VARIÉTÉS. LE GRAND TEST DES POMMES DE TERRE BIO ROBUSTES

Pour booster l'usage des pommes de terre bio robustes, la filière franco-belge lance un programme d'essais sur trois ans. Résistance aux maladies, adaptation au manque d'eau… Focus sur les 15 variétés de chair ferme, de consommation et de chips passées au crible.

« *Ce qu'on attend des pommes de terre, c'est qu'il y ait du rendement, qu'elles soient résistantes au mildiou et qu'elles aient bon goût.* » Sur une parcelle de la plateforme de Fredon Hauts-de-France à Auchy-les-Mines, Thibaut Delannoy, responsable technique de l'unité de Loos-en-Gohelle, présente un essai dans le cadre du programme régional sur la filière des pommes de terre bio variétés robustes.

15 VARIÉTÉS

Pour ces essais, 15 variétés ont été sélectionnées. Une sélection motivée d'une part par le manque de données disponibles, notamment à propos de leur résistance au mildiou. Sans oublier la volonté de comparer leur comportement en cas de stress hydrique.

Parmi la liste en 2026, on retrouve des pommes de terre dites de chair ferme avec la sereine, la reza, l'aubaine, la sesame et la référence allians. Côté pommes de terre de consommation : belmira, byzance, ecrin, millésime, esperanto, otolia, cephora et maïwen. Pour les variétés destinées aux chips : beyonce et lady jane.

Pour observer leurs comportements, les variétés, plantées le 30 avril, ont été répétées trois fois. « *Il y a deux répétitions avec la mise en place goutte-à-goutte et une répétition sans irrigation* », précise Thibaut Delannoy. Une fois les plants en croissance active, le mildiou leur a été inoculé le 2 juin avec la souche 36A2 qui est la plus répandue au niveau national. « *On a cherché à pousser au maximum la pression mildiou pour voir la résistance.* »

En 2024 — année humide — des essais avaient mis en lumière la sensibilité d'allians et d'ecrin. Celles-ci avaient craqué sous la pression de la souche 43A1 du mildiou. Un variant qui s'installe progressivement en France et connu pour être résistant à certains fongicides. Les deux variétés précédemment citées affichaient un taux de mildiou proche des 80 % sur leur feuillage. Là où les 13 autres testaient, restaient peu sensibles.

Thibaut Delannoy, responsable technique de l'unité de Loos-en-Gohelle de la Fredon, a présenté un essai sur les variétés robustes. © D. P.

DU CHAMP À LA DÉGUSTATION

Les essais ne se sont pas limités au champ. Au-delà de la robustesse à la maladie, la Fredon s'est intéressée ensuite au rendement et au calibre des pommes de terre. L'organisme à vocation sanitaire s'est aussi penché sur le stockage des pommes de terre au frigo. Sans oublier le volet gustatif avec un essai fritabilité baptisé « *du champ à l'assiette* ». « *On n'avait pas encore fait de test gustatif les années précédentes* », souligne le responsable technique qui pour l'occasion a participé avec les partenaires aux évaluations gustatives.

« *Il y a de moins en moins de matières actives autorisées sur le marché notamment contre le mildiou… C'est pour cela que l'aspect variétal va être important dans les années futures* », conclut Thibaut Delannoy. **DYLAN PIQUE**