



PRUNES

Le prunier (*Prunus Domestica*), famille des Rosacées, trouve ses origines au Proche-Orient, en Europe Orientale. Introduit en France du temps des croisades, il existait déjà en Europe des pruniers sauvages, à petits fruits bleuâtre : le *prunellier*. L'expression "y aller pour des prunes, vient des premières croisades quand les croisés, vaincus, ont ramené dans leurs bagages le prunier de Damas. C'est un arbre de petite taille (3 à 8 mètres), qui pousse sous tous les climats tempérés, rustique, il supporte bien des températures négatives jusqu'à -17°C, peut être cultivé en altitude (1.000 mètres). Certaines variétés sont stériles, il est nécessaire de planter au moins deux variétés différentes, dont une auto-fertile. Les variétés françaises anciennes, à noyau libre, reine-claude verte ou dorée, mirabelle et quetsche d'Alsace, sont dites « variétés nobles ». Le prunier d'Ente donne des prunes pourpres qui, après séchage, deviennent des pruneaux. En Haute-Provence on à longtemps cultivé la partigonne qui donnait les fameuses « pistoles ».

Code	Prunes	Porte-greffe	Date de maturité-sud France	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires
PR						
1	Anna Späth	Myrobolan	Fin août- Partiellement autofertile	Trouvé en Hongrie et introduite en 1870 par M. Späth à Berlin.	Arbre vigoureux, fertile, productif	Fruit violet légèrement oblong, assez gros, sucré et juteux. Frais, compotes, pâtisseries...
2	Mirabelle de Nancy	Myrobolan	Mi-août-Excellent pollinisateur	Tient son nom de la localité provençale nommée Mirabel, d'abord cultivée dans le midi : « prune de Mirabel » est attestée en 1649. Mirabeau (ancien Mirabel) signifie « regarde » (mira), « [ce qui est] beau » (bel, bei) et correspond au type d'oil Mirabel, Mirebel, Mirebeau	Bonne vigueur, port semi étalé, forte productivité, parfois alternat. La qualité des fruits nécessite des écarts de températures importants entre le jour et la nuit. Résistant à la moniliose, sensible à la rouille	Plus grosse que la mirabelle de Metz mais moins sucrée, très bonne, goût de miel, utilisation en pâtisserie, perd partie de sa valeur dans les régions à climat chaud, productive
3	Myrabelle de Metz	Myrobolan	Mi-août-Excellent pollinisateur	Tient son nom de la localité provençale nommée Mirabel, d'abord cultivée dans le midi : « prune de Mirabel » est attestée en 1649. Mirabeau (ancien Mirabel) signifie « regarde » (mira), « [ce qui est] beau » (bel, bei) et correspond au type d'oil Mirabel, Mirebel, Mirebeau	Bonne vigueur, port semi étalé, fertilité excellente et régulière, faible sensibilité aux maladies	Plus petite que mirabelle de Nancy, très sucrée, fruits au goût de miel. Frais, en pâtisserie, compotes, confitures
4	Dente ou d'Agen	Myrobolan	Floraison tardive avril, maturité 10 septembre. Autofertile, bon pollinisateur	Cultivée par les moines de Clairac, près d'Agen, la prune d'Ente ou prunier d'Agen à vraisemblablement été introduite d'Orient à l'époque des Croisades	Forte vigueur, port assez dressé, bonne productivité, régulière, peu sujet à l'alternance	Ovoïde rose-violacé à violet, chair jaune un peu verdâtre, sucrée, juteuse, très bonne aptitude au séchage. Excellente fraîche
5	Perdigone	Myrobolan	Fleurit fin mars, maturité 15/08-15/09	La pistole, prune perdigone ou perdigon, pé-lée, dénoyautée, tapée, ressemble à la pièce de monnaie espagnole du même nom à l'époque de Charles Quint. Perdigon du provençal perdigon «petit perdreau » : la couleur rappelle la gorge des perdrix rouges. François Ier fait diffuser sa production, se rendant à Nice en 1538, s'arrête à Brignoles, on lui offre des pistoles. Depuis on la retrouve dans toutes les cours royales d'Europe. C'est la première ressource des contrées rurales de Trescléoux (05) à Bigonnes (83) à Barrême (04) et l'arrière-pays niçois. Exportées dans toute l'Europe jusqu'à la seconde guerre mondiale	Bonne à manger en fruit, fait d'excellentes confitures, de mémorables eaux de vie, grande résistance aux vers	La perdigone de nouveau cultivée, une fabrication de pistoles est réalisée par l'association des amis de Trescléoux

Variétés anciennes et traditionnelles de Provence

Code	Prunes	Porte-greffe	Date de maturité-sud France	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires
6	Précoce favorite	Myrobolan	Fleur mi mars, maturité juillet. Autofertile, produisant plus avec un pollinisateur	Inconnue, cultivée depuis très longtemps en Belgique	Vigoureux, port érigé, peu alternant	Secouer l'arbre pour la récolte. Petit fruit rond, bleu, très hâtif, délicieux, à chair sucrée jaune-vert. En dessert et en cuisine
7	Président	Myrobolan	Fleur fin mars début avril. Maturité août septembre. Autofertile	Président (ou Santa Clara) : obtenue par Thomas Rivers en 1894 en Angleterre. Autofertile, produit plus avec un pollinisateur	Arbre vigoureux, résiste au froid, mise à fruit rapide	Gros fruit violet foncé, chair verte, croquante, peu sucrée, moyennement parfumée
8	Prune du prince	Myrobolan	Floraison précoce-fin septembre, maturité étalée sur quinze jours. Autofertile	D'origine paysanne de Gaume cultivée traditionnellement en Lorraine, Belgique, Luxembourg, France	Très fertile, très rustique, très peu sensible à la moniliose	Fruit type mirabelle, petit, rond, bleu-noir, ferme et très sucré, très bonne qualité pour la table et pour cuire, convient pour sécher
9	Quetsche	Myrobolan	Maturité 15/08, résistant à la moniliose. Cultivée jusqu'à 1 000 m	La quetsche, ou prune de Damas, rapportée de Syrie par les croisés qui, n'ayant pu prendre la ville de Damas, ont rapporté des pruniers pour ne pas revenir les mains vides, d'où l'expression : "travailler pour des prunes"	Arbre très vigoureux, ayant une mise à fruits rapide. Floraison mi à fin avril, à l'abri des gelées, donnant de grosses prunes faciles à sécher	Robe violette, chair sucrée, acidulée, jaune d'or, forme oblongue, à l'honneur dans de nombreuses recettes salées et sucrées : tartes, crumbles, clafoutis, muffins
10	Reine-Claude dorée	Myrobolan	Floraison fin mars-début avril-Production mi août	Apparue au XVIème siècle de la découverte d'une prune verte sur un arbre provenant d'Asie. Doit son nom à la première épouse de François Ier, Claude de France, dite « la Bonne Reine » qui en fit son fruit de prédilection car elle en était très friande	Productif, peu exigeant pour terrain et climat - sauf trop argileux - peu sensible aux maladies. Dégager le milieu, supprimer les rameaux qui ont beaucoup donné. Autofertile, bon pollinisateur	La Reine-Claude dorée est sucrée, juteuse et très parfumée et peut être consommée en frais ou transformée. Elle se consomme en fruit, en jus, en confiture et dans les gâteaux
11	Reine-Claude de Bavay	Myrobolan	Floraison fin mars-début avril-Production septembre	Origine : Belgique, créée par le major Espern à Malines et introduite en France en 1844	Arbre de vigueur moyenne, port semi-érigé, très productif, mise à fruits très rapide et régulière. Variété autofertile, résiste bien aux maladies. Très bon pollinisateur	Donne beaucoup de fruits vert-jaune très doux, parfumés. Cueillis début septembre, les fruits se conservent bien au frais, soit au frigo, soit dans une cave bien aérée
12	Reine-Claude d'Oullins	Myrobolan	Floraison fin mars-début avril, production mi-août	Déjà cité dans la littérature en 1847, Oullins est une commune du département du Rhône	Autofertile productif, utilisé comme pollinisateur	Grosse, ronde, verte ou jaune pâle ou jaune doré, parfois teintée de rose, recouverte de pruine. Chair juteuse, moyennement sucrée, pour conserve et confiture
13	Reine claudie Martin	Myrobolan	Floraison fin mars-début avril-Production fin août-septembre	Origine : Plan d'Orgon (84)	Vigoureux ; port érigé ; mise à fruit rapide; bonne productivité, très régulière-grosse oblongue ; allongée ; jaune verdâtre ; maturité fin août-septembre. Pollinisateur : reine claudie de Bavay, d'Ente	Fruit juteux à chair jaune, sucrée, juteuse, épiderme ayant une certaine acidité, bonne qualité gustative. se consomme en fruit de table, en confiture, en clafoutis, en compote ou même séché pour confectionner d'excellents pruneaux
14	Reine-Claude verte	Myrobolan	Floraison fin mars-début avril-Production mi-août	Rapportée de Syrie par Pierre Belon, botaniste français, en 1546. Cultivée dans le jardin du Roi au château de Blois, son nom provient de la Reine Claude-de-France	De vigueur moyenne, port étalé, bonne fertilité régulière, rustique, bonne résistance aux maladies	Grosses et rondes, vert d'eau à jaune plus ou moins foncé. Chair jaune, juteuse, très sucrée, très parfumée. Se consomme de toutes les manières, excellente

Code	Prunes	Porte-greffe	Date de maturité-sud France	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires
PR	Variétés récentes françaises et d'autres pays					
15	Angelenos®	Myroblan. Autostérile-nécessite un pollinisateur	Chino-Japonais	Maturité 15 septembre	Arbre de très grande vigueur, port étalé, mise à fruit assez tardive. Très productif	Très gros fruit, sphérique, pruneux, pulpe jaune dorée, ferme, sucré, de bonne conservation
16	Black splendor	Myroblan. Autostérile-nécessite un pollinisateur	Chino-Japonais	Maturité mi-précoce 20 juillet	S'adapte bien à tous les climats, vigueur moyenne, port érigé, floraison très abondante	Gros fruits presque noirs, pulpe rouge, juteuse, sucrée, avec un goût de prune affirmé
17	Crimson Glo	Myroblan. Autostérile-nécessite un pollinisateur	Chino-Japonais	Maturité mi-précoce 15 juillet	Très grande vigueur, port étalé, floraison moyenne	Fruits ronds, de bonne taille, peau sombre poitillée de clair. Pulpe juteuse, goût excellent
18	October sun	Myroblan. Autostérile-nécessite un pollinisateur	Chino-Japonais	Maturité 20 septembre	Très grande vigueur, port étalé, floraison abondante	Gros fruits, peau jaune-rouge, pulpe jaune, juteuse, moyennement sucrée, très aromatique. De bonne conservation
19	Pink javel®	Myroblan. Autostérile-nécessite un pollinisateur	Chino-Japonais	Maturité 20 août	Grande vigueur, très productive, mise à fruit assez tardive	Fruit codeforme de très grande taille, pulpe jaune, sucré, juteux, saveur de prune très prononcée
20	Pinksatum®	Myroblan. Autostérile-nécessite un pollinisateur	Chino-Japonais	Maturité 10 août	Arbre moyennement vigoureux, port étalé, mise à fruit 3 ans	Très gros fruits oblongs, rouge intense, pulpe jaune, de bonne consistance, juteuse, goût de prune prononcé
	Sies utiles	http://www.pommiers.com/prune/prunier.htm	http://www.pruniers.net/anciennesprunes.html	http://www.pepinieresbelges.be/varietesancienb.html	http://www.pruniers.net/anciennesprunes.html	http://pomologie.com/prune/