à mai, Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.



➤ Pomme de terre Eden

Polyvalente en cuisine. Variété de bonne conservation, elle produit en grand nombre de gros tubercules. C'est une variété assez résistante aux maladies. Calibre : 28/35 (34 à 37 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Isabel

Polyvalente en cuisine. Une grande "primeur" à la robe très claire, produisant un grand nombre de beaux tubercules. Avec une dormance courte, elle démarre vite et se récolte vite... Calibre : 28/35 (36 à 42 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2 à 3 mois après.



➤ Pomme de terre Monalisa



Polyvalente en cuisine. Variété de consommation légèrement plus précoce que Bintje donnant des tubercules très réguliers, de belle présentation. Forte proportions de gros tubercules, et de bon rendement. Calibre : 28/35 (33 à 39 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.

➤ Pomme de terre Nicola

Polyvalente en cuisine. Variété productive donnant des tubercules nombreux et réguliers, de bonne qualité culinaire. Calibre : 25/40 (30 à 35 plts/kg).

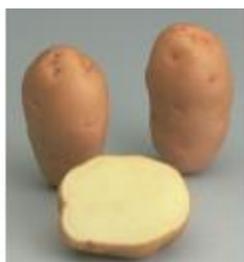
Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Early Rose

Polyvalente en cuisine. Aussi connu sous les noms : Rose hâtive, Primerose, Parisienne, Charpentière... Vieille variété américaine de 1867, rose clair à chair blanche, demi-précoce de bonne qualité culinaire. Autrefois produite en quantité en Bretagne et Poitou. Calibre : 25/40 (24 à 27 plts/kg).

Plantation mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Jeannette

Variété du Nord de la France, précoce mais de très bon rendement. Peau rose orangé et chair jaune, elle est polyvalente en cuisine, d'une excellente qualité gustative. Bonne résistance aux maladies. Calibre : 25/35 (29 à 33 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.



➤ Pomme de terre Blue Belle



Demi tardive, chair et peau jaune aux yeux violets, tel un sourire... Elle met de la bonne humeur à table ! Pomme de terre polyvalente avec une excellente tenue à la cuisson, elle est d'assez bonne conservation. Calibre : 28/35 (37 à 41 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.

➤ **Pomme de terre Gervioline**

Polyvalente en cuisine, cette nouvelle variété française possède une très belle couleur de peau violette. De chair jaune pâle et de forme allongée, elle a un rendement très intéressant, tout en se conservant bien.
Calibre : 28/35 (26 à 30 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3,5 à 4,5 mois après.



➤ **Pomme de terre Sarpo Mira**



Variété polyvalente à gros rendement et excellente conservation.
Gros tubercules oblongs, peau rouge lisse et chair jaune pâle mais, surtout, la meilleure résistance au mildiou de toutes les variétés !
Calibre : 28/35 (33 à 38 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.

❖ Pour purée, gratin, frite, au four

➤ Pomme de terre Blanche®



Pour purée, gratin, frite, au four. Très productive, c'est une variété résistante à la gale et supportant bien la sécheresse. Tubercule demi-allongées à peau jaune pâle, chair jaune clair. Calibre : 28/45 (28 à 33 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.

➤ Pomme de terre Agria

Pour purée, gratin, frite, au four. Assez tardive, cette variété à peu jaune et chair bien jaune se comporte très bien en conditions difficiles. Gros rendement. Une belle tenue à la friture et une très bonne conservation. Calibre : 28/35 (34 à 38 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3,5 à 4,5 mois après.



➤ Pomme de terre Bintje



Pour purée, gratin, frite, au four. Variété classique, très productive mais malheureusement assez sensible aux maladies. Calibre : 28/35 (38 à 42 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.

➤ Pomme de terre Daifla

Pour purée, gratin, frite, au four. Demi-précoce, cette variété produit de nombreux tubercules de gros calibre. Très bonne conservation. Calibre : 28/35 (37 à 42 plts/kg). Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Désirée



Pour purée, gratin, frite, au four. Variété tardive et très productive, à la peau rouge et formant gros tubercules. Calibre : 28/35 (35 à 41 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.

➤ Pomme de terre Manon

Pour purée, gratin, frite, au four. Idéal pour les frites car n'absorbant que peu la graisse, elle vous réjouira aussi en purée ou potage. Variété relativement précoce, productive, aux tubercules réguliers et d'une bonne qualité culinaire. Calibre : 28/35 (33 à 37 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Raja

Pour purée, gratin, frite, au four. Variété de peau rouge à bon potentiel de rendement, bonne faculté de conservation. Variété rustique et productive. Calibre : 28/35 (33 à 37 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3,5 à 4,5 mois après.



➤ Pomme de terre Spunta

Variété relativement précoce et très productive, elle donne de gros tubercules. C'est une variété vigoureuse et assez peu sensible aux maladies. Calibre : 28/40 (22 à 26 plts/kg). Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.



➤ Pomme de terre Yona

Pour purée, gratin, frite, au four. Tardive, cette variété bretonne, de gros rendement, produit de gros tubercules, de taille homogène et régulière. Cette pomme de terre se conserve particulièrement bien. Bonne résistance au mildiou. Calibre : 28/35 (25 plants) ou 35/45 (3 Kg- 18 à 22 plts/kg).

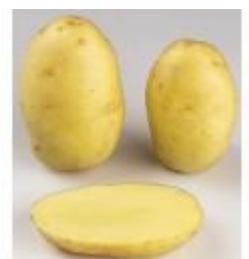
Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.



➤ Pomme de terre Fin de Siècle (Up to Date)

Spéciale "Purée, gratin, frite, au four". Vieille variété britannique de 1894, aussi appelé "Up to Date", elle a la chair ferme et la peau très lisse, c'est une pomme de terre d'excellent goût et de très bon rendement. Calibre : 28/35 (37 à 42 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.



➤ Pomme de terre Kennebec

Variété américaine (1948), elle produit de gros tubercules ronds, peau jaune, chair blanche. Utilisée pour la production de chips, elle convient aussi en purée et frites. Beaucoup cultivée en Italie et en Espagne (variété officielle de la "patata de Galicia"). Calibre : 28/35 (36 à 42 plts/kg).

Plantation : février à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.



➤ Pomme de terre Bleue d'Auvergne

Spéciale "Purée, potage". Pomme de terre tardive, à la peau violette mais à la chair blanche, originaire du Massif Central. De bonne qualité gustative et de bonne conservation. On aime : elle est idéale pour préparer l'aligot. Calibre : 28/35 (37 à 42 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.



➤ Pomme de terre Institut de Beauvais

Vieille variété française (1884) donnant de gros tubercules à chair blanche. Variété tardive de bonne conservation, elle est idéale pour les potages et purée. Calibre : 28/35 (36 à 40 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.



❖ Spéciales "chair ferme"

Pour une utilisation en salade, en pomme de terre sautée, en vapeur ou mijotée.

➤ Pomme de terre Altesse

Spéciale "chair ferme". Précoce et facile à cultiver (peu sensible au mildiou, nécessite peu d'arrosage et peu d'engrais), elle reste ferme à la cuisson, même après une longue période de conservation. Variété française, origine Limousin. Calibre : 25/35 (30 à 36 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 3,5 mois après.



➤ **Pomme de terre Anoë**



Spéciale "chair ferme". Variété précoce mais nettement plus productive qu'une Belle de Fontenay. Très appréciée pour ses qualités culinaires et la finesse de son goût. Bon rendement et bonne conservation. Variété française, origine Limousin. Calibre : 25/35. (35 à 39 plts/kg)
Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.

➤ **Pomme de terre Belle de Fontenay**

Spéciale "chair ferme". Variété très précoce et de très bonne qualité gustative, mais moyennement productive. Calibre : 25/35 (30 à 35 plts/kg).
Plantation : mars à mai. Récolte : 2 à 3 mois après.



➤ **Pomme de terre Fleur de Pêcher**



Spéciale "Pomme de terre rissolée" De forme assez ronde, à la peau rouge pâle et à la chair blanche parfois veiné de rose, cette vieille variété originaire du plateau de Gerbier de Jonc produit de gros tubercules nombreux. Bonne qualité gustative. Préfère les sols légers et frais. Calibre : 28/35 (40 à 46 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.

➤ **Pomme de terre Linzer Delikatess**

Spéciale "chair ferme". Précoce et productive, idéale en salades, cette variété produit des tubercules nombreux, de forme très allongée, à peau crème et fine, tendre sous la dent. Elle peut être récoltée en primeur ou à maturité pour être conservée. Calibre : 25/35 (34 à 39 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 4 mois après.



➤ **Pomme de terre Rose de France®**



Spéciale "chair ferme". Que des qualités pour cette variété relativement précoce : bon rendement, bonne qualité culinaire, bonne résistance aux maladies et bonne tenue à la cuisson ! Calibre : 25/40 (30 à 34 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.

➤ Pomme de terre Allians



Spéciale "chair ferme". Très bonne qualité gustative et bonne tenue à la cuisson, elle est peu sensible aux maladies. On aime : Facile à réussir !
Calibre : 25/32 (36 à 42 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.

➤ Pomme de terre Amandine

Spéciale "chair ferme". Variété précoce et productive, alliant bonne qualité culinaire et belle présentation. On aime : fille de "Charlotte", elle en conserve les qualités tout en étant plus précoce. Calibre : 25/35 (28 à 35 plts/kg).



Plantation : mars à mai. Récolte : 2 à 3 mois après.

➤ Pomme de terre Bernadette



Spéciale "chair ferme". Variété demi-précoce et productive, à la chair ferme et savoureuse. De bonne conservation, elle est très résistante aux maladies, en particulier au mildiou. Calibre : 28/45 (28 à 35 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.

➤ Pomme de terre Charlotte

Spéciale "chair ferme". Variété de bonne qualité gustative produisant de nombreux tubercules, de taille moyenne. Calibre : 25/35 (31 à 35 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Cheyenne

Spéciale "chair ferme". Variété très productive donnant de nombreux tubercules de calibre moyen. Très bonne qualité culinaire et très bonne tenue à la cuisson. Idéal en vapeur. Très peu sensible à la maladie. Variété française, origine Limousin. Calibre : 25/32 (38 à 43 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ **Pomme de terre Corne de Gatte®**

Spéciale "chair ferme". Aussi appelé "Pink Fir Apple". Vieille variété (1850) demi-précoce mais peu productive, à la chair ferme et très fine. Proche de la "Ratte", elle compense une conservation moyenne par un goût inimitable. Calibre : 25/35 (38 à 43 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ **Pomme de terre Ditta**



Spéciale "chair ferme". De bonne qualité gustative et très productive, elle est bien résistante aux maladies. De plus, elle se conserve bien. On aime : une des variétés les plus adaptées pour la culture en. Calibre : 28/35 (30 à 35 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.

➤ **Pomme de terre Miss Blush**

Demi précoce à chair ferme, très savoureuse, de forme ronde avec pour particularité une peau bicolore : jaune avec des taches de rose. Excellente en salade, pommes vapeur ou robe des champs. Bon rendement. Calibre : 28/35 (39 à 43 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3,5 à 4,5 mois après.



❖ **Plants de variétés anciennes et originales**

➤ **Pomme de terre Bonnotte de Noirmoutier**



Précoce, elle se cultive sur l'île de Noirmoutier où elle est plantée tous les 2 février pour être récoltée 90 jours plus tard. De petit calibre, ronde, à chair ferme et tendre mais fragile et ne se conservant guère, donc à consommer de suite !. Cal. 28/35 (40 à 45 plts/kg).

Plantation : février à mai, Récolte : 3 à 4 mois après.

➤ Pomme de terre Ratte

Vieille variété (connue dès 1872), son goût absolument unique compense sa faible productivité. Une merveille à cuisiner. Calibre : 28/35 (28 à 35 plts/kg).

Plantation : février à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.



➤ Pomme de terre Shetland Black

Inscrite en 1923 à la collection nationale britannique, cette variété est originaire des îles Shetland. Demi-précoce, elle produit de nombreux tubercules longs et ovales, à la peau noire et à la chair jaune pâle avec un anneau veiné de violet. Calibre : 28/35 (31 à 35 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Vitelotte

Très vieille variété, déjà connue en 1812 ! Variété tardive à chair et peau violette, elle est très originale, mais farineuse. On l'utilise beaucoup en salade et décoration de plats pour la couleur de sa chair. Calibre : 25/32 (46 à 55 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 5 mois après.



➤ Pomme de terre Blue Salad

Née dans les années 1900 en Ecosse, cette variété porte mal son nom car elle ne convient pas pour la salade (se délite à la cuisson) mais sera parfaite en purée ou frites. De forme courte et ovale, elle est de très bonne saveur. Calibre : 28/35 (42 à 45 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Kerpondy

Vieille variété bretonne (1949), elle est très réputée en montagne car elle s'adapte aisément à l'altitude et aux plats typiques de ces régions. Demi-tardive, vigoureuse et productive, elle fournit de gros tubercules réguliers et de bonne conservation. Calibre : 28/35 (36 à 42 plts/kg).

Plantation : février à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.



➤ Pomme de terre Oeil de Perdrix (King Edward VII)

Vieille variété écossaise (1849 - l'une des plus vieilles variétés européennes) aussi appelé "King Edward VII", demi-précoce, à la chair blanche et la peau jaune marbré de rouge. Bon rendement, bonne conservation, bonne qualité culinaire. Calibre : 28/35 (42 à 46 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Andean Sunrise

Variété riche en carotène (et donc en vitamine A), à chair jaune et peau jaune lorsqu'elle est crue. Elle a une jolie teinte orangée après cuisson. texture soyeuse et goût de beurre. Calibre : 25/32 (40 à 45 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ Pomme de terre Cerisa

Principalement utilisée pour de la pomme de terre type "grenaille", cette variété primeur produit un très grand nombre de tubercules (de 20 à 40 par pied). Calibre : 28/40 (25 à 30 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.



➤ Pomme de terre Rouge des Flandres ®

Variété tardive et rustique, très originale par sa couleur, mais aussi par la qualité gustative de sa chair et son goût légèrement sucré. Bon rendement et bonne conservation. Succès garanti en chips (avec la Bleue d'Artois ou la Vitelotte)! Calibre : 28/45 (36 à 40 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : plus de 5 mois après.



➤ Pomme de terre Shetland Black

Inscrite en 1923 à la collection nationale britannique, cette variété est originaire des îles Shetland. Demi-précoce, elle produit de nombreux tubercules longs et ovales, à la peau noire et à la chair jaune pâle avec un anneau veiné de violet. Calibre : 28/35 (31 à 35 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 3 à 4 mois après.



➤ **Pomme de terre Vitelotte**



Très vieille variété, déjà connue en 1812 ! Variété tardive à chair et peau violette, elle est très originale, mais farineuse. On l'utilise beaucoup en salade et décoration de plats pour la couleur de sa chair. Calibre : 25/32 (46 à 55 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 5 mois après.

➤ **Pomme de terre Bleue d'Artois®**

Aussi appelé "Bleue de la Manche". Demi-tardive, variété productive et résistante aux maladies. Peau et une chair bleu violet qui reste ferme même après cuisson, cette pomme de terre est originale et facile à cuisiner. Sa couleur est vraiment étonnante. Calibre : 28/45 (37 à 42 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.



➤ **Pomme de terre Pompadour**

Variété relativement récente (1992), elle est reconnue pour ses qualités culinaires assez exceptionnelles (Elle a un Label Rouge en Picardie). Vigoureuse, elle produit de nombreux tubercules, de grosseur moyenne. On aime : Bien plus productive que la ratte ! Calibre : 28/35 (35 à 40 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 4 à 5 mois après.



➤ **Pomme de terre Red Emmalie**

Variété précoce à peau rouge et chair rouge, de belle présentation. De forme allongée (type savonnette), elle est assez spectaculaire. Calibre : 28/35 (26 à 30 plts/kg).

Plantation : mars à mai. Récolte : 2,5 à 3,5 mois après.



Un tableau récapitulatif des variétés les plus classiques

Variété	Durée de culture	Résistance au mildiou	Rendement	Conservation	Chair	Emploi en cuisine
'Adriana'	de 100 à 110 jours.	Moyen	Très bon	Moyen	Intermédiaire	Polyvalente.
'Amandine'	de 70 à 90 jours.	Médiocre	Assez bon	Médiocre	Ferme	Vapeur, salades, etc.
'Apollo'	de 70 à 90 jours.	Bon	Bon	Médiocre	Ferme	Vapeur, salades.
'Belle de Fontenay'	de 60 à 80 jours.	Mauvaise	Très médiocre	Très médiocre	Ferme	Vapeur, salades.
'Bernadette'	de 90 à 110 jours.	Assez bon	Bon	Moyen	Ferme	Vapeur, salades.
BF 15	de 80 à 100 jours.	Moyen	Bon	Assez moyen	Ferme	Vapeur, salades.
'Bintje'	de 100 à 120 jours	Moyen	Excellent	Assez bon	Tendre	Soupes, purées, frites.
'Blanche'	de 100 à 120 jours	Bon	Très bon	Très bon	Tendre	Purées, frites.
'Bleu d'Artois'	120 jours	Moyen	Bon	Bonne	Ferme	Purées, vapeur, chips.
'Charlotte'	de 100 à 120 jours.	Assez bon	Très bon	Assez bon	Assez ferme	Polyvalente.
'Chérie'	de 100 à 110 jours.	Médiocre	Moyen	Moyen	Ferme	Primeur, vapeur, salades.
'Corne de gatte'	de 120 à 140 jours.	Médiocre	Médiocre	Excellent	Ferme	Vapeur, salades.
'Corolle'	de 100 à 110 jours.	Moyen	Excellent	Moyen	Ferme	Vapeur, salades.
'Daisy'	de 100 à 120 jours.	Moyen	Excellent	Bon	Tendre	Frites, purées, soupes.
'Désirée'	de 120 à 140 jours.	Très bon	Excellent	Très bon	Tendre	Frites, purées, soupes.
'Élodie'	de 90 à 110 jours.	Assez moyen	Excellent	Bon	Intermédiaire	Polyvalente.
'Galante'	de 90 à 110 jours.	Très bon	Moyen	Médiocre	Ferme	Primeur, vapeur, salades.
'Jeannette'	80 jours.	Très bon	Assez bon	Moyen	Ferme	Salade, vapeur, rissolée.

'Juliette'	de 110 à 130 jours.	Très bon	Moyen	Bon	Ferme	Primeur, vapeur, salades.
'Linzer Delikatess'	de 70 à 90 jours	Assez moyen	Assez bon	Assez bon	Ferme.	Primeur, vapeur, salades.
'Mona Lisa'	de 100 à 120 jours	Bon	Excellent	Assez bon	Intermédiaire	Polyvalente
'Nicola'	de 100 à 120 jours	Moyen	Très bon	Bon	Ferme	Vapeur, salades.
'Océania'	de 100 à 120 jours	Moyen	Excellent	Assez bon	Intermédiaire	Polyvalent.
'Pompadour'	de 110 à 120 jours	Assez moyen	Assez bon	Bon	Ferme	Vapeur, salades.
'Ratte'	de 110 à 120 jours	Médiocre	Médiocre	Assez bon	Ferme	Vapeur, salades.
'Resy'	de 80 à 100 jours	Très bon	Bon	Bon	Tendre	Frites, purées, soupes.
'Rosabelle'	de 110 à 120 jours	Assez bon	Moyen	Moyen	Tendre	Frites, purées, soupes.
'Rose de France'	de 110 à 120 jours	Médiocre	Très bon	Assez moyen	Ferme	Primeur, vapeur, salades.
'Roseval'	de 120 à 140 jours	Médiocre	Très bon	Bon	Ferme	Primeur, vapeur, salades.
'Safrane'	de 110 à 120 jours	Assez bon	Excellent	Moyen	Tendre	Frites, purées, soupes.
'Samba'	de 110 à 120 jours	Bon	Excellent	Bon	Intermédiaire	Polyvalente.
'Sirtema'	de 80 à 90 jours	Assez moyen	Bon	Très médiocre	Tendre	Polyvalente.
'Spunta'	de 110 à 120 jours	Assez bon	Excellent	Assez moyen	Tendre	Frites, purées, soupes.