



Une variété est un ensemble de plantes cultivées qui ont des caractéristiques nettement distinctes et qui conservent ces caractéristiques lorsqu'elles se reproduisent. En Amérique du Nord, les termes «variété» et «cultivar» sont employés indistinctement.

Chaque année, les sélectionneurs produisent de nouvelles variétés de pommes de terre au Canada, aux États-Unis et dans d'autres pays du monde. Au Canada, le programme de sélection des pommes de terre est confié à la station de recherche d'Agriculture Canada à Fredericton, et la sous-station de sélection des pommes de terre est située à Benton Ridge. L'obtention d'une nouvelle variété commence par la sélection de parents que l'on croit capables de transmettre à leur descendance certaines caractéristiques souhaitables. Les scientifiques font ensuite des croisements entre les parents sélectionnés en recueillant du pollen sur les étamines du parent mâle pour fertiliser les ovules du parent femelle. Les ovules deviennent ensuite de vraies graines. Ces graines sont récoltées, séchées et plantées dans des serres. Les minuscules tubercules produits par les plantules cultivés en serre sont plantés au champ l'année suivante dans des parcelles ne renfermant qu'une seule butte. À la récolte, de 10 à 15 p. 100 des semis sont sélectionnés en vue d'une évaluation ultérieure.

Les semis choisis dans chaque butte sont cultivés l'année suivante dans des parcelles renfermant quatre buttes, et ceux qui sont retenus à cet essai sont plantés l'année suivante dans des parcelles renfermant seize buttes. Les semis qui restent après les trois premières années de l'évaluation sont cultivés dans des parcelles renfermant cent buttes durant la quatrième année.

Par la suite, les sélections exceptionnelles sont cultivées pendant plusieurs années dans des parcelles d'adaptation régionales et dans des parcelles expérimentales regroupées, et elles sont finalement mises à l'essai chez les producteurs. Des projets visent à déterminer le degré d'acceptation auprès des consommateurs et des essais préliminaires dans les usines de transformation font également partie intégrante du programme d'évaluation.

Les sélections dont le rendement est jugé exceptionnel sont proposées à la Division des semences, Agriculture Canada, pour être enregistrées et vendues à l'industrie de la pomme de terre.

### **Sélection d'une variété de pomme de terre**

De nombreuses variétés de pommes de terre sont offertes pour la production commerciale et pour les jardins particuliers. Le choix doit donc être fondé sur l'adaptation des variétés à la zone de culture, leur résistance aux maladies et l'usage final prévu.

Lorsqu'on cultive une nouvelle variété, la plantation doit être faite sur une petite superficie afin de déterminer si le type de sol et le micro-climat de l'endroit conviennent à la variété, surtout s'il s'agit d'une variété sélectionnée dans une autre région. De nombreuses variétés ont divers degrés de résistance à un certain nombre de maladies. On choisit donc les variétés ayant une résistance spécifique aux maladies récurrentes dans la région. Avant de choisir une variété pour la production commerciale, on doit trouver un marché pour les pommes de terre de cette variété. Certaines variétés ont plusieurs usages, mais le plus souvent elles sont réservées à un ou deux usages précis. Au Canada atlantique, les pommes de terre sont classées dans quatre grandes catégories générales : les pommes de terre destinées à la fabrication de frites, les pommes de terre destinées à la fabrication de croustilles, les pommes de terre de consommation ou destinées au marché du frais

(dont les pommes de terre cuites à l'eau et au four), et les pommes de terre de semence destinées à

l'exportation.

Il importe de connaître les caractéristiques requises pour chaque usage et de choisir les variétés en fonction de ces caractéristiques.

### **Caractéristiques requises selon l'usage**

#### **Pommes de terre destinées à la fabrication de frites:**

1. **Tubercules allongés.** La fabrication de frites exige des tubercules de forme allongée.
2. **Taux élevé de matière sèche ou grande densité.** Il faut que les tubercules aient un taux élevé de matière sèche, car l'eau est remplacée par l'huile de cuisson durant la friture. Les variétés dont le taux de matière sèche est faible absorbent plus d'huile de cuisson et donnent des frites graisseuses et pâteuses.
3. **Faible taux de sucres réducteurs.** Il est primordial que le taux de sucres réducteurs soit bas, car les sucres comme le glucose et le fructose ont une réaction lorsqu'ils entrent en contact avec les acides aminés présents dans le tubercule, et il se produit une matière colorée qui donne aux frites une couleur foncée indésirable.

#### **Pommes de terre destinées à la fabrication de croustilles:**

1. **Tubercules ronds.** Les tubercules de forme ronde sont préférables pour la fabrication des croustilles.
2. **Taux élevé de matière sèche ou grande densité.** Il faut que les tubercules aient un taux élevé de matière sèche, sinon les croustilles sont graisseuses et huileuses.
3. **Faible taux de sucres réducteurs.** Les variétés destinées à la fabrication de croustilles doivent avoir une très basse teneur en sucres réducteurs, car les transformateurs cherchent à obtenir des croustilles pâles pour satisfaire aux exigences des consommateurs.

#### **Pommes de terre de consommation ou pommes de terre destinées au marché du frais:**

##### **Cuisson à l'eau**

1. **Forme du tubercule** Les tubercules de toutes formes peuvent être utilisés pour la cuisson à l'eau.
2. **Profondeur des yeux** Les yeux ne doivent pas être trop profonds pour faciliter l'épluchage. La plupart des variétés cultivées de nos jours ont des yeux moyennement ou peu profonds qui ne compliquent pas la préparation à la cuisson.
3. **Matière sèche** Le taux de matière sèche ne constitue pas un facteur déterminant pour la cuisson à l'eau. Un taux moyen de matière sèche est généralement souhaitable.
4. **Délitement:** Les variétés qui ont tendance à se défaire à la cuisson ne conviennent pas à la cuisson à l'eau.

##### **Cuisson au four**

1. **Taux élevé de matière sèche.** Pour obtenir une cuisson de bonne qualité, le tubercule doit avoir généralement une teneur élevée en matière sèche.
2. **Tubercules allongés.** Les tubercules de forme allongée à peau rugueuse sont généralement utilisés pour les emballages de pommes de terre comptées.

#### **Pommes de terre de semence destinées à l'exportation:**

Certaines variétés et des variétés très adaptables sont cultivées pour la vente de semences aux marchés étrangers et nord-américains.

Pour obtenir plus de renseignements sur les variétés, lire la publication n° 1300A intitulée *RECOMMANDATIONS SUR LES VARIÉTÉS DE POMMES DE TERRE ET SUR LA LUTTE CONTRE LES MAUVAISES HERBES ET LES PARASITES.*