FICHE VARIÉTÉ : ALLIANS



USAGE :

Chair ferme
Convient pour les salades, les pommes vapeur ou la cuisson au four

ASPECT

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune Couleur de la chair : jaune foncé Forme : oblongue allongée	Noircissement après cuisson : nul Tenue à la cuisson : très bonne Coloration à la friture : foncée

OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Résistance moyenne à la chaleur et au stress hydrique.

PÉRIODE DE COMMERCIALISATION :

Aout	Sept	Oct	Nov	Déc	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet



Les variétés « robustes » sont sélectionnées en fonction de leur résistance au mildiou et présentent souvent des bénéfices face au changement climatique

Les données de cette fiche sont issues d'un travail partenarial mené avec les acteurs de la filière pomme de terre impliqués dans la filière bio en France et en Belgique rassemblés autour d'une convention depuis 2023. Essais au champ depuis 2023 et tests organoleptiques sur récoltes depuis 2024.

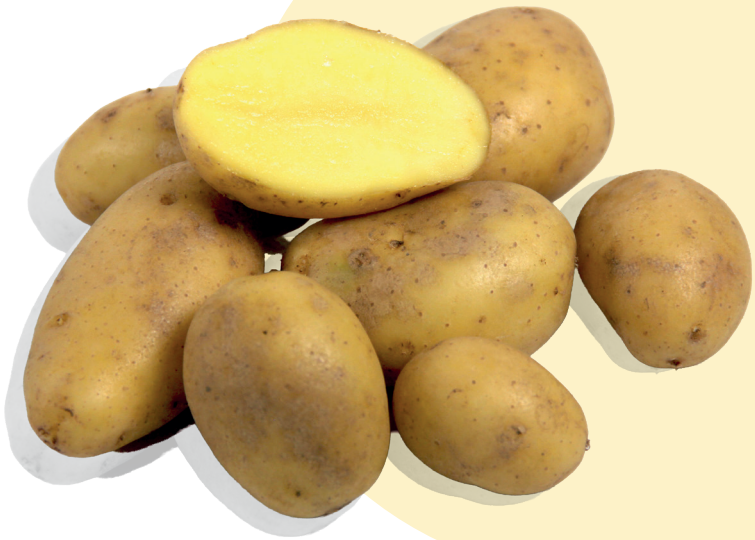
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : contact@bio-hdf.fr

CHAQUE ANNÉE, DE NOUVELLES VARIÉTÉS ARRIVENT SUR LE MARCHÉ, TENEZ-VOUS À LA PAGE EN CONSULTANT LA LISTE ICI

Partenaires opérationnels :

Notre action s'inscrit dans le cadre du Plan bio régional :

FICHE VARIÉTÉ : AUBAINE



USAGE :
Chair ferme
Convient pour les salades,
les pommes vapeur ou la cuisson au four
Date d'inscription de la variété : 2023

ASPECT

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune Couleur de la chair : jaune Forme : allongée	Noircissement après cuisson : nul Tenue à la cuisson : très bonne Coloration à la friture : foncée à très foncée

OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Bonne résistance à la sécheresse et à la chaleur

PÉRIODE DE COMMERCIALISATION :

Aout	Sept	Oct	Nov	Déc	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet



Les variétés « robustes » sont sélectionnées en fonction de leur résistance au mildiou et présentent souvent des bénéfices face au changement climatique

Les données de cette fiche sont issues d'un travail partenarial mené avec les acteurs de la filière pomme de terre impliqués dans la filière bio en France et en Belgique rassemblés autour d'une convention depuis 2023. Essais au champ depuis 2023 et tests organoleptiques sur récoltes depuis 2024.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : contact@bio-hdf.fr

CHAQUE ANNÉE, DE NOUVELLES VARIÉTÉS ARRIVENT SUR LE MARCHÉ, TENEZ-VOUS À LA PAGE EN CONSULTANT LA LISTE ICI

Partenaires opérationnels :

Notre action s'inscrit dans le cadre du Plan bio régional :

FICHE VARIÉTÉ : ZEN



USAGE :
Convient pour les salades, les pommes vapeur ou la cuisson au four

Date d'inscription de la variété : 2016

ASPECT

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune Couleur de la chair : jaune pâle Forme : oblongue, oblongue allongée	Noircissement après cuisson : nul Tenue à la cuisson : très bonne Coloration à la friture : assez foncée

OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Bonne résistance à la sécheresse et à la chaleur

PÉRIODE DE COMMERCIALISATION :

Aout	Sept	Oct	Nov	Déc	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet



Les variétés « robustes » sont sélectionnées en fonction de leur résistance au mildiou et présentent souvent des bénéfices face au changement climatique

Les données de cette fiche sont issues d'un travail partenarial mené avec les acteurs de la filière pomme de terre impliqués dans la filière bio en France et en Belgique rassemblés autour d'une convention depuis 2023. Essais au champ depuis 2023 et tests organoleptiques sur récoltes depuis 2024.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : contact@bio-hdf.fr

CHAQUE ANNÉE, DE NOUVELLES VARIÉTÉS ARRIVENT SUR LE MARCHÉ, TENEZ-VOUS À LA PAGE EN CONSULTANT LA LISTE ICI

Partenaires opérationnels :

Notre action s'inscrit dans le cadre du Plan bio régional :

FICHE VARIÉTÉ : VITABELLA



USAGE :
Convient pour les pommes vapeur, frites ménagères ou la cuisson au four

ASPECT

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune clair Couleur de la chair : jaune Forme : ovale longue	Noircissement après cuisson : nul Tenue à la cuisson : très bonne Coloration à la friture : légère



OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Bonne résistance à la sécheresse et à la chaleur

PÉRIODE DE COMMERCIALISATION :

Aout	Sept	Oct	Nov	Déc	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet



Les variétés « robustes » sont sélectionnées en fonction de leur résistance au mildiou et présentent souvent des bénéfices face au changement climatique

Les données de cette fiche sont issues d'un travail partenarial mené avec les acteurs de la filière pomme de terre impliqués dans la filière bio en France et en Belgique rassemblés autour d'une convention depuis 2023. Essais au champ depuis 2023 et tests organoleptiques sur récoltes depuis 2024.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : contact@bio-hdf.fr

CHAQUE ANNÉE, DE NOUVELLES VARIÉTÉS ARRIVENT SUR LE MARCHÉ, TENEZ-VOUS À LA PAGE EN CONSULTANT LA LISTE ICI

Partenaires opérationnels :

Notre action s'inscrit dans le cadre du Plan bio régional :

FICHE VARIÉTÉ : CEPHORA

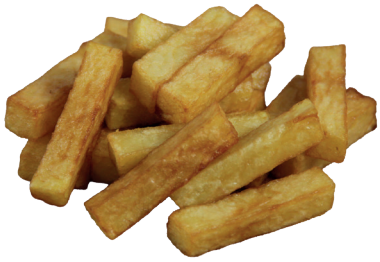


USAGE :
Convient pour les pommes vapeur,
la cuisson au four ou les frites ménagères

Date d'inscription de la variété : 2013

ASPECT

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune Couleur de la chair : jaune clair Forme : ovale longue	Noircissement après cuisson : nul Tenue à la cuisson : bonne Coloration à la friture : légère



OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Bonne résistance à la sécheresse et à la chaleur

PÉRIODE DE COMMERCIALISATION :

Aout	Sept	Oct	Nov	Déc	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet



Les variétés « robustes » sont sélectionnées en fonction de leur résistance au mildiou et présentent souvent des bénéfices face au changement climatique

Les données de cette fiche sont issues d'un travail partenarial mené avec les acteurs de la filière pomme de terre impliqués dans la filière bio en France et en Belgique rassemblés autour d'une convention depuis 2023. Essais au champ depuis 2023 et tests organoleptiques sur récoltes depuis 2024.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : contact@bio-hdf.fr

CHAQUE ANNÉE, DE NOUVELLES VARIÉTÉS ARRIVENT SUR LE MARCHÉ, TENEZ-VOUS À LA PAGE EN CONSULTANT LA LISTE ICI

Partenaires opérationnels :

Notre action s'inscrit dans le cadre du Plan bio régional :

FICHE VARIÉTÉ : TOUTATIS



USAGE :
Convient pour les pommes vapeur,
la cuisson au four ou les frites ménagères

Date d'inscription de la variété : 2018

ASPECT

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune Couleur de la chair : jaune Forme : oblongue longue	Noircissement après cuisson : léger Tenue à la cuisson : moyenne Coloration à la friture : légère



OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Bonne résistance à la sécheresse et à la chaleur

PÉRIODE DE COMMERCIALISATION :

Aout	Sept	Oct	Nov	Déc	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet



Les variétés « robustes » sont sélectionnées en fonction de leur résistance au mildiou et présentent souvent des bénéfices face au changement climatique

Les données de cette fiche sont issues d'un travail partenarial mené avec les acteurs de la filière pomme de terre impliqués dans la filière bio en France et en Belgique rassemblés autour d'une convention depuis 2023. Essais au champ depuis 2023 et tests organoleptiques sur récoltes depuis 2024.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : contact@bio-hdf.fr

CHAQUE ANNÉE, DE NOUVELLES VARIÉTÉS ARRIVENT SUR LE MARCHÉ, TENEZ-VOUS À LA PAGE EN CONSULTANT LA LISTE ICI

Partenaires opérationnels :

Notre action s'inscrit dans le cadre du Plan bio régional :

FICHE VARIÉTÉ : MAIWEN



USAGE :

Polyvalente, elle convient pour les salades, les pommes vapeur ou la cuisson au four mais aussi pour les purées, potages.

Date d'inscription de la variété : 2015

ASPECT

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune Couleur de la chair : jaune Forme : gros tubercule	Noircissement après cuisson : assez marqué Tenue à la cuisson : bonne à très bonne Coloration à la friture : foncée



OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Bonne résistance à la sécheresse et à la chaleur

PÉRIODE DE COMMERCIALISATION :

Aout	Sept	Oct	Nov	Déc	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet



Les variétés « robustes » sont sélectionnées en fonction de leur résistance au mildiou et présentent souvent des bénéfices face au changement climatique

Les données de cette fiche sont issues d'un travail partenarial mené avec les acteurs de la filière pomme de terre impliqués dans la filière bio en France et en Belgique rassemblés autour d'une convention depuis 2023. Essais au champ depuis 2023 et tests organoleptiques sur récoltes depuis 2024.

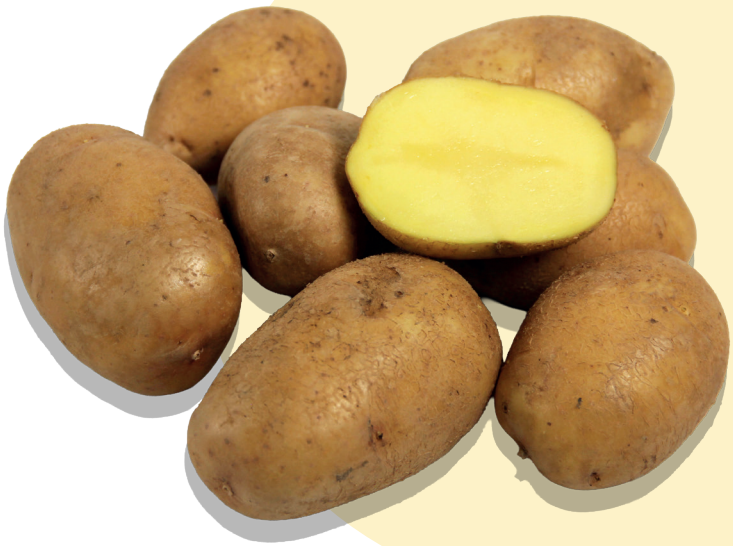
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : contact@bio-hdf.fr

CHAQUE ANNÉE, DE NOUVELLES VARIÉTÉS ARRIVENT SUR LE MARCHÉ, TENEZ-VOUS À LA PAGE EN CONSULTANT LA LISTE ICI

Partenaires opérationnels :

Notre action s'inscrit dans le cadre du Plan bio régional :

FICHE VARIÉTÉ : OTOLIA



USAGE :

Polyvalente, elle convient pour la cuisson au four, les purées, potages et les frites ménagères.

Date d'inscription de la variété : 2023

ASPECT

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune clair Couleur de la chair : jaune clair Forme : long ovale	Noircissement après cuisson : nul Tenue à la cuisson : bonne Coloration à la friture : nulle



OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Bonne résistance à la sécheresse et à la chaleur

PÉRIODE DE COMMERCIALISATION :

Aout	Sept	Oct	Nov	Déc	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet



Les variétés « robustes » sont sélectionnées en fonction de leur résistance au mildiou et présentent souvent des bénéfices face au changement climatique

Les données de cette fiche sont issues d'un travail partenarial mené avec les acteurs de la filière pomme de terre impliqués dans la filière bio en France et en Belgique rassemblés autour d'une convention depuis 2023. Essais au champ depuis 2023 et tests organoleptiques sur récoltes depuis 2024.

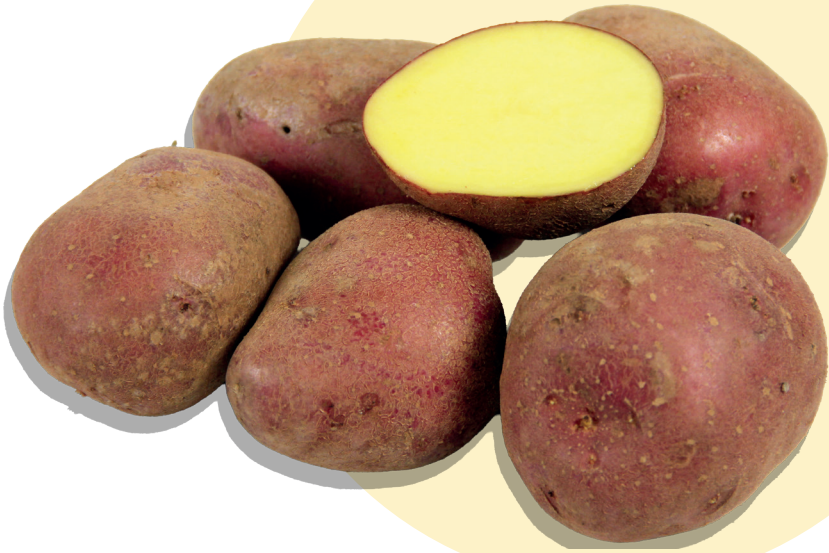
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : contact@bio-hdf.fr

CHAQUE ANNÉE, DE NOUVELLES VARIÉTÉS ARRIVENT SUR LE MARCHÉ, TENEZ-VOUS À LA PAGE EN CONSULTANT LA LISTE ICI

Partenaires opérationnels :

Notre action s'inscrit dans le cadre du Plan bio régional :

FICHE VARIÉTÉ : ALOUETTE



USAGE :
Polyvalente, elle convient pour la cuisson au four, les purées, potages et les frites ménagères.

ASPECT

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : rouge Couleur de la chair : jaune Forme : ovale longue	Noircissement après cuisson : nul Tenue à la cuisson : bonne Coloration à la friture : nulle



OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Bonne résistance à la sécheresse et à la chaleur

PÉRIODE DE COMMERCIALISATION :

Aout	Sept	Oct	Nov	Déc	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet



Les variétés « robustes » sont sélectionnées en fonction de leur résistance au mildiou et présentent souvent des bénéfices face au changement climatique

Les données de cette fiche sont issues d'un travail partenarial mené avec les acteurs de la filière pomme de terre impliqués dans la filière bio en France et en Belgique rassemblés autour d'une convention depuis 2023. Essais au champ depuis 2023 et tests organoleptiques sur récoltes depuis 2024.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : **contact@bio-hdf.fr**

CHAQUE ANNÉE, DE NOUVELLES VARIÉTÉS ARRIVENT SUR LE MARCHÉ, TENEZ-VOUS À LA PAGE EN CONSULTANT LA LISTE ICI

Partenaires opérationnels :

Notre action s'inscrit dans le cadre du Plan bio régional :