

La nouvelle liste belgo-française des variétés robustes 2026 est disponible !

La nouvelle liste BE-FR des variétés robustes (en abrégé « RR », pour races robustes/*robuuste rassen*) vient de paraître. Elle se trouve notamment sur le site de la Fiwap en suivant le lien suivant : [xxxxxx](#)

La liste RR 2026 comporte au total 47 variétés, c-à-d 9 de plus qu'en 2025. 2 variétés (les chips/croustilles Louisa et Naturea) ont été retirées (quasi plus cultivée pour la première, retirée par l'obteneur/maison de plants pour la seconde). 11 nouvelles variétés font leur apparition sur la liste, à savoir les (3) chair ferme (CF) Chanelle, Opalim et Sésame, la frite (1) Germi300, et les (6) chair tendre (CT) Athena, Azilis, Byzance, Reza, Selena et Taormina.

Une **nouveauté dans la liste**, c'est la colonne « code couleur gène de résistance » (gène R) ! La majeure partie des variétés néerlandaises s'est vu octroyer une couleur et une lettre. Par exemple, on voit qu'en page 1, tant Vitabella qu'Esperanto, ont un code couleur vert-gris et numéroté C : elles ont le même gène de résistance. Si on cultive plusieurs variétés dans le même champ (ou des champs contigus), la bonne pratique (une des différentes manières pour éviter le contournement des gènes R) recommande de ne pas cultiver côte à côte des variétés ayant le même gène R. A l'avenir (2027), grâce au projet PROGRÈS (CRA-W, collaboration Fiwap), l'ensemble des gènes aura été identifié et l'on pourra accorder un code couleur/numéro à chaque variété !

La liste 2026 compte désormais 14 CF (vraie chair ferme à la française ou de type salade), 3 variétés à chips ou croustilles, 4 variétés frites et 26 variétés à chair tendre. Parmi celles-ci, 11 sont des polyvalentes, c-à-d pouvant servir à faire des frites en début de saison ou des frites ménagères.

La liste belgo-française contient 4 variétés allemandes (de 2 maisons de plants), 3 variétés danoises (de 1 maison de plants), 18 variétés néerlandaises (de 4 maisons) et 22 variétés françaises (de 7 maisons).

Notons qu'entre obtenteurs/maisons de plants (fournissant le descriptif des variétés, notamment le type culinaire) et les négociants-préparateurs (qui achètent et préparent les pommes de terre pour la commercialisation), il y a parfois des approches / dénominations différentes ! Certaines chair tendre (CT) sont contractées avec les producteurs puis commercialisées comme chair ferme (CF)... Si le calibre, le PSE (suffisamment bas) et la tenue à la cuisson (ferme) sont bons, passe encore... Si ce n'est pas le cas, cela peut contribuer à un succès moindre de la variété (un consommateur achetant une « chair ferme » qui au final n'en est pas une dans son assiette... et qui ensuite n'en achète plus) !

Les 3 tableaux de la liste des RR contiennent plus de 1.400 informations différentes !

Plus d'infos ? Daniel Ryckmans, FIWAP. 0032 81 610 656 dr@fiwap.be