

## Safrane

**Origine génétique :** Fanette X (Maris Piper X INRA 67.8.637)

**Obtenteur(s) :** INRA - (FRANCE)

**Inscription au :** Catalogue français (1991)

**Type :** Liste A

**Catégorie :** Consommation

**Maturité :** Précoce à demi-précoce

### Caractères descriptifs

**Tubercule :** Oblong allongé, régulier, yeux très superficiels, peau jaune, chair jaune pâle.

**Germe :** Rouge violacé, conique, pilosité faible à moyenne.

**Plante :** Taille basse, port étalé, type feuillu.

**Tige :** Pigmentation très faible, aux ailes prononcées, rectilignes et ondulées.

**Feuille :** Vert clair, semi-brillante, peu divisée, mi-ouverte ; foliole grande, ovale arrondi (l = 1,40) ; limbe plan.

**Floraison :** Rarement abondante.

**Fleur :** Blanche, bouton floral vert.

**Fructification :** Absente ou très rare.

### Caractères cultureux et d'utilisation

**Rendement :** (<http://plantdepommeeterre.org/index/criteres-de-notation/popup/1>) 111 % de Bintje.

**Calibrage :** Proportion de gros tubercules : assez forte à forte.

#### Sensibilité aux maladies :

Mildiou du feuillage : sensible.

Mildiou du tubercule : Peu à très peu sensible.

Galle verruqueuse : non attaquée.

Galle commune : assez sensible.

Virus X : R.A.S

Virus A : R.A.S

Virus Y : sensible.

Enroulement : moyennement sensible.

Nématode RO 1-4 : R.A.S

**Défauts internes du tubercule :** Moyennement sensible aux taches de rouille, assez peu sensible au cœur creux et peu sensible aux taches cendrées.

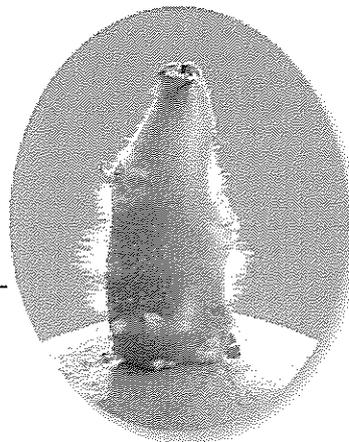
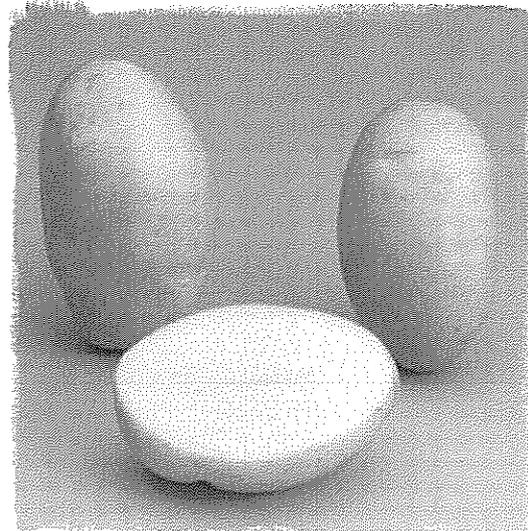
**Sensibilité à l'égermage :** Moyennement sensible.

**Repos végétatif :** Assez court.

**Qualité culinaire :** Assez bonne à bonne tenue à la cuisson, groupe culinaire B, noircissement après cuisson : nul, coloration à la friture : moyenne à très foncée.

**Teneur en matière sèche :** Faible.

**Aptitude à la conservation :** Assez faible.



Photos © Studio 29,  
Reproduction  
interdite

### **Caractères généraux**

---

Variété relativement précoce, productive, avec des tubercules réguliers et d'une grande homogénéité de calibres.

[↶ Haut de page](#)

[\(#top\)](#)