Les Principales Varietes et les Criteres de Choix

Catégories	Variétés	Aspect	Saisonnalité												Conservation	Caractéristiques	Utilisations								
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D			Four	Frite	Gratin	Purée	Ragoût	Salade	Sautée	Soupe	Vapeur
Chair ferme Des pommes de terre qui tiennent très bien à la cuisson. La chair est fondante	BF15	Forme assez régulière, peau et chair jaune. Taille moyenne.	■	■	■				■	■	■	■	■	■	A consommer assez rapidement car elle se flétrit vite.	Calibrage souvent homogène.			●				●		●
	Belle de Fontenay	Forme allongée régulière, peau jaune, chair jaune foncée. Petits tubercules.	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■	Consommez-la vite pour apprécier sa délicate saveur de noisette.	Excellente qualité gustative !						●	●		●
	Charlotte	Forme allongée très régulière, chair et peau jaunes. Taille moyenne.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	A garder, mais peu de temps dans un endroit frais et sombre.	Goûteuse si elle pousse près des côtes (Ré, Noirmoutier).						●	●		●
	Francine	Forme régulière, peau rose, chair jaune. Taille moyenne.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	Peut se garder un peu dans un endroit frais et sombre.	Une chair très ferme qui se brise difficilement.			●			●			●
	Nicola	Forme régulière, arrondie à allongée. Peau et chair jaunes. Taille moyenne.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	Assez bonne aptitude à la conservation.	Chair tenant bien à la cuisson mais assez fondante.			●						●
	Pompadour	Forme allongée, assez régulière. Peau et chair jaunes. Taille moyenne.	■	■	■	■	■				■	■	■	■	Assez bonne aptitude à la conservation.	Facile à éplucher. Excellente saveur.						●	●		●
	Ratte	Forme assez irrégulière, peau et chair jaunes. Petits Tubercules.	■	■	■	■	■				■	■	■	■	A consommer rapidement. Conserver dans un endroit frais et sombre.	Pas facile à peler. Ne noircit pas après la cuisson.						●	●		●
	Roseval	Forme très régulière, peau rouge, chair jaune à rosée. Taille moyenne.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	Assez bonne aptitude à la conservation.	Bien fondante. Noircit un peu après la cuisson.			●			●			●
	Rosine	Forme arrondie à allongée. Peau rouge, chair pâle. Taille moyenne.	■	■	■	■	■				■	■	■	■	Se prête assez bien à la conservation.	Facile à éplucher. Ne noircit pas après la cuisson.			●			●			●
Chair farineuse Leur chair farineuse s'écrase facilement. Elles sont riches en amidon.	Bintje	Forme oblongue régulière, peau et chair jaunes. Gros tubercules.	■	■	■	■	■				■	■	■	■	A consommer rapidement.	Utilisation très polyvalente. La préférée des frites.	●	●		●	●			●	
	Estima	Forme oblongue régulière, peau et chair jaunes. Gros tubercules.	■	■	■	■					■	■	■	■	Assez bonne aptitude à la conservation.	Qualité gustative irrégulière.	●	●		●	●			●	
	Manon	Forme oblongue régulière, peau et chair jaunes.Tubercules moyen/gros.	■	■	■	■				■	■	■	■	■	Assez bonne aptitude à la conservation.	Calibrage homogène. Saveur agréable.		●			●			●	
	Monalisa	Forme oblongue régulière, peau et chair jaunes. Gros tubercules.	■	■	■						■	■	■	■	A garder, mais peu de temps dans un endroit frais et sombre.	La chair se tache quand elle subit des chocs.	●			●	●				
	Samba	Forme oblongue régulière, peau et chair jaunes. Gros tubercules.	■	■	■	■	■				■	■	■	■	Assez bonne aptitude à la conservation.	Belle présentation, saveur agréable.	●		●						●
Nouvelles Elles sont récoltées avant complète maturité. Petit taille, chair très fine. Ne se pèlent pas.	Ostara	Forme régulière oblongue, peau et chair jaunes.		■	■	■	■	■	■						A consommer dans les jours suivant l'achat.	Peau parfois un peu épaisse.						●	●		●
	Sirtéma	Forme régulière arrondie, peau et chair jaunes.		■	■	■	■	■	■						A consommer sans attendre.	Belle présentation. Calibre homogène.						●	●		●
	Belle de Fontenay	Forme régulière allongée, peau et chair jaunes.		■	■	■	■	■	■						A consommer sans attendre.	Tendre et fondante, peau très fine.						●	●		●

Chef Patate