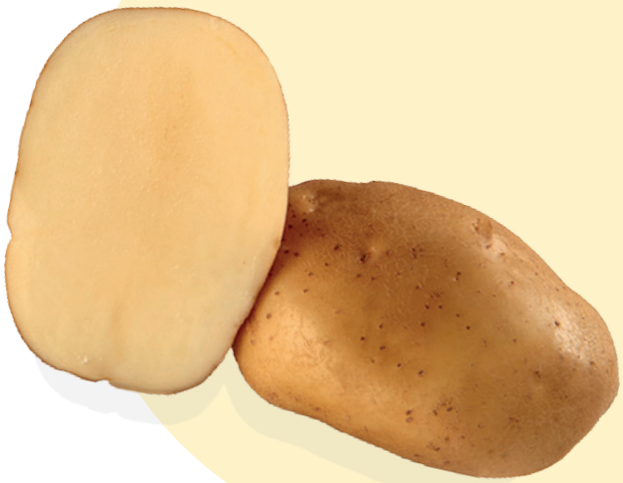
FICHE VARIÉTÉ : KELLY



USAGE :

Frite industrielle

CARACTISTIQUES

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune clair Couleur de la chair : blanche Forme : oblongue allongée	Calibre : Tubercules moyens Matière séche : 22 à 25% Coloration à la friture : claire

OBSERVATIONS LIÉES À L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Très 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 : BEYONCE



USAGE :
Chips

CARACTISTIQUES

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune Couleur de la chair : jaune Forme : ovale rond	Calibre : moyen / gros tubercules Matière séche : 22 à 25% Coloration à la friture : claire Conservation au-dessus de 9°C à privilégier

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 : CHIPSY



USAGE :
Chips

CARACTISTIQUES

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : rouge Couleur de la chair : jaune pale Forme : oblong court	Calibre : gros tubercules Matière séche : 22 à 25% Coloration à la friture : Coloration légère Bonne conservation au froid

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 : ESPERANTO



USAGE :
Flocons / Chips

CARACTISTIQUES

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune Couleur de la chair : jaune Forme : Oblongue à oblongue courte	Calibre : petits à moyens Matière séche : 24 – 25% Coloration à la friture : légère Bonne aptitude à la conservation

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 : ALANIS



USAGE :
Frite industrielle

CARACTISTIQUES

Aspect	Propriétés organoleptiques
Couleur de la peau : jaune clair Couleur de la chair : jaune clair Forme : long ovale	Calibre : moyen / gros tubercules Matière séche : 22% 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 :

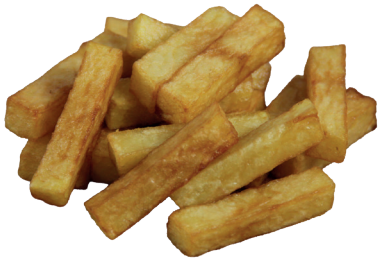
FICHE VARIÉTÉ : CEPHORA



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

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.

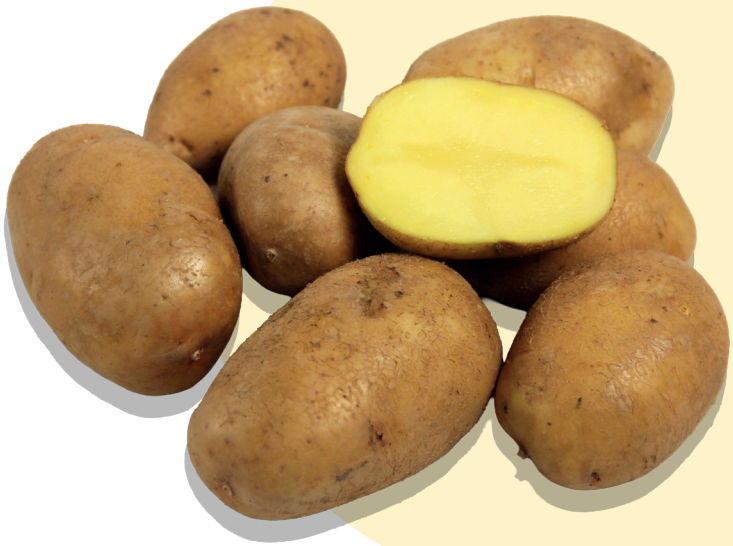
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS OU PARTICIPER À LA DÉMARCHE : contact@bio-hdf.fr

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 : OTOLIA



USAGE :

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

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 :