JORF du 30 août 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-39

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LA 09/01

« POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR »

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Sans traitement après récolte
- Variété sélectionnée : Pompadour
- Chair jaune prononcée

Sommaire

1 NOM DU DEMANDEUR 3

2 DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3 DESCRIPTION DU PRODUIT LABEL ROUGE 3

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT 3
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 3
3.3 TABLEAU DE COMPARAISON 4
3.4 ELEMENT JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 5

4 TRAÇABILITE 6

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS 6
4.2 SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE 6

5 METHODE D'OBTENTION 8

5.1 SCHEMA DE VIE 8
5.2 ÉTAPE 1- CHOIX DE LA PARCELLE 9
5.3 ÉTAPE *2.* PLANTATION 9
5.4 ÉTAPE 3. DEVELOPPEMENT VEGETATIF 9
5.5 ÉTAPE 4. DEFANAGE 10
5.6 ÉTAPE 5. RECOLTE 10
5.7 ÉTAPE 6 ET 8. CONSERVATION – STOCKAGE 11
5.8 ÉTAPE 7. RECEPTION – AGREAGE 11
5.9 ÉTAPE 9. CALIBRAGE 12
5.10 ÉTAPE 10.A LAVAGE 12
5.11 ÉTAPE 10.B BROSSAGE 12
5.12 ÉTAPE 11. TRIAGE 12
5.13 ÉTAPE 12. CONDITIONNEMENT 13

6 ETIQUETAGE 13

7 TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 13

8 DEFINITIONS ET ABREVIATIONS 14

ANNEXES 1 : GROUPES CULINAIRES 16

ANNEXE 2 : DETERMINATION DU TAUX DE CAILLOUX 17

1 Nom du demandeur

Association Pompadour label rouge (APLR)
RD1001 – 80160 Essertaux
TEL : 03.22.35.32.90
Fax : 03.22.35.32.99

2 Dénomination du Label Rouge

POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR

3 Description du produit Label Rouge

3.1 Présentation du produit

Le produit est une pomme de terre de la famille *Solanum tuberosum* à chair ferme de la variété Pompadour (cuisson vapeur ou à l'eau, rissolée ou sautée). Elle se caractérise par :
- Une qualité de catégorie 1
- Son appartenance au groupe Culinaire A (Groupes culinaires : annexe 1)
- Des tubercules de forme oblongue
- Un calibre ≤ 55 mm
- Un écart de calibre ≤ à 15 mm par unité de vente consommateur
- Une bonne tenue à la cuisson
- Une chair ferme d'un jaune prononcé
- Un arôme de beurre frais
- Une faible sensibilité au noircissement après cuisson

Présentation à la vente du produit label rouge :

La pomme de terre Pompadour label rouge est commercialisée sans traitement après récolte :
- Lavée et tourbée
- Lavée et non tourbée
- Brossée non lavée

Son conditionnement ne peut excéder 12,5 Kg par unité de vente. Cette limitation permet de présenter des conditionnements agréables visuellement pour le consommateur.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une pomme de terre chair ferme appartenant au groupe culinaire A dont les caractéristiques répondent aux critères du Groupe d'Etude et de contrôles des Variétés Et de Semences (GEVES).
Le produit courant de comparaison doit :
- Se trouver dans le même espace de vente (GMS)

- Etre conditionné dans un conditionnement inférieur ou égal à 12.5 kg et de calibre similaire
- Ne pas être une pomme de terre primeur ou nouvelle récolte
- Le produit courant n'est pas sous signe(s) d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous démarche de certification de conformité des produits

3.3 Tableau de comparaison

Points de différence	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge		Impact sur la qualité
Sélection des parcelles	Aucune exigence sur le taux de cailloux présents	E1	Taux de cailloux (diamètre ≥20 mm inférieur à 10 %) (Annexe 2)	La présence de cailloux endommage les tubercules, gène leur croissance et provoque des malformations
	Aucune rotation imposée	E2	Rotation de 5 années minimum (4 années sans pommes de terre)	La rotation culturale permet de garantir un bon état des sols et limite le parasitisme
Utilisation de plants	Origine du plant libre	E3	Utilisation exclusive de plants certifiés français de la variété pompadour	Les plants certifiés garantissent la qualité sanitaire et la pureté variétale
Développement végétatif	Aucune exigence sur le raisonnement en apport d'eau	E4	Irrigation raisonnée	Maîtrise de la matière sèche et de la qualité visuelle de la peau
Défanage	Méthode de défanage libre	E5	-thermique -Mécanique (broyage des fanes + produit de bio contrôle)	Meilleure maîtrise du calibre et de la matière sèche. Le choix de la méthode est déterminé sur avis du service technique du conditionneur
Agréage	Taux de nitrate ≤ 200 ppm	E6	Taux de nitrate ≤ 150 ppm	La réduction du taux de nitrate limite l'apport de nitrates dans les sols. L'apport est réalisé de manière fractionnée
Stockage et conservation	Traitement après récolte couramment pratiqué	E7	Absence de traitement après récolte	Evite la présence de résidus de traitements après récolte
	Aucune exigence particulière sur la méthode de conservation	E8	Stockage en palox	Le stockage en palox permet une meilleure circulation de l'air et une réduction de la germination ainsi qu'une meilleure traçabilité.
	Aucune exigence particulière sur la méthode de conservation	E9	Stockage en chambre froide identifiée « sans traitement »	Le stockage dans une chambre froide spécifique limite les contaminations croisées.
Conditionnement	Ecart de calibre ≤-30 mm	E10	Ecart de calibre ≤ à 15 mm	La réduction de l'écart de calibre permet une meilleure homogénéité dans l'unité de vente ainsi qu'une cuisson plus homogène

3.4 Elément justificatifs de la qualité supérieure

Techniquement très exigeante (sensibilité élevée), cette variété nécessite une parfaite maîtrise de la phase de culture et de conservation pour extérioriser et développer pleinement son potentiel qualitatif.

CCC. Variété sélectionnée : Pompadour
E3 : la variété Pompadour a été sélectionnée pour ses qualités organoleptiques supérieures.

CCC. Sans traitement après récolte
E7 : les pommes de terre ne subissent aucun traitement après la récolte.

E9 : pour limiter tout risque de contaminations croisées, la chambre froide doit être clairement identifiée et ne contenir que des pommes de terre non traitées après récolte.

CCC. Chair jaune prononcée
E3 : la variété Pompadour est issue du croisement des variétés Roseval et BF15 qui ont toutes les deux une chair jaune prononcée.

Autres caractéristiques différenciantes

Aspect visuel
E4 : pour éviter tout stress hydrique dans le cycle de végétation de la pomme de terre et pour maîtriser la matière sèche, les parcelles doivent être irrigables. L'apport régulier et raisonné en eau permet de maîtriser la matière sèche. De plus, l'irrigation précoce des cultures limite le développement de maladies telles que la gale. L'aspect visuel est ainsi mieux maitrisé.

E1 : la présence de cailloux gène la bonne croissance, provoque des malformations et endommage les tubercules. Avant plantation, Une analyse du taux de cailloux de 20 mm de diamètre doit être effectuée. Le taux de cailloux doit être inférieur à 10%. S'il est supérieur ou égal à 10%, un tamisage est effectué.

E5 : pour maîtriser les calibres (≤ 55 mm), favoriser la formation rapide de la peau, éviter la réouverture des lenticelles et maitriser le taux de matières sèches, le défanage doit être rapide et efficace.
Le défanage est réalisé par une méthode thermique, ou une méthode combinant un broyage mécanique des fanes avec un produit de bio contrôle à usage de défanant.

E8 : le stockage en palox permet une meilleure aération des pommes de terre et évite leur sur entassement pouvant causer l'apparition de points de compression. Ainsi, l'aspect visuel de la peau est mieux préservé et la traçabilité est améliorée.

E10 : la réduction de l'écart de calibre de 5 mm (15 mm) dans une unité de vente consommateur permet d'obtenir un calibre plus homogène dans une unité de vente consommateur rendant la présentation à la vente plus agréable et augmente l'homogénéité de cuisson.
Maintien des critères organoleptiques

E9: pour préserver les qualités organoleptiques, les pommes de terre sont conservées en chambre froide à une température ambiante progressivement abaissée pour atteindre 4 à 5°C

E10 : afin de favoriser une cuisson plus homogène, un écart de calibre inférieur ou égal à 15 mm est appliqué dans une unité de vente consommateur.

Bénéfices agro-environnementaux des points de différence

E2 : la rotation culturale de 5 années minimum (4 années sans pommes de terre) favorise une qualité sanitaire des sols et permet d'éviter une carence des sols en certains nutriments favorisant le bon développement des tubercules. Elle contribue également à rompre le cycle vital des organismes nuisibles aux cultures.

E3 : le plant certifié français est une garantie sanitaire importante et la base d'une production de qualité en pomme de terre. Les multiples contrôles du Service Officiel de contrôle et de Certification (S.O.C) assurent une semence de qualité et garantissent également l'absence de parasites de quarantaines susceptibles de contaminer les sols. Les plants français certifiés garantissent la pureté variétale.

E5 : la méthode de défanage retenue doit être la plus respectueuse de l'environnement possible. Le choix de la méthode est déterminé sur avis du service technique du conditionneur selon les aléas climatiques et la vigueur de la végétation. La méthode combinée est la meilleure solution alternative au défanage thermique à ce jour.

E6 : l'analyse de sol de moins de 5 ans permet de raisonner l'apport d'engrais de fond dans les cultures en fonction des besoins de la plante. Avant chaque plantation, une analyse de reliquat azoté est effectuée afin de raisonner l'apport. Cet apport se fait de manière fractionné. Le taux de nitrate au sein des tubercules ne doit pas excéder 150 ppm.
Cette limitation permet de réduire l'impact environnemental lié à l'utilisation d'azote dans les produits de fertilisation. Le risque de « lessivage » des nitrates vers les nappes phréatiques est alors réduit. La variété a également été sélectionnée pour ses faibles besoins en azote.

4 Traçabilité

4.1 Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent cahier des charges sont les suivantes :
- Producteurs
- Conditionneurs

4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

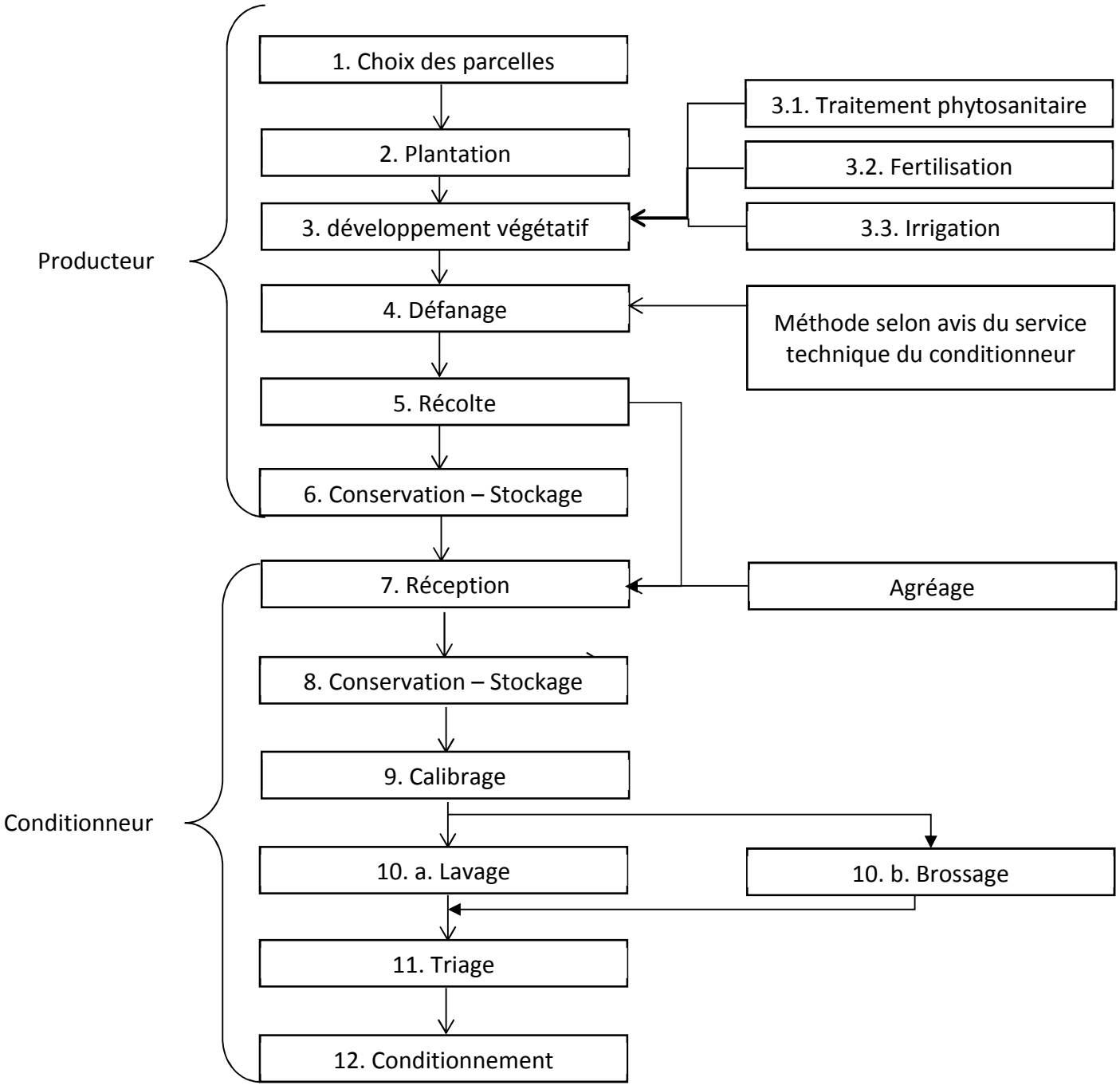
Le tableau suivant présente les éléments mis en place dans les entreprises pour assurer la traçabilité ascendante et descendante :

Liste des informations	Documents
Producteur	
- Un historique de 5 ans contenant l'engrais de fond, les précédents culturaux l'analyse de sol de la parcelle sont fournis par le producteur	Fiche historique et fiche analyses de sol
Le producteur doit fournir à son centre de conditionnement une fiche de traçabilité décrivant sa production, cela comprend : - L'identification du producteur - Le nom de la parcelle - La surface de la parcelle - La variété - Le lot de plants utilisé - Le traitement du plant - La date de plantation - Les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses, observations …) - Les apports d'irrigation pratiqués (dates, doses et observations) - Le défanage pratiqué (date, moyen utilisé et observations) - La date d'arrachage	Fiche de traçabilité Bon de livraison et/ou Certificat SOC
Identification des Palox permettant de retrouver : - Le nom du producteur - Le nom de la parcelle - La variété	Fiche d'identification individuelle
Chaque chambre froide doit être identifiée « Sans traitement»	Fiche d'identification
Pour chaque chambre froide : un relevé journalier de température.	Fiche relevée de température
Conditionneur	
Identification des Palox permettant de retrouver : - Le producteur - La parcelle - La variété - Le cahier des charges - Le calibre - Le code lot à réception	Fiche d'identification Palox
Résultats d'agréage	Fiche d'enregistrement
Chaque chambre froide doit être identifiée « Sans traitement»	Fiche d'identification
Identification des UVC permettant de retrouver : - Le lot travaillé ou code lot - La date d'emballage de la variété - Le calibre	Etiquette de normalisation

Liste des informations	Documents
- L'origine du produit - La catégorie - Le poids - La variété	

5 Méthode d'obtention

5.1 Schéma de vie



5.2 Étape 1- Choix de la parcelle

Légende :

- ***M = points à maitriser***
- ***E = points d'exigence repris du tableau de comparaison de la partie 3.3***

Points à maitriser			Valeurs cibles
Producteur			
M 1	/	Irrigation de la parcelle	La parcelle doit être irrigable et tout le matériel d'irrigation doit être contrôlé annuellement à chaque début de saison.
M2	E1	Qualité de la parcelle	Le pourcentage de cailloux dont le diamètre est supérieur à 20 mm, doit être inférieur à 10%. S'il est supérieur ou égal à 10%, un tamisage est effectué. Cette condition ne s'applique pas si un tamisage est effectué.
M3	E2	Rotation culturale	Rotation culturale de 5 années minimum (4 années sans pomme de terre)
M4	/	Surface de pompadour par parcelle	La surface plantée en pompadour doit être inférieure à 12,5 hectares par parcelle
M5	/	Etat sanitaire	Absence de boues de station d'épuration ou de composts urbains (dans les 10 ans qui précèdent la culture)

5.3 Étape *2.* Plantation

Points à maitriser			Valeurs cibles
Producteur			
M6	E3	Qualité des plants	Utilisation exclusive de plants certifiés français de la variété Pompadour
M7	/	Traitement initial	Traitement du plant et/ou de la raie de plantation contre les maladies du sol.
M8	/	Qualité des cultures	Chaque lot de plants doit être planté séparément

5.4 Étape 3. Développement végétatif

La Pompadour possède l'une des végétations les plus importantes de toutes les chairs fermes ce qui nécessite une fumure précise, sans excès et raisonnée (surtout en azote) à partir d'analyses de laboratoire.

La masse végétative a pour conséquence d'assécher plus rapidement la butte de plantation que pour toute autre variété à chair ferme. Un pilotage de l'irrigation sans faille est donc nécessaire pour préserver la qualité de peau de la récolte.

Points à maitriser			Valeurs cibles
Producteur			
M9	/	Prévention des cultures	Tous les producteurs doivent être inscrits à un service d'alerte ou de conseil
M10	/	Traitement	Les produits phytosanitaires doivent être utilisés de manière raisonnée, en fonction des alertes du service conseil et des observations réalisées sur les parcelles
M11	/	Raisonnement de fertilisation	Chaque producteur doit posséder une analyse de sol de moins de 5 ans pour chaque parcelle de Pompadour. Adaptation des apports d'engrais de fond
M12	/	Maitrise de la fertilisation	Une mesure du reliquat azoté est réalisée annuellement en début de saison sur les parcelles de Pompadour afin de fractionner et d'adapter les apports
M13	E4	Irrigation raisonnée	L'apport en eau par l'irrigation est déterminé par relevé pluviométrique ainsi que par l'observation de la parcelle.

5.5 Étape 4. Défanage

Après défanage, la peau est très longue à se faire, il est fréquent d'avoir un délai défanage-récolte de 6 à 10 semaines contre 4 semaines pour la plupart des autres variétés à chair ferme. Cette durée de 25 à 50% plus longue est très souvent responsable de la dégradation du produit dans le sol.

Points à maitriser			Valeurs cibles
Producteur			
M14	/	Détermination de la période de défanage	Suivi de l'évolution des calibres des tubercules au champ et/ou du taux de matière sèche
M15	E5	Choix de la méthode	Le défanage est réalisé par une méthode thermique ou une méthode combinant un broyage mécanique des fanes avec un produit de bio contrôle. Le choix de la méthode est déterminé sur avis du service technique du conditionneur selon les aléas climatiques et la vigueur de la végétation

5.6 Étape 5. Récolte

Points à maitriser	Valeurs cibles

Producteur			
M16	/	Période de récolte	La récolte des Pompadour doit être réalisée au minimum 4 semaines après le défanage
M17	/	Prévention contre les chocs	Toutes les remorques sont équipées d'amortisseurs de chute ou de tapis durant la période de récolte.

5.7 Étape 6 et 8. Conservation – Stockage

Points à maitriser			Valeurs cibles
Producteur /Conditionneur :			
M18	E7	Spécificité de conservation	Aucun traitement après la récolte
M19	E8	Méthode de stockage	Le stockage des Pompadour est réalisé en Palox. Ces palox sont identifiés individuellement à partir de la récolte jusqu'au conditionnement
M20	E9	Spécificité de stockage	Les palox de Pompadour sont conservés dans une chambre froide identifiée « sans traitement » ne contenant aucune pomme de terre traitée.
M21	E9	Température de stockage	Les pommes de terre sont conservées en chambre froide à une température ambiante progressivement abaissée pour atteindre une température inférieure ou égale à 5°C. Un relevé de température est réalisé quotidiennement

5.8 Étape 7. Réception – Agréage

Conditionneur :			
M22	/	Température à Réception	La température des pommes de terre doit être supérieure ou égale 4°C. Elle est prise de manière aléatoire, directement dans un des palox reçus.
M23	E6	Agréage (teneur en matière sèche)	Une analyse de la teneur en matière sèche est réalisée. Celle-ci doit être avoir une teneur inférieure ou égal à 20,5%. Au-delà de 20,5% de matière sèche, un test de délitement est effectué. Celui-ci doit être inférieur ou égale à 0,5. L'échantillonnage est réalisé en prélevant 25kg minimum par parcelle (analyse de matière sèche et éventuel test de délitement en prélevant des pommes de terre de cet échantillon selon le protocole CNIPT).
M24	E6	Agréage (teneur en nitrates)	Une analyse de la teneur en nitrate est également réalisée. Cette teneur ne peut dépasser 150 ppm, à

			la récolte. L'échantillonnage est réalisé en prélevant 25kg minimum par parcelle (analyse de nitrates en prélevant des pommes de terre de cet échantillon selon le protocole CNIPT).

Points à maitriser	Valeurs cibles

5.9 Étape 9. Calibrage

Points à maitriser			Valeurs cibles
Conditionneur :			
M25	/	Température des tubercules	Les pommes de terre doivent avoir une température supérieure ou égale à 8°C lors du calibrage
M26	/	Calibre retenu	Elimination des tubercules supérieurs à 55mm
M27	E10	Homogénéité de calibre	Au sein d'une même unité de vente consommateur, les pommes de terre doivent présenter une même homogénéité de calibre. L'écart de calibre au sein d'une même unité de vente est inférieur ou égal à 15 mm

5.10 Étape 10.a Lavage

Points à maitriser			Valeurs cibles
Conditionneur :			
M28	/	Lavage	Les pommes de terre sont lavées à l'eau recyclée puis rincées à l'eau de réseau avant leur conditionnement

5.11 Étape 10.b Brossage

Points à maitriser			Valeurs cibles
Conditionneur :			
M29	/	Brossage	Si elles ne sont pas lavées, les pommes de terre sont brossées

5.12 Étape 11. Triage

Points à maitriser			Valeurs cibles
Conditionneur :			
M30	/	Triage et élimination des tubercules présentant des défauts d'aspect	Produits finis conformes à la réglementation en vigueur relative à la commercialisation de la pomme de terre

5.13 Étape 12. Conditionnement

Points à maitriser			Valeurs cibles
Conditionneur :			
M31	/	Utilisation de tourbe	L'utilisation de tourbe est possible pour une quantité inférieure ou égale à 1.5% du poids total. Elle permet d'absorber l'humidité des pommes de terre et offre une présentation de qualité
M32	/	Poids de conditionnement	Le poids de chaque unité de vente ne peut excéder 12,5 Kg
M33	E7	Résidus de produits (issus de contaminations croisées)	Le résultat d'analyse doit être inférieur ou égal au seuil défini par le CNIPT

6 Etiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 19/01 « pommes de terre à chair ferme Pompadour » mentionne au minimum :

- Le Logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,

- Le numéro d'homologation du label rouge : LA 09/01

- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
  - Sans traitement après récolte
  - Variété sélectionnée : Pompadour
  - Chair jaune prononcée

- Le nom et l'adresse de l'ODG :
  Association Pompadour Label Rouge
  RD 1001 – 80160 Essertaux

7 Tableau des principaux points à contrôler

Principaux points à contrôler		Valeur cible	Méthodes d'évaluation
E3	Plant certifié français de la variété Pompadour	100 % de plants certifiés	Documentaire

E4	Matière sèche Ou test de délitement	≤ 20,5% ≤ 0,5	Documentaire
E7	Absence de traitement après récolte	Le résultat d'analyse doit être inférieur ou égal au seuil défini par le CNIPT	Mesure & documentaire
M16	Durée entre le défanage et la récolte	≥ 4 semaines	Documentaire

8 DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Agréage : Procédure de contrôle et d'acceptation de matière première entrant dans le processus de fabrication.

Boues d'épuration : Résidus du traitement des effluents liquides par des stations d'épuration, constituées de matières organiques et de matières minérales.

Calibrage : Méthode de tri qui conduit à l'établissement de calibres.

Défanage : Opération consistant à détruire la partie foliaire des plantes (les fanes) et permettant de stopper la croissance des tubercules et l'accumulation de matière sèche sous forme d'amidon. Cette opération est suivie d'une phase de maturation des tubercules en terre avant l'arrachage.

E : Point d'exigence. La maîtrise de ces points permet d'assurer une qualité supérieure au produit. (Correspondent à la partie « 3.2 comparaison avec le produit courant de comparaison »)

Fane : organe supérieur de la plante, correspondant aux feuilles spécialisées dans la photosynthèse, la respiration, la transpiration

GEVES : Groupe d'Etude et de contrôles des Variétés Et de Semences

Lot de pommes de terre : Ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. L'unité de temps, de lieu et de processus de fabrication constitue le critère essentiel de définition du lot. Il s'agit d'une quantité de produits ayant les mêmes caractéristiques concernant : l'identité de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, l'origine, la nature du produit, la catégorie de qualité, la variété, le type de conditionnement, la parcelle de production et la date de récolte.

M : Point à maîtriser. Méthode et activité permettant de prévenir ou d'éliminer une perte de conformité du produit. (Correspondent à la partie « 5.2 description par étape)

O.D.G. : Organisme de défense et de gestion.

Parcelle : Unité géographique de production cultivée suivant le même itinéraire technique chez un producteur. Elle peut correspondre à plusieurs parcelles cadastrales ou plusieurs îlots parcellaires d'un seul tenant formant une seule parcelle

Plants certifiés : Plants produits conformément à la réglementation régissant la production de plants de pommes de terre. Le respect de ces règles est contrôlé par le S.O.C.

Rotation des cultures : Période au cours de laquelle alternent différentes productions. Cette alternance permet de préserver et optimiser le potentiel agronomique du sol et son équilibre phytosanitaire.

S.O.C. : Service Officiel de Contrôle et de Certification du GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences)

Traçabilité : Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné.

Tourbe : la tourbe est une matière organique fossile utilisée pour apporter un effet terroir au produit. Son utilisation permet également l'absorbation de l'humidité des pommes de terre.

Annexes 1 : Groupes culinaires

Le GEVES a classé les variétés de pomme de terre selon leur degré de délitement à la cuisson, la fermeté de leur chair et leur farinosité, en groupe groupes A, B, C et D. Il existe également des groupes intermédiaires.

Groupe A

Pomme de terre à chair fine, peu ou pas farineuse, aqueuse à modérément aqueuse, et ne présentant pas de délitement lors de la cuisson. Dans ce groupe, on retrouve la quasi-totalité des pommes de terre à chair ferme, notamment la Pompadour

Entre le groupe A et le Groupe B, il existe un groupe intermédiaire « le groupe A-B ». Ce groupe est constitué de pommes de terre ayant des caractéristiques communes au groupe A et au groupe B. On y retrouve, l'Agata une des variétés les plus vendues en GMS.

Groupe B

Pomme de terre à chair assez fine, un peu farineuse se délitant peu à la cuisson

Groupe C

Pomme de terre à chair farineuse, sèche, grossière et présentant une désagrégation assez prononcée lors de la cuisson

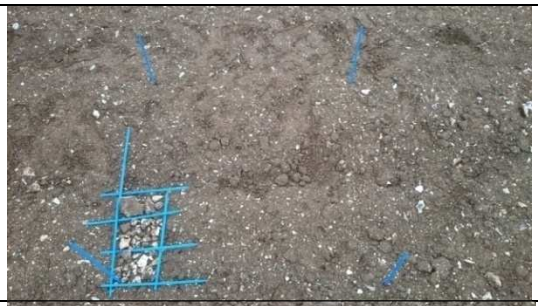
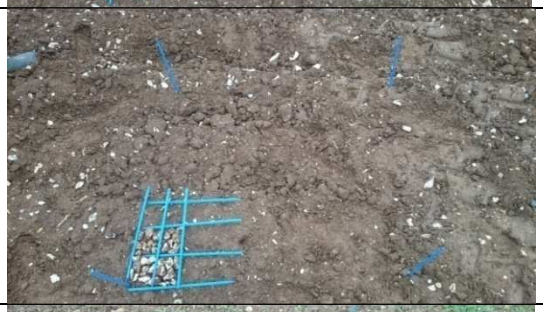
Groupe D

Pomme de terre à chair très farineuse, sèche, se désagrégeant presque entièrement à la cuisson.

Source :http://plantdepommedeterre.org/index/criteres-de-notation

Annexe 2 : Détermination du taux de cailloux

Cette méthode consiste à délimiter une surface de 1m² et à prélever l'ensemble des cailloux que l'on estime pouvant être éliminés lors d'un tamisage mécanique. La surface de 1m² est ensuite divisée en 100 carrés de 10 cm². Ainsi, un carré rempli de cailloux correspond à 1% de la surface globale.
Si aucun tamisage n'est réalisé : prise de 3 échantillons de 1m² par parcelle de pompadour pour déterminer le pourcentage de cailloux. Le pourcentage de cailloux dont le diamètre est supérieur à 20 mm, doit être inférieur à 10%. S'il est supérieur ou égal à 10%, un tamisage est obligatoire. Les résultats obtenus sont illustrés par des photos :

Parcelle A : Résultat 3% de cailloux	
Parcelle B : Résultat 4% de cailloux	
Parcelle C : Résultat 5% de cailloux	
Parcelle D : Résultat 1% de cailloux	