

ANNEXE VI

CARACTERISTIQUES, UTILISATION ET CONSERVATION DES PRINCIPALES VARIETES DE POMMES DE TERRE COMMERCIALISEES EN FRANCE

PRINCIPALES VARIETES DE POMMES DE TERRE COMMERCIALISEES EN FRANCE

Tableau extrait du guide « Variétés de consommation » publié par l'ITCF - ITPT

Variété	Présentation du tubercule			Caractères d'utilisation			Conservation
	Forme	Régularité	Yeux	Groupe culinaire	Matière sèche	Noircissement après cuisson	
Agata	Oc. à O	8	7	A-B	1	Nul	5
Agria	O.	7	8	B-C	4,5	Nul	6
Amandine	All.	7	8	A	2	Nul	3
Belle de Fontenay	Clav.	8	8	A	4	Nul	2
BF 15	Clav.	6	6	A	4	Léger	3
Bintje	O.	7	7	B-C	5	Nul	5
Charlotte	Oa.	8	7	A	4	Très léger	5
Estima	O.	8	8	B	4	Nul	6
Europa	O.	8	8	A-B	1	Nul	6
Franceline (R)	All.	7	7	A	4,5	Nul	6
Manon	O.	8	8	B	5	Nul	6
Monalisa	O.	8	8	B-A	3	Nul	5
Nicola	O. à Oa.	7	7	A-B	5	Très léger	6
Ostara	Oc. à O.	7	7	B	3	Léger	5
Pompadour	All.	6	6	A-B	4,5	Nul	6
Ratte	Rén.	6	6	A-B	5	Nul	5
Roseval (R)	Clav.	8	8	A-B	4,5	Léger	6
Rosine (R)	Oa.	8	8	A	4	Nul	8
Safrane	O.	7	8	B	3	Nul	4
Samba	Oa.	8	8	A-B	2,5	Très léger	6
Sirtema	Oc.	6	6	B	3	Nul	3

Légendes : Bon/favorable Moyen Défavorable (R) Variété à peau rouge

Forme : **Clav** : claviforme - **O** : oblongue - **Oa** : oblongue allongée - **Oc** : oblongue courte - **All** : allongée - **Rén** : réniforme

© CNIPT – Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre. ITPT – Institut Technique de la Pomme de Terre. ITCF – Institut Technique des Céréales et des Fourrages.

UTILISATION DU TABLEAU

Présentation des tubercules

La **régularité de la forme** et la **superficialité des yeux** sont notées par rapport à des variétés de référence de la manière suivante :

NOTE	Superficialité des yeux	Régularité de la forme	Témoins de référence
9	Très superficiels	Très régulière	Béa
8			Monalisa
7	Superficiels	Régulière	Bintje
6			Sirtema
5	Légèrement enfoncés	Assez régulière	
3	Demi-enfoncés	Peu régulière	Ackersegen
1	Enfoncés	Irrégulière	

Caractères d'utilisation

Aptitude à la conservation

Ce caractère est noté de 1 à 9. Une note élevée correspond à : germination tardive, production faible de germes, perte de poids réduites, faible altération de la qualité au cours d'une conservation de longue durée (la note de 5 est attribuée à Bintje).

Groupe culinaire

Les variétés de pomme de terre de consommation sont classées en trois catégories (A, B, C), avec les intermédiaires, correspondant à des utilisations culinaires différentes :

Type A

Pomme de terre à chair fine, peu ou pas farineuse, aqueuse à modérément aqueuse, et ne présentant pas de délitement lors de la cuisson. Les variétés « à chair ferme » et certaines variétés peu riches en matière sèche entrent dans cette catégorie.

- Excellente pour : salades, pommes vapeur ou en robe des champs, pommes sautées (cuites),
- Bonne pour : pommes rissolées (cruées), gratins, pommes de terre en sauces,
- Pas conseillée pour : frites, purées, pommes au four, potages.

Type B

Pomme de terre à chair assez fine, un peu farineuse, se délitant peu à la cuisson.

- Excellente pour : pommes rissolées,
- Bonne pour : pommes en robe des champs, pommes vapeur, gratins, potages, pommes sautées,
- Assez bonne pour : frites (selon la teneur en sucres réducteurs et l'aptitude à la friture), purée, pommes au four.

Type C

Pomme de terre à chaire farineuse, sèche, grossière et présentant une désagrégation assez prononcée lors de la cuisson.

- Bonne pour : frites (selon la teneur en sucres réducteurs et l'aptitude à la friture), purées, pommes au four, potages.
- Pas conseillée pour : salades, pommes vapeur ou en robe des champs, pommes sautées.

Les sucres réducteurs sont responsables du brunissement lors de la friture. Les variétés présentant une bonne aptitude à la friture sont indiquées dans les tableaux descriptifs des variétés.

Teneur en matière sèche

La teneur en matière sèche moyenne des variétés est établie par rapport aux principaux témoins de référence selon une échelle de 1 = très faible : 16,5 % à 9 = très élevé : 27,0 %. La variété Bintje est notée 5 = moyenne : 21,5 – 22,0 %.

Ce caractère peut varier en fonction des conditions de milieu et de culture mais le classement variétal n'est le plus souvent pas perturbé. Bien que la teneur en matière sèche ne soit pas le seul élément dont dépende le comportement des tubercules lors de la cuisson, sa mesure (à l'aide d'un féculomètre) est un bon critère, utilisable en complément du calibre, pour estimer en cours de végétation l'évolution de la qualité culinaire.

En moyenne, pour la plupart des variétés, les objectifs de seuils de matière sèche à respecter pour les différents groupes culinaires sont de :

- Type A/A-B : inférieure à 20 % (17-19 %)
- Type B/B-A : inférieure à 21 % (17-21 %)
- Type C/B-C/C-B : inférieure à 24 % (20-23 %).

Noircissement après cuisson

Le noircissement après cuisson apparaît surtout lorsque des tubercules sont cuits à l'eau ou à la vapeur, pelés ou coupés et maintenus exposés à l'air. La sensibilité des variétés est déterminée par rapport aux témoins : Ackersegen et Claustar (assez prononcé) et Bintje (nul).

© CNIPT - Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre.
ITPT – Institut Technique de la Pomme de Terre.
ITCF – Institut Technique des Céréales et des Fourrages.

**GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES
(GPEM/DA)**

Président M. BEISSON
Inspecteur général de l'agriculture
Président du GPEM/DA

Coordonnateur M. MARTINEZ
Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie
Direction des affaires juridiques
Sous-direction de la commande publique
Bureau de la prospective et des affaires techniques
Bâtiment 6 – Condorcet – Pièce 3121 – Télédéc 331
6, rue Louise Weiss
75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.97.05.33
Fax : 01.44.97.06.50
email : vincent.martinez@daj.finances.gouv.fr

Nous remercions Mme MUCKENSTURM, présidente du comité F « Fruits et légumes frais » du GPEM/DA, ainsi que les membres dont les noms suivent, pour le concours dévoué qu'ils ont apporté à la rédaction de ce document.

Mme MÜCKENSTURM Présidente du comité F
Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie
Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
Bureau D4
Bâtiment 6 – Condorcet – Pièce 5063 – Télédéc 251
6, rue Louise Weiss
75703 PARIS Cedex 13
Téléphone : 01.44.97.24.37 / 73066 / 73067
Télécopie : 01.44.97.30.39
email : claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

M. AMUNARRIZ Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes – PARIS

M. BAROS Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL)

Mme BETOUT Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes – PARIS

M. BRIQUET Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (U.D.I.H.R) - Centre hospitalier du Havre

M. CARDINAUD Fédération française de la coopérative fruitière, légumière et horticole (FELCOOP)

Mme DECLERCK Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais (INTERFEL)

Mme DELAHAYE Fédération nationale des producteurs de légumes

M. de MONTIGNY	Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT)
M. DUROX	CROUS – Paris
M. GILLES	Office national interprofessionnel des fruits, des légumes et de l'horticulture (ONIFLHOR)
M.GRANDIN	Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais (INTERFEL)
M. GUEGAN	Service logistique du commissariat de l'air (SELOCA)
M. GUERPEL	Union nationale des mûrisseurs de bananes
M. HENRY	Service central d'études et de réalisations du Commissariat de l'Armée de Terre (SCERCAT)
M. JOYEUX	Ministère de l'agriculture Service des Nouvelles des Marchés (SNM)
M. MARTINEAU	Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes – Bureau D4
M. OUSTRY	Fédération nationale des producteurs de fruits
M. PITON	Union nationale des commerces de gros en fruits et légumes (UNCGFL)
M.SARTRE	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales