

# *le* Point *sur*

## **Les variétés de prunes de table**

*Les reconnaître pour mieux  
les apprécier et les valoriser*



Ctifl



N° 29 - 2<sup>e</sup> édition  
mars 2017

Action financée par






les fruits et  
légumes frais  
Interfel

## Comment lire le Point Sur

Les variétés de prunes sont classées par coloration : vertes, jaunes, rouges et bleues.

Les variétés anciennes françaises, à noyau libre, présentes sur le marché depuis très longtemps et déclinées dans de nombreuses utilisations : Reine Claude verte ou dorée, Mirabelle et Quetsche d'Alsace, sont dites « prunes nobles ».

Chaque variété est décrite par :

> la photo de la variété et un pictogramme matérialisant les calibres  gros  moyen  petit

Le cercle coloré désigne le calibre relatif de la variété dans sa catégorie de couleur.


> les signes de qualité : Label Rouge, IGP (indication géographique protégée)



> le calendrier de présence sur le marché

plage de récolte 

plage de commercialisation :

 conservation en froid normal

 conservation en atmosphère contrôlée

Certaines variétés supportent la longue conservation soit en atmosphère normale (AN) (1-3°C, 95% d'hygrométrie), soit en atmosphère contrôlée (AC).

Certaines variétés américano-japonaises peuvent être présentes à contre-saison des prunes françaises, de janvier à mai (importations de l'hémisphère Sud).

## Les Prunes par couleur et par origine

Variétés de prunes de table	Origine
Prune de Vars Reine Claude d'Oullins Reine Claude Diaphane Reine Claude verte ou dorée* Reine Claude de Bavar	européenne
Golden Japan Anne Gold <sub>cov</sub> Soryana**	américano-japonaise
Sun Kiss <sub>cov</sub> **	américano-japonaise
Mirabelle de Nancy*	européenne
TC Sun Gradiplum <sub>cov</sub>	américano-japonaise

(\*) prunes nobles

### La description du fruit

> Couleur du fruit (épiderme)

> Couleur de la chair

> Forme du fruit

> Noyau : type libre semi-adhérent ou adhérent à la chair

> Calibre (en mm) et poids moyen du calibre dominant (en g)

### Le goût

> Teneur en sucres (en % Brix, mesurée avec un réfractomètre).

> Acidité totale : classée en faible-moyenne-forte

> Texture : fermeté et jutosité

### Maintien de la qualité sur le point de vente

> définie par une rotation : de lente à rapide

### Ne pas confondre avec

> des critères sont définis pour des variétés voisines, on tiendra compte aussi, pour les différencier, de leur calibre et du calendrier de leur présence sur le marché.

### Destination

> Bouche et/ou transformation.

Variétés de prunes de table	Origine
Obilnaya Sapphire Primetime <sub>cov</sub> ** Fortune Ruby Crunch® «Florence» Grenadine Metis® Tonic September Yummy <sub>cov</sub> ** October Sun	américano-japonaise
Black Amber	américano-japonaise
Stanley Président Quetsche précoce de Buhl Ortenauer	européenne
Angeleno	américano-japonaise
Quetsche d'Alsace*	européenne

(\*\*) variétés faisant l'objet d'un développement organisé

# Les reconnaître pour mieux les apprécier et les valoriser

## Prune de Vars



### Le fruit

- > Couleur du fruit : vert
- > Couleur de la chair : vert-jaune
- > Forme : aplatie
- > Noyau : semi-libre
- > Calibre moyen : 30-40 mm
- > Poids moyen : 30 g

### Le goût

- > Sucres : 12-14 % Brix
- > Acidité : faible
- > Texture : peu ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

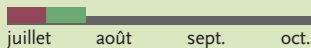
- > Rotation : moyenne à rapide

### Ne pas confondre avec

- > Reine-Claude de Juillet

### Destination

- > Bouche



## Reine-Claude d'Oullins



### Le fruit

- > Couleur du fruit : vert à vert-jaune
- > Couleur de la chair : jaune-vert
- > Forme : légèrement oblongue, dissymétrique
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 40 g

### Le goût

- > Sucres : 12-15 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : peu ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation rapide

### Destination

- > Bouche majoritaire
- > Transformation : pâtisserie, confiture



## Reine-Claude Diaphane



### Le fruit

- > Couleur du fruit : vert
- > Couleur de la chair : jaune
- > Forme : arrondie aplatie, dissymétrique
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 35-45 mm
- > Poids moyen : 35 g

### Le goût

- > Sucres : 14-16 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à rapide

### Ne pas confondre avec

- > Reine-Claude (maturité quelques jours avant Reine Claude)
- > Attache pédonculaire en forme de « nombril »

Cavité pédonculaire : bord légèrement plus développé d'un côté

**Destination** > Bouche majoritaire



## Reine-Claude verte ou dorée prune noble



### Le fruit

- > Couleur du fruit : vert à jaune (stades définis)
- > Couleur de la chair : vert à jaune
- > Forme : arrondie légèrement aplatie
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 35-40 mm
- > Poids moyen : 33 g

### Le goût

- > Sucres : 17 à 21 % Brix
- > Acidité : faible
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

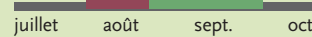
- > Rotation : moyenne à rapide

### Ne pas confondre avec

- > Reine-Claude de Bavay

### Destination

- > Bouche
- > Transformation : fruits au sirop et à l'alcool, pâtisserie, confiture



## Reine-Claude de Bavay



### Le fruit

- > Couleur du fruit : vert-jaune
- > Couleur de la chair : jaune-vert
- > Forme : arrondie légèrement dissymétrique
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 40-45 mm
- > Poids moyen : 40 g

### Le goût

- > Sucres : 15 à 17 % Brix
- > Acidité : faible
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente



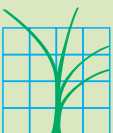
### Ne pas confondre avec

- > Reine Claude « verte »

### Destination

- > Bouche : majoritaire
- > Transformation : fruits au sirop, pâtisserie, confiture

**Ctifl**



**Le Ctifl est présent sur Internet**

e-mail : « nom du contact » @ctifl.fr

Site Internet : www.ctifl.fr



## Golden Japan



### Le fruit

- > Couleur du fruit : vert à jaune / pruine abondante
- > Couleur de la chair : jaune
- > Forme : arrondie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 65 g

### Le goût

- > Sucres : 9-12 % Brix
- > Acidité : forte
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Ne pas confondre avec

- > Sun Kiss<sub>cov</sub>, Golden Globe

### Destination

- > Bouche



## Anne Gold<sub>cov</sub>



### Le fruit

- > Couleur du fruit : vert jaune à faces rouges
- > Couleur de la chair : jaune clair
- > Forme : oblongue
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 85 g

### Le goût

- > Sucres : 11 à 14 % Brix
- > Acidité : forte
- > Texture : peu ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche



## Soryana



variété faisant l'objet d'un développement organisé



### Le fruit

- > Couleur du fruit : jaune orangé
- > Couleur de la chair : jaune orangé
- > Forme : oblongue
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 65-70 g

### Le goût

- > Sucres : 14 à 16 % Brix
- > Acidité : moyenne à forte (masquée par le sucre)
- > Texture : assez ferme, très juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

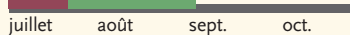
- > Rotation : moyenne à lente

### Ne pas confondre avec

- > Golden Japan (en début de saison)

### Destination

- > Bouche



## Sun Kiss<sub>cov</sub>



variété faisant l'objet d'un développement organisé



### Le fruit

- > Couleur du fruit : jaune
- > Couleur de la chair : jaune
- > Forme : arrondie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-55 mm
- > Poids moyen : 80 g

### Le goût

- > Sucres : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

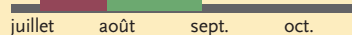
- > Rotation : moyenne à lente

### Ne pas confondre avec

- > Golden Japan, Golden Globe

### Destination

- > Bouche



## Mirabelle de Nancy

prune noble



### Le fruit

- > Couleur du fruit : jaune orangé parfois pigmentée de rouge
- > Couleur de la chair : jaune
- > Forme : arrondie
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 22-26 mm
- > Poids moyen : 10 g

### Le goût

- > Sucres : 16 à 20 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : moyennement ferme, juteuse, fine

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : rapide

**Ne pas confondre avec**

- > Flotow- Hybride Bellamira et Miragrande

### Destination

- > Bouche
- > Transformation : pâtisserie, confiture, fruits au sirop, distillation



## TC Sun Gradiplum<sub>cov</sub>



### Le fruit

- > Couleur du fruit : jaune orangé / pruine abondante
- > Couleur de la chair : jaune orangé
- > Forme : arrondie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 80 g

### Le goût

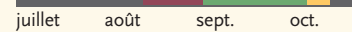
- > Sucres : 13 à 17 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche



## Obilnaya



### Le fruit

- > Couleur du fruit : rouge-violet / prune très abondante
- > Couleur de la chair : rouge orangé
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 70 g

### Le goût

- > Sucres : 11 à 13 % Brix
- > Acidité : forte
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche

juin juillet août sept.

## Sapphire



### Le fruit

- > Couleur du fruit : violet
- > Couleur de la chair : orangé
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 85 g

### Le goût

- > Sucres : 13 à 17 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche

juillet août sept. oct.

## Primetime cov



variété faisant l'objet d'un développement organisé



### Le fruit

- > Couleur du fruit : violette / prune abondante
- > Couleur de la chair : rose à rouge
- > Forme : oblongue
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 55-60 / 60-65 mm
- > Poids moyen : 120 à 140 g

### Le goût

- > Sucres : 11 à 14 % Brix
- > Acidité : moyenne à forte
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne

### Ne pas confondre avec

- > Sapphire

### Destination

- > Bouche

juillet août sept. oct.

## Fortune



### Le fruit

- > Couleur du fruit : rose lumineux-violet / prune abondante
- > Couleur de la chair : jaunâtre à rouge
- > Forme : oblongue
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 90 g

### Le goût

- > Sucres : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : moyenne à forte
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche

juillet août sept. oct.

## Grenadine



### Le fruit

- > Couleur du fruit : violet/prune abondante
- > Couleur de la chair : jaune avec liseré rouge
- > Forme : arrondie
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 55-60 mm
- > Poids moyen : 105-110 g

### Le goût

- > Sucres : 15 à 19 % Brix
- > Acidité : moyenne (masquée par le sucre)
- > Texture : ferme, assez peu juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à rapide

### Ne pas confondre avec

- > Angeleno

### Destination

- > Bouche

juillet août sept. oct.

## Ruby Crunch® «Florence»



### Le fruit

- > Couleur du fruit : rouge-violet / prune abondante
- > Couleur de la chair : rouge
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 90 g

### Le goût

- > Sucres : 13 à 17 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : très ferme, peu juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche

juillet août sept. oct.

# Les reconnaître pour mieux les apprécier et les valoriser

## Metis® Tonic September Yummy cov

variété faisant l'objet d'un développement organisé



août sept. oct. nov. déc.

### Le fruit

- > Couleur du fruit : rose rouge violet/pruine abondante
- > Couleur de la chair : jaune avec liseré rouge
- > Forme : arrondie (en cœur)
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 55-60 / 60-65 mm
- > Poids moyen : 120 à 140 g

### Le goût

- > Sucres : 14 à 16 % Brix
- > Acidité : forte
- > Texture : ferme, très juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche

## Stanley



juin juillet août sept. oct.

## October Sun



août sept. oct. nov. déc.

### Le fruit

- > Couleur du fruit : rouge tacheté de jaune / pruine abondante
- > Couleur de la chair : jaune orangé
- > Forme : oblongue
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 85 g

### Le goût

- > Sucres : 15 à 18 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche

## Quetsche précoce de Buhl



juin juillet août sept. oct.

## Black Amber



juin juillet août sept. oct.

### Le fruit

- > Couleur du fruit : violet à noir
- > Couleur de la chair : jaunâtre à rouge
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 80 g

### Le goût

- > Sucres : 10 à 12 % Brix
- > Acidité : moyenne à forte
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche

## Président



juin juillet août sept. oct.

## Ortenauer

### Le fruit

- > Couleur du fruit : bleu
- > Couleur de la chair : vert
- > Forme : oblongue allongée
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 40-45 mm
- > Poids moyen : 45 g

### Le goût

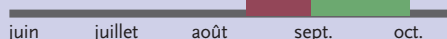
- > Sucres : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, moyennement juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche
- > Transformation : confiture



### Le fruit

- > Couleur du fruit : rouge violacé
- > Couleur de la chair : vert-jaune
- > Forme : oblongue
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 30-35 mm
- > Poids moyen : 29 g

### Le goût

- > Sucres : 14 à 17% Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, peu juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne,

### Ne pas confondre avec

- > Quetsche d'Alsace

### Destination

- > Bouche

## Angelino

### Le fruit

- > Couleur du fruit : violet à bleu
- > Couleur de la chair : vert-jaunâtre
- > Forme : oblongue - ovale
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 30-35 mm
- > Poids moyen : 23 g

### Le goût

- > Sucres : 14 à 16 % Brix
- > Acidité : forte
- > Texture : assez ferme, moyennement juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Ne pas confondre avec

- > Quetsche d'Alsace

### Destination

- > Bouche
- > Transformation : pâtisserie, confiture, distillation



### Le fruit

- > Couleur du fruit : violet noir
- > Couleur de la chair : jaunâtre
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 80 g

### Le goût

- > Sucres : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Destination

- > Bouche

## Quetsche d'Alsace *prune noble*

### Le fruit

- > Couleur du fruit : bleu à violet / prune
- > Couleur de la chair : vert-jaune
- > Forme : oblongue allongée
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 75 g

### Le goût

- > Sucres : 12 à 16 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : moyennement ferme, assez juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Ne pas confondre avec

- > Elena

### Destination

- > Bouche
- > Transformation : pâtisserie, confiture



### Le fruit

- > Couleur du fruit : violet foncé
- > Couleur de la chair : vert orangé
- > Forme : oblongue
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 28-30 mm
- > Poids moyen : 19 g

### Le goût

- > Sucres : 13 à 19 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

### Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

### Ne pas confondre avec

- > Stanley, Ortenauer, Quetsche précoce de Buhl

### Destination

- > Bouche
- > Transformation : pâtisserie, confiture, fruits au sirop, distillation

### Calendrier moyen de présence sur le marché

Principales variétés de prunes de table produites en France

Variétés de prunes de table	15-juin	01-juil	15-juil	01-août	15-août	01-sept	15-sept	01-oct	15-oct	01-nov
Prune de Vars		■ ■ ■ ■ ■								
Reine Claude d'Oullins		■ ■ ■ ■ ■								
Reine Claude Diaphane			■ ■ ■ ■ ■							
Reine Claude verte ou dorée*			■ ■ ■ ■ ■							
Reine Claude de Bavière					■ ■ ■ ■ ■					
Golden Japan		■ ■ ■ ■ ■								
Anne Gold <small>COV</small>			■ ■ ■ ■ ■							
Soryana**		■ ■ ■ ■ ■								
Sun Kiss <small>COV</small> **			■ ■ ■ ■ ■							
Mirabelle de Nancy*				■ ■ ■ ■ ■						
TC Sun Gradiplum <small>COV</small>					■ ■ ■ ■ ■					
Obilnaya		■ ■ ■ ■ ■								
Sapphire			■ ■ ■ ■ ■							
Primetime <small>COV</small> **			■ ■ ■ ■ ■							
Fortune				■ ■ ■ ■ ■						
Grenadine					■ ■ ■ ■ ■					
Ruby Crunch® «Florence»					■ ■ ■ ■ ■					
Metis® Tonic September Yummy <small>COV</small> **						■ ■ ■ ■ ■				
October Sun						■ ■ ■ ■ ■				
Black Amber			■ ■ ■ ■ ■							
Stanley				■ ■ ■ ■ ■						
Quetsche précoce de Buhl			■ ■ ■ ■ ■							
Président					■ ■ ■ ■ ■					
Ortenauer					■ ■ ■ ■ ■					
Angeleno						■ ■ ■ ■ ■				
Quetsche d'Alsace*						■ ■ ■ ■ ■				

■ plage de récolte    ■ plage de commercialisation conservation en froid normal    ■ plage de commercialisation conservation en atmosphère contrôlée

(\*) prunes nobles (\*\*) variétés faisant l'objet d'un développement organisé

## Contacts

**Maria-Martha Fernandez**  
**Pierre Vaysse**

**Ctifl, Centre de Lanxade**  
28, route des Nébouts  
24130 Prignonrioux  
Tél : +33(0)5 53 58 00 05  
e-mail : fernandez@ctifl.fr  
vaysse@ctifl.fr

**Pascale Westercamp (Ctifl/Cefel)**  
**Émile Koké - Ghislaine Monteils (Cefel)**

**CEFEL**  
49, Chemin des Rives  
82000 Montauban  
Tél : +33(0)5 63 03 71 77  
e-mail : westercamp@ctifl.fr  
koke.cefel@orange.fr - monteils.cefel@orange.fr